

17/11/2024

LA FEBRÓ

FESTA DEL'AVELLANA

de l'Associació d'Amics de les Muntanyes de Prades





L'AVELLANA DE MUNTANYA:

Una reivindicació permanent des de la muntanya

Des de l'Associació d'Amics de les Muntanyes de Prades fa cinc anys, els de la pandèmia inclosos, que organitzem unes jornades sobre l'avellana de muntanya. Vam començar a Vilaplana amb unes xerrades científiques sobre l'avellaner i la seva agronomia, vam continuar amb els valors saludables i com podem donar més valor afegit al fruit. Vam fer tastos, vam fer showcookings, i, fins i tot, uns recitals de poesia amb l'avellana com a protagonista. I fa quatre anys vam fer la PRIMERA Caminada pels Conreus de l'Avellana de Muntanya. I en fa tres vam convertir tot plegat en una gran Festa. I és així com enguany celebrem la tercera festa, amb presència novadora d'un grup musical, i fem un arròs popular de mar i muntanya.

Tot plegat, ha volgut reivindicar les bondats específiques de l'avellana de muntanya, els seus valors nutricionals i saludables diferenciats, el seu millor comportament agronòmic, la seva sostenibilitat, el seu paper fonamental en el paisatge natural i humà de les nostres vides. I el paper important que pot continuar tenint en l'economia i el paisatge de la ruralitat a les Muntanyes de Prades com activitat que és ancestral i arrelada.

A tot l'esmentat, cal dir que ho posem negre sobre blanc, bé, a tot color, les intervencions, receptes, etc... i ho difonem en aquests opuscles que mitjançant l'edició i distribució de 1000 exemplars pretenem fer arribar als principals punts de distribució de productes turístics de les Muntanyes de Prades.

DIUMENGE
17/11/2024 LA FEBRÓ



QUARTA

**CAMINADA PELS CONREUS
DE L'AVELLANA A MUNTANYA**



Inscripcions a inscripcio.feec.cat o
des de la nostra web www.aamp.cat



 Diputació Tarragona

Samarreta de la caminada 2024

Cartell de la caminada 2024





Els mitjans de comunicació tradicionals no ens han ajudat massa en la difusió. Però el nostre missatge ha arribat a molta gent a base dels prescriptors que han participat en els nostres actes. Comptem entre 200 i 300 participants en cada festa que estimen l'avellana i en fan difusió apassionada. Les xarxes socials també ens ajuden prou. I malgrat ser una associació petita, amb seu a un poble petit, en un indret petit com son els pobles de les Muntanyes de Prades, deu n'hi do com ha anat penetrant la divulgació dels nostres arguments. I, malgrat celebrar aquestes festes en pobles tan petits, cada any ens superem i gaudim de més seguidors. És això el que volíem i volem: que molts consumidors apreciïn la diferència i la bondat de l'avellana conreada a muntanya. Pels seus valors nutricionals i saludables, per la sostenibilitat del seu conreu i perquè forma part indestriable del nostre paisatge. Enguany, mitjançant l'aportació d'en Jaume Salvat, molt especialista en el tema, volem aprofundir en el turisme rural, en la captació de gent que estima la natura pel paisatge i les seves bondats: cel, camins, flora, arbrat, fauna,... Volem aquesta gent respectuosa que estima el nostre paisatge i el nostre medi, com està. Gent que ens porti una economia sostenible, que no ocupi vores de carretera sinó que es preocupi de la conservació del Medi Natural, que es preocupi de la gent del territori i els defensi: són el valor més gran. Volem difondre, sempre, en positiu. De les misèries i la negativitat ja se n'ocupen d'altres.

Josep Moragas Pagés |

President de l'AAMP

(Associació d'Amics de les Muntanyes de Prades)





LA CAMINADA PELS CONREUS D'AVELLANA DE MUNTANYA A LA FEBRÓ 2024

La Caminada pels conreus d'avellana de muntanya, enguany, camina, exclusivament, per camins i senders del terme de La Febró. Un terme de poblament antiquíssim i on l'avellaner hi estava i hi pot estar ben adaptat i conreat. L'avellaner és un arbust nascut i criat a la muntanya, que viu bé en secà però en climes freds, molt freds (veieu les fotografies amb neu als conreus d'avellaner tocant a La Febró), i amb una pluviometria generosa. Fins ara, l'Associació d'Amics de les Muntanyes de Prades us ha passejat pels termes de Capafonts, Mont-ral-L'Aixàviga, Farena i ara a La Febró. L'avellaner també està molt ben adaptat i conreat a Vilanova de Prades, Prades, Vimbodí, Vilaplana,... Visitarem aquests indrets en properes edicions.





A La Febró, poc més de 2-3 agricultors mantenen viu el conreu de l'avellana, fins i tot amb conreu d'agricultura ecològica. I són relativament joves. Però, no ens enganyem: s'han perdut hectàrees de conreu. Malauradament, i aquesta és la nostra lluita, el mercat o el consumidor no aprecia prou, ni paga més, la qualitat ben diferenciada de l'avellana de muntanya respecte de la del pla, sovint molt afectada per plagues i pel canvi climàtic.

Tot i els nombrosos problemes de l'avellana i de l'avellana de muntanya nosaltres no ens cansarem de reivindicar-la perquè és un producte molt bo i molt saludable i conforma el paisatge humà i natural de les nostres vides. I per això volem donar a conèixer els camins i senders que voregen els conreus d'aquests cultius.

La Caminada surt de davant de l'Ajuntament, ens adrecem a la placeta i fem gir de 180° a la dreta per enfilar la plaça de l'església i carrer amunt, veiem els primers avellaners, arribem al cementiri. Travessem la carretera i encarem el camí vell de La Febró a Prades (no confondre amb un sender que surt, més a la dreta, que ens portaria a la Font del Bassi).





Entre sender i una mica de pista arribem fins el Santuari de la Roca Corba, que deixem a mà esquerra. Deixem la pista en aquest punt i enfilem un bonic sender a la dreta, molt net i ben traçat.

Pugem fins trobar un traspàs de carretera. Travessem. El sender continua recte fins arribar a dalt el coll de Capafonts. Girem a la dreta i seguint el GR 65.5 pista enllà arribarem per la Serra Plana fins quasi la Creu Trencada. Allí hem netejat i senyalitzat un sender que ens portarà fins la Foradada.



I un cop arribem a La Foradada (visita opcional, cal desviar-se 20m del camí i retornar) baixarem per un sender prou inèdit i preciós, amb vistes a l'altra costat de la vall, ple de colors de tardor.



