

EL MERCADAL

42

OCTUBRE 2022



Revista de Corçà,
Casavells, Matajudaica i Cassà de Peiràs

HORARIS/SERVEIS

AJUNTAMENT

De dilluns a divendres de 10:00 a 13:00
Dilluns de 17:00 a 20:00

CONSULTORI MUNICIPAL

Dilluns, dimecres i dijous de 9:00 a 13:00
Dimarts i divendres de 12:00 a 13:00

PUNT DE TROBADA

De dilluns a divendres de 10:00 a 13:30
Dilluns, dimecres i divendres de 15:00 a 19:00

PUNT DE TROBADA CASAVELLS

A convenir segons veïns

CORREUS

De dilluns a divendres de 9:00 a 10:00

CENTRE CÍVIC

Cada dia de 13:30 a 21:00
Cap de setmana: obert tot el dia
Dilluns tancat

MANCOMUNITAT

Dimarts de 11:00 a 14:00
Dijous de 17:00 a 20:00

LLAR D'INFANTS

De dilluns a divendres de 9:00 a 17:00

DADES D'INTERÈS

AJUNTAMENT 972 63 00 51
Fax 972 63 04 28
Email ajuntament@corca.cat
Web www.corca.cat

CONSULTORI 972 63 05 63

FARMÀCIA 972 63 00 83

CAP 972 64 38 08

**PUNT DE TROBADA
CORÇÀ** 972 63 00 72
arc@corca.cat
cultura@corca.cat
elmercadal@gmail.com

ESCOLA 972 64 00 79

PARRÒQUIA 606 24 05 74

EMERGÈNCIES 112

SARFA 972 64 09 64

RENFE 902 24 02 02

**MANCOMUNITAT
D'AIGÜES** 972 63 01 71

URGÈNCIES (mancomunitat) 629 37 32 56

LLAR D'INFANTS 972 64 06 61

MOSOS D'ESQUADRA 088

BOMBERS 085

GENCAT INFORMACIÓ 012

Anunciat

Aprofitem aquest espai per fer una crida a totes aquelles empreses que desitjarien col·laborar amb la revista com a anunciants.

	2 REVISTES	1 REVISTA
Contraportada	190 €	105 €
Quart de pàgina	100 €	60 €
Octau de pàgina	65 €	40 €

Aquests preus són sense IVA

EDITA: Ajuntament de Corçà

CONSELL DE REDACCIÓ: Gaietà Casaponsa, Benvingut Dalmau, Montse Dalmau, Jordi Fontanals, Carme Garriga, Carme Güell i Francesc Pacheco.

PORTADA: Montse Dalmau (Església de Cassà de Pelràs).

COL-LABORADORS: Entitats del Municipi, Lluís Aracil, Enric Frigola, Moisès Puig.

COORDINADORA: Carme Garriga.

IMPRESSIÓ I MAQUETACIÓ: Gisgraf, S.C. (La Bisbal) - Dipòsit legal: GI-1259-96.

Editorial

Avui teniu a les mans el número 42 d'El Mercadal, la revista del nostre municipi, Corçà. Aquest breu enunciat el fem perquè no us penseu que esteu a punt de llegir notícies d'un altre poble, tot veient que el format és diferent al que heu rebut en els darrers 14 anys, des de quan a l'agost del 2008 vàrem publicar el número 17. Així, doncs, si ens heu estat fidels des d'aquella data, heu llegit 25 exemplars abans de fer-ho en aquest nou disseny.

Han passat moltes coses d'aquella data ençà. N'han passat al nostre entorn, a nosaltres, a la nostra família, al poble, al món... i també a El Mercadal. Si bé hi ha algun membre que encara es manté a la Redacció des dels inicis d'aquesta darrera època, n'hi ha que les seves circumstàncies personals (feina, lloc de residència...) no els hi ha permès continuar, n'hi ha que, malauradament, ens han deixat i n'hi ha que, afortunadament, s'hi han incorporat. Sigui com sigui, qui participen a dia d'avui en la confecció de la revista som: Gaïetà Casaponsa, Benvingut Dalmau, Montse Dalmau, Jordi Fontanals, Carme Garriga, Carme Güell i Francesc Pacheco; tots ells formen el Consell de Redacció, compten com a col·laboradors amb les Entitats del Municipi i amb Lluís Aracil, Enric Frigola, Moisès Puig i Marina Pagès. Ho fem posant-hi temps que no sempre sabem d'on el traiem. De l'encert cadascú opinarà allò que cregui convenient, però el que no és discutible és la voluntat que esmercem en cada notícia, en cada article, en cada paraula que arriba a casa vostra. Quan sabem que el darrer número ha arribat a tots i cadascun dels nostres veïns sentim una mena d'alleujament que s'esvaeix al cap de ben poc temps, quan tenim la següent convocatòria per començar a parlar del nou exemplar.

Cada revista que veu la llum té darrera seu moltes i moltes decisions; algunes es mantenen des del primer moment i d'altres van evolucionant i canviant durant el temps que dura la confecció, fins a arribar al contingut definitiu. I és d'això, que parlarem ara. De decisions. La que vàrem prendre a l'iniciar aquest nou número. Cap de nosaltres va pensar en la frase de Miguel de Unamuno i el seu "*el progrès consisteix en renovar-se*", que va acabant ser l'aforisme "*renovar-se o morir*". No hi vàrem pensar però, mira, si hem de progressar, haurà estat una bona idea. Esperem de tot cor que us agradi, i també esperem, ens agradaria molt, els vostres comentaris al respecte.

Seguirem oferint-vos el millor de nosaltres. Volem que estigueu ben al dia d'allò que passa en els nostres pobles i volem que sigui d'una manera amena i fàcil. Demanant novament ajut a Unamuno, dir-vos que "la manera de donar una vegada al clau és donar cent cops a la ferradura". Hem donat el primer cop al clau, que és El Mercadal amb la nova imatge.

SUMARI

2	Serveis
3	Editorial i sumari
4	Experiències i vivències BARTRINBA EDITORS
7	Dia a dia
12	L'Ajuntament informa
17	Imatges Festa Major Casavells
18	Entrevista Bo.TiC
22	Les entitats parlen ESCOLA EL RODONELL
25	LLAR INFANTIL "LA BÒBILA"
25	CLUB PATÍ CORÇÀ
26	CENTRE CÍVIC "EL NOU CENTRE CÍVIC"
27	TANGRAM
29	CORAL DE CORÇÀ
30	EL POBLE OPINA EXCURSIÓ DEL POBLE
32	CASAVELLENCS PEL MÓN CARME RUCABADO: Volta el món i torna a...
37	Articles JUBILACIÓ NICO
39	GUERRA D'UCRAÏNA
41	LES CADIRES
43	La bretxa digital
44	El català correcte
45	Passatemps
46	Recepte de cuina
47	Les 10 diferències



EXPERIÈNCIES I VIVÈNCIES

Ramon Bartrina,
poeta
a Corçà

Velé la llum per primera vegada a Esplugues de Llobregat fa 40 anys, però viu a Corçà des de fa temps, després de passar per Girona, on va estudiar Ciències Ambientals. Les classes no sempre eren engrescadores i va ser, quan això passava, que la seva mà dreta va començar a escriure notes que no eren precisament apunts del professorat. Les seves primeres poemes van ser creades, doncs, a un Institut. Aquells moments avorrits, aquelles notes escrites fora del context acadèmic, han esdevingut el pal de paller de la seva vida.

RAMON BARTRINA, poeta, rapsoda, relatista, performer, editor, i membre de diversos grups poètics, una rara avis en una societat que ha relegat ara i sempre la poesia a cercles sovint reduïts, la qual cosa dona un gran valor als que la practiquen, sabent que la seva obra no arrossega multituds, però convençuts també que en un món tan atribolat com en el que vivim, la seva contribució a l'evolució de la societat actual és també important. No podem imaginar la humanitat sense facetes de l'art, com la

música, la pintura, la novel·la, el cinema, el teatre o la poesia.

RAMON BARTRINA no és d'aquells poetes que es tanquen al seu recinte creatiu, escriuen, i si poden publiquen la seva obra. No concep la seva feina de poeta si després no pot presentar-la en públic a través de recitals i tot tipus de vetllades poètiques, algunes acompanyat per altres artistes, com el músic Ivan Oliver, la cantant Rosó Sala o la ballarina Coral Ríos. O a través de les xarxes socials

Com a editor, conjuntament amb la Laia Claver i en Cesc Colomer, i a través d'EDICIONS TREMENDES, amb seu a Corçà, ha publicat una cinquantena de llibres de diversos autors, entre

NITS ESLIM, escenaris on la literatura, la imatge, el teatre, el circ, la dansa o la màgia configuren un espectacle de difícil catalogació però absolutament fascinant



els qual n'hi ha dos escrits per ell mateix: el primer OPMEIT, i posteriorment LUCIFERINA, que no és per res la dona del diable major dels pastorets, sinó el compost químic pel qual els animals fan llum: *Cuando encendemos la oscuridad, cerramos los ojos para no ver las sombras.*

Tot una proesa, tenint en compte que l'editorial es va fundar fa escassament set anys.

Els Tallers de Poesia són una altra de les activitats de BARTRINA. En fa arreu de Catalunya,



LUCIFERINA,
que no és per
res la dona del
diable major
dels pastorets,
sinó el compost
químic pel qual
els animals fan
llum

però també a ciutats com Saragossa, Madrid, i Bilbao. Un dels últims, a la ciutat de Terrassa.

Molt actiu a les xarxes socials, hi ha escrit recentment: *No m'ho vaig pensar ni un segon quan fa mesos, des de l'Escola de Literatura de Terrassa em van proposar impartir un taller per a joves de diferents espais de la ciutat. Havia de pensar en un taller que pogués recollir la diversitat d'edats (13/17) i de persones, algunes d'elles procedents d'altres punts del món. Han estat dues setmanes de crear, d'escriure i recitar poesia. Una gran experiència.*

Aquests tallers els va crear ja fa 10 anys al Centre Cívic de Sant Narcís, de Girona i a dia d'avui ja en trobem a molts indrets de Catalu-

nya, evolucionant a cada pas amb noves tècniques i metodologies.

Altres activitats del polifacètic BARTRINA són les NITS ESLIM, escenaris on la literatura, la imatge, el teatre, el circ, la dansa o la màgia configuren un espectacle de difícil catalogació però absolutament fascinant. I cada mes de juliol, al pati de Can Gil, on ell viu, vetllades poètiques amb la presència d'autors convidats.

Instituts, Centres Cívics, biblioteques, però també bars i llocs d'esbarjo, són els escenaris que expandeixen el talent creatiu d'aquest corçanenc d'adopció, *un poble baix empor-danès suau i amable*, com bé diu ell.

Enric Frigola Viñas

Dia a dia

GENER



Cavalcada dels Reis d'Orient pels carrers del poble. Una nit màgica per a petits i grans.

Festa de Sant Sebastià. Degut al mal temps es va celebrar a l'església, amb una Missa i un vermut.



MARÇ



Dia de la dona. La Muralla es tenyeix de lila.



Sopar del grup de dones de teatre de Corçà.



Concert a la Sala Municipal amb Black Music Big Band Junior.

ABRIL



Cantada de caramelles pels carrers i plaçes del poble amb la Coral i els grallers de Corçà.



Bateig dels gegantons de Corçà, plantada, balls i cercavila.



Dià 23 d'abril.
Diada de Sant Jordi.

El campanar de Casavells
reviu tocant a bateig.

MAIG



XXIII Marxa del Puig Rodó
de Corçà amb
dos recorreguts, de
10 i 15 km, pels preciosos
paratges del municipi i
rodalies.

JUNY



Un grup de Dolors, Loles i
Lolites celebren el seu
Sant amb una excursió
al castell Gala-Dalí
de Púbol i un bon dinar.



El grup Manel actua a Corçà, un dels molts concerts del festival ITACA en la desena edició.



El veïns de Casavells recullen flors per preparar les catifes de Corpus.



A primers de juny, XII nit de la Sardana a càrrec de la cobla Bisbal Jove.

JULIOL



Festa de Santa Cristina.



Nit de concert a la fresca, començant per una botifarrada, havaneres amb la Coral de Corçà i concert de boleros amb Neus Mar.



Tots els dijous de juliol, cinema a la fresca, amb servei de bar i crispates.

Festa del Corpus a Casavells



Dia de Corpus a Casavells.



La Coral celebrant el Corpus a Casavells, amb un bon vermut.



