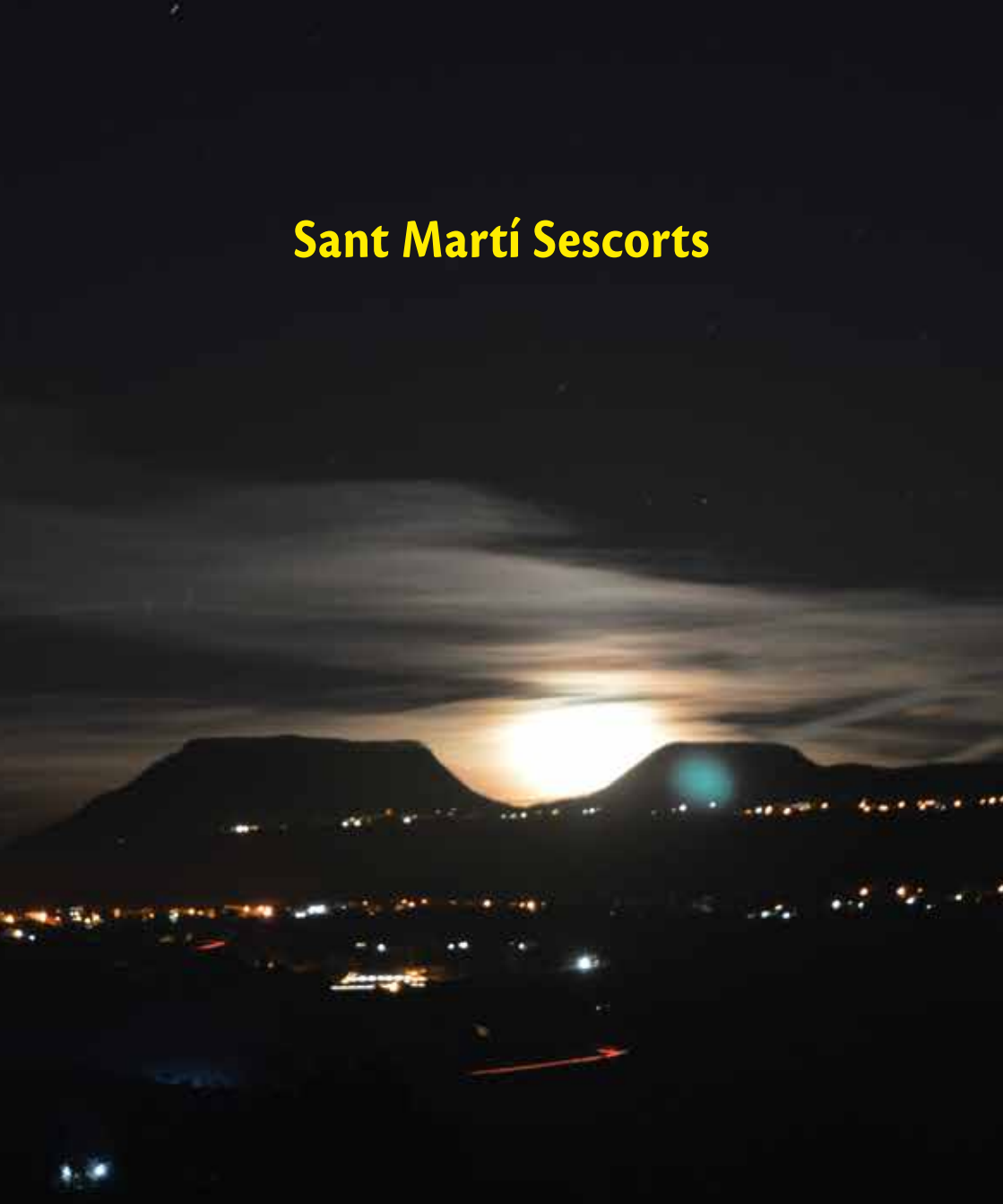
# Sant Martí Sescorts



# FESTA MAJOR 2019

# Benvinguts a la

# *Festa Major*

# de

# *Sant Martí Sescorts*

**Organitza:**

ASSOCIACIÓ DE VEÏNS
LA VEU DE SESCORTS
Podeu trobar-nos a

Ajuntament de l'Esquirol

# Salutació

## El temps fuig i els records de les festes majors es queden

La Festa Major arriba de nou al poble Sant Martí Sescorts. Per les primeres festes majors de l'any, puntualment, les comissions de festes de l'Esquirol i Cantonigròs ens van preparar un grapat d'activitats pausades i intenses per a tots. Els membres de les comissions, i a Sant Martí La Veu de Sescorts estan sempre engrescats per viure i fer reviure a tothom, tots aquells moments de gresca, joc, ball, música i cerimònies que estan lligades a la nostra terra i a la nostra gent. Passa a pocs pobles de Catalunya que en un municipi com el nostre es celebrin tres festes majors i tants aplecs. A l'Esquirol, celebrem la festa gran el dia 15 d'agost per Santa Maria, a Cantonigròs, la celebrem el 16 d'agost per Sant Roc i a Sant Martí Sescorts, la darrera festa major! l'11 de novembre per Sant Martí. D'aplecs en celebrem al Santuari de Cabrera, a Sant Julià de Cabrera, a Vilanova, a Santa Margarida i fins i tot, molts ens arribem fora dels límits municipals per assistir a l'Aplec de Sant Bartomeu Sesgorgues i a l'Aplec de Sant Corneli.

