



BE WATER

Quan Charles Darwin va formular la Teoria de l'evolució biològica per selecció natural, va assentar les bases de com l'evolució afavoria la supervivència del més fort. Està clar que el més fort no és el que dona les bufetades més fortes, ni qui fum un calbot més enginyós a Twitter, ni el més xulo del poble; en realitat és qui millor s'adapta a l'entorn. Tampoc no sembla que ens resolgui gaire.

Doncs què vol dir adaptar-se? Transigir? Resignar-se? Buscar alternatives?

Resulta sorprenent com ens hem adaptat a la idea del canvi climàtic. Inclús en èpoques en què aquest era encara reversible o quan és possible un alentiment, ens és molt més fàcil imaginar com ens adaptarem a les conseqüències que imaginar, ni que sigui un petit canvi, en el nostre estil de vida. "Be water", deia el Bruce Lee mentre repartia clatellots. Deixa de lluitar, deixa't portar, adapta't, flueix.

Ens hem rendit amb el canvi climàtic. Preferim adaptar-nos que lluitar-hi. Clar que n'hi ha que sempre poden queixar-se d'algú altre —la culpa és de la Colau, clar— i així es queden més tranquils. Qualsevol cosa menys moure ni que sigui el dit petit; muda molt més guanyar la conversa al bar. Però són aquestes converses les que indiquen que en algun lloc d'aquests interiors hi ha una certa resistència, una certa voluntat per tal que les coses siguin diferents, una certa concepció que potser adaptar-se és ser capaç de canviar el nostre entorn, d'influir en la manera en què aquest ens colpeja.

Adaptar-se vol dir saber utilitzar els coneixements i les eines a l'abast perquè el nostre entorn, com a mínim, no sigui insofrible. Fem tard, comencem la guerra de l'aigua i en diem guerra amb la lleugeresa de no saber què és la guerra, però conscients de la importància de l'aigua. Abracem la nostra responsabilitat, no ens rendim a fer de la lluita pel clima quelcom més que una conversa de bar. Don't be water, my friend.

Núria Pujol Tamarit

Resum primer semestre 2022

Esvaïts tots els mals que ens ha portat la COVID-19, el **CCE Almatret** ha començat l'any amb diversos antídots i activitats esportives.

La primera dosi la vam tenir al mes de març amb la **XIII** edició de **la Xallenge David Duaigües**. Tot a punt: camins, corriols, paisatge, vegetació, ciclistes i foc de brases. Amb l'olor de pa torrat, prop de 300 corredors esperen la sortida de la cursa. No obstant això, un agent inesperat i totalment contraproduent s'introdueix entre els ciclistes: la temuda pluja fa acte de presència. Sense cap vacuna que ho aturi, es dona el tret de sortida. Al llarg del camí, s'hi afegeixen nous ingredients: a l'acció de l'aigua damunt el terra eixut s'hi suma el fang. Es dobla la capacitat i l'esforç per part de la majoria de ciclistes.

La força del sol i el caliu de la gent fan que s'esvaeixin els mals pertorbadors i que tot passi a ser una anècdota més que es pugui explicar. Res més agraït que una bona torrada amb cansalada i un porró de vi per fer passar el Sant camí.

La segona dosi va ser la **Caminada Nocturna** al Mirador amb vistes al Pantà de Riba-roja. Les i els caminants van recórrer una distància d' aproximadament cinc quilòmetres d'anada i cinc més de tornada. El millor antídoto per a aquestes passejades va ser un delitós entrepà acompanyat d'un refresc ben fred. A totes les persones que hi van participar se les va obsequiar amb un *Boc'n roll* (un embolcall d'entrepans reutilitzable) encara que el millor regal va ser l'espectacle de la Lluna plena, quan aquesta va tenir ganes de mostrar-se.

Amb les endorfines desbocades, l'endemà vam rebre la tercera dosi de l'antídoto amb el **Sopar del 15è aniversari** del CCE Almatret. La plaça era ben viva: feia goig plena de taules i cadires. Bullien les paelles i s'escoltaven les primeres xerrameques. Tot a punt per arrencar. El cap de colla fa el senyal i la gent comença amb una torre de dos amb amanida i fideuà, per acabar amb unes postres de folre i manilles servides amb un cigaló. Entre tots els congregats vam fer una bona pinya i vam alçar un pilar ben alt per fer fora les restriccions d'aquests darrers anys.

La quarta dosi va venir administrada per la cursa i la marxa **Tossals d'Almatret**. I ja en van 10, d'edicions! Des dels més petits fins als més grans, una cursa per a tots els públics. La rebosteria, a càrrec de les millors rebosteres del poble, va ser dolça, saborosa i de llepar-se'n els dits. Amb un circuit molt atractiu i de gran bellesa paisatgística, els *runners* van recórrer unes distàncies, respectivament, de 10 i 20 quilòmetres, salvant un desnivell positiu de 300 i 700 metres. La jornada va concloure amb pòdiums, trofeus i regals per als primers corredors que van passar l'arc de meta.

Com que volem quedar ben immunitzats, de ben segur que encara en repartirem més dosis, de l'antídoto, abans d'acabar l'any.





Caminada nocturna popular

DIVENDRES, 12 D'AGOST

Horari
19:50h Punt de trobada Plaça Major. Foto de grup.

Recorregut
9 Km i 2 hores (aprox.) Almatret - Puntal Escambrons - Almatret.

Avituallament d'entrepà i beguda.

Inscripcions
Cal recollir el tiquet.
Socis i sòcies: 2€
Persones No associades: 4€

Venda de tiquets a partir de:
- dissabte, 30 de juliol i fins
- divendres, 5 d'agost.

Contacteu amb:
MONTserrat DUAIGÜES
ALEX FLORENSA

Recomanem portar llanterna.

Cal respectar l'entorn i no llençar deixalles pel camí.

L'organització NO es responsabilitza dels danys ni accidents que les/els participants poguessin patir durant la caminada.

Finalment, des de la Junta del CCE Almatret volem agrair el paper de totes aquelles persones voluntàries, que són les que fan possible que aquestes activitats siguin una realitat i que el Club continuï ben viu. Sense vosaltres la flama s'apagaria!

EL COMERÇ AL NOSTRE POBLE

En aquests quatre últims anys hi ha hagut alguns fets remarcables. Entre aquests, la Pandèmia de la Covid i el tancament de les dues carnisseries per motius de jubilació.

Durant el temps que la població va estar confinada no ens va faltar de res, tant dels comerços locals com d'algunes parades que van seguir assortint el poble de fruita, verdura i altres aliments.

L'Ajuntament i l'equip de La Garbinada els agraiem els esforços i els donem les gràcies per haver estat al servei dels nostre petit poble d' Almatret.

Per aquest motiu, creiem que es mereixen un reconeixement en aquesta revista on es mostri la dedicació i la professionalitat d'aquests petits comerços tan necessaris per al nostre dia a dia.

Hem intentat esbrinar els orígens d'aquestes botigues, la majoria de les quals han seguit formant part de la família i hi ha hagut relleu generacional.

BOTIGUES ESTABLERTES A ALMATRET (en els últims quatre anys):

FORNS/ PASTISSERIES: **Casa Macelles / Casa Farrereta**

CARNISSERIES: **carnisseria Máximo- Sisco / carnisseria Dèlia**

MAGATZEM DE LA COOPERATIVA

QUEVIURES

PARADES AL MERCAT DE LA PLAÇA: dimarts i dissabte

No oblidem, però, els electricistes, ferrer, lampistes, fusters, xofer, taxista, paletes, mecànic i tots els operaris i professionals que han seguit donant servei i assistència imprescindibles al nostre veïnat, igual que a totes les botigues que han format part de la dinàmica i dels serveis d' Almatret durant tota la seva història.