La Coral de Corçà i les seves cançons van omplir la diada de música.



Vermut popular per acabar la festa.

La pedregada

El 30 d'agost de 2022 el recordarem sempre al poble i les rodalies com el dia de la gran i forta pedregada que ens va destrossar cotxes, cultius, teulats, jardins... i que al municipi veí de la Bisbal d'Empordà es va emportar la vida d'una criatura de només 20 mesos.

Un dia molt negre.

El diàmetre de les pedres va arribar a 11 cm, la més grossa caiguda a Catalunya els últims 20 anys.





L'AJUNTAMENT INFORMA

Jubilació Nico

En data 4 de març de 2022, la Nico ha tancat una etapa de més de 14 anys amb l'Ajuntament de Corçà.

L'Alcalde, els Regidors, juntament amb tot el personal de l'Ajuntament, volem agrair a la Nico Romero tots aquests anys de dedicació

absoluta i el servei excel·lent que ha donat a la gent del nostre Municipi.

Esperem que la nova etapa de jubilació sigui molt benvinguda.

Gràcies per tots aquests anys, Nico.

Nou servei Creu Roja

Amb data 7 de març de 2022 l'Ajuntament de Corçà ha realitzat un nou conveni amb la Creu Roja, amb la incorporació d'una pedagoga, que realitza diferents activitats amb la gent del municipi.

Aquí podeu veure n'hi algunes.

Us animem a assistir-hi!!!

Les activitats van dirigides a la gent gran del nostre municipi.

L'acompanyament de les sessions anirà a càrrec d'una dinamitzadora de la Creu Roja.

Ens trobarem els dilluns, dimecres i divendres de 15:30 a 18:30h

Biomesures + jocs
Mandales
Bingo
Hàbits saludables
Xerrades
Tallers
Mindfulness
Generació whatsapp
Tallers primers auxilis
i molt més....

+ INFORMACIÓ
PUNT DE TROBADA
De dilluns a divendres
de 10 a 14h

972 630 072 // 655 424 974

Programa de pràctiques

Durant aquest semestre hem rebut persones en pràctiques per diferents serveis de la nostra administració.

Pol Oliver, estudiant de jardineria de l'INS Baix Empordà, que ajudava la brigada municipal en diferents tasques.

Salvador Cortés, ajudant de brigada, del programa del Consell Comarcal MG45 DONA i la Mònica Rodríguez, fent tasques administratives del Programa Incorpora, de la Fundació la Caixa.

Espai publicitari minideixalleries

En breu estaran disponibles els panells publicitaris de les minideixalleries amb les seves taxes corresponents, per a tots els comerços i entitats per tal que puguin promocionar els seus establiments i/o activitats

Visita de la Delegada de la Generalitat

El passat 11 de febrer ens va visitar la delegada del Govern de la Generalitat a Girona, Laia Cañiguerà.

Es van tractar temes d'interès municipal vinculats a l'acció de govern de la Generalitat. Durant la trobada també es van visitar diferents zones del municipi.



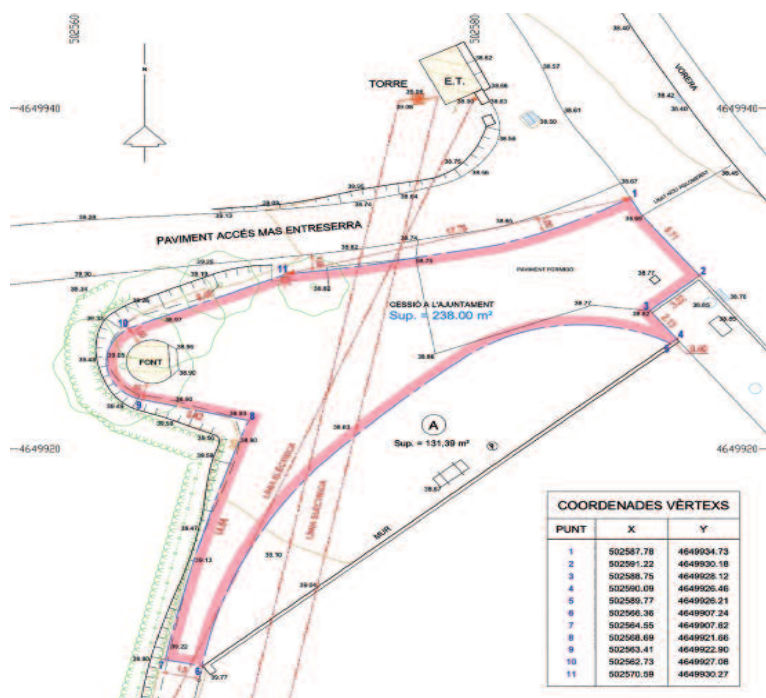
Font del Pou Bo de Casavells

El passat novembre es van reunir l'Alcalde Raül Yruela Díaz i el Sr. Jordi Entreserra Safont, per formalitzar la cessió d'una part del terreny a favor de l'Ajuntament.

En aquest acte queda formalitzada la cessió de 238m² que havia estat cedida verbalment al municipi.

Font del Pou Bo *construïda* el 1924, rep aquest nom pel gran ús dels seus veïns.

Des de l'Ajuntament volem agrair a la família Entreserra aquesta cessió, ja que així aquest espai queda totalment integrat al carrer Sant Joan.



Canal comunicació

Hi ha en marxa un nou canal de Whatsapp municipal per millorar i facilitar la comunicació entre el consistori i la població. A través d'aquest nou servei distribuïrem informacions d'interès relatives a l'actualitat municipal, agenda d'activitats, serveis (subministraments, obres, terminis, impostos, etc.) i avisos urgents, emergències o incidències.

Servei informatiu unidireccional

Es tracta d'una llista (no grup) de distribució d'informacions que funcionarà únicament de manera unidireccional i no permet la interacció entre els seus membres. Tampoc serà un canal de diàleg amb l'Ajuntament, de manera que no s'atendran consultes personalitzades i

no es respondran missatges, ni trucades. El servei té únicament un caràcter informatiu i no substitueix cap tràmit administratiu, ni notificació oficial. Tampoc serveix com a canal perquè els usuaris comuniquin incidències o queixes. Les comunicacions amb l'Ajuntament seguiran com fins ara, pel registre d'entrada a la seu electrònica o bé a través del correu electrònic: ajuntament@corca.cat

Com donar-se d'alta?

1. Afegiu com a contacte el número de l'Ajuntament 972 630 051
2. Envieu un missatge per via Whatsapp amb la paraula ALTA + NOM I COGNOMS
3. Rebreu automàticament un missatge de confirmació i començareu a rebre comunicacions
4. Si voleu donar-vos de baixa, tan sols haureu d'enviar la paraula "BAIXA"

El municipi de Corçà diu NO a la violència masclista

Amb un mural poètic i encoratjador d'una dona que aconsegueix alliberar-se i florir després d'haver estat maltractada i enfonsada. La il·lustradora Anna Grimal ha tancat els actes organitzats des de l'Ajuntament gràcies als fons del "Pacte d'Estat contra la violència de gènere".



El mural, ubicat a la façana exterior de l'Espai Jove de Corçà, a l'avinguda de Santa Cristina, ha estat realitzat durant dues jornades intenses de treball. És el resultat d'un procés de sensibi-

lització per l'erradicació de les violències masclistes adreçat a la població del municipi, elaborat des d'una mirada interseccional i constructiva.

Vespa asiàtica i processionaria del pi

Un any més, s'ha realitzat la campanya contra la vespa asiàtica amb la instal·lació de trampes pel municipi amb l'objectiu de frenar l'avenç d'aquesta espècie invasora. Com a novetat, també s'han instal·lat trampes pel municipi per al control de la processionària del pi.

Franges forestals

Gran participació a la sessió informativa sobre les franges perimetrals de seguretat realitzada el

passat 4 de febrer. La sessió es va realitzar amb la presència d'un membre del Cos dels Bombers, un membre del Cos d'Agents Rurals i la Mariona Virgili, com a responsable per part del Consell Comarcal.

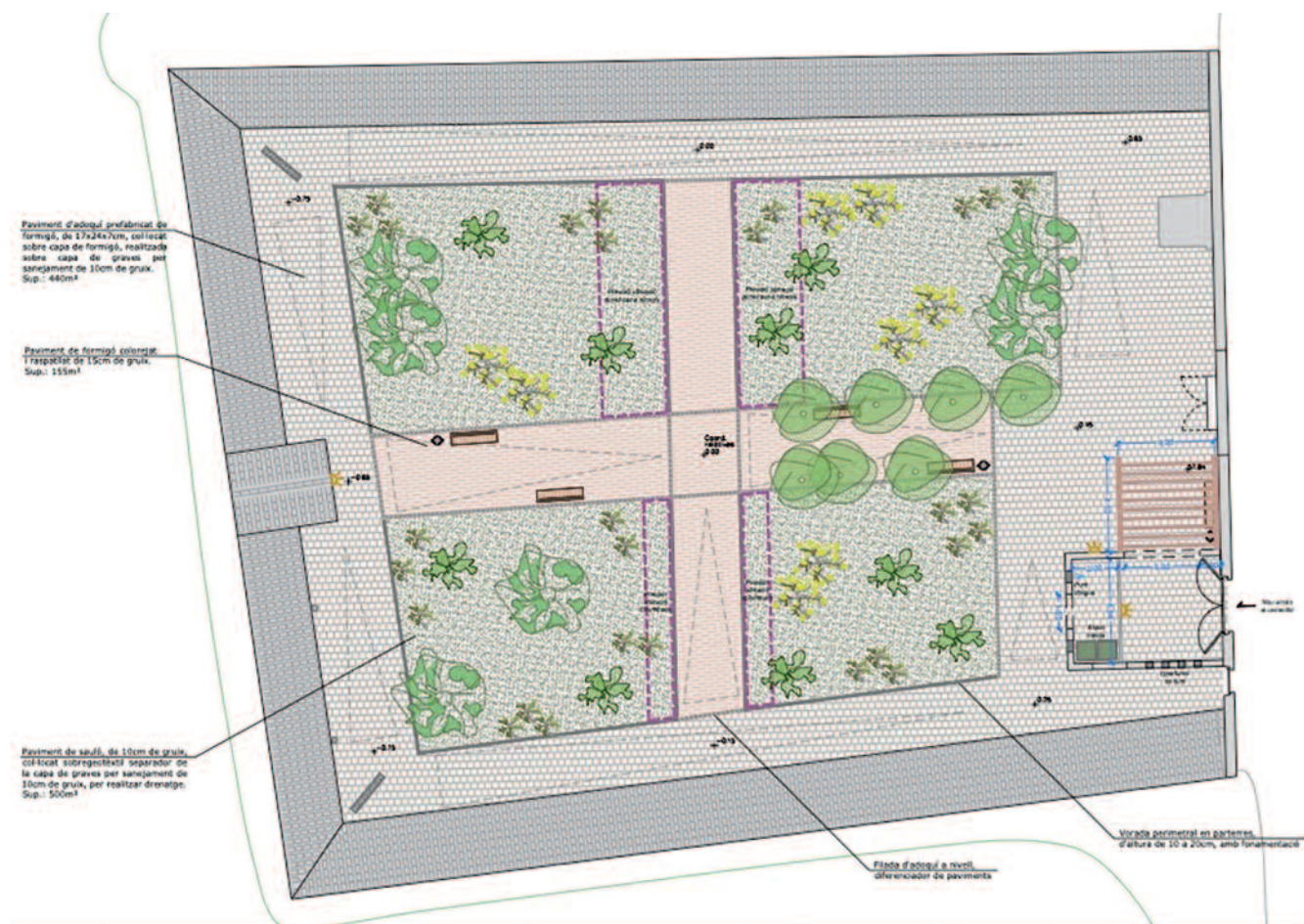


Projecte accessos cementiri de Corçà

Ja tenim el projecte per tal de millorar els accessos del Cementiri Municipal de Corçà. Les actuacions previstes seran: millorar l'accés,

eliminar les barreres arquitectòniques i renovació de la pavimentació de l'interior amb un paviment únic i continu. També està prevista la col·locació de columbaris.

Aquesta actuació té un pressupost de 93.487,20€, dels quals hi ha previstes dues subvencions de la Diputació de Girona, una del Fons de Cooperació Econòmica i Cultural i l'altra d'inversió en cementiris.



Radars pedagògics

Després d'un any de la posada en marxa dels radars pedagògics, la velocitat dels vehicles s'ha reduït de forma notable.

