



P. Vostè també ha estat cooperant internacional a Colòmbia, com valora aquesta tasca?

R. Vaig estar sis mesos vivint i treballant per un projecte d'agermanament entre les ciutats de Lleida i Llérida. Lleida va fer una casa de la cultura, que té el mateix paper que té el Casal d'Alpicat, que és aglutinar i dinamitzar el teixit social de la població. I jo vaig anar a fer un estudi dels diversos sectors a nivell esportiu i d'altres aspectes.

P. Què és més difícil: pujar a l'Everest o ser cap de secció d'esports de la Paeria?

R. És més agradable fer una expedició a una muntanya. És diferent la pràctica esportiva de la gestió esportiva. Has de fer molta pedagogia amb les entitats, saber escoltar, saber gestionar uns diners per a tota una ciutat. I jo, com que estic una mica assilvestrat, em trobo més a gust a la muntanya.

Que sigui una entitat que es formi i no es conformi.

Els tibetans diuen que dels cims més alts es veuen horitzons més llunyans.

P. Quin consell li donaria a la Junta del nou Grup Excursionista d'Alpicat i que li diria a la gent que hi entrés a formar part?

R. Penso que en una població com Alpicat, un grup excursionista ha de ser un lloc de relació, de trobada, d'intercanvi, no tan sols de la muntanya, sinó de molts aspectes. Han de conèixer i estimar la natura i sobretot ser molt conscients amb el medi ambient.

P. Per finalitzar, com és el leti?

R. Jo no l'he vist, malgrat que diuen que en un monestir situat al vessant nord de l'Everest hi ha una part del seu pelatge. El leti el tenim cada un dintre nostre i ens treu el pitjor.



Centre telemàtic

La finalització de la segona edició dels cursos d'informàtica del Centre Telemàtic dona lloc a la planificació de nous cursos de cara al mes vinent. Aquests es difondran a tots els veïns per mitjà de pregons i butlletes informatives.

A més a més, s'estan realitzant cursos d'informàtica amb la col·laboració d'Unió de Pagesos, amb l'objectiu de fer arribar les noves tecnologies al sector agrari.

Per altra banda el Centre Telemàtic treballa en la integració dels plans d'ocupació a les noves tecnologies, realitza cursos d'iniciació a la informàtica. Tot plegat té la finalitat que cap veí d'Alpicat pugui quedar-se enrere en el món informàtic.

Creiem en les possibilitats de la gent i creiem que si es vol, es pot. Així, ens han deixat constància tots els alumnes que han passat pel Centre Telemàtic i que, amb ganes d'aprendre coses noves, han anat superant els diferents cursos que es van realitzant.

Des del Centre Telemàtic animem a tothom perquè participi en aquest projecte, que té com a únic objectiu i finalitat fer arribar, de forma fàcil i entenedora, les noves tecnologies a les seves vides, independentment de l'ús quotidià que se'n faci.

A la pàgina web <http://www.centrotelematicalpicas.com> podeu trobar informació, així com horaris, cursos, fotografies, un fòrum d'opinions i enllaços a altres entitats del poble. El telèfon del Centre Telemàtic d'Alpicat és el 973 736 036.

Us hi esperem!

Llorenç Besa





El Trull



El Jeroni, de cal Quim del Pollo, amb la furga, burxa pel caneller del trull

Anys enrere, la vinya, força estesa pels trossos del nostre terme, era un element habitual del paisatge alpicatí juntament amb els cereals i les oliveres.

La majoria dels pagesos, amos de poques terres, per tal d'aprofitar al màxim el sòl cultivable i augmentar el rendiment de les terres, plantaven els ceps a les espones dels bancals. El raïm que produïen servia per elaborar vi casolà que era consumit per la família al llarg de l'any. Cap a mitjans de setembre, la flaire avinagrada que s'escampava pels carrers de la vila indicava que la verema ja havia començat.

Un element relacionat amb aquesta activitat i peça indispensable en la producció del vi era el trull.

El trull era una mena de dipòsit subterrani, excavat a terra, de forma cilíndrica, cobert per una volta hemisfèrica acabada amb una obertura circular que es tancava amb una tapa de pedra. El sostre, la base i les parets estaven revestits amb rajoles rogenques de ceràmica envidreïda. El trull estava edificat al costat del celler, que era el lloc de la casa destinat a guardar els recipients (botes, bocois i vaixells, aquí anomenats *vixells*) on es conservava el vi.

A les cases que tenien trull, també hi havia la respectiva pitjadora, espai rectangular o quadrangular degudament enrajolat o cobert de

pedra on es xafava el raïm amb els peus, que connectava amb el trull. Algunes pitjadores estaven situades al carrer i en el moment de pitjar el raïm s'hi col·locaven unes fustes, aproximadament de mig metre d'alçada, per vorejar-les i tapiar-les pels costats. La majoria però, es trobaven dins de les cases, a l'entrada o bé en una habitació que donava directament al carrer a través d'una finestra.

