

L'Avenç

DE LA FEBRÓ



La Febró, un poble viu



L'equip de govern municipal: Joan Carles Santos, Lourdes Martorell i Isidre Martorell.

Un any 'mal comptat' del nou equip de govern

Joan Carles Santos Bonet
Lourdes Martorell
Isidre Martorell

Equip de Govern de la Febró

En l'edició passada de L'AVENC recordareu que parlàvem d'«Un projecte de poble amb la participació de tothom» i «Ens cal la màxima col·laboració per tirar endavant totes les propostes que com a poble decidim emprendre». Doncs bé, allò que l'any passat era una declaració d'intencions o una crida a la participació s'ha acomplert amb escreix perquè de tothom hem rebut un cop de mà. Per posar alguns exemples concrets, tenim persones que ens ajuden a fer la lectura dels comptadors de l'aigua, d'altres que han organitzat les festes que hem pogut dur a terme (encara que poques) com la Castanyada o el Cap d'any, persones que s'ocupen de l'endrega, neteja i arranjament de diversos espais del poble, del local social, a això ens referim quan parlem del suport. També hem rebut recolzament a les reunions que hem fet amb el poble, perquè han estat molt participatives i ens heu aportat idees que hem pogut compartir i debatre. I més coses que haguéssim volgut fer però que la pandèmia i alguna situació personal no ens han deixat dur a terme i que esperem fer-ho pròximament.

Aquest any ha estat tot un aprenentatge per a nosaltres perquè ens hem posat al dia de com funciona l'Ajuntament, de les subvencions, de les bases, normatives, terminis... I hem de dir que si vam començar el curs suspent perquè no vam aconseguir la 1a subvenció de dinamització que vam sol·licitar, l'hem acabat amb

un excel·lent perquè hem aconseguit un molt bon finançament en l'ajut LEADER (94.783,00€) i un èxit espectacular en la convocatòria del Pla Únic d'Obres i Serveis de Catalunya (PUOSC), tant a la línia d'inversió (242.504,08€) com a la línia de pobles petits (97.741,99€). Aquests ajuts ens han arribat des de diverses conselleries de la Generalitat de Catalunya i sabem que durant els pròxims 4 anys, a més, rebrem 227.318,23€ per a inversions a través del Pla d'Acció Municipal (PAM) i 15.008,79€ del Pla de xoc pel Covid-19 des de la Diputació de Tarragona. Per últim, també hem rebut 77.000€ per a arreglar la captació d'aigua que va quedar molt malmesa pels aiguats.

I el que és més important, a què destinarem aquests diners? Doncs, com ja hem informat en les reunions, algunes de les actuacions tenen un projecte ja definit. Aquest és el cas dels 2 itineraris interpretatius de circuit circular que es faran al voltant de la Cova de les borres i de la Cova de la vila amb la col·laboració de l'Institut de Paleoeologia Humana i Evolució Social (IPHES); l'arranjament del C/ de Baix i el Passatge de Baix i del C/ de la Font; la implementació de la connectivitat al poble; l'adquisició i adequació de la Font del Pubill; l'arranjament de la coberta de la sala municipal; i la participació en el Festival Terror Priorat de música, vi, arquitectura i paisatge. Altres actuacions encara estan

en construcció i anirem debatent entre tots cap a on les dirigim.

Aquestes actuacions tindran lloc en el futur més pròxim, però també hem de dirigir la mirada a més llarg termini. On volem situar el nostre poble els pròxims 10, 20, 30 anys? Volem un poble turístic, un poble de pagesos, de ramaders, de teletreballadors, de...? Aquest és el repte més gran que tenim i que hem de començar a treballar perquè de les decisions que empenguem en dependrà com serà la seva subsistència. És aquí on ens caldrà un debat profund que haurem de fer entre tots i totes aquest any pròxim per projectar el poble que volem.

I per últim quatre pinzellades d'altres aspectes de l'Ajuntament. Hem fet diverses videoconferències en els que hem tractat els següents temes: el Parc Natural de les Muntanyes de Prades, la massificació als Gorgs i amb els joves del poble per a l'organització de la Festa major. Respecte al Parc Natural de les Muntanyes de Prades, els 22 ajuntaments que en formaran part hem anat aprovant mocions de recolzament per a la seva creació. Hem de dir que les primeres passes que estem fent són molt encoratjadores perquè grans municipis, com per exemple Montblanc, hi estan molt a favor i també manifesten que és una oportunitat que ha de beneficiar sobretot als pobles petits. No hi ha hagut tanta sort amb la massificació dels Gorgs, per aquest any només hem aconseguit el compromís de més vigilància per part dels mossos i els agents rurals. Pel proper any hem quedat amb la resta de pobles afectats que buscarem la manera de regularitzar l'accés a aquestes zones per evitar massificacions i els perills associats, com per exemple el d'incendi.



La Festa Major possible



En el primer número de l'Avenç de la Febró ja explicàvem que l'equip de govern ha potenciat que la celebració de la Festa major del poble sigui a partir d'ara una responsabilitat assumida pels joves.

Això aquest 2020 ja és una realitat, tot i que ha quedat completament condicionada per les conseqüències de la pandèmia del coronavirus.

D'aquesta manera, la Festa major de la Febró 2020 és una celebració indissociable de les circumstàncies derivades de les mesures de seguretat sanitària. S'han reduït els actes per evitar aquells que podrien comportar un major risc pel volum de gent. Amb tot, s'ha intentat mantenir l'activitat que es pugui celebrar amb les garanties necessàries.



JAUME CASAS

Efectes col·laterals de la pandèmia

Els Gorgs i els Avençs de la Febró sempre han estat uns espais d'interès natural que han atret visitants arribats d'arreu. Aquest any, però, estem patint una de les conseqüències directes dels canvis d'hàbits forçats a causa de la pandèmia del coronavirus.

El turisme ha estat un dels sectors més afectats per la pandèmia i encara ara es fa difícil especular sobre quan es podrà aconseguir una certa normalitat social com la que gaudíem abans de l'aparició de la Covid-19. Però aquells que volen aprofitar al màxim el seu temps d'oci han trobat en el turisme de

proximitat una via d'escapament. Això s'ha fet evident en la massificació que aquest estiu estan patint les zones dels Gorgs i els Avençs. Els primers, en especial, aquest any disposen d'un gran cabal d'aigua que els ha retornat l'espectacularitat que alguns anys de sequera havia impedit veure. Aquesta massificació s'ha fet evident en el fet que dia sí i dia també, les zones d'aparcament del poble i les de la carretera més pròximes al camí dels Gorgs estan completament saturades. Pel que fa a la carretera, la situació generada per tanta presència de gent ha permès veure imatges

de vehicles mal aparcats i en espais que acaben ocupant fins i tot parts de la calçada de la carretera. Un altre factor afegit és la poca cura que algunes persones semblen tenir per un espai natural tan espectacular. Les restes de brossa i deixalles són habituals en aquests espais utilitzats per aparcar i en els mateixos voltants dels Gorgs.

En aquest sentit, sembla evident la necessitat de fer una crida al civisme per ajudar a mantenir uns indrets singulars i propers dels quals hem de poder continuar gaudint en tota la seva dimensió.



La Covid-19 a la Febró

El fet més destacat d'aquest any 2020 ha estat, sense cap mena de dubte, la Covid-19. Aquestes sigles provenen de 'co' que significa «corona», 'vi' per «virus» i 'd' per «malaltia» (de l'anglès *disease*), mentre que '19' es refereix a l'any, ja que el primer brot va ser identificat el 31 de desembre de 2019 a la ciutat xinesa de Wuhan. La Covid-19 està produïda pel SARS-CoV-2, un tipus de coronavirus que té una similitud del 70% amb el virus SARS-CoV que produïa la SARS, síndrome respiratòria aguda greu (de l'anglès *Severe Acute Respiratory Syndrome*), una pneumònia atípica que aparegué per primera vegada el novembre del 2002 a la província de Guangdong, també a la Xina. Els virus acostumen a ser molt contagiosos i el SARS-CoV-2 ha resultat ser molt contagiós entre els humans, tal com hem pogut observar.

La malaltia COVID-19 es pot presentar asimptomàtica o amb pocs símptomes, o pot aparèixer amb febre, tos seca, sensació de falta d'aire, afectació de l'olfacte, dolor als músculs o cansament. Algunes persones també han presentat símptomes gastrointestinals com la diarrea. Tot i que la majoria dels casos són lleus, amb un empitjorament pot aparèixer una pneumònia, una disfunció multiorgànica i la mort. A 30 juliol de 2020, a tot el món s'han produït, aproximadament, 666.000 morts confirmades i 16.978.000 casos confirmats. A Catalunya, a començaments d'agost del 2020, el nombre de morts ha estat de 5.682 i 76.332 casos confirmats. Si ens anem apropant a La Febró, segons dades de la Generalitat de Catalunya, a la comarca del Baix Camp a la qual pertany La Febró, fins al 4 d'agost, s'han detectat 555 casos positius, però hi ha 10.384 casos sospitosos de ser portadors del virus i, per tant,

potencialment contagiosos.

El 15 de març l'Estat espanyol va decretar l'estat d'alarma. Van quedar confinades unes 20 persones al poble. Molts són els que veïeu a la fotografia. Durant el període de confinament no es veia ningú pel carrer excepte el Josep Ma i l'Isidre Martorell que havien de cuidar el bestiar, ells treballaven. Tot i així sempre hi havia qui s'escapava a fer un volt sobretot per la muntanya i sempre en solitari. També destacar que durant el confinament hi havia al poble cinc joves confinades, la Mar Sisquelles, la Berta Taixés, l'Aina i la Laura Santos i la Júlia Pijuan, que van poder

cesc i el Joan Carles van posar unes espelmes al Sant Crist a l'església de Sant Esteve. Van prendre les mesures que exigia el moment de mascareta i distància de seguretat.

Al nostre poble creiem que no hi ha hagut cap cas de COVID-19 ni entre els veïns que hi viuen habitualment ni entre els que ens han visitat, en primer lloc després del període de confinament i ja més recentment durant l'estiu, tot i que no podem descartar-ho. En qualsevol cas, des del primer moment que es van conèixer els brots i que es va anunciar que hi havia la pandèmia vam seguir atentament les notícies i les indicacions que anàvem rebent des del PROCICAT, el Pla Territorial de Protecció Civil de Catalunya. Les mesures han estat diverses i han anat variant en el temps. Des de l'Ajuntament sempre hem seguit la normativa vigent i l'hem adaptat a les necessitats del poble. Per exemple, al començament venia una empresa que desinfectava la zona de l'entrada del poble i dels contenidors, també vam haver de restringir l'assistència massiva de gent al local social de la plaça, per la poca capacitat de gent que té, i més recentment hem hagut de dur mascareta per sortir al carrer. En qualsevol cas, les recomanacions són les mateixes per a tothom a tot el món: distància, mascareta i rentat de mans freqüent.