La mitjana de velocitat per l'entrada nord-oest s'ha reduït fins a 44,88 km/h i per l'entrada sud-est a 45,59 km/h.



Festa Major de Casavells



Ball infantil amb Jaume Ibars.



Peces del taller de ceràmica a càrrec de Núria Efe.



Vermut musical amb Buena Onda.



Sardanes amb la principal de Cassà.



La comisió de festes amb Lo Pau de Ponts.



Concert amb El Último Veneno.



EXPERIÈNCIES I VIVÈNCIES

L'Albert Sastreger
és copropietari i xef del
restaurant Bo.TiC

Aquesta entrevista es va fer abans de l'atorgament a l'Albert del Premi Nacional de Gastronomia concedit per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició el passat 15 de juny, per la qual cosa no hi ha cap referència a aquest distingit guardó. Des d'aquí volem donar-li la nostra felicitació. L'Albert Sastreger és copropietari i xef del restaurant Bo.TiC, a Corçà, i el regenta amb la seva dona, Cristina Torrent, que alhora n'és copropietària, cap de sala i sommelier. El restaurant té una cuina d'autor amb una proposta creativa, innovadora i compromesa, on la cuina tradicional és l'element bàsic evolucionant contínuament. El Bo.TiC va tenir una primera estrella Michelin el 2009 i una segona el 2020. El Bo.TiC és un projecte en comú de l'Albert, d'on extraïem la "T" de Tito, i de la Cristina, d'on en surt la "C". Es van conèixer ara fa uns 23 anys i, malgrat que ella inicialment es va especialitzar en disseny i patronatge de moda –posteriorment, en sommelieria-, varen decidir fer un projecte compartit en el camp de la restauració, on l'Albert ha rebut una formació continuada des l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona, a altres més especialitzades com l'Espai Sucre de Barcelona. Aquest projecte en comú té també un destí concret, i és voluntat d'ells dos que es desenvolupi a Corçà.

L'Albert es defineix com un perfeccionista que precisa treballar en ordre, disciplina, netedat i, especialment, desenvolupar-se en un ambient de silenci, duent el control de totes les tasques que es fan dins del restaurant. Li agrada destinar temps a la família, als esports i estar amb els amics. El seu hobby específic és esquiar, principalment amb la taula snow practicant snowboard. Diu que té poc temps per fer-ho, però "m'escapo quan puc", indica.

Quan vas saber que series cuiner?

Crec que de ben petit, mentre els meus germans jugaven jo preferia estar a la cuina. M'agradava l'olor de la cuina, mirava la meua mare cuinant, era feliç remenant coses, sucava el pa amb tomata, mirava el que feien com posar bé el menjar a les plates, etc. M'encantava el lloc de la cuina, i aquí va començar tot. Cada dia ajudava una mica més i als 12 anys ja feia el dinar a casa, tenia una compensació que em permetia anar a banyar-me a Palamós amb els amics.

Als 14 anys vaig dir als meus pares que volia ser cuiner. Aquella idea no els va entusiasmar massa perquè, en aquella època -fa més de 20 anys-, no es veia tan clar com ara que l'hostaleria fos una sortida professional reeixida. Els pares em van enviar a treballar a l'estiu al restaurant d'un amic seu amb la finalitat que canviés de parer, però aquella feina em va permetre gaudir d'una sensació de llibertat i d'energia que em va fascinar. Tot seguit, ja vaig matricular-me a l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona, on vaig fer FP1 i FP2 i, a l'acabar, varen implementar un Grau Superior de Direcció d'Empreses que també vaig cursar. Seguidament, vaig estudiar a Barcelona a l'Espai Sucre, formant part de la primera generació.

Com va néixer Bo.TiC?

El Bo.TiC neix d'un projecte de parella, i té 15 anys de vida. Ens vàrem conèixer ara fa 23 anys, treballant en un restaurant a l'Escala. Vam decidir engegar aquest projecte compartit quan jo estava de cap de cuina al restaurant La Cuina de Can Pipes, a Mont-ras, i el propietari es jubilava. Aleshores la Cristina treballava de patronista en una empresa a Barcelona, però vàrem creure que era l'ocasió de desenvolupar un nou projecte professional i de vida en comú. Érem joves, ella en tenia 25 i jo 28, però malgrat la nostra joventut, teníem molt clar el que volíem fer.

La intenció no era conquerir estrelles Michelin, malgrat que jo ja tenia experiència en restaurants amb aquest reconeixement, sinó que era oferir una cosa diferent: una cuina de producte de temporada i de qualitat, sofisticada i refinada, mimant els detalls i una bona bodega, tot partint de productors locals. En definitiva, fer alguna cosa amb molt d'amor i sentit. Vàrem obrir el 2007 i ja el 2008 la Guia Michelin ens va nominar com a restaurant candidat a estrella Michelin, reconeixement que se'ns va atorgar el 2009. Ens va sorprendre bastant!

Aquest guardó va implicar un canvi substancial: vàrem passar a treballar al voltant d'un 100% més. La gent volia saber com era aquell restaurant portat per una família sense experiència en el camp de la restauració, a mig camí entre Girona i la Costa Brava, dins d'una ruta gastronòmica de cuina especialitzada.

Cap al 2012 comencem a constatar que el restaurant que teníem se'ns feia petit a nivell d'espai i d'instal·lacions, així que vam decidir començar a buscar un nou emplaçament. Escollir el nou espai fou un repte perquè nosaltres ens sentíem molt a gust a Corçà i, a més, la gent tenia molt associat el nostre restaurant a aquest poble, de manera que per a nosaltres va ser una prioritat continuar-hi. I així va ser: el 2013 adquirim una casa situada més cap al nucli del poble, l'any següent s'inicia la rehabilitació integral i acabem obrint el nou restaurant el 2017.

Ens teniu a Corçà, doncs, des del 2007, amb una estrella Michelin des del 2009, canvi d'emplaçament el 2017 i amb una estrella més a partir del 2020. Cal tenir present que a la Península Ibèrica només hi ha uns 40 restaurants amb dues estrelles Michelin, i que un estigui a Corçà ens fa molta il·lusió.

La cuina ha experimentat un canvi important, és en tots els programes de televisió, és com el futbol, tothom hi entén i hi diu la seva, què em podeu dir d'això?

La modernització m'agrada i és necessària. M'entusiasma haver viscut l'hostaleria d'abans i també l'actual. Ara, el canvi no és en la cuina, aquest canvi ja s'ha anat fet, sinó que és en el món laboral, en modificar les condicions dels nostres treballadors, com fer horaris més racionals i dignificar la professió. La gent jove que puja està ben preparada però exigeix un nou paradigma laboral, volen viure una vida social més equilibrada, una millor organització del seu temps d'oci, i vol dignificar la professió. Aquesta transició és bona.

Pel que fa a la televisió, si es tracta de programes produïts de cara a l'audiència de masses, sovint es transformen en xous, que no acaben de reflectir del tot el compromís que la cuina exigeix. Així mateix, hi ha programes que ens tracten com si fóssim estrelles de rock, però crec que no hem de confondre els nois joves que volen endinsar-se en aquest món tan apassionat de la gastronomia, no hem de donar el missatge que la gastronomia és sortir a la tele i a les revistes, sinó que la realitat és una altra: un treball rigorós que té unes directrius empresarials.

Això d'anar innovant, improvisant nous plats, estar sempre davant els fogons arriba a cansar?

No, el contrari. Això d'innovar és el més interessant! Però, d'improvisació, res. Hi ha un apartat de R+D que sempre funciona. A partir d'aquí ve la resta. Els plats surten d'idees, les quals es desenvolupen i es passa a la part manual de realitzar-les. Per un plat nou, fem moltes proves. Ho fem sempre a partir de receptes zero. Elaborem tots els ingredients que porta el plat, i anem comptabilitzant totes les dades, quantitats, temps, procedència,... Després tastem el plat i s'acaben de definir els gustos, modificant el que calgui, sigui per la textura o per una altra raó. Un cop acabat, la Cristina i la sommelier ens donen la seva opinió i en traiem conclusions i, si cal, es fan modificacions. S'explica a l'equip de sala en quines tècniques s'ha fet el plat i quins ingredients porta, per tal que ho puguin explicar als clients. Tot seguit, fem la fitxa amb els detalls i especificacions: els gramatges de sal, el temps, la tècnica, etc. A partir d'aquí, agafa el relleu el cap de partida, de manera que jo ja deixo el plat, però de tant en tant ho tasto per constatar que mantenim el concepte que inicialment volíem transmetre. Poder fer servir el cervell i materialitzar-ho en un plat és apassionat, fa que no sigui una feina monòtona i em dona vida. A més a més, tenim l'estacionalitat dels productes, ara els pèsols, ara la garota, ara els peixos blau, etc. Tenim una gran varietat de productes, de mar i de muntanya, productes locals, que són una passada. Ara, per exemple, estem treballant amb l'amanida de tomata i plats frescos de cara a l'estiu, però més endavant vindrà la tardor amb els bolets, amb plats més calents i calòrics.

Tal com ho expliques es com si construeixis una obra d'art?

No sé si es pot expressar així, però jo ho faig com ho sento i ho penso. Tenim una taula a dins de la cuina per dinar-hi o sopar-hi. Hi ha gent que diu que és com observar una orquestra que toca un vals seguint les instruccions del director. Per a mi, això és un treball creatiu que m'agrada fer, perquè em permet desenvolupar idees contínuament.



Sempre hi ha coses bones i de no tant, què hi pots dir?

Ara estem en un bon moment. Evidentment, la segona estrella Michelin ens ha donat més presència en el mapa gastronòmic. Estem a mig camí entre Girona i la Costa Brava i això ens situa en una ruta gastronòmica de qualitat, on a més tenim la sort que El Celler de Can Roca és a prop i que té clients que hi van expressament de tot el món. Amb això vull dir que tenim afluència de gent i que sembla que agrada el que estem fent. De fet, el restaurant està complet a tres mesos vista. Estem contents, estem en un moment dolç!

D'altra banda, el sector de l'hostaleria viu un moment de transició en l'àmbit laboral. Hi ha en marxa una progressiva millora de les condicions del personal. Cal incidir més en el camí de formació cap el món de l'hostaleria. Avui en dia falten treballadors especialitzats en aquest camp. En general, el sector a la Costa Brava necessita treballadors. Hi ha molta demanda i no hi ha suficient gent. A més, a

Corçà s'ha de venir en cotxe. És un treball que te l'has de fer teu i que t'ha d'agradar.

Tenir dues estrelles Michelin què vol dir i què us implica, hi ha un repte superior?

Nosaltres tenim la nostra línia i la nostra manera de fer, des de l'inici, no ens exigeixen res i no implica res. Bàsicament, ser responsable. No és una qüestió d'implicació, sinó de responsabilitat. Tant davant dels fogons, com davant dels clients, un ha de ser responsable d'allò que fa. Tampoc es qüestió de plantejar-nos un repte superior, sinó un projecte que evoluciona contínuament i va avançant.

Com a antic estudiant de l'Escola d'Hostaleria, tinc un especial compromís amb la formació. Hi crec i n'estem impartint. Treballem amb diferents empreses i escoles per ajudar-los a complementar els estudis dels seus alumnes, també anem a Escoles d'Hostaleria per fer alguna masterclass.

Gaietà Casaponsa



LES ENTITATS PARLEN

Escola el Rodonell.
Ruta literària
per Corçà

La diada de Sant Jordi d'enguany s'esqueia en dissabte, però, des de l'escola El Rodonell, no volíem perdre'ns una jornada tan bonica. Per això els nens i les mestres de Cicle Mitjà, vam organitzar una *Ruta literària per Corçà* el matí del divendres 22 d'abril. Vam acabar de passar el dia amb l'activitat de la Fira de l'intercanvi de contes i el concurs artístic i literari dels Jocs Florals en el qual participen tots els nens de l'escola des de P3 fins a 6è.

La Ruta literària s'iniciava en un racó de Corçà que s'havia de descobrir a partir d'una endevinalla, us animeu a descobrir-los?

següent lloc de trobada. Vam poder gaudir de la passejada, dels racons de Corçà i d'escoltar històries a la *font del parc infantil*, a l'*aparcament de la sortida de Can Mir*, a la *Plaça del Rebot*, a la *Plaça de l'església* i per acabar a l'*ermita de Sant Sebastià*. Amb aquesta proposta, un divendres assolellat d'abril vam fer poble tot escoltant de la veu de la Irene, l'Helena, la Margarita, la Carme i l'Arnau un munt d'històries.

