

nument medieval, construït al segle XIV i, en bona part, destruït per l'exèrcit francès el 1695. Al moment de màxima esplendor constava d'un recinte rectangular emmurallat amb una torre a cada angle (dues de rodones a llevant i dues de quadrades a ponent), i dependències repartides al voltant del pati central. D'aquestes, només en van quedar l'església, engrandida en relació amb la primitiva, i ara convertida en parròquia; la sagristia, que correspon a l'única estança de l'antic palau que es conserva sencera; la torre del campanar i els sòlids murs exteriors, algun dels quals presenta, fins i tot, enigmàtics passadissos. Els impulsors volen potenciar aquest patrimoni, netejar el que es pugui del que desvirtua l'antiga configuració i donar-li la presència que mereix.

**Tossa: el món del suro** | A l'era de la masia de ca l'Aromir va tenir lloc, fa poc, davant d'un nombrós auditori, la presentació d'un esplèndid volum (de 655 pàgines) que constitueix el Quadern d'Estudis Tossencs núm. 13, dedicat, com diu el títol, a *Els Torrellas de Tossa (1879-1923)*, escrit per Joaquim Alvarado Costa i Francisco Manuel Parejo Moruno. Parla d'una família implicada en el món del suro que va ampliar els seus negocis tossencs i els va portar a Extremadura, on els tres germans Nadal Torrellas —emparentats amb els Aromir— van instal·lar una fàbrica de suro a la segona meitat del



JOSEP REMALJAS

>> *Palau Vescomtal de la casa de Cabrera del municipi de Blanes.*

segle XIX que agafà volada i es convertí en el centre d'una xarxa de negocis arreu d'Europa fins a la davallada després de l'esclat de la Primera Guerra Mundial. El llibre, molt ben il·lustrat, demostra la capacitat d'emprenedoria dels catalans, en aquest cas tossencs, i una llarga trajectòria que mereixia quedar recollida per a la història.

**Amer: no acaben els torrons** | El comerç més famós d'Amer, des de fa un any, és la pastisseria Puigdemont. Ho és perquè el visitant que arriba associa ràpidament l'antiga vila del monestir amb l'actual president de la Generalitat, Carles Puigdemont i Casamajó, nét del

fundador de l'establiment, l'avi Francesc. Si abans tothom pensava en *la sardana de l'alcalde*, un producte folklòric netament local, ara es puja la categoria del jerarca i es pensa en el president, que també deu haver ballat la sardana més d'una vegada i que, per descomptat, al front de la Generalitat, la balla (la sardana o el que toquin) cada dia, si bé amb mà ferma. Per les vacances de Nadal el dolç establiment d'Amer ha estat freqüentment visitat. Algú en recomana uns borratxos que fan amb ratafia, però la gent aprofitava per comprar torrons, que també els tenen acreditats i abundants. Per això el nét tampoc no els acaba, els torrons...

## GIRONINS A L'EXTERIOR

*Maria Canyiqueral*

**Londres** | Londres és la ciutat que m'acull des del setembre del 2011. Cosmopolita, trepidant i fugaç, però alhora plena de racons màgics de quietud... De tan gran, inabastable.

Ciutat que traspua art, art en plural: empàtic a totes les butxaques i versàtil per a tots els gustos.

M'hi vaig traslladar per estudiar un màster en interpretació, i actualment dono classes a una escola i ofereixo concerts. Com a pianista que sóc, el meu paper rau precisament a intentar transmetre amb la màxima claredat i convicció possible el missatge emocional d'una partitura.

En certa manera, desvetllar-la d'un estat plàcid i silenciós. Una professió bonica? Sí, preciosa. Difícil, també. Però em sento molt afortunada que el meu treball consisteixi a indagar en una matèria tan valuosa. I aquells dies noto que apporto amb més fortuna un missatge implicat a lalt de l'escenari, ja que m'emociona pensar que aquella música pot despertar quelcom de bonic en la quotidianitat d'algú. Crec que l'art hauria d'estar present a la vida de qualsevol persona, prescindint del grau de professionalitat amb què hom s'hi apropa.

Em fa feliç aportar-hi el meu granet de sorra.