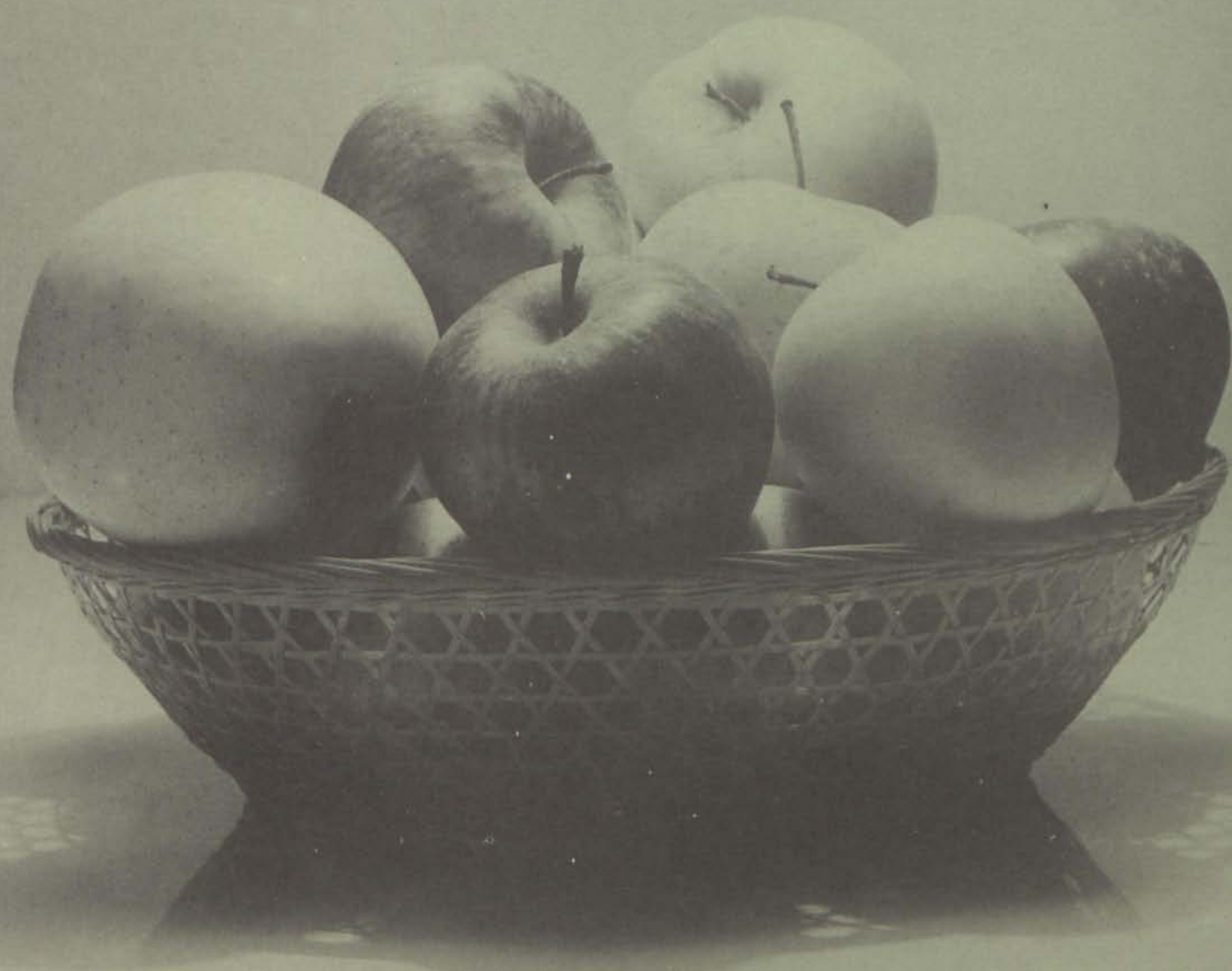


TOSQUIJA

revista de Vilobí d'Onyar, Salitja i Sant Dalmai



octubre 1988

número 6

Núm. 6 — Any II

Octubre del 1988

Revista trimestral

SUMARI

	Pàg.		Pàg.
EDITORIAL	3	Activitats de la Parròquia	20
COL.LABORACIONS		Aplec de Santa Clara	21
Felicitació anyal	4	HUMOR I ENTRETENIMENTS	
Germanes de Santa Clara	5	Mots encreuats.	21
LA SALUT UN HÀBIT		Calaix dels desastres	22
Hipertensió arterial: HTA	6	CUINA	
DOSSIER		Plats i olles	23
Els fruits de tardor	7	AGENDA	
Les pomes	8 a 11	Notes informatives	23
Els avellaners	12 i 13	Tauler Municipal	24
Ferratges i cerals	14 i 15	RACÓ DELS JOVES ARTISTES	
ETIMOLOGIA		Dibuix	25
Aiguaviva del Gironès i Brunyola	16	ESPORTS	
EL POBLE VIU		Futbol-Sala	26
Sant Dalmai ja té un local	16	Botifarra, Patinatge, Escacs	27
Grup Sant Llop	17	Futbol	28 i 29
Festes Majors a Salitja i a Vilobí	18	PAISATGES A L'ABAST	32
Colònies a Santa Pau	19		

COL.LABORADORS

— Lluís Ball.Ilosera
 — Ester Campol i Aymerich
 — Joan i Josep M. Cornellà i Clopés
 — Pilar Falgueras
 — Dolors García i Cornellà
 — Delfí Johé i Carreras
 — Vicenç Lleal i Trias
 — Cisco Miró
 — Olga Moreno
 — Germanes de la Fraternitat de Santa Clara
 — Grup d'Esplai

— Lluís Molins
 — Tomàs Pons
 — Pep Pujol
 — Mercè Rabionet
 — Carme Solà
 — Rosa Sanglas
 — Joaquim Puigvert.

Disseny: Isabel Llinàs - Pep Pujol

Fotografies: Lluís Molins - Joaquim Puigvert - Albert Sala

NOTA DE REDACCIÓ

Els conceptes i opinions sostinguts als articles signats que apareixen a la revista no representen, necessàriament, l'opinió d'aquesta.

S'acceptaran treballs signats amb pseudònim, però el Consell de Redacció ha de conèixer, en tot cas, la identitat de l'autor.

Tosquija intenta, amb aquest número, portar a terme un projecte que ja s'havia plantejat des dels començaments de la revista: la realització d'un estudi aproximat a algunes de les parcel·les que conformen la realitat social, cultural o econòmica del municipi.

És evident que són molts els fenòmens d'un o altre tipus que han influït de manera molt determinant en la vida dels ciutadans de Vilobí, Salitja i Sant Dalmai. Podríem parlar, per exemple, de la construcció de l'aeroport i del canvi social i laboral que va comportar, de la construcció de l'autopista i del naixement de tota una sèrie d'iniciatives empresarials que tenen seu als nostres pobles.

L'equip de Tosquija ha parlat també de tractar sobre la situació cultural local amb un estudi de les seves possibilitats i de les seves mancances bo i englobant-lo en un aprofundiment general del terme "cultura". Seguint en aquesta mateixa línia, es podria estudiar la repercussió que ha significat per als tres pobles l'aparició o el ressorgiment d'una bona colla d'associacions i de grups diversos que, potser amb objectius semblants però amb actuacions diferents, intenten aportar nous models de participació activa en la vida del municipi.

Els temes que ens proposem elaborar són, per tant, molts i variats. Comencem amb un dossier sobre el passat, present i futur d'una sèrie de productes agrícoles que anomenem de tardor perquè la seva recollida es produeix ara mateix. I si hem triat aquest tema, a part de considerar-lo actual per l'època en què ens trobem ha estat després de considerar que és justament la tardor quan la vida del municipi esdevé molt més dinàmica en molts dels seus aspectes. Els camps i els boscos s'omplen de treballadors, les carreteres dels voltants són sovintejades per màquines de tota mena, es reprèn la vida escolar, es viu, encara, tot el remenament que suposa la Festa Major de Vilobí. Algú ha dit, fins i tot, que la tardor suposa per als nostres pobles un sinònim de primavera pel que té d'exaltament i activitat.

FELICITACIÓ ANYAL

La sublim tranquil·litat d'aquest vespre m'ha desvetllat de sobte allò que els poetes i escriptors de prestigi anomenen "inspiració". I, quan hom se sent interiorment compromès a satisfer una petició d'aquest tipus, com és el cas d'aquest escrit, i els batecs del seu enteniment l'empenyen al suïcidi, si cal, per tal de sortir ben parat d'aquesta angúnia, no li queda més remei que trencar-s'hi les banyes fins l'últim alè.

Estic, en aquests moments, totalment immers i amarat d'una tempesta d'idees tan gran que difícilment podré posar en ordre i lligar-ne els caps.

En principi, el tema no és altre que fer un breu comentari dirigit a tots els lectors d'aquesta revista en general, però que jo intentaré enfocar-lo, amb una visió mental clara i neta de tota mena de prejudicis, vers aquells lectors que, posseïdors del privilegi d'una refinada predisposició a copsar la infinitat de sentiments emotius que pot provocar en cada un de nosaltres la més pura essència del missatge universal de la música, estiguin mínimament disposats a ser receptors del contingut d'aquestes ratlles.

Si partim de la inviable possibilitat que un somni pugui mai ser realitat, us puc dir que fa un any que jo somnio. Però és ben cert, també, que ho faig tocant de peus a terra. Us ho aclariré: Tots vosaltres, o gairebé tots, heu sentit parlar, i parlat també, d'aquesta colla de companys i coneguts, o fins i tot familiars vostres, que formem el grup "Les nostres veus". Doncs bé, d'aquest nadó, musicalment entès, que aquest mes de setembre ha complert un any, jo en sóc una nota que si bé no el vaig veure néixer, sí que el vaig conèixer quan tot just tenia tres setmanes i, d'aleshores ençà, el fet de conèixer amb tota la resta de notes d'aquesta melodia vital, m'ha provocat una metamorfosi interna tal, que quasi no sé descriure. Intenses sensacions d'una pau interior immesurable embriaguen tot el meu ser, el meu comportament s'ha tornat més amable i comprensiu, estimulat per les intenses i emotives vibracions que comporta el fet de conèixer amb d'altra gent i la relació social a què obliga. M'ha estimulat la il·lusió de viure amb plenitud cada un dels respirs i sospirs que cada batec del cor infon a tot el meu ser, conscientment o inconscient, així com també ha fet arrelar i créixer en mi un dolç neguit de fer coses profitoses i m'ha ajudat a sentir-me necessitat i necessari, tot i no ser imprescindible. I moltes coses més que cadascú viu a la seva manera.

Tot aquest primer any de vida com a grup coral ha estat amarat d'un nou alè que, mica en mica, ha anat conduint els meus passos per camins de joia, malgrat els entrebancs que la vida mateixa ens prepara a cada instant.

Hi ha moments que aquest meu cervell sembla com si posés seny i, de sobte, entro en el dubte de si és cert o és somni tot el que estic dient. Em deturo a pensar un mínim instant, i tot d'una m'adono que, ben mirat, les proves demostren que en el fons del fons encara hi ha quelcom de verídric en tot això.



Certament, seria difícil afirmar dogmàticament que totes aquestes mutacions que he descrit a títol personal, però que són aplicables a tots els altres membres de "Les nostres veus", tinguin el denominador comú de la música i el cant, però el que sí és cert és que hi tenen un tant per cent molt alt de culpa.

De vegades, quan el trasvals de la feina i altres maldecaps em deixen respirar amb una certa tranquil·litat i complaença, em ve a la ment el record de fa un any, quan un dels companys em va dir si li volia fer costat a cantar amb el grup per tal d'anar-lo fent créixer. I ara penso en la sort que vaig fer d'acceptar aquell oferiment que en principi em féu dubtar de si agafar-m'hi o no. Crec que la decisió presa en aquell moment de formar part d'aquest grup ha estat i segueix essent un privilegi del qual no tothom pot gaudir. Aprofito per dir-vos que si algú té ganes d'acompanyar-nos, nosaltres tenim les portes obertes perquè pugui entrar-hi sense cap compromís. Si de veritat és una persona que sent passió per la música i el cant principalment, se sentirà molt a gust entre nosaltres. Ben mirat, no fa mai nosa, estalvia vicis i molts altres maldecaps.

Tornant al fil del que estava dient, i ja per acabar, voldria deixar ben clar i públic l'agraïment més noble i sincer del grup "Les nostres veus" a totes aquelles persones i entitats que fins ara ens han fet l'honor de convidar-nos a fer-los una estona de companyia amb el nostre cant. A títol personal us vull dir a tots els qui heu tingut la paciència de llegir aquesta pesantor d'escrit, que la crònica d'activitats del grup durant aquest primer any, us la faré arribar més endavant, si en tinc ocasió. Si m'he fet pesat, carregós, antipàtic, etc., etc. dient-vos tot el que heu llegit, us demano que, en nom de la infinita satisfacció que suposa viure el somni de la música i el cant, us digneu atorgar-me una complaent redempció.

En nom de "LES NOSTRES VEUS",

DELFI JOHÉ I CARRERAS

Estimats amics,

El dia quatre d'octubre se celebra la festa de Sant Francesc d'Assís que, juntament amb Santa Clara, va fundar l'Ordre de les Clarisses. És per això que el tenim com a Pare i Mestre. Però Sant Francesc —es diu— és el Sant més universal perquè tothom se'l fa una mica seu: els ecologistes, els artistes, els poetes, fins i tot els naturistes... Nosaltres, avui, voldríem parlar-vos —encara que amb molta simplicitat— d'un dels aspectes més interessants de la seva rica fesomia: Francesc com a missatger de PAU.

Sant Francesc va néixer vers l'any 1182 a la ciutat d'Assís —Itàlia— en un moment de forts canvis en la societat de l'edat mitjana. Va créixer en un ambient bel·ligerant. Als disset anys, ell mateix es va allistar per combatre en el bàndol dels burgesos —Menors— contra els nobles —Majors— Somniava ser armat "cavaller" i l'atreia tot el que fos poder i grandesa... Quan es preparava per a una batalla va emmalaltir i el Senyor li va fer veure que el volia per un altre camí.

Torna a Assís i, en un moment inicial de la seva conversió, trobant-se a la Capella de la Mare de Déu dels Àngels, anomenada de la Porciúncula, va quedar colpit per aquestes paraules del Sant Evangeli: "A qualsevol casa on entreu, digueu primer: PAU en aquesta casa". El camí de Francesc va quedar il·luminat per aquestes paraules com per la llum del sol. Va copsar, amb el mateix concepte de la Pau, el desig de difondre-la.

Sant Francesc, mantenint el respecte envers el text bíblic, varia la salutació segons els destinataris. Ell afirma de si mateix: "El Senyor em va revelar que saludéssim d'aquesta manera: El senyor et doni la Pau". I aquest missatge alegre l'adreçava tant als grups d'homes i dones que vivien a les ciutats, pobles o llogarets, com a les cases i les famílies que habitaven en aquests llocs.

La salutació de la Pau és en Francesc com una prec, una forma d'oració —fruit i desig— que es converteix en intercessió vers els qui la reben.

La Pau franciscana és un do admirable de Déu que emana de la redempció realitzada per Jesús des de la Creu i, per obtenir-la, és necessària la conversió del cor: Només genera pau —diu Sant Francesc— el que es converteix en fill de la PAU.

Francesc va promoure la Pau en casos molt concrets: a Bolonya, els nobles estan dividits, Francesc els dirigeix la paraula i fa que es reconciliïn.

A Assís aconsegueix que el Bisbe i el podestà, enemistats, tornin a ser amics. Però Francesc, per portar a terme la seva missió de pau, es va servir només de l'Evangeli i del seu exemple de bondat i d'estimació envers tots els homes, considerant-los com a germans.

El missatge franciscà de Pau és d'indole positiva; s'oposa al terror, a l'amenaça, al mal amb vista del bé. La

pacificació es el resultat de la concòrdia interior, de l'harmonia entre els germans; en una paraula: aquella pau, en la lectura dels Drets Humans, que és fruit de la Justícia i la llibertat.

Hi ha una pregària, atribuïda a Sant Francesc, que sintetitza molt bé la seva idea de la Pau Evangèlica. És la següent:

SENYOR, FEU DE MI UN INSTRUMENT DE LA VOSTRA PAU!

Que on hi hagi odi, jo hi posi l'AMOR.