Després de la Ruta literària i una estona d'esbarjo cada grup de la classe participa de la Fira de l'intercanvi del conte usat. Els alumnes del

ENDEVINA ON TROBARÀS EL CONTACONTES...?

1. A Corçà moltes fonts hi pots trobar! però aquesta és la més divertida perquè és la que més li agrada jugar!	X
2. Un aparcament molt juganer de color verd, hi fem gimcanes i està situat al nord-est.	
3. Una plaça de Corçà on la pilota bota i re...	
4. Una plaça amb baixada per jugar i si mires ben amunt hi veuràs el campanar .	
5. De camí cap al Mercadal, una ermita trobes pel camí. Aneu-hi i escolteu el que us volen dir.	

Cada grup començava la Ruta literària en un punt diferent del poble en el qual es trobava una contacontes. Una vegada escoltada la història, llegenda o conte, caminava cap al

mateix curs se n'intercanvien. Són contes que ja s'han llegit a casa i que poden endolcir la imaginació d'algun company/a. Els valors que es promouen amb l'intercanvi és el d'aprendre a desprendre's del que és material, per a compartir-ho amb els amics. La Fira de l'intercanvi fa molts cursos que es duu a terme, així com els Concurs de dibuix per als alumnes d'educació infantil i cicle inicial i el Concurs literari per als alumnes de cicle mitjà i cicle superior. Els guanyadors de l'escola del Concurs literari participen als Jocs Florals escolars de Catalunya. Els nervis durant el lliurament de premis són considerables. Per aquest curs la presentació i l'acte de lliurament va ser dut a terme pels nens de 3r i 4t de primària. Tot fent de mestres de cerimònies, lliuren una rosa als tres finalistes i un llibre al guanyador de cada curs. Amb els Jocs Florals i el concurs artístic, des de l'escola es vol promoure l'estímul de l'esforç, la creativitat i el valor de l'escriptura en el concurs literari.

Els racons de Corçà, el divendres 22 d'abril es van omplir d'històries, contes i llegendes i l'escola de roses i llibres. Tot i no ser el dia de Sant Jordi vam gaudir d'una diada ben celebrada!





La Llar d'Infants, un lloc de trobada respectuós i participatiu

La Llar d'Infants és l'entorn privilegiat on les relacions interpersonals són inevitables. És un lloc de trobada i d'interacció constant en el dia a dia, entre famílies, educadores i criatures.

Sabem que la família és el primer context de socialització, on nens i nenes participen i es desenvolupen activament. També sabem que, a més, en un determinat moment la família decideix que ja pot obrir-se a un nou context: l'escola, confiant la complementació de la seva educació al seu professorat.

Conformar una atmosfera càlida en la qual els nens i nenes puguin sentir-se a gust, conrear el

seu benestar i créixer en harmonia, requereix un compromís de totes les parts implicades en el seu acompanyament (professorat i família). Tenir cura de la relació entre la família i les educadores ha de ser una prioritat per enfortir el desenvolupament integral dels nens i nenes, per la qual cosa és important buscar moments per a la comunicació i l'intercanvi mutu. Dialogar sobre aspectes del creixement, aprenentatge i criança ens permet conèixer millor els infants i respondre a les seves veritables necessitats.

Gràcies i estem en contacte

Sara

El Club Patí Corçà

El passat dissabte 18 de desembre al matí es va dur a terme el festival de Nadal del Club Patí Corçà (CP Corçà). Va tenir lloc a la sala municipal del mateix poble i va ser una jornada divertida i amena on les patinadores van poder fer una petita exhibició del que estan treballant i posant en pràctica en les sessions d'entrenament dels dilluns i dels dimecres. De fet, cada grup va participar fent un ball i alhora les patinadores van presentar diferents figures segons el seu nivell. Una vegada finalitzada l'exhibició, el CP Corçà va obsequiar a les patinadores i als assistents un petit esmorzar.

Per altra banda, i també en el marc de les festes de Nadal, les patinadores del CP Corçà van gaudir el diumenge 9 de gener d'un matí de patinatge sobre gel a Girona organitzat pel

mateix club, on les participants van poder aprendre i practicar la modalitat del patinatge sobre gel, així com poder baixar en trineu per un circuit d'un tobogan en el mateix Palau Firal gironí.

Actualment el CP Corçà consta de tres grups de patinadores d'acord amb el seu nivell: el grup C correspon a les que s'inicien en aquest esport, on aprenen i es familiaritzen amb l'ús adequat dels patins sobre rodes. El grup B el formen les patinadores que ja tenen unes nocions en aquest esport, així com s'endinsen també en l'aprenentatge d'algunes figures, com el canyó, l'àngel, o el carro, entre d'altres. I finalment el grup A, on hi trobem les patinadores que ja tenen una certa experiència i domini amb els patins, i practiquen figures més complexes, com l'àncora o l'àguila.



També aquesta primavera, algunes de les patinadores dels grups A i B participaran en la competició de patinatge que es celebrarà a nivell de la federació de patinatge de les comarques gironines.

I finalment i des d'aquest petit escrit, volem agrair la feina de les monitores, la implicació de les famílies de les patinadores, així com també la col·laboració de l'Ajuntament de Corçà, ja que entre tots i totes fem possible la pràctica d'aquest esport tan emblemàtic, com és el patinatge sobre rodes.

Junta del CP Corçà

Instagram: @clubpatinorca

correu e-: clubpatinorca20@gmail.com



Imatge de les patinadores del CP Corçà al palau de fires de Girona.



Centre Cívic

En plena tardor es produïa el relleu al bar del Centre Cívic de Corçà. La Jèssica i en Lluís, veïns del poble, prenen el relleu de l'Imma Puig.

Són una parella jove, amb empenta i moltes ganes que el Centre Cívic sigui un punt de reunió i centre de dinamisme del poble. "Ens agradaria recuperar i ser el bar del poble, el de tota la vida, on s'hi feia de tot i tothom hi tenia cabuda", ens explica la Jèssica.

El més important per aquesta parella és convertir el Centre Cívic en un veritable punt de trobada de veïns i no veïns, un espai d'ambient

càlid i familiar, ja sigui al costat de la llar, en alguna de les terrasses o a prop del racó per als més menuts.

La seva aposta per atraure petis i grans, homes i dones, joves i no tan joves, va començar renovant el mobiliari per crear un ambient més acollidor tot omplint la terrassa de blues i jazz amb els vermuts musicals dels diumenges. Al Centre Cívic, com sempre, hi podrem anar a veure el partit de futbol del nostre equip, però també hi trobarem altres competicions esportives que puguin interessar als veïns.



Als que us agrada el bon menjar, tant la Jèssica com en Lluís no dubten en recomanar-vos els diferents menús que cuina la Mariona, amb productes km 0 servits pels proveïdors de la zona. “Cuina de temporada i producte fresc”, destaquen tots dos.

A l'estiu, crida l'atenció la il·luminació de la terrassa. A la fresca, tot gaudint de la tranquil·litat, no podeu deixar d'assaborir un bon pa sucà amb tomata acompanyat d'embotits de Corçà i Ruplà.

Ja ho sabeu, per passar una estona, per dinar, per esmorzar, per fer-la petar, per estar al dia en el món de l'esport o la música, no ho dubteu, acosteu-vos al bar del Centre Cívic. Amb bon humor i energia, hi trobareu la Jèssica i en Lluís a punt per servir-vos o per ajudar-vos a organitzar en el seu local qualsevol esdeveniment que us sembli interessant.

Animeu-vos-hi!



Tangram

FEM SALUT A LA VELLESA

Ara farà uns 6 anys, amb el convenciment que totes les persones i les seves famílies mereixen viure amb la millor qualitat de vida possible, es va iniciar el projecte “Acompanyament a la vellesa” dirigit a persones amb dependència (física, psíquica o social) i a les seves famílies. Amb els anys, aquest projecte ha anat millorant la seva estructura tot adaptant-se a les necessitats de cada moment i de les persones. La pandèmia ens ha donat l'oportunitat de visibilitzar encara més la necessitat de cuidar la nostra salut mental, de sentir-nos acompanyats per afrontar les situacions de la forma més agradable possible.

Actualment es fan diferents trobades: una amb l'objectiu de cuidar la nostra memòria, l'altra de descobrir-nos i aprendre a cuidar-nos a nosaltres mateixes i l'altra dirigit a persones amb més dependència.

L'Alba ens explica que les trobades dels dilluns és un grup format per persones autònomes

vivint l'etapa de la vellesa. S'hi ofereixen un ventall d'activitats dirigides a despertar les memòries, fer un recorregut de la vida viscuda, el que ens ha portat a ser com som des de la perspectiva emocional, social i espiritual. Un espai per compartir experiències, donant eines per descobrir qui som per tal de viure més i millor el nostre dia a dia. Tots tenim moltes coses per explicar, i aquest és un espai on fer-ho sentint-se sempre acompanyat. Com diu una de les integrants “per primera vegada faig una cosa dirigida a mi”.

La Laia, que lidera el grup d'estimulació de la memòria ens explica que és un espai que promou mantenir-se actiu mentalment al mateix temps de compartir i reforçar els vincles amb els veïns. Fem activitats que estimulen el nostre cervell amb l'objectiu de potenciar les nostres capacitats i de disminuir les dificultats i canvis cognitius associats a l'edat, com els



problemes de memòria, i mantenir i preservar el benestar i l'autonomia personal.

La Fina, que hi participa des de fa anys, ens explica com ha estat la seva experiència: "Al principi, quan em van proposar d'anar-hi no ho tenia clar, pensava que ja tenia feina a casa, ja em distreia cosint i caminant, però després, en explicar-me en què consistia vaig trobar que podria ser una cosa interessant i vaig pensar que em podria anar bé pel cap i que podria ajudar també el meu estat d'ànim i a sortir de casa. I la veritat és que m'agrada molt venir."

La Marta, que fa un seguiment més acurat de les persones i també de les famílies i les cuidadores, ens explica com es van adaptant a les necessitats que van sorgint. La setmana passada per exemple, tot conversant amb la Carme van sorgir les ganes de fer una sortida a un lloc que feia molt de temps que no hi anava i que per a ella era significatiu.

"M'agradaria anar a Banyoles", diu la Carme. Així que, finalment, decidim anar-hi. Cada persona parla des del seu record, des de la seva emoció, nostàlgia...

El mateix dia que tenim previst fer la sortida fa mal temps. Pel camí plou molt. Quin plaer sentir la pluja des del cotxe, diu la Fina. Avui no em trobo massa bé, però tot i aquest temps val la pena sortir.

Vull donar menjar als ànecs de l'estany, els animals s'acosten-diu.

Quants records s'expliquen mentre fem un cafetó en un bar davant mateix de l'estany.

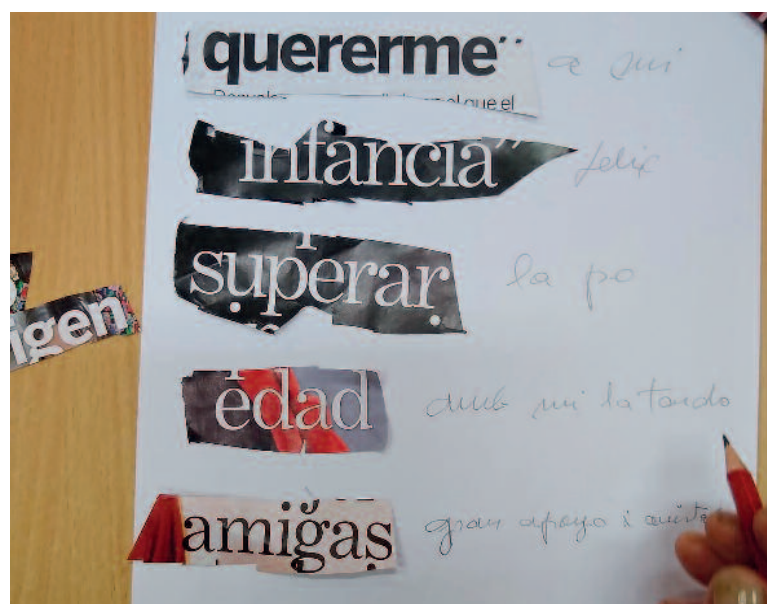
Quina tarda més agradable, diu la Paquita. Quin dia hi tornarem?, diu. I això que no volia venir, estava molt bé a casa.

L'Angelina, contentíssima de la sortida, aixeca els braços enlaire. No hi ha paraules.

