

COSES D'ALBONS

QUI SOM I QUÈ FEM?

Núm. 38 – OCTUBRE 2024



Foto: Anna Blanch

SALUTACIÓ

Benvinguts tots i totes!

Tornem amb **Coses d'Albons**, la revista amb la qual intentem deixar testimoni del que ha passat i està passant al poble, així que, si voleu dir la vostra, us animem a col·laborar amb nosaltres perquè Coses d'Albons sigui cada vegada més interessant. Estarem encantats de incorporar-les al pròxim bulletí. Animeu-vos i envieu-nos-les al mail cosesdalbons@gmail.com

En aquest número comptem amb la col·laboració de l'Anna Blanch, la Teresa Oliveres, la Mar Hostench, en Pere Gènic, la Maty Blanes, Robert NB, la Núria de Can Parlavà, la Carme Osan, Run-run, la família Solivera, la Rosa de Cal Moreno, l'Àngels Recasens, en Fidel del Castillo i l'Ajuntament d'Albons.

Moltes gràcies a tots. Esperem que us agradi!



Foto: Teresa Oliveres

L'ESTIU EN FOTOS



Lágrimas de Sangre, La Tropical, La Masovera Barbuda, Orquesta Mitjanit, la Coral de la Tallada i ballada de sardanes van ser protagonistes a la Festa Major del poble.



Fotos: Mar Hostench



Els guanyadors del concurs de botifarra: 1ers Joan Motjé i Jaume Gibert; 2ns: Jordi Chávez i Fernando Palma; i 3rs: Josep Ferrer i Joan Font.



Swintònics, música per gaudir de la nit a l'estiu.





A la cantada d'havaneres a càrrec de Oreig de Mar no podia faltar un bon cremat.



Amb el cinema a la fresca vàrem gaudir de la pel·lícula italiana més taquillera de la historia: Un italiano en Noruega.



Per acomiadar-nos d'aquest calorós estiu amb bona musica i millor ambient, varem gaudir d'un bon concert amb Dawise, music del poble que cada vegada s'està fent més conegut al panorama musical.



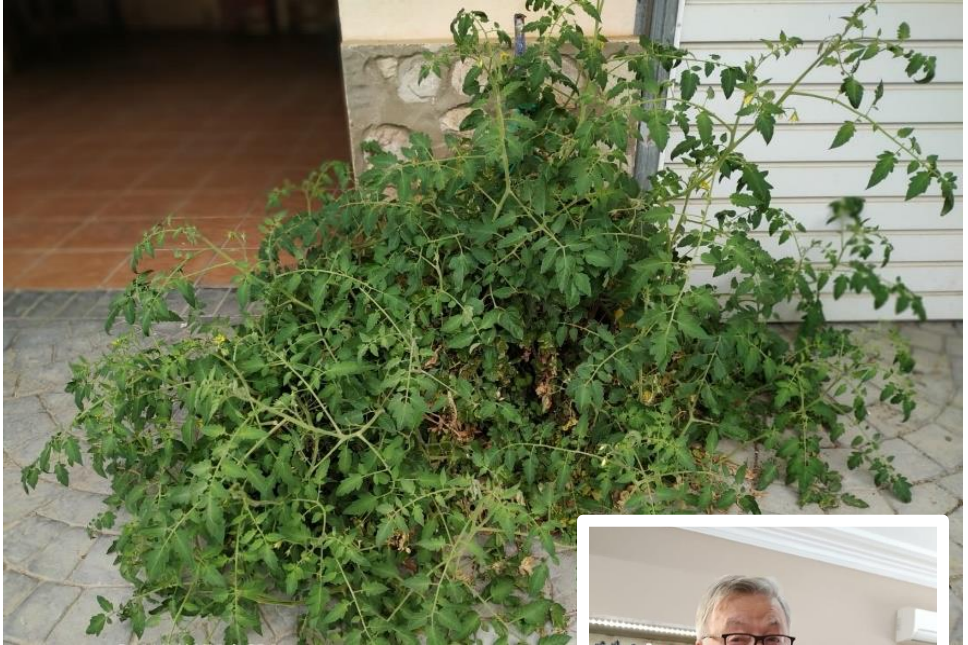
Com cada any, la diada va reunir als veïns dels pobles que envolten el Puig Segalar



FENÒMENS PARANORMALS

Una història ben curiosa que ens fa arribar en Pere Gènic: una tomatera que no l'ha plantat ningú ha sortit en mig de les portes del seu garatge, no pas a l'hort!