On hi hagi ofensa, jo hi posi el PERDÓ.

On hi hagi discòrdia, jo hi posi la UNIÓ.

On hi hagi error, jo hi posi la VERITAT.

On hi hagi dubte, jo hi posi la FE.

On hi hagi desesper, jo hi posi l'ESPERANÇA.

On hi hagi tenebres, jo hi posi la LLUM.

On hi hagi tristesa, jo hi posi l'ALEGRIA...

És aquesta pau, la que té les seves arrels en el Sant Evangeli, la que Sant Francesc va difondre durant tota la seva vida. I és aquesta la Pau que ell deixà com a herència a la seva família religiosa i a tothom; la Pau que nosaltres us desitgem de tot cor.

LES GERMANES DE LA FRATERNITAT DE SANTA CLARA



HIPERTENSIÓ ARTERIAL: HTA

La HTA indica un augment desproporcionat de la tensió arterial, o sigui, la pressió que la sang exerceix sobre les artèries és superior a la normal. La pressió arterial varia amb l'edat, sexe, raça i també té influències hereditàries i dietètiques; augmenta amb les emocions, el fred, la digestió, i l'exercici físic. Cal dir que no és fixa, que varia durant el dia.

Es considera pressió arterial normal en un adult:

- Sistòlica o màxima: igual o inferior a 140 mm de Hg.
- Diastòlica o mínima: igual o inferior a 90 mm de Hg.

HTA per un adult serà:

- Sistòlica o màxima: igual o superior a 160 mm de Hg.
- Diastòlica o mínima: igual o superior a 90 o 95 mm de Hg.

La importància de la HTA no li ve donada pel fet de ser una malaltia, sinó perquè preveu el risc de malalties cardiovasculars futures. Podem considerar que la HTA té tres òrgans diana (òrgans que afecta):

— Cor: es veu sotmès a una sobrecàrrega de treball, cosa que augmenta el risc d'infart de miocardi i d'altres cardiopaties.

— Ronyons: Tindran problemes de filtració.

— Sistema nerviós central: a llarg termini, la HTA pot provocar hemorràgies cerebrals.

La majoria de la gent que pateix HTA no en té manifestacions. De tota manera, els símptomes més comuns són: mal de cap, mareig, trastorns de la visió i dificultat respiratòria.

Hi ha una sèrie de factors de risc que empitjoren el pronòstic de la HTA: edat, raça, sexe, consum de tabac, índex de colesterol elevat, diabetis obesitat, i tensió diastòlica mantinguda superior a 115 mm de Hg.

Com ja he esmentat abans, patir HTA afavoreix el risc de malalties cardiovasculars. Però aquest risc augmenta desmesuradament si hi afegim:

- Hipercolesterinèmia (grassa a la sang).
- Consum de tabac.
- Hiperglucèmia: diabetis (tenir sucre a la sang).
- Hiperuricèmia: gota (tenir àcid úric a la sang).
- Adipositat.

El tractament es podria resumir en cinc aspectes:

1.— Evitar stress emocional i ambiental.

2.— Dieta: la supressió total del consum de sal no sempre és el millor ja que, sovint, el pacient no ho accepta. És preferible fer una dieta amb una restricció moderada de la sal, acompanyada de l'administració de fàrmacs (diurètics). El que s'ha d'evitar és el consum de productes preparats i conserves. La llet i els seus derivats es poden prendre amb moderació. Aquesta dieta també s'ha d'adaptar a les necessitats calòriques de cada persona, i depèn de si té un problema d'excés de pes o no.

3.— Exercici físic: sempre d'acord amb l'estat cardiovascular del pacient. L'exercici físic ajuda a disminuir el pes, la qual cosa també fa que disminueixi la HTA.

4.— Reduir els altres factors de risc: colesterol, glucosa, consum de tabac, etc.

5.— Fàrmacs prescrits pel metge responsable.

Tan important com el tractament per disminuir la HTA, és el control posterior que haurà de seguir aquesta persona durant tota la seva vida, ja que cal considerar-la una malaltia crònica. Una persona amb HTA s'hauria de controlar la pressió arterial com a mínim, una vegada a la setmana. Això l'ajudarà a conèixer millor la seva situació i a preveure problemes més greus, moltes vegades irreversibles.

ELS FRUITS DE TARDOR

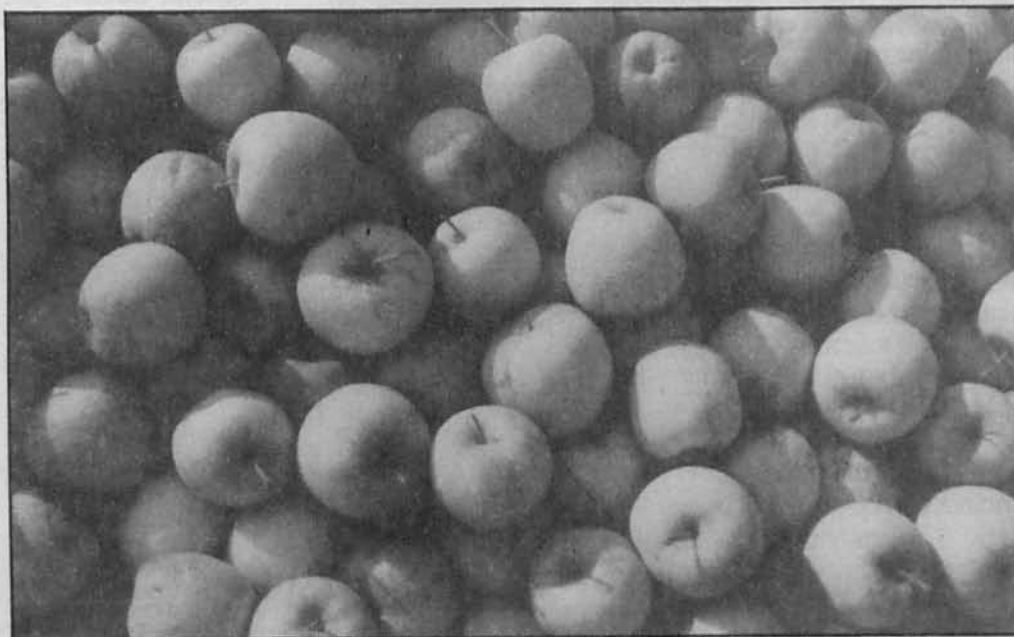
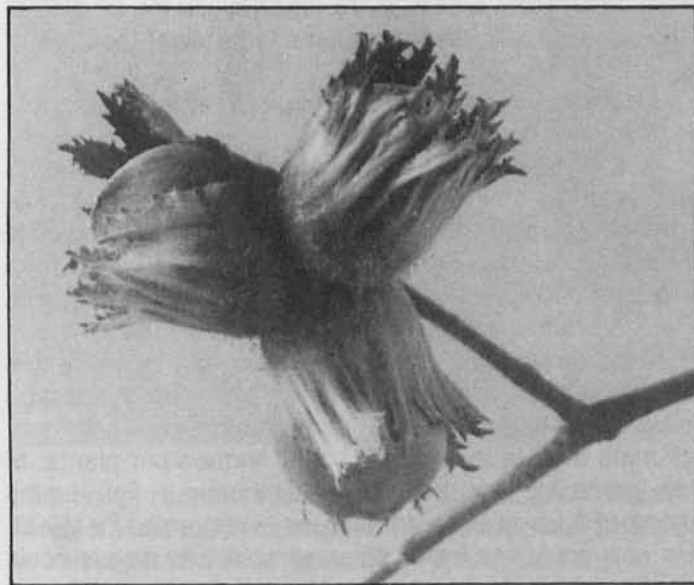
Ja sabem que durant tot l'any, a la Selva, la feina del camp gairebé no s'atura. Cada temporada comporta un treball concret a causa de les diferents varietats de conreus que hi podem trobar.

Però és, potser, a la tardor, quan es fa més palesa aquesta efervescència agrícola. Des de començament de setembre fins a final de novembre, la recollida de tota una sèrie de fruits típicament tardorencs és un fet que, d'una manera o altra, ens afecta a molts dels que vivim al municipi.

En aquesta Tosquijsa, hem elaborat un dossier sobre alguns dels fruits i productes que tenen un pes més específic en la vida de Vilobí, Salitja i Sant Dalmai: pomes i peres, avellanes i cereals. Hem parlat amb diferents productors d'aquests fruits que ens han explicat els inicis del seu conreu en les nostres terres, el seu present i les perspectives de futur. El dossier inclou també una entrevista amb un dels socis de Fruitex, S.A., atès que l'activitat dels frigorífics va íntimament lligada amb algun dels productes tractats.

Val a dir que les persones amb qui ha parlat Tosquijsa no són les úniques que es dediquen al conreu d'aquests fruits que anomenem de tardor. N'hi ha moltes més i se'ns feia difícil, per raó de temps i d'espai, conversar amb totes elles.

És evident que no només els productes tractats en aquest dossier són els únics que es recullen en aquestes dates. Es podria parlar també dels bolets, dels pinyons, de diferents herbes remeieres, dels kiwis i, fins i tot, del raïm o de les castanyes. Tot i que el volum que representa la collita d'aquests fruits és molt menys important que el de les pomes, peres, avellanes i cereals, no descartem dedicar, en una altra ocasió, un estudi més profund al que representen aquests productes per a la gent dels nostres pobles.



LES POMES

Atès que les pomes són una de les fruites més conreades a Vilobí i que, justament, es cullen també a la tardor, hem cregut convenient de parlar amb una de les persones que des dels començaments hi ha estat molt vinculada.

En Josep M. Pascual ens ha explicat l'arribada d'aquesta fruita a les nostres contrades.

A començaments de 1964, arran de la pèrdua d'Algèria per part de França, molts francesos afincats allà van tornar al seu país. A Algèria havien instaurat el cultiu de la poma i, en tornar, van intentar posar-ho a França aprofitant les tècniques que havien desenvolupat a Algèria. Però, a França, aquesta fruita era ja molt estesa i, a més a més les terres eren cares. Aleshores van buscar altres alternatives en llocs on les terres fossin més assequibles. A través de contactes que mantingueren amb gent gironina amb la intenció de llogar finques per plantar-hi les pomeres —conreu força desconegut fins aquell moment a les nostres comarques— van arribar a Vilobí. Un cop aquí, van crear diverses societats on els socis eren catalans i francesos i en les quals tots participaven. En un principi, s'arrendaven les finques per un període de trenta anys i a raó d'unes 10.000 PTA l'hectàrea. Els inicis van anar molt bé i van ser productius perquè els tècnics francesos eren bons professionals i el seu sistema donava excel·lents resultats.

Però els acords entre els francesos i els propietaris de les finques no van acabar de funcionar perquè la majoria dels tècnics eren a França i qui portava realment tot el pes dels conreus i de les societats eren els d'aquí. Al cap d'un parell o tres d'anys, va començar a haver desavinences econòmiques i la majoria dels propietaris van comprar les accions de les societats, i es trencà l'acord sobre els arrendaments de les finques. Avui dia són molt poques les plantacions de pomes a Vilobí que funcionen amb aquest acord.

A partir d'aquest moment, els propietaris de les terres van tenir la col·laboració de tècnics d'aquí, alguns d'ells molt eficients com ara el senyor Pijoan, que van introduir nous sistemes de nutrició de plantes i d'anàlisis molt sofisticats. També van promoure les agrupacions en cooperatives.

— *Quins conreus van substituir les plantacions de pomeres?*

— En realitat, no hi havia res que donés massa rendiment econòmic. La gent plantava blat, blat de moro i ferratge per al bestiar i treballaven una mica d'horta, sobretot patates, cebes, mongetes, cols, etc. També hi havia prats on pasturaven els ramats. I, quant a la fruita, cada casa tenia la suficient per al seu consum i prou.

— *Com és que abans de portar les pomeres no es va fer una explotació de la fruita del país?*

— Bàsicament pel problema de l'aigua perquè, encara que n'hi hagi, el procediment per treure-la és molt car i no hi havia cap sistema de regadiu com el que ja tenien a l'Empordà, per exemple.

— *La introducció d'aquest conreu ha donat el resultat econòmic que s'esperava?*

— Al principi realment sí, perquè el mercat acceptava tota la fruita i no hi havia problemes de selecció ni de saturació del producte. A més, els sous dels temporers, en proporció, eren molt més baixos que no pas ara i això suposava més guanys econòmics que els actuals. Però avui dia, tot i que el conreu de la poma continua essent rendible, la demanda és molt més selectiva. Sovint ens trobem amb fruita que la rebutgen perquè no presenta un bon aspecte, encara que tingui un gust i una qualitat igual o millor.

També és interessant de conèixer més coses sobre la pomera: anys de vida, quan té la productivitat més alta, malalties, etc.

La corba de rendiment de la pomera comença entre el primer i segon any i arriba al màxim entre els vuit i els dotze anys. A partir d'aquí fa una davallada, tant en mida del fruit com en quantitat, i cap als vint anys es pot considerar que l'arbre és vell.

Quant a malalties, la pomera no és una planta gaire delicada i pateix poques plagues en comparació, per exemple, amb el perer, que té propensió a patir-ne més. Cal esmentar que quasi tots els pomers d'aquí són de la varietat Golden, que és una varietat molt sofrerta i forta i de les que lleva més i més aviat.



— *Darrerament, hem vist força camps de pomeres arrencats. Això a què és degut?*

— Hi ha dues causes principals. O bé la pomera és vella i ja no lleva prou o bé els fruits que donen són petits o de baixa qualitat.

— *Se'n planten de noves?*

— Generalment, sí, però de manera no tan espaiada i així, en un camp on abans es plantaven deixant 1'80 m o 2 m entre arbre i arbre, ara s'hi deixa només 1 m o 1'20 m. D'aquesta manera es recullen els mateixos quilos en menys espai.

— *La típica forma de les plantacions de pomeres que veiem ara, sempre ha estat així?*

— Sí des que van arribar els francesos i van introduir aquest sistema en contra del que hi havia fins aleshores, de plantar els fruiters drets i als quatre vents. D'aquella manera, l'arbre creixia al seu aire i, en canvi, plantant-los ajaguts, obliguem la planta a agafar la forma que volem nosaltres i a racionalitzar tota la feina de la producció de la poma.

— *Què va suposar per al poble, en general, aquest nou conreu?*

— Primer de tot es van haver de fer camps expressos per a les pomeres, ja que abans tenien els fruiters amb herba a sota per pasturar els xais i les vaques. Aquest nou sistema va canviar totalment el concepte de l'explotació de la fruita. També es va notar a l'hora de cobrar el sou dels treballadors, que van passar de cobrar-ho per jornals a cobrar-ho per hores. Com a fet curiós, i que va representar un canvi notable, cal dir que, amb els francesos, es va començar a anar al camp amb cotxe i no a peu o amb tractor. I també que aquella gent ho duia tot molt ben apuntat i controlat, a tall d'empresa, a la qual cosa no estàvem gens acostumats.

— *Les pomes han donat feina a la gent del poble?*

— Al principi en va donar sobretot a les dones, que venien a fer hores quan podien durant l'època de recollida. Però, amb el temps, la gent d'aquí es va anar establint en feines fixes i ara, pràcticament, ja no en ve cap, només algun estudiant. També havia vingut gent de Girona. Actualment, el personal procedeix d'Andalusia i, des de fa uns 11 anys, a nosaltres ens arriben del mateix poble cada temporada.

— *A l'hora de contractar la gent per collir, es té preferència per llogar homes o dones?*

— Nosaltres no en tenim, però s'ha demostrat que les dones són molt més delicades i àgils recollint la fruita. A més, amb les màquines noves, tampoc no fa falta tenir la força que calia abans per carregar o descarregar les caixes.

— *Quan dura la recollida de la poma?*

— Depèn una mica de les temporades, però normalment comença pel setembre i s'acaba a mig novembre.

— *Aquest conreu només dona feina als treballadors per a l'època de recollida?*

— No. Es necessita una gent fixa que en tingui cura tot l'any per podar, sulfatar, esporgar, etc. Al principi de tot, això va suposar feina per a unes 14 o 15 persones del poble.

Per tant, queda molt clar que el treball a fer amb les po-



mes no és només recollir-les sinó que, abans i després, hi ha tota una tasca necessària i imprescindible. El cas de la investigació n'és un exemple. Al llarg de l'any es fan tota mena de provatures per millorar la qualitat alimentària, per aconseguir una conservació més eficaç i una bona presència i, en conseqüència, treure'n més profit econòmic. Cada propietari sol comptar amb la col·laboració d'un tècnic que porta a terme les investigacions. La nova maquinària ha contribuït també a abaratir el cost de la producció.

