25 anys de festa de la cirera

Torrelles de Llobregat

Redacció: Robert Llorca
Disseny i producció: Departament Gràfic, S.L.

Col.laboració:

Associació de dones Pla de les Bruixes
Club Fotogràfic Torrellenc
Gabriel Ollé
Maria Rosa Mut
Josep Montmany
Maria Ollé
Marta Montmany
Joan Solé
Joaquim Travesset

L'alegria de les cireres

Ara fa 25 anys que un grup de pagesos va voler que les cireres de Torrelles fossin conegudes arreu de Catalunya i que el nostre poble es convertís per tres dies en un centre important de trobada i de venda de cireres.

Després de tot aquest temps, la Festa de la Cirera continua celebrant-se amb el mateix esperit de donar a conèixer el nostre tresor vermell més saborós. Durant dos dies els carrers de Torrelles bullen de visitants i veïns per gaudir de les exposicions, del mercat i de la fira, on la protagonista és la cirera. A més, s'organitza la trobada de puntaires amb més de 500 participants. Dos dies de festa per gaudir i degustar.

Per celebrar els 25 anys de la Festa de la Cirera hem preparat aquest llibre en què es fa un repàs de les 25 festes que ha acollit Torrelles a través de cartells i fotografies. Unes pàgines que ens expliquen la història de la cirera al nostre municipi i també com es preparen alguns plats amb cireres.

Per acabar, recordaré uns versos del poeta Josep Carner sobre les cireres:

Tot sol, amb les cireres s'alegra el més infant,
i en ses mans bellament saltironen i dansen,
¡i quin obrir-se els ulls que miren, i no es cansen,
les joies de l'estiu que tenen al davant!

La mare el va collir, l'alçà a la llum del dia
i el féu, contra del cor, lloat i beneït.
L'un vol la vanitat, l'altre cerca el profit;
el benaventurat és qui pren l'alegria.

Disfrutem de la Festa de la Cirera amb l'alegria d'un infant!

Maribel Galceran
Alcaldessa

Història de la cirera

Torrelles, com altres pobles dels voltants, antigament es dedicava al cultiu del cep i l'elaboració del vi, és a dir, al conreu de la vinya, de tal manera que la venda de vi s'havia convertit en l'únic recurs econòmic que tenia la majoria de famílies a l'hivern.

Són testimonis evidents els nombrosos marges que van formar les vinyes i que encara avui es poden trobar en qualsevol bosc dels que envolten el municipi.

Entre els anys 1879 i 1887, els habitants de Catalunya, entre ells els de Torrelles, van veure com una plaga devastadora, la fil·loxera, procedent de l'Amèrica del Nord i transportada accidentalment a Anglaterra, anava apoderant-se de totes les vinyes d'Europa, travessava França i pel Rosselló entrava a l'Empordà.

A causa de la negligència de les autoritats encarregades de lluitar contra la fil·loxera, els pagesos es van trobar sols i abandonats, impotents per contrarestar l'epidèmia. En poc temps les vinyes van quedar totalment seques. Els pagesos no van tenir cap altra alternativa que arrencar els ceps i fer el canvi per altres peus no contaminats.

Llavors algunes famílies de Torrelles es van decidir introduir els cirerers. Els primers de fer-ho van ser Can Pinet i Can Biscarri.

La producció va ser, al principi, molt escassa. Tot i això, s'hi afegiren nous cultivadors. Ca l'Enric i Cal Mitjà van ser els primers en comercialitzar el fruit l'any 1920, seguits de Cal Canut el 1930. Fins als anys 40 i 50, però, no es va començar a arrencar els ceps d'una manera general per plantar-hi els cirerers més productius. Les primeres plantacions es van fer amb l'anomenat *peu del país*, l'arbre nascut d'un pinyol de cirera. Aquesta varietat, però no va donar bons resultats perquè es moria prematurament.

