

30 d'agost de 2015

Dominical

REPORTATGE
CASSÀ DE
LA SELVA,
LA CAPITAL
DEL SURO

02_05

GIRONINS AL MÓN

BERTA CRUZ
TREBALLA A LOS
ANGELES PER A
NESTLÉ

06_07

ENTREVISTA

EL SOMMELIER
DEL CELLER DE
CAN ROCA, JOSEP
ROCA

08_09_10

PSICOLOGIA

ELS BENEFICIS
D'IMPARTIR
FILOSOFIA A
L'ESCOLA

11



68€ SOPAR I
ESPECTACLE
IVA INCLÒS
I a més Entrada al
Casino, Copa de Cava
i Pàrquing vigilat

TRIBUT SHOW
SOPAR I ESPECTACLE

9 D'OCTUBRE, 21h

BARRY WHITE

EL SOUL MÉS ROMÀNTIC A L'ESPECTACLE QUE TRIOMFA A U.K.

CASINO PERALADA

Reserves a www.casino-peralada.com - Més informació al 972 53 81 25

Per entrar al Casino és imprescindible DNI, Permís de Conduir o Passaport. Només Passaport per als ciutadans que no pertanyen a la Unió Europea. Només majors de 18 anys.



FOTO PORTADA: MÀQUINA DE COMPTAR TAPS EN EL PATI DE LA FÀBRICA DE CAN MENNA. A L'ESQUERRA, LA MARIETA MIR I A LA DRETA, LA MINGA MIR. (FOTO: AMCS/COL·LECCIÓ MONTSERRAT GENER)

EL SUMARI

30 D'AGOST DE 2015

04_05 GIRONINS AL MÓN

Propers i diferents

Berta Cruz viu a Los Angeles des del gener de 2014, on treballa per a l'empresa Nestlé

08_09_10 ENTREVISTA

Josep Roca

El sommelier i cap de sala d'El Celler de Can Roca afirma: «La nostra filosofia és estar a prop de la gent»

11 PSICOLOGIA

Filosofia a l'escola

Beneficis intel·lectuals i emocionals d'incorporar la matèria a les classes d'educació primària

Dominical

Passeig General Mendoza 2. 17002 GIRONA
Telèfon: 972 20 20 66
dominical.diaridegirona@epi.es

Director Jordi Xargayó	Cap de redacció Alfons Petit	Administrador Fèlix Noguera
----------------------------------	--	---------------------------------------

TEXT **LAURA DE QUINTANA**

Dotar a Cassà de la Selva de la capitalitat que es mereix al voltant del tap de suro, compartint-la al mateix moment amb Palafrugell, és l'objectiu principal que té el municipi. Des del consistori s'han ideat una sèrie d'accions per tirar endavant aquest projecte. «El suro és un eix important pel poble, se li ha de donar la força i importància que es mereix», afirma l'alcalde de Cassà de la Selva, Martí Vallès. Aquesta iniciativa ja va començar amb l'anterior govern del municipi i al llarg de la campanya electoral de Martí Vallès -alcalde per ERC-, van decidir continuar el projecte per potenciar el fet distintiu més diferencial de Cassà: la indústria surera. «Cassà és el lloc taper i surer més potent del món en producció de taps de suro», afirma Vallès.

Un projecte, set accions i un sol objectiu: donar a conèixer i potenciar la indústria del suro a Cassà i a tot arreu; és a dir, centrar el suro com un element d'interès del poble. Durant els pròxims quatre anys es vol posar en valor tot el llegat industrial i cultural que el poble ja té i que cal transmetre en l'àmbit local i internacional.

La primera iniciativa que es va dur a terme -encapçalada per l'antic govern- va ser la construcció d'una rotonda decorada amb taps de suro de cava i de vi a l'entrada de Cassà de la Selva. La finalitat és mostrar a la gent que entra al municipi quina és la identitat central del poble: el tap de suro i la seva indústria. Es va inaugurar aquest maig i està composta per set taps de vi i cava que fan 260 centímetres. Durant dos mesos i mig, es van dissenyar els taps mitjançant una forma en fang de la qual se'n va extreure un motlle de guix. Després, es van envoltar de resina de polièster reforçades amb fibra de vidre. Els taps estan collats sobre una placa de ferro i aquesta està aguantada amb rocs de formigó a terra. El disseny de la rotonda va anar a càrrec de Juan Pablo Paz Vázquez i els taps de suro van ser fets per Carles Cadús de l'empresa Elements en volum S.L de Barcelona.