A la tornada, rialles de les anècdotes viscudes d'avui.

Un dia gris pel temps, però per tots viscut amb molta emoció.

Els grups, les trobades i els acompanyaments individuals són oberts a totes les persones i famílies del municipi. Si algú té ganes de participar-hi pot trucar al 654 936 413.



Coral de Corçà



Ja fa 37 anys que la Irene Colomer i un grup de dones i homes de Corçà, van formar la Coral de Corçà. Una de les seves primeres activitats va ser cantar les caramelles pels carrers del poble, el dissabte de Pasqua. Quan va plegar la Irene, va entrar de director en Genís Sallés, i seguint altres criteris musicals vàrem deixar aparcades les caramelles per a realitzar altres projectes. Després d'en Genís, vàrem tenir un altre director, en Josep Carreras, el qual va ser rellevat, anys més tard per la Marina Pagès que va passar de ser la pianista de la coral a la directora. Tots els directors que han format part de la història de la Coral, van fer una gran i magnífica feina, amb gran paciència i mà esquerra. Han deixat una important empremta a l'entitat, fent créixer a la Coral musicalment i com a grup humà.

Actualment, com últim canvi dels directors de la Coral, des de novembre del 2021, ha agafat la direcció la Sara Lozano i Sirvent, veïna de Corçà i parella d'en Jordi Carreras, també músic de professió i fill del que va estar director de la coral durant molts anys, en Josep Carreras.

La primera actuació programada amb la Sara, va ser el Concert de Nades, el qual, malauradament i per culpa de la pandèmia, es va

anul·lar. Després d'aquesta pedreta al camí, de la desil·lusió col·lectiva de la coral, i en veure que era difícil, per les restriccions d'aquell moment, poder seguir amb normalitat amb els assajos, concerts..., es va proposar recuperar Les caramelles pels carrers del poble, per tornar la il·lusió als cantaires i fer la recuperació de la Coral al poble. Finalment el dissabte 16 d'abril, i després de molts anys, la Coral de Corçà va poder dur a terme el cant de les caramelles pel poble juntament amb els grallers i timbalers de la colla de Geganters.

Seguint amb el calendari d'actuacions, el 29 de maig, la coral va participar al VI Concert Solidari Dolors Vicens al Teatre Mundial de la Bisbal. També hi eren el Cor Malodes de Bellcaire d'Empordà, Yes the Music i el Cor Carreras Dagas, amfitrió de l'acte.

No podem deixar de banda la incorporació, a partir del mes d'abril, de l'actual pianista de la coral, el músic corçanenc Narcís Comas.

Amb aquesta última incorporació, podem ben dir que la Coral de Corçà ha començat una nova etapa musical, amb nova directora i pianista, amb il·lusió i ganes de treballar pel futur de la música coral de la nostra vila.



EL POBLE OPINA

Excursió del municipi de Corçà

El passat mes de juny vam poder gaudir de l'excursió del poble de Corçà, organitzada des de l'Ajuntament. Cap al final del dia, la Nico em va demanar si volia fer un resum de la sortida d'enguany.

Així doncs, ens situem al dia 16 de juny, a les vuit del matí, en que una bona colla de veïns del municipi de Corçà ens vam trobar a la parada de la Sarfa, on ens esperava l'autocar i el guia Carles Pongiluppi. Tots disposats a passar el dia junts.

Vam sortir de Corçà en direcció a la comarca d'Osona per visitar el Santuari de la Mare de Déu de la Gleva. Al mateix poble vam gaudir d'un esmorzar de pa amb tomata i embotits de la casa.

Després ens vam dirigir cap a Rupit, un bonic poble construït sobre roques, molt turístic. Com a detall peculiar podem destacar el pont penjant, que comunica les dues parts del poble. Cal agafar-se bé a la barana, ja que al caminar-hi per sobre agafa un cert moviment.



Seguint la ruta marcada, el següent destí va ser el Santuari del Far, a Susqueda, construït a 1123 metres d'alçada en una impressionant cinglera, des d'on vam poder observar precioses vistes. Malgrat que el dia no era molt clar, també visitarem l'església i passejarem per una bonica zona de bosc, tot esperant l'hora de dinar. Aquest àpat el vam fer en un restaurant situat a pocs minuts del Santuari.

Sempre envoltats d'una gran vegetació, boscos molt poblats i carreteres estretes i amb moltes corbes.

A mitja tarda vam seguir la nostra ruta cap a la Garrotxa, apropant-nos a la Zona Volcànica, per visitar la Cooperativa de La Fageda. Al bell mig del parc es troba aquesta cooperativa, que consta d'una granja de vaques i una fàbrica de iogurts i derivats de la llet. La Cooperativa no és una empresa, sinó un projecte social ja que moltes de les persones que hi treballen tenen algun tipus de discapacitat.

Segons ens va explicar el guia local, la Cooperativa es va fundar per donar suport i feina a persones amb dificultats per entrar al món laboral.

Una visita molt interessant, que pel lloc privilegiat en que es troba, sempre penses que hi tornaràs algun dia.

I per acabar aquest dia tan complet, vam visitar Santa Pau, poble conegut per les monges i on després d'una bona passejada ens vàrem reunir a la plaça, davant l'església, per fer la foto de grup per poder recordar l'excursió del poble de Corçà de l'any 2022.

Després d'un dia tan calorós vam tornar a casa una mica cansats, però amb ganes de repetir l'experiència.

Per tant, molta salut per a tothom i fins l'any que ve.

Neus Bahí Pla



CASAVELLENCS PEL MÓN

CARME RUCABADO: Volta el món i torna a... Casavells

El meu primer record de Casavells és de fa molts anys. Vàrem venir amb la meva mare i la meva àvia a veure la seva amiga, la Carmeta Gasull, de Can Carreras. La família Gasull vivia al carrer de Sant Genís, on ara hi tenim nosaltres la casa. Recordo aquella casa gran amb una cuina enorme i fosca, recordo haver pujat al pis de dalt de la casa on hi havia un vellet, l'avi de la casa, assegut en una cadira, darrera els vidres del balcó de la sala. En tinc una imatge borrosa de tot allò, era molt petita.

Durant l'any 1968 es va casar en Josep Gasull, germà petit d'en Miquel, a Barcelona. Els meus pares varen assistir al casament i en aquella ocasió el meu pare va comprar la casa a en Miquel Gasull, sense veure-la i sense haver estat mai a Casavells. Varen firmar una espècie d'acord en el full del menú del banquet i li va donar una petita paga i senyal. El pare sempre deia que amb aquells diners en Miquel va regalar als nuvis un bon viatge de bodes.

A nosaltres, la notícia de la compra de la casa, no ens va fer ni fred ni calor, fins que passats uns quants mesos vàrem fer l'excursió per anar a Casavells a veure la casa. El viatge no era com ara, no hi havia autopista, s'havia de fer la carretera de la costa travessant el Masnou, Mataró i Arenys fins a Calella i d'allí la carretera s'endinsava cap a l'interior fins arribar a l'Hotel Rally, on es feia una parada, un cafè, un panet, una visita al WC, uns quants passos per estirar les cames i seguir fins a Girona, Flaçà, Corçà i Casavells ... Una odissea. Al veure la casa va ser com si ens haguessin tirat una galleda d'aigua freda. Què has fet pare? Però què és això? No és una casa, és una quadra... Realment era així.

El meu primer record de Casavells és de fa molts anys. Vàrem venir amb la meva mare i la meva àvia a veure la seva amiga, la Carmeta Gasull, de Can Carreras

En Miquel s'havia casat amb la Montserrat i havien construït la casa nova, una mica mes avall i la casa vella la feien servir de quadra. Vaques, cavalls, porcs, gallines i conills. I part del sostre de la casa no hi era, s'hi veia el cel... Aquest va ser el meu segon contacte amb Casavells.

El poble era molt petit, ple de cases velles, de carrers estrets i sorrencs, sense aigua, tot molt deixat i abandonat. El meu pare, un home molt animat, va dir que arreglaríem la casa, encara que vam protestar molt, sobretot jo i la meva germana. La reforma la va fer el Sr Pitu Bahí. De mica en mica tot anava canviant de cara. Un cop trets els animals i la runa, va començar a entrar la llum. Tot anava millorant, com també els nostres ànims. Tots hi vàrem contribuir, pintant, encerant portes, mobles i com, més hi treballàvem més sentíem que era casa nostra. Vàrem tenir problemes per trobar electrodomèstics que anessin a 125W. El meu pare, que viatjava molt a Madrid, va intermediar perquè arribés més aviat la corrent de 220W.

Al poble hi passàvem els estius i també la Setmana Santa i segurament algun pont llarg. Com que encara no hi havia autopista era tota una excursió pujar cap aquí dalt. L'ambient al poble era molt maco. Els veïns del costat eren el Sr Pere, la Sra. Quimeta i la Maria, al davant l'Eusebio amb la seva vaca i la Maria Buixeda, els Gasull de Can Malé i els Babaià. Fèiem grans xerrades, recordo haver ajudat la Maria Buixeda i a l'àvia Babià a fer las catifes de flors per Corpus. A l'altra banda del poble hi havia la fleca, on anàvem a comprar el pa i la coca, també fèiem grans xerrades amb la Sra. Lliberata i el seu marit, el flequer, amb el Sr Joan i els clients que hi trobàvem. Ens explicaven les novetats, les notícies des de l'última visita al poble. Allí hi havia l'únic telèfon de Casavells, la connexió amb el món exterior. Recordo que per trucar haviem de fer cua. A la plaça hi havia la carnisseria de la Sra. Emília i la botiga de la Rosa Calvet, uns altres punts de trobades amb veïns i amics... Les grans visites eren a casa d'en Miquel, la Montserrat i l'àvia Carmeta. Hi baixàvem cada dia. La Carmeta i la meva àvia em duïen pels marges, camps i camins on recollíem farigola, herba prima, camamilla, poniol. Així, de mica en mica, vaig anar entrant en el món de les plantes medicinals, també vaig aprendre a recollir espàrrecs, bolets i tantes altres coses.

I la vida em va dur a Itàlia on he viscut 42 anys, fins que m'he jubilat i he tornat cap aquí.

Roma és la meua segona pàtria. Viure a Roma ha sigut per a mi una gran fortuna. **Roma Caput Mundi.** Allí va començar part de la història de la nostra civilització. Passejant per la ciutat sents que les pedres et parlen i t'expliquen la història que havíem estudiat: Colisseu, arcs, columnes, temples, muralles, aqüeductes, catacumbes...

Els primers anys a Roma varen ser durs: ser metgessa, dona i estrangera era complicat, però aprofitava el temps per conèixer millor la meua ciutat. A mesura que el nombre de pacients creixia no podia voltar tant, però vaig tenir la gran sort de conèixer una noia de Torroella de Montgrí, la Teresa Pujol, que també vivia a Roma. Ens vam fer molt amigues i ens obligàvem a mantenir l'esperit de turistes i visitar de tant en tant algun lloc que ni ella ni jo coneixíem. I encara ho seguim fent quant ens veiem.

El 1986 el Matteo, el meu marit, a la Universitat on treballava li van concedir un any sabàtic per ampliar estudis i vàrem anar a Anglaterra. Vàrem triar una petita ciutat al sud de Londres, East Grensted. El Matteo podia anar a la Universitat de Brighton i jo a l'hospital.

La vida anglesa va ser molt diferent del que estàvem acostumats. Allà, per no molestar-te, no et donaven ni el bon dia, et convidaven a casa seva amb dos mesos d'antelació. Va ser difícil entendre'ls però després vàrem fer grans amics. Recordaré sempre la primera primavera viscuda allà, va ser una meravella, arbres com cirerers i pruners florits durant setmanes, tots els prats verds i plens de flors, una explosió d'olors i de colors. Les cases estaven ben arreglades, amb uns jardins meravellosos. Recordo haver visitat molts jardins botànics que teníem a prop de casa. Allà també era típic anar a beure el te, sempre amb un pastisset que menjat davant d'aquell meravellós espectacle florit era molt més bo. A l'hivern vàrem tenir una gran tempesta de neu. Tot el sud va quedar bloquejat. Vàrem passar molt de fred, les cases estaven molt mal condicionades i passava vent per tots costats. També vàrem tenir un huracà i molts arbres varen anar per terra. A casa va caure un perer que era ben ple i jo anava repartint peres als veïns i ells, a canvi, em donaven pomes i com que l'hospital era tancat per la neu vaig poder fer molta confitura. El 1990 la Universitat va proposar al Matteo d'anar a



donar classes durant sis mesos a Maputo, a Moçambic i al juny va marxar cap allà.....

