
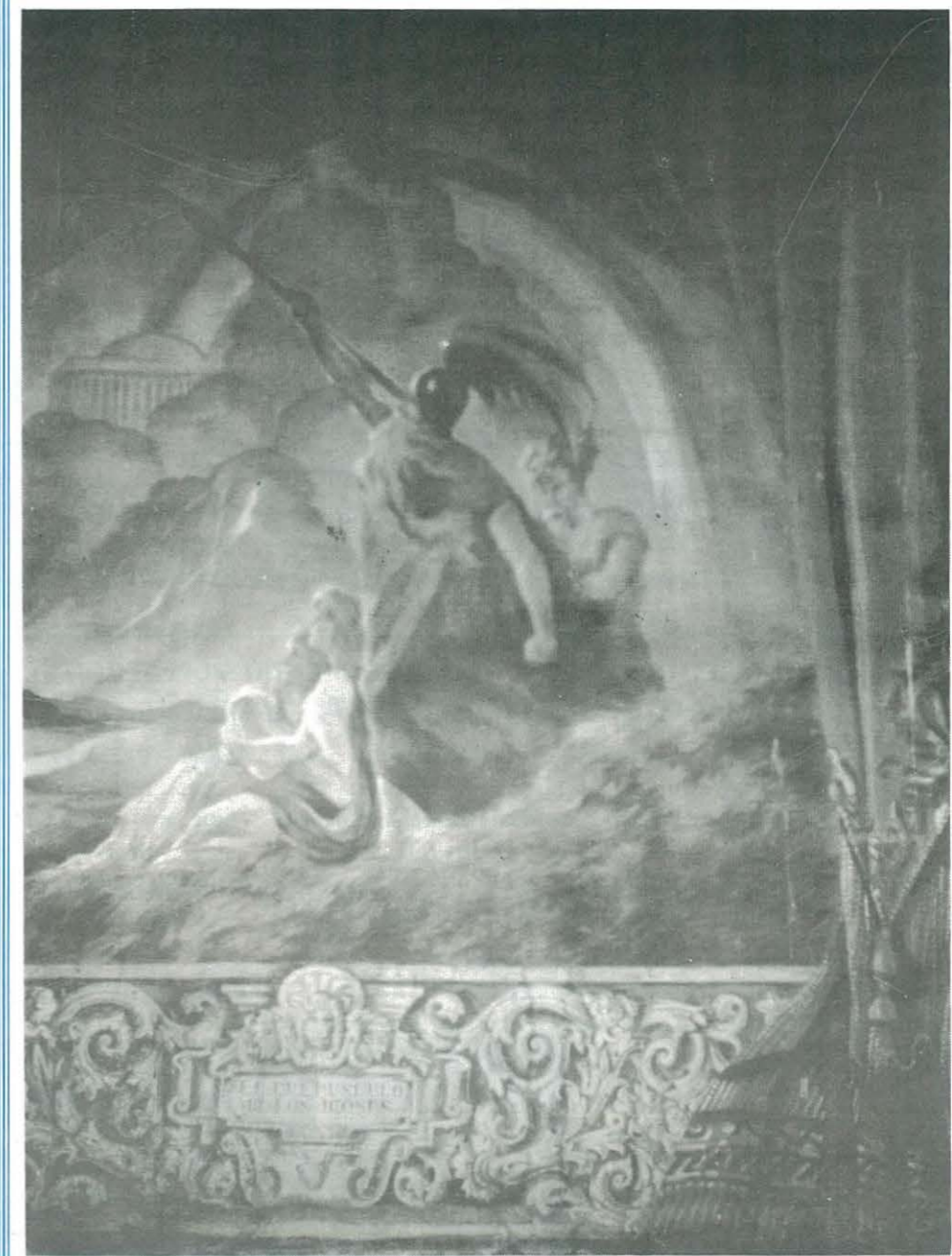


<b>Pastisseria RAGA</b> Major, 105 - Telèfon 72 03 53 ULLDECONA	<b>BAR EL REBOST</b> Carrer Calvari, 57 - Tel. 72 07 86 ULLDECONA	<b>Vídeo-Foto MILLAN</b> EUROCRHOM - Laboratori Fotogràfic Distribuïdor Vídeos JVC Avda. Ramon Salomón, 19 - Tel. 72 03 63 ULLDECONA
<i>Mutua General de Seguros</i> <b>AGÈNCIA LABERNIA</b> Assessorament - Tramitacions - Assegurances - Viatges Major, 108 - Tel. 72 00 81 - ULLDECONA	<b>Fusteria</b> <b>LAVEGA-BOSCH, C.B.</b> Avda. Escoles, 5 - Tel. 72 11 37 ULLDECONA	<b>Oficina Tècnica LO y SA</b> Major, 111 - Telèfon 72 00 48 ULLDECONA
<b>SUMINISTROS "LA SÈNIA"</b> JOAN CORDOBA I SERRA Materials Construcció - Decoració LA SÈNIA - ULLDECONA	<b>LIBRERIA PASALAMAR</b> Carrer Sant Antoni, nº 13 ULLDECONA	<b>Escumosos SANS</b> BEGUDES I REFRESCOS Entenza, 30 - Telèfon 72 03 40 ULLDECONA
<b>Auto-Escola PITARCH</b> Plaça Sales i Ferré, nº 15 - Tel. 72 07 17 ULLDECONA	<i>R. Ferré</i> <b>Radio</b> C/. Sant Antoni, 38 Tel. 72 01 08 ULLDECONA	<b>Carnisseria OLGA</b> Major, 160 - Telèfon 72 04 64 ULLDECONA
<b>Relotgeria ITARTE</b> ULLDECONA	<b>VÍCTOR</b> TALLER · GRÀFIC LA SÈNIA impremta la pau, 8 - Tel 71 37 41 la sènia	 <b>MAPFRE</b> Grup Assegurador Delegat a Ulldecona: PERE SANS i ARASA Sant Antoni, 28 - Telèfon 72 03 37
<b>Ferreteria GRAU</b> Llistes de Noces - Electrodomèstics SUPER-SER Pintures TITAN-LUX - Distribuïdor Oficial BOSCH Major, 104 - Tel. 72 01 89 - ULLDECONA	<b>BEGUDES TOMÀS LLUÍS</b> C/. Del Mar, 66 - Tels. 72 06 34 - 72 03 04 ULLDECONA (Montsià)	COOPERATIVA AGRÍCOLA D'ULLDECONA, S.C.C.R.L. <b>OLI VERGE D'OLIVA</b> <b>ACOMONT</b> ULLDECONA Vendes: Carrer Major, 175 - Telèfon 720007 43550 ULLDECONA (Tarragona)
<b>Mobles ARNAU</b>  Sant Lluç, 12 - Major, 82 Tel. (977) 72 03 58 ULLDECONA	Merceria, Perfumeria i Cosmètica  <b>Major 110</b> Telèfon 72 05 81 - ULLDECONA	<b>JMS</b> ELECTRODOMÈSTICS Joan Miquel Subirats Castell. c/. Major, 153 - tel. 72 06 38 - 43550 ulldecona