Per altra banda, els comerciants del municipi també han volgut aportar el seu granet de sorra en aquesta iniciativa de reforçar el tret distintiu de Cassà de la Selva. Segons l'alcalde del municipi, Martí Vallès, «els empresaris del suro ens van demanar durant la campanya electoral que donéssim un impuls des de l'Ajuntament, ja que forma part de la història d'aquest poble». Explica que els tapers estan encantats i «absolutament» d'acord amb el projecte. El director general del grup Oller i president de l'Aecorck (Associació d'Empresaris Surers de Catalunya), Joan Puig, declara que estan «expectants i contents per aquest impuls inicial del nou equip de govern vers el sector surer a Cassà». Tot i això, recalca que la iniciativa dels taps a la rotonda d'entrada al poble també els hi va semblar una excel·lent idea. «A vegades, amb coses poc costoses i imaginatives es pot reforçar la nostra identitat surera i generar sinergies positives tant en l'aspecte social del municipi com en l'econòmic», explica Joan Puig. Pel que fa als comerços, també estan encantats «perquè significa que el poble es coneixerà més i vindrà més gent», diu l'alcalde. Entre els diferents artesans gastronòmics que s'han sumat al projecte s'hi troba la pastisseria Nèctar, que ha dissenyat productes locals al voltant del suro.

Aquestes accions volen que la tradició del suro a Cassà de la Selva arribi a través de la vista i del gust, però també de l'oïda gràcies a la creació del primer programa de ràdio dedicat exclusivament al tap de suro. Portarà com a títol *Cap de suro* i es començarà a emetre aquest octubre a Ràdio Cassà amb una periodicitat mensual. Es divulgarà sobre la cultura suro-tapera de les Gavarres, no només enfocant-ho a la part industrial sinó també en la gastronòmica, ja que es faran cates de vi i radiofòniques. Segons Martí Vallès, «qualsevol cosa que possem en marxa perquè la gent ho conegui és fantàstic». Afirma que la ràdio local té un radi d'acció molt gran, «molts pobles escolten *Ràdio Cassà* i, per



FOTOS:

1. Vista del pati de la fàbrica de suro de Ferdinand Barnés, a la carretera Provincial, amb el propietari i els treballadors.

AMCS/COL·LECCIÓ

JOAN MAYMÍ

2. Vista de l'exterior de la fàbrica N. Daussa y Cia.

AMCS/ANDRÉS FABERT

3. Vista parcial de l'interior de la fàbrica de can Menna. D'entre els personatges, hi ha en Tuneu, en Xeric, l'Abella i la Carmeta Gey. AMCS/COL·LECCIÓ

MONTSERRAT GENER

tant, és un mitjà de difusió molt important».

Una data senyalada pels cassanencs i cassanenques és la Fira de Santa Tecla que tindrà lloc el cap de setmana del divendres 18 al diumenge 20 de setembre. Enguany, s'ha decidit centrar-la en la fira del tap de suro, ja que fins ara estava íntegrament dedicada a les entitats i a les botigues de Cassà. A més, en aquesta edició hi haurà un valor afegit, i és que es focalitzarà en activitats centrades en el raïm, el vi i el suro. Hi haurà tastets al mercat, jornades gastronòmiques del raïm i una mostra de cellers de la DO Empordà. També tindran lloc una sèrie de tallers com el de divulgació de vins de l'Empordà i la seva vinculació amb el suro, un taller infantil de sabó de vi i un taller sensorial del suro, així com la presentació



1



JOAN PARRAMON
Gerent de Joan Parramon Salvi S.L.
«La producció actual ha baixat, però nosaltres seguim lluitant per poder-nos defensar»



JOAN PUIG
Director general del grup Oller
«Estem expectants i contents per aquest impuls inicial vers el sector surer de Cassà»

2



3

MARTÍ VALLÈS
Alcalde de Cassà de la Selva
«Cassà és el lloc surer i taper més potent del món en producció de taps de suro»

del programa *Cap de Suro* de *Ràdio Cassà*.

