

# DOMINICAL

Reportatge  
**El seu món**  
Una trentena  
d'adults  
amb autisme  
resideixen al  
Mas Casadevall  
de Serinyà.  
PÀGINES 2, 3 i 4



Entrevista  
**La troballa del refugi**  
Dos investigadors  
redescobreixen el refugi  
antiaeri de les Bernardes  
de Girona. PÀGINES 8 i 9

Reportatge **Adrià perd el tron** Canvi en la llista S. Pellegrino. PÀGINA 5 **Entrevista Joan Ferrer, degà de Lletres** «Invertir en la pròpia formació rendeix més que la borsa». PÀGINES 6 i 7 **Entrevista Teddy Bautista** «La SGAE fa el que la llei diu que ha de fer». PÀGINA 10

SUPLEMENT **MOTOR** ✪ **El retorn de les «ales de gavina»:** El nou Mercedes SLS AMG ofereix unes prestacions d'escàndol. PÀGINES 18 i 19



**Patricia Ribera Riera**  
Directora

## HoloVital

### APRIMAMENT

Un mètode desenvolupat a França per un prestigiós especialista, basat en antigues tècniques orientals

Com aprimar-se i mantenir-se amb un mètode natural, agradable, eficaç i durador. Es poden perdre de 15 a 18 kg en 9 setmanes.

- Sense passar gana • Sense agulles • Sense medicaments ni altres productes
- Sense patir depressions. Amb massatges, digipuntura i una alimentació equilibrada basada en principis energètics.

☎ 972 20 53 35 - Fax: 972 41 01 87  
C/Pare Maria Claret, 14, 2n 2a - 17002 GIRONA



**Primera  
visita  
gratuïta**



FOTO PORTADA: A DALT, UN DELS RESIDENTS AL MAS CASADEVALL, TREBALLANT A L'HORT (ANIOL RESCLOSA); A BAIX, UN DELS PASSADISSOS DEL REFUGI DE LES BERNARDES, COL·LIGAT DE TERRA (JAUME PRAT/JORDI PERICOT).

9 de maig de 2010

## SUMARI

### 5 Reportatge

#### Adrià perd el tron

La llista britànica S. Pellegrino, que durant quatre anys el va situar per sobre de la resta de cuiners, li ha trobat successor.

### 6 i 7 Entrevista

#### Joan Ferrer

El nou degà de la Facultat de Lletres de la Universitat de Girona sosté que invertir en la pròpia formació és rendible.

### 8 i 9 Reportatge

#### La troballa del refugi

La recerca de dos investigadors permet redescobrir el refugi antiaeri de les Bernardes, el més gran dels construïts a Girona.

### 10 Entrevista

#### Teddy Bautista

El president del Consell de Direcció de la Societat General d'Autors i Editors (SGAE) defensa la tasca de l'entitat.

### 11 Noms i llocs de l'art

#### Patrícia Sicardi



**Dominical**  
Passeig General Mendoza 2.  
17002 GIRONA.  
Telèfon: 972 20 20 66

Director  
**Jordi Xargayó**

Cap de redacció  
**Alfons Petit**

Administrador  
**Fèlix Noguera**

Publicitat  
**Paco Martí**

**Dominical**



L'home aparenta una trentena d'anys i sembla posar-se nerviós quan els periodistes i Fermí Manchado, director del Mas Casadevall de Serinyà, entren al local del centre on hi ha instal·lat el taller d'elaboració i manipulació de paper. A la sala també hi ha un noi estirat en un sofà, en un racó, fullejant un llibre en silenci i un altre que camina pel recinte i ofereix reiteradament la mà per saludar, mentre pronuncia paraules gairebé inintel·ligibles. Un quart home treballa de manera concentrada, en col·laboració amb un educador, en el tintat de fulls de paper de color taronja. Només han passat uns minuts i el primer home agafa les mans del director, i fa força com per treure'l del local. «No li agrada que entri gent que no hauria de ser aquí», comenta Manchado. I allà només hi haurien de ser ell, i l'educador, i el noi que continua llegint, i el que encara ofereix la mà, i el que ara posa un full de paper tintat entre fulls de paper assecant. Com que el nerviosisme del primer home no para de créixer, i es concreta en una actitud cada cop més agressiva, l'educador li

diu que surti de la sala: ho fa i camina per l'esplanada que hi ha al davant, i crida, i s'asseu en un dels troncs d'arbre que delimiten l'espai, i es colpeja el cap, mentre el noi que llegia al sofà continua llegint, i el que oferiria la mà per saludar la continua oferint, i el que treballava en el tintat de paper ara col·loca els fulls en unes lleixes on s'acabarà el procés.

L'escena és real: es produeix un dimecres calorós de finals d'abril al Mas Casadevall de Serinyà, l'únic centre de les comarques gironines especialitzat en l'allotjament i el tractament a través de teràpia ocupacional de persones afectades per autisme (trastorns de l'espectre autístic, TEA, segons la denominació científica: són el resultat de disfuncions en el desenvolupament del sistema nerviós central). Els quatre protagonistes d'aquella escena ho són, d'autistes, i sense voler-ho han proporcionat una imatge molt nítida d'algunes de les més característiques manifestacions (molt diverses, d'altra banda) d'aquesta malaltia sense cura: hi ha autistes que no es relacionen amb el seu entorn ni amb altres persones, que

# El seu món

Reportatge

3 Dominical  
Diumenge 9  
de maig de 2010

Una trentena d'adults amb autisme resideixen i participen en programes de teràpia ocupacional al Mas Casadevall de Serinyà, l'únic centre d'aquestes característiques a les comarques gironines

TEXT: ALFONS PETIT FOTOGRAFIA: ANIOL RESCLOSA



Fotos: Sobre aquestes línies, a dalt, Fermí Manchado, director del Mas Casadevall i Fina Buset, mare d'un dels residents; a baix, Joan Josep Verdaguer, educador que porta 17 anys treballant al centre, encarregat de l'hort. Assegura que la seva feina és absorbent perquè l'autisme és una malaltia difícil, però es mostra satisfet dels vincles que s'estableixen amb els residents.

viuen aparentment tancats en un món interior al qual és pràcticament impossible accedir-hi; n'hi ha d'altres que repeteixen gestos, conductes, paraules, fins a la sacietat, com si no se'n cansessin mai, com si cada vegada fos la primera; n'hi ha que no suporten el trencament d'una determinada rutina, la modificació de la realitat a la qual estan acostumats, i que s'alteren i es poden arribar a mostrar violents si es produeix cap d'aquests canvis; i n'hi ha que es poden implicar perfectament en un treball en equip, que fan la feina que se'ls encarrega i que estan capacitats (en diferents graus, és clar) per a les relacions socials.

En l'actualitat resideixen al Mas Casadevall 28 persones (vint a les instal·lacions de Serinyà i vuit més en un pis de Banyoles), i n'hi ha quatre més que hi assisteixen en règim de centre de dia. La mitjana d'edat dels residents és de 38 anys: el més jove en té 21 i el més gran, 47. Per atendre'ls, el centre disposa d'un equip d'una quarantena d'educadors dirigit pel psicòleg Fermí Manchado, amb el suport d'un responsable d'actuacions preventives i d'emergències, Guillermo Daza, una diplomada en treball social, Mònica Colomé, i un cap de servei de teràpia ocupacional, Pep Mendoza. La direcció mèdica del centre l'ostenta la psiquiatra Isabel Trull, que el visita de manera regular per diagnosticar els pacients, organitzar els protocols i revisar els tractaments. També són regulars les visites d'un metge generalista i d'una especialista en psicomotricitat.

gències, Guillermo Daza, una diplomada en treball social, Mònica Colomé, i un cap de servei de teràpia ocupacional, Pep Mendoza. La direcció mèdica del centre l'ostenta la psiquiatra Isabel Trull, que el visita de manera regular per diagnosticar els pacients, organitzar els protocols i revisar els tractaments. També són regulars les visites d'un metge generalista i d'una especialista en psicomotricitat.

## UN MAS DEL SEGLE XVIII

El centre va néixer el mes de novembre de 1988, impulsat per un grup de pares de persones amb autisme que buscaven un lloc per crear un equipament com el que acabaria essent el Mas Casadevall. Deu el seu nom al mas del segle XVIII de Serinyà que inicialment concentrava totes les instal·lacions disponibles, i que avui s'utilitza únicament per a les dependències administratives i com a menjador per als residents. El creixement del centre ha obligat a aixecar noves construccions, entre les quals destaca el modern edifici que des del 1997 fa les funcions de residència i des del

qual es té la millor vista de l'espectacular (per bellesa i per extensió) finca que envolta el mas.

La Fundació Autisme Mas Casadevall –integrada en associacions espanyoles i europees que agrupen entitats similars i que té, a més del corresponent patronat, un consell assessor i un comitè científic– és l'encarregada de gestionar l'equipament, que està concertat amb el Departament d'Acció Social i Ciutadania de la Generalitat. A part de les aportacions econòmiques de l'administració i dels pares dels residents, el centre també obté recursos de donacions de diferents entitats i organismes. A més, acaba de posar en marxa la campanya anomenada «Amics del Mas Casadevall» en la qual a les persones que facin donacions econòmiques al centre (el mínim són 30 euros) se'ls ofereixen descomptes al restaurant i a la botiga que hi ha a les instal·lacions.

Perquè a més del servei residencial, el Mas Casadevall funciona com a centre de teràpia ocupacional, el que vol dir que els seus residents treballen cada dia (de dilluns a divendres; els caps de setmana

(Continua a la pàgina 4)

**1** La teràpia amb gossos també s'està utilitzant al centre de Serinyà.

**2** El restaurant és potser el servei al públic més emblemàtic del Mas Casadevall; està obert als migdies, de dilluns a divendres i també accepta encàrrecs.

**3 a 7** Alguns residents en els diferents tallers en què participen: d'esquerra a dreta, elaboració d'espelmes, hort, restaurant, elaboració i manipulació de paper...



Fotos:

Sobre aquestes línies, alguns dels productes de cera i de ceràmica que es poden trobar a la botiga del centre.

**8** El mas original del segle XVII, en primer terme, i una de les construccions que s'han fet posteriorment per atendre les necessitats del Mas Casadevall.

**9** La cuina i el menjador comunitaris.

**10** La sala d'un dels espais en què es divideix la nova zona residencial (cadascun per a un grup de deu residents).

**11** L'entrada al nou espai residencial, en servei des de 1997.

**12** El restaurant està situat just a l'entrada de la finca.

**13** Un dels dormitoris per als residents.

**14** Vista de la nova zona residencial des de l'hort, que permet apreciar la bellesa i la gran extensió de la finca on està emplaçat el centre.



Ve de la pàgina 3) participen en una altra mena d'activitats més recreatives). «No som un centre especial de treball, com ho pot ser la cooperativa La Fageda –precisa Fermí Manchado–, però sí que utilitzen el treball com a eina terapèutica, sempre en funció de les necessitats i de les capacitats de cada persona, que són molt diverses, com ho són les manifestacions d'aquesta malaltia. En el nostre cas, el resultat final de la feina no és el més important, sinó que ho són els beneficis que provoquen en la persona fer aquella feina i sotmetre's a la disciplina que implica el fet d'haver de fer aquella feina».

#### GRANJA, HORT, ESPELMES, PAPER...

Concretament, el Mas Casadevall té una granja en la qual es crien xais i aviram, un hort, un taller d'elaboració de paper i un altre de manipulació de paper, un altre taller de ceràmica i un altre de productes de cera, centrat en les espelmes. I també obre de dilluns a divendres, al migdia, un restaurant en el qual treballen –a la cuina, de marmitons, o a la sala, de cambrers– alguns residents al centre. Els productes de granja i d'hort s'usen a la cuina del centre i a la del restaurant, i també se'n venen en una parada que el Mas Casadevall munta cada dimecres al mercat de Banyoles, atesa també per alguns dels seus residents. A més, en una botiga situada a l'entrada de la finca on hi ha el centre, just davant del restaurant, es venen les creacions dels altres tallers. I també s'accepten encàrrecs: tant de menjar per emportar com creacions específiques de la resta de tallers (van elaborar capses per al Mundial de Rem de Banyoles de 2004, obsequis de Nadal per a l'Hospital Trueta de Girona i per a una perruqueria de Sant

## Una presó nua

Les línies següents estan extretes del *Codi de Bones Pràctiques per a la prevenció de la violència i els abusos cap a les persones amb autisme*, redactat per Autisme-Europa. Descriuen com pot arribar a ser la convivència amb un infant amb aquesta malaltia: «... freqüentment, als problemes de comportament (...) s'hi afegixen hiperactivitat, alteracions del son o problemes d'alimentació. El nen hiperactiu, inconscient dels perills, no dona treva i la casa sembla més una presó nua que no pas una llar: finestres i portes travades, objectes amagats, productes perillosos posats fora del seu abast. Però res és suficient; encara cal vigilar aixetes, fogons, rebost, begudes, etc... Sortir de casa no aporta cap alleujament: un passeig pel parc pot convertir-se de cop en una persecució esgotadora; un instant de distracció pot ser fatal. Fins i tot els pares de nens autistes tranquils no són immunes al desgast que suposen: l'aïllament de llur fill, aquestes hores que passa mirant-se les mans o jugant amb un cordill, els angoixen i els empenyen a intentar implicar-lo en qualsevol activitat, encara que, en general, llurs esforços només suposaran una frustració més gran. Les vacances no existeixen, estar malalt és un luxe, descansar és impossible. Les relacions familiars no tarden a estar en perill, per força es desatenen germans i germanes; la tensió dins de la família es fa crònica i el risc de maltractaments augmenta considerablement...»./A.P.B.

Hilari Sacalm, participen en fires d'artesanía, venen paper a artistes de la comarca...).