Volem agrair a la Montse, la Isabel i la Fina que van netejar i desinfectar a fons el local social després del confinament perquè la gent hi pogués anar.

I per últim podem felicitar-nos perquè tothom del poble ha adoptat les mesures necessàries i ha actuat amb responsabilitat fins a dia d'avui (4 d'agost de 2020) i hem d'estar ben contents perquè podem proclamar que La Febró és un poble lliure de SARS-CoV-2, amb 0 casos.



Durant el confinament els joves van poder utilitzar l'Ajuntament com a sala d'estudi.

utilitzar l'Ajuntament com a sala d'estudi. La gent del poble només sortia quan havien de fer la compra, que normalment era el divendres, costum dels veïns de La Febró perquè és el mercat setmanal a Prades. La nota negativa va ser la denúncia dels mossos a un veí per saltar-se el confinament. Denúncia totalment injusta perquè, tot i ser divendres Sant, el desplaçament fou per anar al mercat. Tot i que les celebracions van quedar suspeses, divendres Sant, la Isabel, el Fran-



Algunes de les imatges i protagonistes del poble que van aparèixer al programa 30 Minuts de TV3 el passat 5 de juliol.

30Minuts tria la Febró per al programa 'Despoblats'

El 30 MINUTS, un programa informatiu de gènere documental de la Televisió de Catalunya que s'emet per TV3 i que ha rebut desenes de premis des que va començar a emetre's el 1984, va tractar el passat 5 de juliol el problema del despoblament rural a Catalunya.

Els tres pobles que van seleccionar com a representatius d'aquesta problemàtica van ser Prat de Compte (Terra Alta), Guimerà (Urgell) i La Febró (Baix Camp).

El problema del despoblament rural no és únic d'aquests pobles. De fet, el 90% de la població de Catalunya viu en ciutats al voltant de la costa, principalment a l'àrea metropolitana de Barcelona, mentre que només un 10% viu a la Catalunya interior. Els pobles d'interior només s'omplen els caps de setmana i a l'estiu. Aquest despoblament rural va acompanyat d'altres problemes com són l'abandonament dels cultius i dels boscos amb el consegüent perill d'incendi, la pèrdua de les pastures que també beneficien

el bosc, i la pèrdua de l'activitat econòmica, social i cultural.

Tanmateix, la qualitat de vida és més elevada en els pobles petits que no en les grans ciutats. Això s'ha posat de manifest ara amb la situació de la Covid-19, però és veritat que és difícil de trobar-hi habitatge i/o feina. Canviarà aquesta situació l'actual pandèmia que ens està afectant? Voldrem tornar a anar viure al poble?

La vida del poble, els canvis que han propiciat el despoblament i les polítiques que l'han afavorit són qüestions que es van tractar amb l'equip del 30 minuts format per l'Ignasi Gallart, la Sara Segarra i el Txus Navarro, que ens van visitar diversos dies. Ells van ser els artífexs del programa en el qual els protagonistes foren sobretot l'Albert Espasa i l'Isidre Martorell però en el que hi va sortir molta més gent.

Podeu recuperar el programa i altres continguts d'interès en el següent enllaç:

<https://ja.cat/febrotv3>



JAUME CASAS

Servei quinzenal de venda de peix

Des del 13 de juny de 2020 la Febró compta amb un servei de venda de peix fresc i està previst que s'allargui, donat l'èxit de la proposta. Un dissabte cada quinze dies arriba a la plaça de l'Ajuntament el Joan, que ve de Tortosa i compra el peix a Sant Carles de la Ràpita. Els clients tenen la possibilitat de fer encàrrecs amb antelació i la següent setmana els hi serveix el peixater.



JAUME CASAS

Nova carpa a la plaça

El passat mes de juliol es va renovar la carpa instal·lada davant del bar comunitari, a la plaça de l'Ajuntament. Es tracta d'una carpa amb una estructura més robusta que l'anterior.

Internet comercial a la Febró

Ja es disposa d'Internet de banda ampla al terme de la Febró. L'Internet és comercial de 20Mb/2Mb sense límit de dades, i en dos formats: contracte anual o trimestral. El preu del primer és de 25€/mes, alta gratuïta i 49€ del router wifi si es necessita. La segona opció costa 28€/mes, alta de 50€ i router wifi si és necessari.

Per a més informació i contractació cal trucar al 679 65 17 37 (Alfons).



Participants a la sortida dels gegants i la Serpeta per la Festa Major.



La màgia de Melanie va obrir la primera jornada.



Participants al concurs d'orelletes de la Festa Major.

Records de la Festa Major 2019

Quan som a les portes de la celebració d'una nova Festa Major, que aquest any resultarà atípica a causa de l'alerta sanitària pel coronavirus, pot ser un bon moment per a recordar algun dels moments de la celebració de l'any passat.

La festa del 2019 es va celebrar del 23 al 26 d'agost i no hi van faltar les convocatòries més tradicionals, com el sopar popular, el concurs d'orelletes o els jocs destinats als més petits. També durant

la celebració es van poder veure algunes novetats, com ara la recollida de missatges i 'confessions' dels veïns que es van llegir el 'Dia del Gos', o l'actuació musical a dins l'església.

Caldrà encara esperar algun temps (ningú pot assegurar quant) per recuperar una certa normalitat en la nostra societat i, està clar, també en les celebracions festives. Mentrestant, aquí teniu un recull d'imatges per al record.



JAUME CASAS



A l'esquerra el ja tradicional esmorzar a l'era. A la dreta, un dels jocs infantils que es van fer a la plaça de l'Ajuntament.



JAUME CASAS



JAUME CASAS

A l'esquerra Joan Martorell, guanyador del concurs de bitlles. A la dreta, l'orquestra Bolero durant el ball de Festa Major.



JAUME CASAS

Actuació del grup Singtònics a l'església.



Lectura de 'confessions i secrets'.



JAUME CASAS

Tradicional sopar popular de la Festa Major.



Imatge de l'Hostal i l'aparcament l'any de la seva inauguració, el 1970.

Cinquanta anys de l'Hostal de la Perdiu de la Febró



Jaume Casas

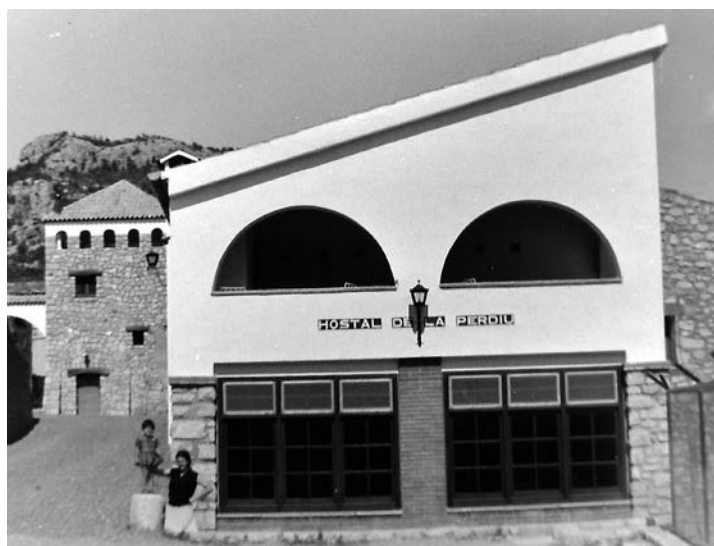
Cal començar explicant que aquest Hostal està ubicat on abans hi havia una casa i un bar del Joan de 'Cal Perdiu'.

Per les Festes Majors es feia el ball als baixos d'aquest bar.

L'any 1969 es va acabar de construir l'Hostal i el pàrquing.

La primera persona que va obrir el negoci va ser, l'any 1970, Antonio Pueyo, 'Mestre Romescaire'. De cuinera a l'establiment hi tenia a la Teresina Salvadó, veïna del poble. Va arrendar l'Hostal fins a l'any 1975.

A l'Hostal hi havia dos menjadors: un de gran, amb capacitat per a unes 125 persones, i un de petit en què cabien unes 30. També hi havia habitacions al primer i segon pis i un bar a l'entrada de l'establiment. Més tard es va construir una petita piscina denominada 'peixera'. Al costat mateix de l'Hostal es va fer un gran pàrquing per vehicles, un espai de joc amb gronxadors per a la mainada, una gran gàbia on hi havia perdius i una



Diverses imatges de l'hostal al llarg de la dècada dels setanta, entre elles una de la denominada 'Festa del fesol'.

ARXIU JAUME CASAS

altra on hi havia un porc senglar, que servia d'atracció per als clients de l'Hostal.

Els caps de setmana i els dies de festa se servien més de 200 àpats en dos torns.

Els plats típics eren: l'escudella de la 'Teresina', carns a la brasa, perdiu a la vinagreta, estofat de senglar i conill a les herbes i arròs de bosc entre altres.

Tot això cuinat per la Teresina i un cuiner que pujava de Reus que es deia Andreu.

En aquella època, fent de cambrers hi havia la Ma. Lluïsa Martorell, la Mercè Martorell, la Rosa Ma. Martorell (A.C.S.), el Joan Martorell, el Jaume Casas i l'Esteve Salvadó. Com a ajudant de cuina hi havia l'Andrea Bonet. A més dels dinars, l'establiment també acollia batejos, comunions, bodes i dinars de reunions de tota mena.

Durant alguns anys, en el temps de batre fesols, el Manuel Aragonès feia la que deno-

minaven 'Festa del fesol' a l'Hostal. Consistia en què al matí es batia una garba de fesols, a càrrec dels veïns del poble, l'Esteve de Baix o el Sinforiano de ca la Claudina. Després de la batuda es feia un esmorzar amb una o dues truites grans de fesols, d'un metre de diàmetre per 5 cm de gruix, que es repartia entre tots els assistents.

Durant aquells anys hi va haver molt de moviment al poble; fins i tot es van comprar diverses cases i se'n van arreglar d'altres.

Quan es va jubilar la Teresina Salvadó van agafar el negoci diferents persones. El que va portar més temps l'Hostal després va ser l'Antonio Barranco.

L'Hostal encara segueix funcionant i els últims que s'hi han instal·lat, ara ja fa uns anys, són el Víctor i la Sara.

Aquesta és una petita història personal per recordar, la de l'Hostal de la Perdiu.



La Teresina de l'Hostal.

Josep de Cala Sula

Josep Bonet Juanpere (1868-1914)

Cap fotografia que em pugui revelar la seva imatge. Cap tomba per a deixar-hi flors mentre honoro la seva memòria. Només uns quants records, transmesos per la seva no-nagenària filla Rosa o recollits pel seu net Josep. Records que semblaven destinats a ser empassats pel negre pou del temps, on resten els sentiments, pensaments i emocions dels difunts. Voldria, amb aquestes lletres, que els escassos retalls que queden de la seva vida no s'esvaeixin en l'oblit definitiu.