Potser en un futur es pugui realitzar la recerca de les botigues tancades des de fa molts anys, ja que formen part de la nostra essència i no podem deixar que es perdi aquesta memòria.

LES CARNISSERIES

Des de ben antic, la cria d'animals al camp ha estat una de les activitats vitals del poble a causa de la vegetació de garriga que s'hi fa.

Si bé els pagesos i els pastors representen els fonaments d' Almatret, amb la incorporació de la mineria, la població va créixer notablement. Tant és així que la demanda d'aliment va incrementar el nombre de ramats de bestiar i el de les carnisseries.

Tot i que pel terme encara hi pasturen alguns caps de bestiar, fins fa poc temps hi havia una colla de ramats d'ovelles que també acollien cabres per a l'obtenció de llet i cabrits.

El principal guany econòmic d'aquest bestiar consistia en la carn de corder que es despatxava a les carnisseries. A més, se n'aprofitava la llana d'esquilar i els fems dels corrals per adobar els conreus. Sense oblidar que els ramats, rostant herbes i matolls, ajudaven a mantenir net el sotabosc.

Vist que les dues carnisseries, Casa Dèlia i Màximo- Sisco han estat actives un llarg període de temps, som moltíssimes les persones que hem tingut ocasió de disposar dels seus productes, tant se val a la taula de la llar com en el recapte per endur al mas o a la mina.

I els hem gaudit en graellades de carn a la brasa fetes al camp, al riu o a la plaça quan s'ha escaigut una alifara popular.

D'altra banda, com tota botiga de poble, han propiciat la relació del veïnat. Tot just entrar a l'establiment, encetàvem entre la clientela converses d'allò més dispars depenent de la casual trobada. Així, a ritme de cop de tallant, mentre compràvem costelletes i pernil, tant podíem saludar uns amics que estaven de vacances com assabentar-nos de qui havia tingut una xiqueta o de quina orquestra vindria per Sant Blai.

CARNISSERIA DÈLIA

Situem l' inici de la "Carnisseria Dèlia" l'any 1961, ja que el pare de Dèlia, Manuel, seguint la tradició familiar, era pastor. D'aquí que la filla decidís posar-se darrere del taulell per tal de donar bona sortida al fruit del treball del pare.

Manuel Ormo Vallés procedia d'una família molt nombrosa en què el seu pare i els nois de la casa es dedicaven al pastoreig. Casat amb Teresina Munté Escolà, van tenir dues filles, Dèlia i Paquita. I, segons conta Dèlia, quan elles eren jovenetes, la seua mare ja havia començat a vendre corders (a quarts i a mitges canals) i llet de cabra del ramat que portaven.

El bestiar que menava Manuel quan van obrir la carnisseria es nodria alternant diferents partides del terme amb basses grans per abeurar els ramats, principalment els Escambrons, els Redons, l'Empedrola i els plans que voregen Almatret. A la nit es tancava al corral de casa Jacinto situat al final del carrer Maials i s'abeurava del pou de l'hort que hi ha al mateix recinte . No obstant això, segons el lloc on se soltava a pasturar, feia nit en corrals dels masos.

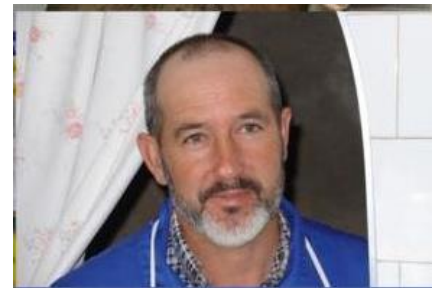
Al principi, la carnisseria es va instal·lar en una estança de casa Clari. Al cap d'uns mesos, arran d'un conveni previ (referent a la ramaderia) entre Manuel Ormo Vallés i Josep Vilà Segura, es traslladà definitivament al local del Carrer de Baix, fins a la seva cloenda, l'any 2020. Tot plegat, sis dècades de servei en què les seves respectives famílies s'encarregaren d'unes tasques determinades.

Pel que fa al rol de la botiga ("Casa Dèlia", així és com l'anomenem), Dèlia Ormo Munté i Josep Miarnau Duaigües, el seu espòs, van impulsar el negoci treballant de valent en les diverses labors que comporta una carnisseria. Des de preparar l'escorxador fins a deixar l'establiment a punt per tornar-lo a obrir l'endemà, però que de ben segur que n'hi ha una bona pila més.

De seguida van començar a oferir altres classes de carns, destacant la de porc amb la qual feien el mandongo. D'aquest procés artesanal en sortiren boníssimes llonganisses i botifarres, gràcies a la destresa de les persones que l'elaboraven.

Amb el temps, Araceli Miarnau Ormo i Josep Maria Adan Peralta, filla i gendre de Dèlia i Josep, es van incorporar a l'empresa per treballar juntament amb els pares i ampliar l'oferta de productes mitjançant un variat assortiment de queviures. Així mateix, en jubilar-se Dèlia, van regentar la carnisseria fins al final de la seva activitat. I és clar que els seus fills, Jordi i Joel, tot i no haver-se dedicat professionalment al negoci familiar, durant molts anys els van donar més d'un cop de mà.

Carnisseria Dèlia 1961-2020



CARNISSERIA MÀXIMO/ SISCO

CARNISSERIA MÀXIMO

Fem una mica d'història de l'arribada de Màximo a Almatret. Màximo va arribar d'un poble d'Extremadura, Higuera la Real, amb la seva mare el 1960, quan tenia deu anys. Son pare havia vingut dos anys abans a treballar en la construcció de la presa de Mequinensa. Una vegada que va haver acabat la feina, es va quedar a Catalunya, concretament a Almatret, i tota la família hi va viure fins al dia d'avui. De seguida es van integrar a la vida del poble. Posteriorment, va conèixer la Dionísia i van formar una nova família. "Extremeño" de naixement i "català" de ple dret.

Una Setmana Santa, durant la Festa de l'Aigua de 1982, el Sisco¹, propietari d'una de les carnisseries del poble, proposa al seu veí i amic Màximo si vol treballar a la seva carnisseria. Hem de dir que Màximo mai havia treballat en aquest ofici. Encara més, mai havia matat ni un conill ni una gallina i menys encara un porc o un corder.

Fins aquesta proposta, la seva feina havia estat relacionada amb el turisme a Tossa de Mar, a l'estiu, i a l'hivern treballant al molí d'oli. No li va costar gaire a Màximo acceptar aquesta oferta de treball, ja que per a ell representava tenir una feina al poble i no haver de marxar a l'estiu cap a les zones turístiques de la costa.

Aquest nou treball el va començar amb molta il·lusió i amb respecte, superant el trasbals que li suposava sacrificar animals. El Sisco l'agafà un dia i li va dir: "Mira, fitxa-t'hi bé: jo ara mataré un porc, separaré les peces de carn" i va portar-les a la carnisseria, i "després fes el mateix amb l'altre". En Màximo es va quedar davant d'un porc, l'havia de matar, treure les peces i portar-les cap a la carnisseria.

