

DE FESTA Pau Echaz

El ball galant del poble

La plaça Patalín de la Seu d'Urgell acull diumenge el tradicional ball cerdà



La tradició del ball cerdà roman gairebé intacta gràcies sobretot a Elvira Farràs

Elvira Farràs, Elvira, és tota una institució a la Seu d'Urgell. És una dona que pot donar fe, amb una memòria prodigiosa, de molts esdeveniments del passat de la ciutat. Algunes persones viuen per salvar-nos els mots, diu el poeta, però en el cas d'Elvira la seva vida ha servit per salvar, recuperar o, si més no, evitar la desaparició d'un ritme, d'un moviment, d'uns passos harmònics al so d'una música antiga, això és una dansa que la Seu interpreta i viu cada any durant el dia més lluit de la festa major, el ball cerdà.

Sense l'entusiasme d'Elvira Farràs i d'altres dones i homes aquesta variant local del ball de pas pla avui seria potser només una estampa en un vell lli-

bre de costums i tradicions. Aquesta mateixa setmana, quan s'anaven fent els assajos per a la gran ballada de diumenge, s'ha presentat un llibre -*El ball cerdà*, Salòria 2013- en el qual, a banda d'altres col·laboracions de gent implicada, Elvira Farràs explica tot allò que s'ha de saber sobre la dansa "més viva dels Països Catalans".

L'origen del ball cerdà no se sap amb certesa i, encara que

el seu nom indiqui una procedència cerdana, alguns historiadors creuen que va néixer al Rosselló al segle XVIII com una rèplica popular a les danses galants i de festeig del rei Lluís a la seva cort de Versalles. Farràs explica que l'evolució del ritual dansaire i alguns canvis que no han desvirtuat la tradició.

Es pot dir que el ball cerdà que es balla a la Seu d'Urgell és el mateix que s'especificava al segle XIX i al segle XX. Hi ha hagut alguns canvis en el vestuari, sobretot dels homes, però la música, els passos segons l'ordre establert i l'esperit que guia els i les dansaires és el mateix. El ball cerdà es tracta així doncs d'un ball de festeig que antigament era exclusiu de fadrins i púbbles casadores, però que amb el temps no va poder

evitar que s'hi afegissin balladors i balladores casats i enfilats. Els solters acostumen a dur la barretina vermella, mentre que els casats es posen la musca, d'un color lilas, color de la serenitat que haurien d'haver trobat en el matrimoni.

El vestit de les dones, grans, joves i petites acostuma a ser el mateix, encara que amb elements personalitzats. Destaca en aquest sentit una peça que s'anomena la corbata, que contràriament al que tothom identifica com a tal és un mantonet ric i vistós. Cal que sigui de seda llustrosa i els colors tradicionals són: el negre; el granat clar, color pansa; el verd fulla clara; el groc llimona; el blanc nacre, i el rosa de França. Elvira Farràs ha dissenyat i dibuixat unes quantes corbates al llarg de la seva vida. El vestit es completa amb el ret, que recull els cabells, el gipó, una brusa negra, una faldilla, un davantal, a més de les mitenes, guants llargs de gala, de color negre. El conjunt es completa amb els enagons blancs, unes mitges blanques i unes sabates de mig taló negres.

El ball cerdà és un element imprescindible de la festa si s'entén com una reunió de persones disposades a una celebració col·lectiva en la qual s'estableixen relacions. El moment ideal per buscar parella o per a fer més fort el lligam dels promesos. La música és la mateixa i la rondalla també: "Roseta, Roseta; el ball cerdà, Roseta com va. / Em va molt bé, si el ballo quan ballo; em va molt bé, si ho faig com vostè".

Quan s'acaba el ball a la plaça del Patalín, que així és deia un cafè ja desaparegut, les parelles fan el vermut i després dinen a casa la xicota. Diu l'escriptor Xavier Antich al pròleg del llibre que tots els ulls de la Seu d'Urgell porten incrustats a la retina tres imatges: el Cadi, la catedral de Santa Maria d'Urgell i el ball cerdà. El cerdà és una dansa per sempre.

NO US HO PERDEU

DIUMENGE 25 D'AGOST
20 h Havaneres Arrels de la Terra Ferma. Rom cremat a càrrec de la Germandat de St. Sebastià (pl. Catalunya)

22 h Taverna Folk. Botifarrada i ambient Folk Astorots del Pirineu i Rot (parc del Cadí)

22 h Sopar popular case-tes (Espai Casetes).

23 h Concert acústic Lexu's (Pati Biblioteca)



ALGUNS HISTORIADORS CREUEN QUE VA NÈIXER AL ROSELLÓ AL SEGLE XVIII COM UNA RÈPLICA POPULAR A LES DANSES GALANTS I DE FESTEIG DEL REI LLUÍS A LA CORT DE VERSALLES

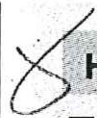
Tot a punt a Sants perquè engegui la festa major

Sants escalfa motors per posar en marxa la festa major. El pregó, que llegirà aquesta tarda a les vuit al parc de l'Espanya Industrial la periodista i sommelier Meritxell Falgueras, obrirà oficialment la celebració, que s'allargarà fins al divendres 30. Abans, a dos quarts de set, començarà la cercavila des dels jardins de Can Mantega. Els quinze carrers participants en el concurs de carrers preparen els ornaments. Diumenge cap a les set de la tarda se'n sabrà el

guanyador. Entre les novetats d'aquesta edició destaca el mapping (projecció audiovisual) a la façana de la Casa del Mig, diumenge a les deu de la nit. Per primera vegada, els bars amb terrassa del passeig de Sant Antoni pagaran una quota de 200 euros per col·laborar en la festa després de l'acord a què han arribat amb l'organització i que els permetrà obrir fins a les dues de la matinada els dies feiners i fins a les tres en cap de setmana. / Redacció



