



US ESCOLTO AVIS, TENIU MOLT PER EXPLICAR-ME!

ÍNDEX US ESCOLTO AVIS (Cliqueu sobre l'aparat que us interressi per accedir directament a la informació corresponent)

- [Descripció general](#)
- [10:30 – 11:00 Presentació de llibre “Guarir amb Plantes Remeieres” \(Avies Remeieres de la Garrotxa\)](#)
- [11:00 – 11:30 Quins remeis vegetals utilitzaven els nostres avis? \(Marisa Plaza – Catedràtics de la Natura\)](#)
- [11:30 – 12:00 Les varietats tradicionals de cereals i el seu cultiu \(Isabel Graells i Ton Aribau – Can Mas Marell\)](#)
- [12:00 – 12:30 L'alimentació a pagès: plantes que eren el pa de cada dia \(Joan Giralt i Lluïsa Capdevila – Granja Giral\)](#)
- [12:30 – 13:00 L'obtenció de mel mitjançant el sistema tradicional \(Mercè Closa i Josep Prat – Cal Rosor\)](#)
- [13:00 – 13:30 Com s'elabora el mató amb herbacol? I que més se'n feia de la llet? \(Victoria Vilardell – Can Canalet\)](#)
- [13:30 – 14:00 Quan tot es construïa a base de canyes, sarga, vímeccs i boga \(Jaume Farrés – Cistelleria Farrés\)](#)

Descripció general: “Tot aquest coneixement sempre ens diuen que prové dels avis però com és que mai són els avis els qui directament ens l'expliquen?” Si desitgeu ser testimonis directes d'allò que la gent gran ha après fruit de la transmissió oral al llarg de moltes generacions, aquest és el vostre espai. I és així perquè seran els avis i àvies els qui ens explicaran directament allò que saben sobre els usos tradicionals de la vegetació. Serà un punt de trobada intergeneracional on els més joves podrem aprendre directament dels més grans, fet molt habitual anys endarrere però cada cop més inusual. Serà un espai on fomentar el respecte i homenatjar a la gent gran, que molts cops oblidem però que són els garants d'uns coneixements que mica en mica es van perdent i que difícilment s'ensenyen a escoles i universitats. L'activitat s'estructurarà en set blocs temàtics de mitja hora de durada cadascun que abordaran temàtiques com les varietats tradicionals de cereals i el seu cultiu, els remeis casolans,





l'obtenció de mel, o la utilització de diferents plantes en cistelleria i construcció. Cada bloc temàtic serà introduït per una persona gran, i a continuació totes les persones grans que ho desitgin podran fer els seves intervencions sobre el tema. Escotem-los amb atenció, tenen molt per explicar-nos. Participació lliure.

[\(tornar a l'índex Us escolto avis\)](#)

10:30 – 11:00 Presentació de llibre “Guarir amb Plantes Remeieres” (Avies Remeieres de la Garrotxa)

Per trencar el gel començarem amb la presentació del recull de remeis de les Àvies Remeieres de la Garrotxa, que recentment han plasmat en el llibre “Guarir amb Plantes Remeieres”, com una eina per conservar i difondre aquests coneixements tradicionals que han estat transmesos oralment durant generacions i que ara corren el risc de desaparèixer. Ens parlaran dels remeis recollits en el llibre, i fins i tot mostraran com se n'elabora algun; remei que de ben segur també eren emprats per moltes de les persones grans presents a la sala. L'Anna M^a Colomer, la Mercè Texidor, la Maria Rigart, l'Àngels Artigues, l'Olga Pérez, en Lluís Borrell i la Teresa Amat, formen el grup de “Les Avies Remeieres” de l'Associació Pedra Tosca de Les Preses (La Garrotxa) (associaciopedratosca.cat/les-avies-remeieres/), un grup d'Àvies Remeieres que es reuneix tots els divendres primers de mes per realitzar diferents sortides de camp on observen les plantes en el seu habitat natural, i on cadascú parla del que coneix i on es comparteixen les propietats, els usos i costums antics de les herbes tant a nivell medicinal, com cosmètic i/o alimentari. En definitiva, un espai per intercanviar i cultivar aquests coneixements tradicionals.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure (Aforament de l'espai: 200 persones)
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex Us escolto avis\)](#)



**11:00 – 11:30 Quins remeis vegetals utilitzaven els nostres avis? (Marisa Plaza – Catedràtics de la Natura)**

Qui no coneix que el timó (o farigola) és un bon desinfectant, o que la camamilla va bé pel mal de panxa? Però què més en sabem els joves de plantes remeieres? Avis, ens ho expliqueu, quins remeis vegetals utilitzàveu? Eren efectius? I què en pensaven els metges? La Marisa Plaza és membre de la Dolça Revolució i ha encapçalat el projecte “Catedràtics de la Natura”, mitjançant el qual ha recollit alguns dels usos tradicionals de les herbes remeieres a la província de Lleida. Tindrem l’oportunitat d’escoltar, mitjançant un petit vídeo, el testimoni directe d’uns avis que malauradament en alguns casos ja no hi són, testimoni a través del qual comprendrem com s’utilitzaven les plantes remeieres en el dia a dia. En boca dels protagonistes del vídeo, sentirem alguns exemples sobre les plantes que s'empraven, les experiències de curacions, la relació amb la medicina convencional, i de com ha anat canviant el seu ús al llarg del temps.

