

EL MONESTIR DE SANT FELIU DE GUÍXOLS



EL MONESTIR DE SANT FELIU DE GUÍXOLS

JAUME FÀBREGA

la ciutat gentil de Sant Feliu de Guíxols té molts encants, que la fan un dels llocs amb més atractiu cultural, patrimonial i turístic de la Costa Brava. A més del seu paisatge marítim -recordem Sant Pol i S'Agaró, on s'hi va iniciar la Costa Brava glamourosa i amb projecció internacional-, la façana del passeig del mar -amb el Casino dels Nois, testimoni de temps d'esplendor de la indústria tapera-, Sant Elm..., té un patrimoni intangible de primera fila, com és la seva cuina -concretada en les mostres del peix blau ganxó-, la seva famosa confiteria (trefins, brunyols en forma de triangle...), els licors Bonet i en la seva dimensió musical, el festival de Porta Ferrada és un dels de més prestigi de la Costa Brava.

El passat dia 19 de maig tot aquest patrimoni monumental, culinari, musical... va quedar de manifest en un acte que hauria de ser pres

com a referència. En ocasió del Dia Internacional dels Museus, els Amics del Museu de Sant Feliu de Guíxols, presidits pel dinàmic i entusiasta Josep M. Vicens, el prop del centenar de persones que assistíem a l'acte vàrem ser obsequiats amb una festa -en tots els sentits- d'aquelles que queden en la memòria. Aquesta entitat, en el si del propi Monestir -un edifici únic a Catalunya, ja que compta potser amb la façana pre-romànica més significativa, a part d'altres parts medievals, la Torre del Fum, testimoni dels avatars corsaris del la vila i barroques, dels murs a la immensa escalinata, l'antiga Biblioteca dels monjos, etc...-, va organitzar un Sopar Monacal, que recreava l'antiga cuina dels monjos del monestir. Amb la col.laboració de Jordi Budó i als fogons Josep Camús, del Cau dels Pescador, aquest ens va obsequiar amb uns plats magnífics: Porrada (una deliciosa crema de porros medieval que és un antecedent català de la vichyssoise), espinacs amb formatge -una afortunada associació- i un superb peix bullit amb allada (escrita amb allioli), en el qual, tothom va estar d'acord, en Josep Camús va demostrar la seva excel·lència en la cuina del peix.

I, per si fos poc, els nostres sentits varen ser delectats per la coral juvenil de l'Escola Municipal de Música (de Mozart a Abba, i com se'n varen sortir!), sota la direcció de Josep Ramon Llobet. Els alumnes d'aquesta mateixa Escola -que honora la vocació musical de Sant Feliu- també ens varen regalar amb un vibrant concert a base de corda i percussió.

Com diu aquell, "que n'aprenquin"! Tot era rodó, ben documentat i respectuós -però divertit-, no com tants sopars i mercats medievals que es fan aquí i allà i que, per les seves discordàncies històriques, se'n foten del mort i de qui el vetlla.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/opinio/2012/05/25/monestir-sant-feliu-guixols/563909.html?utm_source=rss