Va néixer el 1868 a La Febró. Fill de pagesos en un poblet muntanyenc, la seva vida havia d'estar marcada pel treball dur, per l'esforç constant per a sobreviure. I treballant al camp desenvolupà la força, compartida pels seus germans Pere i Joan. Les gestes dels tres de Cala Sula s'explicaven a totes les cases.

Era mig matí i un pagès amb la mula intentava pujar una pesant biga de pi des del riu. Lo camí era costerut, amb les pedres polides per segles de sabates, rodes i ferradures, i l'animal hi relliscava. Lo pagès va demanar ajut als veïns, que s'hi van anar afegint fins que quasi tot lo poble, amb los animals de càrrega, intentava arrossegar la biga sense aconseguir-ho. Mentrestant los tres germans de Cala Sula s'ho miraven i, davant la irritació general, van marxar sense intervenir. Al migdia la biga continuava al mateix lloc i la gent se'n va anar a dinar. I mentre comentaven que ni un exèrcit podria pujar aquell tronc, van sentir soroll al carrer: eren los tres de Cala Sula que passaven amb la biga al coll!

La vida muntanyenca forja homes forts, però que ho faci fins aquest extrem i en tres germans no és tan habitual. Veient en Pere Sulo¹ fins i tot lo transport del carbó semblava fàcil. Senzillament posava a terra lo bast, hi ficava damunt dos sarrions carregats de carbó, ho agafava tot² i ho aixecava a braços fins posar-ho dalt l'animal. Però en Josep no es quedava enrere. Ell va portar l'enorme pedra del Molí de l'Esquirola per camins on mules i cavalls es quedaven clavats. I per una aposta el Josep Sulo va baixar al riu i va pujar fins la Cova del Ballador amb vint-i-dues arroves de llana a l'esquena³.

La seva vida estava centrada en el poble. Per això el va sorprendre que enviessin el Joan a la Guerra de Cuba, on va morir als vint anys⁴. Puc imaginar què devia sentir quan li van dir que lo seu germà no tornaria mai, que l'havien mort a l'altra punta del



Cala Sula, en l'actualitat.



Cal Magunto, casa de Josep Ma Llor.

món, lluitant sense saber per què. Puc imaginar-ho però no ho sé, perquè no me n'ha arribat cap més vestigi que un fred document oficial.

En Josep Sulo es va casar amb la Joana⁵. Van passar la nit de noces a la Cova dels Nuvís i van tenir set fills⁶. Un dia que era a la taverna de La Mussara es va trobar dins una baralla, lo van ferir i a ca l'Agustenc l'acolliren fins que es va recuperar, per la qual cosa la Joana los va estar sempre agraïda⁷.

La força havia presidit la seva vida i també causaria la seva mort. Un mes abans que esclatés la Primera Guerra Mundial, en Josep batallava per treure una pedra del camí de Prades, al primer revolt després del Cementiri nou. La pedra era tan ben inserida i ell tenia tanta força que la palanca es va trencar i se li va clavar al ventre. La Rosa m'explicà als noranta anys el que recordava de quan



Joana Martorell Roig, (1872-1960), amb el seu net, Josep Llor Bonet.

en tenia nou: com el seu pare es queixava del mal al costat. Sense antibiòtics, la força no li va servir de res contra los assassins microscòpics. Lo budell havia rebentat i la infecció lo va matar en tres o quatre dies. Al registre municipal de defuncions hi consta, com a causa de la mort, 'apendicitis'.

Al fossar de La Febró s'hi va enterrar alguna cosa més que lo cadàver d'un home fort. També l'alegria i fins i tot la tranquil·litat dels fills i de la vídua. Una vídua que des de llavors va haver de suportar los crits i l'assetjament del sogre que, en veure's l'únic home de la casa, va treure fora la bèstia que tots tenim dins. Com t'enyoraven los teus, Josep. Però los morts no tornen mai.

**Josep Maria Llor,
de cal Magunto.
Besnet de Josep Sulo**

1. També conegut com a Pere Sec.

2. Aquest 'tot' eren uns 150 Kg.

3. Més de 220 Kg.

4. Joan Bonet Juanpere morí a Sancti Spíritus (Cuba) el 19 de juny de 1896, segons document facilitat per Misericòrdia Martorell Bonet.

5. Joana Martorell Roig (1872-1960)

6. Bernarda, Esteve, Estefania, Pere, Rosa, Maria i Teresa.

7. Agustenc Bonet, Anton. *Records de La Mussara*. Ed. Pragma i Ajuntament de Vilaplana, 2005. P. 78.

IMATGE CEDIDA PER MERCÈ MARTORELL MARTORELL



Imatge de la plaça de l'Ajuntament de la Febró. No hi ha constància de la data de la imatge.



Un Sant Joan marcat per la sortida de l'estat d'alarma

Passat el confinament i "les fases de desescalada" tota la població vam entrar en la nova normalitat. Coincidia amb la festivitat de Sant Joan, ja es podien fer reunions de vint persones i celebrar la Revetlla en un espai obert amb grups de persones no gaire nombrós. Tot plegat, molt estrany. A la Febró, un grup de veïns ho va voler celebrar i van fer un sopar en petit comitè.

La innocentada d'enguany

Missatge que vàrem rebre al Telegram el 28 de desembre, dia dels Sants Innocents

Com veieu a la imatge, el campanar de la nostra església ha caigut per col·lapse, després de les pluges de finals d'octubre. Primer van aparèixer unes petites esclatxes a la paret de la sagristia, degut a les filtracions d'aigua, i avui s'ha desplomat el campanar. Afortunadament no hi ha hagut danys personals, apart de què a sota la runa hi ha el cotxe de l'Antonio Pijuan, però el té a tot risc.

Estem en contacte amb la Diòcesi de Tarragona per avaluar el problema conjuntament amb l'arquitecte municipal i buscar la solució més ràpida.

Pròximament facilitarem un número de compte bancari per a què, voluntàriament, pugueu realitzar els donatius per a la ràpida reconstrucció de la nostra església. Mentre durin les obres la missa es farà un dia a cada casa de la gent devota que ho demani.



La Castanyada 2019

El dissabte dia 26 d'octubre vam celebrar a la sala polivalent de ball el sopar tradicional de Tot Sants al nostre poble.

Hi vam assistir unes trenta persones, totes amb ganes de sopar i passar-s'ho bé, i així va ser.

A l'entrar a la sala ja van veure que la cosa aniria bé, ja que la sala i les taules estaven guarnides amb diferents elements, així com l'escenari, on no hi podia faltar la típica Castanyera coent castanyes.

Tot decorat amb molt de gust, obra de la Isabel de Cal Francesc i la Montse de Salou. La música va anar a càrrec del Francesc, i a sopar tothom.

Abans de sopar però, va entrar a la sala la M^a Mercè "Bernada" vestida de Castanyera, la qual va ser una sorpresa maca per tots.

El sopar consistia en: de primer, un plat de romesco d'escarola i bacallà; de segon, fricandó amb bolets cuinats per les "bones cuineres del poble"; i de postres no podien faltar els Panellets elaborats pel nostre pastisser particular del poble, Josep Garrido; estaven boníssims, com tot el sopar.

Per acabar, castanyes ben torrades.

Tot això regat amb vi blanc, negre i mistela de la collita del Joan.

Tampoc hi va faltar el cava amb el que vam poder brindar, tot esperant que l'any vinent ens puguem tornar a trobar tots i més.

Després de prendre cafè, fer la corresponent tertúlia, i recollir les taules, cap allà la 1 de la matinada la festa es va acabar.

Jaume Casas



JAUME CASAS

Pomells de flors boscanes

El poeta Albert Vernet i Mateu, de Barcelona, va fer aquest poema per la Festa del Roser de Maig, el diumenge 19 de maig del 2002 a la Febró

GINESTA

Aroma groga
al teu redol escampes
amb llum del Corpus.

ARGELAGA

Abellidora
de lluny és ta presència.
Si et toco em punxes.

FARIGOLA

Sou, flors senzilles,
d'un bell perfum senyores.
Les mans en parlen.

BRUC

Surt neu florida,
mig blanca, mig rosada,
De seques branques.

ARBOÇ

D'arboç cirera
que la tardor et fa roja,
tes flors són blanques.

GRÈVOL

Nadal recordes
en plena primavera.
Llums i pessebres.

FONOLL

Fonoll mengívol,
devora d'un got d'aigua
anís tindriem.

ROMANÍ

Un brum d'abelles
el romaní congria.
Mel regalima.

SAJOLIDA

Tiges florides
adoben les olives.
Sal i terrissa.

LLIGABOSC

Enfiladissos,
tos braços tendres lliguen
troncs i brancatges.

ESPÍGOL

Blavosa espiga
que atrau les cadeneres.
cants, vols cromàtics.

MATA (Llentiscle)

Sempre ufanosa
i omnipresent als boscos.
De poms, peanya.

NARCISOS

Oh bells narcisos!
qui un groc espill no
us dona
per contemplar-vos?...

VIOLA

Humil viola,
que el pit més fort rendeixes.
Tot olorant-te.

ROSA VERA

Ets la princesa
d'un regne de silencis
que, amb llums, ens parla.

Recollit per
Jaume Casas



Pastors de la Febró

El Josep M. i l'Isidre Martorell mantenen al poble una explotació ramadera d'extensió amb 500 animals que serveix carn de proximitat exclusivament als restaurants i establiments de tota la zona de les Muntanyes de Prades.



Gairebé se'ls pot considerar com els últims d'una espècie que s'atansa a l'extinció. Són els germans Josep M. i Isidre Martorell Dulcet. Es dediquen a la ramaderia de muntanya, una activitat que només realitzen altres cinc o sis pastors, «i ara un parell estan a punt de deixar-ho».

Malgrat això no se senten especials per la feina que fan. Al capdavant, explica l'Isidre, «és com una tradició, una cosa que sempre has fet, que t'agrada... I ja està».

El seu dia a dia està vinculat a la feina que els marca el cicle dels mateixos animals, «depèn de si toca vacunar, desparasitar o si és època de cria...», explica el Josep Maria.

El cicle dels animals també, en certa manera, està determinat per les estacions de l'any: «A l'hivern tens unes hores de dia per aprofitar i a l'estiu aquestes hores són més llargues», explica l'Isidre. A l'hora de fer la pastura, «a l'hivern cal treure les ovelles a les hores de sol i a l'estiu, a l'inrevés, cal treure els animals quan fa més fresca».

El Josep M. i l'Isidre tenen una

explotació ramadera amb cinc-cents animals. Tot i que al Baix Camp és una de les més grans que queden, la consideren com una explotació «normal» en un sistema extensiu com el seu.

Es tracta d'una feina a la qual s'hi han dedicat gairebé tota la vida. El Josep M. recorda que ell no ha treballat sempre a la ramaderia: «M'hi vaig incorporar quan vaig plegar del bosc. Aleshores l'Isidre ja tenia unes quantes ovelles i en vàrem posar més».