I per ara ha agafat més de 90 tomates. Es molt curiós el fenomen. Aquesta és la mare dels... tomàquets. (Foto: Maty)



EL PUNT AVUI+

Albons, Juià i Vilablareix encapçalen el llistat dels pobles que més recollida selectiva fan

MEDI AMBIENT

Vilablareix, Juià i Albons, líders en recollida selectiva

Maria Saguer
SANTA COLOMA DE FARNERS

Albons, Juià i Vilablareix són els municipis de tot Catalunya que més recollida selectiva de residus van dur a terme durant el 2023. Així ho va exposar ahir al mati el director de l'Agència de Residus de Catalunya (ARC), Isaac Peraire Soler, que va presentar els resultats del balanç de la gestió dels residus municipals del 2023 a la seu del Consell Comarcal de la Selva, a Santa Coloma de Farners. En concret, el poble d'Albons lidera la llista del sistema de recollida porta a porta amb el 98,9%, per davant de Juià (92,4%) i Vilablareix (92,2%).

Per contra, a la llista de municipis que menys recollida selectiva van fer durant l'any passat també trobem dues localitats gironines. Una és Maçanet de la Selva, amb el 18,4% i en la tercera posició de tot el territori català (la superen Cabrera d'Anoia amb el 13,5% i Figols amb el 10%). L'altre municipi és la Selva de Mar, que ocupa la cinquena posició amb el 20%.

Pel que fa a les comarques gironines que més reciclen, la llista l'encapçala el Pla de l'Estany (56%), seguit del Gironès (54,9%), la Garrotxa (54,2%), el Baix Empordà (51,5%), el Ripollès (48,2%), la Selva (47,6%) i, finalment, l'Alt Empordà (44,4%). En aquest



El director de l'ARC, Isaac Peraire, a la roda de premsa a Santa Coloma de Farners ■ CEDIDA

punt, destaquen especialment el Pla de l'Estany i la Selva com les comarques de tot Catalunya que més han crescut durant el 2023. En concret, la primera ho ha fet del 14,02% i la segona, del 9,38%, respecte de l'any 2022. En aquest sentit, Peraire ha volgut destacar la "bona feina" que s'ha fet al territori gironí

per la millora de les dades de recollida selectiva. Finalment, en relació a la llicència mediambiental de l'abocador de Solius, el director de l'ARC va explicar durant la roda de premsa que esperen que cap a finals d'aquest any puguin tenir la llicència mediambiental per a la planta. "Ara mateix no hi ha novetats, però sabem

que es tracta d'un tema sensible i que nosaltres hem abordat amb els ajuntaments. Vam poder resoldre el tema de l'abocador i ara estem fent tot el suport i acompanyament per a la transparència a l'hora de saber què es fa amb els residus de Solius, a més de seguir els tràmits per tenir resposta de la llicència." ■

ALBONS

2^a Exposició de bolets

27 D'Octubre 2024

Obert de 10 a 20

Sala d'exposicions

Baixos Ajuntament

Local dones D'or

Organitza Ajuntament

Assessorament tècnic

Associació micològica

Joaquim Codina



Ajuntament D'Albons



AMJC

Recepta original

Es deia Miquel Paredes i no m'havia caigut mai bé.

Les nostres vides s'havien creuat anys enrere, una tarda plujosa de tardor un raig de llum el va il·luminar de cop i volta, en passar pel meu costat. Fins aquell moment no l'havia vist mai malgrat, segons vaig saber més tard, érem pràcticament veïns.

En Miquel Paredes era un ésser transparent, anodí, d'aquells tipus de persones que circulen per la vida sense pena ni glòria, dins del més pur anonim. No li vaig conèixer parents, ni parella, ni amics... Semblava que ningú se'n adonés que respirava al nostre voltant. I ell sense denotar ni un bri d'il·lusió que podés donar sentit a la seva vida. Quan més me'l mirava, més se m'encongia l'ànima i més pena m'inspirava.

Segurament per això vaig poder matar-lo sense cap mena de remordiment.

En Miquel Paredes esperava cada tarda l'autobús a la mateixa parada. Allí estava sempre, palplantat, pàl·lid i poca cosa, les espatlles encorbades, la mirada grisa i polsegosa, trista, sense vida, una mirada perduda que no aixecava mai de l'asfalt. Quan caminava ho feia amb lentitud, arrossegant unes passes cansades i curtes que semblaven carregar una tristesa infinita, tota la tristesa d'aquest món.