Malgrat que les festes més arrelades dels nostres pobles traspassen generacions i la memòria present, individual i col·lectiva de cadascú, cal insistir que no serien possibles sense el compromís de cada veí i veïna, la seva entrega voluntària i el seu esforç per recordar i ensenyar perquè celebrem i com celebrem cada festa major i cada aplec. El temps fuig per tots i totes, però els records es queden entre nosaltres. Ho fem! entre uns i altres mantenim cada pas de dansa, cada toc de flabiol, cada plat de germanor i cada tomb dels gegants perquè des de l'inici fins a la fi de cada festa tot pugui quedar escrit, plasmat o dit en algun text, imatge o paraula.

Fem que les nostres festes més importants i emmarades de tradició siguin grans festes de germanor i fem quequedin en el record de tots perquè cada any siguin mésviscudes i més celebrades!

**Bona Festa Major!**

**Àlex Montanyà Rifà**
Alcalde

# La negra de Banyoles

Xerra arreu, que si això, que si allò, que si lo altre. Quin escàndol!

Va córrer el rumor que els seus cabells vermells van continuar creixent després de morta, caragolant-se entre els versos manuscrits i mal escrits del seu desamor.

La Maimouna Kebe va marxar del Senegal amb vint-i-un anys per anar a viure amb el seu marit, un cosí gairebé desconegut d'uns quaranta que vivia a Banyoles, a qui feia anys que no veia.

A vegades els camins del senyor Destí són inescrutables i la vida de les persones fa girs de cent seixanta graus.

La descoberta del sexe, no sabria dir-te jo si consentit, el món dels temps moderns, un país, gentada, un idioma nou, pràcticament inconjugable, impossible i impronunciable.

Tot com una revolta, com un estol d'ocells dins el pit espantats per un cop de porta.

El més semblant al camí de la selva era un caminet que marxava vora estany enllà. Entre ombres i mal temps van passar els cinc anys més densos i tristos de la seva alegre i trista vida.

Malgrat la seva pell fosca, tenia els ulls clars i una mirada expressiva, preguntona i curiosa, a vegades perduda, a vegades tímida. La força innata d'una lluitadora.

De mica en mica, va aprendre a llegir la llengua autòctona, el nom dels carrers, les indicacions bàsiques i la toxicitat dels diners europeus.

Ho recullo del conegut poema de l'Elionor, per ser, potser, una història prou paral·lela.

Aquesta protagonista es va casar per força, sense poder triar. Sense amor. Va tenir fills i néts, tots negres amb els ulls clars i una mirada...

Van anar a l'escola catalana i van tenir amics i amors blancs. A la seva àvia, se li negaven els ulls quan els veia. Ells passen, però a ella li encantava parlar-los-hi de la seva terra nadiua.

Tot això ho escric perquè avui s'ha mort la Maimouna Kebe, una ningú més. Una desapercebuda plena de peculiaritats.

Ara com ara el seu cos es desfarà dins un nínxol entre altres mils però, si hi ha cel, el seu esperit hi anirà segur.

Tal com li deia l'Albert Pla al seu estimat Antonio: Maimouna, aquest petó és per tu.

**Xevi Autet**

# Alegrem-nos que és Festa Major

Alegria que ningú no ens pot prendre, alegria que ens uneix i alegria que compartim posant-nos en la marxa, i de cap al futur, fent història de la nostra Història del poble i Església de Sant Martí Sescorts.

La Festa Major ha de ser un lloc teològic i teofànic, és a dir, un retrobament cultural i eclesial on Déu es manifesta i sentim la seva presència enmig nostre. Per això, moguts per l'Esperit de Déu i seguint els passos de Sant Martí de Tours, el Bisbe poderós, celebrem la Festa Major de Sant Martí Sescorts, un poble que vol una Catalunya Triomfant i brillant de llibertat, doncs, una Catalunya independent.

Que Sant Martí de Tours ens encoratgi en la recerca de l'alegria veritable que vol saciar el nostre cor i ens acompanyi en el nostre camí terrenal.

Que tinguem tots una boníssima Festa Major!!!