Aquestes feines obliguen a seguir uns horaris estrictes que a més són agraïts per persones per a les quals la rutina és important: els residents s'aixequen cap a les vuit del matí, s'arreglen, esmorzen i a les 9 comencen a treballar als tallers. A les 11 fan un descans i hi tornen fins a quarts de dues, quan dinen tots plegats. Després d'una estona de descans tornen als tallers a quarts de tres fins a quarts de cinc. A partir d'aquí, tornen per grups a l'espai residencial (8 persones al pis de Banyoles i dos grups de 10 al mateix centre) i participen en diferents activitats que tenen sempre un transfons terapèutic: van a la piscina, fan excursions, organitzen periòdicament sopars fora del centre... Pel que fa a la relació amb les famílies, poden passar-hi els caps de setmana i períodes de vacances; depèn de les famílies anar-los a buscar o no.

Fina Buset, mestra a Maçanet de la Selva i resident a Girona, hi va cada dissabte a les 10 del matí. El seu fill Joan Maria, de 39 anys, fa 20 anys que hi resideix. I està convençuda que el centre li agrada: «Sempre li ha agradat, i diumenge al vespre ja veu que s'acosta l'hora de tornar i demostra que en té ganes». Van arribar al Mas Casadevall, després d'haver passat per algunes escoles especials, quan Joan Maria ja era major d'edat i les opcions s'havien anat reduint. I n'estan molt satisfets, perquè han anat apreciats millores en el comportament d'una persona que es va aturar en els estudis al nivell de tercer de primària: «Tot i que és un procés molt lent, veiem que ha guanyat en sociabilitat. I aquestes millores són importants, i és important que ells sàpiguen que les aprecies, perquè són molt sensibles».

# Adrià perd el tron

Suposo que n'estaran assabentats, però per si de cas hi insistiré. El millor cuiner del món, per a la revista *Restaurant Magazine*, ja no és Ferran Adrià, sinó un danès que es diu René Redzepi, patró d'un restaurant a Copenhaguen, Noma, on menjar costa entre 90 i 150 euros i el vi pot sortir-li a un més o menys pel mateix preu si té cura, es comporta amb moderació i no trenca res. Probablement algú es preguntarà què és *Restaurant Magazine*, ja que es tracta d'un invent recent: fins fa cinc anys la seva repercussió mediàtica era petita, i ara s'ha convertit en un gegant de la propaganda culinària (fent una mica el paper de contrapès de la famosa *Guia Michelin*). Bé, doncs *Restaurant Magazine*, la revista promotora de la llista «S. Pellegrino els 50 millors restaurants del món», és una publicació britànica que fia el seu criteri a una mena de jurat internacional format per cuiners, propietaris de restaurants, crítics i altres pitets. Cadascun d'ells, m'imagino que són molts i escampats aquí i allà, vota cinc restaurants. L'elecció final és capritxosa: producte de l'arranjament i dels interessos. La llista es fa pública cada any el mes d'abril i l'expectació que l'envolta cada vegada és més gran, tenint en compte que cada vegada hi ha més tontos i esnobs penjats de la brotxa.

*Restaurant Magazine* ha donat a conèixer dies enrere la seva famosa llista anual dels millors restaurants del món. Crec honradament, d'una banda, que aquesta fira de vanitats de l'alta cuina, igual com passa amb l'alta costura, li importa un rave a la major part de la gent, que a penes té possibilitats, ni falta que els fa, crec jo, d'assistir amb alguna freqüència a aquests menjadors. I, per l'altra, que tant la publicació francesa com l'anglosaxona són una estafa monumental i un insult a la intel·ligència. Cadascuna d'elles dirigeix el seu negoci de les distincions culinàries com li convé, en funció del seu àmbit d'influència i dels diners del lloc: *Michelin*, per exemple, prima el que és seu i els restaurants japonesos, mentre que la llista S. Pellegrino ho fa amb els russos. En aquesta última els cuiners espanyols hi han jugat i hi juguen un gran protagonisme, possiblement per empipar la xovinista França. Quatre restaurants estatals –El Bulli (Roses), El Cellar de Can Roca (Girona), Mugaritz (Errenteria) i Arzak (Sant Sebastià)– tornen a figurar aquest any entre els deu primers de la llista, tres d'ells al «top cinc», mentre que no hi ha ni rastre dels francesos.

## MENYSPREU ALS FRANCESOS

La prova que la llista anglosaxona és una resposta a la *Michelin* s'aprecia clarament en el menyspreu cap als xefs gals, i en el premi que, en canvi, reben els nord-americans, anglesos i sud-africans. Els japonesos, que copen la famosa guia Vermella –a Tòquio hi ha 227 estrelles, aproximadament un 40 per cent més que a tot Espanya–, tarden a aparèixer en la relació de *Restaurant Magazine*. El mateix Noma, de Redzepi, a *Michelin* només li mereix dues de les seves preuades estrelles. Un, en circumstàncies normals, a aquestes coses no li prestaria massa atenció si no fos, com es diu ara, per la maleïda pressió mediàtica. Però, ja posats, a què ve tant d'enrenou?

L'enrenou es deu a la pèrdua de lideratge d'Adrià després de mantenir-se quatre anys en el primer lloc. Es mereix això el diví xef de Roses? Aquí hi ha quatre possibles respostes: a) Per descomptat que no. b) Sí, és clar que sí. c) No ho sé i d) No ho sé i, a més, m'importa un rave. En un test així hi hauria els que elegirien l'opció a) sense haver menjat mai a El Bulli, i molt menys al restaurant danès. El mateix passaria amb la b). Les respostes c) i d) quedarien per a persones sinceres. L'última inclou als especialment sincers.

No obstant això, el que s'ha escoltat aquests dies és la versió que Adrià ha de continuar ostentat el primer lloc entre els cuiners del món mundial, fins i tot després d'haver anunciat el pròxim tancament del seu restaurant de Cala Montjoi. El veterà Juan María Arzak, novè de la llista S. Pellegrino, ha dit del seu company i amic que per treure-li el tron més hauria valgut excloure'l de la llista, tenint en compte que al Bulli cada vegada li queden menys hores d'activitat. En efecte, a Adrià podrien haver-lo exclòs, ja que ell mateix ha decidit en certa manera excloure's.

El mateix, i amb molta més raó, haurien

La llista anglosaxona S. Pellegrino, que durant quatre anys el va situar per sobre de la resta dels cuiners del món, ha decidit ara substituir-lo per René Redzepi, el danès elegit el seu successor

TEXT: LUIS M. ALONSO



MISLO GARCIA

d'haver fet amb Heston Blumenthal i The Fat Duck, el restaurant anglès, ara tercer de la selecta classificació, que es va veure l'any passat obligat a tancar després d'una intoxicació dels seus clients per motius que encara no han estat prou aclarits. Mugaritz, el restaurant d'Andoni Luis Aduriz, un altre dels cuiners que *Restaurant Magazine* ha beneït entre els deu millors de la seva llista S. Pellegrino, va patir un aparatós incendi en la seva cuina el febrer passat que ha mantingut paralitzada l'activitat.

## ARENAGADES EN VINAGRE

Però anem una altra vegada a l'assumpte que ens ha mantingut inquietos, perquè, segons

diuen, alguna cosa torna a a fer olor de podrit a Dina-marca. Atressora realment virtuts el successor Redzepi que li permetin desban-car al rei? Algú podrà dir algun dia del cuiner danès que Déu hauria d'haver creat més éssers vius perquè els pugés cuinar, com va arribar a comentar un dels aduladors del xef de Roses en ple èxtasi i amb la cursileria més disparada que el colesterol?

Dubto que la grandesa que se li atorga a Adrià, per part del seu club de fans, pugui ser aconseguida per un cuiner d'un país on la gent gaudeix menjant arenagades en vinagre. No obstant això, deixo el judici als que no han menjat en un lloc ni en l'altre, que són els que s'han llançat a aquest formidable i apassionant debat.

L'alta cuina espanyola, fins i tot sense Adrià ocupant el tron, continua essent la més respectada per *Restaurant Magazine*. Hi ha els que atribueixen la caiguda al segon lloc del patró del Bulli a la influència que aquesta vegada han exercit en les votacions els francesos i italians, suposadament ressentits pel prestigi dels nostres cuiners. Probablement els mateixos que tots aquests anys enrere es van esforçar a recalcar la negació d'aquesta influència a la llista anglosaxona. No sembla, d'altra banda, que els francesos i els italians influeixin molt, tenint en compte l'escassa presència de les seves cuines entre els 50 millors restaurants del món. En fi, un disbarat rere un altre.

## JOAN Ferrer **Nou degà de la Facultat de Lletres de la Universitat de Girona**

Joan Ferrer lidera el procés d'adaptació que ha de permetre expressar el pòsit de la cultura clàssica amb les noves tecnologies. Els erudits i prestigiosos lingüistes gironins, acostumats a tractar amb pergamins, han d'aprendre a moure's per Internet i per les xarxes socials. Introduir per primera vegada a Girona estudis de Periodisme pot aturar la caiguda a plom de matriculacions a Lletres.

# “Invertir en la pròpia formació rendeix més que la borsa”

TEXT: DANIEL BONAVENTURA FOTOGRAFIA: MARC MARTÍ

“  
Jo vaig escriure la tesi, un llibre important, fa vint anys, amb màquina d'escriure. En canvi, els alumnes d'ara si n'han vist alguna ha estat en un museu.”

”  
”  
Fa de mal dir, però hem de suposar que la crisi ha ajudat a recuperar alumnes.”

”  
”  
Una persona culta, quan es trobi que una cosa no la sap, sabrà on anar a formar-se. Aquest és l'objectiu del famós pla de Bolonya.”

**V**a ser la primera persona de la seva família que va poder anar a la universitat. Poder servir aquesta institució, poder-hi treballar amb voluntat de servei, és la principal motivació d'aquest erudit de la filologia semítica per assumir responsabilitats al deganat de Lletres. «És un privilegi i un goig», diu.

**El curs passat, amb només 171 estudiants, Lletres estava a la corda fluixa, però aquest curs ha crescut espectacularment fins als 273. Són suficients?** Jo tinc la sensació que aquest any hem retornat al lloc on havíem d'haver estat. Durant molts anys es va produir una caiguda lliure que feia feredat i ningú no s'explicava per què només passava a Catalunya i no a Espanya o a la resta d'Europa. Encara esperem una certa repuntada més de cara als propers anys per situar-nos als estàndards de França i Itàlia, els països més propers.

**Com explica aquesta caiguda?** El món de les carreres tècniques de tres anys, com ara les enginyeries informàtiques curtes, tenia unes demandes enormes i, com a contrapartida, coses bàsiques en totes les cultures com les carreres humanístiques, les filosofies, llengües i literatures o geografies, anaven perdent alumnes un any rere un altre. Possiblement algú haurà de dedicar una tesi doctoral a investigar-ne els motius.

**El llistó a superar és el dels 300 estudiants?** Efectivament. La forquilla s'hauria de moure entre 300 i 350 estudiants. Estem a 280, de mica en mica ja ens hi anem acostant.

**La crisi ajuda a recuperar alumnes?** Fa de mal dir, però hem de suposar que sí. He tingut alumnes de primer curs de trenta i tants anys als quals van reduir l'horari de treball i van decidir de manera intel·ligent invertir en ells mateixos, estudiant.

**Estudiar és una inversió?** Invertir a la borsa o en un banc és una cosa incerta, mentre que si inverteixes el temps en la teva pròpia formació estàs fent una inversió assegurada que tindrà uns rendiments de futur sense cap pèrdua. Cada vegada es veu més clar que estudiar no pot ser una cosa que es fa fins als 18 anys; en una societat que vulgui tenir futur ha de ser una opció permanent.

**Inverteixen en ells mateixos els professors d'aquesta facultat, es reciclen, comparteixen enllaços amb Delicious?** Tinc la certesa que sí. Jo mateix he fet tots els cursos de cara a poder utilitzar de manera òptima els nous recursos del món de les TIC, que ha resultat imprescindible. Jo vaig escriure la tesi, un llibre important, fa vint anys, amb màquina d'escriure. En canvi, els alumnes d'ara si n'han vist alguna ha estat en un museu.



“Trobo aparcament perquè vinc a primera hora”

**V**a a la Universitat en cotxe particular? Troba aparcament? Sí, haig de venir en cotxe. Visc a Pineda. Trobo aparcament al campus del Barri Vell de la UdG perquè vinc a primera hora. Els que vénen tard no tenen cap opció.

**Per què no agafa el tren?** Venir de la costa a Girona és pràcticament impossible. Per venir de Pineda a Girona en transport públic em resulta més ràpid anar a Barcelona a agafar el tren.

**Es veu moviment de paletes al claustre...** Aprofitant les obres de restauració de les teulades de l'Aula Magna, es farà una ala nova a l'edifici de Lletres per als despatxos de l'administració acadèmica i docent. Les obres es faran ara mateix./D.B.

**No em dirà que no té cap crítica a les noves tecnologies?** Hi ha aquella reflexió cabdal que va fer Marshall McLuhan al llibre *La Galaxia Gutenberg*, que l'excés d'informació crea desinformació. Entres a Gallica, la gran xarxa de la Biblioteca Nacional Francesa, i tens a disposició lliure milers i milers d'obres senceres de tots els autors des de primers del segle XX. Però, com pots triar quins són els significatius? Això és la feina del professor universitari, fer aquesta

tria, aquesta és la feina de la reflexió universitària.

**Però Lletres ha recuperat alumnes aquest curs gràcies al nou Grau de Comunicació Cultural, que no deixa de ser uns estudis de l'àrea del periodisme...** Això ens ha deixat meravellats i hem de felicitar els anteriors deganats que ho havien preparat. Estàvem convençuts que tindria èxit, però que s'hagi convertit en l'estudi amb més entrada de nous alumnes de la Facultat, una cinquantena, ens ha sorprès.

