

# EL RECULL

REVISTA MENSUAL EDITADA PEL CENTRE CÍVIC  
NÚMERO 195 - OCTUBRE 2018  
[www.santjoandelelabadesses.cat](http://www.santjoandelelabadesses.cat)



## LES ENTREVISTES FAN!

### Moto Club Abadesses

Els dies 20 i 21 d'octubre, el Moto Club Abadesses organitzarà la **desena 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

Els ja tradicionals 2DTSC compartiran protagonisme amb el **primer trial de llarga durada de nens a Santigosa**, un trial per a nens i nenes de 8 a 14 anys que s'organitza de mode experimental, aprofitant l'organització, l'estructura i la logística del trial de clàssiques. Un cop valorats els resultats, no es descarta la possibilitat de repetir-lo o crear un prova més específica.

Tota la informació a [www.motoclubabadesses.cat](http://www.motoclubabadesses.cat)

# AGENDA

## PARTITS DEL CE ABADESSENC

### SEGONA CATALANA (DISSABTES A LES 16 h)

6 d'octubre. CE Abadessenc A – UE Marca de l'Ham A

13 d'octubre. CE Abadessenc A – EF Bosc de Tosca A

27 d'octubre. CE Abadessenc A – AD Guíxols A

### QUARTA CATALANA (DISSABTES A LES 18 h)

20 d'octubre. CE Abadessenc B – UE Osor A

### CADET A (DISSABTES A LES 10 h)

6 d'octubre. Fundescam A - EF Ripollès B

20 d'octubre. Fundescam A - Joventut Sant Pere Màrtir A

### ALEVI C (DISSABTES A LES 10.30 h)

6 d'octubre. Fundescam C - CF Sant Roc Olot A (11 h)

20 d'octubre. Fundescam C - FC Vilamalla A

### BENJAMI B (DISSABTES A LES 10.30 h)

13 d'octubre. Fundescam B - UE Tona C

20 d'octubre. Fundescam B - EF Ripollès B

## UNIÓ EXCURSIONISTA

6 i 7 d'octubre. Sortida d'alta muntanya a l'Encantat Gran 2.748 m. Més informació: [altamuntanya@uesantjoan.cat](mailto:altamuntanya@uesantjoan.cat)

## CE ABADESSENC

14 d'octubre. Cagaponi. A Can Crehuet.

## SAT TEATRE CENTRE

20 d'octubre - 21 h. Manu Guix & Band – Presentació del nou disc *Després de tot*. Al Teatre Centre.

# AGENDA

## GRUP FOTOGRÀFIC ABADESSES

20 d'octubre - 18 h. *Dos mesos per Terres Australs*. Conferència sobre la Patagònia a càrrec de Joan Santaugini. Al Palau de l'Abadia.

## MOTO CLUB ABADESSES

20 i 21 d'octubre. 10a edició dels 2 Dies Trial Santigosa Clàssic. Més informació: [www.motoclubabadesses.cat](http://www.motoclubabadesses.cat)

## CARBASSAIRES DE SANT JOAN

21 d'octubre. IX Fira de la Carbassa. Durant tot el dia, a la plaça Clavé. Col·labora: Ajuntament de Sant Joan de les Abadesses.

## ASSOCIACIÓ DE JUBILATS I PENSIONISTES

25 d'octubre - 17 h. Castanyada amb berenar i ball. Al Casal Jaume Nunó.

## AGRUPACIÓ SARDANISTA

28 d'octubre - 16.30 h. VI Castanyada i doble audició de sardanes a càrrec de les cobles Ciutat de Girona i Tres Vents. Al Pavelló Municipal.

## AJUNTAMENT

6 d'octubre - 19 h. 5è Festival Gollut – Sessió especial de memòria històrica. Projectió del film *Fugir de l'oblit* i concert en directe a càrrec de Brigada Intergeneracional per a la Recuperació de la Memòria Històrica. Al Palau de l'Abadia.

13 d'octubre - 18 h. 4a Inauguració de l'exposició col·lectiva En veu baixa de Dolors Puigdemont, Carme Malaret, Laura Baringo, Montse Baqués i Pilar Montserrat. Al Palau de l'Abadia.

# AGENDA

**14 d'octubre - 12 h. Jornades Europees del Patrimoni 2018. Visita guiada gratuïta *Sant Joan de les Abadesses, la joia del romànic*.** Places limitades. Es recomana inscripció prèvia a l'Oficina de Turisme.