Amb el temps vaig descobrir que vivia sol, en un àtic del carrer Aribau, una casa de l'eixample barceloní que havia heretat de la seva mare. Jo sol em vaig imaginar la pel·lícula: segurament una dona vídua que el devia haver criat com l'únic home de casa, projectant en ell totes les frustracions i les figures masculines inexistents dins la llar -espòs, confident, fill... - i ell anant-se fent gran, cada cop més frustrat, cada cop més lligat a una mare vella, depenent, potser malalta fins a la mort, cada cop més trist, cada cop més gris... Els seus costums eren rutinaris, repetitius i lliures d'emocions.

M'entristia veure com el calendari corria aliè a la seva vida i passava les pàgines com els anys veuen passar les estacions, sense consciència de l'esdevenir del temps que lliscava al seu voltant,

inexorablement. No hi havia res que justificués la seva miserable existència; va ser aleshores, quan vaig ser conscient d'aquest fet, que vaig prendre la decisió.

L'havia d'ajudar com fos.

Una tarda d'hivern el vaig seguir i vaig picar a la seva porta. En Miquel Paredes la va obrir sense cap desconfiança. Els seus ulls, d'un blau aigualit, em van obsequiar amb una mirada agraïda. Era com si m'estigués esperant des de feia temps. I allí mateix, sense paraules prèvies, ni presentacions, ni excuses, vaig clavar-li el meu ganivet de carnisser al ventre: una, dos, tres, incomptables vegades... Ell em seguia mirant. Els seus llavis no es van desenganxar, no van pronunciar cap mot, cap crit, cap queixa, cap pregunta i va ser aleshores quan, en un instant fugisser, em va semblar veure un primer fil de vida en aquells ulls deserts i ja gairebé apagats. Una vida que se li escolava a poc a poc...

En Miquel Paredes va morir entre els meus braços i crec poder afirmar que va ser feliç amb la meva abraçada, una abraçada càlida i sincera.

Hàbilment i amb molta cura, el vaig esbocinar durant tota la nit. En vaig fer uns tallets fins i uniformes que posteriorment vaig adobar amb sal, pebre, una multitud d'herbes aromàtiques i el millor oli d'oliva de la meva collita particular. Mai una carn m'havia quedat més tendre i sucosa...

L'endemà vaig portar els pots a la meva parada del Mercat; ja se sap, les conserves casolanes tenen molt d'èxit avui dia, acostumen a ser molt apreciades. Amb el nom de "*Tall rodó M. Paredes (recepta original)*" me les treien de les mans.

Ell, inexistent fins a la transparència durant tota la seva vida, al final s'havia convertit en el més apreciat, el més desitjat i més valorat per tots.

Carme Osan

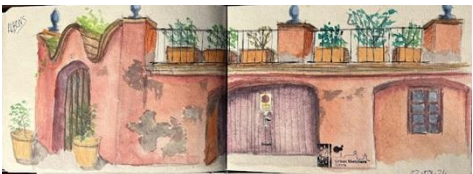
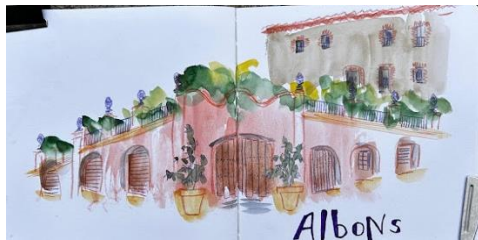
URBAN SKETCHERS GIRONA

Urban Sketchers Girona és un grup d'aficionats al dibuix i pintura ràpida que es dedica a visitar diferents pobles de la nostra geografia on fan el que denominen trobada de les tardes de dibuix estiuenques. La tarda del 22 d'agost varen triar el nostre poble, Albons.

Després d'una passejada ràpida pel poble a la recerca d'un lloc que els convidés a seure i dibuixar, sorpresos amb el nombre de cases pairals i racons bonics, es van posar mans a l'obra. Gràcies per triar-nos i felicitats per les vostres obres d'art.



Amb el seu permís i el nostre reconeixement, us mostrem algunes de les seves obres.



MARXA NOCTURNA 2024

Un estiu més l'Ajuntament d'Albons amb el suport d'Albons Run Run, va organitzar la marxa nocturna. Aquesta va tenir lloc el dia 17 d'agost, coincidint amb una nit clara de lluna plena (o gairebé).

