

El Consell crea una marca comuna per als productes alimentaris del Bages

▶ El Rebot del Bages pretén agrupar i impulsar la producció agroalimentària local de qualitat

CARMINA OLIVERAS | MANRESA

■ Sota el nom Rebot de Productes Naturals del Bages, el Consell Comarcal ha creat una marca paraigua que pretén agrupar i potenciar la producció d'aliments de qualitat i ecològics de la comarca. No es tracta, però, d'una llista tancada amb uns productes determinats, sinó que el projecte que l'ens comarcal vol impulsar és totalment obert i el seu èxit dependrà de la participació de productors, distribuïdors, restauradors, comerciants i consumidors.

David Oliveras, tècnic responsable del projecte, explica que des del Consell Comarcal del Bages «hem fet una llista dels productes autòctons que nosaltres creiem que hi hauria d'haver, però això no vol dir ni que finalment hi siguin tots ni que no se n'hi puguin afegir d'altres». Segons Oliveras, «estem oberts a tots els elaboradors i distribuïdors del Bages, sempre que estiguem parlant de productes artesanals i ecològics i de gent que té un compromís amb el territori».

De moment, dins el Rebot de Productes Naturals del Bages hi podem trobar tot un seguit de llavors autòctones de diferents espècies, com l'albergínia blanca de Manresa, l'albergínia llistada de Castellbell i el Vilar, la carbassa de vi de Fals, el carbassó de Monistrol de Calders, l'enciam maimó de Cardona, l'espinaç bledà d'Aguilar de Segarra, l'ordi de Castellolí, el raïm picapoll i el raïm mandó, la

EL REBOT DEL BAGES

ALGUNS EXEMPLES

Varietats agrícoles autòctones

Albergínia blanca de Manresa
Albergínia llistada de Castellbell i el Vilar
Carbassa de vi de Fals
Carbassó del país de Monistrol de Calders
Enciam maimó de Cardona
Espinaç bledà d'Aguilar de Segarra
Ordi de Castellolí
Raïm picapoll
Raïm picapoll negre
Raïm mandó
Síndria del país de Cabrianes
Tomàquet de quatre morros de Manresa
Tomàquet esquena verd de Manresa
Tomàquet pera petita de Callús

Productes característics

Vins i caves de la DO Pla de Bages
Mongetes de Castellfollit del Boix
Porc i embotits
Formatges de cabra, vaca i ovella
Cargols
Mató de Montserrat
Coca i pastís de mató
Mel de romaní
Conserves de bolets
Especialitats de pastisseria
Licors digestius
Cervesa artesana

síndria de Cabrianes i fins a tres tipus de tomàquets: el de pera petita de Callús i els manresans de quatre morros i d'esquena verd.

A banda de les varietats agrícoles, la llista conté productes típics



▶ EL REBOT agrupa els aliments més característics del Bages.

1 Raïm picapoll. 2 Embotits, com la llonganissa. 3 Mató i formatges de Montserrat

L'èxit del projecte dependrà de la implicació de productors, distribuïdors, restauradors, comerciants i consumidors

del Bages, com les mongetes de Castellfollit, els cargols, els formatges, el mató de Montserrat, el mel de romaní, les conserves de bolets, els embotits, les especialitats de pastisseria, els licors di-

gestius, la cervesa artesana i els vins i caves de la Denominació d'Origen Pla de Bages.

Segons el responsable del Rebot, perquè el projecte «agafi volada» farà falta la implicació de productors i distribuïdors. «Com a Consell Comarcal vam creure que havíem d'impulsar el Rebot, però no ho volem fer sols, ens interessa que els productors s'hi impliquin per poder-hi treballar conjuntament», explica Oliveras.

Mor sobtadament l'agutzil d'Avinyó, Josep Vilarasau, molt conegut al municipi

REDACCIÓ | AVINYÓ

■ L'agutzil d'Avinyó, Josep Vilarasau Morral, conegut popularment amb el nom de Busé, va morir aquest dissabte al matí d'una manera sobtada a l'edat de 63 anys. Vilarasau era un dels pocs agutzils en actiu que quedaven i una de les persones més populars d'aquest municipi bagenc.

La notícia de la seva mort, que es va anar coneixent ahir durant el dia, va consternar els veïns i veïnes del municipi. A banda de ser conegut per la seva tasca d'agutzil, Vilarasau era una persona molt activa i participativa en la vida social del poble. Durant anys, va estar vinculat a entitats, com l'agrupació teatral i la colla gegantera d'Avinyó, la qual va fer un gegantó a imatge seva. Autor de diverses exposicions d'aspectes locals i del pessebre monumental, que cada any per Nadal feia al vestíbul de l'ajuntament d'Avinyó, l'agutzil era una persona molt estimada pels avinyonencs.

Josep Vilarasau feia 39 anys i un mes que treballa per a l'Ajuntament i havia col·laborat en la major part de les entitats del poble. Josep Balasch, alcalde del municipi, va explicar que Vilarasau «va viure per Avinyó i per la gent del poble. Dificilment hi haurà algú que pugui tenir qualsevol retret per a en Busé». El funeral per acomiadar Josep Vilarasau se celebrarà dimarts, a dos quarts d'onze, a l'església parroquial d'Avinyó.

Sant Vicenç galopa amb la tercera ballada infantil i juvenil de les Gitanes

JORDI LARGO | SANT VICENÇ DE CASTELLET

■ Sant Vicenç de Castellet va celebrar ahir la tercera ballada infantil i juvenil de Gitanes amb una excel·lent participació i una multitud de públic a la plaça de l'Ajuntament. El ball de gitanes de Sant Vicenç de Castellet vol arribar a ser declarat ball d'interès local per la Generalitat de Catalunya i va arribar al centenari l'any 2007. Un dels actes per commemorar aquests 100 anys va ser la versió infantil i juvenil del ball, que enguany ha arribat a la tercera edició amb la participació d'una setantena de nens i nenes d'entre 3 i 14 anys.

Els balladors es van concentrar a un quart de sis de la tarda a la plaça de l'Onze de Setembre i van arribar puntualment a la cita, a les sis de la tarda, a la plaça de l'Ajuntament, on els esperava un públic impacient. La cercavila que acompanyava els balladors era encapçalada pels gegantons del poble, que anaven vestits per a l'ocasió, i un

cop van arribar a destinació van fer un petit ball de benvinguda acompanyats dels grallers i tabalers de la colla de geganters.

Llavors, tots els grups van fer el galop d'entrada a la mateixa plaça. Després, els mitjans i els grans van ballar el totis, les catxutes i les contradanses. Més tard, els més grans van ballar en solitari els balls més complicats, la jota i el vals jota. Per acabar, tothom qui ho va desitjar es va apuntar a la festa per ballar el galop final.

Per tal de fer la ballada, van ser necessàries moltes hores d'assaig i molta gent que, de manera voluntària, ensenya als més petits aquest ball, que es remunta a principi del segle XX, quan uns picapedrers de Caldes de Montbui van arribar a Sant Vicenç per treballar la pedra.

Avui, la ballada de Gitanes adulta aplegarà uns 220 balladors a la mateixa plaça de l'Ajuntament a les 12 del migdia. És un dels actes que enceten la Setmana de la Cultura.



L'èxit de participació i d'assistència va acompanyar la tercera ballada de Gitanes infantil i juvenil