Una de les altres accions programades dins del projecte de l'Ajuntament és la creació de la denominació d'origen de Cassà. El projecte és d'àmbit local i pretén que totes les ampolles de vi tapades amb taps fets a Cassà entrin a formar part d'una denominació d'origen local del poble. El projecte està previst que es comenci a desenvolupar a partir de l'any 2016, tot i que es començarà a introduir a la Fira de Santa Tecla d'enguany. «La idea està sobre la taula, és interessant i s'està valorant», diu Martí Vallès. Explica, orgullós, que «els nostres taps de suro surten d'aquí i arriben a tot arreu del món, és la nostra Denominació d'Origen».

PROJECTE TRANSEUROPEU

Una altra de les accions previstes, però que encara està en procés de valoració, és la creació de la ruta del suro. Es tracta d'un projecte transeuropeu, presentat també per Morellàs (Maurellas-las-illas) a Catalunya Nord i Agullana, a l'Alt Empordà. L'objectiu del projecte és potenciar el món del suro a l'espai transfronterer que uneix els tres municipis. Martí Vallès el defineix com una idea que s'ha d'acabar de desenvolupar però pensada perquè la gent conegui aquesta ruta des de França fins a Cassà de la Selva. «Que la gent tingui l'oportunitat de recórrer aquest trajecte, que coneguin els pobles i que puguin conèixer com es fa el suro, com s'industrialitza o com es recull», explica Martí Vallès. Afegeix que és una ruta que té valors afegits, «es pot fer a peu, amb cotxe o amb bici però l'important és que aconseguim crear una ruta amb interessos comuns».

El projecte està dividit en tres fases. En primer lloc, es vol recuperar la memòria del fet històric, remarcant la importància antropològica i paisatgística de l'exploració de la sureda, així com la industrialització i l'exportació del tap de suro. En segon lloc, es vol connectar entre generacions i es vol fer un exercici de creació col·lectiva recollint testimonis que expliquin les seves experiències i produeixin continguts interessants per la població. En tercer

PASSA A LA PÀGINA SEGÜENT

Cassà, capital del suro

Posar en valor tot el llegat industrial i cultural que el poble té al voltant del tap de suro és el principal objectiu que s'ha proposat l'Ajuntament del municipi a l'hora de tirar endavant un projecte amb un seguit d'accions per consolidar-ho, transmetent aquesta tradició en l'àmbit local i internacional

Una indústria amb molta història

Encara que ara no hi ha tantes empreses com abans, el negoci del suro ha estat l'activitat econòmica més important del municipi durant molt de temps



La primera referència de la indústria cassanenca es remunta al 1760. La primera persona que va exercir de taper i que està recollida als arxius parroquials va ser Francesc Malavila Marranxa, amb data del 7 de maig de 1760. Tot i això, encara que no existeixi cap taper datat d'abans, això no significa que l'ofici no existís de més temps enrere. Cassà de la Selva està ubicat al costat d'importantes extensions d'alzina surera –el massís de les Gavarres–, la matèria primera necessària per a l'elaboració de taps i l'element que va estimular la implantació d'establiments tapers. És per això que, durant els segles XIX i XX, la indústria surera era l'activitat econòmica més important del municipi. Actualment hi ha menys empreses però, segons l'Ajuntament, aquestes produeixen més que les moltes que hi havia abans, ja que tot està més automatitzat. Encara hi ha, però, elements totalment manuals i artesanals com la tria dels taps de suro. Segons el consistori, la crisi econòmica ha afectat en menor mesura el sector del suro, ja que el 60 o el 70% de la producció s'exporta. Ara, al municipi hi ha una vintena d'empreses dedicades al sector del suro i al voltant de 500 persones que s'hi dediquen. Cassà de la Selva és un dels pobles on hi ha més producció de taps de suro d'Espanya i el més important és la qualitat dels taps que produeix, els quals tapen els millors vins i xampanyes del món. /L.D.Q.

VE DE LA PÀGINA ANTERIOR ➔

i últim lloc, es vol divulgar tota la informació recollida per crear un producte turístic complet –la ruta del suro– des del territori. Es vol contribuir al turisme sostenible amb una destinació adaptada al medi ambient i a la societat dels territoris que es transitarà. El producte final serà, doncs, una ruta de la indústria suro-tapera en l'àmbit transfronterer. El valor afegit del projecte és que potencia uns interessos comuns per reivindicar i sumar esforços per la cultura suro-tapera. El projecte transeuropeu està sol·licitat i pendent de resolució. Actualment, el municipi està encaminat en la primera fase, però l'abast del projecte variarà en funció de la subvenció que es doni.

