



L'òmic



Serveis

TELÈFONS D'INTERÈS

Ajuntament de Sant Julià del Llor i Bonmatí

Tel. 972 42 22 96 - Fax 972 42 33 34
info@stjuliabonmati.com
www.stjuliabonmati.com
Facebook: @stjuliabonmati
Twitter: @stjuliabonmati

Registre Civil i Jutjat de Pau de Bonmatí

Tel. 972 42 22 96
620 063 091 (Jutjat de Pau)

Escola Sant Jordi

Tel. 972 42 10 70 - Fax 972 42 31 50
b7000123@centres.xtec.es
http://santjordibonmati.byethost7.com

Parròquia de Santa Maria de Bonmatí

Telèfons: 972 42 02 53 - 666 64 31 36
Adreça electrònica: tatecm@gmail.com

Ràdio Bonmatí. Tel. 972 42 44 92

radiobonmati@gmail.com
www.radiobonmati.net

Bar Centre Cívic de Bonmatí

Tel. 653 192 797
9centrecivic@gmail.com

Bar El Racó dels Amics

Tel. 972 19 17 66

Bar Restaurant Can Jans

Tel. 972 42 32 39

Bar Restaurant La Cantonada

Tel. 972 42 11 61
647 076 628 (encàrrecs)

Restaurant Duc de l'Obac

Tel. 972 42 09 77

Restaurant La Barca

Tel. 972 42 09 63

Turisme Rural Can Vila

Tel. 972 42 37 12

Habitatge d'ús turístic El Vidals

Tel. 609 340 627
info@masvidals.com

Habitatge d'ús turístic La Rovira

Tel. 677 465 341

Caixa d'Estalvis i Pensions de Barcelona

Tel. 972 24 74 20

Telèfon d'Emergències (urgències sanitàries, incendis i salvaments, seguretat ciutadana, protecció civil) **Tel. 112**

Atenció a les Dones en Situació de Violència

Tel. 900 900 120

Servei d'Assessorament Jurídic en Llei d'Estrangeria

Tel. 972 20 49 80 (Càritas)

Teisa. Oficines centrals: 972 20 48 68

Fecsa Endesa. Avaries: 800 76 07 06

Correus (Anglès)

Horari d'oficina: De dilluns a divendres, de 9.30 a 14.30 h. Dissabtes, de 9.30 a 13 h. Tel. 972 42 22 21

Consell Comarcal de la Selva

Oficines: Tel. 972 84 21 61
Fax 972 84 08 04
comarca@selva.cat - www.selva.cat

Xaloc (gestió tributària)

C/ Dr. Castany, 68, bxs. - Salt
Tel. 972 900 251 - 972 40 27 77
972 10 40 48 - salt@xalogcirona.cat

FARMÀCIES

Farmàcies de guàrdia (informació)
www.cofgi.com

Farmàcia de Bonmatí:

M. José Medina Bonora: Tel. 972 42 22 31
De dilluns a divendres, de 9.30 a 13.15 h i de 16.30 a 20 h. Dissabtes, de 9.30 a 13 h.

Farmàcies d'Anglès

Adela Bonmatí: Tel. 972 42 08 89
Teresa Franch: Tel. 972 42 00 51

Farmàcia de la Cellerà

Marta Jornet: Tel. 972 42 14 63

Farmàcia d'Amer

Soledat Bassó: Tel. 972 43 03 16

SALUT

CAP d'Anglès (de 8 a 20 h)

Tel. 972 42 14 98

Urgències i Ambulàncies. Tel. 112

Atenció Continuada de Santa Coloma de Farners (de 20 a 8 h) - Tel. 972 84 30 16

CatSalut Respon

Tel. 061 (temes de salut que no són emergència)

HORARIS DE SERVEIS

Atenció municipal

- Oficines: De dilluns a divendres, de 9 a 14 h
- Dimecres, de 17 a 20 h (excepte a l'agost)
- Secretaria: De dilluns a dijous.
- Alcaldia: Cal concertar visita prèviament.
- Oficina tècnica: Cal concertar visita prèviament.

Serveis Socials

Treballadora social: Cada divendres al matí
Educador social: Cada dijous al matí
Per concertar entrevista: Tel. 972 12 90 99
972 84 21 61 (cita prèvia)

Consultori Mèdic

Dilluns i dijous, de 8 a 15 h
Dra. Fanny Boada - DUI Arantxa Martínez
Cita prèvia: 972 42 14 98 / 902 111 444
/ 93 326 89 01 / www.ias.cat

Parròquia de Bonmatí

Horari de misses:
Missa anticipada (dissabtes i vigílies de festius), a les 18 h. Des de mig juliol fins a mig setembre, les misses se celebren a la capella de la Colònia
Despatx parroquial de Mn. Josep M. Castellà i Marcet: Dissabtes de 17 a 18 h i hores convingudes (vegeu apartat Telèfons d'Interès)

RESIDUS

Deixalleria mòbil

Cada primer dimecres de mes, al davant de l'envelat. Horari: De 9 a 14.30 h i de 15 a 18.30 h.
Als mesos d'estiu, només al matí.

Minideixalleria

Minicontenidors fixos situats al davant de l'ajuntament i el consultori mèdic
Per llençar-hi CD o DVD, mòbils i carregadors, bombetes, cartutxos de tinta, piles i altres objectes d'electrònica petits.

Recollida d'olis domèstics

Cal llençar l'oli de cuinar en una ampolla de plàstic tapada.

Els contenidors estan situats als llocs següents:

- Plaça Massana de Bonmatí
- Av. 22 de Febrer
- c/Lluís Companys de Bonmatí
- Parada del bus de Sant Julià del Llor

Trastos voluminosos

Retirada a domicili cada primer dijous de mes (la nit abans s'han de deixar els trastos al davant del vostre habitatge)

Cal trucar prèviament amb dos dies d'antelació a l'ajuntament o al 902 103 493 (Atenció Ciutadana sobre Residus)

Restes d'esporga i poda

Contenedor situat al final del carrer del Molí (cal demanar la clau a l'ajuntament)

Índex

Serveis	2
Llinda.....	3
Fa cent anys.....	3
Entitats	4
Actualitat.....	26
Història.....	30
Medi Ambient.....	39
Relats	41
Cuina.....	43
M'agrada.....	50
Pessebre Vivent	51

Edita:



Amb la col·laboració de:



Diputació de Girona

Consell de redacció:

Anna Pagès, Xevi Pijaume,
Rosa Taberner, Marta Cos, Josep
M. Quer, M. Carme Domènech,
Gemma Caparrós

revista.lamic@gmail.com

Impressió:

Impremta Pagès
Tel. 972 420 107 - Anglès

Portada:

Estació de Bonmatí-Vilanna.
Acrílic, any 2017. Autora: Imma
Trias Berenguer. El 15 de juliol
del 2019 va fer 50 anys de
l'últim viatge del tren d'Olot.

Dipòsit Legal: GI-1210-1993

El Consell de Redacció no
s'identifica necessàriament
amb les opinions dels articles
publicats.

Volem obrir aquesta Llinda tenint un record molt especial per dues persones que ens han deixat en aquest darrer any i que van contribuir a fer del nostre poble el que és actualment: en Josep Pigem Roca i en Josep Vidal Carbó. En Josep Pigem va ser durant tota la seva vida un home que es va dedicar en cos i ànima al poble. A ell es deu en gran part el fet que Bonmatí s'expandís més enllà de la colònia fabril, ja que va formar part activa de la junta del Patronat Sant Benet secció de Bonmatí, que va gestionar la construcció del Grup Bondia (els actuals carrers Eugeni Casacuberta i Pere Serrat), un grup de 40 habitatges de protecció oficial que justament aquest any, a l'octubre, celebra 50 anys de la seva inauguració.

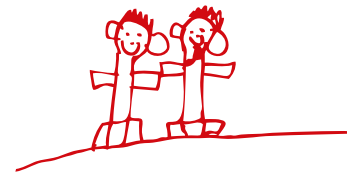
Per la seva banda, en Josep Vidal, nascut a Girona i provinent de Sarrià de Ter però bonmatinenc d'adopció, va ser l'artífex que poguéssim constituir-nos com a municipi propi, liderant el procés de segregació de Sant Julià del Llor i Bonmatí del municipi d'Amer que va culminar l'any 1983. Sobre el procés que es va seguir en aquell moment, en què en Josep Vidal hi va tenir un paper primordial, se n'està elaborant un llibre que esperem que ben aviat pugui veure la llum.

Josep Pigem i Josep Vidal, Josep Vidal i Josep Pigem, dues persones que van lluitar pel nostre futur com a poble, sense esperar res a canvi, dedicant els seus esforços i la seva voluntat desinteressada al bé de la nostra comunitat. Per tots dos vagi per endavant el nostre més agraït record.

Consell de Redacció

Fa cent anys, el 1919...

- Entre febrer i març, s'origina a Barcelona la vaga de La Canadencia, en què el Govern declara l'estat de guerra i empresona més de 3.000 obrers al Castell de Montjuïc.
- A partir del febrer s'inicia una vaga general al sector tèxtil per reivindicar el reconeixement sindical, la jornada laboral de 8 hores i la prohibició de fer treballar als menors de 14 anys. Secunden l'aturada reivindicativa 55 treballadors d'una fàbrica de filats de Bonmatí, 288 obrers de Salt i els empleats de la fàbrica Marfà de Santa Eugènia. Dies després també fan vaga els obrers de la Grober.
- El 3 d'abril es publica el decret que estableix la jornada laboral màxima legal de 8 hores.
- Al juliol, detenen a la colònia Bonmatí Joan Planas Monteys per haver furat 600 kilos d'herba seca que hi havia a la masia de can Serra.
- Al juliol, Josep M. Bonmatí és escollit diputat a la Mancomunitat pel districte de Girona.
- Al setembre, els obrers de la Societat d'Arts i Oficis de la Colònia Bonmatí sol·liciten a la junta local de Reformes Socials d'Anglès fer una jornada màxima de vuit hores a partir del primer d'octubre. El 7 d'octubre es publica que als obrers de la Societat d'Arts i Oficis d'Anglès se'ls ha acceptat la jornada de vuit hores i als de l'art tèxtil la de 9 hores amb un increment d'un 30%.
- El 7 d'octubre es desborda el Ter des del Pasteral fins a Girona. La crescuda més violenta del riu es produeix de matinada i arrossega tot el que troba al seu pas i causa desperfectes als pisos —sobretot als baixos— i a les fàbriques de la Colònia Bonmatí. Es calcula que l'aigua a la colònia va arribar a una altura de 8 pams.
- Al novembre es constitueix la Federació Comarcal de Sindicats (CNT) de Girona, agafant com a eix el sindicat de Salt. S'hi afegixen el de Bonmatí, Celrà i el tèxtil de Girona.
- El marquès de Sant Mori intenta arrendar l'explotació de les mines de La Vigilada. Finalment, però, les abandona i tornen a mans del propietari dels terrenys.



ABS Anglès

NOVA UNIFORMITAT DELS PROFESSIONALS DE L'EAP ANGLÈS



Des del mes de maig d'enguany heu pogut veure que els professionals del CAP Anglès i els consultoris locals de la Celler, Amer, Bonmatí i Osor anem vestits de manera diferent de la clàssica. Hem deixat enrere el color blanc. Aquesta iniciativa respon a una necessitat de canvi i innovació, sobretot perquè entenem que posar color de vegades és molt positiu i dona una bona sensació. La imatge és important i encara més si ens dediquem a tractar amb persones.

El nostre objectiu és, evidentment, l'atenció assistencial, però és molt important també que les persones se sentin bé en els centres. Des de la direcció (Nuri Alsina, metgessa adjunta; Esther Mayola, administrativa i referent de gestió i serveis, i Gemma Caparrós, directora) vam considerar important plantejar aquest tema a l'equip i la idea va agradar; a més, cal dir que per una àmplia majoria es va decidir que no faríem distincions per col·lectius, i això dona una llibertat al professional de posar-se el color que més li agradi.

Després d'un debat intens, vam consensuar tres colors: color festuc, verd i blau cel. El color festuc va guanyar com el preferit i per tant s'ha convertit en el color "oficial" de l'equip. De totes maneres, tal com he comentat, tenim el verd i el blau cel per anar fent combinacions.

Aquí en teniu la mostra fotogràfica.

Moltes gràcies!

Gemma Caparrós i Boixés

Directora del CAP d'Anglès, consultoris locals de la Celler de Ter, Amer, Bonmatí i Osor

I+AS Institut
d'Assistència
Sanitària



Agrupació d'Activitats Culturals i Festives

11è CONCURS DE PINTURA RÀPIDA

En el concurs celebrat l'1 de maig passat, en la categoria d'adults hi van participar 31 artistes i van resultar premiats: **1r José Manuel Aznar, 2n Josep Plaja, 3r Joan Tauleria.**

Els premis estaven dotats, el primer, amb 600 euros; el segon, amb 400 euros, i el tercer, amb 300 euros i un sopar per a 2 persones.

En les categories juvenil (1 concursant) i infantil (25 concursants), tots els participants van rebre un obsequi.



Primer premi d'adults, obra de José Manuel Aznar.



Al mig, Plaja (2n per l'esquerra), Aznar i Tauleria.



Segon premi d'adults, obra de Josep Plaja.



Participants del concurs en la categoria infantil.



Tercer premi d'adults, obra de Joan Tauleria.



AMPA

LES ACTIVITATS EXTRAESCOLARS

Els membres de la junta de l'AMPA de l'escola Sant Jordi de Bonmatí aprofiten aquesta ocasió per parlar-vos de les activitats extraescolars.

Quins avantatges comporta una activitat d'aquest tipus per als vostres fills/es, a banda d'una estona de diversió?

Alguns avantatges significatius són:

- La possibilitat de socialització: és a dir, l'oportunitat d'aprendre, d'altres maneres i amb altres persones, normes, valors i pautes socials.
- Trobar nous amics.
- La relació amb nous referents: noves persones de qui aprendre coses, de qui rebre orientacions.
- La possibilitat de descobrir nous interessos i habilitats.

Com s'han de triar les activitats?

Tenint en compte que les activitats extraescolars es fan en el temps lliure de l'infant, aquestes han de ser prou atractives i interessants per a ells. Una bona manera d'encertar l'activitat extraescolar dels vostres fills és preguntant-los directament quina activitat volen fer. No és aconsellable obligar-los a escollir una activitat. És més profitós escoltar les seves preferències i motivar-los per fer l'activitat.

El caràcter i les habilitats de l'infant ens poden servir de referència a l'hora de triar una activitat per a ells. A l'hora d'escollir heu de centrar-vos només en els interessos dels vostres fills. També heu d'evitar escollir una activitat per raons de gènere, ja que ni sempre els nois són millors que les noies en esports, ni sempre les noies són millors que els nois en dansa.

D'altra banda, recordeu que les activitats extraescolars també són espais educatius i d'influència.

Heu de tenir en compte també que hi ha activitats que poden afavorir la personalitat de l'infant. Per exemple:

- Si els vostres fills/es són més aviat tímids i introvertits, les activitats més adequades seran les que es practiquen en grup, ja que els ajudaran a relacionar-se amb altres companys i a vèncer les seves pors i temors.

- Si els vostres fills/es són una mica mandrosos, poden practicar activitats individuals, que els obliguin a esforçar-se, com per exemple tocar algun instrument musical, els esports, la pintura...

Extret de <http://familiaiescola.gencat.cat/ca/escolaritat/lleure-activitats-extraescolars/activitats-extraescolars/>

Aquest curs 2019/20 l'AMPA presenta una oferta diversificada, que esperem que compleixi les expectatives dels vostres fills i filles.

Podran escollir entre:

- Acollida, anglès, ball, teatre, ceràmica, circ i malabars, sensibilització musical, robòtica, multiesport i bàsquet.



Aquest mes de setembre veurem quines activitats es podran portar a terme segons la demanda que hi hagi.

Cal que tingueu present que per als socis de l'AMPA les activitats extraescolars surten més econòmiques.

Per tant, animem des d'aquí a fer-vos socis de l'AMPA, als que encara no ho sou, perquè a part també tindreu altres avantatges, entre els quals destaca el cost gratuït de l'autobús de les colònies. Entre tots fem escola!

Associació Anar-hi Anant



LA VOLUNTAT DELS VOLUNTARIS

Fent balanç de l'any que ha passat des de l'últim número de la revista *L'Amic*, podem dir que a la Pujada a la Capella que vam fer per La Marató de TV3 (16 de desembre de 2018) hi van participar un centenar de persones; a la 32a Marxa Popular i 7a Trail (24 de febrer de 2019) hi va haver 1.250 participants, i a la 7a Marxa de Nit (13 de juliol de 2019), 275 inscrits.

