

(Pàgines 2 i 3)

Ofensiva al Moianès contra la plaga de vespa asiàtica

La seva presència massiva, l'estiu passat, va posar en alerta els apicultors i ara s'activa un pla d'acció



SEBASTIÀ RENOM

Una vintena de voluntaris col·locant trampes

El Moianès ha unit forces entre institucions, població general i entitats, per traçar un pla contra la plaga de la vespa velutina. Des d'aquest cap de setmana un grup de 25 voluntaris han comen-

çat a col·locar les trampes a les diferents zones identificades en un cens fet prèviament. Diven-dres, els impulsors de la iniciativa es van reunir amb els voluntaris a Can Carner, per repartir les

trampes i tots junts es van desplaçar fins al Molí Nou. Allà van col·locar una trampa a manera de demostració, perquè tothom pogués veure els pas-sos que hauran de seguir.

(Pàgines 4 i 5)



SEBASTIÀ RENOM

Ramaderia ecològica a capa i espasa

Nils Plans i Núria Exposito estan al capdavant d'una explotació de pollastres ecològics a Mojà. Són joves, s'estimen la terra i els encanta la feina que fan, però denuncien com l'excessiva burocràcia ofega cada cop més el sector primari.

(Pàgina 7)



SEBASTIÀ RENOM

De carnisseria a botiga de discos

El local de Piula Discos a la plaça Major de Mojà havia estat una carnisseria. On abans s'hi despa-txaven carns i embotits, ara s'hi venen discos de vinil, CD, instruments musicals i articles de marxandatge. Rere el projecte hi ha Pol Grau.

(Pàgina 10)



SEBASTIÀ RENOM

Parada de renom a Castellterçol

Els orígens de la Violeta de Castellterçol es remunten al segle XIX, com a punt de parada de viatgers i bestiar a la línia de transport públic entre el Moianès, el Vallès i Barcelona. Al capdavant, hi ha des de fa 25 anys Eli Sagués i la seva família.

El Moianès, terra amb tradició d'apicultors, ha unit forces per lluitar contra la vespa velutina, una amenaça global, detectada a Catalunya l'any 2010. Els impulsors estan satisfets de la resposta a la seva crida. Diuen que han trobat totes les portes obertes.

Front comú per la vespa asiàtica

El Fanal i Apicultors del Moianès lideren la campanya, que es focalitzarà en la caça amb parany i compta amb 25 voluntaris

Moia

Queralt Campàs

Per primera vegada, la comarca del Moianès, ha unit forces entre institucions, població general i entitats per traçar un pla contra la plaga de la vespa velutina.

La situació es va veure agreujada l'estiu passat. "En aquell moment els apicultors vam detectar una presència massiva de vespa velutina pràcticament a tot arreu i les administracions van reaccionar tard. El protocol d'actuacions de la Generalitat va arribar el 22 de novembre. A finals d'any vam fer una reunió entre tots els apicultors de la comarca i vam veure que era una problemàtica comuna molt estesa", detalla l'apicultora Pati Casanova. L'assumpte anava més enllà dels apicultors: era un problema de salut pública.

Al capdavant de la mobilització hi ha El Fanal i Apicultors del Moianès (aquests segons encara no estan constituïts com a entitat). Ells, en molt poc temps, han organitzat una campanya per prevenir l'expansió, aquest estiu, de la vespa velutina al Moianès. La particularitat de la seva iniciativa és la implicació d'agents d'àrees molt diferents. El Consell Comar-

cal, vehiculant la comunicació amb els ajuntaments. També les escoles, instituts i una residència d'avis, que els han ajudat a construir els paranys, amb ampolles de plàstic reutilitzades. I l'ADF, que els ajudarà a fer el contacte amb els propietaris dels terrenys on es col·locaran els paranys.

La seva estratègia es basa

La caça amb parany massiva és la millor estratègia per combatre la vespa velutina

en un estudi del Departament de Ciència Animal i dels Aliments de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), que demostra que el la caça amb parany massiva és el mètode més efectiu per combatre la vespa asiàtica, especialment per capturar les reines a la primavera i a la tardor.

La primera fase de la campanya va consistir a fer un cens de nius. Els que hi ha actualment, que es veuen a simple vista, ja no tornaran a ser utilitzats, però són orientatius per saber en quines zones tornaran a niar. "Unes

100 persones ens van enviar ubicacions i fotografies, i tot i que molts eren repetits vam acabar amb un mapa de cens d'una quarantena de nius. La major part de nius detectats són a Moia (uns 25) i la població que segueix és Castellterçol. És possible que n'hi hagi més, però aquests són els que nosaltres hem detectat", detallava Rafa Delgado, d'El Fanal. A partir d'aquí, van fer una xerrada per explicar la problemàtica i conscienciar la població. "Per la data ens semblava que vindria poca gent i vam ser unes 80 persones, i allà els vam proposar si ens volien i podien ajudar amb els paranys", apuntava Casanova. A través d'aquella trobada i fent també una crida a les xarxes van buscar voluntaris que seran els encarregats de fer un registre de paranys.

Els espais municipals i les zones urbanes seran responsabilitat dels ajuntaments, que s'han compromès a afegir dins la seva contractació empreses especialitzades per desactivar els nius. D'altra banda, el grup de trampejadors, que està format per 25 voluntaris majors d'edat i que han signat un document d'exempció de responsabilitat, s'han compromès a fer un seguiment de les trampes que instal·lin. "Cada 15 dies



A dalt, la Pati Casanova, apicultora, i Pilar Clapers i Rafa Delgado, d'El Fanal; a sota, un rusc inusualment gran i dens, probablement un niu de vespa.

s'haurà de canviar el líquid atraient, que es fa de forma casolana, comptabilitzar les velutines atrapades i registrar quantes d'aquestes són mares, quantes obreres i si hi ha altres insectes", deia Pilar Clapers.

La vespa asiàtica és una espècie invasora que va entrar per Girona i des del 2010 s'ha anat propagant amb rapidesa a Catalunya.

El problema d'aquesta espècie té diverses ramificacions: és perillosa per a

Produir mel de forma amateur

A L'Argemira, de Castellterçol, en produeixen uns 800 quilos

Castellterçol

Q.C.

A masia L'Argemira de Castellterçol en Jordi Soler produeix mel de forma amateur. L'any passat va detectar la vespa velutina en acabar la temporada, cap al novembre, i per això no va tenir afectació a la producció de mel. "Depèn de la temporada i del nombre de caixes que tingui

instal·lades, però anant bé normalment en trec entre 30 i 40 quilos per caixa i en tinc unes 20. Aquest any ja veurem."

Enguany aviat posarà les trampes. Encara no ho ha fet perquè la vespa velutina s'ha detectat al Vallès i al Maresme, a latituds més baixes, però diu que "està al caure". "Altres anys d'alguna caixa sí que he tingut baixes.

Les velutines ataquen les caixes que estan dèbils i les acaben de rematar."

D'aquí a poc, per tant, es disposarà a instal·lar les trampes, fetes amb ampolles de plàstic de litre i mig. "A dins hi posem el líquid atraient, que és una fermentació de sucres i llevats. Va molt bé perquè normalment les abelles no hi entren i les vespes asiàtiques, sí."



Les caixes de mel de la masia d'Argemira, a Castellterçol

SEBASTIÀ RENOM



SEBASTIÀ RENOM

ctiu que ja no tornarà a ser utilitzat i un rusc embrionari

les persones, ja que s'acosta als entorns urbans, també especialment per als que treballen al bosc o en jardins i, alhora, és perjudicial per a la biodiversitat. "Maten les abelles i també es carreguen la pol·linització perquè cacen

insectes per alimentar les seves cries", deia Casanova. Es considera que cada niu de vespa asiàtica és capaç de produir cada any entre 2.000 i 10.000 vespes i 500 reines, xifres que expliquen l'abast dels danys que ocasiona.