Recordo que aquell setembre, jo estava sola a Roma i van venir la meua mare i la Montserrat Puig de visita i vàrem passar molts bon dies anant de ronda i visitant la ciutat eterna..

I a l'octubre vaig marxar cap a Maputo a trobar-me amb el Matteo.

Allà la vida sí que era diferent. En aquell moment hi havia guerra, no podíem sortir de la ciutat i de tant en tant sentíem trets, sobretot al vespre i sovint quedàvem sense llum ni aigua. Però la gent era molt maca. La ciutat l'havien fet els portuguesos, perquè n'havia sigut una colònia. Tenia unes grans cases, plenes de ceràmica blava, preciosa, però tot estava destruït, no tenien portes ni finestres i de vegades ni això. A causa de la guerra molta gent arribava a la ciutat per estar més protegits i vivien en cabanes de canyes i arrencaven la fusta que trobaven per fer foc i poder cuinar.

Va cridar-me molt l'atenció la visita al mercat. Les venedores totes amb bates de color blau cel i les parades amb tanta varietat de verdura i fruita mai vista. Vaig intentar tastar-ho tot, demanava receptes per poder cuinar-ho, del picant a l'amarg. També vam tastar molts tipus de peixos i moltes receptes amb llagostes i gambes que anaven a molt poc preu. De moltes fruites amb closca dura, com carbasses, un cop buidades i assecades en feien instruments musicals. Tots els nens ballaven pel carrer, era un

gran plaer veure com es bellugaven i recargolaven com si fossin de goma, cantaven i reien sempre i això que de problemes no els en faltaven. Tenien molt poques coses, veia els nens al carrer construint joguets amb filferros, fusta, llaunes, ferralla i quedava bocabadada de l'enginy que tenien. En vaig comprar moltes, d'aquelles joguines de fusta.

L'any següent vam tornar-hi. Va ser millor perquè ja sabia per on anava i havíem fet amics que ens esperaven. Fèiem la vida entre europeus o estrangers ja que la vida amb la gent local era més difícil. Pocs africans venien a les reunions. I abans de marxar vàrem organitzar per als alumnes del Matteo una festa. Va ser genial.

Aprofitant la nostra estada allà vàrem organitzar un viatge per Sud-àfrica. Allà la vida dels negres era molt dura, encara era l'època de

Els veïns del costat
eren el Sr Pere,
la Sra. Quimeta i
la Maria, al davant
l'Eusebio amb la seva
vaca i la Maria Buixeda,
els Gasull de Can Malé i
els Babaià

l'apartheid, a les set de la tarda els negres havien de deixar el centre de la ciutat i anar als seus barris, perifèrics i veien cues de gent caminant cap a casa. A Namíbia, però, la relació entre els blancs i el negres era molt diferent, els veies menjant junts al restaurant o en els hotels, estàvem tots barrejats. A Namíbia el nivell cultural de la gent era molt més alt, això s'explica perquè abans de la seva independència havia sigut colònia alemanya.

La natura africana és impressionant. Les plantes, els arbres, les muntanyes, el desert, l'oceà són una meravella. Allí vaig veure un meteorit.

Això sí que va impressionar-me. No n'havia mai vist cap. Imaginem un roc, gran com un cotxe o més, a l'acostar-te sens que allò no es d'aquest món (com diu la cançó d'en Raimon) i els pèls se't posen de punta. Era de color metàl·lic, brillant i oxidat, em va fer molt de respecte i vaig haver de fer un esforç per poder tocar-lo. Podria explicar moltes aventures africanes, però mai podré explicar ni la llum, ni els colors, ni les olors ...no hi ha paraules: ÀFRICA ÉS IMPRESSIONANT I MAGNÍFICA.

Un altre lloc del món que em va impressionar molt va ser Katmandú, al Nepal. Un dia vaig llegir que demanaven oculistes voluntaris per visitar a tibetans refugiats i m'hi vaig presentar. Des de petita havia llegit tot el que trobava sobre aquest món tibetà, perdut en mig de les muntanyes de l'Himàlaia. No m'ho vaig pensar dues vegades i malgrat la preocupació per part de la família vaig marxar. Duia una maleta carregada amb 16 kg d'ulleres donades per pacients i amics òptics i que per fortuna al passar el control de les duanes, els Rx es varen espatllar i jo vaig poder passar molts medicaments i ulleres. Vivíem en una fabrica de llana on treballaven tibetans i a dins hi havia una clínica-ambulatori per als treballadors i per a la gent del barri. En aquesta clínica hi treballàvem un metge nepalès, una ginecòloga també nepalesa, un jove metge tibetà, que era un monjo, un dentista austríac i jo com a oculista. En aquells dies també hi havia dos joves italianes que treballaven de voluntàries a l'escola Montessori, també dins d'aquest complex. De seguida vaig tenir molt bona relació amb tots ells però especialment amb el jove monjo tibetà. Ell només parlava el tibetà i jo anglès, però teníem grans converses a tots nivells, des de medicina, religió, costums, menjars. vam fer una gran amistat.

Treballàvem des de les 10 a la 1 i teníem mitja hora per menjar (solia ser arròs amb verdures picantíssimes) mentre organitzàvem la tarda i després fins a les tres o dos quarts de quatre depenent de la feina.

El primer que es feia era caminar uns quinze minuts i arribar a una altre barri on vivien més tibetans i on hi havia un enorme temple amb l'estàtua de Buda. La tradició era girar tot el temple set vegades, fent rodar les rodes de la pregària i anant recitant el mantra, Om Mani Padme Hum que l'altaveu cantava tot el dia.

A l'hora que fos era sempre ple de tibetans i turistes. Els tibetans amb els seus vestits típics. Homes i dones eren molt guapos, amb els cabells llargs i molt negres i unes gorres força curioses. Després del ritual anàvem cap a Katmandú-centre a voltar i a sopar, i jo amb el jove tibetà sempre al meu costat.

Vivíem al mig d'una gran misèria. A la clínica no hi faltava de res, però tot molt precari i sense cap comoditat, però l'aigua per rentar-nos hi era.

Teníem un cuiner que ens feia el dinar, sempre el mateix, i moltes vegades anava begut. A vegades havíem de fer-nos nosaltres l'esmorzar: pa amb formatge, a vegades fruita i cafè. Intentàvem sopar fora o acabàvem també amb pa i formatge, que no tenia res a veure amb el que estem acostumats. Però allí tot anava bé. Després de sopar anàvem a la sala de pregàries on hi havia estàtues enormes de budes i molts coixins per tot arreu i la tele. Així que els primers dies en mig de tanta estàtua et senties una mica estrany, però vàrem acabar sense fer-ne cap cas. I ens divertíem molt.

La primera setmana m'hi va acompanyar el Matteo i veient que estava bé i feliç va tornar cap a Roma. Però abans de marxar vàrem organitzar una excursió a Pokara, a 200 km de Katmandú per veure les muntanyes. Vàrem trigar 6 hores amb "bus turístic" i que li faltaven els vidres de les finestres. Vàrem trobar-nos amb un gran aiguat; tots molls, entrava l'aigua per tot arreu.

Però la visió de l'Anapurna va ser un altre regal de la vida. La magnificència de les muntanyes és difícil d'explicar. Potser a molta gent no li diu res; a mi, però em va emocionar molt. Són les muntanyes més altes del món i eren davant nostre.

Vaig passar-hi quasi tres mesos. Hi estava la mar de bé treballant i ajudant aquella pobre gent. Vaig aprendre a dir amb tibetà i nepalès miri

aquí, amunt hi veu millor o pitjor, però sempre havia de tenir un intèrpret.

Molt impressionant va ser la visita al riu on cremen els morts. El difunt el porten embolcallat en un drap blanc sobre una espècie de baiard, i els portadors també vestits de blanc. El posen sobre la pila de llenya i, mentre va cremant, la família al costat va cantant i resant. Acabat tot, totes les restes són llençades al riu. Són cerimònies que mires amb molt de respecte.

Un dia que feia molt vent m'indicaven una muntanya, que normalment no es veia per la pol·lució: L'Everest! Vist i no vist núvols i la pol·lució varen tornar-lo a tapar. Vaig intentar fer una altra excursió per veure'l, però res. Vaig visitar el jardí botànic: les orquídies, moltes plantes desconegudes, però l'Everest no es va voler fer veure. Hi tornaré, penso.

Allí vaig trobar la calma, el fer les coses al seu temps, ningú té pressa, moltes hores de preguera i meditació i tu estàs allí en mig de tota aquesta gent mirant les cares, els vestits, els posats, i veus una humanitat senzilla, tranquil·la potser amb molta misèria, però serena. I suposo que també vaig aprofitar-me d'aquesta tranquil·litat. El Matteo sempre ha dit que quan tornava d'allí estava transformada.

Llàstima que després d'una setmana de ser a Roma havia perdut tot el guanyat. L'any següent vaig tornar-hi.

He viscut en molts més llocs, però jo cada agost venia a Casavells. I en tots aquest anys Casavells s'ha transformat, s'ha rentat la cara. Moltes cases ben arreglades, cases noves, carrers asfaltats, llum, aigua, telèfon i internet. Hi ha hagut un canvi generacional, gent que ha nascut i gent que ha mort, gent que ha marxat i altres que han arribat. Molts no ens coneixem, hem perdut l'esperit inicial, ara es viu de pressa, es corre molt i es té menys temps per parar i compartir experiències i vivències..

Confio molt en la nova generació que vol mantenir i no oblidar els costums i tradicions, l'autèntic esperit de Casavells.

SOLUCIONS A LES 10 DIFERÈNCIES





ARTICLE

Jubilació Nico

El passat mes de març es va jubilar la Nico. La Nicolaua Plasencia és molt afectuosa, atenta, altruista i respectada per tothom. Per molts anys puguem gaudir-ne, Nico!

Per alguns veïns la Nico és la persona que fa un temps va ser la responsable del funcionament del Centre Cívic. Per a d'altres és la mare d'en Jordi i en Josep, o la dona d'en Jaume Poch. Per a tots nosaltres la Nico es la veïna afable que mai té un no per resposta. A més a més, aquests darrers anys la Nico ha estat la persona de referència del Punt de Trobada de les àvies.

El mot "jubilar", del llatí "iubilare", vol dir estar content, cridar d'alegria. A la Nico no li ha

calgut arribar a la jubilació per regalar alegries, sempre han anat amb ella.

No hi ha prou paraules ni regals que puguin agrair l'esforç, la lleialtat i la generositat de la Nico.

Reproduïm tot seguit dos escrits dedicats a la Nico. El primer ve signat per la Irene Colomer Molinas i es va publicar a El Punt Diari.

El segon li ha dedicat el grup de les àvies del Punt de Trobada i s'hi ha afegit el nom de les que ja no són amb nosaltres, les que no hi varen poder assistir i, és clar, les que han gaudit de la companyia de la Nico durant tot aquest temps.

IRENE COLOMER MOLINAS

Bona feina

El 4 de març va ser l'últim dia de la Nico com a capdavantera del servei que ofereix l'Ajuntament de Corçà a les persones grans.

Sense tenir els estudis especialitzats en aquesta branca de geriatría i com a persona responsable, s'ha informat molt i ha buscat activitats per treballar la part cognitiva i a la vegada emocional de les usuàries. Cal dir que amb bons resultats.

Sempre disposada a tot per millorar el benestar de les "seves àvies". Durant el confinament trucant-les per saber com estaven, després, abans de la reobertura del centre, fent trobades i passejades pel poble, fent visites a l'hospital i als geriàtrics quan han estat ingressades. Tot un exemple d'estimació i empatia. No li ha importat mai fer hores fora del seu horari laboral. Treballadora incansable, discreta, sempre disposada a ajudar i a col·laborar amb qui li fes falta.

Que gaudeixis molt d'aquesta merescuda jubilació!

NICO ROMERO PLASENCIA

Per tots aquests anys d'una tasca ben feta entre nosaltres. Hem trobat en tu a la mestra, companya, confident i millor amiga.

Gràcies, Nico!

Per tantes emocions, tantes vivències, tantes anècdotes, tantes històries viscudes plegades. Gràcies Nico!

Per ser tal com ets: alegre, senzilla però també prudent i discreta. Per tenir un cor tan gran, on hi tenim cabuda totes "les teves nenes", com tu ens dius.

Gràcies Nico!