Però també podríem dir que hi va haver 36 persones a la 7a Marxa de Nit, 86 a la Marxa i una vintena més a la Pujada a la Capella que van fer que totes aquestes activitats es poguessin dur a terme. La voluntat fonamental de tots aquests voluntaris, i de molts altres que han col·laborat en un moment o altre al llarg d'aquests més de 30 anys de l'Anar-hi Anant, ha estat i és el combustible imprescindible perquè la maquinària



que mou la nostra associació es posi en marxa i es mantingui, convocatòria a convocatòria i any rere any.

Hauríem volgut oferir en aquesta pàgina un recull de fotografies dels voluntaris, però segurament no hauríem fet justícia, perquè són moltes

les persones que col·laboren i han col·laborat amb l'Anar-hi Anant i que potser no haurien sortit retratades, però serveixin aquestes ratlles per fer-los arribar, a tots i totes, un sincer agraïment. Gràcies!

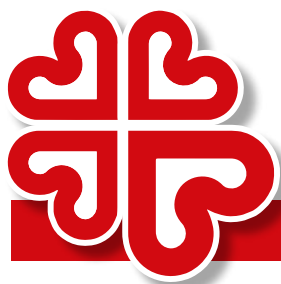
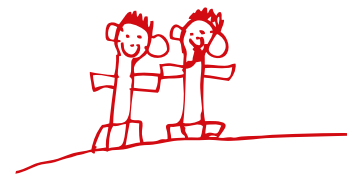
Associació Anar-hi Anant

Sempre hi ha detalls que ens emocionen... Aquest argentí d'origen va voler participar a l'Anar-hi Anant amb el dorsal 233... Per què?...

En els Jocs Olímpics de Londres del 1942, l'argentí Delfo Cabrera va aconseguir una gran gesta a la prova de la Marató: anant 6è quan faltaven 5 km per arribar a la meta, va aconseguir remuntar totes les posicions i acabar en primer lloc les voltes finals a la pista de l'estadi de Wembley, amb un temps total de 2h34m51. El dorsal 233 va ser el testimoni d'aquesta sorprenent victòria, i el nostre amic així ho celebra sempre que pot.

Bravo!





Càritas

PER A LA BONA CONVIVÈNCIA

Des de Càritas Bonmatí estem potenciant, amb el suport del programa Benestar i Comunitat de Dipsalut i en coordinació amb l'àrea de Benestar Social de l'Ajuntament, activitats per dinamitzar i enfortir els vincles socials entre les persones del municipi.

Mantenim els serveis que ja venim oferint des de fa més temps a Càritas, el servei d'aliments i classes de català –que enguany s'han fet al local social de Vilanna–, i, com a novetat, l'acompanyament al grup de dones que cada dijous ens hem anat trobant al Centre Cívic fent i organitzant diversos tallers i activitats.

El grup va néixer arran de la realització d'un taller de costura que, un cop finalitzat, les participants van voler que tingués continuïtat, i a partir d'aquí han anat sorgint propostes i s'han anat organitzant diferents activitats en coordinació amb l'escola i entitats del poble. És un espai grupal que pretén ser inclusiu (no només amb persones en situació de vulnerabilitat) en què, a partir de la demanda dels participants i dels seus coneixements, s'intercanvien i adquireixen determinats aprenentatges (costura, manualitats, cuina...) alhora que es descobren noves habilitats, coneixements i es generen relacions en què tots i totes ens enriqueim.

Algunes de les activitats que s'han fet són:

- Col·laboració amb la confecció del vestuari per al pessebre vivent.
- Celebració del Dia de la Dona, participant en l'organització d'un acte reivindicatiu i festiu a l'escola.
- Taller de cuina "El món al plat", autogestionat per les mateixes participants, amb elaboració i degustació de receptes de diferents països.



La Tarda Cultural es va fer el 26 d'abril passat al pavelló.

- Confecció de la roba per poder cobrir el tipi del pati de l'escola.
- Organització de la Tarda Cultural, amb motiu de l'entrada a la primavera: tallers d'estampació, henna, mandales, elaboració de suc natural i degustació de dolços i te.
- Celebració del Dia Internacional de Teixir al carrer, mostrant i convidant a teixir amb teler inca.
- Col·laboració amb la festa de final de curs de l'escola oferint jocs per a la mainada mentre es portava a terme la xerrada sobre coeducació oberta a totes les famílies.
- Taller de manualitats i creativitat, al juny i juliol, amb llanes i materials diversos confeccionant bosses, peces de roba, bijuteria...

Partim de la idea que entre tots fem comunitat i que el coneixement mutu, compartint espais, intercanviant reflexions, coneixent altres cultures, ampliant la xarxa de relacions..., ens ajuda a trencar barreres, establir ponts que beneficien el conjunt de la població i afavoreixen la cohesió social i la participació en les activitats i els serveis del poble. La idea és fer camí junts i treballar pel bé comú. Tothom hi és convidat!!!

Volem agrair a totes les persones que estan col·laborant o ho han fet en algun moment i animar-vos a aprofitar totes les oportunitats per ajudar a fer poble i a la bona convivència.

MOLTES GRÀCIES!!!



El teler inca és una de les tècniques apreses aquest curs.

Esportiu Bonmatí



EQUIP RENOVAT



Celebració del Dia de la Dona al pati de l'escola.



Dia Internacional de Teixir al Carrer, el 7 de juny passat.



Taller de cuina intercultural, "El món al plat", al Pavelló.

Un any més, seguirem gaudint del futbol, amb una plantilla de 25 jugadors que competirà en el grup A de la lliga d'empreses.

Tot i que els resultats i la sort no ens acompanyessin gaire la temporada passada, cal dir que és un equip totalment renovat i en construcció. Tret de tres o quatre que ja hi portem temps, la resta porten un o dos anys.

Hem rejuenit l'equip per guanyar una mica més de competitivitat i físic.

Serà una lliga llarga –hi ha 20 equips–, que va del 7 de setembre fins a finals de juny.

Tenim un grup amb molt bona gent (la conflictiva ja no hi és...) i un ambient fantàstic, que al cap i a la fi és del que es tracta.

Els jugadors, junt amb la recaptació del bar, ens financem el pagament de fitxes, àrbitres, farmaciola i pilotes, i el pressupost ronda els 3.000 euros l'any.

Aprofitem també per agrair a l'Ajuntament la col·laboració quant a disposició del camp i instal·lacions.

Si voleu saber-ne més, ens trobareu a:

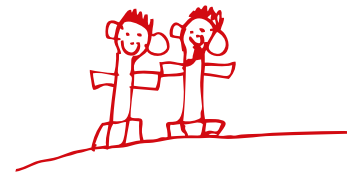
Pàgina de Facebook: Esportiu Bonmatí

Pàgina d'Instagram: @esportiubonmatí

#AmuntBonmatí

Esportiu Bonmatí





CF Bonmatí

RENOVEM LA JUNTA

El primer equip del CF Bonmatí continuarà jugant aquesta temporada 2019-2020 en el Grup 27 de 4a Catalana i el calendari de jornades va des del 8 de setembre fins al 30 de maig. Els partits que es juguen al camp municipal de Bonmatí són els dissabtes, a partir de 2/4 de 5 de la tarda, i hem començat la temporada visitant el Camós a domicili. Aquest curs esportiu estarà farcit de derbis interessants, ja que en el mateix grup juguem l'Osor, la Cellera i el Bescanó B, que és la novetat d'aquest any.

La temporada, però, ve acompanyada d'altres novetats. La primera és que s'ha renovat la junta directiva del club, que ha passat a estar constituïda majoritàriament per dones. Així, els membres de la Junta Directiva actual són: Teu Coll (president), Esteve Coll (vicepresident), Elisabet Pujolar (secretària), Elena Ribas (tresorera) i, com a vocals, Anna Martins, Laia Àvila i Mei Brescó. A més, el club disposa de col·laboradors externs, com ara la Marta Torner, la Nora Terma i l'Aina Coll.

A la part tècnica també tenim una altra novetat: Tomàs Bastit s'incorpora al club com a nou entrenador. Amb una àmplia experiència com a preparador esportiu, la temporada passada va entrenar el Jafre, també de 4a Catalana. L'acompanyaran en Teu Coll com a segon entrenador i en Lluís Coll com a delegat.

I des d'aquí volem agrair el seu suport als nostres patrocinadors i col·laboradors, als quals volem donar visibilitat a través de les xarxes socials del club (Facebook, Instagram i Twitter), a través de lones allà on fem activitats del club (al Camp, al Pavelló, a la pista de les Moreres...) i a través dels cartells d'anunci de la jornada de la setmana.

Per acabar, us animem a fer-vos socis del CF Bonmatí! Si voleu més informació, podeu passar pel camp a les hores de partit, enviar un correu electrònic a bonmaticf@gmail.com o fer-nos arribar un missatge privat a les nostres xarxes socials (Facebook @FansBonmati, Instagram @cfbonmati i Twitter @cfbonmati).

Vinga, som-hi!!! Força, Bonmatí!!!

Junta Directiva CF Bonmatí



Primera sessió d'entrenament de la pretemporada. Agost 2019.

Coral Ipso Lauro

UNA CANTAIRE ADMIRABLE

Tal com hem dit més d'una vegada, actualment a la coral només som dones. Però potser el que no havíem dit mai és que entre nosaltres n'hi ha hagut una de molt especial. I diem "n'hi ha hagut" perquè aquesta temporada passada va decidir que ja era hora de plegar. Es tracta de la Dolors Fontané Figareda. La Dolors ha format part de la coral des dels seus inicis i sempre ha presumit de no faltar mai als assajos: bé, sí, només un parell o tres de vegades, "però per motius molt justificats!", sempre ha puntualitzat. Tot i haver-se traslladat a viure a Maçanet de la Selva amb la seva filla i la seva família, va continuar venint a Bonmatí cada setmana, conduint ella mateixa el seu cotxe, fins a l'edat

de 84 anys. Alegre i generosa amb tothom, sempre havia tingut detalls: eren molt celebrades les mongetes de l'hort que ens portava quan n'era la temporada, o les avellanes, o els ous... L'11 de setembre del 2018 va participar en el concert de l'Homenatge a la Gent Gran celebrat a l'església de Bonmatí i, d'aquesta manera, va tancar el seu cicle amb la coral, que havia començat també amb un recital ofert amb motiu de la festa de la vellesa a Bonmatí l'any 1998.

Des d'aquí, li desitgem llarga vida i molta salut acompanyada dels seus. Moltes gràcies per tot, Dolors!

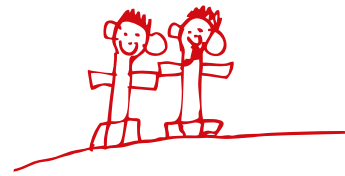
Esperem que ens puguis venir a veure sovint!



Al desembre vam aprofitar el tradicional sopar de l'"amic invisible" per fer uns regals a la Dolors i, així, agrair-li la seva companyia durant tots aquests anys.



El curs passat, a part de cantar a Bonmatí i Sant Julià —a la foto de l'esquerra, per Nadal, amb els alumnes de l'escola Sant Jordi i l'acompanyament de guitarres—, també vam participar en el concert de corals de la Festa del Remei d'Anglès i la festa de la Puríssima de la Cellera (a la foto de la dreta).



Comissió de Festes de Sant Julià

ODA A LA COMISSIÓ, ODA ALS VEÏNS

Enguany una xifra ha esdevingut sinònim de joia, col·laboració i esperit del poble. Seixanta-cinc són les vegades que les festes de Sant Julià arriben als cors de menuts i grans. Són, també, seixanta-cinc anys d'ininterrompuda dedicació d'unes persones a les quals volem rendir un particular homenatge fent un repàs històric. Alguns encara es troben entre nosaltres, coneguts veïns i amics. D'altres van esgotar el seu temps amb un somriure i treball constant. A tots devem, en aquest dia, el manteniment d'una tradició tan vella com la mateixa vila.

Per ells i pels que vindran.

ELS BUC

Parlar de les festes de Sant Julià és parlar, en primer lloc, dels germans Gifre Serarols. Al poble tothom ho sap prou bé. Tant en Jordi (83) com en Julià (79) eren els il·lustres habitants de la casa que rep, d'ençà dels seus besavis, el mot de *Buc* (situada al carrer Vell, veïnat de ca l'Artau). *Els Buc*, com se'ls coneix popularment des de llavors, rellevaren de les tasques a noms igualment destacables com eren en Pere Xifra (el ferrer del carrer Vell), en Pau Verneda o en Ramon *Xicocurt*, entre d'altres. Els dos germans s'incorporaren a la directiva i continuen, encara avui dia, la feina engegada en col·laboració amb d'altres membres de la comissió que ja no hi són, com l'Eduard (de can Tolsà), en Quim (d'en *Xerrapeta*), en Jordi (de cal Fuster), en Casellas i en Josep Fauchs.

LES PRIMERES FESTES

Durant la primera dècada (fins fa uns 50 anys, aproximadament), les festes de Sant Julià tenien un caràcter bianual, ja que dues eren les celebracions que el poble acollia.

En primer lloc, el tribut de la Verge del Roser, cita marcada al calendari cada 18 de juliol. Malauradament, l'Aplec de les Sardanes, festeig tradicional de Banyoles, coincidia el mateix dia que la Verge del Roser, i això provocava nombroses baixes d'assistència, amb la qual cosa la continuïtat d'aquesta última minvà. El mes següent arribava Sant Agustí, la segona i vinent festivitat de la vila.

L'envelat que acollia l'escenari principal de les festivitats s'armava pel tribut a la Verge del Roser però es mantenia muntat fins a les acaballes de Sant Agustí. Aquest fet obeïa a un exercici purament logístic i d'economia de recursos (la dificultat a l'hora d'eixir l'estructura provocava alguns maldecaps).

La celebració de Sant Agustí, a més a més, es produïa tant els dies festius com els feiners, tal era l'atractiu que suscitava entre els veïns de la zona. Molts s'acostaven travessant el Ter

amb les barques que tenien a la seva disposició des de la Celleria fins a la carretera d'Amer i d'Anglès a Sant Julià.

Trullàs, poble veí, acollia també la seva festa, amb la coincidència alguns anys amb la nostra festivitat de Sant Agustí. Donada l'eventual pèrdua d'assistents per a ambdues viles, s'arribà a un acord: Trullàs s'adjudicaria el tercer cap de setmana d'agost i Sant Julià, el darrer.



L'ENVELAT

Tal com hem esmentat, la construcció de l'envelat era un esdeveniment gairebé tan significatiu com les mateixes festes.

El carrer Nou, durant molts anys, fou escenari del muntatge de l'envelat i de la tarima per als músics, que ocupaven bona part de la plaça situada entre cal Cisteller i el rec. Precisament a cal Cisteller s'adquirien les entrades d'accés a l'envelat: la Comissió havia de sufragar, tard o d'hora, els costos que l'Ajuntament d'Amer es negava a assumir (les subvencions, llavors, eren escasses o inexistentes). D'aquesta manera i amb la celebració de quines i rifes diverses, obtenien un ingrés substancial que seria destinat a la contractació dels músics i artistes convidats.

L'enginy i el pragmatisme també guiaven la construcció de l'escenari. Per tal d'efectuar el muntatge, els veïns col·laboraven

aportant caixes desarrelades de les seves pròpies carretes, que s'emprarien posteriorment en la sempre delicada construcció de l'escenari, col·locat sobre el rec. Per tal d'edificar l'envelat empraven el tronc gruixut d'un arbre degudament escollit, que servia de pilar sobre el qual vertebraven la resta del decorat. Una teranyina de cordes, ben fermes i lligades a uns pals estacats al terra, teixien la forma de l'envelat. Sobre les cordes apilonaven branques de plataners, canyes i altres arbres que cercaven pel carrer Vell.

Malauradament, no podem documentar amb cap registre gràfic aquest moment icònic, així com tampoc disposem d'imatges de l'envelat. Però si la població de Sant Julià del Llor als anys seixanta era d'uns 300 habitants, les proporcions de la construcció devien ésser, com a mínim, considerables, per tal d'acollir tant els veïns de la vila com els de les poblacions frontereres.