**14 d'octubre. Sortida al Cap de Creus i Cadaqués.** Més informació i inscripcions a l'Oficina de Turisme.

**26 i 27 d'octubre. FEM DANSA.** Programa: [www.santjoandedesabadesses.cat](http://www.santjoandedesabadesses.cat). Organitza: Associació de Professionals de la dansa de Catalunya (APdC) i Ajuntament de Sant Joan de les Abadesses, amb el suport del Departament de Cultura.

## VISITES GUIADES

**6, 13, 20 i 27 d'octubre - 12 h. Sant Joan de les Abadesses, la joia del romànic.** Punt de sortida: Oficina de Turisme – Palau de l'Abadia.

Organitza: Terra de Comtes i Abats

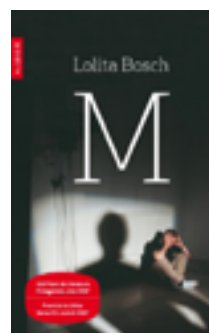
## EXPOSICIONS

**Del 13 d'octubre a l'11 de novembre. Exposició col·lectiva *En veu baixa*** de Dolors Puigdemont, Carme Malaret, Laura Baringo, Montse Baqués i Pilar Montserrat. Al Palau de l'Abadia.

**Fins al 21 d'octubre. Exposició *Huellas del sur*** de Silvia Goltzman i Alejandro Viladrich. A l'Espai Art del Palau de l'Abadia.

**27 i 28 d'octubre. XXII Exposició de Bonsais.** Al Palau de l'Abadia.

# BIBLIOTECA JOSEP PICOLA



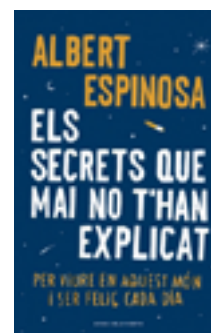
M  
Lolita Bosch



Els anys d'Allende  
C. Reyes i R. Elgueta



La dona pèl-roja  
Orhan Pamuk



Els secrets que mai...  
Albert Espinosa



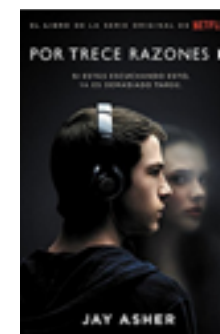
Xina Fast Forward  
Sergi Vicente



Dolços vegans  
Marta Castells



Uno más uno igual a uno  
John Archibald



Por trece razones  
Jay Asher



El legado de Montsalvat  
Horatio Robles

# LA RECEPTA

## Crema de carbassó

**Ingredients per 4 persones:** 1,5 l d'aigua, 4 carbassons, 1 ceba tendra, 1 pastilla de brou de pollastre, 50 ml nata o llet evaporada, 3 formatgets, pebre negre, oli d'oliva i sal.

**VARIANTS:** ho podeu acompanyar amb dauets de pa torrat i en comptes de posar aigua i pastilla de brou, podeu posar-hi brou de verdura o au.

**Elaboració:** poseu a escalfar l'aigua o el brou en una olla. Peleu els carbassons, talleu-ne les puntes i trinxeu-los. Peleu i trinxeu també la ceba tendra i poseu-ho tot plegat dins l'olla. En cas que hagueu posat aigua, afegiu-hi una pastilla de brou, una mica de sal i remeneu-ho. Deixeu-ho coure uns 20 minuts. Passat aquest temps, retireu el 90% de líquid (reservant-ne una mica per si cal afegir-ne més tard). Ara, tritureu-ho bé amb una batedora elèctrica. Afegiu-hi els formatgets i la nata líquida per cuinar o llet evaporada. Torneu a batre la barreja i corregiu de sal.

És probable que no calgui afegir-hi més líquid, però si voleu una textura més liquada incorporeu una mica més del brou de bullir i corregiu de sal de nou. Podeu presentar-la amb una mica de pebre negre per sobre, uns dauets de pa torrat i un raig d'oli d'oliva verge extra.



Recepta i imatge: [www.lacuinaadesempre.cat](http://www.lacuinaadesempre.cat)

# CALAIX DE SASTRE

## FIRA DE LA CARBASSA 21 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 IX 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 i demostració de l'art de fer escultures amb carbasses. 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.