SETEMBRE / OCTUBRE 1992    Preu: 150 Ptes.    NÚM. 62

## Desenes Jornades de Teatre



31 d'octubre, comencem



*V Diada del Castell. Els cinc "Comanadors" tampoc van faltar aquest dia.*



# X JORNADES DE TEATRE D'ULLDECONA

TEATRE MUNICIPAL - TARDOR'92

DEL DIUMENGE 31 D'OCTUBRE AL 29 DE NOVEMBRE

Dissabte, 31 d'octubre - 10.00 nit

GRUP DE TEATRE EL CENTRE DE LLORENÇ DEL PENEDÈS

"L'EXTRANYA PARELLA", de Neil Simon.

Diumenge, 1 de novembre - 6,30 tarda

COORDINADORA DE TEATRE DE LES TERRES DE L'EBRE

"EL TARTUF", de Molière.

Dissabte, 7 de novembre - 10.00 nit

SCENA, GRUP DE TEATRE DE SABADELL

"EL DRET D'ESCOLLIR", de Brian Clark.

Diumenge, 8 de novembre - 6,30 tarda

TÀNDEM-CARÀTULA

"ANÒNIM VENECIÀ", de Guiseppe Berto.

Diumenge, 15 de novembre - 6,30 tarda

ELENC ARTÍSTIC ARBOCENC DE L'ARBOÇ DEL PENEDÈS

"PIGMALIÓ", de George B. Shaw.

Diumenge, 22 de novembre - 6,30 tarda

GRUP DE TEATRE B.A.T. DE TÀRREGA

"CATALANS A LA ROMANA", d' Ivan de Garós.

Diumenge, 29 de novembre - 6,30 tarda

JORNADA DE CLOENDA

GRUP DE TEATRE CENTRE CULTURAL I RECREATIU D'ULLDECONA

"PEL DAVANT... I PEL DARRERA", de Michael Frayn.



CENTRE CULTURAL I RECREATIU



AJUNTAMENT D'ULLDECONA

ASSOCIACIÓ DEL PERSONAL DE LA CAIXA  
D'ESTALVIS I PENSIONS DE BARCELONA

"la Caixa"  
CAIXA D'ESTALVIS I PENSIONS  
DE BARCELONA



GRUP el centre  
TEATRE

L'EXTRANYA  
PARELLA

de  
NEIL SIMON  
traducció de  
LLORENÇ RAFECAS i JANÉ

"L'extranya parella". Estrena: 31 d'octubre.



"Pigmalió". Estrena: 15 de novembre.

## "PEL DAVANT...

## I PEL DARRERA"

3



Pel davant:

Senyora Clackett, Roger Smith i Vicki.

Dimecres a la tarda a la sala de la casa de camp dels senyors Churchill. Equipada amb tot el que exigeix el confort modern pel seu propietari, actualment resident a l'estranger. Lloc ideal per a empreses de fora del país. Mínim tres mesos de lloguer. Interessats dirigiu-vos a: Squire, Squire, Hackham and Dudley. I sona el telèfon... La senyora Clackett a l'aparell perquè els senyors no hi són (n'està segura?) i cal aprofitar l'ocasió per gaudir sense intromissions de la seva absència.

Novament silenci. Ara, una porta s'obre i l'amor secret de Vicki i Roger (però, qui són aquest parell?) s'esmuny neguitosament vers la

cambra nupcial... compartida amb els senyors Churchill que retornen d'un viatge inexistent. Es tanquen les portes. Darrera la finestra, un lladre titulat en robatoris de primera categoria... i ja hi som tots, ben junts i ben desconeguts: cal baixar i pujar escales, tancar-obrir armaris,



Pel davant o pel darrera?:

Magda Miret, Pau Taverner

i Marcel Bofill.

finestres, portes i més portes, cal prendre i deixar bosses, capses i ampelles, cal treure's la roba... per després ficar-se-la (hi ha algú que vulgui aclarir-nos aquest trencaclosques?).

Pel davant: la senyora Clackett, Roger Smith, Vicki, Philip Churchill, Flavia Churchill, el lladre i el

"jeque" àrab; pel darrera: Lluís Brou, Lola Rius, Enric d'Àngelo, Verònica Crystal, Marcel Bofill, Magda Miret, Pau Taverner, Toni Fuster i Cuca Ruiz-Cabestany. Pel davant: "Ya no sé dónde tengo la sardina" de Robin Housemonger. Pel darrera, ui, pel darrera!

Accepta aquesta proposta que t'ofereix amb molt de "gust" el CCR, una comèdia farcida d'emocions, enrenous, desaparicions, amors furtius, gelos assassins, nervis crispats, fills il·legítims, malentesos, venjances i... sardines. El desori de la vida pel davant i pel darrera, sense embuts. T'ho perdràs?



Pel darrera:

Lluís Brou, Toni Fuster

i Cuca Ruiz-Cabestany.

### NOTA ALS SOCIS

Encara que suposem que els socis que habitualment assiteixen a les Jornades de Teatre ja n'estan assabentats, hem de recordar que l'últim dia de les Jornades, quan actua el grup de teatre del CCR, els **SOCIS NO PAGUEN**.