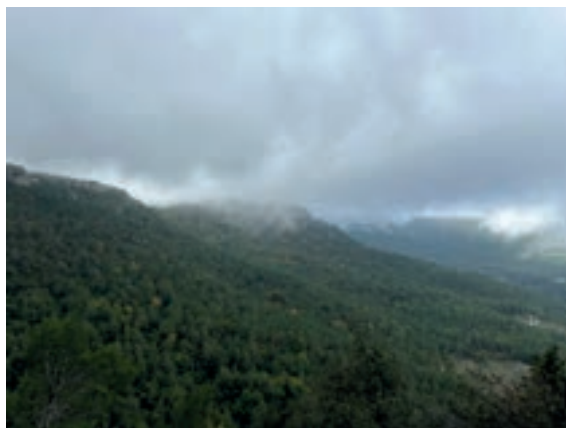
Hem netejat i posat al mapa un itinerari des de la creu trencada fins al poble de La Febró passant per La Foradada. Prop de 3 km que han ocupat més de 8 socis durant dues sessions matinals intenses. A la fotografia hi veiem 3 membres a l'arribada a La Foradada. Al fons el poble de La Febró que veurem durant tot el camí de baixada.

A final d'aquest camí, arribant al poble, continuarem un metres per la carretera per veure altres conreus d'avellaner. Un cop superem el pont agafarem el PR C 6 que baixa de La Mussara i entrarem al poble, per acabar la Caminada al Casal on continuarà la Festa amb l'obsequi del llibret i la samarreta commemorativa, l'actuació musical del grup ROSERET i un dinar a base d'arròs de mar i muntanya, amb avellana.

Són en total quasi 10 kilòmetres, amb un tros de pista però bàsicament per senders ben fressats. El desnivell acumulat és d'un 325 m, molt progressius sense rampes dures de pujada o de baixada. Si de cas les rampes més dures, són els 100 m de sortida, dins el poble, i els darrers 50m fins arribar al final. Esperem que la meteorologia ens respecti. Pot ser que al coll de Capafonts, la Serra Plana fins La Creu Trencada faci vent i fred. Veurem.

Posem molt d'èmfasi amb els camins netejats i ben senyalats, des de La Creu Trencada fins al poble de La Febró. Són senders en bona part inèdits pel món excursionista i val la pena caminar-los. L'espectacle del paisatge bé s'ho val.

Josep Moragas Pagés |
President de l'AAMP



El Camí es fa caminant.

Ben cert que el camí es fa caminant, però darrera d'aquesta obvietat hi ha una realitat que és molt recent. A les Muntanyes de Prades, tot i que sempre hi ha hagut gent amunt i avall, molts camins s'havien deixat de caminar. Ara sembla que les muntanyes s'han omplert de gent acolorida que redescobreix tots i cadascun dels indrets. Alguns de manera pausada i altres esperitats, però mai com ara els camins, senders i corriols són trepitjats de manera tan insistent.

No només això, en plena temporada de rovellons o en dates assenyalades de ponts, Setmana Santa i alguns dies d'estiu hi ha una bona collita de cotxes aparcats, si és que així es pot dir als cotxes deixats de qualsevol manera, alguns tapant camins i entrades a finques, convençuts que no fan nosa com si fossin amos i senyors del terme.

*La muntanya plora sola quan fa nit;
De dia tothom la contempla.
La muntanya és de tots i no és de ningú.
Tothom canta:
"la muntanya és meva, ben meva, ben meva,
La muntanya és meva quan surto al*

matí"

Ningú no sap que de nit ploren les muntanyes;

Tan fermes, tan cepades....

Plany al Pirineu d'Esteve Pujol i Pons (1941-2021)

Un terme, sigui dit de passada, que no està abandonat del tot. Encara hi ha conreus, entre altres els d'avellaners que resisteixen els embats del canvi climàtic, la sequera, la manca de relleu generacional, els senglars i les males polítiques agràries.

Conreus que esperen o desesperen perquè l'avellana de muntanya sigui reconeguda de manera diferencial i es compensi l'esforç i la qualitat de la qual gaudeix.

Al primer opuscle publicat en motiu de la primera edició de les jornades de l'avellana de muntanya de desembre de 2020, hi ha dos articles molt interessants relacionats amb l'avellana de muntanya que podeu recuperar. Un a càrrec de Roger Palau que ens parla de l'agronomia de l'avellaner de muntanya, que ens reafirma com la zona de muntanya és molt apta per a aquest conreu, a causa de

diversos factors, com l'alçada, que el fan més resilient als efectes del canvi climàtic.

L'altre és un article de molt valor ja que ens parla de les bondats de l'avellana de muntanya, i que també us animo a rellegir.

Escrit per la Mercè Rovira i l'Agustí Romero de l'IRTA a les conclusions finals diuen "és innegable que des del punt de vista de composició química i valor nutricional la producció de muntanya és superior a la del litoral". Més clar l'aigua. Però també diuen que convé promoure una comercialització diferenciada.

Les Muntanyes de Prades esdevenen un paisatge que en podem dir "real" com el defineixen els científics, els tècnics i els experts que el descriuen i el tipifiquen a través de l'observació i la reflexió.

Aquests aporten dades sobre la particularitat física, la història, els sistemes de propietat i d'explotació, el potencial ecològic i productiu, les dinàmiques associades i dades objectives sobre el clima, etc.

Malgrat aquesta descripció empírica, la percepció del paisatge no està exempta d'una certa subjectivitat ja que comporta una interpretació sempre sotmesa al debat.

Socialment, el que preval és el paisatge percebut molt depenent de les visions particulars de cada observador i sovint difereix en

funció de si són els habitants locals, els turistes, els visitants o els artistes. En tot cas, el paisatge és una construcció social que a partir dels factors físics, històrics i culturals genera una imatge mental que associem a un indret particular. Per tant, el concepte del paisatge no és estàtic, evoluciona i canvia de la mateixa manera que canvia la societat. D'aquests canvis de percepció en tenim molts testimonis. Les Muntanyes de Prades van ser i són un territori difícil, un territori refugi on l'accessibilitat difícil ha estat la seva virtut i el seu problema. No ha estat mai un lloc fàcil, només cal repassar alguns refranys:

*"Mare si marit me'n deu
Que no sigui de la Mussara
Que la boira sempre hi jau
I la terra no m'hi agraden"*

I per reblar l'argument de la pobresa del lloc, aquest altre, que ens parla de la pobresa de la Mussara però que el podem fer extensible a altres pobles de l'entorn:

*"Mare, badejo, badejo,
que la tonyina va cara;
les xiques de la Mussara
no es poden casar per ara"*

En contraposició d'aquesta mirada, podríem dir fins i tot compassiva, s'associa en el debat urbà rural, un cert menyspreu cap aquests llocs allunyats de les dinàmiques modernitzadores de les ciutats.

"Sembla que baixis de la Mussara"
per dir algú que està despistat o que
no està al corrent de les coses
actuals.

