

MARÇ 2013 - ANY XXXV - NÚM. 133

Llum d'Oli

P O R R E R E S



ESTANC CA NAJAUME

Tabac - articles de regal - papereria - llibres
i tota classe de revistes i diaris

Carrer Sant Roc, núm. 2 - PORRERES

MANIS

L'Almoina, 30
Tlf. 971 16 84 56
Porreres · Mallorca

Pepe Jeans
LONDON

LIBERTO

DIESEL
FOR SUCCESSFUL LIVING

JOY
TO

DESIGUAL
DESIGNIT



Sebastià Vidal Mas
Foto Vidal - Porreres

Avinguda Bisbe Campins, 22
Telf. 971 64 73 20

LLG FUSTERIA

LLITERAS GARI

Portes i Cuines fetes a mida

C/. Major, núm 61 - 07260 PORRERES (Mallorca)

Taller: Ctra. Porreres - Montuiri, Parcela 250

Telef. i Fax 971 16 84 66

VIAJES
PEGASO S.L.

Germans Leiva

Antonio Marqués, 2
07003
PALMA DE MALLORCA
Tel. 971 76 34 92
Fax: 971 75 19 63

www.viajespegaso.com

Llum d'Oli

Març de 2013 - Núm. 133

Dipòsit Legal PM 76/1979

Edita:

Agrupació Cultural de Porreres

Carrer Magos

Tel/Fax 971 16 86 21

Adreça electrònica:

agrupacioculturalporreres@gmail.com

Col·laboradors/es:

Joan Barceló Bauçà

Maria Barceló Crespi

Germanes Barceló-Crespi

Joan Barceló Fusteret

Bartomeu J. Barceló Ginard

Magdalena Barceló Oliver

Rafel de Campanet

Joan Ferrà Sansó

Junta Local de Porreres de l'AECC

Joan Miralles Plantalamor

Maria Antònia Rigo

Llúcia Salleras Julià

Antoni Sorell Mora

Cesca Roig Sampol

Maria Antònia Sureda

Fotografia de la portada:

Col·lecció particular de

Miquel Aguiló.

Imprimeix

Gràfiques LLOPIS, S.A.

Tel. 971 58 04 89

e-mail: disseny@grafiquesllopis.com

*Els articles publicats reflecteixen
únicament l'opinió dels seus autors.*

TENEN POR DEL POBLE

De cada vegada és més evident comprovar com determinats grups i partits polítics tenen por dels ciutadans. Utilitzen i malgasten els recursos públics pel seu benefici i podem veure que es deté i identifica persones pacífiques pel fet de denunciar pública i pacíficament les accions dels que han ocupat i s'han fet amb les nostres institucions pel seu propi i únic benefici.

En qualsevol cas, és evident que temen als ciutadans i ciutadanes quan continuen donant-lis l'esquena. Això no ha fet més que començar quan l'Estat policial és cada cop més ferm contra les llibertats més elementals.

La plutocràcia s'ha fet amb el control de l'estat i s'empara en un munt de lleis que s'han fet a la seva mesura. Els partits arriben al poder mentint i enganyant a tort i dret. Els estafadors i criminals que han duit a la misèria milers de famílies s'emparen amb aquesta legalitat "ad hoc" i criminalitzen als que es revoltent contra l'espòli. La democràcia ha estat corrompuda i ja fa molt de temps que no existeix; i el que és més cínic: han acabat amb ella en el seu nom. Per acabar-ho d'arreglar, els polítics són els ofesos, ells que cada nit dormen tranquil·lament tot i que no els tremola la ma a l'hora d'enviar famílies a la misèria, ells que no deixen de mentir-nos i que n'han fet un mal us de la sobirania que el poble els va atorgar legalment a les urnes. Intolerable.

Sembla que es vol protegir a aquesta "casta" com si fóssim nosaltres els que estem al seu servei. Indulten banquers, es posen jutges còmodes pels seus delictes i en canvi criminalitzen a la gent que pateix. Tan inconscients són que no veuen que això no pot acabar bé? Quan identificaran els corruptes que ens roben, que tots mantenim amb impostos i retallades?

El dret de reunió i manifestació està amenaçat. La gent que demana equitat és perseguida per l'ordre públic. Era d'esperar en un sistema com aquest. No entenem com no ens sublevem, massivament, contra aquesta estafa de sistema. El món, malauradament, és ple de porucs i pusil·lànimes. No podem entendre tanta paciència.

FOTO DE LA PORTADA: La mestressa Catalina Fuster, *For-nou* amb el carretó ple de cacauets. L'acompanyen un parell de joves, entre elles na Catalina Sorell, *Rebassa*, Antònia Sampol (la primera i segona de l'esquerra) La foto està feta a Montision dia 14 de gener de l'any 1957. Podria ser el dia de la festa de Montision o el dia d'un aniversari de la carretera?
Col·lecció particular de Miquel Aguiló.

SOPAR COL·LABORADORS I COL·LABORADORES DEL LLUM D'OLI

Com cada any l'Agrupació Cultural, entitat que edita la revista Llum d'Oli, va convidar a sopar a les persones que d'una manera o d'altre fan possible que surtin al carrer els 4 números anuals de la nostra revista. Va ser divendres dia 18 de gener a Can Toni de Son Oms. Es va aprofitar l'àpat per fer una valoració dels darrers números publicats. A tots ells moltes gràcies.

PARADISE OF LOVE. UNA CANÇÓ, DOS LLIBRES, MOLTA MÚSICA...

Dia 25 de gener va tenir lloc a Sa Fonda Cafè la presentació de dos llibres relacionats amb la música dels anys 60. Va fer la presentació Aina Sansó amiga dels dos autors: Tomeu Matamales (músic) i Francesc Vicens (musicòleg).

Paradise of Love o l'Illa Imaginada Música i turisme a la Mallorca dels anys seixanta.. És el títol del llibre de Francesc Vicens Vidal. Parla de cançons, conjunts, sales de festes, pick ups, matinals, segells discogràfics, i festivals musicals de l'Illa de Mallorca.



Paradise of Love és el títol del llibre de Tomeu Matamales. Segons explicà el mateix autor ...és una crònica social i musical de Manacor de l'època dels 60 i 70 i que es pot extrapolar bé a molts indrets de Mallorca, com per exemple a Porreres. Durant aquells anys varen néixer molts de grups musicals per distreure als turistes en les seves nits d'hotel.

Va ser una vetllada entranyable amb música en directe i bon ambient. Acabà la festa amb un guateque anys 60's.

ASSEMBLEA GENERAL ANUAL DE SOCIS ELECCIONS

Dissabte dia 9 de febrer es va celebrar l'assemblea general anual de socis de l'entitat i també eleccions dels membres de la junta directiva. Només es va presentar una candidatura. Després de les votacions quedà elegida la següent Junta Directiva, la qual gestionarà l'entitat durant tres anys.

Presidenta: Joana Mora Cerdà.

Vicepresident: Tòfol Noguera Font.

Secretària: Llúcia Salleras Julià.

Tresorera: Joana Matas Segura.

Vocals: Tomeu Garí Salleras, Catalina Mesquida Català, Catalina Oliver Riera, Magdalena Morell Villalonga i Vicenç Marí Sastre.



Graduat Social

Av. Bisbe Campins, 3
07260 PORRERES
Tel. 971 16 80 38



c/ cerdà, núm. 105
tel. 971 168 072

07260 porreres
mòbil 687 559 600

CINEMA A L'AGRUPACIÓ. CICLE DE CINEMA HISTÒRIC: L'EDAT MITJANA

Els dies 1, 8, 15, i 22 de febrer es va dur a terme la projecció de les següents pel·lícules *El reino de los cielos* (2005), *El séptimo sello* (1960), *Paseo por el amor y la muerte* (1969). Un quart d'hora abans Maria Barceló Crespi va explicar el context històric de cada pel·lícula. Tot un èxit de participació.

PRESENTACIÓ DEL LLIBRE TREBALLADORS, SINDICALISTES I CLANDESTINS DE DAVID GINARD FÉRON



Les bones relacions amb altres entitats culturals faciliten la possibilitat de compartir companys i activitats. És el cas de l'Ateneu Pere Mascaró que ens oferí l'oportunitat de presentar el llibre de David Ginard Féron "*Treballadors sindicalistes i clandestins*. Històries orals del moviment obrer a les Balears (1930-1950). Presentà l'autor Lila Thomàs membre de l'Ateneu.

XII BORNADA

Es va realitzar dia 23 de març. Enguany es va escollir, per fer la caminada nocturna, el puig de Randa, la muntanya dels tres santuaris. Es va partir des de Gràcia, passant per Sant Honorat i acabant a Cura. Després de la caminada un bon pa amb oli al celler de Randa deixà com a nous als marxaires.

PROPERES ACTIVITATS

ABRIL

Dia 5.- Presentació del llibre *Les fosses de la repressió a Mallorca. Mapa de fosses comunes* a càrrec de Manuel Suárez. Local social. A les 20.30 hores.

Dia 7: Festa de Monti-sion. Paredeta de llibres.

Dia 12: Tertúlia-gastronòmica. Sopar. *Present i futur de la cuina mallorquina*

Contertulians: Biel Mora, Catalina Trobat, Biel Salleras, Miquel Morlà, Joana Sorell, Antoni Adrover. Moderarà: Joan Sorell Juan. Lloc: Restaurant *Es Centro*, a les 20 h.

Preu socis 20 euros / No socis: 22.

Apuntar-se fins dia 19 al 666047560 .

Dia 19.- *Les varietats locals de les Illes Balears* .

Aina Socies Fiol. A les 20 hores a S'Escorxador en el marc de la Diada d'Agricultura Ecològica.

MAIG

Divendres de pel·lícula a l'Agrupació. Els dies 3, 10, 17 i 24 de maig tindrà lloc un nou cicle de cinema dedicat al gran cineasta italià Luchino Visconti. El programa serà el següent:

Dia 3: *Senso* (1954)

Dia 10: *Il gatopardo* (1963)

Dia 17: *Morte a Venècia* (1971)

Dia 24: *La caduta degli dei* (1969)

Lloc: Local social . A les 20 hores

Dia 4 .- Alliber-art III Enllaçats amb els nostres poetes. Salvador Espriu, Marià Villangómez i Bartomeu Rosselló Pòrcel en el centenari del seu neixament. Vicent Andrés Estallés i Josep Maria Llompart de la Peña en el 20è aniversari de la seva mort. Lloc: Pati Quarter Vell. A les 20 hores.

