



elpou.cat | 4,50€ | febrer 2026 | Núm. 427

EL POU DE LA GALLINA

REVISTA MANRESANA D'INFORMACIÓ I OPINIÓ

FER CERVESA A MANRESA



L'entrevista a Pere Vicens, actor

11 de febrer
Dia Internacional
de les Dones i les Nenes
en la Ciència

Fem ciència des del néixer

La mirada curiosa i reflexiva cap
als fenòmens que ens envolten
forma part de la nostra essència
com a persones.

Som una institució compromesa amb
l'acostament de la ciència als infants,
en la promoció de models STEM entre
les nenes, en la recerca i la transferència
en l'àmbit de l'educació científica
inclusiva, en la formació de mestres
i d'educadores enfocades a la ciència i
l'experimentació en les primeres edats.

Aquest 2026
celebrem els
10 anys del
Lab 0_6
un entorn inclusiu
d'experimentació
i descoberta
científica

Fer ciutat a foc lent



Hi ha ciutats que s'expliquen a través dels grans relats: infraestructures, projectes estratègics, xifres que prometen futur. I n'hi ha d'altres que només s'entenen quan s'observen de prop, a peu pla, en els gestos quotidians que sostenen la vida. Aquest número parteix d'aquesta segona mirada. Abordar la cervesa artesana a Manresa no és parlar d'una moda: és parlar de temps, d'ofici i de límits. Són maneres de produir que no busquen l'expansió indefinida, sinó l'excel·lència en el detall; projectes que prioritzen l'arrelament al creixement, i la comunitat al mercat. Manresa no parteix del no-res. El territori ha après que recuperar oficis ancestrals no és nostàlgia, sinó una estratègia de futur. El ressorgiment vitivinícola al Pla de Bages en va ser el millor precedent: un procés pacient i discret que, amb els anys, ha generat prestigi i identitat més enllà del territori. Ara els elaboradors de cervesa recullen el testimoni: amb recursos propers i tècniques antigues, creen un valor que es queda aquí. No només elaboren beguda: basteixen relacions, coneixement i economia de proximitat. Fan ciutat.

En aquesta edició expliquem les tècniques artesanals que han permès produir i distribuir cervesa des d'una mirada local i conscient. Un producte que, com el vi o els cultius de la terra, es construeix a partir del que és a prop, respectant els ritmes dels processos i els límits dels materials. Sabers que, amb poques variacions, connecten tradició i present. En un context marcat per l'acceleració constant i la lògica del creixement permanent, l'elaboració de cervesa artesana introdueix una altra temporalitat. Accepta que no tot és controlable, que hi ha processos vius que exigeixen espera, cura i atenció. Manresa, ciutat de memòria industrial i de mutacions lentes, ha sabut acollir aquesta alquímia sense estridències: no com a marca de ciutat, sinó com a pràctica quotidiana. Parlar de cervesa artesana és parlar de sobirania quotidiana. De què bevem, de qui ho fa, de com circula el valor i de què queda al territori. Són preguntes modestes només en aparença. En realitat, dibuixen una altra manera d'imaginar el futur. Manresa no és una ciutat que competeix. És una ciutat que fermenta. A foc lent.

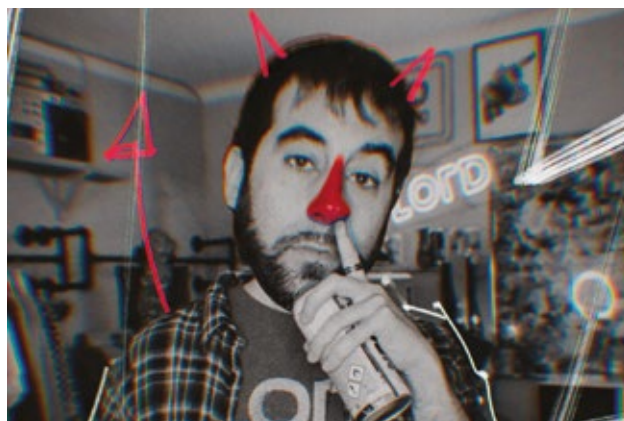
Taula rodona sobre la generació Harry Potter

El dia 7 de gener es va fer una nova taula rodona, dins del cicle Temes del Pou, a la Sala d'Actes del Centre Cultural el Casino, sobre el tema: *Generació Harry Potter*, moderada pel periodista Ferran Sardans, amb la participació de Pep Molist, responsable de la biblioteca infantil i juvenil del Casino, i Mati Soto, fidel seguidora de la saga. Durant l'acte, es va presentar la revista **El Pou de la gallina** de gener, que parlava de la generació que va créixer entre dos mons: el dels *muggles* i el de la màgia; el d'abans d'internet i el de la seva irrupció.



Noves incorporacions a la revista

L'il·lustrador Pau B. Gros s'ha incorporat a l'equip de dibuixants que cada mes obren les pàgines del *Cul de Pou*. Format a l'Escola d'Art de Manresa, el Pau és dibuixant, il·lustrador, animador i grafiter. D'altra banda, Roger Torras, que com us vam informar s'ha fet càrrec de la gestió de la revista des de desembre passat, s'incorpora també a la redacció i assumeix les propostes musicals de l'apartat de Cultura, que fins ara anaven a càrrec de Joana Vilar, a qui agraïm la feina feta.



l'opinió del lector

En record de l'estimada Dolors Casas i Pujol

Per a l'estimada Dolors, violinista, pedagoga, professora i companya del Conservatori Municipal de Música de Manresa durant 36 anys. La seva empremta i la manera de transmetre l'amor per la música a tants i tants alumnes als quals va formar són molt presents al Conservatori.

La seva serenitat, sempre a la recerca de la conciliació, també perdura en la memòria de totes les companyes i els companys que vàrem tenir la sort de compartir estones de música amb ella, aprenentatges, claudres i diferents vivències, buscant sempre la manera de millorar l'educació musical per ajudar als alumnes.

Persona observadora, propera, molt intuïtiva i amb un costat murri i divertit, que també havíem pogut gaudir! No calia explicar-li gaire les coses... feia la sensació que ho entenia tot amb un pensament. Hi ha molts més adjectius bonics que la definien i segurament ens en descuidem: talent, honestetat, claredat, valentia... però pensar en ella és pensar en una cosa que fa molta falta ara mateix al món: avinença, harmonia en tots els aspectes, ni notes falses ni paranys de què tenir por.



Gràcies per tot Dolors, t'estimem i et recordem!

Carme Botifoll Mas,
Conservatori Municipal de Música de Manresa
(text llegit en l'acte de comiat, el 28 de gener de 2026)



Associació cultural El Pou de la gallina

President: Jaume Puig

Vicepresident: Ramon Fontdevila

Secretària: Lourdes Muñoz

Tresorer: Francesc García

Vocals: Joan Cals, Carles Claret,

Josep Maria Mata, Lluís Matamala,

Josep R. Mora, Montse Rosell, Jordi

Sardans, Teresa Torra i Joan Vilamala.

**Redacció, administració,
publicitat i subscripcions:**

Carrer Sobrerroca, 24, baixos

08241 - Manresa

Telèfon: 93 872 50 18

www.elpou.cat

elpou@elpou.cat

NIF: G58376682

Revista fundada el 1987

Membre de l'Associació

Catalana de la Premsa Comarcal

Premi Tasis Torrent 1991

Coordinador: Jordi Sardans

Cap de redacció: Carles Claret

Redacció: Jordi Estrada, Josep M. Oliva,
Alba Pararols, Ferran Sardans, Roger Tor-
rras, Lluís Virós.

Disseny: Carles Claret i Marc Prat

Maquetació: Marc Prat

Portada: Xavier Tarrés, tirant una cervesa a
The Goats Alternative Project (Foto d'Enric
Casas)

Fotografia: Jordi Alavedra, Enric Casas,
Joan Closas.

Col·laboradors: Isaac Bosch, Gemma Cal-
met, Maria Camp, Llorenç Capdevila, Car-
me Carrió, Jordi Casas, Ignasi Cebrian, Cer-
cle Artístic de Manresa, Col·legi d'Enginyers
Tècnics Industrials de Manresa, Laura Estrada,
Josep M. Fius, Àngels Fusté, El Galliner,
Jordi Girabal, Josep Girabal, Pau B. Gros,
Jaume Gubianas, Robert Martí, Josep M.
Mata, Oriol Pérez, Maria Picassó, Quaderns
de Taller, Montse Rosell, Laura Serrat, Er-
ques Torres, Joan Vilamala.

Administració:

Roger Torras

Impressió:

Difoprint, SL.

General Prim, 3-5.

08272 Sant Fruitós de Bages

Tel. 93 876 05 27

Distribució:

Sobrerroca Centre SL.

Tel. 93 873 92 34

Dipòsit Legal:

B-13.528-1987

ISSN: 2253-6647

Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya
**Departament
de la Presidència**

Les col·laboracions que apareixen
signades a la revista no representen,
necessàriament, l'opinió
d'El Pou de la gallina

SUMARI 427

Febrer 2026

6 DE MES A MES

8 ÀLBUM DE VISITES LES CANÇONS DE FALSTERBO

Jordi Estrada i Joan Closas

9 600 PARAULES TEMPS DE TURISME FEIXISTA

Oriol Pérez Treviño

10 FAVETS...

INTERPEL-LAR. Josep M. Oliva

ELS TRENS DE RODALIES. Jordi Sardans

11 ...I TREMEDES

L'ENVELLIMENT DE LA POBLACIÓ. M. Carme Carrió

CREAR VINCLES AMB LA LLENGUA. Laura Serrat

12 TEMA DEL MES

L'ALQUÍMIA D'UNA CIUTAT QUE FERMENTA

Ferran Sardans Serra. Fotos: Jordi Alavedra i Enric Casas

31 D'AQUÍ I D'ALLÀ AINA PUIGMAL (AMSTERDAM)

32 INNOVACIÓ I TECNOLOGIA COTXES HÍBRIDS. Josep M. Macià

34 INDRETS EL CAMÍ DE RONDA DE LES BRUCARDES .

Josep M. Mata, Josep Girabal

35 NATURA URBANA EL SENTIT DE LA MERAVELLA. Ignasi Cebrian

36 L'ENTREVISTA PERE VICENS. Jordi Sardans

41 ESPAI D'ART Joan Carrió

42 FILA CULTURAL MORROS-NOGUERO.

J. Estrada

44 LÈXIC A LA MANRESANA RACONAIRE. Jaume Puig

45 CRÒNICA SOCIAL CONSTITUCIÓ DE L'ASSOCIACIÓ D'AMICS DE LA
HISTÒRIA DE MANRESA (1953). J. S.

46 PROPOSTES Joan Alsina, Jordi Casas, Joan Morros i Roger Torras

47 PATRIMONI CIUTADÀ EL XALET NIEHOFF. Lluís Virós

48 FANAL DE CUA

FINALISTES 2026. Llorenç Capdevila

M'AFIGURO EL LLUÍS. Joaquim Noguero

49 EL CUL DEL POU

La cavalcada reial es torna a renovar

5 de gener. Dos anys després, la cavalcada de Reis estrena una nova proposta artística d'Enric Llorc i carrosses renovades, amb una comitiva formada per 190 participants, que fan un llarg recorregut, des del Pont Vell a la plaça Major.

Moren Estanislau Corrons i Dolors Casas

6 de gener. Mossèn Estanislau Corrons, rector de Crist Rei durant 23 anys, mor als 92 anys. El funeral és presidit pel bisbe de Vic. El dia 27, mor als 69 anys Dolors Casas i Pujol, cofundadora d'Esclat i professora del Conservatori de Música. Centenars de persones assisteixen a l'acte de comiat.

Jo Jet i Maria Ribot s'acomiaden

10 de gener. Els manresans Jo Jet i Maria Ribot fan als Carlins el penúltim concert, després d'una dècada de trajectòria artística. La sala Jamboree de Barcelona acull el dia 15 les darreres actuacions del grup.

Artistes bagencs pels infants del Nepal

11 de gener. El teatre Kursaal aplega una vuitantena de músics de la Catalunya Central, en solidaritat amb els infants del Nepal, en una iniciativa de la Fundació Vicent Ferrer, sota la direcció de Manel Camp que porta per nom *Música per canviar el món*.

El Consell impulsa una campanya pel català

19 de gener. El Consell Comarcal del Bages presenta la campanya *Digue-ho en català!*, una acció que connecta la promoció de la llengua catalana amb l'àmbit del consum i la garantia dels drets lingüístics en l'atenció comercial.

Quim Torra presenta 'El llibre negre contra Catalunya'

21 de gener. El president Quim Torra presenta a l'Espai Òmnium el llibre de Josep M. Ainaud de Lasarte, actualitzat per ell, que recull l'agressió constant a què ha estat sotmesa Catalunya, pel sol fet de defensar la llengua, la identitat i els drets nacionals.

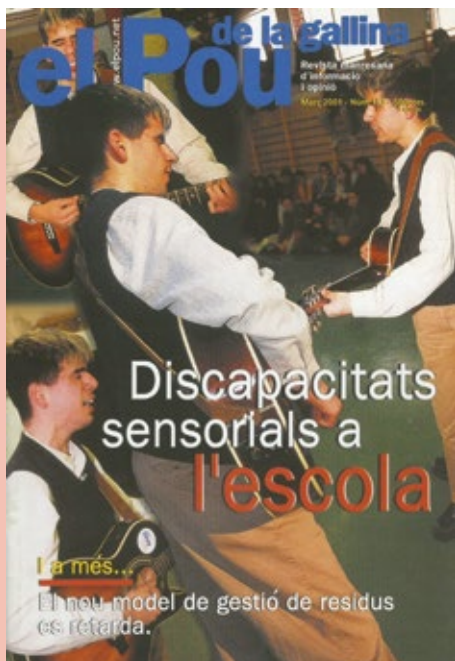
El Camí Ignasià es promociona a Fitur

22 de gener. Manresa presenta a la Fira Internacional de Turisme de Madrid les novetats del Camí Ignasià, conjuntament amb una vuitantena de representants dels municipis per on passa. El ministre Jordi Hereu es compromet a impulsar-lo.

Junts demana prohibir estendre roba als balcons

22 de gener. El grup municipal de Junts presenta al ple una moció perquè s'apliqui l'Ordenança de Civisme que prohibeix estendre roba als balcons i l'alcalde Aloy respon que en els darrers 40 anys no s'ha imposat mai cap sanció i la moció queda rebutjada.

fa 25 anys



L'ensenyament integrava els discapacitats sensorials

El número 153 de la revista, de març del 2001, publicava el reportatge de Carles Claret *L'ensenyament treu bona nota en la integració dels discapacitats sensorials*, en què s'explicava l'experiència de diversos anys amb deficients sensorials, en escoles i instituts de la ciutat. En parlaven professors dels centres d'ensenyament, logopedes del CREDA, responsables de l'Equip d'Assessorament Psicopedagògic (EAP) i alguns alumnes amb problemes auditius o de ceguesa, que explicaven la seva experiència, com ara la Mònica Genescà, protagonista d'un *30 Minuts* de TV3.

S'anunciava el tancament de Pont Aeri

El dia 1 de febrer l'Ajuntament denegava la llicència definitiva a l'empresa propietària de la discoteca Pont Aeri. El dia 8, el saló de sessions acollia la concessió de la medalla de la ciutat a títol pòstum a Jacint Carrió i la presentació del llibre d'Àngels Fusté *Manresa-Mauthausen-Gusen. Deportació i retorn d'un home compromès amb la llibertat*. El dia 20, l'escriptor Rafael Vallbona guanyava el primer premi Joaquim Amat-Piniella, amb la novel·la *La comuna de Puigcerdà*. I el dia 23 s'estrenava l'ambiciós espectacle musical *El retaule de la Llum*, dins dels actes commemoratius del centenari de l'Orfeó Manresà.

La Innocentada reviu els Cossos Sants

23 de gener. Al teatre Conservatori s'estrena la 69a Innocentada de Manresa, que porta per títol *Cossos Sants. El retorn*, amb text de Robert Canet, direcció de Jordi Gener i coreografia de Marta Gros, sobre un hipotètic rescat sant-fruïtosenc de les relíquies traslladades a Manresa.



Escena de la Innocentada (foto Jesús Martínez Cruz)

L'Ajuntament compra el convent de les Caputxines

26 de gener. L'Ajuntament de Manresa arriba a un acord amb l'orde religiós propietari per a la compra del convent de les Caputxines, al carrer Talamanca, per 1.460.000 euros. L'operació permet garantir que aquest espai d'alt valor històric, patrimonial i simbòlic quedi al servei de la ciutat.

El Museu del Barroc guanya 800 metres

26 de gener. Finalitzen els treballs de rehabilitació de 800 metres quadrats a la tercera planta de l'antic Col·legi de Sant Ignasi per emmagatzemar les 1.800 peces del fons del Museu del Barroc.

Un documental de 3Cat, premi Josep M. Planes

28 de gener. El Casino acull el lliurament del 13è Premi Josep M. Planes a Mireia Prats i Joan Torrents, pel documental *Et faran un home*. La sèrie *La història no explicada d'Aliança Catalana*, amb participació del manresà Pere Fontanals, rep una de les dues mencions honorífiques.

S'estableixen les tarifes del servei de bicicletes Baik

29 de gener. L'Ajuntament estableix les tarifes del nou servei municipal de bicicletes elèctriques, que disposa d'una flota de 200 unitats, de les quals 160 es destinaran a llarga durada i 40 a la modalitat de curta durada, per a visites temporals a la ciutat.

500 alumnes clamen per la pau

30 de gener. Mig miler d'alumnes participen en la celebració del Dia Escolar de la No Violència i la Pau. L'acte central a la plaça Major clou setmanes de treball a les aules sobre la cultura de pau.

Amunt i avall, per Jordi Sardans

El convent de les Caputxines

Després d'anys d'incerteses, d'una gran complexitat jurídica i pugnes amb el bisbat, amb advocats que representaven interessos contradictoris, però amb la tasca perseverant d'un grup de manresans que no van perdre l'esperança que el convent havia de ser per la ciutat, com ja havia manifestat la mare superiora de la comunitat, l'Ajuntament va agafar el toro per les banyes i el juliol de 2025 en el ple municipal va aprovar per àmplia majoria, només amb l'abstenció del grup antidemocràtic de Vox, la cessió del convent a la ciutat o la compra, si la cessió no era possible, com així ha estat, per l'actitud de la propietat, la Federació de Clarisses Caputxines d'Espanya, a qui interessava la venda que finalment s'ha acordat aquest mes de gener. Es tracta d'una bona notícia, tot i que costarà una suculent picossada, com va resultar cara la recuperació del Casino. Són decisions que beneficien el conjunt dels ciutadans, si s'utilitzen per al servei col·lectiu i públic.

Ratllades al Museu del Barroc

Està bé que l'Ajuntament hagi adequat la tercera planta del Museu del Barroc com a espai de magatzem i tractament de peces patrimonials, dins del funcionament intern de l'equipament, tot i que, després de molts mesos d'espera, ja seria hora que es rehabilités i posés a disposició del públic el Museu de la Ciutat, perquè els manresans el puguin tornar a visitar. Ara, el que és força preocupant, i no es pot quedar en una simple anècdota perquè assenyala una forma de ser, és que les darreres obres han deixat la seva marca en la porta principal, que també serveix d'entrada a l'Arxiu Comarcal del Bages, amb les noves oficines de l'edifici a l'esquerra. Com ha passat en d'altres casos, els camions la van ratllar els dies en què contínuament entraven i sortien. El que és lamentable és que així s'hagi quedat. Sabem que la pedra sorrenca és de mala qualitat, però no deixa gens bé el manteniment municipal, no tenir cura de llocs que haurien de ser emblemàtics de la ciutat.



Jordi Marquillas, Montserrat Domènech i Eduard Estivill

Les cançons de Falsterbo, un bon remei per embolicar les penes

Jordi Estrada
Foto: Joan Closas

Aquesta vegada no venien a cantar, sinó que acompanyaven l'escriptor Miquel-Lluís Muntané en la presentació a Parcir del llibre que explica la història del grup, *Mig segle vora el drac* (edicions Témenos). Falsterbo va néixer com a duet, format per Eduard Estivill i Joan Boix, un diumenge d'estiu de 1967, i va acomiadar-se dels escenaris l'hivern de fa tres anys, en un festival ple d'amics i antics col·laboradors al Palau de la Música Catalana. Entremig, han passat més de cinquanta anys, amb una quinzena llarga d'àlbums i unes quantes dotzenes de cançons, entre versions de cançons de folk ameri-

cà i temes propis. No venien a cantar, però van afegir-se a la conversa entre Muntané i Josep Maria Oliva, tot explicant un munt d'anècdotes i cantant –i convidant a cantar– *Embolica les penes*, *Camí ral* i *Paff, el drac màgic*. Més que una presentació va ser un festival, en què vam assabentar-nos que l'arquitecte del Palau, Domènech i Muntaner, era el besavi de Montserrat Domènech; que l'oncle de Jordi Marquillas, el component més jove del grup, era l'il·lustrador manresà Manuel Marquillas, gràcies al qual el nebot va descobrir les cançons de Falsterbo, i que en certa ocasió van denegar-los el permís per cantar *La vall del riu vermell*, amb l'argument que «*los ríos no son rojos*».

Oriol Pérez Treviño



Temps de turisme feixista

El soroll extern és més que evident. Un soroll que no ens pot treure de tenir la plena consciència que vivim en un món cada vegada més cafre i hostil. Deshumanitzat. Com viure, però, en aquest món? El gran Satish Kumar (Sri Dungargarh, 1936) en la seva participació al simposi *Diàlegs per a la transformació*, celebrat a Manresa el març de 2022, com a ésser lluminós que és, va fer una de les contribucions més importants i potents d'aquell simposi en instar-nos a viure en el planeta Terra com a pelegrins i no pas, com sol ser habitual, com a turistes. I quina és la diferència entre uns i altres? El turista sempre espera que les coses passin com ell desitgi, i com que això és impossible, al final, tot acaba convertint-se en una queixa. En canvi, quan un decideix ser pelegrí en el planeta Terra, que vol dir també en la vida, accepta la Terra i la vida com un regal. El pelegrí celebra. El viatger es queixa.

Volem ser pelegrins o turistes? Aquesta és la gran qüestió. Acabem de començar un any que va portar-nos, a primera hora del matí del dia 3 de gener, imatges de brutalitat imperialista estatunidenca a Veneçuela. Més enllà de perdre'ns en la incertesa de cap on pot desembocar tot plegat, és evident que fa falta ser molt llec per no adonar-se de com la situació ja no és que sigui preocupant, sinó que posa els pèls de punta. Fa por. I sinó repassem les imatges televisives de l'aparició, després de la intervenció estatunidenca a Veneçuela, de Delcy Rodríguez, la flagrant nova presidenta de Veneçuela, acompanyada de Marco Rubio, sí, el secretari d'Estat nord-americà Marco Rubio. Com va assenyalar Enric Juliana des de les pàgines de *La Vanguardia*, «tots dos amb els ulls en blanc, com en una pel·lícula de terror». Estem vivint una pel·lícula de terror, amb dosi a balquena de tragicomèdia.

Massa em sembla que el voler ser turista és l'elecció general. Per què? Perquè és el més fàcil i còmode. És per això que tant agraden, electoralment parlant, turistes de baixa estofa com Trump, Milei, Abascal, Ventura, Ayuso o Orriols. A tots ells no els mouen ni els valors democràtics, ni morals, ni espirituals. Ni tampoc la capacitat de voler fer justícia o crear bellesa. Assumir que la nostra vida és un pelegrinatge no exclou, però, que haguem de perdre de vista que l'any que hem deixat enrere ratifica, una any més, que augmenta la intensitat en allò de ser «l'any que vam viure perillosament». Fins quan? Molt em sembla que en això no soc portador de bones notícies, perquè només un inconscient pot creure que la marxa d'aquest món va en la bona direcció.