LES ORQUESTRES

Probablement, un dels reclams més temptadors a l'hora d'atraure visitants a les celebracions del poble foren les excepcionals orquestres convidades (Els Montgrins, La Principal de Porqueres o la de la Bisbal, entre d'altres). Els músics d'aquesta última, però, exigien algunes condicions: d'una banda, el tradicional rostit de pollastre, els cargols de can Xicot i les anguiles que els Buc i alguns membres de la comissió pescaven i cuinaven a can Primerenc el dia abans de l'acte, aviat esdevingueren un element indispensable. La comissió els obsequiava amb aquelles exquisideses de dues maneres: bé en un cobert que muntaven a tall de menjador al final del camí de can Primerenc, on dinaven tots junts, o els repartien per les cases dels veïns. D'altra banda, com si es tractés d'una penitència, els membres de la comissió havien de traslladar la verrea (contrabaix) i l'acordió dels músics fins a l'ermita per tal d'acompanyar l'ofici, recorregut que en aquells temps s'esdevenia per un camí pedregós i estret. Les constants aturades per recuperar l'alè tenien, malgrat tot, la vigoritzant recompensa d'una bota de bon vi.



NOVA UBICACIÓ

El pas inexorable del temps significà millores substancials en el manteniment i la creació de noves xarxes urbanes. Així, l'ús del riu com a canal de transport per arribar a les diferents localitats va finalitzar amb la construcció de la carretera de Bonmatí a Anglès. Sovint, les modificacions d'aquesta mena comporten, també, canvis significatius en l'estructura interna de les comunitats. D'aquesta manera, la festa fou traslladada a l'Esplai de Sant Julià, i l'ús d'un envelat ja no tenia sentit. Taules i cadires col·locades al camp substituïren el tradicional envelat, al preu de quatre pessetes el conjunt, i ben aviat s'implantà el concurs de botifarra, el popular joc de cartes.

Excepcionalment, les festes de Sant Julià foren traslladades, a causa d'incidències amb la pluja, a la localitat d'Anglès, a la Gatzara i a la part superior de cal Moliner (Bar Sport).

EL FUTUR

No revelem cap secret si afirmem que, progressivament, disminueix la quantitat de veïns que participen de manera activa en la consecució de les festes de Sant Julià. Gràcies als voluntaris (fills i nets de tots els esmentats) i la seva inestimable ajuda, tant de la comissió de festes de Bonmatí com d'alguns veïns i col·laboradors incondicionals, continuen les tasques que s'encomanaren seixanta-cinc anys enrere, amb la mateixa il·lusió, empena i ganes de protegir el llegat històric del poble. Un llegat que és, així mateix, lliçó de vida sobre el que els homes i dones aconsegueixen quan un objectiu lloable els aglutina.

Cal, amb tot, preguntar-se quin serà el futur de la comissió. Qui ocuparà el lloc dels Buc i de la resta de veïns que durant aquestes més de sis dècades d'esforç continuat ens han proporcionat tantes hores de lleure i celebració.

Aquestes preguntes tan sols tindran resposta en el si de la nostra comunitat, en la voluntat per inculcar als nostres descendents la importància del veïnat i de les tradicions i lligams que els arrelen a la nostra terra. Perquè les festes de Sant Julià són les festes de tots els veïns. I encertada és la dita: "Qui té bon veí té bon matí".



Donants de Sang

CERCA DE DONANTS AMB GRUPS SANGUINIS RARS

Tots coneixem els grups sanguinis majoritaris: l'A, B, AB i O amb les seves varietats Rh+ i -. Però sabies que al món hi ha més de 300 grups sanguinis? A més, una de cada 10.000 persones té una sang molt especial. És el que anomenem sang rara. Això suposa que entre el 0,01 i el 0,1% de la població té una sang especial i necessita un donant igual d'especial. És per això que al Banc de Sang i Teixits busquem donants amb aquesta sang tan poc freqüent, per atendre els pacients del mateix grup.

Les persones d'un mateix origen geogràfic comparteixen grups sanguinis similars. És per això que alguns grups sanguinis rars són més fàcils de trobar entre persones d'un mateix indret. Per exemple, un dels grups rars és l'U negatiu, originari de l'Àfrica subsahariana. Donat que en els darrers anys s'ha incrementat el nombre de persones d'origen subsaharià vivint a Catalunya, s'han incrementat les necessitats de transfondre sang d'aquests grups rars propis de l'Àfrica. Per això, volem identificar nous donants d'origen subsaharià que ens permetin garantir la disposició de sang compatible quan un pacient en necessiti.

Al Banc de Sang tenim localitzats mig miler de donants amb grups sanguinis poc freqüents, als quals truquem quan un pacient els necessita. Tot i això, cal incrementar el nombre de

persones al registre de donants de sang rara per fer front a les necessitats creixents d'aquest tipus de sang.

Què pot fer una persona d'origen subsaharià?

Per saber si té sang d'un grup rar ha d'anar a un espai de donació i dir al professional que l'atengui que està interessat a formar part del registre de donants de sang rara. Li extrauran una mostra de sang i l'analitzaran per saber si la seva sang és rara. Si la seva sang és poc freqüent l'avisarem i li demanarem que doni sang quan una persona amb el mateix tipus de sang que ella ho necessiti.

Per qualsevol dubte podeu escriure'ns a atenciodonant@bst.cat o bé trucar al 93 557 35 66.

Banc de Sang i Teixits

A la jornada de donació de sang que es va portar a terme el mes de setembre del 2018 al Centre Cívic de Bonmatí, hi va haver una vintena de donacions. Moltes gràcies!



Associació Escola d'Art de Bonmatí

EL PRIMER ANY

Ja fa un any de la creació de l'Associació Escola d'Art de Bonmatí. Al local cedit per l'Ajuntament, cada dimarts i cada dijous (dos dies a la setmana) passem l'estona fent el que ens agrada, pintar i dibuixar.

Tanmateix hem col·laborat amb la creació del llibre *Imatges i històries de Sant Julià del Llor i Bonmatí* i amb l'exposició de totes les obres que es van subhastar a benefici de Càritas, el desembre passat; vam dissenyar i pintar elements per a diferents escenaris del pessebre vivent (el castell d'Herodes, el bou i la mula), i vam decorar el Ciri Pasqual per a l'església del poble.

Durant el mes de juny vam poder veure al Centre Cívic una exposició dels nostres treballs realitzats durant el curs 2018-19 (dibuixos, pastels i pintures a l'oli) —a les fotos, un moment de la inauguració i una vista parcial de l'exposició.

El nostre professor del curs, l'olotí Enric Rubió (artista professional, graduat en Arts Aplicades i Oficis Artístics), ens ensenya els diferents procediments del programa del curs lectiu: Iniciació al dibuix, Iniciació al pastel i Pintura a l'oli, cada dimarts de 16 a 20 h, d'octubre a juny, tot i que els dijous mantenim l'escola oberta als associats per anar-hi a treballar cadascú pel seu compte.

L'associació està oberta a tothom que en vulgui formar part; si hi esteu interessats, us podeu posar en contacte amb nosaltres i us informarem.

Ens trobareu al local de la plaça Massana de Bonmatí.

Associació Escola d'Art de Bonmatí



Vista parcial de l'exposició dels treballs fets el curs 2018-2019.



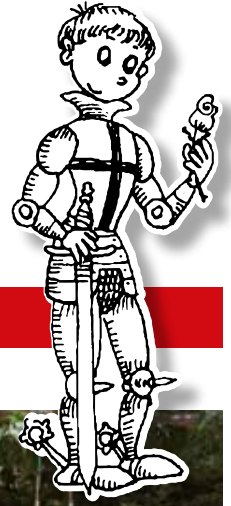
Membres de l'Escola d'Art junt amb l'Enric Rubió.



Preparant decorats del pessebre vivent de Bonmatí.



Moment de la subhasta de pintures a favor de Càritas.



Escola Sant Jordi

EL PATI, UN ESPAI EDUCATIU MÉS A DINS L'ESCOLA

El moment del pati a la nostra escola és un moment tan valuós com les matemàtiques, les ciències o la literatura. Serveix per crear vincles entre alumnes, gaudir amb els amics, treballar el respecte i la tolerància i aprendre a gestionar conflictes. Es considera un espai lúdic, però això no ha d'anar desvinculat de la funció pedagògica. Per aquest motiu a la nostra escola ja fa uns anys vam iniciar un projecte de recreació del nostre pati.

L'alumne és el protagonista principal i per aquest motiu el projecte es va iniciar a partir de les seves demandes i aportacions. Juntament amb l'Ajuntament i les famílies, hem anat organitzat diferents jornades de treball i hem anat redissenyant el nostre pati entre tots.

Diferents associacions del poble també han col·laborat en el nostre projecte. L'Associació Anar-hi Anant, que organitza la Marxa Popular de Bonmatí, ens va fer un donatiu per comprar una estructura nova, i el Grup de Dones de costura ens van fer la tela per cobrir el nostre tipi.

Gràcies a tota la comunitat, alumnes, mestres, famílies, Ajuntament i associacions, el nostre pati ha anat canviant i ho seguirà fent per anar-lo adaptant a les necessitats i inquietuds dels nostres nens i nenes.

En aquest espai s'aprèn a respectar normes, compartir, gestionar les emocions, respectar l'altre i ser tolerants i respectuosos amb el nostre entorn, per aquest motiu el pati és una part fonamental de l'horari escolar i cal donar-li la importància que es mereix.

Patis compartits... Entre tots fem escola!



Església

EL CONSELL PASTORAL PARROQUIAL



Dins de la parròquia de Constantins, duem a terme una celebració a la capella de la Mare de Déu de la Llet, a Calders, i a la sortida l'Associació Nova Frontera de Bonmatí convida els assistents a un pica-pica.

Una pregunta que sovint m'han fet és: "Qui mana a la Parròquia?"

Abans tothom ho tenia clar: mana el Sr. Rector. Era el pensament més acceptat en l'ambient que es respirava, donat que el catolicisme era la religió oficial i majoritària. També responia a un concepte d'Església "piramidal" on el de més amunt mana al de més avall. I cal tenir en compte que a cada campanar hi corresponia una parròquia i que cada parròquia tenia un o més capellans (els vicaris).

A partir del Concili Vaticà II (1965) la imatge que millor descriu l'Església és la de "Poble de Déu", ja que en un poble cada ciutadà hi té un paper i una responsabilitat, al servei de tots. La paraula "manar" va deixant pas a la paraula "servir".

En l'actualitat del nostre Bisbat de Girona, el clergat ha disminuït alarmantment i un mateix capellà ha de responsabilitzar-se de diverses parròquies. Per això, sumant les directrius del Concili Vaticà II i la falta de capellans, ara s'ha fet habitual que a cada parròquia hi hagi un grup de fidels que formen el "Consell Parroquial". El responsable últim segueix essent el Rector, però seria molt imprudent que el Rector actués al marge o en contra del que li diu el Consell Parroquial.

Quan vaig arribar, ara ja fa dos anys, em vaig trobar un Consell Interparroquial, o sia, un únic Consell en què hi havia representants de totes les parròquies que portava el mateix mossèn. Era un avantatge per no haver de multiplicar reunions a cada una de les parròquies, però tampoc s'arribava a fons en les qüestions

particulars de cada poble. Per això vam voler constituir un Consell Parroquial a Bonmatí que englobés també les parròquies de Sant Julià i Constantins. I així ho tenim ara.

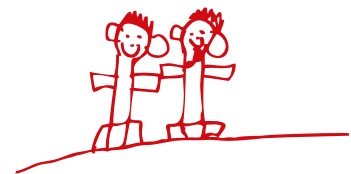
Qui pot formar part d'aquest Consell? No acostumem a fer "eleccions" ni hi ha candidats que facin campanya. En pot formar part tota aquella persona que estima la seva parròquia i participa activament a la vida de la comunitat. És importantíssim el paper de les persones crítiques, de les que no els fan por els canvis, de les que tenen visió de futur.

Repeteixo, doncs, la pregunta: Qui mana a la Parròquia?

Resposta: aquells qui l'estimen; aquells que hi treballen; aquells que, pel sol fet de ser batejats, saben que hi tenen tot el dret i volen exercir-lo.

Mn. Josep M. Castellà, rector





Grup Il·lusió

CARROSSES RENOVADES

Com cada any, ja sabeu que els Reis d'Orient passen pel nostre poble i que el Grup Il·lusió ens encarreguem d'acompanyar-los en el que és la nit més màgica de l'any. Aquest any van arribar amb carrosses renovades (els cavalls que van fer servir l'altre any havien de descansar!) i per al pròxim 5 de gener hi haurà més



sorpreses, amb molts més colors i llums perquè tots els nens i nenes de Sant Julià del Llor i Bonmatí puguin veure'ls arribar des de ben lluny.

El Grup Il·lusió us desitgem que acabeu de passar molt bon any, i ens veiem per Nadal!

Grup Il·lusió



Pubillatge

SEGUIR ELS SOMNIS



No sempre és fàcil seguir els somnis. Et trobes amb entrebancs, pedres al llarg del camí que et fan replantejar si aquest viatge que havies emprès és el que realment volies. Però continues, ja que quan caus és quan ho veus més clar. Fa cinc anys que vam decidir estar al capdavant del pubillatge de Sant Julià del Llor i Bonmatí. Mitja dècada fent que aquesta tradició no caigui en l'oblit i treballant per tal que els joves del poble puguin tenir l'oportunitat de viure-la.

Tenim molt present el llegat que ens ha deixat la Carme Lladó, la impulsora del pubillatge a la nostra vila. Un exemple a seguir per tot l'esforç i la il·lusió que va dipositar en aquesta tradició que avui es manté viva. Et volem agrair que mai defallissis davant les pedres que van aparèixer pel camí.

Per nosaltres, han estat cinc anys aprenent dels errors i també dels hereus, pubilles, dames i fadrins que han anat passant el seu relleu. Persones amb inquietuds, preparades per menjar-se el món i compromeses per aconseguir els seus objectius. Entre

tots vosaltres heu fet més gran la tradició, fent d'aquesta manera que sobrevisqui. És per vosaltres que seguim treballant i també és gràcies a vosaltres que seguim mantenint la il·lusió i les ganes d'afrontar els nous reptes que van venint.

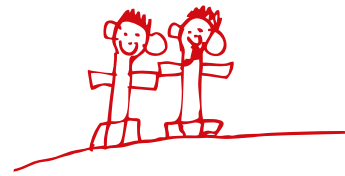
Enguany, l'Helena, en David, l'Estel i en Sergi han deixat les seves bandes i faixes a en Lluc, la Júlia i l'Anna. I no podem estar més orgulloses que un any més el pubillatge es mantingui en el nostre poble.

Aquest any ens fa especial il·lusió anunciar que el diumenge 12 de maig es va celebrar el Certamen Comarcal de la Selva, que va tenir lloc a Breda i en el qual l'Estel Turon va sortir escollida Dama de la Comarca de la Selva i, per tant, podrà gaudir un any més d'aquest preciós món.

Esperem poder gaudir d'aquesta tradició molts anys més.

Núria i Estel, delegades del pubillatge





Joventut

A BONMATÍ PASSEN COSES PELS JOVES



Al juny vam finalitzar el segon curs que des de la regidoria de Joventut de l'Ajuntament de Sant Julià del Llor i Bonmatí s'intenta que hi hagi una activitat mensual dirigida exclusivament als i les joves del municipi, degut a la quasi inexistent oferta lúdica i cultural adreçada a aquest col·lectiu.

A l'octubre, es va començar el curs fent un berenar conjunt on les persones joves participants van proposar idees i demandes d'activitats per fer. La primera d'aquestes va ser al novembre, on vam fer el *freaky* una tarda passant-nos-ho bé amb diferents jocs de taula. Al desembre la proposta va ser un taller de xapes, amb la finalitat que poguessin fer un regal de Nadal *do it yourself*. Els lemes i dibuixos feministes van ser els més utilitzats. L'inici del 2019 va ser amb la repetició del taller de *lightpaint* que ja s'havia dut a terme anteriorment, però amb tant èxit que el vam tornar a fer. Ens ho vam tornar a passar genial dibuixant amb llum i pensant posades en escena!



El menjar sempre triomfa, així que al febrer vam fer piruletes de xocolata amb *top-pings* i decoracions diverses. Al final, fins i tot ens vam empatxar de tanta xocolata...



El març va ser el torn per a la reivindicació feminista vinculada al

8 de març, dia de la dona treballadora. L'activitat va consistir en la pintada d'un mural en una paret del carrer Ipson Lauro amb el lema "Ni masclisme ni sexisme. A Bonmatí i St. Julià del Llor cada dia és 8 de març". Cal destacar la bona rebuda de l'activitat, ja que ha estat la que ha tingut més assistència de joves del poble, al mateix temps que del municipi en general. Fins i tot es va triar aquest lema per als mocadors d'enguany de la Festa Major Jove!