Alguna de les dites populars fan
més mal que bé, però ens deu
agradar la crítica sarcàstica que
alimenta la rivalitat entre pobles i
llocs:

*"Dona de Prades i mula de Reus,
quan entrin per la porta
que es trenquin els peus".*

El paisatge és el rostre del territori,
afirma el catedràtic de Geografia de
la Universitat Autònoma de Madrid
Eduardo Martínez de Pisón. És
talment com el rostre d'una persona
que ens mostra no només les
característiques físiques sinó el seu
estat anímic i la seva personalitat.

En aquesta relació hi veiem que hi
ha una dualitat que enfronta dues
visions a vegades complementàries,
a cops contradictòries.
Per una banda, recuperem la mirada
idíl·lica cap a les muntanyes. Molt
glossada pels poetes del
modernisme que van fer dels Jocs
Florals i de l'excursionisme una
manera de fer país, de generar
identitat de recuperació de
l'autoestima pel patrimoni i la
llengua pròpia.

*L'aler reconfortant de les
muntanyes
S'infiltra, generós, en mes
entranyes,
I em torna la salut.*

*Muntanyes regalades. Muntanyes
guaridores:
Les ànimes cansades
es tornen voladores
Amb vostra solitud.*

Ignasi Iglésies (1870--1927)

Les Muntanyes de Prades és una
superfície relativament gran i les
possibilitats d'explotació agrícola i
ramadera o la situació estratègica
dona oportunitats i característiques
diferenciades entre uns municipis i
altres. Tot i que a les Muntanyes de
Prades neixen rius com el Brugent
tributari del Francolí o el Siurana
tributari de l'Ebre, l'aigua no abunda.
Els terrenys calcaris es caracteritzen
per ser llocs amb fonts disperses i
escadusseres i això comporta un
poblament característic amb nuclis
petits i molts masos dispersos.
Això fa que tot i el poblament escàs
de sempre tingui una xarxa de
camins molt densa. Camins que es
van deixar de caminar quan el
despoblament de les muntanyes es
fa molt intens, especialment a partir
dels anys 50 i que ara sembla que
tornin a reviure a través del
senderisme.

El senderisme és una forma de
posar en valor els llocs. Aquesta
mirada tranquil·la, pausada i
explicada és una de les millors
maneres de conèixer el lloc, el
territori i la seva gent i d'alguna
manera contribuir al
desenvolupament local. Els
senderistes, no tots i uns més que
altres, contribueixen al
desenvolupament a través



de la compra de productes locals i la despesa realitzada als establiments dels llocs visitats.

Embotits, formatges, carn, pa, fruites, dolços, mel, castanyes, bolets, avellanes i ametlles quan es relacionen directament amb un territori agafen valor afegit, per diverses raons, però permeten reviure i compartir l'experiència viscuda en tornar cap a casa.

En tot cas la muntanya és un lloc que es vincula a la salut, a la salut individual i a un medi ambient natural i saludable i allunyat de sorolls i contaminació. Es vincula a la salut individual perquè caminar, fer esport, relaxar-se amb la contemplació, contribueix al benestar físic i emocional. Per això és tan important protegir llocs de les dinàmiques urbanitzadores i transformadores que la societat actual provoca i per això és tan important que Catalunya s'adherís a la Convenció Europea del Paisatge l'any 2.000 sent el primer parlament



d'Europa en fer-ho.

*Les meves muntanyes altes,
Cau dels llops, i llar del sant,
Em duïen foc a les galtes
Quan les mirava d'infant.*

*Les veia asprives i fredes,
Totes lluentes d'encís
Amb els pastors i les cledes
I amb el sol del meu país.
Veig les muntanyes austeres,
D'espígol i romaní,
D'herbosos i ginesteres
Que no es cansen de florir.
Prades Rojals i la pena,
Vestides de boix i pins
Verdes, blaves de carena
I tant vermelles de dins.*

Ramón Muntanyola. Les meves muntanyes.

Els espais de muntanya són espais saludables i, per aquesta raó, molts són els productes vinculats a les muntanyes i als espais protegits que disposen de segells de qualitat. Per això la declaració del Parc Natural de les Muntanyes de Prades també ha des ser un revulsiu pels productes que ara ja tenen segell de qualitat com la IGP Patates de Prades i potenciar altres distincions protegides que d'alguna manera més o menys directa tenen a veure amb aquest espai: la DOP Avellana de Reus, les DOP de l'oli Siurana i Garrigues i les DO's del vi Tarragona i Conca de Barberà. Seguint aquest argumentari Néstor Garcia Canclini, filòsof i antropòleg

nascut a Argentina, ens diria que, des d'aquest punt de vista, el senderisme i les visites turístiques poden contribuir al desenvolupament local.

L'any 2019, el Parc Natural de Montsant va fer un estudi de freqüentació de l'espai protegit. L'estudi anomenat "L'ús públic al Parc Natural de la Serra de Montsant: Afluència, freqüentació i caracterització dels visitants" va ser realitzat per l'Institut Nacional d'Educació Física de Catalunya i dirigit per la Dra. Estela Inés Farías-Torbidoni. L'estudi és molt interessant ja que per primer cop es comptabilitzen d'una manera sistemàtica els visitants al Parc Natural de Montsant per tal de posar números a un fenomen difícil de quantificar. El resultat va ser que es van comptabilitzar 160.000 visites on es compten també aquelles que es fan més d'una vegada per la mateixa persona. L'estudi s'acompanya de les dades recollides en la realització de 507 enquestes i que van permetre estimar que l'impacte directe de les visites al Parc Natural de Montsant, entre excursionistes i turistes estava al voltant de 4 milions d'euros. Aquests diners tenen en compte la despesa en allotjament, transport, restauració i compres de productes artesanals i agroalimentaris. Per tan, aquesta visió utilitarista fa que sigui vista amb molt bons ulls l'increment de visites als espais de muntanya que es veuen molt afavorits quan s'acompanya de la declaració de Parc Natural.

No cal dir que també es posa en valor, juntament als productes locals, el patrimoni i es justifiquen inversions en equipaments i serveis, que si no acompanyen la declaració de l'espai protegit els efectes impulsors dels desenvolupament local, queden molt limitats.

Ara bé, paral·lelament a aquest fet succeeix que la pressió sobre els espais augmenta, per la qual cosa s'obliga a implementar sistemes de gestió que obliguen a repensar l'espai. Per aquesta raó la declaració d'un espai protegit ha d'anar acompanyada d'un Pla d'ús Públic que ha de ser un instrument que serveixi per ordenar les activitats de lleure que es desenvolupin dins de l'espai protegit, alhora que una eina per al desenvolupament socioeconòmic dels municipis que l'integren. Per desenvolupar aquest Pla no cal ser Parc Natural, un PEIN, estatus que ara tenen les Muntanyes de Prades, també el podria desenvolupar, si tingués un ens gestor ara inexistent. Pel que fa al turisme la Generalitat de Catalunya promou l'adhesió a la Federació Europarc dels Espais Protegits mitjançant la Carta Europea de Turisme Sostenible (CETS) que és una forma de regular l'ús públic dels Parcs Naturals.