Dia 12: Passejada amb bicicleta i caragolada a Son Mesquida.

SA CUINA DE PLAÇA

Joan Miralles Plantalamor - Rafel de Campanet

Les parades del mercat dels dimarts són un xiuxiueig de receptes i consells sobre cuina casolana tradicional. Receptes que es transmeten oralment de pares a fills i fins i tot de padrins a nets i gràcies al mercat entre tot aquell qui tengui l'orella parada.

Amb aquesta secció volem ampliar encara més l'abast d'aquest coneixements eminentment populars per tal que els porrerencs i porrerencques coneguin el seu patrimoni culinari i gastronòmic. Per això, animam a tothom que vulgui de participar d'aquest nou projecte contant-nos els vostres secrets i consells culinaris.

Ens veim dimarts a plaça !.



Greixonera de faves amb caragols

Ingredients per a 6 persones:

- 1 kg de caragols
- 2 kg de faves
- Herbes de caragols
- 1 cabeça d'all
- Un raig d'oli
- 1 manat de sofrí (alls tendres)
- 1 kg de carxofes
- 4 patates tallades en cantons

- 1 tros de panxeta
- 3 botifarrons
- 1 tallada de camaïot
- 2 trossets de sobrassada
- 2 branquetes d'herba sana ben picada
- sal i pebre bo

Cuïnera: Mercedes Ordoñez López (De Can Renya).

S'estanc

Cafè - Restaurant

Carrer Palma, 29
Tel. 971 56 05 23
Vilafranca de Bonany

**PAPERERIA
ALMOINA**

Llibreria
Fotocòpies
Objectes de regal

C/. Almoïna, 10
Tel. 971 16 80 19

i ara, Solarium

Non Estil
PERRUQUERIA I ESTÈTICA

UNISEX

| PERRUQUERIA | ESTÈTICA |
|----------------------|------------------------|
| extensions | depilacions |
| tallats de moda | neteja cutis |
| tints | decoració d'ungles |
| banyes de color | tint de pestanyes |
| tota casta de metxes | moldejats de pestanyes |
| moldejats | massatges |
| desarissat | manicures |
| recollits | pedicures |
| núvies | maquillatges |
| comunions | |
| etc... | |

**obert de dimarts a divendres de
9 a 12 i de 15 a 20 h
dissabte tot el dia**

C/ Passaratx, 114
Tèl. 971 166 646 - PORRERES

Na Mercedes va néixer a Priego de Córdoba (Andalusia) ara fa 60 anys i va venir a Mallorca quan en tenia 15. No va ser però fins als 25 que s'establí a Porreres i d'ençà no s'hi ha mogut.

Coneix aquesta recepta per la seva sogra, na Joanaina Marimon qui també la coneixia de sa mare.

És un plat que es menja cap al més d'abril els dies que fa fred.

Recepta

Abans de començar és important que tinguem preparats tots els ingredients: la patata tallada a cantons, la carxofa tallada a octaus, les faves desclovellades, etc. També és important que si no hem pogut collir els caragols a foravila i els hem comprat congelats els bullim a part amb herbes (moradui, fonoll, herba sana, all i pebre de cirereta si es vol que siguin coents). Una vegada ho tenim tot preparat, començam sofregint l'all amb l'oli dins una greixonera de fang. Quan els alls comencin a agafar color els retiram abans que no es cremin i sofregim amb el mateix oli la panxeta, la sobrassada i el camaïot. Quan ho tenim tot daurat ho retiram i ho guardam per al final. Després hi

tiram el sofrit, hi posam les faves, les carxofes i les patates. En cas que posem caragols congelats és important que per a què el plat sigui més gustós hi tirem el suc dels caragols amb una mica d'aigua i l'herbasana. Poc després hi tiram els caragols i esperam que bulli. Finalment quant hagi pres el bull, hi tiram el camaïot, la sobrassada i la panxeta i ho deixam coure 20 minuts més fins que les faves siguin tendres.

Per emplatar és bo que abans ho deixem reposar una estoneta i que posem sopes a baix per a que el plat sigui més consistent.

L'apunt d'en Rafel de Campanet:

He sentit una comparança prou curiosa: la correcció d'un llibre i la neteja de caragols. Per moltes passes per aigua que donis als caragols per fer-los nets abans de cuinar-los sempre faran llim; el mateix passa quan corregeixes un llibre, per moltes lectures que facis abans d'imprimir-los sempre trobaràs "errors" que trobaràs escaient corregir. He vist que abans de fer caragolades, hem d'engreixar els caragols i també s'ha de destriar si n'hi ha cap de mort. Per això, se'ls dona farina i fonoll, perquè engreixin una mica abans d'engolir-los i també perquè treguin les banyetes abans de posar-los dins l'olla...!

La Junta Local de Porreres de l'Associació Espanyola Contra el Càncer (AECC) vos comunica que l'Associació ha activat un Servei d'Atenció Psicològica completament **GRATUIT** dirigit als pacients amb càncer i als seus familiars residents a la Comarca de Campos.

Horari d'Atenció: Tots els dilluns de 9 a 14 hores.

Lloc: Ajuntament de Campos. Plaça Major s/n

Per a més informació i sol·licitud de cites:

ASSOCIACIÓ ESPANYOLA CONTRA EL CÀNCER – JUNTA DE BALEARS

Carrer de Sant Ignasi, 77 Palma
Telèfon 971 244000 Fax: 971 244211
balears@aecc.es www.aecc.es




Pa d'Or



Taller de Restauració i Conservació

Els nostres serveis: Mobiliari antic, policromia i daurats, datació imatgenaria i retaule, talla de fusta, marqueteria, laca japonesa i pintura decorativa.

Sala, 19 · 07260 Porreres · Mallorca · Tel. 971 16 66 14
e-mail: pador@padorrestauracio.com · www.padorrestauracio.com



Esport - SABATES

Ballester Melià

C/. L'Almoïna, 19
07260 PORRERES

Tel. 971 16 82 76
Tel. Part. 971 64 74 21

NOUS ESTUDIS DELS AVANTATGES DE LA DIETA MEDITERRÀNIA EN LA PREVENCIÓ DE MALALTIES CARDIOVASCULARS



El dilluns 25/2/2013 a les 12 hores va sortir en la revista, de més impacte mundial, *New England Journal of Medicine* el primer article que s'ha publicat fins al moment sobre prevenció primària de les malalties cardiovasculars amb dieta mediterrània. Un estudi de gairebé 10 anys de durada en el qual han participat investigadors de l'hospital Son Espases i del IUNICS, emmarcats dins del CIBERobn que estudia la fisiopatologia de l'obesitat i nutrició (Miquel Fiol, com a investigador principal, col·laboradors metges d'atenció primària i altres investigadors del IUNICS)

Ha estat finançat fonamentalment per l'Institut de Salut Carlos III de Madrid. Aquest estudi tindrà impacte econòmic. El mateix dia de la seva publicació

es feien ressò del mateix The New York Times, The Washington Post, The San Francisco Chronicle i Boston Global.

Resum de l'estudi *PREDI-MED: És un estudi d'intervenció amb dieta mediterrània en pacients majors de 55 anys amb factors de risc cardiovascular (tabac, diabetis, colesterol, hipertensió etc) però que no han presentat encara manifestacions clíniques de malaltia cardiovascular (prevenció primària). El reclutament dels pacients s'ha fet als Centres de Salut. Es varen aleatoritzar en 3 grups ben controlats per dietistes: 1) Dieta mediterrània suplementada amb oli d'oliva verge extra (50 ml al dia). 2) Dieta mediterrània suplementada amb fruits secs (35 grams de nous o ametlles). 3) Grup control: dieta baixa en greixos.

L'estudi, sobre 7.500 pacients (652 dels quals reclutats a Mallorca), mostra una reducció d'un 30% de l'esdeveniment combinat de: ictus, infart de miocardi i mort de causa cardiovascular, en els pacients intervinguts amb dieta mediterrània suplementada amb oli d'oliva verge extra o fruita seca enfront dels d'una dieta estàndard baixa en greix.



PLUVIOMETRIA

Germanes Barceló-Crespí

DESEMBRE 2012

| Dia | | |
|--------------------|------------|-----------------------------|
| 07 | 0,5 | litres/m ² |
| 11 | 0,4 | litres/m ² |
| 12 | 5,4 | litres/m ² |
| 25 | 0,2 | litres/m ² |
| Total | 6,5 | litres/m² |

PLUGES 2012

| Mes | | |
|--------------------|--------------|-----------------------------|
| Gener..... | 28,2 | litres/m ² |
| Febrer..... | 40,3 | litres/m ² |
| Març..... | 13,7 | litres/m ² |
| Abril..... | 43,6 | litres/m ² |
| Mai..... | 4,0 | litres/m ² |
| Juny..... | 1,6 | litres/m ² |
| Juliol..... | 0,0 | litres/m ² |
| Agost..... | 1,7 | litres/m ² |
| Setembre..... | 16,8 | litres/m ² |
| Octubre..... | 83,7 | litres/m ² |
| Novembre.... | 139,9 | litres/m ² |
| Desembre..... | 6,5 | litres/m ² |
| Total | 380,0 | litres/m² |

GENER 2013

| Dia | | |
|--------------------|-------------|-----------------------------|
| 02 | 8,2 | litres/m ² |
| 03 | 1,6 | litres/m ² |
| 15 | 0,7 | litres/m ² |
| 19 | 8,4 | litres/m ² |
| 22 | 2,5 | litres/m ² |
| 23 | 1,6 | litres/m ² |
| 24 | 20,9 | litres/m ² |
| 25 | 0,3 | litres/m ² |
| 26 | 0,3 | litres/m ² |
| 27 | 3,4 | litres/m ² |
| Total | 47,9 | litres/m² |

FEBRER 2013

| Dia | | |
|--------------------|-------------|-----------------------------|
| 07 | 1,4 | litres/m ² |
| 10 | 0,6 | litres/m ² |
| 12 | 0,9 | litres/m ² |
| 13 | 0,7 | litres/m ² |
| 14 | 15,3 | litres/m ² |
| 21 | 0,5 | litres/m ² |
| 22 | 1,2 | litres/m ² |
| 23 | 0,5 | litres/m ² |
| 24 | 2,9 | litres/m ² |
| 26 | 0,8 | litres/m ² |
| 27 | 3,6 | litres/m ² |
| 28 | 27,5 | litres/m ² |
| Total | 55,9 | litres/m² |

CONVERSES ENLLAÇADES

Bartomeu J. Barceló Ginard

4. JORDI ROSSELLÓ

En Jordi Rosselló (Porreres, 1982) exerceix la seva joventut d'una manera inequívoca i completa. Quan puja damunt la talaia dels els seus trenta anys tan pot mirar enrere com guaitar el que vendrà: té els peus a terra, però les seves mans juguen amb els somnis. Té compromisos i té il·lusions, té energia i té projectes, té criteri i té ambició..., té, en definitiva, la meravellosa elasticitat de la joventut quan estira i arronsa el temps a voluntat, gairebé fins a faltar-li al respecte!