**Paul Badibanga Mudimina**

Rector

## 9 de novembre - dissabte

**Al vespre - a les 21 hores**

# SOPAR DE FESTA MAJOR

**Lloc: Sala de l'edifici Ca la Salut**

**Aquest any esperem que ens ho passem tan bé com l'any anterior.**

**Cal que feu la vostra reserva abans del dia 6 de novembre a qualsevol dels següents telèfons:**

**Albert Pellicer: 609 886 484 (vespres)**
**Agustí Esturi: 636 930 915 (vespres)**

I després passarem una bona estona amb en

## JAVI PRINCEP

Tot seguit hi haurà concert amb el grup de música

## MAMT'S

## 10 de novembre - diumenge

**A les 11:30**

**Presentació dels estudis fets a l'església romànica de Sant Martí a càrrec de l'Arquitecte Xevi Claparols.**

## 11 de novembre - dilluns

**A les 11:00 hores**

## OFICI SOLEMNE

**amb l'acompanyament musical del**

**Cor de Rocaprevera**

**Tot seguit**

## VERMUT POPULAR de Festa Major

# 16 de novembre - dissabte

**A les 21:00 hores**

## TEATRE AL CENTRE

**Els Joves Martinencs representaran l'obra:**

## "Ens ha caigut la sogra"

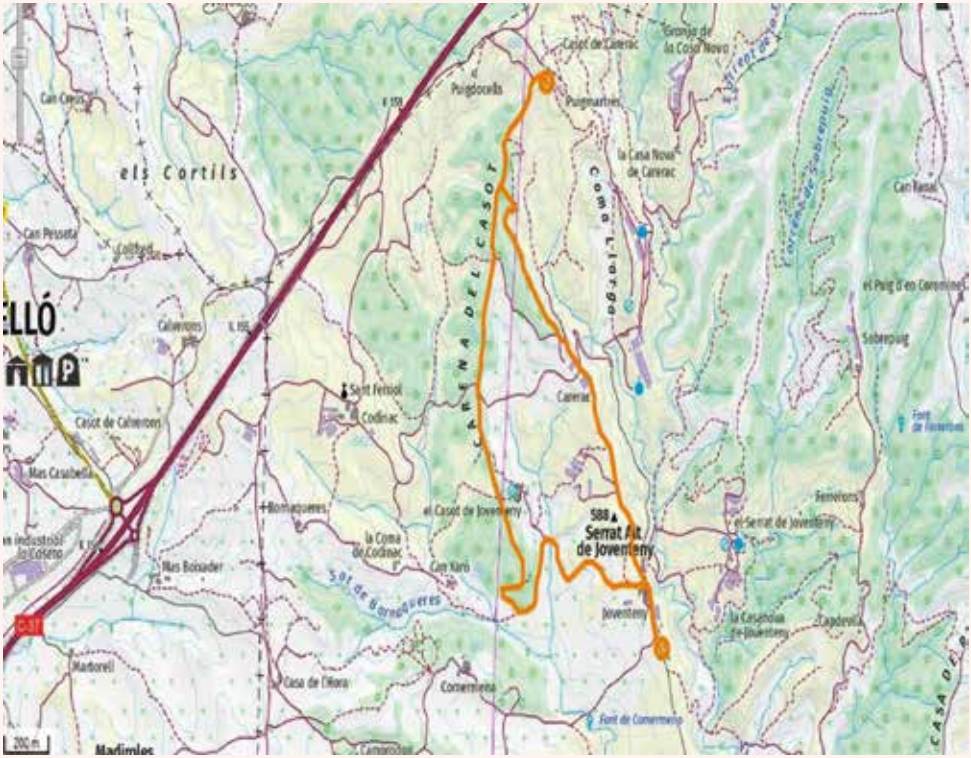
**de Lluís Coquard**

**Repartiment:**

**Montse: Laura Riera**
**Jordi: Marc Domenech**
**Joana: Gemma Baulenas**
**Àurea: Cecilia Bush**
**Isabel: Cristina Rubió**
**Ferran: Abel Rubió**
**Francina: Aina Sala**
**Quirze: Ramon Camps**

# 17 de novembre - diumenge

## CAMINADA POPULAR




**A les 9:30. Inscripció i pagament**
**A les 10:00. Sortida**
**Lloc d'Inici i finalització caminada: Juvanteny.**
**Recorregut aproximat: 5 Km**

**Cal fer reserva als telèfons:**
**Montse Camps: 650 276 212**
**Preu: 5 euros.**

Us hi esperem!!

# 23 de novembre - dissabte

A les 21:00 hores **HAVANERES**

Amb **"ELS HAVANEROS DE L'ESQUIROL"**

Que ens faran passar una bona estona amb un recital de les seves cançons.
A la mitja part hi haurà Rom Cremat pels assistents.

Al finalitzar: **FI DE FESTA**

# 24 de novembre - diumenge

A les 10 del matí

## SANTA MISSA

Seguidament

## ESMORZAR POPULAR

amb xocolata desfeta pels
més llaminers i pa torrat
amb arengades i cansalada
a la brasa.

Durant l'esmorzar, els més petits podran gaudir amb els castells inflables que hi hauran instal·lats.