Un camió de fusta cada dia

El Josep M. s'havia dedicat a tallar pins dels boscos de la zona per fer llenya, una tasca que anaven encarregant els propietaris de boscos: «Feies trossos a preu fet i cobraves per això». Es tractava de fer llenya per les cases i «fer fusta». S'hi va dedicar fins a la dècada dels noranta, «quan va caure en picat el preu de la fusta, aleshores es va acabar el negoci». De fet, com recordava l'Isidre, «els anys anteriors hi havia hagut entre cinc i sis empreses tallant boscos aquí, a la Febró. Sortia un camió diari

des del poble carregat de fusta». Passar de treballar al bosc a fer-ho amb el ramat no va ser tan brusc, explica el Josep M., per a qui «fer llenya ja era una feina molt dura».

L'expansió del bosc, que va deixar de tallar-se, de fet, també ha afectat l'activitat ramadera. Ha dificultat la tasca de la pastura dels animals. «L'herba de bosc no té la mateixa proteïna que l'herba de conreu, això fa que als animals els hagi de donar més menjar a casa que no pas abans», indica l'Isidre.

Una altra solució, la que apliquen l'Isidre i el Josep M., és «agafar més extensions». Hi ha zones de pastura que ells mateixos van regenerant per facilitar l'alimentació dels animals, que van canviant de lloc. «Nosaltres pasturem a prop i el que fem és canviar el ramat de finca».

L'explotació de l'Isidre i el Josep M. és, com expliquen, «un circuit tancat de carn». Són animals destinats al sacrifici. «Treballem amb un sistema extensiu, amb mascles i femelles, i les cries, fins que es destinen a l'escorxador». I finalment, «fem venda

“ **Durant el confinament vàrem repartir llet i ous al poble i vàrem rebre un munt de flams** »

Isidre

de proximitat».

En aquest circuit tancat, el menjar se'l procuren ells al llarg de l'any. Els animals crien quatre vegades en un any, i ja són, com afegeix el Josep M. «suficients. Quan crien hi has d'estar molt a sobre, i fer-les criar més vegades esdevindria molt esclau».

Carn de proximitat

Treballen amb l'escorxador de Cornudella i Reus, el més pròxim a l'explotació, perquè «la nostra idea és que la carn que nosaltres criem en aquestes muntanyes s'acabi menjant en aquestes muntanyes». I aquesta concepció que apliquen el Josep M. i l'Isidre «és també la dels

quatre o cinc pastors que encara treballem en aquesta zona», especifica l'Isidre. Les explotacions ramaderes locals mantenen una bona relació, «ens ajudem quan cal, al capdavant tots tenim el mateix tipus de problemes».

D'aquests problemes, l'Isidre destaca l'excessiva burocràcia actual, «has de fer molts més papiers per tot. Ara necessitem un llibre per a l'explotació, un llibre per als fems, un llibre per als creus...».

Tenint en compte les poques explotacions que subsisteixen, preguntats per si reben ajudes, l'Isidre explica que sí que n'hi ha, «tot i que són molt generals i caldria que les fessin més adaptades al territori. Les ajudes actuals provenen de la Unió Europea, dedicades segons el tipus d'animals de l'explotació i d'altres de caire mediambiental. Aquests són les que caldria anar millorant, ja que estem en zona de muntanya, per les dificultats afegides que això té», afegeix l'Isidre. Unes noves ajudes són les dedicades a pasturar el sotabosc, «aquestes són les que caldria anar incrementant». Igual, indica, que les pensades per a sosteniment del territori en zones com aquesta, que pateixen de despoblació.

El futur de les explotacions ramaderes de muntanya al Baix Camp no està gens clar, segons indiquen els dos pastors. «En sistema extensiu com el nostre no se n'hi posaran, de nous. Potser si es tracta d'explotacions més

“**Abans de les ovelles m'havia dedicat al bosc, tallant pins per fer fusta i fer llenya per a les cases**”

Josep M.

petites, amb cabra de llet... És més senzill. No cal que s'hi dediquin tantes hores, ni cal que surtin a pasturar com les nostres. Tindran feina a vendre els formatges, però no hauran d'anar tant amb les bèsties». A les explotacions intensives, explica el Josep M., «els interessa tenir sempre el mateix tipus de llet i sempre els donen el mateix tipus d'alimentació, el que els toqui d'alfals, de moresc...». De tota manera, el Josep Maria ho té clar: «el formatge seria més bo si els animals sortissin a pasturar».

Flams de tothom

A banda de la venda de la carn, a l'explotació de l'Isidre i el Josep M. no elaboren altres productes derivats. «De formatges en fem per nosaltres», explicava el Josep M., però també recorda com fa ben poc, varen poder tastar molts flams. «Amb la pandèmia», explicava l'Isidre, «ens vàrem trobar amb que teníem llet i també ous, i no podíem sortir del poble». La solució va ser repartir-ne a les cases i, a canvi,

“**Rebem ajudes europees, però caldria que estiguessin més lligades a la conservació del territori**”

Isidre

«vàrem tastar flams de tots els veïns».

Durant el confinament per la pandèmia, les pastures amb els animals no es van poder aturar, «nosaltres havíem de sortir igual». I malgrat que la situació de la venda de carn comença a normalitzar-se, expliquen que han patit una davallada molt important de preus: «el preu va caure i de moment no puja. Ja veurem». Una de les raons del descens de preus va ser la caiguda del consum, sobretot pel que fa als bars i els restaurants, que en el cas de l'Isidre i el Josep M. eren els principals clients de la seva carn. Però l'Isidre ho argumenta: «en realitat el preu depèn dels especuladors. Havia començat a recuperar-se, però ha tornat a baixar». La raó és que en un mercat global, malgrat que els seus clients són de proximitat, la seva situació no es pot destriar del conjunt del mercat alimentari. «Aquí cada vegada es menja menys carn i ara, per exemple, s'exporta molt cap a fora, cap a països àrabs». Si per l'exportació baixa el preu,

ells també ho noten.

Muntanyes de Prades-Montsant

Per evitar dependre del mercat global i poder marcar preus per factors de proximitat, una possibilitat que els ramaders de les Muntanyes de Prades van estudiar és aplegar-se sota una mateixa marca, «però això és molt complicat», explica l'Isidre, «s'ha intentat fer-ho amb l'espai de Muntanyes de Prades-Montsant, però ara el tema s'ha refredat perquè no ens en sortíem amb el ministeri, que no volia que el nom es referís a una zona geogràfica».

El Josep M. i l'Isidre actualment exploten un ramat amb mig miler de caps de bestiar, una xifra que tampoc no és casual: «és la capacitat que es pot assumir en una zona de muntanya. Amb més animals necessites molt més menjar, i si en tens menys, aleshores no et surt a compte l'explotació» explica l'Isidre. De fet, afegeix, «si la cosa va bé», és a dir que milloren els preus dels productes, «es pot reduir el ramat. Si cal augmentar-lo, el millor ja seria deixar-ho córrer».

A la zona on està l'explotació, la presència d'animals salvatges no és un problema. De fet, quan han patit algun atac, «ha estat de gossos». Amb el ramat, explica el Josep M., «hi tenim els mastins, que se senten ovelles i les cuiden». Són, al seu entendre, els millors cuidadors per a tenir-los amb el seu bestiar.

Una frase feta i una cançó: 'A la Febró, carn de moltó'

Ara que estem a les portes d'una nova Festa Major, el Josep M. recordava una frase feta que li sentia dir a la gent gran del poble: «Si vas al poble de la Febró per Festa Major, has de menjar orelletes i carn de moltó». El moltó és el corder a la cassola, i el mateix Josep M. explica l'origen de la frase: «Temps enrere, a cada casa, a banda d'alguna cabra per a fer llet, hi tenien dues o tres ovelles i les duïen al pastor, per tenir un corder o dos a l'any, i se'n guardaven un per la Festa

Major. El corder que es quedava a casa, «quan arribava el moment ja era una mica gros i no era adequat per fer-lo a la brasa». Aleshores, afegeix el Josep M., «el feien a la cassola, amb herbes, i en deïen carn de moltó».

Per la Festa Major, recorda, «cada casa matava el seu corder». A les cases, explica el Josep M., quan eres petit «et treien tanta carn com volies al dinar de la festa. Aleshores no tenies gana per berenar, i a sopar tampoc».

De fet, no tan sols era el plat típic de Festa Major, sinó que també es va convertir en cançó. «Això ho explicava el padri», recorda el Josep M., «quan per Festa Major va venir una orquestra que havia d'actuar dos dies. Però resulta que els casats van decidir contractar-la per un dia més; i després el jovent també la va acabar agafant encara un quart dia. I els de l'orquestra van fer un tema amb aquesta frase de la Febró, on es menjaven orelletes i carn de moltó».



La Serpeta i el Dimoni van actuar a Arbolí

A principis del mes d'octubre de 2019, el Dimoni dels Avencs i la Serpeta de la Febró van ser convidades a la trobada de gegants dins la programació de la Festa Major d'Arbolí. En aquesta ocasió, coordinat per l'Isidre Martorell i amb el suport de la Gemma i el

Jaume i la Carme de la Claudina, es va estrenar fent de portador del gegantó el jove Joan Magrané Serret, que es va encarregar dels balls al llarg de tot el recorregut pel municipi. Els nens presents a la festa van poder gaudir amb la serpeta del poble.

SOPA DE LLETRES

X	S	W	O	R	R	P	O	U	H
R	R	P	Q	O	W	R	R	X	S
X	W	L	N	J	E	A	M	K	E
R	I	A	P	A	V	D	C	Y	N
O	P	Ç	V	M	J	E	S	T	O
J	K	A	P	A	S	S	Ç	G	G
A	S	D	P	Ç	Y	Y	A	L	A
M	H	E	R	A	L	L	D	F	R
F	I	L	A	L	K	K	A	Q	A
H	V	E	D	P	B	B	Y	Ç	L
H	W	R	P	S	M	M	N	N	E
O	K	A	C	E	K	W	A	H	U
Y	P	R	I	Ç	K	S	C	M	N
X	I	A	B	E	D	E	D	D	A
U	R	B	U	R	C	Q	A	Q	M

Carrers de la Febró

CANYADA
DEBAIX
MAJOR
MANUELARAGONES
PLAÇADELERA
PLAÇAMAJOR
PRADES
POU

W	D	V	D	C	R	U	B	R	U
V	D	D	E	D	E	B	V	I	X
N	W	C	S	K	J	I	R	D	A
U	H	V	M	K	E	C	V	K	O
E	N	N	W	W	S	D	R	M	H
T	J	A	B	B	D	D	E	A	H
V	D	V	K	K	T	V	T	I	F
R	F	D	T	T	V	R	E	H	W
V	T	V	A	A	J	D	D	S	V
G	G	J	S	S	V	D	V	K	J
O	T	S	E	I	W	A	J	D	O
N	A	C	D	A	V	D	V	I	R
E	K	W	V	E	I	N	T	M	X
S	X	R	R	M	O	D	D	R	R
H	N	O	D	R	R	O	M	S	X



Afectacions del temporal Glòria a la Febró

El temporal Glòria va afectar la península i Catalunya del 20 al 23 de gener d'aquest any. Les afectacions a la Febró van ser poques comparades amb les d'altres regions, però comportaran diverses actuacions a la captació d'aigua i al camí del riu, que s'hauran de fer ben aviat.