**Té explicació aquest èxit?** Catalunya ha estat un país de grans periodistes. Josep Pla, Eugeni d'Ors, Eugeni Xammar, Josep Carner, Agustí Calvet, Enric Prat de la Riba... els més grans polítics, escriptors, intel·lectuals d'aquest país han estat periodistes. La gent amb més talent ha escrit als diaris, una gent amb una intel·ligència prodigiosa. Convertir això en uns estudis reglats a la universitat és molt atractiu, és entrar en una tradició... per dir-ho a la manera de Foix: «M'exalta el nou i m'enamora el vell». El nou és Internet i el vell la tradició.

**Es preveu ampliar aquests estudis?** La veritat és que sí. Volem oferir estudis amb el títol de Periodisme i així es planteja en els plans estratègics de la UdG. La rectora, en aquest mandat, té la voluntat d'implantar Periodisme a la UdG.

**Hi ha una data per a Periodisme?** Un parell d'anys. El curs 2011-2012 haurien d'entrar els primers estudiants matriculats a Periodisme.

**Aquest és el principal projecte del seu mandat de quatre anys?** Implantar Periodisme i també desplegar els graus i crear els màsters que hauran de fer els nous graduats.

**Com està funcionant l'adaptació europea amb el traspàs de les velles llicenciatures als nous graus?** La valoració és òptima. No ha estat fàcil de passar del model d'un professor que explica unes lliçons i uns alumnes que prenen uns apunts, al nou concepte europeu de les competències. És a dir, les facultats han de fer gent competent, capaç de resoldre els problemes que es trobarà. Evidentment, el món d'Internet canvia cada setmana. Hem de formar persones cultes que coneguin les grans línies de pensament del món, que hagin llegit molta literatura i hagin fet l'esforç d'escriure. Això és la cultura. Però el món de les competències ens indica que hem de ser capaços de saber on hem de trobar la informació que ens caldrà per superar els nous envits, els nous reptes. Una persona culta, quan es trobi que una cosa no la sap, sabrà on anar a formar-se. Aquest és l'objectiu del famós Pla de Bolonya. És una idea òptima.

**Tots els estudis de Lletres ja són graus?** Sí, però queden estudiants de les antigues llicen-



ciatures en cursos superiors que ja es van extingint.

**Considera que la facultat de Lletres és prou visible per a la societat gironina?** Ens agradaria que fos més visible. Però són molt visibles la Càtedra Ferrater Mora, de Josep Maria Terricabras; la Càtedra Maria Àngels Anglada, de Mariàngela Vilallonga, o l'Observatori del Paisatge, de Joan Noguera. Hem d'intentar que no es perdi la idea d'Europa. Com deia el savi professor d'aquesta facultat Modest Prats, la diferència entre un país africà i un europeu és que allà s'ha passat de la cultura tradicional al món dels ordinadors, i aquí durant centenars d'anys hem anat escrivint i copiant llibres. Els clàssics continuen tenint sentit. El dia que deixem de llegir la Bíblia o *L'Odissea* això no serà Europa.

**L'espectador de la pel·lícula *Soldados de Salamina*, filmada en aquesta facultat, i basada en el llibre homònim de Javier Cercas, professor d'aquesta facultat en excedència, rep la impressió que totes les classes es fan en espanyol. Quines són les llengües vehiculars?** El català i el castellà. Les classes d'italià es fan en italià i les de francès, en francès. El que no és gaire present és la llengua anglesa. És evident que l'anglès és fonamental perquè ha adquirit la funció que el llatí tenia durant segles. Això no ho ha d'arreglar la facultat. Per a mi és un problema polític. Per què a Portugal saben més anglès que a Espanya? Doncs perquè Portugal no tradueix les pel·lícules.

**Té salut la llengua catalana?** La salut d'una llengua es percep escoltant. I tothom té orelles per escoltar quina és la llengua que es parla. L'any 1992 vaig ser professor associat a la Universitat de Barcelona i vaig quedar desolat. En aquests últims anys, aquí a Girona la llengua també comença a vacil·lar. El futur és incert.

**Anem cap a la mort del català vaticinada fa vint anys en aquesta mateixa facultat per**

## Per un sol vot

**A** Joan Ferrer li ha tocat d'ofici substituir Francesc Feliu al deganat de Lletres. Feliu ara és vicerector de Política Acadèmica. En les eleccions celebrades fa unes setmanes, Joan Ferrer va guanyar per un sol vot (31 a 30). Era la primera vegada que una candidatura alternativa concorria a Lletres, la de l'historiador de l'art Gerardo Boto, que encapçala un moviment de gent jove i renovadora. Gerardo Boto aplega un sector important de la facultat que, sense voler expressar cap queixa contra el projecte de Joan Ferrer, demana simplement un canvi, trencar antigues inèrcies, renovar les cares que des de fa anys ocupen els despatxos de direcció de la facultat.

Els dos corrents interns de la facultat estan tan igualats de forces que en les passades eleccions es va produir pràcticament un empat que es va desigualar per un sol vot, i la candidatura de Joan Ferrer, la de tota la vida, la de l'equip que des de sempre ha liderat l'exrector Josep Maria Nadal, es va tornar a imposar.

Com comentava a aquest diari un membre de la candidatura de Boto, els projectes de facultat es prenen en la junta de facultat i «tots hi participem, per tant, ja ens estan bé, no hi tenim res en contra»./D.B.

**Modest Prats, August Rafanell i Albert Ros-sich?** Jo vaig ser deixeble de Joan Coromines, Coromines va ser deixeble de Pompeu Fabra, i Fabra deia: «Si perdem Barcelona hem perdut la llengua». Si ara vas a Barcelona només sents parlar castellà. La profecia de Fabra s'està complint. A partir d'aquí l'efecte és de taca d'oli, de marxa negra, diguem-ho clar.

**Quins altres mestres ha tingut?** En Josep Ma-

ria Nadal, l'exrector d'aquesta casa, un home clarividenc, per a mi un mite vivent, persona que ha cregut en aquest país i ha abocat tota la seva intel·ligència, que és enorme, al servei d'aquesta societat. Mai no li ho agrairé prou.

**Per què s'ha presentat a degà?** Vaig ser la primera persona de la meua família que va anar a la universitat. Poder servir aquesta institució, poder-hi treballar amb voluntat de servei, és l'únic que em mou, és un privilegi i un goig.

**Joan Ferrer fa en aquest moment algun tipus de recerca?** Joan Ferrer és un professor de Filologia Semítica, és a dir, un hebraïsta i un aramista, que alhora es dedica a la Filologia Catalana. Ara, el projecte que tenim més avançat és el diccionari hebreu-català i català-hebreu. El tenim, de fet, acabat, l'estem revisant.

**Quan es publicarà?** Suposo que l'any vinent arribarà a bon port. Ens ha portat deu anys de treballs. És un diccionari important que, a més, es dirà *Diccionari Girona*. Es va promoure quan Joaquim Nadal era alcalde de Girona. Ell va ser el primer que em va animar a fer-ho.

**Com és que es batejarà amb el nom de la ciutat?** Vam pactar que, ja que Girona havia estat la pàtria del savi jueu més important de l'Edat Mitjana, Mossè Ben Nahman, doncs el diccionari hebreu-català es diria *Diccionari Girona*. Val a dir que posar el nom d'una ciutat a un diccionari tampoc és una cosa que ens hàgim inventat nosaltres, perquè un dels diccionaris més famosos del món és el *Diccionari Oxford*. És una murriera que ens vam inventar quan el senyor Nadal era alcalde de Girona. Ell va ser una mica el promotor d'aquesta idea, que jo ja tenia.

**Quants parlants pot tenir l'hebreu?** Sis milions de parlants. L'hebreu és una llengua que ha renascut de la cendra. Era una llengua litúrgica, com el llatí, i ara és la llengua dels nens, de les escoles i dels diaris. És així des que té un estat al darrere.

“

En un parell d'anys podrem començar a matricular alumnes als nous estudis de Periodisme de la UdG.

”

“

Fabra deia: «Si perdem Barcelona hem perdut la llengua». Si ara vas a Barcelona només sents parlar castellà. La profecia de Fabra s'està complint.

”

“

Els clàssics continuen tenint sentit. El dia que deixem de llegir la Bíblia, o «L'Odissea» això no serà Europa.

”

**E**l somni de qualsevol investigador és fer una troballa sorprenent i/o inèdita. Doncs bé, per a mi i el meu col·lega Jordi Pericot, aquest es va complir a falta de pocs minuts per a les deu de la nit del dia 2 de febrer d'aquest 2010, quan vam tenir el privilegi de reobrir i accedir a l'interior del refugi antiaeri de les Bernardes, construït 72 anys abans, en plena Guerra Civil, i que, fins aquell moment, tothom donava per desaparegut a causa de la urbanització del sector on es troba situat. Salvant totes les distàncies possibles, durant uns pocs dies ambdós ens vam sentir com una barreja d'Indiana Jones i Howard Carter, el descobridor de la tomba de Tutankamon a la Vall dels Reis d'Egipte, la tardor de 1922.

La Guerra Civil Espanyola (1936-1939) representà un punt d'inflexió dins la història militar moderna pel fet de tenir el trist privilegi d'encetar una nova i terrible modalitat de guerra: el bombardeig aeri sistemàtic sobre nuclis de població de la rereguarda, el que passà a denominar-se guerra total. Per aquest motiu, a la gran majoria de ciutats i pobles s'articulà la projecció i construcció d'un tipus específic d'arquitectura bèl·lica: els refugis antiaeris. Es calcula que a les comarques catalanes es van fer més de 2.000 refugis antiaeris de nova planta (uns 1.400 només a Barcelona) i Girona no va ser pas una excepció. Malgrat tot, els bombardeigs des de l'aire provocaren vertaderes carnisseries entre la població civil, només a Catalunya es comptaren més de 5.000 víctimes mortals per aquesta causa.

Malgrat que durant la guerra Girona no tingué objectius militars de rellevància, la ciutat fou bombardejada per l'aviació feixista els dies 20 d'abril de 1938 i 27, 28 i 29 de gener i 1 de febrer de 1939, amb un trist balanç de 58 morts, més d'un centenar de ferits i més de 120 edificacions afectades per les bombes i la metralla. A banda dels refugis que s'improvisaren en moltes cases particulars, especialment les situades a la part antiga de la ciutat, la defensa passiva gironina es va anar perfilant durant els tres anys de guerra amb la construcció i habilitació de barricades, trinxeres i refugis col·lectius. D'aquests darrers cal destacar els de nova planta de tipus cel·lular del Jardí de la Infància, de la plaça del Carril i de les Bernardes i el de tipus refugi-trinxera del Grup Escolar Carles Marx (La Salle) –avui totalment desaparegut–, tots ells construïts durant l'any 1938. La capacitat teòrica total de refugi dels elements de defensa passiva a la ciutat va ser, aproximadament, de 6.500 persones.

El refugi del Jardí de la Infància és el més conegut pel fet que des de l'any 2000 es ve obrint periòdicament al públic, però no podem oblidar els altres dos: el de la plaça del Carril (avui plaça Poeta Marquina), que es troba situat sota el parc de jocs infantils tot esperant la seva nova reobertura i rehabilitació per fer-lo visitable després de la que va fer-se fugaçment l'any 1990 a conseqüència d'unes obres de canalització de gas, i el de les Bernardes, el més gran dels refugis antiaeris construïts a la ciutat i també el més desconegut ..., fins avui.

#### EL REFUGI MÉS GRAN DE GIRONA

El refugi antiaeri de les Bernardes es començà a construir el mes de febrer de 1938 en el solar resultant de l'enderrocament, l'any 1936, en plena revolució social i bogeria col·lectiva dels primers mesos de la Guerra Civil, de l'antic conjunt religiós (monestir, temple i casa parroquial) de la comunitat cistercenca o Bernardes, que estava situat en una gran extensió de terreny entre els actuals carrer de les Hortes i Santa Clara (al costat mateix de la parròquia del Mercadal).

La tècnica arquitectònica emprada en la construcció d'aquest refugi fou idèntica a la del Jardí de la Infància. La diferència principal cal buscar-la en la seva forma: com que en aquest cas no existia cap limitació física (plaça de forma lleugerament ovalada envoltada de carrers) es feu de planta rectangular. De les seves dimensions en coneixem l'amplada exacta, 16 metres, però no així la seva longitud total que, segons totes les dades disponibles, pot acostar-se als 40 metres. Disposava també de dos accessos, un a l'extrem nord-oest i l'altre al sud-oest, enllaçats per un llarg passadís que servia per comunicar les diferents cèl·lules o estances que també estaven comunicades entre si. Tot ell coronat amb el característic sostre de volta catalana de rajol. Al seu interior, les massisses

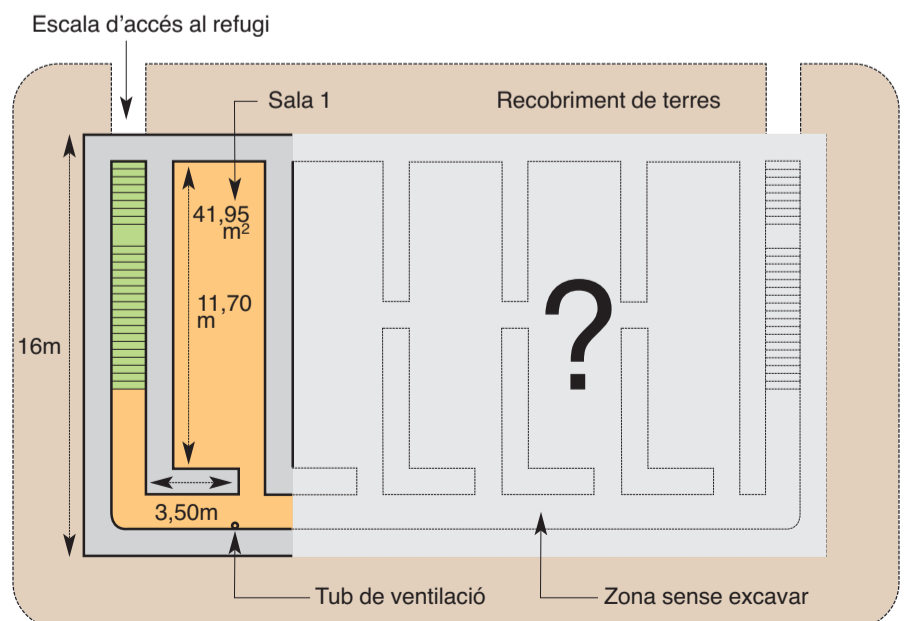
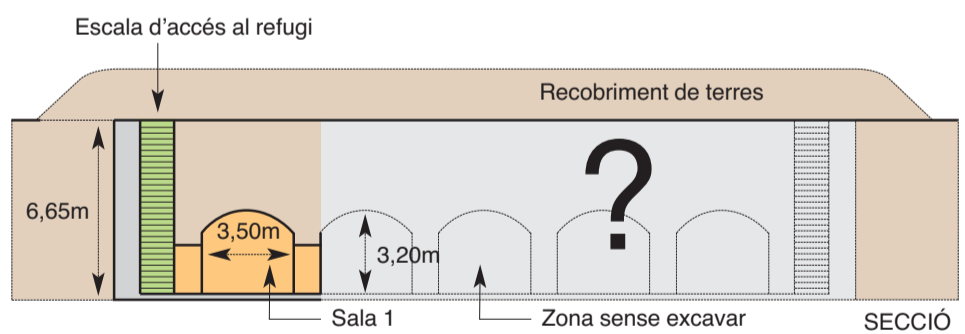
# La troballa del refugi

La recerca de dos investigadors permet redescobrir el refugi antiaeri més gran que es va construir a Girona durant la Guerra Civil; en aquest reportatge expliquen quin és el seu estat actual

TEXT I FOTOGRAFIA: JAUME PRAT I JORDI PERICOT (\*)



## PLÀNOL DEL REFUGI ANTIAERI DE LES BERNARDES



Planimetria: Jordi Pericot/Jaume Prat.