Els voluntaris comencen amb les trampes i el seguiment de resultats

Aquest cap de setmana han iniciat la instal·lació de paranys

Moià

Queralt Campàs

Des d'aquest cap de setmana un grup de 25 voluntaris han començat a col·locar els paranys a les diferents zones identificades a través del cens. Divendres, els impulsors de la iniciativa es van reunir amb ells a Can Carner, per repartir les trampes i tots junts es van desplaçar fins al Molí Nou. Allà van col·locar una trampa de manera que tots van poder veure, *in situ*, els passos que hauran de seguir. "Els voluntaris començaran a posar trampes aquest cap de setmana i farem seguiment i manteniment de les trampes, canviant el líquid cada cert temps i comprovant les que queden capturades, fins a finals de maig", deia Clapers.

Aquest mes i mig és clau per reduir la població de velutines. Les mares fecundades, que han estat hivernant sota terra, s'activaran motivades per les temperatures elevades. "Amb uns 14 o 15 graus ja comencen a sortir", apuntava Casanova. Les properes setmanes sortiran i competiran entre elles. Entre un 15% i un 20% de les velutines reines sobreviuran i seran les que construiran els ruscs, començant pels ruscs embrionaris. Aquests, a diferència dels ruscs grans, no són impermeables i els han de fer en espais coberts "Fa poc ens van avisar d'un que havien trobat dins un nínxol."

"Les reines van engrandint el niu i poden tenir fins a 2.000 obreres", afegia



Els voluntaris, a Can Carner, aquest divendres

SEBASTIÀ RENOM

Un niu de velutina devora fins a 5 milions d'insectes

Clapers. De cada niu que puguin arribar a crear les que sobrevisquin, que són d'un sol ús, en sortiran entre 300 i 500 reines. Són territorials i s'adapten molt, de fet poden arribar a construir nius sota terra. "Sobretot se situen prop de rieres o basses perquè per fer el niu necessiten aigua per estovar la fusta amb la qual el construeixen", deia.

Les trampes, que han creat de forma casolana –reutilitzant ampolles de plàstic amb la col·laboració de les escoles–, estan específicament dissenyades per atrapar vespes velutines. De fet, la mida del forat per on entren està pensat per a això i, a més, dins l'ampolla posen trossos de suro i dues

tiges perquè els insectes les recorrin fins a l'exterior. En aquest sentit, des de l'organització assumeixen que hi ha un percentatge d'insectes que també quedaran atrapats. "Èticament ens costa, però en comparació als milions d'insectes que elles es mengen, compensa", apunta Delgado. Un niu de velutina pot arribar a consumir més de 5.000.000 insectes.

Aquest model de caça amb parany segueix els passos dels apicultors de la zona de Girona, que són pioners pel que fa a aquesta qüestió. El seu objectiu és poder eliminar el major nombre de reines possibles per pal·liar la problemàtica a l'estiu. Els afectats són sobretot els apicultors, perquè entre un 40% i un 60% de la seva dieta és a base d'abelles de la mel (entre 25 i 50 al dia), però també té efectes per a altres insectes pol·linitzadors, fet que provoca que els danys siguin encara majors del que aparentment es pensa.

EL MESSIES DE HÄNDEL
***** A MOIÀ *****
DISSABTE 1 D'ABRIL
ESGLÉSIA PARROQUIAL
A LES 20.00H
CONCERT DE LA POLIFÒNICA DE PUIG-REIG I CAMERATA BACASIS

POLIFÒNICA DE PUIG-REIG I CAMERATA BACASIS

Ajuntament de Moià

5€
ENTRADES

Entrades a:
entrapolis.com
OAC Ajuntament de Moià

ajmoia www.moià.cat ajuntamentmoia AjMoia

Que la burocràcia està ofegant el sector primari no és cap secret. En parlen en primera persona Nils Plans i Núria Exposito, dos

joves al capdavant d'una explotació de pollastre ecològic a Mojà. Defensen que el futur passa per decreïxer i diversificar.

“El que et dona treballar amb els animals i la terra no t'ho dona res més”

Nils Plans i Núria Exposito, productors de pollastres ecològics

Mojà

Bego Masdefiol

Visitem el Toll Ecològic un migdia ventós. Els pollastres no surten a rebre'ns. “Tenen un sistema immunològic molt dèbil, qualsevol corrent d'aire, canvi de temperatura o humitat en excés els afecta.” El Nil i la Núria, tot i la seva joventut, traspuen saviesa i passió. Amb una idea ben clara de com volen i haurien de poder treballar.

Què fan una pintora i un forjador en una granja de pollastres ecològics? Els ve de família?

N.P.: La finca és dels meus pares, en Cels i l'Anna, que es dediquen al pollastre ecològic des de fa una vintena d'anys. Va coincidir que quan ells es plantejaven deixar-ho nosaltres volíem fer un canvi, dedicar-nos a la terra plenament, abans ja teníem horta. I en vam agafar el relleu. Amb la Núria érem amics des de l'Escola d'Art de Vic, ella va

fer pintura i jo, forja. Sempre ens havia agradat el camp, des de petit he viscut el tema dels pollastres. La Núria, no, però com que s'adapta a tot...

N.E.: No hi ha feina que m'agradi més que aquesta. He estat al sector serveis, pintura, jardineria... Però el que et dona treballar amb els animals i la terra no t'ho dona res més. És tranquil·litat i agraïment. Ens agrada molt tractar amb els animals, fer néixer coses de la terra... De vegades, però, pesa molt el que comporta tenir un projecte d'aquesta magnitud en termes administratius. Et pot agradar el teu ofici, la feina, la pots estimar... però aquesta altra part és un corcò.

Quant temps fa que porten la granja?

N.P.: Quatre anys. Jo abans treballava de ferrer, la Núria va entrar un any abans a treballar amb en Cels.

N.E.: En Cels és una figura molt important, qui sap com fer que tot funcioni. Molta

gent l'ha vingut a visitar per tal que els expliqui com muntar una granja. Tots els que tenen granges de pollastre ecològiques o bé el coneixen o bé n'han sentit a parlar. És una persona que no només ha sabut treballar, sinó transmetre el seu coneixement, com ara a l'Escola Agrària de Manresa, a la Universitat de Barcelona. D'ell n'hem après i n'aprenem moltíssim.

N.P.: És un referent de l'avicultura ecològica. Nosaltres hem seguit fent el que feia, millorant algunes petites coses que ell mateix tenia en ment, hem buscat nous clients... Ens hem adaptat a les noves circumstàncies.

Com és un pollastre? Fàcil de cuidar?

N.E.: L'aviram és molt delicat. Aquí els criem nosaltres, no estan amb la mare. El primer mes de vida d'un pollet és molt important per al seu desenvolupament. Si tot surt bé, el pollastre és perfectament autònom per sortir a fora. Una de les feines importants de cada dia, a més de netejar, és passar-los a veure, que les menjadores no s'hagin encallat, o que calgui palla als jaços, etc. Tenen un sistema immunològic molt dèbil, qualsevol corrent d'aire, canvi de temperatura o humitat en excés els afecta. Nosaltres no els mediquem, els únics tractaments que fem són fitosanitaris, amb plantes medicinals. Quan estan refredats posem una mica d'infusió de farigola a la cisterna de l'aigua. No els donem res que no sigui natural. Ni hormones ni cap altra cosa.

Quants pollastres tenen?

N.P.: Normalment uns 1.600. Setmanalment fem uns vuitanta pollastres, que servim sota comanda. No matem cap pollastre que no s'hagi encarregat. Els triem pensant en el client.

Fan tot el procés?

N.P.: Sí, des que neixen fins que els venem. No els podem matar aquí per temes burocràtics, però per a nosaltres seria molt més senzill.

N.E.: Matar un pollastre no



Núria Exposito i Nils Plans, amb els pollastres que crien a la seva explotació, el Toll Ecològic de

“Tanta burocràcia és impossible d'assumir. No se'ns permet fer les coses millor”

comporta la mateixa infraestructura que un xai o una vaca. És més senzill. Però la burocràcia no ens permet fer les coses millor. Disposem d'una furgoneta frigorífica amb la qual distribuïm el producte. Des que els traiem fins que ens els tornen només passen una hora fora de les nostres mans, mirem d'arribar els primers a la línia perquè tot estigui completament net.