A partir d'aquest dia, Màximo va començar una nova feina: carnisser. I des del primer dia ja va fer tot el procés. Entre tots dos portaven la botiga, no com a treballador i amo, sinó com a amics. La Dionísia no treballava a la botiga perquè tenia una xiqueta, la Rosa Maria, i un xiquet, el Xavier. Però també tenia relació amb la carnisseria i amb la Nuri, dona del Sisco. Entre totes dues feien els dos "mandongos" setmanals; cadascuna en feia un o dos segons les situacions. La relació entre elles era la mateixa que hi havia entre el Sisco i el Màximo.

Cap a finals del 1992, el Sisco es jubilà i deixà la carnisseria en mans del Màximo pagant-li, a aquest, un lloguer. El gener del 1993 es fa efectiva aquesta nova situació tant del Sisco com del Màximo, que es fa càrrec de tot el negoci de la carnisseria. No cal dir que el Sisco, depenent de les necessitats que podia tenir el Màximo, estava sempre disposat a donar un cop de mà al seu amic.

Una ocasió en què es va demostrar l'amistat que tenien passà quan el Màximo va patir un ictus- o vessament cerebral- el 2013, estant ingressat gairebé una setmana. La botiga la portaven els seus fills: la Rosa Maria tenia cura de les comandes, el Xavier matava els corders i el Sisco es dedicava a la carn. A partir d'aquesta data, el Màximo va deixar la seva feina perquè no podia treballar i la Dionísia va agafar el relleu.

El "tocino" el portaven sencer i s'havien de separar les peces. Com que al Màximo van quedar-li seqüeles del vessament i no podia fer forces van trobar la solució: va dibuixar els canals del tocino, va marcar les peces per treure i com fer els talls i així, dia rere dia, la Dionísia va dominar el tema.

Els anys van anar passant i va arribar el moment de la jubilació, que va ser efectiva el 14 d'agost del 2019. No havent-hi relleu generacional, la botiga tancà portes.

(1) Francisco Vallés Rius (Cal Sogué)

Carnisseria Màximo 1993- 2019



CARNISSERIA SISCO

La carnisseria de Francisco Vallés Rius (Sisco del Sogué) es va iniciar en vida dels seus pares¹.

En els seus inicis només hi venien carn de cabra i ovella. El pare matava i espellava. La venda la feia la mare a la mateixa casa on vivien, al carrer La Bassa 66; avui dia pertany a la Maria Antònia Badia i al seu marit.

Més endavant van obrir botiga als baixos de casa Andreu. Al començament només tenien una nevera i després ja van posar càmeres, ampliant el local.

Amb el temps van anar variant l'oferta de productes, com el porc o els conills. Més endavant incorporaren l'aviram.

Primerament, la portaven els pares i els fills², però el Sisco va ser qui es va fer càrrec de la carnisseria quan els pares la van deixar.

El Sisco es va casar amb la Nuri Prunera Munté³ i van viure al carrer Sant Joan on ara hi ha el número 6; compartint edifici amb la fusteria de Pepe Montell (Pepito del Cabré), i alguna altra família, ja que la casa estava adequada amb diferents espais. Allí mateix, al domicili, maven els porcs, però el "mandongo" l'anaven a fer a la casa dels pares del Sisco, també al carrer Sant Joan.

Més tard, el matrimoni va traslladar-se al carrer Maials, 22. Allí van poder adequar tots els espais per a la matança i el "mandongo", treballant amb més comoditat en haver-hi molt espai. Pel "mandongo" els ajudaven familiars, com la Pepita Duaigües, casada amb el seu germà Òscar, i altres dones del poble: Rosa Travé (mare de Maria Travé), Assumpció del Ros; i més endavant hi van anar també Maria de la Farrereta i M Carme Sentís, de casa Estrada.

El negoci prosperava i van decidir fer un pas més adquirint l'edifici de la cantonada del carrer Sant Joan amb la Plaça a Miquel Solé Ormo i Montserrat Verdié Salamó l'any 1965. Aquests l'havien comprat als hereus de casa Majordom.

Van obrir la casa i hi van anar a viure al cap de dos anys. Al cap del temps van traslladar-hi la botiga, compartint espai amb la de queviures de Trini.

A la botiga ja s'hi podia adquirir una petita varietat de productes làctics, pernil dolç, embotits variats, conserves...

Van destinar el primer pis a posar-hi les càmeres i l'obrador. Van anar passant els anys fins que el Sisco va necessitar ajuda per dur la botiga; aleshores va ser quan es va associar amb el Màximo.

FOTOGRAFIES

1. Francisco Vallés Miarnau i Modesta Rius Florensa.
2. Josep, Òscar, Teresa, Sisco i Ramona.
3. Van tenir tres fills, Josep, Neus i Ramon.





FORNS / PASTISSERIES

EL FORN DE PA DE CASA MACELLES

La informació sobre la història d'aquest forn i de la família que l'ha fet possible ha estat aportada per Anna Maria *Macelles*¹, Maria Prunera i Josep Maria Gasull, *Macelles*, als quals hem d'agrair la seva predisposició per compartir-la.

Anna Maria va ser entrevistada el 29 de gener del 2023 al seu pis de Sant Feliu. Durant una agradable xerrada de diumenge a la tarda, amb rosquilles casolanes incloses, ens va explicar els orígens familiars i com els seus pares es van convertir en forners. Maria i Josep Maria van ser entrevistats el 17 d'abril d'aquest mateix any.

Filla de Francisco Gasull Roca, natural de Verdú, i de Maria Arbonés Prunera, de casa *Torrero* d'Almatret, Anna Maria va néixer el 8 de març de 1929 a la plaça Major, a l'edifici que avui és casa Florensa i que abans era la casa on havia viscut l'oncle Palau², veterinari d'Almatret. Aquest va ser destinat a Maials i els va llogar l'habitatge fins que el va vendre a Joanet de Florensa. Aleshores la família *Macelles* va anar a viure a casa Perejoanet, també a la mateixa plaça.

Segons continua explicant Anna Maria, el contacte amb el món del pa per part de la seua família bé donat pel fet que la seva tieta Marieta³, germana del padri *Torrero*, i el seu marit tenien una botiga on pastaven i venien pa, situada al carrer Major, on ara viu Maria Travé, i sa mare els anava a ajudar. Quan sa tieta va plegar va donar tots els estris de la botiga a sa mare perquè pogués continuar amb l'activitat, qui va traslladar la botiga de pa a la casa de la plaça on vivien, la qual avui és el garatge de casa Ramundeto i que, en aquell temps, era de Perejoanet. En principi només hi treballava la mare d'Anna Maria, ja que el seu pare era mossò de casa Mateu.

¹ **Anna Maria Gasull Arbonés** es va casar amb Raimundo Cases Pujol, *Tuto*, el 4 d'abril de 1953 i és la mare de Pepe *Macelles*.

² **Antonio Ramon Palau Abella**, natural de Torre del Compte, municipi del Matarranya (Terol), va exercir de veterinari a Almatret, on es va casar el 1905 amb Consuelo Elvira Arbonés Florensa. Era el pare d'Antonio Palau Arbonés (*Palau*).

³ **Marieta Arbonés Florensa** es va casar l'1 de gener de 1900 amb Ramon Arbonés Piñol

De casa Perejoanet, quan ella tenia uns set o vuit anys, van passar a viure a l'altra banda de la plaça, a la casa de *Xano la Mosseta* (l'actual casa d'*Antonio'l Farrer*) on el 1935 va néixer el seu germà Alejandro. En aquell moment son pare va deixar de treballar de mosso i es va posar també a fer pa.