**QUIMICS**  
P.V. TABUENA

TRACTAMENTS I AFLORAMENTS D'AIGUA

Plaça Diputació, 6 - Telèfon 72 07 54

ULLDECONA

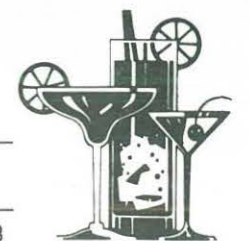
CAFETERIA  
SNACK-BAR

"JUGOS-BOL"  
LOCAL CLIMATITZAT

Els caps de setmana es fan  
menjars per encàrrec

Ramon Salomón, 20 - Tel. 72 10 63

ULLDECONA





## TERCERA TROBADA

## GRUPS AMATEURS DE TEATRE DE CATALUNYA

## Comença la marxa enrera. Objectiu, Tardor 1993

L'any 1985 a Igualada es constituïa la Federació de Grups Amateurs de Teatre de Catalunya. A la tardor de 1991, Navàs protagonitza la primera Trobada i del resultat es garanteix la continuïtat i periodicitat de les mateixes.

Enguany Calafell, aconsegueix un poder de convocatòria importantíssim, 316 participants, es a dir, 44 grups amateurs.

Ara li toca el torn a Ulldecona. Ha començat la marxa enrera. Objectiu, la Tardor de 1993. La Tercera Trobada al nostre poble, coincidint amb l'inici de les XI Jornades de Teatre d'Ulldecona.

A partir d'aquesta Revista us anirem explicant el tarannà de la trobada que ha de comptar amb l'impuls de la Coordinadora del Montsià-Baix Ebre. Tal i com ha dit

el President de la Federació, Josep Rafecas, s'ha d'aprofitar el contacte personal per progressar en el nostre coneixement mutu, i així representi una millora important per a cadascun de nosaltres i per a l'ideal que ens uneix: EL TEATRE.

La gent de teatre de Catalunya ho sabem fer. Ulldecona té suficient infraestructura per a donar la Benvinguda a aquest col·lectiu: La situació geogràfica que tenim, a 2 Km. del límit natural de la Comunitat Valenciana és una oportunitat única per apropar les relacions entre els grups amateurs d'ambdues comunitats. El President de la Federació Valenciana, Ximo Roma, coincideix plenament amb aquest criteri del CCR.

A ben segur que hi serem tots. Accepteu la nostra proposta?



Dues ponències a debat i una taula rodona es van debatre a Calafell amb motiu de la Zona trobada.



La Subdirectora General del Departament de Cultura de la Generalitat, Gemma Armengol va assistir als actes d'obertura de la Trobada. L'acompanya el President de la Federació, Josep Rafecas.



Alguns membres del CCR durant el dinar que va congrega a tres-centes persones del món teatral amateur.



L'Institut Camí de Mar de Calafell va congrega part dels actes de la trobada, teatre, premi literari "Santos Antolí" i fins i tot "marxa nocturna de teatre".

## XXI CONCURS DE DIBUIX RÀPID

El dia 12 de setembre es va realitzar l'acte de lliurament dels premis del XXI Concurs de Dibuix Ràpid que consta de dos temes, el lliure i el obligat. Aquest any el tema obligat fou el monument que hi ha dalt de l'avinguda Constitució.

Hem de donar les gràcies a tots els participants, així com també al jurat del concurs, que aquest any estava format per: Na Pilar Murià Beltrán, Na M<sup>a</sup> José Lanzas Pérez, En Antoni Vives i Antich i En Pere Millán i Arbós.

L'acte fou presidit per l'alcalde de la vila, regidors, pubilla de l'entitat i reina de les festes.

Volem agrair la col·laboració prestada per Caixa Tarragona, Ajuntament d'Ulldecona i als Serveis de Cultura de la Generalitat a Tortosa.

Els guanyadors foren els següents:

## TEMA OBLIGAT

Categoria A:		Categoria C:		Categoria D:	
1er Premi:	Ruth Sabater Royo	1er Premi:	M <sup>a</sup> Àngels Martínez	1er Premi:	Xavi Martí i Martí
2on " "	Mireia Bel i Garrit	2on " "	Anna Itarte i Sorolla	2on " "	Juan Manuel León
Accèsit:	Oriol Martí i Martí	Accèsit:	Marc Sabater i Royo	Accèsit:	Laia Labernia Castell
Accèsit:	Montse Gómez i Badia	Accèsit:	Teresa M <sup>a</sup> Arasa i Vera	Accèsit:	Anna Castell i Delgado
Categoria B:		Categoria E:			
1er Premi:	Clara Roca i Millán	1er Premi:	Neus Forcadell		
2on " "	Núria Itarte i Sorolla	2on " "	Esther Canalda		
Accèsit:	Pau Forcadell i Ausensi	Accèsit:	Montse Fibla i Simó		
Accèsit:	Lara Juan-Camps Castell	Accèsit:	Domingo Barrera		

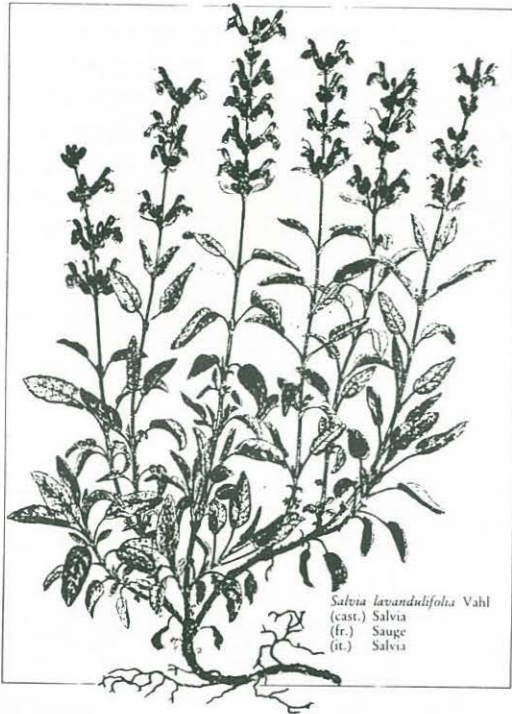


## TEMA LLIURE

Categoria A:	
1er Premi:	Laia Ortiz i Sansano
2on " "	Jordi Escribano
Accèsit:	Mireia Bel i Garrit
Accèsit:	Ruth Sabater Royo
Categoria B:	
1er Premi:	Núria Itarte i Sorolla
2on " "	Clara Roca i Millán
Accèsit:	Pau Forcadell i Ausensi
Accèsit:	Maribel Querol i Querol
Categoria C:	
1er Premi:	Anna Itarte i Sorolla
2on " "	M <sup>a</sup> Àngels Martínez
Accèsit:	Meritxell Vizcarro
Accèsit:	Mercè Sans i Cucala
Accèsit:	Marc Sabater Royo
Accèsit:	Marta Ortiz i Sansano
Accèsit:	Adam Raga i Sans
Categoria D:	
1er Premi:	Ruth Ortiz
2on Premi:	Xavi Martí i Martí
Accèsit:	Laia Labernia i Castell
Accèsit:	M. Carmen Martí i Borràs
Categoria E:	
1er Premi:	Neus Forcadell
2on Premi:	Montse Fibla i Simó
Accèsit:	Domingo Barrera