Europarc és una federació que promou el turisme sostenible en els espais naturals protegits. La federació certifica aquells espais naturals que estableixen una estratègia i un pla d'acció per promoure el turisme sostenible.



Espais naturals protegits de Catalunya acreditats amb la CETS

- Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa (2001)
- Parc Natural del Delta de l'Ebre (2007)
- Parc Natural del Montseny (2011)
- Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac (2011)
- Parc Natural de Montserrat (2016)
- Parc Natural del Montgrí, les Medes i el Baix Ter (2016)
- Parcs del Garraf, Ollerdola i Foix (2017)
- Parc Natural de les Capçaleres del Ter i del Freser (2019)
- Parc Natural de Cap de Creus (2020)
- Parc Natural dels Ports (2022)
- Parc Natural de l'Alt Pirineu (2023)
- Parc Natural del Cadí-Moixeró (2023)

Si és que un turisme sostenible és possible.

Darrerament s'ha incrementat la pressió sobre els espais protegits en tots els àmbits i sovintegen les curses, caminades, marxas, trails, ultra trails amb un nombre important de participants, als quals cal afegir els que, de manera individual o amb grups petits, senderegen per les muntanyes i els espais naturals.

Aquesta pressió sobre els espais naturals per les activitats esportives ha comportat que Europarc, sensible a aquesta situació, publicqués un manual l'any 2016 anomenat "Guia de buenas prácticas para el desarrollo de carreras por la montaña en espacios naturales protegidos "

El manual, lluny de promoure la prohibició d'aquestes activitats pretén, entre altres:

- Fer compatible les activitats esportives amb la conservació i protecció dels valors patrimonials i naturals dels espais naturals.

- Contribuir a la conservació i difusió dels objectius i valors dels espais protegits.

- Sensibilitzar els organitzadors, participants, acompanyants, població locals i a la societat en general, sobre la transcendència de les àrees protegides com a llocs essencials per a la salut i la qualitat de vida.

- Minimitzar els possibles impactes d'aquestes activitats i donar arguments per si cal prohibir-les.

- Facilitar que aquestes pràctiques resultin satisfactòries per a participants i organitzadors.

- Que les activitats esportives contribueixin al desenvolupament sostenible de les comunitats locals.

Una de les accions que generalment s'implanten en aquests casos és l'obligació de donar informació als participants dels esdeveniments esportius de les característiques i els valors de l'espai protegit i es promou que les compres derivades de l'activitat es facin a empreses del territori.

L'increment de la pressió sobre l'entorn posa damunt la taula un criteri a avaluar, el de la capacitat de càrrega dels indrets.

La capacitat de càrrega d'un espai es defineix com el nombre màxim de visitants que pot contenir sense que posin en perill els recursos, sigui insostenible en el temps o perjudiqui algun dels valors naturals o patrimonials. La OMT afirma que "El concepte de capacitat de càrrega tracta d'establir, en termes mesurables, el nombre de visitants i el grau de desenvolupament al qual es pugui arribar sense que es produeixin perjudicis pels recursos. És la capacitat que pot tenir sense causar danys al medi natural, sense perjudicar el medi social, l'econòmic ni perjudicar la comunitat ni la cultura local i sense posar en perill l'equilibri entre desenvolupament i conservació. Es pot dir, en termes generals, que se supera la capacitat de càrrega quan els moviments de les persones sobrepassen el nivell acceptable pel medi ambient físic o humà de la zona d'acollida de la destinació".



No hem de confondre la capacitat de càrrega amb la capacitat d'acollida. La capacitat de càrrega respon als nivells acceptables de pressió, la capacitat d'acollida fa referència a les infraestructures existents que permeten la visita. Per exemple la presència de cotxes mal aparcats és un indicador de falta de capacitat d'acollida però no ens indica si es sotmet l'entorn a una càrrega excessiva. En tot cas disposar d'espais d'aparcament adequats pot ser un instrument que, mitjançant la capacitat d'acollida, es gestioni la capacitat de càrrega. Però no tot és tan simple. De fet la capacitat de càrrega pot ser major o menor en funció d'accions de gestió que es té sobre l'espai, però també té un component de percepció que no es pot menystenir. Podríem dir que hi ha fins a cinc tipus de capacitat de càrrega:

L'ecològico-ambiental:

Quan l'activitat afecta a factors ecològics com la qualitat de l'aire, el sòl, la vegetació, la fauna, l'aigua i altres elements que afecten la qualitat de l'ecosistema. A les Muntanyes de Prades ja es regula l'escalada als espais de nidificació de l'àguila cuabarrada però al riu Glorieta les activitats de barranquisme posen en perill el cranc autòcton de riu quan els equips que s'utilitzen no estan prou desinfectats i quasi mai hi estan.

La física:

Es refereix a la capacitat per acollir activitats turístiques. La quantitat d'espai disponible és inalterable i

només se'n pot millorar l'ús amb l'aprofitament racional. En alguns casos, aquesta capacitat és clarament superada en determinats moments de l'estiu en alguns dels tolls del riu Brugent o Siurana.

La percepció social:

Fa referència al nivell de tolerància de les poblacions d'acollida cap a la presència i el comportament dels turistes i està molt relacionada amb els impactes culturals. Com podem entendre, es tracta d'un concepte molt subjectiu però importantíssim per les comunitats d'acollida. De fet la percepció serà diferent si és la d'un propietari d'un restaurant la d'un ecologista, la d'un pagès que treballa el camp o la del propietari d'una casa rural.

L'econòmica:

és la capacitat per absorbir funcions turístiques sense que s'exclouguin altres activitats que es consideren d'interès. En aquest cas s'estan encomanant les zones d'interior de problemes detectats a les zones turístiques clàssiques. Sovint es fa més fàcil trobar un allotjament turístic temporal, que genera rendes més altes, que una casa de lloguer o de compra per viure que ajuden a mantenir els serveis i les infraestructures rurals.

La psicològica:

És estrictament experiencial. Només els turistes mateixos poden determinar si han experimentat una estada satisfactòria en funció de molts factors: l'actitud de la població local, el grau de saturació



de visitants d'una zona, la qualitat mediambiental, etc.