Què té més força. el llinatge Rosselló o la teva joventut?

Pesen igual. La força de Rosselló m'ha donat el que som i la joventut les ganes de fer el meu propi camí, no esperar més.

Però la teva tradició familiar no és poca tradició...

A ca nostra jo sempre he vist un esperit emprenedor i és l'exemple que he agafat. Per això vaig trobar que en comptes de seguir un

negoci era hora de fer-ne néixer un, que ho havia de provar... Jo cerc sentir-me ple com a persona. Tenc molt present l'experiència de mon pare i del meu tio, i escolt tot el que em diuen perquè procur aprendre de tot, del que va bé i del que no. Certament jo tenc estudis de pastisseria i forn, podria continuar la tradició, però hores d'ara sent que amb la fàbrica estic més enfora de la gent i posar un restaurant em permetia

unir el plat que fas tu i que se'n va directe a la taula, és més proper amb el client i m'agrada més.

... i també en la música...

Sí, el meu padrí és músic i va ser també director de la banda de música de Porreres i de Santa Margalida, un home que sempre li ha agradat la música. El seu pare tocava l'ocarina, un instrument no molt conegut però que té un so que m'agrada molt. Jo, del padrí Jordi, el que més record és la intensitat amb la qual viu la música, tant quan en feia com quan n'escoltava. Ara encara el pots veure, als vuitanta-tres anys, com s'emociona intensament escoltant música...

No t'hi dediques tu?

Ell era trompetista i jo també he estudiat música i toc el baix elèctric amb els *Troins*. El padrí em va influir bastant perquè de petit ja estudiava música. Després ho vaig deixar un temps per tornar-la a reprendre amb els amics, quan vàrem muntar el grup *Moscards de Farola*. Al principi tocava la guitarra però després em va estirar més el baix i vaig repren-

dre les classes. El que passa és que amb tot això del negoci l'he haguda de deixar bastant perquè no tenc temps. Ara m'hi dedic d'una altra manera, perquè si bé no faig concerts, n'organitz aquí a n'Es Centro.

I Es Centro, amb aquest espai que té i amb l'escenari al fons, és mel, o no?

Precisament, aquest tema de la música ajuda a explicar un poc més per què em va interessar un local com *Es Centro*. Mira, amb en Toni, el company amb el què duc el negoci, que també és músic, estàvem interessats no en un local qualsevol, sinó amb un que oferís la possibilitat de fer-hi concerts, de fer música en directe. Quan sabérem que estava buit vàrem parlar amb el rector i quedàrem d'acord per llogar-lo. A més a més, *Es Centro* és un local amb història i noltros hem mirat de tornar una mica enrere; vàrem posar per exemple les cortines vermelles perquè el padrí ens va dir que era així quan ell era petit. Tenint en compte l'origen del local, hem cercat l'adaptació a l'actualitat, obrint-lo a qualsevol

activitat que pugui fer-s'hi, ja siguin concerts, monòlegs, obres de teatre, etc; en fi, que tenguim una diversitat d'activitats, de motius per a que la gent hi vingui. Ho plantejarem així a la parròquia i vàrem estar d'acord.

Aquest va ser el començament, la idea inicial?

Bé, el tema és que en Toni i jo, quan estudiàvem a Palma, vivíem al mateix pis, ell fent cuina i jo pastisseria. Ell coneixia el local i a vegades havíem comentat d'agafar-lo, així mig rient. Quan vaig saber que estava buit el vaig telefonar i així, com de bromes, ens hi posàrem. Precisament, vaig saber que estava disponible un dia que fèiem matances, pel pont de la Constitució d'ara fa un any. M'ho digué el meu germà. Per tant, fa un any que començarem el projecte i férem mig any d'obra. Ara fa mig any que està obert.

Esperit emprenedor en temps difícils?

Sí, i tant! La veritat és que no sé si és coratge o mal pel cap! No sé serem del tot conscients de les dificultats que presenten els temps

actuals, però ara ja hi som i no podem tronar enrere.

Venint cap *Es Centro* he vist un grapat de locals que també es dediquen a la restauració. No n'hi ha massa?

No et pensis. Aquests tipus de locals com més n'hi ha millor. Vull dir que un restaurant o un bar tot sol no funciona mai, o és molt difícil, però un grup de locals estiren més i millor la gent. En el nostre cas hem cercat un local a un lloc així, on sabéssim que hi hauria gent, un lloc cèntric on la gent hi acudeix sovint, on hi ha bulla. Després hem cercat el buit que hi hagués a les altres ofertes. En aquest sentit també hem apostat per un tipus de cuina i de local diferent als altres, no trepitjar a ningú.

Per què la gent ha de venir a *Es Centro* i no a un altre local?

No! La gent ha de venir un pic aquí i un pic als altres. Aquí donam un producte distint als altres locals, però la gent ha de poder anar un poc per tot. El nostre projecte és tornar una mica enrere, a la cuina de sempre i com-

Autos Veny



Tels: 971 58 15 77 - 971 58 10 54
 Fax: 971 58 16 15
 E-mail: gerencia@autosveny.com

Concesionario
Autos Veny, S.A.
 Carretera Campos, s/n
 07200 Felanitx
 Illes Balears



12 100 5648 - 9426 TMS



**jaume
sastre
soler SL**
 materials de construcció

ceràmiques i gres  bigues imitació fusta
 ciments  saques  aïllants  canonades
 lloguer de minicontenidors (Servei a domicili)

CARRER NOU, S/N
 (SORTIDA CTRA. PORRERES-VILAFRANCA)
 07260 - PORRERES
 TEL. I FAX: 971 647102



binar-ho amb la decoració clàssica del lloc, sense deixar el contacte amb l'actualitat. Dins el projecte, una part important és l'escenari, on podem mesclar la cuina i la cultura, que per a nosaltres són els dos pilars de la nostra idea.

Ja que has estudiat l'oferta de bars i restaurants de Porreres, com trobes que està la vila?

Jo no hi canviaria massa coses, ho deixaria bastant com ara..., vull dir que a Porreres sempre he notat un tracte molt familiar amb la gent, molt proper i precisament és el que plantejam amb els clients. Porreres és un poble que m'agrada així com és, una vila on la gent fa molt de poble, que qualsevol cosa és bona per fer una festa; això és maco i no s'hauria de perdre mai. També és cert que Porreres és un poble tranquil per viure, però mai manquen coses per fer, sempre hi ha qualque trull en marxa.

Ja que hem parlat de negocis, qui té la responsabilitat principal en la crisi actual?

Uf, si ho sabés! No ho sé... Sé el

que es diu, que tenen la culpa els bancs, els polítics... Podria tirar una pedrada, però seria dir una mentida.

Els bancs?

Les entitats financeres feien la seva feina. Per ventura una mica la culpa és haver volgut comprar coses abans de tenir els doblers. Varen començar amb les cases i la gent entràrem a tenir cases abans de tenir-ne els doblers, que per una part és lògic perquè si has d'esperar tenir-los has d'estar molts d'anys, però després va

venir el cotxe fins arribar al punt de demanar doblers per tenir unes sabates!

Com en podem sortir?

Bona pregunta... No és fàcil, però diria que fent feina. Jo no tenc la solució. Si la sabés tal vegada en lloc d'un restaurant hagués muntat un partit polític!

Has parlat abans dels joves, com és la teva generació?

Cada jove és un món! La joventut és molt diversa, molt diferent. Trobes joves que han sabut fer feina, que han fet el cap endavant, altres que no els ha anat tan bé. Noltros hem viscut una època estranya perquè els nostros primers anys han estat molt bons i ara, que posam en marxa negocis i tot això, són temps magres! El que està més clar és que s'imposa un canvi de xip.

Això que dius vos farà més forts, o no?

Uf! Jo crec que si superam aquesta ja no ens tomarà ningú!

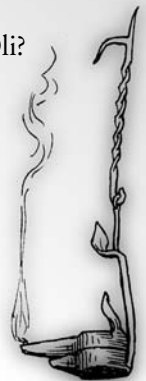
Desembre 2012

ALS NOSTRES LECTORS...

Tens alguna queixa o suggeriment?
T'agradaria veure publicada la teva opinió al Llum d'Oli?
Vols col·laborar puntualment amb nosaltres?
Ara pots fer-ho a través de l'adreça
agrupacioculturalporreres@gmail.com
També ens podràs trobar al carrer
d'en Mago, núm. 6.

*Volem ser la veu del poble.
Perquè*

LLUM D'OLI ÉS COSA DE TOTS!



QÜESTIONARI PROUST

**JORDI
ROSSELLÓ**



1. *El principal tret del teu caràcter?*
La curiositat

2. *La qualitat que prefereixes en un home?*
L'estabilitat

3. *I en una dona?*
La inquietud, ganes de saber.