A l'abril l'activitat proposada era conjunta amb els ajuntaments d'Amer, Anglès i la Cellera de Ter: el 5è concurs literari i fotogràfic juvenil Ter-Brugent - Premi Sant Jordi. Malgrat que les persones guanyadores de les diferents categories no van ser de Bonmatí, s'ha de valorar la participació en ambdós concursos de joves del nostre municipi.

La següent activitat va ser al juny, amb una reivindicació dels joves de fer una sortida fora del poble, així que ens en vam anar al *room escape* Escapis de Girona, on tots dos grups van superar el repte de sortir de l'habitació abans d'una hora.



Malgrat la calor intensa d'aquella tarda vam berenar gelats, creps i granissats a la plaça de la Independència. Finalment l'activitat de cloenda del curs, al juliol, va ser la cirereta del pastís: una festa *holi* amb sessió específica per a joves! Quin goig veure tants adolescents d'entre 11 i 15 anys dels municipis del voltant i del nostre al parc de les Moreres passant-s'ho bé amb la pols *holi*, l'espuma i la música!!!



D'altra banda, cal explicar també que aquest ha estat el tercer curs que s'ha fet el projecte Petits Implicats amb l'alumnat de 6è de l'escola del municipi. El projecte consisteix en realitzar un procés participatiu amb l'alumnat, en hores lectives,



per organitzar alguna activitat que els agradi en el marc de la Festa Major Jove. Aquest any les propostes han estat una guerra d'aigua i pintura ben refrescant, un torneig de ping-pong amb uns quinze participants i un mercat d'intercanvi que no es va acabar de dur a terme. El projecte permet diversificar la programació de la festa, incloent activitats del gust juvenil, mostrar als preadolescents que es poden fer coses en el poble i pel poble i iniciar un vincle amb la tècnica de joventut.

S'estan començant a pensar ja activitats de cara al nou curs amb la nova regidora de Joventut. Per qualsevol informació o proposta, no dubteu a contactar amb la Tanit, la tècnica de joventut, a través del mòbil 620203300 o tbaldiz@selva.cat.

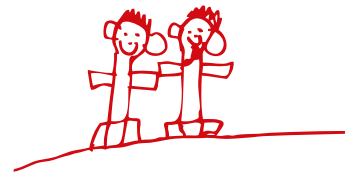
Nova Frontera

INICIEM UN NOU CURS

Quan gairebé ha passat l'estiu, ja ens posem en marxa per iniciar les activitats de la nostra associació, que estan obertes tant a gent gran com a més joves. *Country line dance*, ioga, Pilates, gimnàstica suau..., excursions d'un dia..., i altres activitats que us anirem anunciant al llarg del curs. Pareu atenció!

Us deixem una fotografia del taller d'herbes remeieres que vam fer al juny, on també ens van ensenyar a fer un unguent per al dolor.





La Pesca

CONCURSOS DE LA FESTA MAJOR DE BONMATÍ 2019



Un any més realitzem la crònica del concurs de festa major de Bonmatí, un concurs de pesca ja tradicional dintre del calendari de competicions de la SPEAC.

El concurs va ser el diumenge 9 de juny, dins l'horari habitual de 7 a 11 h, i el lloc de concentració va ser Can Jans. La quantitat d'inscrits va superar la participació de l'any passat i el nombre de participants va ser de 52 pescadors.

El campió del concurs va ser l'Antonio Escobar, situat a la pesquera n. 19 de Pedret, amb un total de pes de 12.180 g i 11 captures amb bonificació. Cal destacar també l'apartat de peça grossa, que va ser per a en Llorenç Vilarrasa, situat a la pesquera n. 22 de la sortida Onyar i amb un pes de 5.600 g.

En el sorteig de pesqueres, el lot d'ampolles va ser per a l'Ernest Gamell i el pernil per a l'Oriol Morales.

Els números del concurs van ser els següents: 29 peces amb bonificació de punts, un global de pes de 86.340 g i es va registrar una mitjana de pes/pescador de 1.660,38 g.

Finalitzat el concurs el batlle de la població, Marc Garcia Nadal, es va dirigir a tots els concursants donant les gràcies per la participació i va donar el premi al guanyador del concurs i els obsequis a la resta de participants.





La classificació del concurs va ser la següent:

PESCADOR	PESQUERA	PEIXOS	PES	PUNTS
1. Antonio Escobar	19 Pedret	11	12.180	15.380
2. Jordi Roca	3 Sortida Onyar	1	6.000	7.200
3. Llorens Vilarrasa	22 Sortida Onyar	1	5.960	7.160
4. Ramon Garriga	6 Iris	3	5.180	6.780
5. Lluís Ribas	2 Pedret	1	3.020	5.220
6. Enric Pujolràs	17 Pedret		3.740	4.940
7. Josep Farriol	1 Sortida Onyar	1	3.520	4.520
8. Josep Masó	2 Rufus	1	2.860	4.060
9. Ernest Gamell	10 Sortida Onyar		2.820	4.020
10. Joan Angelats	5 Sortida Onyar		2.680	3.680

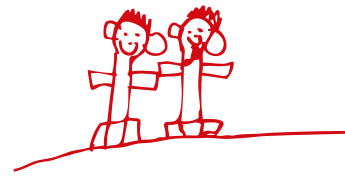
Acabem aquest escrit donant les gràcies a les cases comercials i entitats col·laboradores per les seves aportacions i també al representant de la SPEAC, en Lluís Garcia, per la seva dedicació desinteressada.

Societat de Pesca Esportiva d'Anglès i Comarca (SPEAC)

CONCURS INFANTIL

El dissabte 8 de juny es va celebrar el 4t Concurs de Pesca Infantil SPEAC – Festa Major de Bonmatí 2019. La concentració es va fer al bar El Racó dels Amics a les 8 del matí i el lloc escollit per a la pesca va ser el pantà. Els concursants es van dividir en dos gups. Dels més grans, els guanyadors van ser: 1r Martí Carrillo (a la foto, rebent el premi de mans d'en Lluís Garcia), 2a Clàudia Garcia i 3r Arnau Sureda. I dels més petits, van ser: 1a Laia Garcia, 2n Martí Garcia i 3r Aritz Sureda.





Tai Jitsu Bonmatí

LA SEGONA TEMPORADA SUPERADA



El juny passat vam tancar la segona temporada del Tai Jitsu Bonmatí amb un balanç molt positiu. Es van superar amb escreix els objectius marcats. És per això que volem felicitar tots els alumnes per l'esforç, la dedicació i la implicació mostrada al llarg de tots aquests mesos. Ha estat un plaer treballar amb tots vosaltres, des del més petit i petita de la colla fins al/la més gran.

Per a nosaltres és molt satisfactori i gratificant veure com els nostres alumnes van assolint els diferents nivells. Tots ells van aconseguir, amb el seu esforç personal, el passi de grau amb el cinturó corresponent. Enhorabona!



D'altra banda, Tai Jitsu Bonmatí i Tai Jitsu Lloret, amb el suport de l'Ajuntament de Sant Julià del Llor i Bonmatí, van organitzar diferents esdeveniments. Una mostra és el Shippodori Solidari, on hi van participar clubs d'arreu de la nostra província i de Barcelona. Els fons recaptats s'han lliurat a l'AFANOC (Associació de Familiars i Amics de Nens amb Càncer).



També es va organitzar, per segon any, el curs gratuït de defensa personal femenina (obert a tothom) amb motiu del Dia de la Dona, amb un total de 40 assistents.

D'altres col·laboracions que es van dur a terme van ser entrenaments conjunts amb Tai Jitsu Lloret i Shintaikan Tanbo Jutsu al Seimar Dojo de Barcelona.

Per a qui no sàpiga què és el tai-jitsu, us fem un breu resum de la seva història i de l'aportació pel que fa

al desenvolupament dels nens. La història del tai-jitsu arrenca al segle IX al Japó feudal, amb la creació de l'escola Dayto Riu. Aquesta escola ensenyava a combatre amb les diferents armes utilitzades pels samurais a més d'un sistema de defensa personal per si aquests quedaven desarmats, del qual neix la nostra disciplina.

En relació amb l'aportació al desenvolupament del nen, podem dir que el tai-jitsu es pot iniciar als 3 anys fins als 12 anys i es treballen aspectes físics i psicològics claus per a un bon desenvolupament. Es treballen aspectes motrius com ara la lateralitat, l'equilibri, la coordinació, salts, girs, quadripèdia... i, d'altra banda, en l'aspecte psicològic es millora la concentració, la confiança en un mateix, es perden por, es millora l'autocontrol i el respecte...

Per acabar volem agrair la col·laboració de l'Ajuntament de Sant Julià del Llor i Bonmatí, de tots els que van fer possible el Shippodori Solidari i dels clubs d'arts marciais Tadaima Dojo, Seimar Dojo, Shintaikan Dojo i Tai Jitsu Lloret.

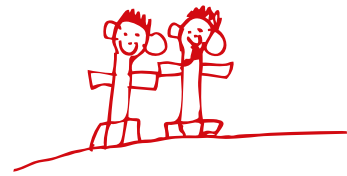
Per a tothom que ho volgués provar, al setembre hem obert un període de prova gratuït per a tothom.

Tai Jitsu Bonmatí
taijitsugirones@gmail.com



Takeda Sokaku





Ha passat...

LA COLOMA, UNA ÀVIA CENTENÀRIA



Amb la medalla de la Generalitat.

El dia 1 de juny de 2019 la Sra. Coloma Muntada Gamell va rebre la medalla de la Generalitat amb motiu de la celebració dels seus 100 anys. Es tracta d'una medalla commemorativa personalitzada, gravada, que suposa un reconeixement lliurat pel Departament de Treball, Afers Socials i Famílies a totes les persones residents a Catalunya que hagin complert 100 anys d'edat o que estiguin a punt de complir-los.

Va ser una festa entranyable on la Coloma, a més de la medalla oficial, va rebre un bonic ram de l'Ajuntament de Sant Julià del Llor i Bonmatí lliurat personalment per l'alcalde, Marc Garcia Nadal, i altres obsequis d'amistats i familiars. La celebració es va acabar amb un dinar familiar en un conegut restaurant de Verges.

Per aquest motiu extraordinari, des de *L'Amic*, en forma de reconeixement i respecte, volem fer una pinzellada de la seva persona.

Nascuda al carrer d'Avall d'Anglès l'1 de juny de 1919, filla de Joan Muntada i Carmen Gamell —el seu pare era conegut



Primera comunió.

per en Besora d'Anglès i treballava de sereno a les fàbriques de Bonmatí—, la Coloma es va criar en el si d'aquesta família anglesenca i va rebre una educació religiosa que va mantenir i practicar tota la seva vida. Degut a les dificultats de l'època, com moltes altres noies de la seva edat, als 9 anys va deixar l'escola per començar la seva vida laboral, primer guardant una nena de can Farga d'Anglès i, als 15 anys, marxant a Castell del Vallès a casa d'uns oncles. Quan va tornar, va treballar alguns anys a la fàbrica de filatures Burés, on durant els anys de la Guerra Civil, en lloc de fil, els republicans hi van fabricar armament militar.

Va festejar amb Josep Boada, fill de cal Moliner de Vilanna, amb qui es va casar acabada la guerra. A partir d'aquell moment, va viure a cal Moliner, on va conviure també amb la Quima, la seva sogra, amb qui va mantenir molt bona relació tota la seva vida. En Josep treballava a la Central Hidroelèctrica de Vilanna i la Coloma va començar a treballar a les filatures Armengol de Bonmatí, on destacava la seva paciència i especial atenció ensenyant a algunes noies joves la feina de dobladora.

El matrimoni era aficionat a les motos i sobretot a viatjar, de manera que amb la seva moto Lambretta havien recorregut tot Espanya: Madrid, València, Andalusia... També els agradava molt jugar a cartes al carrer i conversar amb els veïns.

El naixement de la seva filla, la Quima, va suposar un motiu de joia i alegria per a tots, i quan va ser gran i es va casar —es va casar amb en Josep Alsina—, també es va quedar a viure a cal Moliner, amb la Coloma i l'àvia Quima.

L'any 1980 tota la família es va traslladar a viure a Bonmatí, al carrer de l'Aulina. La Coloma de seguida es va adaptar als nous veïns, amb qui sempre va mantenir una bona relació, especialment amb la gent gran del poble, jugant a cartes al local social i participant cada any, acompanyada de la seva família, en la diada de la gent gran que se celebra l'11 de setembre.

La Coloma sempre ha estat ben cuidada per la seva família: la filla, la Quima; el seu gendre, en Josep (E.P.D.), el seu net David i la seva neta Marta, i els besnets, i de manera responsable sempre han tingut cura de la seva persona. Actualment, la Co-



Casament amb en Josep Boada.

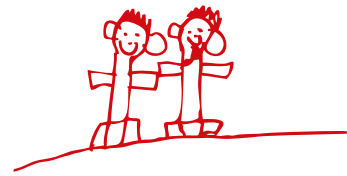
loma viu en una residència, on disposa de les atencions necessàries degut a la seva delicada salut. Aquest any ha ingressat dos cops a l'hospital, per pneumònia i pedres a la vesícula. A causa d'una caiguda, es va malmetre una vèrtebra, cosa que ha limitat la seva mobilitat i l'obliga a anar en cadira de rodes.

Des de la revista *L'Amic* volem desitjar-li que gaudeixi d'aquest guardó amb salut i la bona companyia dels seus familiars estimats.

Rosa Taberner i Bosch



Amb la família a l'Homenatge a la Gent Gran de 2014.



Ha passat...

LAURA I CLÀUDIA SOLÉ NEGRE



Les germanes Laia i Clàudia Solé Negre recordaran perfectament l'any que van venir a viure a Bonmatí perquè coincideix amb l'any que van guanyar conjuntament, com a patinadores del Club Patinatge Artístic Girona (CPA Girona), el campionat del món en la modalitat de grup de xou grans, amb la coreografia *Bacterium*. El 14 de juliol passat, al Palau Sant Jordi de Barcelona, es van emportar el títol mundial de la seva especialitat, amb el qual completaven una "maneta" de triomfs consecutius aquest 2019: el campionat provincial al gener, el de Catalunya al febrer, l'estatal al març, l'europeu a l'abril i, finalment, el mundial, al juliol, disputat en el marc dels World Roller Games celebrats a Barcelona.

Discretes i somrients, valoren el títol com una recompensa a la constància i el sacrifici que han fet aquest any —han fet entrenaments diaris—, però consideren que, més enllà del premi, el sol fet de competir en un mundial ja és una victòria: "L'èxit és arribar al mundial. Sí que agrada anar pujant posicions, però ser al mundial ja és una satisfacció", diu la Clàudia, que era la segona vegada que arribava a la màxima competició des que forma part del grup de xou grans. La Laia, en canvi, aquest any comptava amb una altra "maneta" les seves participacions en un mundial: Colòmbia (2015), Itàlia

(2016), la Xina (2017), França (2018) i, finalment, Catalunya. "Teníem moltes ganes de competir en un mundial a casa i que ens pogués veure la gent que normalment no ens havia pogut veure en aquestes finals", manifesta la Laia, que amb aquest reconeixement ben merescut posa punt final a la seva carrera com a competidora: "De les 24 patinadores, 13 ja pleguem. Ens havíem posat com a objectiu mantenir-nos en el grup fins a la participació en els World Roller Games de Barcelona, i ara ja està." El grup de xou grans del CPA Girona, però, ja té a punt els relleus i aquest setembre ja comença a preparar la nova temporada. La Clàudia, però, no pot revelar quina coreografia preparen, però sí quin és l'objectiu que volen assolir: "El que vols és fer connectar el públic amb el que estàs fent, és un espectacle que vols que agradi a la gent."

L'experiència acumulada aquests anys, però, no caurà en sac foradat: la Clàudia es treu el títol d'entrenadora aquest mes i la Laia continuarà preparant patinadores i patinadors al CP Anglès. Tant a l'una com a l'altra els desitgem sort i molts èxits!



PEP PIANY CAPARRÓS

En Pep juga aquesta temporada 2019-2020 amb el CF Peralada, a la 3a divisió de futbol. El jugador bonmatinenc va començar a jugar a futbol als 4 anys amb el Bescanó i després va competir amb equips de futbol base del Bonmatí, fins que, als 12 anys, va estar un any a l'Escola del Barça (vegeu L'Amic núm. 38, setembre 2011). Després del seu pas pel centre formatiu del FC Barcelona, va passar a jugar amb el FC Girona, on s'hi va estar durant 7 temporades, l'última (2018-2019) a divisió d'honor amb el juvenil A. Per a aquesta temporada li van oferir l'oportunitat de jugar a 3a divisió amb el Peralada, proposta que va acceptar amb molta il·lusió i ganes de lluitar (a la foto, del juliol passat, amb l'equipació del Peralada).