L'any 2.000 per encàrrec de la Generalitat de Catalunya es va fer un treball que es va titular "Proposta d'equipament d'ús públic per al futur parc Natural de les Muntanyes de Prades". En aquell treball, que precedeix als que ara s'estan acabant i que han de concloure amb la declaració definitiva de les Muntanyes de Prades com a Parc Natural, es va fer un estudi sobre freqüentació, activitats i valors de la zona. En l'estudi fet pel Grup de Recerca d'Anàlisi Territorial i Estudis Turístics del departament de Geografia de la Universitat Rovira i Virgili, s'establien unes zones susceptibles de ser declarades lliures d'activitat i presència de visitants. El que en aquell moment semblava fàcil ja que es pot utilitzar la senyalització com a sistema per regular, incentivar o distribuir l'activitat senderista, avui, amb la generalització de sistemes de recomanació de caminades com el Wikiloc, s'ha perdut aquest control.

Estudis d'aquestes característiques permeten poder establir criteris de protecció compatibles amb els usos econòmics, socials i turístics dels espais protegits i tenir en compte alguns aspectes que afectaran la capacitat de càrrega:

- Sacrificar un espai, amb una ruta fàcil, per preservar la resta.
- Incloure variables que puguin desincentivar la visita (reserves prèvies, preu...)
- Revisar els valors periòdicament. Pot haver-hi canvis en el comportament del turista, en l'espai... que afectin la capacitat de càrrega.
- Cal que la capacitat de càrrega tingui consens social, altrament difícilment es respectarà.
- Sobretot cal tenir present que la capacitat de càrrega no és un límit absolut. Determina límits crítics a partir dels quals qualsevol petita variació pot afectar l'espai analitzat.



En tot cas la senyalització és important per acompanyar el visitant. En aquest sentit, es recomana la utilització del "Manual de senyalització de camins per a la mobilitat no motoritzada" que tot i ser editat per la Generalitat de Catalunya és molt valent perquè prioritza la utilització de sistemes senzills per la senyalització, com són les marques de pintura, la recuperació de la toponímia local i l'aprofitament d'altres senyalitzacions existents. El manual s'acompanya de recomanacions per les noves senyalitzacions.

El camí, senyalitzat o no, ens permet gaudir d'aquest patrimoni espectacular que ens ha brindat la natura a cost zero. El paisatge, els camins empedrats medievals, les ermites, les esglésies, els pobles... basteixen itineraris que permeten resseguir aquest patrimoni clàssic. Es tracta del patrimoni conegut i reconegut que té una capacitat d'atracció dominant però, com explica Didier Urbain, quan es volen difondre els visitants per reduir la pressió sobre els llocs i donar oportunitats difuses pel territori, cal referir-se a altres tipus de patrimoni: el sensorial, el quotidià, l'excèntric, el domèstic i el narratiu. En posarem alguns exemples.

El patrimoni sensorial cerca ambients, matisos, atmosferes més enllà de la contemplació del paisatge. Hi ha indrets que són evocadors per si sols. Gallicant, les Airasses a la Mussara, les vistes de l'Abellera, l'enigmàtic espai dels

avencots o tants altres que dependrà de la mirada particular de cadascú.

El patrimoni quotidià, tracta d'allò que és comú. La visita estètica deixa pas a un turisme etnogràfic del present, la contemplació de les tasques dels artesans, els marges i les construccions de pedra seca, els molins d'aigua paperers o fariners, les eres de batre cereals, forns de pa, les carboneres, els pous de gel, les fonts amagades, etc. Patrimoni actual i testimoni d'un passat prou recent.

El patrimoni excèntric, és l'ideal dels descobridors, aquell que es troba fora dels circuits programats i que permet la immersió en espais i activitats desconegudes i que requereixen d'un acompanyament expert. A Prades hi ha dos exemples extraordinaris: l'observació dels estels i les rutes per observar d'orquídiades.



Portada del Llibre: Orquídiades de les Muntanyes de Prades

El patrimoni domèstic que esdevé l'atractiu dels propis habitants. Podríem dir que és un turisme endogen, interior, que fa del boca-orella la millor promoció cap al visitant exterior. Les festes i les tradicions de cada lloc, els costums, els romiatges, els balls populars amagats o ocultats durant molt de temps a la mirada forastera.

Finalment Urbain ens parla del patrimoni narratiu susceptible d'englobar tots quatre patrimonis precedents. Es valora el lloc no a partir del seu capital objectiu, sinó a partir del seu potencial que permet transformar el recorregut en relat a partir de la proposta d'itineraris.

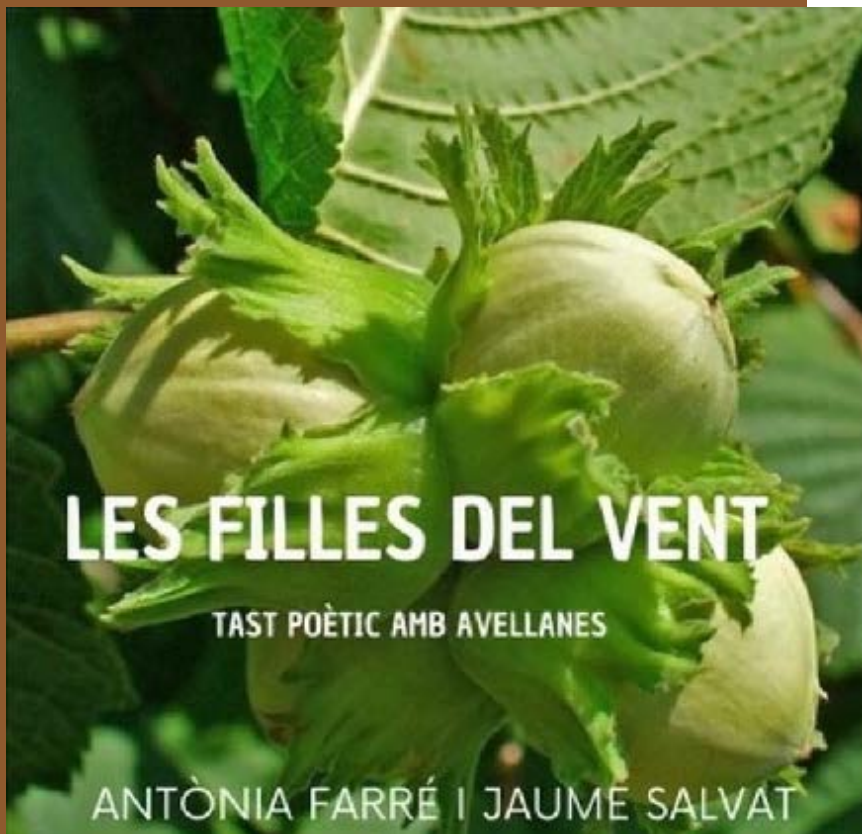
Un itinerari, igual que una narració, es construeix a partir d'un fil conductor, succeeix en un espai i un temps determinat on els elements patrimonials es situen dins d'aquest context narratiu donant significat i singularitat a la ruta proposada. L'Avellana de Muntanya és part del patrimoni col·lectiu de tots els habitants actuals i passats d'aquests municipis i al voltant d'aquest tema es pot construir un relat que segur que posarà de relleu aquests patrimonis alternatius, el sensorial en la contemplació del paisatge de l'avellana, el quotidià que encara es recorda i es comparteix, l'excèntric, els dels descobridors que mai han vist la bellesa oculta dels estigmes de la flor de l'avellaner i el domèstic de les festes, cants i dites.