4. *Allò que més t'estimes en els amics?*
La companyia

5. *El teu principal defecte?*
Espistat

6. *La teva ocupació preferida?*
Dur "Es Centro"

7. *El teu somni de benestar?*
Tenir una feina que m'ompli i em deixi un poc de temps

8. *Quina seria la teva pitjor desgràcia?*
Que no funcionàs el negoci

9. *Què t'agradaria ser?*
El que som ara m'agrada

10. *On desitjaries viure?*
A Porreres

11. *Un color?*
Vermell

12. *Una flor?*
Camamil·la

13. *Un ocell?*
Xoric

14. *Els teus autors preferits en prosa?*
Josep M. Quintana

15. *Els teus poetes preferits?*
Gerard Quintana

16. *Els herois de ficció?*
Goku

17. *Les teves heroïnes de ficció preferides?*
No ho sé.

18. *Els teus compositors predilectes?*
Sopa de Cabra

19. *I els pintors?*
Salvador Dalí

20. *Els teus herois de la vida real?*
La gent que cada dia dona la seva vida pels altres.

21. *Les teves heroïnes històriques?*
Qualsevol padrina.

22. *Els noms que prefereixes?*
Laura

23. *Què detestes més que res?*
La manca de respecte

24. *A quins personatges històrics hi tens aversió?*
A qualsevol dictador

25. *Quin fet militar admires més?*
Els que no es fan

26. *Quina reforma admires més?*
La transició democràtica, però amb una democràcia més autèntica

27. *Quins dons naturals voldries tenir?*
Més memòria

28. *Com t'agradaria morir?*
Dormint

29. *Estat present del teu esperit?*
Encoratjat

30. *Fets que t'inspiren més indulgència?*
L'altruisme.

31. *El teu lema?*
Ja ho veurem!

ELS ESCULTORS MÓRA, DE PORRERES A ANDALUSIA

Maria Barceló Crespí

No és la primera vegada que escric sobre aquests escultors d'origen porrerenc instal·lats a Andalusia.

Gràcies a la gentilesa del Dr. Francisco Falero, professor d'Història de l'Art de la UIB, vaig poder contactar amb el Dr. Juan Jesús López-Guadalupe Muñoz, professor d'Història de l'Art de la Universitat de Granada.

El professor granadí, especialista en escultura del Barroc i singularment en la família Móra, em facilità una sèrie de dades de caràcter bibliogràfic que vull donar a conèixer a la revista *Llum d'Oli*.

. Antonio GALLEGRO BURÍN, publicà una obra amb el títol *José de Mora* l'any 1925, reeditada en facsímil el 1988.

. Juan Jesús LÓPEZ GUADALUPE MUÑOZ redactà una breu biografia de Bernat de Mora (fill de Josep), sobretot atenta al aspectes biogràfics, l'any 2000 per a l'Editorial Comares de Granada en una col·lecció de biografies granadines. En un altre treball presentat al Simposi Internacional *Alonso Cano y su época*, celebrat a Granada el 2001, tingué ocasió de tractar l'estança de Josep a la cort i el seu contacte amb artistes de la Corona d'Aragó. D'altra banda, documentà, juntament amb Lázaro Gila, algunes aportacions biogràfiques a Bernat de Mora i les seves relacions fami-

liars fora de Granada, en un article titulat *Novedades sobre la saga de los Mora* i publicat a *Cuadernos de Arte* el 2002. També redactà la veu José de Mora del *Diccionario Biográfico Español* de la Reial Acadèmia de la Història. Igualment té prevista l'aparició a principis del 2013 d'una revisió de la biografia de Bernat en una enciclopèdia d'artistes andalusos de l'Editorial Hércules de A Coruña.

A més, en altres treballs ha estudiat obres concretes, ha realitzat noves atribucions i ha documentat peces.

Potser sia interessant recordar, de manera breu, alguns aspectes de la semblança biogràfica d'aquests artistes.

Bernat Móra (citat com de Mora) és el patriarca de la nissaga. Va néixer a Porreres essent batejat el 13 d'octubre de 1614. De ben jove es traslladà a Baza on, probablement, hi aprengué l'ofici d'escultor en el taller de Cecilio López, seguidor del mestre Alonso de Mena. I més tard amb el seu fill Pedro de Mena. El 1652 Alonso Cano arribà a Granada i Bernat de Mora treballà al taller d'aquest gran escultor. Després de la mort de Cano el 1667, Bernat restà com el més destacat imaginaire de la capital granadina. Hi morí el 1684 i fou enterrat el 26 de gener

en el convent de Santa Isabel. La seva extensa obra, marcadament de caràcter religiós, es localitza sobretot a Granada (Capella Reial, ermita del Albaicín, església de Sant Joan de Déu...).

José de Mora, fill de l'anterior, va néixer a Baza el primer dia de març de 1642. Es formà com a escultor en els tallers de Pedro de Mena i d'Alonso Cano. El 1669 marxà a Madrid on treballa amb Sebastián de Herrera Barnuevo, que també havia estat deixeble del mestre Cano. El 1672 va ser nomenat escultor de cambra del rei Carles II fins a 1680, any en què abandonà Madrid i retornà de forma definitiva a Granada. Potser pel seu estat anímic, complex i introvertit, creà una imageria de gran sentiment i sensibilitat. Té obres a Granada (convent de Santa Catalina, església de Santa Ana, Cartoixa, monestir de Santa Isabel...) a Jaén (catedral, parròquia del Salvador), a Alcaudete; a Madrid; a Valladolid (Museu Nacional d'Escultura) i a altres indrets.

Diego de Mora, altre fill de Bernat, va néixer a Granada el 1658 i hi morí el 1729. Aprengué del mestratge del seu pare i d'Alonso Cano i desenvolupà la major part de la seva activitat artística en el taller patern. Continua creant obres de temàtica religiosa i se'n conserven a Granada (catedral, esglésies i convents), a Lucena

(església del Carmen) i en altres localitats.

El professor López-Guadalupe Muñoz em reiterà el seu interès per continuar en l'estudi de la família Móra tant del pare, Bernat, com dels fills José i Diego. No hi ha dubte, que la trajectòria artística dels Móra trascendí molt més enllà del poble de Porreres. Dissortadament, són més coneguts a fora que a ca nostra.

Església Sant Joan de Déu (Granada). →



CURIOSITAT

Placeta de Santa Catalina Tomàs el dia de la gran nevada de 1956. Destaca la creu de terme, avui desapareguda de la qual ningú mai ha donat cap explicació. També es pot observar el pou públic amb la seva singular pica que durant uns anys després la traslladaren al pou de la plaça dels toros (actual aparcament del carrer Agustí Font) i que avui està tapat. Posteriorment la pica retornà al pou d'origen de la placeta. Col·lecció particular d'Antònia Mas Mora.



Barbara-Art
DECORACIÓ - ANTIC

Gabriel Cortés

MESTRE ARTESÀ LLAUNER
FANALS MALLORQUINS - RESTAURACIÓ DE METALLS

Pl Moli de N'AMENQUAL, 10 - Telèfon i Fax 971 64 72 41 - 07260 PORRERES

GENT D'AQUÍ I D'ALLÀ

Cesca Roig

NA LUCI

Un capvespre, a casa de l'entrevistada, mentre aquesta s'afanya a la cuina preparant unes bones sopes mallorquines per dinar el dia següent, gaudeixo enormement de la seva companyia, de la seva família i de les vivències que me va relatant.

La seva és una història molt maca. És la història d'un amor sorgit a milers de quilòmetres de distància. Un amor cuinat a foc lent i amb molta delicadesa i respecte mutu.

La Santa Suriel Sarante va néixer un dia de santa Llúcia de fa 42 anys, a un poblet de la serralada central de la República Dominicana anomenat Constanza, al centre de l'illa.

El seu pare, quan va anar al registre per inscriure el naixement, volia fer-ho amb el nom de Luci però per una raó o una altra, va quedar registrada Santa. No obstant això, sempre l'han coneguda per Luci, tant a la República Dominicana com aquí. Na Luci d'en Guillem de Son Mora.

Luci, com és el poble on vas néixer?

Constanza és un poble molt bonic, conegut com el "valle de las flores". És un poble entre muntanyes on es fa molt de cultiu de temporada, és el rebost de l'illa.

Quan vas arribar a Mallorca i perquè?

Vaig arribar un 3 de febrer de fa 19 anys, el 1994. Venia directa-

ment de la República Dominicana i era el primer cop que sortia de l'illa. Vaig venir aquí a conèixer el meu pretendent.

La meua és una història ben curiosa. Vaig conèixer el meu

espòs, en Guillem, per correspondència que mantingueren durant un any i mig. Ens escrivíem molt sovint i ens enviàvem fotografies.

Anys abans, un cosí d'en Guillem havia emigrat a la República



Dominicana, vivia allà, al meu poble, on es dedicava al cultiu de la terra. En Guillem va venir 15 dies a Constanza per conèixer-me a mi i a la meva família. Me va dir: "Si convé que ens casem, jo t'enviaré a cercar".

Les dues setmanes passaren i en Guillem tornà a Porreres, però cada diumenge telefonava a la seva estimada i la correspondència continuava travessant l'oceà Atlàntic.

Un any després de la trobada a Costanza, na Luci emprengué el viatge cap a Mallorca amb sa dona des cosí d'en Guillem. Després d'un temps per veure si s'adaptava a la nova situació, na Luci es casà amb en Guillem, el 23 d'abril d'aquell mateix any. I d'aquesta unió va néixer na Miquela, que ara té 18 anys.

A ses fotos de sa boda es veu una guapíssima noieta feliç de casarse finalment amb el seu estimat.

Què és el que et va impressionar més quan vas arribar? Alguna cosa que et cridés l'atenció?

El primer de tot va ser trobar-me dins l'avió, no hi havia pujat mai. Després, els nirvis d'anar a un lloc nou on només coneixia una persona, en Guillem.

Un cop a la vila, em va sorprendre veure les cases tan aferrades l'una a l'altra, amb un aspecte exterior envellit però maques per dintre. Així i tot, penso que en conjunt no és tan diferent de la República Dominicana.

Quina llengua es parla al teu país d'origen? És aquesta la teva llengua materna?

A la República Dominicana es parla Castellà, no hi ha cap llengua indígena.

I quina és la llengua habitual de comunicació a casa vostra?

El meu espòs sempre m'ha xerrat en mallorquí. El vaig entendre prou aviat.

Jo xerro un poc mesclat.