La pretemporada l'ha portat a terme amb molt bona nota, ja que ha estat el goleador més regular.

Li desitgem molta sort en aquesta nova etapa!



GINA BOU GIFRE

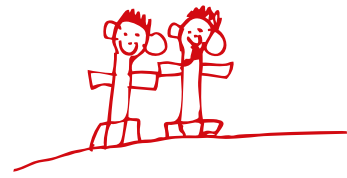
La Gina Bou Gifre va formar part de l'equip del Salt GCA que va quedar campió de la Lliga Iberdrola 2019 de clubs de gimnàstica artística femenina, el juny passat. Juntament amb Laura Bechdejú, Nora Fernández, Marina González, Sara Coll, Laura Mora, Bonnie Godino i Carla Manzaneda, va defensar el seu club per segona vegada en aquesta competició estatal interclubs.

Posteriorment, en els campionats estatals de gimnàstica artística disputats a finals de juny i principi de juliol, el seu equip va resultar guanyador en la categoria absoluta open i la Gina va quedar 5a en la modalitat júnior individual de barra.

Des d'aquí li desitgem molts més èxits en la seva carrera esportiva!



A la foto, la Gina (2a començant per l'esquerra a la fila de dalt) amb tot l'equip del Salt GCA, recollint el premi de la 2a Lliga Iberdrola de clubs de gimnàstica artística femenina.



La Guerra Civil

80 ANYS D'HISTÒRIA DE LA GUERRA CIVIL

Aquest 2019 ha fet 80 anys del final de la Guerra Civil. Una guerra que va començar amb l'alçament, el juliol de 1936, d'uns insurrectes en contra del poder legítim en aquell moment, la República.

El final de la guerra, el 1939, no va suposar en cap cas el final del patiment. Els que es van quedar van haver de patir la repressió i la revenja dels guanyadors contra els vençuts, i els que van marxar, travessant la frontera esperant trobar la llibertat, van haver de patir el fet de deixar enrere el país i la seva gent per trobar-se una França hostil.

En aquest article es vol parlar dels bonmatinencs que van haver d'agafar el llarg camí de l'exili per terres franceses en un anhel de buscar la llibertat, i concretament es vol recordar els casos de Pere Jané, que va acabar establint-se a Colòmbia, i el d'Amadeu Torrent Corominas, nascut a Bonmatí i mort al camp de concentració de Gusen l'any 1941, quan només tenia 25 anys i tota una vida al davant.

La Guerra

L'alçament del 18 de juliol de 1936 no va ser res més que un cop d'estat de la dreta espanyola i una part del poder militar, que descontents amb la legalitat existent, la Segona República, van voler imposar un nou règim per la força.

Això va provocar un enfrontament entre republicans i "nacionals" que va durar 3 anys. Un enfrontament de forces molt desiguals, ja que, mentre Europa va tancar els ulls davant l'enfrontament firmant un tractat de no-intervenció en el conflicte, el feixisme italià i el nazisme alemany van donar suport als exèrcits franquistes des del primer moment.

Europa estava a l'expectativa del que passaria a Espanya, considerant-ho el laboratori experimental del que podia passar a Europa amb l'augment del nacionalsocialisme, i per evitar mals majors no hi va voler intervenir.

L'ajuda als republicans va venir de la Unió Soviètica amb l'aprovisionament de material bèl·lic (que no va proveir de franc), però sobretot l'ajuda va provenir de les brigades internacionals, gent de tot el món solidària amb el que estava passant al país que va venir aquí a lluitar pel que creien: la llibertat enfront d'un feixisme que estava trencant amb l'*statu quo* existent en aquell moment.

L'exèrcit republicà va lluitar fins a l'últim moment intentant guanyar una lluita inútil i defensant les seves posicions enfront de l'enemic. La batalla de l'Ebre va ser l'últim escull que es va haver de defensar per impedir l'avanç de les forces nacionals.

Un cop va caure l'Ebre, el novembre de 1938, ja res va impedir l'avanç sobre Catalunya.

L'exili

Veient la guerra perduda i per diversos motius (ideològics o polítics), molta gent va iniciar el llarg camí de l'exili, buscant a França la porta d'entrada a les llibertats perdudes.

Les forces republicanes en retirada també es van anar acostant cada vegada més a la frontera francesa, que van acabar traspasant, deixant camions i armament allà mateix i sabent molts d'ells que no podien tornar enrere.

França, però, tot i que avisada, no estava preparada per assumir tot el contingent de gent que passava la frontera. Es comptava que el març del 39 hi havia 440.000 refugiats espanyols en territori francès.

Panoràmica del camp de concentració de Gusen (Àustria), primavera de 1940 (foto del Museu d'Història de Catalunya, Fons Amical de Mauthausen)



Davant d'aquesta allau, les autoritats franceses van habilitar les platges d'Argelers i Sant Cebrià, entre altres indrets, com a camps de refugiats.

Més que camps de refugiats, es pot considerar que van esdevenir camps de concentració. Gent a la platja, en condicions infrahumanes i en un dels hiverns més durs que hi va haver al segle XX. Confinats a la platja, on eren deixats a la seva sort, i vigilats per l'exèrcit senegalès que els francesos hi havien destinat per posar ordre, en un primer moment els nostres exiliats van ser considerats poc menys que escòria. Una pobra gent afamada i enfredorida, lluitant entre ells per un tros de pa, per una manta o per qualsevol cosa que servís per parar aquell vent tramuntanat que hi havia a la zona.

El següent testimoni extret del llibre *La maternitat d'Elna*, d'Assumpta Montellà, dona una visió de l'horror que patia la nostra gent.

Hi havia una mare que no tenia llet i el nen plorava de gana dia i nit. Quan es rendia de tant plorar, s'adormia i ella l'escalfava amb el seu cos. Les mantes que tenien encara estaven xopes d'aquells dies tan dolents de febrer. Quan sortia el sol, enterrava el nadó a la sorra fins a deixar-li fora només el caparró. La sorra li feia de manta.

Però al cap d'uns dies el nen es va morir de fred i de gana.

Aquest nen, enterrat a la sorra d'Argelers, no va ser l'únic que va perdre la vida en aquell hivern tan fred. Persones grans i de totes les edats van caure malaltes i moltes van morir.

Amb els mesos les circumstàncies van anar millorant una mica. Les organitzacions internacionals, amb la Creu Roja Suïssa al capdavant, van començar a intervenir i van millorar un xic les condicions de vida.

Un altre cop en guerra

El setembre de 1939 comença la Segona Guerra Mundial amb la invasió de Polònia per part d'Alemanya i la declaració de guerra per part de França i d'Anglaterra. Més tard, el 1940, Alemanya va envair França i va dividir el país en dues parts.

Amb el país —teòricament d'acollida— en guerra, molts republicans es van allistar a l'exèrcit francès. Allistar-se suposava sortir d'aquella situació, però també suposava continuar llui-

Vista de la casa d'entrada del camp de Gusen des del camp de concentració, presumiblement a la primavera de 1943 (foto Museu d'Història de Catalunya, Fons Amical de Mauthausen).



tant per la llibertat i en contra de la imposició del feixisme i el nazisme.

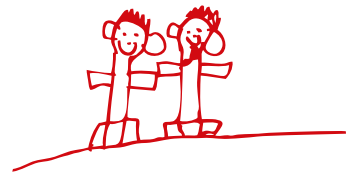
Molts dels nostres republicans van lluitar i van morir defensant un país en el qual havien dipositat les seves esperances però que els havia menystingut durant tot aquest temps. D'altres van ser fets presoners per l'exèrcit alemany i conduïts a camps de concentració, on molts d'ells també van perdre la vida. Prop de 10.000 republicans van ser portats a camps de concentració, on en van morir prop de 6.000.

La intervenció republicana durant la Segona Guerra Mundial va ser molt destacable, molts dels soldats de la novena companyia francesa que va alliberar París el 1944 estava formada per republicans espanyols.

L'esperança dels nostres combatents era que, un cop alliberada, Europa enderrocaria el règim franquista. Una altra vegada Europa va girar l'esquena a Espanya. Si bé es va reconèixer els serveis prestats, indemnitzant i ajudant els nostres republicans i oferint-los la nacionalitat francesa, o facilitant-los l'exili a altres països, en cap moment es va fer res per alliberar Espanya del règim de Franco.

L'exili a Bonmatí

Després de la guerra, Bonmatí també va tenir els seus exiliats, que van marxar durant la retirada per por a les represàlies o per les seves ideologies, o bé simplement perquè les circumstàncies els hi van portar.



Alguns van tornar al cap d'un temps, com pot ser el cas de Fèlix Fornés, que havia deixat aquí la seva família; d'altres van haver d'esperar a tornar un cop Franco va ser mort, com el cas d'Eusebi Ferragut; però n'hi ha que no van arribar a tornar mai, sigui perquè es van establir en un altre país, com és el cas de Pere Jané a Colòmbia, sigui perquè van perdre la vida en camps de concentració, com és el cas d'Amadeu Torrent Corominas.

El cas de Pere Jané i el de l'Amadeu Torrent són dos exemples del patiment dels nostres republicans durant la seva fugida.

Pere Jané Puig

En Pere Jané va néixer a Bonmatí l'any 1920 i va entrar a la guerra quan van mobilitzar la lleva del biberó, essent destinat al front del Pirineu. Amb la retirada, es va veure obligat a fugir a França per Prats de Molló.

Un cop a França, va estar 11 mesos internat als camps de concentració de Vernet i Setfont.

Durant la Segona Guerra Mundial, va formar part de la resistència francesa, cosa que li va permetre sortir de la situació existent al camp de França. Ara bé, va ser fet presoner el 1943 i internat en un camp de concentració, d'on en va sortir en el moment de l'alliberament, l'any 1945.

Un any després es va casar amb Montserrat Mas i el 1949 es va traslladar a viure a Colòmbia, on va establir la seva residència i on va treballar com a químic tèxtil.

En Pere Jané va morir l'any 2013 havent gaudit d'una vida plena però truncada per una guerra que el va foragitar del seu poble i la seva terra i el va conduir a França, un país pel qual va lluitar defensant el que creia i enfront del nazisme. Un país del qual esperava més després de la Segona Guerra Mundial i del qual va acabar marxant decebut en veure que no s'aconseguiria el que s'havia pretès. Tal com assenyalava el diari *El Punt Avui* el 4 de gener de 2014, reproduint les seves paraules:

"L'evidència, ja clara per a nosaltres, que tot seguiria igual, va ser com una galleda d'aigua freda sobre els nostres esperits idealistes i somniadors. Quedava ben clar que l'Espanya democràtica i la llibertat de la nostra Catalunya no eren altra cosa que una dèria inassolible."

Amadeu Torrent Corominas

L'Amadeu Torrent podríem dir que és el gran desconegut del nostre poble. Va haver de patir l'exili i la mort en un camp de concentració.

L'Amadeu va néixer a Bonmatí el 24 de febrer de 1916 a les 8 del vespre, tal com assenjala el llibre de baptisme.



*El cementiri dels presos de Gusen va ser fundat per l'exèrcit dels Estats Units; data de la fotografia desconeguda.
(Foto: Ministeri de Defensa francès - Direcció del Patrimoni, la Memòria i els Arxius).*

Els seus pares eren Joan Torrent Pujula, originari de Fornells de la Selva però resident a Anglès en el moment de casar-se, el 1903, amb Serafina Corominas Mundà, que era de Salt.

Poca cosa coneixem del pas per Bonmatí de la família de l'Amadeu. És de suposar que els seus pares van trobar feina a la colònia i s'hi van traslladar després de casar-se, i aquí va ser on va néixer l'Amadeu. Se suposa que era fill únic, ja que no s'ha trobat cap referència de germans nascuts al poble, i que va marxar de la colònia en una data anterior al 1930, ja que no consta en el padró d'aquell any.

Sigui com sigui, es perd la pista de l'Amadeu fins al 25 de gener de 1941, quan entra al camp de concentració de Mauthausen procedent de l'Stalag XII-D.

Amb aquesta dada podem reconstruir més o menys el que va ser la seva trajectòria fins aquell moment.

Mobilitzat per edat durant la Guerra Civil en el bàndol republicà, es veu abocat a abandonar el país durant la retirada per motius ideològics o per por a la represàlia dels vencedors.

Un cop a França, i com la resta d'exiliats republicans, és reclòs en un dels camps de concentració desplegats pel sud de França, del qual en va poder sortir alistant-se a l'exèrcit francès en favor dels mateixos interessos que l'havien mogut a lluitar durant la Guerra Civil.

Detingut entre el setembre i el gener de 1941, és conduït a l'Stalag XII-D, dependent de la 12a regió militar alemanya i situat a la ciutat alemanya de Trêveris, on queda detingut amb el número de presoner 25.976.

La Wikipedia defineix *Stalag* d'aquesta manera:

Una paraula de l'argot nazi per a designar un camp de base d'equips de presoners de guerra. És un mot creuat derivat de Kriegsgefangenen-Mannschafts-Stammlager, que vol dir «camp de base de guarnició de presoners de guerra». En tal camp, els presoners van ser registrats i designats a camps secundaris de treball, a fàbriques –sovint de la indústria militar– o a masies, per a reemplaçar la mà d'obra autòctona, mobilitzada per fer la guerra.

En aquest camp de treball designat per a presoners de guerra s'hi va estar fins al 25 de gener de 1941, que el van traslladar a Gusen, un subcamp de Mauthausen, amb el número de presoner 4.209.

Aquest camp de concentració, situat a l'Alta Àustria, s'utilitzava per al treball forçat dels presos en unes condicions de vida extremament dures, amb maltractament i un règim alimentari molt pobre.

En aquest camp es van practicar diferents formes d'assassinat directe, tant dins el mateix recinte de Gusen com seleccionant presos dèbils o malalts que es mataven amb gas a les instal·lacions del castell de Harthein o bé en vehicles adaptats. El tub d'escapament d'aquests vehicles donava a l'interior del compartiment on es posaven els presoners que eren conduïts al castell, on arribaven ja morts.

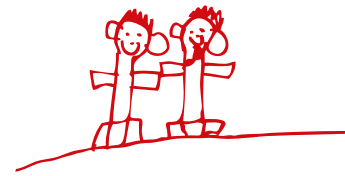
Amb aquest panorama tan dur, on la vida no tenia valor i on cada dia es lluitava per sobreviure l'endemà, no és estrany que els presoners volguessin intentar escapar. I això és el que va provar de fer l'Amadeu el 14 de novembre de 1941. Malauradament, una bala va posar fi a la seva vida, a l'edat de 25 anys, quan intentava fugir.

Segons assenyala el llibre de David W. Pike *Espanyoles en el Holocausto*, l'Amadeu era un *span*, que és la qualificació que es donava als presoners espanyols detinguts amb uniforme francès sense la condició de presoner de guerra, i la causa de la mort va ser "un tret en fugida".

Una vida segada a l'edat de 25 anys, amb tot un futur al davant. Una vida com la de tanta altra gent que va acabar els seus dies en els camps de concentració alemanys. Es compta que dels 7.200 republicans espanyols que van arribar a Mauthausen entre el 1940 i el 1945, gairebé 5.000 van perdre la vida i, d'aquests, el 80% la van perdre al camp de concentració de Gusen.



Després de l'alliberament per part de les tropes nord-americanes, els expresoners fan cua al camp de Gusen, un subcamp del camp de concentració de Mauthausen. Gusen, Àustria, 12 de maig de 1945. (Foto: National Archives and Records Administration College Park, Maryland (EUA).



Han passat 80 anys del final de la guerra però no del patiment que van haver de viure tant els que es van quedar com els que van fugir.

Diuen que va bé recordar la història, per viure el present i plan-tejar el futur. Veient actualment el retrocés que tornem a tenir en les llibertats i la incursió de l'extrema dreta a Europa, moltes vegades et preguntes si ja hem oblidat la nostra història o si no la volem recordar.

Vagi des d'aquí la meua admiració i el meu respecte per tota la gent que va viure la guerra. Uns herois anònims que van lluitar per unes idees i per la llibertat, enfrontant-se a un feixisme imperant que va posar fi en molts casos, i de diferents maneres, a les seves vides.

