

Entre olles i cassoles

(Ve de la plana 14)

Antigament, eren llocs de pas que disposaven d'una petit baraca de fusta, per passar la gent d'una vorera a l'altra. Solucionaven el problema de la manca de ponts. Anaven per un sistema de cables, per evitar que la corrent se les endugués riu avall. N'hi havia una gairebé a cada població: enguany només continua funcionant la de la Cellera.

A l'entorn d'aquestes vies de comunicació s'establien hostals que tot primer tímidament i més tard amb decisió esdevingueren lloc de repòs i possibilitats de repostar les energies que el cos ja demanava.

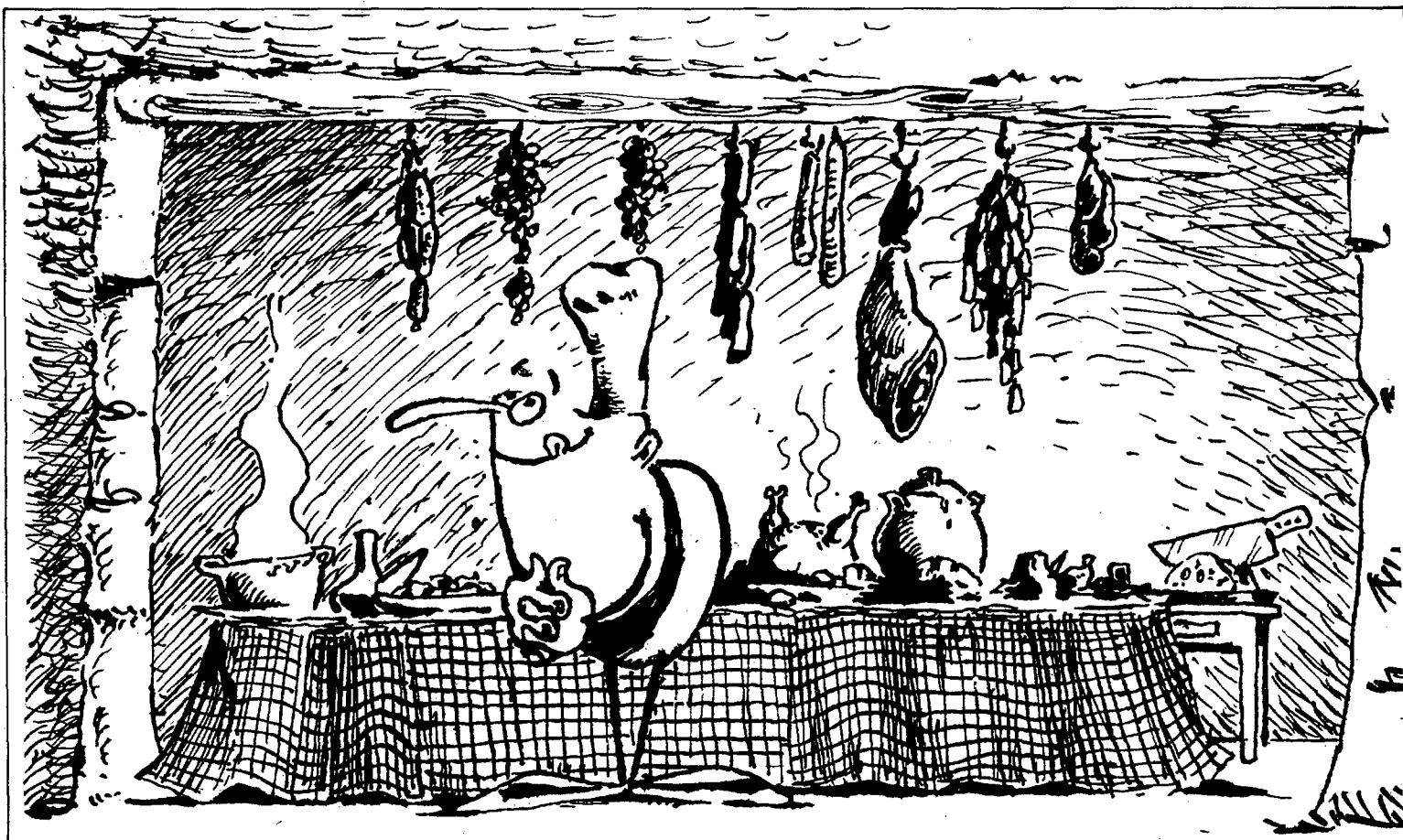
A mesura que el temps anà transcorrent, les barques caigueren dins el sac dels vells records, però els hostals no solament es mantingueren, sinó que agafaren un caire cada cop més decidit de restaurants i llocs per anar a berenar o adhuar matar el cuc abans d'anar a dormir. Qui és que no recorda la immensa varietat de "tapes" que se t'oferia a la Barca de Girona a qualsevol hora de la nit? Però aquells eren altres temps. En general disposen de plats cada vegada més estereotipats, a base de pollastres a l'ast, carn a la brasa i d'altres de ràpida confecció i pocs problemes culinaris. Tot i això, sempre resta aquell racó en on hi pots trobar uns peus de porc que et deixen aturar, o bé cargons, o bé...; però cal cercar-lo.