Una altra iniciativa que està en procés de valoració és la creació d'una xarxa de turisme industrial al voltant de la indústria suro-tapera. És per això que Cassà de la Selva està desenvolupant el pla del turisme industrial per atraure a turistes de tot el món interessats a descobrir el procés de fer un taper de suro. Segons explica l'Ajuntament, els empresaris, restauradors i hotelers treballaran junts per assolir aquest projecte. I és que, gràcies a aquesta iniciativa, els turistes interessats en la indústria i la cultura suro-tapera tindran l'oportunitat de fer «el viatge del taper de suro». En primer lloc, podran anar a les Gavarres on veuran la realitat de la matèria primera amb la qual es fan els taps de suro. Seguidament, visitaran les em-

FOTOS:

1. Vista de la fàbrica Oller a la carretera de Marina.

AMCS/ED. SEBASTIÀ MARTÍ

2. Grup de treballadors de la fàbrica Narcís Jubert, l'any 1896.

AMCS/COL·LECCIÓ JOAN BERNÀ

preses que transformen la matèria primera en el taper de suro final. Podran escollir si volen conèixer les empreses de taps de suro més importants del món (Parramon Exportap, Francisco Oller o Manuel Serra) o si en volen veure d'altres més artesanals. Finalment, podran degustar els vins de la DO Cassà, aquells que estan tapats amb els taps de suro fets al municipi. A banda d'això, també podran gaudir de la cultura que envolta aquesta indústria i conèixer les cases senyoriales on van viure, i encara viuen, les grans famílies taperes de Cassà de la Selva.

RECOLLINT ELS FRUITS

Abans, el paisatge de Cassà de la Selva comptava amb moltes empre-

ses dedicades al negoci del suro però, amb el pas dels anys, aquestes s'han vist reduïdes colpejades per la crisi. Joan Puig, director general del grup Oller i president de l'Aecorck, explica que «tots estem encara molt sensibles a la crisi tan forta que es va patir el 2009, és cert que en aquelles dates les empreses sueres –com la resta del teixit industrial– van patir moltíssim la caiguda de la demanda i la frenada general de l'economia». Diu, però, que aquesta certa reactivació de l'economia mundial de l'any passat i del present «han generat cert optimisme que s'ha traduït en més inversió»; però afegeix que són prudents en les anàlisis i en les expectatives, «perquè el cop del passat 2009 i 2010 va ser fort i força inesperat». Tot i això, confessa que el negoci taper té futur: «no en tinc cap dubte, serem el que voldrem ser i el que les circumstàncies ens permetin, però la voluntat de continuar i fer-ho millor hi és».

El grup Oller va ser fundat el 1892 –té 123 anys–, són especialistes en la fabricació de taps per a vins escumosos –cava i xampany, entre d'altres– i produeixen més de 200 milions d'aquests taps a l'any. Durant aquests anys en actiu, l'empresa ha anat canviant «ja que és l'única manera de sobreviure. És un sector que no es deixa impressionar pel futur, sinó que és capaç de generar-lo i adaptar-se», diu el seu director general. Els últims anys han apostat per més tecnificació, molta més cura dels recursos naturals perquè siguin sostenibles pel futur i més consciència que treballen amb indústria alimentària.





1



2



3

Per altra banda, al gerent de l'empresa Joan Parramon Salvi SL, Joan Parramon, també li sembla una molt «bona iniciativa» el projecte que l'Ajuntament de Cassà de la Selva té entre mans per incentivar la tradició i el coneixement de la indústria surera. L'empresa té 30 anys d'existència, tot i que ell en fa més que es dedica al sector. Parramon Salvi fa treballs auxiliars per a les empreses del suro, fabrica i arregla els taps de suro per a d'altres empreses. Explica que en els inicis hi havia «molta gent, tant empreses grans com petites. Ara, han anat disminuint i les podria comptar amb els dits de la mà, però lluitem per poder-nos defensar». Confessa que a ells els hi ha baixat molt la feina, sobretot en els treballs auxiliars per a d'altres empreses; en canvi, en la fabricació de taps hi ha hagut un repunt. Afegeix que ara «tothom mira d'apostar o invertir en alguna màquina» i que, a poc a poc, les noves tecnologies van entrant en el sector.