Josep M. Quer
historia-bti.blogspot.com

EL CAMP DE CONCENTRACIÓ DE GUSEN*

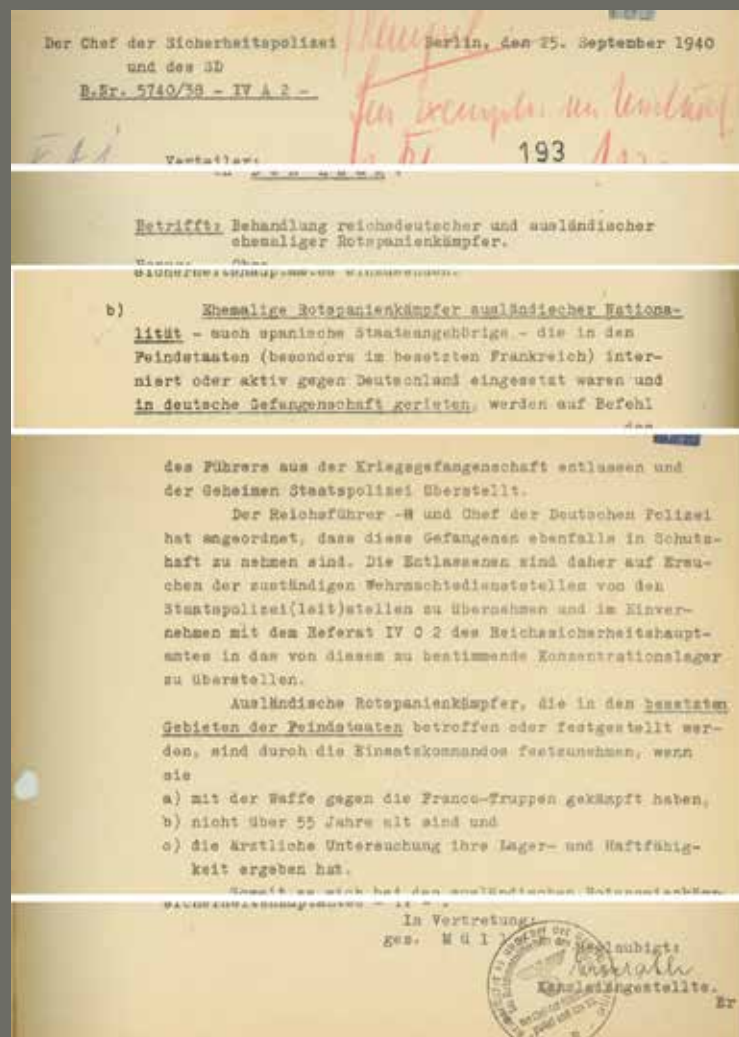
En el transcurs de l'ocupació alemanya de França, desenes de milers de refugiats de la Guerra Civil espanyola que havien estat internats a França van acabar en captivitat a mans dels alemanys. Al voltant de 15.000 van ser deportats als camps de concentració del Reich, la majoria a Mauthausen i Gusen.

Els primers transports de presos espanyols van arribar a Gusen a principis de 1941. Durant tot l'any, es van portar al camp un total de 4.000 ciutadans de nacionalitat espanyola, és a dir, gairebé la meitat dels nouvinguts en aquest període. Com que aquesta afluència es va anar reduint a poc a poc en els últims anys, es podria estimar que el nombre total de presos espanyols a Gusen supera els 5.000.

Gairebé 3.000 van morir a Gusen abans de finals de 1941 i a finals de març de 1943 el seu nombre havia disminuït fins a aproximadament 500. Només amb l'arribada d'alguns altres grups de presoners la situació dels interns espanyols va millorar. El nombre total de morts va superar els 4.200.

*Text extret del web
Mauthausen-memorial.org/de/Gusen

Informe del cap de la policia de seguretat i del SD, de 25 de setembre de 1940, sobre el tractament d'antics combatents estrangers i alemanys a Espanya. L'ordenança que acompanya aquesta nota va servir de base per a la deportació massiva d'antics membres de l'exèrcit republicà als camps de concentració. (Bundesarchiv, Koblenz, R 58/26)



Altres efectes de la guerra

LA CONFISCACIÓ DE PAPER MONEDA REPUBLICÀ

Acabada la Guerra Civil, tot el paper moneda republicà va ser bescanviat per un taló que famílies i associacions de persones afectades encara conserven. Aquest és el cas del resguard que guarden els descendents de la família de Lluís Noguera, de Sant Julià del Llor.

Les monedes i els bitllets republicans s'havien de portar a les oficines bancàries, però en el cas dels pobles petits van ser els ajuntaments els que van fer la recollida i els van portar al Banc d'Espanya. A l'ajuntament d'Amer es conserva el llibre de registre municipal del paper moneda confiscat després de la guerra; el document, però, presenta un estat precari. Confiem poder informar del seu contingut en un altre número de L'Amic.

"El primer punt estratègic que va escollir el bàndol franquista després del cop d'estat va ser la ciutat de Burgos, on va instal·lar –també– un nou Banc d'Espanya completament diferenciat del republicà. Per poder omplir aquest nou banc, els nacionals van iniciar una ofensiva molt potent: declarar invàlids els bitllets emesos per la República després del 18 de juliol, el dia de l'aixecament colpista. Els bitllets creats abans d'aquesta data van ser marcats amb un segell –per fer-se'ls seus– i, posteriorment, van començar a produir el seu propi paper moneda. "Negar la validesa de la moneda republicana era massa flagrant i els nacionals van decidir prendre el 18 de juliol com a punt d'inflexió", explica l'historiador Àngel Viñas. La República no va tardar a reaccionar i va declarar il·legals els bitllets emesos pel nou Banc d'Espanya a Burgos. Amb l'objectiu d'enfonsar la moneda republicana, el bàndol nacional va dissenyar una operació reservada que va posar en marxa a través de l'anomenat *Fondo de papel moneda puesto en circulación por el enemigo*, on s'anava recollint tota la moneda que arribava a mans del govern de Burgos, que es bescanviava per un simple taló. Al document, hi figuraven les pessetes que cada persona havia entregat al seu ajuntament, sota compliment d'un decret promulgat el 27 d'agost de 1938. Des d'aquell moment, quedava prohibida la tinença del paper moneda republicà: qui no l'entregués, seria acusat d'un delictes de contraban. A partir d'aquest decret, es van iniciar les ofensives de la guerra monetària. Segons explica l'historiador José Sánchez Asiaín, aquest és "un episodi molt poc conegut de la Guerra Civil i que mereix una atenció especial". Podríem dir que tot el que va suposar la guerra monetària ho va resumir amb poques paraules el seu artífex, José Larraz, cap del Servicio de Estudios del Banco de España instal·lat a Burgos: "La divisió taxativa dels bitllets en legítims i nuls va constituir una arma de guerra molt eficaç que va forçar, amb totes les seves conseqüències, els preus i la velocitat monetària a la zona republicana". L'operació estava estudiada i planejada al mil·límetre i matava dos pardals d'un tret: mentre el bàndol nacional s'enriquia, la República anava perdent cada vegada més

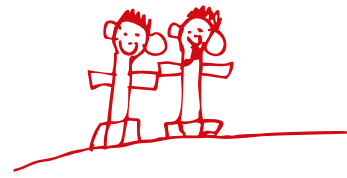


embranzida. Larraz es va assegurar de tenir les espatlles cobertes i va redactar un estudi, *La Restauración de la Comunidad Dineraia Española*, en què advertia sobre el perill que existia que arribés la pau. Segons l'autor, es podrien posar en marxa accions davant el Tribunal Penal Internacional de l'Haia per reclamar contra l'anul·lació dels bitllets republicans i demanar que l'Estat els reconegués. És a dir, el mateix autor ja veia venir una possible reprimenda dels organismes internacionals. Per obviar aquest hipotètic problema, calia forçar a la baixa la cotització de la pesseta republicana als mercats internacionals: si la cotització s'enfonsava, no tindria sentit fer cap tipus de reclamació.

[...]

Si bé a la població civil mai no se li ha reconegut la requisa sofrida durant la Guerra Civil, els partits polítics i els sindicats sí que han estat compensats. Gràcies a la llei de cessió de patrimoni de sindicats (1986) i la llei de compensació dels partits polítics (1998), van ser indemnitzats per les expropiacions que van patir durant la dictadura. Contràriament, l'Associació de Perjudicats per la Incautació del Govern Franquista (APIGF) fa més de vuit anys que demana que l'Estat espanyol els retorni els diners de les seves famílies. Entre un munt de paperassa familiar i factures del temps de la postguerra, totes elles van trobar un paper que, segurament, feia 70 anys que ningú no mirava. Les lletres impreses que encapçalaven el rebut devien deixar-ne més d'una garratibada: *Fondo de papel moneda puesto en circulación por el enemigo*. Els pilars de l'Estat franquista es van erigir amb els diners d'aquest fons. Un robatori amb factura incorporada, meditat i sense fissures."

[Extracte de l'article de Mireia Moré "Requisats, mal comptats, oblidats i ben gastats", publicat dins la revista quinzenal *Directa* (Núm. 384. Del 5/5 al 18/5 de 2015)]



Les Masies

LA PERA

Travessant a peu camps i boscos, ara un dia, ara un altre, la família Oliveras-Planella va anar traslladant tot el que posseïa –ramat, vaques, porcs, conills, aviram..., i finalment, dalt d'una carreta, mobles i efectes personals– des de can Vilaplana de Sant Esteve de Llémena fins a la Pera, dins de la parròquia de Sant Climent. Al mateix ritme i amb els mateixos mitjans, la família Berenguer-Sarsanedas va anar fent el mateix viatge però en sentit invers: va marxar de la Pera per anar a viure a can Vilaplana. Era l'any 1943.

Les vides d'una família i l'altra, però, ja s'havien creuat anys enrere, quan en Francisco Oliveras Pont i la Maria Planella Noguer van comprar la finca de la Pera als propietaris de Reverter. En el contracte de compravenda, signat el 1929, es requeria als nous amos que respectessin el termini de 28 anys de parceria que hi havia acordat amb els masovers, la família encapçalada per en Pere Berenguer Masachs i la Maria Sarsanedas Clua.

Pere Berenguer Masachs i Maria Sarsanedas Clua



Aquest matrimoni i els seus tres fills més grans: en Serafí, la Carme i la Paquita, procedint del Gornés de la Celleria, s'havien instal·lat cap al 1923 a la Pera, on successivament van arribar a tenir sis fills més: la Rosària, en Carlos, en Ramon, en Francisco, l'Aurora i l'Estrella.

A la Pera, s'ocupaven de tota la casa i tots els coberts, però a l'"estada" de l'amo no hi podien entrar, recorda l'Estrella, la més petita de la colla. A l'habitatge que ocupaven com a masovers, els únics que tenien habitació pròpia eren el pare i la mare, la resta de la família compartien no només dormitori, sinó també llit: les noies, per exemple, dormien plegades en dos llits grossos.

Per treballar tota la finca, que incloïa els camps del Magester i el Mosquer, calien molts braços i moltes mans, i per això s'hi havien d'arromangar tant els grans com els petits. "A estudi només hi anàvem als matins, perquè a les tardes havíem d'anar a engegar les vaques", explica l'Estrella, que recorda com amb la seva germana Aurora recorrien cada dia diferents camins per tornar de l'escola cap a casa. Elles havien anat a col·legi a Bonmatí, a diferència de dos dels seus germans més grans, que havien anat a Sant Climent. Tot i així, les hores que havien pogut dedicar a instruir-se no eren gaires, perquè a casa sempre hi havia feina per a uns i altres. A la vinya, per exemple, als petits els encomanaven la feina d'"esquivar" les perdius: picant llaunes o el que fos, espantaven els ocells que, afamats, pretenien cruspitar-se el raïm. I amb raspalls de "malgraner" (magraner) anaven a recollir la fullaca que queia dels arbres, que s'aprofitava per a jaç de les vaques, i així deixaven l'herba neta perquè el bestiar hi pogués pasturar. A més, quan podien, també s'entretenien anant al torrent a pescar barbs i caçar granotes.

De gana, asseguren, no n'havien passat mai. A part de tot el que els proporcionava la terra, tenien tota mena de bestiar, fins i tot un ramat d'unes 25 o 30 ovelles. A falta llavors dels actuals "pastors elèctrics", el ramat també els havia donat algun maldecap: "Els xais entraven als camps de les finques veïnes, i això havia estat motiu de disputes durant uns anys amb els habitants de la Comica, fins que l'avi va acabar comprant aquella propietat", l'any 1941, segons explica Pere Culler Oliveras, net del llavors matrimoni propietari de la Pera.

L'aigua per beure la portaven amb un bocoi de la font de ca l'Orella; allà hi havia "sargantanes" (salamàndrids), explica l'Estrella, que eren la prova que l'aigua era neta, i ho era tant, de neta, que el toro no en volia mai, remarca en Francisco.

Els pocs diners que tenien els treien sobretot del rèdit que els donava el toro, que era molt sol·licitat per les femelles dels voltants: n'hi pujaven de Sant Climent, les Serres, Sant Julià i fins i tot de Vilanna. I també gràcies a un porc, que muntava les truges de la rodalia.

Tot i la vida modesta de la família, en Francisco Berenguer recorda amb orgull que "la primera bicicleta que hi va haver a Sant Climent va ser la d'en Serafí", el seu germà gran. "Érem de pagès, i de calés, ben pocs!" L'austeritat amb què havien de viure feia que els més joves busquessin totes les tàctiques per estalviar-se de pagar allà on era obligat fer-ho: "Per anar a Anglès, pujàvem al tren quan arrencava a Bonmatí i baixàvem a Anglès quan afluixava al pas de nivell. I a la pista de ball, si l'entrada valia 1 pesseta, al porter li donàvem una moneda de 10 cèntims, se la posava a la butxaca i ens deixava entrar... Una vegada, a la festa de Bonmatí, vaig passar sota la roba de l'envelat i, quan ja estava ballant amb la Maria de can Rajolet, va venir en Berto de can Surroca, em va agafar per l'orella i em va fer fora. Però al cap de poc ja tornava a ser a dins...", rememora amb un somriure de trapella.

"Després de fer la primera comunió, ja anàvem a ballar a tota vela. Només pensàvem en anar a ballar!", diu en Francisco, que recorda especialment la colla que es formava per anar a les sales de ball d'Anglès, sobretot a la Pista (a la carretera de Santa Coloma). El primer de sortir de casa era l'Enric de can Masachs, que tot fent camí s'anava ajuntant amb en Pere de la Costica, en Xico de can Paradís, els de la Pera, en Salvador de can Verneda, la Pauleta de la Mina, en Miquel del Vidals, de cal Ros..., fins a arribar a la barca d'Anglès. Era tal la colla que s'ajuntava, que el barquer havia de fer dos viatges per fer-los passar a tots d'una banda a l'altra.

Tot i quedar apartada de les principals vies de comunicació i dels indrets més perjudicats, la Pera va ser testimoni, d'una manera o altra, dels efectes de la Guerra Civil espanyola. "El dia que va acabar la guerra, a la taula del menjador de la Pera, una taula molt llarga on potser hi cabien vint persones, era plena de soldats esperant què havien de fer: hi havia en Ferran de can Verneda i altres de Bonmatí i d'altres llocs. A cal Rei es veia tot ple de mules i matxos amb soldats. Al cap d'uns dies, tots van començar a marxar. Era la retirada." "Per la retirada vam amagar el bestiar al bosc, al capdamunt dels camps, perquè no ens els fessin sacrificar per menjar", diu l'Estrella. "Fins i tot hi havíem amagat ous! A les esquelles hi posàvem draps perquè no se sentissin de lluny..., però a vegades no anava bé...", comenta en Francisco. A partir de llavors van anar passant altres soldats, però ja en grups més reduïts, de cinc o de dos. A pesar de la por que els deixessin sense menjar, l'Estrella, que en aquell moment no tenia més de 6 anys, guarda un record d'aquell episodi: "Un dels soldats que van fer estada a la Pera, abans de marxar, em va regalar un moneder. Ves a saber d'on l'havia tret..."

Pocs anys després d'haver-se acabat la guerra, tot i no haver esgotat el període de parceria que tenien acordat, la família Berenguer-Sarsanedas es va avenir a canviar la masoveria de la Pera per la de can Vilaplana de Sant Esteve. I és així com la família Oliveras-Planella van deixar de fer de masovers a can Vilaplana i van passar a viure a la Pera com a propietaris, i com els Berenguer-Sarsanedas van obrir una altra etapa en el seu camí, que passaria per Sant Esteve i culminaria anys més tard a can Soler de Dalt de Vilanna.