En aquest nou emplaçament pastaven el pa a mà a la part del darrere de la planta baixa, i son pare l'anava a coure a l'antic forn, propietat de casa Jacinto⁴ que es trobava a l'actual casa *Macelles*. En acabar el despatxaven a la part del davant de la planta baixa, on anys després va tenir la botiga la tia *Palos*.

Acabada la guerra, [posar la data] van comprar el forn de Jacinto i l'habitatge que hi havia damunt i la família s'hi trasllada. Amb Francisco Gasull Roca comença la nissaga del forn de pa que coneixem com **Casa Macelles**.

Però d'on ve el nom del forn i de la casa? El renom de *Macelles* ve del fet que el pare d'Anna Maria i Alejandro, qui havia quedat orfe de mare de molt jovenet i va ser acollit uns parents, va començar a anar a segar per diversos pobles de la Segarra i després es va posar a treballar de mosso a Butsenit, Montgai i, finalment, a Almacelles abans de venir a parar a Almatret, on va estar de mosso a casa Cània i després a casa Mateu. Del fet d'haver estat de mosso a Almacelles li va quedar el renom de *Macelles* i d'aleshores ençà aquest ha passat a ser el nom de la casa i dels seus descendents.

Com ha anat canviant el forn i la manera de fer pa al llarg dels anys?

En un principi el forn antic de casa Jacinto, que va comprar Francisco Gasull, l'oncle Macelles, era una construcció de lloses de pedra arenosa amb una porteta també de pedra, que acabaven de tapar amb la cendra perquè es conservés l'escalfor. A l'interior es posaven els feixos de llenya que s'encenien i, una vegada cremats, s'apartaven les brases cap a la vora i al centre s'hi col·locaven els pans fins que el forner considerava que ja eren prou cuits. Abans de vendre els pans s'havien de netejar de les cendres i brosses que s'hi enganxaven.

Aquest forn no només servia per coure el pa que feien ells sinó també per coure-hi el que portava la gent que pastava a casa; fins i tot també hi anaven a fornejar el seu pa altres venedors, com l'oncle Joano, *Cadiraire*, que, abans de construir el seu forn, pastava a casa i l'anava coure al forn de *Macelles*. Les famílies que anaven a coure al forn pagaven el servei en espècie, és a dir, entregaven al forner un pa de cada deu que coïen. Aquests pans que es donaven al forner en pagament per la seua feina s'anomenava "pa de puja"⁵.

Anna Maria, i més tard Alejandro, ajudaven els pares en les feines del forn. Hi feien pans de diferents mides i formes (pa rodó, barres...) que continuaven pastant a mà; Anna Maria diu que sempre va veure sa mare pastant a mà. Al forn també es coïen les coques, magdalenes i pastes que es feien les famílies, i també torraven ametlles i cacauets per als bars i cafès del poble.

Amb els anys es va fer una petita reforma de l'antic forn (només es va canviar l'orientació de la porta d'entrada), però l'estructura de forn i la manera de coure el pa continuava essent la mateixa.

Anna Maria encara va restar quatre anys a casa *Macelles* després de casar-se el 1953 i hi va néixer el seu fill Pepe, fins que va anar a viure a la seva casa actual del carrer la Bassa; tot i això va continuar anant a ajudar la família a fer pa perquè en aquell moment hi havia força feina degut a l'activitat de les mines i de la construcció de la fàbrica de ciment. També van comprar una màquina petita de pastar la massa i van tenir l'ajuda per preparar el pa de la tia *Marina*, primer, i després de Montserrat del *Boter*.

⁴ El forn de casa Jacinto, igual que els altres que hi havia al poble, funcionava com a "forn de puja", forn públic que coïa el pa pastat pels parroquians.

⁵ **Puja:** Quantitat de pa que es pagava al forner per la feina i els materials (llenya, etc.) de coure el pa en el forn públic.

Durant una època i fins els anys seixanta les famílies que eren clientes del forn acostumaven a portar sacs de farina i a canvi rebien uns vals amb valor monetari que els permetia comprar el pa.

L'any 1964 Alejandro es va casar amb Maria Prunera Arbonés, de casa *Rondan*, i a finals de la dècada *Tuto*, el marit d'Anna Maria, va trobar feina a Barcelona per la qual cosa el matrimoni i el seu fill Pepe van anar a viure a Sant Feliu de Llobregat.

Quan Maria *Rondan* va entrar a formar part de casa *Macelles* va començar una nova vida laboral centrada en el món del pa. Tot i que el seu sogre i Alejandro eren els que des de primera hora pastaven la massa ella va haver d'aprendre a donar forma a la pasta per fer els diferents tipus de pans, les coques, magdalenes i, més tard, mones de Pasqua, a més de portar la botiga amb la seva sogra. Quan aquesta es va fer més gran va deixar la feines del forn i es va dedicar a les feines de la casa.

A finals de l'any 1967 es va fer una nova reforma i van posar una porta de ferro encara que l'interior del forn continuava sent igual: les pedres on es coïen els pans eren fixes i els feixos de llenya es continuaven cremant a l'interior.

Quan l'oncle *Macelles* va començar a estar més delicat de salut Alejandro i Maria van portar el forn i van continuar la nissaga de forners. A més de fer pa, coques i altres productes per als seus clients d'Almatret, durant molts anys també en feien per portar a vendre a diverses botigues de Maials. Per Setmana Santa també feien moltes mones de Pasqua que anaven cap Ascó.

A principis dels vuitanta, després d'acabar l'escolaritat obligatòria, el seu fill Josep Maria, que havia nascut l'any 1965, es va incorporar al negoci familiar fins que va haver d'anar a la mili. En tornar de la mili va treballar uns deu anys a les granges de *Xano* i quan son pare va començar a fer-se gran es va fer càrrec definitivament del forn i, amb ell, va començar la tercera i, segons comenta, potser l'última generació de forners de casa *Macelles*, ja que avui en dia la producció no dona pràcticament per viure del negoci. En aquesta etapa Alejandro i Josep Maria van ampliar el catàleg de productes de rebosteria i pastisseria (croissants, bracets de gitano, tronc de cap d'any, coques de recapte...).

L'any 2006 es va fer l'última modificació tècnica en canviar el forn de llenya per l'actual forn elèctric.

Podem concloure, doncs, que la història d'aquest forn, igual que la dels altres petits comerços familiars d'Almatret que han tancat i no han tingut relleu generacional, ha anat en paral·lel a l'evolució econòmica i demogràfica del poble dels últims cent anys.



EL FORN DE PA DE CASA LA FARRERETA

El forn de Ca la *Farrereta* es troba situat al carrer Major núm. 26, al lloc on segons un document de 1716, localitzat a l'Arxiu Municipal d'Almatret⁶, hi havia el forn del senyor d'Aitona. El text especifica que el forn “consiste en sol cubierto para cozer el pan para los habitantes, propia del Sr. Marqués de Aytona. Acostumbra dar de provecho al año 51”⁷.

La informació més antiga que ens parla d'aquest forn de pa es troba a la *Carta de Població d'Almatret*⁸ on es promet la construcció d'un forn per coure el pa, a expenses dels senyors: “Et nos faciemus construy in dicto loco seu villa furnum ad dequoquendum panem vestrum, quem furnum faciemus nos et nostri califieri eti procurari, ita quod detis nobis et nostris successoribus pro dequoquendo panem ibidem unum panem pro triginta panibus quos ibi dequoqueritis, nihil amplius”.

