Ferrando i Abril impulsen un estudi sobre la República, la Guerra Civil i la postguerra al poble

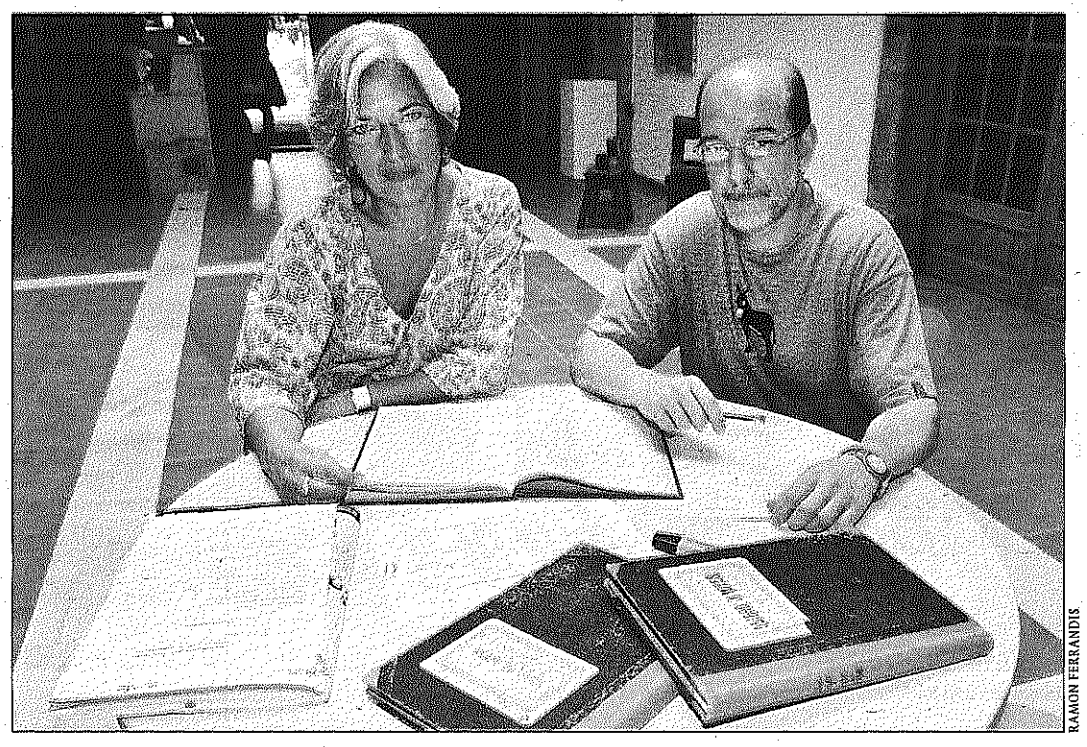
Dos historiadors investiguen els 20 anys 'oblidats' de Sant Celoni

Sant Celoni

Laia Coll

Sant Celoni vol recuperar la memòria històrica de la República, Guerra Civil i la postguerra al municipi; un període de pràcticament dues dècades que durant més de setanta anys ha quedat a l'oblit per un possible pacte de silenci de l'època, i de la por de les famílies d'explicar el que va passar als seus. Els historiadors Josep Maria Abril i Fina Ferrando encapçalen un grup de voluntaris que treballaran per recuperar la memòria històrica des de 1931 fins a principis dels anys cinquanta; començaran la recerca amb entrevistes a testimonis de l'època.

Una de les línies que s'intentarà destapar amb el grup de treball (arran del viatge que cinc alumnes de l'IES Baix Montseny van fer el passat mes de maig a Mauthausen) és la historia dels sis deportats celonins al camp de concentració austríac i a un dels seus subcamps, Gusen. De moment, la investigació es troba en una fase molt inicial que ha consistit en la comprovació de diverses dades als actes de l'Ajuntament, al padró i al registre civil. Properament s'intentarà reconstruir la història dels deportats amb entrevistes als familiars.