MARC ARJAS



HOY RECOMENDAMOS

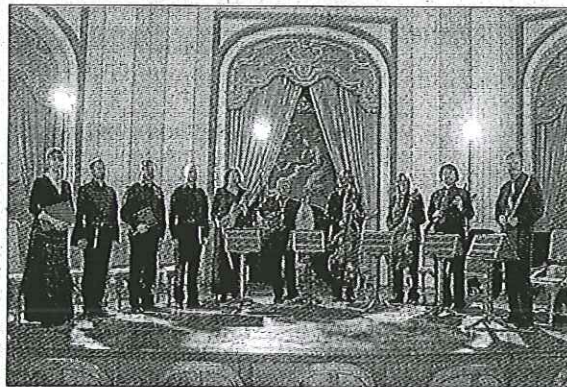
Empieza la fiesta mayor y cierra el FeMap en La Seu



22.00

LA SEU D'URGELL.
TODO EL MUNICIPIO.

El Festival de Música Antiga dels Pirineus finaliza temporada en La Seu d'Urgell con un concierto del grupo polaco Ars Nova & Subtilior Ensemble (16 €), que interpretará canciones renacentistas de las cortes de Polonia, que es el país invitado en esta edición del FeMap. Por otra parte, empieza la fiesta mayor de La Seu d'Urgell con actividades para todas las edades, como pasacalles, comidas populares y la noche de rock con Tobacco Road, TPM, THC, Salit's, F.A.R., Aleix & The Metals Heads y muchos más.



Los músicos polacos Ars Nova & Subtilior Ensemble.

Música d'Entrada



FOTOGRAFIA PROMOCIONAL

EL FEMAP CLOU L'EDICIÓ AMB ARS NOVA & SUBTILIOR ENSEMBLE

● **LLOC:** Capella de Sant Miquel. La Seu d'Urgell ● **DIA:** avui, a les 22 h. ● **ENTRADES:** 16 euros a taquilla i 12 euros anticipada. ■ L'ensemble Ars Nova, acompanyat de la formació vocal Subtilior Ensemble, presenta dins del Festival de Música Antiga dels Pirineus una selecció de peces d'una de les obres fonamentals de la música renaixentista polonesa: les *Melodiae na Psalterz polski* de Nicolaus Gomółka. Format l'any 1981, Ars Nova és un dels grups més prestigiosos dins del camp de la música antiga al seu país. Han fet més d'una vintena d'enregistraments editats i han actuat a les principals sales de concert poloneses. Han rebut diversos reconeixements com el Fryderyk Phonographic Prize, l'any 1996, per la seva gravació de les *Melodiae na Psalterz polski* o el guardó honorífic per la seva tasca de difusió de la cultura i la tradició musical polonesa. Amb aquest formació musical es clourà el festival d'enguany. Avui Ars Nova & Subtilior Ensemble actuaran a la Seu d'Urgell i demà a Ordino, a les 22 h, als jardins de la Casa Museu d'Areny Plandolit, on es posarà punt final a un festival que ha ofert quaranta concerts des de l'1 de juliol passat. Han actuat La Grand Chapelle, Xavier Sabata, La Sabionetta, La Ritirata, Nuevo Sarao, Cum Cantico i Flor de Lis entre molts altres. **REDACCIÓ**

IFESTIVALS

Sant Miquel acull el darrer concert del Femap a la Seu

REDACCIÓ
LA SEU D'URGELL

La capella de Sant Miquel de la Seu d'Urgell acull aquesta nit, a les deu, el darrer dels set concerts que el Festival de música antiga dels Pirineus (Femap) ha ofert a la capital alturgellenca, i que protagonitzarà l'ensemble Ars Nova, acompanyat de la formació vocal polonesa Subtilior Ensemble i sota la direcció del flautista Edward Jacek Urbaniak.

En l'actuació es presentarà una selecció de peces d'una de les obres fonamentals de la música renaixentista polonesa: les *Melodies na Psalterz polski* de Nicolaus Gomółka. Com a contrapunt, el repertori del concert inclourà també dances recollides a la *Tabulatura Ioannis de Lyublyn Canonico-rum Regularium de Crasnyk*, de l'organista polonès Joannis de Lublin. ■

Bon dia

23/08/2013

LA SEU D'URGELL

Estudi sobre l'estructura del centre Les Monges

REDACCIÓ
LA SEU D'URGELL

L'Ajuntament de la Seu d'Urgell ha aprovat un estudi sobre l'estructura de l'edifici sud del centre cultural Les Monges, que defineix l'estat de les plantes ubicades a la part més pròxima a la capella de la Immaculada.

Així ho ha explicat a RàdioSeu l'alcalde de la capital alturgellenca, Albert Batalla, que ha remarcat que el projecte permetrà a partir d'ara tenir constància de les condicions reals de l'immoble municipal i assenyala que en el moment que es planteja nous usos per

a l'edifici "es disposarà d'una eina de treball molt útil".

Així mateix, Batalla ha afegit que tot i que de moment no està previst ubicar-hi cap servei, "era una responsabilitat connectar com està l'estructura per evitar problemes futurs".