Quan les primeres calors de l'estiu comencen a daurar la verdor treballósament aconseguida per les plantes, arbusts i arbres de les nostres muntanyes, ens podem endur una agradable sorpresa en topar-nos de sobte amb un petit matoll de planta herbàcia d'olor intensa i agradable, de 20 a 30 cm. d'alçària, encara que també pot arribar als 60, llenyós a la base i molt ramificat. Així és la SÀLVIA, una planta típica de les regions seques i assolellades de la Mediterrània, tota ella després d'una aroma forta i agradable.



Salvia lavandulifolia Vahl  
(cast.) Salvia  
(fr.) Sauge  
(it.) Salvia

Caldrà, no obstant, per trobar-nos-la en el seus paratges naturals situats als Ports de Beseit-Mont Caro i a la serra de Montserrat, que la nostra passejada transcorre entre els roures i les alzines per llocs situats a una altitud superior als 500 metres, doncs aquesta herba de muntanya mitjana no viu fàcilment per dessota.

De les nombroses branques, que són dretes, cobertes de pèls blancs i de secció més o menys quadrangular, en neixen les fulles, que són oposades, de color blanc grisenc i de formes oblongues o lanceolades, molt variables segons quina sigui la varietat de la planta. Així, si la nostra passejada només transcorre pel jardí, veurem com les varietats cultivades tenen les fulles molt més amples que les silvestres.

Però si, a més, volem apreciar-la en tot el seu esplendor, tindrem l'oportunitat de fer-ho entre els mesos de maig i agost, època en què exhibeix les seves flors d'un color blau intens, violat, situades a l'extrem de les tiges formant una mena d'espiguetes amb la corol. la que, creixent sobre un calze pelut de color verd vinós, conforma una semblança de dos llavis. El superior acassolat i l'inferior dividit en lòbuls.

Els dos estams creixen amagats dins el llavi superior i tenen el filet dividit en dues branques arquejades i desiguals, una de les quals només porta mitja antera i

l'altra és estèril. La forma dels estams és un tret característic important a l'hora de reconèixer aquesta planta.

És interessant el mecanisme que les flors de la sàlvia han desenvolupat per afavorir la polinització entre flors. Quan les abelles i borinots, que sovint la visiten, remenen l'interior de la flor per obtenir el nèctar, per un enginyós mecanisme de palanques els estams amagats es fan visibles i prèmem el dors de l'insecte tot embrutant-lo amb el pol. len que llavors transportarà a una altra flor.

I si la seva bellesa no ens deixa del tot sorpresos, potser ho farà el fet de descobrir que de la sàlvia se n'utilitzen les fulles fresques, collides al llarg de la primavera i de l'estiu, éssent també força comú emprar-les seques o en pols. Perquè no perdin les seves propietats, la collita s'ha de fer al començament de l'estiu aprofitant l'avinentesa d'un dia clar i encara millor si és sec, ben entrat el matí, quan el sol ja les ha escalfades. Es cullen les puntes a punt de florir i les fulles dels brots més tendres.

Per assecar-les, posarem les fulles en un lloc airejat i a l'ombra, penjades en ramets dels quals en treurem les fulles una vegada seques. Per guardar-les, la millor manera és posar-les en bossetes de roba i col. locar-les dins una capsula, o bé en pots de vidre ben tapats.

Si tot aquest procés l'hem fet bé, sens dubte tindrem el nostre premi. Les fulles de sàlvia contenen petites quantitats d'essència que els dona un gust fort, convertint aquest vegetal en un bon ingredient de la nostra cuina, dominant sobre altres condiments. Però, compte. La sàlvia gairebé mai no s'acompanya d'altres herbes; es podria dir que no admet competències.

Les fulles, fresques o seques, s'empren per aromatitzar el peix, la carn, les begudes i els dolços. Podem adobar amb elles multitud de plats, però el seu gust camforat les fan especialment indicades per a plats grassos.



Emprar-la en amanides de tomàquet i de qualsevol tipus, en estofats de verdures i llegums, en verdures d'espinacs, faves i alberginies, en arròs, en sopes de verdures, lleties, all i peix, en truites, en croquetes, en farciments o rostits, d'aus i carn, i en embotits, no serà cap disbarat; en general, és un excel.lent adob.

Dos bons exemples de la utilitat culinària d'aquesta planta, poden ser aquestes receptes:

#### Crema de pastanagues:

Ingredients:

- 500 g de pastanagues,
- 30 g de farina d'arròs,
- 4 cullerades de formatge gruyère ratllat,
- 1/5 de litre de llet,
- 1 tomàquet gran o 100 g de tomàquet en conserva,
- 1 ceba petita,
- 1 gra d'all (es pot suprimir),
- 1 o 2 fulles de sàlvia,
- 1 brot d'api (millor de caluix),
- 1 cullerada de julivert trinxat,
- brou,
- sal.

Es netegen les pastanagues, es renten i es tallen a trossos.

En una olla es posa a bullir un litre d'aigua, amb sal, les pastanagues, la ceba, l'all, l'api, el tomàquet i la sàlvia. Quan és cuit, es passa tot (lliquit inclòs) per la trituradora o la batedora elèctrica fins que quedi ben desfet. A part, en una cassola, s'hi posa la farina d'arròs, es desfà amb llet freda i sense deixar de remenar, es deixa coure a foc baix fins aconseguir una massa remossa i desfeta. S'hi afegeix una mica de sal i la crema de pastanagues. Es remena bé i s'hi afegeix el brou suficient fins aconseguir l'espessor que us agradi.