PLANTA



parets d'un metre d'espessor, fetes de formigó i rierencs, foren llicades de color gris fosc fins a la seva meitat i tota la resta es pintà de color blanc menys una franja ataronjada situada a una alçada estratègica per facilitar-ne l'accés amb poca llum. També disposava de diversos respiradors repartits pel passadís de comunicació però no a les estances. Tota la seva superfície exterior fou reforçada amb un túmul de forma vagament piramidal fet amb la mateixa terra i pedres extretes de la gran rasa que l'enquibí. Podia donar refugi a més de 750 persones.

A principis de febrer de 1939, quan encara hi havia més d'un edifici fumejant a causa dels bombardejos de l'aviació nacional i dels incendis i voladures provocades pels republicans en la seva desesperada fugida, els soldats franquistes que el dia 4 havien entrat victoriosos a la ciutat arrasaren el túmul de protecció superior del refugi, utilitzant-ne la terra i pedres per cegar-lo, i tapiaren els seus accessos esborrant-ne qualsevol vestigi. Durant anys el solar resultant fou abandonat a la seva sort convertint-se en una de les zones de joc preferides de la mainada dels voltants, que durant anys es dedicaren a cercar sense èxit el que ells anomenaven «els túnels subterranis de l'antic convent». A finals de la dècada de 1940 es procedí a l'eixamplament del carrer de Santa Clara i a la construcció de noves edificacions, destacant l'*Instituto Nacional de Previsión* (avui CAP de Santa Clara), aixecat entre 1949 i 1955, una part del qual es feu sobre la meitat sud del refugi. Anys més tard, a finals dels seixanta, s'edificà un bloc de pisos amb entrada pel carrer Hortes sobre la seva meitat nord.

#### SETANTA-UN ANYS DESPRÉS

Malgrat que tots els indicis n'apuntaven la total desaparició durant la nova urbanització del sector, després d'un complicat procés d'investigació, creuant un munt de dades de diferents arxius, la memòria oral de molts testimonis, les magnífiques fotografies dels bombardeigs aeris sobre la ciutat que havia publicat **Diari de Girona** a principis del 2009 (i que ens va cedir per la nostra investigació) i, sobretot, gràcies a la sort de trobar les persones adequades en el moment apropiat, vàrem aconseguir localitzar l'emplaçament exacte del refugi i reobrir-lo per uns dies per poder-ne comprovar el seu estat.

Val a dir que no fou una tasca senzilla; molts dies després, les nostres mans i esquenes (d'en Pericot, del nostre ajudant Cleiton Sanches i meves) encara patien les conseqüències («mules» i mal de cervicals) de picar més de dues



hores amb escarpa i maceta una planxa de formigó de 10 centímetres de gruix i caminar moltes hores ajupits per l'interior del refugi. Però l'esforç valgué la pena, com podeu comprovar a les fotografies que s'adjunten.

El seu estat actual, com a mínim el de la part accessible –escala d'accés nord (de 12,70 metres), un tram de passadís i una de les estances de 41,95 metres quadrats– és molt bo, sense humitat ni filtracions, conservant-se magníficament. En estar completament colgat per les tones de terra i pedres que els soldats nacionals utilitzaren per cegar-lo, no podem precisar si el refugi resta enter en la seva totalitat, com a molt podem afirmar (observació visual) que, com a mínim, hi ha dempeus uns 10 metres més de passadís i, per lògica, dues estances més. Durant el treball de camp, també vàrem poder constatar que, malgrat que s'havia començat la instal·lació dels aïllants ceràmics a parets i sostres, mai disposà de llum elèctrica (coincidint amb la memòria de nombrosos testimonis), ja que no va trobar-se cap rastre ni de fil de coure ni de portalàmpades i, a més, en el sostre s'observaren moltes marques de fum d'espelmes i llums de carbur.

Actualment, el refugi torna a estar tapiat tot esperant temps millors en què algú (qui correspongui) es decideixi a recuperar-lo per a la ciutat. Qui sap si pel seu centenari.

(\*) *Historiadors. Informació extreta del llibre de pròxima publicació «Bombes sobre Girona. La defensa passiva a la Guerra Civil: barricades, trinxeres i refugis antiaeris», de Jaume Prat i Jordi Pericot, sobre el qual també es prepara una exposició temàtica per a l'interior del refugi antiaeri del Jardí de la Infància i diverses visites guiades dins del cicle «Trepitja la història», organitzades pel Museu d'Història de la Ciutat.*

Fotos:

- 1** Passadís totalment colgat de pedres amb l'entrada a la primera (i única accessible) estança o cèl·lula; es pot apreciar el característic sostre de volta catalana.
- 2** Jordi Pericot (a l'esquerra) i Jaume Prat, fotografiats a l'interior del refugi redescobert de les Bernardes de Girona.
- 3** L'escala de l'accés nord del refugi.
- 4** Aïllament ceràmic al sostre del recinte.

**EDUARDO «TEDDY» Bautista** President del Consell de Direcció de la SGAE

A la Societat General d'Autors i Editors (SGAE), que presideix, la persegueixen les polèmiques. Ell, exlíder del grup de rock Los Canarios, respon que la seva entitat l'únic que fa és complir el que estableix la llei i vetllar per la propietat intel·lectual i els drets dels creadors.

**C**onvençut que les crisis generen talent, Eduardo *Teddy* Bautista (Las Palmas, 1943) assegura que aquest país és ric en artistes però que encara no ha sabut aprofitar-se de la lògica econòmica, i augura un futur immaterial de la música en el qual els artistes seran la seva pròpia cadena de venda.

**Algun dia ens sorprendrà un agent de la SGAE cantant sota la dutxa i ens reclamarà drets d'autor?** No! (riu) La llei no ho preveu en cap cas. Només es pot arribar fins on existeixi negoci. Mentre la música no sigui en si mateixa el germen d'una explotació no genera drets d'autor.

**Sempre estan ficats en batalles. Les busquen o li busquen?** Ens hi posen. La nostra funció és fer complir la llei. Si la llei no agrada hi ha formes de canviar-la. Nosaltres sempre actuem ajustats a la llei. De fet, seria interessant analitzar quan una actuació de la SGAE no s'ha ajustat a la llei. Ens poden criticar si l'actuació és moral o convenient, però ningú pot dir que és contrària a la llei.

**Llavors, les polèmiques i denúncies?** En primer lloc perquè de propietat intel·lectual se'n sap molt poc, en aquest país. A les universitats, per exemple, hi ha pocs màsters. Aquest és un país complicat on un surt i diu «visca la mort» i un altre, «que inventin ells». I en aquest marc intentar que els creadors visquin de la seva feina és una tasca titànica.

**Vol dir que en aquest país ser autor és més complicat que en d'altres?** Sí, sempre ho ha estat. Aquest país té un potencial creatiu tan o més ric que el que més. És un jaciment de creadors, però no tenim un paper protagonista en el món amb indústries bel·ligerants i potents, amb professionals excel·lents i molt ben formats. El que tenim són grans individualitats.

**I quina seria la seva anàlisi d'aquest fet?** Crec que quan Espanya va sortir de l'època franquista, que no va ser precisament favorable al desenvolupament del lliure pensament, es van haver d'abordar una sèrie de modernitzacions de manera prioritària i a algú se li va oblidar posar els temes culturals en primera fila, encara que al principi amb Javier Solana la cultura fos un element bàsic i medul·lar.

**Vaja, que des d'aleshores els governs han anat despreocupant-se'n.** Ha baixat el compromís.

**De cop o segons el Govern de torn?** A poc a poc perquè s'han anat creant en l'imaginari més pròxim una sèrie d'elements de referència que fan que la cultura tingui un pes relatiu. L'ordre polític cobreix tots els camps.

**I no creu també que potser aquesta dependència política de la cultura ha generat una excessiva cultura de la subvenció?** Crec que no. Crec que hi ha hagut un aprofitament recíproc entre la política i la cultura i viceversa, però també en el terreny de les finances. No es pot dir que la cultura s'ha aprofitat de la política més que els banquers o els grans comerciants. La cultura el que ha fet és dialogar amb els que tenen la responsabilitat pública i intentar trobar un espai lògic. El que ens cal és una lògica econòmica darrere la cultura. La cultura pot ser un sector fonamental en el que fins i tot podem anomenar el nou model que estem obligats a definir a partir de la crisi de 2007.

**Quin seria el seu remei?** No ho sap ningú, encara que s'estigui treballant en els seus límits. El que se sap és el que no hi serà.

**Gairebé tot l'anterior.** No, no, hi ha coses salvables. L'estructura politicosocial és bona.

**I en el cas de la cultura?** Miri, en el cas de la recaptació de drets d'autor estem en els parà-

# “La SGAE fa el que la llei diu que ha de fer”

TEXT: J. R. SEGUÍ FOTOGRAFIA: MANUEL MOLINES



**tant, que si gasta tant, que si... És el dolent de la pel·lícula...?** Hi hauria motius perquè a un l'afectessin algunes coses, però el que fa la SGAE és el que la llei diu que la SGAE ha de fer. I a mi em contracten per tirar endavant aquesta estratègia i desenvolupar la funció que té encomanada. Actuaría igual si em contractessin en una altra empresa.

**Mai no ha comprat un disc al «top manta» o s'ha descarregat un disc o ha vist una pel·lícula pirata?** No.

**Deus ser l'excepció de la regla, i no sé com resistirà a la temptació no és que no tingui Internet...** El que vull ho tinc al meu iTunes. Al telèfon hi tinc tres mil cançons, trenta-sis videoclip i tres pel·lícules. Pago per elles el que em sembla que és un preu raonable. Noranta-nou cèntims per una cançó que m'agrada és una ganga.

**Estant el negoci tan malament, no pot passar factura a la part creativa?** Tot al contrari, perquè el talent explota. El que és clar és que

metres de l'any 2000, cosa que vol dir que necessitarem un lustre de recuperació. El lustre va començar el 2009 i el 2014 estarem en el mateix nivell de riquesa que hem perdut. La cultura té elements molt positius que es poden incorporar. D'una banda, el que podríem anomenar el sistema formatiu que molts han sabut aprofitar. Ara es tracta d'eixamplar la base. Ha d'existir un sistema educatiu amb més capacitat d'excel·lència per compartir. I si no ampliem la massa crítica sempre serà qüestió d'individualitats i el que interessa és crear un teixit molt professional i competitiu.

**Què tenen vostès contra els perruquers o les bandes de música?** Res. La prova és que les tarifes que hi ha a Espanya són més baixes que als països europeus. En realitat, el que ens haurien de dir és què tenen vostès a favor de perruquers i altres clients que per posar música en un negoci no paguin una tarifa de sis euros al mes. Podríem fer una anàlisi comparativa del cost de les coses. Si el perruquer escolta música a casa seva i talla el cabell als seus amics, la SGAE no hi entra, però si obre un negoci ha de pagar radicació, impostos, materials... Jo dic que sis euros al mes no li afecten el negoci i, al mateix temps, hi crea un ambient agradable.

**No té a vegades la sensació de ser el «pim pam pum», qui rep per tot: que si cobra**

quan la situació econòmica és dolenta, la cadena de valors és més feble i viceversa, però el talent segueix emergint.

**El 2020 quedarà indústria musical?** Sí, però serà diferent. Ja no serà de discos ni de productes físics, però sí una indústria en la qual la gent tindrà més accés a més música allà on sigui.

**I els artistes seran, a més, els seus propis venedors.** En molts casos, sí. A més, és positiu que existeixi una diversitat.

**Però tot això no frenarà les descàrregues.** Tot el fenomen de les descàrregues ve de l'intercanvi. Això no és un negoci, ni un model de negoci, és el negoci d'uns pocs que s'aprofiten dels altres. La creativitat s'ha de canalitzar cap al públic objectiu. La clau és la complicitat entre l'autor i el seu públic. El públic que vol un autor i aposta per ell, en la mesura que pot, compra. Però no entenc aquell que es gasta cent euros en una samarreta i no vol pagar per la música que li agrada.