Mentrestant, un pagès de Sant Boi, el Bilaret, va descobrir al Pirineu un altre bosc que va resultar molt més efectiu i que s'anomena *de Sant Llúcia*.

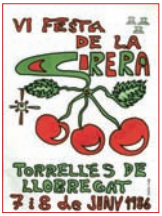
Des de llavors no ha cessat la recerca de noves varietats d'aquest peu per escollir la més indicada per a cada classe de cirerer. Les més emprades són la *Primus malabec*, importada dels camps de proves de França, el Colt anglès, l'F1-2-1 i la *Primus avuim*.

25 anys de festa. Cartells

Cada any de festa s'ha dissenyat un cartell per donar la benvinguda a la cirera. Si ens hi fixem, en tots els cartells apareix el fruit vermell de Torrelles dibuixat de mil maneres. La cirera dóna joc.

1984

1985

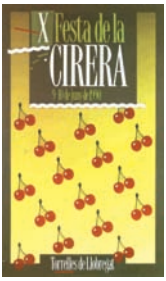


1986

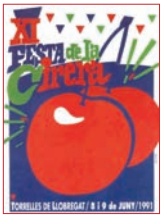
1987

1988

1989



1990



1991

1992

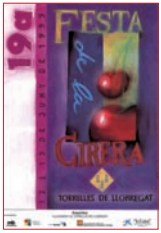
1993

1994

1996

1997

1998



1999

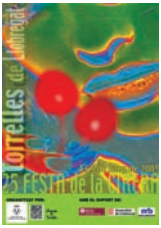

2000

2001

2002

2003

2004



2005

La festa a la premsa

Donar a conèixer a la resta de Catalunya la nostra festa més popular sempre ha estat una prioritat. Aquí veiem els reportatges que va publicar el diari *Avui* els anys 1986 i 1989 sobre Torrelles i la Festa de la Cirera.

TORRELLES CELEBRA LA FESTA DE LA CIRERA

1986

Encara té més de mil sis-centes hectàrees de bosc.

TORRELLES QUINTUPLICA LA SEVA POBLACIÓ CADA ESTIU

PROGRAMA D'ACTES

1986

avui, dissabte 10 de juny de 1989

VISCA LA FESTA DE LA CIRERA-89!!!

L'Ajuntament de Torrelles de Llobregat us hi convida a tots!!!

Salutació de l'alcalde

Torrelles de Llobregat, pionera del conreu de cireres

Programa d'actes

CAFÈ ATENEU

Merche Gabilondo

MENJARS CASOLANS

Major, 2. Tel. 656 15 66

TORRELLES DE LLOBREGAT

FORNERET TORRETES

ELABORADES PER PASTISSERIA FORNERET

1989

Fotografies

A través de les fotografies és més fàcil fer un repàs als 25 anys de la Festa i totes les activitats que l'han acompanyat. Entre totes les imatges destaquen la de 1990, on el ninot plora perquè hi ha hagut una mala collita i la visita l'any 2001 de l'actriu Mont Plans.

1981

1981

1987

1988

1990

1993

1994

1995

1996

1999

2001

2001

Poesia

Des de fa 15 anys, Joaquim Travesset ens regala una poesia sobre la cirera. Cada Festa va acompanyada d'uns versos d'aquest poeta de Barcelona, que passa llargues temporades a Torrelles.

I

Fa deu anys, la nostra festa,
no hi posem paranys
i fem altre cop la gesta.
Són moltes les anyades de "verdes i madures",
de totes n 'han passades,
any rera any, però el cirerer
no deixa mai de florir,
la qual cosa vol dir
que mai tot pot ser,
i no s 'ha de desistir.
Al arribar, doncs, el juny calorós,
la festa hem de celebrar
deixant de banda els mals humors
encara que sense el ce! deixar de mirar.
I és que, deu anys no passen en va,
La festa està ben arrelada,
i la nostra cirera cal exposar
perquè és molta l'anomenada
i al visitant no podem defraudar.
Som-hi doncs, de valent
per la cirera estimada
per tota la nostra gent
i per la de la contrada,
que, com anys precedents,
ha vingut la contemplada, lloada i comprada.

