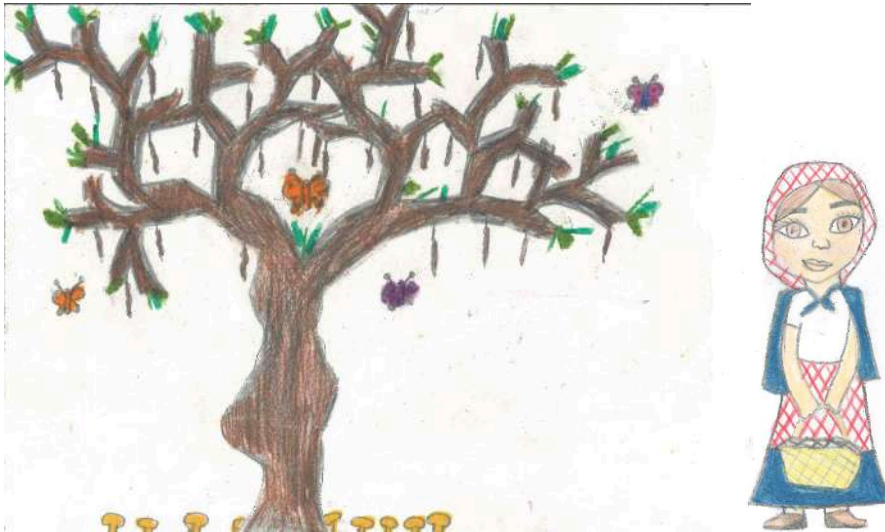


BORRADOR - CONTE EN MAQUETACIÓ

La Castanyera del Delta

Conte popular adaptat per Eva Campomar



La Castanyera del Delta

Redacció:

Il·lustracions:

Correcció lingüística:

Disseny i maquetació:

Edició digital data:

Un projecte de:



Amb la col·laboració de:



Promou:



Finança:



Pròleg

Aquest conte que teniu entre mans neix de la col·laboració entre dos associacions sense ànim de lucre, arrelades a les Terres de l'Ebre i unides per la voluntat de difondre els valors del territori i els fruits, cultura i riqueses de la seva gent i la seva terra.

L'Associació Tataküa és un projecte educatiu que es dedica a vincular infància i natura, iniciant el seu camí el 2015 a Amposta (Montsià) de la mà d'Eva Campomar i un grup de famílies desitjoses d'oferir un acompanyament respectuós als seus infants i en un vincle ferm amb l'entorn. Així va néixer la primera escola bosc de les Terres de l'Ebre.

L'Associació l'Econau inicia la seva aventura el 2022 a l'Ametlla de Mar, de la mà d'una agrupació de productors agroecològics, amb l'objectiu de posar en valor la garrofa com a producte per al consum humà. Per fer-ho, el projecte emprèn la transformació d'una antiga nau en un molí de farina ecològica de garrofa, un obrador compartit per elaborar-hi productes agroalimentaris i una aula ambiental.

La subvenció per Projectes Singulars del Departament d'Empresa i Treball de la Generalitat de Catalunya, que té per objectiu la creació de nous projectes en el marc de l'economia social i solidària, permet a l'Econau emprendre tan ambiciós projecte, dins del qual s'emmarca aquesta publicació. Es tracta d'una adaptació del conte popular La Castanyera, realitzada per Eva Campomar, qui en voluntat de donar a conèixer el patrimoni natural i allò que ens ofereix la tardor a la nostra terra, en va fer una adaptació que ha estat explicada a infants i adults que han passat pel bosc escola.

Seguint la filosofia de construcció d'un coneixement compartit i comunitari, es decideix que siguin els mateixos infants els qui il·lustrin aquesta història durant la celebració d'una Castanyada familiar, la qual va tenir lloc el 28 d'octubre de 2023 a la plaça del Bosc de Tataküa. El conta-contes de La Castanyera del Delta es va representar en català i també en anglès, gràcies a la iniciativa d'Enjoy English Academy, l'acadèmia d'anglès de Santa Bàrbara. A seguir, es va posar en marxa el taller d'il·lustració en que els infants van dibuixar les escenes més significatives del conte. Els dibuixos van ser escollits a través d'un procés participatiu que va convertir la jornada en un moment de cooperació col·lectiva a l'ombra dels nostres arbres centenaris més estimats, garrofers i oliveres.