UN LLARG CAMÍ

I és que fins ara s'havia descuidat força transmetre la tradició del suro fora de Cassà de la Selva, «s'havia fet alguna cosa però puntual», diu l'alcalde del municipi Martí Vallès. La idea que tenen des del govern del municipi, juntament amb la col·laboració dels ciutadans, és donar-li al poble la força que té d'un element que és molt propi de Cassà. «És molt potent el vincle que el suro té amb Sant Feliu de Guíxols i Palafrugell, però nosaltres també volem potenciar-lo i donar a conèixer al món que som un municipi

FOTOS:

3. Vista de detall d'una escena de la indústria del suro, on hi ha dos treballadors a cada costat d'un canat amb taps, un treballador en l'acció de rentar taps dins una tina i un altre en la de treure els taps d'una tina amb un salabret.

AMCS/COL·LECCIÓ M.LLUÏSA DAUSÀ I FIGUERAS

taper, els nostres taps van a tot arreu del món», declara Martí Vallès. Amb tot aquest seguit d'accions i projectes el que es busca és reanimar Cassà de la Selva, «que la marca Cassà se la conegui per tres coses: el suro, la música i les Gavarres», explica l'alcalde del municipi.

Amb aquesta empenya esperen donar a conèixer Cassà de la Selva a l'exterior i atraure turistes. «La gent que ha nascut a Cassà ja el coneixen, qui més qui menys està relacionat amb el sector», diu Martí Vallès; ara volen que la gent «vingui i participi».

El primer pas per incentivar el món del suro és la Fira de Santa Tecla. A partir d'aquí comença un llarg projecte amb un clar objectiu: donar a conèixer Cassà de la Selva.

El suro més dolç



Una de les accions més llamineres que té l'Ajuntament de Cassà per potenciar el coneixement de la tradició surera passa pels aparadors de la pastisseria Nèctar. Aquesta ha preparat un seguit de postres inspirades en els processos de confecció dels taps de suro perquè els cassanencs i les cassanenques es llepin els dits. La idea amb la que han treballat és la de plasmar una mica les característiques del poble, que els visitants es puguin endur una cosa típica del municipi i que, alhora, sigui un dolç record.

Tot i això, no són les primeres postres inspirades en el suro que la Pastisseria Nèctar posa a la venda, ja en tenen dues als aparadors i per les festes de Santa Tecla donaran a conèixer les terceres. Les primeres es van crear fa 35 anys, de la mà del pare de l'actual gerent de la pastisseria. Es tractava del tap magnum, un tap amb una capa de suro en format gegant –uns 30 centímetres d'alçada–, fet de forma artesanal i tornejat a mà per un surer del poble. S'obre per la part de dalt i per dins està buit i ells hi posen un bombó –galleta amb praliné d'ametlla i xocolata amb llet– en forma de tap.

Una de les altres postres que tenen a la venda és el carrac. Amb aquest volen simular la llesca del suro que queda just quan treuen els taps de dins. Amb el carrac volien fer unes postres més refrescants i que es poguessin menjar senceres, així que les van crear amb pa de pessic de xocolata i una crep de vainilla, tot recobert de xocolata negra.

Per Santa Tecla es presentaran les terceres postres anomenades: les volanderes de Cassà de la Selva. Es tracta d'un sac de suro en petit, on a dins hi ha unes galletes de diferents gustos que simularan les volanderes que es fan servir en els taps de suro.

Segons explica el gerent de la pastisseria Nèctar, Jordi Reverter, ja feia temps que estaven donant voltes a la idea de crear unes noves postres inspirades en el procés de realització del tap de suro perquè «el carrac i el tap magnum funcionaven molt bé». Pel que fa al projecte que l'Ajuntament de Cassà té entre mans, Jordi Reverter creu que «aquestes idees sempre són ben vingudes, nosaltres sempre intentem fer les coses el màxim de ben fetes i com més n'hi hagi, millor». Està d'acord en incentivar la tradició surera de Cassà de la Selva i troba que «és una llàstima no treure partit de tot això fent, per exemple, un museu del suro o unes visites guiades». Troba que d'aquesta manera «et tornes a potenciar i t'obres cap a l'exterior perquè vingui gent de fora i captes un turisme que ara no tenim». /L.D.Q.

R