**I no serà que el que ens agrada és la cultura del tot gratis?** Quan va començar la modernització d'aquest país, Alfonso Guerra va dir: «hem fet la revolució econòmica, la social, la dels models de convivència, però no hem fet la revolució cultural».

“  
No entenc aquell que es gasta cent euros en una samarreta i no vol pagar per la música que li agrada.

”  
“  
No es pot dir que la cultura s'ha aprofitat de la política més que els banquers o els grans comerciants.

”  
“  
Aquest és un país complicat on un surt i diu «visca la mort» i un altre, «que inventin ells». I en aquest marc intentar que els creadors visquin de la seva feina és una tasca titànica.

”

# Els colors perduts

**L**i devem a Winckelmann (i també, en menor mesura, a Goethe) l'emblanquiment sistemàtic del nostre passat hel·lènic: avui sabem que ni era una societat asèptica ni respectava, en essència, el pensament si aquest incomodava al poder (Sòcrates, si pogués, ens ho explicaria). Grècia no existia, existia una Atenes autàrquica i un grapat de circumstàncies que van fer possible el miracle de la filosofia escrita. En tot cas, la cosa segura és que sol caldre la mirada forana per posar a lloc les mitificacions absurdes que, a base de considerar un passat millor, defenestren un present quasi sempre més interessant. Les ciutats blanques són un miratge: en lloc seu hi ha l'imperfecta ambició humana de viure en un mateix lloc sense fer excessiva violència al paisatge o, més encara, la voluntat de replegament a la recerca d'aquella *Koiné* que garanteix la supervivència del grup. Ningú parla de casa seva amb la deguda objectivitat.

La Cadaqués blanca té la sort de ser permanentment impugnada per la munió d'artistes que, paradoxalment, atreu el tòpic. Viuen i treballen en aquest racó de món per culpa dels Dalí, Duchamp, Hamilton i companyia, però la majoria saben redescobrir (qui sap si després d'una decepció notable) l'indret abrupte on els meandres de l'art, per pur capritx de l'atzar, fa temps que sedimenten. Patrícia Sicardi és de Buenos Aires i ja fa deu anys que també és catalana: Sant Cugat del Vallès, Barcelona i Cadaqués són els llocs on ha projectat la seva energia artística i empresarial. I és que Sicardi és un cas atípic: defensa la pintura per pur imperatiu biològic i sobreviu suplantant els galeristes, inventant un espai que es diu Siart i que és una galeria d'art però també un lloc de trobada i, en la seva recambra, l'estudi on regala a Cadaqués els colors perduts.

La seva pintura és física. Hom hi pot reconèixer els perfils urbans, els retalls de cel o de mar, tot i que aquest només pot ser un punt de partida: de seguida la pintura ajorna la representació i s'afirma en tant que cosa, en tant que superfície de cromatisme vigorós i lluny, molt lluny, de la blancor impostada. La llibertat és màxima: hi ha una Patrícia Sicardi constructora infatigable a base de pinzellades estructurades i estructurants i hi ha, també, una Sicardi d'amplis camps de color, de mínimes intervencions, que cerca per sobre de tot la supervivència de la pulsio inicial, del gest primer... La convivència de totes aquestes possibilitats és el que acaba definint la personalitat pictòrica d'a-

L'argentina Patrícia Sicardi s'ha instal·lat a Cadaqués, on regenta el taller-galeria d'art Siart i crea una obra de cromatisme vigorós



EU DALD CAMPS

EU DALD CAMPS



**Eudald Camps**  
Crític d'art



EU DALD CAMPS



EU DALD CAMPS



EU DALD CAMPS



EU DALD CAMPS



EU DALD CAMPS

questa argentina que sembla efinitivament establerta a Cadaqués.

El seu taller-galeria d'art s'obre a Port Doguer, una platja deliciosa de setembre a juny: durant

els mesos d'estiu, el bullici de Cadaqués dona sentit al vessant galerístic de l'invent, mentre que els llargs mesos d'hivern són òptims per al replegament creatiu i per passar la ressaca. Si

algú pot conjurar totes aquestes energies en aparença contradictòries és Patrícia Sicardi: gràcies a artistes com ella anem matisant aquella falsa blancor winckelmaniana esmentada...



# Can Cisquet

És una de les carnisseries més antigues de Sant Hilari Sacalm i durant un temps va ser casa de menjars: es cuinava la carn en una llar de foc i se servia en dues taules, tot al mateix local

Sant Hilari  
Sacalm

TEXT I FOTOGRAFIA: JOSEP MARIA BARTOMEU

### Història

L'establiment es va iniciar com una petita carnisseries on també, amb el temps, se servien menjars en dues taules. Els àpats es cuinaven en una llar de foc i amb una perola. Durant la Guerra Civil, dos fills dels fundadors van morir al front, i el supervivent, Francisco (Cisquet), va reorientar el negoci portant la carn a les fondes i hostals personalment. Es van fer reformes i s'ha ampliat l'oferta de productes, que inclou la xarcuteria, tota mena de carns i altres aliments.

**Origen**  
1898.

**Fundador**  
Josep Collbatallé i Masgrau.

**Propietària actual**  
Enriqueta Collbatallé i Gros.

**Treballadors**  
Règim familiar.

**Activitat**  
Xarcuteria i carnisseries.

**A** Sant Hilari Sacalm de sempre s'han fet bons embotits. Josep Collbatallé i Masgrau, nascut a la localitat l'any 1898, va muntar de molt jove una carnisseries al número 19 del carrer de Vic, on encara continua l'establiment. Matava xais a l'escorxador del municipi i s'emportava les peces a casa, conservant-les en un armari amb petites reixes. Llavors no hi havia neveres ni congeladors i els carnisseries, a l'estiu, es veien en l'obligació d'anar a matar gairebé a diari perquè la carn es conservava poc. A l'hivern, amb la fred, durava alguns dies més.

De Josep Collbatallé el negoci va passar al seu fill, Francisco Collbatallé i Muné, a qui deien «Cisquet»; d'aquí el sobrenom de l'establiment. Com que la carnisseries no donava per viure, l'home anava a treballar algunes estones a una aserradora de fusta del poble, mentre la seva dona es quedava a la botiga. El matrimoni també feia menjars en una mena d'hostal que havien muntat amb un parell de taules i una llar de foc, on es cuinava carn a la brassa, nero amb pessols, pota i tripa, així com escudella i carn d'olla.

Quan va arribar la Guerra Civil, Francisco Collbatallé i els seus germans (Josep i Lluís), es van veure obligats a anar al front, a Saragossa. Els seus germans van morir a la Batalla de l'Ebre i ell va sobreviure perquè, en declarar que era carnisseries, el van posar a fer de cuiner a la reraguarda. La carnisseries no va tancar les portes perquè va quedar atesa per Josep Collbatallé (pare) i la seva dona, Assumpció Muné.

### XAI, PORC I TOT TIPUS DE CARNS

Ja a la postguerra, a la dècada de 1950, Sant Hilari Sacalm va recuperar l'hàbit de les dècades de 1920 i 1930, quan la gent benestant, sobretot de Barcelona, hi anava a passar les vacances d'estiu per «prendre les aigües». Francisco Collbatallé es va casar amb Anna Gros i Danés, i mentre ella estava a la botiga, ell anava a treballar a la serradora per guanyar alguns diners extres. A més, durant l'estiu, també anava a les fondes, plenes d'estiuejants, a portar carn fresca per als àpats. Als 13 anys va entrar a treballar a la carnisseries



Enriqueta Collbatallé i Gros, al costat dels seus pares. Es continuava matant a l'escorxador, però com que s'havien muntat neveres, la carn es conservava molt millor. Enriqueta es va casar amb Jaume Masó i Bosch, que ajudava el seu sogre a can Cisquet. Aquella va ser una època molt bona per a les botigues i els establiments hostalers del poble. Enriqueta i Jaume van tenir quatre fills: Da-

vid, Irene, Marc i Gerard. Aquest darrer, Gerard Masó i Collbatallé, la quarta generació de la família, és qui ara s'està al darrere del taulell despatxant. A l'establiment s'han fet reformes en tots els sentits i s'hi venen tota mena de productes carnis –des d'embotits a carn de vedella, xai, porc, pollastre, etc.– i d'altres aliments. Gerard Masó està casat amb Carme Vila i Merino i tenen una filla.


**Jaume Fàbrega**

«Bona Vida»

<http://blocs.mesvilaweb.cat/jaume-fabrega>
<http://jaumefabrega.blogspot.com>

# Primavera comestible

Les flors són presents a la taula no únicament com a decoració, sinó formant part, com a ingredients, de diferents preparacions

**M**aig, mes de les flors, en la tradició catòlica; i també floralies o mostres arreu, començant pel *Temps de flors* de Girona, la festa anual més multitudinària i internacional de la ciutat. Un record de les flors, aquests companys sempre amables, adorn de les cases i terrasses, dels jardins urbans i, fins i tot, de les terres incultes. Penyora universal del culte diví i humà de l'amor, però també –no s'esverin!– matèria culinària, com es pot veure al restaurant La Calèndula.

Les flors, sovint, són presents a la taula de casa o dels restaurants, com a adorn vegetal sempre benvingut. I tot i que, a vegades, algú més imaginatiu les ha substituït per algun objecte, com un canelobre, les flors continuen essent la nota dominant. A vegades de la forma més tradicional, a base d'un pom, amb plantes seques, amb petits testos de plantes naturals (fins i tot de plantes crasses) i, també, amb composicions típus ikebana. Flors a la taula, doncs, a condició que no formin un ram excessivament gran, ni perfumat i que, per descomptat, ens permetin conversar amb els veïns o veïnes.

Però les flors també es poden menjar. Cenyint-nos a les que sempre hem menjat, evocaríem la carxofa, que en realitat és una flor o, com a mínim, el capoll d'aquesta flor. O d'alguns condiments o espècies, alguns tan populars com el clau o clavell (el girofle dels nostres autors medievals i dels francesos actuals). O el mateix safrà, una de les espècies més cares i exquisides (i s'ho val, especialment si procedeix de la Manxa, que m'estimo més que el de l'Himàlaia; el deixo per als esnobs). I altres flors (com el càrtam, el bujac) amb què àrabs i turcs, a vegades el substitueixen (l'*azafrán de la tierra* de Canàries). No podem oblidar el llessamí, que perfuma el te xinès i a Indonèsia acompanya plats d'aviram, com un de deliciós que va preparar el meu amic Wahyudi.

## UNA GRAN VARIETAT

No acabaríem si només ens limitéssim a les begudes o a la pastisseria. Hi ha la flor de taronger, ara reduïda en els seus usos a la pastisseria però que en la nostra cuina antiga, fins el segle XVIII (com en l'actual del Magrib), era profusament utilitzada en tota mena de plats salats. I el mateix podem dir del gerani, encara vigent al Marroc. Les violetes formen part de dolços i decoracions de pastisseria i, fins i tot, de plats de colomí, de la truita de riu i de les truites. De petits, altrament, menjàvem «pa i peixet», o sigui, flors de borrajia, aquesta planta silvestre tan freqüent i de les fulles de la qual s'en fan crespells o bunyols. I, en àmbits orientals i no tan llunyans, caldria citar el crisantem –se'n fan uns bunyols deliciosos– el nard, la magnòlia, la camamilla, la malva, la flor de la Passió, la calèndula, la caputxina, les flors de préssec, d'acàcia, les roses –amb les quals els antics romans en feien una mena de pastís–...

La rosa, la flor de les flors, no solament dóna lloc a una superba confitura oriental (Bulgària, Turquia, Grècia...), a un licor d'aquest origen (que excepcionalment s'elabora a Menorca i també perfuma un aiguardent xinès) i a un ús sistemàtic com a espècie al Nord d'Àfrica, sinó que té tradició aquí. El més gran cuiner de cultura catalana de tots els temps, Mestre Robert, al segle XV ens va deixar una fàcil recepta d'Albúrnia de figues i roses (recipient de terrissa



omplert amb figues seques, pètals de rosa i espècies, a manera de terrina). Hi ha qui –és el cas d'un xarcuter de Mataró– en fa patés.

I flors més substancials, com els badocs o flors de carbassera. Una menja exquisida, amb la qual la meua àvia feia crespells (bunyols) o

truites. O que es poden farcir, com a Provença, a Grècia o al Piemont, o posar als arrossos i guisats, com a la Franja de Ponent i també a Itàlia. Les flors, roses o badocs, doncs, no solament entren pels ulls (i el nas), sinó també per la boca. La primavera esdevé comestible.

## La recepta

# Búrnia de figues i roses

**L**es figues, en l'alimentació tradicional dels Països Catalans, han tingut una gran importància. Els nostres receptaris clàssics se n'enriqueixen amb diverses receptes, entre elles un «pa de figues», típic de les Balears i el País Valencià. Una de les més interessants és la de la Búrnia de figues, que el gran cuiner Mestre Robert elaborava per al rei Ferran de Nàpols. La búrnia (o albúrnia, mot d'origen àrab) és un recipient de terrissa per a figues, confitats, etc... Podríem actualitzar aquesta preparació dient que és una mena de pa de figues o, fins i tot, una terrina de figues i roses. A les Balears, les figues encara es conserven en búrnies o al-

## Ingredients

- Figues seques.

- Roses vermelles.
- Sucre.

fàbies (gerres). Les roses ja apareixen en la cuina romana (Apici) i són àmpliament emprades en les cuines àrabs i orientals

## Elaboració

Traieu les figues, que siguin ben seques, melades i senceres. Una a una, aneu-les aplantant bé, amb una picadora o mà de morter, o si voleu, amb les mans.

– Efulleu els pètals de rosa i, amb unes tisores, traieu-ne la part blanca.

– Agafeu un recipient de terrissa, que sigui nou, i poseu-hi al fons un sostre de pètals de roses, empoleu-ho amb sucre i feu-hi un sostre de figues a sobre. Aneu procedint així: un sostre de roses, un altre de sucre i un altre de figues, fins a omplir el recipient. Després tapeu-lo.