En Guillem, però, que escolta la nostra conversa, de sobte inter-

vé: "amb sa filla, quan se barallen ho fan en mallorquí, però quan sa filla vol alguna cosa de sa mare li xerra en castellà. Això és ben vera !!!!"

Sabies, abans de venir, que a Mallorca es parla el català?

No, no ho sabia, jo pensava que només es xerrava el castellà

Tens alguna anècdota lingüística?

A vegades sa sogra m'enviava a cercar alguna cosa o a comprar i jo no ho entenia, era al principi d'estar aquí i me feia un poc de vergonya demanar. Recordo un dia de matances que sa sogra me va enviar a cercar calces dins el canterano però no les trobava perquè no sabia que eren. Jo li vaig dir "no he trobat res". Ella em digué: idò vine i te diré on són". Vaig aprendre molt amb sa meva sogra.

També recordo un dia de mercat, devia fer uns 3 mesos que era aquí. Vaig anar a la parada de fruita i verdura i vaig demanar



PORRERES - tlf. 971 64 73 16

un “funda de maní”, la dependenta em feia el beneit ja que no entenia el que volia, fins que el final, quan va haver despatxat tota la gent, se'm va acostar i me va dir: A veure, que és el que vols?, i quan li vaig senyalar va exclamar: Ahhhhh!!!!, una bossa de cacauets!!!

Tingueres sa necessitat d'aprendre la llengua? Va ser una decisió pròpia o senzillament va passar fora que t'ho plantegessis gaire?

Sa meva sogra sempre me va xerrar en català i per això vaig aprendre molt ràpid. A casa sempre es va xerrar el català des del mati fins al vespre, les 24 hores del dia. Immersió lingüística 100%.

També compta molt el fet que em relacionés sempre amb gent d'aquí, les meves amistats són mallorquines.

Parlar la llengua d'aquí t'ha facilitat la vida al poble?

Jo crec que és la personalitat de cada un i amb qui et relaciones.

Jo sempre m'he relacionat amb mallorquins. També he de dir que m'agrada molt aprendre.

Certament, na Luci és una dona molt oberta, alegre, divertida i trapassera a la qual la feina no li fa por.

La família d'en Guillem va viure sempre a fora vila, a Son Mora, on tenen una vaqueria.

La meva sogra m'estimava molt, me va ensenyar moltes coses: cuinar, sembrar ... però a munyir me'n va ensenyar en Guillem.

Et va costar molt integrar-te a la vida i la gent del poble?

Òbviament no són tot flors i violes, però amb un caràcter obert ...

Jo em sento molt integrada, em sento d'aquí. Al principi passava un poc de pena pel menjar, que no m'agradés, però tot ha anat molt bé. Soc una persona que m'adapto bé als nous costums. La meva filla també ha fet que m'integrés molt.

En Guillem li deia que s'havia d'adaptar, que si així ho feia es guanyaria el respecte de la gent.

Què és el que trobes més a faltar del teu país d'origen?

Jo me sento molt d'aquí, aquí estic molt bé. Tinc la nacionalitat espanyola. A la República hi puc anar de visita però aquí és ca nostra.

I el que més t'agrada de Porreres?

M'agrada molt fora vila i les festes de matances.

La primera feina que vaig aprendre a fer de les matances va ser obrar el ventre de l'animal.

Això és una dona amb empena!!!

Idò les sopes ja estan llestes. Apunt perquè l'endemà al mig dia, la família pugui gaudir d'un plat ben mallorquí, cuinat per una dona amb trets forans però d'hàbits i costums ben mallorquins. Una mallorquinitat viscuda amb molt d'amor.

BAR
CA'N
GUILLEM
 ENTRE PANSTAPESPIZZES

AV. BISBE CAMPINS, 1 PORRERES 971 647 495

Estanc Can Poo

Segells de goma. Tota casta d'impresos d'impremta.

Havans gravats per a festes.

Llibres de text. Revistes. Articles de papereria.

Juguets. Perfumeria. Articles de regal

Avinguda Bisbe Campins, 12 • Porreres.

Tel. 971 16 66 36 - Fax: 971 64 70 24

SCHOLA GREGORIANA DE MALLORCA

20 ANYS DEDICATS A L'ESTUDI DEL CANT GREGORIÀ

Maria Barceló i Crespi - Llúcia Salleras Julià



La denominació de gregorià es deu a que aquest tipus de cant és atribuït al papa Gregori I (590-604). No obstant, aquest fet és una llegenda creada més de 100 anys després de la mort de Sant Gregori, ja que històricament no està provat. El gregorià és el cant de l'església llatina des de la primera Edat Mitjana i va néixer per esser cantat dins la litúrgia. Des dels orígens, la música cristiana va ser una oració cantada i per això el text, en llatí, tenia gran importància

L'ús del cant gregorià fou general a tota l'Europa cristiana durant l'època medieval. A partir del segle XIII es generalitzaren dos fets curiosos: per una part, l'inici de les primeres polifonies i per l'altra, la pèrdua de l'escriptura neumàtica, indicadora de ritme lliure, a favor de l'escriptura quadrada, amb uns ritmes més tancats, perdent-se l'originalitat del cant gregorià, basat en el ritme lliure. Malgrat que a partir del segle XIV perdés força creativa, i singularment a partir de la Reforma, romangué més o menys viu als temples d'occident fins a la dècada dels anys seixanta del segle passat.

A la segona meitat del segle XIX els monjos benedictins del monestir francès de Solesmes, ja iniciaren una tasca de recuperació del cant gregorià exhumant els documents originals.

El papa Pius X el 1903 el declarà cant oficial de l'església romana. Això no obstant, després del concili

Vaticà II, el cant gregorià desaparegué de la litúrgia quan s'implantà la llengua vernaclea.

Ara bé alguns monestirs mantingueren els bellíssims cants en llatí i, sobretot, darrerament han sorgit grups de laics que li han donat un nou impuls, a diferents universitats i conservatoris d'Europa. A Espanya, per desgràcia, quasi no hi hagut investigadors en aquest camp, sols podem trobar la revisió de melodies que s'han concretat en una sèrie de revistes de publicació periòdica.

L'*Schola Gregoriana* de Mallorca, iniciada per un grup d'antics estudiants de centres de formació religiosa, s'ha convertit durant aquests vint anys (1992-2012) en objecte d'estudi del cant gregorià segons les pautes de l'abadia benedictina de Solesmes (França) i dels Instituts Pontificis de Música Sacra de Milà i Roma. D'aquí ve el nom *Schola*, puix que l'agrupació destaca en la seva activitat pedagògicodidàctica.

L'any 1992, amb el suport de l'Associació d'Antics Blavets, l'Aula de Música de la Universitat de les Illes Balears, la Comissió Diocesana de Música del Bisbat i el Centre de Recerca i Documentació Musical, es va crear l'Associació Amics del Cant Gregorià, de la qual va néixer l'*Schola Gregoriana*.

A les Illes es considera l'organització capdavantera en la recerca del cant gregorià.



Des del seu començament, fou nomenat mestre i director Sebastià Melià i Móra qui aleshores assistia periòdicament a cursos a Cremona (Itàlia), a El Escorial i a l'Obra Cultural de Santes Creus, on hi participaven reconeguts investigadors de la història i la música gregoriana.

Encara que en els seus inicis la formació coral només estava integrada per homes, l'any 2001, el grup s'enriquí amb la incorporació de veus femenines.

Els dos grups, de dones i homes, treballen per separat, però sovint es duen a terme trobades conjuntes per tal de consolidar el que s'aprèn a cadascun dels petits grups. El centre de treball de les dones està ubicat al poble de Porreres, al pis que hi ha damunt la sagristia de l'Església Parroquial, indret on va assajar durant molts anys la Coral de Porreres. Els homes es troben al monestir de Sant Bartomeu de la ciutat d'Inca, on també hi té la seua administrativa l'Associació. El monestir de Sant Bartomeu, ubicat al lloc

conegut com a Serral de Ses Monges, fundat l'any 1534, per les religioses de Santa Isabel, que es traslladaren al monestir provinents de l'oratori del puig de Santa Magdalena d'Inca, on sols hi estaren quatre anys. Actualment acull una petita comunitat de religioses de l'ordre de Sant Jeroni.

Actualment, els cantaires, sota la direcció de Sebastià Melià i la presidència de Tomeu Ripoll són: Catalina Trobat, Tomeu Ripoll, Dagmar Fuss, Bartomeu Melià, Dolors Bas, Benet Crespi, Francesca Servera, Bernat Forteza, Isabel Fiol, Jaume Gual, Margalida Trobat, Miquel Montserrat, Francina Móra, Mariano Cortés, Miquela Blanch, Pierre Kienlen, Agnès Barceló, Xavier Montaner i Lúcia Salleras.

Entre les seves actuacions al llarg d'aquest vint anys, cal destacar les audicions als festivals de Deià, Valldemossa, santuari de Cura, Bunyola, Cicles d'Orgues Històrics de Mallorca, Setmana de l'Orgue a Santa Maria de Maó, Setmana Medieval d'Eivissa i a la Seu de Palma. Fora de les Illes han actuat a Salamanca, Àvila, Santiago de Compostela, Sevilla, Castelló d'Empúries, Oviedo, Barcelona i Lisboa. Han col·laborat amb nombrosos organistes, grups corals i orquestrals, tals com el grup de corda Cuarteto Balear i l'Orquestra Simfònica de les Illes Balears, en els *Laudes* del mallorquí J.Massot.

Les característiques del cant gregorià són:

- És un cant monòdic, a una sola veu. Ens ha arribat la imatge de que el gregorià només era cantant per homes, però és totalment estereotipada, fruit de la poca importància que s'ha donat a la dona al llarg de la història.
- És a capella, cant vocàlic, sense instruments.
- És cantat en llatí, encara que podem trobar algunes peces litúrgiques en grec.
- Té ritme lliure, lligat al text i als seus accents. Per tant, el ritme del cant gregorià depèn del ritme del text, de la importància de les paraules.
- La melodia evoluciona sense brusquedat.
- Sovint s'alternen les veus de solista i cor.



Anàlisis Clínicas

Antònia Sastre Barceló
Farmacèutica

Consulta: Dilluns i dimecres
de 8:30 a 10 hores

Carrer l'Almoina, 49
Tel. 971 64 70 84

Assegurances: Adeslas, Asisa-Muface, Agrupació Mútua,
Axa-Mare Nostrum, Imeco-Caja Salut, Groupama, L'Aliança, Novome-
dic...