“I nosaltres farem construir en el dit lloc o poble un forn per coure el vostre pa, el qual forn farem perquè sigui qualificat i proveït per nosaltres i els nostres, de manera que ens doneu a nosaltres i als nostres successors per coure pa allí mateix, un pa per cada trenta pans que hi coureu, res més”.

Aquest forn formava part de la reserva senyorial ja que calia pagar perquè el pa fos cuit, concretament s'havia d'entregar un pa de cada trenta que es feia coure, i hom només podia anar al forn del senyor. Per defecte, també s'ha d'entendre que no se'n podia construir cap altre⁹.

També les *Ordinacions Municipals* de 1558 esmenten el forn de pa i el seu funcionament. La primera d'elles diu que “cap persona podia tenir una flequeria sino los affermats per los Jurats i promens de dit lloch”, és a dir, només les autoritats municipals podien escollir qui havia de fornejar el pa. I la vuitena diu: “ordenarem que lo flaquer haja de haver pedra dels jurats o almustaça¹⁰ y las hajan de afinar segons que deu vendre. E si sera trobat lo flaquer ab pedra falsa que pach de band V sous”, és a dir, les ordinacions vetllaven perquè el forner utilitzés els pesos (*pedra*) establerts per les autoritats i especificaven la multa que s'havia d'imposar en cas de frau en el pesatge del pa: cinc sous.

Aquest forn va continuar sota el control del Marquesat d'Aitona fins que s'abolí el sistema senyorial l'any 1837. En algun moment del segle XIX va passar a mans de casa *Tarragó* i va continuar com a forn públic.

Antigament elaborar el pa a casa era una cosa molt habitual, ja que el pa sempre ha estat un aliment bàsic per a les famílies i per a molts encara segueix essent un ingredient gairebé imprescindible en la seva alimentació. La base per fer pa és molt senzilla: aigua, farina, llevat i sal en les proporcions adequades.

L'elaboració del pa que es feia a casa era una feina bàsicament femenina. Les dones pastaven la massa en unes pasteres¹¹ o en recipients on barrejaven la farina amb la sal, hi abocaven l'aigua amb el rent¹² i començaven a amassar amb la mà.

⁶ *Cadastre de Patiño* (fet per mossèn Francisco Miranda). Original a l'Arxiu de l'Ajuntament d'Almatret

⁷ Aquesta xifra es deu referir que el forn donava de rendiment unes 51 lliures catalanes. Una lliura corresponia a 327 grams de plata i era equivalent a 20 sous o 240 diners.

⁸ Concedida pels senyors Guillem d'Entença i la seva esposa Berenguera de Montcada i amb data “nono Kalendas marcii anno Domini millesimo CCC^o primo” que correspon al dia 21 de febrer de 1302

⁹ Ramon Camats i Guàrdia, conferència “No van néixer ahir”, 15 d'agost de 2001

¹⁰ El **mostassaf** o mostassà era un magistrat municipal dels territoris de la Corona d'Aragó que tenia múltiples potestats en qüestions tècniques. S'encarregava de vetllar per la correcta qualitat, mesura i preu dels productes al mercat. Una de les seves obligacions era vetllar sobre els pesos i mesures emprats en el comerç i havia de guardar els patrons originals i comprovar la precisió de les còpies, segellant les canes, balances i mesures de capacitat usades en la vida real.

¹¹ Caixa rectangular de fusta amb tapa, on es feia la barreja de farina, aigua, sal i llevat, per fer després el pastament a mà.

¹² El rent o massa mare, cap de feina, i en algunes zones també anomenat creixent, és una barreja de farina, principalment de blat o sègol, i aigua que fermenta espontàniament gràcies a la presència de bacteris acidolàctics i llevats procedents de la farina i l'ambient. S'obté a base d'anar refrescant (procés d'alimentar la barreja inicial de farina i aigua que ha fermentat durant unes hores amb una nova incorporació de farina i aigua) consecutivament, amb l'objectiu de mantenir constant l'activitat metabòlica de les diferents comunitats microbiològiques i obtenir una pasta final, que en alguns casos s'anomena «esponja mare», que servirà d'agent fermentatiu.

Després abocaven la massa sobre una superfície enfarinada i amassaven d'una manera senzilla, estirant i plegant la massa sobre si mateixa tot fent-la girar abans de repetir el procés, durant 10 o 15 minuts, fins que tingués una superfície llisa i sense grumolls. Després es deixava fermentar en un bol untat amb oli i tapat amb un drap fins que la massa doblava el volum, a temperatura ambient (trigava al voltant d'una hora). Es tornava a posar la massa sobre la superfície de treball, on s'aplanava suaument formant un cercle i es plegava cap a dins, com si es fes un farcell, i després es girava deixant les puntes del farcell a sota. Els quedava una bola que deixaven fermentar de nou dins d'un bol tapada amb un drap fins que gairebé tornava a doblar el volum. Aquest rent o massa mare es passava de una família a l'altra.

Quan les famílies tenien la pasta preparada anaven per torns al forn públic a preparar les peces per enformar-les. Ignasi explica que tot voltant l'espai que hi havia davant del forn hi havia uns pedrissos alts on les dones "reparaven" el pa i el posaven en els manils; després l'enfornaven i un cop cuit se l'emportaven en paneres cap a casa.

El primer forner de la nissaga Florensa que hi va treballar, segons la informació aportada per la família, fou en Sebastià Florensa Targa¹³, de casa *Luflla*, en règim de lloguer. Amb Sebastià Florensa⁷ aquest forn va funcionar com a forn públic en el qual les famílies anaven a coure el pa, les coques o pastes que pastaven a casa a canvi d'entregar-ne una part al forner. Aquesta quantitat que es lliurava al forner s'anomenava "puja" i servia per compensar-lo per la feina i els materials utilitzats en el procés de cocció (llenya, estris⁷...); la major part del pa de puja era posat a la venda per a les famílies que no pastaven.

Isidro Florensa Oró, nascut el 1909, era el segon fill de Sebastià i qui va continuar la feina de forner, la qual combinava amb la de pagès. L'any 1932, Isidro es va casar amb Maria Mateu, de ca la *Farrereta*, i van viure al carrer Tort i finalment al carrer Major, núm. 30. El 1933 va néixer el seu fill Josep.

Quan va esclatar la guerra civil, el 1936, Isidro va haver d'anar a la guerra i el seu pare va tornar a fer-se càrrec del forn. Uns anys després de la guerra, el 1943, Isidro va comprar el forn a Lluís Vilaplana Tarragó, de casa *Tarragó*, i passà a ser propietat de la família Florensa fins a l'actualitat. L'estructura de l'espai no havia canviat durant aquest segle: hi havia una espècie de sala a l'entrada i al fons es trobava el forn de pedra, al lloc on ara hi ha l'actual; l'espai estava cobert per un altell, que també cobria la presó, on s'hi deixaven els feixos de llenya de pi que s'utilitzaven per encendre el forn. Durant els primers anys, es continua amb el mateix sistema de producció de pa explicat en els paràgrafs anterior. Fins i tot, com passava també al forn de *Macelles*, les famílies que n'eren clientes acostumaven a portar sacs de farina i a canvi rebien uns vals amb valor monetari que els permetia comprar el pa. Però això es va acabar perquè la farina que portava la gent no sempre tenia la qualitat adequada i el pa no sortia bo, des d'aleshores el forn es va dedicar a produir i vendre el seu propi pa.