I d'aquí, a casa del client...

N.P.: Etiquetem els nostres pollastres, decidim per a quin client és cadascun. Els dilluns és el dia que fem tot això. A les 12 de la nit ens posem a fer les factures i l'endemà, a les 7 del matí, hem d'obrir la granja i jo vaig a repartir per carnisseries i botigues. La Núria es cuida dels particulars.

N.E.: Tant de bo tota la gent del Moianès ens demanés que li portéssim el pollastre a casa. No hauríem de baixar cap a Barcelona...

Per tant, els seus pollastres són sota demanda?

N.E.: Sí, però també es poden trobar a algunes carnisseries de Mojà, Castellterçol, Caldes de Montbui, Sabadell, Badalona i Barcelona. Ens agrada tenir una clientela fixa,

“Ara interessa donar veu a les dones perquè el feminisme està de moda”

que fa molts anys que valora el nostre producte.

N.P.: La nostra idea seria vendre al Moianès. Som 8.000 habitants. Els números quadrarien. Però aquí només donem sortida a un 20% de la producció.

Per què el Moianès és una comarca amb tant productor agroalimentari?

N.E.: Ha sabut sumar la gent que ha vingut de fora, amb noves idees, a la feina que ja es feia aquí.

N.P.: Hi ha molta gent treballant en ecològic i seguirà sent-hi, perquè ara s'hi dedica molt jovent. Cada cop hi ha menys terres abandonades. El fet que no tinguem bones carreteres també hi ha influït. A nosaltres ens va perfecte. Si no hi hauria més indústria.

La burocràcia els ofega?

N.E.: La cosa és seriosa. És molt greu que tinguem un govern que ens obliga a pagar gestors per fer tràmits que ells imposen, que paguin a gent per fer aplicacions informàtiques que no funcionen i que sigui un problema tan recurrent, no només en l'àmbit jurídic d'empresa sinó també quant a persona física. Que una persona tingui



**FIRA
ART NATURA**

Castellcir / 09 d'abril / 2023

De 10 a 14 pels carrers del poble
PASSAT, PRESENT I FUTUR
DE NATURA A CASTELLCIR



SEBASTIÀ RENOM

“Decréixer serà sobreviure. Com més petit, més capaç d'absorbir les hòsties”

problemes per demanar les beques dels seus fills i que jo tingui problemes per demanar la sol·licitud d'entrada de pollets... Tot rau en la mateixa arrel: la incompetència.

N.P.: En el món ecològic tenim el doble de problemes. No només responem davant la Generalitat, sinó també davant del certificador, en el nostre cas el CCPAE. A nosaltres ens tracten com si fóssim delinqüents, tant uns com altres. Si tu fas un pollastre mal fet, si tires productes químics al camp, no has de pagar res. I jo, que ho faig tot bé, haig de pagar per demostrar-ho. No té cap sentit. La Generalitat, en comptes de donar-te les gràcies, t'està vigilant constantment.

N.E.: Haver fet telemàtic tot el sistema agrari quan no tenen cobertes totes les zones amb internet és de delictes. I el pitjor és tenir aquí al costat el Drone Center, on venen a desenvolupar tecnologia que se'ns escapa del cervell.

N.P.: És molt fàcil fer lleis noves i que ens espavilem sense cap ajuda.

N.E.: El problema rau en el fet que el tècnic no hagi fet pràctiques. Si un tècnic no ha

trepitjat territori no hauria de poder exercir. Però quan ens dedicàvem a l'art ens havíem trobat amb els mateixos enquistaments. És sistèmic. Quelcom no deixa que les coses funcionin. Hauríem de fer net. I precisament és això el que fa que molta gent pateixi molt neguit i hagin de destinar diners a pagar gestors agraris. Hi ha una màfia entre l'agroxarxa, els sindicats grossos i les grans gestories agràries.

Parlem del llop, present al Moianès. N'han patit algun atac? O d'àliga cuabarrada?

N.P.: No hem tingut problemes amb el llop, però sí amb algun gos salvatge. Aquí el gran problema són els rapinyaires. Per això tenim dos gossos guardians, perquè l'àliga no ens ataquí els pollastres. Tenim una tanca perimetral per evitar atacs per terra, però per aire... Les àligues, estors i esparvers són el nostre problema.

N.E.: Estem en una ruta que va a parar a una nidificació d'àligues. Això és el seu rebost.

N.P.: La millor manera de controlar-ho són els gossos. Ens ha costat tres anys poder ensenyar-los bé, però ara corren darrere les àligues. Són els nostres companys de feina.

N.E.: Són gossos que miren al cel. I diferencien perfectament una àliga d'un corb. Saben que la seva feina és protegir els pollastres. Abans teníem mínim dues baixes diàries. A més, el sistema

de compensació per danys ocasionats per fauna salvatge protegida de la Generalitat no funciona.

N.P.: Per pagar-nos diuen que hem de tancar tot el cel del nostre tancat, que és d'un quilòmetre quadrat. I tot i així feina rai a cobrar.

I què han de fer?

N.P.: Entre els ramaders parlem cada dia que les coses no van bé. Ningú està content amb la certificació ni el

tracte de l'administració ni el maltractament a la terra. Però el departament sap que no deixarem els nostres animals morir i anirem una setmana seguida a manifestar-nos.

N.E.: Per la revolta dels remences es van dividir: sortia un a revoltar-se i un a quedar-se amb el bestiar i les terres. És el plantejament que hauríem de fer. Tenir una granja com la nostra no és sostenible. Cada família hauria de tenir quatre gallines. Si no ens n'adonem ara, ho farem el dia que s'acabi el gasoil. Ho veurem de cop!

El sector agroalimentari és un món d'homes?

N.P.: Visiblement és un món molt d'homes, però hi ha molta dona. Crec que ja hi eren però no es veien. L'home estava al capdavant, però si li sortien les coses bé era gràcies a la dona. Abans la dona feia tot allò relacionat amb la granja: seleccionar el gra, sembrava, organitzava... Nosaltres la feina la fem per igual, tallem llenya tots dos amb motoserra... Però ella és la dels números. I jo, el ramader. Encara falta treballar-la, aquesta visió.

N.E.: No és que hi hagi més dones, sinó que hi ha moltes més maneres de visibilitzar-les. Als mitjans de comunicació els ha interessat donar-los veu perquè ara el feminisme està de moda. És el que ha sigut sempre, però ara sembla que en fem bandera i discurs.

Quin futur esperen?

N.P.: Tenim la granja de pollastres ecològics però ens estem encarant cap a una diversificació i autogestió. Volem tornar enrere, no

retrocedir però sí viure més com abans. Cuidar la terra amb els teus animals i les teves mans no és el mateix que fer-ho amb un tractor. Si només mirem per la producció, ens guanyarà un tractor o una motoserra; però si mirem per la qualitat i per la natura, no hi ha color.

N.E.: No volem créixer, de fet estem canviant el sistema de producció per anar a menys. Tenim projectes de fruiters, d'herbes aromàtiques, de vinya, de fer mel... Decréixer és preparar-se per sobreviure en el futur. Com més petit siguis, més capaç seràs d'absorbir les hòsties que vindran. Volem allunyar-nos del sistema tant com ens sigui possible.

N.E.: Sempre pensem a produir. Però i si comencem a pensar a respectar l'ecosistema? Cal sentit comú i propostes positives i reals de l'administració ajudant gent jove que, com nosaltres, té ganes de fer coses i fer-les bé.

N.P.: Un pagès, per tenir a casa seva unes ovelles, una vaca, alguns pollastres i una cabra, té tants problemes... Requereix un fart de papers, d'explotacions registrades, una de guies sanitàries... Realment te'n passen les ganes. Nosaltres voldríem fer-ho, però tanta burocràcia és impossible d'assumir.