Poc vi i molta ratafia

La Selva no és terra de vinyes i per tant tampoc de vins. Només Blanes gaudeix d'una certa tradició en aquest camp. A les caves Montferran es produeix un tipus de vi escumós que porta el mateix nom. El Brut Nature, Triple Rosé, i Reserva Semisecc, són les diferents facetes d'una producció fins ara limitada, però d'alta qualitat.

Per trobar-se amb una beguda peculiar a la nostra comarca, però bé que no exclusiva, cal recórrer a la ratafia. Alguns afirmen que es originària de la plana de Vic, mentre que d'altres defensen uns orígens gironins. Discussions a part, el cert és que s'ha estès arreu del principat, tot i que cad lloc conserva una peculiar forma de confeccionar-la. Les herbes aromàtiques que es poden trobar a la comarca de la Selva, determinen i limiten les seves possibles característiques. Amb una mateixa base d'anís o aguardent, la varietat d'herbes que poden utilitzar-se resulta incalculable. Hi ha qui solament n'utilitza sis o set, mentre que d'altres la preparen amb més de dues-centes. De fet, qualsevol herba aromàtica medicinal pot ésser utilitzada mesurant-la proporcionalment a la seva fortor de gust.

Es prepara pels volts de Sant Joan (diuen que la nit abans té poders especials), quan els nous verds estan al punt; aquests són fonamentals a l'hora de donar-



li el color. Un cop estan l'anís i les herbes dins la garrafa, cal que aquesta es tapi bé, una petita fuita podria malmetre-la. Es dei-

xa a sol i a serena durant quaranta dies i quaranta nits, remenant-la de tant en tant. Després d'aquest període ja es pot obrir per

colar-la i dipositar-la dins d'ampolles de vidre; la ratafia està preparada. Tot i això és aconsellable beure-la a partir de Na-

dal. Si en queda per guardar d'un any per l'altre, és aconsellable fer-ho, ja que amb el temps millora molt. Que aprofiti!



La composició de la ratafia està en funció de les herbes que es troben pels encontorns

Divendres vinent publicarem una roda de premsa amb els alcaldes de la Selva

Text: Lluís Planas i Miquel Torns

Dibuixos: Carlos Conejero.

Fotos: Lluís Serrat

CALDES DE MALAVELLA

Lema:

"Caldes de Malavella, portal de la Costa Brava"

Població: 3.000 habitants
Altitud: 94'5 m.
Productes típics: Aigües minerals
Festa major, data assenyalada:

1.er dissabte, diumenge i dilluns d'agost
Aplec sardana: 2on. diumenge de maig
Festa major de St Grau: 3 i 4 d'octubre
Aplec de St. Maurici: 22 de setembre
Aplec de St. Sebastià: 20 de gener
Festa Major de Franciac: 2.a quinzena setembre

Llocs interessants: Termes romanes
Església romànica
Puig de les Animes, restes paleolítiques
St. Maurici i gruta de Lorda
Fonts termals
La mina
Els bullidors
St. Narcís

Urbanitzacions: 14 urbanitzacions
Hotels: Balneari Prats; Balneari Vichí català; Hostal Esteve, Hostal de Franciach, Hostal Soler, Fonda Riera, Fonda Casals, Fonda Fabrellas, Restaurant Estació, Hostal Tapiots, Moli de la Selva, Restaurant Can Geli, Restaurant St. Maurici

Turisme: A més de les restes històriques de gran valor, la caça menor, les seves piscines, el seu clima, el paisatge i la curta distància de la Costa Brava, el fan un lloc de repòs únic a les nostres contrades.



VIDRERES

Clima: Temperat
Població: 3.143 habitants
Altitud: 93 m.

Festa major, data assenyalada: Festa Major: 1.er diumenge de setembre
Festes de Ranxo, per Carnestoltes
Festa petita: 17 i 18 nov.

Mercat: Dijous
Llocs interessants: Vall Daniel
Can Dalmau
Caulés
Font del Ferro (Cal Ambaixador)
Bosc d'en Puig

Hotels: Can Pau
Margarita
Can Majú
Can Pla de la Font
Can Castells

Urbanitzacions: Les Vepres
Mas Flassià
Mas Flassià
Terra Fortuna
Aigua Viva Parc
Puig Ventós

Turisme: Vila tranquil·la i acollidora
Situació: a 2 km. de la sortida 7 de l'A-17
Arrelada tradició gastronòmica