També ens acompanyaran els

## GEGANTS DE L'ESQUIROL I RODA DE TER

S'aprofitarà per cobrar la quota anual als socis que com cada any serà de 5 euros i es sortejarà un pernil cedit per

**COMERCIAL PELLICER**

# 24 de novembre - diumenge

A les 18:00 hores

## TEATRE AL CENTRE

Els Joves Martinencs representaran l'obra:

## "Ens ha caigut la sogra"

de Lluís Coquard

Repartiment:

Montse: Laura Riera
Jordi: Marc Domenech
Joana: Gemma Baulenas
Àurea: Cecilia Bush
Isabel: Cristina Rubió
Ferran: Abel Rubió
Francina: Aina Sala
Quirze: Ramon Camps

# COL·LABORADORS

l'HORTA
restaurant

Call de Can Baró, 2 - 08511 Tavertet
93 103 50 05 - info@lhorta.cat

grup Casacuberta

CASE IH
AGRICULTURE

**AGRICAT, SL**
Recanvis i Administració: C/Lleida, 8
Vendes i Taller: C/ Francesc Sant Client
PAE d'Osona - 08500 VIC
Tel. **93 889 55 00** - Fax 93 889 58 61
www.grupcasacuberta.com

PORK

SERVEIS GENÈTICS PORCINS

El Macià - 08510 Masies de Roda
Apartat núm. 14 - 08510 Roda de Ter
Tel. 93 850 04 11 Fax 93 850 03 75
A/e: gepork@gepork.es

Els festius a Pizzeria **El Pont**
Roda de Ter

pollastres
a l'ast
per endur-se
a casa...

**Pollastres a l'ast**
per encàrrec

93 854 21 04

Ca la Salut
Casa de menjars i begudes

Ctra. local Vic-Olot, 2 · 08569 Sant Martí Sescorts
Tel. 608 557 934

centre esportiu
HOOK SCHOOL

BOXA
FULL CONTACT
JIU-JITSU
MUSCULACIÓ
NUTRICIÓ

C. Vázquez Mella, 31. **MANLLEU**
Tel. 93 850 72 44
www.hookschool.com

EL PLANÀS
RESIDÈNCIA CANINA I FELINA
Tels. 93 885 66 07 - 608 44 86 84
08569 SANT MARTÍ SESCORTS

sanky
Pinsos naturals
www.sanky.es
Ctra N-152a, Km 70,300 - Tel. 93 886 19 44. 08503-GURB (BCN)

Compra-Venda
de Vehicles a la Carta

BOSCH Service

**Tallers Coromina, S.L.**
Passeig Sant Joan, 179 A
08560 MANLLEU
Tel. 93 851 13 78
tallerscoromina@bosch-bcs.com

Per a tot allò que el seu automòbil necessita!

grup Casacuberta

NEW HOLLAND AGRICULTURE

**COMERCIAL I AGRÍCOLA CASACUBERTA, S.L.**
C/Lleida, 8 - Vendes i Taller: C/ Francesc Sant Client
Parc d'Activitats Econòmiques d'Osona - 08500 VIC
Tel. 93 889 55 00 - Fax 93 889 58 61
www.grupcasacuberta.com

**CONSTRUCCIONS SELLABONA**

Miquel Sellabona

647 731 826
sellabonaconstruccions@gmail.com
www.sellabona.com
Camí Sant Joan de Fàbregues, 10, 2n
RUPIT

CAN GUITARRA

**PERE VILA CARBONELL, S.L.**
PINSOS COMPOSTOS
Ctra. Vic-Manlleu, Km. 3 - 08503 GURB
T. 93 886 42 13 - M. 608 94 73 61 - F. 93 886 93 80
canguitarra@gmail.com

**RODI MOTOR SERVICES**

C. Sogorb, 8 - Tel. 93 851 36 04
MANLLEU

Rotllada
PORQUETERS
IMMOBILIARIS

L'AGRÀRIA
cooperativa de torelló
Av. d'Osona, 18 - 08570 **TORELLÓ**
Tel. 93 859 07 31 - Fax 93 850 46 04

VERDAGUER I SERRAT
associats
Corredoria d'assegurances

LLEGUMS I POLLERIA
*Marta Vilardell*
**Mercat Municipal**
**Tel. 93 851 41 04**
**MANLLEU**

MIRCAR
CONSTRUCCIONS S.L.
Passeig Les Gorgues, 39 · Tel. 93 856 81 46
L'ESQUIROL - SANTA MARIA DE CORCÓ

**GENÈTICA VACUNA**
ABS
PG PROGENEX
**Distribuïdor Barcelona i Girona**
**Joan Morera 670 671 288**

EXCAVACIONS
**Pere Orra**
RODA DE TER
***Excavacions i moviments de terres***
C. Baró de Savassona, 7 Tel. i fax. **93 854 12 72**
08510 **RODA DE TER** Mòb. **606 38 61 31**

PERRUQUERIA
FINAVILA
C/ Sant Antoni, 41 - Tel. 93 886 33 07 - VIC

El Genet
Especialitat en cuina catalana
i carns a la brasa
**DES DE 1997**
C-153
VIC L'ESQUIROL RUPIT SANT ESTEVE D'EN BAS OLOT
**93 852 21 58**
Sant Joan de Fàbregues, 10 - 08569 Rupit
www.elgenet.com - elgenetrupit@gmail.com