Fa uns dies, el lúcid Santiago Alba Rico parlava de sis realitats que ens han proporcionat aquest any 2025. En primer lloc, el genocidi de Gaza, aquell genocidi que algunes ànimes de càntir volen emmascarar amb altres denominacions, sense que això tregui la crua realitat: més de 67.000 persones han mort com a resultat de l'ofensiva israeliana. En segon lloc hem d'estar alerta per veure què ens pot deparar aquest progressiu alineament geoestratègic dels Estats Units amb Rússia i la Xina. Mentrestant, com a tercera realitat, estem as-

sistint al suïcidi d'Europa, que corre en paral·lel a la fi de la democràcia com a model. Si aquestes quatre realitats posen els pèls de punta, encara hi hem d'afegir dues cireretes al pastís: l'amnèsia de la destrucció ecològica mentre ens creiem més intel·ligents gràcies a la Intel·ligència Artificial, que ens fa totalment inconscients per adonar-nos de la gravetat de tot plegat. I quina sembla que és, per a molts ciutadans, la solució al problema i a tanta distopia i desastre acumulats, segons el citat filòsof: el feixisme. Vivim el temps del turisme feixista.

Per a molts ciutadans, la solució a tanta distopia i desastre acumulats és el feixisme



Josep M. Oliva

Interpel·lar

L'anècdota és real. Va passar fa uns mesos anant amb cotxe amb una amiga i un amic. Conduïa jo i travessàvem una ciutat que conec prou bé. En un moment determinat, i a tall de broma, se'm va acudir fer alguns comentaris sobre el que anàvem veient, talment com si fos un guia. Flüen les explicacions sense treva a mesura que anàvem passant per un lloc i un altre fins que en un moment determinat em vaig encallar. Va ser quan teníem davant nostre una d'aquelles escultures, diguem-ne *modernes*, que els entesos valoren tant i que als profans ens deixen sense paraules perquè, si les haguéssim de definir amb alguna, seria més aviat grollera. Una escultura d'aquelles que si et diuen que és una al·legoria de la maternitat t'ho has de creure i si et diuen que és un al·legat contra la guerra, també. Ens hem entès, oi? Doncs això. Callat davant d'aquell monument del qual no sabia què dir, els meus amics em reclamaven una explicació que no em sortia. Va ser llavors quan ella, donant-me un cop de mà, va i deixa anar... «Podries dir que és una escultura que ens interpel·la». Una escultura que ens interpel·la! Com no se m'havia acudit! Sorprès i admirat per la seva ocurrència, automàticament, en aquell precís moment, vaig pensar que el seu enginy es mereixia una columna com aquesta. I vet aquí que no havien passat encara ni cinc segons quan l'amic, rematant la seva explicació, em va oferir una altra frase que em va semblar tan brillant com la primera: «també podries dir que és una escultura que no deixa indiferent ningú». I a fe de Déu que tenia raó.

D'una manera espontània, els meus amics van deixar al descobert tota aquella xerrameca buida, avui tan freqüent, que, igual com aquella escultura, tant serveix per a una cosa com per a una altra. És una llàstima que no em quedi prou espai per il·lustrar amb desenes d'exemples trets de Google la quantitat de coses que «ens interpel·len» i que «no deixen indiferent ningú». Aprofitant el poc que em queda transcriuré un comentari sobre una exposició que us deixarà igual d'atònits. Diu que «explora qüestions des de la materialitat i la forma a la capacitat per generar atmosferes de mitjans dispars com l'escultura i la fotografia». Segur que també deu ser una mostra que ens interpel·la i que no deixa indiferent ningú.



Jordi Sardans

Els trens de rodalies

Considerar que els actuals trens estatals de rodalies a Catalunya són tercermundistes és una evidència que fa dècades que dura, però ara s'ha produït el caos total que ha deixat el principal transport públic del nostre país sense servei per decisió d'uns governants a Catalunya i l'Estat absolutament desbordats per una situació que els usuaris feia anys que patien, mentre ells continuaven mirant cap a una altra banda. És clar que no es poden compartir les protestes interessades d'una oposició política de l'extrema dreta i la dreta extrema, que precisament han estat els principals responsables d'aquesta situació, ja que quan ells governaven, les inversions a Catalunya van ser mínimes. I no tan sols això, sinó que van menystenir els catalans pel sol fet de ser-ho. Recordem que Castella ens tracta com una nació colonitzada des de fa segles, com es demostra actualment d'una manera clara amb el dèficit fiscal de Catalunya amb l'Estat, que l'any 2022 ja superava els 22.000 milions d'euros. En la política centralitzadora, tant els governs del fatxenda Aznar, l'impresentable M. Rajoy o del jacobí Sánchez van menystenir els trens de rodalies sobretot a Catalunya, per potenciar línies de l'AVE a Espanya, absolutament deficitàries i sense lògica social ni econòmica. Potenciar un disseny radial dels ferrocarrils estatals heretat d'un passat dictatorial –Renfe es crea el 1941 i el 2005 es bifurca amb Renfe operadora i Adif– només ha tingut un beneficiari, Madrid, on actualment convergeixen a la pràctica gairebé la totalitat de les connexions d'alta velocitat, deixant de banda la perifèria i desatenent les línies de rodalies, que són les que utilitzen majoritàriament treballadors i estudiants. Finalment, que el caos d'aquests dies no hagi comportat dimissions polítiques com la de la consellera Paneque, màxima responsable de la situació a Catalunya, demostra el seu poc nivell democràtic: ni sap gestionar ni sap assumir les conseqüències de no prendre les decisions adequades. La creació de la nova entitat, Rodalies de Catalunya, tampoc no és una solució al problema, ja que l'accionariat de l'Estat hi manté el control principal, el 50,1%, mentre que el de la Generalitat és del 49,9. Per tant, no es un traspàs. I en ser un acord de llarga durada, bloqueja la liberalització dels trens que Europa ha anunciat per al 2028. S'ha fet ben palès que Catalunya ha de manar en el sistema ferroviari català.

M. Carme Carrió

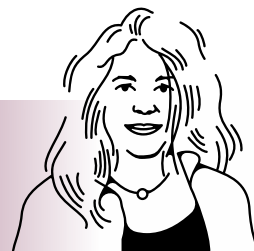


L'envelliment de la població

Dia rere dia, els mitjans de comunicació ens parlen d'estudis científics i demogràfics sobre l'envelliment de la població i de les tendències en un futur proper. Alguns de manera alarmant i d'altres com si es tractés d'una cursa d'obstacles que haurem de superar quan arribem al nostre propi envelliment, com també els reptes que implicarà per a la pròpia societat, a nivell cultural, social i polític, per atendre les noves necessitats segons les mancances que tindran els diversos col·lectius que ja estan envellint ara. M'agradaria, doncs, parlar-vos des del punt de vista d'una persona de 77 anys que ja fa temps que viu aquest procés d'una manera dinàmica i amb expectatives positives, en el qual la cura de la nostra salut esdevé una part molt important a treballar, ja que aquest aspecte serà el que podrà determinar el nostre futur immediat.

Ara bé, quan parlem ¿estem parlant del nostre estat actual, de la nostra edat biològica, de la nostra capacitat d'adaptació als nous temps o de les nostres il·lusions i sentiments per continuar sent persones actives, alegres i amb projectes encara per desenvolupar? És veritat que en aquestes edats poden aparèixer malalties de diversos graus, segons quins hagin estat els estils de vida, i que condicionaran el nostre dia a dia, però també és cert que encara ens queden moltes coses per descobrir i fer, si som capaços de superar les *pors* que durant anys la societat ens ha anat posant a sobre per a quan arribem a aquestes edats, ja que les pors que haguem anat acumulant poden condicionar molt el nostre benestar personal. Ja sabem que moltes persones grans pateixen nivells elevats de dependència i necessitaran atencions de cura de les famílies o hauran d'ingressar en una residència. Tot això ho sabem i ho podem patir, però també sabem que l'estima que tinguem envers nosaltres mateixos ens obrirà les portes per emprendre reptes que fins ara no havíem assumit, veurem també que l'etapa de la *vellesa* és una oportunitat per encarar la vida que encara tenim i així construir noves comunitats que respectin els nostres drets i les nostres capacitats. Aprendre a envellir és tot un desafiament per a tots nosaltres, que potser somiem d'arribar a ser centenaris. Per què no?

Laura Serrat



Crear vincles amb la llengua

'El català ha de ser vist com una llengua ben parida. Hem de ser imaginatius i ensenyar a jugar en català, perquè si el que fem és una transmissió de la llengua de pissarra no avançarem gens». Així de contundent s'expressava el filòleg Jordi Badia en una taula rodona sobre la salut de la llengua, organitzada pel Consell Comarcal i *Regió7*, que vaig tenir el plaer de conduir. El debat, que va reunir veus com la del president del Consell Comarcal, Eloi Hernández; l'assessor per la llengua catalana de l'Ajuntament, Marc Orriols, i la influenciadora a les xarxes Shalana Rodríguez, va plantejar algunes preguntes: el català està realment en perill? Si és així, què cal fer per revertir-ho?

Les dades no conviden a l'optimisme. Només un terç de la població de Catalunya manté el català com a llengua habitual, malgrat que el coneixement creix. A la Catalunya Central, la situació és més esperançadora, ja que aquest percentatge s'enfila fins al 59,6%, però això no evita que els especialistes parlin d'emergència. No hi ha un únic motiu que expliqui el retrocés, segons els experts de la taula. Hi influeixen la globalització, la manca de referents a les xarxes, els canvis demogràfics derivats de noves onades migratòries i un costum massa arrelat entre els catalanoparlants de canviar d'idioma a la primera de canvi. Durant el debat va emergir una idea clau: la necessitat d'establir aliances amb les persones nouvingudes. «La immigració del segle XXI pot fer decantar la balança. Si no es fan còmplices de la situació, no avançarem», advertia Badia. En aquest sentit, l'exemple de la manresana Marina Casas, professora de català a la Universitat de l'Havana, és especialment il·lustratiu. En la seva estada a Cuba, va proposar als estudiants reinventar la llegenda de Sant Jordi a la *cubana*, com una manera d'obrir la llengua a la creativitat i al joc. D'aquell exercici en va néixer una experiència compartida que demostra que teixir aliances és possible. Que calen recursos i polítiques que facilitin l'aprenentatge, però també cal que la llengua sigui necessària i present en la vida de les persones. El català no creixerà si es queda a l'aula, el seu ús s'ampliarà si és llengua d'amistat, d'humor, de joc i d'històries compartides.

A photograph of two men standing in a brewery. They are surrounded by large, vertical stainless steel fermentation tanks. The man on the left is wearing a grey hoodie with a logo and the text 'THE GOATS ALTERNATIVE PROJECT', and is holding a glass of beer. The man on the right is wearing a dark blue sweatshirt with a similar logo. Both men are smiling at the camera. The background shows more tanks and blue hoses.

L'alquímia d'una ciutat que fermenta

Bernat Quer i Xavier Tarrés lideren The Goats Alternative Project, l'únic lloc de Manresa on la cervesa es fabrica, fermenta i es beu al mateix espai.
Foto: Enric Casas

A Manresa, la cervesa artesana ja no només es beu: es crea. De la producció local de The Goats Alternative Project a la creativitat nòmada de Hoppit i Orbru, passant pel bressol veí de La Pirata Brewing a Súria, la ciutat s'ha convertit en un node cerveser amb veu pròpia gràcies a punts de trobada com La Taverna dels Predicadors, La Marmita o el Poste de Salelles; a la memòria industrial que va obrir camí, com Cervesa Guineu, i a manresans que avui en fan a la Vall d'Aran, com si la ciutat fermentés per capil·lars. Tot neix a foc lent, en obradors on el temps no corre, sinó que madura. Fer cervesa aquí no és només química; és un pacte amb la pausa i un homenatge a l'ADN manual de la ciutat.

Ferran Sardans Serra

Fotos: Jordi Alavedra i Enric Casas

Sovint encara és fosc quan l'aigua comença a escalfar-se. No hi ha soroll de fàbrica ni presses industrials, només el vapor que s'enfila lentament, un termòmetre vigilant i algú que espera. A Manresa, fer cervesa comença així, en silenci, lluny de l'espectacle. És un procés pacient on l'aigua, el gra, el llúpol i el llevat dialoguen amb el clima, la mà del productor i la memòria del lloc. Es reivindica la diversitat davant l'estandardització industrial: cada cervesa és un relat líquid, amb aromes que expliquen paisatges, decisions ètiques i maneres de viure.

Cervesa artesana

El concepte de cervesa artesana –*craft beer*– no es limita al contingut de l'ampolla. És una manera d'entendre la cervesa i, alhora, una resposta a dècades d'industrialització massiva que al llarg del segle XX van uniformitzar gustos,

processos i relats. Davant la producció en cadena, la cervesa artesana reivindica el temps; davant l'estandardització, el matís.

El terme *craft* remet a l'ofici: al treball manual, al saber fer acumulat i a la destresa tècnica. Aplicat a la cervesa, descriu un producte manufacturat que és fruit d'un procés on el mestre cerveser domina cada fase de l'elaboració i imprimeix caràcter propi a cada recepta. No parla només del resultat final, sinó del camí per arribar-hi. El moviment *craft* redefineix el fet de beure com una experiència cultural i gastronòmica basada en la qualitat, el tast conscient i la degustació compartida, més que no pas en la quantitat o l'embriaguesa.

La cervesa artesana es defineix per una producció limitada entesa com una filosofia de control i qualitat, no

només com una qüestió de volum. El límit varia segons el país: als EUA és de 18.000 hectolitres anuals, mentre que a Catalunya no hi ha regulació oficial. El sector estableix criteris propis: calderes de fins a 75 hectolitres, dimensió de microempresa i independència dels grans grups industrials. Aquesta independència és empresarial però també creativa, cultural i sovint política.

Memòria líquida

Manresa no està descobrint la fermentació ara. Durant segles, la vinya va definir l'economia, el paisatge i el ritme de la ciutat, deixant un llegat d'infraestructures (tines i cellers) basat en la paciència i el temps.

La cervesa, però, no és cap intrusa recent. Se'n fa des de l'antic Egipte, i a Europa ha estat present des de l'antiguitat i l'edat mitjana com a beguda

L'ART DE LA CERVERSA ARTESANA

ELS INGREDIENTS ESSENCIALS

AIGUA

LLÚPOL

MALTA

LLEVAT



1 MOLTORAT



2 MACERACIÓ



65-67°

EQUIPAMENT



OLLA GRAN
FERMENTADOR
TERMÒMETRE

3 COCCIÓ I LLUPOLITZACIÓ



4 FERMENTACIÓ



5 MADURACIÓ



Il·lustració: Jaume Cubianas

quotidiana, sovint lligada a l'autoconsum i a l'àmbit domèstic. A Manresa també se'n feia: cerveses senzilles, sense llúpols durant segles, elaborades de manera irregular i sense la centralitat econòmica ni simbòlica que va tenir el vi. El raïm ordenava el territori; la cervesa ocupava un lloc secundari, funcional, més discret. Avui, la cervesa artesana reprèn el testimoni amb la mateixa lògica ancestral: la capacitat de transformar el que ens envolta en un vincle compartit.

Maltejar el territori

A Sant Pere Sallavinera, el primer poble de l'Alta Segarra, al límit mateix del Bages, el microbiòleg Pere-Joan Cardona treballa amb una idea tan antiga com radical: tornar la cervesa al seu lloc d'origen, al camp, al fred de l'hivern i al gest lent de les mans. La pregunta és inevitable: pot existir una cervesa 100% bagenca? La resposta, avui, té un límit clar: «De moment el problema més important és que no es fa llúpols. Caldria posar-s'hi!», afirma Cardona. La resta, diu, seria viable sense grans obstacles: «malta i llevat, no serien problema». L'ordi ja creix al territori i el procés de

malteig ja s'hi fa, de manera artesanal i ecològica, a Sallavinera de Maltes.

Però més enllà dels ingredients, Cardona apunta al caràcter. Com passa amb el vi, la cervesa també podria parlar del lloc d'on neix. «El paisatge i el sòl del Bages podrien definir un perfil propi». Selecció de l'ordi adaptat al territori, la possible recuperació de llevats autòctons –encara inexplorada– i fins i tot l'aigua del malteig són factors determinants. I hi afegeix una mirada històrica que trenca tòpics: «No tot s'acaba amb el llúpols». Recorda que l'ús exclusiu del llúpols és relativament modern, d'arrel reformista i nord-europea. «Abans, per conservar la cervesa, es feia servir romaní», explica, evocant també els sumeris i accadis, «grans bevedors de cervesa sense llúpols». La clau, diu, és estudiar el passat i reinterpretar-lo des d'allò que és més nostrat.

Aquest retorn als orígens no és només discurs. El seu projecte ja funciona

amb una lògica radicalment local. «és ultra local», afirma. Recupera la figura del *one malt-man*: un sol professional que maltejava l'ordi del poble quan calia. El procés és lent i físic: «L'ordi es malteja al terra, com sempre s'havia fet, i es traguia amb pales. No hi ha cap mecanisme mecànic». Es treballa només a l'hivern, de novembre a març, aprofitant el fred natural i els temps morts del camp, sense refrigeració artificial.

La producció és petita –fins a tres tones l'any– però el model ja ha despertat interès. El projecte va rebre un ajut europeu i el procediment s'ha transferit a altres pagesos i malters. Tot és ecològic, artesanal i profundament arrelat al territori. «Que jo sàpiga no hi ha ningú més al Bages que en faci», diu, abans de somriure amb una ironia geogràfica: la finca és just a tocar de la frontera comarcal. Potser és així com comencen les coses que semblen romàntiques fins que deixen de ser-ho: amb fred, ordi, paciència i una idea clara de país dins d'un got de cervesa.



Dels dotze tiradors de The Goats només en surt cervesa elaborada a Manresa

The Goats Alternative Project

A Manresa hi ha molts bars i alguns locals amb cervesa artesana, però només n'hi ha un on la cervesa neix exactament allà on te la beus. The Goats Alternative Project és l'única fàbrica de la ciutat i l'únic local on no hi ha cap aixeta que no sigui pròpia. No distribueixen, no fabriquen per a tercers. Tota la producció es reserva per a la venda directa al seu local

Aquesta decisió condiciona tota la resta: l'escala, el ritme, el model econòmic i, sobretot, la manera d'entendre l'ofici. «L'objectiu principal del local, més que ser una cerveseria o una pizzeria, és produir cervesa», aclareix Bernat Quer, copropietari amb Xavier Tarrés. Ho diu sense floritures perquè

sap que, si no, la ciutat tendeix a llegir-ho al revés: una pizzeria amb cerveses pròpies. «No; aquí el centre és la fàbrica», insisteix.

Ser al rovell de l'ou de la ciutat no és casualitat, sinó una aposta pedagògica: fabricar on la gent ho pot veure, tastar i entendre. Produir menys litres, però dedicar el temps a explicar-los de veritat. En algun moment es van plantejar el camí convencional: anar a un polígon, créixer, distribuir i potser obrir un bar a Barcelona. Però van descartar-ho ràpid: «Això et separa de les persones i perds el sentit del que fas». Aquí la cervesa no viatja ni s'amaga darrere una etiqueta; es pensa, es cuina, fermenta i es serveix en un radi de pocs metres. Aquest format

de *brewpub*, nascut a Anglaterra, el porten a l'extrem amb el control total del menjar. Tot i que insisteixen que la pizza és un projecte secundari, l'executen amb el mateix rigor que la beguda: massa pròpia, fermentacions llargues i producte de temporada. La cura que posen a la cuina no fa més que confirmar la coherència del que passa dins la fàbrica.

Tres anys oberts, cinc resistint

Els dos fundadors provenen de l'univers cerveser. Bernat Quer es va formar com a mestre cerveser a Renazzo, un poble proper a Ferrara. Va ser precisament en terres italianes on va conèixer Xavier Tarrés, amb qui poc després coincidiria a la cervesera Guineu. Allà tots dos compartien la responsabilitat de l'elaboració, però aviat van topiar amb un sostre: una fàbrica antiga i un model que limitava la creativitat. Tenien maneres diferents d'entendre el producte, gairebé oposades. Davant d'això, l'any 2019 van decidir plegar. Alhora. Després del parèntesi de la pandèmia, va néixer The Goats.

Van passar un any fent el pla d'empresa, números, explicant què volien fer i per què. Amb l'ajuda de professionals, van arribar a una conclusió: si aconseguien el 30% del capital, podrien anar al banc. I aquest 30% el van aconseguir persona a persona: 14 o 15 préstecs, des de 10.000 euros fins a 600. Cosins, amics, gent que hi confiava. Finalment, dos bancs els van dir que sí, i van acabar decantant-se per Fiare Banca Ètica. Cap propietat avalant. Cap família rica. Només ells dos, personalment.

«Aquest maig farem tres anys», explica Bernat Quer. Van obrir el 2023. Però la història real comença molt abans. El local el van llogar el setembre del 2020. I durant gairebé tres anys no van poder obrir: permisos, obres, informes, normativa, entrebancs... Una odissea administrativa: «Vam estar gairebé un any sense poder-nos moure», recorden. Dos emprenedors a l'atur, amb un lloguer corrent i un projecte encallat. Per arribar a obrir, encara van haver de demanar un crèdit extra. No per



Sota el local, túnels antics convertits en celler i espai d'envelliment connecten cervesa, memòria i arquitectura

créixer, sinó per sobreviure al retard. «Va ser un inici bastant forçat i bastant al límit». No hi ha èpica impostada en el relat: hi ha la constatació que el sistema no està pensat perquè projectes petits, coherents i radicals tirin endavant sense patir.

La ciutat sota la ciutat

Al número 17 de la carretera de Cardona, un edifici de façana protegida custodia una joia arquitectònica invisible a cop d'ull. A la superfície, el client gaudeix de taules compartides i dotze tiradors de cervesa, però sota el paviment batega un segon local: un laberint de túnels antics que podrien ser infraestructures industrials, part d'una claveguera històrica o fins i tot un refugi de la Guerra Civil que va desaparèixer dels plànols municipals.

El propietari, José Fenoy, ho va descobrir per casualitat, gràcies a una planxa mal col·locada i una filtració d'aigua. «Seria increïble sopar aquí sota, però és impossible». La normativa contra incendis, les alçades i l'ac-

cessibilitat fan que aquest espai no es pugui obrir al públic. Com diuen ells amb una metàfora encertada, «a nivell normatiu, tot és molt líquid», una burocràcia que s'escola entre les mans com l'aigua que inundava el túnel.

Avui, els túnels s'han reconvertit en magatzem, celler i espai d'envelliment. És un circuit de proximitat absoluta: la cervesa s'envasa a les entranyes de l'edifici, puja uns pocs metres i se serveix directament. Beure aquí té una dimensió tel·lúrica; el client sap que, sota els seus peus, hi ha un lloc on potser algú va salvar la vida fa vuitanta anys. La coherència del projecte neix en l'arquitectura. Quan hi van entrar, l'espai era un buit absolut: només columnes, parets perimetrals i arcs. Ni aigua, ni llum, ni gas, ni un sol desguàs útil. I sota els peus no hi ha un conducte qualsevol: és el curs del vell torrent dels Predicadors.

Van decidir on valia la pena invertir els recursos: a les zones ocultes es van buscar solucions pràctiques, a la vista

del públic es va cometre el que molts considerarien una bogeria econòmica però que ells defineixen com a fidelitat estètica: ignifugar les bigues de fusta originals per no haver-les de tapar. Pintures especials, tractaments complexos i pressupostos disparats. «És molt car», reconeixen, però quan mires amunt, ho entens. El resultat és un paisatge preciós de maó, voltes i fusta antiga. Hi ha locals que venen «autenticitat» com a decoració d'atrezzo; aquí, l'autenticitat és un compromís amb el patrimoni.