N.E.: El govern es creix defensant la gent que fem bé les coses, però aquests mateixos hem de pagar. Ens diuen que ens ho tornen amb la subvenció, però és mentida.

N.P.: Hauria de pagar aquell que ho fa malament, no a l'inrevés!

DIA DEL PARE

AMB QUIN PERSONATGE IDENTIFICARIES EL TEU PARE?

Del **17 al 26 de MARÇ**, totes aquelles persones que vinguin a Sant Quirze, omplin la **butlleta del Dia del Pare** i ens hi facin un dibuix:





SEBASTIÀ RENOM

El grup de Mantellines de l'Esbart Rosa d'Abril, durant un assaig de divendres al local que tenen a la Fàbrica Anla

L'Esbart de Castellterçol, una escola de valors i tradicions

L'Esbart Rosa d'Abril aposta per modernitzar-se i anar més enllà de la dansa: són escola de vida

Castellterçol

Queralt Campàs

La dansa tradicional com a motor de transmissió de coneixements i valors. Aquesta premissa és el que fa especial el projecte de l'Esbart Rosa d'Abril de Castellterçol. La Montse Malats i l'Alba Postius, dues enamorades del projecte que destinen hores i hores, de forma altruista, a aquesta petita joia del Moianès, afirmen que els esbarts, si no innoven, estan destinats a morir. "Hem d'aconseguir que sigui atractiu pels joves i adaptar-nos a l'època que

vivim sense perdre l'essència", apuntava Postius. Per assolir aquesta fita utilitzen músiques de grups moderns com Els Catarres, o altres grups més clàssics i tradicionals, però de recent creació, com La Cobla Catalana de Sons Essencials. A més, fan coreografies amb un fil conductor, teatralitzades i amb balls propis. "La gent ens diu: 'que bé que ho feu!' Aconseguiu generar aquests comentaris perquè ens ho passem bé, ens divertim molt! En qualitat no serem mai els millors, ni ho volem ser, però aconseguim tenir molta més gent que alguns

esbarts de Barcelona", afegia enorgullida.

La majoria d'esbarts grans, com per exemple el de Sant Cugat, compten amb una Escola de Dansa, on ensenyen dansa moderna de forma més quadrada, i per poder entrar a formar part del "Cos de Dansa", que és el grup dels adults i el més "professionalitzat", fan una selecció dels millors balladors. A Castellterçol estan convençuts que s'ha de transmetre la dansa tradicional, però volen anar més enllà. "Darrere hi ha valors humans i altres ensenyaments, que a simple vista no

es veuen. És molt ric i nosaltres hi creiem fermament", apunta Malats.

Durant el curs, aquest especial pel seu 77è aniversari, tenen una organització estable amb gairebé un centenar de participants i voluntaris: P3, P4 i P5, els Cascabells; 1r i 2n, les Barretines, 3r i 4t, les Faixes; 5è i 6è, les Mantellines i el grup de juvenils, tota l'ESO, Almorratxa. El següent pas és entrar al Cos de Dansa. I també tenen un grup de veterans amb gent de fins a 70 anys: els Lolos. Paral·lelament, hi ha els monitors (molts d'ells professors o músics), que compten amb una formació específica; tres modistes que confeccionen tots els vestits, i altres voluntaris.

Malats exemplificava els ensenyaments que transmeten, més enllà de la dansa: "Amb els petits fem percussió, cantem, etc. i amb els grans treballem la postura i la teatralitat." "Tots som iguals, no hi ha primer ni últim perquè anem canviant de posicions. Ens hem de respectar: tots ens donem les mans, no fem diferències, i cal compromís perquè si no fas anar malament a tot el grup", afegia Postius. En definitiva, el Rosa d'Abril no és només una tradició, una coreografia o uns passos, sinó que és escola de vida.

Ramon Vilar

Joan Capdevila



Ramon Vilar es fill de Santa Maria d'Oló. De petit va anar a l'escola del poble, més endavant

a Avinyó i per acabar a Manresa, on va fer estudis de Formació Professional en electrònica, ofici al qual s'ha dedicat. De la política, no n'ha viscut mai. De jove va estar en el món del futbol local, el teatre i com a professional d'audiovisuals. Va passar tres mesos a Portugal perfeccionant els seus coneixements d'electrònica. Amb la seva feina ha voltat molt i encara volta ja que el càrrec de president del Consell Comarcal l'obliga a desplaçar-se sovint per dur a bon port les iniciatives que es programen sovint. Ha viscut sempre al poble tret d'una temporada d'uns 10 anys, que va estar a Barcelona. Home de fermes conviccions polítiques a Esquerra Republicana a Catalunya. Va ser alcalde d'Oló vuit anys. Assegura que la política local és molt dura. Dels anys d'alcalde en recorda que es va crear el centre de dia de la gent gran. Aquest centre fou un encert, ja que hom hi va a trobar amics, activitats lúdiques i culturals que encara avui omplen bona part de les activitats que pot fer la gent gran. Els usuaris estan contents i l'empresa que ho porta, que és de Girona, i ja fa temps que rutlla, ho fan molt bé. Es tracta doncs d'un servei de cost baix però que fa un servei important. Està convençut que durant aquells anys es va fer endreça del poble. Foren els anys de la venda de l'antiga fàbrica Emalosa, es va tirar a terra i s'hi va fer una sala gran. Avui hom pot visitar si escau el petit museu on hi ha màquines de filar i teixir de l'antiga fàbrica. Un cop es va crear la comarca del Moianès, de primer fou president del Consell Comarcal, Dionís Guiteiras, alcalde de Moià, i des del 2017 ho és Vilar. Ara mateix tenen endegats projectes importants, com la reforma de la C-59 i el nou escorxador. L'Arxiu Comarcal s'ha pensat de tenir-lo a Castellterçol i s'han impulsat d'altres millores en serveis socials. També s'ha millorat el transport dels estudiants de la comarca cap a Barcelona, Vic i Manresa.



Ajuntament de Calders

Descobriu el poble



Pol Grau, responsable de Piula Discos, al local de la plaça Major de Moià on ven discos de vinil, CD, instruments musicals i articles de marxandatge

format encara té molta sortida, perquè és barat i permet fer edicions molt completes”, explica Grau, que compagina la tasca al capdavant de la botiga amb la seva feina d’educador social.

“A Moià, els nens veuen discos de vinil cada dia quan venen a jugar a la plaça”

D’altra banda, el fet de vendre instruments musicals l’ha ajudat a establir vincles amb les escoles de música de l’entorn. “Al Moianès hi ha un teixit musical bastant important, entre músics, escoles, tècnics de so i altres professionals del sector. És possible que si hagués obert aquesta botiga a Barcelona, avui disposés d’un espai més gran i guanyés més diners. Però no formaria part d’una comunitat com la que tenim aquí a Moià. A gairebé tots els clients els conec pel nom de pila, i quan venen a la botiga no em dedico a fer pedagogia de res, sinó que parlem de música i aprenem els uns dels altres.”

Grau, veí de Castellterçol, va ser durant la dècada dels 90 baixista de Gallygows, una de les bandes pioneres del rock alternatiu a Barcelona. “Vam arribar a tocar al Festival Internacional de Benicàssim (FIB) i vam guanyar un premi de la revista *Rockdelux*”, recorda. Obrir la seva pròpia botiga de discos li ha ofert una nova perspectiva del negoci musical. “De cop i volta, jo mateix he esdevingut aquella persona que sol rebre les últimes novetats tres dies abans de posar-se a la venda”, conclou, satisfet.

Piula Discos està adherida a la xarxa Record Store Day i al Bo Cultural Jove del Ministeri de Cultura. També ven part del seu catàleg a la plataforma digital Discogs.