JAUME CASAS

Xerrades sobre medi ambient i refugiats

Dies abans de la celebració de la Festa Major de l'any passat es van programar diverses xerrades. Així, el dia 19 d'agost Albert Vilasevil, del Mas de l'Helena, va fer una conferència sota el títol de 'La solució per salvar el planeta i els nostres boscos'.

El dia 22 d'agost els veïns de la Febró van poder assistir a una nova xerrada al local social, en aquest cas a càrrec de Blanca Rigau. El tema: 'Idomeni, la vergonya d'Europa', on va explicar la seva experiència personal al camp de refugiats més gran de Grècia.



Com cada cap d'any vam celebrar l'arribada de l'any nou, el 2020

La gent del poble va guarnir de forma esplèndida la sala del ball i van preparar un sopar excel·lent a base d'un pica-pica elaborat i una sarsuela de peix. Després del sopar vam menjar el raïm amb les 12

campanades i acte seguit va començar el ball amb Forés Band, que com ja és tradició, van venir amb la seva família, que van voler adherir-se a la festa.

El tió

Els veïns van tornar a fer cagar el Tió. Com cada any li van donar molt de menjar i finalment va cagar presents per a tots els veïns.

El Guillem, el més petit, que també va fer cap a la plaça, va viure el seu primer tió febronenc.



El pessebre 2019

Aquest any es van inspirar en el polèmic pessebre de Barcelona. En aquest cas, molt més econòmic i més personal, pensat i dut a terme pels veïns del poble.

Maset Vega ... Sempre endavant

Després de quatre anys de permisos, projectes i paperassa vària, hem aconseguit obrir el campament juvenil MASET VEGA. El campament, situat a tocar del poble, en l'anomenada antigament partida Vega i ara partida Mas d'en Serol, disposa d'un ampli terreny d'acampada i una àrea de serveis amb cuina, menjador i banys, amb una capacitat per a cinquanta persones.

La idea de construir un campament juvenil neix de la nostra vinculació amb el moviment Escolta i Guia de Catalunya, al qual pertanyen les nostres filles. L'escoltisme i el guiatge arrelen a Catalunya les primeres dècades de segle XX. Al llarg de gairebé un segle, des del naixement de les primeres organitzacions fins al reconeixement internacional, han passat des de la clandestinitat fins a la introducció definitiva de la coeducació. La metodologia educativa es basa en la pedagogia del projecte, que converteix cada persona i cada grup en protagonista del seu propi aprenentatge. Des de ben petits, els infants i joves participen en les fases de descoberta, proposta, elecció, planificació, realització i revisió dels projectes que desenvolupen.

Nosaltres hem tingut una relació estreta amb aquest moviment a través de les nostres filles. Des dels 6 i 8 anys, la Laura i l'Aina respectivament, han compartit amb altres nens i joves estones de jocs, vivències, rutes, raids, bivacs... Amb el suport i supervisió dels caps, joves altruistes, pacients, generosos i alegres, que les han ajudat a mirar la societat d'una manera més crítica i les han fet créixer com a persones. Vam pensar que construir aquest campament era una manera d'apropar aquesta realitat al poble que ens estimem.

**Loli Martínez i
Joan Carles Santos**



Júlia Pijuan, novament al capdavant de la piscina

La Júlia Pijuan Campos ha repetit aquesta temporada d'estiu la gestió de la piscina municipal de la Febró, que es va posar en marxa a principis de juliol. La Júlia, amb el suport de la seva família, ja va encarregar-se l'any passat d'aquest servei i la seva bona tasca, renovant completament el servei de bar i cafeteria que es fa a la piscina, ha estat clau per a renovar la confiança per aquest 2020. Enguany, a banda de la varietat i qualitat de l'oferta en menjar que ofereix, novament s'ha pogut gaudir de les sessions *chill out* nocturnes.



JAUME CASAS



Festes i commemoracions tradicionals que es mantenen

Per Setmana Santa, en temps de confinament, el Francesc i l'Isabel van posar espelmes al Sant Crist, dins l'església de Sant Esteve. I Dilluns de Pasqua no podia faltar la mona, que alguns veïns van voler

compartir a la plaça. També es va poder celebrar, abans d'entrar en l'estat d'alarma pel coronavirus, la més que tradicional festa de la recollida de la Farigola.



Celebració de les noces d'or del Jaume i la Mercè

El 6 de juny de 1970 la Mercè i el Jaume van casar-se i això representa que aquest 2020 han arribat a commemorar les Noces d'Or. Els dos van voler-ho fer també amb els veïns del poble, on van convidar a un aperitiu i cava per a celebrar-ho amb tots ells.

ENS HAN DEIXAT

Òscar Pérez Aragonés

15 de gener de 1980
26 de juny de 2020

Joan Martorell Roig

15 de desembre de 1931
26 de juliol de 2020

HA ARRIBAT

Martina Llauradó Sánchez

5 de febrer de 2020

La Marta i el Pep són els pares de la novinguda Martina Llauradó Sánchez. Va néixer a Tarragona el 5 de febrer de 2020.

No pot ser, què ens està passant? Torneu-hi!

María Esgueva Acero



Un dia de boira de l'any 2016. Barret i guants, que encara fa fred. Un neguit agradable em recorre el cos, el mateix que es produeix quan surts del teu cercle de confort seguint un desig. Vaig a conèixer el que més endavant es convertiria en casa meua. No ens trobem a ningú: el despoblament i l'abandonament són evidents. Les petjades d'altres èpoques agràries més pròspères queden menjades pels arbres que tot ho devoren. No pot ser, què ens està passant? Com es pot abandonar aquesta meravella? Si ho permetem, és que hi ha quelcom que no va bé com a societat... I què hi puc fer? Un bon propòsit és tenir cura i millorar el meu voltant, no creus!? Així que...

Agafa aire i endavant!

El sector agrari ha estat un dels tradicionals motors econòmics de la comarca. Des del Consell Comarcal del Baix Camp (on tinc la sort de treballar al Banc de Recursos Agraris), amb la col·laboració de les administracions públiques, pagesia, entitats de l'economia social (cooperatives agràries i altres), empreses del sector agroalimentari i les persones consumidores, es va redactar en 2017, una planificació estratègica participativa: el Pla d'Acció Integral i Sostenible Agrari del Baix Camp (PAIS Agrari del Baix Camp). Aquest és el full de ruta per a promoure l'accés a la terra, la professionalització, la valorització, el reconeixement social i la incorporació de la pagesia a través del cooperativisme del sector agrari i les xarxes de col·laboració.

Coincidint amb el naixement del PAIS Agrari, el mateix 2017, comença un innovador servei públic des del Consell: el Banc de Terres Comarcal. La seva funció és facilitar els contractes agraris entre les persones propietàries de terres que ja no les volen/poden treballar i la pagesia amb ganes d'emprendre una vida al camp. Entre els avantatges pels propietari/es de les terres figuren els de millorar i revalorar el seu terreny, treure'n un rendiment econòmic a banda de disposar d'una terra ben gestionada i minimitzar el risc d'incendis forestals. Per les persones que volen exercir la pagesia, els avantatges van

des de la possibilitat de gaudir d'un terreny agrícola per desenvolupar el seu projecte, fins a la possibilitat d'ampliar la seva explotació agrària.

Però, tornem a la nostra estrella polar que es diu PAIS Agrari del Baix Camp. Dins del pla d'acció, es posa en marxa el programa Innovadors 2019, amb dos nous serveis al Consell Comarcal: el Banc de Recursos Agraris i el Mostrador de productes del Camp amb el Mercat de pagès.

No oblidem que l'empresa agrària necessita fortes inversions inicials (terra, maquinària, ma-

terial vegetal, infraestructures...) i té períodes de retorn lents. Per això, el Banc de Recursos Agraris assumeix la creació d'un Banc d'Eines, d'una Central d'aprovisionaments, d'una Mediateca o secció de Coneixement agrari i d'un Banc de Temps; a més de continuar amb les jornades obertes de treball cooperatiu: "Tornajornal i saber fer" i l'assessorament col·lectiu per especialistes dintre de les jornades. Encara em segueixes llegint? Perfecte! Perquè ara, després de posar-te en context és quan t'explico per a què serveix el Banc de Recursos! Som-hi!

Gràcies al Banc d'eines, tota aquesta maquinària que només utilitzes un parell de cops l'any, es posa a disposició de les persones usuàries per llogar-la a un preu transparent i de mutu acord. La propietat treu un rendiment de les seves eines i ajuda a reduir costos al jovent que vol començar, amb la garantia del Consell Comarcal.

Ara et poso un altre exemple: necessites l'aprovisionament de fertilitzants i planter per a una explotació d'horta. Com tu, hi ha 10 persones més amb les mateixes necessitats. Si ens agrupem i fem una comanda conjunta, més voluminosa, en reduïrem costos, aconseguint millors preus i una logística més eficient. Aquesta és la finalitat de la Central d'Aprovisionaments.

I el Banc de temps? Tot i que encara no són molt coneguts, segur que alguna vegada has fet algun intercanvi d'hores amb una amistat, doncs és exactament això. En aquest cas, per entendre-ho millor també utilitzaré un altre exemple: necessites fer la transhu-

mància de les teves arnes i t'agradaria que algú amb experiència et pogués donar un cop de mà. A canvi d'aquestes hores que en Joan t'ha ajudat, li ensenyas a fer un empelt, a xollar ovelles o qualsevol altra tasca per un nombre similar d'hores. Senzill i pràctic.

Per últim, la Mediateca agrària és un lloc on compartim i pengem informació específica agrària en qualsevol format: llibres, podcasts, vídeos, etc. Que tens un llibre a casa sobre la poda de l'avellaner que no t'importaria deixar? Segur que hi ha alguna persona a qui li agradaria aprofundir en aquest tema. Vols començar un hort ecològic i t'agradaria conèixer algunes recomanacions d'utilitat? Doncs, apropa't per la mediateca i fes-nos-ho saber!