MOLIST
COMBUSTIBLES I AUTORENTATS
Distribució de Gasoil a domicili*
Tel.: 93 886 60 70, Mòbil: 659 99 99 77
molist@combustibles molist.com
*Combustible Microfiltrat
ÀREA PRADALS
C/ Sabadell, 4-6
08500 - Vic
Tel.: 93 886 60 70
Fax: 93 889 16 53
PRIMER CARBURANTS SPT
Av. Joan Maragall, s/n
08572 - St. Pere de Torelló
Tel.: 93 850 90 56
COMBUSTIBLES MOLIST
C/ Vilamirosa, 28
08560 - Manlleu
Tel.: 93 851 04 81
Fax: 93 889 16 53

Construccions
Segalés Manlleu, S.L.
Carretera de Roda, 32
08560 MANLLEU
Tel. 93 851 22 77

Els millors preus per l'assegurança de la seva explotació agrària/ramadera! Consulti'ns!
casas domènech
corredoria d'assegurances
+ de 50 anys al servei
Dr Fleming , 19
08560 MANLLEU Tel : 93 8511583
info@casasdomenech.com
www.casasdomenech.com

PODOVAC
Podologia del bestiar vacum
Àngel Cortinas
C/ 11 de Setembre, 73 - 08519 Folgueroles
Mòbil 649 890 700

SEMEX®
Genetics for Life®
Manel Sala Gorchs
C. Vilalleons, 12 - La Roca • 08552 TARADELL
Mòbil 609 76 02 06 - Tel. 93 812 63 81 - Fax 93 812 67 45
www.semex.es A/e: manel@semex.es

Gasolis a domicili
93 850 01 21
www.feixasaulet.cat
FEIXAS AULET
Estacions de serveis

PEUGEOT
TALLER SANT PAU
SERVEI OFICIAL
Puig Guardial, 90-92 - MANLLEU
Tel. 93 851 26 47 - Fax 93 851 26 13

7 MUNTATGES CASES
• Manteniment
• Construccions amb ferro i acer inoxidable
• Estructures metàl·liques
C. Església, s/n • SANT MARTÍ SESCORTS
Tel. 93 850 70 71 - 608 74 34 22

patel

Vall Companys

Ctra. Vic-Olot, km. 11
Tel. 93 856 80 11  Fax. 93 856 84 76
08511 Santa Maria Corcó - L'Esquirol
✉ 270 - 08500 Vic

agricamp

Pol. Ind. Mas Beuló
C. Ripoll, 75 - 08500 VIC
93 889 24 49
670 79 48 54
infovic@agricamp.com

POLLERIA
PALMIRA
Qualitat i servei!
Tel. 93 850 71 43
MERCAT MUNICIPAL DE MANLLEU

El Serradet de Barneres
Ramat d'ovelles amb formatgeria pròpia
Mas Barneres, Camí de casa l'hora
08569 St. Martí Sescorts (L'Esquirol)
Maria: 699 741 803
Sergi: 669 500 693
Aina: 618 38 21 31
/elserradetdebarneres
elserradetdebarneres.blogspot.com
elserradetdebarneres@gmail.com

ELECTRO-JET sa
FABRICACIÓ DE MAQUINÀRIA
I AUTOMATISMES PER A LA
INDÚSTRIA TÈXTIL
Ctra. de Vic a Manlleu, km 1,5  Edifici "El Tint" - GURB
Tel. (34) 93 881 63 41 - Fax 93 889 25 72
e-mail: info.jet@electro-jet.com

**ASSESSORIA JURÍDICA**
FISCAL - ADMINISTRATIVA

Parc Àngela Roca, 32 - MANLLEU
Tel. i fax **93 851 20 02**

vetxarxa
CENTRE VETERINARI MANLLEU
L'experiència veterinària al teu servei.
NO TANQUEM AL MIGDIA
DISSABTES OBERT
de 9 a 13.30h i de 16.30 a 20h
Ctra. d'Olot, 101 08560 **MANLLEU** Tel. 93 851 21 02

La Cabanyeta de Lloriana

**www.masllloriana.com**
**La Cabanyeta de Lloriana**
Espai de lloguer a pagès per celebracions familiars, trobades, festes d'aniversari, events, presentacions, etc...
**Tel. 666 115 261 - Mas Lloriana, 1**
**08569 Sant Martí Sescorts**

El nostre agraïment
a les empreses i particulars
pel seu suport i col·laboració
a la nostra festa.

Que tinguem una
Bona Festa Major!!!!