Les inscripcions es van fer pel canal de Curses.cat i presencialment el mateix dia de la caminada. En total van participar 171 persones, entre elles n'hi havia del mateix poble d'Albons i dels pobles dels voltants.

Els participants van poder gaudir d'una ruta i unes vistes magnífiques des del Puig Segalar de nit, i allà mateix es varen trobar amb un avituallament amb fruita, fruits secs i diferents begudes per a tots els gustos. En acabar la marxa, de 9 quilòmetres, es rebien als participants al pavelló esportiu amb una sardinada i cremat per tothom. Les sardines eren fresquíssimes, acabades d'arribar de l'Escala, que van ser gentilesa de la Confraria de Pescadors.

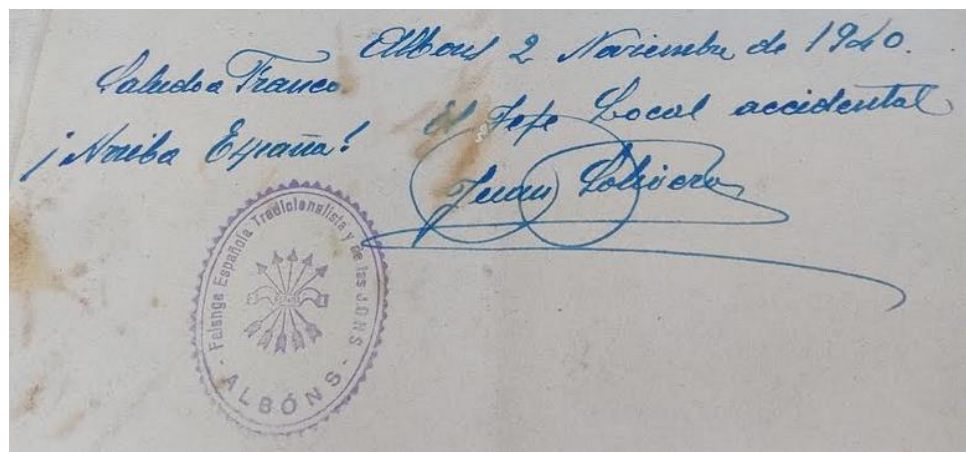
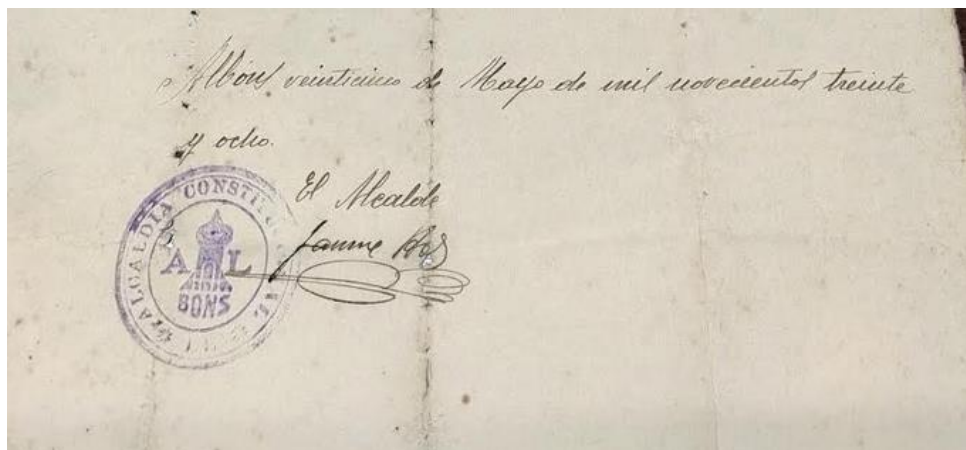
Com sempre, agraim molt sincerament l'ajuda dels col·laboradors i col·laboradores, sense els quals no podríem organitzar la caminada nocturna d'Albons.

Fotos: l'avituallament al Puig Segalar; l'Iris i la Dolça a punt per la sortida; i en Josep Negre, l'Epi i en Jordi preparant les sardines.