A continuació es deixa bullir tot junt uns deu minuts i s'apaga el foc. S'acaba d'assaonar amb julivert trinxat i el formatge.

Aquesta crema la podeu servir sola o bé amb uns quadrets de pa fregit o torrat.

#### Faisà a la sàlvia

Ingredients:

- 1 faisà,
- 300 g de salsitxes,
- 175 g. de molla de pa,
- 1 tassa de brou,
- 2 ous,
- 1/4 de litre de conyac,
- 1 ceba escalònia,
- 45 g de mantega,
- sal,
- pebre.

Piqueu a trossets petits la ceba escalònia i el fetge de faisà.

Desfeu 20 g de mantega en una paella i afegiu-hi el fetge i la ceba picada i deixeu-ho rossejar.

Poseu a part la molla de pa en remull amb el brou i escorreu-ho.

Poseu en un atuell les salsitxes picades i afegiu-hi el fetge, la ceba, la molla de pa i els ous batuts. Piqueu també les fulles de sàlvia i, junt amb el conyac, afegiu-ho tot a la barreja anterior. Saleu-ho tot, poseu-hi una mica de pebre i amasseu-ho bé.

Agafeu llavors el faisà, el saleu bé per dintre, li poseu una mica de pebre, l'ompliu amb el farciment i cosiu les obertures.

Uteu el faisà per fora amb la resta de mantega i poseu-lo al forn. Aneu-lo regant amb el suc de la cocció i deixeu-hi una hora aproximadament.

Una vegada cuit, deslligueu-lo i poseu-lo en una safata calenta.

Afegiu el brou a la greixonera on heu cuit el faisà i feu-lo bullir uns tres minuts. Rasqueu el fons i serviu aquesta salsa en una salsera.

No obstant, pensar que com a adob culinari s'acaben les utilitats de la nostra planta és un error.

Deixant de banda que la sàlvia serveix per a sanejar els armaris i protegir de les arnes i per a servir la

bellesa, no es pot oblidar que deu el seu nom a la paraula llatina "salvare", que vol dir salvar. I ben cert que no és gratuïta l'elecció, car aquesta planta ens permet també tenir cura de la salut. Per purificar l'alè n'hi ha prou amb mastegar durant una estona una fulla fresca. La infusió resulta un remei eficaç contra les molèsties de la menstruació i de l'estómac, els càlculs biliars i de ronyons, la diabetis, l'asma, la tos i els suors freds. Els gargarismes alleugen el mal de coll. Tot i així, la infusió no s'ha de prendre en excés, perquè pot resultar abortiva, i se'n desaconsella l'ús als temperaments sanguinis tota vegada que és estimulant, amb l'avantatge, però, que no és excitant com el cafè. I si d'una diarrea persistent es tracta, sobretot en el cas dels nadons, res millor que una infusió de sàlvia.

A més -i aquest no és un privilegi exclusiu de la sàlvia- les seves propietats antisèptiques i cicatritzants la fan molt útil per a tractar ferides, inflamació de genives, angines i nafres de boca. En picades d'abelles i mosquits, cal fregar la pell amb fulles fresques.

Tota aquesta munió de propietats i característiques és difícil que no hagin estat aprofitades per molts de pobles i generacions. Des de temps remots, es diu que la planta atorga una vida llarga. Els egipcis ja coneixien les seves propietats terapèutiques i, després de les epidèmies de pesta, en feien beure a les dones per tornar-les fecundes. Efectivament està comprovat que la sàlvia té una acció estrògena que actua sobre l'úter. Els grecs dedicaven la sàlvia a Zeus, el seu déu suprem. Les dones belles d'aleshores solien fregar-se les dents amb una fulla de sàlvia per tornar-les blanques i lluentes. A l'edat mitjana, la nostra protagonista ocupava també un lloc d'honor entre les herbes.

Malgrat que ens hagi agradat tot el que hem descobert de la sàlvia, podem tenir, no obstant, el problema de la manca de temps per anar-la a buscar. Doncs, aquest problema no és gaire greu. Com tantes altres plantes aromàtiques, es pot plantar en testos i així tenir-la a l'abast tot l'any. Es propaga per rebrotos, però pot créixer molt bé de llavors plantades a la primavera.

El sòl ha de ser calcari i drenat, i s'ha de col. locar-la en un lloc assolellat. Una barreja de terra, sorra i calç és suficient per a fer créixer una planta que es pot mantenir verda tot l'any si es té la cura adequada i tenint en compte que en un hivern molt fred pot perdre la fulla.

Tots aquests consells poden conduir-nos a un conreu profitós, doncs sempre podrem recuperar un poc de joventut amb una senzilla "màscara cosmètica rejuvenidora". Per a aconseguir-la, es barreja una poma passada per la batedora amb una mica de mel de sàlvia tallada fina, i es deixa durant quinze minuts estesa a la cara. Es retira després amb aigua, i llesta.

Per acabar d'arrodonir la imatge d'una herba poc coneguda entre nosaltres, sempre hi ha la possibilitat de descobrir les seves propietats tonificants, que es poden comprovar posant unes quantes fulles de sàlvia dins una ampolla, que acabarem d'omplir d'un bon vi, millor rosat o negre. Passats nou dies, durant els quals haurem deixat la barreja en maceració, prendre'n alguna copeta després dels àpats ens ajudarà a sentir-nos millor. ■



## JUNY



Mosquiter gros donant la becada als novells

## JUNY

A l'antic calendari llatí, juny era el quart mes de l'any. Diu Ovidi que s'aplicà el seu nom en honor a Juno; però altres autors el relacionen amb el consolat de Junius Brutus. No obstant això, és probable que tingui relació amb l'agricultura i que, al principi, aquest mètode indiqués el mes en què les collites maduren. Els anglosaxons l'anomenaven el "mes sec" com també el "mes del solstici d'estiu" per a diferenciar-lo del juliol, el "primer mes temperat". El solstici d'estiu té lloc al juny.

Exc. Bnt.

Dies assenyalats, etc.

11 de juny, Sant Bernabé  
24 de juny, dia del Solstici (Nativitat de Sant Joan Baptista)  
29 de juny, Sant Pere

Refrans de juny

"Maig ventós i juny calent  
fan bon vi i bon forment."

"Juny aigualit tot ho fa eixerit"

Juny humit amb sol encès  
no fa cap mal al pagès."