— *On es ven la poma de Vilobí?*

— Una gran part se'n va al nord de la Península, concretament a Astúries, no pas per fer sidra sinó per consum alimentari. També se'n ven a Bilbao i a Galícia i molt poca a l'estranger a causa del problema del "rosseting" que és un excés de sucre que es manifesta a la pell de la poma en forma de taques de color marró. Això suposa que no es consideri de primera qualitat i que segons quins països europeus no la vulguin.

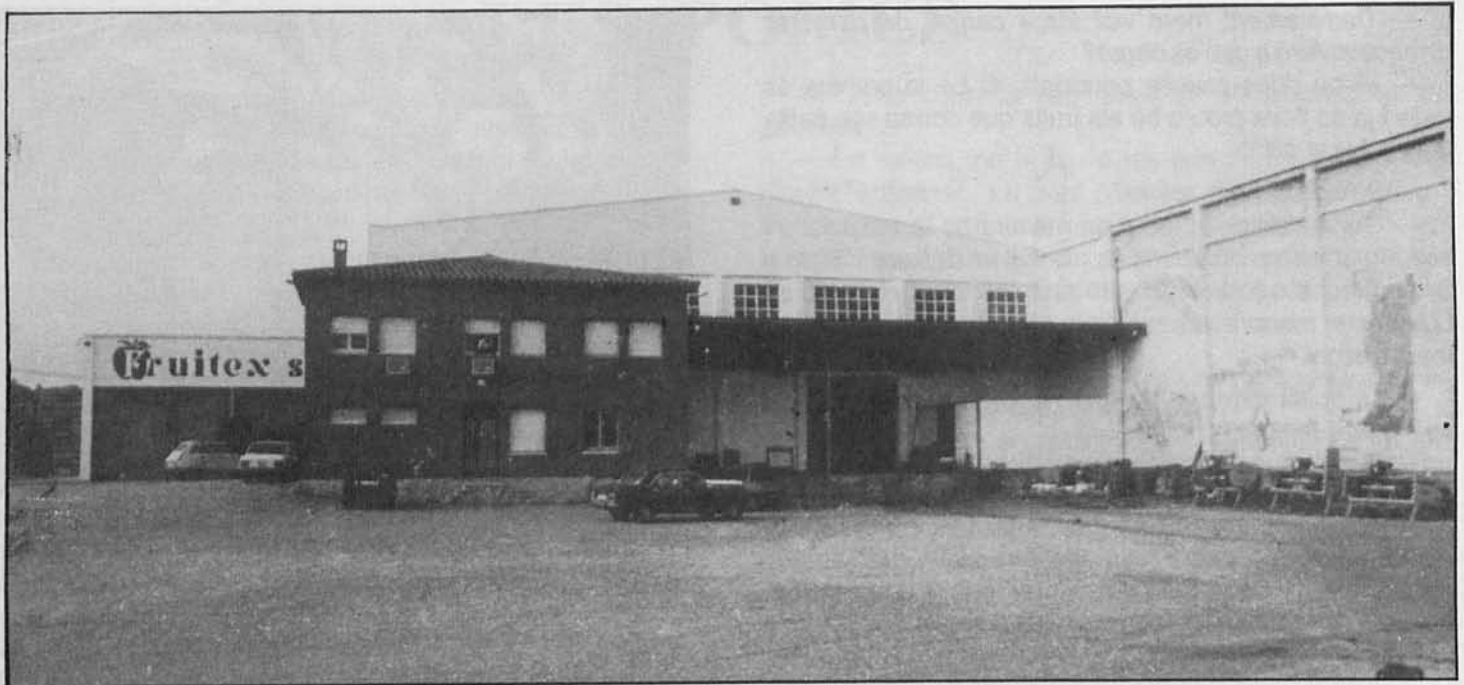
— *Què se'n fa de la poma petita o tocada per les pedregades?*

— Abans n'enviàvem molta per fer sidra, però ara hi ha una demanda força important d'una cooperativa de les nostres comarques que la utilitza per fer suc de fruita.

— *La resta de Catalunya és bona consumidora de poma de Girona?*

— No. A Barcelona no n'hi va a penes gens ja que prefereix la de Lleida que representa la competència més clara en aquest sector.

Per acabar, parlem una mica del futur més immediat d'aquest conreu. S'entreveu una perspectiva de continuïtat per a la gent que ja té els camps preparats i que, per tant, li surt més a compte continuar amb l'explotació de la poma que no pas muntar tota l'estructura nova per a un conreu diferent. La inversió feta en la terra ha estat considerable sobretot si tenim en compte que a Vilobí hi ha aigua però és cara d'obtenir. Calen motors i la construcció de pous per utilitzar-la freqüentment a l'estiu que és quan la poma creix i, atès que la poma, com la majoria dels fruits, és aigua, la necessita amb abundància.



COMERCIALITZACIÓ I CONSERVACIÓ

Quan les pomeres plantades pels volts de l'any 1964 comencen a produir, es crea la necessitat de construir frigorífics per a la seva conservació. S'ha de tenir en compte que, amb la vinguda dels francesos, el conreu de la poma esdevé industrial, cosa que comporta una metodologia diferent en tot el seu procés. Val a dir que si els francesos haguessin continuat les seves explotacions aquí, ben segur que haguessin construït frigorífics propis però, en marxar, van ser els propietaris qui van haver de prendre la iniciativa.

Hem parlat amb en Quin Oliveras perquè ens expliqui la creació dels frigorífics a les nostres comarques i els inicis de Fruitex.

— *Quins foren els pioners dels frigorífics en terres gironines?*

— A causa que les primeres plantacions de pomes de per aquí a la vora van fer-se a l'Empordà, el primer frigorífic que va funcionar va ser el Costa-Brava, amb seu a Torroella. Més tard, hi va haver una iniciativa privada de gent de Santa Coloma i de Girona que van fundar Frisella a Llambilles l'any 1966 o 1967. Després, i promogut, entre d'altres, pel senyor Pijoan, es va crear la cooperativa Girona-Fruits a Bordils, amb associats de Santa Coloma, Vilobí, Vilablareix, Sant Celoni, Tordera, Hostalric, Blanes, Arbúcies i molts de l'Empordà.

— *Quan i com comença Fruitex?*

— Els components de la societat Fruitex, S.A. havien fet les seves pròpies plantacions de pomeres, cada un per separat a casa seva, entre el 65 i 66. L'any 1968 s'havien associat per fer noves plantacions més grans en terrenys de Fornells de la Selva. Durant els anys 1969 i 70 plantaren més terrenys a Fornells, Campllong i Constantins amb pomeres de varietat Golden Delicious (80%) i d'altres, a més de perers d'hivern de diferents varietats, essent pioners de l'establiment d'aquest conreu a la Selva i a totes les comarques de Girona tret de la

Cerdanya, únic lloc on ja es practicava anteriorment. A la primavera del 70 ens donàrem de baixa de Girona-Fruits ja que, atesa la nostra producció, encara potencial, vam pensar que teníem possibilitats de construir el frigorífic. Durant un any vam llogar cambres frigorífiques per guardar la nostra fruita mentre tramitàvem la construcció de Fruitex. Per fer-ho demanàrem ajudes econòmiques oficials per mitjà del Banc de Crèdit Agrícola i vam buscar els terrenys adequats i els corresponents permisos. A la primavera del 71 ja hi ha els fonaments fets i la collita d'aquest mateix any ja es guarda a Fruitex. A l'any següent fem la primera ampliació i construïm la cambra d'atmosfera controlada.

— *De quina manera funciona aquest tipus d'instal·lació?*

— Aquests frigorífics funcionen a base d'uns compressors d'amoníac i de Freon, els quals requereixen una potència considerable. La seva missió és traslladar la calor de la cambra a fora. L'amoníac o Freon es comprimeix i el gas queda líquid. Aquest s'evapora dins la cambra ja que se li donen les condicions propícies per expandir-se per mitjà d'un evaporador, absorbint calor de les cambres i refredant-les. Després, l'aire empès per uns ventiladors passa a través del reixat dels evaporadors i circula entre les caixes de pomes. Seguidament l'amoníac va a parar a un compressor que l'obliga a condensar-se i, finalment, passa per un condensador d'aigua que el refreda.

— *Quins aïllants utilitzeu per a les cambres?*

— L'espai ha de ser completament tancat i s'aïllen tant les parets com el sostre i el terra amb portland, quitrà i suro.

— *A quina temperatura es conserven les pomes dins dels frigorífics?*

— Aquí les tenim entre 0'5° i 2° però a Centre-Europa necessiten guardar-les a temperatures més altes. Està comprovat que a menys de 0'5° la fruita pot patir danys físics. A més, hem de tenir en compte que la poma, tot i haver estat collida de l'arbre, es encara un element viu,

ple de cèl·lules que continuen vivint i madurant. La poma, dins de la cambra frigorífica, continua respirant i desprenent calor.

— *Quines diries, doncs, que són les finalitats d'aquests frigorífics?*

— Primer de tot, conservar la fruita fresca. Després, retardar el procés de maduració i evitar la proliferació de fongs, que són els responsables que la fruita es podreixi. També ajuden a mantenir-les amb una bona presència.

— *Has dit que la poma, dins de la cambra, respira. Influeix aquesta funció biològica en la seva conservació?*

— Sí, ja que es produeix una dessecació per efecte de la refrigeració. Si no hi ha una humitat ambiental alta, quasi del 100%, la fruita es deshidrata i s'ha d'aportar aigua. Però, en contrapartida, massa humitat és favorable al cultiu dels fongs. Per contrarestar aquest efecte, es tiren fungicides i clorur de calç a les pomes, primer a les mateixes plantacions i després hi són immerses abans de l'estocatge. Aquesta operació enforteix les parets inter-cel·lulars de la fruita i fa que siguin més resistents als fongs. D'altra banda, el fet de poder tenir les pomes a una temperatura de 0'5° fa que el medi no sigui tan favorable a la reproducció de fongs.

— *Quan temps es guarda la poma dins dels frigorífics?*

— Depèn de la qualitat de la poma, dels controls fitosanitaris que hagi tingut, de la manera com han estat recollides i transportades, del tipus de frigorífic on s'emmagatzemen, etc. Es pot dir que, en general, poden conservar-se un any en atmosfera controlada i 6 mesos en atmosfera normal.

— *Quina capacitat té el frigorífic de Fruitex?*

— En atmosfera controlada, 1.100 tm. en cambres de fred convencional, 2.000 tm. aproximadament.

Quant a l'aportació laboral que Fruitex suposa per al poble, cal dir que hi treballen unes 10 dones per triar i



envasar, 4 o més homes per carregar i descarregar i 5 persones en administració i vendes. Però hi ha temporades, com ara la de la campanya de la pera, en què es necessita més personal, 8 o 10 dones més per triar la fruita, ja que la pera és més delicada i s'ha de fer a mà. Actualment, hi ha també 2 mecànics en els tallers.

— *Com enfoqueu el futur dels frigorífics?*

— Les nostres plantacions, en envellir-se, han disminuït la producció. Per això, cada vegada més estem llogant cambres a gent no associada que fa servir el nostre excedent de fred. També mirem d'adequar els frigorífics per a la conservació i la distribució d'altres fruits com ara el préssec i també la maduixa en petita escala.

Sembla, doncs, que la inversió feta fa uns anys per a la construcció del frigorífic no va ser endebades. Potser només cal, com diu en Quim Oliveras, no refiar-se del tot de la poma i posar els ulls en altres classes de fruita que, amb el temps, poden resultar tant o més productives.

**OLGA MORENO
DOLORS GARCÍA**



ELS AVELLANERS



Qualsevol dia de tardor, anant en cotxe d'aquí a allà o, senzillament, anant a passeig, no es pot resistir la temptació d'atansar-se a l'avellanada més propera i espigolar quatre avellanes per fer camí.

No cal dir, doncs, que en el nostre entorn quotitià, l'avellaner és un fruiter de tardor, això sí, sec i per gent amb bon dentat.

Tot i tenir-lo tant a l'abast, potser no el coneixem prou. Sabem com és i qualsevol criatura el distingeix d'un altre arbre, però desconeixem com es cuida, quin rendiment dóna, etc. Això és el que ara ens disposem a analitzar, parlant-ne amb una persona experta.

Arribem a la finca de can Bells, en una tarda d'aquestes d'estiu, ni maca ni lletja, i que sembla que vol ploure.

Ens adrecem al senyor Josep M. Cornellà i, després d'unes breus presentacions, agafem el toro per les banyes.

D'un bon començament, el senyor Cornellà ens explica l'evolució del mercat de l'avellana i la seva incidència a Vilobí:

"A Vilobí, es pot dir que el conreu de l'avellana no té cap mena d'incidència econòmica ni social, pràcticament no necessita mà d'obra forània, i no representa res més que el "modus vivendi" d'unes deu o dotze famílies.

Aquest conreu dóna feina i permet llogar gent solament en l'època de collita, que dura des de la festa de Vilobí a la de Sta. Coloma de Farners, tot i que, a vegades, s'allarga fins a primers d'octubre.

Durant la resta de l'any, les tasques que comporta són el tractament de les plagues, la neteja d'herbes dels camps, que en l'actualitat es fa amb líquids específics, i el regadiu a l'estiu."

Mentre l'entrevistat ens comenta aquests fets, estem en el magatzem on es guarda la maquinària i les avellanes, abans de la venda.

Referent a la pregunta sobre la substitució dels avellaners, el senyor Cornellà ens respon:

"Pel que fa a la finca de can Bells, es pot dir que d'avellaners poc o molt, sempre n'hi ha hagut. Ara bé, l'avellaner com a conreu intensiu i/o exclusiu, va tenir lloc al voltant dels anys seixanta, substituint, per una banda, els cultius de farratges, i per l'altra, el bosc.

En els anys 1962-1963, l'avellana va iniciar un període de gran productivitat i rendiment econòmic, passant, de sobte, de les 15 PTA per kg. a les 30 o 35 PTA per kg.

Llavors fou quan ens animàrem a cultivar-la. A això, també hi va ajudar la devaluació de la productivitat de l'explotació forestal."

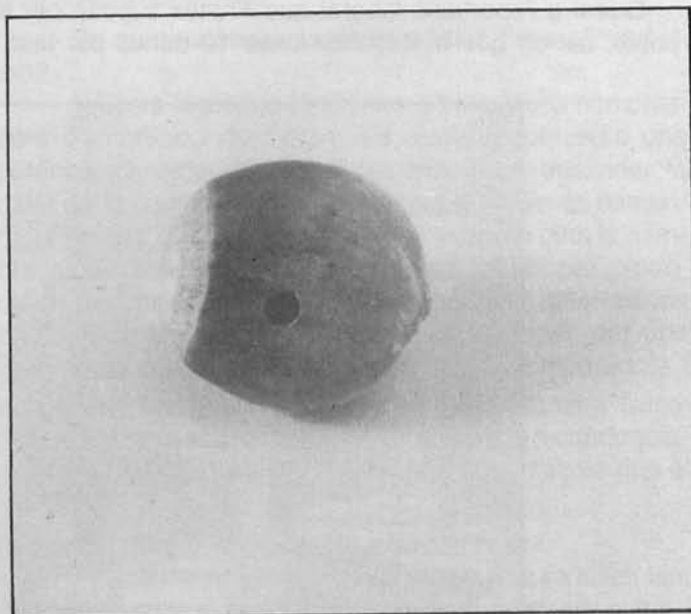
Li preguntem quin resultat econòmic ha donat el cultiu de l'avellana i ell respon: *"Considero que s'han complert les previsions que sobre aquest cultiu s'havien apuntat perquè ha satisfet les necessitats econòmiques dels que l'hem cultivat. Però, com és habitual en les explotacions agrícoles, el mercat ha oscil·lat i les previsions mai són segures sinó que depenen bàsicament del clima, de l'anyada i, com ja he dit, del mercat, etc..."*

Actualment, ens trobem en una forta davallada en el mercat del fruit sec, després d'uns anys força bons en els quals el preu de l'avellana pujava satisfactòriament. Sembla que enguany hi ha força avellanes emmagatzemades, esperant la recuperació econòmica del sector perquè ha passat de 220/230 a 160 PTA per kg."