1990

XIV Dansa

Farem grans ballades
Entre els cirerers;
Serem pels carrers,
Tristeses passades,
Amb cants i tonades.

De flor tota blanca
En treiem vermell.

Llum clara de branca
Amb sang al cabell.

Cantem cent cançons
I obrim la panera;
Resem oracions,
El temps i l'espera;
Riem amb vells sons
Ales de cirera.

1994

El Cirerer

Què hi sents a dintre teu, arbre florit?
Quins aquests traülls i aquesta força
Del brancam que el teu alè retorça
i balla al vent tant serè neguit!

Què hi tens, arbre sofert, en el teu cor?
Serà, potser, l'hivern de neu preuada,
allí, muntanya amunt, altra vegada,
o bé és el fred, que et fa sentir, més fort
reviscolant tot el fullam d'ahir,
enmig del gran concert d'un vol de merles,
cobert d'un vel vermell, penjoll de perles,
que de l'eixuta terra fas fruir?

Si ço tan feixuc, que amb saba esberles,
és l'ànsia que jo... vull per a mi!

2002

La sardana

El mestre Jaume Ventura va compondre la sardana i Joan Solé hi va posar la lletra.

Les cireres de Torrelles

Els darrers freds de l'hivern
són pregó de primavera.
La flor dels fruit primerenc
ja desperta riallera.

Quan els brots reben el bes
Fecundat, de les abelles.
Inicien dolç procés
les cireres de Torrelles.

Al mig d'una vall formosa
que el sol sempre ha acariciat,
apareix neta i flairosa,
Torrelles de Llobregat.

Les muntanyes que l'envolten,
Plenes de són de cirerers.
Quan a mitjan maig floreixen,
semblen com nevat vergés.

Entre fulles molt verdoses
maduren ben aviat
les cireres delicioses,
orgull dels Baix Llobregat.

Torrellencs: vinga gatzara,
que el vermell fruit ja és aquí!
A dansar tots la Tal.lara,
amb l'esbart de Sant Martí.

La sardana, també nostra,
soni a honor dels forasters
Que visiten anal Mostra,
fruit dels nostres cirerers!

On hem dit i repetit:
Tant sucoses i vermelles,
són de gust dolç i exquisit
Les cireres de Torrelles.

Les cireres de Torrelles

Recordo que a finals de l'any 1983 el popular compositor de sardanes Jaume Ventura, amb el qual tenia una gran amistat pel fet d'haver posat lletra en algunes de les seves composicions sardanístiques, em va dir: <<Amic Joan, m'has de fer una lletra per a una sardana que uns bons amics de Torrelles m'han demanat, i que a més de ser tocada per una cobla, pugui ser cantada. L'estrena seria per la Festa de les Cireres de l'any vinent>>.

Quan vaig tenir escrit el poema que enaltia el fruit dels cirerers torrellencs, el mestre Ventura es va apressar a fer la música i un cop assajades les dues coses, les vam donar a conèixer als amics sardanistes de la vostra vila de Torrelles, els quals ens van donar el seu beneplàcit més entusiasta .

I així va ser com en l'edició del vostre certamen exposició de cireres del 1984, al parc de Can Sostres, vam tenir el goig d'estrenar la primera tocada per la cobla i seguidament contada per un servidor mateix.

Amb el mestre Ventura Tort, que dissortadament ja fa uns quans anys que ens ha deixat després d'una malaltia greu, no vam oblidar mai l'afecte que ens van dispensar els nostres amics torrellencs...