"Sant Bernabé benicet  
molt de dia i poca nit."

"Quan Sant Bernabé se'n va  
el primer herbei cal segar."

## JULIOL

El mes de juliol, el setè en el nostre calendari, era originalment el cinquè de l'any; es per això que els Romans l'anomenaven Quinquilís. El nom posterior de Julius fou donat en honor de Juli Cèsar nascut en aquest mes. Els anglosaxons el denominaven "Mead-month" o "Mead-month" (mes dels prats), tota vegada que llavors els camps eren florits, i "Aftera lida" o sigui "segon mes temperat" per a distingir-lo del juny, que designaven com el "primer mes temperat".

Dies assenyalats:

3 de juliol, comencen els dies caniculars.  
15 de juliol, Sant Bonaventura (Saint Swifun).  
25 de juliol, Sant Jaume.

Refrans de juliol

"Si per Sant Bonaventura us plou  
plou un mes i una setmana;  
si per Sant Bonaventura us fa sol  
un mes de sol i una setmana."

"Eixam d'abelles pel maig val un carro i estacig,  
eixam d'abelles pel juny, cullera de plata al puuy;  
eixam d'abelles al juliol ningú no el vol."



"El bon segolar  
pel juliol l'heu de segar."

I aleshores els joncs verds -oh quàn verd ton brillant!  
Els joncs que s'ajuaven, cruixien, tremien...  
I els espiadimonis -cap enjoiada reina  
Tàn rica -lliscaven amb les elibres flotant  
I aletejaven sobre les flors -essers aeris,  
Amb arquets de Sant Martí espurnejant a les ales.

Juan Lindeyow

Càrex i jonc

Pimpinella major  
(Junquissorta, officinalis)  
Flor de cucut (Lycnis flos-circuli)



## LA CONSTRUCCIÓ DE L'OBRA BODEGA (I Part)

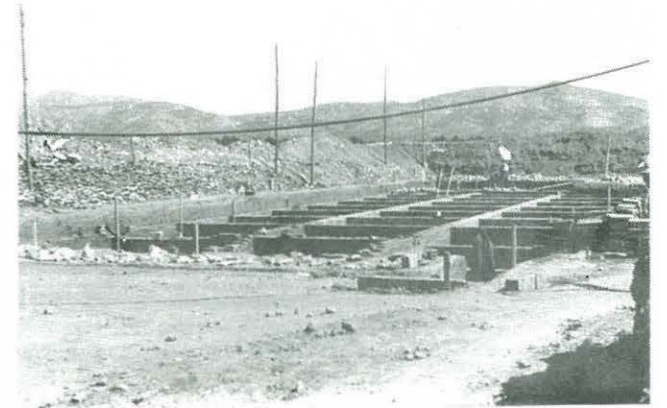
El conreu de la vinya per tal d'obtenir el vi ha sigut una de les principals tasques que des d'èpoques remotes li ha valgut a la nostra vila un merescut prestigi, fins i tot, més enllà de les nostres comarques. A la segona meitat de la dècada dels anys cinquanta un ambiciós projecte va engrescar i va mobilitzar tot un poble; l'obra que en sortiria d'aquella "moguda" seria la Bodega Cooperativa. Anem a veure com va anar tot allò...!

La Secció Bodega de la Cooperativa va ésser el fruit d'una reacció popular davant els preus de misèria; a 0,60 i 0,70 ptes. el Kg. de raïm; que pagaven els comerciants als pagesos, particularment a l'any 1956. Els inicis d'aquesta reacció tenim que buscar-los en unes crides fetes aquell mateix any pel Sr. Josep Ma. Millan Roca des de l'emisora local regentada per Joan Nadal Canalda, la qual prestà una valuosa col.laboració a través de les seves antenes. En aquell temps l'emisora estava ubicada al primer pis de l'antiga Església del Roser, llavors mercat públic i avui Casa de la Cultura. Aquestes xerrades radiofòniques del Sr. Millan per tal de sensibilitzar i unir als viticultors enfront dels preus abusius donaren el fruit esperat. En pocs dies a tots els cafès del poble es respirava un ambient de bulliment i d'entusiasme. La metxa estava encesa!

Aquesta reacció nascuda al principi, al marge de l'Organització Sindical de l'època, fou liderada inicialment per Bautista Ollé Gavalda, Josep Ma. Millan Roca, Josep Castell Gavalda, Joan Ferré Coll i algun altre propietari que també s'hi ajuntà com el Sr. Lluç Muñoz Montrós.

Després de les Festes Majors de Sant Lluç del cinquanta-sis, aprofitant l'ofertament de Mateo Costa Martí, amb el seu turisme, els convilatans esmentats visitaren les Bodegues Cooperatives de Cambrils, de Vallmoll i de l'Arboç.

Pel mes de novembre, davant l'efervescència local, la Cooperativa es veié obligada a convocar una Assemblea General Extraordinària que tingué lloc a l'Orfeó Montsià baix la presidència de Joan Bta. Bel Ferré, en aquell temps president de la Cooperativa, i amb l'assistència del Delegat Provincial de Sindicats i elements rectors de la Unió Agrària Cooperativa de Reus. Aquella mateixa nit s'acordà la creació de la Secció Bodega i es designaren els membres de la Comissió d'Estatuts que quedà constituïda de la següent manera: President: Bautista



CAJA DE MADRID  
CAIXA D'ESTALVIS





"Primer d'octubre 1957 - El primer carro de verema en descarregar va estar el de Pasqual Ferré Forcadell".

Joan Itarte Canalda.

Aquesta comissió, després de nombroses reunions durant l'hivern del 56 al 57, va enllestir els Estatuts al gener d'aquest últim any i al 22 del mes següent eren aprovats per "l'Obra Sindical de Cooperació" de la província. La part tècnica i jurídica dels mateixos fou supervisada, en tot moment, pel Sr. Notari de la vila D. Francisco Font Sastre i pel llavors Secretari del Jutjat Comarcal i advocat D. Jorge Valdés i Valdés.

