

EL RECULL

REVISTA MENSUAL EDITADA PEL CENTRE CÍVIC
NÚMERO 207 - OCTUBRE 2019
www.santjoandelesabadesses.cat



Carbauaires
Sant Joan de les Abadesses



AJUNTAMENT DE
LA BARÓ'NAL VILA
DE SANT JOAN DE
LES ABADASSES

salvat



SANT
JOAN
& CO
MERC



Ajuntament
de Sant Joan
de les Abadesses



LA RUTA DEL FERRO



Diputació de Girona



PROGRAMA

LES ENTITATS FAN!

Moto Club Abadesses

Els dies 19 i 20 d'octubre, el Moto Club Abadesses organitzarà l'onzena edició dels 2 Dies Trial Santigosa Clàssic (2DTSC). La competició manté el seu caràcter internacional, els participants podran gaudir d'un total de 40 zones diferents, 20 zones diferents cada dia amb un circuit de gran bellesa paisatgística, tret diferencial del trial de Santigosa.

Per aquesta edició dels 2DTSC s'estableixen 4 nivells:

Blanc - Zones fàcils i molt assequibles

Groc - Zones fàcils i molt assequibles

Verd - Zones de dificultat baixa

Blau - Zones de dificultat mitjana

Tota la informació a www.motoclubabadesses.cat



AGENDA

AJUNTAMENT

5 d'octubre - 18h. Conferència Jueus i catalans, un joc de miralls a càrrec de l'escriptor i periodista Vicenç Villatoro. Al Palau de l'Abadia.

18 d'octubre - 19h. Xerrada i degustació formatges a càrrec de Mel Brusaferri. Setmana Bio. A la Biblioteca municipal Josep Picola.
Organitza: Biblioteca municipal Josep Picola

19 d'octubre - 11h. Decorem la biblioteca: Tardor. A la Biblioteca municipal Josep Picola
Organitza: Biblioteca municipal Josep Picola

25 d'octubre - 11h. Cinema adults Deliciosa Martha. A la Biblioteca municipal Josep Picola
Organitza: Biblioteca municipal Josep Picola

26 d'octubre - 11h. Cinema infantil Mi vecino Totoro. A la Biblioteca municipal Josep Picola
Organitza: Biblioteca municipal Josep Picola

26 d'octubre - 18h. Inauguració de l'exposició La poètica de la fragilitat de Mario Pasqualotto. Col·lecció Fundació Vila Casas. Al Palau de l'Abadia

Del 25 al 27 d'octubre - FEM DANSA.

Programa i més informació a: www.santjoandeleabadesses.cat
Organitza: Associació de Professionals de la dansa de Catalunya (APdC)
Amb el suport del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya

AGENDA

VISITES GUIADES

5, 12, 19 i 26 d'octubre - 12h. Sant Joan de les Abadesses, la joia del romànic. Punt de sortida a Oficina de Turisme – Palau de l'Abadia
Organitza: Terra de Comtes i Abats

13 d'octubre - 12h. Jornades Europees del Patrimoni 2019. Els enigmes de Sant Joan. Sortida del Palau de l'Abadia - Oficina de Turisme. Visita guiada gratuïta amb places limitades. Es recomana inscripció prèvia.

EXPOSICIONS

Del 27 de juliol al 13 d'octubre. Exposició: La pell visionària de Mapi Rivera. A L'Espai Art l'Abadia - Palau de l'Abadia

Del 28 de setembre al 31 d'octubre - Exposició Rosa Serra, òpera prima: pintures. Al Palau de l'Abadia

Del 26 d'octubre al 12 de gener - De 10 a 14 h i de 16 a 19 h. Exposició La poètica de la fragilitat de Mario Pasqualotto. Col·lecció Fundació Vila Casas. A l'Espai Art l'Abadia - Palau de l'Abadia

19 i 20 d'octubre - de 10 a 14 h i de 16 a 19 h. XXIII Exposició de BONSAIS. Al Palau de l'Abadia
Organitza: Bonsai Associació Santjoanina

Associació Sardanista de Sant Joan de les Abadesses

27 d'octubre - 16:30h. VII Castanyada i doble audició de sardanes a càrrec de les cobles Ciutat de Girona i Tres Vents. Al Pavelló Municipal

AGENDA

PARTITS DEL CE ABADESSENC I FEC VALL DEL TER

TERCERA CATALANA (DISSABTES A LES 16 h)

13 d' octubre. C.E. Abadessenc - Escola F. Girones-Sabat, A

27 d' octubre. C.E. Abadessenc - Banyoles Club AT, A

JUVENIL SEGONA DIVISIÓ (DISSABTES A LES 16:30 h)

6 d' octubre. FEC Vall del Ter, B - Penya Esportiva Montagut, A

20 d' octubre. FEC Vall del Ter, B - Cornellà Terri, A.E., A

BIKEABADESSES

6 d' octubre - 8:30h. 4a Cavallera Enduroxtrem BTT. Sortida del Pavelló Municipal d'Esports

BONSAI ASSOCIACIÓ SANTJOANINA

19 i 20 d' octubre - de 10 a 14 h i de 16 a 19 h. XXIII Exposició de BONSAIS. Al Palau de l'Abadia.