Com una cabra

El nom The Goats no és cap ocurrència. És un diagnòstic: «Per això ens diem *les cabres*». Cabres com a animal que defuig la docilitat i s'estima més saltar per terrenys escarpats. Les cabres no es deixen contenir. No les guies amb una tanca: salten, s'escapen... I no tornen domesticades; tornen amb una altra herba a la boca, amb una altra ruta al cap. És un símbol perfecte per una gent que decideix muntar una fàbrica al centre d'una ciutat mitjana i fer-la funcionar com si el món encara no s'hagués rendit del tot a l'estàndard. Aquesta identitat impregna cada detall. Totes les cerveses fixes porten nom de races de cabra: la Blue Alpine, la Red Bilberry, la Green Arapawa... I presidint-ho tot, el seu logotip: l'ull d'una cabra. Amb la seva pupil·la horitzontal i rectangular, és el símbol d'una visió panoràmica que manté l'horitzó recte encara que el terreny sigui tortuós.

The Goats és un soterrani rehabilitat contra tota lògica administrativa, un projecte empresarial aixecat amb préssecs petits i confiança gran, i una declaració política feta a base de malta, llúpol, massa mare i hores de feina. I una obsessió que no és estètica: és coherència. «Ara mateix hi ha pocs projectes que puguin ser tan coherents». No ho diuen com qui es proclama vencedor, sinó com qui accepta el preu que això té. Un preu que es paga, per exemple, tenint més treballadors dels que tocaria. «Volem servir cervesa sense presses», diu Bernat Quer. Volen temps: perquè la gent treballi dignament, perquè pugui explicar què està

servint, perquè ningú atengui com una màquina. «Aquí tothom té temps d'estar a una taula i explicar. Ningú pot explicar millor la cervesa que nosaltres».

Aquesta honestat radical té efectes col·laterals. «Hi ha gent que paga i pensa que ens hem deixat coses per apuntar, perquè ho troben barat. D'altres entren demanant vi blanc i s'es-tranyen que no n'hi hagi. O que tot es mengi sense coberts». No han fet mai campanyes de màrqueting. Van obrir i ho van dir per WhatsApp als contactes. La resta ha estat boca-orella. Això els perjudica, però també filtra: la gent arriba recomanada, predisposada a entendre. No fan reserves. En hostaleria, això frega l'heretgia. Però és coherent: no volen dir mai *no* a algú que arriba. Quan cal, fan llista d'espera.

Fins i tot aquí apareix el barri. Tanquen dimarts perquè La Taverna dels Predicadors està oberta. No volen competir. És una altra manera d'entendre l'economia: no *canibalitzar* l'ecosistema petit, sinó respirar-hi dins. Hi ha dies que quan pleguen van allà a fer una cervesa. Aquesta és la ciutat que imaginem: locals que no s'axeiquen els uns contra els altres. Com les cabres: dretes en un marge impossible, quietes, mirant-ho tot, que prefereixen l'equilibri precari abans que el ramat.

La ciència que s'explica

La part més fascinant del projecte és que la cervesa no és només producte: és llenguatge. I ells el parlen amb una voluntat didàctica, gairebé obsessiva. Comencen per una idea que sembla menor però és radical: no confondre. Per això trien bé els llúpols. «Una cervesa amb tres llúpols ja comença a ser confusa. La majoria en tenen un o dos.» Fan monollúpol per entendre el perfil: Vista, Columbus, etc. No és només per «fer cerveses guais»; és per construir un vocabulari. «Si tu saps com és Vista sol, després pots entendre què passa quan el barreges. I el client també». És una manera d'educar el paladar sense fer-se el savi.

Després hi ha la decisió de proximitat: volen ser de *metro zero*. No sempre es pot, però. La malta és d'un distribuï-



El logotip de The Goats és l'ull d'una cabra, i les cerveses fixes duen el nom de races d'aquest animal indòcil

dor a prop de Torelló; el llúpol de Navarra. Només recorren a llúpol americà quan té sentit. Volen que la norma sigui local, no l'excepció. I llavors hi ha l'aigua. Aquí el discurs s'enfila: per cada cervesa, un perfil. No deixen l'aigua «tal qual» com un mite romàntic. La mineralitzen per fer que cada estil funcioni: més carbonat per ressaltar malt, més sulfat per ressaltar la sensació d'amargor o el llúpol. Ho expliquen com qui desmunta una llegenda: això de «les fàbriques es fan on hi ha una font d'aigua bona» ja no cola. Avui hi ha coneixement per controlar-ho. La tradició existeix, però no és excusa per fer-ho a cegues.

Però el gran relat mediterrani que ofereixen és el most de raïm. Grape Ales i híbrids que connecten cervesa i vi sense fer-ne un pastitx. Cerveses com Ni Barley Ni Wine, la Xarel·lo, la Pàmpol, creacions amb un 30% de most. Aquí hi ha una intuïció profunda: el raïm. I fer cervesa amb most és una manera de fer cervesa que no imita l'imaginari anglosaxó, sinó que el reescriu al territori.

I a més hi ha la funció social: «Tothom qui entra i diu 'no m'agrada la cervesa' marxa content». Per això tenen una oferta que no espanta: una rossa tranquil·la, una torrada, una negra. I una cervesa de blat amb llimona i espècies per la gent que demana *clares*, però sense caure en la llimonada amb cervesa. I tot això es pot dir amb números, que aquí no són excusa sinó mesura. Dotze tiradors. Una vintena de cerveses diferents cada any. Coccions de 600 litres: petites per a una fàbrica, excessives per a un *homebrewer*. La capacitat màxima, si calgués, podria arribar als 40.000 litres anuals. Just el necessari per alimentar dos locals i mig com aquest. No més. Però l'ambició no és distribuir més. És obrir un altre local. Reproduir el model.

Si un dia han de tancar, volen haver-ho fet així. Sense trampes. Sense abaixar el cap. Perquè The Goats no és només cervesa. És una manera de dir que una altra ciutat és possible, si deixem que les cabres saltin una mica.



La Taverna dels Predicadors

Hi ha bars que són simplement llocs per beure, i n'hi ha d'altres que són santuaris on un home pot despullar l'ànima i sentir-se, per fi, a casa». A La Taverna dels Predicadors la fusta i la penombra recorden molt la descripció que fa J. R. Moehring del bar *Publicans* al llibre *The Tender Bar*: un lloc que sembla haver existit des de sempre, protegit del soroll exterior, on les veus reboten a les parets amb un eco especial.

El carrer és estret i una mica ombrívol, com si Manresa hi hagués passat de puntetes. Un passadís de pedra que

podria ser qualsevol cosa –un cul-de-sac, una ferida urbana, un lloc inhòspit– però que des de fa més de dues dècades té un pols propi. Aquí, on els veïns expliquen que abans era un racó degradat, ara la gent s'aplega per beure una cervesa com qui entra a casa d'algué que coneix de sempre: amb confiança, amb ganes i amb una idea vaga però persistent que allò no va només de beure.

La Taverna dels Predicadors va obrir el 2002. Eric Prenyanosa ho diu amb la mateixa naturalitat amb què més tard explicarà per què una cervesa no pot passar de quaranta graus a quatre en tres segons. «La va començar l'Abel

Soler», precisa, com si el nom fos una manera de fixar l'origen. Aquell primer impuls no va ser una operació de mercat. Va ser un gest d'imitació sentimental: pubs del nord d'Europa, fusta, calidesa, un altre ritme. Un lloc pensat per oferir cervesa fora de la comercial quan a Catalunya la cervesa artesana era una cosa quasi invisible. «Gairebé no existia», remarca. I quan diu «no existia» no és un recurs. És literal. Hi havia intents petits, dispersos: Rosita a Tarragona, ja desapareguda; Cap d'Ona a Catalunya Nord; alguna altra que començava. I al marge, un sub-sòl silenciós de gent que feia cervesa a casa, *homebrewers* amb paciència i intuïció.

La Taverna va néixer, doncs, de la importació: cerveses tradicionals alemanyes, belgues, angleses. No artesanes en el sentit que la paraula té avui, però sí de qualitat, sota uns estàndards que a Europa central tenen fins i tot forma de llei. Prenyanosa ho explica sense didactisme impostor, amb la passió de qui hi ha posat hores: «A Alemanya hi ha la llei de la puresa. És això: estàs fent un producte, no me'l perverteixis». I la metàfora que li surt és la de sempre, la que li sembla més neta i més irrefutable: cuina de l'àvia versus processat, mercat versus sobre, ingredient versus substitut. «No és només el gust. És el que t'estàs fotent al cos».

Per un producte viu

No parla contra ningú. No hi ha sermons, malgrat el nom del local. La seva radicalitat és més simple: no vendre fum. «No som enemics de ningú», diu. Però si el llúpol ha de ser fresc, ha de ser fresc; si la malta ha de ser bona, ha de ser bona; si la cervesa és un producte viu, se l'ha de tractar com a tal. I això, en un bar, és físic: cambra frigorífica, tubs nets, circuit cuidat, neteges periòdiques amb solució alimentària per evitar residus. Perquè el gust no és una idea, és un resultat. «A altres llocs tens la cervesa a l'estiu a quaranta graus sota la barra, i després la passes per un banc de gel perquè surti a quatre. Això no pot ser bo. Impossible».

Enmig d'aquest discurs quasi químic, remarca que La Taverna no ha crescut fent proselitisme. «No hem inventat res. No hem obligat res. Ha sigut orgànic», insisteix. I quan diu orgànic no vol dir espontani: vol dir coherent. La seva evolució ha estat un exercici de mimetisme amb l'entorn: a mesura que la cultura cervesera arrelava, ells hi creixien al compàs. Si el consum pujava, l'oferta s'expandia; i quan la cervesa artesana catalana va començar a treure el cap, la van fer seva de seguida. «Avui, la pissarra és el reflex d'aquesta maduresa: un 60-70% del producte és de proximitat, cerveses artesanes catalanes, una fita que semblava impossible».

La pissarra com a manifest

La pissarra és el manifest del local.



La terrassa de La Taverna ha convertit un carrer inhòspit en un espai de convivència que fa ciutat. A la pàgina anterior, Eric Prenyanosa escrivint a la pissarra primer els estils i després, les quinze cerveses dels tiradors

Primer hi posa els estils i després les cerveses. No a l'inrevés. «Vull que sàpigues què t'agrada, no només quin nom t'agrada». És una idea que sembla menor fins que l'entens en profunditat: no vol clients dependents, vol gent autònoma. Vol que un dia, a Barcelona o a qualsevol ciutat del món, algú pugui veure «West Coast IPA, o una NEIPA» i demanar-la sense haver de sentir vergonya davant un cambrer desconegut. Vol que la cervesa sigui un llenguatge i no una loteria: donar vocabulari, donar criteri, donar confiança.

Quan li preguntes quantes cerveses tenen, respon sense inflar-se: «Més de 200», entre ampolles i llaunes. Però

el cor del negoci, diu, és a la columna d'aixetes: quinze. La columna es va instal·lar cap al 2014, 2015 o 2016 –no ho recorda exactament, perquè aquí les dates importen menys que la constància– i va transformar el ritme de la casa. D'aquestes quinze, només quatre o cinc són fixes. La resta és rotació pura. Cada setmana, deu canvis. A vegades, dues o tres rotacions en una mateixa setmana. Només hi ha una cosa que no canvia: no hi ha estils duplicats. «Mai hi haurà dues *lagers* o dues *märzens* a l'aixeta. Perquè cada aixeta és una finestra».

Proximitat i ciutat

D'aquí ve també una de les decisions

polèmiques: no punxar habitualment algunes cerveses locals que ja tenen lloc propi a pocs carrers. Prenyanosa ho explica sense drama, fins i tot amb afecte. «Amb The Goats som amics de fa molts anys». Però torna al mateix: si a dos carrers pots beure la cervesa on la fan, allà serà millor. «La cervesa com menys es mogui, millor». I si ell punxa el mateix que ja tens a tocar, «perds una aixeta». Perds varietat. Perds el sentit.

A mesura que el discurs avança, La Taverna es converteix en una idea de ciutat. I això és potser el més interessant del seu relat: lligar cervesa i urbanisme sense fer-ne teoria. Ell ho diu així: «Aquest carrer, sense La Taverna, podria produir la sensació que la ciutat n'ha marxat». I remata amb una frase que pesa com una fotografia antiga: abans d'obrir, deien que era un carrer fosc, buit, travessat per una sensació d'inseguretat gairebé física. Ara és un lloc on la gent torna. Torna per etapes, diu. Hi ha una generació que va venir cada dia durant anys, després va marxar fora, va tenir fills, va canviar de feina. Però quan pot, retorna. Perquè el cervell guarda el benestar. Perquè hi ha records que fan de brúixola. I per això ell defensa que els canvis siguin seus, gairebé invisibles: «Que d'aquí 10 o 15 anys puguis venir i et sentis com a casa». El bar com a memòria.

En aquest punt, la conversa s'obre i es torna personal, com passa en els llocs que no són només negocis. Prenyanosa va agafar La Taverna amb 25 o 26 anys, després d'haver començat recollint gots i d'haver fet quatre anys d'encarregat al City Arms. La Taverna no li va caure del cel: se la va guanyar amb ofici. Quan l'Abel va voler traspassar-la al cap de set anys d'haver-la obert, ell hi va entrar amb la seva germana i la seva mare. «Som els tres que hi hem posat ganes, afecte i hores». Avui, legalment, el propietari és ell. Però el mot li pesa i li fa nosa. Prefereix ser el que gestiona, el que posa en pràctica. La mare és la *mestressa*, la mare de La Taverna. La germana, Sandra, hi treballa caps de setmana. I ell porta el dia a dia: números, comptes, gestió.

Aquest rebuig del títol no és postu-reig. És una manera d'entendre el lloc. «La Taverna té ànima pròpia», diu. I ho explica com si fos una veu interior, una entitat: «Hi ha coses que jo faria, però La Taverna em diu que no». Per exemple: tancar dos o tres dies perquè té un fill petit. Però La Taverna «no ho vol». La gent també és La Taverna: el dimarts pot ser l'únic dia que algú té festa. La Taverna, en aquest sentit, és una obligació moral. I també un pacte amb els veïns: abans tancaven tard i hi havia crits, gent que venia d'altres bars borratxa. Van decidir tancar abans per preservar la convivència.

Enmig de tot, apareix el festival com a gran moment comunitari. El Festival dels Predicadors neix el 2022 per celebrar els vint anys de La Taverna. No els vint anys de la família Prenyanosa, sinó els vint del lloc. Van fer-ne una segona edició el 2023, més afinada a nivell intern.

La cervesa pròpia

De totes les coses que explica, n'hi ha una que resumeix el projecte: La Predicadora. La cervesa de la casa, feta amb el David Serrano de Refu, elaborada a la Vall d'Aran. Prenyanosa és molt estricte: ell no posa d'on és el cerveser, posa on es fa la cervesa. No vol apropiat-se'n. Ni de la cervesa, ni de la ciutat. Li incomoda dir «la cervesa de Manresa» perquè ho troba possessiu, com si només n'hi hagués una. Prefereix «cervesa feta a Manresa» quan toca, o «feta per».

La Predicadora és una West Coast IPA «fàcil», de sis graus, pensada perquè sigui apta per a tothom. Neix d'un viatge a Califòrnia amb el Xavi de The Goats, d'un moment en què les NEIPA dominaven i trobar West Coast li costava. També neix del seu sistema mental de la pissarra: cada aixeta un estil. La Predicadora és la que més es beu, la que més roda, la que més barrils fa canviar. I és també una classe de biologia del gust: l'amargor com a toxicitat apresada, el cos que s'hi acostuma, el llúpol que amb els dies baixa en amargor i obre aromes. «El producte és viu. Té evolució».

Parla del lot 52 com qui parla d'una criatura que ha vist créixer. Els primers vint lots: retocs, tastos, preguntes a la gent. Fins que un dia –cap al lot trenta i escaig o quaranta– decideixen que ja està: estabilitat. Però amb una veritat final que trenca qualsevol idea d'estàndard: la cervesa no és mai exactament la mateixa, perquè depèn del temps, del llúpol, de la vida. Quan la conversa s'acaba, queda la sensació que aquest bar no és només un negoci ni només un lloc per beure. És una manera de practicar ciutat, respectar un producte i respectar una professió. I, sobretot, mantenir un carrer viu sense fer-ho a cops de màrqueting ni d'estratègia.

La Taverna dels Predicadors és això que Prenyanosa diu gairebé de passada, però que pesa com una definició: «Més enllà de cervesa, es fa comunitat. Es fa ciutat». I mentre a fora Manresa canvia com canvien totes les ciutats –gent que marxa, gent que torna, generacions que es relleven–, a dins hi ha una pissarra que comença pels estils, unes aixetes que no es repeteixen, una càmera frigorífica que protegeix el que és viu i una manera d'atendre, perquè qui beu ets tu. Com si el gest fos una forma de respecte. Com si la ciutat, de tant en tant, es pogués sostenir així: amb fusta, amb llúpol fresc, amb un carrer que ja no és només un carrer, sinó un lloc on la gent recorda que hi va estar bé. I torna.

J. R. Moehringer va publicar la seva obra magna el 2005, tres anys després que obrís La Taverna. Sembla com si la realitat i la literatura haguessin conspirat per reafirmar una mateixa veritat: que en temps d'incertesa l'ésser humà necessita ancoratges. Mentre el llibre de Moehringer descobria al món la poètica dels bars com a refugis vitals, La Taverna ja portava tres anys exercint aquesta funció de manera silenciosa i real al barri. «El bar ens proporcionava tot el que necessitàvem. Ens donava empara, ens donava veu i ens donava una comunitat. Era el nostre lloc de culte, on les històries es transmutaven en llegenda».



Cerveses Hoppit

Hoppit elabora sense fàbrica pròpia, però amb una identitat manresana clara i compartida

Entrar a la Marmita no és només entrar en un bar. És entrar en un lloc on la cervesa es pren seriosament, però sense solemnitat. Les ampolles més valuoses reposen a la part baixa de la nevera, sense exhibicionisme. Aquí la cervesa no té pressa, i la conversa amb Germán Fernández, copropietari, tampoc: directa, sense filtres i amb el pòsit que donen els anys d'ofici.

Oficialment, el projecte neix el 2018. Però ja fermentava dos anys abans, quan fer cervesa era encara un gest domèstic: una cuina, uns col·legues i molts litres acabant per l'aigüera. Receptes fallides, ajustos constants, paciència a cops d'error. D'aquell desordre persistent en va sortir una direcció clara: fugir de la cervesa neutra i apostar per perfils llupolats, aromàtics, contemporanis.

El pas d'afició a projecte arriba quan algunes proves surten prou bé per obrir una pregunta: i si això anés més

enllà? És aleshores quan es constitueixen com a cooperativa. Al principi són tres fundadors; avui el projecte s'aguanta sobre dos socis treballadors: Germán Fernández i Ferran Tuneu. Al voltant, vuit persones col·laboradores i dos socis més que amplien el cos del projecte.

El valor de la recepta

Hoppit neix amb una decisió clara: no començar endeutant-se. Aquí apareix la figura del cerveser nòmada, el *gypsy brewer*: elaborar receptes pròpies en obradors de tercers. Sense fàbrica, però amb criteri propi. Les primeres elaboracions es fan a Vic Brewery, avui tancada, on passen del lot domèstic a produccions de vint hectolitres. Després, sobretot, a Guineu i La Pirata. És una manera d'entendre l'ofici: el valor no és només a la nau, sinó a la recepta. «No ens agrada dir que som pioners. Nosaltres sumem», diu Germán Fernández, que no amaga que Hoppit no té obrador propi a Manresa i s'aguanta sobre aliances re-

conegudes. En aquest sentit, és clar: per entendre el projecte cal parlar amb l'Aran, mestre cerveser de La Pirata. «Sense la seva fàbrica, el seu coneixement i la seva generositat, Hoppit no seria possible».

Fernández explica que Hoppit no és un joc de paraules gratuït. Hop vol dir llúpol, l'ànima de la beguda; però la referència a l'univers de Tolkien va més enllà de la fantasia: remet a una idea molt concreta d'arrelament. Com els hòbbits, el projecte se sent part d'una comunitat de criatures petites, lligades a la terra i a la vida quotidiana. El propòsit és clar: ser radicalment locals i aconseguir que la major part del valor generat circuli i es quedi dins la mateixa comarca.

L'aigua de Hoppit és de Manresa, del Cardener, però passa per osmosi inversa. Un cop tractada, deixa de tenir memòria: és una taula rasa. I això ho canvia tot. Cada estil demana una mineralització diferent –sul-



fats, clorurs, proporcions exactes–, i reconstruir l'aigua és reconstruir la cervesa. Antigament, les cerveses naixien condicionades pel lloc; avui, una cervesera que fa molts estils necessita dominar aquest control invisible. «Canviar l'aigua és canviar la cervesa», resumeix.

Amb el gra, en canvi, no hi ha marge per al romanticisme. Treballar amb malt local implicaria més cost, més problemes tècnics i menys estabilitat. Per això aposten per maltes premium, sovint del Regne Unit. Trenta, quaranta, cinquanta tipus de malta diferents. En cerveses com Manrússia, l'arquitectura pot arribar a set o vuit cereals. El seu gran camp de joc, però, és el llúpol. Han treballat localment, però el clima és implacable. «Sequeures llargues i quaranta graus han fet plegar molts projectes». Per tenir varietat i expressió aromàtica, diu, «cal mirar fora. No tant pel preu com per la possibilitat d'experimentar, de descobrir, d'oferir alguna cosa més que la repetició».

Nomenclatura manresana

La línia fixa de Hoppit és un mapa emocional de la ciutat, però també una traducció tècnica molt precisa. La Llum és una Hoppy Pilsner clara, seca, accessible. Porta d'entrada per a tothom, amb *dry hop* per sumar aroma sense carregar d'amargor. El

nom remet a la llegenda fundacional de Manresa, però també al color i a la funció: cervesa general, de poble. La Ben Plantada, una American Pale Ale, és la primera cervesa comercial del projecte, lligada al punt d'inici del Passeig. Gorg Blau és la més llupolada de la línia fixa. El nom és botànic: el llúpol salvatge creix a les lleres dels rius, en zones humides i assolellades. El gorg com a hàbitat natural. L'Agulla és una cervesa àcida d'estiu, amb gerds i maduixes. Rosada com una posta de sol al parc de l'Agulla, amb Montserrat al fons. Fins i tot la bombolla és fina, punxeguda, fidel al nom. Manrússia, finalment, és la peça d'hivern: negra, potent, al voltant dels deu graus, amb cacau i vainilla. Una cervesa que no corre, que millora amb el temps, que demana espera.

La Marmita

La Marmita és bar i botiga, amb més de dues-centes referències i venda directa. Sense això, Hoppit no podria existir a temps complet. Germán Fernández no s'estalvia la crítica: part del sector ha fet mal venent producte mal conservat. «La cervesa artesana és viva i fràgil; si es trenca la cadena de fred, el client torna a la industrial». Les xifres posen escala al projecte: uns 30.000 litres anuals, lots de 1.500 o 2.000 litres, embotellats i enllaunats al mateix lloc d'elaboració. La Marmita absorbeix poc volum, entre un 15

i un 20%, però és centre simbòlic. La major part es mou amb un distribuïdor català i un d'holandès; s'exporta una mica –Holanda, Andorra–, però l'objectiu no és fer viatges comercials ni omplir mapes: és mantenir el producte controlat, perquè la cervesa artesana és delicada.

Escape room

Per a Hoppit la cervesa no és només un producte que viatja en llauna; és, sobretot, una experiència que requereix un espai físic on materialitzar-se. No entenen el consum com un acte aïllat, sinó com un ritual compartit que demana un entorn lúdic. És en aquesta voluntat de traspasar el vidre del got on encaixa una peça que defineix aquesta «ambientació cervesera total»: un *escape room*. Inaugurat el 2020 a tocar de la Marmita, l'espai ofereix més de cent metres quadrats i cinc habitacions per a una hora i mitja de joc cooperatiu. Aquí, la cervesa no hi és per fer pedagogia, sinó perquè forma part del relat. La premissa, dita amb la prudència necessària per no espatllar la sorpresa, gira al voltant d'ajudar un personatge a sabotejar –o potser robar– unes fórmules secretes. Al final, el tema de les receptes sempre torna al centre de la història.

La nit es va espessint a la Marmita. Algú demana una cervesa envellida en barrica durant vint-i-quatre mesos. No hi ha presses. Darrere les etiquetes amb ressons de Tolkien no hi ha folklore, sinó una filosofia clara: gaudi, temps, arrelament. A la nevera, a baix de tot, algunes ampolles continuen quietes, com si encara no fos el seu dia. Al taulell, els gots es buiden i es tornen a omplir amb la naturalitat d'un gest après.

Hoppit s'assembla a això: una manera de fer sense estridències. Són cervesers nòmades no per falta de rumb, sinó per elecció; han après que la llar no és una fàbrica pròpia, sinó la recepta i el camí compartit. A la paret, la frase de Tolkien cobra avui tot el sentit del món: «No tots els que vaguen estan perduts». En el seu cas, cada pas fora del camí marcat ha estat, precisament, la millor manera de trobar-se.



Jonathan Cuba, responsable del Gourmet Delicatessen; Lluís Casals, mestre cerveser; i el seu fill, també Lluís, amb la primera cervesa de la marca: Somriure

Si Lluís Casals hagués nascut fa cinc-cents anys, potser hauria acabat en una cuina freda d'un monestir belga, amb un foc baix i un calder. Però ha nascut a la Catalunya de la cervesa industrial i ha triat anar a poc a poc, confiant més en el procés que en l'impacte immediat. No parla com un venedor. Parla com algú que sap que la cervesa no es fabrica: es deixa fer.

Orbru neix oficialment el març del 2023, però el projecte porta anys fermentant. L'inici no té res de grandiloqüent: té un bar, té amics, té un tast. Era el 2009 i uns coneguts el porten a Vic, a la cerveseria Dickens, que ell recorda com una biblioteca líquida. Ampolles d'arreu del món, sobretot de Bèlgica. Cerveses de cos profund i complexitat persistent. Aquell dia li salta una pregunta que encara avui l'empeny: com pot ser que a tot arreu facin cervesa diferent i aquí gairebé tot sigui el mateix? La curiositat no es queda en una conversa de barra. Hi entra com entren els autodidactes que van de debò: llegint, provant, equivocant-se i prenent notes. Aviat descobreix un món petit però real de

La
cervesa
no s'aprèn
només
als manuals:
s'entén amb
temps i
pràctica

gent que fa cervesa a casa i connecta amb Mas Malta, a Santa Perpètua de Mogoda, que esdevé el seu obrador de confiança. Quan parla de llevats, se li nota que no ho ha après només en manuals, sinó fent-ho. Explica la fermentació amb la naturalitat de qui l'ha vist moltes vegades: el llevat menja sucres i els transforma en alcohol i CO₂. Una cervesa pot ser jove, verda, encara crua. Després arriba el punt bo, aquell moment en què tot s'ordena. I si s'allarga massa, el gust es trenca: ell hi nota un regust «com de paper».

El nucli d'Orbru neix arran d'un diagnòstic de celiaquia. Una amiga li demana una cervesa artesana de debò que pugui beure. El nom és un gest: «Somriu que ja te la fem». Una dedicatòria en forma de recepta. Casals no vol fer literatura amb la paraula *sense gluten*: vol estar-ne segur. El 2021 porta el projecte a la Universitat del País Basc, en l'àmbit de Bromatologia i Nutrició. Ell aporta mostres; la universitat, validació científica. És un pacte de rigor. Casals explica que hi ha diverses maneres de fer cervesa apta per a celíacs, però ell en tria una que considera coherent amb el seu criteri: la papaïna, un enzim vinculat a la papaia que ajuda a trencar la cadena proteica del gluten. No és la via fàcil, però és la seva.

Somriure no és una cervesa adaptada. És una declaració d'estil. «Ens especialitzem en cerveses belgues», diu. I quan busca l'origen d'aquesta devoció, apareixen dos noms: Chimay vermella i Rochefort. Dues *trapistes* que per a ell són gairebé un evangeli del que hauria de ser una cervesa: profundes, complexes, amb aquella gravetat càlida «que sembla venir d'un lloc antic».



L'any 2009, Lluís Casals elaborant cervesa a la cuina de casa seva; el 2024 es va coronar com la millor cervesa del Solsbirra Fest



Casals s'hi reconeix. És un enamorat de les *trapistes*: cerveses lligades a monestirs, on l'ordre manté el control de la producció i la qualitat és inseparable del ritme lent. Encara no hi ha anat, a Bèlgica. Té pendent el viatge, però Bèlgica ja li ha passat per dins. I quan diu que fa «cervesa belga a la catalana», vol dir que porta aquella idea d'ordre, paciència i profunditat a Manresa, amb el seu accent: una cervesa que no sedueix d'entrada, sinó que es desplega amb el temps.

La recepta de Somriure porta ordi i no porta blat. Té un punt cítric i treballa

amb un llevat d'aire monàstic, d'abadia belga, que Casals associa a notes de «quadra vella»: aquell punt terrós i noble que s'identifica de seguida. Alguns llúpols hi suggereixen matisos de fruita tropical, tot i que la cervesa no en porta: és el gust que ho fa creure. La graduació no és màrqueting. «Si surt 7, és 7. Si surt 6,2, és 6,2. No l'aiguallirem». El gra varia amb les collites i prefereix preservar estructura abans que uniformar.

La gènesi

L'origen del nom Orbru és una fusió d'ofici i llengua. Or ve d'ordi, el cere-

al que sosté la cervesa. Bru remet al terme francès brou o brouet, el caldo primari de la cervesa abans de fermentar; dit com es pronuncia, no com s'escriu. Posat junt, Orbru diu exactament això: brou d'ordi. El punt on tot comença.

Orbru, però, no s'aguanta sobre un sol nom. És un projecte de diversa gent. Quan ell ha estat de baixa, la Noelia ha continuat. L'Ivan hi és des del principi. El Jona va donar empena comercial. El Dani, cosí. El Lluís Jr., amb dotze anys, ja aporta idees de disseny. I al voltant, complicitats locals: disseny, impressió, magatzem, tot a Manresa o a tocar. Un projecte petit que fa circular el valor a prop.

El 2024, Orbru guanya per votació popular el premi a la millor cervesa del Solsbirra Fest de Solsona. La producció és deliberadament modesta: elaboren a Mas Malta amb tirades curtes, uns 500 litres anuals, amb previsió d'arribar als 1.000. Marca registrada. Confidencialitat. Rigor. Casals sap que el món *craft* és precari i que cal múscul o sort. Per això es mou en circuits de confiança: Slow Food de la Catalunya Central, Mercat de la Terra de Sant Fruitós. «Trepitjant amb peus de plom».

Lluís Casals sembla més algú que escolta que no pas algú que ven. Potser aquí hi ha la clau: no vol aixecar una multinacional, sinó fer una cervesa a l'alçada dels seus sants particulars: Chimay, Rochefort, entre la disciplina del monestir i la llibertat de l'obrador. Aquesta visió s'alimenta de llibretes amb 150 o 200 receptes provades. No en parla amb orgull, sinó com qui relata una vida.

La pròxima ja està decidida: fosca, amb cafè, molt caramel·losa. No la vol dir *stout* ni *porter*. La vol seva. I en parla com un monjo d'un manuscrit: amb paciència i fe. Al fons, batega la mateixa idea que el va capturar amb les trapistes: que la cervesa pot ser ordre, ritual i espera. No busca convertir l'aigua en or, sinó en una cosa més difícil: una cervesa amb memòria, capaç de fer comunitat a partir d'un glop.



Poste de Salelles

Jordi Monné va decidir fa anys que la seva barra no seria una més, i avui serveix fins a quatre cerveses pròpies, concebudes des de Salelles

Al Poste de Salelles, la cervesa no comença al barril. Comença amb una filosofia molt clara: l'aposta pel producte propi, una elaboració minuciosa i la qualitat màxima. En un sector sovint uniforme, Jordi Monné va decidir fa anys que la seva barra no seria una més i ha creat un espai on la proximitat i l'autenticitat són la prioritat absoluta. La prova és tangible: fins a quatre cerveses pròpies, pensades des de Salelles.

«Servir una Estrella seria el més fàcil», ironitza. «I no dic que no sigui bona. Però ja la tenen a tot arreu», tot i que admet que l'entrada d'un client a un bar sovint està condicionada pel que veu a la televisió. Lluitar contra empreses que paguen terrasses, mobiliari i fins i tot diners en efectiu als restauradors per l'exclusivitat és una batalla de David contra Goliat. «No tenim ni la capacitat ni les ganes de posar-nos en això. Ho fem perquè ens agrada i n'estem convençuts».

Aquesta filosofia s'estén a un rebost propi que sembla no tenir fi: olives de collita pròpia, ratafia artesana i un licor de llorer pràcticament impossible de trobar a cap altre lloc. Fins i tot una salsa picant de producció limitada que reposa durant anys. La història de la

seva cervesa resumeix bé aquesta voluntat d'anar a contracorrent. La Biarritz neix al cor de la República Txeca, però amb ADN manresà. «A la ciutat de Praga, a l'única fàbrica que hi queda, Staropramen, ens fan una cervesa per a nosaltres. La recepta és meva. És un producte que només es pot tastar aquí», explica.

Aquesta exigència també es trasllada a la resta de varietats: Lager, IPA i Märzen, que primer es van elaborar a l'antiga fàbrica de Guineu i que ara es produeixen al Montseny. Cerveses fetes per a ell, però no pensades per a un públic especialitzat. «Jo volia una cervesa comercial que agradés a la gent, però que no fos una còpia». En un país acostumat a una cervesa de gust únic, aquesta aposta implica fugir tant de la cervesa industrial com de la *craft* extrema, massa afruitada o excessivament marcada. «Volia competir amb el que la gent ja beu», diu. I això costa. Però els números li han donat la raó: «No n'havíem venut mai tanta».

Un exemple és la seva Lager: és 100% sense gluten, encara que no busqui el segell oficial per evitar la burocràcia que sovint asfixia el petit artesà. «Etiquetar sense gluten és molt car: verificacions, controls, certificacions, estudis...». La

decisió és reveladora: aquí el procés importa més que el màrqueting, i el producte –creu– hauria de ser suficient.

El mateix passa amb la Radler, feta amb llimonada natural: pell de llimona, aigua i sucre. Sense preparats ni receptes industrials. Una cervesa senzilla, però honesta. Com tota la seva manera de treballar. L'origen d'aquesta aventura no és empresarial, sinó sentimental. Tot va canviar l'any 2017: «El meu pare va morir i em va deixar unes oliveres». Aquell va ser el moment de decidir quin camí volia seguir l'establiment: el de les grans marques o el de la personalitat pròpia. I ho va tenir clar: «Fer oli propi, producte sense intermediaris. I, amb el temps, la cervesa com a extensió natural d'aquesta idea».

Al Poste la cervesa és la conseqüència natural d'una manera d'entendre el gust. Tot el que s'hi elabora sembla obeir una mateixa llei discreta però inflexible: res no és immediat. Tot demana temps, com si el gust fos una forma de memòria lenta. Aquí, cada glop és una petita victòria contra la uniformitat. Una resistència que va començar sota una olivera i que avui se serveix ben freda, amb recepta pròpia i sense concessions. I això té un valor que no surt a cap etiqueta.



Dedicatòria de Peter Higgs a Lluís Matamala (2012) per la Higgs Boson Ale de Cerveses Guineu. Un any després Higgs rebria el Premi Nobel

Cervesa Guineu

Lluís Matamala i Ribó, advocat, explica l'origen del primer projecte cerveser del Bages amb la distància de qui sap que allò no va ser mai una aventura individual, sinó un projecte col·lectiu, nascut en un moment en què la cervesa artesana encara no existia com a mercat.

Tot comença a finals del 2003, quan un grup reduït de quatre o cinc persones es reuneix amb una idea senzilla i ambiciosa alhora: crear un projecte nou, útil i arrelat al territori. No hi havia mercat ni referents propers, i el procés d'arrencada va ser llarg i complex, amb una forta inversió en maquinària i una intensa gestió legal. «No va ser una cosa d'un any», recorda Matamala. «Vam trigar dos o tres anys».

El desembre del 2003 es troben a la casa de pagès de Rocaters, que acabaria donant nom a la primera cervesa. Allà hi arriba Toni Merlo, un italià del Vèneto, amic d'un dels socis, el Nereo. Merlo fabricava la seva pròpia maquinària a Itàlia i tenia interès a crear una xarxa de venda.

D'aquella trobada en surt la decisió de fabricar aquí la pròpia maquinària cervesera. El mateix desembre del 2003 van fer la primera reunió per muntar la societat. El projecte, de fet, neix amb la voluntat de fabricar i de vendre maquinària per poder fer cervesa artesana per demostrar que la maquinària que fèiem feia una molt bona cervesa».

La primera màquina que van vendre es va instal·lar a Catalunya i va anar destinada a Glops, considerada la primera microcerveseria del país, que en tinguem constància, avui ja desapareguda. El projecte volia patentar aquella màquina, però no va prosperar. Però va marcar un inici. «Va ser la primera que es va vendre a Catalunya», diu, amb un punt d'èpica. Els primers anys no van ser de producció de cervesa, sinó de preparació i projectes per fer maquinària. El procés d'arrencada es va allargar entre dos i tres anys, amb inversió constant, proves, errors, ajustos i aprenentatge. Res no va ser immediat. L'objectiu era clar: construir maquinària capaç de fer bona cervesa.

Ca l'Arenys

Instal·lats a Ca l'Arenys, a Valls de Torroella, i un cop ja fabricada la primera maquinària, van començar fent una desena de mostres diferents de cervesa. Aquelles proves es tastaven entre els socis i servien per ajustar receptes, processos i criteris. D'aquell treball en surt Rocaters, la primera cervesa pròpia, «entre una Märzen i una Doppelbock alemanya». Després van venir altres cerveses, amb topònims locals: Coaner, Antius, Montcogul, Riner, Montserrat... i després la gran diversificació.

Amb el temps, el projecte consolida la marca Cervesa Guineu, que esdevé una de les més reconegudes dins del panorama cerveser català i estatal. El reconeixement més clar d'aquella etapa

arriba el 2011, quan una de les varietats de Guineu, la Sitges, elaborada a Ca l'Arenys, rep el Premi CON, a la cervesa artesana de més qualitat de l'Estat.

Tot i aquest reconeixement, Matamala insisteix que el projecte no s'ha construït mai només des del producte. A partir d'aquí, el projecte creix en dues direccions. D'una banda, continuen elaborant cervesa. De l'altra, s'especialitzen a muntar microcerveseries per a tercers. Entre Catalunya i la resta de l'Estat arriben a instal·lar-ne una vintena. Aquesta expansió tenia una paradoxa assumida amb naturalitat: muntaven instal·lacions que després esdevien competència directa. Però la idea no era crear una comunitat tançada, sinó defensar que cadascú es pogués fer la cervesa a casa o al seu obrador. «La cervesa artesana neix d'això». Paral·lelament, també van apostar per l'àmbit domèstic. Venien kits complets perquè la gent es pogués fer cervesa a casa: ingredients preparats, instruccions clares i consum propi. «Això encara hi ha molta gent que ho fa».

Més que vendre cervesa, el projecte volia demostrar que tothom podia fer-se'n. Que era possible elaborar un producte propi, amb identitat i criteri, des del mateix obrador o fins i tot des de casa. Aquesta voluntat pedagògica és a l'arrel del que avui s'entén per cervesa artesana. El resultat és visible: al cap de més de dues dècades, gairebé cada comarca té la seva pròpia cervesa. Una de les més emblemàtiques que van crear va ser la Higgs Boson Ale, elaborada el 7 de novembre de 2012 expressament per al premi Nobel Peter Higgs.

Fusions

El maig del 2024, Guineu va començar un procés de fusió amb la cervesa Montseny, en un projecte compartit amb Engorile, que va fixar el centre productiu a Sant Miquel de Balenyà.

Nou mesos abans, Guineu ja havia iniciat una col·laboració productiva amb La Pirata, compartint equips humans però mantenint la independència de cada projecte. Amb el temps, les estratègies van divergir i els camins es van separar amb naturalitat.



Tot comença amb un gest gairebé clandestí. «Jo vaig començar fent cervesa a casa sense cap altre objectiu que beure'm la meua pròpia cervesa», recorda Aran Leon, CEO i cofundador de La Pirata Brewing. Primer era per a un mateix; després, per als amics. I, gairebé sense adonar-se'n, calia vendre alguna ampolla de manera informal –*pirata*– per poder continuar.

Cap al 2003 o 2004, aquell hobby ja ocupava més espai mental que la feina que realment pagava les factures. «Arriba un moment que hi penses més que en la feina que et dona de menjar. És llavors quan has de decidir si fas el pas professional».

El 2012, La Pirata es constitueix formalment com a marca, però ho fa sota un model nòmada. Sense fàbrica pròpia, les receptes es cuinen en instal·lacions alienes, adaptant-se a calendaris i condicions que no sempre permeten el control absolut del procés. Tot i això, el projecte creix ràpidament i les primeres ampolles comencen a viatjar per Itàlia, Holanda, França... «Produir fora ens condicionava els tempos i les tècniques. No teníem el control total», resumeix Leon.

L'arrelament a Súria

La decisió definitiva arriba el 2015: muntar fàbrica pròpia a Súria. Amb aquest pas, La Pirata inicia una nova etapa. Ja no es tracta només de fer cervesa, sinó de fer-la com volen, quan vo-

len i sota uns criteris de qualitat, sense concessions. Durant els anys de nomadisme, prop del 80% de la producció de Pirata es va elaborar allà. Més que un lloc de producció va ser una escola. «Guzmán Fernández ha estat sempre una font d'inspiració i aprenentatge», reconeix Leon. Amb el temps, el Bages ha consolidat una escena cervesera pròpia, viva i connectada al territori. Més enllà de la competència, hi ha comunitat. Ho exemplifica l'Onades, el festival que La Pirata organitza anualment per reunir productores locals, obrir portes i compartir cervesa amb la ciutadania.

Avui, La Pirata exporta a bona part d'Europa i a mercats exigents com el Japó o els Estats Units, i ha estat reconeguda com a millor cervesera al Campionat Nacional de Cerveses. Però els premis, insisteix Leon, no són el centre de res. «Això no va de medalles, sinó de la feina diària d'un equip». L'objectiu no és créixer sense límits, sinó trobar una mida viva: prou gran per ser viable, prou petita per no sacrificar qualitat ni honestat. El debat sobre què vol dir *artesà* ha canviat amb els anys. Abans es discutia si filtrar una cervesa la feia menys artesanal. Avui, la clau és una altra: la independència. No formar part de grans grups industrials. Prioritzar la qualitat per sobre de la quantitat. Dir el que es fa i fer el que es diu.

La cervesa, però, no és només líquid. És experiència. El *taproom* de la fàbrica és l'espai on el producte brilla més:

del tanc al got, en el seu moment òptim. És també el lloc del feedback immediat, del contacte directe amb qui beu la cervesa. D'aquí neix el projecte d'ampliació amb cuina i restaurant, i la consolidació del *Brewers Calling*, un festival internacional que porta cervesers d'arreu del món a Súria.

Un futur amb accent europeu

Després de la pandèmia i d'un intent de fusió amb Guineu que no va acabar de quallar, La Pirata va fer un moviment que va deixar el sector bocabadat: la incorporació de Menno Olivier, el fundador de la mítica *Brouwerij de Molen*, als Països Baixos, un visionari que va canviar la manera com Europa entenia les cerveses negres i l'envelliment en fusta. Amb la sortida de Menno de la seva anterior fàbrica –absorbida per una gran multinacional–, l'Aran Leon no va perdre l'oportunitat d'unir forces. El que va començar com una amistat entre cervesers ha acabat sent una fusió de talent. «Tenir el Menno aquí és com tenir un mestre de mestres; la seva experiència en la gestió de barrils i en la creació de receptes d'alta complexitat és inigualable», explica Leon.

Actualment, la fàbrica de Súria no només produeix les referències clàssiques de La Pirata. S'ha convertit en l'obra-dor on neixen les noves creacions de la marca personal del mestre holandès. Això ha obligat a una ampliació física i tècnica de les instal·lacions. S'ha potenciat el parc de barriques per a l'envelliment de cerveses Imperial Stout i Barley Wine. I l'exigència de Menno Olivier ha elevat els estàndards de qualitat a nivells quasi obsessius. Mentre La Pirata manté el seu esperit punk i fresc –amb les seves reconegudes IPA i la icònica Black Block–, la línia de Menno explora la profunditat i el temps.

Aquesta unió ha situat Súria i, per extensió, el Bages, al mapa mundial de la cervesa de col·leccionista. Malgrat l'arribada d'aquesta eminència europea, l'Aran Leon té clar que l'essència no canvia. «Això no va de fer-se gran perquè sí, va de ser els millors en el que fem», conclou Leon. I amb el tàndem Súria-Holanda a ple rendiment, sembla que el límit encara està lluny.



De Manresa a la muntanya:
el fil no es trenca, s'estira de la mà de David Serrano i Refu

Refu Birreria

A l'entrada de Bossòst, a la Vall d'Aran, entre arbres, cases baixes i l'olor persistent de fusta humida, hi ha Refu Birreria. No és només una fàbrica de cervesa ni una birreria de muntanya: és un projecte polític en el sentit més essencial del terme. El va fundar David Serrano, manresa, fa més d'una dècada, i el sosté amb una idea que avui resulta gairebé subversiva: créixer, sí; però no a qualsevol preu. «Nosaltres no volem *conquistar* el món, no volem créixer indefinidament i ser víctimes de les pòlisses i de les lletres del banc», explica. A Refu el límit no és una renúncia, sinó un principi. El 70% de la producció es queda al territori –Alt Pirineu, Aran, Ribagorça, sud de França– i només un 30% viatja per la península, sempre sense intermediaris. «Tenim un sostre perquè lluitem per una economia circular, pel producte de proximitat i per una vida digna».

El fil que connecta la Vall d'Aran amb Manresa no és només biogràfic. Serrano situa l'inici de tot plegat l'any 2006. Una caiguda esquiant a la Vall d'Aran l'obliga a aturar-se i a tornar temporalment a Manresa. És en aquest parentesi forçat quan entra en contacte amb uns coneguts que estan aixecant el que serà una de les primeres fàbriques de cervesa artesana de Catalunya. «Vaig començar-hi gairebé sense adonar-me'n», recorda. «Sense saber que

allò acabaria sent una passió i que acabaria formant part de la meua vida». Aquell primer contacte, gairebé accidental, obre un camí que el portarà del Bages al Pirineu, i del Pirineu a Itàlia, on passarà anys formant-se abans de tornar per donar forma a Refu.

Amb l'ajuda d'un amic i molt d'esforç, el projecte pren forma el 2010 amb l'obertura d'una petita cerveseria a Vaqueïra, en un moment en què la informació sobre la fabricació de cervesa artesana era escassa i fragmentària. «No hi havia gaires referents ni manuals», explica Serrano. És aquesta manca de coneixement estructurat la que el porta a mirar cap a fora. Decideix marxar a Itàlia, un país amb molta més tradició i recorregut, per formar-se treballant al Birrificio Baladin. A partir d'aquí inicia una etapa de set anys en què combina els hiverns a la Vall amb els estius a Itàlia, aprofundint en la formació com a cerveser i tècnic de degustació. Un aprenentatge lent, acumulatiu, que acabarà definint la manera de fer de Refu.

David Serrano reivindica el Bages com un dels nuclis més actius de la cultura cervesera catalana. «Manresa és casa. La Taverna dels Predicadors és casa», diu, recordant una xarxa de complicitats que inclou projectes com Guineu, Pirata, The Goats o Briupap. No parla d'un *estil Bages*, però sí d'un ecosis-

tema: gent que comparteix coneixement, aixetes i valors. Serrano és especialment dur amb l'ús inflacionari de l'etiqueta «artesà». «Quan el pa Bimbo és artesà o les lleis són artesanes, la paraula deixa de tenir sentit». A Refu gairebé no utilitzen el terme. Prefereixen parlar de producte viu: cerveses amb valor nutricional i organolèptic alt, elaborades amb ingredients de qualitat i controlades des del principi fins al final. També hi ha una crítica clara a la manca de regulació del sector. «El dia que es reguli, seran els *lobbies* de la indústria els que estiguin al capdavant», alerta. Davant d'això, la resposta no és la queixa sinó la coherència: triar amb qui treballen, dir que no a grans cadenes i a inversors, prioritzar valors per damunt del volum de negoci. «Els diners són el medi, no la finalitat».

Un nom que els va trobar

Refu no és un nom de màrqueting. Neix gairebé per accident. El primer local, obert el 2010 a Vaqueïra, es deia Bar eth refugi. Serrano va rascar la paraula *bar* amb un cúter i hi va enganxar *birreria*. La gent va començar a dir: «anem a Refu». Cinc anys després, el nom ja era oficial. La història explica bé la filosofia del projecte: precarietat inicial, absència de plans de viabilitat, moltes hores i dues feines extra per pagar despeses. I, malgrat tot, una fidelitat obstinada a una idea de cultura cervesera vinculada a la muntanya, a l'snowboard, al refugi com a espai de trobada.

Els plans de futur no passen per multiplicar locals. Parlen d'ampliar fàbrica, invertir en laboratori, reforçar el control de qualitat i, a llarg termini, plantar llúpol propi en diferents altituds del Pirineu. «Volem tancar el cercle», diu Serrano. Fer cervesa, sí, però també explicar-la, divulgar-la i utilitzar-la com a altaveu d'uns valors que xoquen frontalment amb el macrocapitalisme. En un moment en què la cervesa artesana s'ha convertit en etiqueta buida, projectes com Refu recorden que el sentit original era un altre: arrelament, límits i comunitat. I que de Manresa a Bossòst encara hi ha qui creu que fer cervesa és, sobretot, una manera d'estar al món.



Obradors casolans

El Dani Valentí i l'Eric López comparteixen un local a Sant Joan de Vilatorrada, just a la sortida 131 de la C-25, on elaboren cervesa artesana amb dos amics més. És un indret d'una dualitat absoluta: just a sobre, el trànsit de l'Eix Transversal brama com un riu incessant; a sota, la paciència del llevat dicta el seu propi ritme. Més que un local, és una aliança pràctica. «Si no compartim, és un no parar de comptar», diu el Dani. Compartir espai vol dir compartir l'ànima de la feina: olles de maceració, fermentadors, tubs i neveres. El que comença com un hobby esdevé ofici quan els números obliguen a sumar esforços. Aquí, lluny dels aparadors, la feina és exacta i invisible.

En entrar-hi, el soroll de l'asfalt s'apaga. L'aire fa olor de metall net, cereal humit i aigua calenta. Tot té una funció: olles d'acer inoxidable, termòmetres que vigilen cada grau i *corny kegs* –antics barils de refresc reciclats– que permeten treballar de forma isobàrica per evitar l'oxigen, l'enemic silenciós que corromp el gust. És un lloc invisible per a qui només mira el mapa, però perfecte per a qui vol fer les coses d'una altra manera. Aquí, lluny del centre i del soroll comercial, es treballa amb precisió i una calma que no necessita aparadors.

Les parets, cobertes d'etiquetes i gots serigrafats, formen un mapa de com-

plicitats i records de quan el punt de trobada era la Societat Cervesera d'Artés: «Anaves a comprar gra a la Ramona i acabaves veient-hi tothom. Nosaltres ens vam conèixer allà de tant coincidir-hi. Gairebé tots els *homebrewers* del Bages hi han passat alguna vegada. És una llàstima que s'hagin jubilat». Avui, tot i que els ingredients es compren per internet, l'esperit col·lectiu perdura.

Als
obradors
casolans,
la cervesa
es fa amb
metall, temps
i paciència

El ritual de la Imperial Stout

Avui volen cuinar una Imperial Stout. A les nou del matí comencen el moliturat. El molí trenca el silenci del local amb un soroll sec i constant. Aixafar el blat i la civada, obrir la closa de la malta sense destruir-la del tot: prou força per alliberar el midó, prou cura per no convertir-ho en pols. El gra cau

triturat, encara tebi, amb una olor dolça que omple l'espai.

Juguen fort: quaranta litres d'aigua i setze quilos de gra. Dotze quilos de malta base i la resta maltes especials: caramel·litzades, torrades, xocolata, torrefactes. Ara totes reposen en maceració. L'aigua és a 68 graus exactes. A aquesta temperatura, els enzims treballen lentament transformant el midó en sucres fermentables. La superfície del macerat és espessa, d'un marró opac, gairebé immòbil. «Aquest pas és molt rellevant», diu el Dani en veu baixa. «Si això falla, ja no hi ha res a fer després».

La frontera dels 68 graus

Els 68 graus no són una xifra bonica: són una frontera. Expliquen que per sota s'extreuen més maltoses, sucres fermentables que acabaran convertits en alcohol; per sobre, apareixen més dextrines, sucres que el llevat no menja i que donen cos. En una Imperial Stout això pesa. «No només vols graduació; vols textura. Vols que la boca la recordi com un líquid espès que no desapareix de cop».

Ho fan amb una sola olla d'acer inoxidable de seixanta litres. És el centre de tot. Al costat, l'antiga queda arraconada, muda. És aquí on el gra deixa anar els sucres i cedeix a l'aigua tot allò que portava dins. La màquina manté la temperatura estable i fa circular l'aigua de baix a dalt. D'un tub metàl·lic flexible comença a rajar el most: fosc, ambarí, lleugerament tèrbol. El líquid travessa el llit de gra una vegada i una altra, buscant l'equilibri. Treballen colze a colze: observar, comprovar, ajustar, esperar.

«Has de deixar que el gra treballi», afegeix l'Eric. «Ni forçar-lo ni oblidar-te'n», diu mentre el Dani comprova el pH del most i en calcula la densitat. És un procés silenciós però decisiu: aquí es defineix el cos, el grau alcohòlic i la base mateixa de la cervesa, molt abans que apareguin el llúpul o el llevat. I també hi ha l'aigua. No n'agafen qualsevol: busquen una base plana, amb una mineralització controlable. Després la modifiquen amb clorurs,

sulfats i, si cal, àcid làctic per portar el pH al rang bo –entre 5,3 i 5,6– i facilitar la maceració. El detall no és cap caprici: és ofici.

L'espai és auster: una porta vella al fons, una taula auxiliar, un endoll visible. No hi ha decoració, només funció. El metall brillant contrasta amb el líquid fosc. Al cap d'una bona estona, el líquid encara no és cervesa, però ja ha deixat de ser aigua i gra. I ara comença la tercera fase: l'ebullició. L'olla torna a prendre protagonisme. El líquid s'escalfa fins als cent graus i el silenci dens de la maceració deixa pas a un borbotlleig progressiu. «Cal bullir perquè tot quedi fixat», explica l'Eric. «Esterilitzar el most, aturar els enzims, concentrar-lo».

El líquid és ara d'un negre dens, gairebé opac. El Dani s'hi acosta i somriu. «Mira com ha quedat. És negríssim». No és cap error. És la suma de decisions preses hores abans. «Hi hem posat molts tipus de malta», afegeix l'Eric. «Tot això deixa empremta». A mesura que bull, el most es concentra, guanya densitat, profunditat i grau alcohòlic. La superfície s'agita amb una escuma fosca que apareix i desapareix. «Una Imperial Stout no admet mitges tintes». És en aquest punt quan entra en joc el llúpol. El Dani obre un recipient amb pellets verds i els pesa amb una bàscula de precisió. «El llúpol no és un condiment: és una decisió», diu l'Eric mentre els deixa caure dins l'olla. Aquí no busquen aroma fresca: el llúpol serveix per equilibrar, per sostenir la densitat de les maltes torrades i evitar que el conjunt s'enfonsi en l'excés.

Ho saben perquè hi ha estils que perdonen i estils que no. El llúpol s'oxida



La cervesa artesana s'obre pas lluny de la indústria, amb equip mínim i precisió màxima: fermentadors, serpentí de refrigeració i sacs de gra

ràpidament, i amb ell la cervesa. Per això, quan volen aromes vives, treballen amb processos tancats, transferències netes, «zero oxigen». Fer cervesa és també protegir un gust. El temps torna a ser determinant. L'ebullició continua, estable i controlada. El most segueix concentrant-se.

Refredar ràpid

Quan el temps de bullida s'ha complert, cal actuar. El foc s'apaga i el serpentí de refrigeració entra en escena. L'aigua freda comença a circular pel tub metàl·lic submergit i el most comença a perdre temperatura. Cal passar dels cent graus als vint tan ràpid com sigui possible per evitar contaminacions. El vapor es dissipa, el líquid s'assenta. «Aquí ens hi juguem molt», diu el Dani mentre controla la temperatura. «Si tardes massa, t'arrisques a contaminacions». Un cop el most és prou fred, arriba el moment de passar-lo al fermentador d'acer inoxidable, netejat amb una cura meticulosa.

El líquid entra sense esquitxar, evitant l'oxidació.

El dipòsit queda tancat, hermètic. Només falta afegir el llevat, un organisme microscòpic que farà la feina grossa: es menjarà els sucres i els convertirà en alcohol. «A partir d'aquí», diu l'Eric, «has de saber no tocar». La fermentació no admet presses. El dipòsit passa a la nevera, amb la temperatura estrictament controlada. Dies, setmanes d'estabilitat i espera. És aquí, lluny de la mirada, on la cervesa es fa cervesa. A fora, la C-25 continua bramant amb la seva indiferència habitual. A dins, el temps s'ha tornat microscòpic i pacient. La cervesa artesana neix sovint així, lluny dels aparadors i del relat fàcil. Com aquest espai sota l'Eix Transversal, on el llevat fa la seva feina en silenci mentre el món passa per sobre sense mirar. Potser per això té aquest gust: una mica de terra, una mica de resistència, i molta obstinació.



PM POSTAL SCCL
SERVEIS POSTALS PER EMPRESSES
pmpostalsccl@gmail.com

Aina Puigmal

Amsterdam

«Aquesta és la ciutat on he començat a crear la meva pròpia família i que m'ha vist créixer com a adulta»

Em dic Aina Puigmal i Farreras i tinc 26 anys. Vaig estudiar Educació Primària a la UAB i tinc un màster en Biblioteca Escolar i Promoció de la Lectura. Actualment, treballo a Amsterdam com a mestra en una llar d'infants, feina que compagino amb el doctorat a distància, també a la UAB, on m'especialitzo en didàctica de la literatura infantil. A finals del 2023, després d'un any i mig treballant com a mestra substituïda en diverses escoles públiques de Catalunya i mentre em preparava per a les oposicions del cos de mestres de la Generalitat, vaig adonar-me que feia temps que vivia en pilot automàtic. Havia de preguntar-me si allò que feia m'omplia de veritat. Després de molta introspecció, vaig arribar a la conclusió que a Manresa m'hi ofegava, que necessitava una nova alenada d'aire. I així és com vaig decidir anar a viure a Amsterdam, als Països Baixos.

Hi vaig arribar un dissabte fred i gris de març del 2024, amb tres maletes enormes i la sensació de no saber ben bé on em posava, però amb una il·lusió tremenda. Quatre mesos més tard, l'Alan, el meu marit, va arribar amb la mateixa perspectiva. En aquell moment encara no érem parella, però havíem decidit apostar per un possible *nosaltres* en un país i una ciutat nous. Aquest mes de març farà tres anys d'una de les decisions més importants de la meua vida. I ara, embarassada de cinc mesos i mig del meu primer fill, és un bon moment per fer balanç. Deixar-ho tot enrere i començar de nou lluny de casa ha estat un procés tan dur com bonic. Fa tres anys, casa meua era un lloc on cabia tota la meua vida: els meus pares, els meus germans, un gos... Sorpren com pot canviar el concepte de casa en un tancar i obrir d'ulls. Quan hi torno, a Manresa, tot hi és: la gent, les olors... però alhora tot em sembla diferent. Potser perquè jo ja no hi visc, potser perquè estic construint una altra mena de llar.

Precisament això és el que m'ha sorprès més de la meua estada als Països Baixos. Aquella distància que al principi vaig buscar, les ganes de marxar i viure coses noves, ara sembla que es vulgui escurçar. El temps i la distància et fan veure que, com a casa, com a la pròpia terra, no t'hi



L'Aina a l'illa neerlandesa de Texel

sentiràs mai enlloc. Les olors, els gestos de la gent quan fas cua per comprar el pa... Tot això t'arrela. I sentir-se part d'una cultura que no és la teua, per molt que t'hi esforcis, és molt difícil. El cos, d'alguna manera, sempre torna allà on ha sentit més caliu.

Ara mateix, veig el futur amb la idea de tornar a Catalunya, tot i que no sé ben bé quan serà. La família pregunta, pressiona, i encara més ara, amb el primer net en camí, però no és una decisió senzilla. Amsterdam és la ciutat on he començat a crear la meua pròpia família, la ciutat que m'ha vist créixer com a adulta. Encara hi ha històries que sento que he de viure aquí. Però també sé que, algun dia, pesaran més les històries que ens esperen allà, a casa.

Aina Puigmal Farreras treballa a Amsterdam com a mestra en una llar d'infants

El futur del cotxe passa pels híbrids?

Josep M. Macià Roldan, gerent i secretari tècnic del CETIM

Els motors híbrids dels cotxes van aparèixer com una resposta a una necessitat molt clara: reduir el consum de combustible i la contaminació sense renunciar del tot als avantatges del motor de combustió tradicional.

Quan parlem d'un cotxe híbrid ens referim a un vehicle que combina un motor de combustió amb un motor elèctric. De vegades en funciona un, de vegades l'altre, i sovint tots dos alhora. Una manera senzilla d'entendre-ho és pensar en una bicicleta elèctrica: pots pedalar tu sol, pots deixar que el motor t'ajudi o podeu fer força plegats. En un cotxe híbrid passa una cosa molt semblant, però de manera totalment automàtica. El sistema més senzill és l'anomenat *Mild Hybrid* o MHEV (*Mild Hybrid Electric Vehicle*). En aquests vehicles, el motor elèctric és petit i no pot moure el cotxe tot sol. Serveix sobretot per ajudar el motor de gasolina en moments puntuals, com en les arrencades o en les acceleracions. Models com el Ford Puma *Mild Hybrid* funcionen així. Per al conductor, la sensació és gairebé la mateixa que en un cotxe convencional, però amb un consum una mica més baix.

Un pas més endavant trobem els *Full Hybrid*, també coneguts com HEV (*Hybrid Electric Vehicle*). El motor elèctric ja té prou força per moure el cotxe per si sol durant curts trajectes, sobretot a baixa velocitat. Es carreguen amb el propi moviment i la frenada. A la ciutat, aquests vehicles poden circular molts moments només amb electricitat, sense soroll ni consum de gasolina. El cas més conegut són els diferents models de Toyota. Després hi ha els *plug-in hybrid* o PHEV, els híbrids endollables. Aquests tenen una bateria més gran, que es pot carregar connectant el cotxe a un endoll, com si fos un telèfon mòbil. Això permet fer més quilòmetres només amb electricitat, ideals per als trajectes curts diaris. Quan la bateria s'esgota, el cotxe continua funcionant com un híbrid normal.

Dins del món dels híbrids, però, hi ha un sistema especialment interessant a nivell tecnològic: l'híbrid en sèrie, conegut en anglès com a *Series Hybrid*. En aquest cas, el motor de combustió no mou mai directament les rodes. La seva única funció és produir electricitat. Qui fa avançar el cotxe és sempre el motor elèctric. Podem imaginar un generador o grup electrogen portàtil. El generador crema gasolina, però no fa funcionar directament els electrodo-



mèstics; només produeix electricitat perquè després tot pugui funcionar. En un híbrid en sèrie passa exactament això. El motor de gasolina actua com un generador que alimenta el motor elèctric o carrega la bateria. Aquesta manera de funcionar fa que la sensació de conducció sigui molt semblant a la d'un cotxe completament elèctric: silenciosa, suau i sense canvis bruscos. Un exemple és el Nissan Qashqai e-Power. Aquest sistema permet que el motor de gasolina treballi sempre en el seu punt més eficient, sense haver d'accelerar i frenar constantment. A canvi, en conducció per carretera a velocitat constant pot ser una mica menys eficient, ja que l'energia passa per més transformacions abans d'arribar a les rodes.

Finalment, hi ha una solució molt propera a l'híbrid en sèrie anomenada *Range Extender* o REX. El vehicle es presenta com un cotxe elèctric, però incorpora un petit motor de gasolina que només serveix per generar electricitat quan la bateria s'acaba. Un exemple conegut és el BMW i3 REX, pensat per reduir l'angoixa de quedar-se sense autonomia. En conjunt, els motors híbrids representen una etapa intermèdia cap a una mobilitat més sostenible. No són el cotxe elèctric pur, però permeten reduir consum, emissions i soroll de manera clara. Per a moltes persones, són ara una solució pràctica, mentre la infraestructura de recàrrega continua creixent. Els híbrids demostren que hi ha moltes maneres intel·ligents d'arribar al mateix destí gastant menys energia i cuidant el medi ambient.

La coral Cor Obert de l'SLC Manresa torna a emocionar el públic en l'espectacle *Emociona't*

La coral Cor Obert va participar, un any més, en l'espectacle "Emociona't", que enguany es presentava sota el títol "Tastets de Nadal". L'actuació es va fer el 2 de gener al Teatre Conservatori i va suposar la setena participació en aquest projecte cultural consolidat a la ciutat. El fil conductor de l'espectacle va ser el cant coral, amb un repertori centrat en cançons de Nadal que van crear una atmosfera propera i festiva.

A més de la música, la proposta va inclou-

re elements de dansa i interpretació teatral que van enriquir la posada en escena. Destaquen especialment les escenes inspirades en contes de Pere Calders, adaptades per a l'ocasió, que van aportar una dimensió literària i emotiva al conjunt de la representació. L'espectacle va aplegar prop d'un centenar de participants, entre cantaires, actors i ballarins.

"Emociona't" és una iniciativa que se celebra anualment amb l'objectiu de fomentar

la col·laboració entre entitats culturals i educatives del territori, alhora que transmet valors com la pau, la solidaritat i la inclusió social a través de les arts escèniques. En aquest context, la participació del Cor Obert hi té un paper destacat.





MENÚ
DIARI 15,50€

MENÚ
DISSABTE 17€

MENÚ
DIUMENGE I FESTIUS 19€



CRTA. CARDONA 77 · MANRESA · 93 876 92 14 · CASAPIOMANRESA.COM · SEGUEIX-NOS A  



LLAR D'INFANTS, EDUCACIÓ INFANTIL I PRIMÀRIA

**INSCRIPCIONS
D'EDUCACIÓ INFANTIL
I PRIMÀRIA**
Del 4 al 18 de març de 2026

**PORTES OBERTES
LLAR D'INFANTS**
El 25 d'abril de 2026
de 10 a 13h




mira la web!

*L'alegria
d'aprendre*

El camí de ronda de les Brucardes

Josep Girabal Guitart / Josep M. Mata-Perelló (Geoparc Mundial Unesco de la Catalunya Central)

A la urbanització de les Brucardes hi ha un camí que recorre part del seu perímetre, una ruta fàcil i segura, de notable interès geològic i amb unes magnífiques vistes. Forma part del projecte de les Vies Blaves de la Diputació de Barcelona, un itinerari de cap a cap del Llobregat. Recomanem començar el recorregut a la confluència dels carrers Cau de la Guineu i Riu d'Or; prop d'aquí hi ha les pintures rupestres de les quals vam parlar al **Pou** núm. 371, de gener del 2021. El camí de ronda baixa pel costat de la tanca de la darrera casa, està indicat i tota l'estona segueix proper a la urbanització i passa pel caire del vessant abrupta de la dreta del Llobregat. La llera actual és a 80 metres sota nostre, però fa menys d'un milió d'anys el riu passava per aquí; evidentment el relleu ha canviat molt a causa de centenars de milers d'anys d'erosió. Aquí el curs del riu és tranquil, embassat per la resclosa que desvia l'aigua cap a la central de les Marcetes.

Seguint el camí trobem una gran esplanada, a sota mateix hi ha la font de la Tolega, documentada des de l'Edat Mitjana, és un racó molt agradable que va ser restaurat el 2009 per iniciativa d'uns estudiants. Aquesta font abastia d'aigua la casa de les Brucardes, que la utilitzava per a ús domèstic, abeurar el bestiar i rentar la roba, com demostra el magnífic safareig que hi ha al costat. El pas pel camí permet observar còmodament interessants afloraments de roques, en què s'alternen margues, argiles, gresos i algun microconglomerat. Es van originar a partir de fangs, sorres i graves que es

van anar dipositant aquí a finals del període Eocè, quan la zona era en un antic mar que estava a punt de desaparèixer. En efecte, poc després –geològicament parlant– es va tancar la comunicació entre l'oceà Atlàntic i aquell mar, que es va anar reduint a causa de l'evaporació i aviat aquesta zona va quedar emergida, mentre s'anaven dipositant gruixudes capes de sal un xic més enllà, cap a l'actual Sallent. Per aquesta zona trobem de tant en tant acumulacions de còdols que formen part de la terrassa fluvial de les Brucardes, explotada fa anys com a gravera. Són sediments geològicament recents, dipositats pel Llobregat quan passava per aquí. Des del camí podem veure el pont de les Generes, al costat mateix de la riba rocosa, on hi ha la popular font dels Burjons –**El Pou** 402, novembre de 2023–. Quan trobem la rotonda final del carrer dels Burjons ja es pot tornar a l'inici. És millor refent el camí que anant pels carrers, així no cal trepitjar asfalt.

Nom del paratge: Camí de ronda de les Brucardes. **Origen del nom.** El nom originari de les Brucardes era el mas Brucart i devia ser el nom del seu fundador o dels primers propietaris. Està documentat des del segle XII. **Situació i accés:** El sender recorre el perímetre de la urbanització de les Brucardes per la seva vora sud. **Situació geològica:** La zona forma part de la Depressió Geològica de l'Ebre. **Importància geològica:** El camí ens permet veure el congost que forma el Llobregat i la seva dinàmica fluvial, i observar còmodament afloraments variats de roques característiques de l'Eocè marí. **Materials geològics:** La gran majoria són d'origen marí: margues i gresos de color ocre i microconglomerats. També s'observen algunes graves que formen part d'una terrassa fluvial del Llobregat quan la llera passava per aquí. **Edat de la formació:** Aquests materials es van dipositar aquí a finals de l'Eocè, fa a l'entorn de 36 Ma. Les graves les va deixar aquí el primitiu Llobregat fa menys d'un milió d'anys.

El sentit de la meravella

Ignasi Cebrian

Qualsevol paisatge ens pot portar al qüestionament

Fa uns 60 anys, la biòloga Rachel Carson, coneguda pel seu gran èxit editorial i ecologista, *Primavera silenciosa*, va publicar pòstumament un llibre de poques pàgines, però amb contingut senzill i clar titulat *The Sense of Wonder* (El sentit de la meravella). És un llibre d'experiències i reflexions sobre el sentit de meravella, admiració o qüestionament –la paraula *wonder* en anglès vol dir fer-se preguntes– que pot fer aparèixer l'observació de la natura en els infants. El sentit de meravellar-se davant d'allò que és desconegut de la natura.

Passejades arran de costa de nit quan el seu nebot era molt menut buscant crancs amb una llanterna compartint la fascinació per la natura que massa sovint deneguem als nostres infants perquè ens incomoden: són llocs perillosos, s'embruten i embruten. O caminades pels boscos de Maine mentre plouia i amb forta boira ben equipats amb impermeables, amb l'emoció de veure una guineu o un cérvol. Tot plegat, estar receptiu al que passa a la natura. Carson deia que és sempre millor preparar el camí d'allò que l'infant vol conèixer que donar-li una pila de dades que els farà empatxar. Segur que és meravellós observar

unes formigues que fan d'agricultores de fongs o que unes altres munyen uns pugons o veure una planta que té una flor que fa 1 metre de diàmetre, pesa 11 kg i fa olor de carn podrida. Tot això és més espectacular que meravellós.

Quan parlem de meravella o admiració ens referim a la que sorgeix davant la natura més petita o insignificant, com per exemple descobrir una senzilla fulla de planta desconeguda o la troballa d'un nou animal dins d'una bassa. Cal educar la mirada de l'infant en aquesta direcció seguint aquest camí per aconseguir que es faci preguntes sobre com és i com funciona la natura. Els infants veuen la natura com un misteri i fàcilment a partir d'aquí si potenciem la seva atenció aconseguirem aquests moments de meravella.

I no cal ser infant per admirar-se. Carson ens ho deixa molt clar: «Aquells que habiten, tant si són científics com profans, entre les bel·leses i els misteris de la Terra, no estan mai sols ni cansats de la vida. Siguin quines siguin les molèsties o les preocupacions de la seva vida personal, els seus pensaments poden trobar camins que condueixen a una serenitat interior i a un entusiasme renovat per viure».

PERE VICENS

Jordi Sardans
Fotos: Joan Closas

Membre col·laborador com a actor i tècnic de l'entitat Arte, Alegria y Caridad, s'integra a l'agrupació teatral Prosceni de l'Ateneu Cultural Manresà. Des del 1967 és actor de teatre d'aficionats als Carlins fins al 1972 i sobretot del grup L'Arlequí fins a la seva desaparició. Va participar en diverses Innocentades i va formar part del Col·lectiu d'Actors Manresans. Guionista i presentador del programa *Guateque* a Ràdio Manresa, va presentar el programa *Què diu el poble*, de Joan Guitart, per a la Televisió de Manresa que dirigia Jordi Luque. També va participar com a actor en el curtmetratge *El planeta de la llum*, d'Andreu Alonso, amb guió de Joan Barbé. Va treballar a Elèctrica Garriga.



Quin record tens de les Escodines?

Molt bo. A part de les Enramades, més que un barri era un poble perquè hi havia tota mena de serveis: farmàcia, botigues de queviures, merceria, roba... Els veïns ens coneixíem tots: hi havia bona amistat. De nens jugàvem al barri, on mai hi vaig veure l'Isidre Fainé. Sovint ens arribàvem fins a la piscina, on a més de nedar, jugàvem a les pistes de tennis, a l'hoquei i a dalt al bosc immens. En fer-se la Font dels Capellans alguns veïns van marxar i vam començar a perdre els amics de

sempre. En construir-se la Balconada ens hi van atorgar un pis amb bones condicions econòmiques. Al cap de 25 anys ens va quedar en propietat. N'estic content i a gust. Adigsa va posar-nos ascensor i s'han fet millores ostensibles. Els veïns són agradables i el barri disposa dels serveis indispensables.

I com et sembla que han quedat, les Escodines?

Ara no es reconeix. La casa on vaig néixer està tapiada, la del costat, on vivien els oncles, està enderrocada. On hi havia l'Arlequí, uns antics baixos d'una casa de pagès, no hi viu nin-

gú. La casa on hi havia una font a sota, on hi ha la imatge de Sant Antoni, van enderrocar-ne la part de sobre i la del costat, ca l'Espardenyer, la van renovar. Durant uns anys algunes veïnes es van cuidar de la imatge: netejaven el vidre, posaven farbalans i mantenien els llums a l'interior. De petit havia vist resar-hi el rosari. Ara la capella encara hi és, però bruta i feta una porqueria, perquè ningú no se'n cuida.

Elèctrica Garriga

Quan i com vas treballar a cal Garriga d'electricista?

Quan un amic de les Escodines va ple-



«Hi ha qui diu que t'has d'adaptar al personatge, però sempre he intentat que el personatge s'adaptés a mi i m'ha anat bé»

gar-ne em faltava una setmana per fer catorze anys. La mare va parlar amb l'avi Garriga i es van posar d'acord. Va ser quan la Paquita Blanch, que hi feia de dependenta, em va orientar cap a Arte, Alegria i Caridad, i cap al teatre amb l'Agrupació Prosceni.

Com era la feina?

Vaig començar amb l'avi Antoni Garriga Coll, que va crear l'empresa i havia estat a la guerra de Cuba. Em va ensenyar a desmuntar els aparells de ràdio amb vàlvules i caps de fusta. Després vaig passar a la secció elèctrica, on ajudava els operaris electricistes a fer

instal·lacions. Més tard, vaig anar a la botiga d'electrodomèstics. Vam passar dels televisors en blanc i negre als de color, als vídeos, dels telèfons sense cable als mòbils amb targeta. Com més gran em feia, més es complicava tot electrònicament. Quan van sortir els televisors, les famílies més poderoses els venien a comprar. La casa treballava molt pel *clero*: les monges dels convents les coneixia totes.

Com anaves a treballar al carrer Sobrerroca des de les Escodines?

Per estalviar-nos els Drets, anàvem per Santa Llúcia cap al carrer Merdis-

ser i Arcs de Santa Llúcia, cap al Pou de la gallina i a la botiga. Quan plegava ho feia a la inversa. Al carrer Merdisser hi havia vist un parell de tallers de llauners, però a partir dels anys 80, el carrer estava ple de drogoaddictes asseguts als portals, que s'estaven punxant. Vaig canviar de recorregut i després el van tancar fins que s'hi va fer el renovat carrer del Balç.

Havies vist els burots al sector de Sant Domènec?

Els Garriga tenien família a la Molsoa i els enviaven menjar a través dels cotxes de línia del Pau, que paraven a



Pere Vicens al costat de Toni Garriga, propietari d'Elèctrica Garriga

la carretera de Cardona. M'enviaven a recollir els paquets, però abans havia d'abonar les despeses municipals als burots situats al costat del Miami.

Innocentades

Quin record tens de les Innocentades?

Les va començar el 1957 Agustí Soler Mas, em sembla que la primera al Cor de Sant Josep, amb *La sardana dels geruts*, sense guió. Tenien el patrocini de l'Agrupació Manresana de Folklore. Era un festival que incloïa un recital de poesia, números de ball i cant amb una guitarra, jo explicava acudits i en un dels números ballava flamenc. Va durar fins al 1967 quan Soler Mas va escriure el primer guió de *La Innocentada submarina*, sobre el submarí groc, en homenatge a la cançó dels Beatles. Hi feia el paper d'un mariner que queda fora del mar perquè havia quedat amb la seva promesa. Entrava moll al submarí, on transcorria la història.

Les diverses innocentades es van fer a l'Ateneu, els Carlins, l'Hotel Pere III, la pista Castell, el Casino, la Sala Loiola i darrerament al Conservatori. Cal agrair a Jordi Gener que continuï dirigint encertadament les innocentades per seguir amb la tradició.

El 1975 es va fer al Casino. Com la recordes?

Va ser *Ja sé que no s'estila*. S'acabava de morir Franco i estava prohibit reunir-se, però havíem d'assajar. El Casino estava fet una misèria, amb vidres trencats i hi feia molt de fred. Cada dia teníem la policia armada als assajos. Es va fer un entarimat especial a l'escenari de la sala de dalt, on s'havia rodat part de la pel·lícula *Plácido*. La idea era d'una sala de festes, amb taules a baix, semblant a un cabaret, com l'Scala de Barcelona, que estava de moda. En una pancarta Agustí Soler Mas l'anunciava com l'Ascensor. El dia de l'assaig general, quan va venir el censor, li va posar un cafè i una ampolla de conyac que devia fer el seu efecte, perquè l'escena dels assassinats d'estudiants de la plaça de les Tres Cultures de Mèxic, en què Joan Cirera feia de policia, es va mantenir intacte. Hi vaig fer el paper d'un criat de casa bona, que es deia Pedro.

Arte, Alegria y Caridad

Quina valoració fas de l'entitat Arte, Alegria y Caridad?

Era una agrupació benèfica que anava per diferents hospitals, fins i tot al Sanatori de Sant Boi. A Manresa fèiem representacions a les residències be-

nèfiques, a les Germanetes dels Pobres i llocs com el Casal de les Escodines. Als festivals havien vingut artistes de Barcelona com Mary Santpere o Paco Martínez Soria. Feia acudits escenificats amb Paquita Blanch, en què representàvem un personatge. En acabar, anàvem als Carlins, on feien una obra teatral setmanal i els porters ens deixaven entrar per veure el final des del darrere. La gran il·luminació a l'escenari, en època de restriccions de llum, va impressionar-me tant que vaig copsar que el teatre era una meravella i que en volia fer. El primer cop que vaig trepitjar un escenari, va ser el 1958 als Carlins amb *La jalea real*, acompanyat de Paquita Blanch i Carme Miró.

Què era Prosceni?

Prosceni vol dir les llotges que hi ha per als espectadors poc abans d'entrar a l'escenari. Encara hi havia el Domènec Ferrer, director i actor, amb la seva dona Maria Garriga. El subdirector era Joaquim Sanmartí, que en plegar Ferrer va ser el nou director i em va deixar intervenir en un petit paper al *Tenorio*. Una de les persones que més he admirat teatralment és Josep Isart Vilajoana, un tot terreny polifacètic, que havia fet tota mena de papers, i

ja coneixia d'Arte, *Alegria y Caridad*. També va ser un gran decorador, maquillador fantàstic, dibuixant i fuster d'ofici. Vaig aprendre moltíssim amb ell. En l'època de la direcció d'Isart, vaig consolidar-me com a actor dins del quadre de l'Ateneu, on teníem la seu. Recordo que Joan Estany hi feia de pallasso. Allà vam representar *Marieta Cistellera* (1963) i *Los árboles mueren de pie* (1964). Just abans d'anar a la mili, l'entitat em va homenatjar amb la representació d'*A dos quarts de set, rapte* (1965), de Josep Escobar, que era un relat policíac. *A Crim a la Costa Brava* hi feia el paper d'un senyor gran, amb el qual vaig *disfrutar* com una vaca!

Vas intervenir als Pastorets?

Sí. A l'Ateneu Cultural Manresà vaig fer els primers pastorets com a Llucifer, quan estava al Prosceni i vaig tornar-hi en una representació a la Sala Loiola, amb direcció de Josep Pellicer. Jaume Pou, que estava a Arte, *Alegria y Caridad* i també al Prosceni, amb uns companys seus que treballaven a l'administració d'oficines a la Pirelli, alguns membres de les Congregacions Marianes –Pellicer, Carles Esclusa, Albert Serra–, feien teatre al carrer de la Mel, que després van passar a la Sala Loiola, on van llogar un local, però sovint no podien assajar perquè gairebé sempre estava ocupat. Es van traslladar al número 1 del carrer Sant Bartomeu i va ser L'Arlequí. Al grup també hi havia Elisa Bacardit i Manela Cors, que vivien a les Escodines. A la Sala Loiola vaig veure la representació de *Carnestoltes*, setze voltes, d'un grup d'Olesa, que em va influir per continuar fent d'actor. Amb direcció de Lluís Tuneu, hi vam representar *El retaule del flautista*, on vaig fer el paper de Burgmestre Schmid. L'obra, dirigida per Joaquim Manzano, també es va representar a la plaça Major, amb molta acceptació del públic. La sàtira escrita per Jordi Teixidor es va escenificar per primera vegada el 30 de gener de 1970 a l'Aliança del Poble Nou de Barcelona.

L'Arlequí

Quina activitat va fer al grup de teatre L'Arlequí?

Els seus inicis van coincidir en el

Als anys 80, el carrer Merdisser estava ple de drogoaddictes asseguts als portals, que s'estaven punxant

temps amb els concursos de teatre. D'entrada, com a actors no guanyàvem res, perquè els grups teatrals eren més bons que nosaltres, però volíem la compensació econòmica per col·laborar-hi, perquè ens ajudava a pagar el lloguer mensual. Ens hi vam apuntar, crec que era la temporada 1968-69. Al cap d'un temps, vam tenir premis d'interpretació d'actors i actrius, direcció, escenografia, amb l'Albert Serra que era un bon decorador i entès en il·luminació. Josep Pellicer n'era el director. Carles Esclusa feia de tècnic i ajudant de decoració. Com a actors intervenien Montserrat Riu, Antoni Navarro, Anna M. Pujol, Dolors Puertas i Antoni Corderoure. I Maria Miquel, Carme Viladrich, Anna Recasens i Francesc Esquirol. Vam acabar fent de tot, jo bàsicament d'actor, electricista i publicitari. Recordo que vam actuar a Arenys de Mar, Canet, Badalona, Terrassa o Sant Feliu de Codines, entre d'altres llocs.

D'on treies informació sobre teatre?

Comprava llibres especialitzats a l'editorial Millà de Barcelona de caràcter tècnic, d'història i en català fins que van tancar provisionalment el 2015 i uns anys després definitivament. La primera obra que van publicar d'Agustí Soler Mas va ser la innocentada *El nen de Lirom*, que era la història d'un noi que treballava en una casa de neteges i li va tocar una herència. Transformada, la van editar en teatre, i L'Arlequí la va estrenar a la Sala Loiola amb el títol de *Capital Omnia Vincit*, amb una crítica positiva del periodista barceloní Macià, especialitzat en tea-

tre amateur de Catalunya, publicada al diari *Tele Express*.

Què ens pots explicar del Col·lectiu d'Actors Manresans?

Va ser un grup d'actors i actrius de la ciutat, muntat per Agustí Soler Mas, amb la col·laboració econòmica de Caixa de Pensions, on treballava. Vam voltar arreu de Catalunya, sota l'organització de l'entitat financera, que triava els llocs de les actuacions. Vam fer temporades a Barcelona, començant amb *Els fills de Valldemossa* i *Com es menja una avellana*. El director del Col·lectiu era Lluís Gavalda. Com a tècnics, hi havia Joan Plaixats i Carles Esclusa. En formaven part Pilar Arnau, Xavier Cots, Joan Carles Riu, Joan Soler, jo i els germans Joan i M. Àngels Torrens. Joan Torrens es va posar en contacte amb Carlos Lasarte, de Barcelona, per impartir-nos unes lliçons de teatre un cop per setmana a Manresa.

Com eren aquests estudis?

El pare de Joan Torrens tenia un magatzem a la carretera de Vic, a sota de la Ferreteria Mercadé, que va ser el local que va utilitzar Lasarte per fer-nos un curset de teatre. Inicialment em va fer il·lusió perquè ens explicava tècniques per respirar bé, pronunciar correctament, moure'ns adequadament, però ja ens va advertir que la segona part del curs seria molt diferent.

Què va passar, doncs?

Que ens va parlar del mètode Stanislavski, que feien servir a l'Actors Studio de Nova York Marlon Brando i Paul Newman. Ens explicava tècniques per barrejar la interpretació amb vivències personals: calia passar d'un paper alegre a un de tràgic relacionat amb qüestions de la vida personal. Reconec que tinc el símptoma de Peter Pan: des que vaig començar amb Paquita Blanch havia fet sempre teatre, amb l'objectiu de jugar i gaudir-ne per passar-m'ho bé. Quan van dir-me que havia de pensar en situacions tristes, vaig deixar-ho córrer.

Com definiries el teu estil teatral?

Hi ha qui diu que t'has d'adaptar al per-

sonatge que interpretes, però jo he fet tot el contrari, sempre he intentat que el personatge teatral s'adaptés a mi i m'ha anat bé. He sortit dalt l'escenari per gaudir i passar-m'ho bé, com un nen.

Com va anar que fessis un programa a Ràdio Manresa?

Com a entusiasta de la ràdio, en tornar

del servei militar vaig proposar al director, Josep Mira, fer un programari nou. L'Enric Tatjé, la seva dona Rosita Golet i jo vam fer *Guateque*, títol a proposta del director, que es gravava els dijous i s'emetia el dissabte a la tarda. Vaig fer-ne el guió i el presentava amb la Rosita. L'Enric es cuidava del control tècnic per sincronitzar música

i paraula. Fèiem un concurs que era una recepta de cuina, ens deixàvem un article perquè la gent l'encertés a canvi de rebre un premi. No era un programa en directe, però rebíem força cartes. Va durar una mica més d'un any fins que l'Amador Díaz va comunicar-me que per necessitats de la Ser, s'havia d'acabar.

el perfil

Pere Vicens Parellada va néixer al barri de les Escodines de Manresa el 16 d'octubre de 1944. El pare, Pere Vicens Lladó, també manresà, va ser treballador de la fàbrica del Pere Parera. La mare, Carme Parellada Sabater, era de Masquefa i havia treballat a la secció de contínues de la Fàbrica Nova. El Pere tenia una germana, la Trinitat, i va estudiar al Col·legi Sant Ignasi i després a l'acadèmia Santa Victòria, situada als Docks. Als catorze anys va començar a treballar d'aprenent a l'Electricitat Garriga del carrer Sobrerroca. En tancar l'acadèmia va reprendre els estudis al vespre a la Renaixença fins que va entrar de ple en el món teatral, poc temps abans d'anar al servei militar. Com els altres nois del barri, anava a jugar al carrer i a la piscina: Li agradava molt la natació i encara és soci del Club Natació Manresa. Recorda l'època de Cor Braasem, de qui admirava la manera que tenia d'entrenar. Paquita Blanch, dependenta de cal Garriga, el va fer entrar a l'agrupació benèfica Arte, Alegria y Caridad, i al grup de teatre Prosceni, a l'Ateneu Cultural Manresà, on va fer els primers pastorets com a Llucifer. Més endavant, en va fer una representació a la sala Lloïola, amb direcció de Josep Pellicer.

A l'Agrupació, la primera feina que va tenir va ser tècnica: feia anar l'ús del magnetòfon i els efectes sonors. Després li van donar papers per sortir a l'escena, on feia acudits amb Paquita Blanch quan actuava a Arte, Alegria y Caridad. Va fer el servei militar a Palma de Mallorca a la centraleta de telèfons de Parc i Tallers d'Automobilisme. En acabar-lo, el 1967, Prosceni havia desaparegut i es va formar el grup de teatre L'Arlequí, que actuava per diferents pobles de la comarca. En va formar part fins al final, el 1997. També va pertànyer al grup de teatre dels Carlins fins al 1972. Al Casal Familiar Recreatiu va participar en *La Rambla de les floristes* (1970). En va ser vocal de la junta, en època de Josep M. Marcos, i encarregat de la publicitat. Més endavant va intervenir-hi quan Rossend Mata el necessitava per fer algun paper secundari. També el 1967 va fer el programa de Ràdio Manresa *Guateque*, amb Rosita Golet i Enric Tatjé. Va formar part del Col·lectiu d'Actors Manresans ideat per Agustí Soler Mas, dirigit per Lluís Gavaldà i amb els tècnics Joan Plaixats i Carles Esclusa. Es va relacionar sobretot amb un dels impulsors de l'Arlequí, Joan Plaixats, el director Josep Pellicer i els actors Jordi Ferrer, Albert Serra, Miquel Ballester, o col·laboradors com Joan Estany, i les actrius Paquita Blanch, Carme Miró, Elisa Bacardit i



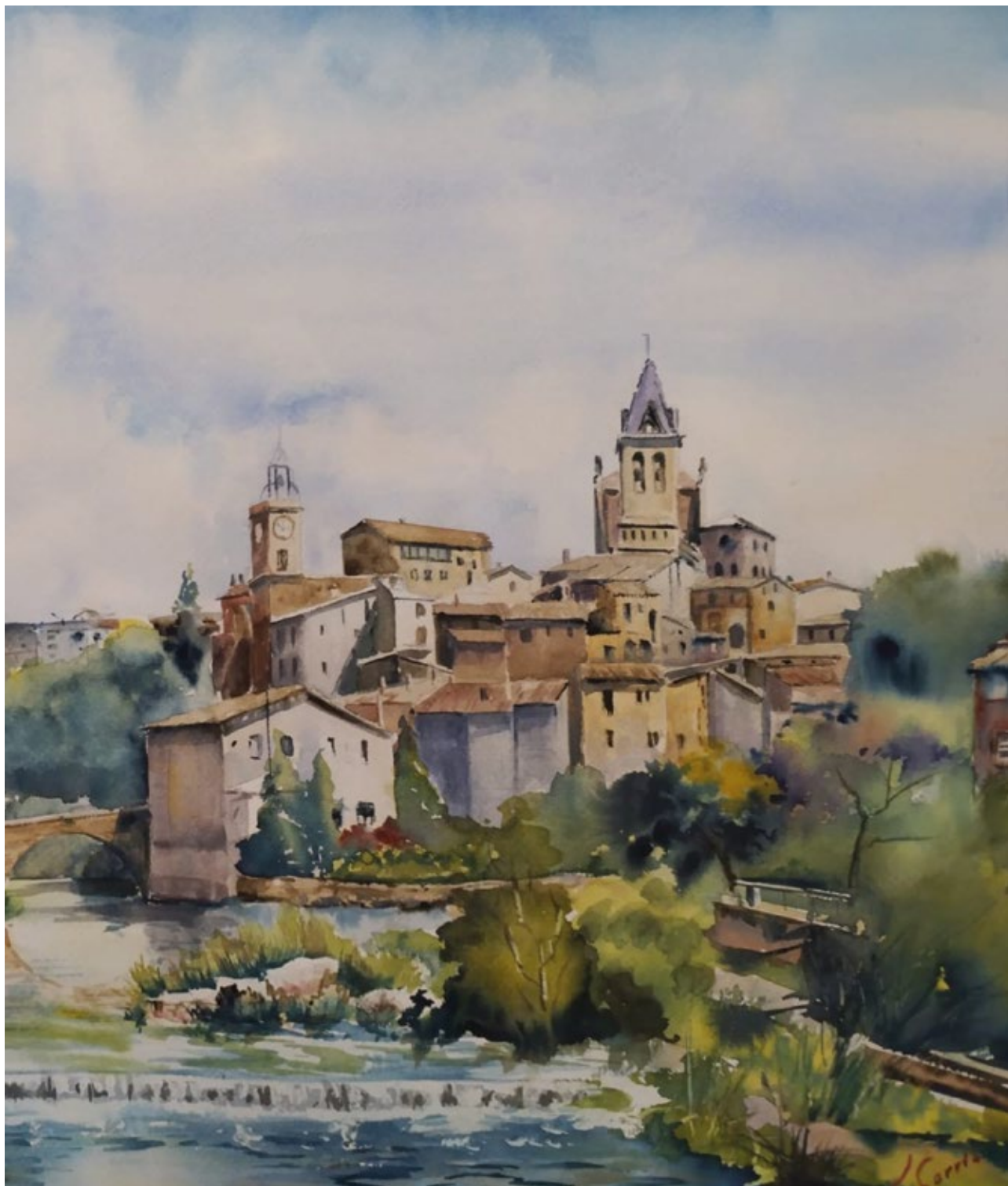
Dolors Puertas. Dels Carlins, Joan Cot, Rossend Mata, i Pilar Arnau. Estant a l'Arlequí van llogar la sala per representar *Juegos para marido y mujer*, d'Alfonso Paso (1983) i *La pepa maca*, que també van representar a l'Ateneu. A finals de la dècada dels 70 es relaciona amb Domènec Ferrer, de gran, quan va retornar als Carlins, i Maria Bruguera. Es cuidava de la part tècnica del so i efectes musicals. També va intervenir en *El carro de l'alegria*, quan Joan Cot portava el grup juvenil dels Carlins.

Entusiasta del cinema, havia posat veu a projectes de Miquel Esparbé, autor d'*Incubo rosa*. En l'època en què TV Manresa va ser dirigida per Jordi Luque va col·laborar amb Joan Guitart Clapera, en la presentació del programa *Què diu el poble*, que dirigia i muntava des dels estudis del carrer Sobrerroca. L'any 1980, amb la mare i la germana van deixar les Escodines per anar a la Balconada. El 1981 va participar com a actor en el curtmetratge *El planeta de la llum*, d'Andreu Alonso, amb guió de Joan Barbé, que es va passar per TVE. Ha fet col·laboracions en Innocentades com l'escrita per Xavier Bellorbi, amb direcció de Joan Torrens, on va fer d'avi que es perdia pel nou edifici de Sant Joan de Déu, que es va representar al Conservatori. El 2005 va plegar de cal Garriga i després de dos anys d'atur es va jubilar el 2007.

cultura

espai d'art

Joan Carrió



Pobles i ciutats neixen i creixen on hi ha aigua, Gironella n'és un exemple.

Autor: Joan Carrió

Títol: Gironella

Tècnica: aquarel·la

Morros-Noguero, si no fos pel Galliner, del Kursaal només en quedaria el record

Jordi Estrada
Foto: Joan Closas

Coincidint amb el trentè aniversari de la creació d'El Galliner, el periodista cultural i crític teatral Joaquim Noguero conversa amb Joan Morros sobre el paper d'aquesta entitat cultural en la recuperació i la programació del teatre Kursaal.

Morros: Això que sigui un grup de persones que programa, com fem al Galliner, ve de lluny. Ve de quan va néixer Rialles, l'any 1972. Rialles va sorgir a Terrassa amb l'objectiu d'organitzar espectacles infantils. Cinc anys després ens van proposar d'afegir-nos-hi, amb la idea d'estendre el moviment per tot Catalunya. En aquella època no hi havia programació familiar en català, ni en teatre ni en cinema. I així és com un grup de joves vam posar-nos a programar teatre, música i dansa des de l'afició i el voluntariat. Després vam traspasar el model a Tabola, amb espectacles per a un públic de més edat, i més endavant a Bloc, entitat que organitzava concerts de música adreçats al jovent. L'any 1995, amb Ramon Fontdevila com a regidor de Cultura, es planteja què podem fer amb el teatre Kursaal, tancat des del 1988. En aquells moments la programació teatral la feien entre Antaviana i el Teló, però convenia un objectiu més ampli, que incloïa la recuperació del Kursaal, i vam dir d'unir esforços i crear una nova entitat que ho fes possible. I així és com va sortir el Galliner.

Noguero: Molts actors i companyies que han passat pel Kursaal i veuen el vostre grau d'ocupació parlen admirativament d'aquest model d'èxit. En els primers anys al Conservatori, mentre que en altres teatres l'ocupació era d'un quinze per cent, vosaltres ja superàveu el setanta-cinc i, de vegades, fins i tot el noranta. Eren nivells altíssims, inversemblants en aquells moments. Això venia del fet que aquí hi havia hagut un treball anterior. L'encert va ser voler fer un teatre per a tothom. Després de dos anys d'èxit al Conservatori, omplint sempre, vam crear la campanya de prevenda d'entrades per a la inauguració d'un Kursaal que

no s'inauguraria fins al 2007. I quan gairebé un miler de persones va exhaurir-les de bon principi, la necessitat d'un nou teatre va convertir-se en una qüestió de ciutat.

Morros: Tal vegada la clau de l'èxit del Galliner sigui la manera de programar i de comunicar. Com a programadors, procurem estar al dia de tots els espectacles que es produeixen, bé sigui assistint-hi abans o basant-nos en informadors directes. També ens agrada saber, al final de cada espectacle, si ha agradat o no, recollir els suggeriments i les opinions de la gent... Tot això et dona una informació que un tècnic de cultura no acostuma a tenir, si més no d'una manera tan directa. I l'altra cosa és la comunicació, començant per les presentacions, en què aprofites per anunciar primícies i novetats que el públic agraeix. Però si cal també fem accions de carrer i pengem cartells i pancartes. Fem allò que algú n'ha dit màrqueting de guerrilla. Són coses que normalment no es fan, però serveixen per cridar l'atenció.

Noguero: Potser haurem de tornar a aquí. Durant molt temps les xarxes han substituït el contacte personal. Ara la gent torna a demanar un contacte més directe. Ara aquest màrqueting de guerrilla sorprèn, crida l'atenció. Quan tot s'automatitza, has de donar-hi la volta i buscar una altra manera d'arribar a la gent.

Morros: Recordo la vegada que per la festa major i abans d'engegar el castell de focs, al parc de l'Agulla, va començar a sonar pels altaveus la música dels Pirates i una veu anunciava que el musical es podria veure properament al Kursaal, alhora que un grup d'actors disfressats de pirates desembarcaven de les canoes i es posaven a repartir octa-



Joan Morrosi i Joaquim Noguero (Foto: Joan Closas)

vetes entre els milers de persones que hi havia escampades pel parc, esperant que es fes fosc perquè comencés el castell de focs. O una altra ocasió en què una parella, vestits de nuvis, passaven per entremig de la gent, fent-s'hi fotos i anunciant la representació de l'obra *T'estimo, ets perfecte... ja et canviaré*. Quan vam programar *El cartero de Neruda* vam fer la roda de premsa a Correus i vam convidar-hi tots els carters.

Noguero: Hi ha accions d'aquestes que quan Focus començava a engegar-les a Barcelona, vosaltres ja se'ls havíeu avançat. Vau ser pioners en aquesta manera de fer màrqueting cultural.

Morros: Una vegada també vam programar una sessió de l'obra *Galileo Galilei* per a un públic invident. Vam convidar-hi la gent de l'ONCE i l'Albert Solé n'anava fent la descripció. Després de *veure* l'obra van poder parlar amb els actors. Si no hagués estat així, mai no haurien fet cap en un teatre. Si vols programar teatre per a tothom has de tenir en compte tots els col·lectius.

Noguero: Aquestes idees només se t'acuden quan aquest contacte de proximitat ja el practiqueu entre vosaltres. Sorgeix d'un seguit de complicitats entre gent amiga, diversa i plural. I de totes les edats!

Morros: Si volem arribar als joves hem d'anar on hi ha els joves. Als instituts tenim un equip de nois i noies que, quan hi ha una sessió de Platea Jove, venen a una reunió, se'ls passa el material i ells en fan difusió. I aquesta petita experiència els permet poder veure l'obra i parlar amb els artistes. N'hi ha que, després d'això, et diuen: jo vull ser publicitari, tècnic de so, fer teatre... De jovenet, Valentí Oviedo era un fan dels musicals i ara és el director general del Liceu. Per no parlar de David Pintó, Jordi Purty, Gerard Cirera, Sílvia Sanfeliu i tantes altres persones que han passat pel Galliner i han acabat dedicant-se al teatre.

Noguero: Això ho porta que sou d'un ventall intergeneracional molt gran. Malgrat que primer tots éreu d'una època i us anàveu fent grans, sempre heu anat a buscar gent jove i després els que hi havien crescut dins s'han anat escampant pel món.

Morros: Això és el que hem fet sempre. Estar molt pendents de la gent. Escoltar què diuen, els suggeriments, les queixes... Estar al cas de les coses. No només pel que fa a la programació. No donem l'abast a veure-ho tot. Tenim persones que van a veure espectacles i després ens fan un petit informe. De vegades hi ha opinions contraposades. Depèn molt de les expectatives. No és el mateix si un espectacle el penses per a joves de 14 anys, de 25 o gent gran.



LLIBRERIA
PAPERERIA

des de 1906

C/ Born 24
08241 Manresa
Tel. 93 872 41 30

rubiralta24@hotmail.com
www.llibreriarubiralta.com

@llibreria_rubiralta



EDICIONS
LLIBRES PARCIR
SELECTES

- Àngel Guimerà, 74
- 08241 Manresa
- Tel. 93 873 38 82
- www.parcir.com
- parcir@parcir.com

Noguero: L'èxit de la programació és que la gent detecti una coherència i que no se l'hagi desil·lusionat mai. Això demana que el programador, que no deixa de ser un crític que no escriu, tingui en compte la diversitat d'interessos i expectatives del públic.

Morros: Lèix de la nostra programació és el TOC de teatre, un abonament que inclou cinc espectacles, en què de vegades n'hi ha que encara no han estat estrenats abans. Quan tu programes el TOC de teatre, no hi posaràs *La mà*, una comèdia negra i un punt absurda, perquè la vegin vuit-centes persones el dissabte i vuit-centes més el diumenge. Però *La mà* es podrà veure a Manresa, encara que potser només hi haurà dos-cents o tres-cents espectadors. Molta gent es fa l'abonament per fidelitat, perquè sap que tindrà cinc espectacles que no el defraudaran i que estaran bé. A més hi ha el TOC obert, on pots seleccionar tu les obres... En la distància curta, no ho recomanem tot a tothom. Mirem de segmentar la comunicació. Informar a qui et sembla que li pot agradar. No pots generalitzar-ho, perquè et fa perdre credibilitat.

Noguero: Programeu també música, dansa... No heu pensat mai a recuperar el cinema? Sap greu que ja no hi hagi cap sala dins la ciutat.

Morros: En cinema ja hi ha Cineclub i els Multicines Bages. D'altra banda, suposaria una inversió tècnica im-

portant en pantalla, projector... Però és una llàstima, sí, que no hi hagi una sala de cinema dins la ciutat que programi, per exemple, aquelles pel·lícules que no arriben a les sales comercials o bé recuperar clàssics, però sense entrar en competència amb les altres cartelleres, és clar.

Noguero: De vegades se us ha criticat per fer propostes massa comercials, però per recuperar el Kursaal, per fer-lo necessari per a la ciutat, calia ampliar el públic, i això no ha suprimit mai altres tipus d'obres, al revés.

Morros: Un exemple d'això pot ser quan vam portar *La extraña pareja*, amb el Joan Pera i el Paco Morán. Cada cop que la fèiem guanyàvem uns diners que ens permetien després perdre'n-hi amb altres espectacles amb un públic més minoritari. Però també amb la idea de preguntar-nos: Vols dir que de la gent que vindrà a veure *La extraña pareja* o a sentir el Manolo Escobar no tornaran un altre dia per veure altres coses que fem? Amb el temps s'ha vist que ara nosaltres tenim públic per fer-ho tot. I hi ha llocs que no tenen públic ni per fer *La extraña pareja*. Hi ha hagut un treball d'anys. Arribes a un públic i no hi perds diners. Gràcies a això després podem fer dansa. I també donem suport al teatre dels grups amateurs. Els programadors no en volen saber res. Sovint no tenen res a envejar als professionals. Si una cosa està bé, per què no hem de programar-la?

lèxic a la manresana

Raconaire

Jaume Puig

Arran de la publicació del llibre sobre *El parlar de Manresa*, on expliquem que la paraula *racó* era la que es feia servir per designar les escombraries, i que abans a totes les cases d'aquesta ciutat hi havia la galleda del *racó* i s'anava a llençar el *racó*, la Carme Sala em va comentar que la seva mare feia servir habitualment la paraula *raconaire* per anomenar la persona que recollia el *racó*, és a dir l'escombriaire.

Tot i que el diccionari normatiu (DIEC2) no recull la paraula *raconaire* –com tampoc no recull la paraula *racó* en aquest sentit–, sí que trobem en el Diccionari General de la Llengua Catalana (GDLC) la variant dialectal *raconer*, que defineix com a «persona encarregada de treure els racons; escombriaire» i que seria, doncs, equivalent a *raconaire*, amb un canvi de sufix. Un cas semblant és la forma dialectal *sequiaire*, utilitzada a Manresa i que el diccionari normatiu recull en la variant *sequier*, «persona que té cura



Foto: Antoni Quintana Torres

de la distribució de l'aigua d'una séquia». Deixem constància, doncs, d'un altre manresanisme, que devia ser ben viu entre els nostres avantpassats, malgrat que ara s'hagi pràcticament extingit.

Podeu fer arribar les vostres aportacions a elpou@elpou.cat o via Twitter, amb l'etiqueta #bagesisme.



Constitució de l'Associació d'Amics de la Història de Manresa (1953)

J. S. Foto: Antoni Sardà Sallés. Arxiu Comarcal del Bages (ACBG30-161-N2)

El 14 de novembre de 1953 es va fundar l'entitat Associació d'Amics de la història de Manresa, al soterrani de la llibreria Xipell, de Francesc Oliveras, notícia que el diari *Manresa* no va recollir. A la fotografia observem a dalt, d'esquerra a dreta, Lluís Lluvià Serramalera i Bartomeu Casas Sala. A baix, d'esquerra a dreta, Francesc Padró Domènech, Joan Gallifa Soler, Àngel Llovet Cornet, Maurici Perramon Casasayas, Josep Santasusana Blanch –Simeó Selga Ubach no surt a la foto–. Les aportacions econòmiques van ser de 1.250 pessetes cadascun per a un capital inicial de 10.000. Hi col·laboraven Josep M. Casas Vila, Pere Domènech Bartra, Andreu Dalmau Sitjes i Joan Torruella Farré. Les publicacions d'història es finançaven privadament, per això les van incentivar *pròcers* ben situats que podien pagar-se les despeses. Són de caire conservador, amb un aire *catalanista* dissimulat amb *manresanisme*. L'objectiu era fomentar l'estudi i divulgació de la vida civil i religiosa. Les dues úniques publicacions editades en castellà van ser obres inèdites de l'arxiver Joaquim Sarret i Arbós, per retornar a la història local. *Noticiero-Guia de la muy noble, muy leal y benéfica Ciudad de Manresa*, el 1955, a la impremta de Sant Josep de Ramon Torra, amb 600 exemplars i pròleg d'Agustí Duran i Sanpere, que remarca les gestes del comte Borrell II i els seus homes de paratge per expulsar els àrabs, l'estança de sant Ignasi a la ciutat i la participació manresana en les batalles del Bruc. El 1956 van publicar *San Ignacio de Loyola y la Ciudad de Manresa*, amb pròleg del jesuïta Ignasi Puig, a Gràfiques Montanyà, d'Antoni Montanyà Alsina,

del qual es van fer 1.000 exemplars, en el quart centenari del naixement d'Íñigo López d'Oñaz i Loiola, fundador dels jesuïtes. El 1959 hi va haver un tercer encàrrec fet al caputxí destinat a Manresa Andreu de Palma de Mallorca, que no va reeixir i van estar set anys inactius fins que van plegar. L'edat avançada dels fundadors que quedaven i la manca de relleus, després d'una llarga inactivitat agreujada per la mort del president, Bartomeu Casas Sala (1969), va portar a la dissolució de la societat, el 12 de juny de 1969, en un sopar assemblea, a les instal·lacions del Club Tennis Manresa, amb Maurici Perramon, Francesc Padró, Joan Gallifa, Josep Santasusana i Simeó Selga.

A la correspondència entre Casas i Perramon es pot seguir la gestió econòmica de l'entitat. Casas s'encarregava de la dinàmica del dia a dia, s'havien de comprar arxivadors i armaris perquè «el meu despatx deixi de ser cal drapaire», però qui portava el control real era el tresorer Maurici Perramon. Tenia la caixa de cabals i quan era necessari avançava diners, que recuperava en cobrar dels llibres venuts fins a obtenir un superàvit que els va permetre obrir un compte a Caixa Manresa. Entre les curiositats, un dinar de més de 150 pessetes celebrat a l'Hotel Mundial provoca les queixes de Perramon, en adonar-se que alguns no han pagat. Circumstància que es tornarà a repetir en un altre àpat a la Gàbia, que oficialment es deia *El Cortijo*. Segons el moviment de comptes, gasten 7.500 pessetes per l'edició del primer llibre a càrrec de Ramon Torra i en reben 1.100 de la Diputació. El segon va resultar força més car.

TEATRE. Joan Morros

La revolució dels clavells

A finals de febrer arriba a Manresa l'obra *Clavells*, interpretada per l'Abel Folk i la Silvia Marsó, que s'estrena al teatre Kursaal. Després de dècades sense veure's, un home i una dona es retroben. Comparteixen un passat de compromís polític i amistat profunda que, en un moment determinat, es va veure trencada. El títol de l'obra fa referència a la Revolució dels clavells, que el 25 d'abril de 1974, va acabar amb la dictadura que va patir Portugal durant 41 anys. L'autora –periodista i dramaturga– Emma Riverola, reflexiona sobre una generació de joves catalans que van viure aquest transcendent fet. Una generació idealista que intuïa el final de la dictadura a Espanya i amb ganes de canviar-ho tot.

VINS

Joan Alsina,
sommelier de Vins Alsina

Jaia Blanc 2023

Macabeu d'un petit viticultor de la DO Pla de Bages amb molta empena, com els seus companys, dona un valor afegit a la denominació. Són vins d'una de les vinyes més antigues del nord del Pla de Bages, plantades el 1919, d'aquí el nom *jaia*, *àvia*, *vella*. Algunes feines es fan amb maquinària, però es treballen majoritàriament amb el seu cavall, el Bombó, preservant el patrimoni vinícola: vinyes, ceps i construccions de pedra seca. D'agricultura ecològica i amb un 12% vol., està macerat amb les seves pells durant 24 hores, té una criança de sis mesos i treballat

MÚSICA. Roger Torras

Florir amb força pròpia

Amb *Panical* –segell Microscopi–, el nou treball d'Alba Careta, la trompetista i compositora d'Avinyó, confirma la línia ascendent de la seva proposta i la consolida com una de les veus més singulars i versàtils de l'escena de jazz europea actual. Produït pel reconegut pianista Shai Maestro, figura clau del jazz contemporani internacional i amb treballs publicats pel prestigiós segell alemany ECM Records, *Panical* combina composicions pròpies amb reinterpretacions de la Nova Cançó que construeixen un univers sonor delicat i alhora carregat d'intensitat i energia. L'acompanya una formació de luxe, que aporta més matisos i solidesa al seu llenguatge: Lucas Martínez al saxo tenor, Roger Santacana al piano, Giuseppe Campisi al contrabaix i Jordi Pallarés a la bateria. Junts dibuixen un discurs ric i cohesionat, fidel a l'essència del jazz més convencional, però obert a noves profunditats expressives pròpies dels nous estàndards del segle XXI.

CINEMA. Jordi Casas

Hereus de Bergman

Durant dècades, Ingmar Bergman ha estat el gran referent del cinema nòrdic. Ningú com ell ha sabut endinsar-se tan profundament en la intimitat de les relacions familiars i els conflictes matrimonials. Però els darrers anys han sorgit altres cineastes que han recollit el seu testimoni i han signat obres dignes del gran mestre suec. És el cas de Joachim Trier, que ha aconseguit nou nominacions als Oscars, amb la magnífica *Valor sentimental*; de Halldan Ullmann Tøndel –nét de Bergman–, amb *La tutoria*, o de Lilja Ingólfsdóttir, amb *Adorable*. Aquest darrer títol es podrà veure el diumenge 15 de febrer, a les 18.30, a l'Espai Plana de l'Om, en una sessió de Cineclub. Helga Guren interpreta una protagonista sobrepassada per la criança de quatre fills, mentre el seu marit viatja amb el seu grup de música. *Adorable* és un film d'una maduresa impròpia de l'òpera prima que és, que va arrasar als premis Amanda del cinema noruec, on es va endur els guardons a millor pel·lícula, direcció, guió i interpretació.



amb lies. Color groc daurat i brillant, amb aromes de fruites blanques i cítrics que combinen amb notes subtils d'herbes aromàtiques. En boca és lleuger i fresc, amb acidesa equilibrada, sensació refrescant i notes de fruita. Final net i llarg amb postgust de fruita i lleugera mineralitat. Aquest any trauran ja la quarta anyada i el 2022 va ser guardonat amb un premi vinari. Un blanc refrescant perfecte per maridar amb plats lleugers i frescos com ara amanides, peixos blancs i marisc.

Preu de venda: 13,50 euros

El xalet Niehoff

Lluís Virós

Als anys trenta del segle passat, l'àrea delimitada pels carrers Doctor Esteve, Major del Poble Nou, Sant Josep i la via dels Ferrocarrils Catalans –avui carrer de Carrasco i Formiguera– s'estava urbanitzant segons el Plànol de Reforma i Eixamplament de 1933. Passava de ser una zona d'horts travessada pel camí que unia el Poble Nou amb el Passeig en construcció a un espai de cases amb jardí com aquesta del número 14 del carrer València, dissenyada per Josep Firmat el 1934, d'estil noucentista. Més avall es va instal·lar la fàbrica de mobles dels germans Ametlla, a tocar de la via. El Plànol de Reforma preveia aquesta i tres zones més de *ciutat jardí*, un concepte de l'urbanista anglès E. Howard com a reacció a les insalubres ciutats industrials, que lligava amb la política de *caseta i hortet* del president Macià, tot i que només estava a l'abast de famílies benestants.

Es tracta d'un xalet unifamiliar amb soterrani, planta baixa, pis i golfes habitables. Crida l'atenció per la interpretació del Noucentisme amb una composició acurada de les façanes. A la del carrer de Sarret i Arbós les obertures estan a la part central, amb balcons correguts entre dues portes al primer pis i entre una porta i dues finestres amb arc de mig punt al segon. Aquest esquema es repeteix a la façana est, però amb els balcons del primer pis separats. Les baranes són de ferro i estan ornamentades. Hi destaca

el gran ràfec de les teulades, amb les bigues vistes i pintades d'un color fosc en contrast amb la resta de la façana, que té el mur cobert de pedres que simulen carreus a la planta baixa, mentre la resta està arrebossat i pintat de color ocre. La coberta a dues vessants s'adapta als cossos de l'edifici i la casa està envoltada de jardí i una tanca amb la base de paredat i maó amb una reixa de ferro forjat. La forma còncaua de la tanca prové de l'antic plànol urbà. El 1935 es va demanar el permís per edificar un cobert per a garatge, coniller, galliner i safareig, també obra de Firmat, que encara es conserva.

El catàleg de Manresa protegeix documentalment l'edifici pel valor artístic i perquè és un exemple original d'una estètica de ciutat jardí que ha desaparegut a la zona i de la qual només queden a la ciutat les *cases barates* de la Sagrada Família. El propietari era el súbdit alemany Frederic Niehoff Raffert, representat a Manresa des de 1919 de l'empresa de sondejos geològics Trefor SA, amb seu a Madrid. Els Niehoff-Marteau havien viscut a França i Bèlgica, i el cognom ha quedat a la ciutat emparentat amb un d'italià, el dels Cecchini, que eren els antics propietaris dels terrenys.

DOCUMENTACIÓ:

Arxiu Comarcal del Bages, fons arxiu municipal de Manresa: permisos d'obres, exp. 21401 i 21782; padró de 1930 i diverses font d'internet, especialment el BOE. Agraïm a Marc Torras la col·laboració en la recerca.



Llorenç Capdevila



Joaquim Noguero

Finalistes 2026

Enguanys són tres les obres finalistes del Premi Joaquim Amat Piniella. I el jurat ho tindrà especialment complicat per emetre un veredict, perquè no poden ser tres llibres més diferents.

Mercè i Joan, d'Eva Comas-Arnal, és una bioficció que té com a protagonista una de les veus més importants de la literatura catalana, Mercè Rodoreda. L'habilitat de Comas-Arnal consisteix a construir, de manera solvent, creïble i literàriament reeixida, una trama que combina la recreació molt ben documentada d'episodis històrics –com l'estada d'escriptors catalans exiliats al castell de Roissy-en-Brie després de la guerra o els intents de recuperar la *Revista de Catalunya* durant la postguerra–, amb la reconstrucció de la intensa i particular història d'amor entre Mercè Rodoreda i Joan Prat (Armand Obiols), entre 1939 i 1948.

El rellotge verd, de Julià Guillamon, és un exercici proustià d'invocació de la memòria, que serveix a l'autor per rememorar l'ambient cultural i literari de la Barcelona dels anys vuitanta i la descoberta de la postmodernitat. Tant com un retrat social o històric, és una crònica generacional. Guillamon, un dels periodistes culturals i crítics literaris més influents de casa nostra, passa factura a moltes personalitats destacades de la cultura catalana i repassa una època en què «aquella manera de passar de la literatura a la vida de bar, i dels embolics amb noies a la mitologia clàssica, era fascinant».

Al bosc vermell, un cavall fuig, de Marta Soldado, és l'aposta literàriament més compromesa del triplet. Soldado posa la seva prosa poètica d'alt voltatge al servei d'una història carregada de lirisme, la d'un cavall salvatge que després de ser ferit a prop de la central de Txernòbil, fuig del seu ramat i emprèn un viatge extraordinari que el portarà fins a Bielorrússia, Polònia o Ucraïna i en el qual s'explora com la relació entre l'animal i els humans amb què es troba pot transformar uns i altres.

Tres propostes tan valuoses com diverses, que faran ballar el cap als membres d'un jurat que s'enfronta al compromís d'haver-ne de triar una. El resultat de les deliberacions el celebrarem el 25 de febrer a l'auditori de la Plana de l'Om.



Eques Torres

M'afiguro el Lluís

Alluís Calderer no ens l'acabarem ni en una columna ni amb un llibre. No l'exauriré avui tampoc. Però, si més no, la insistència d'aquests dos mesos exercirà de símbol i recordatori. Ja han passat cinc anys des de la seva mort, i la veu de l'escriptor, de l'intel·lectual manresà, del lector agut, del mestre proper, de l'amic pacient i serè, continua viva i tensa entre nosaltres i ens serveix d'exemple i guia.

Parlo en plural perquè m'hi sento ben acompanyat, a sentir-ho així. Per l'amic Jordi Estrada, per exemple. Per Quaders de Taller, artistes còmplices. I per poetes com Jaume Huch, magnífic prologuista i editor del volum de poesia completa, *Incertesa de l'alba* (2025): en l'ampli ventall del seu pròleg, Huch reclama per al Lluís una atenció crítica que té raó que se li deu. Feliu Formosa és de les poques excepcions que s'hi van acostar amb profunditat. Joan Casas en seria una altra. Dos intel·lectuals que trobo propers a la veu arrelada i intemporal del Lluís.

Hi té res a veure que vinguin del teatre? Si és així, hi afegiria una sensibilitat poètica i narrativa anterior que els seria afí, la de Jordi Sarsanedas, l'Altíssim d'Espriu. La literatura dels quatre és un joc de *Màscares per a la companyia del teatre dels somnis*, per dir-ho com el 1990 el Lluís titulava el segon llibre de contes. S'expliquen amb imatges, amb el mite com a columna vertebral del sentit. Recorren a figuracions. No debades aquest és també el títol d'un altre recull de relats de Calderer, *Figuracions* (1998). Figurar-se alguna cosa és imaginar-la. La figuració remet també al teatre, al vessant més humil dels secundaris, actitud que fa molt per a qui sabia que el pedestal són les sabates. La figuració és la representació visible d'alguna cosa, idees fetes imatge, fe encarnada en retaule.

Potser el teatre els va dotar d'aquesta veu que s'arrapava a la gent i hi teixia el fil trencat de la memòria d'un país que calia contar i cantar. Tota figuració és *memento*, la fixació d'un instant, record fet presència, temps diversos *re-cordats* (relligats) amb el present, dit amb el matís d'una exposició de l'artista Josep Barés, amic seu de sempre. M'afiguro el Lluís dins aquesta claror.

EL CUL DEL POU



MANRESA, PIONERA EN LA PROMOCIÓ TURÍSTICA AMB INTEL·LIGÈNCIA ARTIFICIAL

Un avatar de sant Ignasi explicarà la història de la ciutat

Després dels –minsos– rèdits obtinguts en l'Any Ignasià, el turisme a Manresa torna a confiar en la figura del sant per atreure visitants. Però aquest cop no només s'explicarà el periple d'Ignasi de Loiola per la ciutat, sinó que serà ell mateix qui es convertirà en narrador de les diferents fites de la història manresana. Tot plegat gràcies a una innovadora experiència immersiva que combina respostes de text, àudio i vídeo amb recreacions històriques generades amb intel·ligència artificial. El resum és que un Ignasi ben fornit es traslladarà als diferents episodis de la nostra història i explicarà amb pèls i senyals els fets documentats. El regidor Vila va presentar tot cofoi la nova joguina, que funcionarà a partir de diversos codis QR instal·lats per diferents indrets de la ciutat.

És clar que, tot i que no té el mateix glamur, alguns ens hauríem estimat més un avatar de Francesc Comas –ara que ha de rebre la medalla de la ciutat com a cronista– com a divulgador acreditat d'escenes com la crema de paper segellat, la vaga a la Fàbrica Nova, les visites dels borbons a Manresa o la multitudinària rebuda que se li va fer al president Francesc Macià, que recentment també ha cobrat vida gràcies a les noves tecnologies. Aquest *papanatisme* amb sant Ignasi sembla fins i tot descortès amb altres figures que serien perfectes per explicar la història –sobretot la més contemporània– de les nostres places i carrers, i dels esdeveniments històrics que s'hi ha viscut, com l'eruditíssima Glòria Ballús, la recreació d'una *Rosita de les Cadires* per reviure l'evolució del Passeig o fins i tot una *resurrecció* virtual de la Quica per exposar-nos la transformació de l'entorn del riu.



Segons diu el nostre batlle,
sense quedar-hi enrampat,
ja és un fet: ara l'Anònima,
la de l'electricitat,
l'edifici modernista,
tenim rehabilitat
mantenint el seu caràcter
i lluint modernitat.
Diu que s'hi farà cultura
transformadora, a grapats,
de la mà dels de la FABA
i dels seus associats.
I que amb la façana nova
que es farà en un dels costats,
el d'una paret mitgera,
quedarem bocabadats.
Millor dit: ben enfavats.

Hem viscut fa quatre dies
amb la Renfe un nou tropell
d'accidents i d'avaries:
un autèntic desgavell.
Ha quedat més clar que l'aigua
-més evident no pot ser-
que això de les Rodalies
té mala peça al teler
si el govern que ens espolia
no hi inverteix més diners.
La gestió del dia a dia,
de fet, no pot anar bé
mentre la caixa depengui
del PSOE o del PP
per més que els darrers s'apunten
a sortir també el carrer
per debilitar qui mana
fent el joc que ara els convé.
Ens cal més poder polític
com molt bé diu l'ANC
per poder girar la truita
i sortir d'aquest merder
i del cafè «para todos».
Segadors, doncs, què hem de fer?
Esmolar ben bé les eines:
sortir un cop més al carrer
i fer-ho notar a les urnes
en el plebiscit proper,
per tenir gent que ens governi
des d'aquí com ha de ser
i no pas des de Castella,
de París, de l'estranger.

Canvi climàtic



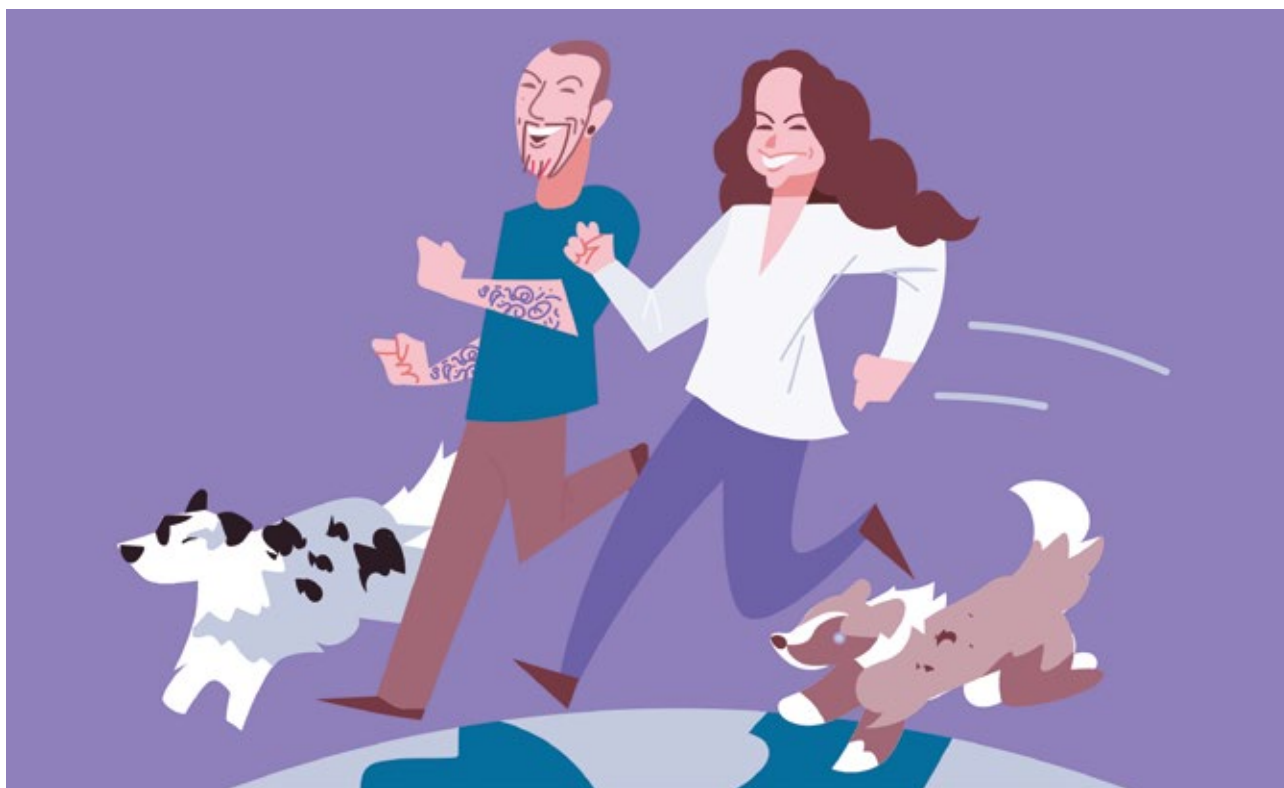
Després dels persistents episodis de pluja de les últimes setmanes, al primer dia de sol vaig sortir a passejar pel Born. Era el migdia i no hi havia ningú més. Semblava que la humanitat ja s'havia extingit i jo era l'únic romanent de vida, quan un colom amb una branca d'olivera al bec m'avançava decidit per l'esquerra amb la determinació pròpia dels repartidors de paquets en direcció a la plaça de Sant Domènec. Això era un senyal d'esperança, un símbol de pau, però era evident que s'havia despistat en l'entrega de la branqueta. Anava tard i en direcció contrària als més de trenta països que pateixen la guerra. Això em va intrigar. Encuriolit, el vaig seguir fins al semàfor de davant del Conservatori, que estava en vermell i, sense parar-s'hi, va emprendre el vol i no sé com, em vaig trobar volant al seu darrere. Planàrem per països i temps que només havia conegut pels llibres antics.

Vam anar a parar al que semblava un llac interminable, on surava un vaixell de fusta atapeït d'animals bramant. Un vellet d'aspecte antic i venerable, va sortir a rebre'l, estava pletòric. Era ell, el mític Noè. Em va mirar amb suspicàcia, però no em va demanar papers. Ja amb confiança em contà que, fins feia poc, a la seva terra havien viscut en persistent sequera i que als seus 230 anys no havia vist mai ploure més de dos dies seguits. Li vaig explicar que això era conseqüència del canvi climàtic, però ell no en tenia coneixement. En el seu món no hi havia científics amb estadístiques ni mitjans de comunicació per esbombar-ho. Tot el que se sabia era que la gent es rostia perquè la terra era plana i les muntanyes que la rodejaven formaven una immensa paella de terrissa que el Sol escalfava per sobre durant el dia i per sota a la nit, en la seva navegació entre les estrelles. La situació, però, estava a punt de sofrir un canvi de guió.

Posseïdor d'informació privilegiada sobre un imminent càstig diví en forma de diluvi per submergir el món sota l'aigua, en Noè, home conscienciat, optimista i membre actiu de l'Associació per la Conservació de la Vida Natural Mesopotàmica, davant la inacció de les autoritats, decidí construir un gran vaixell per encabir-hi una parella de cada espècie animal per preservar-les i fomentar la seva posterior reproducció. És per això que avui vivim acompanyats de tantes bestioles, menys del Gamarusauri, que va arribar tard a la sortida del vaixell. Era la criatura més pacífica, intel·ligent i sensible que mai ha existit a la terra. S'havia entretingut parlant amb el Xafarderoraptor (EPD) en una discussió sobre la insubstancialitat de l'ésser. Noè, gelós, no els va esperar i van morir ofegats. No sabré mai qui va vèncer en el litigi.

Ara, quan bado pel carrer i veig els gossos que passegen els seus amos, em pregunto com seria aquest món si Noè s'hagués quedat adormit a l'hora de la migdiada amb la seva parella i el Gamarusauri hagués partit en l'Arca sense ells.

GINA I TONI, VINCLES PELUTS A CAL FORNELLS



Si sou amic de gats i gossos, segur que la coneixeu: Gina Fornells Reche (1985). Bé, a la Gina i també al Toni Bouzo, que per això fa gairebé deu anys que aquesta parella atenen cada dia de cada dia a cal Fornells, la popular botiga d'animals domèstics. El fet és que l'avi Fornells ja despatxava pinso per porcs a les Escodines, fins que la família va traslladar el negoci a la carretera de Vic. El seu pare -Josep Maria- encara es dedicava al gra i la mare -Maria Josep- es va afegir a la botiga incorporant ocells i gàbies, fins al punt d'adoptar el sobrenom de *la pajarrera*. Però el cert és que de porcs, gallines i conills cada vegada n'hi havia menys a Manresa i en canvi, al costat d'aquells canaris i periquitos, els animals de companyia anaven augmentant. Tot indicava que calia especialitzar-se, «i el meu pare ho va veure clar el dia que va entrar una francesa demanant una llauna de menjar per gats. Menjar de gats enllaunat! No s'ho podia creure». Però aviat va reorientar el negoci, treballant per a les mascotes manresanes més de quatre dècades, incansablement, «... que per això una botiga és com un convent, ens deien: s'hi entra de jove i se'n surt de vell!». La Gina recorda les vacances d'estiu amb la seva àvia a Andalusia perquè la botiga, per poc que fos possible, no tancava. I és clar, després de l'escolaritat la Gina tria formar-se com a educadora social i, lluny de la botiga, quan fa els 24 anys se'n va a l'Índia, a fer de voluntària. «Tenia ganes de veure món, i vaig estar gairebé dotze mesos vivint molt precàriament. Allò sí que va ser creixement personal! Sense mòbil, l'únic vincle era el correu electrònic». El següent capítol passarà per Tailàndia, a viure la vida. I allà hi coneixerà l'Antonio, que acabava d'arribar-hi. L'amor creixerà

lentament mentre es preparen com a instructors de busseig. «Treballàvem temporalment -diu el Toni- i ho combinàvem amb viatges per tot el sud-est asiàtic». En acabat vindrà un any a Austràlia, i un altre a Nova Zelanda, amb visats de turisme&treball. «Ja feia nou anys que la voltàvem quan em va trucar el meu pare per dir-nos que si volíem venir a Manresa podríem treballar a la botiga... i allò que abans hauria estat impensable aleshores va esdevenir un projecte real». En resum, que s'ho van rumiar, «i al final ens vam deixar enredar», us dirà el Toni, que és un treballador incansable i manetes. Plegats s'ho passen molt bé, i fins i tot han canviat l'establiment de vorera. «El Quirino, propietari del local on hi havia la Darsa, ha canviat la nostra història quan es tanca aquell negoci de recanvis d'automòbil i ens diu "vull que vingueu". I hi anem, amb un lloguer assequible i una reforma per fer una botiga maca, perquè aquesta ciutat mereix que les coses es facin bé i guapes». Ara la Gina i el Toni atenen gats i gossos, fonamentalment. Reparteixen a domicili i ofereixen tota mena de serveis complementaris «com ara la perruqueria, a mans de l'Imma!». I saben que en un món amb menys canalla, les mascotes són fonamentals: «Tots tenim ganes de cuidar i estimar, i aquests animals donen vida i generen vincles, molt més que aquells ocells engabiats, perquè avui un gos t'obliga a sortir, a compartir amb altres persones que també tenen gos...». I la Gina i el Toni, com els vells pediatres, veuen créixer i fer-se grans les mascotes, i en fan l'acompanyament familiar. «Però això sí, eh? Amb un horari del segle XXI -rebla el Toni-, que nosaltres, com tots els treballadors de la casa, també tenim gossos, furgo i ganes de tenir el nostre temps!».

Cada any, per aquestes dates, s'obre el període de preinscripcions escolars per al curs vinent, després d'unes jornades de portes obertes en què cada centre exposa a les famílies el seu model educatiu, la normativa i la previsió de places disponibles. Tanmateix, si Manresa fos un institut, ningú no sabria dir quants alumnes té ni quina cara fan.

Si Manresa fos un institut, hi hauria aules en què els alumnes haurien de seure amuntegats els uns sobre els altres. Si Manresa fos un institut, saltarien les alarmes cada cinc minuts. Si Manresa fos un institut, no caldrien conserges ni reglaments de règims interiors ni hores d'entrada i de sortida, perquè seria com si no hi fossin. Si Manresa fos un institut, cada vegada que el professorat acabés de passar llista hauria de tornar a començar perquè els noms ja haurien variat. Si Manresa fos un institut, a final de curs encara hi hauria alumnes que ignoren què és un institut.



Si en la revista de gener us parlava de la IA, que havia fet estralls amb un seguit de felicitacions de Nadal amb personatges en moviment, com ara el rei Pere III o la noia de l'Acollida de la plaça Fius i Palà, creades per l'amic Pius X Cisa, ara no em puc estar de fer-me ressò d'una de les seves darreres creacions: la gallina sortint del pou ignasià. Aquesta ens ha arribat al cor. Si en veurem, de coses!

Un lector que no en deixa passar ni una m'envia aquesta foto captada al començament del carrer Viladordis, on crida l'atenció una casa que, utilitzant el legítim dret de la lliure expressió, llueix un festival de banderes espanyoles. En aquest cas crida força l'atenció la part del balcó tapada de color blau. No sé si es pura casualitat o bé es tracta d'un cas de *blaverisme* exportat a casa nostra.

El dia 23 de gener, al diari *ElPuntAvui* publicava una extensa i interessant entrevista al clown manresà Marcel Gros, amb un destacat que cridava força l'atenció. Sota el títol *Un artista orgullós de Manresa*, el Marcel hi explicava que ell i el Mag Lari van ser els encarregats d'inaugurar el renovat Kursaal i recordava la lluita ciutadana per recuperar aquest teatre, que feien accions teatrals i cobraven l'entrada per quan reobrir... «I la gent va respondre: es va crear l'associació d'espectadors i gestió teatral El Galliner. Ha estat un exemple. Actuo per tota la península i molts em donen records a Joan Morros, perquè l'han conegut arran d'una conferència que va fer per explicar aquella aventura», conclouia.

El tema central del **Pou** de gener, elaborat per l'amic i bon periodista Ferran Sardans, va tenir molt bona acollida.



Arts Escéniques | MUSEUSIA - 23 gener 2020 2:00 h

MARCEL GROS PALASSO. GUANYADOR DEL PREMI ZIRNÓCHA A LA TRAJECTÒRIA 2025

- Ha superat la trajectòria de Teatre Mòbil, que va fundar amb altres companys després de formar-se amb els Colomabons
- Celebra la imaginació, i diu sarcàstic: "El dia que necessiti un portaavions per escenificar un portaavions faré pel·lícules"



ART CLASSE
Un artista orgullós de Manresa

[illegible]

Tanta que fins i tot em fan arribar el tema que el *New York Times* va publicar, primer en anglès i el dia 29 de gener en versió espanyola, amb el títol *La generación de Harry Potter necesita madurar*. S'ha de dir que no és ben bé el mateix reportatge. Aquí defensen la tesi que el jovent que va llegir Harry Potter és menys propens a recolzar discursos d'extrema dreta i antimigració. Però tenim el goig de poder dir que en aquest cas ens vam avançar!

MANRESANS DAMNIFICATS

És prou conegut el caos que s'està vivint a tot el país pel col·lapse de Rodalies. I Manresa, evidentment, és una més de les ciutats perjudicades. La imatge que m'han fet arribar és del dia 21 de gener a TV3, en què entrevistaven alguns dels damnificats. En aquest cas es tracta justament de Josep Tomàs, antic redactor del **Pou**, i actualment professor de Secundària, que hi va quedar enxampat i *retratat*.

CONCERT AMB DO BAGES

La publicitat de l'acte no ho deia, però d'alguna manera el concert inaugural del Barnasants d'aquest any s'hauria pogut anunciar com un espectacle amb denominació d'origen Bages. En la commemoració al Palau de la Música dels 50 anys d'aquells mítics recitals del Lluís Llach que van donar lloc al disc *Barcelona gener de 1976*, l'escenari era ple de gent de la nostra comarca. Hi havia el Manel Camp i el Santi Arisa de Manresa, el Lluís Ribalta de Cabrianes i la coral Escriny de Santpedor, que numèricament arrasaven. Posat a deixar-ne constància deixeu-me dir també que, segons em va explicar algú que va anar al primer dels dos concerts, quan el Joan Reig va presentar els seus companys d'escenari, del bateria Lluís Ribalta va dir que era de Manresa, i és que vist des de Constantí deu semblar tot molt a prop, però cal remarcar que el Lluís Ribalta és tan de Cabrianes com els gegants Jep i Mundeta, i d'una alçada artística semblant a la seva.



RETROBATS MALGRAT TOT

Perquè després es digui que a Manresa no es fan coses! M'expliquen que el darrer divendres de gener es van programar dos actes adreçats al mateix públic, a la mateixa hora i en dues sales de costat, al Casino. Les entitats organitzadores eren Memòria i Història,

en un acte sobre l'exili de Gentil Puig, i el Centre d'Estudis del Bages, dins les jornades de patrimoni. Com a mínim la gent es va retrobar a la sortida. I la prova la teniu amb la foto que va fer un company al Gentil Puig amb el nostre coordinador, Jordi Sardans, cadascun procedent d'un acte diferent.





Escriu a: **a8020309@xtec.cat** Telefona al: **93 873 04 04**
Visita'ns al **C/ de Sant Joan nº 62-64 i 68-70** de **MANRESA**



QUINA AFICIÓ MUNTANT I
PROGRAMANT ROBOTS!



VIVIM EL PROJECTE COMUNITARI A LA
RESIDÈNCIA ASSISTIDA DE LA FONT DELS CAPELLANS!

**Demana
cita prèvia**

Col·legi Mare de Déu del Pilar

Complementem

L'ED. INFANTIL amb

- L'hora del conte
- Start up!
- Som artistes!
- Jocs matemàtics
- Eufòria
(Música i Dansa)

L'ED. PRIMÀRIA amb

- S'entén la lletra?
- En xarxa
- Pintem i decorem
- Fem esport!
- Charles Chaplin!

L'ESO amb

- Robòtica
- Salut i esport
- Formació i Orientació
Personal i Professional
- TIC
- Expressió Artística
- Emprenedoria
- ...

i... 2a llengua estrangera:
Francès als 4 cursos de l'ESO.

**AMPLIACIÓ i REFORÇ
GRATUÏT DE MATEMÀTIQUES,
FÍSICA i QUÍMICA, i CATALÀ A
L'ESO, i
ACTIVITATS ESPORTIVES
EXTRAESCOLARS GRATUÏTES
A L'ED. INFANTIL i PRIMÀRIA,
els Dimarts i Dijous de 17 a 18h**

P Escola **CONCERTADA,**
Escola **SOSTINGUDA AMB FONTS PÚBLICS,**
Escola **VIVA,**
Escola **IMMERSA EN EL PRESENT,... i**
Escola **QUE PREPARA UN BON FUTUR!!!**



S'ENTEN LA LLETRA?



SORTIDES TRIMESTRALS, FESTIVITATS I
LES ESPERADES COLÒNIES!

PREINSCRIPCIÓ 2026-2027

28 DE FEBRER I
1 DE MARÇ DE 2026

MANRESA
FESTA DE LA LLUM

FIRA DE L'AIXADA