La Secció ja tenia vida pròpia, i llavors començaren les gestions per a construir el magatzem-bodega. El terreny que es va escollir per a construir la nau de la Bodega era l'anomenat "hort del godallenc" (1 ha. i 90 àrees) que va ser adquirit a Joaquim Villalbí Pago per 90 mil pessetes. Les gestions per a la compra del terreny les va fer Joan Ferré Coll, encarregat de la comissió de compres, que es va desplaçar a Godall amb la moto de Juan Nadal Canalda. El dia 8 de març de 1957 es va signar l'escriptura de compra-

venda davant del notari d'aquesta D. Francisco M. Font Sastre. Aquest mateix mes, uns quants socis voluntaris, amb grans dosis d'altruïsmes, van començar a formalitzar unes pòlices de crèdit col·lectiu amb la Caixa de Pensions, per tal d'engegar el projecte.

La redacció del projecte "Bodega" fou encomanat

pra-venda davant del notari d'aquesta D. Francisco M. Font Sastre. Aquest mateix mes, uns quants socis voluntaris, amb grans dosis d'altruïsmes, van començar a formalitzar unes pòlices de crèdit col·lectiu amb la Caixa de Pensions, per tal d'engegar el projecte.

La redacció del projecte "Bodega" fou encomanat

VENDA I PROGRAMACIÓ D'ORDINADORS  
TELEX  
TELEFAX  
SISTEMES DE DICTAT, etc.



Major, 124  
Telèfon (977) 72 04 39  
43550 ULLDECONA  
(Tarragona)



DISTRIBUIDOR AUTORITZAT  
DE  
PHILIPS INFORMATICA Y COMUNICACIONES, S.A.

PHILIPS



"... la maquinària es va cobrir d'una manera provisional amb uns "toldos" llogats..."

a l'Enginyer Agrònom i President de la Diputació Provincial D. Luis Pujades i com a anècdota real direm que l'entusiasme en la construcció de l'obra era tal que es superava la rapidesa en la redacció del projecte i així teniem que Joan Ferré Coll i Pepito Matamoros Fusté anaven semanalment en moto a Tarragona a casa del Sr. Pujades a buscar part del projecte realitzat per a poder-lo executar a la setmana següent. De tal forma que els trulls de baix terra i el projecte dels mateixos s'acabaren al mateix temps. Per a la confecció d'aquest projecte es va seguir un esborrany de D. Lorenzo Badell, Enginyer dels Serveis Tècnics d'Agricultura de la Diputació de Barcelona. L'aparellador i director tècnic va ser D. Miquel Gaya. L'obra es va dur a terme pel sistema d'administració. El mestre d'obres encarregat seria el Sr. Josep Roig. La maquinària va ser encarregada al fabricant Sr. Calero de Reus. Com a notes curioses i per tal de poder comparar el valor del diner d'a-

quella època us direm que al vigilant nocturn se li va assignar un sou de 40 ptes. per nit i 40 ptes. també pel diumenge. Molts de socis es van oferir per al transport d'arena i de grava amb carro a raó de 0,36 ptes. el cabàs. L'encarregat de l'obra cobrava 8'50 ptes. l'hora. Els totxos els va subministrar el Sr. Culla de Traiguera a raó de

76 ptes. les 100 peces. Entre els carreters de la grava es va atrapar un espablat que només carretajeva 53 cabassos en lloc dels 70 que n'havia de portar. No tornaria a treballar a l'obra.

A primers de juliol de 1957 el mur de contenció del moll de descàrrega estava quasi acabat i a punt per co-



CAIXA D'ESTALVIS I PENSIONS DE BARCELONA

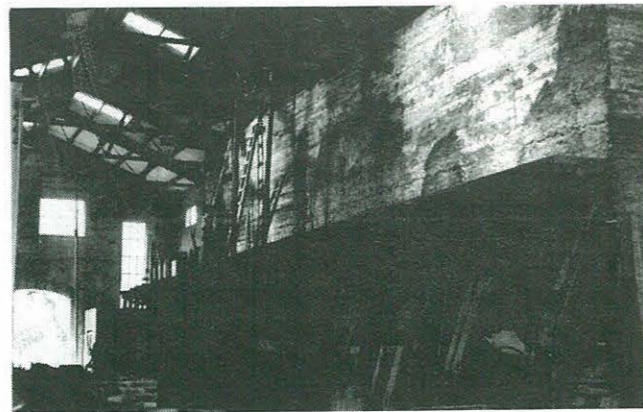


# "Aprofundint en les nostres arrels"

mençar l'obra propiament dita. El 21 de juliol l'aparellador Sr. Gaya va marcar el terreny per tal de començar el desfonament. Amb aquest, van adonar-se que les capes inferiors del terreny eren extremadament dures i va ser necessari disposar d'un compresor que va ser llogat a Barcelona. La premsa continua arribava a Ulldecona el 8 d'agost i era dipositada momentàniament al magatzem de la Cooperativa. Les obres van anar extraordinàriament ràpides amb l'ànim de poder entrar la collita aquell mateix any. El 23 de setembre els trulls eren ja enllestits per tal de rebre el preuat most. La campanya va començar el dia 25 per al macabeu i el 27 per al negre. Aquests dies es va descarregar al Molí de la Cooperativa. L'endèleg contractat per a dirigir al procés dels caldos fou Tomàs Gebellí. Era el dia 25 de setembre i encara s'estava treballant a ritme accelerat instal·lant la maquinària, la qual es va cobrir d'una manera provisional amb uns "toldos" llogats donat que l'edifici encara no disposava ni de parets ni de teulada. El diumenge 29 de setembre el Senyor rector de la Parròquia va beneir les instal·lacions en el punt en que es trobaven. La FECSA, incomplint el contracte, no havia subministrat encara la força per accionar la maquinària. Es va resoldre momentàniament amb un motor llogat al Sr. Guarch de Benicarló per 125 ptes. diàries. El primer d'octubre tota la varietat blanca ja va tenir entrada a les noves instal·lacions. El primer carro de verema en descarregar va estar el de Pasqual Ferré Forcadell. La Bodega Cooperativa entrava en funcionament.

Aquesta obra vindria a arraconar tota una època que podríem anomenar "artesana" de veremar i de trepitjar, de trescolar, de trulls i de trullols, de bots i de portadores, del "ram" d'olivera penjat al balcó, de mesurar a "cànters" a "mitjes" i a "quartillos"..., s'encetava una nova època més prometedora. Havia arribat el progrés, el cooperativisme, les noves tècniques enològiques d'elaboració, la química aplicada als diferents processos de fermentació, les premses contínues, els cargols "vis sens fi"... en fi, la nit i el dia en el vell art d'extreure el preuat most.