D'altra banda, el consistori també duu a terme un estudi energètic al centre. El projecte té com a objectiu establir un seguit de mesures de racionalització de la despesa, tenint en compte que s'hi troba un ampli ventall d'activitats i serveis, com el Telecentre, l'Escola Oficial d'Idiomes, la UNED i l'Escola de Dansa, entre d'altres. »

BON DIA

24/08/2013

TRADICIONS

Els Geganters de la Seu, oberts a noves incorporacions

REDACCIÓ
LA SEU D'URGELL

La Colla de Geganters i Grallers de la Seu d'Urgell està oberta a la incorporació de nous membres. L'entitat disposa actualment d'una trentena de components, però ha fet una crida per ampliar el seu nombre de col·laboradors de cara a garantir la continuïtat de la colla.

Aquest dissabte, l'entitat organitza un any més la ballada i trobada de gegants de la festa major de la capital alturgellenca, que compta com és habitual amb diferents grups convidats d'arreu de Catalunya. Enguany s'hi celebrarà el 70è aniversari dels gegants vells, l'Adb al-Rahman i la Constança. Els gegants vells es van construir el 1943. Tenen una alçada de 3,5 metres i un pes d'entre 65 i 70 quilos, i representen un rei moro i una vescomtessa de Castellbò. ■

PATRIMONI

Organyà invertirà 150.000 euros a l'església de Santa Maria

Una il·luminació nova, calefacció i acabar els revestiments són les obres més importants

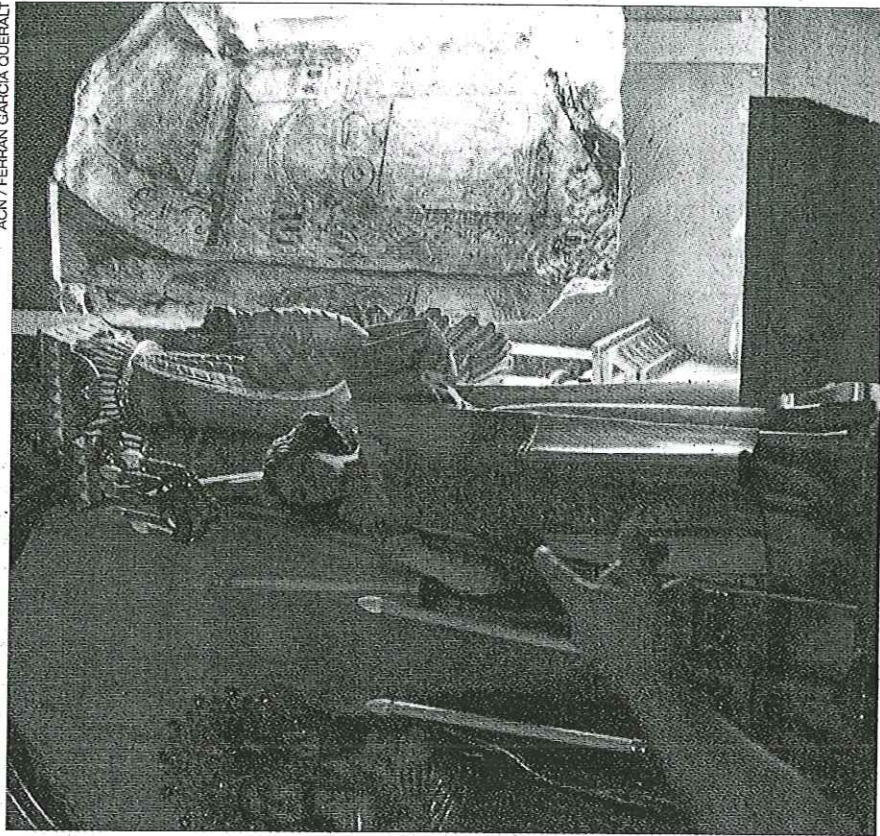
EL PERIÒDIC
ORGANYÀ

@PeriodicAND

L'ajuntament d'Organyà invertirà 150.000 euros en rehabilitar l'interior de l'església de Santa Maria. L'alcalde d'Organyà, Antoni Fiol, ha explicat que la reforma es pot tirar endavant mitjançant els fons estructurals europeus Leader, fons de l'IEI, de la parròquia i dels feligresos. Les obres serviran per fer una enllumenat i instal·lació elèctrica nova, posar calefacció, acabar els revestiments interiors del temple i pintar-lo. Aquestes obres posaran punt i final a una sèrie de millores que es van començar a fer als anys 90 amb petites actuacions i que han donat com a resultat una millora integral del temple.

Després de més de deu anys d'obres i millores a la Col·legiata de Santa Maria d'Organyà aquestes estan a punt d'arribar al seu punt i final. Aquesta última fase que donarà un nou enllumenat que permetrà «captar millor els espais i volums del temple» millorarà també la funcionalitat i comoditat de l'es-

ACN / FERRAN GARCIA QUERALT



► Fiol ensenya les pintures romàniques que s'han trobat a l'absis, ahir.