D'aquestes manifestacions, sembla que se'n desprèn que, després d'uns anys de vaques grasses, ara han arribat les vaques seques, tot i que seguidament ens comenta que aquesta davallada pot ésser passatgera, i que hi ha bones perspectives de recuperació.

Tot seguit, canviem una mica de tema i conversem amb el senyor Cornellà sobre el conreu de l'avellana i la seva problemàtica.

"Les plagues més freqüents en aquest conreu són el diabló, que provoca que l'avellana quedi buida (es veu per una petita perforació en la closca del fruit). Una altra plaga és el badoc o "Eriophoyes avellanae", que provoca l'atròfia de les flors o de la branca. Totes dues plagues poden tractar-se i, per tant, actualment estan força superades."



Pel que fa a la plantació d'avellaners, se sol fer comprant els arbres petits. Tarden de set a deu anys, aproximadament, a donar rendiment. També es pot refer una avellanada tallant les branques velles i deixant-hi els brots joves.

El procés de conreu d'avellaner està mecanitzat pel que fa a la collita i la tria mitjançant unes màquines que

actuen com aspiradors, amb uns tubs d'uns 15 cm de diàmetre. Pel que fa a la collita, però, cal tenir en compte que el camp s'ha de mantenir molt net, per poder emprar aquest sistema. Referent a la tria de l'avellana, amb la màquina aspiradora sovint es cullen petits rocs i fulles, cosa que fa que abans de la comercialització s'hagi de triar "el gra de la palla". Per aquesta feina també s'ha inventat una màquina que actua de garbell automàtic.

Aquestes màquines que hem vist en la finca de can Bells, són una mica antigues. Actualment n'hi ha de més ràpides, però bàsicament el sistema és el mateix.

Per últim, preguntem al senyor Cornellà sobre qui són els productors més importants d'avellana i, conseqüentment, qui fa la competència. "Si ens referim a Catalunya i Espanya, els grans productors d'avellana els trobem en el camp de Reus. Aquí, a Girona, la zona més important és la de Brunyola, Sta. Coloma, Amer, La Cellera, i pràcticament parem de comptar. Hi ha algun productor isolat a la Garrotxa (St. Jaume de Llierca), a l'Empordà..."

Pel que fa a Europa, la competència més important és Itàlia, però en realitat, el país productor d'avellana per excel·lència és Turquia, també Estats Units, que enguany pot arribar a ésser un mercat competitiu, en cas que baixi el preu del dòlar."

Després d'aquesta agradable conversa, en la qual ha quedat constatat el coneixement exhaustiu de Josep M. Cornellà sobre el tema, només podem agrair-li la seva bona rebuda i les seves explicacions, que, sens dubte, faran que coneguem molt millor l'avellanada.

Sense adonar-nos-en, s'ha fet fosc.

ROSA SANGLAS
CISCO MIRÓ

COMERCIALIZACIÓ DE L'AVELLANA

L'avellana, a part de la que es dedica al consum nacional, una bona part s'exporta a diversos països.

No obstant, la corresponent a la collita de l'any 87 sembla que ha tingut verdaderes dificultats en poder-se vendre fora d'Espanya, principalment per dos motius:

1.— El preu de la moneda dels Estats Units, o sigui el dòlar, que és la moneda en la qual es fan els pagaments de les exportacions. Aquesta monera, de sobre el valor de 180 PTA un dòlar va arribar a 110 PTA un dòlar. Això vol dir que pels mateixos quilos d'avellanes que es treuen fora d'Espanya entren moltes menys pessetes. Dit d'una altra manera, que els preus són molts més baixos. I si s'augmenta el preu, o sigui, demanant més quantitat de dòlars, llavors no es ven perquè entren avellanes d'altres països.

2.— Els tractats que té la CEE amb Turquia que permet entrar en els països del mercat comú que no produeixen avellana, que són tots excepte Itàlia, amb uns aranzels (l'aranzel és l'impost que paga l'avellana per entrar al país on va destinada) més petits.

La comercialització de fruits secs es centralitza a REUS, "mercat del dilluns" a la LLOTJA DE REUS situada a la cèntrica plaça d'en Prim.

TAULA DE PAÏSOS PRODUCTORS D'AVELLANES

PAÍS PRODUCTOR	COLLITA APROX. ANUAL	ZONES
Turquia	350.000 t. clova	Mar Negre Sinop
Itàlia	90.000 t. clova	Campània Piamont Sicília
Espanya	25.000 t. clova	Catalunya
Estats Units d'Amèrica	20.000 t. clova	Oregó
Altres països: França, Brasil, Nord d'Àfrica.		

CATALUNYA - ESTAT ESPANYOL:
TARRAGONA sobretot Alt Camp i Baix Camp unes 20.000 ha.
GIRONA, unes 1.300 ha.
BARCELONA, 400 ha. sobretot al Vallès.
CASTELLÓ DE LA PLANA, 400 ha.
ASTÚRIES.

UTILITZACIÓ DE L'AVELLANA

Indústria.— Xocolata, pastisseria, gelateria.

Consum directe.— En fresc, torrades.

Altres usos: Cosmètics, sabons, olis, etc.

FERRATGES I CEREALS

Circulava per la carretera de Santa Coloma i, tot just passat el pont sobre el riu Onyar, he vist un blat de moro magnífic. Bones llengües diuen que és el millor blat de moro de la comarca.

He preguntat de qui era i m'han dit que de can Patllari de Sant Dalmai. Precisament un dels fruits de la tardor és el blat de moro i vaig anar a veure en Josep Saus de can Patllari, un jove pagès entestat a demostrar que el blat de moro és un dels cultius més rendibles i amb més futur, perquè ens expliqués per què treballen el blat de moro i per a què el fan servir.

TOSQUIJA: Per quin motiu heu introduït el cultiu del blat de moro de forma intensiva?

JOSEP SAUS: Hi ha hagut un increment de caps de bestiar a totes les cases i en necessitar més menjar per a les vaques s'ha hagut de cultivar més blat de moro, ja que és una planta que dona molt de volum de menjar i també qualitat.

T: S'ha fet una reconversió dels cereals al blat de moro?

J: Sí, a casa mateix no se'n fan de cereals i tot es dedica al cultiu de ferratges per al bestiar. A les cases hi sol haver poca terra per sembrar cereals i blat de moro a la vegada. Normalment a les cases a tota la terra que es pot regar es fa blat de moro.

T: Quin tipus de blat de moro sembreu i a quina època?

J: Se sol sembrar molt de blat de moro de cicle llarg i l'època de sembra sol ser una mica més tard, per ser un cicle llarg, ja que és a finals de maig o primers de juny.

T: La grana que feu servir és d'alta qualitat?

J: Busquem les granes que donen més rendiment i actualment és el Pioner. N'hi ha d'altres però no solen donar tan bon resultat i jo no sóc partidari de canviar quan una classe em va bé.

T: Quines dificultats més importants trobeu en el cultiu del blat de moro?

J: Bàsicament, ensopegar l'època de sembra amb un bon clima. A vegades es fa tard i això també ho dificulta.

T: Actualment feu dues collites l'any, una de blat de moro i una de raigràs. Això no és forçar molt la terra en el seu rendiment?

J: S'hi tira molts de fens al camp, ja que hi ha moltes vaques a les cases i també s'hi tira abonaments i això ja l'ajuda.

T: El cost del regadiu és el cost més alt en el cultiu del blat de moro?

J: Sí, molt gros. Regar és molt car.

T: A pesar d'això el blat de moro és un cultiu rendible?

J: El blat de moro és rendible per als que l'ensitgen, el donen a les vaques i munyen la vaca.

El blat de moro com a gra em sembla que aquí no.

T: Tot el blat de moro que cultiveu l'ensitgeu?

J: Normalment tot va per ensitjar. Aquest any potser en quedi algun tros per gra, però molt poca cosa.

T: Comparant el blat de moro i el raigràs, quin té més alt valor nutritiu?

J: El blat de moro té més valor nutritiu. És més fàcil equilibrar una ració alimentícia donant blat de moro que raigràs.

T: De cara al futur, el cultiu del blat de moro serà ja un cultiu indispensable?

J: De moment sí. El blat de moro és un cultiu que a la vaca li va molt bé i molt difícil de substituir.

T: Quantes vessanes teniu sembrades de blat de moro i quan temps us garantirà l'alimentació del bestiar?

J: Tenim sembrades unes 35 o 40 vessanes. I tindrem garantida l'alimentació per 8 o 9 mesos.

T: I si ho comparem amb el raigràs?

J: Doncs, sembrant 50-60 vessanes de raigràs, tenim menjar per uns 5 mesos.

El blat de moro amb menys vessanes dona més que el raigràs però també és més car de conrear, especialment tota la instal·lació que suposa el regadiu.



Un follet m'ha confessat que en Joaquim Vives, del Castell, de Vilobí d'Onyar, és una de les persones que més hi entén en blat de moro, ja que fa molts anys que experimenta amb les diverses varietats d'aquest producte.

Amablement ens atén a casa seva. A sobre la taula, un munt de documentació referent al blat de moro. No ens hem equivocat. És la persona idònia per parlar-nos d'aquest cultiu.

TOSQUIJA: Feu-nos una breu història de la implantació del cultiu del blat de moro?

JOAQUIM VIVES: Recordo que els anys 50 se'n feia molt. Tot el pla de Vilobí en quedava ple. Va sorgir el problema de la mà d'obra per poder-lo cavar. Als anys 50 tenia dues dones totes les tardes de l'estiu a cavar blat de moro o altres coses i els donava 15 pessetes al dia i el berenar.

Va venir un moment que no trobavem ningú per fer-ho i el seu cultiu va davallar molt.

Fins als anys 70 que van aparèixer els primers herbicides no va tornar a pujar el cultiu del blat de moro.

T: Aquest augment de cultiu també ha estat per la necessitat de trobar més menjar per al bestiar?

J: Sí, i també la possibilitat de poder ensitjar. Nosaltres ja vàrem començar cap a l'any 53. També perquè és un cultiu molt rendible i el cultiu del blat de moro és un cultiu segur i abans l'alimentació de l'hivern depenia dels naps i ara el blat de moro assegura l'alimentació de tot l'hivern.

T: S'ha produït una reconversió del cultiu del blat de moro, de cereal a ferratge?

J: Sí, i aquest increment ha coincidit amb un augment de caps de bestiar i de producció de llet. Cases que abans tenien 10 caps, ara en tenen 30 o més i tenen igual extensió de terra que abans i ara necessiten més menjar. També hi ha influït la implantació del regadiu per aspersió. No s'han hagut de fer anivellaments i s'aprofita millor l'aigua i ara amb els tracs encara molt millor. Segura-

ment que sense els tracs hauria davallat la producció. Ha estat tot un procés, tot un conjunt de motius. Si hagués fallat qualsevol d'aquests motius, la producció s'hagués estancat o davallat.

T: Quin tipus de blat de moro sembreu?

J: Normalment, cicle 800. Un cicle llarg és més productiu: més altura, més gra, més unitats ferratgeres per hectàrea.

T: I la producció d'aquest blat de moro:

J: Uns 15.000 - 16.000 Kg per vessana. Té l'inconvenient que molt tard i a vegades la pluja impedeix treure'l del camp amb bones condicions.

T: Com porteu endavant el camp d'experimentació?

J: Ja fa uns quants que tenim un camp d'experimentació amb le Servei d'Extensió Agrària i es treuen conclusions de les diverses varietats de blat de moro i es publiquen.

És una parcel·la de 250 metres de llarg per 48 d'ample. Aquesta experimentació és molt fiable ja que se sembra un bon tros de cada varietat de blat de moro.

T: I la incidència de l'entrada a la CEE?

J: En aquesta zona de la Selva no té cap incidència, ja que es treballa com un ferratge.

Aquí les finques són petites i estan sobrecarregades de vaques per hectàrea i el menjar per alimentar aquest bestiar ha de sortir d'un lloc o l'altre. Superàvit de producció de blat de moro no n'hi haurà mai.

Això es mantindrà mentre el mercat de la llet funcioni bé. Fa uns mesos hi havia molts de problemes i ara sembla que falta llet.

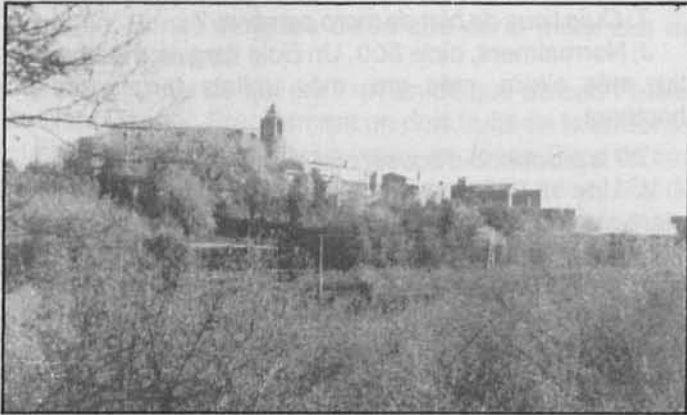
En nom de tota la Redacció de TOSQUIJA voldria donar les gràcies als senyors Josep Saus i Joaquim Vives per la seva col·laboració.

VICENÇ LLEAL I TRIAS



ETIMOLOGIA

ELS NOSTRES MOTS



Aiguaviva de Gironès i Brunyola

Ja fa un any que vaig decidir entrar a formar part de la revista i publicar-hi aquests petits treballs sobre etimologia. Durant aquest període us he presentat l'origen del nom dels pobles que ens són molt propers: Vilobí d'Onyar, Salitja, Sant Dalmai i Estanyol. En aquest número us exposaré dos topònims més —Aiguaviva de Gironès i Brunyola— amb els quals concloc aquesta secció.

Aiguaviva de Gironès és un poblet voltat de camps, alzines, pins i roures, de tractors i de pagesos, d'autòctons i de barcelonins, talment com qualsevol dels pobles que hem tractat. La seva gent està repartida entre els diferents veïnats que el formen: Aiguaviva de Dalt, Aiguaviva de Baix, Güell, Masrocs i Puigtorrat. Hi destaca, com a romanalla història, la casa dels templers anomenada el Temple de Santa Magdalena i edificada durant el segle XVI sobre una construcció del segle XIII.

El nom d'**Aiguaviva** prové de la forma llatina "Aqua viva" que vol dir aigua viva o aigua corrent. En aquest cas, cal parlar d'un hidrònim, és a dir, un topònim que designa aspectes variats de l'acció de l'aigua o la simple presència d'aigua. Els mots que contenen la forma **aigua** són els més fàcilment intel·ligibles, coneixem p. ex.: Aiguaviva, Aiguabella, Aiguafreda, Aiguatèbia, Aiguanegra, Aigües Tortes o Bonaigua. No obstant això, sembla que una gran part dels hidrònims que existeixen, constitueixen un grup d'etimologies difícils d'explicar degut a la seva gran antiguitat i permanència.

Bé, un altre poble i un mateix origen: el llatí. Però, d'on prové el nom de **Brunyola**?

Brunyola és com un pessebre; és una petita munió de cases i de vides perdudes enmig d'un turonet que s'aixeca entre la depressió de Girona i la muntanya de Santa Bàrbara; és un petit poble però una gran història. Així doncs, la seva església, dedicada a Sant Fruitós, havia estat capella de l'antic castell de Brunyola que Ramon Berenguer III va donar a Guerau Ponç de Cabrera el 1106. El 1279 fou venut pels Cabrera i el 1292 passà a la Pia Almoïna de la seu de Girona.

L'etimologia del nom de Brunyola sembla que és ben difícil d'establir. Algú ha dit que podria ésser un germanisme ben antic; malgrat tot, ningú ho assegura ni ho confirma i queda adscrit dins els noms "d'etimologia incerta". Potser algun dia ho descobrirem.

Fins aviat.

MERCÈ RABONET I RIBAS

SANT DALMAI
JA TÉ UN LOCAL

Un moment de les obres.

A Sant Dalmai feia falta un local, i això ja és una realitat. Feia falta un local on poder fer xerrades, exposicions o, simplement, que fos lloc de reunió i esbarjo per als veïns del poble.