Acabo amb una anècdota molt celebrada. La família Montmany Ollé, que van ser els primers que ens volgueren atendre personalment en arribar a Torrelles, ens esperaven amb un Land Rover i ens van portar a un camp de cirerers on el mestre, que tenia una cama amputada, no es va haver de moure del cotxe. Des de la finestreta oberta va poder collir i assaborir "les sucoses i vermelles cireres de Torrelles".

Felicitats pel vostre vint-i-cinquè aniversari!

Joan Solé i Margarit
maig del 2005

Conreu de la cirera

La producció de la Llúcia s'aconsegueix per estaca o llavor. De la plantació a l'empelt solen passar d'un a dos anys. Acostumen a donar el fruit després de la tercera brotada.

Per avançar la producció s'han de modificar els sistemes de poda. Es poden a l'estiu i a finals de l'hivern, quan comença el moviment de la saba. Del novembre al març els arbres es troben en estat d'hivernació. Algunes varietats necessiten més hores de fred que d'altres, per aquest motiu no tots els terrenys són apropiats per a cultivar-n'hi.

Als inicis de la primavera comença a aparèixer el burró, esclatant la flors uns dies després.

Durant la floració és necessari ruixar els arbres amb fungicides, mai amb insecticides, perquè matarien les abelles que, com se sap, tenen molta importància per a la producció dels cirerers. En fer una nova plantació és convenient alternar les varietats amb els arbres pol·linitzants. De la floració a la maduració del fruit primerenc solen transcórrer de 30 a 40 dies. Després de la caiguda dels pètals, en cada flor fecundada apuntarà un petit fruit. Aleshores ja és permès de ruixar amb insecticides, sempre que es respectin els dies assenyalats abans de la collita.

Torrelles: lloc privilegiat per conrear la cirera

Aquest article va aparèixer a la revista *La Veu del Poble*, en un monogràfic dedicat a la XI Festa de la Cirera. Estem parlant de l'any 1991. La redactora d'aquestes línies va ser Cristina Alba.

Torrelles de Llobregat gaudeix d'una situació privilegiada per al conreu de la cirera. Tot un sèr conjunt de factors climàtics i geogràfic afavoreixen una producció cirerera d'alta qualitat i de molta quantitat. Un d'aquests factors és l'índex de pluvio-metria (d'uns 650 a 700 cm per any). D'altra banda, el terreny és calcari: el cirerer és un arbre que aguanta molt bé la calç. Les terres són lleugeres, els terrenys pesats provoquen l'asfíxia i la mort dels arbres. L'absència de gelades tardanes, que ma-tarien la flor, és un altre factor important: el cirerer és un arbre que floreix aviat; aquest fet també exerceix una influència positiva pel que fa al quallat del fruit.

A mesura que ens endinsem a Europa, les condicions no són tan bones, especialment a la regió dels Alps francesos i al nord d'Itàlia, on també es cultiva la cirera. Allí, el fred i les gelades tardanes espatllen amb facilitat les collites. En ser una fruita dolça necessita sol i una quantitat moderada d'aigua, sobretot quan ja ha passat el quallat del fruit, perquè és un producte que gairebé no té pell.

S'ha de collir al moment i enviar-la directament al mercat, perquè es fa malbé amb facilitat. Les exportacions han de ser molt ràpides (un o dos dies) i, si pot ser, en camions frigorífics.

Varietats de la cirera

Les cireres són una bona font de vitamina C i un antioxidant excel·lent. També es considera un aliment protector contra el càncer, ja que té àcid el·làgic, una substància que inhibeix la reproducció de cèl·lules cancerígenes.

Les cireres més fosques contenen més ferro, magnesi i potassi que les altres varietats més clares, però totes tenen silici i provitamina A. El consum diari de cireres ajuda a reduir els nivells sanguinis d'àcid úric, la qual cosa pot evitar la gota.

Sweetheart: varietat tardana, de les millors per la seva duresa i resistència al clivellament. Li costa passar-se a l'arbre.

Early lory: s'està imposant a la *burlat* perquè és més primerenca, més dura i saborosa.