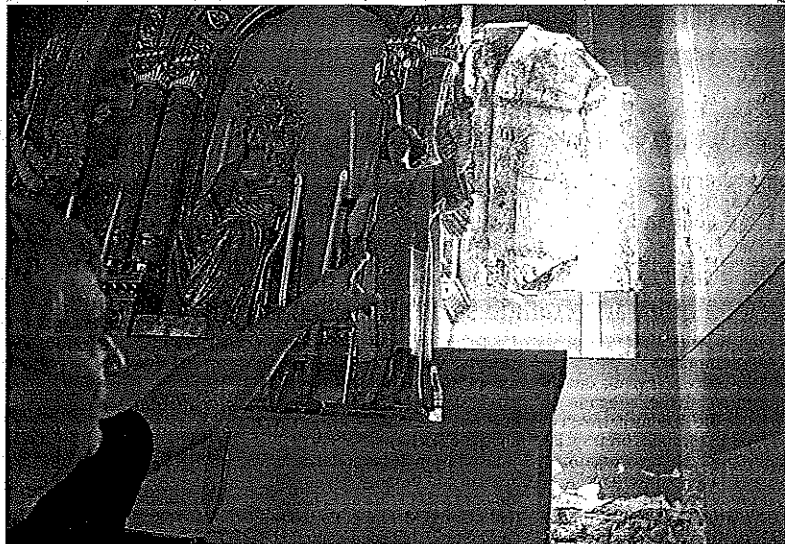
glésia, amb una nova calefacció, i serà «un espai adequat per a la litúrgia i els oficis», informa l'ACN.

Acabar els interiors de la nau de l'església de Santa Maria d'Organyà «era un deute que teníem amb els feligresos» ha manifestat l'alcalde d'Organyà, Antoni Fiol. En aquest sentit Fiol ha dit que «després de la millora de la coberta i de fer un espai visitable a sota teulat hem de millorar la comoditat i confort dels usuaris del temple».

Les obres també serviran per ubicar i ressaltar unes restes de pintures romàniques del segle XII que es troben a l'absis de l'església. Fiol ha manifestat que «ara es restablirà l'absis per tal de donar context a aquestes restes de pintures que es vegin on estaven i a que responen».

Les obres es duran a terme gràcies a l'aportació de 85.000 euros dels fons Leader, uns altres 15.000 de l'Institut d'Estudis Il·lencs (IEI), les aportacions de parròquia i dels feligresos, un total de 150.000 euros. En aquests anys d'obres s'ha invertit gairebé un milió i mig d'euros en la reforma i consolidació de l'església de Santa Maria. ■

POLÍTICA CULTURAL PATRIMONIO



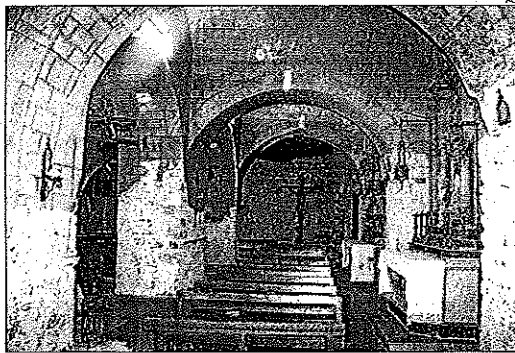
El alcalde de Organyà, Antoni Fiol, señalando los restos de pintura románica hallados en el ábside.

Organyà invierte 150.000 € para rehabilitar la colegiata

Se destacarán los restos de pintura románica hallados en el ábside

ACN

ORGANYÀ | El ayuntamiento de Organyà invertirá 150.000 euros en rehabilitar el interior de la colegiata de Santa María, originaria del siglo XI. El alcalde de esta localidad del Alt Urgell, Antoni Fiol, explicó ayer que la reforma saldrá adelante gracias a los fondos europeos Leader (85.000 euros), así como a la subvención del Institut d'Estudis Ilerdencs (15.000 euros) y aportaciones de la propia parroquia y de los feligreses. Las obras servirán para renovar la iluminación del templo y las instalaciones eléctricas, poner calefacción, acabar los revestimientos interiores de la iglesia y pintarla. Estas obras pondrán el punto final a una serie de mejoras en el edificio que comenzaron a ejecutarse en los años 90 con pequeñas actuaciones y que



Estado actual de una de las naves de la colegiata de Organyà.

han dado como resultado la mejora integral del templo. Las obras también servirán para ubicar y resaltar unos restos de pintura románica del siglo XII en el

ábside. Fiol manifestó que "ahora se restablecerá el ábside para poder contextualizar estos restos pictóricos, para que se vean donde estaban".

Bon dia

23/08/2013

IORGANYÀ

150.000 euros per a la rehabilitació de l'interior de l'església de Santa Maria

Fiol assegura que acabar els interiors de la nau "era un deute amb els feligresos"

AGÈNCIES
ORGANYÀ

L'Ajuntament d'Organyà invertirà 150.000 euros per rehabilitar l'interior de l'església de Santa Maria. L'alcalde del municipi, Antoni Fiol, ha explicat que la reforma es pot tirar endavant mitjançant els fons estructurals europeus Leader, fons de l'Institut d'Estudis Ilerdencs, de la parròquia i dels feligresos. Les obres serviran per fer un enllumenat i una instal·lació elèctrica nous, posar calefacció, acabar els revestiments interiors del temple i pintar-lo.

Després de més d'una dècada d'obres i millores a la col·legiata de Santa Maria, els treballs estan a punt d'arribar al seu punt final. La darrera fase, que donarà un nou enllumenat que permetrà "captar millor els espais i volums del temple", millorarà també la funcionalitat i comoditat de l'esglé-

sia, amb una nova calefacció, i serà "un espai adequat per a la litúrgia i els oficis".