Per arrodonir el pla d'actuació, no hem d'obviar l'últim pas de la cadena d'una explotació agrícola o ramadera: la comercialització. Perquè tot el procés sigui rendible, una de les claus més importants recau en els canals de venda. Cal eliminar intermediaris i ressaltar l'exclusivitat del producte per a revalorar-lo i obtenir-ne uns majors ingressos, malgrat que sabem que comporti feina i esforç. Des del Consell apostem per la venda directa del productor al consumidor final, i en aquest sentit estem desenvolupant el Mostrador virtual que dona a conèixer a les persones productores i la seva oferta comercial, amb la possibilitat de contactar amb les persones consumidores de diversos àmbits i formalitzar vendes i enviaments des de la mateixa eina informàtica. D'altra banda, també estem posant en marxa un Mercat de pagès itinerant de productes locals dirigit exclusivament a grups de productors i elaboradors de producció pròpia, que es mourà entre els diferents municipis de la nostra comarca, donant un tracte especial a les petites localitats d'interior i de muntanya, com és La Febró.

Per fer-te usuari o usuària, només has de passar una petita entrevista per veure què necessites i què podries/voldries aportar. Així, tindràs un accés d'usuari al web www.campviu.cat, on veuràs tots els serveis disponibles. Si estàs interessat o interessada en formar part d'aquest moviment i ser part de la solució, no ho dubtis i contacta amb mi:

María Esgueva Acero
Consell Comarcal del Baix Camp

C/ Dr. Ferran, 8

43202 - Reus

Tel.: 977 327 155 - Fax: 977 321 773

a/e: mesgueva@baixcamp.cat

Espero veure't aviat pel Consell o per La Febró!

Orquídies a la Febró

Hilari Aragonès



Potser mai ho heu pensat, ni vist. A mi, també em va passar. Però casa nostra és un lloc privilegiat en aquest aspecte.

No conec en profunditat la zona de la Febró, només retalls. No és problema, emprarem els coneixements comuns de les Muntanyes de Prades. La Febró però, és excepcional, la població més al sud de Catalunya de l'Orquídia *Epipactis palustris*, viu aquí. Més comuna als Pirineus i prepirineus, només se'n sabien lluny, al pantà d'Utxesa, i ara, a casa nostra.

Tot i ser famoses per la seva bellesa, moltes de les orquídies silvestres no complirien amb la norma. De flors molt petites i colors discrets poden ser, però, igualment d'interessants.

D'altres sí que tenen colors vius. Hi ha el nombrós gènere de les *Ophrys*, que fins i tot imiten les femelles d'alguns insectes.

El que sí que les fa excepcionals és la seva biologia. Per poder grillar les llavors només ho fan amb una sola família de fongs. Hi ha casos d'haver d'unir-se una espècie d'orquídia amb una sola espècie de fong. Per això no viuen en molts llocs.

Terres que es van remoure, camps de conreu fa poc abandonats, fermes compactats, contaminats, no els hi van bé, i no els hi trobarem.

La fecundació de les flors també és sorprenent. Unes poques espècies regalen nèctar als insectes, únics fecundadors d'aquestes plantes. La majoria de vegades, però, no reben res a canvi de la feina realitzada. Unes espècies imiten d'altres plantes que sí que contenen nèctar, i els insectes prenen el pol·len adherit a una altra flor, enganyats. Les més especialitzades, imiten les femelles dels insectes.

Formes, colors, pèls, ulls, olors, confonen als mascles pol·linitzadors, fins al punt de preferir la flor a una femella autèntica de la seva espècie.

Tot i que viuen força anys, en poden passar uns quants sense florir. Fins i tot sense treure fulles.

En els últims deu o quinze anys, el nombre de plantes ha caigut en més del cinquanta per cent. Només son apreciacions, però es

queden curtes crec. A Alforja s'havien comptat unes poblacions de trenta *Neotinea maculata*, trenta *Neotinea ustulata* i altres tantes *Dactylorhiza insularis* que s'han convertit en zero, un i tres peus.

Diversos claps, amb alguns centenars d'*Anacamptis champagneuxii*, en uns pocs peus, o zero. La població més gran de Catalunya de *Neottia nidus-avis*, que superava les mil plantes, ha anat minvant. Enguany no n'ha florit cap. Espècies molt escasses, que havíem vist

en un nombre més baix de cinc a tota la muntanya, han desaparegut de casa nostra.

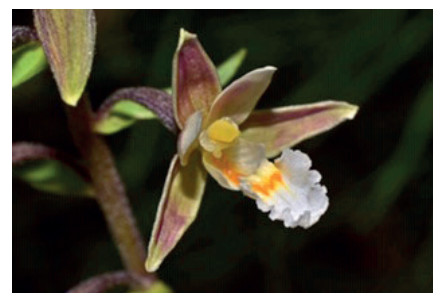
La causa de tot aquest desastre, la població de senglars. Preparades perquè se les mengin els herbívors, tornant a sortir a l'altre any, no sobreviuen als atacs dels porcs. Aquests no mengen les parts aèries, però sí els bulbs subterranis, matant-les.

Fins a dia d'avui, he vist més o menys cinquanta espècies diferents a casa nostra. Depenent de quin criteri científic segueixis, canvia una mica el nombre. I encara em falten trobar-ne tres més. Fa anys que han estat citades, però jo encara no les he pogut trobar. *Anacamptis laxiflora*, *Limodorum trabutianum* i *Ophrys catalaunica*. D'altra part, amb un grup d'amics, hem estirat una mica els coneixements d'aquestes plantes, amb unes quantes espècies més trobades.

Epipactis muellerii, *Epipactis palustris*, *Himantoglossum hircinum* ja desaparegut, *Ophrys minima*, *Ophrys santonica*. També hem trobat, una nova població d'*Spiranthes aestivalis*.

Com veure-les? En els llocs molt secs, amb pendent pronunciada i perpendicular als raigs solars, no cal buscar. Els hi van bé les praderies, millor amb poc fenàs, els punts de contacte amb el bosc, els arbres clars. També els millors boscos, amb força humus, són bons per algunes espècies d'orquídies. I a La Febró, el més conegut són les fonts i llocs molt humits. Les èpoques millors per veure-les, van del febrer al mes de juny i, al juliol, en alguna zona entollada. Amb la primera pluja del setembre, surten les *Spiranthes spiralis*, als prats amb l'erba mes curta.

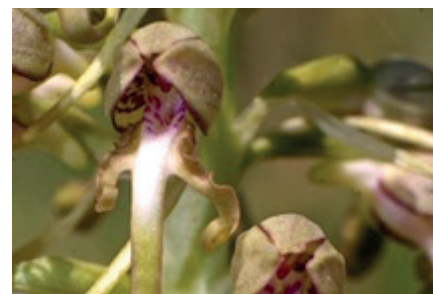
Sobretot però, comte amb no trepitjar-les



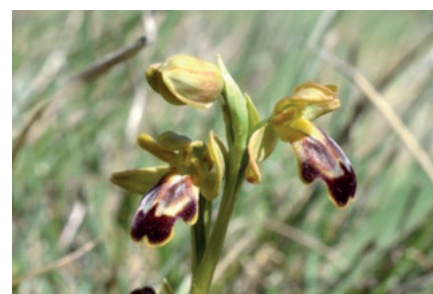
'Epipactis palustris' (aquí només a la Febró)



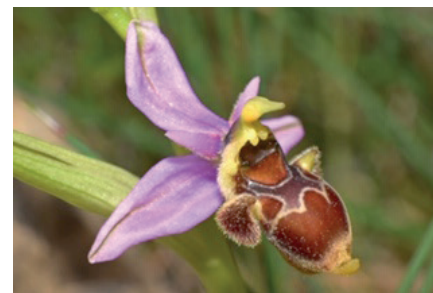
'Epipactis muellerii'.



'Himantoglossum hircinum'. Flor dels boscs.



'Ophrys minima'. Abellera fosca.



'Ophrys santonica'. Abellera becada.

i, és clar, no collir-les ni transplantar-les, ja que no viurien. El millor, una foto, que no es mostiga.

Busqueu, estimeu i defenseu casa nostra.

El Terror del Priorat incorpora la Febró al programa



El divendres 2 d'octubre a les 18h, el camp d'esports de la Febró acollirà l'actuació del cantautor illenc Biel Majoral.

L'activista, lingüista i professor mallorquí és un dels participants en la IV edició del Festival Terror del Priorat, que aquest any ha incorporat la Febró dins del seu programa marcat per la situació d'alerta sanitària i que concentrarà en dos caps de setmana totes les actuacions previstes. A més de la de la Febró, el festival acollirà concerts a poblacions com Cornudella, Falset, Ulldemolins, els Guiams... I hi prendran part artistes com Núria Graham, Guillem Roma, Carles Viarnés o Joan Garriga i el Mariatxi Galàctic entre d'altres. Consulteu la programació a terror.cat.



Biel Majoral actuarà a la Febró dins la programació del Festival Terror Priorat.

JAUME CASAS



Els Entrellaçats Companyia d'Arts Escèniques hem tornat a trepitjar la Febró!

Fa pocs dies vam tenir el plaer de portar 'Sensellençols', en el marc de la Festa Major. Actuar en temps de coronavirus és un honor i, malauradament, un privilegi! Per això, us confessem que poder sortir a escena amb els nostres relats eròtics ha estat molt motivador. Els nervis a flor de pell, just abans de sortir, les mirades de complexitat, les rialles

i els silencis ens han carregat les pil·les. Moltes gràcies!

Per aquells que no ens coneixeu, només dir-vos que som actors del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre que, fa cinc anys, ens vam aventurar a parlar d'erotisme, sexe i passió i, des d'aleshores, no ho hem deixat. L'estiu passat ja vam fer parada a la Febró

amb l'Entrellençols i, enguany, us hem portat noves històries de la vida quotidiana en les quals potser us hi heu sentit identificats. Més enllà de les aventures eròtiques que us volíem explicar, també hem vist necessari introduir moments on juguem amb «la nova normalitat». Vivim temps difícils i estranys, però això no vol dir que no puguem posar-hi un toc d'humor.

Una vegada més, us agraïm la confiança per deixar-nos «fer el marrano» a casa vostra. En un intent de fer viure el teatre i no deixar que la cultura quedi en un segon terme!

Companyia Entrellaçats

La dona d'Aigua dels Gorgs

Antonieta Martorell Rius



La Dona d'aigua dels Gorgs ha sortit del seu paratge ombrat i d'aigües color maragda, quan l'estiu començava a arribar.

Sense pressa, afeblida per la forta pujada des de més enllà del forn teuler, s'ha dirigit cap al poble que tot just despertava de la solitud de l'hivern i d'una estranya primavera que enguany, ha mantingut als seus pocs habitants tancats dins les seves cases, sense poder-ne sortir.

Pel camí ha pogut sentir els lladrucs de la Trufa i el so d'esquelles d'un ramat. Ha contemplat les ovelles pasturant com pinzellades blanques enmig de tanta verdor acumulada després d'un temps tan plujós com feia temps que no es veia.

Ha notat el perfum de la ginesta, de la farigola, del romer... i aquella olor anisada dels fonolls acaronats per la marinada de primera hora de la tarda.