Rubi: pol·linitzador amb menys qualitat que la *pramagian*.

Prime Giant: bon volum i bon sabor.

Van: una varietat molt cultivada a Torrelles. Bones característiques i produccions abundants .

Stark hardy giant: fins ara la reina de les cireres, perquè és la que té més resistència a l'esclatada.

Bing: bona cirera però sense resistència. En cas de pluja, surt molt malmesa.

Burlat: abans era molt apreciada perquè era la primera a collir-se. Té menys sucre que altres perquè és primerenca (té menys hores de sol).

La cirera a altres terres

Hi ha altres indrets de Catalunya, el País Valencià i Espanya on es conreen cireres i se celebra una festa i fira per celebrar-ho. Hem viatjat per alguns municipis per saber quan festegen l'arribada del fruit vermell:

Torrelles de Llobregat
Primer cap de setmana de juny.
www.torrelles.com

Sant Climent de Llobregat
Primer cap de setmana de juny.
www.aj-santcliment.org

Santa Coloma de Cervelló
Darrer cap de setmana de maig.
www.santacolomadecervello.org

El Papiol
La Fira de la Cirera: el primer cap de setmana de juny.
www.elpapiol.es

Llers (Alt Empordà)
Fira de la Cirera: el segon cap de setmana de juny.
www.ddgi.es/llers

Arenys de Munt (Maresme)
Fira de la Cirera d'en Roca
www.arenysdemunt.org

Terrades (Alt Empordà)
Fira mercat de la cirera: primer cap de setmana de juny.
www.terrades.org

Beade (Vigo)
Primer quinzena de juny.

Cabreros del Río (Lleó)
A principios de juliol

Miravet (Ribera d'Ebre)
La Diada de la Cirera: el segon diumenge de juny.
www.miravet.altanet.org

La Vall de Gallinera
(la Marina Alta)
A mitjan juny.

Ceret
Fête de la Cerise: 21 i 22 de maig
www.ot-ceret.fr

Caudiel (l'Alt Palància)
A principis de juny.

Covarrubias (Navarra)
Fiesta Medieval y de la Cereza: el segon cap de setmana de juliol.

Castillo de Locubín (Jaén)
Fiesta de la cereza y las Vegas de Sant Juan: el primer cap de setmana de juny.

Milagro (Navarra)
A finals de juny.
www.milagro.es

Los Blancos

Valle del Jerte
Cerezo en flor: A mitjan de juny.
www.elvalledeljerte.com

Madroñal de la Sierra

Receptes

L'Associació de Dones Pla de les Bruixes seleccionen sis plats per preparar un bon menú fet amb cireres. Ens conviden a quedar bé a taula amb una amanida, cassoletes i pollastre. Per a postres, sorbet i full. I per acompanyar la sobretaula, podem preparar licor de cireres.

Amanida de cireres, raves i remolatxa

Ingredients
500 g de cireres
125 g de raves
125 g de remolatxa
150 g de canonges
Suc de llimona
Oli d'oliva i sal

Preparació

1. Peleu els raves i els talleu-los a la juliana.

2. Espinyoleu les cireres i talleu-les pel mig.

3. Barregeu tots els ingredients i amaniu-los amb el suc de llimona, l'oli i la sal.

4. Serviu aquesta amanida freda.

Cassoletes de cireres

Ingredients
Per a la pasta de full:
250 g de farina integral
25 g de farina de fajol i mill
50 g de mantega freda
50 g de mel
1 ou
1 cullerada de llevat
Canyella en pols

Per farcir:
800 g de cireres espinyolades
1 cullerada de ratlladura de taronja
100 g de sucre

Preparació

1. Barregeu els ingredients de la pasta de full i treballeu-los fins que la massa sigui mal·leable. Deixeu-la reposar 15 minuts. Mentrestant, escalfeu el forn a 250° C.