Acabar els interiors de la nau de l'església de Santa Maria d'Organyà "era un deute que teníem amb els feligresos", ha manifestat l'alcalde d'Organyà. En aquest sentit, Fiol ha dit que "després de la millora de la coberta i de fer un espai visitable a sota teulat hem de millorar la comoditat i el confort dels usuaris del temple".

Les obres també serviran per ubicar i ressaltar unes restes de pintures romàniques del segle XII que es troben a l'absis de l'església. L'alcalde ha manifestat que "ara es restablirà l'absis per tal de donar context a aquestes restes de pintures, perquè es vegi on eren i a què corresponen".

Les obres es duran a terme gràcies a l'aportació de 85.000 euros dels fons Leader, 15.000 més de l'Institut d'Estudis Iler-



Imatge de les pintures trobades a l'absis de Santa Maria d'Organyà.

dencs (IEI) i les aportacions de parròquia i dels feligresos, un total de 150.000 euros. Durant aquests anys d'obres s'ha in-

vertit gairebé un milió i mig d'euros en la reforma i la consolidació de l'església de Santa Maria. ■

FAUNA GRANDES DEPRIDADORES

Tres años sin rastro del lobo en el Parc del Cadí-Moixeró

Solo se avistan algunos ejemplares en la zona del Ripollès

R. R.
ILLEIDA | No hay rastros del lobo en el Parc Natural del Cadí-Moixeró desde hace casi tres años, según confirmaron ayer fuentes del parque y del departamento de Agricultura. Nueve años después de que la Generalitat anunciase, en el año 2004, el retorno de este depredador al Pirineo tras su extinción durante setenta años, los únicos avistamientos y rastros recientes se limitan a la zona del Ripollès.

En la zona del Cadí-Moixeró no ha habido desde 2010 denuncias por predaciones atribuidas al lobo. No se han encontrado rastros como huellas, pelos o heces, ni tampoco se han podido confirmar avistamientos de esta especie. Sin embargo, fuentes el parque indicaron que los agentes rurales seguirán haciendo salidas en busca de rastros en los meses de invierno, cuando la nieve facilita el seguimiento de estos depredadores.

La conselleria, por su parte, describió la presencia del lobo en Catalunya como una serie de

incursiones de ejemplares procedentes del Pirineo gallo. Cabe recordar que el territorio catalán nunca ha acogido una colonia de esta especie, sino únicamente individuos aislados apartados de sus manadas y sin rineo catalán.

posibilidad de reproducirse, al ser casi todos ellos machos. Tan solo en una ocasión, a finales de la década pasada, hubo constancia del paso de una hembra de lobo, aunque no quedó en el Pirineo catalán.

Los osos expanden su territorio desde Aran al Sobirà

■ Mientras que los lobos parecen alejarse del Pirineo leridano, los osos han expandido su territorio en los últimos años, desde Aran (que concentraba la mayoría de ejemplares) hasta el Pallars Sobirà, donde su presencia parece haberse consolidado con el nacimiento en la zona de nuevos ejemplares.

SERVICIOS

Claravalls espera soluciones a los cortes de luz

ITARREGA | Los vecinos de Claravalls esperan reunirse el próximo mes de septiembre con el ayuntamiento de Tarrega y representantes de Endesa para plantear soluciones a los cortes de luz que sufre la localidad, según informó *Lleida Televisió*. El pueblo ha sufrido 4 apagones en los últimos dos meses, el último de los cuales duró casi 5 horas.



5 A TAULA

5 o Taula és un col·lectiu format per: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miquel Gay, Josep Maria Sandrims i Josep Viella

Amb vistes al Cadí

Ca la Núria, la cuinera de Bellver de Cerdanya

El formidable espai natural de la Cerdanya, la vall tan desitjada per milers d'urbanites, es troba aquests primers dies d'estiu meravellósament verd. Els vora- als de la carretera queden tapats per l'herba i les muntanyes que l'envolten encara conserven retalls nevats.

El paisatge aquest any és esplèndid i també està relativament buit. Els usuaris de les prop de 20.000 residències secundàries mesuren els seus esforços econòmics i ajusten al màxim les vacances.

Però aquesta no és una situació desconeguda a la vall. Ben al contrari, tothom sap que mantenir un negoci que funcioni aquí costa molt, sobretot si es tracta d'un restaurant que s'entossu- deixi a oferir qualitat.

A Bellver de Cerdanya, poblet amable i animat, on es creuen els camins de la Seu, Puigcerdà i el túnel del Cadí, s'ha obert un nou