El turisme no ho soluciona tot, ni de bon tros, però sí que pot contribuir a valoritzar els productes locals i contribuir, encara que sigui poquet, a les economies locals. Hem de confiar que les persones que visiten les Muntanyes de Prades contribueixin al manteniment d'aquestes poblacions, visitant els cafès, els restaurants, les botigues, els artesans i fent-hi despesa, per petita que sigui. El desenvolupament local, encara que no exclusivament, és també desenvolupament econòmic.

Jaume Salvat |

EURECAT-URV

(Director de l'oficina tècnica de l'avellana)



A través d'un relat vivencial i d'un recorregut poètic, popular, ens endinsarem en el món de l'avellana per conèixer encara més aquesta fruita, filla no només del vent, sinó dels nostres camps, de la nostra terra i de la nostra cultura. Els textos que presentem són una selecció de poemes i textos, en alguns casos adaptats, d'autors de diverses èpoques de la literatura catalana.

Què hem de tenir en compte al comprar i menjar avellanes

Si ens permeteu la modèstia us proposem uns quants consells per al consum de l'avellana extrets del "Manual d'ús de les avellanes per la restauració" publicat per Eurecat en el marc de les tasques de promoció desenvolupades per l'Oficina Tècnica de l'Avellana.

Tot i que cada varietat té unes característiques distintes, pel que fa a la forma i el color, cal estar atents a alguns factors bàsics:



La forma

L'avellana ha d'estar ben formada sense rugositats estranyes, l'aspecte ha de ser agradable i respondre a l'estàndard de l'avellana.

Pel que fa a la forma, podem trobar avellanes allargades i

d'altres molt rodones, dependrà de la varietat, però és indicador molt clar del tipus d'avellana.

Entre les varietats rodones trobem a muntanya, sobretot, la cul pla i d'altres com la castanyera. Aquestes es caracteritzen perquè tenen una part, la del cul, plana i les podem deixar plantades. A latituds més baixes també trobarem la ribeta, plantada a zones obagues i és particularment dolça.

Altres varietats populars a muntanya són la negreta, la rosseta, més allargades i altres encara més en forma ametllenca com la crifoll o la queixal de llop. Una mateixa varietat no té formes gaire diferents. El patró és sempre similar. Ara bé, és habitual trobar avellanes de distintes varietats barrejades ja que les avellanes no són autopolinitzadores i, per tant, avellanes diferents són representatives del paisatge de l'avellana de les Muntanyes de Prades.

El color

El color de l'avellana ens indica moltes coses. Cal tenir en

compte sempre la varietat i que algunes poden tenir un color de pell del gra més clar que altres. En general, el color serà més clar al setembre, tot just acabades de recollir, que cap a finals de campanya.

Una bona conservació ha de mantenir el color marró típic de l'avellana, tot i que a mesura que passa el temps es va enfosquint. Canvis de temperatura i humitat intensifiquen el color de la pell.

Quan la pell agafa un color marró que tendeix cap a tons vermellorsos ens indica que ja ha passat molt de temps des de la recollida i probablement les avellanes comencen a patir transformacions organolèptiques.

En general, les avellanes de muntanya tenen un color més clar que les del camp la qual cosa també ens indica que mantenen més temps les qualitats òptimes per al seu consum.

L'olor

L'avellana ha de fer olor d'avellana i no hem de notar olors estranyes. En nas es detecta de seguida si hi ha fongs. Una olor d'humitat i de bosc és un clar indicatiu d'avellanes en mal estat i cal rebutjar-les immediatament.

Altres olors ens poden indicar defectes de conservació ja que la porositat de l'avellana pot absorbir aquestes altres olors. En tot cas no han de tenir cap olor desagradable.

Una avellana crua en bon estat té olor vegetal, de llevats, a vegades ens pot recordar al coco, però no us amoïneu, com hem dit al començament l'olor ha de ser agradable i d'avellana.

L'olor de les avellanes torrades és molt intensa i convida a menjar-les. Aquesta intensitat de l'olor es va perdent en la mesura que passa temps entre el torrat i el consum. Un bon sistema d'emmagatzematge i envasat adequat poden mantenir aquest aroma durant més temps.

Recordeu que les variacions de temperatura, humitat i de llum afecten l'avellana, també l'olor. Per això protegiu les avellanes de la llum, d'humitats i temperatures altes!

La textura

L'avellana ha de ser cruixent. Tot i que aquesta característica depèn de la varietat, l'avellana crua ha de ser-ne. En cas contrari ens pot indicar problemes de conservació i/o excés d'humitat que dificultaria la conservació. Les avellanes acabades de recollir són poc cruixents a causa de la humitat

natural, però ben assecades i ben conservades cruixen al menjar-les, cosa que és un molt bon indicador de qualitat. Una sorpresa! Les avellanes crues són, en general, més cruixents que les torrades. Sinó comproveu-ho.



El gust

Unes avellanes ben conservades tenen un gust deliciós. Quan són crues ens poden recordar els llevats i altres gustos vegetals lleugers, la dolçor és una característica que acompanya una bona avellana, així com la persistència del gust.

Pel que fa a les avellanes torrades, el gust és molt intens i ens pot recordar gustos de caramel, llenya o cafè. L'excés de torrat no és bo.

Altres coses a tenir en compte quan comprem avellanes

La data de caducitat o de consum preferent. Més que la data de caducitat cal tenir en compte el moment de recol·lecció i d'elaboració. Una avellana elaborada a finals de juliol vol dir que ja porta 10 mesos des de la seva recol·lecció.

La varietat: les varietats de l'avellana tenen propietats distintes. Confia amb el teu proveïdor. La negreta, la més representativa del Camp de Tarragona, es pela en un 80%.

La cul pla, deliciosa, pràcticament no es pela i és molt dolça. Ara bé per dolçor la ribeta, a Alforja en podreu trobar. En tot cas la pell de l'avellana també és bona i ens aporta una bona dosi de fibra.

L'avellana és un producte viu: amb el temps les avellanes canvien i els gustos i els aromes també, la qual cosa pot ser una oportunitat sensorial interessant per fer-ne diferents usos.

Consells pràctics:

L'avellana torrada

El torrat de l'avellana intensifica les aromes i les fan més

saboroses i apetitoses.
Existeixen diferents graus de torrat.
Algunes empreses ofereixen
diferents especificacions de torrat,
des del torrat baix, lleuger, mitjà o
alt.