# CASSOLA D'ARRÒS MELÓS DE TELLERINES

*INGREDIENTS:*
- 4 raps menuts
- 12 galeres
- 12 musclos
- 500 gr. d'arròs bomba
- 2 cebes grosses per al fumet
- 2 cebes grosses per a l'arròs
- 2 tomàquets de branca madurs
- Safrà o colorant
- Sal
- Oli d'oliva

*PER AL FUMET:*
-1 kg de tellerines
-2 l. d'aigua
-Caps i espines dels 4 raps

**PREPARACIÓ**

Per fer el fumet trossejarem les cebes i un tomàquet a trossos grossos. A continuació, les sofregirem en una olla amb oli, hi afegirem les tellerines i ho remenarem.

Seguidament, hi abocarem l'aigua, hi afegirem les espines i els caps dels raps i el safrà o colorant.

Quan arrenqui el bull ho deixarem coure a foc lent durant uns 20 minuts.

Ho traurem del foc, ho colarem i ho reservarem de manera que es mantingui calent.

Per fer l'arròs sofregirem les cebes ratllades en una cassola de fang amb oli. Hi incorporarem les galeres, ho remenarem i hi afegirem l'altre tomàquet ratllat.

Hi posarem el rap a daus, ho remenarem i seguidament hi afegirem l'arròs. El deixarem sofregir uns minuts a foc viu i continuarem afegint-hi fumet.

Cinc minuts abans d'acabar la cocció, hi afegirem els musclos sense closca. Rectificarem el punt de sal, ho deixarem reposar i ho servirem.

La proporció per fer l'arròs melós és de dues part i mitja de líquid per arròs.

# CROQUETES D'ARRÒS

*INGREDIENTS:*

-400 gr. d'arròs bullit
-100 gr. de formatge emmental ratllat
-50 gr. de pernil dolç o cansalada
-2 ous
-100 gr. de farina
-Oli d'oliva
-Aigua
-Sal

**PREPARACIÓ:**

Bullirem l'arròs al dente i el deixarem refredar per si sol ben escorregut. Es recomanable posar l'arròs bullit a la nevera per poder fer les boles de les croquetes.
Un cop fred l'arròs, hi barrejarem el pernil dolç o la cansalada i el formatge ratllat i ho rectificarem de sal.
Un cop tinguem una pasta homogènia, farem les croquetes.
A continuació, les arrebossarem primer per farina i després per ou batut.
Finalment, les fregirem en oli abundant fins que quedin cruixents

# ARRÒS AMB LLET

*INGREDIENTS:*

-1 l. de llet sencera
-3 cullerades soperes de sucre
-1 canonet de canyella
-½ pell de llimona ratllada.
-300 gr. d'arròs
-1 culleradeta de cafè de canyella en pols.

**PREPARACIÓ:**

Bullirem en un cassó de llet, el sucre, la pell de llimona i el canonet de canyella. Quan arranqui el bull, hi afegirem l'arròs i ho deixarem coure 20 minuts a foc mitjà. Quan s'hagi evaporat la llet, ho distribuirem en cassoletes de fang i deixarem que es refredi.
Un cop fred, ho empolvorarem amb un polsim de canyella mòlta.

*Receptes tretes del llibre "LA CUINA DELS ARROSSOS DEL DETA DE L'EBRE" (Receptes de l'Associació Local de la Dona de la Cava).*

# FAMÍLIES DE BOLETS

## Rossinyols i rossinyolics

**Els bolets que no es cuquen**

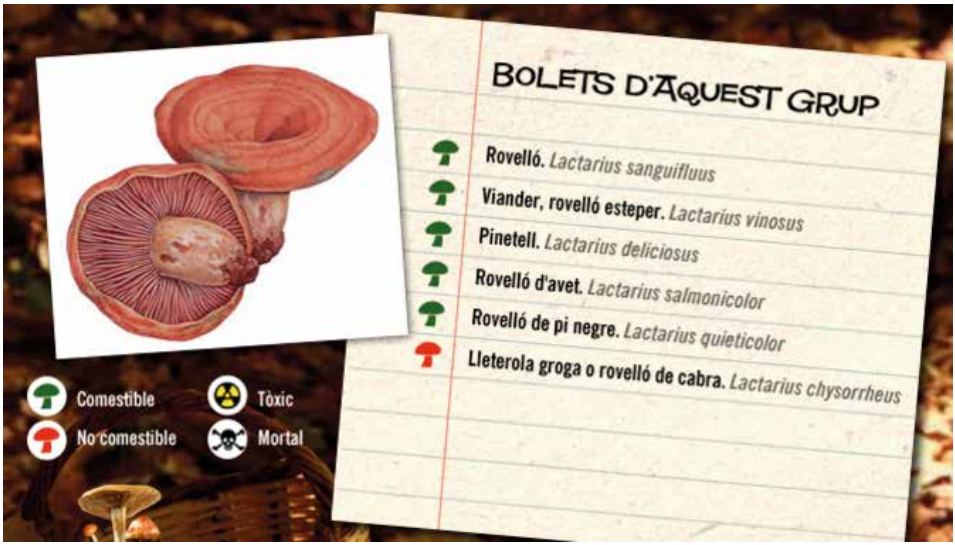
El primer detall que cal ressaltar del rossinyol és la seva universalitat. Es coneix i consumeix a la majoria de països boletaires. És un bolet que viu en tota mena de boscos i, sobretot, és inconfusible. Bé, gairebé inconfusible.

