

Arbúcies retorna aquest cap de setmana a l'època de Bruixes i Bandolers



Arbúcies retorna aquest cap de setmana a l'època de Bruixes i Bandolers

ARBÚCIES | ESTEVE PUIG

Jornades gastronòmiques i tastets, tallers i jocs infantils, fira d'artesans i actuacions d'animació popular, itineraris, productes del Montseny i patrimoni natural i cultural, son la síntesi del programa que aquests pròxims dissabte i diumenge ofereix la Fira Terra de

Bruixes i Bandolers d'Arbúcies. I és que "Sant Hilari, prop d'Arbúcies, dotze dones tretze bruixes" és la dita popular que reflecteix que en aquests dos municipis foren moltes les dones a les quals s'atribuïen tempestats i maldats, per la qual cosa foren perseguides i mortes en la foguera.

El municipi arbucienc dedica una sèrie d'actes amb la intenció de rememorar uns personatges que formen part d'una pàgina de la història de Catalunya. Entre altres activitats es permet fer un itinerari guiat pel tram urbà de la riera d'Arbúcies per conèixer algunes herbes remeieres utilitzades per aquestes dones per sanar malalties i que, segons la creença general, tenien un pacte amb el diable. Organitzat pel Museu Etnològic del Montseny, el recorregut també serveix per descobrir mites i llegendes de la cultura popular.

L'Associació de Restauradors i Hostalers ofereixen degustacions de la cuina de bruixes i bandolers i els principals carrers i places acullen parades de productes naturals i artesanals propis del territori. Cal destacar els tastets de cargols del Montseny que s'oferiran a la plaça de la Vila diumenge al matí. També s'obre al públic el jardí privat del Roquer perquè els visitants puguin conèixer 150 espècies de plantes, flors i arbres procedents dels cinc continents, destacant la magnòlia més gran d'Europa i un cedre de l'Himàlaia, possiblement únic al món. En el Museu Etnològic del Montseny s'hi projectarà l'audiovisual Llegendes del Montseny, entre d'altres.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/selva/2014/04/22/arbucies-retorna-aquest-cap-setmana/666232.html?utm_source=rss