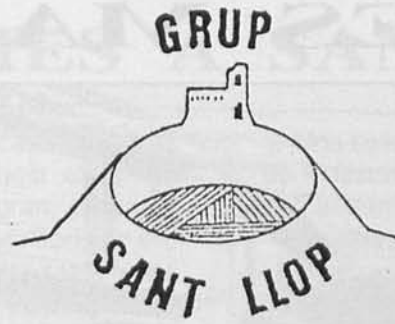
De moment un cop acabades les obres, la seva utilització ha estat immediata i durant els mesos de juliol i agost una vintena de nens i nenes hi han pogut fer casal en bones condicions.

Aquest local ha estat una realitat gràcies a l'ajuda de l'Ajuntament de Vilobí d'Onyar, al Bisbat, que ha cedit el local, i a la gent del grup Sant Llop, que ha dedicat moltes hores del seu temps lliure a fer-hi tasques de reparació.

ALBERT SALA



El local ja acabat.



ÈXIT DE LA 1a. ARROSSADA

El propassat 1 de juliol, organitzada pel Grup Sant Llop, es va fer a l'arbreda d'en Xicu Planes la 1a. Arrossada de Sant Dalmai.

Quasi mig miler de persones van poder gaudir d'una diada ben completa i d'un magnífic arròs cuinat pels arrossaires d'Arguelaguer.

Al matí, el grup de les "Font de Salitja" van interpretar diverses cançons i després del dinar foren els "Nois de Molló" els encarregats d'engrescar i fer ballar tothom. També, i encara que fora de programa, de manera totalment espontània van cantar el grup "Les nostres veus" amb una actuació molt lluïda.

En definitiva, tot un èxit que ens ha d'animar a tots a tirar endavant una altra arrossada i un altre dia de germanor.

Ah! Per si mai teniu uns quants convidats a

casa, aquí teniu la recepta d'un arròs per a 500 persones:

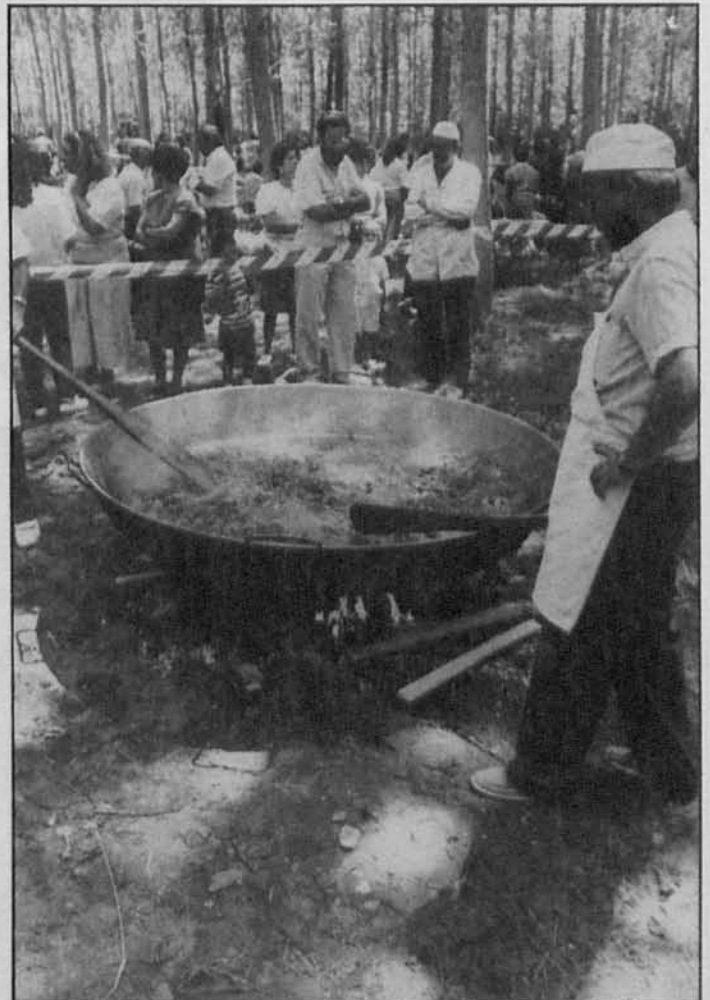
ARROSSADA:

12 kg escamarlans	18 kg cebes
18 kg sèpia	1 kg alls
20 kg musclos	2 manats de julivert
12 kg conill	8 kg de tomàquets
15 kg costelló	7 l d'oli
3 kg fetges de conill	2 kg sal
50 kg arròs	150 g pebre
1 kg sang de conill	2 l de vi
8 kg pèsols	160 l d'aigua
4 kg pebrots	

ALBERT SALA



Una gran gentada va omplir l'arbreda d'en Xicu Planes.



FESTES MAJORS

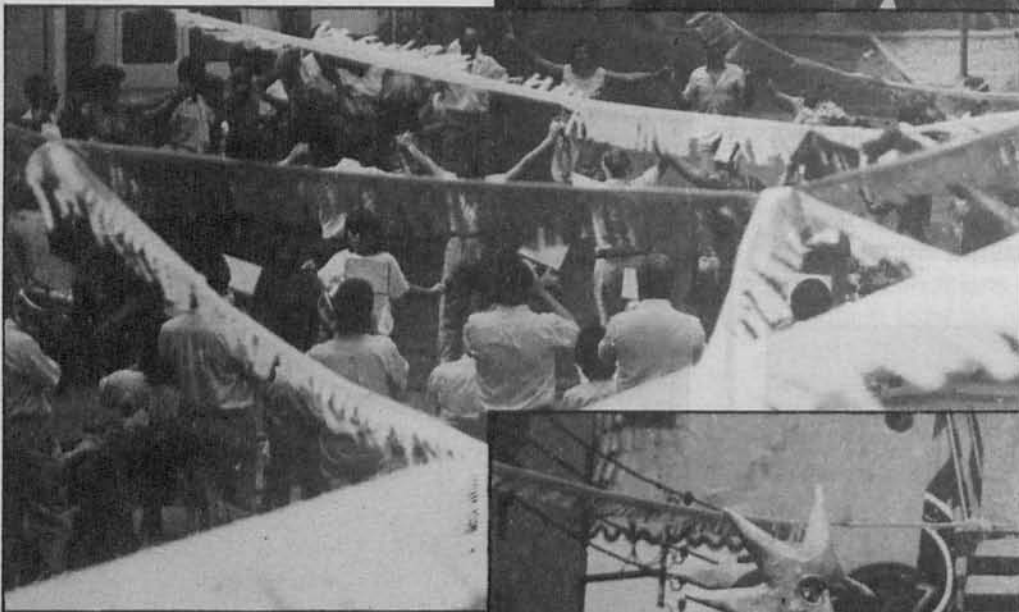


Festival de la Cançó

XI CONCURS DE CANÇÓ

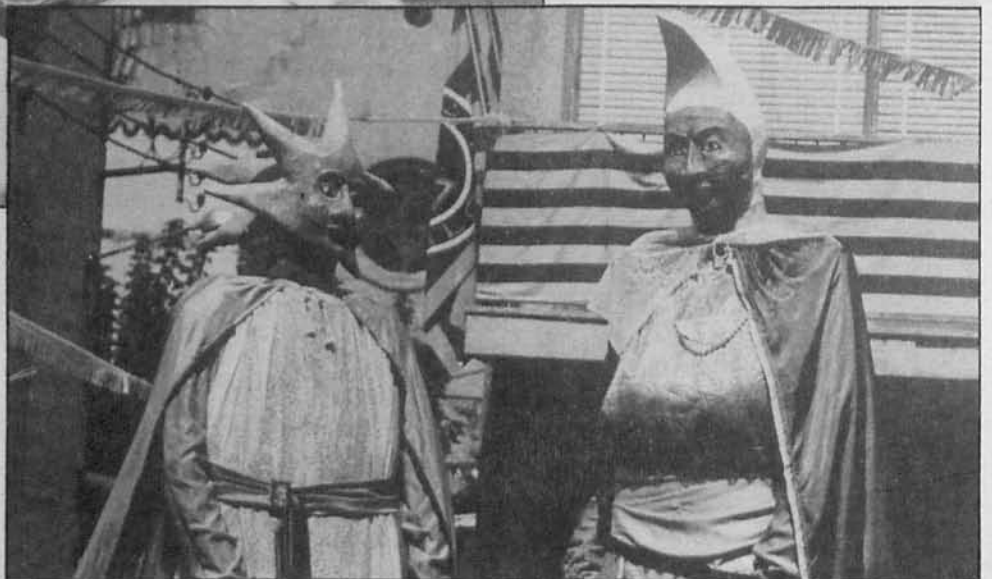


S
A
L
I
T
J
A



Sardanes a la plaça Vella

VILOBÍ



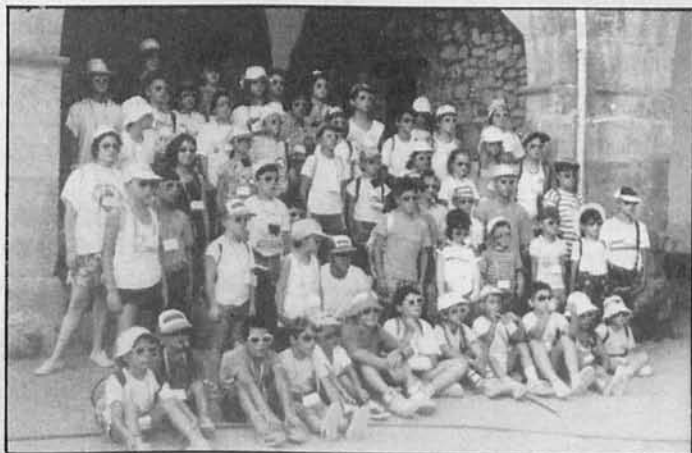
Els gegants de Vilobí

COLÒNIES A SANTA PAU

Ja feia mesos que havíem reservat la casa dels Arcs de Santa Pau per a les colònies d'aquest estiu. En aquest cas, ens trobem un edifici molt gran, preparat, diuen, per a cent persones. Hi ha tot de dormitoris de sis, vuit, setze o més places, la infermeria, quatre sales grans per fer-hi vetllades o tallers, un menjador amb finestral molt bonics, la cuina, tres zones de lavabos i dutxes i el masover.

Els exteriors són amples: hi comptem una mena de camp d'esports que no te l'acabes, la font i els aparcaments amb uns quants arbres, els porxos, el racó del safareig i d'estenedors, l'era del davant amb l'escalinata d'entrada a la casa, un tros de bosc que s'enfila per la muntanya, la piscina i el masover.

Teníem onze dies, cinquanta nens i nenes, set monitors i dues cuineres. I també cal afegir-hi el masover.



El fil de les colònies va ser el viatge sideral que ens oferia cada dia l'Oncle Sixto mitjançant la seva màquina del temps, un aparell estrambòtic que ens va dur a nou llocs diferents. A més d'aquests viatges fets amb una gran dosi d'imaginació i unes miques de ganes per part de tots, cal dir que es van fer unes quantes sortides més, aquestes de debò. Vam visitar el poble de Santa Pau en una tarda memorable, vestits d'autèntics turistes i retratant els habitants amb unes màquines fotogràfiques de collita pròpia. Va ser un gran èxit.

Una colla de divuit persones va pujar fins a Santa Maria de Finestres mentre els altres es quedaven a jugar amb una salamandra prop d'un riu. L'única nit que va ploure —nosaltres no ho sabíem pas, que plouria— vam intentar un bivac al prat de sota la casa. Mentre va durar va ser molt bonic i emocionant.

A la piscina, ens hi vam passar moltes estones malgrat que el seu terra, sense allisar, ens mig destrossava els dits dels peus. També vam fer un berenar d'aniversaris, la festa de l'últim dia, que es va acabar ben entrada la matinalada, i un joc de nit.

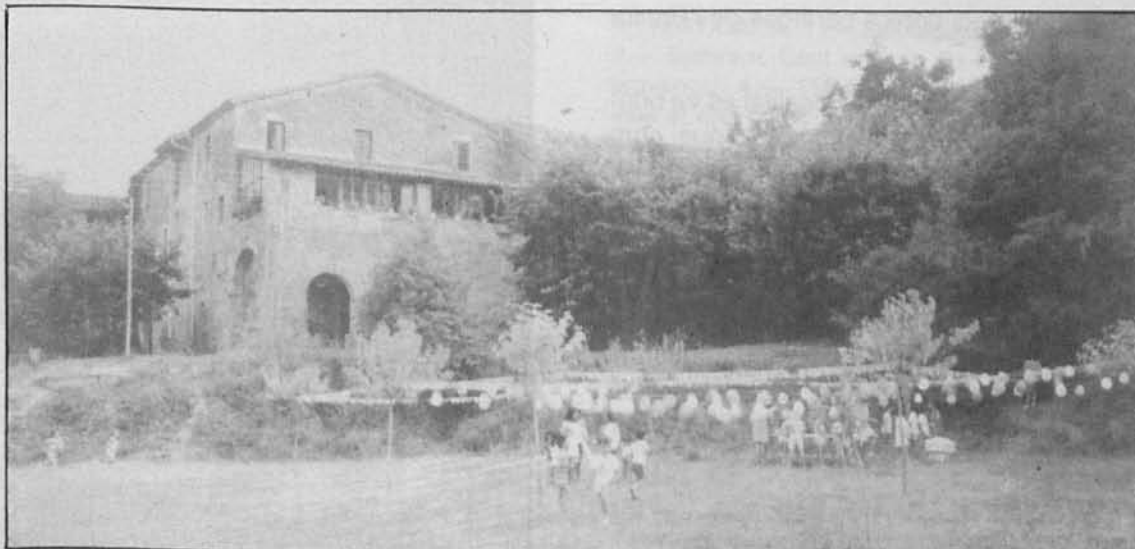
Hi havia set tallers diferents pels quals van passar tots els nois i noies i es va fer, com cada any, un torn de serveis que, amb més o menys protestes, també tastaren tots.

Per saber si tot plegat va anar bé o no, només cal preguntar-ho a la mainada. Sobretot hi ha una colla, la dels més menuts que aquest any s'estrenaven, que pensa repetir fins que l'edat els ho permeti. Per a ells tot era nou i engrescador. Per als monitors també era nou tenir criatures de cinc i sis anys, ara que això d'engrescador... bé, diguem que va ser... interessant com a experiència.

Per acabar, només quatre coses sobre el masover i la casa. Cal dir que l'home va molt escamat pel tarannà de segones quines colles que fan estada a la casa. Es veu que n'hi ha de força "destructives", com si diguéssim, que no s'hi miren gens ni mica a l'hora de conservar l'edifici com cal. Potser és per això que la benvinguda que ens donà no va ser gaire càlida. Doncs bé. Ara no és per tirar-nos floretes, però l'últim dia ens va felicitar i va manifestar que tant de bo tota la gent que hi va fos com la de Vilobi! Paraula que ho va dir.

Sobre la casa, direm només que, en arribar-hi, vam tenir molta feina per netejar-la, sobretot pel que fa a la cuina i als lavabos. Sort que duíem dues cuineres que valen tot l'or del món i ens hi van donar un bon cop de mà —i de lleixiu i d'escombres i de tot.

**EQUIP DE MONITORS DE L'ESPLAI
ASSOCIACIÓ PERE ANTONI**



ACTIVITATS DE LA PARRÒQUIA DE SANT ESTEVE DE VILOBÍ D'ONYAR

Acabem d'estrenar la rampa per als minusvàlids amb les respectives baranes de ferro forjat, per a les persones de la tercera edat, en el portal de l'església parroquial.

El projecte fou aprovat abans per la Comissió d'Art Sacre del Bisbat i posteriorment per la secció d'urbanisme de la Corporació Municipal.

L'obra ha quedat francament bé, sembla que ha agradat força a tothom i sobretot resulta molt pràctica.

S'ha fet atenent la normativa vigent sobre la supressió de barreres arquitectòniques en els edificis públics, en atenció a la normalització de la vida corrent dels disminuïts físics.

Era una obra necessària en l'accés al nostre temple parroquial, i crec que s'ha aconseguit de conjuminar amb bona harmonia l'aspecte utilitari amb l'aspecte arquitectònic de l'edifici del segle divuitè.

El finançament de l'esmentada obra, que és de pedra natural de Girona i l'import de la qual passarà el mig milió de pessetes, anirà en parts iguals a càrrec de l'Ajuntament i de la Parròquia, de conformitat amb el Regidor d'Urbanisme.

Per cobrir les despeses corresponents a la Parròquia hi ha oberta una subscripció a la qual són convidats tots els feligresos de la parròquia de Sant Esteve.