I a veure, algú dels presents a la sala coneix algun altre remei? Si, i tant que en coneixeu, i molts! A tots els assistents us convidem a compartir els vostres remeis i experiències, per donar vida a uns usos que ara potser són només records però que potser algun dia no llunyà tornaran a ser una realitat. Ens ho expliqueu?

DADES D’INTERÈS

- Participació lliure (Aforament de l’espai: 200 persones)
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l’**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l’índex Us escolto avis\)](#)



**11:30 – 12:00 Les varietats tradicionals de cereals i el seu cultiu (Isabel Graells i Ton Aribau – Can Mas Marell)**

Recordeu, fa no gaires dècades, com els camps de cereals d'arreu del país eren alts, molt alts, de fins a dos metres? Què passava, abans plovia més? No és ben bé això el que ha canviat, sinó que el que realment ha canviat són les espècies i varietats de cereals que es cultiven. Els cereals segaven amb la falç, uns anys més tard amb la dalla, després va arribar la gabelladora, i ja cap als anys 70 va ser el torn de les cosetxadores. Amb la seva arribada i la intensificació de l'agricultura es va produir també la desaparició de les varietats de cereals que s'havien conreat des de feia dècades, ja que tot i fer bona farina produïen poc i en moltes ocasions eren difícils de recollir amb les cosetxadores. De la mà de la Isabel i el Ton, pagesos de tota la vida a la masia de Can Mas Marell, i amb l'ajuda de tots els qui vulgueu participar-hi, viatjarem fins al temps del motxo, la xeixa, la pisana, l'ariana, l'ordi de 6 carrells, l'espelta o la pisana. Descobrirem com es produïa el cultiu i collita dels cereals quan les màquines no ho feien tot; i parlarem també del pa d'abans, com es feia? Era diferent del d'ara? Era bo? D'una cosa podeu estar-ne segurs, si voleu sortir de dubtes heu de venir i escoltar directament què ens expliquen els avis, ells en saben més que tots nosaltres junts.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure (Aforament de l'espai: 200 persones)
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex Us escolto avis\)](#)



**12:00 – 12:30 L'alimentació a pagès: plantes que eren el pa de cada dia (Joan Giralt i Lluïsa Capdevila – Granja Giralld)**

Potser heu sentit que abans el pa de cada dia era un plat de col i patata amb un trosset de cansalada o renegada i au, a córrer. Si, segurament no aneu pas errats, però això és tot el que coneixeu del que es menjava abans en el dia a dia de les cases de pagès? Bé, abans, i no tant abans (ja que són força encara les persones que segueixen consumint unes plantes que malauradament ens són desconegudes per la majoria), eren moltes les plantes silvestres i varietats tradicionals que es consumien de forma habitual, es consumien i conservaven de formes diverses, i d'aquesta manera, només amb allò que cultivaven o recollien de l'entorn aconseguien tenir una alimentació bona i variada. Perquè, les amanides de xicoies i cosconilles us sonen? I els estofats de carbassa i guixes? I d'enciam, quines varietats en coneixeu? Per no parlar de les truites de colitxos, els tronxos de carxofera arrebossats o els bunyols de borratja! I les nyàmeres i bitxos confitats els heu tastat mai? O potser preferiu un plat de fonolls bullits? Si voleu conèixer com realment les plantes silvestres i varietats tradicionals formaven part del quotidià, no us podeu perdre aquesta activitat. En Joan Giralt i la Lluïsa Capdevila, de la Granja Giralld de Calaf, encetaran el fil per explicar-nos, a les generacions més joves, com es menjava fa no pas tants anys.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure (Aforament de l'espai: 200 persones)
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex Us escolto avis\)](#)



**12:30 – 13:00 L'obtenció de mel mitjançant el sistema tradicional (Mercè Closa i Josep Prat – Cal Rosor)**

“La mel, doncs bé, la compro al súper, no té pas gaire secret això!” Malauradament aquesta frase que hauria de ser ficció és en ocasions fàcil de sentir. Així doncs, val més que posem fil a l'agulla per donar a conèixer d'on surt i com s'obté la mel, i sobre tot, perquè les abelles són tant importants per l'ecosistema. Per fer-ho tenim el testimoni d'excepció de la Mercè Closa i el Josep Prat, de la masia de Cal Rosor, que han fet mel tota la vida i que ara, amb més se vuitanta anys d'edat, encara en segueixen fent. I no us penseu que la fan de qualsevol manera, sinó que llevat del canvi en el model de les arnes, la resta de procediments seguits és el mateix que quan van aprendre l'ofici dels seus pares. Perquè abans, a pràcticament totes les masies hi havia unes quantes arnes (fetes de canya) amb les quals s'obtenia la mel per l'autoconsum. Descobrirem com es “capturen” els eixams, quines són les plantes que més agraden a les abelles, com s'ha de recollir la mel per no fer mal a les cries, què són els abugots, com podem conèixer què una mel és de bona qualitat, o quin és el paper de les abelles en l'agricultura. Avis i àvies, introduïu-nos en aquest fascinant món de la mel i feu-nos prendre consciència de la importància de conservar aquest patrimoni col·lectiu que són les abelles. Mercè, Josep, teniu la paraula, endavant!