A finals dels anys quaranta o principis dels cinquanta del segle XX es va reformar amb la construcció d'un forn d'escopeta o semidirecte, que és el que hi ha encara avui en dia. És un forn de llenya tipus espanyol (no moresc) que té les següents característiques: la cambra de combustió i de coure el pa és la mateixa però té dues boques, per una entra la llenya –d'aquesta obertura en diem l'escopeta– i, pròpiament, per la boca del forn entra el pa. La sortida de fum es situa a la banda oposada de l'escopeta (la boca del forn queda al mig) de tal manera que el tir obliga el foc a ocupar tot l'espai. Sota l'escopeta hi ha un altre forat, el cendrer, que facilita la recollida de la cendra.

Actualment el forn es coneix amb el renom de casa la *Farrereta* que li ve donat per part de la família de Maria Mateu Mur, muller d'Isidro Florensa. Aquest renom és d'origen desconegut i segurament ha arribat als nostres dies a través de Josep Florensa Mateu, fill gran del matrimoni i conegut com a *Farrereto*, qui inicià la tercera generació de forners.

L'any 1948, amb 15 anys, Josep havia anat a Castillonroi¹⁴ a aprendre de pastisser en un forn de pa d'aquesta localitat i quan va tornar a Almatret va dirigir el negoci al costat del seus pares. El 1962 es va casar amb Rosita Duaigües i després de passar uns anys de lloguer a Cal Boter i a Casa *Placeto*, on va néixer el seu primer fill Josep. El 1966 es van instal·lar definitivament a la casa que s'estaven construint a sobre del forn i on es troba la botiga. El 1967 va néixer Ramon, el segon fill del matrimoni i posteriorment Àlex.

¹³ Padrí d'Ignasi. Nascut el 5 de maig de 1876 i casat amb Ramona Oró Veà [sic] a Artesa de Lleida el 26 de desembre de 1904.

¹⁴ Població de la comarca de la Llitera, a Osca, situada a uns 89 quilòmetres d'Almatret.

En aquests anys, el forn va tancar temporalment en obrir-se'n un altre regentat per la Cooperativa del Camp a Casa Molins, que, amb els forns de Casa Macelles i de Cal Cadiraire, va provocar un excés d'oferta i de competència per la quantitat d'habitants que hi havia al poble. Aleshores van dedicar-se uns anys a la pagesia i a treballar les terres que tenia la família fins que a principis dels anys setanta va tancar el forn de la cooperativa. En aquest moment els pares de Josep els van proposar cedir-los el forn i reobrir el negoci pel seu compte, i ell i Rosita van reprendre l'activitat: ell s'encarregava del forn i ella de la botiga, tot i que també l'ajudava a preparar les peces que s'havien de coure. Com la resta de forns, feien pa, coques, magdalenes, pastes i pastissos i, per Pasqua, les mones, que també feien arribar a Maials, Seròs i altres localitats.

Rosita, a l'igual que la resta de dones d'Almatret que estaven al capdavant d'una botiga, va haver de compaginar la vida familiar amb la vida laboral. Com li va dir la seva sogra "aquí ja no hi ha ni festes, ni feines, ni res; lo primer és la botiga, lo demés si en sobra". I així ho ha anat fent fins a dia d'avui.

El 1982, en acabar l'escolaritat obligatòria (EGB), el seu fill Ramon va començar a treballar al forn ajudant el pare i amb 18 anys va començar a fer alguns cursets a l'Escola del Gremi de Forners de les Terres de Lleida i al Gremi de Pastissers de Lleida. En tornar de la mili el 1988 ja es va fer càrrec del negoci familiar amb l'ajuda dels pares, amb ell el negoci ha arribat a la quarta generació. El seu pare es jubilà el 1998 i fa pocs anys es va morir, la seva mare, encara avui dia, es troba al davant de la botiga.

El forn de la *Farrereta* ha continuat utilitzant la llenya –de pi, ametller o olivera– com a matèria primera de combustió des dels seus inicis fins, com diu Ramon, "quan ho tanqui tot per jubilació".

Informació aportada per Ignasi Florensa Mateu, Àlex i Ramon Florensa Duaigües, i Rosita Duaigües.



MAGATZEM DE LA COOPERATIVA

Un altre establiment on podem adquirir productes com oli d'Almatret o vi i vinagre del Celler Cooperatiu de Sant Miquel de Batea (Terra Alta) amb el qual s'ha signat un conveni, és el magatzem de la Cooperativa d'Almatret.

Hi ha la idea de realitzar un article més extens de la història de la Cooperativa i la importància que ha tingut per al nostre poble.



QUEVIURES

BOTIGA DE QUEVIURES



Per treure l'entrellat de la història de la botiga ens vam reunir amb la Rosa Blanca. Aprofitant que passava la Magdalena Jové Descarrega¹ pel carrer i la vam convidar a afegir-se a la trobada.

La Botiga de queviures, que avui dia coneixem com Rosa Blanca, té un origen que es remunta a principis del segle passat.

Aquest comerç es troba en un punt ben estratègic, malgrat constar com a situada al carrer Maials, té una bona panoràmica de la plaça Major. La casa, en un principi, era coneguda com a casa Majordom i era propietat d'Isidro Oró Beà, originari d'Artesa de Segre i pare de dos fills: Eloi i Jaume¹.

Segons ens explica l'Anna Maria Gasull², aquesta botiga la va tindre, en un inici, la Teresa Suñé Mur i aleshores ja era de queviures. Recorda que tenien castanyes, a la tardor, i tota mena de verdures, llegums, abadejo... Es veu que les portes eren de fusta i hi havia un petit aparador de lleixes on s'exposaven alguns dels productes.

La Magdalena i l'Anna Maria també recorden que, amb els anys, el comerç va passar a una altra família i se'n va fer càrrec la Pilara de casa l'Ovelleta⁴. Després d'un temps la va traspasar a José Arbonés Prunera i Teresa Mur Aran⁵. També col·laboraven en les tasques de la botiga les filles del matrimoni, Mercedes i Pepita. La Rosa Blanca explica que la seva mare, la Trini, abans de tenir la botiga va estar treballant en un comerç de queviures al carrer Sant Joan⁶, propietat del Mariano, germà gran de casa Pepet, i de la seva dona, Teresina. Posteriorment, els propietaris es van traslladar a Lleida i amb ells hi va anar també la Trini.

L'any 1957 la botiga torna a canviar de mans, i l'entomen la Trini Quadrat Tamarit i el seu marit Josep (Pepe) Salamó Molins, pares del Josep Ramon, la Rosa Blanca i el Jordi.

A inicis dels anys seixanta, el matrimoni format per Miquel Solé Ormo i Montserrat Verdié Salamó van adquirir l'edifici on estava ubicada la botiga de Trini. Al cap de pocs anys, el 1965, la casa tornà a canviar de propietaris, essent Francisco Vallés Rius i Nuri Prunera Munté qui els la van comprar.

Cal destacar que tots els propietaris que va tenir l'edifici, van respectar l'espai dedicat a la botiga fins al dia d'avui.

A l'etapa de la Trini, el comerç continuava essent de queviures, i s'hi podia trobar bacallà, llegums a granel, verdura, fruita, conserves... Més endavant també es va poder adquirir xarcuteria, "tebeos", premsa, revistes...