El conte acaba amb una adaptació de la cançó popular i la recepta dels productes típics i populars que us suggerim per a la tardor, una divertida activitat que podreu realitzar amb els infants.

Vet aquí una vegada, una velleta que vivia en una petita caseta enmig del bosc. Era la senyora Maria, la castanyera del Delta de l'Ebre.

La Maria esperava cada any amb il·lusió que arribés la tardor; quan les fulles dels arbres es tornen marrons i cauen, els bolets surten i bufa el vent. Llavors es posava la seva camisa, la faldilla llarga de campana, el mocador al cap, el xal a les espatlles, el cistell al braç i sortia decidida a buscar castanyes.

Una tardor, com totes les altres, la castanyera es va llevar de bon matí i es va preparar per sortir un cop més, amb l'esperança de trobar delicioses castanyes, per després torrar-les al foc i vendre-les a la plaça del poble.



Aquell dia, caminant per la vora de la llacuna, la castanyera es va trobar una granota.



- Bon dia Maria, què fas per aquí tan prompte de bon matí?
- Ha arribat la tardor i vinc a buscar castanyes per torrar-les i vendre-les a la plaça.
- Què dius? No trobaràs castanyers a les llacunes del delta! El que has d'anar a buscar és una figuera, has de collir figues. Afanya't que trobaràs les últimes!
- No, no. Jo sóc una castanyera, no m'emboliques granota, seguiré buscant.



Es va acomiadar de la granota i no, no va trobar castanyes a la vora de la llacuna, així que va seguir caminant fins al bosc de ribera, on es va trobar amb l'ànec, prenent el sol a la vora del riu.

- Hola Maria! Què se t'hi ha perdut per aquí?
- Ha arribat la tardor i busco castanyes. Has vist algun castanyer per aquí?
- No, aquí només hi trobaràs pollancre i canyissos però, més amunt, prop de la barraca, trobaràs una parra amb raïm.
- No, no, no! Sóc una castanyera i no puc vendre raïm!



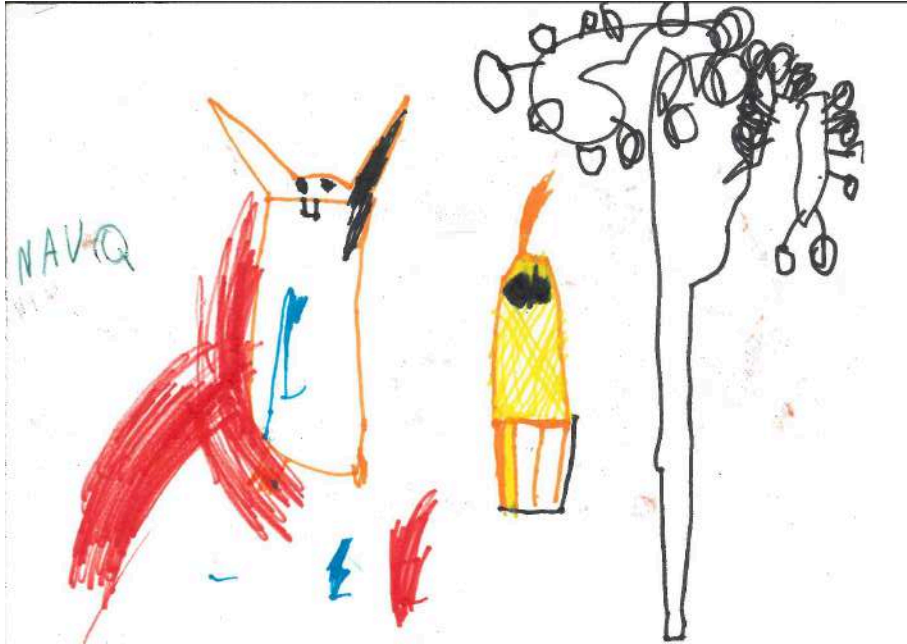
La Maria va seguir buscant, fins que a prop d'una zona d'horta es va creuar amb el conill.