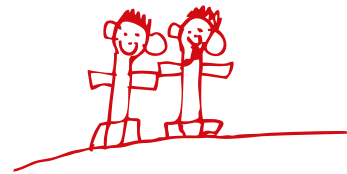
Francisco Oliveras Pont i Maria Planella Noguera



La família Oliveras-Planella, al davant de la façana de la Pera. A dalt, d'esquerra a dreta: Dolors Oliveras Pont, Maria Planella Noguera i Angelina i Maria Oliveras Planella. A sota: Pep i Pere Oliveras Planella, Francisco Oliveras Pont i Lluís Oliveras Planella.

L'any 1943, amb els seus cinc fills (la Maria, en Pep, l'Angelina, en Pere i en Lluís), juntament amb una tia, germana del pare, el matrimoni Oliveras-Planella es va establir a la Pera. Abans d'instal·lar-s'hi ja hi van fer una de les primeres reformes que els havia de facilitar la vida a la casa: van fer anar un tub de plom des de l'anomenada font "dels abeuradors" —o de la Pera— fins a la casa, per tal de tenir-hi aigua contínuament. Temps després, el 1945, a en Xico Patriarca d'Amer li van fer construir una pahissa davant l'era. I van arribar a tenir llum a tota la casa —"Era l'única casa de Sant Climent que en tenia", assegura en Pere Cullell— amb l'ajut d'un motor de benzina que carregava unes bateries que proporcionaven l'energia necessària per a l'enllumenat domèstic.

La cria d'animals per a la venda va ser una de les seves principals activitats. Així, anar al mercat d'Amer, cada dimecres, era una festa: hi despatxaven tot el que duïen, i fins i tot hi havia



dies que abans d'entrar a la plaça ja els havien comprat una part de la mercaderia. Era tal el benefici que en treien, que el dia de mercat es podien permetre llogar una quadra per al cavall durant tota la jornada i anar a dinar a can Cabravia o a altres fondes del poble.

A Bonmatí també hi duien bestiar. Pel camí que baixa per can Verneda, la Canova i can Llorà Petit —el tram que va de la Pera fins a cal Ros no existia en un primer moment, es va fer posteriorment—, feien passar una ovella manyaga al davant perquè la seguissin tots els xais, i així els portaven fins a l'escorxador municipal de la Colònia, on també hi duien porcs i vedells, per sacrificar-los i vendre'n la carn i aprofitar-ne també les pells. Tot i això, a la casa també mataben el porc, en sacrificaven dos alhora, i el dia de la matança feien un bon esmorzar i un sopar de "festa major": "A sopar hi venia tothom, familiars, veïns... A taula potser érem vint-i-cinc o trenta persones!", explica en Pere Cullerol Oliveras, que tot i no haver nascut a la Pera, reconeix que s'hi passava tantes hores i tants dies com podia, amb els avis i els oncles.

A més d'una cinquantena de vaques i vedells, també havien mantingut el toro i havien agumentat el ramat d'ovelles dels antics masovers. "Quan arribava el bon temps, cap allà al maig, l'avi portava el ramat fins a Santa Pau. Pel camí s'hi anaven afegint els ramats del Lleopard, de can Mitjà de Rocacorba, del Clascar, del Gelabert de Sant Climent, de Mieres... I des de Santa Pau, uns pastors s'encarregaven d'anar pujant tot el bestiar fins a la Roca de Pelancà, més amunt de Camprodon. Allà s'hi reunien centenars i centenars d'ovelles, potser milers! I cap allà a l'octubre, el ramat tornava cap aquí."

Dels boscos del voltant, també en treien rendiment: cada any feien tres o quatre piles per obtenir el carbó que, carregat en sarrions, baixaven fins a l'estació del tren de Bonmatí per vendre'l a Girona o a altres llocs.

Com a mitjà de transport feien servir una tartana amb seients de pell que es cobria amb una vela a l'estiu. I cap als anys seixanta van tenir una bicicleta per anar a comprar el que convingués a Bonmatí.

En Francisco Oliveras va ser enterrat a Sant Climent el 1961 i



Imatge actual de la Pera. Foto: Jordi Cañabate.

la Maria Planella a Bonmatí l'any 1982. De la família, els germans Josep i Lluís Oliveras, junt amb l'Angelina Tarrés i Arnau, van ser els últims habitants de la Pera. Van deixar de viure-hi a principi dels anys noranta. Ara, la casa, tot i que deshabitada, continua dempeus dominant una vista privilegiada.

Mei Bescó Esteve



Vista aèria actual del mas de la Pera. Foto: Santi Vidal.

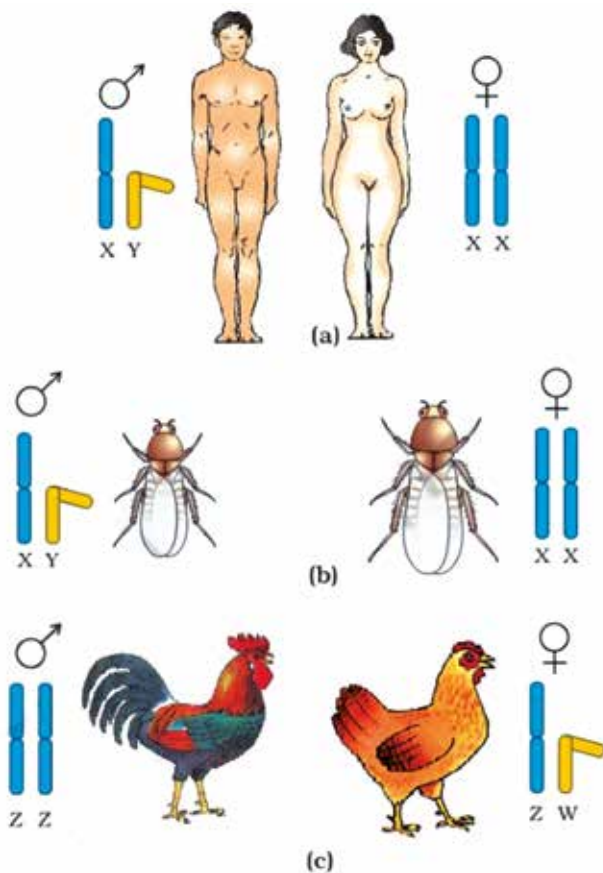
Nota: Voldria fer arribar un sincer agraïment a totes les persones que, directa o indirectament, han proporcionat informació sobre la Pera i els seus habitants en els últims cent anys i demanar disculpes a totes a les que no m'ha estat possible entrevistar per reunir més dades per fer aquest escrit. Sigui com sigui, aquest article queda obert a noves aportacions i a totes les esmenes que siguin necessàries. (revista.lamic@gmail.com)

Determinació del sexe degut a la temperatura

L'estiu passat es van trobar nius de tortuga babaua (*Caretta caretta*) a les platges de Mataró, Premià i Tarragona. No és un fet freqüent i per aquest motiu la troballa va aparèixer en diferents mitjans de comunicació.

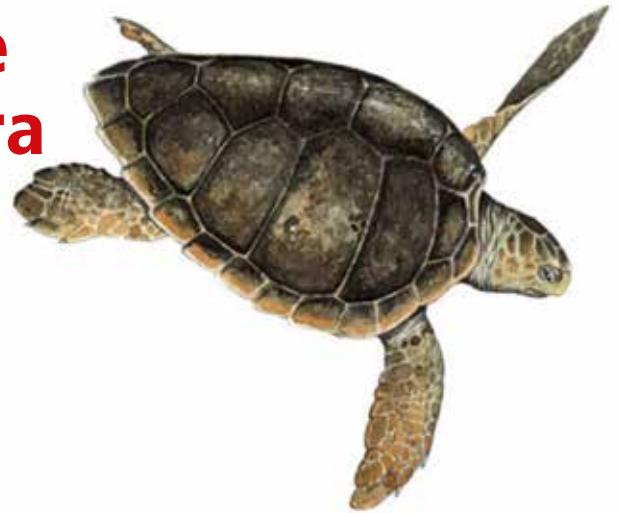
És casual que les tortugues caretta ponguin ous a les platges catalanes que no les han vist néixer? A la natura hi ha pocs esdeveniments o comportaments que siguin atzarosos i molts es poden explicar científicament. Per què, doncs, es van realitzar aquestes postes en aquests indrets?

En la majoria d'animals el sexe que té un individu queda determinat en el moment de la fecundació, quan un òvul i un espermatozoide es fusionen i, segons els cromosomes sexuals heretats, l'animal serà un mascle o una femella.



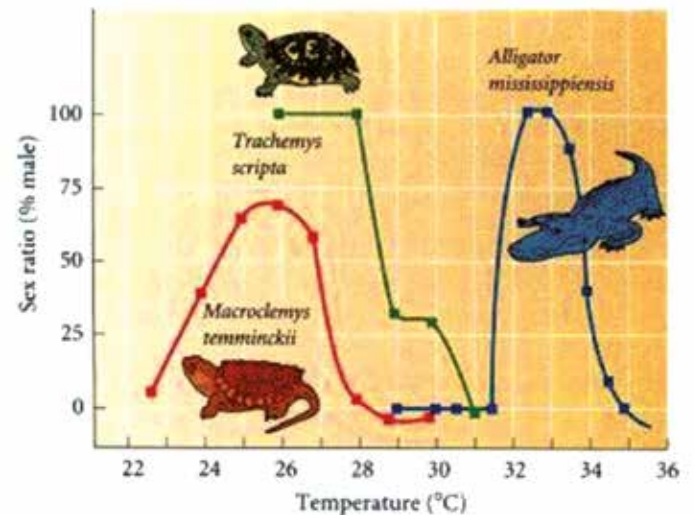
Font: <https://www.pmfias.com/sex-determination-genetic-disorders-mendelian-disorders-chromosomal-disorders/>

Tant els humans com la mosca de la fruita (*Drosophila sp*), la femella té un parell de cromosomes X (homogamètic) i el mascle XY (heterogamètic). En les aus, la femella té un parell de cromosomes diferents, ZW, i el mascle dos de semblants, ZZ.



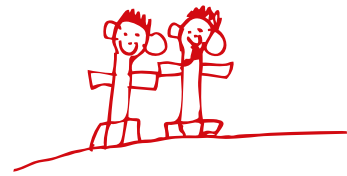
Font: <https://www.barrameda.com.ar/animales/tortuga-boba.htm>

En molts grups de rèptils, però, tot i tenir cromosomes sexuals, la determinació del sexe ve determinada posteriorment, durant la incubació, i el que fa que neixin mascles o femelles és la temperatura a la qual s'incuben els ous. L'ambient té un paper crucial, en determinar la proporció de mascles i femelles que sortiran d'una posta, i un augment de la temperatura degut a l'escalfament global pot modificar aquestes proporcions.



Font: <https://www.quora.com/Is-it-true-that-a-crocodiles-sex-is-determined-by-the-temperature-maintained-in-its-nest-while-hatching-If-yes-how-does-this-happen>

En el gràfic s'observa que en l'espècie de tortuga *Macrodemys temminckii* temperatures d'incubació inferiors a 22° i superiors a 29° determinen el naixement de femelles, valors intermedis entre aquestes dues temperatures fan que neixin tant mascles com femelles. En les poblacions de *Trachemys scripta*, a temperatures inferiors a 28° neixen només macles i la proporció de femelles va augmentant a mesura que puja la temperatura. La proporció de sexes en *Alligator mississippiensis* s'assembla al gràfic vermell referit al primer cas descrit.



Retornant al tema de la tortuga babaua se sap que ponen ous cada dos o tres anys als mateixos llocs on han nascut i que la incubació dura uns 52-56 dies si la temperatura és d'aproximadament 29°C. En aquestes condicions neixen mascles i femelles amb una relació de sexes equilibrada. Temperatures superiors acceleren el desenvolupament embrionari i si es produeixen durant el segon terç de la incubació, neixen més femelles, mentre que en condicions més fredes la incubació s'allarga i neixen més mascles. Per sobre de 32° i per sota de 27° neixen individus d'un sol sexe.

Cal tenir en compte que el metabolisme dels embrions allibera calor i la temperatura del niu pot augmentar més de 3° C.



Font: https://www.abc.es/natural/biodiversidad/abci-tortugas-mexico-anidacion-201112210000_noticia.html

Podem afirmar, doncs, que degut a l'increment progressiu de la temperatura del nostre planeta els animals han d'adaptar-se a l'ambient canviant. En el cas de la tortuga babaua ha de pondre els ous a latituds més altes perquè puguin néixer mascles i així assegurar la perpetuació de l'espècie. A mesura que l'escalfament augmenti, aquest comportament serà cada vegada més freqüent.

Color del pèl influït per la temperatura

Un altre caràcter relacionat amb la temperatura és el pèl dels gats siamesos (*Felis catus*), que és de color crema, però el cap, les orelles, l'extrem de les potes i la cua són de color més fosc. Això és degut al fet que en aquestes zones hi ha un pigment anomenat melanina que origina el color negre. La seva producció depèn d'un enzim (proteïna) present en els teixits i capaç d'oxidar l'aminoàcid tirosina i transformar-lo en melanina.

A la temperatura normal del cos, el gen que facilita la síntesi d'aquest enzim no és actiu i per tant el color és clar, però en les zones més fredes del cos (cap, orelles...) sí que es pot expressar i conseqüentment es fa l'enzim que intervé en la fabricació de melanina.

Quan els gats siamesos acaben de néixer són totalment clars i els que viuen en països tropicals tenen les extremitats més clares que els de països freds.



Font: https://es.wikipedia.org/wiki/Siam%C3%A9s_tradicional

Què tenen en comú els dos exemples descrits? En tots ells es demostra que hi ha gens que s'expressen o no segons la temperatura ambient.

També es coneixen altres variables ambientals que influeixen en la manifestació de determinats gens:

- Algunes espècies d'equisets (cua de cavall) són dioiques (sexes separats, hi ha individus mascle i individus femella) i si la concentració de nutrients al sòl és baixa esdevenen mascles, però són femelles en cas contrari.



Font: <https://ichn2.iec.cat/Bages/z-humides/lmatges%20grans/Equisetum%20telmateia.htm>

- Algun tipus de peix com el *Xiphophorus* és capaç de canviar el sexe segons la proporció que hi hagi a la població. Sembla que el fenomen és hormonal i és un mecanisme per mantenir la proporció 1:1 de sexes.

Webgrafia:

<https://allyouneedisbiology.wordpress.com/2015/07/28/determinacio-sexe-reptils-canvi-global/>
http://digital.csic.es/bitstream/10261/108713/1/carcar_v2.pdf
<http://escorialvic.org/lilibredigitalciencies/lilibredigital4t/DeterminacioDelSexe.pdf>
http://www.indemares.es/sites/default/files/directrices_bycatch_tortugas.pdf
http://www.seaturtle.org/PDF/ElenaAbellaPrez_2010_PhD.pdf

5è CONCURS FOTOGRÀFIC I LITERARI JUVENIL

En el 5è concurs literari i fotogràfic juvenil Ter-Brugent - Premi Sant Jordi, de 2019, hi van participar joves del nostre municipi. Malgrat que no van estar entre les persones guanyadores, les felicitem des d'aquí i animem a continuar participant-hi.



Autora:
Nawal Abdessamie

Estic bé?

Jo, poeta emmirallada
Jo, poeta enjoiada
Què faig aquí, sola i abandonada?
Un paper em mira,

Un paper blanc, sense res em mira i em diu
Què fas aquí tota sola i abandonada?
Jo li dic, tothom diu que estic bé
Però em pregunto, estic bé?
I m'acabo responent

No, cada dia haig de patir els abusos del meu home
Que em tracta com si no fos res.
Jo li dic a tothom que estic bé
Però em pregunto, estic bé?
I m'acabo responent,

No pot ser que estigui bé si la meva mare
No deixa de dir-me que soc una acabada

No estic bé,
No estic bé paper estimat.

El paper em mira i em diu
Què fas aquí tota sola i abandonada?
I jo, li acabo dient, no vull sortir del meu niu,
Sent una persona poc recolzada.
I acabo amb una conclusió,
Dient-me que tot té solució.
Estaré bé paper estimat,
Soc una dona.
Soc una dona amb potencial,
Una dona excepcional
que no deixaré que ningú m'acabi amargant

I així podré gaudir
Aquesta vida tan apassionant.
Paper estimat, soc una dona,
Soc més forta que tots vosaltres.
Soc una dona i estic orgullosa de ser-ho.
El paper ja no és blanc perquè he signat la meva llibertat.