Quan ha arribat a l'entrada del poble, deixant enrere la costa fins el mirador de l'hostal, ha passat per la plaça i s'ha dirigit a la Casa de la Vila. Ha decidit reposar-hi uns quants dies, plantada al peu de les escales, amb la impressionant vista de la Roca del Migdia sobre la vall del riu Siurana.

S'estarà allà fins que arribi la Festa Major, a finals del mes d'agost. S'ha retrobat, tal com esperava, amb el Dimoni dels Avencs que no feia gaire que també hi havia arribat i com de costum no parava de fer entremaliadures. No gosaven sortir ni moure's massa per por de no espantar les criatures estiuenques, que amb les seves cridòries i corredisses alegraven tots aquells carrers costeruts.

Els dies anaven passant i ells es mantenien quietes,

quasi sempre immòbils; de vegades aguaitaven una mica a la porta que donava al carrer, però de seguida tornaven cap dins perquè ningú pogués adonar-se dels seus moviments.

Un dia els hi va arribar una flaire de matafaluga, canyella i llimona molt familiar: es van posar molt contents perquè això volia dir que a les cases començaven a fer les orelletes, i si es feien orelletes era perquè la Festa Major era molt a prop. Encara van estar-ne més segurs quan van sentir

una altra olor: la de les cassoles de rostit que cuineres i cuiners guisaven uns dies abans per compartir-les amb família i amics. Així, els dies de festa grossa, podrien dedicar més temps a gaudir, participar, i organitzar tots els actes festius.

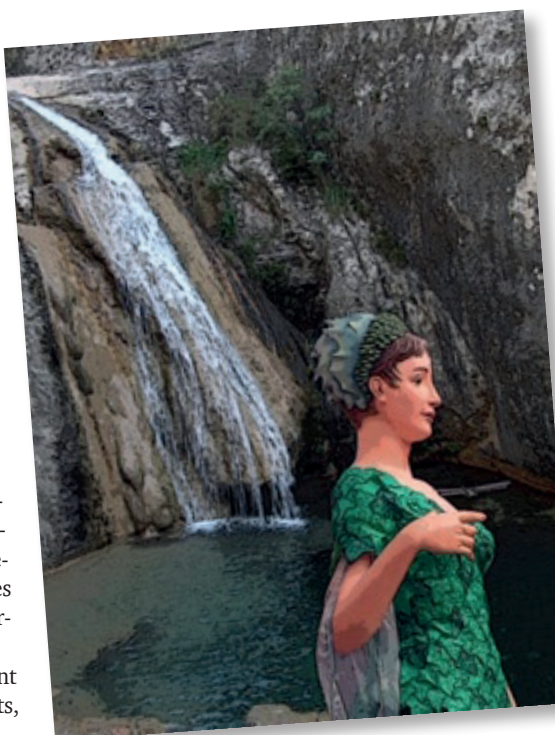
El repic de les campanes a mitja tarda d'aquell últim divendres d'agost, els va alertar definitivament, i tots dos van córrer a posar-se els vestits de festa major per estar preparats per sortir a ballar a la plaça, i carrers amunt i carrers avall, sempre acompanyats

per la música dels grallers del poble.

Fer aquesta cercavila els agradava molt perquè es podien retrobar amb tota la gent i veure la majoria de cases amb les portes obertes: tot plegat els feia molta il·lusió. Tot-hom els saludava i aplaudia i, els més agosarats, fins i tot s'apuntaven a ballar amb ells.

Aquell dissabte i aquell diumenge que deixaven enrere el mes d'agost -i quasi bé es podria dir que l'estiu sencer!-, no volien marxar dels carrers ni de la plaça: el que volien era compartir i gaudir de totes les activitats festamajorenques amb tots els que havien omplert les cases d'aquell poble, encara que només fos per uns dies.

El diumenge cap al vespre, els focs artificials que omplien el cel de llum i guspires de colors, i l'esclat de la traca final, els feia posar una mica tristos perquè anunciaven que la festa s'acabava. La Dona d'aigua tornaria a emprendre el camí pedregós i feixuc cap als Gorgs, i s'endinsaria en aquell toll color verd maragda on hi descansaria, silenciosa i plena d'enyorança fins a l'any següent. El Dimoniet amb el cap cot, pujaria pel senderó escarpat que el portaria als Avencs, i s'adormiria ben amagat en un racó d'aquella cova encisadora i a la vegada fosca i humida. Tots dos esperarien l'arribada d'un altre estiu, una altra Festa Major, i un altre retrobament amb tota la gent d'aquell poble arraulit entre muntanyes, envoltat de tanta natura, ple de pau i serenor: la Febró.



Remeis de la Febró

Fregues

Una de les plantes que podem trobar per les nostres muntanyes és l'herba de Sant Joan o Pericó. Podem utilitzar tota la planta des del punt de vista medicinal però sobretot les fulles i les flors.

A casa el que es feia era que un cop recol·lectada l'herba, s'hi havien de treure totes les flors i premsar-les molt bé en un pot que a la vegada, s'omplia d'oli. Aquest es deixava tres mesos en un lloc fosc abans de poder-ne fer ús.

Com que és molt bon antiinflamatori, cicatritzant i antisèptic, s'aplicava per a traumatismes o cops, ferides i cremades, de fet,

Esteve Martorell



vulgarment se'n diu «oli de cop», fins i tot hi ha una dita popular que diu: «Qui té oli de pericó, no li cal metge ni doctor».

Però compte! Es recomanava posar-te aquest oli de banda de nit, ja que es deia que si t'hi tocava el sol, podia quedar-te taques a la pell.

Per la febre

L'all és un dels condiments aromatitzats més utilitzats a la cuina

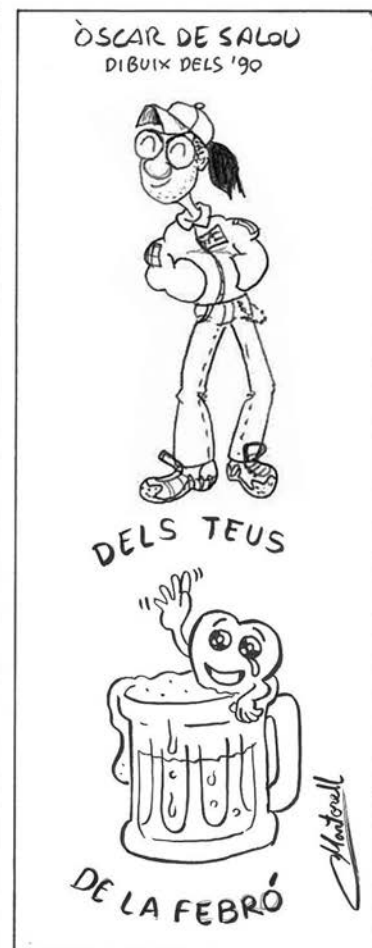
mediterrània. A part d'afegir un toc molt saborós als plats també té efectes medicinals notables, entre ells, i sempre que es consumeixi cru, és un bon antibiòtic, antimicòtic i antivíric.

Potser per tot això, quan érem petits i teníem febre, a casa es feia quelcom ben curiós per fer-nos-la baixar: es tallava un all de dalt a baix per la meitat i amb una bena ben xopa d'alcohol es col·locava a la part interna del canell abans d'anar a dormir.

El refredat

El refredat comú és una infecció típica de les vies respiratòries altes, amb símptomes molt incòmodes –com tos persistent, mocs (molts), febre (menys comú), molèsties a la gola, entre d'altres–, causada per diversos virus, molt comú en èpoques de canvis de temperatura i que sol passar al cap d'uns dies.

Us comparteixo un remei infal·lible i molt conegut. Es tracta de fer una infusió de flor saüc, farigola, una mica de te de roca i una pinyeta de pi verda. Ben calentona i amb una bona cullerada de mel ens farà passar els incòmodes símptomes que tots i totes coneixem. El secret però, per als més grans, és afegir-li un bon raig de conyac i... a dormir!

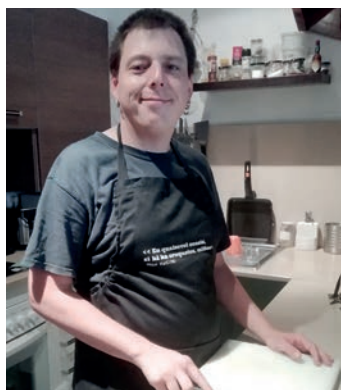


Carles Martorell



Caragols dolços i picants de ca la Claudina

Santiago Fortuny



Plovía. Tronava. Llampegava. L'aigua queia a bots i a barrals i els trons eren a sobre nostre, com si els deus estiguessin enfadats. El cel s'omplia de bassetes, i com deien abans «quan lo cel fa bassetes, senyal de gotetes». Jugaves a contar els segons entre llampec i tro, possiblement havies sentit al Món d'en Beakman, que així es pot saber la distància que la tempesta està de tu, i més o menys és cert. La calor de l'estiu seca de La Febró es barrejava amb la humitat de la pluja i feia com una mena de

xafigor, però de les Muntanyes de Prades, alguna cosa apuntava a que plouria, els homes i dones del temps amb estudis de la vida, no havien anat a regar aquell matí, ells i elles ho sabien.

A la nit, en aquelles nits de pluja, aquelles nits de tardes plujoses, havíem de tenir les espelmes localitzades, la llum marxava al poble i tocava il·luminar-nos a la vella usança, una espelma i uns mistos. A l'estiu, la por a que marxés la llum es veia contrarestatada per les hores de llum, que arriben a quasi quarts de deu vora l'agost, a l'hivern, aquelles tardes de pluja amb possibilitat de quedar-nos a les fosques, es feien curtes i fredes, perquè vora a les 6 de la tarda, les espelmes ja estaven disposades a ser utilitzades. A tot això, les que vivien a l'any 2000, llavors ens semblava el futur llunyà, tenien un Càmping Gas a casa, que els protegia de la foscor.

Però en aquests dies plujosos no tot eren espelmes, confinament i caminar a les fosques. També hi havia galledes de plàstic de qualsevol tipus, des de les de fer castells de sorra a les de color blanc que semblaven més aviat pots grans de pintura. Galledes i lots o llanternes. Evidentment, de les d'estil, ara *vintage*, petaca. Després de la tempesta, la llanterna i la galleda eren les nostres aliades per anar a la caça, a la caça del cargol.

Tocava posar a lluir els bombos de rentadora que teníem a casa, bombos o aquella mena de gàbies recobertes amb tela mosquitera, que servien de cel·la de depuració per aquests bitxos que s'arrosseguen pel terra, vaja, que caguessin fins a quedar-se nets per dins.

I és que qui no ha anat a collir/buscar car-

gols? O encara més, qui no ha vist movent-se sigil·losament com una actriu d'Oceans Eleven o una ninja a aquella padrina entre les herbes amb una lot i una galleda tot collint el preuat i bavós tresor? Una llum aquí, unes passes allà, i tiberi cargolaire assegurat.