MOTO CLUB ABADESSES

19 i 20 d' octubre - 11a edició dels 2 Dies de Trial Santigosa-Clàssic.

ASSOCIACIÓ DE CARBASSAIRES DE SANT JOAN

20 d' octubre - X FIRA DE LA CARBASSA. A la Plaça Anselm Clavé. Concurs de carbasses, exhibició de treballs manuals amb carbasses i mercat de productes relacionats amb la carbassa .

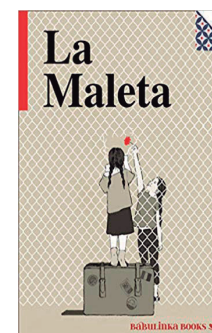
GRUP FOTOGRÀFIC ABADESSES

26 d' octubre - 18h. Conferència Boston a càrrec de David Fajula. Al Casal Jaume Nunó – El Palmàs.

BIBLIOTECA JOSEP PICOLA



Juno
Laia Aguilar



La maleta
Núria Parera



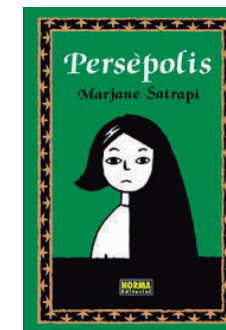
Supermujeres, superinventoras
Sandra Uve



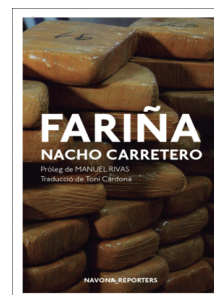
Bearn o la sala de les nines
Llorenç Villalonga



L'ombra del dubte
Dirk Kurbjuweit



Persèpolis
Marjane Satrapi



Fariña
Nacho Carretero



Fake News
Marc Amorós



El silencio en la ciudad blanca
Eva García Sáenz de Urturi

LA RECEPÇA

Romescada de popets

Ingredients: 1 kg de popets de platja (prèviament congelats), 2 patates esbocinades, salsa romesco (o picada de romesco), 1 litre de brou de peix, 2 grans d'all, 2 fulles de llorer, oli d'oliva, pebre negre i sal.

Variants: Hi podeu afegir una mica de bitxo picant.

Temps d'elaboració: 70 minuts

Elaboració: El dia abans, treieu els popets de la nevera i els netegeu. Un cop nets els pops, prepareu la resta d'ingredients. Poseu a escalfar el brou de peix. En una paella o cassola, daureu els alls tallats en làmines amb un bon raig d'oli d'oliva. Seguidament, afegiu-hi els popets. Que el foc sigui viu i procureu moure'ls. D'aquesta manera no faran aigua. Només els volem saltar una mica. A continuació els retireu de la cassola i els reserveu. En aquest oli de saltar els popets, sofregiu el romesco. Doneu-li unes voltes i deixeu que el romesco es faci durant un parell de minuts. Remeneu-lo, i vigileu no es cremi. Afegiu-hi el llorer. Ara, aboqueu de nou els popets a la cassola. Remeneu bé els popets amb la salsa, que quedin ben impregnats. El brou ja serà calent. Tireu el brou de peix sobre els popets. La quantitat de brou es relativa sempre. Ha de gairebé cobrir els popets, tenint en compte que haureu de coure les patates també. Haureu de deixar fer els popets 10 minuts. Saleu-ho un mica i que faci xup-xup. Mentre es comencen a coure els popets, aprofiteu per pelar i esberlar les patates, es a dir, les heu de trencar per fer sortir tot el midó. Feu un petit tall amb en ganivet i la resta del tall el forceu amb les mans fins que es trenqui. Això farà sortir el midó de la patata i lligar la salsa. Als 10-12 minuts de coure els popets, ja hi podeu afegir les patates. Aprofiteu per posar una mica de pebre negre també. Ara ho tapeu i ho deixeu coure entre 20-25 minuts a foc mig o baix. Passat aquest temps rectifiqueu de sal i comproveu la cocció de les patates. Aquest plat ha de reposar, al menys, 24 hores. Ja sabeu que tots els guisats estan més bons l'endemà de fer-los. I ara si, ho escalfeu degudament i ja els podeu servir a taula. Bon profit!



Recepta i imatge: www.catalunyacuina.com

CALaix DE SASTRE

FIRA DE LA CARBASSA 20 D'OCTUBRE

PROGRAMA D'ACTIVITATS

De les 7.30 fins a les 11 h

Arribada de les carbasses, verificació i pesada. Instal·lació de les parades dels agricultors i artesans.

A partir de les 11 h

Obertura de la X Fira de la Carbassa: tastets gastronòmics, degustació de crema de carbassa a càrrec de La Ruta del Ferro, taller de ceràmica adreçat a nens i nenes, demostració de l'art de fer escultures amb carbasses i concurs fotogràfic organitzat pel Grup fotogràfic Abadesses.

A partir de les 16 h

Taller de pastisseria amb carbassa adreçat a nens i nenes i demostració de l'art de fer escultures amb carbasses.

A les 18 h

Lliurament de premis.

Totes les activitats es faran a la plaça Clavé. Les parades romandran obertes tot el dia i hi haurà servei de bar i entrepans.