- És música religiosa i la majoria prové d'autors anònims ja que "l'home es deu a Déu, i els seus actes no són per a ell sinó per a Déu. La música acosta a Déu, no és per gaudir-ne l'home".
- Inicialment la música gregoriana es transmetia per via oral i s'escriuen els textos de la litúrgia sense música
- Posteriorment, es començaren a escriure damunt els textos mateixos les neumes, tot un conjunt de símbols sil·làbics (virga, tractulus, clivis,...), com a indicació melòdica-rítmica del cant per a reforçar el ritme i melodia de la tradició oral. Aquestes neumes s'escriuen *in campo aperto*, és a dir, sense cap tipus de línia.
- Poc a poc, varen anar afegint línies fins arribar al tetagrama (4 línies) a diferència del pentagrama

(cinc línies) de la música actual. Les seves notes es denominen quadrades (*punctum quadratum*).

Tal com diu Sebastià Melià i Móra en el seu article *Un cant anomenat gregorià* "Si en les catedrals l'arquitectura esdevé teologia, en el cant gregorià els sons són la proclamació i l'exègesi dels textos sagrats". "Es tracta d'una proclamació solemne, i justament, carregada de matisos, fruit de la meditació del text mitjançant la constant *ruminatio* i la veneració de la paraula. Exigència que s'engrandeix en els textos que expressen una relació directa entre l'home i Déu: lloança, pregària, penediment..."¹

1. MELIÀ MORA, Sebastià: "Un cant anomenat gregorià", *Les Matines de Nadal a les Illes Balears*, Palma, 2012, pàg. 72

BANCA MARCH
banquers des de 1926

QÜESTIÓ DE CONFIANÇA

La solidesa d'un dels 10 primers grups bancaris espanyols.

Sucursal Porreres
Avda. Bisbe Campins, 4
Tel.: 971.64.71.17

INFERMERIA I CULTURA

Magdalena Barceló Oliver

La crisi ha fet que la immigració passi desapercibuda quan, al llarg de molt temps, va ser una de les primeres preocupacions dels ciutadans. Els canvis socials que la immigració va ocasionar, foren una oportunitat per engegar una feina, per part dels professionals dels serveis públics, orientada a la normalització d'una societat diversa. Seria una llàstima relaxar-nos perquè cal continuar treballant i recordant la importància de les polítiques integradores i la formació dels professionals dels serveis públics en matèria de multiculturalisme. Si bé, l'arribada de persones estrangeres ha minvat, a causa de la crisi econòmica, Espanya és, des de fa més d'una dècada, un país multicultural i, les Illes Balears són una de les comunitats autònomes amb més persones d'origen estranger.

Si considerem que les diferents cultures que habiten a un mateix lloc o territori s'han de conèixer i entendre's es fa necessària la interacció entre els subjectes de cultura distinta. Perquè això es produeixi, a més del respecte per les diferències, es fan imprescindibles els coneixements per a la gestió de la convivència.

Per la salut, els professionals esdevenen uns intermediaris privilegiats entre la societat d'acollida, a la qual pertanyen, i les persones de cultures diferents, aquells que representen els altres.

La salut i la malaltia tenen interpretacions culturals distintes en funció de l'origen dels individus, de les tradicions i les creences, i per això el personal sanitari ha de ser capaç de valorar aquestes diferències per comprendre aquests distints significats. La infermeria és la disciplina sanitària que hauria d'estar millor i més preparada per encarar el fenomen de la diversitat cultural. La tasca infermera es basa en tenir cura de les persones que formen una unitat bio-psico-social i cultural i per tant, cada una requerirà un tipus d'atenció adequat a les diferents creences que se tinguin sobre els conceptes de salut i malaltia. La infermeria és una disciplina sanitària i social perquè alhora s'ocupa de la salut de l'individu, del grup i de la comunitat.

La cultura, els coneixements sobre la diversitat cultural, són la clau que permet una adequació de les pràctiques sanitàries a les necessitats de la societat contemporània. Davant aquesta realitat la formació en multiculturalisme ha complementat els coneixements de la professió pel que fa als estudis de grau i a la formació continuada precisament per donar les eines per gestionar l'heterogeneïtat social

Tot i aquesta nova orientació formativa d'adquisició de coneixements en multiculturalisme, sovint ens trobem amb moltes resistències que, per altra banda, estat recolzades per la pròpia cultura dels nostres centres d'atenció sanitari. Els hospitals i centres de salut tendeixen a tenir una cultura etnocèntrica- és a dir jutgen les creences i els costums d'altres societats des de la pròpia cultura.

Si volem arribar a tenir una atenció adequada de la realitat cultural del nostre entorn, haurem d'esforçar-nos per canviar el nostre etnocèntric sistema de salut per un altre que sigui capaç de comprendre les creences i els costums dels altres, des de la visió de la pròpia cultura, sabent que totes les cultures són iguals i que cap és superior a una altra.

La recerca de coneixements en multiculturalisme, a més d'afavorir les relacions i cures de les persones estrangeres, ens ha permès als professionals de la salut visualitzar les diferències que existeixen entre la gent autòctona. El procés de malaltia i salut pot venir condicionat per les creences religioses, la manera d'entendre la mort, el lloc d'origen, rural o de ciutat. Aquests condicionants també poden marcar diferències importants que s'han de tenir en compte malgrat la nacionalitat espanyola.

Conèixer els condicionats del pacient i contextualitzar-los en la seva pròpia cultura i entendre els significats de cadascun respecte a la salut i a la malaltia ens conduirà a millorar el sistema de salut, a millorar l'entorn social i a gestionar la convivència de la diversitat.

Tots hi sortim guanyant.

FRANCISCA MORA, BATLESSA DE PORRERES

“UN CONSELLER NO POT ABUSAR DE LA SEVA CONDICIÓN
PER ATACAR UNA PERSONA”

Antoni Sorell

Porreres. El passat 12 de gener Porreres veié com s'investia la primera dona batlessa de la història del municipi. Francisca Mora Veny (Porreres, 1971) era funcionaria a l'Ajuntament fins que el 2007 es convertí en regidora de la mà de l'extinta Unió Mallorquina. Actualment forma part de l'executiva provisional d'El Pi, un partit nascut de la unió entre Convergència per les Illes i Lliga Regionalista. Quan Bernat Bauçà va prendre la decisió de dimitir, Francisca Mora li agafà el relleu. Un fet possiblement quotidià, però històric.

Xisca em rep al seu despatx. Una muntanya de papers esperen la seva firma. Desprèn diplomàcia i honestedat. Els seus ulls, la carta de presentació. Poques mirades transmeten tanta il·lusió.

-Pregunta. Ser la primera dona batlessa de Porreres: un orgull o una responsabilitat?

-Resposta. Les dues coses. I una part emocional molt gran, també. Pens amb moltes dones que mereixien poder accedir a càrrecs que tradicionalment han estat ocupats per homes i m'enorgulleix que la igualtat sigui cada vegada més present.

-P. Li fa respecte el càrrec?

-R. És diferent si optes al càrrec des d'un principi, sent el cap de



l·lista, o com era el meu cas, anant en segona fila i optant a seguir fent feina a l'Ajuntament. Ho he afrontat amb la major de les il·lusions, però sobretot amb molt de respecte. És una responsabilitat molt gran, ara som la figura representativa.

-P. Per on passa el futur més immediat de l'Ajuntament? Quines són les accions que prioritzarà?

-R. La situació econòmica no permetrà grans projectes, però no sé fins a quin punt Porreres en neces-

sita un. Reconec que és necessari acabar la ronda de circumval·lació, però sense el finançament del Govern serà impossible. Per tant, allò primordial és mantenir el que ja tenim i ajudar a les petites i mitjanes empreses de Porreres.

-P. És un llastre important el deute de Govern, Consell i altres amb l'Ajuntament?

-R. Sí, perquè el deute que tenen amb l'Ajuntament és de més de dos milions d'euros. Per tant, hem de ser cautelosos i fer més gestió econòmica que política.

-P. Vostè ja sap el que és la majoria absoluta, però també governar en minoria. Amb què es queda?

-R. La majoria absoluta et dóna una relaxació en el sentit que als plenaris saps que tens el suport dels teus i no ho has de lluitar tant, però dialogar i implicar a tothom en els projectes és bo per a l'Ajuntament. Ara bé, per a l'equip de govern és millor la majoria absoluta.

-P. Continua Bernat Bauçà marcant les pautes?

-R. Bernat continua com a regidor de l'equip de govern perquè així li vaig demanar. Necessit consultar-li qüestions que ell havia gestionat i considerar que és més ètic que continuar a dins. Tenc el meu propi criteri. A més, l'equip de govern som sis, pel que la majoria de decisions les consensuam.

-P. Una imputació ha de suposar la dimissió?

-R. Hi ha imputacions i imputacions i s'han de valorar individualment. Fa 18 anys que treballa a l'Ajuntament i encara no som capaç de controlar-ho tot. El procediment administratiu és molt complex i alguns aspectes són molt tècnics. El no controlar tota la documentació et duu a possibles errors. Aquests errors de vegades s'han portat a judici, i són imputacions per errors administratius que valor d'una manera més lleu. Pel que fa a la dimissió, és una qüestió moral de cadascú. Tota persona és innocent fins que no es demostrï el contrari.

-P. Com valora que un conseller convoqui una roda de premsa per denunciar irregularitats en les subvencions de l'Auditori? [Es tracta de Carlos Delgado, qui va comparèixer per anunciar que podria haver-hi un desviament dels doblers destinats a l'Auditori de Porreres i ho remetrà a la Fiscalia]

-R. Aquest és un dels problemes de la política. S'han de separar temes personals, ideològics, dels de caire polític. Un conseller no pot abusar de la seva condició per atacar una persona només perquè ha sortit en defensa de la llengua. Si hi va haver una errada, s'ha de resoldre. Si hi ha una mala gestió darrera d'un conveni, s'ha d'intentar resoldre. El que no s'entén és que durant les dues legislatures anteriors els mateixos tècnics d'ara no tinguessin res a dir respecte el conveni i tot es justificqués correctament, i ara s'envia a Fiscalia. Per respecte a Bernat i per respecte a la Justícia no hem d'entrar a fer judicis paral·lels, perquè és al jutjat on s'ha de resoldre i on s'aclarirà tot.