CA LA NÚRIA

BELLVER DE CERDANYA

C/ la Batllia 61
Tel. 973-51-09-38
Preu mitjà sense vins: 30€

Valoració

Confort ★★ ★★
Celler ★★ ★★
Servei ★★ ★★

Valoració sobre 20

13

RECOMANEM

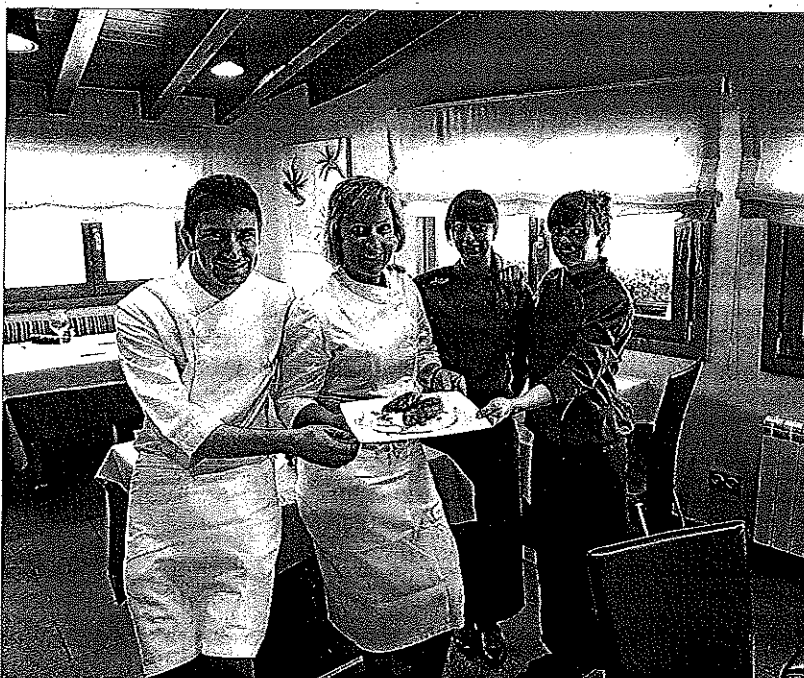
► Reservar i ser puntual, ja que el petit menjador tendeix a col·lapsar-se en les hores punta. També va bé evitar els grups grans, excepte si es reserva a la sala especial.

► Sala per a grups, de 8 a 14 persones. Bona idea per compartir un sopar amb amics aquest estiu.

► El menú de la casa permet una degus-

tació molt il·lustrativa de la capacitat de la xef.

► El menú infantil per a joves gurmets a 15€.



Núria Bonet i el seu equip al menjador del restaurant Ca la Núria

Núria Bonet, ahora xef i propietària, desplega un espai acollidor per a una cuina i sis taules

restaurant que convé visitar. De fet, és en actiu des de fa un parell d'hiverns, sense fer gaire soroll, esperant la seva oportunitat.

La protagonista del nostre article, com ens agrada destacar en altres ocasions, torna a ser una dona, una jove emprenedora que estima la cuina i veu en aquest ofici la seva particular forma de viure i la seva manera d'expressar l'estimació al territori.

Núria Bonet és filla de Bellver, oriünda del poble on ha tornat després de decidir estudiar i fer carrera de cuinera. Va començar a l'escola Joviat de Manresa, va fer pràctiques repetides a la Torre del Remei amb Josep M. Boix i al Bulli, i va acabar treballant amb Nando Jubany al seu restaurant de Calldetenes.

En plena crisi, Núria Bonet va decidir tornar a Bellver per ini-

ciar una aventura personal. No hi ha res que li agradi més ni té ningú que pugui ajudar-la. Alhora xef i propietària, va trobar un espai útil per a una petita cuina i unes sis taules, compartint un edifici remodelat amb unes

vistes magnífiques al Cadí. El lloc és agradable, bufó, fins i tot diríem que íntim, si no fos per la freda il·luminació de baix consum, que entristeix una mica l'ambient.

El petit menjador està servit

per dues sol·licites i amables cambreres que coordinen a la perfecció amb la Núria la gestualitat d'una sala que es troba bastant freqüentada.

La cuina de Ca la Núria està orientada per agradar al client.

Amb bases que recorden el repertori de Nando Jubany: l'arròs en paella, els bacallans, la coca de sardines o els canelons, Núria Bonet va enriquir la proposta amb noves receptes que continua experimentant. Però sense dubte, per a fortuna dels clients, en aquesta casa només se serveixen plats sòlidament construïts, saborosos, generosos de quantitat segons el gust local i que fan goig a la taula.

L'oferta es presenta sota la fórmula d'un menú amb quatre primers, quatre segons i quatre postres per poder escollir al preu de 23 euros. Aquesta part de la carta varia molt sovint, s'hi poden trobar plats nous freqüentment. A més, la carta proposa uns quants plats més, aquests amb suplement, que reforcen la proposta i donen personalitat al restaurant.

Si ens cenyim estrictament al contingut del menú, us suggerim començar per un deliciós saltat de pasta amb verdures del seu hort i amb ceps, continuar amb una hamburguesa de vedella ecològica feta a casa i a mà i omplerta amb formatge blau cerdà i acabar amb uns divertits cruixents de xocolata amb sorbet d'herbes (23€ més begudes).

Si optem pels plats amb suplement, no podem deixar de provar els canelons de pollastre de

Us suggerim saltat de pasta i verdura, hamburguesa de vedella ecològica, i cruixent de xocolata

pagès de Can Jubany o l'impecable arròs d'escamarians presentat en paella amb una espessor mínima i un gust màxim, o l'ou del seu galliner fregit amb llard i foie i els seus encenalls de bon pernil ibèric, així com el bacallà confitat, amb un pil-pil sobre cremós de carbassa.

Amb una carta de vins correcta i servida a la temperatura adequada, amb una taula parada amb gust i un servei de somriure acollidor, menjar a Ca la Núria és reviu en petit format els mites anys del restaurant Boix a Martinet: sabors fàcils i ben acabats, receptes atractives i suggeridores, i un punt de cuina per sobre de la mitjana.