El propassat dia 20 de juliol hem celebrat, com cada any, el tradicional Aplec de Santa Margarida.

Com ja és costum ben arrelat, fou un èxit d'assistència i d'amical convivència en els bonics paratges de l'Ermida multisecular.

Enguany, una entitat bancària de la localitat es va brindar a pagar les despeses de l'orquestra-cobla, que, com sempre, va amenitzar els actes populars de la tarda.

Amb motiu d'això els components de la Comissió gestora de l'Aplec acordaren de cedir part dels ingressos econòmics per sufragar les despeses necessàries de conservació del teulat de l'Església parroquial, a la vegada que aquest temple és l'Església mare i enguany els fons estan molt minvats amb les obres de la rampa de l'entrada i altres reparacions necessàries, que s'han hagut de fer.

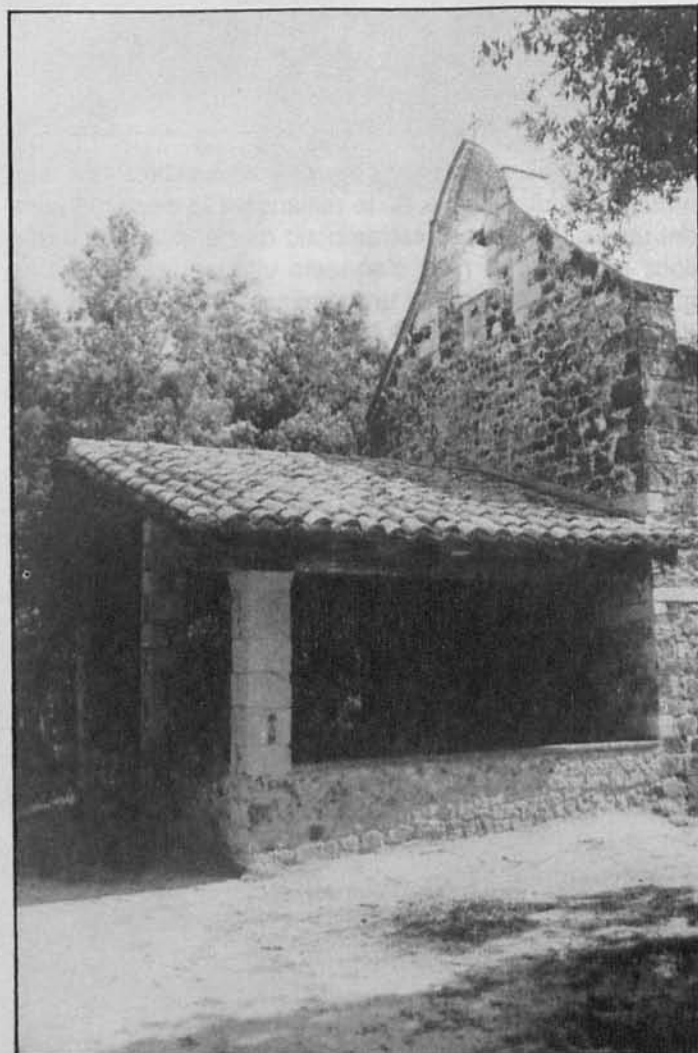
Finalment, si hi ha diners, hem de renovar del tot l'equip d'amplificadors i altaveus del campanar, ja que els vells han dit prou. Hi eren des de l'any 72 i tots sabem que de vell ningú no passa.

Molta gent els troba a faltar i lamenta que no s'assabenten ni de qui s'ha mort i a qui hem batejat...

I per avui res més. Agraieixo l'avinentesa que m'ha brindat TOSQUIJA per poder-me comunicar amb tots vosaltres, a qui agraeixo també, que m'hàgiu llegit.

Adéu-siau i fins a una altra, si Déu vol.

TOMAS PONS, Rector



APLEC DE SANTA CLARA

Diumenge, dia 21 d'agost, es va celebrar, a la nostra Fraternitat de Santa Clara, l'aplec que —de fa temps— estava anunciat. Ja des de les nou del matí anava arribant la gent i s'anava instal·lant a l'entorn del Convent en llocs ja preparats. El primer acte i el principal, fou la celebració de l'Eucaristia. A l'inici, una Germana de la Fraternitat va fer una petita explicació sobre la història del Convent i la vida de les monges que hi viuen.

Eren tres quarts de dotze quan tingué lloc la celebració de l'Eucaristia. Fou presidida pel Pare Jaume Codinach, Provincial dels Pares Franciscans de Catalunya i concelebrada per mossèn Jaume Julià, Vicari Episcopal de Zona, mossèn Enric Matas, Capellà de la Fraternitat, i els Pares Franciscans Francesc Vilà i Joan Pujol. La Capella estava plena de gom a gom, i fou especialment emotiva l'hora de les ofrenes: besamans de la relíquia mentre tothom cantava els GOIGS DE SANTA CLARA; fets amb motiu de l'aplec per mossèn Joan Carreres i Péra, germà d'una de les nostres monges, i seguint una vella melodia popular.

Acabada la Missa; la cobla LA FLAMA DE FARNERS va tocar sardanes a la part darrera del Convent: La primera —la Sardana de les Monges— va ser dedicada a les Germanes de la Fraternitat. A dinar eren tres-centes vint-i-cinc persones i tothom va quedar molt content del menú; la coordinació va anar a càrrec del Pare Joan Pujol, que fou ajudat per joves franciscans.

A la tarda, el cor LES NOSTRES VEUS, format amb gent dels pobles de l'entorn, ens va obsequiar amb un



recital de variades cançons molt adients a la jornada d'aplec i de festa que celebràvem.

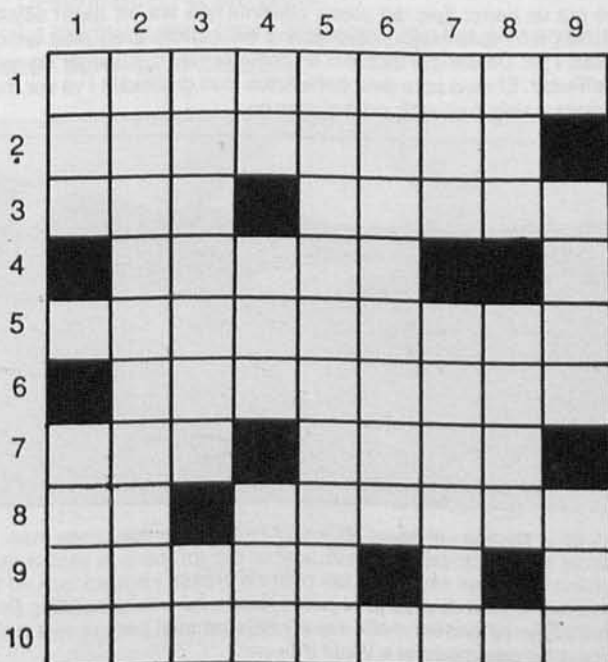
Fou un dia de pau i alegria franciscana que es va cloure joiosament: tots els participants fent una gran rotllana, donant-se les mans i, com a signe de germanor, cantant "l'hora dels adéus".

Agraïm a tots els que ens han ajudat, tant de Santa Coloma com de Vilobí. La seva col·laboració i el seu entusiasme han fet possible aquesta festa tan agradable i bonica. D'una manera especial hem de remarcar el grau de civisme, educació i respecte amb què s'han comportat tots els participants.

El senyor us beneeixi a vosaltres, els vostres fills i les vostres llars. Gràcies, de tot cor.

LES GERMANES DE LA FRATERNITAT DE SANTA CLARA

MOTS ENCREUATS



Carme Solà

HORIZONTALS: 1.— Fruits secs de les nostres contrades. 2.— Relatiu al vandalisme. 3.— Fènix. Mesura de longitud. 4.— Pedra foguera. Mil. 5.— Un esport practicat pels nostres nens. 6.— Couràs pollastres o carns al forn. 7.— Petó. Afecció tendra i apassionada per una persona. 8.— Pronom de primera persona. Elevat, alt. 9.— El sofre. Fet d'estar sense fer res. El fòsfor. L'urani. 10.— Treballaré.

VERTICALS: 1.— Salutació llatina. El fòsfor. Fa un petó. 2.— Ballarem. Cent romans. 3.— Que produeix enfit. Llengua provençal. 4.— 150 al revés. Una flor aristocràtica. Lloc on està el que parla. 5.— Acció de lamentar-se. 6.— Una Maria alexandrina que ha perdut lletres i encara té un quadret negre. 7.— Després del dia. Extremitat de l'elefant. 8.— Un rec que va de tort. Repetit vol dir afalac. Consonant. 9.— Sofre. Nom de consonant (plural). Podria ésser teu, però no ho és.

SOLUCIONS

HORIZONTALS: 1.— Avellanès. 2.— Vandàlic. 3.— Eit. Meire. 4.— Sillex. M. 5.— Patinatge. 6.— Rostlras. 7.— Bes. Amor. 8.— Em. Acimat. 9.— S. Oct. p. U. 10.— Accionaré.

VERTICALS: 1.— Ave. P. Besa. 2.— Valsarem. C. 3.— Enfitós. Oc. 4.— LD. Lis. Act. 5.— Lamentació. 6.— ALEXAIMI. N. 7.— Nit. Trompa. 8.— ECR. Gara. R. 9.— S. Ems. TUE.

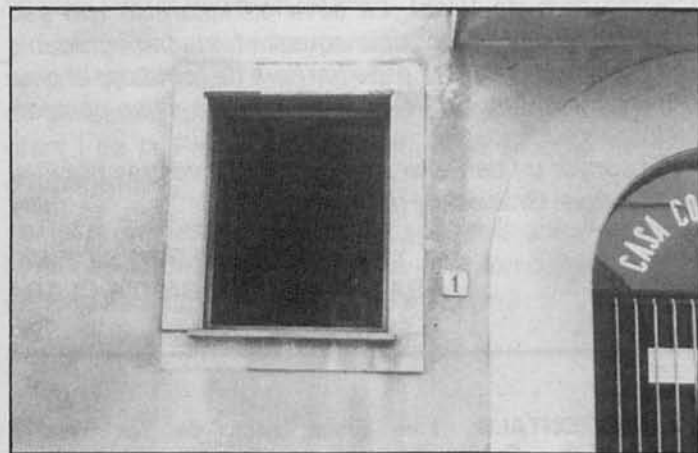
CALAIX DELS DESASTRES

Estimat amic Oriol,

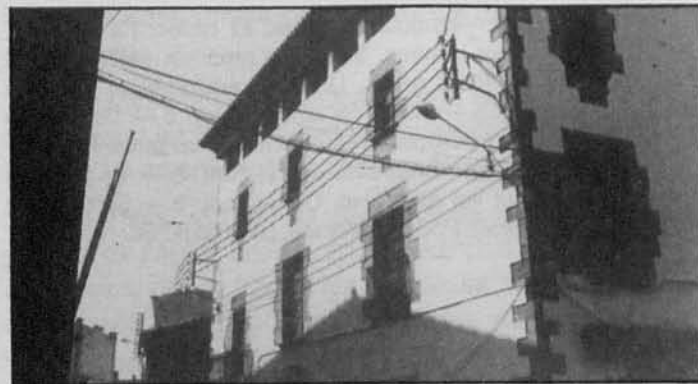
Estic a punt d'acabar-me l'estiu. Ha fet molta calor, i jo he suat molt perquè feia molta calor. I també he fet set anys, aquest estiu. Els he fet en un poble que es diu Vilobí d'Onyar, i no m'ho invento, que és un nom de veritat. El meu pare m'ha fet fotos del poble, i jo te n'envio unes quantes, de fotos. Vilobí és un poblet molt bonic, amb vaques i tot, però les tenen tancades. De riu també en tenen però no és gaire gran cosa, i a l'estiu s'asseca i put. Hi ha molts mosquits, i mosques, cucs i bestioles que corren per terra i alguns pessiguen. He vist pollastres amb plomes, i corrien, i bens també. Vilobí té dues places i mitja, no sé quants carrers, i un campanar que sembla un supositori, però la mare diu que és molt bufó i molt antic. Hi ha cotxes i motos, molts. M'ho he passat bé a Vilobí, però m'he avorrit una mica. Jo ja tinc ganes de tornar a Barcelona.

Les fotos les ha fet el meu pare perquè diu no se què de desastre urbanístic, o una cosa així. "Un exemple de desgavell urbanístic" ha escrit el meu pare —que m'ha corregit les faltes—. Jo trobo que són unes fotos molt rares, i no surt el campanar que et deia. És igual, ja te l'explicaré quant et vegi.

Laia



L'Ajuntament és un dels edificis més antics del poble, i té molt d'interès artístic i històric. Em penso que va ser la primera casa de Vilobí, la més antiga de totes, i era una casa de pagès, abans. És molt antiga, i per això li falten molts de trossos a les finestres i a la façana i a les finestres. Jo no ho arreglaria pas perquè, si ho fan, no semblarà tan antiga.



A Vilobí fan festa molt sovint, em penso, i per això els carrers els tenen sempre adornats amb cintes com aquestes, perquè faci bonic. A mi m'agraden més de colors, però es veu que a la gent del poble els agraden negres, així, tal com són. Són cintes molt boniques i típiques, i n'hi ha quasi a tots els carrers. En aquesta casa antiga hi queden molt bé, perquè així sembla més antiga.



Les voreres, a Vilobí, no les fan servir. Les tenen, però per fer bonic, i és per això que no són mai iguals, a trossos primes primes, i a trossos gruixudotes, i s'hi miren perquè res no vagi recte i tot quedi més de poble, diguéssim, més típic. També hi posen fanals perquè sigui més difícil de passar-hi, i així la gent no les fa malbé.



Això era un carrer típic del poble. Llàstima que ara els hagin asfaltat perquè han fet Festa Major, però abans els carrers eren molt antics, amb forats i tot. Un dia que anàvem en cotxe hi vam ensopegar i la roda es va reventar. El meu pare deia paraulotes molt gruixudes i va ser molt divertit perquè vaig riure molt, però el pare no.



Això és la piscina i el camp de tennis i no sé quantes coses més. El que passa és que encara no està acabat del tot, però ja està a punt d'estrenar-se. Ara les obres les fan molt de pressa i encara que no ho sembli potser a final de mes ja hi podré anar a fer una remullada. Però mentrestant, jo he passat molta calor i he suat molt perquè feia molta calor, i no m'he pogut banyar a Vilobí d'Onyar.

PLATS OLLES



TARTA TATIN

Sembla que aquesta tarta feta amb pomes, la varen inventar unes senyores que tenien un hostel a Normandia (terra de pomes, on hi fan també el Calvados amb la mateixa matèria primera) i va agafar tanta fama que avui la fan els restaurants de més renom del país veí i l'hi han posat el nom de les seves creadores.

INGREDIENTS:

1 kg i mig de pomes golden
100 g de sucre
100 g de mantega

PASTA TRENCADEA:

150 g de farina
75 g de mantega o margarina
1 ou
50 g de sucre
un pessic de sal

En un motlle de 20 o 22 cms. que pugui anar al forn, poseu-hi la mantega i el sucre i feu-ho fondre. Després hi col·loqueu les pomes tallades en 4 trossos i sense el cor, ho remeneu bé i ho poseu al forn, que no ha d'anar massa fort per tal que mentre es couen les pomes, el sucre quedi caramelizat. Si el foc es massa viu, hi queda abans que les pomes siguin cuites (una hora o una hora i mitja aprox.).

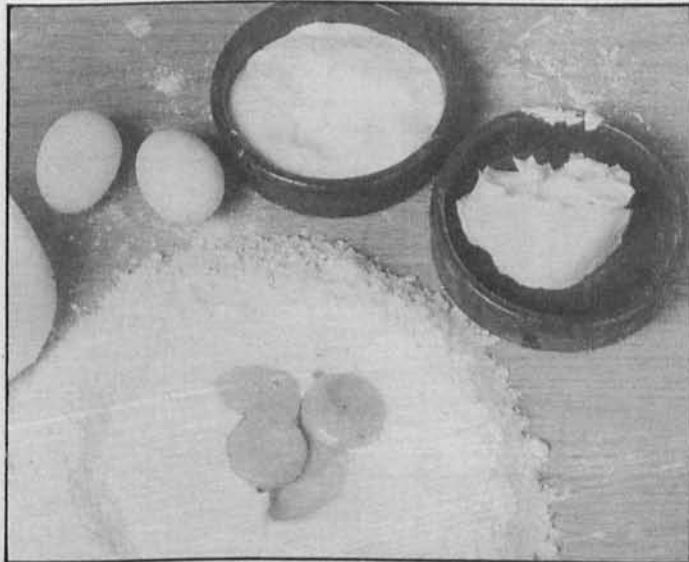
Un cop obtingut aquest punt de caramel, traieu-les del foc i deixeu-les refredar.