- Maria, bon dia! Vens a collir carabasses?
- Bon dia! No. Busco castanyes per torrar-les i vendre-les a la plaça del poble perquè s'apropa la festa de la Castanyada.
- No trobaràs castanyes aquí Maria.
- Ah, no? Vinc de les Ilacunes i del bosc de ribera i tampoc n'he trobat. Crec que esta serà una altra tardor trista on tornaré a casa amb el cistell buit.
- El que has de buscar són magranes.
- Sóc una castanyera, on has vist una castanyera que vengui magranes? No, no, seguiré buscant.

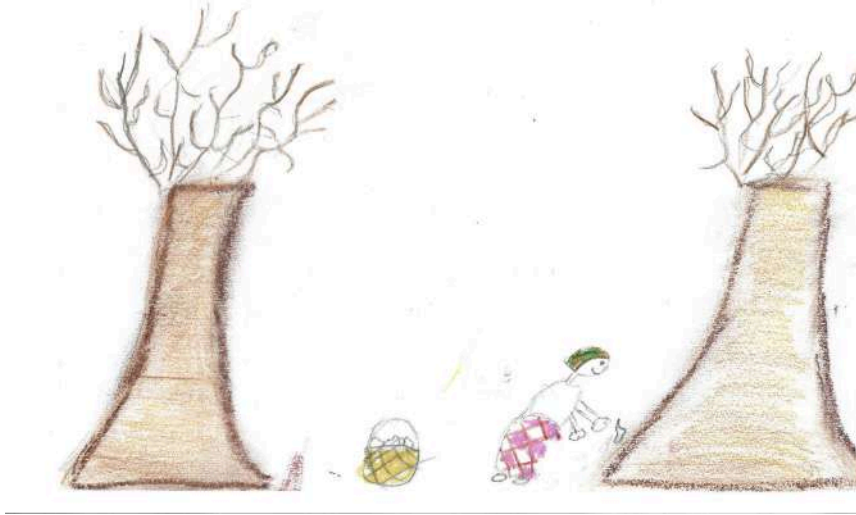


Amb el seu cistell buit, la Maria cada cop estava més afligida. Quan va arribar a la garriga, esgotada de tant caminar, es va asseure a descansar en un marge de pedra, quan un pardal es va aturar al seu cistell.

- Hola, i tu qui ets? Perquè estàs tan moixa?
- Sóc la Maria, la castanyera del delta. Estic trista perquè s'apropa la festa de la castanyada i no trobo castanyes. Sense castanyes, no puc ser una bona castanyera.
- Aquí no trobaràs castanyers Maria. El que has de buscar són garrofers!
- Garrofers?
- Sí, garrofers, que fan garrofes! Has de collir garrofes, portar-les al molí i, amb la farina que et donin, fer-ne pastissets de xocolata de garrofa i vendre'ls a la plaça del mercat.
- Pastissets amb xocolata de garrofa! És clar petit pardalet! Quina bona idea!



A la Maria se li va il·luminar la cara quan el pardal li va mostrar que justament es trobava en un camp de garrofers. De seguida va anar a omplir el seu cistell de garrofes per dur-les al molí, cuinar-ne pastissets i vendre'ls al mercat, on van tenir un gran èxit. La gent de la plaça feia cua!



Així va ser com la Maria, la castanyera del Delta es va convertir en la garrofera. I tot això és tan veritat, com que la rondalla s'ha acabat.



Cançó de La Garrofera

Quan ve el temps de collir garrofes,
la garrofera, la garrofera,
ven garrofes de la garriga
a la plaça de la ciutat.

La camisa li va petita,
la faldilla li fa campana,
les sabates li fan cloc-cloc,
i al ballar sempre gira així.

Sona la música la-ra-la-ra-lare-do,
sona la música la-ra-la-ra-la-ro.
Sona la música la-ra-la-ra-lare-do,
sona la música la-ra-la-ra-la-ro.