La Rosa Blanca recorda que hi havia un molinet de cafè i un rallador de formatge, per a la gent que no en tenia a casa, i el tallant del bacallà.

El Josep i la Trini van ser molt emprenedors, mentre la Trini atenia la botiga, el Pepe feia de taxista i portava encàrrecs, també feia la compra de verdura a Lleida per vendre al poble. Aleshores hi havia un equip de futbol a Almatret i es traslladaven amb la furgoneta de Patró.

Durant l'època de construcció de la Cimentera, els xalets i els barracons al riu, el Pepe, hi anava a portar els queviures i altres productes que havien comprat a la seva botiga.

Posteriorment, van llogar una part més de l'edifici on venien electrodomèstics, taules, cadires, joguines... El Pepe i el seu cunyat, Llorenç els anaven a instal·lar a les cases.

I no van acabar aquí: com a bons empresaris van llogar un altre local al carrer Maials per vendre peix fresc un cop a la setmana. També van obrir un bar a la Plaça Major l'any 1976, el qual va estar en funcionament fins al 2020, l'any de la Pandèmia de la Covid. Primerament, el regentaven el matrimoni amb ajuda dels fills.

Amb la finalitat de conciliar vida familiar i laboral, quan van néixer els fills del matrimoni, a la botiga també hi va treballar la Benita Florensa Alentorn. El 1966 va treballar-hi durant tres mesos, quan va néixer la Rosa Blanca; i vuit anys amb motiu del naixement del fill petit, el Jordi.

La Rosa Blanca hi començà a treballar de manera ocasional al començament i després ja més assíduament. Se'n va fer càrrec el 1994.

Malgrat que el poble es va fent petit, la botiga de Rosa Blanca és al peu del canó dia rere dia, un comerç imprescindible per abastir la població.

1. Magdalena Jové Descarrega, de casa "Gargòria". És una de les persones més grans del poble i una font d'informació del nostre passat.
2. El Jaume, casat a cal Mexut, era el pare de Montserrat Oró.
3. L'Anna Maria Gasull, de casa Macelles, gaudeix d'una ment i memòria privilegiades. Ens va assessorar via telefònica perquè resideix a Sant Feliu de Llobregat.
4. Teresa Bepa, mare de Rosendo.
5. Pilara, germana de Joan i Margarito de l'Ovelleta. Joan era pare de Ramona, Mercedes, Josep i Juanito. Margarito era el pare de Maria, Magdalena, Joanet i Margarita.
6. De casa l'Estrelat i germana dels tres nois que van morir durant la guerra (Josep, Salvador i Miquel).



JUBILACIÓ ENRIC

L'Enric Ballabriga i la seva esposa, la Teresa, no van faltar mai a la cita dels dissabtes amb la seva parada de verdures. En ocasions, amb fenòmens meteorològics molt desfavorables. Durant trenta-vuit anys van ser constants donant servei a tot el poble, fins al punt de considerar-los uns amics per sempre.

Ja fa gairebé un any de tot això, iniciant així una nova etapa ben merescuda.

Va prendre el relleu l'Ariel, que també porta lo millor de lo millor. Gràcies a tots tres!



Aquest article dels diferents comerços d'Almatret ha estat elaborat per **Montse Vilà, Albert Santaulària, Fermín Esteban i Pepita Vallés**. Donem les gràcies per la col·laboració als propietaris i a altres persones relacionades amb aquestes botigues, tan necessàries per a la vida al nostre poble.

ROSA MIARNAU FLORENSA CELEBRA CENT ANYS DE VIDA!

La Rosa Miarnau Florensa, la Rosita, va complir cent anys de vida el dia 28 de març. En aquest dia tan especial va estar acompanyada, en una trobada molt emotiva, per la seva filla Anna i el marit d'aquesta, Francesc, nebots i nebodes, amics i veïns del poble.

L'Ajuntament també li va fer entrega de la medalla commemorativa de La Generalitat, un ram de flors i un quadre amb la seva partida de naixement.

Ha estat un honor poder fer aquest merescut reconeixement a la Rosa i compartir aquest dia tan entranyable.



SANT JORDI

Com cada any, durant la Diada de Sant Jordi, es va realitzar la venda de llibres i roses per part del grup de Lectura d'Almatret amb la col·laboració de l'Associació de Jubilats i de l'Ajuntament. La llibreria Caselles va facilitar els llibres i la floristeria Bonsai va aportar les roses.

En aquesta ocasió, i per dinamitzar les dues jornades, també hi hagué lectura de poemes i del conte de Sant Jordi amb la participació d'una part del públic, tant de grans com de petits.

Paral·lelament, durant els dos dies, hi hagué un taller de pintura per a tothom que hi volgués participar, bé acolorint dibuixos lliurats prèviament o bé fent dibuix lliure.

Els beneficis de la recaptació, 200 euros, es van destinar a l'entitat IRB Lleida (Institut d'Investigació Biomèdica de Lleida, Fundació Dr. Pifarré). El responsable de Promoció de l'IRB Lleida, Josep Maria Bosch, es va traslladar fins a Almatret a recollir la donació. Gràcies a tothom que va col·laborar comprant llibres i roses.



MUSEU D'HISTÒRIA LOCAL DE PEPE GUILLERMO

El museu de Pepe Guillermo ha estat escollit juntament amb el de Jordi Fornos per formar part de la mostra de Col·leccions del Segrià.

El dia 9 de juliol van tenir lloc unes Portes obertes i una visita guiada i comentada per Pepe Guillermo, impulsor i propietari del museu, i l'equip espai híbrid de la UDL. Així mateix es realitzà una performance on el públic va participar aportant les seves experiències i testimonis amb els projectes Metamorfosi mecànica i ART ERA (video-art i activitats sobre les eines del camp). La Glòria Jové va explicar aquests projectes al públic.

Van assistir-hi el President del Consell Comarcal, David Masot; la Marta Aguilà, de l'àrea de cultura del Consell; i el suport de l'IEI.

Moltes gràcies, Pepe, per la teva paciència, dedicació, i saber!!!



DINAR ASSOCIACIÓ GENT GRAN

L'Associació Gent Gran d'Almatret, com ja és tradicional amb l'arribada del bon temps, organitzà un dinar el dia divuit de juny.

L'àpat va estar servit per Mister Pla't Càtering. La música del grup de "Paco de la Eva" va animar la jornada.



Pepita Vallés

L'AJUNTAMENT INFORMA

CIE (CENTRE INTERPRETACIÓ DE LES ENERGIES)

El nou equipament, que forma part del projecte Almia is Energy, disposa d'un espai museïtzat sobre energies renovables i posa a disposició dels i les visitants eines de realitat virtual. El Centre d'Interpretació de les Energies d'Almatret d'Almia oferí una sessió de portes obertes el diumenge 12 de març de 10 h a 13:30 h, coincidint amb la celebració de la 14a edició de la Xallenge David Duaigües. Almatret aposta per convertir-se en referent en l'experimentació i divulgació en matèria d'energia. El CIE ofereix un espai adequat per a la realització de tallers i visites; a més de posar a disposició dels usuaris i usuàries eines de realitat virtual per aprofundir en el coneixement de les energies renovables. Cal destacar la importància de la posada en marxa del Centre d'Interpretació de les Energies "per consolidar el projecte i situar a Almatret definitivament al mapa com a referent en l'experimentació i divulgació del coneixement en matèria d'energies renovables". "El nou equipament ens permetrà fer un salt qualitatiu en un moment en què l'aposta per la producció d'energia sostenible i respectuosa amb el medi ambient és cabdal i inajornable"

PREMIS ALMIA 2023

La IV edició dels premis **ALMIA-EDUCATIVA** consolida un dels objectius del Projecte ALMIA vers l'estimulació dels estudiants i professorat de l'ensenyament de primària, secundària i batxillerat cap a la recerca educativa sobre energia. Aquests premis representen el primer pas d'Almatret dedicat a l'oferta d'activitats al sector educatiu, on destaca la interacció amb l'entorn i on concretament les energies renovables són les protagonistes.