Un oasi melòman al cor de Moià

Piula Discos ha transformat una carnisseria de tota la vida en botiga de vinils

Moià

Oriol Serra

El local de Piula Discos a la plaça Major de Moià havia estat anys enrere una carnisseria de tota la vida. On abans s’hi despatxaven carns i embotits, ara s’hi venen discos de vinil, CD, instruments musicals i articles de marxandatge. L’antic rebost fa de magatzem. I la botiga ha esdevingut el punt de trobada de tota una comunitat de melòmans. “La gent sap que pot venir a comprar discos, però també a passar l’estona i a fer petar la xerrada”, apunta el responsable de l’establiment, Pol Grau, que va alçar la persiana per primer cop el desembre de 2019.

El de Piula és un cas excep-

cional. Una botiga de discos situada al bell mig d’un poble de 6.000 habitants on mai abans hi havia hagut un comerç d’aquesta mena, i que va obrir portes quan el futur del sector era més incert que mai. A Vic feia pocs mesos que havia tancat la històrica Martulina Divina, l’últim punt de venda de música en format físic que quedava a Osona. I Granollers ja feia anys que havia perdut Disc K7, Radio Aragonès i Different Disc, últims supervivents d’un model de negoci que durant les últimes dècades s’ha vist tocat per l’auge dels formats digitals.

“Vaig obrir la botiga perquè volia mantenir-me en contacte amb la música, que sempre ha estat la meva gran

passió. Però també perquè em va semblar necessari. Jo mateix havia estat client de la Martulina Divina, i un cop tancada vaig trobar a faltar un lloc on poder anar a comprar discos. Tinc tres fills, i no volia que només coneguessin la música a través del mòbil”, recorda Grau, que sol rebre visitants de comarques veïnes com Osona, el Vallès Oriental o el Bages, però viu sobretot del públic local.

“A Moià, els nens saben què és un disc de vinil perquè en veuen cada dia mentre van de camí cap a l’escola o quan venen a jugar a la plaça. N’hi ha que entren encuriosits per una caràtula que han vist des de fora. De vegades em pregunten pels àngels que surten a la

portada del disc *Heaven and Hell* de Black Sabbath o per Eddie, la mascota d’Iron Maiden, i arran d’això acaben descobrint la música d’aquests grups. A diferència dels adults, que estem carregats de prejudicis, els nens tenen moltes ganes d’aprendre”, afirma el botiguer.

El local de Piula és petit, però al seu interior s’hi pot trobar una àmplia oferta discogràfica que va des dels clàssics de totes les èpoques i estils fins a les últimes novetats nacionals i internacionals, i alhora fa d’aparador dels músics locals. “El que té més sortida són les reedicions. Les novetats les portem més aviat sota demanda. I si bé és cert que venem més vinils que CD, aquest darrer

Cursos d’herbes remeieres a Castellcir, l’Estany i Sant Quirze

Sant Quirze Safaja L’Estany, Sant Quirze Safaja i Castellcir ofereixen cursos sobre herbes remeieres coincidint amb la primavera. La proposta, gratuïta però amb places limitades, s’anirà desplegant entre tots tres pobles des d’aquesta setmana fins al 5 de maig. A banda d’aprendre sobre flora i descobrir l’entorn més proper, el Consell Comarcal, que impulsa els cursos, en destaca les passejades suaus per a persones de més de 60 anys.



TAULA RODONA

PARLEM DE L'AIGUA AL MOIANÈS

amb Eloi Cordoní



Fa dies que el dèficit de pluges a la comarca del Moianès fa evident la disminució de l'aigua dels aqüífers. Alguns dels municipis durant l'estiu del 2022 i encara en aquests moments s'estan abastint d'aigua potable amb cisternes.

L'abastament d'aigua potable ha estat un dels estudis realitzats pel Consell Comarcal del Moianès per tal de saber en quin punt es troba la comarca en abastament d'aigua i disposar de les eines i actuacions per tal de poder garantir l'aigua potable als nostres municipis.

Amb motiu del Dia Mundial de l'Aigua, aquest dimecres, 22 de març, hem organitzat una taula rodona amb Eloi Cordoní i representants polítics de la comarca i dels ajuntaments del Moianès per parlar sobre l'aigua, la situació actual, les previsions i compartir-ho amb la ciutadania.

D'altra banda, en els Espais de Migdia comarcals han començat a fer accions de sensibilització i a treballar per aprofitar i fer un ús responsable d'aquest bé escàs.

El mateix dimecres 22, els Espais Joves comarcals faran accions de sensibilització entre els joves.

La taula rodona tindrà lloc a l'Auditori Sant Josep de Moia a 2/4 de 7 de la tarda.

SOM
SERVEI D'OCUPACIÓ PÚBLICA
DEL MOIANÈS

OFERTA PÚBLICA D'OCUPACIÓ

Procés selectiu

TÈCNIC/A DEL SERVEI D'OCUPACIÓ DEL
MOIANÈS (A2)

i constitució d'una borsa de treball

El Consorci del Moianès ha publicat les bases reguladores del procés selectiu, per màxima urgència, per proveir un lloc de tècnic/a del Servei d'Ocupació del Moianès i suport als projectes de foment a l'ocupació (A2) i la constitució d'una borsa de treball.

Les persones interessades a formar part d'aquest procés poden presentar la sol·licitud fins al dia 24 de març del 2023. Consulteu les bases en el següent enllaç: + info.

OFERTA DE LA SETMANA

Estàs buscant feina?

Al SOM aquesta setmana estem cercant:

- Personal de neteja i manteniment
- Repartidor/a de productes d'alimentació
- Carnisser/a per a obrador
- Responsable d'equip de neteja
- Tècnica/a d'informàtica per suport a clients pel Moianès
- Cambrer/a per a caps de setmana
- Monitor/a de menjador escolar

Si vols veure les ofertes que hi ha vigents i poder-t'hi inscriure, clica aquí: + info.

Més informació: www.ccmoianes.cat
Tel. 93 830 14 18 - 93 520 80 00

Dijous
30
març

JORNADA EMPRESARIAL

El Consorci - Consell Comarcal del Moianès organitza la jornada empresarial "Digitalització i reptes de futur del sector agroalimentari i turístic del Moianès", amb el suport dels ajuntaments de la comarca i la Diputació de Barcelona (Programa Treball, Talent i Tecnologia). La jornada empresarial tindrà lloc el 30 de març de 2023

a l'Auditori Sant Josep de Moia i té l'objectiu de mostrar la importància de la digitalització del teixit productiu, concretament en els sectors agroalimentari i turístic, coneixent de primera mà tres casos d'èxit en la digitalització de processos en el sector agroalimentari: Casa Mas, el Celler Cooperatiu de Salelles i la plataforma Volta.cat.

A més, comptarà amb

un espai de participació on s'oferirà l'oportunitat perquè les empreses comparteixin experiències, estableixin contactes i generin noves idees per impulsar el seu creixement i desenvolupament en el mercat.

Totes les empreses del sector agroalimentari i turístic de la comarca estan convidades a participar en aquesta jornada.

Comença
la primavera!

Et convidem a descobrir una comarca plena de natura, cultura, patrimoni, serveis turístics, comerços, productes de la terra...