Hi ha altres fets potser menys coneguts d'aquest bolet. El primer detall és que el rossinyol, i la majoria de parents del grup, tenen una carn completament diferent de la resta dels bolets que coneixem, més propera a la dels bolets de soca. De fet, podríem dir que tècnicament és un bolet de soca carnós. Això comporta que els insectes que colonitzen la majoria de bolets, els que generen els cucs dels bolets, no reconeixen el rossinyol com un bolet típic i no hi fan la posta d'ous. Per tant, la majoria de bolets d'aquest grup són bolets que no es cuquen. El segon detall és la peculiar permeabilitat de la carn del rossinyol, que fa que, durant la cocció, absorbeixi amb marcada facilitat els sucs i extractes del seu voltant. S'entén, per tant, que sigui un bolet apreciat a la cuina.

El darrer detall que cal comentar és la notable pervivència dels rossinyols al bosc. Algun boletaire ens ha comentat la sorpresa de trobar rossinyols a l'inici de la primavera. De fet, es tracta de bolets que han durat tot l'hivern, sense descompondre's ni cucar-se.

Dins del grup dels rossinyols i les llengües de bou diferenciem dos subgrups: els bolets carnosos i els de carn aprimada, del gruix d'una cartolina.

# Rovellons o esclata-sangs




**Bolets de sang rovellada**

Els rovellons han arribat a ser uns bolets molt populars a casa nostra pel fet que són senzills de diferenciar de la resta. Tenen característiques pròpies fàcils d'aprendre. Són bolets que, quan els ferim, deixen anar llet o làtex de color taronja o sang. No hi ha cap altre bolet consistent, carnós, que tingui aquestes característiques. De fet, la denominació d'esclata-sang, que encara es manté a les Balears i en terres valencianes, és l'òptima per anomenar aquests bolets. A banda, no hi ha bolets que puguin induir a confusions preocupants. És veritat que hi ha certs bolets que se'ls assemblen, com ara les lleteroles i els lleterols, però el seu làtex blanc o groguenc els delata. I, com a màxim, es tracta de bolets picants, que no causaran mai intoxicacions. A la cuina, els rovellons no són excel·lents, però sí segurs.

Els bolets poden produir làtex picant per evitar ser menjats pels animals. En el cas dels rovellons, han generat una llet vistosa i de gust amarg o resinós (tasteu-ne unes gotes). Aquesta adaptació, però, s'ha tornat en contra seva: els rovellons perden gran part de l'amargor en ser cuits i s'han convertit en els bolets més buscats en tot l'àmbit català gràcies a la seva vistositat.

Els rovellons són bolets micorízics dels pins i altres coníferes, especialment quan són joves i esclarissats. El barret dels rovellons, i sovint la cama, presenta unes taques arrodonides i lleugerament excavades que s'anomenen escrobicles.

# Escarlets o carlets

**Bolets molsuts**

Els escarlets és el grup de bolets més divers. És format per bolets de famílies sovint allunyades entre si, de bolets que han evolucionat per acabar tenint un aspecte molt similar. La silueta característica, la que fa néixer la denominació, és la de Hygrophorus russula, el escarlet o carlet.

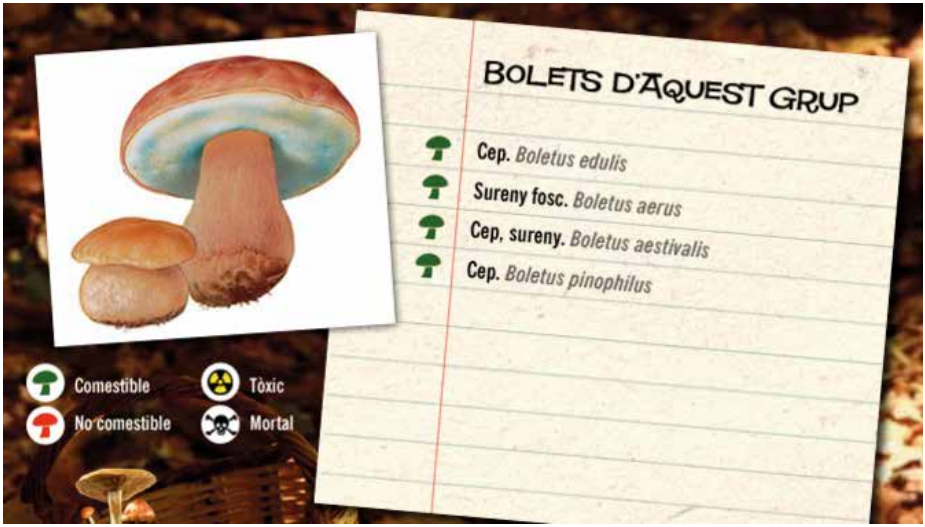
Els escarlets són, per tant, bolets carnosos, molsuts, consistents, sense volva ni veritable anell i, excepte algun cas, relativament poc olorosos. Molts escarlets han pres el nom de variacions a partir del carlet ver, així parlarem de l'escarlet groc, escarlet pudent, escarlet blanc o escarlet d'ovella, els que més agraden a les ovelles.