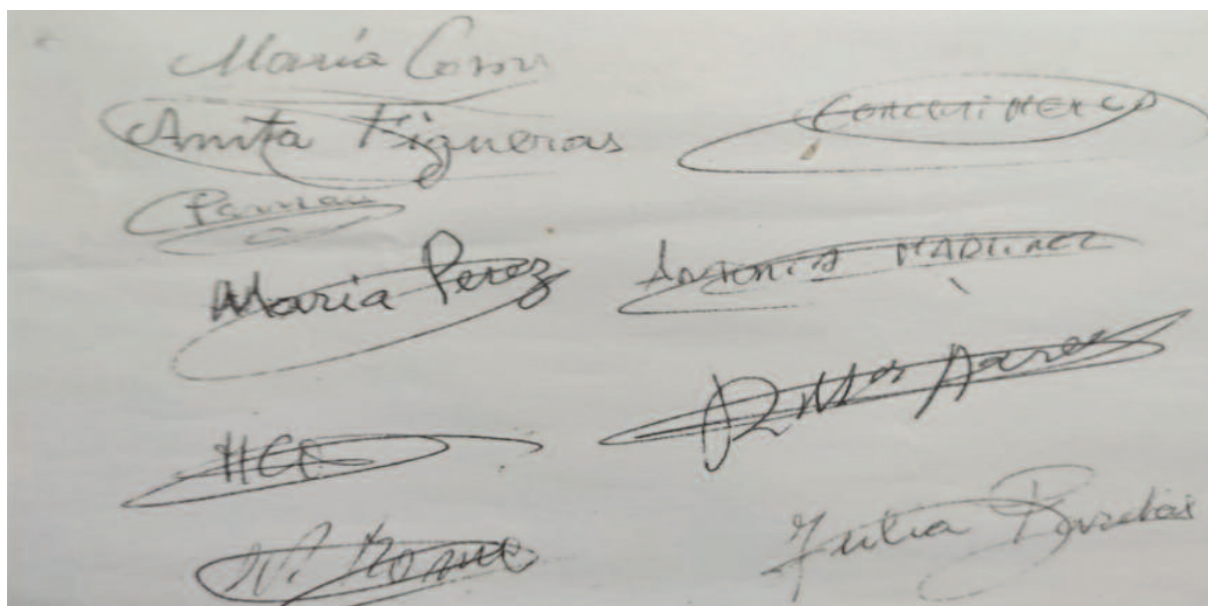
Per tot això i molt més.

Gràcies! Gràcies! Moltíssimes Gràcies!

Aquí ens tens a totes, les que durant aquests darrers anys ens han deixat, les que no hi podem ser perquè la salut ens ho impedeix i les que tenim la sort de felicitar-te en viu i en directe el dia d'avui.

Roser Condom †	Conchita Bahí †
Manuela †	Montserrat Figueres †
Roser Puignau †	Dolores Arellano †
Emilia López †	Raimunda Gabarrós †
Anna Pujol †	Anna Garcia †
Mari Peracaula †	Juanita Linares †
Lolita Matabosch †	Anna Gallardo †
Rosa Casanovas †	Teresa Ponsatí †
Lluïsa Ros †	Teresa Payaró †
Maria Dolors Hernández †	

Raimunda Godó	Maria Comas
Encarna Sànchez	Carme Parnau
Maria Mora	Conchi Melero
Carmen Dilmé	Antonia Martínez
Anna Figueres	Rosa M. Hereu
Mari Carmen Fuentes	Júlia Pardàs
Maria Pérez	





IMMIGRACIÓ

L'esclat de la guerra d'Ucraïna. Conciutadans han acollit a casa seva

Amb l'esclat de la guerra d'Ucraïna ha quedat al descobert la diferent manera que tenim de tractar les persones que volen que els acollim, depenent de quin sigui el país del qual arriben, fins i tot, la diferent intensitat de l'ajuda que estem disposats a oferir.

Ens hem abocat a donar aliments, roba, diners i medicaments. Conciutadans nostres han acollit a casa seva persones que fugien de la barbàrie d'aquesta absurda, brutal i innecessària guerra. Com totes. A aquells a qui no els han rebut a casa, els han buscat llocs on poder sentir-se sans i estalvis. Les administracions també s'hi han abocat. Tots ho hem fet MÉS QUE MAI, i això està bé, perquè ens humanitza i, a la vegada, ens fa recapacitar en com n'és de fràgil i inestable el benestar, la seguretat i el futur que tenim. Tot allò que hem considerat com a normal i fins i tot segur i consolidat pot passar, d'un dia per l'altre, a convertir-se en un drama, a desaparèixer. De viure més o menys còmodament a casa teva a haver d'amagar-te a l'estació del metro més propera per protegir-te de les bombes, sabent que ha desaparegut el teu petit patrimoni, el teu aixopluc, la teva història...

Hem començat parlant d'Ucraïna, però també hi ha guerra a Etiòpia, el Iemen, a Myanmar (Birmània), Síria (onze anys de guerra!), Mali, Níger, Burkina Faso, Somàlia, Congo i Moçambic, Afganistan (ACNUR diu que hi ha 24 milions de persones a qui els cal ajuda urgent). Si comparem la nostra disposició a ajudar als afectats per les decisions d'en Putin amb els habitants d'aquests altres països, els últims surten clarament perjudicats. És perquè fa anys que dura i ja ho trobem "normal"? És perquè són més lluny? Per la raça, la cultura, la religió...? Seria un debat llarg i amb tantes opinions com participants hi hagués.

Sens dubte, els poc més de 2.000 quilòmetres que ens separa del primer lloc fronterer amb Ucraïna (una mica més de 3.000 fins a Kíiv) ens fa sentir molt més propers a aquestes persones. Les seves ciutats (molt menys les zones rurals), l'aspecte dels seus habitants, la manera de vestir..., tot és més identificable amb nosaltres que el que veiem en els altres països esmen-

tats. La sensació que "són iguals que jo" i que "això em podria estar passant a mi" és molt més forta.

Aquesta simpatia i preocupació pel poble Ucraïnès, i predisposició per tenir-los a casa nostra, contrasta exageradament amb tots els inconvenients que es poden posar a rebre persones d'altres procedències, especialment si el color de la pell no té la nostra mateixa tonalitat. Potser cal esmentar el que segurament és el principal motiu de preferir ajudar un

De viure més o menys còmodament a casa teva a haver d'amagar-te a l'estació del metro més propera per protegir-te de les bombes

europeu que a un africà. Hem escoltat dotzenes de manifestacions de refugiats ucraïnesos que han arribat a Catalunya. Tots, invariablement, parlen de les ganes que tenen que s'acabi la guerra i poder tornar al seu país. Aquesta és la gran diferència entre els immigrants o refugiats europeus i els africans o d'altres llocs que no siguin el primer món. Estem disposats a acceptar aquells que sabem que s'hi estaran temporalment, però no pas els que volen estar-hi molt de temps. No acceptem els que volen fer-hi arrels o portar cap aquí la resta de la seva família. Ens costa acceptar a qui ens ha de costar diners perquè hauran de ser ajudats amb els nostres impostos.

Tant els refugiats com els immigrants volem que siguin com el turisme, de qualitat (no és fàcil escriure això).



IMMIGRACIÓ 2

Les cadires

De petit jugava al joc de les cadires. Consistia en una filera de cadires a les quals nosaltres donàvem voltes fins que la música s'aturava. Aleshores calia trobar una cadira buida i ocupar-la. Cada cop es treia una cadira de forma que sempre hi havia una cadira menys que persones jugàvem. De petit jugava a jocs competitius i el premi consistia en l'emoció i l'honor de guanyar. Va ser més tard que vaig adonar-me de la significació profunda de la vida de competició: que una persona guanyi, significa que una altra perdi.

Sembla que, segons va passant, la gent que perd augmenta. Cada cop més hi més persones que viuen una vida, en el millors dels casos, miserablement subvencionada. No tenen dret al treball i el que reben és a canvi de la seva resignació. Sense la dignitat d'esperar un futur millor perquè la societat no les necessita per a res, llevat d'utilitzar els seus no guanyats diners a col·laborar en l'únic reconeixement social que encara resta: la de consumidors. En el famós contracte social entre ciutadans i l'estat, el paradigma ha canviat i la ciutadania ha

deixat de ser rellevant per a la majoria i el nou paradigma és entre els tots poderosos mags que produeixen tota mena de productes per a totes les butxaques i les persones que les consumeixen.

Hi ha una campanya publicitària actual que sosté que ser d'aquí dona confiança. Els publicistes en el seu afany per vendre, incorporen imatges del nostre inconscient per reforçar els seus missatges. Jo deu fer més de quaranta anys que resideixo aquí, encara que no soc d'aquí. O si més no això entenc quan algú em pregunta: tu no ets d'aquí, oi? I és curiós que en un país com el nostre on la seva història està plena de migracions, encara estigui arrelada aquesta idea. Ningú defensaria raonablement l'asseveració que les persones d'aquí donen més confiança que les forasteres i no ja per la seva afirmació -que també- sinó perquè estableix una curiosa disjuntiva entre la distància i la confiança. O entre la forma de vestir, el poder econòmic, el color de la pell, les olors corporals o les creences.

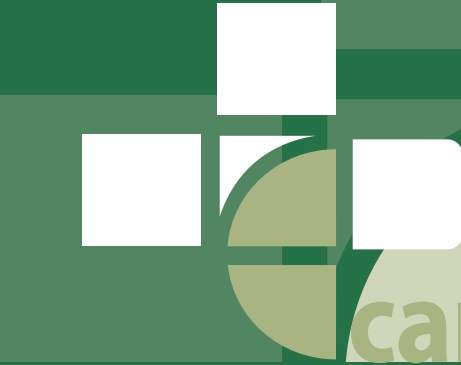
Deixant de banda les obvietats, la raó d'aquest article és plantejar la qüestió de si és o no possible establir un canvi més enllà de: "és el que hi ha", "jo no hi puc fer res", "la culpa la tenen els polítics" o "jo ja faig tot el que puc". Certament la nostra és una societat que té mostres continuades de solidaritat manifesta i a vegades compulsiva. Tenim dies internacionals, maratons i grans recaptos. Facilitem ajuda a desgràcies com volcans o guerres. Participem en manifestacions, trobades i reunions. Ens fotografiem, ens publiquem i ens reconeixem en aquestes iniciatives. Fem de voluntaris, ajudem d'amagat a persones properes i fem nostre el patiment aliè. Però el que falta, des del meu punt de vista, és revolucionar-nos, revolucionar el nostre cap i després la nostra percepció. I des d'una postura individual, diària i transversal. La migració i la pobresa no hauria de minvar la qualitat de la persona ni la seva dignitat. Les persones pobres i excloses no transmeten els seus mals ni per via aèria ni per contacte corporal. És el tracte deferent i respectuós que tenim amb els "nostres" el que caldria estendre a tots. Una mirada amable que ajudi les persones a recordar la dignitat que han perdut per culpa d'una mala administració, de les seves pròpies errades, d'una guerra, per culpa d'una competitivitat cega i ferotge en un món de valors neoliberals,

de voler donar futur millor als fills i a tots aquelles raons i arguments que en algun moment, els nostres avantpassats, també, els van conduir a deixar la seva terra i venir a aquest país.

Sense aquest esforç individual de consciència i creixement no veig possible revertir aquest procés de mercadeig de la persona, de confondre la utilitat amb la dignitat. Cada idea, cada pensament ha de ser integrat en nosaltres, l'hem de validar des de la nostra responsabilitat perquè en aquestes qüestions no es pot delegar, no tenir opinió pròpia és tenir una pobra opinió. En la migració hi ha lleis que són injustes i són inhumanes. Els processos administratius als que estan sotmesos són freds, impersonals i no els voldríem per a nosaltres ni per als "nostres". La pobresa i la necessitat tenen cita prèvia i es deriven de taula en taula administrativa. Potser amb les lleis i els procediments no hi podem fer res. Potser és difícil repartir el poc que tenim a repartir. Potser tenim dubtes sobre el que caldria fer o no. Però no ens podem treure -encara no - la solidaritat que ens fa persones dignes.

I si no ho fem per tot això, ho podem fer perquè qualsevol dia potser serem nosaltres o els "nostres" els que ens hem quedat sense cadira.

