

que busquen un treballador. En moltes ocasions no saben a qui acudir i, al final, la gent s'acaba col·locant pel vell mètode del boca-orella.

Passa el mateix o ben semblant amb les places públiques. Rarament trobem convocatòries de treball a l'administració dels pobles de la nostra comarca, als butlletins oficials o, si més no, als taulells d'anuncis dels ajuntaments. En cas d'assabentar-te'n, el concurs no es regeix necessàriament pels punts que pertoquen ja que no hi ha els requisits marcats, així que es fa difícil presentar-se en condicions a un procés de selecció. Potser a aquells que tenen un lloc de treball els sembla ridícul, però els que estem immersos en la feina de buscar feina ens trobem amb moltes dificultats, i no saber on presentar el teu currículum n'és una.

Cal trobar una solució. Sigui en un taulell, sigui en una plataforma digital, cal que la recerca de feina sigui més fàcil i alhora més transparent. Seria un benefici tant per als treballadors com per als empresaris, ja que a ambdós els permetria trobar el lloc i la persona ideal per desenvolupar una bona feina.

És un tema molt important al qual no es presta prou atenció. Cal pensar a integrar la gent de la nostra comarca. Bona part de les persones que viuen aquesta situació són joves que als divuit anys van marxar a fora per formar-se. Ara han tornat aquí i es volen establir. Són ells qui mouran la comarca i són els que dinamitzaran els pobles. Podem permetre'ns el luxe de perdre el jovent cerdà?

## EL RIPOLLÈS

*ramon alabau*

**El vi d'estels** | Encetem el setembre i, amb aquest mes, l'activitat de la verema. Passejant pels carrers de les Vinyes del meu poble la meva imaginació moltes vegades ha recreat aquell passat remot quan aquí, al Ripollès, també produïem un vi que els nostres ancestres trobarien —suposo— aspre i rústec, conseqüència de les nostres condicions meteorològiques. En aquests moments de migradesa, hem de celebrar els projectes nous que sorgeixen amb coratge. A Planoles, a can Cruells, després de cinc anys d'afanyós treball, superant les gelades de l'hivern i la inevitable manca d'experiència, acaben de produir un vi: el Vi d'Estels, producte elaborat amb una varietat de raïm pròpia de la zona del Valais, a Suïssa, escollida per afinitats climatològiques. Es tracta d'una producció primerenca de 500 ampelles de mig litre, amb una etiqueta que reproduceix la marca de les ovelles de la masia, i que en Ramon Font i en Xavier Gascón, els seus artífexs, esperen que plagui als qui les degustin i determini satisfactòriament la seva futura comercialització. La plantació cobreix 1.000 m<sup>2</sup> i esperen aconseguir uns 1.000 quilos anuals de raïm. S'han reservat 60 litres en una bóta d'acàcia per analitzar l'evolució d'aquest nou producte d'una

terra que, si bé té el cap als Pirineus, banya els seus peus a la Mediterrània.

**En Joan, el darrer boter** | Sense deixar el món del vi, voldria retre en aquesta columna un petit homenatge a un autèntic artesà, el qual continua conreant un d'aquells oficis, com ara els de peroler, matalasser o escloper, que l'inevitable canvi de costums al llarg dels anys ha anat esbandint irremediablement: el boter Joan Campà i Carbonell. Era encara un infant quan el seu pare li va transmetre les claus de l'ofici de fabricar bótes de cuir, fetes a mà; del seu mestratge va aprendre com havia de marcar, retallar, aplanar, esquilar, embastar i cosir la pell de cabra i aplicar-hi la trena i el brocal, sense oblidar aquella pega que les fa tan característiques. Després d'haver treballat al ram de l'hoteleria, un cop arribat a la jubilació en Joan es pot dedicar a exercir plenament els coneixements que ha rebut com a llegat d'una tradició en vies d'extinció.

Ja són història els bots de cinquanta o seixanta litres on els pagesos servaven el vi, i costaria molt trobar les bótes elaborades amb fragments d'aquells bots vells. Altres beuratges són ara protagonistes de les nostres festes. Però si repassem antigues fotografies d'aquelles fontades o xerinoles del passat, sempre hi trobarem enmig de la gatzara una mà alçada prement la bóta i el finíssim rajolic de vi amb aquell lleuger regust de pega.

>> *Can Cruells, de Planoles.*

ARXIU CAN CRUELLES