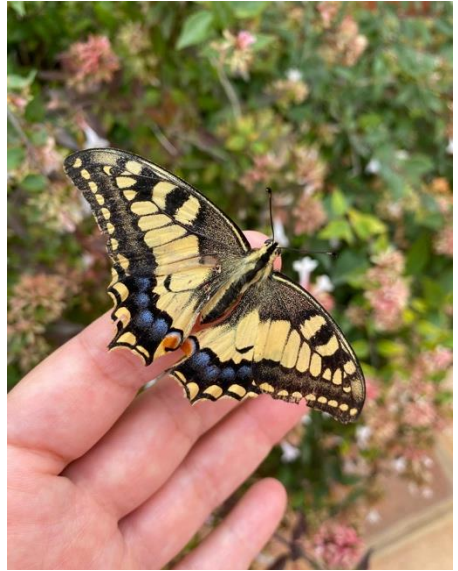
ELS TEMPS CANVIEN

La família Solivera ens fa arribar aquesta curiosa “col·lecció” de segells de l’Ajuntament d’Albons al llarg dels anys 20, 30 i 40.



PAPALLONES A CASA NOSTRA

No ens podem resistir a mostrar-vos aquestes boniques fotografies de papallones que ens envia l'Anna Blanch.



Recordeu que encara sou a temps de participar al tercer Concurs de Relat Breu d'Albons.

DIVENDRES 25 OCTUBRE - 20H
LA SALA - ALBONS
Plaça dels Donants de sang

Que és i per a què serveix
L'ASTROLOGIA




Que ens diu una
CARTA NATAL

XERRADA GRATUÏTA
Organiza: **Silvia Marty**
Comunicadora, Coach i Astrologa

Col·labora: **Ajuntament d'Albons**


★ No cal tenir coneixements d'Astrologia.

I d'aprendre una mica més sobre astrologia.




3r Concurs
**Relat Breu
Albons 2024**

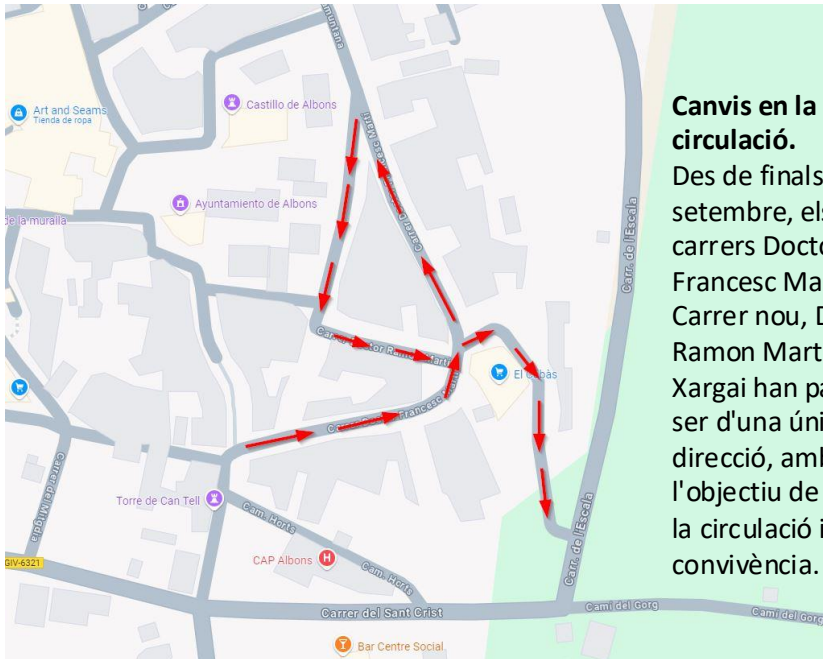
Tema: *L'Empordà* - 2000 paraules màxim
Lliurament per correu electrònic:
cosesdalbons@gmail.com
Fins el 30 d'Octubre
Bases a www.albons.cat



COSES D'ALBONS



DES DE L'AJUNTAMENT



Canvis en la circulació.
Des de finals de setembre, els carrers Doctor Francesc Martí, Carrer nou, Doctor Ramon Martí i Mas Xargai han passat a ser d'una única direcció, amb l'objectiu de millorar la circulació i la convivència.

Amanida de patates

Ingredients:

1 kg de patates, 1 ceba, 100 gr cansalada fumada, 6 frankfurts, 2 iogurts naturals, 1 pot mostassa, sucre, sal, pebre i oli.

Preparació:

Bullim les patates amb pela i quan siguin fredes les tallem a daus. A part, amb un cassó amb oli fer la ceba a juliana a foc suau. A la paella posar la cansalada fumada tallat petita i donar-li unes voltes i treure. Passem una mica els frankfurts també tallats petits i reservem.