AAC - Març 2022



farmàcia
carlescomas

Av. Costa Brava, 2
CORÇÀ (Girona)

Tel. **972 630 083**

La bretxa digital

La bretxa digital i com està afectant els adults grans i joves

La bretxa digital és un terme que fa referència a la bretxa entre les persones que tenen accés a Internet i les que no. Aquesta no només fa referència a l'accés, sinó també a les habilitats, al coneixement i a l'educació que comporta. És la desigualtat d'accés a la tecnologia de la informació entre classes socioeconòmiques, àrees geogràfiques i grups d'edat.

Aquesta bretxa s'ha anat ampliant amb el temps, ja que cada cop més feines requereixen algun tipus d'alfabetització a Internet. Això és especialment cert als països en desenvolupament, on hi ha poques oportunitats d'educació formal. La manca d'oportunitats per a l'educació formal, dificulta l'aprofitament dels programes d'alfabetització digital oferts per organitzacions sense ànim de lucre o iniciatives governamentals.

La comunicació és la clau per superar la bretxa digital.

L'envelliment de la població és un segment molt important de la població on cal arribar. En general, no coneixen bé les noves tecnologies, i aquí és on els podem ajudar. Necessitem assegurar-nos que tinguin accés a la tecnologia perquè puguin mantenir-se en contacte amb la família i els amics, i això també els ajudarà a mantenir-se connectats amb el món en general.

Sovint es discuteix com un problema per als joves, però aquesta discussió no aborda les necessitats d'altres grups d'edat? Amb l'augment de l'ús de les xarxes socials i en línia, els adults de totes les edats es tornen més alfabetitzats digitalment.

Hi ha moltes maneres en què podem comunicar-nos amb una població que envellaix. Podem fer servir canals de xarxes socials com Facebook o Twitter, o podríem fer servir chatbots en aplicacions de missatgeria com WhatsApp o Telegram per a un toc més personal. Sigui com sigui.

Com evitar que els joves caiguin al costat equivocat de la bretxa digital?

La bretxa digital també pot ser un terme que faci referència a la desigualtat entre les persones que tenen accés a la informació i la tecnologia i les que no. Aquesta bretxa s'ha tornat més freqüent els darrers anys amb l'augment de les tecnologies digitals. També se'n diu "desigualtat digital" o "exclusió digital".

La bretxa digital és més pronunciada als països en desenvolupament on els recursos per a l'educació i la infraestructura són limitats. Als països desenvolupats, es tracta principalment de viure més còmodament. Per evitar que els joves caiguin al costat equivocat de la bretxa digital, hem d'assegurar-nos que estiguin educats sobre *com fer servir aquestes noves tecnologies de manera responsable*. També els hem d'oferir oportunitats d'educació perquè puguin ser part d'aquest nou món digital on vivim.

Factors que influeixen en com les persones envelleixen amb la tecnologia.

L'ús de la tecnologia és un factor clau que influeix en l'envelliment de les persones. Com més temps passen les persones amb tecnologia, és més probable que experimentin problemes de salut associats amb l'envelliment. Per exemple, les persones que usen els telèfons intel·ligents durant 5 hores al dia tenen el doble de probabilitats de tenir mal de coll que els que usen menys d'una hora.

Les persones també adopten gradualment noves tecnologies a mesura que envelleixen. Les generacions més grans sovint són menys coneixedores de la tecnologia que les generacions més joves i, per tant, poden trigar més a adoptar noves tecnologies. Això pot significar que les persones grans poden no rebre els mateixos beneficis de la tecnologia que les generacions més joves, com una millor salut o més connexions socials.

La bretxa digital al món rural

La bretxa digital és un problema creixent que afecta la nostra societat. La bretxa entre les àrees rurals i urbanes mai ha estat més gran a causa de la manca d'accés a Internet a les regions rurals. Això deixa una gran part de la població lluitant per mantenir-se al dia amb l'era de la informació.

***Per concloure aquest article, us direm que, tret d'aquest darrer paràgraf, la resta han estat escrits amb una APP, que fa servir Intel·ligència Artificial i que, a partir de 3 o 4 idees bàsiques, és capaç d'elaborar un text de centenars de paraules, de forma instantània. Som capaços d'imaginar-nos l'avenç de les tecnologies en un futur mitjà? Fins on arribarem? Quin serà el paper dels humans en aquest món que ja tenim aquí? Rumiem-hi!*

El català correcte

LOCUCIONS I FRASES FETES

Les **locucions** són grups de mots que es presenten amb un ordre fix, estereotipat, i que tenen el valor semàntic o sintàctic d'un sol mot.

Hi ha locucions **verbals**, com tenir por, equivalent a témer; **nominals**, com posada en escena, equivalent a escenificació; **adverbials**, com en general, equivalent a generalment, etc.

La frase feta és una frase que té una forma estereotipada i invariable, el significat de la qual no pot ser deduït del significat dels seus components. Gairebé mai no es pot traduir literalment d'una llengua a una altra.

Les locucions i frases fetes que tenen per nucli un verb poden funcionar com una oració:

- **Amb el verb fer**

Fer goig, fer cap, fer costat, fer dissabte, fer malves, fer fila, fer-la petar, fer l'orni, fer el pes, fer l'ànec, fer patxoca, fer curt, fer salat, fer volar coloms, fer Pasqua abans de Rams, fer un cop de cap...

- **Amb el ver donar**

Donar carabassa, donar gat per llebre, donar peixet, donar l'abast, donar un cop de mà...

- **Amb el verb estar**

Estar-ne...de, estar-se de, estar per, estar a punt, estar a la lluna, estar al corrent, estar-ne tip, no estar per orgues, estar-ne fins al capdamunt...

- **Amb el verb anar**

Anar de bòlit, anar a la seva, anar de corcoll, anar de cos, anar de tort, anar just, anar a remolc...

- **Amb el verb haver**

Haver begut oli, haver-hi roba estesa, haver de menester, haver-se-les amb algú, haver-ho vist prou...

- **Amb el verb tenir**

Tenir cara i ulls, tenir bon ull, tenir coll avall, tenir dos dits de front, tenir fums, tenir un os a l'esquena, no tenir pèls a la llengua...

- **Amb el verb tocar**

Tocar el cor, tocar campanes, tocar el crostó, tocar el dos, tocar el rebre, tocar ferro, no tocar-hi, no tocar de peus a terra, no tocar quarts ni hores.



MAS NEGRE

C/ Major s/n - Tel. 972 630 589

E-17121 Corçà (GIRONA)

info@salvimir.com - www.salvimir.com

Passatemps

SOPA DE LLETRES REIVINDICANT EL PARLAR DE L'EMPORDÀ

En Robert Sabater ha fet un recull de paraules del Baix i Alt Empordà per recuperar la parla de les nostres comarques. Editat en el llibre D'Abantes a Xurrencai d'Edicions Gorbs.

Les paraules estan en horitzontal o vertical, no n'hi ha cap en diagonal, però sí que poden ser dretes o a l'inrevés. Totes les lletres pertanyen a una o dues paraules, no hi ha cap lletra que no estigui dintre d'una paraula. En trobareu 10 d'horitzontals i 17 de verticals. A sota una definició de cada paraula. En total 49 lletres que pertanyen a dues paraules, una lletra a tres paraules i 50 només a una paraula.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	M	A	S	M	A	R	R	I	A	M
2	A	C	O	L	L	O	N	A	R	O
3	L	O	S	S	U	M	X	M	N	T
4	A	Q	S	O	M	P	I	O	C	I
5	G	U	I	A	J	U	X	T	A	U
6	O	I	N	S	E	T	A	O	V	N
7	N	N	A	S	C	A	I	X	O	T
8	Y	A	T	E	A	T	S	E	R	A
9	A	V	O	R	R	E	R	T	C	L
10	T	A	L	F	M	U	R	A	A	L

Horitzontals.

1. Bufetada. 2 Riure's d'algú. 3 Tros de terra que queda sense treballar per error del pagès. 4 Hem, superficial. 5 Gall d'indi. 6 Talp. 7 Calaix. 8 Fila. 9 Avorrit. 10 Alenar en força quan s'està enfadat.

Verticals.

1 Desaprofitat. 2 Acovardia. 3 Anissos. Nascut. Fanal. 4 Soroll. 5 Butllofa a les mans produïdes per fregament. Jaqueta, abric. 6 Herniat. Tou, normalment referit al pa. 7 Brutícia. 8 Moto. Aixeta. 9 Espinavessa, planta espinosa típica de l'Empordà. Cova. 10 Malnom. Taca d'oli.

NOMBRE ROMANS

Aquest artista és...

1

1000

1

1000

Aquest altre es considera...

1

501

50



RECEPTE DE CUINA de Francesc Pacheco

Cuixetes de pollastre a la cervesa

Dificultat: Fàcil

Temps: 1 hora, si fa no fa.

En aquesta edició farem un plat guisat molt gustós i que ens sortirà molt bé de preu, tot i que, ja sabeu...si no teniu pollastre, qualsevol gallinàcia també va bé (guatlla, o fins i tot perdiu,...). Tots els guisats són prou calòrics, així que, vigileu les postres....

Som-hi: INGREDIENTS (per a 4 persones) -8 cuixetes de pollastre. -2 pastanagues maques. -1 ceba grossa. -1 cabeça d'all. -1 fulla de llorer. -1/2 pebrot vermell. -4 o 5 cullerades soperes de sofregit de tomata (d'aquell tan bo que tenim per casa). -1 bon raig de brandi/conyac. -1 pastilla de brou de carn, concentrat. -1/2 litre de cervesa (la que més us agradi).

ELABOREM: En una cassola amb un bon raig d'oli d'oliva verge extra, segellem el pollastre salpebrat, juntament amb 1/2 cabeça d'all. Quan la

pell comença a estar daurada, hi tirem el conyac i deixem que es consumeixi totalment (la carn agafarà un color més fosc i un regust brutal). -Seguidament hi tirarem les verdures trinxades començant per l'all (2 o 3 grans). Al cap d'uns segons que l'all començarà a agafar color, hi afegim la ceba. -Quan la ceba hagi deixat anar bona part de l'aigua, hi afegim la resta de verdures (la pastanaga i el pebrot). -Una vegada tinguem les verdures sofregides, hi afegim la salsa de tomata. -Remenem una estoneta, hi esmicolem per sobre la pastilla de brou i hi afegim la cervesa. -A foc mig-fluix, deixarem que faci xup-xup. No us dic el temps, ja ho veureu vosaltres mateixos, fins que redueixi al vostre gust. -Així ja queda molt bo, però si treieu la fulla de llorer i la 1/2 cabeça d'all del principi i ho passeu tot pel "turmix", encara queda millor.

Apa!, que us aprofiti!. Jo el barrejo amb arròs blanc i quedo com un rei!. SALUT.

Les 10 diferències



NOMBRE ROMANS: 1) UN MIM - 2) UN DIVO

MOTIU, UNTALL.
5 MULA (de baix a dalt), JECAR, - 6 ROMPUT, TEU, - 7 XIXA, - 8 AMOTO, XETA, - 9 APRN, CAVORCA, - 10

VERTICAL:

1. MALAGONAT, - 2 ACOQUINAVA, - 3 NISSOS, NAT, TOL (de baix a dalt), - 4 FRESSA (de baix a dalt), -
8 REST (al revés), - 9 AVORRERT, - 10 RUNFLAT (al revés),
1. MASMARRIA, - 2 ACOLLONAR, - 3 MUSSOL (al revés), - 4 MOS (al revés), - 5 PLOC, - 6 TAU, - 7 CAIXÒ, -

HORIZONTALS :

SOLUCIONS

INSTAL·LACIONS

Bahil



C. Jaume II, 33 - La Bisbal d'Empordà
C. Montgrí, 2 - Casavells - Corçà

DISTRIBUIDOR OFICIAL



Delta

Cocinas Baño Habitat



CUINES
ARMARIS A MIDA
MOBLES DE BANY
PARQUETS
VESTIDORS

**ENS TROBAREU COM CADA ANY, A LA FIRA DE MOSTRES DE GIRONA.
EL 28 NOVEMBRE PROPERA OBERTURA DE LA NOVA BOTIGA A GIRONA.**



DORMITORIS
TARIMES
PORTES BLOCK
INTERIORISME

www.basacomafusters.com

TALLER I MAGATZEM

C/ Montseny, 18
17121 CORÇÀ

EXPOSICIONS

Avda. Puig Negre, 2 - local 5
17111 VULPELLAC

Pl. Prudenci Bertrana, 7 baixos
17001 GIRONA



@basacomafusters - Albert 627 49 06 36 - Gerard 687 85 77 36



**Ajuntament de
Corçà**



Diputació de Girona