-P. El dia que presentava la dimissió, Bernat Bauçà va deixar entendre que Carlos Delgado li havia llevat la il·lusió per seguir...

-R. Bernat s'ha sentit atacat per molts de costats. No puc parlar per ell, però quan et duen als jutjats mai no és agradable.

-P. Quin paper creu que tindrà El Pi a les eleccions? Quin és el seu espai polític?

-R. Ens hem d'ubicar al centre. El projecte pretén aglutinar a gent

descontenta tant de dretes com d'esquerres. Molta gent està descontenta amb la gestió del PP i el PSOE necessita posar ordre a nivell intern. MÉS juga un bon paper i El Pi pot treure bons resultats. El que m'agradaria, però, és que la gent cregui en nosaltres com a una bona opció quant a ideologia.

-P. Molta gent creu que la ideologia que defensa El Pi és la de Jaume Font i no la de Josep Melià...

-R. No entraria en personalismes. El partit som molts i amb ideologies de tota classe.

-P. De totes maneres, és evident que hi ha hagut un canvi. Els nacionalistes ara són autonomistes?

-R. Crec que són etiquetes. Si ens definim com autonomistes és perquè volem ser un projecte més ampli, a nivell d'illes i no només de Mallorca. Més enllà d'etiquetes, cadascú ha de lluitar per allò en el que creu. I el Pi creu en Mallorca i amb les Illes, i ha de fer feina per això.

-P. S'engloba aquesta lluita en un sentiment d'Estat propi?

-R. M'agradaria, però ho veig complicat. Tenim una dependència fiscal a nivell nacional important. La lluita ara és per rebre el que ens correspon.

-P. Treballar a l'administració porrerenca en català: un mèrit o un requisit?

-R. Un requisit. Malgrat el Govern ens va enviar una carta amenaçant



que el que decidíssim en plenari al respecte no ho admertien, ho hem de defensar contra tot. La gent que fa feina a l'administració ha de saber i escriure català. Cadascú ha de parlar la llengua que vulgui, però dins l'Ajuntament de Porreres ha de ser un requisit. Imprescindible, a més.

-P. En la seva investidura va jurar lleialtat al Rei. El futur més immediat de la corona, però, és cada vegada més incert i es comença a parlar de l'abdicació. Més enllà de formalismes, és partidària d'una república o prefereix el continuisme amb el príncep Felip?

-R. [Sospira]. Avui la monarquia és una figura molt simbòlica. Si veiés

que la seva gestió és imprescindible...

-P. El passat 3 de gener es celebrà un Fòrum Ciutadà on es presentaren els pressuposts locals per a l'any 2013. Més enllà de representants polítics, l'assistència fou mínima...

-R. Els mallorquins som molt conformistes...

-P. A l'hora de criticar, però, la gent es deixondeix.

-R. Tot funcionaria millor si les ànsies de voler quedar bé s'eliminessin. Tothom hauria de contribuir dient allò que no funciona, però per això és necessària la participació. I no hi ha millor parti-

cipació que decidir entre tots a què hem de destinar els doblers de l'Ajuntament. De les crítiques se'n pot derivar una millor gestió.

-P. Si pogués tornar enrere, modificaria de nou la plaça de la vila?

-R. Reconec que hi ha coses que canviaria, que no m'agraden i considero que no són pràctiques. Per ventura s'hauria d'haver presentat d'una altra manera al poble, però són més de cinc mil opinions totes diferents. És complicat consensuar-ho, però reconec que a l'hora de fer-hi actes o en qüestions d'accés, hi ha detalls que no són viables.

GLOSARIUM XIV

Joan Barceló, “Fusteret”

Vicenç Terrassa Umbert, fill de Bartomeu i de Joana, nasqué a Sóller el 18 de gener de 1918. Casat, divorciat i pare de tres fills, va començar a publicar gloses al setmanari Sóller i després – diàriament – al diari Última Hora amb el pseudònim de “Pere Gil”, que el va fer famós arreu de Mallorca. De formació autodidacta, durant la seva vida va ser empresari i professor mercantil. A més de ser un bon glosador, també fou un gran historiador de la glosa. De caràcter obert i amb facilitat de paraula, va ser un gran conversador.

Segons Pere Gil “ *l’art de glosar és una cosa innata i la glosa és la forma més senzilla de fer poesia*”, tot i que ell mai es va considerar un poeta. Més aviat es considerava un artesà de la paraula. La formació intel·lectual de Pere Gil és important a l’hora d’entendre la seva producció, sobre tot pel que fa a la diversitat temàtica de les seves gloses.

Una de les claus del seu gran èxit foren sens dubte les gloses “brutes” (ell les anomenava *eròtiques*). També va tractar la normalització lingüística i el gonellisme, dirigides fonamentalment als “forasters” no integrats i als mallorquins “gonelles”.

Autor de “*Ses gloses d’en Pere Gil*” I,II i III (1983-1985) i de “*Plaguetes de gloses d’en Pere Gil*” I, II i III (1990-1994). També va publicar “*El glosador agermanat*” en el que reconstrueix en gloses l’episodi de les germanies.

Va morir al desembre de 2003 després d’una llarga malaltia. Les ganes de continuar treballant el va dur a dictar a un familiar des de la unitat de cures intensives de Son Dureta la seva darrera glosa, publicada als pocs dies al diari Última Hora. (*) i (**)

Per a més informació, vegeu:

(*) diari *Última Hora*, 21/12/2003

(**) *Setmanari Sóller*, 29/12/2003

-o-O-o-

Dedicat a “ells”

Per tot arreu hi ha culpables
d’actuacions reprovables
mereixedors d’unes gloses.
Per tot on me gir veig coses
que són del tot criticables:
justícia tercermundista,
polítics improductius,
governants irreflexius
de caràcter centralista,
patètics i depressius.

El monarca ha perdut s’eima.
Li ve de raça, al borbó.
No saben lo que és una eina.
Tots plegats fan manco feina
que el sen Toni “Ballador”.
Que me’n deis del President
de l’Espanya imperial?
Inútil! Incompetent!
Hipòcrita! Decadent!

Poca-solta! Radical!

Cansat de tanta impotència
en Ratzinger se’n va anar.
Dimití a conseqüència
de veure tanta indecència
a Ciutat del Vaticà.
L’Església està encallada.

A veure si el papa “Xesc”
aprofita sa jugada
per obrir sa balconada
per deixar entrar aire fresc.

Joan Ferrà Sansó

De cada cop són més els porrerencs i porrerenques que decideixen sortir de l'illa per cursar els estudis universitaris. La Universitat de les Illes Balears (UIB) s'apropa de cada cop més als estàndards de qualitat europeus però en alguns camps d'estudi l'oferta formativa encara és limitada i el jovent es veu forçat a sortir de Mallorca per estudiar aquelles carreres que desitgen. A més, gràcies a projectes com la beca *Sèneca* (mobilitat entre universitats estatals) o la coneguda beca *Erasmus* (entre universitats europees) els estudiants poden optar a noves experiències didàctiques. El fet de partir fora de Mallorca i haver de deixar per un temps la llar, la família i els amics "de sempre" és una ocasió per enriquir coneixements i ampliar currículum, però alhora també, pot convertir-se en una oportunitat per enriquir-se com a persona. Des del Llum d'Oli volem convidar a tots els porrerencs i porrerenques a que s'animin a contar les seves experiències lluny de Mallorca.

En aquest número he parlat amb Caterina Gornals Miralles que ens explica la seva experiència a Itàlia.

CATERINA GORNALS MIRALLES

Caterina Gornals Miralles (23 anys) Vaig estar 4 mesos a **Pistoia** (Itàlia) fent unes pràctiques de la diplomatura de mestra d'educació infantil, i tot un curs escolar a Barcelona fent un màster en Educació Interdisciplinària de les Arts.

Durant l'estada a Itàlia, les meves companyes i jo estàvem matriculades a la **Universitat de Florència** (*Università degli Studi di Firenze*), ja que era la que ens pertanyia, però no anàvem a la Universitat per res més que per qüestions administratives. La nostra estada consistia en fer les pràctiques en les escoles de la Comunitat de Pistoia, ja que és una comunitat molt implicada en l'educació dels seus infants. La Universitat de Florència té diferents facultats repartides per la ciutat i nosaltres anàvem a la Facultat d'Educació.

Vàrem poder conèixer els *Asili Nidi* on hi van els infants des dels



3 mesos fins als 3 anys, les *Scuole dell'infanzia* on hi van els infants dels 3 anys fins als 6 anys, i les *Aree Bambini*. Les *Aree Bambini* són quatre espais pensats per a l'educació de diferents àrees i on els centres han de fer una sol·licitud per poder-hi anar. Hi havia l'*Area Gialla* on es parla de literatura, l'*Area Rosa* on hi anaven els infants entre 0 i 3 anys que no

volien anar als *Asili* (només hi podien anar dos dies per setmana), l'*Area Blu* on es treballa l'art i l'*Area Verde* on es parla de la natura i els animals.

Tot aquells mesos vam aprofitar per conèixer i descobrir la Toscana, a més de visitar Roma i Venècia. Almenys un cop per setmana sortíem a conèixer altres pobles i ciutats, on tastàvem el menjar

típic i passejàvem pels seus carrers. El que més ens agradava de Pistoia era la *Piazza La Sala* on hi havia un forn, una fruiteria, la formatgeria, alguns bars, una gelateria... i a més hi feien el mercat.

De Florència, el que més ens agradava era anar a passejar pel *Mercato di San Lorenzo* i aturar-nos a berenar a la *Piazza della Signoria*, on hi havia una pastisseria molt bona! Allà vam descobrir els *Frozen Yogurt*, un iogurt gelat al qual cada un hi posava els *toppings* que volia i se'l feia personalitzat segons el que li venia de gust. També allà vam tastar diversos gelats boníssims i unes pizzes meravelloses, sobretot als petits pobles i zones no tant turístiques. Allà on hi van més els turistes els preus són més alts i la qualitat no tan bona.