Uns dies abans de començar la verema el propietari del trull es reunia amb aquells pagesos que no en tenien i s'associaven per portar-li el raïm. Entre tots decidien quan començava la collita, qui s'encarregava de netejar el trull i la pitjadora i si eren ells mateixos qui pitjaven el raïm o contractaven algú per fer-ho.

Quan el trull estava net, el forat fet a la part interior on s'havia de col·locar la canella, es tapava amb un plat ben collat amb guix i a continuació s'hi posava un feix de sarments perquè fes de filtre quan brollés el vi.

Els pagesos collien el raïm i el pesaven, antigament amb la romana i posteriorment a la bàscula municipal; després el traginaven amb les portadores i l'abocaven a la pitjadora; a continuació el pitjaven i el most i la brisa (pel·lofes, raspa i pinyols del raïm xafat) es tiraven dins del trull.

Quan ja havien finalitzat aquesta operació es

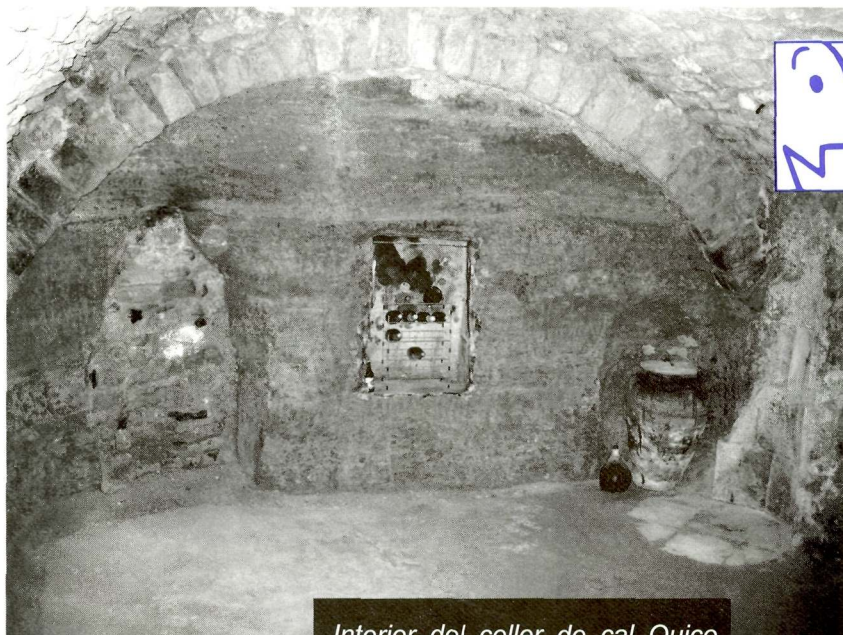


Celler de cal Quim del Pollo

tancava el trull amb una tapa de pedra que es collava amb cendra empastada o guix. Es deixava fermentar el most durant vint-i-un dies i llavors ja estava preparat per a ser trascolat, és a dir, ja es podia treure del trull. El dia triat per trascolar, que havia de caure en lluna vella, els pagesos anaven a buscar el vi. Amb la furga, ferro per a punxar el trull, es burxava pel caneller fins a trencar el plat perquè pogués baixar el vi nou. El vi es mesurava amb càntirs de dotze litres de capacitat, de manera que a cadascú li'n tocava un per cada dues arroves (20 kg) de raïm que hagués portat.

Els pagesos que a casa seva no podien donar cabuda al vi obtingut, el deixaven als bocois i bisells del celler del propietari del trull. Per tenir constància de la quantitat de vi manllevat, s'emprava una unitat de càlcul anomenada talla. Era una canya partida longitudinalment a cada part de la qual es feia una mosca, senyal marcat amb una incisió, per cada càntir que s'agafava. El pagès en guardava una meitat i el propietari l'altra, a fi de poder comparar-les totes dues en el moment de passar comptes. L'amo del trull rebia del pagès que usava els seus recipients un litre de vi per cada càntir que hi havia guardat.

Quan ja no quedava vi al trull es premsava la brisa. Abans de baixar al trull per extreure la brisa de l'interior, s'havia de fer sortir l'*amuó*, el gas produït per la fermentació. S'aixecava la tapa del trull i amb un sac o una borrasa es ventava a l'interior per tal de fer sortir el baf. Per comprovar que no quedava gens d'*amuó* a



Interior del celler de cal Quico (Puigverd de Lleida)



dins, es lligava una corda a un llum d'oli encès i es feia baixar lentament. Si s'apagava la flama encara n'hi havia i si es mantenia encesa ja s'hi podia descendir. Llavors la brisa es treia en coves i es passava a la premsa. Quan estava ben plena, es tapava amb fustes, es feia rodar el cargol amb totes les forces per comprimir la brisa i s'extreia tot el líquid que contenia. El vi que en sortia, anomenat premsat, era de menys qualitat i per aquesta raó es consumia primer per tal d'evitar que es fes malbé. El dia que es premsava es feia una alifara, en la qual prenien part tots els pagesos que hi participaven, per celebrar que havien finalitzat la feina col·lectiva de la verema.