Afany noble el d'aquesta jove xef, valenta i entregada, que mereix el suport dels nostres lectors.●

GASTRONÒMADES

Empanada gallega

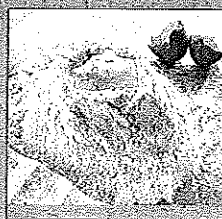
■ La cuina de Galícia és una cuina que neix en l'essència idil·liaca del paisatge, una cuina plàcida que encarna la victòria del món campestre sobre l'urbà, del camp sobre la ciutat, del cor sobre la raó. I en aquest mateix sentit es pot interpretar l'empanada tradicional, la creació més peculiar de la cuina gallega i la que sens dubte ha tingut més expansió. En el costum savi d'utilitzar el recurs de la senzillesa, la

cuina gallega atresora un dels seus caràcters més particulars i inconfusibles. Les empanades, com la mateixa cuina, emanen de dues ubicacions contraposades, la marinera -distant i de confins amplis- i la camperola, immediata i accessible. Suposem que l'empanada va sorgir de la idea que la millor massa per arrebossar és el pa. Originalment l'empanada va néixer, imaginem, de la necessitat d'unir pa i menjar com a recurs pragmàtic i eficaç. Ulteriorment la massa de pa es va anar afinant amb llard, ou,

LA RECEPTE

Massa per a empanada

Famelseu 250 g de farina. Formeu un volcà. Poseu hi 1 ou, 100 g de llard de porc fons i fred, 1 dl d'oli, 1 dl de vi blanc i sal. Barregueu-ho i formeu una massa homogènia. Ha de reposar tapada amb un drap 20 minuts. Dividiu la massa en dues parts: tambeu els dos trossos amb el corró fins a aconseguir un gruix d'1/2 cm. Amb un dels trossos, folieu un motllo untat amb llard. Ompliu-ho amb el farcit triat. Cobriu-ho amb un segon tros una mica més petit. Humitegeu les vores amb una mica d'aigua i pressioneu amb els dits per enganxar les rodones. Punxeu-ho amb una forquilla, pinteu-ho amb ou batut i coeu-ho



brou o vi, assaonament o el mateix oli de cocció del companyatge.

L'empanada gallega admet farcits de tota mena: raxo -llom de porc-, pollastre, llam-presa, bacallà, cloïsses, anguilles, xoubas -sardines petites-, escopinyes, vielles, bonitol, petxines variades i moltíssims més. L'estratagema d'una bona empanada consisteix a ser generosos en elaborar la zara-gallada, conjunt de ceba confitada, tomàquet i pebrot, acompanyament essencial de la millor empanada tradicional.

SOCIETAT • BAGES

Els ajuntaments de la Catalunya Central deuen als bancs 328 milions d'euros

► Les sis capitals de comarca concentren més de la meitat de l'endeutament financer de les administracions de casa nostra

DAVID BRICOLLÉ | MANRESA

■ Que els ajuntaments han tibats fort i durant anys de les operacions de crèdit per poder finançar els projectes que han portat a terme es posa en evidència en les dades oficials del ministeri d'Hisenda. A tancament del 2012, els 157 consistoris de l'àrea de difusió de Regió 7 sumaven un deute viu —que és com tècnicament es coneix el deute financer— de gairebé 329 milions d'euros. I això malgrat que un terç d'aquestes administracions locals, 53 en total —majoritàriament de pobles petits—, tenen a zero el seu endeutament bancari. Si dividim la xifra global que acumulen aquests consistoris entre la població que sumen els seus municipis, el resultat és que a cada habitant li pertocarien 677 euros d'aquest deute.

Les capitals de comarca són la principal font d'origen d'aquesta gran bola econòmica, ja que entre les sis sumen més de la meitat de l'import pendent de retorn (183 milions, el que suposa el 55%). I d'aquestes, Manresa per si sola ja hi aporta una quarta part del total, amb els seus prop de 80 milions de deute viu. Que els municipis més grans de cada comarca siguin els que tenen un deute financer més gran en xifres absolutes pot semblar, fins a cert punt, lògic, atès els serveis que dispensen. Però s'ha de destacar que, si ens guiem pel deute per capita, la major part d'aquests ajuntaments grans són a les posicions capdavanteres (vegeu-ne el rànquing al gràfic), malgrat que també tenen més població per repartir aquesta xifra.

Igualada i Berga, a l'alça

Igualada, Berga, la Seu d'Urgell i Manresa estan situats entre els vint primers municipis de l'àrea central en deute per habitant. La capital de l'Anoia és la primera de les ciutats de referència (novena en el rànquing), una situació a la qual ha arribat després que en quatre anys —des del 2009— el seu deute viu hagi crescut el 31% fins a situar-se en els més de 57 milions d'euros actuals. Per creixement del deute, la capital de comarca on més rellevant s'ha fet aquesta tendència és Berga, ja que en dos anys gairebé ha doblat aquesta xifra fins a arribar als prop de 22 milions d'euros actuals (1.299 euros per capita).

Són poques les poblacions on la xifra ha tendit a la baixa. Paradoxalment, dues d'aquestes capitals de comarca situades en els llocs capdavaners del rànquing són de les excepcions. A Puigcerdà, el deute viu s'ha reduït el 12% en dos anys i ara és de 6,6 milions (752 eu-

Aguilar és un 'líder' consolidat i justificat

■ L'Ajuntament d'Aguilar de Segarra fa cinc anys que lidera aquest particular rànquing de deute financer per capita. De fet, hi és al capdavant no només en les comarques centrals, sinó també a nivell de tot Catalunya, i és el segon de festat darrere de Monasterio de la Sierra (Burgos), amb 8.344 euros de deute per habitant. Tal com ja ha informat aquest diari en anteriors ocasions, el motiu d'aquest endeutament en una població de 250 habitants és el crèdit de 2,2 milions que es va demanar el 2008 per construir un camp fotovoltaic de 48 plaques solars, i que s'ha d'anar retornant amb previstió d'amortitzar-lo en el termini màxim d'una dècada. Com que es tracta d'un parc municipal, el consistori no interpreta la xifra com un deute sinó com una inversió que es va finançant ella mateixa, tenint en compte que genera uns ingressos per a l'Ajuntament d'entre 500.000 i 600.000 euros bruts anuals de mitjana. Amb aquests diners es fa el manteniment de la instal·lació, es va retornant el deute, i encara queden beneficis, que seran totals un cop amortitzada la inversió. L'Ajuntament va tenir l'any passat un romanent positiu d'uns 250.000 euros.