Les dues primeres setmanes vaig trobar molt a faltar els familiars i amics. Supòs que haver-te d'adaptar a un nou lloc, conviure amb altres persones, adaptar-te a la nova casa... Tots aquests canvis costen una mica el primer moment, però després amb el pas dels dies un va fent-se aquell espai més seu i s'aprèn a viure la nova



situació. També s'ha de dir que les noves tecnologies varen ser molt útils per a nosaltres durant aquells mesos. Totes les nits, les quatre companyes ens posàvem cada una amb el seu ordinador i parlàvem amb els familiars via Skype. Un programa, per a aquells que no el coneixeu, que et permet telefonar a través de la xarxa d'Internet i amb una webcam es pot veure a l'altra persona. Així, no sembla que estiguis tan lluny.

La gent amb la qual vàrem tenir contacte, com les mestres dels centres on vàrem poder fer les pràctiques, desconeixien Mallorca. No hi havien estat mai, tot i que ja

havien tengut altres alumnes procedents de la UIB a fer pràctiques als seus centres. Durant la nostra estada allà vam elaborar un vídeo on explicàvem la situació de Mallorca i mostràvem algunes imatges de les nostres illes. La veritat és que quedaven al·lucinats en veure imatges de Sa Calobra, les Coves del Drac, la Catedral... Només vam trobar una mestra que ens va dir que el seu fill havia estat a un hotel de Santa Ponça fent d'animador infantil durant els mesos d'estiu.

Dia 24 de desembre a les 19h teníem l'arribada a l'aeroport de Palma. Va ser un dia d'avió (Florència – Barcelona i Barcelona – Palma), però ple d'emocions i sentiments. Ens feia pena partir de la ciutat i deixar endarrere tots aquells racons, carrers, tendes, mercats, moments, coneguts, escoles... Aquells llocs que durant 4 mesos havien estat part de la nostra vida i que ja consideràvem com a nostres, però també teníem moltes ganes de veure els familiars i amics, d'arribar a casa i compartir el sopar de la Nit de Nadal amb els nostres.

Sa fonda caffè



PORRERES - tlf. 971 64 73 16

BOJOS PER LA CUINA

Maria Antònia Sureda (receptes)

FRIT DE VERDURES

Ingredients per a 4 persones:

1 manat de safannàries morades
 4 carxofes
 4 pastanagues mitjanes
 200 g de gírgoles
 1 manat de grells (cebes tendres)
 ¼ de coliflor mitjana
 unes branquetes de fonoll
 3 alls
 oli d'oliva
 sal
 pebre bo
 el suc de ½ llimona



Preparació:

Netejau tota la verdura i el fonoll.

Pelau les pastanagues i les safannàries i tallau-les a rodanxes de ½ dit de gruix. Reservau-les en dos plats diferents.

Separau els brotets de coliflor. Esclafau els alls amb la pell. Pelau les carxofes, eliminau-ne les fulles més exteriors i les puntes i tallau els cors en 6 trossos regulars. Posau-les en remull amb aigua i el suc de la mitja llimona perquè no s'ennegreixin.

Tallau les gírgoles a trossos regulars i els grells a rodanxes primes.

Posau una paella gran al foc amb un poc d'oli. En ser calent, abocau-hi la pastanaga i sofregiu-la, primer a foc viu i poc després, tapada i al mínim, durant 6-7 minuts. Incorporau-hi ara la coliflor, el fonoll i els alls esclafats. Salpebrau el conjunt. Remenau de tant en tant. Al cap de 10 minuts, afegiu-hi les carxofes i les gírgoles i continuau la cocció de les verdures a foc mitjà. Quan siguin quasi cuites, afegiu-hi el grell.

Mentrestant, sofregiu en una paella més petita la safannària morada (podeu afegir-la al conjunt quan hi incorporau les carxofes, però tenyirà tot el conjunt de morat i el resultat final no quedarà tan vistós), primer a foc mitjà i llavors al mínim.

Quan les verdures de la paella gran siguin cuites (han de quedar *al dente*), comprovau el punt de sal i afegiu-ne si n'hi falta. Incorporau-hi ara la safannària morada, remenau bé el conjunt perquè es distribueixi uniformement i serviu el frit immediatament.



ENSAÏMADA D'ALBERCOCS**Ingredients per a 6 persones:****De la massa mare:**

10 g de llevat premsat
30 g d'aigua tèbia
35 g de farina de força

De la pasta:

190 g de farina de força (aproximadament)
1 ou
30 g d'aigua tèbia
60 g de sucre
120 g de saïm pomat
oli per untar-vos les mans i la superfície de treball

Altres:

10-12 albercocs "caninos" rentats, xapats i ensucrats generosament la nit abans
sucre en pols per ensalgar-la en ser cuïta

Preparació:

Primer de tot, feis la massa mare: foneu el llevat premsat en l'aigua. Afegiu-hi la farina de força i mesclau bé tots els ingredients. Tapau el recipient amb un plàstic i deixau-la tovar (en 15 o 20 minuts veureu que s'ha estufat molt i això vol dir que ja és a punt).

Ara, afegiu-hi el sucre, l'ou i la resta d'aigua (tèbia). Mesclau-ho tot bé amb les mans. Incorporau-hi la farina poc a poc. Potser no faci falta tota. Si la pasta es molt enganxosa (sol passar, al principi) rentau-vos les mans per eliminar la que hi teniu enganxada i untau-vos-les amb oli. Treballau la pasta durant 10-15 minuts, atupant-la. Feis-ne una bolla, tapau-la amb un plàstic i deixau-

la tovar fins que dupliqui el volum inicial. Això pot prendre una hora o més, depèn de la temperatura ambiental.

Ara, untau d'oli la superfície de treball i untau-vos també un poc les mans.

Agafau la bolla de pasta, premeu-la amb els punys contra el marbre per treure'n l'aire i formau un cilindre. Aprimau-lo amb l'aprimador de manera que us quedi un rectangle d'aproximadament un metre de llargada i de devers un pam d'amplada. Ha de quedar una capa finíssima, un poc transparent i tot (no fa res si es rompi una mica). Untau la capa de pasta amb el saïm pomat (si és l'hivern i és massa sòlid, treballau-lo fins aconseguir la textura de pomada). Enrotllau la pasta longitudinalment perquè us quedi un cilindre i deixau-lo reposar de bell nou durant ½ hora, tapat amb un plàstic o amb un pedaç ben net. Passat aquest temps, estirau-ne els extrems a base de copets suaus damunt la superfície de treball (amb molta cura perquè no és rompi el cilindre) per fer-lo més llarg.

Untau una llauna amb un poc d'oli. Col·locau-hi el cilindre de pasta formant una espiral seguint el sentit de les agulles del rellotge i deixant espai suficient entre volta i volta de pasta perquè aug-



mentarà molt en tovar i les voltes s'ajuntaran.

Deixau reposar l'ensaimada dins el forn apagat i posau dins el forn un recipient amb aigua. Al cap de devers 10 hores (sempre depèn de la temperatura ambiental) les voltes s'hauran ajuntat o quasi ajuntat. És el moment de treure la llauna del forn i encendre'l a 240°.

Distribuïu les meitats d'albercoc per damunt la pasta.

En arribar el forn a la temperatura indicada, pulveritzau aigua damunt l'ensaimada i a les parets del forn. Enfornau-la a la part de més a baix. Al cap de 4/5 minuts (alerta que no se us cremi! no us mogueu de devora el forn!), canviau la llauna de posició: col·locau-la a la part del mig i abaixau tot d'una la temperatura a 160°. Acabau de coure l'ensaimada a aquesta temperatura (10-15 minuts, aproximadament). Ha de quedar ben torradeta per damunt i ha de fer un poc de crosta a la part de baix.

En ser ben dauradeta, treis-la del forn i ensucrau-la generosament amb sucre en pols.

TAULÓ DE L'



Ho sabíeu què enguany el tema que hem triat com a eix per a totes les activitats que farem al llarg del curs, és l'art? Exactament NovArt.

I a finals de febrer, del 25 al 27, hem organitzat tallers canviant completament la dinàmica diària de l'escola, hem canviat els llibres per parets, els bolis per pinzells, el negre de les pissarres pels colors de la vida....

Els d'Infantil simulant les tècniques que empen els pintors que hem estudiat, hem fet collage i siluetes, pintar cares (tècnica Warhol), màgia amb colors (Pollock)... i expressió corporal amb música perquè no es pot oblidar els grans compositors que es relacionen amb l'artística.



Els de primer cicle hem creat vaques amb envasos reciclats, amb la plastilina i altres materials hem fet uns quadres meravellosos, també simulant els grans pintors impressionistes partint d'una obra petita hem ampliat fins a un din-A3.



Segon cicle, en klimt, en Gaudí...dos grans pintors, d'ells hem après moltíssim i n'hem intentat fer alguna obra, el drac del Parc Güell, l'Arbre d'en Kilmnt.



I els grandolassos, de 3r cicle, hem fet obres grandioses...escultures amb material de rebuig, poemes partint d'una imatge i paraules soltes, paisatges i bodegons amb unes elaborades i originals vases...

A més de tot això, hem tengut temps de pintar les parets exteriors del pavelló que donen al nostre pati, les parets del pati d'Infantil i...fins i tot gaudir d'un espectacle superadequat a l'Auditori (gràcies a una subvenció de l'Ajuntament).

Ja ho sabeu, si voleu veure algunes petjades del que encara queda no dubteu a passar per l'escola...Vos esperam !!!

També volem aprofitar per donar les gràcies a les persones que ens han ajudat a fer qualche taller i a totes les que ens han visitat, grans artistes de Porreres. A tots moltes gràcies.





Foto: col·lecció particular d'Antoni Mesquida Gornals . Any aproximad 1952-53.

Antic bar de *sa Llosa* situat on ara és l'oficina de la Caixa de Balears "Sa Nostra".

D'esquerra a dreta: Tomeu Mesquida, *Gotloma*, Margalida Gornals, *Coves*, Miquela Gornals, *Coves* amb n'Antoni Mesquida Gornals en braços i na Maria *Sagueres*. El que està a la barra és el pare d'en Tomeu Barceló, *Terribble*. El que seu és n'Antoni *Coves*.