

Anna Agulló Callicó

>> l'entrevista



L'Anna Agulló té 44 anys i és l'actual directora del Museu Guillerries. Aquest Museu forma part de la ruta dels 4 museus Montseny - Guillerries, de la qual hi formen part el Museu etnològic del Montseny -La Gabella- (Arbúcies), el Museu Aragay de Breda i El Centre Cultural Europeu de la Natura (Viladrau).

Entre aquests 4 museus es fan intercanvi de les exposicions. Els museus intenten no solapar-se sinó unir esforços. La idea d'aquests museus és promocionar però no salvar el turisme. L'objectiu de l'unió d'aquests quatre museus és complementar-se. El Museu Guillerries va creixent a poc a poc augmentant les seves peces de col·lecció.

L'Anna pensa que els boscos de Sant Hilari estan ben conservats, perquè ha vist molts altres boscos i estan pitjor. la causa de que estiguin així és perquè els boscos dels voltants són molt salvatges i la gent no s'atreveix a entrar-hi. Això, segons l'Anna és una avantatge.

Directora del Museu Guillerries

Portaveu> Com valeres la setmana del bolet d'aquest any?

Anna Agulló> Aquest any va ser una mica diferent. L'any passat les activitats eren fetes amb els micòlegs de l'Associació de Micologia de Catalunya.

Aquest any em mirat que tot el públic pugui col·laborar en aquesta setmana micològica. També hi ha hagut la fira, que esperem que l'any que bé s'animi més. A mi m'agradaria que tots els comerços fessin una parada pròpia. Ens començarem ara a moure per animar a la gent. Jo per ser el primer any de la fira ja estic contenta.

Portaveu> Com es van classificar els bolets a l'exposició?

A.A> Dels més senzills als més complexes. I llavors dels que són per cuinar, els que no serveixen per cuinar i els que són tòxics.

Portaveu> Quanta gent ha passat el cap de setmana a veure l'exposició?

A.A> Unes 800 persones. La gent primer visitava el Museu Guillerries i després anaven a la Sala Noble, on hi havia l'exposició de bolets. Va venir gent de Sant Hilari i de tot Catalunya.

Portaveu> Com ha col·laborat la gent de Sant Hilari?

A.A> Bé, jo estic molt contenta amb la col·laboració de

la gent de Sant Hilari perquè si ens faltava algun tipus de bolet ens l'anaven a buscar i ens el portaven al Museu. M'ha agradat perquè la gent de Sant Hilari també ha gaudit de l'exposició i les activitats.

Portaveu> Penseu que potser han estat massa juntes la festa de Torna Serrallonga i la setmana del bolet?

A.A> Sí, jo vaig parlar amb la gent que organitza en Serrallonga i em van dir que ells ja fixaven aquesta data. Llavors és una mica difícil perquè seria interessant fixar la data a l'octubre, però el cap de setmana passat va ser la fira del bolet al Berguedà. Nosaltres ja hem coincidit amb el de Seva. El cap de setmana que ve el fan els d'Arbúcies i l'últim coincidirem amb els de Viladrau. L'altre plantejament seria fer-ho al novembre però ja no és temps de bolets. També s'hauria de parlar amb els de la Fira d'Entitats.

També s'havia parlat d'ajuntar Serrallonga i la Fira dels bolets però són dos temes molt extensos i s'haurien de fer en diferents dates.

Crec que s'hauria de deixar més marge entre les dues festes.

Portaveu> Una de les novetats aquest any és la demostració de cuina del bolet, hi van participar pocs restauradors.

A.A> Sí, la nostra idea és que tots els que treballen en el tema de la restauració hi participin. Potser perquè ha estat el primer any no hi ha hagut molta participació. La nostra voluntat és que hi participin tots perquè creiem que Sant Hilari és un punt atractiu i els bolets són del nostre país i seria bó que l'any vinent hi participessin més. Fins i tot els bars animar a fer tapes. Aquest any ha estat un primer pas. Nosaltres volem que hi col·laborin tots els restaurants.

Portaveu> Per qué a Sant Hilari fins ara no s'havia fet una fira com la d'aquest cap de setmana si és un punt de referència de bolets?

A.A> Sant Hilari ha treballat molt per estudiar els tipus de bolets que s'han trobat durant molts anys. Fins ara no s'havia tingut en compte la part lúdica, tot i que és tan important com els estudis. La gent de Sant Hilari és boletaire i això és molt important, això ens dona unes arrels per fer tot el que fem.

Portaveu> Quin és el bon boletaire?

A.A> El bon boletaire és aquella persona que conserva el bosc. Aquella persona va a buscar bolets els talla amb un ganivet, que no embruta el bosc, que si troba bolets petits els deixa al bosc. El bon boletaire és la persona que s'estima el bosc.

TOT PER LA TEVA MASCOTA

FERRETERIA

CARDONA

SNACK - BAR

L'ISARD

C/ Tarragona, 24
Tel. 972 86 96 09

TENIM
MENÚ
DIARI

Pastisseria

Duran

ANNA DURAN FUGUET
C/ Vic, 3 tel:972 868114