Els torrats baixos i lleugers
requereixen que la qualitat de
l'avellana sigui molt alta.
Transformen menys el producte,
poden mantenir alguns dels
atributs de les avellanes crues i
incorporar aromes del torrat com el
caramel.
Els torrats lleugers són
convenients si l'avellana ha de
formar part com a ingredient
d'altres coccions, ja siguin de
rebosteria o d'altres plats
elaborats.
Els torrats més intensos s'han
d'utilitzar directament i en
elaboracions que no impliquin una

major cocció ja que es podrien
cremar les avellanes.
Els torrats molt intensos són
apreciats per molts
consumidors, però un torrat
intens elimina matisos del gust
de l'avellana i fins i tot pot
emascarar defectes.
Torrar-se un mateix les
avellanes en gra
Col·loqueu les avellanes en gra
en una safata al forn a 180
graus. És important que no
quedin molt amuntegades
perquè el torrat sigui més
homogeni. Al cap de 20 minuts
es poden remenar les avellanes
i tornar-les a posar durant 5 o
10 minuts més depenent del
grau de torrat que es desitgi.
Recomanem acostumar-nos a
torrats més lleugers per poder
assaborir millor totes les
qualitats de l'avellana.
El torrat de les avellanes amb
closca
Les avellanes torrades amb la
closca són extraordinàries ja
que aporten, al gust saborós de
l'avellana torrada en gra,
aromes de fusta de la closca.
Tota una experiència.
Col·locarem les avellanes a la
safata del forn, que només
ocupin una capa, posarem la
safata amb les avellanes al forn
a 150° C. Ho deixarem torrar
durant 20 minuts.
Quan hagin passat els 20

minuts obrirem el forn i amb molt de compte de no cremar-nos remenarem les avellanes de la safata, amb un guant per al forn n'hi haurà prou.

Tornarem a posar les avellanes al forn. Quan hagin passat 5 minuts agafarem un parell d'avellanes i comprovarem que estiguin ben torrades, després de deixar-les refredar; si encara no estan torrades al vostre gust, deixeu-les 2 minuts més i torneu a comprovar el torrat.

Un cop torrades les heu de posar en una capsula de llauna o pot de vidre.

En servir-les caldrà acompanyar-les d'un trencador. A sobretaula són les avellanes de la conversa.

La pasta d'avellana.

La pasta d'avellana ha de contenir exclusivament avellanes. Es pot fer amb avellanes crues o torrades, tot i que el més habitual és que es faci amb avellanes torrades.

No ha de contenir sucres afegits.

La pasta s'elabora a partir de la molturació en molins, generalment de pedra que converteixen les avellanes en una pasta fina i suau.



El color de la pasta dependrà de dos factors fonamentals: el grau de torrat de les avellanes utilitzades, com més torrades hagin estat les avellanes la pasta serà més fosca; i el grau de pelat de les avellanes, com menys pelades estiguin en el moment de fer la pasta més fosc serà el resultat. La pell pot precipitar dins la pasta però cal recordar que la pell és fibra vegetal i no és dolenta.

La qualitat de la pasta dependrà de les varietats d'avellana en què està elaborada i el procés de selecció anterior. És important garantir que la pasta estigui elaborada amb avellanes de la darrera collita.

La pasta no es consumeix directament, ja que té un gust molt intens, sinó que s'utilitza per fer altres productes, pralinés, gelats, galetes, etc. per tant, en funció de l'ús final que se li vulgui donar, caldrà

aportar els distints requeriments pel que fa a la mida de partícules, intensitat del torrat o la presència de pell. L'avellana té un contingut molt alt d'àcid oleic, però una pasta amb olis vegetals afegits pot fer variar molt el preu, però no deixa de ser una pasta adulterada.

Com fer-se pasta d'avellana un mateix

La pasta d'avellana no deixa de ser avellanes molt triturades. Tot i que es pot fer pasta d'avellanes crues és habitual fer-ho amb avellanes torrades. Així doncs caldrà primer torrar les avellanes a la intensitat que es desitgi. Després es poden triturar primer en trossos més grans i després amb una picadora fent trossos més fins. És convenient anar afegint les avellanes de forma paulatina i anar picant-les fins que es converteixin en una pasta semilíquida. L'alt contingut d'oli s'allibera a partir de la fricció i l'increment de la temperatura fins a aconseguir una pasta amb la consistència desitjada. Com que el contingut d'oli és molt elevat, pot ser que la pasta precipiti i l'oli suri en part. Això no és cap problema, només caldrà remenar-la suficientment abans

d'utilitzar-la.

També es pot fer pasta d'avellana amb la Thermomix, només cal posar-la a la velocitat 5 i tardarà de 5 a 10 minuts per estar llesta.

Altres formats

Farina

La farina d'avellana pot ser d'avellanes crues o torrades. Si és crua generalment la trobareu d'avellanes repelades, sense pell. Això li dona un color més clar. Així, doncs, el color de la farina dependrà de dos factors fonamentalment: el grau de torrat i la presència de pell.

Per fer farina l'avellana ha de ser molt seca, amb un grau d'humitat inferior al 6%. En general la farina ha de tenir una micrometria inferior a 1mm. Ho podeu fer fàcilment amb una batedora

Una farina en bon estat ha d'estar solta, no ha d'estar aglomerada ni tenir filaments. La farina d'avellana és ideal per elaborar galetes, mantegades, magdalenes, batuts, etc. Proveu de fer un coc substituint la farina per farina d'avellana!

Trossejats

Els trossejats, igual que la farina, poden ser d'avellanes



crues o torrades. Els trossejats es fan a diferents mides depenent de l'ús que se'n vulgui fer. Els més homogenis, els subministraran les empreses especialitzades. Proveu d'afegir-los a les amanides o si sou llépols feu-ne bombons, que també es poden fer amb avellanes senceres. La xocolata i l'avellana són bones amigues.

Caramel·litzats

Cada cop és més fàcil trobar avellanes caramel·litzades, ja sigui senceres o en trossets de diferents mides. El caramel·litzat no té molts secrets. Es fa amb aigua i sucre fins a obtenir un producte cristal·litzat que recobreix el fruit sec.

Pralinés

El praliné és una pasta, en aquest cas d'avellana, que conté avellanes i sucre. Generalment 50% de cada, però també es coneix com a praliné altres pastes d'avellana amb diferents percentatges de fruita seca.

El percentatge d'avellana afectarà directament el preu, però també a l'ús al qual es destini. Percentatges més elevats de fruita seca s'utilitzen per als bombons, gelats i rebosteria. Avellana fregida i salada ideal per aperitius i per picar. Recepta tradicional que també es fa en format comercial.

Licor d'avellana

Els licors d'avellanes són begudes alcohòliques de baixa

graduació que s'han aromatitzat amb avellanes. Acostumen a ser licors dolços i es poden trobar en format de licor o de crema de licor.

