

SOCIETAT ▸ BAGES/MOIANÈS

Els cellers del Bages aposten per vinyes que aguanten millor el canvi climàtic

► El mandó, que produeix la tercera anyada a la comarca, comença a fer-se un lloc en el mercat

GEMMA ALEMÁN/ACN RAJADELL

Després de més de 17 anys d'investigació, aquesta serà la tercera anyada del mandó al Bages. L'aposta per aquesta varietat de vi als cellers de la comarca és cada vegada més evident. Des de la DO Pla de Bages apunten al fet que recuperar el mandó és recuperar part de la «identitat» de la comarca. Alhora és apostar per una vinya «apta» per al canvi climàtic ja que, com passa amb el picapoll, es tracta d'una varietat que «madura bé» malgrat la falta de pluges. Els cellers Abadal i El Molí són dos dels que més «experiència» acumulen i enguany en comercialitzaran 4.500 ampolles i al voltant de mig miler, respectivament.

El Bages havia estat, abans de la fil·loxera, territori de vinyes. La plaga, sumada a l'arribada del tèxtil, va fer abandonar-les. A partir dels 90, però, es va reprendre l'aposta per recuperar les «varietats velles» com el picapoll, el su-moll negre i, la darrera, el mandó. Fa 17 anys que va començar la investigació del mandó i malgrat que hi ha documentació que parla de la seva presència al Bages a final del segle XIX, poc se'n sabia i pràcticament no en quedaven cepes. Només algunes vinyes velles a Navàs, a Cardona i a Rocafort.

El 2006, a Abadal, i el 2010, a El Molí, comencen les primeres vinyes «experimentals». Tres anys



Vinyes del celler El Molí, al nucli de Monistrollet, a Rajadell

després surt la primera anyada, malgrat que per qüestions normatives fins al 2015 no es poden començar a comercialitzar.

Una varietat per explotar

Tardor, bolets, bosc, pinassa i fullaraca són alguns dels atributs que defineixen aquesta varietat vinícola. Des d'Abadal, Miquel Palau reconeix que aquestes característiques els van fer tornar «bojos» durant un temps. Van modificar el temps de verema i el procés de vinificació, buscant potenciar el gust afruït com és característic en els vins negres, «però

amb el mandó no passava», sinó que el que ressaltava era aquest «especial de sotabosc. Llavors un dia t'adones que potser és això el que realment el fa especial», explica el responsable d'Abadal.

Experimentar amb la vinya no és fàcil perquè «entre verema i verema has d'esperar un any», diu Palau. Per sort, però, afegeix Josep Maria Claret, responsable d'El Molí, «el gran desconegut» ha estat una varietat de la qual «hem après força bé i ràpid». Tots dos, però, comparteixen que encara queda camí per recórrer per treure la «màxima expressió» d'aquest

vi. Joan Soler, president del consell regulador de la DO Pla de Bages, assegura que el mandó «obre un nou estil de vi», tal com va passar amb el trempat a la Conca i el morenillo a la Terra Alta.

Fora del seu gust, el mandó és també especial pel seu conreu i procés de vinificació. Palau explica que els viticultors s'han d'adaptar també al canvi climàtic. I fora de nous mecanismes de reg o tipus de terres, el canvi passa també per les varietats. Com el picapoll, aprofundeix, el mandó produeix un rendiment «adequat» en èpoques de sequera i madura bé en períodes «que la calor és forta, ja que té un bon estrès hídric».

Aposta a llarg termini

«Som conscients que el treball d'araveurà la llum amb el temps», diu Palau, tot reconeixent que recuperar una varietat perduda com el mandó no ha estat ni és fàcil. En aquest sentit, Soler recorda que no és només «plantar i experimentar», sinó que darrere també hi ha una tasca burocràtica per poder-los regularitzar i treure al mercat. El president de la DO, però, insisteix que el mandó és «una oportunitat» per recuperar el passat de la comarca. També Claret parla del fet que hi ha sacrifici, però que el compensa «passió» per recuperar «una tradició com aquesta».