Autora: Emma Gurriaran Alcalde



MÉS QUE
UN CLUB

UN CULÉ

Conec un noi molt trempat
que seria més simpàtic
si no fos tan obstinat
i també massa fanàtic.

I és que l'Oriol, senyors,
només té una ceba al cap:
gran fal·lera pels esports,
que altra cosa poc en sap.

Coneix tots els jugadors
de futbol, bàsquet i handbol,
àrbitres i entrenadors,
que ell d'això sap el que vol.

Culés com ell no n'hi ha,
el Barça és més que un club.

No té gana per sopar
si pallissa li han fotut.

Quan el "seu" club va perdent,
ell passa una mala estona
i ho fa passar malament
als fills i a la seva dona.

Et pot consolar pensar,
si el Barça perd algun dia:
"En Messi ho arreglarà
i ens tornarà l'alegria."

Molt bonics són els esports,
però has de saber, Oriol,
que uns altres nobles valors
captiven i omplen molt.

Ajudar els necessitats,
ser "voluntari" si cal,
cultivar les amistats,
anar a un esplai o una coral.

Dedicar-te a la cultura
i d'altres activitats.
Pots gaudir de la natura
amb la dona i fills plegats.

"El món al plat"

CUINA INTERCULTURAL

El curs passat es va dur a terme al Pavelló de Bonmatí el taller de cuina "El món al plat", autogestionat per les mateixes participants, amb elaboració i degustació de receptes de diferents països.

Tot seguit us passem les receptes que es van presentar en aquesta activitat col·laborativa, on tothom aprenia de tothom.



Galetes de cacau i avellana

País: Internacional
Demostració: Dolors

Ingredients:
2 clares d'ou
100 g d'avellanes torrades
100 g de sucre
1 cullerada de llevat en pols
150 g de xocolata (pot ser fondant o no)
1 cullerada de cacau en pols

Preparació:

Batre les clares fins que quedin a punt de neu i barrejar-les amb el sucre i un polsim de sal.
Picar les avellanes i barrejar-les amb la xocolata fosa, el llevat i les clares muntades.
Es posa la pasta a la plata fent muntanyetes (amb una mànega o una bossa que faci de mànega) i s'enforna a 160° durant 15 minuts.

Crema catalana

País: Catalunya
Demostració: Dolors

Ingredients:
1 litre de llet
4 ous
5 cullerades soperes de sucre
2 cullerades de soperes de Maizena
Un pessic de sal

Preparació:

En un bol hi posem la Maizena i el sucre, ho barregem i ho reservem.

Separem les clares dels ous i en un recipient hi fem els rovells i la mescla de farina i sucre, hi afegim un rajolí de llet i ho batem amb una batedora de varetes manual i després hi posem la resta de la llet, un tros de canyella i la pell sense ratllar d'una llimona. Ho posem al foc, moderat, i ho remenem de tant en tant per evitar que s'enganxi al fons del cassó. Ho mantenim al foc uns 20 minuts fins que s'espesseixi la mescla. Ho retirem i deixem refredar en un motlle especial, després hi escampem sucre per sobre i amb un ferro especial per cremar o un bufador, cremem el sucre, i ja està a punt.





Cuscús amb vedella

País: Marroc

Demostració: Naima

Ingredients:

(per a la preparació de la carn):

- 1 kg de carn
- 2 cebes grans
- 2 tomàquets grans
- 8 pastanagues grans
- 1 tassa de cigrons cuits
- sal
- oli gira-sol
- aigua

espècies:

Cúrcuma, pebre, comí, gingebre en pols, canyella i colorant alimentari

Ingredients (per a la ceba caramel·litzada):

- 3 cebes grans
- 1 cullerada sopera de mel o sucre morè
- 1 tassa de panses
- branca de canyella
- sal i pebre
- aigua

Preparació de la carn:

Trossegem la carn, la salpebrem i la fregim en una paella gran, procurant marcar tots els seus costats. Retirem la carn i la reservem. Després, a la mateixa paella, hi posem més oli i la ceba tallada a la juliana, la deixem ofegar a foc lent i després ho retirem i reservem.

Trossegem els tomàquets, pelem les pastanagues i les tallem en dos trossos i els posem a l'olla de pressió. Hi afegim la carn, la ceba i els cigrons. Després hi col·loquem les espècies, mitja cullerada de gingebre en pols, un pessic de canyella, cúrcuma, sal i comí i colorant al gust. Després hi tirem un raig d'oli i dues tasses d'aigua, i ho cuinem a foc moderat almenys durant 45 minuts.

Preparació de la ceba caramel·litzada:

En una paella hi posem les 3 cebes tallades a la juliana, hi afegim canyella, mel o sucre, pebre i sal al gust, després mitja tassa d'aigua, i ho cuinem a foc lent fins que es caramel·litz i ho reservem.

D'altra banda, col·loquem les panses rentades al vapor durant uns minuts i quan estiguin suaus les mesclm amb la ceba caramel·litzada i ho reservem.

Preparació del cuscús:

Col·loquem en un bol el cuscús, un pessic de sal i oli de gira-sol i ho barregem. Ho remullem amb una mica d'aigua i ho tornem a barrejar, i després ho posem al vapor i deixem passar uns 25 minuts aproximadament fins que hagi crescut i ho reservem. Un cop preparats tots els ingredients muntem en un plat gran o safata circular a la base el cuscús, procurant que no quedi endurit; després ho ruixem amb el suc de la carn i col·loquem al centre tota la carn sense ossos. Sobre la carn hi col·loquem la ceba caramel·litzada amb les panses i després ho decoram amb les pastanagues partides, i ja ho tenim llest!



Bastela

País: Marroc

Demostració: Zainab

Ingredients per a 12 persones:

2 kg de cebes

2 pollastres

6 ous

1 tassa d'ametlla sencera

1 tassa d'ametlla molta

250 g fulls de massa Tall

una barra de mantega per fondre

oli de gira-sol

sal

julivert i coriandre

espècies: cúrcuma, canyella, pebre, safrà. al gust
sucre de llustre per decorar

Preparació dels pollastres:

Tallem les cebes a la juliana i ho reservem. Rentem els pollastres, els trossegem i els amanim amb oli, sal i totes les espècies; també hi col·loquem les cebes tallades a la juliana, el julivert i el coriandre, i ho deixem reposar a la nevera unes hores abans de cuinar-ho.

En una olla alta hi posem els pollastres amb la ceba i amb una mica d'aigua i ho deixem coure uns 45 minuts.

Quan els pollastres estiguin cuits i la ceba ben picada, traiem els pollastres i els reservem, i després hi afegim els 6 ous i ho fregim amb la ceba picada i amb el suc de la cocció dels pollastres i ho reservem.

En un plat ample esmicolem el pollastre, li traiem els ossos i ho reservem.

En un cassó hi fem bullir les ametlles senceres amb una tassa d'aigua, les retirem del foc, les colem i els traiem la pela; després les posem a fregir en oli de gira-sol i, un cop daurades, les retirem i les reservem per decorar.

En un bol hi posem l'ametlla molta, la mescllem amb una mica de canyella i ho reservem.

Desfem la mantega i ho reservem.

Preparació de la bastela:

En una o dues plates que puguin anar al forn hi col·loquem la massa Tall de manera que després es puguin embolicar els ingredients amb els fulls. Ho ruixem amb la mantega perquè s'enganxi i amb l'ou fregit hi fem primer una capa i la pressionem una mica amb una cullera. Després amb el pollastre esmicolat hi fem una segona capa més alta i la pressionem. I amb l'ametlla molta hi fem una tercera capa fina i ho ruixem una mica amb la mantega fosa i ho pressionem amb la cullera. Ara emboliquem les tres capes amb la massa Tall de la base i ho enganxem amb la mantega fosa, ho posem al forn preescalfat a 170° i ho deixem uns 20 minuts fins que es vegi daurada per sobre.

Traiem la bastela del forn i la decorem amb sucre de llustre, canyella al gust i les ametlles daurades, i ja ho tenim a punt!





Pastís de vinagre

País: Internacional
Demostració: Esmeralda

Ingredients per al bescuit:

8 ous
400 g de sucre
200 g de farina
2 cullerades soperes de vinagre de poma
1 cullerada de llevat
mantega per greixar motlle

Ingredients per a la crema:

1 tassa de llet sencera
2 cullerades soperes de mantega
2 cullerades de sucre
ratlladura d'una llimona

Preparació del bescuit:

Separem les clares dels rovells i les batem a punt de neu amb la batedora. Quan estiguin al punt hi afegim els rovells i el sucre i seguim batent, i després hi afegim les dues cullerades de vinagre, la farina i el llevat. Seguim batent fins a integrar tots els ingredients i després ho aboquem tot en un motlle greixat que col·locarem al forn ja preescalfat a 170°. Ho mantenim coent amb aquesta temperatura uns 40 minuts.

Preparació de la crema:

En un cassó posem una tassa de llet a foc moderat i hi afegim les dues cullerades de mantega, les dues de sucre i la ratlladura de la llimona, ho remenem i ho deixem reposar.

Quan ja hem tret el bescuit del forn, el col·loquem en una plata i el banyem a poc a poc amb la crema. Ho deixem reposar un moment perquè la massa ho absorbeixi i el servim.



Basbousa



País: Marroc
Demostració: Halima

Ingredients:

2 ous
2 tasses de farina (sèmola de blat de moro)
1 tassa de sucre
1 tassa de llet
1 tassa d'oli
1 sobre de sucre vainilla
1 sobre de llevat
1 llimona (ratlladura)
melmelada de préssec i coco ratllat per decorar

Preparació:

En un bol hi posem els ous i la ratlladura de la llimona. Ho batem manualment amb unes varetes i a poc a poc hi afegim el sucre, la llet i l'oli, i reservem la mescla. Barregem la farina i el llevat, ho afegim a la mescla i ho continuem batent amb les varetes fins que quedi una mescla homogènia. La barreja ha de quedar bastant líquida. Greixem un motlle per a pastís no gaire alt, hi aboquem la mescla i el posem al forn preescalfat a 180° i ho deixem coure uns 20 minuts aproximadament. Traiem el pastís del forn i el cobrim amb melmelada de préssec i coco ratllat.

Amanida d'arròs

País: Internacional
Demostració: Haquima

Ingredients per a l'amanida:

- 1 enciam
- 1 cogombre
- 4 tomàquets
- 2 remolatxes cuites
- 2 pastanagues
- 1 llimona grossa
- 6 ous durs
- 1 llauna gran de préssec en almívar
- 3 llaunes de tonyina
- 1 llauna de blat de moro
- oli d'oliva i sal
- dues tasses d'arròs bullit

Ingredients per a la maionesa:

- 1 ou, oli d'oliva, vinagre de poma, sal i pebre negre

Preparació de la maionesa:

En un vas alt hi batem 1 ou, pebre negre, sal i una cullerada de vinagre de poma, i mentrestant hi anem afegint a poc a poc l'oli d'oliva fins que pugi, i llest.

Preparació de l'amanida:

Esmicolem l'enciam, el rentem i el reservem. Tallem el cogombre a rodanxes, els tomàquets en trossos mitjans i les remolatxes a trossos grans. Amb un ratllador ratllem les pastanagues i els ous durs els tallem a trossos grans.



Espremем la llimona i reservem el suc en un got.

Aboquem el suc de la llimona, sal i oli d'oliva a l'enciam i el remenem una mica perquè s'integrin bé els ingredients, i fem el mateix amb els tomàquets, el cogombre i la remolatxa que hem tallat anteriorment, i ho reservem.

En un bol poseм l'arròs ja cuit i hi afegim les tres llaunes de tonyina escorreguda, la llauna de blat de moro i la maionesa, i ho remenem de manera que s'integrin tots els ingredients sense endurir l'arròs.

En un plat gran col·loquem primer l'enciam com a base deixant un espai al centre per a l'arròs, i després anem afegint a poc a poc tots els ingredients sobre l'enciam de manera decorativa al gust.

Col·loquem l'arròs al centre amb un motlle perquè quedi ferm i ja està tot a punt per servir.



Arròs de Ca l'Amat

País: Catalunya
Demostració: Maria Torramilans

Ingredients (per a 5 persones):

- 0,5 kg d'arròs
- 1 kg d'ales de pollastre
- ½ kg de conill
- ½ kg de ceba
- ½ kg de musclos
- 200 g de calamars
- 2 brics (petits) de tomata fregida
- Caldo de peix junt amb el suc dels musclos o 1 pastilla de caldo de peix junt amb el suc dels musclos
- Sal i un polsim de pebre vermell
- 2 litres d'aigua

Preparació: En una paella plana tipus valenciana, hi fregim la carn i, quan estigui cuita, la separeм. Després hi poseм la ceba i la fregim fins que quedi de color marró fosc. Quan veiem que es comença a enganxar, hi afegim aigua i hi tireм els calamars, la carn i la tomata. Ho remenem fins que quedi de color marró ben fosquet. Després hi poseм una mica més d'aigua i hi tireм l'arròs. El remenem fins que quedi ben fregit i tot seguit hi afegim 2 litres de caldo.

Ho deixarem bullir tot durant 18 minuts a foc lent, hi posarem la sal i el pebre vermell i, quan faltin 3 minuts, hi posarem els musclos, que ja haureм obert abans, amb el suc que haureм reservat per al caldo. Bon profit!



Pa de blat de moro

País: Internacional
Demostració: Ana Ivette

Ingredients:

- 500 g de blat de moro cuit
- 1 tassa de llet condensada (397 g aprox.)
- 15 g de llevat
- 4 ous
- 1 llauna de "dulce de leche"
- 1 barra de mantega

Preparació:

Enfarinem un motllo i el deixem a punt.

En una liquadora hi posem la tassa de llet condensada i els 4 ous. Hi afegim el llevat. A poc a poc, hi afegim el blat de moro i la mantega, fins a obtenir una massa homogènia.

Preescalfem el forn a 300 graus i quan hi posem la massa ho baixem a 170 graus. Ho fornem durant uns 50 minuts aproximadament.

Es pot cobrir amb "dulce de leche".



Pastís de xocolata



Demostració: Najlaa

Ingredients per a la cobertura:

- 2 cullerades de sucre
- 2 cullerades de cacau
- 1 sobre de flam
- 3 tasses de llet sencera (freda)
- 17 galetes Maria
- 200 ml de nata per muntar

Preparació:

En un cassó hi posem el sucre, la llet i el sobre de flam, ho posem a escalfar amb foc mitjà i esperem que bulli.

Quan la mescla estigui espessa hi afegim les galetes tros-sejades, dues cullerades de cacau en pols i ho trituram amb la batedora; hi afegim la nata per muntar i continuem baten-t fins que els ingredients estiguin ben integrats.

Col·loquem tota la mescla sobre el bescuit que haurem preparat abans i posat en un motlle. Ho deixem refredar a la nevera durant aproximadament 15 o 20 minuts com a mínim.

Bacallà amb nata

País: Portugal
Demostració: Esmeralda

Ingredients:

1 quilo de bacallà (esmicolat i posat en remull una nit abans de la seva preparació)
12 patates petites
3 cebes mitjanes
200 g de formatge ratllat per gratinar
3 cullerades de mantega
200 ml de nata per cuinar
nou moscada
pebre blanc
sal al gust

Preparació:

Partim les patates en trossos petits i les fregim en oli abundant. Un cop fregides les reservem.
Tallem les cebes en rodelles molt fines i les fregim en una altra paella.
Quan la ceba estigui ben cuita hi afegim el bacallà esmicolat i continuem fregint la mescla.
Després ajuntem el bacallà i la ceba amb les patates que teníem reservades i ho deixem reposar.

Preparem la beixamel:

Escalfem una paella amb el foc mitjà i hi posem 3 cullerades de mantega, 3 cullerades de farina i 2 tasses de llet. Ho remenem fins que comenci a bullir i després hi afegim 200 ml de nata aproximadament, pebre blanc, nou moscada i sal al gust, i ho remenem fins a aconseguir l'espessor desitjada.

En un bol fondo hi posem tota la mescla de bacallà, ceba i patates i hi afegim la meitat de la beixamel, ho remenem per mesclar bé els ingredients i després ho col·loquem en una plata per cuire, ho cobrim amb l'altra meitat de la beixamel i hi afegim el formatge per gratinar.

El posem al forn preescalfat, de 15 a 20 minuts a una temperatura de 200°.



M'AGRADA



NO M'AGRADA



El diumenge 23 de desembre de 2018 es va portar a terme el 1r Pessebre Vivent de Bonmatí. Des d'aquí felicitem tots els figurants, ajudants, col·laboradors i organitzadors, per la feina feta. Enhorabona!