– Per menjar aquesta mena de pa de figues amb roses, heu d'esperar uns 15 o 20 dies.

## Notes

El mateix Mestre Robert, comentant l'exquísida d'aquesta recepta, ens diu: «*E aprés menja les dites figues e veuràs un gentil menjar e bella cosa*».



**Agustí Ensesa Bonet**

Escola de Tastavins del Gironès

## El vi

# Pescador Rosé

**N**ou vi creat per Castell de Peralada, que s'afegeix a la família de vins d'agulla impulsada fa molts anys pel venerable enòleg Enric Serra. Vi d'un preciós color rosa molt brillant i atractiu. Aroma neta, encisadora, que recorda las flor vermelles de primavera. Suaument sec, amb una acidesa equilibrada, que convida a assaborir-lo molt fresc. Elaborat amb la varietat empordanesa Lledoner, amb la novetat de la incorporació de raïm Trepát, típic de la Conca de Barberà, i Merlot, de reconeguda qualitat i

aroma per elaborar vins rosats. Vi molt aromàtic però sec, amb només 4,5 grams de sucre per litre. És el germà alegre del conegudíssim Blanc Pescador, tan apreciat des de la seva creació. Es pot convertir en el vi de moda d'aquest estiu. Recomanat per a tota classe de plats d'estiu com amanides, graellades de verdures, xarcuteria. Molt adequat, per exemple, per a uns rogers de roca a la planxa.

El celler elaborador: Castell de Peralada és prou apreciat i conegut per tota la varietat de



vins i caves que elabora. El passat 26 d'abril, Peralada Comercial, distribuïdora dels vins del Grup Peralada, va presentar al Castell de Peralada, davant d'uns 600 professionals de la restauració, aquest vi Pescador rosé i també les noves anyades dels vins blancs i rosats joves. Espectacular la qualitat del Finca Espolla 2007, el més nou de la col·lecció de vins de finca. Durant la vetllada es van poder degustar els productes d'arreu del món que distribueixen. Més informació: [www.girovi.cat](http://www.girovi.cat), [www.blancpescador.com](http://www.blancpescador.com) i [www.castilloperalada.com](http://www.castilloperalada.com).

## Col·leccionisme

# Robots per a les flors

La botiga Zeppelin de Girona munta una nova exposició



**Xavier Romero**

**D**urant aquests dies en què el barri vell de Girona s'ha tornat a convertir en un gran aparador botànic que atreura milers i milers de visitants, el col·leccionisme aporta de nou el seu gra de sorra amb l'habitual exposició que la botiga Zeppelin, un món de jocs, situada a la plaça de Santa Susanna, just al davant de l'església del Mercadal, acostuma a muntar per aquest temps, sempre amb una temàtica diferent i de forma molt didàctica i divulgativa.

Ahir va ser inaugurada la mostra, dedicada aquest any a la robòtica i titulada *Robopolis 2010*. Fins al proper dia 12 de juny, en horaris de 10 a 15.30 hores, i de 16.30 a 20 hores, es podrà gaudir d'una part dels fons de l'especialista en llaunologia moderna i robots Fermí Tarrés, a qui acompanyen els professors de la Universitat de Girona Xavier Cufí, Jordi Freixenet i Miki Villanueva, que donen vida a Vicorob i Arlab, dos grups de recerca que aquests mestres de la informàtica i l'enginyeria industrial han conformat aplicant tècniques informàtiques a la robòtica, a més d'haver recollit exemplars apareguts en el mercat durant els darrers vint anys. D'altra banda, i dins del programa general de l'exposició, el proper divendres, dia 14, a les 7 de la tarda, Fali Hurtós farà a la botiga una xerrada sobre robòtica submarina.

Un cartell i un punt de llibre al·legòric anuncien aquesta nova mostra de col·leccionisme, que des dels seus inicis tenen com a eix central les joguines d'abans, gràcies a la iniciativa dels propietaris de l'establiment i grans aficionats, Fina Manich, Miquel Llapart, i els seus fills Maria i Jordi. En el món de la joguina, les peces antigues es confeccionaven majoritàriament en llauna i en fusta; encara no havia arribat l'imperi del plàstic ni d'altres primeres matèries de menor qualitat, però també engrescadores i sobre tot més barates. Les joguines de llauna són un petit testimoni de la història –diuen els organitzadors–. Han sobreviscut a les guerres i a les



crisis; revelen tendències i modes, colors i preferències de temps passats.

Centrant-nos en l'apartat concret dels robots, aquests vindrien del Japó preferentment i van viure el seu apogeu durant la dècada de 1950. Tot i que les joguines de llauna s'arribarien a fabricar de forma massiva, algunes de les seves característiques són eminentment artesanals. El gironí Fermí Tarrés comenta parlant dels robots: «S'assemblen a nosaltres, o tot el contrari? Són màquines en forma humanoide que pretenen suplantar l'home. Caminen arrossegant els peus, paren, encenen llums, giren el cap i el cos fent uns sorolls un punt esperpèntics. Ofereixen colors vius i formes impossibles. Vénen de lluny, del Japó gairebé tots, per la devoció i el respecte que aquella gent sent per les màquines que substitueixen l'home. Això són, robots exposats per a delectament dels *voyeurs*, per a sorpresa dels curiosos, per a deliri dels nens grans, per a curiositat dels infants; sempre observats de reüll... pels grans col·leccionistes».

## Gironins del segle XIX

# Jaume Dot Carbonell

**E**l dia que es va adonar que ja no podia recordar amb detall la seva arribada es va adonar que feia tant temps que vivia en aquelles terres que hi havia fet arrels. No li havia marxat de la memòria com havia estat el viatge i les primeres jornades en aquell país tan diferent a tot el que havia vist fins aleshores, és clar! Però ja no era capaç de reproduir la impressió que va sentir al moment de posar-hi els peus. Quan es va adonar que això li havia passat va saber que ja no marxaria d'allà.

Jaume Dot Carbonell va néixer a la localitat ripollès de Santa Maria de Besora l'any 1849, però malauradament, no s'han pogut esbrinar gaires coses de la seva infantesa i primera joventut.

Ara bé, es té constància que el 1871, quan tenia 22 anys, i després d'un temps de noviciat, va realitzar la professió de fe en el si de la congregació dels Missioners de l'Immaculat Cor de Maria, és a dir, el que popularment es coneixen com a claretians.

Una vegada dins aquesta orde religiosa, Jaume Dot Carbonell va prosseguir la seva formació i va fer els vots sacerdotals per esdevenir prevere. Tot seguit va rebre l'encàrrec de viatjar a Algèria. Això passava el 1879 i aleshores aquell territori del nord de l'Àfrica feia quaranta anys que formava part de l'imperi colonial francès. Inicialment va ser un protectorat de París i gaudia de certa autonomia. Tot i això, passats els anys va acabar esdevenint una colònia, que no va aconseguir la independència fins al 1962, després d'uns darrers anys de duríssims enfrontaments entre militars gals i independentistes algerians.

Jaume Dot Carbonell només va residir i treballar de missioner a Algèria fins al 1881, ja que tot seguit va rebre l'encàrrec de marxar cap a les Illes Canàries. Allà, s'hi va estar fins al 1887, i hi va seguir portant a terme les tasques pròpies de la seva orde, de la mateixa manera que ho havia fet a les terres africanes.

Quan tenia 28 anys, aquest claretà nascut al Ripollès va ser destinat a l'altre costat de l'Atlàntic. La seva tasca va ser instal·lar-se a Mèxic i viatjar per tot el rerepaís amb la finalitat de predicar en missions populars i estendre la fe catòlica entre les comunitats indígenes.

Aquest va ser el darrer destí de Jaume Dot Carbonell, que ja no es va moure de Mèxic. Allà va morir el 1939, quan tenia 90 anys. Aleshores en feia 52 que hi havia posat els peus per primera vegada.



**Xavier Carmaniu Mainadé**  
Historiador i periodista

# Temps de flors

No pot haver-hi un motiu més primaveral: les flors surten dels jardins i s'instal·len en bruses, bosses, pantalons i, fins i tot, calçat. Des del look «boho» amb estampat «liberty» fins als «prints» més geomètrics i artístics. I per combinar, res millor que les altres dues tendències de la temporada: el militar i el texà. Passa't al «flower power»!

TEXT: ANA RODRÍGUEZ



- 1** Vestit, **Mango.**
- 2** Samarreta, **Venca.**
- 3** Camisola, **Venca.**
- 4** Mono, **Naf Naf.**
- 5** Esportives, **Mango.**
- 6** Mono, **Kookaï.**
- 7** Brusa, **Naf Naf.**
- 8** Campanya de **Stradivarius.**

# Modesta però digna

La saga «Resident Evil», protagonitzada per Milla Jovovich, ja té a punt un quart lliurament; continua funcionant per l'encert dels productors i per la legió de seguidors que té el videojoc

TEXT: PEP PRIETO



Com pot ser que una saga tan aparentment modesta com *Resident Evil* ja porti quatre lliuraments rodats en format panoràmic? Doncs és ben senzill: perquè el videojoc té una legió de seguidors, perquè els seus productors han estat prou hàbils com per mantenir el pressupost relativament controlat i, diguem-ho clar, no són males pel·lícules. De fet, és més aviat al contrari: si bé és cert que la segona entrega era d'un simplista que tirava d'esquena, la primera i, sobretot, la tercera, estaven plenes de troballes visuals i s'hi entreveia un respecte inesperadament escrupolós pels seus il·lustres referents. La quarta part, titulada *Resident Evil: Afterlife*, s'estrena aquest mateix any amb una sèrie d'al·licients afegits. El primer i més vistós és que el director torna a ser el del film original, Paul W. S. Anderson, que ha exercit de productor i guionista de la resta d'entregues; la cinta ha estat rodada en un espectacular 3D i es ven (ja veurem si és veritat, dependrà de les recaptacions) com la resolució final de l'enfrontament entre la intrèpida Alice i la sinistra Umbrella Corporation. Alice, un encreuament entre el personatge de Carroll i el Labordeta d'*Un país en la motxila*, insisteix en recórrer la geografia nord-americana a la recerca de supervivents del vi-

rus que ha abocat el planeta a un apocalipsi zombie. Convençuda que a Los Angeles trobarà els veritables responsables de l'hecatombe, Alice s'endinsa a la ciutat, però no triga a descobrir que està infestada d'enemics. Atrinxerada a l'edifici central de la corporació, envoltada de pistes que la podrien conduir a la veritat, l'heroïna rebrà la visita esperada de vells aliats.

Anderson, com a la resta d'entregues, confia la solvència de la història a la seva musa i dona a la vida real, Milla Jovovich, que impregna de convicció (i de morro, val a dir-ho) el rolló Charles Bronson del seu personatge. Al seu costat, tornem a trobar Ali Larter i Spen-

## L'enfrontament final?

Alice, la protagonista, viatja a Los Angeles convençuda que hi trobarà els responsables de l'hecatombe que ha copejat la humanitat

cer Lock, i noves incorporacions com Wentworth Miller (protagonista de la sèrie *Prison Break*, ara totalment immers en una prometedora trajectòria cinematogràfica), Shawn Roberts, Norman Yeung, Kim Coates, Boris Kodjoe, Kacey Barnfield i l'espanyol Sergio Peris-Mencheta, cada vegada més projectat cap al mercat nord-americà. *Resident Evil: Afterlife* inicia la seva trajectòria internacional el proper 10 de setembre.

DVD

## Up in the air



**Director:** Jason Reitman.  
**Intèrprets:** George Clooney, Vera Farmiga.  
**Distribuidora:** Paramount.  
**Durada:** 109 minuts.  
Jason Reitman torna a dirigir una mirada gens convencional al món: la pel·lícula basa bona part del seu discurs en la paradoxa de viure immersos en la globalització mentre les relacions humanes es van tornant cada cop més distants i enganyoses. Tot i algunes irregularitats narratives (les escenes del casament de la germana semblen extretes d'una altra pel·lícula), es tracta d'un film àcid i colpidor, ple de diàlegs enginyosos i troballes dramàtiques, que té en George Clooney el veritable pilar de la seva solvència. És injust que *Precious* li prenguéss l'Oscar al millor guió adaptat. **P. P.**

## La cuarta fase



**Director:** Olatunde Osunsanmi.  
**Intèrprets:** Milla Jovovich, Will Patton.  
**Distribuidora:** Aurum.  
**Durada:** 98 minuts.  
Ratlant la vergonya aliena, el director d'aquesta mediocritat té la barra de començar el film amb un pla de la protagonista dient «Hola, sóc Milla Jovovich, i això que veuran està basat en fets reals». És la seva original manera de jugar al fals documental amb una història d'abduccions realment somnífera que només impacta en una escena (és fàcil detectar-la) i té més de telefilm que de pel·lícula de ple dret. Qualsevol capítol d'*Expediente X* resulta més efectiu que aquest despropòsit. **P. P.**

## Rompedientes



**Director:** Michael Lembeck.  
**Intèrprets:** Dwayne Johnson, Ashley Judd.  
**Distribuidora:** Fox.  
**Durada:** 101 minuts.  
El mite de la fada (o de l'angelet) que s'endú les dents que cauen als nens i les canvia per algun regalet, adaptat a la mida de Johnson per a una cinta infantil prou entretinguda. És veritat que resulta arbitrari i s'assembla a mil productes similars, però tampoc no pretén altra cosa i dibuixa més d'un somriure de complicitat gràcies als seus desvergonyits efectes visuals. El més sorprenent es veure-hi intèrprets de la talla d'Ashley Judd, Julie Andrews o Billy Crystal en papers secundaris gens lluïts o directament episòdics. **P.P.**

## La herencia Valdemar



**Director:** José Luis Alemán.  
**Intèrprets:** Laia Marull, Óscar Jaenada.  
**Distribuidora:** Sony.  
**Durada:** 104 minuts.  
Una ambiciosa superproducció fantàstica dividida en dues parts (la segona s'estrena aquest mateix any) sobre un detectiu que investiga uns fenòmens paranormals en una mansió decimonònica. Està rodada amb una certa habilitat i s'agraeix l'intent de crear atmosferes inquietants, però no deixa d'explotar tots i cadascun dels clixés dels films sobre cases encantades. Sort en té del repartiment, que inclou Jacinto Molina (més conegut com a Paul Naschy) en el seu paper pòstum. **P.P.**



TASSES CERÀMICA AMB MOTIUS GAUDÍ, MIRÓ...