RAMON FERRANDIS

Fina Ferrando i Josep M. Abril, aquest dimecres a la Rectoria Vella de Sant Celoni

Joan Serra Monrabà, Josep Dalmau Rovelló i Josep Rosés Badia van ser tres dels depurats que van sobreviure; Jaume Illa Pujadas –nascut a Vallgorguina però resident a Sant Celoni des dels anys 20–, Josep Pahissa Bruguera i Martí Soler Barlet –que van néixer a Sant Celoni però després van marxar a viure fora del municipi– van morir. Monrabà, Dalmau, Rosés i Illa van ser regidors de l'Ajuntament de Sant Celoni entre els anys 1936 i 37. Els tres supervivents, que un cop alliberats van exiliar-se a França, tenien un denominador comú i és que els tres sabien oficis. Possiblement, el fet de que no haguessin de treballar transportant pedres –una de les feines més dures i sacrificades– va ser una de les claus perquè sobrevisquessin, segons apunten els historiadors.

Ferrando assegura que és important recuperar la memòria històrica per "reconstruir la nostra història, saber què va passar i poder entendre coses de Sant Celoni i retre homenatge a aquesta gent que ha estat a l'oblit". L'Ajuntament posarà una placa en homenatge i reconeixement als deportats celonins al camp de Gusen –on van morir Pahissa i Soler– en un proper viatge.

Aromes de Celler

Aromes de Celler

Un nou concepte a la zona del Vallès. Un restaurant amb el seu propi celler i botiga gourmet a disposició dels clients.

A finals del 2010, obria les portes Aromes de Celler, que més que el nom del local és la marca d'un projecte. A Llinars del Vallès (av. Pau Casals, núm. 45), un gastrobar on gaudir de menús de dimarts a divendres de plats allunyats d'allò quotidià però a la vegada casolans per un preu molt atractiu (9,95 euros), i una carta per als divendres nit, dissabtes i diumenges.

Fran Sotos, un apassionat emprenedor, amant de la cuina casolana i sofisticada alhora, amb el suport d'en Josep Maria, professor de cuina i cuiner de renom, han donat un toc molt especial a una cuina de sempre, amb la presentació d'uns plats amb un toc molt actual.

Arriba Sant Joan!

Aromes de Celler inaugura la seva terrassa d'estiu al millor estil urbà de Barcelona... en ple carrer!

Vol ajudar amb grans ofertes en els seus millors caves per acompanyar la nit de Sant Joan, perquè sigui una nit especial, de qualitat, però sense que la nostra butxaca se'n ressenti.

Imperial de Gramona, III Lustros, Berdié, Agustí Torelló, Privat, Anna de Codorniu... i l'estrella del local, Brut Nature Aromes de Celler per només 3,5 euros l'ampolla.

El seu plat fort? La seva cuina plena de productes de primeríssima qualitat, plats amb dedicació, elaborats amb mètodes de sempre i presentació actual; patates *al montón* (plat de patata cuita a foc lent amb oli d'oliva verge de Cabacés, saltejat amb una gran varietat d'opcions i amb un ou fregit de granja estrellat), Lacón a la gallega, la seva varietat d'ànecs, canelons, bou, bacallà, etc.

Les seves postres estrella: Chocoli, gelat de xocolata negra, amb oli d'oliva i sal de Maldon... sempre hi caus!

El client decideix quin vi prendre des de l'interior de la seva bodega i si en sobra... se l'emporta.

I si el formatge artesà de Es Llombars de la fusta de formatges li ha agradat... se l'emporta d'El Mercat (la nostra botiga).

Un ventall d'opcions per fer més amens els seus detalls; tast de vins per a grups i empreses, presentació de bodegues, maridatges de totes les varietats, degustació de ginebres, tast de cerveses...

Un sommelier, un bàrman i l'equip de cuina completen aquest projecte innovador a la zona.

www.aromesdeceller.com

Tel. 93 841 04 71

Avinguda Pau Casals, 45 - 08450 Llinars del Vallès - Tel. 93 841 04 71 - www.aromesdeceller.com