2. Unteu els motlles amb mantega. Dividiu la pasta en 8 trossos i aplaneu cada tros amb un corró.

3. Folreu els motlles amb la pasta i retalleu els trossos que sobren. Poseu-los al forn 15 minuts.

4. Un cop cuits, ompliu-los amb les cireres, la ratlladura de taronja i el sucre. Poseu les cassoletes al forn fins que quedin enrossides.

Pollastre amb orella i cireres

Ingredients
1 pollastre i mig
300 g d'orella de porc
10 ametlles
500 g de salsitxes.
4 avellanes
500 g de cireres
1 gra d'all
1 got de vi ranci
3 fulles de llorer
1 ceba grossa
Sal i oli

Preparació

1. Rostiu el pollastre, salat i empebrat, i les salsitxes i quan tot sigui cuit ho reserveu.

2. En el mateix oli, feu un sofregit amb la ceba i el tomàquet. Incorporeu-hi el pollastre, les salsitxes i el vi ranci.

3. En una olla a part bulliu les cireres amb una mica de sucre durant mitja hora, aproximadament. Les escorreu i les afegiu al rostit.

4. Bulliu l'orella a part durant mitja hora i també l'afegiu al rostit.

5. Feu una picada amb les ametlles, les avellanes i el julivert i la tireu a la cassola.

6. Deixeu que acabi de coure uns quants minuts i, si és necessari, afegiu-hi una mica d'aigua.

Full de cireres

Ingredients
1 kg de cireres
150 g de sucre
250 g de farina
Una culleradeta de llevat en pols
Un trosset de canyella
50 g de mantega
1/2 litre de vi blanc
Un got de llet

Preparació

1. Espinyoleu les cireres i bulliu-les 20 minuts en el vi blanc, on heu de tirar dues cullerades de sucre i la canyella.

2. Prepareu la pasta: col·loqueu la farina al taulell formant una bassa, poseu en el forat central la mantega fosa, el sucre restant, el llevat i la llet. Treballeu la massa un quart d'hora i deixeu-la reposar durant mitja hora.

Després aplaneu-la amb el corró formant un cercle de la grandària del motlle del pastís.

3. Unteu el motlle de mantega, revestiu-lo amb la pasta fent que superi lleugerament les parets. Doblegueu la pasta sobrant formant una mena de cordó.

4. Col·loqueu sobre la pasta les cireres bullides i poseu-ho al forn durant uns 40 minuts.

Sorbet de cireres

Ingredients (4 persones)
500 g de cireres
150 g de mel
1 clara d'ou
El suc d'una llimona
1/2 l d'aigua
Fulles de menta

Preparació

1. Espinyoleu les cireres i en feu un puré.

2. Barregeu el puré de cireres amb la mel, el suc de llimona i mig litre d'aigua.

3. Ho guardeu al congelador unes tres hores.

4. Ho traieu del congelador i barregeu e1 gelat amb la clara d'ou fins que la massa quedi flonja.

5. Torneu a posar-ho al congelador unes dues hores més fins que prengui la consistència que voleu.

Licor de cireres

Ingredients
3 kg de cireres
3 kg de sucre
3 l de conyac
1 nou moscada
1 branca de canyella
15 claus d'espècie

Preparació

1. Poseu les cireres i el sucre en una garrafa de vidre de 8 litres.

2. Tapeu la garrafa amb un tap de suro ben lligat per si de cas fermenta. Ho deixeu 20 dies a sol i serena tenint cura de remenar-ho cada dia.

3. Passat aquest temps afegiu-hi el conyac i les espècies. Ho torneu a tapar i ho deixeu altre cop a sol i serena fins a mitjan setembre. S'ha de remenar cada dia.

4. Un cop passat el temps guardeu el licor en ampolles ben tapades.

5. Podeu posar les cireres en pots de vidre recobertes de licor i podeu usar-les per acompanyar plats dolços i salats.

Recepta original grega.