REPRODUCCIÓ FIGURES KLIMT, DALÍ...

Ara ens trobareu a

# U - regal

Ferreteries Velles, 8 - Girona - Tel. 972 41 16 81 - uregal@grupnorfeu.es



## Novetats

### Brian Hunt: «I lost my...»



Als seus 29 anys, Brian Hunt, cantabre de pare anglès, està considerat un dels músics millor relacionats del pop independent a Espanya: va ser membre de Russian Red quan Russian Red era un duo (Lourdes Hernández i ell), ha produït el primer treball d'Annie B Sweet i forma part dels grups Half Foot Outside i Templeton. Brian Hunt debuta ara en solitari amb *I lost my glasses* (Vaig perdre les ulleres), un disc predominantment acústic, amb un aire folk a l'estil americà, en què ha reunit les cançons que més el defineixen.

### Innocence: «Amor de ángel»

Amb el propòsit de fusionar el pop amb el rock simfònic de manera diferent, l'actriu Géraldine Larrosa va crear el seu grup, Innocence, que ara publica el seu segon disc, *Amor de ángel*, amb el qual vol complir el seu gran repte: «Fer somiar el públic». «Aquest disc és un homenatge a tota la gent que m'envolta, que creu en la meua música i el meu projecte», i que són «uns àngels», explica l'artista, que ha comptat de nou amb l'Orquestra de Bratislava i una banda de rock.

### The Magnetic Fields: «Realism»



Músic preciosista i turmentat, forjador de melodies tan belles com fosques i dramàtiques, Stephen Merritt acumula més de vint anys al capdavant de The Magnetic Fields, projecte artístic que ara llança al mercat el seu disc «més folk», *Realism*. La relació de l'artista amb la música d'arrel americana procedeix de la seva infància, en concret de la col·lecció de discos del seu germà: «No era molt extensa, però sí rica en cantants dels 60 com Judy Collins o Bob Dylan».

### Calaña: «A cal y canto»

Tres anys després d'un prometedori debut homònim, Calaña edita el seu segon disc d'estudi, *A cal y canto*, un treball definit pels «problemes d'indole personal» que han patit els components del grup navarrès. «Hem estat força tancats, cadascun amb les seves històries, i l'única llum i punt de trobada ha estat component aquest disc que, per això mateix, ha sortit tan humà», explica el bateria Alen Ayerdi, que divideix el seu temps entre Calaña i Marea.

# Música que es llegeix

El periodista Jordi Bianciotto edita la segona part de la seva «Guia universal del rock», centrada en el període 1970-1990

TEXT: RAMON MORENO

**L**a literatura musical a casa nostra viu un gran moment de forma. Diverses editorials des de fa un temps estan proveint l'infatigable fan de tot un seguit de llibres que l'apropen no només al seu artista o grup preferit, sinó al mateix rock com a fenomen cultural i sociològic. És cert que el món anglosaxó porta dècades d'avantatge en aquest camí, però no és menys cert que les traduccions que algunes editorials estan fent de llibres bàsicament anglesos i americans poden triar, i ho fan, entre el bo i millor de tanta producció i oferir una bibliografia (això sí, en espanyol, que el català es troba en aquest camp pràcticament absent) d'una alta qualitat fàrca de textos de referència.

Tanmateix també s'està generant molta literatura rock escrita per gent d'aquí, però no necessàriament centrada en el món musical hispà o català. En aquest sentit, el periodisme musical fet a Catalunya té un nivell més que destacable no només amb publicacions musicals periòdiques sinó també a la mateixa premsa diària. El periodista Jordi Bianciotto, amb una llarga trajectòria en el món de la literatura sobre el rock i una referència indiscutible en la crítica musical del nostre país, s'ha proposat fer un repàs a la història de la música rock amb diversos volums dedicats a les trajectòries de grups, solistes i músics que han representat algun paper en el món de la música. Ara acaba d'aparèixer el segon volum de la *Guia Universal del Rock* (Ediciones Robinbook), centrat entre els anys 1970 i 1990, i que és la continuació del volum aparegut l'any 2008, sobre el rock fet entre el 1990 i l'actualitat.

A partir dels anys 70, el rock es va convertir en una gran maquinària cultural i econòmica. La indústria es va professionalitzar fins a extrems insospitats en aquells moments i els grans grups es van convertir en icones galàctiques capaces d'omplir amb la seva música grans estadis i vendre milions de discos arreu del món. El llibre de Bianciotto repassa les biografies d'un munt de músics, grups i solistes que van deixar petjada entre les dècades dels 70 i els 90, amb textos amb les dades biogràfiques de referència i les principals aportacions musicals.

El valor principal del llibre (com el del primer volum) és que no és limita a dibuixar per-



files biogràfics dels músics (amb les noves tecnologies les dades estan a l'abast de tothom, tot i que en molts casos de manera poc fiable), sinó que fa una interpretació i contextualització de l'obra i el moment en què se situen els diferents personatges, les influències que han tingut o han generat... amb entrades ordenades alfabèticament a tall de diccionari (o com diuen al món anglosaxó, enciclopèdia).

Hi són els principals i les referències bàsiques de la història de la música: David Bowie, Pink Floyd, Bruce Springsteen, Led Zeppelin, Tom Waits, però també d'altres potser menys habituals per al gran públic però igualment importants com Pere Ubu, New Order, Magazine o els Waterboys, amb la corresponent discografia de cadascú per anar descobrint i ubicant nous imaginaris musicals.

Al final del llibre s'hi inclou un apèndix sobre el rock espanyol de l'època i un glossari de termes musicals. Una obra de referència, de consulta i fins i tot de lectura obligatòria per a qualsevol amant de la bona música.

## Música

17 Dominical  
Diumenge 9  
de maig de 2010

### Els 5 més venuts

#### ESPANYA

- 1 ▲ **Hijo de la luz y de la sombra** Joan Manuel Serrat
- 2 ▲ **Cardio** Miguel Bosé
- 3 ▼ **Gaia III. Atlantia** Mago de Oz
- 4 ▲ **BSO Iron Man 2** AC/DC
- 5 ▼ **Kiss & Tell** Selena Gómez & The Scene

#### REGNE UNIT

- 1 ▲ **The defamation of Strickland Banks** Plan B
- 2 ▲ **Raymond V** Raymond Usher
- 3 ▼ **BSO Iron Man 2** AC/DC
- 4 ▲ **Glee: The power of Madonna** Diversos
- 5 ▼ **Fever** Bullet for my Valentine

#### ESTATS UNITS

- 1 ▲ **Glee: The power of Madonna** Diversos
- 2 ▲ **Need you now** Lady Antebellum
- 3 ▼ **My World 2.0** Justin Bieber
- 4 ▲ **BSO Iron Man 2** AC/DC
- 5 ▼ **Raymond V** Raymond Usher

CORTINATGES ESTEBA  
CasaStyl



astral  
L'ART DEL DESCANS

C/ Rutilla, 11  
17002 GIRONA  
Tel./Fax 972 20 34 23  
C/ Maluquer Salvador, 3  
17002 GIRONA  
Tel. 972 22 33 43  
Pl. Rector Ferrer, 4  
17800 OLOT  
Tel. 972 26 20 98

## SUMARI

9 de maig de 2010

### La novetat

#### Tot terreny assequible

El nou Dacia Duster apareix com el tot terreny més econòmic amb un preu a partir d'11.900 euros



### La versió

#### Un Ford per a la neu

La firma de l'oval llança una versió del Kuga molt equipada sota la denominació Baqueira-Beret



Demani dia i hora  
per passar la ITV



902 31 32 31

- Celrà
- Vilamalla
- Palamós
- Blanes
- Olot
- Ripoll
- Vic
- GIRONA

SUPLEMENT **MOTOR**

### MOTOR

Suplement de **Diari de Girona**.

**Director:** Jordi Xargayó i Teixidor.

**Coordinador:** Àlex Chenoix.

**Disseny:** Joan Montaner.

**Redacció, Distribució i Publicitat:**  
Passeig Gral. Mendoza, 2. 17002 Girona.

Tel. 972 20 20 66 Correu electrònic:

[motor.diaridegirona@epi.es](mailto:motor.diaridegirona@epi.es)

Fax 972 20 20 05

# El retorn de les «ales de gavina»

Té ales i vola, però no és un ocell. Més aviat sembla un avió perquè el nou Mercedes SLS AMG obté unes prestacions d'escàndol amb els seus 571 CV

TEXT: DdG

Aquest cotxe és la joguina amb la qual s'entreté el pilot de Fórmula 1, Michael Schumacher, en l'últim anunci de la marca de l'estrella on el protagonista arriba a circular pel sostre d'un túnel. És el nou Mercedes-Benz SLS AMG, un superesportiu de 571 CV de potència, que es distingeix per les seves portes amb obertura tipus «ala de gavina». Un compendi de tecnologia i prestacions capaç d'emocionar al mateix Schumacher. Imagin-se les sensacions al seu volant.

El nou superesportiu de Mercedes-Benz, fabricat íntegrament pel seu departament de competició AMG, compta amb una carrosseria lleugera d'alumini Spaceframe amb portes d'obertura cap amunt, el motor central davanter AMG V8 de 6,3 litres i una potència màxima de 571 CV. El canvi és de set marxes amb doble embragatge en disposició Transaxle i el tren de rodatge amb eixos transversals multibraç d'alumini. Es comporta tal com ha estat concebut, com un esportiu pura sang. La distribució de pes ideal de 47 a 53 per cent entre els eixos davanter i del darrere i el centre de gravetat baix del vehicle posen de relleu l'inequívoc concepte del cotxe. El nou «Ales de Gavina» accelera de zero a 100 km/h en 3,8 segons i arriba a una velocitat màxima de 317 km/h. El consum de combustible és de 13,2 litres cada 100 quilòmetres (cicle mixt normalitzat europeu, encara que tots els valors són provisionals).

El seu disseny és una altra de les grans bases. Segons la marca, el SLS AMG s'inspira en el Mercedes-Benz 300 SL que va estar a la venda entre 1954 i 1963. La firma assegura que es tracta d'un cotxe amb línies «pures, perfilat i temperamental». La seva imatge impacta gràcies al prolongat capó, l'habitacle baix col·locat molt endarrere i en la part del darrere curta amb un aleró que s'enlaira automàticament. El tret distintiu més notable el constitueixen, sens dubte, les portes

EL NOU CUPÈ DE DUES  
PLACES DE L'EXITOSA  
MARCA ALEMANYA  
MERCEDES-BENZ ES POT  
ADQUIRIR A PARTIR DE  
**201.000 EUROS**



tipus «Ales de Gavina» que confereixen al SLS AMG un atractiu incomparable i que signifiquen tota una declaració de principis en aquest segment de vehicles.

La seguretat s'ha cuidat al màxim. S'hi ha instal·lat un equip de frens de gran potència i, opcionalment, es pot optar per una versió ceràmica. Tots dos actuen sobre uns pneumàtics desenvolupats específicament per al SLS AMG amb mesures de 265/35 sobre una



llanda de 19 polzades en l'eix davanter i 295/30 sobre llanda de 20 polzades al darrere.

L'equipament de sèrie, en matèria de seguretat inclou tots els elements necessaris per mantenir sota control la gran xifra de potència; control d'estabilitat, bloqueig mecànic del diferencial, cinturons de seguretat de tres punts, pretensors de cinturó, limitadors de la força de tensat i vuit coixins de seguretat.

Diari de Girona

SI NO QUIERES ESPERAR 10 AÑOS, FIAT®



CAME BENDA desde 5.990€

CAME BUNTO desde 6.990€

CAME BRAYO desde 9.990€

Porque ahora, además del Plan 2000E, tienes el Plan Fiat®.

Este programa de Fiat te ofrece importantes beneficios económicos para financiar tu compra, durante un periodo de 10 años. Consulta los condiciones financieras en el Plan de Financiación Fiat. Siempre con Fiat, ¡que así sea tu nueva vida!

NUEVO PLAN FIAT®

90



**GARATGE  
INTERNACIONAL, S.A.**

Ctra. Girona - Anglès, S/N

Tel. 972 24 12 12

Salt (Girona).

INTERIOR. **Inspirat en l'enginyeria aeronàutica.** Mercedes assegura que els dissenyadors de l'SLS AMG es van inspirar en l'enginyeria aeronàutica en configurar el seu interior. L'element estilístic dominant el constitueix la forma del tauler d'instruments. Es tracta d'una peça robusta com el perfil d'una ala que confereix a l'interior una sensació de molt d'espai. El metall predomina i accentua el seu caràcter esportiu. Els suports dels seients esportius estan fets de magnesi. L'equipament de sèrie del SLS AMG és completíssim, encara que compta amb un grapat d'extres.