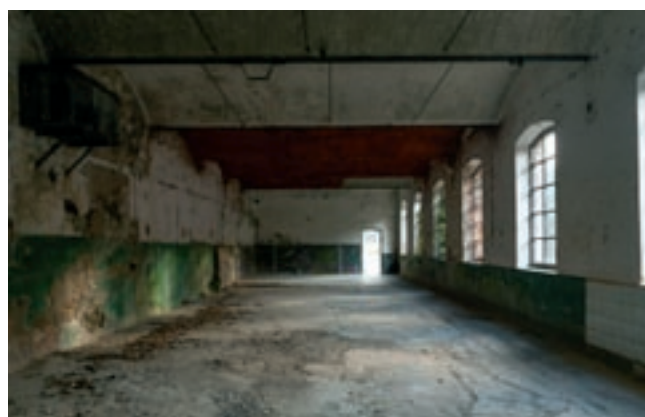
@moianesturisme

www.moianesturisme.cat

CONSELL COMARCAL
DEL MOIANÈSconsorci del
Moianès



PATRIMONI I CAPITAL NATURAL: ANTIGA FÀBRICA DE TINTS MARCET DE GRANERA (XVIII)



POL DURAN

A dalt, una de les naus principals de la fàbrica; a baix, a l'esquerra, l'interior d'una de les naus; al mig, el dipòsit d'aigua, i a la dreta, l'actual embassament a la riera de Marcet

Una fàbrica al mig del bosc

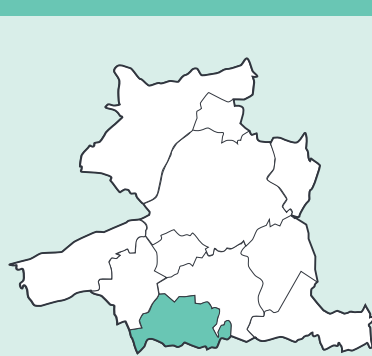
La colònia industrial tèxtil del Marcet, a Granera, va funcionar entre els anys quaranta i setanta del segle XX

Granera

Josep Vilarroya

Des d'un trencall situat al quilòmetre 6,3 de la carretera BV-1245, de Granera a Castellterçol, al mig d'una zona boscosa, s'accedeix a un conjunt d'edificis que, en el seu dia, van ser una petita colònia industrial al voltant d'una fàbrica de tintes. Segons els Mapes de Patrimoni Cultural de la Diputació de Barcelona, l'antiga fàbrica Marcet és un conjunt arquitectònic situat a la banda de llevant del torrent del Marcet i format per tres grans naus, la casa de l'amo i els habitatges per als treballadors.

Segons el document, les naus són de planta rectangular, amb les cobertes de teula àrab de dues vessants i organitzades en planta baixa i pis. El volum de la banda de ponent presenta obertures rectangulars i d'arc rebaixat bastides en maons i de grans dimensions. Ha perdut completament la coberta. A l'interior, els espais estan coberts



Antiga fàbrica



SITUACIÓ

Granera



QUÈ S'HI FA?

Es troba en molt mal estat de conservació, però en alguns edificis hi ha habitatges de segona residència.



amb sostre de bigues de ferro i revoltos. La part posterior es correspon amb els habitatges per als treballadors. Disposa d'obertures rectangulars bastides en maons i té una gran bassa de planta rectangular a l'extrem de migdia. El volum central també compta amb grans finestrals d'obertura rectangular, està bastit en maons i amb els paraments arrebossats. Té la coberta mal-mesa i està en estat d'abandonament total.

Darrere d'aquest volum hi ha un petit cos rectangular colonitzat per l'abundant vegetació existent a la zona.

A la banda de llevant del conjunt, elevada respecte a la resta, hi ha l'antiga casa de l'amo. És rectangular, amb teulada de dues vessants i organitzada en dos nivells. Presenta obertures rectangulars i d'arc de mig punt. De la façana principal, orientada a migdia, destaca una galeria d'arcs de mig punt a la planta baixa. La construcció té els paraments emblanquinats.

Segons diversos documents, la petita colònia industrial del Marcet té el seu origen en una antiga masia. Entre els anys 1895 i 1905, Joaquim Roger, propietari de l'antiga fàbrica

de teixits i filats Roger, de Castellterçol, i el seu fill Hipòlit Roger Salabert van crear un gran grup industrial amb una nova fàbrica tèxtil a Castellterçol (el Vapor), una fàbrica de tintes a Granera (el Marcet) i una fàbrica a Santa Maria d'Oló. Segons la fitxa de la Diputació, que cita un treball de Joan Bubé Oller de l'any 2013, la construcció de la colònia s'hauria fet a partir del 1940. Posteriorment, a mitjans dels anys seixanta, la propietat de la fàbrica passa a mans de Joaquim Roger i Amat (filatura i cotó), que es reparteix la propietat amb el

seu germà, Josep Maria Roger (teixits).

El Marcet es dedicava al tint i al blanqueig de teixits i fils. Hi van arribar a treballar una trentena de persones, la majoria veïns de Granera i Castellterçol. La fàbrica va cessar la producció entre els anys setanta i vuitanta del segle XX. Actualment, alguns dels edificis estan destinats a habitatges de segona residència. També hi ha una casa, que era la de l'amo, on viuen tot l'any.

L'alcalde de Granera, Pere Genescà, ha recollit informació de persones que hi van treballar, com el seu pare, i persones que vivien a la colònia. Diu que l'aigua l'agafaven de l'embassament que hi ha més amunt en la riera i que, cap al final de la seva producció, es va fer una depuradora, les restes de la qual encara es veuen enmig de la malesa. Molts estius, l'embassament quedava sec i llavors s'agafava l'aigua d'una petita resclosa a la font de l'Avellaner, uns 500 metres més amunt.



SEBASTIÀ RENOM

La família que regenta La Violeta des de fa 25 anys. Eli Sagüés, vestida de negre, amb els seus pares, Maria Àngels i Jaume, i la parella, en Valentí

Una cruïlla amb aroma de galtes guisades

La Violeta, fonda històrica de Castellterçol, celebra els 25 anys del seu renaixement

Castellterçol

Griselda Guiteras

La Violeta és un dels establiments fondistes històrics de la Catalunya Central. Està situat a l'entrada de Castellterçol, en una cruïlla, just a peu de carretera. Ara l'anomenem C-59, però sempre s'ha conegut com la carretera de Barcelona. Per aquí, doncs, hi passa tothom.

L'any 1860 l'empresa vallesana Sagalés va inaugurar el servei de transport públic entre Barcelona, el Vallès i el Moianès. Era un trajecte prou llarg i la línia necessitava llocs on poder fer parada per abeurar i alimentar viatgers, conductors i animals. I així va néixer aquest hostal de camí, amb nom de flor. Era modest, però tenia de tot: una barra de cafès i una sala per als menjars, unes quantes habitacions senzilles i un pati per atendre carros i animals. I un banc a la façana principal. El seient on s'esperava el cotxe de línia i un punt de trobada per quedar amb la colla. I també una bona tribuna per veure passar veïns i forasters i no perdre's cap notícia del poble.

La família Sagalés va estrenar l'establiment amb les diligències de cavalls. I va veure com les substituïen els busos de motor. Acollia les tertúlies amb partida de cartes de la gent gran, les

reunions de l'equip de futbol i les celebracions familiars. I va donar la benvinguda als primers estiuejants. Els Sagalés de Castellterçol van portar el negoci durant diverses generacions, fins que en Joan i la Pepita, jubilats i sense descendència, van decidir cedir-lo.

■ L'ANTIGA FONDA PREN UN NOU RUMB

La Violeta va fer el tomb fa 25 anys. Llavors, una jove-níssima Eli Sagüés estudiava cuina a Barcelona, a l'escola Hofmann. Tenia 21 anys i cert bagatge en la restauració. Havia treballat amb Carme Rusalleda, a un Relais & Château, i havia portat sola un restaurant de Vallromanes. Havia après disciplina i autoexigència, s'havia entrenat en la presa de decisions. Sense haver nascut en una família d'hostalers, tenia més ofici que molts. I els Sagalés hi van confiar. La van animar a prendre el relleu. I l'Eli, amb el suport de la seva família, es va llançar a l'aventura.

El dia 22 de març de 1998 La Violeta reobria portes amb la família Sagüés al capdavant, endeutats fins a les pestanyes per les reformes del local, però amb la trempera que genera tenir, entre els fogons, un projecte il·lusionant. El restaurant el

L'hotel es remunta al 1860, com a punt de parada per a viatgers i bestiar

van fer tot nou, canviant distribucions, terres i mobiliari. Se'n va salvar només alguna paret de pedra, que s'esqueia a l'estil rústic i elegant que volien per al local. Durant tres anys ningú va fer vacances. El mateix dia que sortia de l'hospital, de parir el seu primer fill, l'Eli es cordava el davantal per servir un àpat per a més de cent persones a una important fira del poble. L'hostaleria no hi entén, d'hores, diu la cuinera. I més, quan es tracta d'un negoci familiar.