Begudes vegetals d'avellana

Les begudes vegetals són cada cop més populars i formen part de dietes saludables. Hi ha diverses empreses que en comercialitzen amb avellana, tot i que el percentatge acostuma a ser molt baix, al voltant del 3%. No contenen sucre i són ideals per dietes sense gluten i veganes.

Com conservar les avellanes

En general les avellanes s'han de conservar en un lloc sec, de temperatura constant i protegides de la llum. S'ha d'evitar també el contacte amb olors diverses.

Si es guarden amb closca, cal fer-ho en un recipient porós.

Les avellanes en gra es conserven molt bé fins a dues setmanes després de l'esclofolat. Aquest període s'allarga depenent de les condicions d'emmagatzematge. L'ideal per a la conservació és mantenir-les entre 3 i 12°C, en aquestes condicions es mantenen les qualitats organolèptiques molt més temps.

Al congelador la vida es pot allargar fins a tres anys però sempre serà millor tenir producte fresc.

Tot i això la millor manera és mantenir uns períodes curts entre l'esclofolat, el torrat i el consum.

Jaume Salvat |

EURECAT-URV

(Director de l'oficina tècnica de l'avellana)

Un arròs "mar i muntanya" amb avellanes.

Durant aquesta nova edició de la Fira de l'Avellana, organitzada per l'Associació Amics de les Muntanyes de Prades, presentaré un plat que pretén ser una finestra al món del nostre país, la nostra gastronomia i els nostres productes: un arròs "mar i muntanya" amb salsa de calçot d'avellana. Una fusió única de la terra, el bosc, el Mediterrani i la nostra necessitat de viure i compartir allò que som i tenim.

La cuina "mar i muntanya", fonamentada en la creativitat i la tradició, dona lloc a combinacions com el pollastre amb escamarlans o el conill amb llagostins, plats que exemplifiquen l'aprofitament i combinació dels recursos del territori. En aquesta ocasió, com no pot ser de cap altra manera, hi afegim l'avellana i ho farem mitjançant la salsa de calçots que introduïrem tant al sofregit com en l'emplatat.

Com sempre, per aprofitar al màxim els gustos i l'essència de cada producte, començarem marcant el calamar a foc viu i el retirarem. Tot seguit, hi posarem costella de porc i al cap d'uns minuts, el conill. Quan es comença a veure ben marcat, torradet, però sabem que per dintre no és cuit, hi afegirem els rovellons i poc després, la salsa de calçot d'avellana. Aquí toca baixar el foc, incorporar de nou el calamar i deixar que la fusió faci la seva màgia. Al cap de 20 minuts hi afegirem el caldo, en aquesta ocasió serà de peix i deixarem que bulli 5 minuts abans de llençar-hi l'arròs, un arròs bomba del Delta de l'Ebre, per descomptat. Moment també d'afegir-hi herbes com romaní o farigola i durant 12 minuts anirem reduint la intensitat del foc fins que arribi al punt caldós adequat i, 5 minuts després i al primer crit, a taula!



Posar en valor una gastronomia vinculada al territori implica ressaltar-ne la connexió amb la història, cultura o identitat territorial. Això es fa promovent ingredients autòctons i sostenibles que reflecteixen la biodiversitat de cada zona i el pas de la saviesa popular de generació en generació. A més, un espai com la Fira de l'Avellana és l'espai ideal per compartir i crear experiències úniques que permeten entendre i gaudir del territori a través de l'intercanvi cultural.

Us convido a tastar aquest arròs durant la Fira de l'Avellana i a gaudir d'un dia de festa, exercici i gastronomia a La Febró

Edgar Fernández Blázquez |
Espai Gastronòmic El Lligam

FESTA DE L'AVELLANA

de l'Associació d'Amics de les Muntanyes de Prades

LA FEBRÓ



DIUMENGE 17/11/2024

Horaris:

Esmorzar: entre les 8 i 9 h amb rebosteria d'avellana

9h surt la caminada

12:30 h: Presentació de l'opuscle sobre Turisme i Avellana a càrrec d'en Jaume Salvat.

12:45 h: Actuació del grup de música popular ROSERET

14:00 h: Dinar amb arròs mar i muntanya amb picada d'avellana, a càrrec d'El Lligam i postres d'avellana.

Preu:

- Amb el preu d'inscripció a la caminada està tot el programa inclòs. **Inscripcions a inscripcio.feec.cat o des de la nostra web www.aamp.cat**
 - Els que no participen en la caminada poden assistir a la presentació de l'opuscle, a l'actuació musical i al dinar adquirint un tiquet de 20€/persona.
- Cal inscripció prèvia al correu secretaria@aamp.cat o WhatsApp: 682106313 abans del dia 11 de novembre.

Organitza:



Col·laboren:



Textos i fotos: Jaume Salvat, Edgar Fernández, Josep Moragas, Carlota M. Moragas i fons AAMP.

Disseny i maquetació: Núvol Blanc i Alina Ballester

Comunicació i distribució: La Conca 5.1

Impressió: Copi Reus

Col·laboradors: Diputació de Tarragona i Ajuntament de La Febró

Patrocinator: Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona



Fes-te SOCI!

<https://aamp.cat/fes-te-soci/> o WhatsApp: 682106313

EXCURSIONISME

· Les primerenques:

7/01 Rojals- Mola d'Estats

3/03 Tarrés- Forns de calç

24/03 la Mola de Colldejou

21/04 GR 92 sobre l'Ametlla de Mar

5/05 Montsant, 2 recorreguts

8/06 La mel, Alcover

3/08 Miramar, nocturna

· Col·laboració amb la FEEC:

Repte d'Entitats, senderisme 2 equips

Senyalització de senders:

· GR7 (maig) · PR C20 (setembre)

8/7 Reunió de la IV Vegueria de la FEEC

13/7 Acte de Reconeixaments al Repte

10/11 59 Camí de muntanya - Catllar

· Viatges:

Del 25- 29/ 5 Camí de Cavalls (Menorca)

Del 4-7 / 7 Pirineu (Camprodón)

Del 11-13/ 10 Vall de Núria

De 1-3 / 11 Ordesa

Del 8-13/ 1/ 2025 El Hierro

· Grans caminades de resistència:

20 i 21/ 1 Preparació recorregut
XIII Almogàver.

6/4 XIII ALMOGÀVER

6/10 XXV Caminada pel massís
de les muntanyes de Prades.

Festes:

17/2 Calçotada

27/7 Festa d'Estiu

20 i 26 /10 Correllengua

17/11 Festa de l'Avellana

15/12 Diada Social

També...

- CONFERÈNCIES
- CULTURA
- ASSEMBLEES
- FORMACIÓ
- PROJECCIÓ DE CINEMA DE MUNTANYA

Més informació a:
www.aamp.cat



www.aamp.cat | tel: 682106313

Amb el suport de:



Diputació Tarragona