**Motor**

**19 Dòminical**  
Diumenge 9  
de maig de 2010



Diari de Girona

# AUTOS TONI

**COMPRAVENDA DE VEHICLES NOUS, D'OCASIÓ I KM 0 - VEHICLES SENSE CARNET  
FINANÇAMENT A LA SEVA MIDA, SENSE ENTRADA I GARANTIA FINS A 12 MESOS**



**NISSAN  
VANETE  
CAMPING  
ANY 88  
4.200 €**



**FORD  
KA  
1300  
ANY 99  
2.300 €**



**OPEL  
ASTRA DTI  
ANY 03  
4.900 €**



**QUAD  
HAMEL  
250 4T  
ANY 07  
2.600 €**



**NISSAN  
ALMERA  
2.2 DI  
ANY 01  
4.300 €**



**CITRÒEN  
XSARA 1.9  
TD  
ANY 00  
2.900 €**



**VOLKSWAGEN  
POLO 1.6  
16 V.  
ANY 99  
2.900 €**



**PEUGEOT  
206 XRD  
ANY 99  
3.300 €**

**Polígon CAN ILLUS - Ctra. C-63, km 33 (Ctra. Anglès-Sta. Coloma, davant gasolinera) - 17441 BRUNYOLA  
Tel. - Fax 972 42 32 65 - Tel. mòbil 608 43 00 84 - [www.autostoni.com](http://www.autostoni.com) - e-mail: [toni@autostoni.com](mailto:toni@autostoni.com)**



## BONA POSICIÓ

A l'interior, la posició elevada de conducció ofereix una major sensació de seguretat al volant, permetent detectar millor els possibles obstacles, la qual cosa ofereix una major capacitat d'anticipació. El tauler de control és senzill i funcional. El seu disseny varia en funció de les versions ja que diverses zones admeten colors i tractaments de superfície diferents de la bàsica.

# Imbatible en el preu

Dacia acaba de comercialitzar el nou Duster, un tot terreny molt econòmic, que en la seva versió més bàsica costa només 11.900 euros

TEXT: DdG



El nou Dacia Duster es presenta amb el mateix argument principal que la resta de vehicles de la filial de Renault: el seu preu. El nou tot terreny de la marca romanesa acaba de debutar al nostre mercat en versions tot terreny i de tracció anterior, que costen 11.900 euros per al model amb tracció 4x2, mentre que el tracció total rodes tindrà un preu base de 13.900 euros. Imbatible.

El nou Duster es fabrica a la planta de Pi-testi (Romania) i el seu llançament suposa l'arribada del sisè vehicle de la gamma Dacia. Les dimensions i el disseny del nou tot terreny del grup Renault li permeten comptar amb una gran maniobrabilitat tant en entorns urbans com *off-road*. Té una distància a terra força elevada, unes voladissos curts i uns angles d'atac i

sortida que li donen una gran capacitat per superar tota mena d'obstacles.

Dacia Duster és un vehicle especialment assequible i d'ús econòmic. El nou tot terreny ofereix una relació preu/habitabilitat/prestacions sense rival. Està equipat amb motoritzacions que destaquen per la seva economia de consum de carburant (5.1 l/100 km de mitjana per a la versió dCi 85 CV 4x2) i es beneficia d'uns costos de manteniment reduïts.

Respecte a la seva gamma de motoritzacions, el ventall engloba un propulsor de gasolina 1.6 16v de 110 CV i dos Dièsel 1.5 dci de 85 i 110 CV. Per a les versions Dièsel de dues rodes motrius s'anuncia un nivell d'emissions de 135 g/km de CO<sub>2</sub>, mentre que per a la variant 4x4 l'esmentat nivell no supera els 145 g/km de CO<sub>2</sub>.

El Dacia Duster està destinat, en la seva versió 4x4, a aquells clients que necessiten per a la seva vida diària un vehicle amb autèntiques prestacions de tot terreny per un preu assequible. En la seva versió 4x2, el Dacia Duster compleix les expectatives dels clients que busquen una posició de conducció elevada i segura, a més d'una bona versatilitat en el seu ús *off-road*.

Aquest tot terreny es va començar a fabricar el mes passat i s'anirà comercialitzant progressivament (en 4X2 i en 4X4) a Europa, Turquia, Àfrica i Orient Mitjà. L'ambició de Dacia Duster, tant comercial com industrial, és internacional. Tot i això, el mateix model es llançarà sota la marca Dacia o bé Renault, segons el mercat del que es tracti; tal com va passar amb el Logan i el Sandero.

## Tres opcions

Les versions 4x4 del Dacia Duster ofereixen tres formes de conducció. Si escollim la funció «auto», un diferencial central a través d'un dispositiu electromagnètic s'encarrega del repartiment automàtic de la força entre els dos eixos depenent de les condicions d'adherència, de tal manera que fins a un 50 per cent del parell pot desviar-se a l'eix del darrere. D'altra banda, si se selecciona el format «lock» es bloqueja el diferencial i el repartiment entre eixos és de 50/50, sens dubte, l'opció més recomanable per transitar per superfícies de molt baixa adherència. Finalment, el format «normal» és la opció més recomanable per transitar per asfalt; les rodes davanteres són les motrius, per la qual cosa el consum de combustible és més reduït.

## Diari de Girona

# VOTA Y GANA

Elige el coche del año 2011



ENTRA EN LA PÁGINA WEB Y PARTICIPA DE FORMA GRATUITA

[www.mejorcoche.epi.es](http://www.mejorcoche.epi.es)

Participa y podrás ganar una tarjeta BP ULTIMATE\* cargada con 200 euros de carburante cada mes.  
\*13 tarjetas para sortear cada mes-



[www.bputimate.es](http://www.bputimate.es)



[www.boschcarservice.es](http://www.boschcarservice.es)

Un vale BOSCH CAR SERVICE por valor de 200€ para usar en cualquiera de los más de 600 talleres Bosch Car Service de España.  
\* 5 vales para sortear cada mes-

Los coches seleccionados como candidatos son:



DACIA DUSTER



OPEL MERIVA



PEUGEOT RCZ

NOMINACIÓN COCHE DEL AÑO



**E**ncara que la temporada d'esquí ja ha finalitzat, Ford segueix bolcada amb l'esport blanc. Aprofitant que la marca és patrocinador oficial de l'estació d'esquí de Baqueira-Beret, la firma nord-americana ha llançat una sèrie especial del seu tot terreny Kuga, denominada Baqueira-Beret. Una edició que serà limitada, ja que aquest mes de maig només sortiran al mercat 500 unitats a un preu de 29.750 euros.

El Ford Kuga Baqueira-Beret es basa en el Kuga Titanium 2.0 TDCi de 140 cavalls 4x4 i porta de sèrie un equipament força complet, que inclou barres al sostre, vidres tintats, el paquet aerodinàmic exterior, unes boniques llandes de 19 polzades, les ja habituals llums diürnes de leds, sensor d'aparcament posterior, ràdio Sony amb MP3,

## Un Kuga per als amants de la neu

bluetooth i connector USB.

Segons la companyia de l'oval, les característiques tècniques i prestacions del Ford Kuga el converteixen en un company excel·lent per als amants de l'esquí i dels esports d'aventura, ja que ofereix una adaptació òptima a qualsevol tipus de superfície.

Les similituds entre els clients del Kuga i els visitants de l'estació d'esquí (entre 30 i 50 anys) són un altre dels factors que han portat Ford a lligar-se amb l'estació catalana. L'exclusiu Ford Kuga Baqueira-Beret està dirigit a aquells conductors que els agrada endinsar-se en rutes fora de l'asfalt sense renunciar a la seguretat i fiabilitat que han d'oferir els vehicles pensats per ser gaudits en família.

Amb el conegut bloc 2.0 TDCi, de 140 cavalls i 320 Nm en un ampli ventall de revolucions, el Kuga arriba als cent quilòmetres per hora en només 10,7 segons, i la seva velocitat màxima és de 183 km/h. Tot i el seu pes, de poc menys de 1.700 quilograms, el tot terreny es conforma amb una mitjana de 6,8 litres de combustible per cada cent quilòmetres.  
DdG



Diari de Girona



## Existeixen coses més importants que les carreteres. Unes vistes precioses, per exemple. Caddy 4MOTION

Sigui la que sigui la teva meta, el nou Caddy 4MOTION t'ajudarà a aconseguir-la. Fins i tot quan l'estat de la carretera no sigui el millor. Per aconseguir-ho, el Caddy 4MOTION transmet la força que proporciona el seu motor 1,9-l-TDI 105 CV, de gran potència d'arrencada, a les quatre rodes en mil·lisegons mitjançant un embragatge Haldex de quatre làmines. Per arribar sempre on vulguis, gaudint al màxim del camí.

El nom del vehicle Caddy® és una marca registrada de Caddie S.A. i és utilitzat per Volkswagen Vehícles Comercials amb l'autorització de Caddie S.A. Gamma Caddy: consum mig (l/100 km): 5,7 a 8,4. Emissió de CO2 (g/km): 149 a 199.



Vehícles  
Comercials

### Autopodium

Ctra. Sta. Coloma de Farners, 59  
Tel. 972 406 306 - 17005 Girona

### Autopodium

Ctra. Roses, 4  
Tel. 972 671 211 - 17600 Figueres

### Autopodium

Ctra. de Girona, 203  
Tel. 972 327 320 - 17220 Sant Feliu de Guíxols

### Autopodium

Av. Catalunya, 2  
Tel. 972 307 810 - 17253 Mont-ras (Palafrugell)

# EXPERTS EN SEMINOUS.



Fiat Bravo 1.9 jtd 120cv Dinamic Maig '08  
Clima Bizona, Blue&me USB, 6 Airbags  
**11.900 €**



Fiat Doblo 1.9 jtd 105cv Dinamic Plus Maig '08  
Aire Condicionat, 2 Airbags  
**10.450 €**



Fiat Grandepunto jtd 90cv Dinamic Maig '08  
Clima Bizona, Blue&me USB, 6 Airbags  
**9.900 €**



Fiat Punto 1.3 jtd Classic Per matricular  
Aire Condicionat, 2 Airbags  
**9.400 €**



Fiat Panda 1.2 Dinamic Juny '08  
Aire condicionat, CD,  
**6.800€**



Fiat Doblo 1.9 jtd 105cv Dinamic Plus Desembre '07  
Aire Condicionat, 2 Airbags  
**9.800 €**

Pla 2000€ no inclòs, en cas de tenir un vehicle de + de 12 anys, es podrà descomptar un mínim de 1.000 €

Per mes ofertes visiti la nostre web

[www.garatgeinternacional.es](http://www.garatgeinternacional.es)



Vehicles de totes les marques, certificats i amb garantia de fins a 2 anys.  
També vehicles de direcció, Preus i condicions de financiació inigualables.



**GARATGE INTERNACIONAL. S.A.**

Ctra. Girona a Anglés s/n Telf. 972 24 12 12 - SALT (Girona)

# G2 VEHICLES D'OCCASIÓ CERTIFICATS

**Àngel Blanch té cotxes perfectes per a tu, perfectes per a tothom**



Renault Clio 1.5 D  
Any 06  
Pack elèctric, 5 portes, fars  
antiboira, CD

7.900 €



Audi A3 1.6. Any 05  
Impecable, sostres solar,  
full equip.

17.200 €



Nissan Micra 1.5 D  
Any 06  
5 portes, pack elèctric,  
AC, CD

7.800 €



Audi A4 2.0 TDI  
Any 08  
Full equip, com nou!

24.900 €



Renault Megane Grand Tour  
1.5 D. Any 07  
Fars antiboira, pack elèctric,  
llandes

11.400 €



Seat Altea 1.9 TDI  
Any 06  
Pack elèctric, AC, DA

11.200 €



Renault Kangoo 1.5 D  
Any 07  
Pack elèctric, AC, CD

8.300 €



BMW sèrie 1 120 D  
Any 08  
Full equip, impecable

22.800 €



Opel Zafira 1.9 CDTI 120 cv  
Any 06  
Sostre solar, pack elèctric,  
llades, MP3, fars antiboira

13.500 €



Opel Frontera 2.2 DTI 120 cv.  
4x4, 5 portes, pell  
AC, DA, TC, AE, defenses,  
llandes, fars antiboira

12.600 €



Opel Corsa 1.3 CDTi 75 cv  
C'Mon. Any 08  
Pack elèctric, llandes,  
bluetooth, ordinador, MP3

9.300 €



Seat Ibiza 1.4 TDi  
Any 06. 5 portes, llandes, AC,  
pack elèctric

7.800 €



Citroën C3 1.4 HDI  
Any 07  
Pack elèctric

6.900 €



Opel Vivaro 1.9 CDTI 100 cv.  
9 places, envidrat  
AC, DA, TC, AE, CD

Des de 14.000 €



Citroën Berlingo Dièsel  
AC, DA, CD, airbags

Des de 5.500 €



Peugeot Partner 1.9 D Combi 5  
Any 06  
AC, DA, airbags

Des de 5.500 €

EL CANVI DE NOM NO ÉS INCLÓS AL PREU DELS VEHICLES

**Grup Blanch**  
vehicles d'ocasió

FORNELLÀ, Ctra. Nacional 9, km 710 - Tel. 972 470 908  
BANYOLES, Ctra. de Mata 5/1 - Tel. 972 504 000  
BLANES, Avda. Clavé 92 - Tel. 972 225 053  
CLOT BLANCAITO 2008, Av. Europa 1-3 / Tel. 972 281 404  
DIPLOMATAS ESPECIALS PER CATALUNYA I ANDALUSIA



Principals avantatges que ofereix el programa G2

- Revisió de 50 punts abans de la seva exposició
- Preparació total de la mecànica i aparença externa
- 14 dies de compromís de canvi o 1.000 Km, excepte "Economy"
- Oferta de finançament personalitzada
- Prova del vehicle garantitzada el mateix dia

NUEVO FIAT 500C

WWW.FIAT500C.ES

LA FELICIDAD EN VERSIÓN ORIGINAL.

Consumo ciclo (litros/100km): 4,7 (Ciclo urbano) - 3,6 (Ciclo extraurbano) - 4,1 (Ciclo mixto) - 4,1 (Ciclo urbano) - 3,6 (Ciclo extraurbano) - 4,1 (Ciclo mixto)

DESCUBRE EL MUNDO  
DE LA MANO DEL  
NUEVO FIAT 500C EN  
TU CONCESIONARIO FIAT.  
Y PREGUNTA POR  
EL NUEVO PLAN FIAT <sup>e</sup>

90  
AÑOS EN ESPAÑA

500C



**GARATGE INTERNACIONAL, S.A.**

Ctra. Girona - Angles, S/N - Tel. 972 24 12 12 - Salt (Girona).