■ AMBIENT RÚSTIC, ÀPATS MODERNS

Eli Sagüés explica que van ser dels primers restaurants a la comarca a utilitzar vinagre balsàmic, quan tothom estava acostumat a les setrillers. També van sorprendre amb la sal de Maldon, que algun client va confondre amb les restes d'un got trencat. I de postres, va triomfar el iogurt servit en vas de vidre i un rajolí de salsa de gerds, més atractiu que els clàssics

envasos de plàstic. La Violeta va canviar de rumb just quan a Catalunya esclatava una nova cuina, més moderna, creativa i ambiciosa, impulsada per una remesa de joves professionals formats en escoles especialitzades. Cuineres i cuiners que treballaven amb tècniques molt precises, introduïen nous condiments i donaven importància a la presentació dels plats.

Però, alerta, que no es tracta d'oferir un menú amb esferificacions, fums o escumes sorprenents, adverteix l'Eli. Perquè aquests trucs impressionen al principi, però cansen, i no tothom els pot pagar. Està convençuda que la clientela repeteix quan sap el que menja, quan troba a taula bons productes, ben elaborats i poc manipulats. Per això va tenir clar que volia fer una cuina de sempre, però posada al dia. Durant tots aquests anys no ha deixat mai de guisar les galtes de porc, un dels clàssics del restaurant. Igual que la terrina de foie. I el magret amb poma. L'Eli recalca amb orgull que en aquesta casa es bullen ells els llegums i fan l'especejament de les carns, elaboren els canelons, els flams o els gelats. Els ous d'oca són de casa de la seva parella, en Valentí, igual que els conills, els calçots, les cols, les patates o el vi que fan servir per guisar. I així surten bons caldos,

salses i sofregits. A la cuina de La Violeta fa 25 anys que es fa elaboració pròpia i es descarten els enllaunats. Es va molt a pinyó, però diu l'Eli que l'hi demana l'ofici. I també és la manera que surtin els números.

■ VINT-I-CINC ANYS DE REPTES

25 anys han donat per a molt. Quan han atrapat un projecte, els Sagüés s'han llançat a una nova aventura. Quan el restaurant va agafar inèrcia i els deutes inicials van estar saldats, van comprar l'edifici i en van restaurar la façana. Quan portaven deu anys de negoci, van reformar les antigues plantes de la fonda per convertir-les en un hotel de sis habitacions. I en plena pandèmia, van comprar la propietat del costat, on havien viscut els Sagalés, per poder tenir un espai a l'aire lliure per a la clientela. Ara, l'era on descansaven els cavalls i s'aparcaven els carros és el Baluard, un pati on ofereixen esmorzars, àpats i copes quan arriba el bon temps.

Es fan els gelats, els canelons... S'especegen les carns i també es bullen els llegums

I la vista ja la tenen posada en dos nous reptes, que aquest establiment sembla el conte de mai acabar. Aquest estiu volen estrenar una piscina coberta, un incentiu per als clients de l'hotel i un reclam per fer sopars diferents amb tapes i música al costat de l'aigua. L'altre repte és transformar la casa dels antics propietaris en un petit restaurant gastronòmic, d'aquells de poc soroll i prou temps per assaborir una carta que proposarà productes top.

Aquesta setmana, la família Sagüés i el personal de La Violeta obriran una ampolla de cava per celebrar, en petit comitè, el 25è aniversari de la seva història. Un brindis que serà ràpid perquè els espera un cap de setmana intens: els dies 24, 25 i 26 de març han organitzat un festival gastronòmic i artístic dedicat a la clientela, ben diversa, que els ha fet confiança tots aquests anys. Divendres hi haurà sopar d'hamburgueses i festa amb quatre discjòqueis. Dissabte, menú gastronòmic, amb una mescla de plats històrics i plats nous, música en directe i una exposició de pintura. I diumenge, tarda d'havaneres al Baluard. Mai s'hi posen per poc, a La Violeta.

AGENDA

Dimarts 21 de març

L'Estany. Curs d'herbes remeieres, amb passejades suaus per a majors de 60 anys. De 10.00 a 12.00. Inscripcions a l'OAC.

Sant Quirze Safaja. Xerrada: "Coneguem l'artrosi", a càrrec d'Elisabet Quintana Cañellas, farmacèutica del poble. Centre Cívic Parc de l'Aigua, 16.00.

Dimecres 22 de març

Moià. Taller d'economia verda, sostenibilitat, economia circular i transició energètica (primera sessió, 5 hores). Can Carner, 15.00.

Hora del conte a les escoles: *Històries de noies valentes*, a càrrec de Mercè Martínez, d'Un Conte al Sac. Activitat emmarcada en la celebració del Dia Internacional de les Dones. Escola Josep Orriols i Roca i Escola Pia, quatre sessions de matí i tarda.

Dimecres 22 de març



Monistrol de Calders. Pas

de la quarta etapa de la Volta Ciclista a Catalunya. Horari orientatiu, de 16.00 a 16.30. La carretera B-1224 quedarà tallada pels volts de les 15.30.

Divendres 24 de març

Moià. Taller en línia: Funcionament de l'atur, la jubilació i les baixes laborals. Inscripcions al Consell i el Consorci del Moianès. De 10.00 a 12.00.

Cançons i poesia per a infants d'1 a 3 anys: *Uuuuu, Tat!*, amb la rondallaire Rosa Pinyol. Biblioteca. 17.30.

Dissabte 25 de març

Moià. 15a Festa del Porc. Esmorzar, dinar i sopar populars, jocs rurals, festa i concerts. Durant tot el dia al Molí Nou.

3a Mostra de Coreografies pròpies, a càrrec de l'Escola Municipal de Dansa. Espai Cultural Les Faixes, 18.00.

Diumenge 26 de març

Castellterçol. Escena 42, 8a Mostra de Teatre amateur: *Els feréstecs*, a càrrec del Teatre Nacional dels Tenes. Centre Espai Escènic, 18.30.

Dilluns 27 de març

Moià. Taller d'economia verda, sostenibilitat, economia circular i transició energètica (segona sessió, 5 hores). Can Carner, 15.00.

Tertúlia literària sobre la novel·la *La clivella*, de Doris Lessing, moderada per Nerea Campo, directora de l'espai A Cobert. Biblioteca, 19.30.

Dimarts 28 de març

L'Estany. Curs d'herbes remeieres, amb passejades suaus per a majors de 60 anys. De 10.00 a 12.00. Inscripcions a l'OAC.

Moià. Llegir el teatre: *Vent de garbí i una mica de por*, de Maria Aurèlia Capmany, moderat per Elvira Permanyer. Sortida al Teatre Nacional de Catalunya (TNC) per veure l'obra el divendres 31 de març. Biblioteca, 19.30.

Santa Maria d'Oló. Oficina mòbil d'informació al consumidor. Plaça Sant Antoni Maria Claret, de 10.30 a 11.30.

Dimecres 29 de març

Moià. Club de lectura en anglès sobre la novel·la *Brooklyn*, de Colm Tóibín, moderat per la traductora Laura Patricio. Biblioteca, 19.30.

Divendres 31 de març

Moià. Xerrada: "A la recerca d'un paisatge. Projecte paisatges urbans", a càrrec de Sara Villarta i organitzat pel Cercle Artístic del Moianès. Biblioteca, 19.30.

Dissabte 1 d'abril

Collsuspina. Projectió del partit de lliga en pantalla gegant entre l'Elx i el FC Barcelona. Sala polivalent, 21.00.



Moià. Concert: *El Messies, de Händel*, a càrrec de la Polifònica de Puig-reig i la Camerata Bacasis. Església parroquial, 20.00.

Santa Maria d'Oló. Preestrenes Testimoni Escènic: *Aigua*, a càrrec de la companyia Aclam. Aula Municipal de Música, 11.00.