Alicia acull una jornada sobre l'alimentació per un envelliment saludable

REDACCIÓ SANT FRUITÓS DE BAGES

La Fundació Alicia organitza, aquest dijous, la II Jornada Professional d'Alimentació per a un Envel·liment Saludable a Món Sant Benet. Es tracta d'una jornada de ponències i taules rodones que reflexionen i debaten sobre els reptes i les oportunitats que planteja una societat envellida. Entre les quals, les possibilitats de negoci que planteja la *Silver Economy*, l'economia platejada, concepte que al·ludeix als cabells grisos de la gent gran.

El francès Pierre Picouet, de l'Escola Superior d'Agricultura d'Angers, serà un dels ponents a la jornada, que exposarà com el procés d'envellir afecta tots els mercats i indústries, des de l'alimentària fins a les comunicacions, l'oci, la robòtica i la salut, entre d'altres. Una tendència que genera nous reptes i esclertes de negoci.

A banda de la intervenció de Picouet, les II Jornades d'Alimentació per a un envelliment saludable, que tindran lloc dijous a partir de les 9 del matí a Món Sant Benet, donaran veu a experts de diferents sectors que abordaran temes com els hàbits i tendències de consum de la gent gran, la innovació actual en productes seniors i la necessitat de crear entorns més amigables per a aquest col·lectiu.

L'Agència de l'Energia vol fer més eficients 6 equipaments esportius

► Els estudis proposen accions en pavellons i camps de futbol d'Avinyó, Navàs, Santpedor i Sallent

REDACCIÓ MANRESA

L'Agència de l'Energia del Bages treballa per donar suport als municipis en la lluita contra el canvi climàtic. Per això proposa accions que permetin la reducció de les emissions de gasos amb efecte hivernacle i la dependència dels combustibles fòssils. A Avinyó i Navàs es proposa instal·lar energia solar fotovoltaica als pavellons poliesportius; a Santpedor es planteja arranjar la il·luminació del camp de futbol i del pavelló; a Sallent, millorar l'enllumenat del camp; i a Avinyó, el del pavelló.

L'agència, a través d'una subvenció de la Diputació de Barcelona, ha fet estudis per millorar l'enllumenat dels camps de futbol de Santpedor i de Sallent i dels pa-



Pavelló d'Avinyó on es proposa instal·lar energia solar fotovoltaica

vellons poliesportius d'Avinyó i Santpedor, respectivament. Els estudis indiquen que el marge de millora en matèria d'il·luminació és important. En paral·lel, també s'han fet estudis per incorporar l'energia solar fotovoltaica als pavellons d'Avinyó i Navàs. Aquests dos darrers projectes s'han redactat tenint en compte les modificacions que hi ha hagut en matèria

d'autoconsum els darrers mesos que estableix l'autoconsum compartit, fixa un nou mecanisme de compensació econòmica de l'energia sobrant i simplifica els procediments administratius.

Es preveu que durant els propers mesos els ajuntaments dels municipis on s'han fet els estudis tècnics puguin executar les propostes plantejades.



La fira ramadera va ser una de les quatre celebrades a Castelletçol

Castelletçol celebra amb èxit la confluència de quatre fires

JOAN CAPDEVILA CASTELLERÇOL

Malgrat l'amenaça de pluja, Castelletçol va celebrar amb èxit aquest cap de setmana la Fira de Fires amb la ramaderia, els bolets, els brocanters i els artesans de protagonistes. Comerç, gastronomia i activitats van omplir diferents racons del municipi.

A la fira dels brocanters els visitants van poder veure com es treballa el vidre i es fabriquen objectes artesanals. A la plaça Prat de la

Riba es van preparar prop de 50 quilos de barreja de bolets, acompanyats de 300 racions de botifarra i cansalada. No hi van faltar les parades de formatges artesanals, embotits de tota mena, pans i galetes i també pastisseria, i la plaça dels Estudis va acollir aviram, oques, conills i també burros catalans. La fira també va incloure un taller gastronòmic del bolet, a càrrec d'Ignasi Camps, cuiner de Ca l'Ignasi de Cantonigròs.