Fem una salsa amb: 2 cullerades de iogurt natural, sal, pebre, sucre, una cullerada de mostassa, oli i ben remenat.

Amb un bol gran hi afegim els ingredients i la salsa tot ben remenat amb cura que no s'aixafi. I deixem refredar a la nevera 3 hores.



Conill amb escamarlans

Ingredients:

1 conill, escamarlans, 1 llesca de pa, 300 gr tomata, 6 grans d'all, 50 gr ametlles torrades, 1 ceba, ½ tassa conyac, 200 gr fumet de peix, 1 cullerada pebre vermell, 50 cc de llet, canyella en pols, sal i pebre.

Preparació:

En una cassola amb oli fregim el conill salpebrat i amanit amb la canyella. Un cop daurat el retirem i fem la ceba que agafi color i afegim els alls sencers i la tomata que es vagi coent tot. I tirem una mica de pebre vermell i les ametlles torrades senceres també. També li afegim el pa torrat i anem remenant i lligant la cocció.

Afegirem el caldo i tornem posar el conill a la cassola i afegim la llet i el posem 30 minuts al forn. Passat aquest temps afegirem els escamarlans i el conyac i 5 o 10 minuts al forn.

Després prenen la salsa que ha quedat i la colem al "xino" que quedi ben fina. I tornem a posar-ho al foc que s'integri bé.



Bon profit!



Ajuntament d'Albons

Telèfon: 972 788 005

Atenció presencial limitada als dimarts i dijous de 10 a 13 h. Imprescindible demanar cita prèvia.



Correus:

De dilluns a divendres de 09:00 a 09:30h



Dispensari mèdic:

Dilluns: de 11,00 h a 14,00 h.

Dimecres: de 15,00 h a 17,00 h.

Divendres: de 8,00 h a 10,30 h.



Farmàcies

Bellcaire: 972 788 471

Verges: 972 780 034



Hospitals

Hospital de Figueres: 972 501 400

Hospital Josep Trueta: 972 940 200



Transport

RENFE: 902 320 320

SARFA: 902 302 025



Serveis Especials Generalitat

Emergències: 112

Violència de Gènere: 016

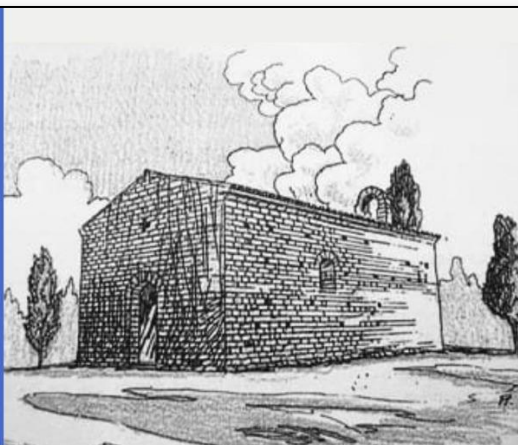
Bombers: 112

CatSalut: 061

Gencat.cat: 012

Ajuda a nens i adolescents: 900 202 010

SANT GRAU ALBONS 2024



DISSABTE 12 D'OCTUBRE

17:00 h · A la sala

“ALBONS 1930: PAGESIA I GERMANOR”

Documental de recuperació de la memòria oral

17:00-17:15h Presentació

17:15-18:15h Projectió del documental

18:15-18:30h Homenatge i entrega de presents

18:30-19:00h Pica pica

23.30 h · A la sala

NIT JOVE a càrrec de l'Associació Joves Albons
Pre-party Session i després **RYNA DJ i CALVINS**

DIUMENGE 13 D'OCTUBRE

Al matí, tradicional pujada a l'ermita de Sant Grau

12:00h Ofici solemne acompanyat de la Cobla Principal de Banyoles i tot seguit 3 sardanes. A l'acabar pisolabis.

15:00h Dinar popular a l'explanada de l'ermita de Sant Grau. Hi haurà taules i cadires. Opció de plat de fideuà a 14 € amb compra prèvia del tiquet a l'Ajuntament i a les botigues fins al 9 d'octubre.

17:00h **Concert del grup “OCALY”** dins la capella de Sant Grau amb “MÚSIQUES DEL MÓN”.



Ajuntament
d'Albons

JOVES ALBONS

Amb el suport de:



Generalitat de Catalunya
Departament de Drets Socials
Direcció General de Joventut