Aquell any 1957, els 206 socis fundacionals varen entrar a la Bodega 1.206.321 Kgs. de raïm que es va convertir en 837.393 litres de vi. A primers de novembre ja es disposava del primer vi completament elaborat, el qual es va posar a disposició dels socis. Els preus de venda al detall eren a 4 ptes. per al vi blanc i a 4'50 ptes. el negre.



La continuació de les obres va anar realitzant-se d'una manera ja més pausada durant tot l'any 1958. A l'acabament d'aquest any, l'import invertit en les obres de l'edifici, instal·lacions i maquinària tenien un montant de 3.680.495,73 ptes.

La primera liquidació als socis que practicà la Secció Bodega valorà el kilo de raïm a raó de 2,50 ptes. El preu que oferien els comerciants l'any anterior s'havia vist multiplicat per quatre. La iniciativa havia estat un veritable èxit. Certament l'esforç havia valgut la pena!

Continuarem en el proper número d'aquest Butlletí.

Fonts: Llibres d'Actes de la Secció Bodega de la Cooperativa, Revista Ulldecona anys 60 i fulletó de dades de la Campanya 1969-70.

Fotos: Arxiu de la Bodega.

Agraïments a: Josep M. Millan Roca i a Elies Sabater Vives.

Text: Francesc Itarte



\*ESTUDI  
\*REPORTATGE  
\*FOTO INDUSTRIAL  
\*GRAFISME

ULLDECONA  
MAJOR, 80  
Tel. 78 0087



Central Hispano  
B A N C O

Sant Lluç, 35 - Tels. 72 01 28 - 72 02 53  
ULLDECONA

## El Soci Opina...

### La Pregunta

*Et preocupa l'actual estat de deteriorament en que es troba al Castell?*



**BENJAMIN BORDES ORTIZ**  
Soci del CCR nº 230.  
Casat. 2 fills. 34 anys.  
Ebeniste.

Tothom que hagi estat a Ulldecona ha tingut alguna mirada cap a la imponent torre quadrada del castell. Per a nosaltres és un dels símbols més representatius que tenim.

Però actualment li falta alguna cosa més que mirar-la des de la Vila, es necessita anar-hi i veure el greu estat de deteriorament en que es troba. Té unes profundes esclotxes que van de dalt a baix de la torre i estan engrandint-se molt de pressa, les voltes interiors estan desconjuntant-se amb la mateixa rapidesa. De fa uns pocs anys cap aquí el perill de convertir-se la torre en un munt de runes està augmentant ràpidament.

Ara fa pocs dies en la "V Dia-



**DAVID CALLARISA GAVALDA**  
Soci del CCR nº 330.  
Solter. 24 anys.  
Ebeniste.

Crec que una cosa tan arrelada al nostre poble no s'hauria de deixar perdre com s'està fent en aquests moments. Hauriem de posar tots una mica de la nostra part i contribuir a que aquest castell que tant ens lliga al nostre passat pugui ser restaurat. Només així podrem gaudir-ne tots d'una joia tant preuada com ho és per al poble d'Ulldecona.

da del Castell" encara van poder pujar dalt de la torre, però si no es soluciona prompte el problema em sembla que poques vegades més es podrà pujar.

Si no arriba aviat algun ajut econòmic per a la seva restauració, Ulldecona, com a propietària del



**IRENE CALDUCH ROIG**  
Soci del CCR nº 480.  
Casada amb dos fills.  
Funcionària.

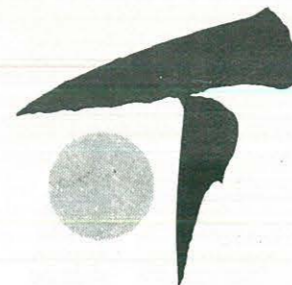
Sí, per mi el Castell és l'arrel d'Ulldecona, la seva IDENTITAT, per la qual cosa, la seva pèrdua suposaria perdre una part fonamental de la seva Història.

castell, haurà de fer el que pugui per què el deteriorament actual no segueixi augmentant, en cas contrari, després, tot seran lamentacions inútils.

Si algú em troba molt dramàtic que vagi al castell i que s'ho mire detalladament.

### NOTA ALS SOCIS

La secció de muntanya del CCR vol fer una reunió per informar a tothom de l'estat en què es troba el Castell d'Ulldecona. La data i el lloc on es farà aquesta reunió ja s'informarà oportunament per tots els mitjans de comunicació que estan al nostre abast. Esperem la vostra assistència.



Caixa Tarragona





Dia 5 de setembre, tornen a sortir els "nanos" acompanyant al grup de Grallers i Gegants d'Ulldecona



Diada del Castell  
Pubilla de l'Entitat i Reina de les Festes



Fundat l'any 1947

EDITAT AMB LA COL·LABORACIÓ DE LA DIPUTACIÓ DE TARRAGONA I DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA

DIRECTOR:  
Josep A. Làzaro Puente

CONSELL DE REDACCIÓ:  
Jaume Coll Arnau  
Francesc Itarte Vericat  
Joan J. Roca Labernia  
Anabel Folch Millán  
Josep Castell Puñet  
Marisé Pla Bel  
Josep M<sup>e</sup> Alzamora Sanz  
Ferran Grau Verge

DIBUIXOS  
Joan Riba Costes

NOTA:  
El Consell de Redacció agraeix totes les col·laboracions, però es reserva el dret de la seva publicació.  
Aquesta revista, no es fa responsable de les publicacions que no vagin signades pel Consell de Redacció  
L'exclusiva responsabilitat del text publicat ve identificat per la seva firma.

Edita: Centre Cultural i Recreatiu d'Ulldecona.  
CIF G-43.103.332  
Major, 147, 1r.  
Apartat de Correus 52  
Tel. 72 03 37  
43550 ULLDECONA

Dep.Leg.: T-1227-1982

Víctor, Taller Gràfic la Sènia



Membres de la Junta Directiva del CCR que van acompanyar als nens que participaven en el XXI Concurs de Dibuix.



Processó del farolet i ofrena floral.  
Pubilla, President i Sots-President de l'Entitat.