Diumenge 2 d'abril

Castellterçol. Representació de l'escena bíblica: *L'entrada de Jesús a Jerusalem*, actuació de la Colla Sant Sepulcre. Itinerari: Centre Espai Escènic, plaça Prat de la Riba, carrer del Mig i direcció a l'església. Sortida, 11.00.

Escena 42, 8a Mostra de Teatre amateur: *Terapèutic*, a càrrec de la companyia Centre d'Arbúcies. Centre Espai Escènic, 18.30.

Dimecres 5 d'abril

Collsuspina. Projectió del partit de Copa en pantalla gegant entre el FC Barcelona i el Reial Madrid. Sala polivalent, 21.00.

Dijous 6 d'abril

Castellterçol. Representació d'Els Armats, a càrrec de l'Associació Colla Sant Sepulcre. Recorregut pels

carrers del poble i actuació a la plaça de l'Ajuntament.

Diumenge 9 d'abril

Castellcir. Fira Art Natura, passat, present i futur de natura a Castellcir. Pels carrers del poble, de 10.00 a 14.00.

Dimarts 11 d'abril

L'Estany. Curs d'herbes remeieres, amb passejades suaus per a majors de 60 anys. De 10.00 a 12.00. Inscripcions a l'OAC.

Dimecres 12 d'abril

Sant Quirze Safaja. Curs d'herbes remeieres, amb passejades suaus per a majors de 60 anys. De 10.00 a 12.00. Inscripcions a l'Ajuntament.

Divendres 14 d'abril

Castellcir. Curs d'herbes remeieres, amb passejades suaus per a majors de 60 anys. De 10.00 a 12.00. Inscripcions a l'Ajuntament.

Diumenge 16 d'abril



Santa Maria d'Oló. Cicle Gaudí de cinema: *La maternal*, de Pilar Palomero. Espai Hemalosa, 18.00.

MUSEUS I EXPOSICIONS

Castellterçol

Casa Museu Prat de la Riba. Espais familiars i de treball de Prat de la Riba. De dijous a dissabte de 10.00 a 13.30 i de 15.00 a 17.30. Diumenges i festius de 10.00 a 15.00.

Espai de Lectura. "Diàlegs amb la natura", fotografies i textos de Yolanda Vila Viladomiu. Fins al 31 de gener.

L'Estany

Monestir de Santa Maria. Església, claustre, sobre-claustre i mostra d'objectes religiosos. De dimarts a dissabte i festius de 10.00 a 14.00.

Sala polivalent de la Casa de Cultura. "El traç interior",

d'Andrea Weirather. Fins al 26 de març.

Moià

Casa Museu Rafael Casanova. Exposició sobre la Guerra de Successió i els seus protagonistes. Dijous i

divendres de 10.30 a 14.00. Dissabtes de 10.30 a 14.00 i de 15.30 a 18.00. Diumenges i festius de 10.30 a 15.30.

Museu de Moià - Coves del Toll. Exposició permanent de les col·leccions de paleontologia i arqueologia local.

Vine a Oló,
descobreix-nos!

RETAULES BARROCS RUTES FAMILIARS PATRIMONI ROMANIC RIQUESA GEOLOGICA LLEURE SALUDABLE

www.olo.cat
@ajuntament_olo

“En aquella època, tothom s’ajudava i ningú tenia un no”

És nascuda a Torelló. Com va anar a parar a Moià?

Una amiga em va comentar que faltaven mestres a l'escola Pia de Moià i va coincidir que jo estava buscant feina. Al cap d'uns quatre anys vaig anar a treballar a l'escola Pia de Caldes.

D'on li ve la vocació?

Provinc d'una família humil, el meu pare va morir quan jo era molt petita i no teníem gaires recursos. El primer record que tinc relacionat amb la vocació de mestra era una capsa que s'obria i tenia una petita recreació d'una classe. Hi jugava molt! Però realment el neguit se'm va despertar quan, en acabar el que en aquell moment era quart de batxillerat, les monges van demanar a la meua mare si podia entrar a treballar a l'escola ensenyant a llegir a nens que no en sabien. Allò em va omplir molt.

I va decidir estudiar Magisteri.

Sí, a Vic, i més tard vaig fer Pedagogia a la Universitat de Barcelona.

Per què va decidir implicar-se en política municipal?

Una mica per casualitat. Jo havia sigut militant d'Esquerra Republicana, però tenia amics de Convergència. M'ho van proposar i jo no ho tenia gens clar perquè tenia tres criatures petites, la feina... però no vaig saber dir que no!

Recorda què va ser la primera cosa que va dur a terme com a regidora?

Oh, i tant! Al poble hi havia tres nens i una nena amb moltes dificultats, no sabien llegir ni escriure. Vaig demanar que els cedissin una aula, i així va ser. A l'escola es va generar molt bon ambient al voltant d'aquesta canalla perquè tots els ajudaven. També vam aconseguir tenir dues treballadores familiars i dues assistents socials per a la gent gran. No hi havia cap servei d'aquest tipus i creia que era important tenir algun tipus d'ajut per als avis que vivien sols. Inicialment en va ser una de sola a mitja jornada per tota la comarca,



SEBASTIÀ RENOM

TERESA TERRICABRES, mestra i regidora

De 72 anys, viu a Moià i és mestra, ja jubilada. Apassionada de la cultura, i sempre amb un somriure a la cara, va impulsar diversos projectes a Moià com a regidora de l'Ajuntament entre el 1983 i el 2003.

però en vam acabar tenint dues de les dues especialitats. També vam impulsar l'embrió del Centre de Salut amb dos metges i un infermer, i vam anar incorporant especialitats. En aquell moment també va coincidir amb una problemàtica molt elevada amb la qüestió de les drogues i vam organitzar reunions, conferències i tallers per intentar pal·liar-ho.

Més tard es va encarregar també de cultura.

Sí, el dia abans d'un Onze de Setembre la persona que ho portava va decidir deixar-ho i ho vaig entomar. Rumiant em va semblar que hi havia tres grans temes que brillaven, per mi eren cabdals pel poble: la prehistòria, Rafael Casanova i Francesc Viñas. Vam apostar molt per les Coves del Toll i ens vam dedicar, amb l'ajut d'altra gent, a obrir el camí fins allà i asfaltar-lo. També vam adequar les instal·lacions per museïtzar-ho. Paral·lelament, vam impulsar la Festa de la Prehistòria, la Festa de la Ceràmica, el Dolmen, el Museu, la Festa Barroca, l'Auditori de Sant Josep, la Biblioteca (inaugurada per Roser Capdevila), Can Carner (com a hotel d'entitats) i ens vam agermanar amb el poble alemany Mauer. També vam continuar impulsant el Festival Viñas, que feia uns tres anys que funcionava.

Quina feinada...

Tot això no ho vaig fer pas jo sola, eh! La resta de regidors i l'alcalde *pencaven* molt, i el poble i les entitats també. Tothom tenia un sí per tot.

Quants anys va estar a l'Ajuntament?

20, però no ho aconsellaria a ningú. Vaig tenir molta sort del suport del meu marit i els meus fills. Algú altre no ho hauria vist amb bons ulls que una dona estigués tant temps fora de casa. De fet, jo vaig ser la primera dona regidora de l'Ajuntament i també vaig apostar per contractar la primera metgessa i policia, dones.

Queralt Campàs

TEMPS ERA TEMPS

Caramelles

Diumenges i dilluns de Pasqua Florida a Castellterçol es cantaven les caramelles. A la imatge es pot veure el grup dels grans, que solien interpretar peces musicals a veus. Els infants, a més, també ballaven el Ball de Cintes, el Ball de Nans o Cèrcols. El dilluns també actuaven a Sant Quirze Safaja. Amb els diners que recollien feien una excursió a la Costa Brava. La imatge dels anys 50, conservada a l'arxiu de Joan Capdevila, és del fotògraf Rafael.



FOTOS RAFAEL (ARXIU JOAN CAPDEVILA)