L'APUNT

PREGUNTA I RESPOSTA

Què és el deute viu?

■ El que es coneix com a deute viu inclou els crèdits financers, els valors de renda fixa i préstecs, o els crèdits transferits a tercers que les administracions locals han d'anar retornant progressivament a bancs i caixes.

El deute per habitant és de 677 euros si no es compta la població dels 53 municipis que el tenen a zero

ros per habitant), i a la Seu aquesta disminució ha estat del 10% fins a situar-se als 14 milions de deute viu acumulat total. Entre les capitals de comarca, Solsona és la que té el deute per habitant més baix, amb 444 euros.

D'altra banda, a les comarques centrals hi ha 53 municipis amb un endeutament zero (tres menys que el 2009). El més gran és Montferrer i Castellbò, amb poc més de mil habitants.

LES DADES OFICIALS DEL 2012

MUNICIPI	DEUTE VIU	HABITANTS	DEUTE/HABITANT
Aguilar de Segarra	2.086.000	250	8.344
Capolat	567.000	90	6.300
Pujalt	930.000	205	4.537
Bellprat	287.000	91	3.154
St. Jaume de Frontanyà	79.000	26	3.038
Gósol	476.000	221	2.154
Bolvir	600.000	400	2.000
La Pobla de Lillet	2.192.000	1.249	1.755
Igualada	57.280.000	39.198	1.461
Molà	8.299.000	5.793	1.433
Coll de Nargó	799.000	595	1.343
Berga	21.888.000	16.845	1.299
Copons	412.000	324	1.272
Saldes	355.000	313	1.134
La Seu d'Urgell	14.083.000	12.529	1.124
Manresa	78.659.000	76.570	1.040
Sant Esteve Sesrovires	7.649.000	7.510	1.019
Calders	809.000	955	847
Sant Mateu de Bages	518.000	643	806
Capellades	4.347.000	5.439	799
Oliana	1.513.000	1.920	788
Calaf	2.782.000	3.538	786
Castellar del Riu	136.000	174	782
Cardona	3.859.000	5.064	762
Puigcerdà	6.619.000	8.957	739
Masquefa	5.941.000	8.373	710
Montmaneu	131.000	187	701
Collbató	2.941.000	4.287	686
La Llacuna	597.000	928	643
Sallent	4.385.000	6.875	638
Alp	1.050.000	1.745	602
Ullivia	1.000.000	1.689	592
Castellgalí	1.170.000	2.001	585
Montellà i Martinet	393.000	683	575
Martorell	16.116.000	28.070	574
La Torre de Claramunt	2.204.000	3.863	571
Esparraguera	11.934.000	21.956	546
Súria	3.386.000	6.218	545
Borredà	320.000	594	539
Carme	455.000	868	527
Els Prats de Rei	281.000	534	526
Puig-reig	2.088.000	4.301	485
Castellar de la Ribera	76.000	159	478
Jorba	389.000	826	471
Castellnou de Bages	553.000	1.104	467
Castellví de Rosanes	812.000	1.757	462
Solsona	4.082.000	9.201	444
La Vansa i Fornols	89.000	206	427
El Pont de Vilomara	1.591.000	3.775	421
Gironella	2.131.000	5.063	421
Oliván	368.000	892	413
Cabrera d'Anoia	534.000	1.376	388
Montmajor	183.000	473	387
Sta. Margarida de M.	3.577.000	9.689	369
Odèn	1.302.000	3.580	364
Fonollosa	516.000	1.438	359
Odèn	96.000	268	358
St. Salvador de Guardiola	1.110.000	3.139	354
Guardiola de Berguedà	346.000	998	347
Vilanova del Camí	4.361.000	12.585	347
Ger	165.000	481	343
Lles de Cerdanya	97.000	269	342
Santpedor	2.350.000	7.187	327
Casseres	508.000	1.578	322
Navarres	1.863.000	5.973	312
Sant Fruitós de Bages	2.524.000	8.227	307
Sant Joan de Vilatorrada	3.208.000	10.780	298
Olesa de Montserrat	7.036.000	23.980	293
Castellolí	162.000	563	288
Balsareny	985.000	3.492	282
Bagà	670.000	2.396	280
Navès	74.000	274	270
La Pobla de Claramunt	607.000	2.258	269
Isòvol	86.000	327	263
Sant Vicenç de Castellet	2.360.000	9.314	253
Les Valls de Valira	232.000	948	245
Sant Feliu de Sasserra	161.000	660	244
Abrera	2.778.000	11.870	234
Piera	3.497.000	15.009	233
Castellbell i el Vilar	821.000	3.641	225
Sant Martí de Tous	261.000	1.173	223
Castellar de n'Hug	38.000	175	217
Sant Llorenç de Morunys	221.000	1.038	213

Font: ministeri d'Economia i Hisenda

JORDI ORERA