Per fer la pasta trencada, poseu la farina fent rotllana al cim d'un marbre amb tots els ingredients al mig. Treballeu-la amb la punta dels dits i aneu-la esmicolant. Quan la farina estigui tota humida barregeu-la amb la pasta i, quasi sense treballar-la, feu-ne una bola. Deixeu-la reposar una mitja hora.

Passat aquest temps, estireu la pasta amb un corró, punxeu-la amb una forquilla i cobriu les pomes procurant que s'introdueixi una mica per les vores. Poseu-la al forn uns 25 minuts.

Desenmotlleu-la en calent.

La podeu servir tirant-hi crema de llet per sobre. Això depèn del gust de cadascú.



RESUM DEMOGRÀFIC

Segons la rectificació del PADRÓ MUNICIPAL D'HABITANTS a efectes d'1 de gener de 1988, en aquesta data, el nombre d'habitants del municipi era de 1.947 (1.008 homes i 939 dones).

ALTES en el P.M.H.	56
ALTES per naixement	18
TOTAL	74
BAIXES en el P.M.H.	34
BAIXES per defunció	10
TOTAL	44

De les dades anteriors, resulta que el nombre d'habitants del municipi a 15 de setembre és de 1.977.

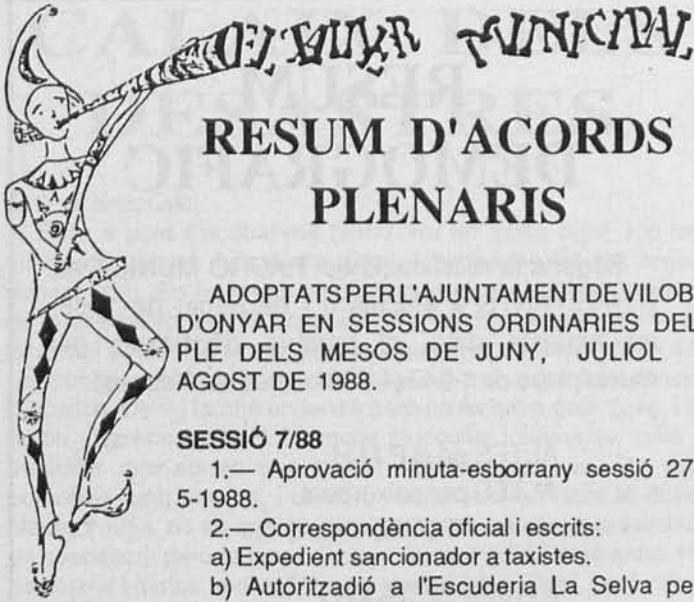
NOTES MUNICIPALS

Recordem a tots els contribuents de l'Impost Municipal de Circulació, que encara queden molts rebuts pendents, els quals a partir del 15 d'octubre s'hauran de fer efectius amb el 20% de recàrrec.

També queden rebuts corresponents a Contribucions Especials de:

- Enllumenat a Sant Dalmai.
- Enllumenat a Santa Margarida.
- Pavimentació dels carrers Pirineus i Montseny.

Aquestes obres ja han estat finalitzades, per la qual cosa, si dins el termini assenyalat en les darreres notificacions, no es fa efectiu el seu import, passaran a cobrar-se amb el 20% de recàrrec.



RESUM D'ACORDS PLENARIS

ADOPTATS PER L'AJUNTAMENT DE VILOBÍ
D'ONYAR EN SESSIONS ORDINÀRIES DEL
PLE DELS MESOS DE JUNY, JULIOL I
AGOST DE 1988.

SESSIÓ 7/88

- 1.— Aprovació minuta-esborrany sessió 27-5-1988.
- 2.— Correspondència oficial i escrits:
 - a) Expedient sancionador a taxistes.
 - b) Autorització a l'Escuderia La Selva per a la celebració del ralli.
- c) Autorització a Jep Porras, per filmar els espais naturals de La Crosa.
- d) Escrit d'Enher, respecte a l'encreuament de fils conductors.
- e) Escrit dels veïns del carrer Joan Maragall-Travessera Joan Maragall i Pere Antoni.
- f) Domiciliació dels rebuts de l'aigua potable.
- g) Escrit del Director de l'Aeroport sobre les molèsties del Bar Mirador.
- 3.— Concessió de llicència d'obres a:

Pere Tornès i Campmajor per a la construcció d'un habitatge unifamiliar.

Màxim Giménez, per a la construcció d'una granja de xais, condicionada a la llicència d'obertura.

Loreto Castella, per a la reforma de l'hostal Bon Repòs, condicionada a la llicència d'obertura.

Joan Bosch Roure, per a la reforma de la masoveria "Can Boades".

Denegació a Mercè Boadas, per manca de documentació en l'expedient.
- 4.— Aprovació inicial del Projecte d'Urbanització S.A.U., 11, zona de l'Església de Sant Dalmaí.
- 5.— Aprovació de les bases i barems, pel que fa a la provisió de la plaça de Secretaria-Intervenció de l'Ajuntament de Vilobí d'Onyar.
- 6.— Contracte de cobertura de la fiança a favor de la Mancomunitat "Vall d'Onyar" de la qual aquest Ajuntament en forma part.
- 7.— Aprovació de la relació de factures pendents.
- 8.— Aprovació dels padrons d'arbitris i exaccions municipals.
- 9.— Torn de precs i preguntes, sense intervencions.

SESSIÓ 8/88

- 1.— Aprovació minuta-esborrany de la sessió anterior.
- 2.— Concessió de llicències urbanístiques a:

Bisbat de Girona, per a la construcció d'una rampa d'accès a l'Església Parroquial de Sant Esteve.

Mercè Boadas i Panella per a la reforma del bar, condicionada a la llicència d'obertura.

Llorenç Roure i Cornellà, per a la construcció d'una tanca a la seva finca, condicionada a l'autorització d'Aviació Civil.

Narcís Roca i Mir, per a la cobertura de la terrassa.
- 3.— Aprovació de la certificació d'obres núm. 2 i darrera de l'obra "Pavimentació de carrers de Vilobí, Desglossat de la 2a. fase" per l'import de 3.997.977 ptes.

- 4.— Aprovació de la proposta de contractació d'auxiliar administratiu en pràctiques.
- 5.— Correspondència Oficial, escrits i sol.licituds.
 - a) Certificat d'acabament de la instal.lació de l'enllumenat públic a Sant Dalmaí.

Donar-se per assabentats de diversos escrits.
- 6.— Aprovació del reglament de regulació de l'ús dels habitatges de propietat municipal en règim de cessió gratuïta per a funcionaris adscrits al municipi.
- 7.— Aprovació de la relació de factures pendents.
- 8.— Torn de precs i preguntes, sense cap intervenció.

SESSIÓ 9/88

- 1.— Aprovació minuta-esborrany de la sessió del 27-07-1988.
- 2.— Correspondència oficial, escrits i sol.licituds.
 - a) S'acorda donar-se per assabentats de diversos escrits tramesos.
 - b) Postposar l'adequació del local dels baixos de l'Ajuntament per a Sala d'exposicions per no disposar de temps material per a la propera Festa Major.
- 3.— Aprovació de la relació de factures pendents.
- 4.— S'acorda concedir les llicències urbanístiques següents:

A Enher per a la construcció de la línia subterrània de A.T. 25 kv. d'unió AIGUAVIVA-VILOBÍ.

A Joan Busquets i Sitjà, per a la construcció d'un habitatge unifamiliar al carrer Pere Antorní.

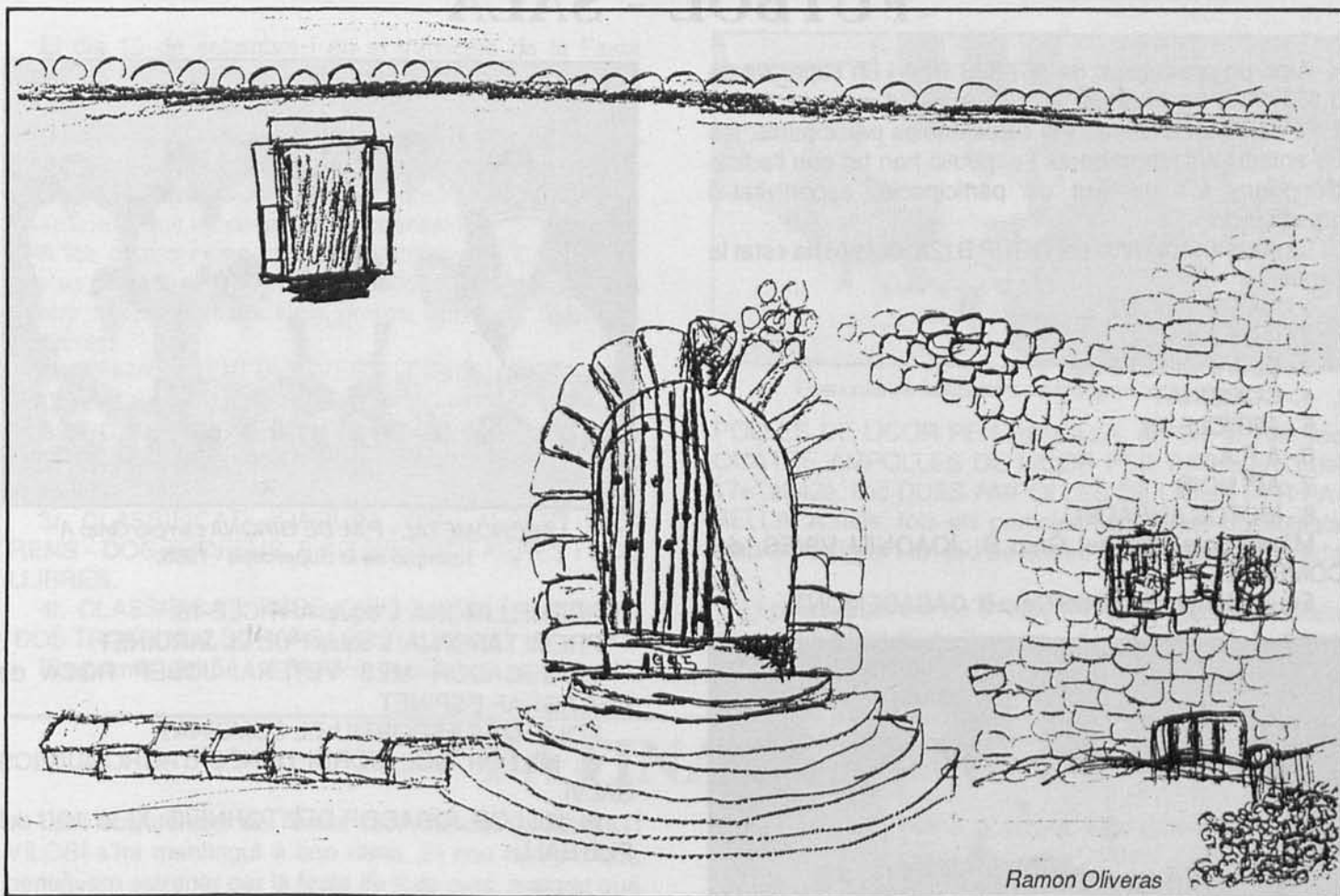
Denegar la llicència urbanística a Pilar Geronès, per no adaptar-se a la normativa vigent.
- 5.— S'acorda fer les gestions oportunes per establir conveni amb els veïnats en disseminat de Can Bells i Can Tarrè, referent al servei de recollida d'escombraries.
- 6.— S'acorda convocar un concurs per a la contractació de Director/a de la Llar d'Infants Municipal i aprovar les bases que l'han de regir.
- 7.— S'acorda contractar el pintat de les escoles dels edificis escolars (exterior) pel sistema d'adjudicació directe.
- 8.— S'acorda contractar l'adquisició de material i pintat senyalització del casc urbà de Vilobí d'Onyar.
- 9.— S'acorda contractar l'obra de repàs de la pavimentació dels carrers de Vilobí, per concert directe.
- 10.— S'acorda informar favorablement els expedients d'obertura d'establiments següents:

De Victor Chavarría, per a la instal.lació d'un dipòsit per a l'emmagatzematge i distribució de G.L:P. (propà) a Mas Solà d'aquest municipi i de Salvador Tallada, pel mateix tipus d'activitat a Mas Sigmasa, igualment d'aquest municipi.

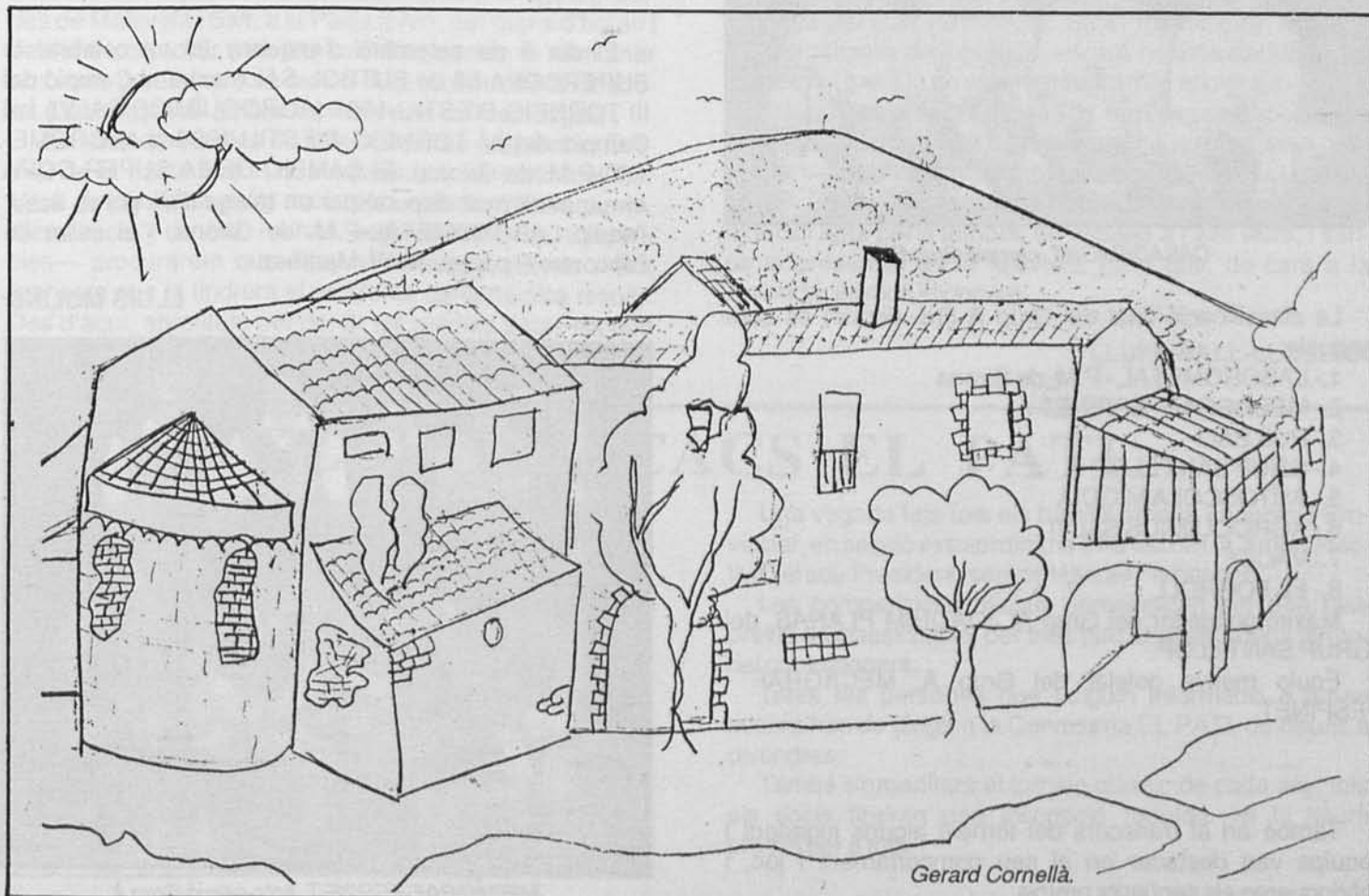
Torn de precs i preguntes, sense qüestions plantejades.