Diuen que els cargols o t'agraden o no, però com en la política, també hi ha equidistants dels cargols (disculpes anticipades als meus amics i amigues de l'oest de Catalunya), jo en sóc un, això sí, en aquest cas no li faig el

joc a l'estat opressor. I és que mai he estat massa de cargols, bé de petit no era massa de res a diferència d'ara que m'ho menjo quasi tot. I ara, doncs tampoc en sóc cap apassionat ni *friki* que va de restaurant en restaurant buscant l'arca perduda del cargolaire. Si n'hi ha, alguns provaré, si no n'hi ha, no em traurà pas la son. Però menjar-te'ls amb equidistància és una cosa, collir-los n'és una altra, i més quan ets una criatura.

De cargols se'n mengen arreu dels Països Catalans. Te'ls trobes a la paella valenciana o la cargolà a la platja, a la cargolada de dilluns de Pasqua a la Catalunya Nord, a l'Aplec del Cargol de Lleida, també se'n mengen a Andorra i a les Illes, com els cargols aguiats amb herbes de Mallorca. I és que ja l'escriptor romà Plini el Vell, afirmava que els cargols eren un bon remei per a la tos i els problemes estomacals, sempre que se'n mengessin en nombre senar i resulta que part d'aquesta antiga creença, ens diuen l'Antoni Tugores i la M^a Antònia Sureda, encara perviu a Mallorca. Ja per acabar, al gran receptari, ja un clàssic, de «La Cuynera Catalana», hi apareixen quatre receptes de cargols, amb ceba, amb arròs, i dues «sopes», cal apuntar, que cap de les receptes són amb carn, ja que era considerada un àpat de quaresma.

La meua àvia els feia de diverses formes, però normalment a la llauna/paella/forn, que llavors els cargols servien per *dippejar* un bon allioli que tota la tarda et recordava el dinar o també un romesco, romesco d'aquells que més tard van fer furor a les calçotades febronenques. L'altra forma de fer-los, la que més triomfava, eren els dolços i picants, que també es coneixen com dolços i coents. Avui en

dia, muntés un restaurant, poses una tapa de cargols amb xocolata, menta, avellanes i ametlles, carquinyolis i canvis el bitxo de sempre per la salsa picant tailandesa Sriracha (dolça i picant), i entres al pòdium de la cuina avantguardista de la barreja de sabors exòtics, però les nostres àvies, sense ser-ne conscients, ja ho feien, i ho feien, perquè més enllà de les modes dels *mass media*, la cuina dels Països Catalans, fa segles que ha descobert la sopa d'all de la barreja de sabors, com l'agre-dolç de la sobrassada amb mel i vinagre, el mar i muntanya dels calamaris amb trompetes de la mort o el pollastre amb escamarlans i el «dolç i coent» que ara ens ocupa. Amb els cargols amb salsa, passa també l'efecte «callos», no ho heu sentit mai? «No m'agrada la textura dels callos, però la salsa està per sucra-hi 200 barres de pa». A casa, amb la normal divisió de fanàtiques i maniàtiques dels cargols, en una cosa hi havia consens, el pa d'aquells barrots de Prades volava sucant la salsa. Un vist i no vist.

Com ja vaig dir l'any passat, amb el cinquè sentit de la cuina, el record, el record de la pluja, la galleda i possiblement el diumen-

Ingredients (per a 4 persones)

- 1,2 Kg de cargols depurats i nets collits a la Febró.
- 2 cebes mitjanes de l'hort.
- 4 tomàquets madurs de l'hort o en el seu defecte
- 4 tomàquets de la conserva.
- 150g de xocolata negra (jo ara la posaria al 70% de cacau).
- 40g d'avellanes de La Febró.
- 40g d'ametlles.
- 2 carquinyolis.
- Pa fregit.
- 1 ramet de menta.
- 1/2 bitxo.
- Sal al gust.
- 1/2 cullerada sopera de farina de blat.
- Un bon raig d'oli d'oliva verge extra.
- Aigua fins que cobreixi els cargols.

1. Un cop ja estiguin els cargols depurats i ben nets, els posem a dins d'una olla i els cobrim amb aigua freda, amb sal i el ramet de menta fresca. Enganyeu-los deixant que l'aigua arrenqui el bull. Reservem una part de l'aigua. Rentem els cargols a raig d'aigua freda.
2. Tallem la ceba a brunesa i la sofregim ben a poc a poc en una cassola amb l'oli d'oliva. Un cop la ceba estigui ben cuïta, és el moment de

ge que es menjaven amb tota la família, no s'hi pot competir. De fet, no pretenc dir quins són «els millors cargols» i no és l'objecte de la cuina en sí, que no és cap competició, ans el contrari, és un gaudi, és un creixement col·lectiu i eclèctic de trucs, receptes, posa i treu, fins que cadascuna trobi la que més li agradi, sempre, sense perdre els orígens. Feu i desfeu la recepta, i si sou celíacs en traieu la farina i els carquinyolis, si sou al·lèrgiques als fruits secs ja sabeu, i si no us agraden els cargols, doncs no en mengeu. Cal dir que les receptes de les àvies parteixen de la paciència, que és la mare de la cuina i l'eina per estar a la cuina, per tant, si aneu amb presses no feu aquesta recepta. Cada pas feu-lo amb temps, amb cura i calma, com feia la meua àvia, que si havia de posar el foc al mínim o apagar-lo -i allargar encara més la cocció de la ceba- per estendre una rentadora, ho feia, perquè els fogons de ben aviat que ja s'obrien, aconseguint uns sabors de tot plegat, que l'estrès, la pressa i la immediatesa de la vida 2.0 no coneixen.

tirar el tomàquet. Quan el tomàquet hagi reduït, és el moment de tirar la farina i deixar que es cogui un moment. Ara és el moment d'incorporar l'aigua i els cargols, pugem el foc i quan bulli el baixem i deixem fer xup-xup una bona estona.

3. És el moment de fer la picada. Es pot fer a morter o amb una batedora elèctrica. Posem dins del pot de la batedora el bitxo, els alls, les avellanes i les ametlles, el carquinyoli, la xocolata i el pa fregit. Mullem-la amb suc de la cassola per deixatar-la i triturarem-la ben fina. L'afegim a la cassola, deixem que es barregi i espesseixi.

Llestos per menjar!

Si els voleu més picants, podeu afegir bitxo sec/fresc al sofregit quan la ceba estigui a mig fer. També hi podeu posar algun picant a la salsa com ser generoses amb el pebre negre o inclús Tabasc.

Si els voleu més dolços, podeu posar un raig d'anís quan comenci a fer el xup-xup. També hi podeu posar més xocolata, però us espessirà més.

Una recepta completa seria fer-los amb patates cuites a la cassola amb els cargols o fer aquest plat amb cargols i conill.

Bon profit!

‘Rincones catalanes desconocidos. La Febró’

Aquest escrit està extret del diari EL NOTICIERO UNIVERSAL de l'any 1970, que pel seu interès, el copio i publico. Està en castellà, com la premsa d'aquells temps. Era una visita que varen fer els periodistes de Tarragona al nostre poble. El relat correspon a Juan Cusidó.

Jaume Casas

Llevados por la mano amiga de don Antonio Pueyo, los informadores de la capital de la provincia, tuvimos la ocasión de conocer uno de los más bellos lugares de nuestras tierras y quizá también de España. La promesa de una buena paella “d'arros amb cunill” seguida por una buena tanda de costillas de cordero montañés asado con leña de pino, tuvo la garra suficiente para que un grupo de periodistas nos dispusiésemos a recorrer un centenar de Km. con la esperanza de que el lugar corriera pareja con la succulencia de la comida, hay que resaltar que el amigo Pueyo es el hombre que desempeño el cargo de jefe de cocina de la Ciudad residencial desde el primer día que se inauguró.

El lugar de cita fué la pequeña población de La Febró, situada en plena serranía de Prades a unos 40 km de la Ciudad de Reus. En el pueblo viven actualmente unos cincuenta habitantes, donde fuimos atendidos muy amablemente por el Sr. Alcalde Martorell y por el resto de vecinos. Los habitantes de los pueblos de la montaña siempre ofrecen lo mejor de sus casas al visitante que llega. En este lugar pudimos observar multitud de casas cerradas, condenadas a su ruina por que sus propietarios un día marcharon a la ciudad, casas que se venden por un puñado de pesetas, sin que encuentren comprador, i campos que en su día fueron ganados con sudores al bosque.

Convencidos de que la escasa rentabilidad económica de las tierras era el motivo de esta huida del lugar en que nacieron sus padres abuelos. La réplica dada por un joven labrador fue rápida. Ha sido precisamente el aumento de riqueza el motivo que muchos labradores se hayan ido a la ciudad.”Lo que les ha hecho marchar ha sido el bajo nivel de comodidades que padecen los pueblos pequeños”

Destaca por encima de todos, la grieta llamada “L'Avenç” Se trata de una gran hendidura en la cima de una montaña, de unos 25 metros de profundidad y unos 250 de longitud. En el centro de la misma existe una plazoleta circular a la que da guardia de honor un enorme pedrusco que está esperando el paso de los siglos para desprenderse. El agua a trazado en el transcurso de los tiempos multitud de figuras i dibujos calcáreos, como son las exstalatitas i exstalamitas.

A unos dos kilometros del bosque que contiene la reseñada maravilla, se levantan las ruinas de un pueblecito muy pintoresco: La Musara. Los muros de las casas se están derrumbando. Las puertas completamente abiertas, muestran su interior en completa ruina, Solamente se conserva un estanque en la plaza principal, La iglesia con las puertas atrancadas muestra un letrero que dice “respecteu-me”. Situado en la cima de la montaña tiene un mirador, donde se contempla el Camp de Tarragona

De esta excursión nos llevamos los periodistas diferentes impresiones. Cada cual fue atraído por algo diferente. Esta montaña esta situada a media hora de automovil del mar. Es como vivir en la Playa sin tener que soportar todos los inconvenientes del mar y en cambio disfrutar de las ventajas que ofrece el clima veraniego en la montaña. Lugares como La Febró y La Musara son una excelente reserva del turismo español.

L'Avenç

DE LA FEBRÓ

Dipòsit legal:
T 1103-2019

Consell de Redacció:
Ajuntament de la Febró

Disseny i maquetació:
Carles Magrané

Redacció:
Cristina Serret

Imprimeix:
Serra Indústria Gràfica S.L.

Publicació editada amb la
col·laboració del Consell
Comarcal del Baix Camp

Portada

Jocs infantils a la plaça de
l'Ajuntament dins els actes
de la Festa Major de la
Febró del 2019.
(Foto: Carles Magrané)

Contraportada

Muntatge visual realitzat
per Anton Manel Campos.

Edita:



AJUNTAMENT
DE LA FEBRÓ

Amb la col·laboració de:

