



EL

MAGAZÍN

Núm. 224

Divendres, 13 de maig de 2022

MARIA
NICOLAU

“No cal un talent especial per cuinar”

ECONOMIA



L'efecte de les crisis econòmiques s'intensifica a l'Estat espanyol

SALUT



La importància dels protectors solars i d'evitar les hores de més calor



ALBERT LLIMÓS

ENTREVISTA

MARIA NICOLAU

“No hi ha cap altre poble, tribu, nació i país a tot l’univers que faci sofregit com el fem nosaltres. És una part del que som els catalans”



Maria Nicolau (La Garriga, 1982) es defineix com a cuinera d’ofici i vocació. La seva filosofia de cuina, que és també una filosofia de vida, l’explica a ‘Cuina! O barbàrie’ (Ara Llibres, 2022). Al capdavant dels fogons del restaurant El Ferrer de Tall, de Vilanova de Sau, Nicolau defensa la cuina tradicional com a forma d’entendre i relacionar-se amb el món. ‘Cuina! O barbàrie’ ha estat un dels llibres més venuts en aquest últim Sant Jordi.

**Text: Natàlia Peix
Fotografia: Albert Llimós**

S’esperava l’èxit que està tenint el llibre *Cuina! O barbàrie*?

Ho esperava en el sentit que desitjava que passés, perquè em feia molta il·lusió. Finalment, ha passat que el llibre ha agradat molt i per això estic contenta i sorpresa alhora. Qualsevol persona que escriu un llibre ho fa perquè creu que allò que hi diu mereix ser escoltat i li agradaria que arribés al màxim de gent possible. A tu et sembla que el que dius és interessant perquè si no ja no t’hi poses. Per tant, estic feliç que la gent opini el mateix que jo.

Avisava a les xarxes que formar part dels llibres més venuts és només el començament. Què vol dir?

Les persones que hagin pogut donar una ullada al llibre o llegir-lo una mica ja ho entendran. *Cuina! O barbàrie* és una forma de concebre la cuina, de manera que es presenta com una disciplina revolucionària i a l’abast de tots i cadascun de nosaltres, independentment dels recursos de què disposem, de l’espai i del temps que tinguem en el nostre dia a dia. Quan dic que el llibre és el començament, vull dir que aquesta és la primera empenta a la porta per obrir-la una mica i albirar el que podríem ser capaços de fer si el que hi diu ho posem a la pràctica. Vol dir que és una invitació a fer-ho, però evidentment queda tot per fer.

Per què si no cuinem l’alternativa és la barbàrie?

Perquè menjar s’ha de fer tant sí com no, si no

moriríem. Cuinar és, per definició, l’acte de preparar els ingredients per ser menjats. No podem no cuinar o no tenir algú que cuini per nosaltres, sigui una persona o una empresa. Decidir no cuinar és quedar indefens davant les decisions que prenguin els altres, perquè hauràs de menjar sí o sí. Proposo la cuina com a alternativa a la barbàrie perquè si no ens alfabetitzem una mica a escala de poder resoldre nosaltres mateixos el menjar de cada dia quedarem sotmesos a les decisions d’un altre i les implicacions que tenen cadascuna de les seves decisions, des de quin ingredient faig servir, com l’elaboro, quina energia utilitzo per cuinar-lo o transportar-lo... Tot això és molt rellevant, és de gran importància i entronca amb moltes coses.

A tots aquells que argumentem que no en sabem o que no tenim prou temps per cuinar i aprendre’n, què ens diria?

Òbviament, que tothom en pot saber. L’evolució de la humanitat ens ha portat fins aquí, com a membres d’una espècie que ha sabut resoldre una cosa tan necessària per a la supervivència com és el menjar per satisfer una necessitat primària. Tots estem preparats de sèrie per poder cuinar. Hem de deixar de creure això que ens diuen aquests que venen cuina prefabricada a un mòdic preu, que ens volen fer veure que ens solucionen la vida per una qüestió de temps o de talent. No és cert que calgui un talent especial per cuinar, les nostres àvies no tenien pas més estudis, ni temps... Amb cinc minuts es pot solucionar la cuina d’una setmana. S’ha de canviar d’arrel la forma d’entendre i parlar de cuina.



“Fer-se una truiteta i acompanyar-la de quatre fulles d’amanida és més bo, bonic i barat que qualsevol opció de menjar ràpid”

Per on hem de començar?

D’entrada oblidant idees preconcebudes com que la cuina tradicional és la de plats molt pesats, amb hores i hores de xup-xup a la cassola i llargues estones a la cuina. Això és mentida. Fer-se una truiteta i acompanyar-la de quatre fulles d’amanida és més bo, més bonic, més barat i més ràpid que qualsevol opció de menjar ràpid que ens pugui portar un noi de Glovo o que puguem anar a comprar a un supermercat. El simple fet d’obrir un plàstic i treure’n una pizza precuinada, encendre el forn, posar-la-hi i esperar que es faci és més car a finals de mes, menys nutritiu, menys bo i menys agradable que fer aquesta truita de dos ous amb una mica d’amanida. A més la cuina té una cosa curiosíssima i és que fent un caldet o qualsevol cosa senzilla no renunciem a aquella empremta olfactiva, gustativa nostra, que és única al món. Si tots ens decidim per obrir un paquet i escalfar-lo, aquesta unicitat, aquesta faceta de personalitats petites, riques i variades desapareixerà. Tots serem ciutadans Tarradellas.

Per tant, cuinar no vol dir tampoc seguir fil per randa les receptes que ha fet algú altre?

És clar que no, tu a la cuina pots fer el que et vingui de gust. Cuinar s’assembla més al que fa una persona que arriba beguda a casa a les 3 o les 4 de la matinada després d’una nit de festa i que obre la nevera agafant qualsevol cosa que troba per menjar que no pas el que es fa a *MasterChef*. Cuinar té a veure amb observar quins són els meus recursos, què he comprat, què tinc al rebost i és susceptible de fer-se malbé més de pressa, com ho barrejo, de quant temps dispenso per fer-ho... I la saviesa neix a partir d’anar fent, de pràctica, si voleu a força d’estudiar quatre coses. Però tot això es va incorporant inconscientment de la mateixa manera que no planifiquem els nostres passos quan comencem a caminar, sinó que ho anem incorporant i n’anem aprenent fins que arriba un moment, sense adonar-nos-en, que ja sabem caminar i ho fem tots sols.

Està establerta a Vilanova de Sau, fent de cuinera a El Ferrer de Tall, després d’haver voltat per restaurants de Catalunya, l’Estat espanyol i també una mica pel món. Com va arribar a Vilanova de Sau?

Com a resposta a buscar la vida que vull. Jo treballava a Barcelona en un restaurant amb solera, amb molt moviment, amb molt personal, gran, modern, i m’anava tot molt bé i tot era fantàstic. Però feia moltes hores cada dia, tenia una filla petita a qui no veia pràcticament mai i tot plegat em van fer una proposta de venir a cuinar en un hotel a la Vall de Sau. Vaig venir i vaig deixar-ho tot per instal·lar-me en aquest hotel però, per coses que passen a la vida, el projecte no va acabar de quallar i de cop em vaig trobar en aquest poble sense casa, sense feina, amb la nena, el gos i les caixes de la mudança. I llavors va aparèixer El Ferrer de Tall, aquest restaurant i bar de poble de tota la vida, i vam fer un pacte. Vam ajudar-nos mútuament. Semblava que havia de ser una cosa temporal i tot ha anat felicíssimament i ja han passat cinc anys.

A El Ferrer de Tall hi fan cuina tradicional. Quina és la diferència entre cuina tradicional i cuina professional?

No és com barrejar peres i pomes, sinó que és com

barrejar peres i pintallavis. No tenen res a veure. La cuina tradicional ens remet a coses que s’han fet des de molt de temps i s’han anat mantenint en el temps. La cuina professional és la cuina que es fa a canvi d’un salari, a canvi de diners. En els dos casos hi ha una manipulació d’aliments que dona com a resultat un producte que es menja, però les dinàmiques, els ritmes i les formes d’organització són molt diferents. A casa hem d’improvisar perquè no sabem quina gana tindrem demà, què ens vindrà de gust, com tampoc sabem què comprarem abans d’arribar al mercat. Això de sortir de casa amb la llista de la compra feta és una de les coses que intento desmuntar. No podem saber quin peix haurà pescat el pescador, ni quines fruites seran bones sense abans haver-les vist, olorat i tocat. El restaurant fa una promesa als seus clients, tindrà aquesta carta i tots els plats seran bons. Menjareu de pressa, calentó i sereu ben atesos. I aquesta promesa s’ha de complir en el cas dels restaurants, però a casa no. A casa sabem quants diners tenim, de quin temps disposem i en funció d’això anem al mercat o no, mirem el rebost i a partir d’aquí fem amb el que hi ha.

Afirma que troba a faltar a les cartes dels restaurants plats que associem a la cuina tradicional catalana, com per exemple l’escudella o el fricandó. Què diuen de nosaltres aquests dos plats?

Diuen de nosaltres que tenim molta feina, que treballem molt i que ens agrada posar quatre coses en una olla, afegir-hi aigua i deixar-la fer. I sabem que així, d’aquí a tres hores, el sopar s’ha fet sol. Això és una escudella. L’escudella soluciona moltes coses. A vegades la gent té la idea que l’escudella vol molta estona, que són tres hores... però no fa falta que t’estiguis tres hores mirant com bull. Un cop li has posat les coses a dins, amb els cinc o deu minuts que has pogut tardar a triar-les, te’n pots oblidar, i et pots dedicar a fer una altra feina. El fricandó també diu de nosaltres una altra cosa que és fantàstica i que a vegades no valorem prou. Si ens hi fixem, no hi ha cap altre poble, tribu, nació i país

a tot l’univers que faci sofregit per defecte i de la manera com el fem nosaltres. Imagineu-vos què passaria si els catalans deixem de fer sofregit i passem només a comprar coses prefabricades perquè no tenim temps. Ens oblidem de fer sofregit i només fem coses a la planxa, volta i volta, i s’ha acabat. Si això passa una generació, una altra i una altra, arribarà un dia que desapareixerà i una part del que som i de com som s’haurà esvaït per sempre.

El sofregit, que segons vostè forma part de la Santíssima Trinitat de la cuina catalana, juntament amb el romesco i la picada...

Jo penso que si la cuina catalana fos un tamboret de tres potes, aquestes tres serien innegociables. Fins ara semblava que només ho eren el sofregit i la picada, però jo hi afegeixo el romesco. Hi ha qui està més preocupat a defensar que si el romesco és de Valls, del Vendrell o del barri del Serrallo de Tarragona que no pas per fer-ne. El romesco no és una salsa per fer calçots, és una de les formes més riques i majestuoses de guisar de tota la Mediterrània i part de l’estranger. Jo la poso a l’alçada del curri tailandès, té un paper central en la cuina catalana perquè diu molt de la nostra història i del nostre paisatge. El romesco explica què va passar amb la fruita seca, amb el vi i les vinyes, explica què passa al barri del Serrallo on tenim una de les flotes de pesca més importants del Mediterrani des de fa segles, ens explica què significa ser pobre i anar a treballar a alta mar o una persona que treballava al camp on es plantaven cebes. El germen original és el mateix, a partir de pa sec, del vi ranci o vinagre i els alls secs, o un pebrot sec que es porta a la butxaca perquè no es fa malbé. Tot això matxucat és una salsa per a aquelles cebes o pels pescadors quan sortien a alta mar. És allò mateix que deia abans, d’obrir el rebost i veure què tinc per solucionar el menjar d’avui, però que alhora sigui bo. I si a tot això hi afegim recursos i ho refinem, hi posem peix, de tot plegat en construïm una Capella Sixtina.

La cuina és història, antropologia, química, art, ciència, ofici? Una amalgama de tot plegat?

La cuina és ciència en la mesura que tot el que està viu i existeix hi ha ciència al seu darrere. La cuina no està ni per sobre ni per sota de les lleis de la física. Tot el que passa en una cuina està sotmès a les lleis físiques i químiques. Observar-ho i descobrir-ho és com obrir una finestra a l’univers, veure com giravolten els àtoms i electrons excitats perquè hi hem posat calor i fa que les seves òrbites s’eixamplin, que és per això que un pastís pugi quan el posem al forn... això és meravellós. I desmarca el llibre i la meua forma de pensar de la temptació de caure en el ruralisme o el tradicionalisme de voler anar cap enrere. No hi ha intenció d’anar enrere, hi ha intenció d’anar endavant, i recuperar la cuina tradicional que s’havia deixat estar perquè és ciència, és útil, és poderosa i ens soluciona una pila de problemes. Ens diu molt de com tractem el nostre paisatge, de si consumim productes de prop o de lluny, de si abans de decidir què compraré m’espero a veure què porta el pescador i no el que em porta el de can Pescanova... Estem decidint la sobirania alimentària, promoure els productes de proximitat i els llocs de treball d’aquí. Tot això ho podem decidir nosaltres.

OPINIÓ



Francisco Castro

DES DEL DRON

Virus

A vegades hi ha connexions còsmiques. Coses que passen i que el nostre cervell, curiós, relaciona immediatament trobant nous significats insospitats fins aquest moment. Per exemple, començo les vacances de Setmana Santa a la Terra de la Llibertat, és a dir, al Madrid d'Ayuso, i torno a Galícia amb tos, mig ofegat i amb veu de gos rabiós. El test d'antígens ho deixa clar: positiu per covid. La capital d'Espanya em va regalar això. Ja soc un home normal. Soc positiu. I l'agafo a Madrid, és clar, la comunitat que, amb diferència, i repeteixi la propaganda de MAR el que vulgui repetir, pitjor ha gestionat a Europa la crisi sanitària.

Tinc el *bitxo*, aquest que segons Ayuso fa un any que ja es podia conèixer amb ell amb naturalitat, perquè, ja ho saps, llibertat o comunisme, i la llibertat és poder anar sense mascareta on em doni la gana. Així doncs, soc lliure per passar del virus, viure com si ell no existís, perquè el virus ha de ser una ficció, però, carai, el meu cos no ho ha viscut així. Encara sort que porto les tres vacunes. Encara sort que existeix una Seguretat Social que ha estat capaç de vacunar-nos universalment en una acció sanitària sense precedents, perquè aquest virus madrileny si l'agafo sense vacuna se m'emporta pel carrer d'Alcalá, per on la florista ve i va. Però aquí estic, amb el meu cervell de sempre relacionant coses que és important relacionar, per-

què Ayuso diu que no hi ha problema a pactar amb Vox, que cal treure's complexos. Però s'oblida (o es fa la distreta) que el model sanitari de Vox és privadíssim, per res universal. És el sistema dels senyorets i les senyoretes que pel mateix Madrid pel qual jo caminava infectant-me de coronavirus tan alegrement estaven a les portes de les esglésies, de dol rigorosíssim i tristíssim i mantellina al cap. És la primera vegada

La pandèmia ens ha portat a una realitat difusa i una mica líquida en la qual la barbaritat es normalitza, s'assumeix com a natural

que veig dones amb mantellina. Abans, només hi havia vist Dolores de Cospedal a la tele. Així que aquestes dones existeixen i voten el que voten.

Això: me'n torno a Galícia i amb covid. Començo la Setmana Santa a casa, davant de la tele, veient programes nutritius per al meu intel·lecte de Tele5 i d'altres. I arriben les notícies, que em diuen, amb només un dia de diferència, que a França faran un cordó sanitari a la ultradreta i que a Castella i Lleó faran un cordó daurat en catifa vermella, focs

d'artifici i salves patriòtiques a la ultradreta perquè comenci a governar sense complexos. Carai: que a prop estan Madrid i París i quina diferència de sensibilitats. Imagino que la covid en té la culpa. Segur que a París estan més reprimits i per això es tallen amb Le Pen, no com aquí, que Feijóo arriba a Madrid i beneeix el pacte amb Abascal i els seus nois antifeministes, antiimmigració, antillengües que no siguin l'espanyol castissíssim, anti tot. Els nois de l'anti. A França tenen memòria històrica. Saben què significa posar el discurs feixista dins de la normalitat. I l'ataquen. Com a Alemanya. Aquí, una tertuliana es va permetre el luxe de dir que els bombardejats a Gernika gairebé s'ho mereixien. Aquí continua. Opinant a tot arreu.

La pandèmia ha provocat que gent decent com jo es quedi a casa afectada per un virus que ja no ens mata, gràcies a la ciència. A un altre nivell, la pandèmia ens ha portat a una realitat difusa i una mica líquida en la qual la barbaritat es normalitza, s'assumeix com a natural, es viu amb ella. Sigui l'evident poca capacitat intel·lectual de la presidenta madrilenya, sigui la *familiaritat* amb què Vox accedeix al poder, per Espanya i per la pàtria, és clar que sí.

Crec que el virus em fa pensar malament, però avui vull ser francès. Perquè l'Espanya aquesta en la qual ens obliguen a viure cada vegada fa més fàstic.



Carles Duarte

El pare Ubach al país dels cedres

Un dels relats més antics que coneixem, la història de Gilgameix i Enkidu, situada a l'antiga Mesopotàmia, a tocar de l'Èufrates, ja ens parlava de la terra dels cedres, on vivia el mític Humbaba, que Gilgameix i Enkidu van derrotar, i el Primer Llibre dels Reis ens explica com el rei Hiram de Tir va posar a disposició del rei Salomó els cedres dels seus boscos per construir el temple a Jerusalem. Doncs bé, entre els qui ens han transmès les seves impressions sobre els cedres de la vall de la Qadis ha cal esmentar el monjo Bonaventura Ubach, que a l'inici del segle XX va viatjar a Terra Santa per capbussar-se en el món bíblic fins a esdevenir-ne una veritable autoritat. Estudiós de l'àrab, l'hebreu i el siríac, va impulsar la traducció de la Bíblia al català i va constituir una col·lecció excepcional d'arqueologia del Món Antic, que es conserva al Museu de Montserrat. Ara la publicació a cura de la professora Lourdes Godoy del volum *Bonaventura Ubach*

al país dels cedres i a la Transjordània. Impressions del Mont Líban ens permet aprofundir en el coneixement d'aquest monjo excepcional. El llibre inclou diaris de viatge, però també notes sobre els costums i la manera de viure al Mont Líban entre 1908 i 1910. S'inicia amb un pròleg del pare Josep Massot, referent de saviesa traspassat recentment, una introducció contextualitzadora del professor Christian Taoutel de la Universitat Sant Josep de Beirut i una presentació de Lourdes Godoy. A continuació ens endinsem en la narració que el pare Ubach fa dels seus desplaçaments. Hi parla del Carmel i la festa de Sant Elies, del convent del Sacrifici, dels drusos o, ja al Líban, del Seminari de Charfet o el monument a la Mare de Déu a Harissa. Aquell jove benedictí s'aboca amb entusiasme a l'aprenentatge i ens retrata les manifestacions d'espiritualitat que descobreix. Des de Charfet, on s'instal·larà, el pare Ubach farà un seguit d'excursions, que ens atansaran indrets com

el riu Adonis-Abraham o el bosc dels cedres. Un cop conclosa l'estada a Charfet, el pare Ubach emprendre un viatge a Jerusalem, però primer anirà a Biblos. Una segona etapa del viatge a Jerusalem es desenvoluparà entre Beirut i Damasc, on evocarà Sant Pau. Endinsant-se en l'actual Jordània, recorrerà, superant entrebancs, Amman, Gerasa (d'on dibuixarà la porta triomfal), Màdaba (i el preciós mosaic de l'església de Sant Jordi) i arribarà a Petra, s'acostarà al monument d'Aaron i pujarà al Mont Nebó, per contemplar el panorama que va veure Moisés abans de morir. A la darrera part el pare Ubach ens aporta informacions sobre la construcció de cases, els utensilis domèstics, l'obtenció de seda, els menjars típics, supersticions, els hàbits i les celebracions de caràcter religiós, el protocol davant d'una mort, les salutacions, la gestualitat,... La lectura d'aquest llibre esdevé una oportunitat per reviuir l'experiència fascinant d'aquell intrèpid monjo de Montserrat.

OPINIÓ



Josep Burgaya

DES DE FORA

Temps de confusió

L'individualisme, un cert grau, resulta consubstancial tant a la societat liberal-democràtica com al funcionament de l'economia de mercat. Però allò que era un individualisme moderat en la primera modernitat i en temps de predomini del sistema de correccions de l'estat de benestar va ser desplaçat a partir de la recuperació de l'hegemonia neoliberal per un individualisme total, sense cap sentiment de col·lectivitat i mancat de qualsevol obligació cap a ideals compartits. Un individualisme que ha generat la primacia del narcisisme com a centre de gravetat de l'existència. La personalitat i la satisfacció prové de magnificar i convertir en perpetu l'acte de consum. Per Gilles Lipovetsky, estem davant d'un "capitalisme de la seducció" en què les possibilitats en la temptació del consum, entès aquest com a falsa satisfacció, són ininterrompudes i omnipresents. Aquest capitalisme de la fascinació basat tant en allò material com en allò immaterial ha suposat crear un món nou. S'han abatut les antigues formes de pertinença col·lectiva, s'han destruït les ideologies emancipadores i el sentit moral del sacrifici. Tot desig ha de ser omplert immediatament. Un èxit, un producte, una distracció, en substitueix una altra. Tot és ràpid, transitori, fugitiu i contingent. Com assenyalava Freud, "la novetat constitueix sempre la condició del gaudi". En aquest món de l'abundància i el predomini dels productes *low cost*, preval la varietat, la possibilitat d'elecció i la capacitat d'individualització. Profusió de models canviants i facultat de personalitzar el producte. El que és massiu ha de permetre la pràctica de la singularitat.

Igual que es produeix una gran abundància de béns materials, també resulta significativa la profusió de productes culturals, entesos aquests com a ofertes recreatives. Estem en una cultura *meditacomercantil* l'objectiu de la qual és procurar una distracció continuada. La profusió de pantalles a les nostres vides i la connexió digital ho fan possible.



TOMASZ HANARZ

Predomina la superficialitat. Joc, lleure i comerç es combinen i recombinen sense separació aparent

Vivim sempre fora de nosaltres mateixos en una prolífica distracció que inhibeix no sols la capacitat de raonament, sinó també la pràctica de la reflexió serena o de la sentimentalitat pausada. Predomina la superficialitat. Joc, lleure i comerç es combinen i recombinen sense separació aparent. De fet, han perdut importància els objectes per guanyar posició l'economia de l'experiència. La publicitat ja no fa *demonstracions*, proporciona emocionalitat, seducció, espectacle i fantasia. El profund individualisme que ha penetrat en tots els àmbits genera canvis en la relació d'emmotllament entre estructures socials i actituds individuals.

Les democràcies liberals viuen, ja fa anys, una profunda dinàmica de despolitització dels seus ciutadans. La política ja no és portadora d'esperança històrica i els partits polítics ja no són dipositaris

d'una forma d'identitat. Tampoc d'una ideologia en sentit estricte. El neoliberalisme, el seu triomf inexorable en les dues darreres dècades del segle passat, va portar a l'escepticisme en relació amb el paper de la política i de l'Estat per a la governació del món. El desplaçament de la centralitat va ser clar cap a l'economia. L'eslògan de campanya de Bill Clinton –"és l'economia, estúpid"– no era una anècdota sinó una afirmació del que eren els nous temps a la dècada dels noranta. Una economia com a variable independent, desregulada i fora de control com a condició per a l'augment de la riquesa del conjunt, però que seria monopolitzada i concentrada en uns pocs. La força de la globalització, el caràcter supranacional i monopolístic de les grans corporacions generava frustració en l'àmbit públic i corroïa l'atracció i la consideració cap a allò polític. Un déu menor al que anava perdent sentit apel·lar-hi. La política va esdevenir un focus d'interès només circumstancial. O un àmbit on projectar frustracions.

Als seus exitosos *Diarios*, l'escriptor valencià Rafael Chirbes constata la paradoxa que a Espanya la cultura de la Transició va suposar una profunda despolitització de la societat espanyola: "Va haver d'arribar la democràcia perquè ens sentíssim expulsats de la política." El perill de la despolitització creixent és preveure cap on ens porta. La història ens indica que la "desconnexió del món" per part de la població humiliada, ofesa i ressentida, ens aboca, com va escriure Hannah Arendt, a alguna forma de barbàrie. En temps políticament foscos, el nacionalisme identitari i la xenofòbia recobren protagonisme ja que la ciutadania desposseïda d'aquesta condició abandona la confiança en les institucions polítiques de manera imparable i l'individualisme ben incubat pel pensament neoliberal assoleix nivells que posen en qüestió la mateixa noció de societat. La cultura de l'individualisme comporta, de manera gairebé inexorable, la despolitització.

EXCLUSIU

PER A

SUBSCRIPTORS

D'EL 9 NOU

A partir d'ara,
teniu accés directe a

**L'HEMEROTECA
HISTÒRICA**

Entreu a el9nou.cat/historic-hemeroteca
un arxiu documental molt valuós
al vostre abast

Totes les notícies
des de
1978



Si encara no sou subscriptors, truqueu al **93 889 49 49**
o entreu a el9nou.cat/subscribe

LLIBRES

CRÍTICA LITERÀRIA

Jordi Vilarrodà

El Xirinacs de la infància i la joventut

Encara no s'ha dit tot sobre Lluís M. Xirinacs, tot i que el ressò que va tenir la seva mort volguda a Ogassa, ara fa 15 anys, s'hagi anat apagant. La Fundació Randa, que preserva el seu llegat, manté viva la flama del sacerdot, filòsof i activista. De la seva incansable tasca de documentació en sorgeix, precisament, aquest llibre. En el procés de digitalització de les obres de Xirinacs que van emprendre l'any 2019, van localitzar un manuscrit que havia redactat l'any 1975, mentre era a la presó de Carabanchel (Madrid). Es tracta d'una descripció autobiogràfica corresponent als primers anys de la seva vida,



els d'infància i joventut, que segons sembla hauria escrit a petició d'alguns amics. Era un document acabat, precís i definitiu, que als seus curadors els va semblar que podia ser donat a la publicació. I així ho han fet, a través de Voliana Edicions.

Xirinacs, ves a saber si per quins motius, no va continuar mai aquest exercici autobiogràfic, que s'atura l'any 1955, el de la seva ordenació sacerdotal. Per tant, en aquest llibre no hi trobareu l'etapa del Xirinacs polític, que el va donar a conèixer. És

l'avantsala de la seva *vida pública* la que aquí se'ns explica, i té l'interès, justament, que descobreix la part sobre la qual sabíem menys del personatge. Amb una rigorositat admirable (tenint en compte que des de la presó no podia consultar cap document) i amb una prosa d'alta qualitat literària, Xirinacs comença parlant de la seva infantesa en una família d'origen burgès però humil, en el context de la Catalunya de postguerra. Revela els orígens de la seva inclinació cap als estudis eclesiàstics, una arrel mística que l'acompanyaria tota la vida i que l'havia portat fins i tot a desitjar convertir-se en eremita o en cartoixa. D'alguna forma, diuen els qui el van conèixer, sí que va ser un ermità durant tota la seva existència. Narra el seu camí, pas a pas, en la formació dins de l'orde dels escolapis. La "piràmide", tal com ell la designa, en una ascensió que apareix plena de dificultats: una personalitat com la seva no encaixava fàcilment en els esquemes del catolicisme ranci del moment. La seva brillantor intel·lectual era palesa, i a vegades posaven en compromís els seus propis mestres. Al final, però, arribarà al cim de la piràmide, però ja amb la intuïció –revelada en uns últims capítols de fonda sinceritat– que el seu camí vital (i espiritual) no serà tan recte com voldrien des de l'orde: "No és que no cregués en Déu. Senzillament, no el veia al sacerdot", afirma.

Des de dins de mi, un títol perfectament suggeridor del contingut, ens posa davant dels ulls el germen del Xirinacs que vindrà més endavant. Aquí hi és tot, o gairebé tot, en potència. Un llibre que entusiasmarà els seus seguidors, i que estimularà els que no ho són a saber-ne més.

Núria Tomàs i Mayolas

Relats verídics sobre dones sàvies

Per donar a conèixer als més joves qui eren realment les dones anomenades "bruixes", us recomanem aquest llibre il·lustrat basat en 10 relats verídics, que, com d'altres propostes que han sorgit darrerament, posa a la llum colpidors testimoniatges de dones sàvies, remeieres, que van ser perseguides i torturades per la Inquisició.

Glòria Sabaté, doctora en Filologia i professora de la Universitat Autònoma de Barcelona, ens proposa un viatge en el temps per diferents indrets de Catalunya, Navarra i Aragó, amb la finalitat de conèixer qui va perseguir i qui va ajudar algunes de les *bruixes* més conegudes de la nostra història. Combinant amb destresa ficció i realitat, i amb un llenguatge planer, però alhora ric en vocabulari, ha agrupat els 10 relats segons les quatre estacions de l'any, que ha vinculat amb els quatre elements primordials de la natura (l'hivern amb l'aigua, la primavera amb la terra, l'estiu amb el foc i la tardor amb l'aire), per les quals anirem passant guiades per la Jana, la gata de l'Aradia –mare de totes les bruixes–, que ens portarà, per exemple, fins a la Guerra de Codines (1275-1340), de Subirats, alumna d'un metge àrab de Vilafranca del Penedès, en

Bofim, de qui va aprendre a detectar les malalties observant l'orina; o fins a la Bonanada, llevadora jueva de les dames de la cort de la reina Elionor de Sicília, esposa de Pere III, a qui l'infant Joan va fer tancar culpant-la d'haver causat la mort de la seva promesa.



Eva Sánchez, il·lustradora, llicenciada en Belles Arts per la Universitat de Barcelona, s'ha hagut de documentar visualment per donar versemblança a les protagonistes i allunyar-les dels estereotips, però s'ha permès també la llicència poètica de transformar simbòlicament part dels seus cossos en plantes, arbres i altres elements del paisatge natural. És una delícia veure com treballa la taca de l'aquarel·la –explorant paletes de colors diferents segons cada estació de l'any– i la línia expressiva del llapis, d'estil molt clàssic, que s'hi sobreposa. Aprofita també l'espontaneïtat de la línia esbossada, sobretot a les guardes on la gata pren el protagonisme, i en algunes pàgines secundàries, on apareixen les cares d'aquestes dones sàvies en un segon pla.

Bindi Books ha complementat l'edició amb uns materials didàctics al final del llibre, tan ben arrodonit pel disseny de Júlia Rubé.

BRUIXES

Autora: Glòria Sabaté

Il·lustradora: Eva Sánchez

Editorial: Bindi Books

Lloc i any d'edició: Barcelona, 2021

Nombre de pàg.: 94

NOVETATS EDITORIALS



'La llista de les coses impossibles'

Laura Gonzalvo / Columna

Amb aquesta novel·la, Laura Gonzalvo va guanyar el Premi Carlemany de novel·la de l'any 2021. És la història de la Clara i en Guim. Ell la va deixar poc abans de fer els 18 anys per viure la vida. No sabia, però, que al cap de poc quedaria tetraplègic per un accident i seria ella la que viuria tot allò que ell ja no podria experimentar per ell mateix.



'L'home que es va enamorar de la lluna'

T. Spanbauer / Les Altres Herbes

Un jove catòlic d'Idaho que als 20 anys fa un pacte de sang amb un indi *shoshone* no és algú corrent. Aquest és Tom Spanbauer, i aquesta és una de les seves novel·les més remarcables, la segona. *L'home que es va enamorar de la lluna* ha estat comparada per alguns crítics amb la prosa de Faulkner. La primera ocasió per descobrir-lo en català.



'Joana'

Joan Margarit
Ed. Proa

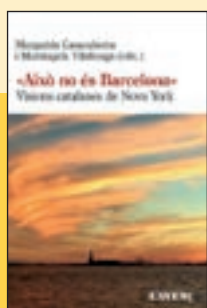
Aquest és el llibre que Joan Margarit va escriure sobre els darrers dies de la vida i sobre la mort de la seva filla Joana, l'any 2001. Afectada per una greu discapacitat, hi havia tingut sempre una especial relació. Ara es reedita amb un epíleg nou de Pere Rovira: "*Joana* és un llibre amb molt de dolor, però no és un llibre trist, perquè l'amor hi venç sempre."



'Els cognoms de les Illes Balears'

Gabriel Bibiloni / Ed. Moll

Un recull exhaustiu dels cognoms tradicionals de les Illes, dels *llinatges*. Bibiloni recull els que van ser majoritaris a les Balears des de la conquesta catalana del segle XIII fins a la immigració massiva del segle XX. Grafia normalitzada i grafies tradicionals, transcripció fonètica, etimologia i extensió geogràfica, i informacions històriques.



'Això no és Barcelona'

M. Casacuberta / M. Vilallonga
L'Avenç

Hi ha una relació especial entre Barcelona i Nova York, que ve de lluny. Margarida Casacuberta i Mariàngela Vilallonga recullen en aquest llibre testimonis de catalans que han parlat sobre la ciutat dels gratacels al llarg de més d'un segle: de Dalí a Pla, de Monzó a Pàmies, de *La Llunera de Nova York* al renaixement de NY després de la covid.

GEOGRAFIA LITERÀRIA

endrets
Geografia Literària dels
Països Catalans
www.endrets.cat

Llorenç Soldevila

Baptisteri de Verdaguer

“ A LA VERGE

Causa nostrae laetitiae

Tenia un calze i una arpa
que el cel m'havia donat:
d'una Creu l'arpa era feta,
present del Crucificat:
lo calze era de plata,
de plata i sobredaurat.
No somniava altra glòria,
no volia altra heretat.
Vingueren dies de pena,
del calze vegí'm privat.
Jo veient-me sense el calze,
amb l'arpa d'or m'he abraçat,
gemegadora companya
de ma trista soledat.

Un dia de greu tristesa
me'n pujava a Montserrat,
me poso a les vostres plantes,
oh Reina del Principat!
lo virolai a cantar-vos
que en millor temps he dictat.
Mon virolai vos plavia,
del camaril heu baixat,
amb mà divina tornant-me
lo meu calze estimat,
mon calze de plata fina
de plata i sobredaurat.
Me l'havien pres los homes,
la Verge me l'ha tornat; ”
lloada en sia la Verge,
la Verge de Montserrat.

Jacint Verdaguer



A l'interior de l'església de Folgueroles, a mà dreta, hi trobarem la pila baptismal que va servir per batejar Jacint Verdaguer el 17 de maig de 1845, dilluns vinent farà 177 anys. Adossada a la paret, una petita capsa conté una còpia de la partida de baptisme que certifica la data del naixement del poeta i l'homenatge autògraf que el bisbe de Vic, Josep Torras i Bages, hi va estampar al marge. Hi podem llegir el poema *La Verge*, un dels molts que va dedicar a la Mare de Déu, el seu gran amor. Al poema estableix les tensions que va viure com a sacerdot i poeta, estats simbolitzats pel calze i l'arpa, i especialment el tràngol de quan el 1895 li va ser retirat el dret a dir missa.

LLENGUA

EL 9 ETS I UTS

224



Dídac Carbasa Miarons

Oli en un llum

Durant els últims mesos, a la primavera, la comarca es tenyeix del groc brillant de la colza, una planta de la qual s'extreu un oli dens que s'utilitza en molts països per cuinar i en alguns casos per produir biocombustibles. Amb aquesta excusa, avui parlarem dels olis del nostre país, productes estrella d'aquest racó mediterrani.

L'oli de colza és més visible als camps que a la cuina, però no passa el mateix amb el d'oliva, l'or líquid de casa nostra. D'aquest oli en podríem destacar mil propietats organolèptiques (del gust, dels beneficis per a la salut, dels diversos processos de fabricació...) però ens centrarem en l'ingent vocabulari que en deriva, per aplicar-lo fora de converses gastronòmiques.

Deixant de banda el títol de l'article, que diem per indicar que una cosa soluciona un problema, tenim moltes expressions relacionades amb

aquesta substància: quan tot va a mal borrarà i no trobem solucions, diem que "ja hem begut oli", però quan estem tranquils i no tenim problemes ens trobem "en una bassa d'oli".

Alhora, quan algun fet o notícia s'estén entre la gent, podem dir que ho fa "com una taca d'oli", i si és quelcom excessiu es passa d'aquesta taca: "això passa de taca d'oli". Si no taca però algú el porta, aquesta persona no és de fiar o li agrada buscar brega: "aquella es porta l'oli". Tot això sense oblidar la intensa relació d'aquest amb el pa, que serveix per reivindicar necessitats com feien els Esquirols al seu "Volem pa amb oli" o per indicar que una cosa és massa senzilla, "de pa sucats amb oli".

Com veieu, som un país ben untat d'oli. Ja sigui del raig (la primera premsada de la temporada) o verd (extret d'olives poc madurades) ens transforma una llesca qualsevol en un petit miracle, realment és oli en un llum!

Us animem a seguir aquesta secció i us convidem a fer-nos arribar consultes i comentaris a través de
vic.ass@cpnl.cat

Oficines i serveis:
granollers@cpnl.cat
ripolles@cpnl.cat
vic@cpnl.cat

www.cpnl.cat/xarxa/cnlosona/

EDUCACIÓ

Montse Corderas Espona - @comunicacioformacio

Frenem l'assetjament escolar

L'assetjament escolar –també anomenat 'bullying'– no és un tema de nens, sinó un dels grans problemes de la nostra societat. En els últims temps, s'han donat a conèixer cada vegada més casos de 'bullying', ja siguin recents o d'altres antics però que s'han fet públics ara (l'assetjat s'ha atrevit a comentar-ho).

El *bullying* és un enemic silenciós que es nodreix de tres verins:

1. La soledat
2. La tristesa
3. La por

Com reflecteixen les dades, aquest problema va en augment, sense tenir en compte els casos que no es coneixen ja que la víctima no

"El més atroç de les coses dolentes de la gent dolenta és el silenci de la gent bona"

Mahatma Gandhi



El *bullying* és causant directe de més de 200.000 morts a tot el món, ja sigui per homicidi o per inducció al suïcidi cada any. És a dir, s'emporta la vida d'infants i joves arreu del món. En el mateix lapse està provat que fa emmalaltir milers d'estudiants que, en general, abandonen els seus estudis o els viuen amb angoixa i cansament com si d'una tortura quotidiana es tractés.

Si ens centrem a Catalunya, un de cada set estudiants ha patit *bullying*, segons l'informe "El benestar dels estudiants", que parteix de l'enquesta que voluntàriament van respondre els alumnes de 72 països que van participar en l'informe PISA del 2015. Una enquesta realitzada pels participants en l'informe PISA revela que en els col·legis on hi ha més assetjament baixen els resultats. A més, l'informe admet que els catalans són els joves de l'Estat espanyol menys donats a parlar de les seves coses amb els pares. Un 89,5% admet fer-ho de forma habitual, després de l'institut, davant del 93,9% de castellano-lleonesos i el 93,5% d'aragonesos.

denuncia per por. A més, les noves tecnologies poden haver incrementat el problema, fomentant el ciberassetjament (assetjament per internet). També podem classificar-lo en altres tipus com el *bullying* verbal (insults, amenaces...), el *bullying físic* (cops, empentes...) o el *bullying* social o relacional ("deixar de banda"). Aquest últim és el més difícil de detectar ja que es fa a esquenes de la víctima.

El 2 de maig se celebra el Dia Internacional contra el Bullying amb l'objectiu de conscienciar sobre el risc de l'assetjament escolar als nens i joves a escala mundial. Aquesta jornada històrica sorgeix d'una presentació del Dr. Javier Miglino, fundador de Bullying Sense Fronteres, davant de més de 30.000 ONG a tot el món. La Unesco va aprovar l'efemèride per als 189 països que la formen el 2016.

Conscienciem-nos tots plegats (centres educatius, famílies, administració...) perquè és un problema greu, en augment, i cal actuar per frenar-lo!

MÚSICA

EL CLÀSSIC

Jaume Espuny

EL ÚLTIMO DE LA FILA 'Enemigos de lo ajeno' PDI, 1986

Fa uns quants anys, la revista *Rolling Stone* va triar les 50 millors bandes de rock espanyoles de la història. I sí, la llista l'encapçalava El Último de la Fila, aquell grup que tan enyorem format per un noi de Vic, Quimi Portet, i un del Poblenou, Manolo García. *Enemigos de lo ajeno* és el segon disc dels set que van gravar i per a un servidor, el millor, però per poc, eh! La veu aflamencada de Manolo García i la guitarra de Quimi Portet estaven en plena forma. I la majoria de les cançons, totes menys una compostes per ells dos, formen part de la memòria de molta gent: "Lejos de la memoria de los hombres", "Insurrección" –potser la millor– "Mi patria en mis zapatos", "Aviones plateados", "Los ángeles no tienen hélices"... Una de les virtuts d'El Último de la Fila va ser trobar un títols per a les cançons (i per als discos) que només de llegir-los ja et feien venir



ganes d'escoltar-les. El disc, com els altres sis, encara ara sona trencador, tal com ho va ser als anys vuitanta. No s'havia fet res igual –aquesta barreja de rock i rumba gitanes, amb unes lletres cuidades al màxim– ni després tampoc. I en directe, les cançons sonaven tan bé com a l'estudi. A partir d'aquell any 1986, els directes d'El Último de la Fila es van convertir en multitudinaris. I així fins al 1998, quan el grup, en ple èxit, es va dissoldre.

EL TEST Xevi Font

Primer instrument que vas tocar? Si no tenim en compte la flauta al col·le, el clarinet. **Primer grup del qual vas formar part?** Els Amics d'en Miquel. **Primer bolo en directe?** Amb Els Amics d'en Miquel al Casal Claret de Vic. **Primer disc que et vas comprar?** *Como la cabeza al sombrero*, d'El Último de la Fila, en casset. **Quants discos tens?** De vinils no n'he tingut mai. A casa els meus pares hi deu haver alguna caixa amb casset i ara tiro de Spotify. **Salva'n tres.** *Como la cabeza al sombrero*, d'El Último de la Fila; *Calla i balla*, d'Els Pets, i *The Wall*, de Pink Floyd. **Un concert (com a públic) per recordar.** Un d'Albert Pla al teatre-auditori de Calldetenes.

NOTES

La catalana que cantarà a Eurovisió, 5a a les apostes

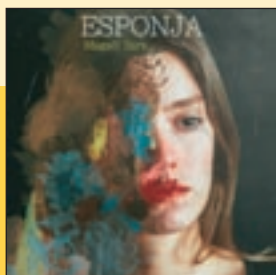
Chanel Terrero, la cantant d'Olesa de Montserrat que aquest dissabte representarà l'Estat espanyol a Eurovisió, va cinquena a les cases d'apostes i per tant té opcions de fer el millor paper d'un espanyol aquest segle XXI al festival. De catalans a Eurovisió últimament n'hi ha hagut uns quants. Miki Núñez, per exemple, hi va anar el 2019. Aquest segle, però, n'hi ha hagut més: Alfred Garcia (amb Amaia), Manel Navarro, Rodolfo Chikilicuatre i Beth. I al segle passat també hi havien anat Marcos Llunas, Sergio Dalma, Nina o Peret, entre d'altres. Tornant a l'edició d'aquest 2022, Chanel hi cantarà *SloMo*, una peça amb tocs llatins i urbans que no apareix al podi de les apostes per endur-se el guardó però que ara mateix ocupa el cinquè lloc en alguns rànquings. Els favorits es veu que són Ucraïna, Itàlia



i Suècia. Per Ucraïna actuarà Kalush Orchestra, que cantarà *Stefania*. En segon lloc apareix Itàlia amb *Brividi*, una proposta dels rapers Mahmood i Blanco que han hagut de retallar el seu tema perquè era massa llarg. La tercera favorita es veu que és la sueca Cornelia Jakobs amb *Hold Me Closer*. També estan ben situades Noruega i Grècia. Els grecs han escollit una balada ensucrada (*Die Together*) que cantarà Amanda Georgiadi Tenfjoord, i pel que fa a Noruega, aposten per un tema festiu i ballable, *Give that wolf a banana* amb Subwoolfer. Ah! Andorra, un any més, no participa al festival. Per tant, si voteu, feu el que vulgueu...

NOVETATS DISCOGRÀFIQUES

Jordi Sunyer



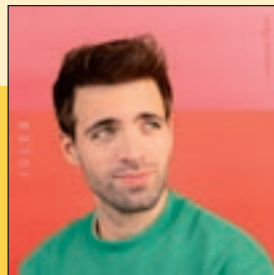
MAGALÍ SARE
'Esponja'

Magalí Sare, que com a bona *bruixa* ara viu a Centelles, és una esponja. Beu de tot arreu i absorbeix tot el que se li posa a tret. És per això que al seu segon disc en solitari hi ha cançó i músiques del món però també jazz, pop i fins i tot flamenc (a *ETC*, on canta de bracet amb Las Migas). El més sorprenent, però, és el duet que fa amb l'eurovisiu Salvador Sobral, amb qui canta amb un portuguès perfecte la peça "Sempre vens assim". Ah! Si podeu, fitxeu l'àlbum en format físic. És un llibre-disc amb les lletres i un recull d'atorismes que és tota una obra d'art.



MARC PARROT
'Els fets i l'atzar'

Del Chaval de la Peca ja només ens en recordem els carrosses. I és que el cantautor resident a Sant Quirze Safaja, amb més de 30 anys de trajectòria a les espatlles, ja porta una desena de discos editats amb el seu nom (i això sense comptar els del Súper3) des que va enterrar el Chaval. I l'últim, *Els fets i l'atzar*, és dels bons. Nou peces de pop d'autor atemporal que tenen la gran virtut de casar a la perfecció la part lírica i la musical. Després d'escoltar cadascuna de les cançons no em sé imaginar una música diferent per vestir les nou històries del disc.



JULEN
'Caiguda lliure'

Julen Gerrikabeitia és un músic conegudíssim per fer tot tipus de versions de grups nostrats amb lletres esbojarrades que després penja a les xarxes socials. Surt a l'APM? i també havia format part del grup coral In Crescendo, amb qui va guanyar el concurs *Oh Happy Day* de TV3. També ha aparegut en alguns musicals i fins i tot canta amb la companyia de Dàmaris Gelabert. I ara, finalment, debuta amb un primer disc de temes propis amb vuit cançons d'aire pop mestís que no desentonarien en una vetllada de música festiva catalana.

GASTRONOMIA

Eva Remolina / AMIC

Espaguetis negres “frutti di mare”

Presentem una recepta nutritiva, saborosa i que ens farà quedar molt bé quan tinguem convidats a casa. A més, és molt fàcil de fer.



INGREDIENTS

Quantitats per a 2 persones:

- 250g d'espaguetis negres a la sípia
- 1 calamar
- 250g de llagostins
- 200g de musclos
- 1 ceba
- 3 grans d'all
- 1 pebrot verd
- 1 caiena
- oli i sal.

PREPARACIÓ:

El primer que farem serà posar a coure els musclos perquè es vagin obrint.

Mentrestant, en una paella, sofregim l'all, la ceba i els pebrots, juntament amb la caiena.

Un cop daurada la verdura, la reservem i a la mateixa paella, afegint un altre rajolí d'oli, fregirem els llagostins prèviament pelats i el calamar trossejat.

Quan ja ho tinguem tot, apaguem el foc i en una altra olla anem posant a coure amb sal els espaguetis, fins que quedin al dente.

Una vegada estiguin, els colem i els afegim a la paella amb el sofregit i l'ofeguem tot junt durant 5 minuts perquè agafin tots les aromes i sabors.

Transcorregut aquest temps, estaran llestos per servir.

Bon profit!

SALUT I NUTRICIÓ

Eva Remolina / AMIC

La importància dels protectors solars

Els protectors solars són locions compostes per ingredients minerals actius com el diòxid de titani i l'òxid de zinc i la seva funció és evitar que les radiacions solars (concretament les radiacions UVA responsables de l'envelliment de la pell i les UVB, les principals causants del càncer) danyin la nostra pell.



Aquests productes solen venir en format crema o esprai, i poden tenir diferents nivells de protecció.

L'OCU (Organització de Consumidors i Usuaris) recomanen almenys un protector 15, mentre que els dermatòlegs aconsellen l'ús d'un mínim de 30. Encara que com més gran és la protecció, sempre és més recomanable. No ens hem de confiar, ja que no existeix cap producte que ens garanteixi una protecció total del 100%, per la qual cosa és necessari aplicar paral·lelament altres tipus de mesures, com poden ser:

- Evitar les hores de més calor, com és de les 12.00h a les 16.00h.

- Usar barrets i ulleres amb filtres UV.
- Mantenir-se ben hidratats.
- Estar sempre que ens sigui possible sota l'ombrel·la o en llocs frescos.
- Aplicar-se el protector solar entre mitja hora i dues hores abans de l'exposició i anar renovant-ho cada dues hores aproximadament.
- Revisar-se la pell periòdicament, i davant qualsevol piga que canvia de color o grandària, acudir al metge per a una revisió.
- Evitar un ús continuat de les cabines de bronzejat.
- Posar-se protector independentment de l'edat i tipus de pell.

ECONOMIA

ELS PARQUETS

Joan Carles Arredondo / @joancarredondo

ENCARA EN EL MAL CAMÍ

L'efecte devastador de les crisis econòmiques s'intensifica en el cas de l'Estat espanyol. Tota mena de dades ho certifiquen, però n'hi ha tres de recents que són especialment significatives, i estan referides al PIB per càpita, un cop aplicat el mecanisme corrector dels IPC. El 2022 els espanyols tenen menys PIB per càpita que el 2008, quan va començar la crisi. S'han empobrit. En el mateix sentit, la confluència amb les mitjanes europees que s'havia anat aconseguint amb l'entrada en vigor de l'euro, s'ha vist frenada per la suma de les crisis financera de 2008 i del coronavirus. Ara, la distància entre Espanya i la mitjana dels països de l'eurozona és la mateixa que a començament de segle, gairebé trenta punts percentuals. La tercera dada és més recent, amb l'indicador del descens del PIB per càpita en el primer any de la crisi del coronavirus: a Espanya va baixar el doble de la mitjana europea.

Pocs països europeus poden presumir d'haver superat els forts cops que van suposar les dues crisis amb suficiència, però mentre que alguns mostren una certa solidesa que els permet aturar l'impacte, primer, per engegar posteriorment un camí de creixement, els països del sud, i particularment l'Estat espanyol, posen de manifest que, o bé les mancances estructurals són molt profundes, o bé que els seus governants no disposen de les eines o dels coneixements per revertir la situació. O bé el pitjor dels escenaris, que sigui una suma de totes dues explicacions.

El cas és que la frenada per les crisis deixen l'Estat espanyol en una situació anàloga a la dels ciclistes que passen pels defalliments a les etapes de muntanya. Es queden clavats i van veient com els rivals els superen sense tenir esma per posar-se a perseguir-los. Ha estat així com països amb menys trajectòria a Europa, com Eslovènia o Xipre, ja han superat el PIB per càpita espanyol. Els països de l'Est poden estar experimentant un efecte similar al que va tenir Espanya en els primers anys d'accés a la Unió Europea, primer, i la zona euro, posteriorment. Però també es pot donar la circumstància que estiguin sabent aprofitar millor aquesta conjuntura. L'entrada a Europa acostuma

a venir acompanyada d'inversions europees. Ja va ser així amb l'entrada d'Espanya, quan van arribar grans fons que es van destinar a infraestructures dubtoses i que van contribuir a inflar una bombolla constructora l'esclat de la qual va portar a conseqüències que encara s'estan pagant en l'actualitat.

Els primers indicadors de la crisi pel coronavirus no deixen tampoc en el millor lloc l'Estat espanyol. A finals de l'any passat, una anàlisi de la revista *The Economist* ja posava de manifest que Espanya era el país europeu que havia tingut una caiguda més gran del PIB, amb més impacte sobre les economies domèstiques (el descens més gran en ingressos a les llars) i entre els que havien tingut una reducció més elevada en les cotitzacions de les empreses. El condiment de tot plegat és que aquests registres s'estaven produint amb un gran increment de l'endeutament públic.

No són les millors bases per a la recuperació i això s'està reflectint en l'evolució dels últims mesos, amb la guerra a Ucraïna com a teló de fons. El vigor en la recuperació que s'apuntava un cop superades les grans restriccions per la pandèmia s'ha vist frenat de cop. És cert que hi ha turbulències internacionals incontrolables, com els increments en els costos energètics o les dificultats en els subministraments de primeres matèries, però de nou la crisi està sacsejant amb més força l'Estat espanyol que els socis europeus.

El PIB del primer trimestre ha crescut el 6,4%, tant a l'Estat com a Catalunya, en termes interanuals. No és gaire difícil trobar els motius d'aquest fort creixement. En el cas de Catalunya prové dels serveis, que en el primer trimestre de l'any passat estaven encara en situació d'hivernació, amb la restauració sota mínims i amb les fronteres gairebé tancades al turisme internacional. No és estrany que els serveis s'hagin enfilat a Catalunya el 8,9% interanual. És la causa principal per la qual es creix per sobre de la mitjana europea si es compta la taxa dels últims 12 mesos. Però la dada significativa és el mínim creixement trimestral, que només ha estat del 0,1%. Espanya ha crescut en aquest pri-

mer trimestre el 0,3%, i la Unió Europea, el 0,4%. És cert que es pot percebre que l'abril haurà estat lleugerament millor que el març, perquè el turisme –amb la Setmana Santa com a principal exemple– haurà empès l'economia, però és simptomàtic que la indústria estigui molt ressentida pel context internacional, sense gran capacitat de reacció.

Potser encara és aviat per arribar a conclusions, perquè els esdeveniments internacionals distorsionen tendències, però no deu ser gaire aventurat apuntar, a la vista de les dades i amb els ulls en el present, que les polítiques d'austeritat que es van receptar en l'anterior sortida de la crisi segurament no van ser les més aconsellables, però que el canvi d'enfocament que s'està aplicant actualment tampoc sembla tenir un efecte gaire diferent en el cas de l'Estat espanyol. Les dades semblen indicar, per tant, que hi ha problemàtiques de base. Els fons europeus estan ideats per introduir canvis en les estructures econòmiques i això seria una bona oportunitat per canviar la tendència, si se sabessin invertir com cal. Però, a la vista dels precedents, més val optar per la prudència i no esperar grans resultats, almenys a curt termini.



INDICADORS

Moderació de concursos

Els concursos de creditors segueixen continguts. El mes d'abril, a Catalunya, se'n van presentar 88, amb una reducció del 21,4% respecte del mateix mes de l'any passat, segons dades del Col·legi de Registradors. Encara sota els efectes de les moratòries aprovades pel govern espanyol, el nombre de fallides empresarials es modera també a tot l'Estat, un 19%, segons dades de l'empresa d'anàlisis Axesor.

Més noves societats

Les constitucions d'empreses han augmentat el 7,1% durant l'abril a Catalunya, segons l'evolució del Registre Mercantil que ha donat a conèixer el Col·legi de Registradors. L'any passat es van constituir 1.591 societats a l'abril, i aquest any s'ha arribat a les 1.704. Les xifres contrasten amb les de l'Estat, que marquen una reducció del 7,3% després de cinc mesos consecutius a l'alça.

ALEGRIA INTERIOR

Jordi Soler / jordi@alegriainterior.com

Kintsugi

A finals del segle XV, al Japó, el Shogun Ashikaga Yoshimasa va demostrar que li atreïen més les arts que la guerra. Va rebre el seu càrrec de governant a 6 anys i sota el seu mandat va néixer la cultura Higashiyama. El teatre clàssic japonès amb les dames Noh, la pintura amb tinta xinesa i sobretot, la pràctica de la cerimònia del te japonès van aparèixer en aquest període i van captar l'atenció del jove Shogun. No és estrany que una persona amb aquesta sensibilitat es preocupés de mala manera el dia que se li van trencar unes exquisides peces de ceràmica del seu joc de te predilecte. En un primer moment, va ordenar que les enviessin a la Xina, d'on eren originàries per ser

reparades, però el resultat obtingut va ser decebedor. Unes barroeres grapes de metall intentant ajuntar els trossos trencats sacrificaven definitivament la bellesa i la funcionalitat de les delicades tasses de ceràmica.

Per sort i sorpresa de tots, el segon intent de reparar el que era aparentment irreparable va donar els seus fruits. Les mans delicades d'uns artesans locals van entendre el propòsit i la importància de l'en-càrrec que se'ls acabava de fer. Calia dur a terme un treball molt delicat on la renúncia, l'acceptació i la transformació tenien un paper fonamental. Amb l'ajuda de la resina que els proporcionava l'arbre de la laca i la pols d'or que donava notorietat a unes peces tan valuoses van engegar un procés de restauració que va requerir dies de feina i molta paciència.

Amb la feina acabada i un cop retornat al seu propietari, la satisfacció d'aquest en observar les fines juntes daurades va ser evident. Tenia davant seu una obra renovada, funcional i que li recordaria cada dia que no cal amagar les cicatrius o els defectes, sinó que cal entendre el que representen i treure'n un aprenentatge. Acabava de néixer l'art Kintsugi, que en japonès significa quelcom semblant a "unió daurada".

Aquest art esdevé una metàfora de la vida en si mateixa. La seva pràctica, quan es duu a terme de la forma adequada, és una oportunitat d'introspecció molt profunda. Lluny d'amagar els defectes i errors el que es pretén és ressaltar-los, honrar-los i vestir-los amb les millors gales. Això ens ha de permetre fer-nos adonar que darrere de cada entrebanc patit i cada ferida soferta hi ha un esforç, una experiència i una oportunitat de superació que cal posar en valor.

El savi Shogun va viure una guerra d'11 anys i nombrosos conflictes per la seva successió, però segur que cada dia a l'hora del te, les tasses restaurades amb or li recordaven el seu secret més valuós. El món i les coses estan bé tal com són i ens arriben. Només cal saber-ne extreure la seva bellesa oculta.



HORÒSCOP

Roser Bona

Del 13-05-2022 al 19-05-2022

ÀRIES (Del 21 de març al 20 d'abril)

Amb Júpiter al teu signe comença un període de millores personals. S'obren algunes portes i les coses comencen a fluir. Torna a interessar-te per l'esport.

TAURE (Del 21 d'abril al 20 de maig)

Si tens parella aprofundeixes en els possibles problemes entre ambdós per trobar solucions. Cerques un raonament per la meditació o per desconectar dels altres.

BESSONS (Del 21 de maig al 21 de juny)

Les coses es van presentant una mica millor del que esperaves i ja no et sents tan estancat. Augmenten els contactes. Si tens un negoci, ja comença a créixer.

CRANC (Del 22 de juny al 21 de juliol)

Júpiter transita el sector professional i les possibilitats d'avançar en aquest terreny es multipliquen. Reps el reconeixement dels altres i això et reconforta.

LLEÓ (Del 22 de juliol al 23 d'agost)

Sents que el teu món es va quedant petit i necessites ampliar horitzons. Fas una escapada en bona companyia. Apropes posicions amb un familiar o un bon amic.

VERGE (Del 24 d'agost al 23 de setembre)

Si esperaves una resolució judicial, l'aprovació d'un ajut o una subvenció, pots tenir bones notícies. Augmenta el teu *sex-appeal* i no manquen opcions de lligar.

BALANÇA (Del 24 de setembre al 23 d'octubre)

Amb Júpiter per Casa VII podries rebre una proposició de matrimoni o que la relació que tens es torni més formal. També serà un temps de més trobades socials.

ESCORPÍ (Del 24 d'octubre al 22 de novembre)

Júpiter beneeix el teu sector laboral durant un any aproximadament. Si estàs cercant feina lluny d'on vius, poden sorgir interessants ocasions per progressar.

SAGITARI (Del 23 de novembre al 21 de desembre)

Júpiter a Àries cau a la teva Casa V i es pot esperar que durant un bon temps trenquis alguns cors. Oportunitats de viatjar. La sort pot acompanyar-te en general.

CAPRICORN (Del 22 de desembre al 20 de gener)

Si no estàs a gust al lloc on vius, no dubtes a moure fitxa i pots fer mudança en el termini d'un any. També cal esperar que arribi un nou membre a la família.

AQUARI (Del 21 de gener al 19 de febrer)

La Lluna Plena té lloc per la Casa X i inclina a assolir objectius professionals, tancant un cicle. Estàs de més bon humor. T'apuntes a una activitat grupal.

PEIXOS (Del 20 de febrer al 20 de març)

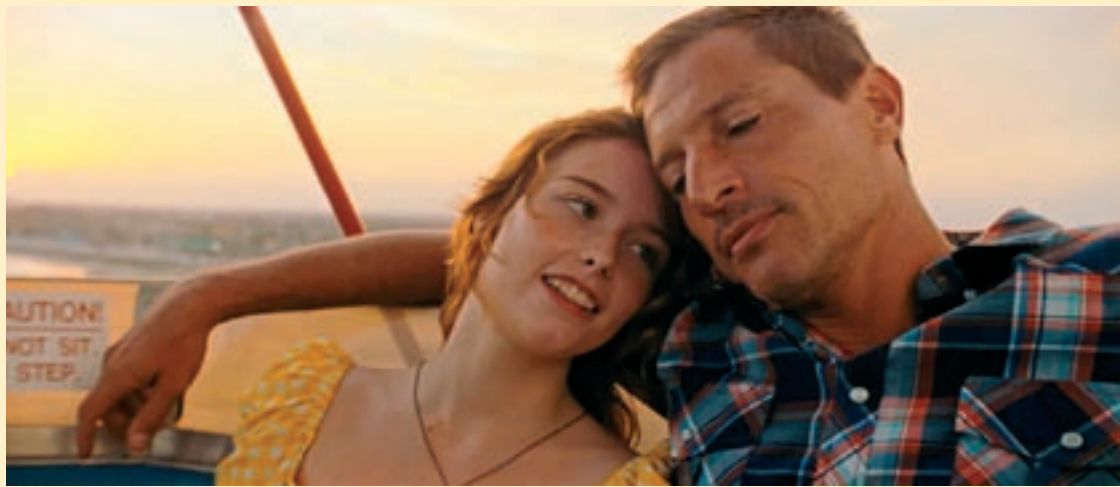
Júpiter transitant per Casa II afavoreix l'expansió econòmica. En aquest temps es poden presentar diverses oportunitats de negoci amb un augment dels ingressos.

CINEMA

LA CRÍTICA DE LA SETMANA

Joan Millaret Valls

‘Red Rocket’ De Sean Baker
Engalipador amb encant



Red Rocket és la confirmació del talent del nord-americà Sean Baker. El director del film revelació *The Florida Project*, sensació de la Quinzena dels Realitzadors de Canes de 2017, aposta fort i decidit per la comèdia social, en la seva vessant més corrosiva, a *Red Rocket*. Aquest film ens presenta un exprès, Mickey Saber (Simon Rex), que torna a casa seva al cap de molts anys, i sense ni un cèntim. Un film ambientat en el paisatge industrial d'un poble perdut de Texas, un entorn lleig i degradat, mentre sentim pels monitors de televisió discursos de Trump.

La seva família, formada per la seva exdona, Lexi (Bree Elizabeth Elrod), i la sogra, és pobra, prototipus, i es podria encasellar en el terme de *white trash*, i, en un primer moment, refusant el nouvingut, a qui no perdonen els errors comesos en el passat. Finalment, serà acceptat, però amb la condició de fer-se càrrec de totes les despeses, com si fos un llogater. Mickey intenta començar de nou, però no troba feina enlloc a causa del seu pobre currículum, sense experiència laboral. Aleshores serà quan es revelarà

la vertadera faceta amagada de l'home, un actor porno de Los Angeles.

Mickey és un personatge xerraire, magnètic, nerviós, que, en realitat, amaga un engalipador, un farsant. Tot i intentar-ho, no pot escapar del seu passat i, forçat a la supervivència, intentarà treure's uns diners traficant amb marihuana i, sobretot, posarà tots els seus esforços a seduir i enamorar una adolescent que està a punt de fer 18 anys, Strawberry (Suzanna Son), per forçar-la a introduir-se en la indústria del sexe i així ell guanyar-se bé la vida.

Predomina un aire de comèdia però sempre amb una sensació amarga i agredolça. El retrat d'aquest personatge narcisista i egòlatra s'encomana de l'encant que desprenen els clàssics perdedors i trepes simpàtics. Sean Baker ens deixa una molt bona pel·lícula, que es pot veure com una faula sobre els desposseïts, els que viuen en els marges del sistema. *Red Rocket* revela també a Simon Rex, actor porno en el món real, com un actor sensacional de cinema de ficció gràcies a un paper en estat de gràcia.

OFERTA CULTURAL

M. Erra / T. Terradas



El jazz omple la Garriga aquest cap de setmana

11è Festival de Jazz de la Garriga. Plaça del Silenci i Teatre El Patronat. Divendres 13, dissabte 14 i diumenge 15 de maig. La música jazz omplirà aquest cap de setmana la Garriga amb motiu de la celebració de l'11è Festival de Jazz. Des d'aquest divendres i fins diumenge es presenten diferents propostes, entre les quals la de Brandon Seabrook Trio (a la foto), Two Sisters, Joan Codina Quartet, Sergi Sirvent o Cristina Miguel.



A voltes amb Shakespeare

‘Vaig ser Pròsper’. Sala Ramon Montanyà de L'Atlàntida de Vic. Divendres, 13, 20.00h.

L'última gran obra de Shakespeare, *La tempesta*, serveix com a punt de partida a Projecte Ingenu, una creació col·lectiva que explora la naturalesa de la senectut humana. Es tracta del muntatge guanyador del premi BBVA de teatre de 2021.

CINECLUB



CINECLUB VIC
17 de maig de 2022
20h
Espai ETC

‘Titane’

França-Bèlgica, 2021. Dir.: Julia Ducournau. Un jove amb la cara desfigurada apareix en un aeroport. Diu ser Adrien Legrand, un nen que va desaparèixer 10 anys enrere. Pel seu pare, Vincent, això suposa el final d'un llarg malson. D'altra banda, a la regió s'estan succeint una sèrie d'horribles assassinats. El segon treball de la directora de *Raw* (*Crudo*), Julia Ducournau, va molt més enllà del seu prometedor (i provocador) debut. Deixant a un costat la seva trama – caòtica, polièdrica i dispersa – la pel·lícula esdevé una explosió exuberant de cinema extrem. Sota un embolcall audiovisual únic, la realitzadora ens serveix un malson que barreja sexe, violència, terror, amor, mutacions i dolor que trenca les fronteres entre gèneres i esbotza els límits formals, temàtics i morals del cinema.



AC GRANOLLERS
17 de maig de 2022
19h · Cinema Edison

ALTER CINEMA
19 de maig de 2022
21h · Cinema el Casal de Torelló

CICLE GAUDÍ

‘Libertad’

Espanya, 2021. Dir.: Clara Roquet. Drama, adolescència. La Família Vidal passa a la seva casa de la Costa Brava les últimes vacances d'estiu amb l'àvia Àngela, que pateix Alzheimer. La Nora, de 14 anys, sent que no troba el seu lloc entre els jocs de nens, que li semblen infantils, i les converses dels adults, que encara són massa per a ella. Aquesta situació canviarà per complet amb l'arribada de Llibertat, de 15 anys i filla de Rosana, la cuidadora de l'Àngela. La Llibertat portarà la Nora a viure un estiu totalment diferent, Les dues noies ràpidament forgen una amistat d'allò més intensa. Junes surten de la bombolla de protecció de la casa familiar i descobreixen un món nou en el qual la Nora se sent més lliure que mai.

CINEMES

ALCARRÀS

Espanya 2022. Dir. Carla Simón. Amb Jordi Pujol Dolcet i Anna Otín. Drama. L’avi ha deixat de parlar, però ningú de l’extensa família Solé sap per què. Com cada estiu, a Alcarràs, una petita localitat rural de Catalunya, la família conrea una gran extensió de presseguers. Després de vuitanta anys conreant la mateixa terra, la família Solé es reuneix per fer junts la seva última collita.

DOCTOR STRANGE: EN EL MULTIVERSO DE LA LOCURA

EUA 2022. Dir. Sam Raimi. Amb Benedict Cumberbatch i Elizabeth Olsen. Acció. El Doctor Strange posarà a prova els límits dels seus poders i això el portarà a explorar una nova dimensió de les seves capacitats. Com mai abans, explorarà els foscos racons del Multivers, on haurà de comptar amb nous i vells aliats si vol sobreviure a les perilloses realitats alternatives del Multivers i enfrontar-se a un nou misteriós enemic.

DOG. UN VIAJE SALVAJE

EUA 2022. Dir. Reid Carolin i Channing Tatum. Amb Channing Tatum i Jane Adams. Comèdia. Briggs és un tipus que recorre la costa del Pacífic amb el temps just per assistir al funeral del seu millor amic. L’acompanya en aquest viatge la seva mascota: Lulu, un indomable pastor belga. A un d’ells li queda una setmana de vida, mentre que l’altre viu com si cada dia fos l’últim.

DOWNTOWN ABBEY, UNA NUEVA ERA

Regne Unit 2022. Dir. Simon Curtis. Amb Hugh Bonneville i Michelle Dockery. Drama. Lord i Lady Grantham anuncien que estan encantats de tornar a comptar amb la grata companyia dels amants del cinema en la seva mansió de Yorkshire aquest pròxim Nadal en aquesta seqüela de l’adaptació cinematogràfica de la popular sèrie.

EL HOMBRE DEL NORTE

EUA 2022. Dir. Robert Eggers. Amb Alexander Skarsgard i Nicole Kidman.

Drama. A Islàndia, en ple segle X, un príncep nòrdic busca venjança costi el que costi per la mort del seu pare.

EL MILAGRO DEL PADRE STU

EUA 2021. Dir. Rosalind Ross. Amb Mark Wahlberg, Teresa Ruiz i Mel Gibson. Drama. Quan una lesió posa fi a la seva carrera com a boxador, Stuart Long es trasllada a Los Angeles somiant a triomfar. Mentre es guanya la vida com a dependent d’un supermercat, coneix la Carmen, una professora catòlica que sembla immune al seu encant de noi dolent. Decidit a conquerir-la, l’agnòstic comença a anar a l’església per impressionar-la. Però, en sobreviure a un terrible accident de moto, es pregunta si pot utilitzar la seva segona oportunitat per ajudar altres persones a trobar el seu camí. Això el fa adonar-se que està destinat a ser un sacerdot catòlic. Malgrat una devastadora crisi de salut i l’escepticisme de les autoritats eclesiàstiques i dels seus distanciats pare, Stu persegueix la seva vocació amb valor i compassió,

inspirant no sols els seus afins sinó innumbrables persones pel camí.

EL SECRETO DE VICKY

França 2021. Dir. Denis Imbert. Amb Vicent Elbaz i Shanna Keil. Drama. Stéphane decideix mudar-se a una bonica regió muntanyenca del centre de França per reprendre la relació amb la seva filla de 8 anys, Victoria, que ha perdut la parla des que va morir la seva mare. Durant un passeig pel bosc, un pastor li regala a la nena un cadell anomenat Mystère. Amb aquest regal, la nena comença a obrir-se a l’exterior. Però, de seguida, Stéphane descobreix que el cadell és en realitat un llop... Malgrat els advertiments i el perill de la situació, a Stéphane no li queda més remei que separar la seva filla d’aquesta bola de pèl, en aparença inofensiva.

LOS TIPOS MALOS

EUA 2022. Dir. Pierre Perifel. Animació. Una banda criminal d’elit formada per tota mena d’animals es

posarà a prova amb el major desafiament de la seva carrera professional: convertir-se en ciutadans model.

OJOS DE FUEGO

EUA 2022. Dir. Keith Thomas. Amb Ryan Kiera Armstron, Zac Efron i Sydeny Lemmon. Terror. Andy i Vicky porten més de deu anys escapant en un intent desesperat per amagar a la seva filla Charlie de mans d’una sinistra agència nord-americana obstinada a aprofitar el seu increïble do per convertir el foc en una arma de destrucció massiva. Pel·lícula inspirada en la novel·la homònima de Stephen King.

X

EUA 2021. Dir. Ti West. Amb Jenna Ortega i Brittany Snow. Terror. El 1979, un grup de joves cineastes es van proposar fer una pel·lícula per a adults en la zona rural de Texas, però quan els seus amfitrions solitaris i ancians els atrapen en l’acte, l’elenc aviat es troba en una lluita desesperada per les seves vides.

CARTELLERA

CAMPRODON		Divendres	Dissabte	Diumenge	Dilluns
Casal Camprodoní	El mundo de ayer	-	18.00 i 22.00	18.00 i 22.00	-

RIBES DE FRESER		Divendres	Dissabte	Diumenge	Dilluns
Catalunya	Libertad	-	19.00 (Cicle Gaudí)	-	-

RIPOLL		Divendres	Dissabte	Diumenge	Dilluns
Comtal	Alcarràs (V.O.)	-	18.00	17.00	-
	El hombre del norte	-	20.30	19.30	21.00

TORELLÓ		Divendres	Dissabte	Diumenge	Dijous
El Casal	Libertad	-	-	-	21.00 (Cicle Gaudí)

VIC		Dissabte	Diumenge	Dimarts	Dijous
Espai ETC	Titane (VOSC)	-	-	20.00 (Cineclub Vic)	-

VIC		Divendres	Dissabte i diumenge	DI. i dt.	Dimecres	Dijous
Sucre	Ojos de fuego	18.15, 20.10 i 23.00	15.40, 18.15, 20.10, 22.10 (dg.) i 22.30 (ds.)	17.40, 20.00 i 22.00	18.10, 20.00 i 21.50	17.30 i 22.00
	El milagro del padre Stu	18.10, 20.30 i 22.20	15.50, 18.10, 20.30 i 22.20	17.40 i 21.50	17.40 i 21.50	17.45, 17.25 i 21.00
	El milagro del padre Stu (VOSE)	22.55	22.55 (ds.)	22.00	22.00	22.00
	El lago de los cisnes (Òpera)	-	-	-	-	20.15
	Reel Rock 16	-	-	-	20.00	22.00
	Toscana (cat.)	-	-	-	-	19.05
	Doctor Strande: en el (...)	18.30, 20.20, 21.30 i 22.30	11.20, 11.40 (dg.), 15.45, 18.30, 20.20, 21.30, 22.15 (dg.) i 22.30 (ds.)	18.45, 20.15 i 21.45	18.45, 20.15 i 21.45	18.45, 20.15 i 21.45
	Doctor Strange: en el (...) (3D)	17.50	11.35 (ds.), 12.00 (dg.), 15.15 i 17.50	18.15	-	-
	Doctor Strange: en (...) (VOSE)	20.25	20.25 (dg.) i 22.15 (ds.)	21.20	21.45	19.25
	El secreto de Vicky (cat.)	18.10	18.10	17.40	17.30	17.40
	Downtown Abbey: una nueva era	19.50 i 22.15	19.50 i 22.15 (dg.)	19.20 i 21.40	19.15 i 21.15	19.20
	Dog. Un viaje salvaje	18.20	18.25	-	-	17.50
	El hombre del norte	22.00	11.20 (dg.) i 15.35	19.20	19.05	-
	Alcarràs (cat.)	18.00, 20.15 i 22.50	11.50 (dg.), 16.10, 17.30, 19.50 i 22.50	18.00, 19.45 i 22.00	18.00, 19.45 i 22.00	18.00, 19.45 i 21.50
	Animales Fantásticos: los (...)	-	11.20 (dg.), 15.00 (ds.) i 15.20 (dg.)	19.00	18.30	-
	Sonic 2. La película	17.45 i 20.00	11.55 (dg.), 17.45 i 20.00	-	-	-
	Los tipos malos	-	11.30 (dg.) i 15.30	-	-	-

PASSATEMPS

MOTS ENCREUATS

Pau Vidal

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												

HORITZONTALS: 1. De les crisis que ja són a punt d'arribar i que riu-te'n de les financeres i les de parella / 2. Mentida, deshonestat, injúria. Empastifem un pobre Mingu descomposat / 3. La més flamenca. Fastiguejat del xarop que li ha fet empassat la vida. El més franc / 4. Odio d'una manera incomprensible. Difunt que tothom li passa per damunt / 5. Un xerraire com ja no se'n troben. A l'interior dels boxes / 6. El sant més viu. Seitó al port de Castelló. Viatja en Mini amb la germana / 7. Registrat a l'anglesa, com el centre del món barceloní. Uns el busquen dins d'Espanya i és en un calaix / 8. Allarguen el preu. Torrat com cada anglès / 9. Arrencada d'arrencada. Pareix com una ovella / 10. Corba terràquia geomètricament paranoide. De frares d'aquests, la majoria, gallecs / 11. Escàs ús de raó. Com la feia anar, el meu rebesavi DJ!. Ou remenat / 12. Tirem, que som de mena invertits. Insistent quasi de manera itinerant / 13. Giragonses econòmiques amb mags sense capell. Quatre versos passats de moda.

VERTICALS: 1. Adequat en l'ànim d'assistir al funeral. Deu anar sobre gustos: no hi ha res escrit / 2. Completen la colla. Posaré la píndola en remull. Del Mini al Nissan / 3. Lloança al llauraor. Nascut d'un acròstic?: no, d'un àpex / 4. És molt propi de l'Ada, la llengua així de perillosa. Tan dolça era la noia que en Marí es va trasbalsar / 5. A la costa de Vigo i a Almería. Unitat mínima d'aire fresc. Nuvi fora de perill / 6. En certa manera fa gràcia, que anés rera en Francesc Vicent. Ja cal que tremoli si ens posem a cantar / 7. Vet aquí la germana. Grunyit de truja. Potes sense cap ni peus / 8. Aquest entorn natural que ara mateix ens envolta i que demà ja no hi serà. Poden néixer belles però acaben velles / 9. Dóna propina amb intenció. Parir pardals?: no, és que té forma d'ocel / 10. Introducció a l'egiptologia. Terme que cal pronunciar amb la boca plena. Abracen l'Assumpció / 11. Matèria primera de la llança ídem. Que s'enrabia il·lustradament / 12. Sigui creditor. Està condemnada a ser dominada pel

SUDOKUS

AMIC

Ompli la quadrícula de 9x9 caselles dividides en subquadrícules de 3x3 amb les xifres de l'1 al 9. No s'ha de repetir cap xifra en una mateixa fila, columna o subquadrícula.

Dificultat: mitjana

		2			4	6		
	6	7						
3			6				2	
					7			4
			8			5		3
		3		2	6			9
1	2			7		9	4	6
9	5		1				7	
		6			2	8	5	

Dificultat: fàcil

	6	3		2				
7	8	4		6	9	5	2	3
2			5	3	7		4	
				8	2	4	5	
							7	2
		8		5				6
		5		7		2	8	9
8	4							
				9				

SOLUCIONS

7	3	6	4	9	2	8	5	1
9	5	4	1	6	8	3	7	2
1	2	8	3	7	5	6	4	9
8	4	3	5	2	6	7	1	9
2	7	9	8	4	1	5	6	3
6	1	5	9	3	7	2	8	4
3	8	1	6	5	9	4	2	7
4	6	7	2	8	3	1	9	5
5	9	2	7	1	4	6	3	8

Dificultat: mitjana

4	6	1	5	9	8	2	7	3
8	4	6	2	1	9	7	3	5
9	1	5	3	7	4	2	8	6
9	6	1	3	5	7	4	2	8
1	5	6	9	4	3	8	7	2
2	4	5	1	8	6	3	7	9
7	9	3	7	6	4	8	5	1
8	4	1	5	3	7	6	4	8
9	1	7	6	9	5	2	3	4

Dificultat: fàcil

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
A	L	E	R	G	I	Q	U	N	G	I	M	
2	F	A	L	S	I	A						
3	L											
4	I	D	O	O								
5	G	A	R	L	A	I	R	E				
6	I	U	A	D	R	O	C					
7	T	R	A	D	E	N	C	A	I	X		
8	A	C	A	N	E	N						
9	A	R										
10	G	E	O	I	D	E	L	L	E	C	S	
11	S	O										
12	A	N	E	M								
13	F	I	N	A	N	C	E	S				

Escola de
PERIODISME

EL 9 NOU

per a joves de 15 a 18 anys

PREINSCRIPCIONS
del 22 d'abril al 20 de maig

Places limitades

**Aprèn a treballar a la premsa,
ràdio, web, TV i canals de
'streaming' amb periodistes i
instal·lacions professionals**

Del 27 de juny al 22 de juliol

Matins de dilluns a divendres
de 2/4 de 10 a 2/4 de 2

Més informació:

☎ 93 889 49 49

✉ escolaperiodisme@el9nou.com