Quan ve el temps de collir garrofes,
la garrofera, la garrofera,
ven garrofes de la garriga
a la plaça de la ciutat.

La camisa li va petita,
la faldilla li fa campana,
les sabates li fan cloc-cloc,
i al ballar sempre gira així.

Sona la música la-ra-la-ra-lare-do,

sona la música la-ra-la-ra-la-ro.
Sona la música la-ra-la-ra-lare-do,
sona la música la-ra-la-ra-la-ro.



Recepta de pastissets de garrofa

Farcit: crema de garrofa.

Recepta de Andrea Celsi, chef pastissera.

Ingredients

- 65 g avellanes torrades
- 40 g sucre ros (morè) o sucre de coco
- 35 g melassa de garrofa
- 100 g llet d'arròs o d'ametlles
- 30 g oli d'oliva
- 65 g farina de garrofa



Preparació

1. Triturar les avellanes torrades amb una batedora elèctrica.

2. Afegir el sucre i la melassa i tornar a batre almenys 10 segons més, o seguir fins que s'obtingui una crema oliosa.
3. Afegir la llet, l'oli i la farina de garrofa i tornar a batre fins a obtenir una crema totalment homogènia.
4. Col·locar a bany maria la preparació, cuidar de no passar-la de 50 graus per aproximadament 10 minuts.
5. Tornar a batre fins a aconseguir una crema totalment llisa.
6. Abocar en els recipients triats per a conservar-la i per a poder-la utilitzar en el moment desitjat.

Pasta de pastissets.

Recepta de Pepita Gombau Ferrando, coneguda a La Ràpita com la Bernarda.

Ingredients:

- 1 got d'oli d'oliva
- 1/2 got de mistela

- 1/2 got d'anís
- Farina, la que entri fins que quedi una massa espessa. Sucre al gust per tirar pel damunt

Preparació:

1. Posar en un bol l'oli d'oliva, l'anís, la mistela i a continuació la farina a poc a poc.
2. Barrejar i amassar fins a obtenir una massa homogènia i mal·leable que no s'enganxi a les mans, tenint en compte que la quantitat de farina pot variar segons l'absorció.
3. Fer porcions de la massa formant petites boles, després aplanar-les sobre un paper vegetal o una làmina de silicona, sobre una safata.
4. Un cop estesa la massa dels pastissets, omplir-los amb la crema de garrofa.
5. Doblegar-los per formar una empanadilla i tancar-los la rebora fent una espècie de trena.
6. Enfornar els pastissets al forn precalentat a 200° C durant uns 15 minuts o fins que estiguin daurats.

7. Per últim, ensucrar-los per sobre, deixar-los refredar i a gaudir!

Agraïments

Amb orgull i satisfacció només ens queda donar les gràcies a totes les persones que han fet possible aquesta iniciativa i desitjar-vos que gaudiu del conte de la garrofera i sobretot que gaudiu dels valors i fruits que ens ofereix el nostre territori.

Un especial agraïment a tots els infants que han posat la seva creativitat al servei del conte i a tots els adults que s'han apropiat i col·laborat de manera voluntària a la iniciativa.

Moltes de les il·lustracions realitzades han quedat fora del conte per manca d'espai, però totes elles queden al cistell i al cor de Maria la garrofera.

[CONTRAPORTADA]

Aquest és la història de la Maria, la castanyera del Delta de l'Ebre que, gràcies als seus amics animals, redescobreix els fruits i secrets que amaga el territori.

A partir d'un antic conte popular, l'autora Eva Campomar, ens regala aquesta adaptació perquè els petits habitants de les Terres de l'Ebre i les seves famílies coneguin i apreciïn els productes i els valors que els envolten.

Aquest conte neix d'una col·laboració entre tres entitats del territori, Econau, Tataküa i Enjoy English Academy i vol ser un homenatge a la comunitat i a un dels seus arbres més simbòlics, sinònim de resiliència i adaptabilitat.



(DIBUIXOS PER A AFEGIR PATRONS DECORATIUS)