En acte públic, el passat 18 de juny a Almatret es van lliurar els premis de la Tercera/Quarta Edició Almia-Educativa als guanyadors dels projectes presentats, relacionats amb energies renovables. Els lliuraments van tenir lloc la sala de la Societat d'Almatret. A l'acte hi van assistir més de 80 persones entre veïns, alumnes, familiars i professors de totes les províncies de Catalunya.

Cadascun dels equips premiats va fer una presentació del seu projecte, vinculat amb la divulgació i eficiència de les energies renovables. El premi consistí en un diploma atorgat per l'Ajuntament, un trofeu per a l'equip de treball guanyador i un xec regal per a material escolar; el total dels premis va ser de 1400 €.

El dia 30 de juny el claustre de professors de la ZER L'Oliver (Llardecans, Maials, La Granja d'Escarp i Massalcoreig) es va reunir al Centre d'Interpretació de les Energies d'Almatret per conèixer de primera mà la nostra oferta educativa i establir jornades de visita amb tots els nivells el curs vinent 2023-2024.



MEDI AMBIENT

Plantada de pins al Pou de La Vila. Davant l'estat de l'espai del Pou de la Vila s'ha fet l'actuació de neteja de les parets del pou, la neteja de les herbes de tot l'espai i la replantada de pins.

Reparació dipòsits d'aigua contra incendis. Arran de l'estat dels dipòsits d'aigua contra els incendis, l'Ajuntament ha procedit a la seva neteja i reparació per col·locar les noves fundes per a l'ompliment d'aigua per a la seva correcta funció.

Pla previsió d'incendis. Els plans de prevenció d'incendis forestals són els instruments que preveuen quines actuacions són necessàries per a disminuir el perill d'inici d'incendi, limitar la seva propagació i disminuir la seva severitat. Es troba redactat i passa a la fase d'aprovació.

Pla gestió forestal: es troba en fase de redacció per a la posterior aprovació.

SETMANA CULTURAL



-15/04/2023 La Setmana Cultural es va iniciar amb el **Concert de Primavera a l'Església de Sant Miquel**. Gràcies a la Coral d'Almatret, a la Coral de Cambra Impromptu, a la soprano Montserrat Ruíz i al pianista Lluís Viladot.

La setmana va continuar amb diverses xerrades:

- 17/04/2023 **Cuida el teu "coco"!** Taller per prevenir el deteriorament cognitiu

que va anar a càrrec de Joana Viñes Bielsa, Psicòloga General Sanitària del CAP de Seròs. L'Izan Alemany Belmonte, Dietista-Nutricionista d'Atenció Primària al CAP de Seròs, va assessorar sobre nutrició els assistents.

- 18/04/2023 **El bon ús dels medicaments/ Què cal saber de l'insomni**. La Magda Perís, del Col·legi de farmacèutics de Lleida, va explicar els punts més importants d'aquests interessants temes.



-20/04/2023 **L'ús de les xarxes socials./ Seguretat i prevenció de riscos**. Aprenent amb els Mossos d'Esquadra sobre seguretat i prevenció de riscos davant enganys i estafes a Internet, xarxes socials...

SUBMINISTRAMENT D'AIGUA

Renovació trams de xarxa aigua.

Els projectes executius i de direcció d'obres de plaça de l'Hospital, Carrer Baix, Carrer La Bassa i Carrer Sortetes ja estan redactats. Està en fase d'elaboració de l'expedient de licitació. Davant de la situació reiterada de fugues d'aigua, l'Ajuntament procurarà agilitzar els tràmits d'adjudicació d'obra.

Millores de captació, canalització i tractament d'aigua. El projecte executiu d'aquesta obra ja està aprovat per la Diputació i pendent d'iniciar la fase de licitació.

Nova captació d'aigua Segrià Sud. Les modificacions del projecte i la direcció d'obres del subministrament nou des de l'hidrant de la Comunitat de Regants del Segrià Sud ja està adjudicat i la fase de redacció del projecte executiu molt avançada.

NETEJA DE CLAVEQUERAM. A finals del mes maig es va realitzar la neteja del clavegueram aprofitant el canvi de l'aigua de la piscina. Com a conseqüència de les últimes tempestes, s'ha posat de manifest que no cal fer una actuació sobre el clavegueram sinó que és necessària una neteja dels conductes de les reixes de desaigües.

HABITATGE

Dins del programa de compra d'habitatges per part de l'Ajuntament amb l'objectiu de rehabilitar-los i posar-los a disposició de les necessitats del municipi per tal d'afavorir-ne el seu desenvolupament i repoblament, s'ha realitzat la compra del habitatge del Carrer La Bassa, 3 i actualment es troba llogada.

MANTENIMENTS

Mobiliari urbà. Com a conseqüència de l'estat de deteriorament de les papereres d'utilitat públiques repartides pel poble, s'han canviat per unes noves de major capacitat i agrupades segons la seva utilitat de reciclatge.

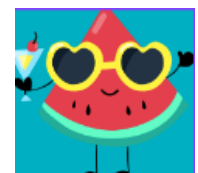
S'han repassat els passos de zebra i les línies d'aparcament de vehicles. Està en previsió de revisar l'estat dels bancs de fusta repartits pel poble i arreglar el banc del Carrer Filador. Prèvia sol·licitud del veïnat del Carrer Filador de la col·locació de bandes de reducció de velocitat, s'han col·locat a finals del juliol.

Revisió i reparació de trams de tanques de fusta deteriorades pel pas del temps i algunes destrossades per vandalisme.

ALTRES

Aquagym. Per tal de fomentar l'esport entre els veïns i veïnes d'Almatret, l'Ajuntament d'Almatret ha contractat el servei d'una monitora per a realitzar aquesta activitat a les piscines dos dies a la setmana durant tot el mes d'agost. Aquesta activitat està subvencionada al 100% per l'Ajuntament.

Casals d'estiu. Aquest any, un grup de mares i pares amb la col·laboració de l'Ajuntament (subvenció del 50%) han engegat el Casal d'estiu. Aquest servei el proporcionarà l'empresa Petits Genis d'Alguaire. Va començar el 26 de juny i acabà el 4 d'agost. Les activitats dutes a terme eren de lleure com jocs de cohesió i coneixença, tallers de manualitats, psicomotricitat. Una de les activitats que més va agradar va ser la natació, fer petites excursions pel poble (visita a la bassa, museu de Pepe Guillermo, el pou de la Vila....)



Redacció: Núria Pujol, Albert Santaulària, Montse Vilà, Fermín Esteban, Íngrid Teixidó, Pepita Vallés, CCE d'ALMATRET
Assessorament Lingüístic: Hèctor Muñoz **Coordinació:** Íngrid Teixidó, Pepita Vallés **Muntatge:** Pepita Vallés
 Amb la col·laboració de l'Excm. Ajuntament d'Almatret i l'Excm. Diputació de Lleida