DIBUIXOS FETS A COLÒNIES



Ramon Oliveras



Gerard Cornellà.

FUTBOL - SALA

Amb un pressupost de 467.836 PTA i un superàvit de 3.674 PTA ha finalitzat el IV Torneig d'estiu de Futbol Sala de Vilobí d'Onyar. Els setze equips participants, les 38 entitats col.laboradores i el públic han fet que l'edició d'enguany fos un èxit de participació, esportivitat i organització.

La classificació final del GRUP B (2a. divisió) ha estat la següent:

- 1.- CASADEMONT
- 2.- CAN JUANDÓ
- 3.- EL JARDINET PUB
- 4.- COMBINAT
- 5.- ARTICLE-18
- 6.- A.P.A.
- 7.- API NOIS
- 8.- MOTOS AURADELL

Màxim golejador del Grup B: JOAQUIM VIVES, del COMBINAT.

Equip Menys golejat del Grup B: CASADEMONT



CASADEMONT, campió Grup B.

La classificació final del Grup A (1a. divisió) és com segueix:

- 1.- LABOROMETAL - P.M. de Girona
- 2.- MECAGRAF - ESPINET
- 3.- PUB BALI
- 4.- GRUP SANT LLOP
- 5.- AUTOSCOLA MIGDIA
- 6.- AGROQUÍMICS SALVI
- 7.- VACSF
- 8.- EL FORROLL

Màxim golejador del Grup A: JOAQUIM PLANAS, del GRUP SANT LLOP.

Equip menys golejat del Grup A: MECAGRAF - ESPINET.

També en el transcurs del torneig alguns jugadors i equips van destacar en el seu comportament i joc, i obtingueren els següents premis:



LABOROMETAL - P.M. DE GIRONA campió Grup A i campió de la Supercopa - 1988.

PREMI LLIMONA: L'equip ARTICLE-18.

PREMI TARONJA: L'equip PUB EL JARDINET.

EL JUGADOR MÉS VETERA: JOSEP ROCA de MECAGRAF-ESPINET

EQUIP MÉS ESPORTIU: EL COMBINAT.

EL MILLOR GOL: JORDI DANÉS d'AGROQUÍMICS SALVI

EL MILLOR JUGADOR DEL TORNEIG: XEVI JOU del PUB BALI

El dia 9 de setembre d'enguany es va celebrar la SUPERCOPA-88 de FUTBOL-SALA entre el Campió del III TORNEIG D'ESTIU-1987 (AGROQUÍMICS SALVI) i el Campió del IV TORNEIG D'ESTIU-1988 (LABOROMETAL-P.M. de Girona). El CAMPÍO DE LA SUPER-COPA en un partit molt disputat per un marge d'un gol va ésser l'equip LABOROMETAL-P.M. de Girona, i el millor de l'encontre el paraguaià W. Martínez.

LLUÍS MOLINS



MECAGRAF-ESPINET, sots-camió Grup A.

XII CAMPIONAT DE BOTIFARRA

El dia 10 de setembre i en el transcurs de la Festa Major de Vilobí d'Onyar-1988, es va celebrar al pati del col·legi Josep Madrenys, el XII CAMPIONAT DE BOTIFARRA (I Campionat Local) amb la participació de 42 parelles. La poca inscripció de parelles del municipi va fer decidir la Comissió a acceptar parelles forànies, fins a un límit amb què les despeses es cobrissin.

A les quatre i cinc minuts començava el Campionat, que es feia per eliminatòries i al millor de vuit donats. Les quatre millors parelles i els premis obtinguts foren els següents:

CAMPIONS: XEVI PUIGVERT i LLUÍS VIVES - DOS TROFEUS, UN XAI i DOS LLIBRES.

SOT-CAMPIONS: EDUARD FORNELLS i EDUARD LLORENS - DOS TROFEUS, UN CABRIT i DOS LLIBRES.

3r. CLASSIFICAT: JOAQUIM JOU i ALBERT LLORENS - DOS TROFEUS, 6 KG DE BOTIFARRES i DOS LLIBRES.

4t. CLASSIFICAT: PERE GIRÓ i CARLES RIGAU - DOS TROFEUS, 2 SOPARS i DOS LLIBRES.

Els premis del 5è. al 8è. lloc consistiren en SIS AM-



Una colla de botifarrers es mengen la "botifarra".

POLLES DE LICOR PER PARELLA, del 9è. al 16è. lloc **QUATRE AMPOLLES DE LICOR PER PARELLA,** i del 17è. al 42è. lloc **DUES AMPOLLES DE LICOR PER PARELLA.** A més, tots els participants van ser obsequiats amb un bolígraf i un joc de cartes de pòquer per a cada un.

El pressupost era de 61.500 PTA i els ingressos totals foren de 63.000 PTA. Per tant, el superàvit fou de 1.500 PTA.

LLUÍS MOLINS

PATINATGE

Tot i el parèntesi de l'estiu, l'activitat del CLUB PATI VILOBÍ s'ha mantingut a bon ritme. El nou número que pensàvem estrenar per la festa de fi de curs, malgrat que no es fes, s'ha portat a Cassà de la Selva, Maçanet, Caldes de Malavela i Salt; a la Platja d'Aro, per raons d'horari i pel fet de coincidir amb les colònies, només hi vam anar amb una parella que va fer un duet molt modern i elaborat. Llavors, ja van arribar les vacances del mes d'agost.

Per als primers dies de setembre, s'ha preparat el Festival de la Festa Major, que aquest any ha sortit molt bé. L'èxit de públic ha estat esclatant —només direm que teníem secció de bar i s'han esgotat totes les existències— procurarem que l'any vinent sigui encara millor (pensem que ja tindrem el problema de la música resolt). Des d'aquí, aprofitem per donar les gràcies a tots els que ens han vingut a veure.

Però aviat hi haurà novetats. Les properes sortides, que seran a Riudellots i a Santa Coloma, potser ja seran amb la monitora nova, en substitució de la Sta. Pili Planella, que ens deixa per raons particulars i amb molta recança per part de tothom. En el moment de redactar aquest número de Tosquijsa, encara no està decidit qui la substituirà, però ja us en informarem més endavant.

Ara que som a principi de la temporada escolar, cal recordar a tothom que és el moment d'apuntar-se a patinatge. Aquesta és una activitat que no necessita gaire temps i gens d'esforç intel·lectual. En definitiva, és un exercici apte per a tothom, un esbarjo a l'aire lliure, i sense la presència de la televisió, cosa que, de cara a la mainada, és molt important.

LLUÍS BALL-LLOSERA

CLUB D'ESCACS EL PATI



Tots rumiant en unes simultànies.

Una vegada fets tots els tràmits amb la Federació Provincial, en sessió extraordinària s'ha escollit la Junta Directiva i el seu President, senyor Manuel Fernández.

Les competicions oficials començaran per una fase prèvia de classificació, per més tard afrontar la lliga territorial corresponent.

Totes les persones que vulguin informació o fer-se socis s'han de dirigir a la Cerveseria EL PATI, de dilluns a divendres.

També s'organitzarà el torneig clàssic de cada any, tots els socis tindran una inscripció reduïda. Hi hi haurà premis per a tots.

LLUÍS MOLINS

FUTBOL - VILOBÍ, C.F.



De cares a la temporada 1988-89, el primer equip del VILOBÍ, C.F. ha portat a terme una renovació molt important de la seva plantilla, amb l'únic objectiu d'assolir la 3a. DIVISIÓ. Des del dia 21 de juliol dia de la presentació de l'equip, el Vilobí, C.F. ha realitzat uns entrenaments molt complets, i alguns dies en sessions de matí i tarda; i a partir del 3 d'agost en partits de pre-temporada contra els equips del SALT, HOSTALRIC, MANLLEU, ANDORRA, FARNERS, GUÍXOLS, CASSÀ, ARO i CALELLA.

El balanç fou positiu, encara que el joc en certes fases no fou del tot bo, l'equip va demostrar anar a més, ja que és molt difícil conjuntar una plantilla del tot renovada. L'últim partit de pre-temporada contra el CALELLA, un nou VILOBÍ va demostrar que amb esforç, concentració i dedicació pot, realment, donar moltes alegries als seus socis i simpatitzants: i oferir-los en el darrer dia del Campionat, el 4 de juny del 1989, l'ascens somniat.



Presentació de la Plantilla el 21-7-1988.

Classificació després de la quarta jornada:

U. Bonaire	4	3	1	0	14	4	7	+3
Guixols	4	3	1	0	7	2	7	+3
Rubi	4	1	3	0	8	3	5	+1
Vilobi	4	2	1	1	6	2	5	+1
Granollers	4	2	1	1	6	2	5	+1
Masnou	4	1	2	1	7	5	4	
Malgrat	4	1	2	1	7	6	4	
Cristinenc	4	2	0	2	7	8	4	
Adrianense	4	1	2	1	4	5	4	
Castellar	4	2	0	2	3	5	4	
Sant Joan	4	2	0	2	5	7	4	
Canovelles	4	1	2	1	4	7	4	
Milán	4	1	1	2	4	4	3	-1
Montañesa	4	1	1	2	4	5	3	-1
La Llagosta	4	1	1	2	4	9	3	-1
Cardona	4	1	1	2	3	9	3	-1
Ripoll	4	1	0	3	4	9	2	-2
Gironella	4	0	1	3	5	10	1	-3



PLANTILLA PRIMER EQUIP TEMPORADA 88-89 REGIONAL PREFERENT

Jugador	Demarcació	Edat	Talla	Pes	Club Procedència
Alberca, DAVID	PORTER	26	1'73	72	VILOBÍ, C.F.
BORRELLA, Emili	DEFENSA	24	1'85	80	PALAMÓS, C.F.
CASANOVAS, Joan	MIGCAMPISTA	24	1'77	70	U.E. VIC
COROMINAS, Jordi	MIGCAMPISTA	18	1'75	70	VILOBÍ, C.F. (J)
DE LA FUENTE, Ramon	PORTER	17	1'82	75	VILOBÍ, C.F. (J)
ESCUDER, Jordi	MIGCAMPISTA	21	1'70	63	VILOBÍ, C.F.
ESQUINAS, Angel	DEFENSA	24	1'77	72	VILOBÍ, C.F.
GELADÓ, Joan	DEFENSA	25	1'70	70	VILOBÍ, C.F.
HERVAS, Joan	MIGCAMPISTA	26	1'80	78	VILOBÍ, C.F.
Jiménez, Celedonio "CELE"	MIGCAMPISTA	25	1'80	74	VILOBÍ, C.F.
Martínez, P. Manel "ARAGON"	DAVANER	22	1'70	69	JÚPITER, S.F.
LOBO, Manel	DAVANER	24	1'72	70	FRAGA
MULERO, Carles	MIGCAMPISTA	24	1'80	72	VILOBÍ, C.F.
Peralta, Gregori "GORI"	DAVANER	24	1'67	62	POBLE SEC
PÉREZ, Joan Manel	DAVANER	27	1'87	81	U.E. VIC
Santiago, Josep A. "SANTI"	DEFENSA	24	1'86	82	U.E. VIC
SERRAMITJA, Albert	DEFENSA	29	1'71	68	VILOBÍ, C.F.
TENA, Salvador	DEFENSA	26	1'75	69	SANT CRISTÒFOL
GÜELL, Pere	PORTER	23	1'83	79	AMER

ENTRENADOR: JOAN RIERA I ORRIOLS

AJUDANT: JULI FERRANDO I USAN

DELEGAT: JORDI MENCIO I VALENTÍ

MASSATGISTA: VICENÇ MORA

ENCARREGAT MATERIAL: JOSEP GIRÓ

DIRECTIU COORDINADOR: ILDEFONS CALLEJA

LLUÍS MOLINS

PLANTILLA DE JUGADORS JUVENILS DEL VILOBÍ, C.F.

TEMPORADA 88-89



PREFERENT CATALANA

Data naixement

Miguel Àngel Chamorro Fernández	21-04-71
Josep Roca i Farrés	9-10-71
Ramon Casellas i Roura	1-05-71
Joan Puigderrajols i Roca	9-06-73
Antonio Muñoz Gallardo	2-04-72
Albert Gasca i Palomer	2-10-72
Joaquim Cassolas i Coll	14-09-71
Víctor Lladó i Martínez	26-09-70
José Ramón de la Fuente Morato	22-12-70
Josep Borrell i Noguer	24-08-70
Albert Pérez i Gelada	5-11-70
Víctor Girbal i Bossacoma	15-09-70
Esteban Domínguez Bossacoma	14-01-71
Joan Francisco Pozo Alba	18-08-70
Martí Roig i Vargas	25-12-71
Josep Blanquera i Albarracín	24-04-72
Ferran Vázquez i Cruañas	30-05-72
Octavi Domínguez i Bossacoma	14-07-73
Joan Nogué i Mateu	15-10-71
Manel Soler i Armangué	13-08-71
Francesc Noguer i Bataller	6-03-73

Classificació després de la quarta jornada:

Garrotxa	4	3	1	0	12	8	7
Sabadell	4	2	2	0	8	5	6
Damm	4	3	0	1	5	4	6
Hospitalet	4	2	1	1	5	3	5
Terrassa	4	2	1	1	9	7	5
Júpiter	4	2	1	1	6	4	5
San Gabriel	4	2	1	1	7	5	5
Vilobí	4	2	1	1	14	5	5
Blanes	4	2	0	2	8	6	4
Girona	4	1	2	1	5	5	4
Trajana	4	1	2	1	8	8	4
Europa	4	1	2	1	4	2	4
Montañesa	4	1	1	2	6	8	3
Figueres	4	1	1	2	4	6	3
Canovelles	4	1	0	3	2	7	2
Escolapis	4	1	0	3	8	9	2
Carmelo	4	0	1	3	4	18	1
Terlenka	4	0	1	3	4	9	1

ENTRENADOR: RAMON M. GASCA I FABRO

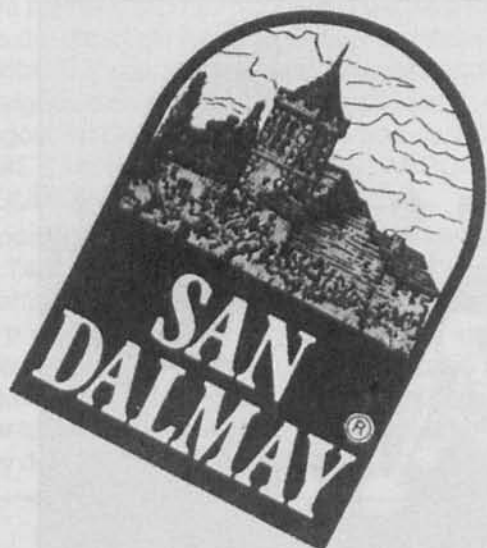
2n. ENTRENADOR: XAVIER ROCA I FONT

DELEGAT: VICENÇ VILA

MASSATGISTA: LLUÍS SALVI I CAMPS

COORDINADOR: DAVID SITJA I CORNELLA

LLUÍS MOLINS



Especialidades San Dalmay, S.A.

PRODUCTES PURS DEL PORC

construccions
BUSQUETS

C/. Madrenys, 27 - Tel. 47.31.08 - 17185 VILOBÍ D'ONYAR (Girona)

Agroquímics
SALVI

VILOBÍ D'ONYAR

Fruitex, S.A.

VILOBÍ D'ONYAR

PAISATGES A L'ABAST

Molts matins de tardor, com també de primavera, estan embolcallats per la boira. Abans que s'aixequi i el sol començi a escalfar la terra, és agradable passejar per camins rurals tot contemplant els camps, els arbres i les cases.

La boira, que dilueix progressivament les formes amb la distància, dona una perspectiva nova a paisatges que tenim ben coneguts. Els fa menys vulgars i els dona cert un caire de misteri, donant ales a la imaginació.

Quan el sol aconsegueix atravessar la boira, a poc a poc, tornen al paisatge els seus colors habituals.

Si refem el camí en sentit contrari, trepitjarem la mateixa terra que a l'anada, però els ulls contemplaran formes i colors diferents, formes i colors que, paulatinament, ens tornaran a la realitat i a la tasca de cada dia...

JOAQUIM PUIGVERT I PASTELLS