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure (Aforament de l'espai: 200 persones)
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguier, nº 67)

[\(tornar a l'índex Us escolto avis\)](#)





**13:00 – 13:30 Com s'elabora el mató amb herbacol? I que més se'n feia de la llet?
(Victoria Vilardell – Can Canalet)**

“Ai no, no no, els matons d'ara no valen pas res, estan tots fets amb polvos, amb química, i alguns hi tiren llimona també, però no no, ai no, no surten pas tant bons com quan es fan amb herbacol” D'acord Victòria, et creiem, des de ben petita heu tingut ramat a casa, i si portes més de 80 anys fent mató no et portarem pas la contrària ara. Això si, perquè no ens expliques que vol dir això que el mató d'ara no es tant bo com quan es feia amb herbacol? Per començar, em sembla que ens hauràs d'explicar què és l'herbacol (deu ser una planta suposo, no?), i a partir d'aquí potser ja podrem anar entenent com amb aquesta planta podem aconseguir fer quallar la llet i transformar-la en mató. Diria fins i tot, que si ens ho expliques tot pas per pas podrem aconseguir saber com fer mató nosaltres mateixos, i si, amb herbacol, només faltaria! La Victòria Vilardell ha viscut sempre envoltada de ramats, ja que ella i el seu marit Miquel sempre havien fet de pastors. La llet era un recurs valuós, i aprendrem com calia processar-la per evitar la transmissió de malalties i com tenien costum de prendre-la. Bevien llet directament? En feien sempre mató? I formatges? L'energia i l'entusiasme de la Victòria, acompanyat de les aportacions de la resta d'avis de la sala (perquè abans de mató amb herbacol se'n feia pràcticament a totes les cases) aprendrem com amb aquesta planta podem transformar la llet en un producte totalment diferent com és el mató. I és que les plantes, encara que no ens ho sembli, es feien servir per tot.

DADES D'INTERÈS

- Participació lliure (Aforament de l'espai: 200 persones)
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l'**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l'índex Us escolto avis\)](#)





13:30 – 14:00 Quan tot es construïa a base de canyes, sarga, vímeccs i boga (Jaume Farrés – Cistelleria Farrés)

- a) “Avi, els cistells de què estan fets?”
 b) “De vímeccs i canya, t’ho vaig explicar l’altre dia, te’n recordes?”
 a) “Si, és que les canyes encara se que són, però els vímeccs no me’ls imagino. I avi, amb els aquestes plantes, es feien més coses a part de cistells?”
 b) “Mira, vine i t’ho explico amb calma, i veuràs com amb vímeccs, canyes i moltes altres plantes es feia pràcticament de tot, i no fa pas tant anys d’això, de plàstic no hi havia res”
 a) “Moltes gràcies avi, tu que has fet de cistellaire tota la vida segur que en saps moltíssim, sóc tot orelles”

Certament, en Jaume Farrés Vidal, nascut l’any 1936, ha treballat, i treballa encara ara, amb vímeccs, boga, sarga i canyes tota una vida, materials vegetals senzills però que treballats amb destresa eren utilitzats per als objectes quotidians més diversos. Els sostres de les cases i edificis, fins als anys 70 eren fets amb encanyissats; els culs de les cadires, de boga; els cistells, de vímeccs i canya; els coves per transportar els animals, de vímeccs; les arnes de les abelles, de canya o vidauba en funció de l’indret; les forques, de lledoner; els barrets de cop, de sègol; els raspalls, d’arrel de junça; les palmes, de margalló; la sola de les espadenyas, d’espart; i la llista podria seguir fins a omplir pàgines i pàgines, i es que els cistellaires com en Jaume sabien perfectament com obtenir i treballar amb aquests materials que els oferia l’entorn, amb els quals satisfien totes les necessitats del dia a dia. I podeu estar ben convençuts que el resultat era molt més durador i sostenible que no pas els objectes de plàstic que avui en dia utilitzem per a tot i llencem cada dos per tres. Veniu, participeu, i escolteu, quedareu embadalits amb tot el que el Jaume ens explicarà, podeu estar-ne convençuts.

DADES D’INTERÈS

- Participació lliure (Aforament de l’espai: 200 persones)
- Cost: activitat gratuïta
- Activitat inclosa dins l’**Itinerari Jove** de la Jornada Gastronòmica de les Plantes Oblidades.
- Lloc: Sala Polivalent del Casal del Passeig (Passeig Verdaguer, nº 67)

[\(tornar a l’índex Us escolto avis\)](#)