Desconeixem l'origen del nom. Joan Coromines el relaciona amb els cards, però assenyala que és una conclusió basada només en indicis. En una estampa de Ramon Martí, amb data de 1757, es comenten entre altres bolets, l'escarlet. És la denominació més antiga que coneixem, no prevista per Coromines.

En l'espera de trobar més referències i poder esclarir l'origen del nom, creiem que el mes oportú és mantenir la doble denominació, la d'escarlets i la de carlets, i pensar que probablement la més correcta és escarlet.

Pel fet de ser un grup tan divers, existeixen molts escarlets d'aspecte similar i és complex separar-los. Hem preferit escollir-ne una dotzena dels més corrents o representatius. No oblideu llegir els comentaris .

# Ceps




**Bolets que viuen vora els saps**

Molts bolets reben el seu nom popular dels arbres o arbusts sota els quals apareixen. En diferents comarques, un bon nombre de les quals gironines, els ceps es relacionen amb les alzines sureres. Per aquesta raó és més corrent que en aquelles regions aquest bolet s'anomeni sureny i, amb el pas dels anys, ciureny, ciuró o cigró.

Nosaltres creiem que antigament, a l'àrea pirinenca, potser més a tocar de la banda catalana, dels bolets que vivien vora brucs, brugueroles o saps, molta gent en deia senzillament saps. I que amb el temps el nom s'ha transformat en ceps, a aquesta banda, i cèpe, a l'altra. Quina denominació és més adequada? Hi ha brucs i brugueroles entre les alzines sureres de l'Empordà, però mai sureres entre el pi negre de muntanya. Es considera més correcte, per tant, parlar dels surenys en referència als ceps que es fan al costat de les alzines sureres, i de ceps a seques, o de ceps vers, referint-nos als de muntanya.

Més enllà de les denominacions, els ceps són bolets que trobarem arreu del nostre país. Hi ha espècies d'ambients frescals i ceps que ens apareixeran a ple mes de juny. Sempre, però, seran bolets massissos, densos, visibles, que cal arrencar sencers quan encara són consistents, posant el palmell de la mà sobre el barret i girant-los com si els volguéssim cargolar al terra.

De tots els ceps, el més apreciat pel caçador de bolets és el que es troba a prop de casa seva. Pels de muntanya, acostuma a ser Boletus Edulis, pels de la plana Boletus aereus.

# 2020

## GENER

| | dl | dt | dc | dj | dv | ds | dg |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 2 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 3 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 4 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 5 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | |

## FEBRER

| | dl | dt | dc | dj | dv | ds | dg |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | | | | | | 1 | 2 |
| 6 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 7 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 8 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 9 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | |

## MARÇ

| | dl | dt | dc | dj | dv | ds | dg |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 9 | | | | | | | 1 |
| 10 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 11 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 12 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 13 | 23/30 | 24/31 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |

## ABRIL

| | dl | dt | dc | dj | dv | ds | dg |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 14 | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 15 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 16 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 17 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 18 | 27 | 28 | 29 | 30 | | | |

## MAIG

| | dl | dt | dc | dj | dv | ds | dg |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 18 | | | | | 1 | 2 | 3 |
| 19 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 20 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 |
| 21 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 |
| 22 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |

## JUNY

| | dl | dt | dc | dj | dv | ds | dg |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 23 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 24 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 |
| 25 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 26 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 |
| 27 | 29 | 30 | | | | | |

## JULIOL

| | dl | dt | dc | dj | dv | ds | dg |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 27 | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 28 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| 29 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 |
| 30 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 |
| 31 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | |

## AGOST

| | dl | dt | dc | dj | dv | ds | dg |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 31 | | | | | | 1 | 2 |
| 32 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| 33 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 34 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 |
| 35 | 24/31 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |

## SETEMBRE

| | dl | dt | dc | dj | dv | ds | dg |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 36 | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 37 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 38 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 39 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 40 | 28 | 29 | 30 | | | | |

## OCTUBRE

| | dl | dt | dc | dj | dv | ds | dg |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 40 | | | | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 41 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 |
| 42 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
| 43 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 |
| 44 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | |

## NOVEMBRE

| | dl | dt | dc | dj | dv | ds | dg |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 44 | | | | | | | 1 |
| 45 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 46 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| 47 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
| 48 | 23/30 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |

## DESEMBRE

| | dl | dt | dc | dj | dv | ds | dg |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 49 | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 50 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 |
| 51 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |
| 52 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 |
| 53 | 28 | 29 | 30 | 31 | | | |

**Organitza:**

ASSOCIACIÓ DE VEÏNS
LA VEU DE SESCORTS
Podeu trobar-nos a

**Col·labora:**

Ajuntament de l'Esquirol