

# Diari del Vapor

de Sant Vicenç de Castellet

Editat per l'Associació Cultural El Breny

Núm 6. Maig 2022



Foto: Arxiu Miquel Vila, any 1921

## Del món rural al món industrial

Sant Vicenç de Castellet i el poble català, van patir un cop molt dur quan va arribar la filloxera. Malgrat que ja es tenia constància de la seva existència a França, al poble bagenc va arribar al cap d'un parell d'anys. A partir d'aquell moment molta gent va optar per buscar fortuna a fora del poble i en el sector industrial.



**Us donem la benviguda a la**  
***Fira del Vapor***

DUGUI, la mascota de l'EixCastellet, en honor a la vaca marina més antiga d'Europa, trobada a Girona en un fòssil provinent de Sant Vicenç de Castellet.



Unió de Botiguers i Comerciants de Sant Vicenç de Castellet 

[www.eixcastellet.cat](http://www.eixcastellet.cat)

## El Reportatge

# La fil·loxera, el malson de la vinya

**L**a vinya era el que donava menjar a la gran part del poble santvicentí i també bagenc. L'arribada de la fil·loxera va suposar un maldecap per als treballadors, en què alguns, es van veure obligats a marxar de la terra per anar a la fàbrica a provar sort.

La cultura del vi és un punt cabdal a la història de Catalunya. Sembla que els primers ceps cultivats que van arribar al país els van portar els fenicis o els grecs des de la Mediterrània Oriental. L'existència d'aquests ceps al nostre país són uns pinyols de raïm trobats al Penedès i que daten del segle VII aC. Per tant, els ibers ja el coneixien tot i que les grans plantacions de vinya no es van començar fins a l'ocupació romana.

La vinya va ser un gran motor pel Bages i per tot Europa. De fet, va ser la gran solució a molts problemes del poble. Des d'època medieval i fins ben entrat al segle XX, existia un problema de mal repartiment de la terra. Els masos o cases de pagès, on vivia només una petita part de la població, eren els que tenien la terra necessària per cultivar. Això era així pel sistema d'herència català: totes les terres del mas passaven a un dels fills (l'hereu) i la resta s'havien de buscar la vida. Això va fer que, a mesura que va anar augmentant la població, es formessin pobles on vivien gent que no tenia prou terra per guanyar-se la vida. Eren majoritàriament fills i filles no primogènits dels masos, que havien hagut de marxar de la casa pairal. Davant d'aquesta situació de desequilibri en la propietat, els masos van optar, a partir del segle XVII, a establir terres a petits pagesos perquè les poguessin plantar de vinya. Aquests con-

tractes tenien vigència mentre vivien els ceps o "rabasses". Durant aquest temps, el plantador havia d'entregar una part dels raïms a l'amo del mas, normalment la quarta part. Morts els ceps, la terra retornava a l'amo del mas. És per això que aquest tipus de contractes s'anomenaven "de rabassa morta".

Fou de la mà dels contractes de rabassa morta com el Bages es començà a cobrir de vinya a partir del segle XVII, bo i encetant una dinàmica expansiva que assolirà el seu apogeu en el segle XIX.

La vinya va presentar, fins a l'arribada de la fil·loxera, un seguit d'avantatges a l'hora de cultivar-la i cuidar-la. Era una nova forma de treballar diferent dels cereals. Era, en primer lloc, un conreu que permetia obtenir una collita cada any i podria evitar el guaret bianual que havien de passar les terres sembrades. En segon lloc, la vinya era menys exigent pel que fa als adobs. Hi havia la possibilitat de fer servir, com a matèria orgànica per fertilitzar les vinyes, els sarments de la poda anual. Per aquesta raó, la vinya va ser un conreu que va fer possible, a moltes comarques catalanes, sostenir unes densitats de població molt superiors a les que s'haurien pogut mantenir amb el sistema agrari tradicional. La raó per la qual la viticultura d'aquesta zona es va mantenir i reproduir, va ser per la seva situació geogràfica. I és que al nord no es podia cultivar res, però a l'est i a l'oest es podien cultivar cereals.

La Catalunya Central i sobretot el Bages compten amb uns sòls i un clima molt aptes per al conreu vitícola. En època moderna la nostra regió s'especialitza en

la vinya gairebé en règim de monocultiu a costa de deixar de conrear matèries bàsiques com el cereal. Aquest vi s'exporta cap a zones de la Plana de Vic, Prepirineu i Pirineu on no es poden plantar ceps. Els traginers, que marxen de les poblacions bagenques amb les mules carregades de vi i destil·lats d'alcohol vínic com l'aiguardent, en tornen amb carregaments de gra i llana dels ramats de muntanya.

És per això, que la Catalunya Central es va especialitzar en la vinya. De fet, a les cases de particulars es col·locava una branca de pi a les finestres o balcons per indicar que allà es venia vi i també hi havia la figura del "Mesurador", que feia d'intermediari entre els compradors i els productors.

### El primer a caure, França

Primer de tot, cal deixar clar que la fil·loxera era un insecte que s'instal·lava a les arrels dels ceps i els matava a poc a poc. Amb el temps es va descobrir que la solució era plantar ceps americans, on l'insecte no hi tenia vida i, per tant, no podia atacar.

El primer país europeu que es veu abocat a la crisi de la fil·loxera l'any 1868 és França. Les solucions eren moltes, però poc resultants. En alguns casos s'havien establert cordons de seguretat per evitar que l'insecte anés d'un cep a un altre, una alternativa que no va tardar a veure que no aconseguia els seus fruits

Malgrat que el mal era evident i Catalunya s'estava preparant, el país veu el perill a prop. Per no perdre la collita, es van dur a terme diferents mesures de seguretat, com per exemple cremar les vinyes infectades per evitar el contagi.

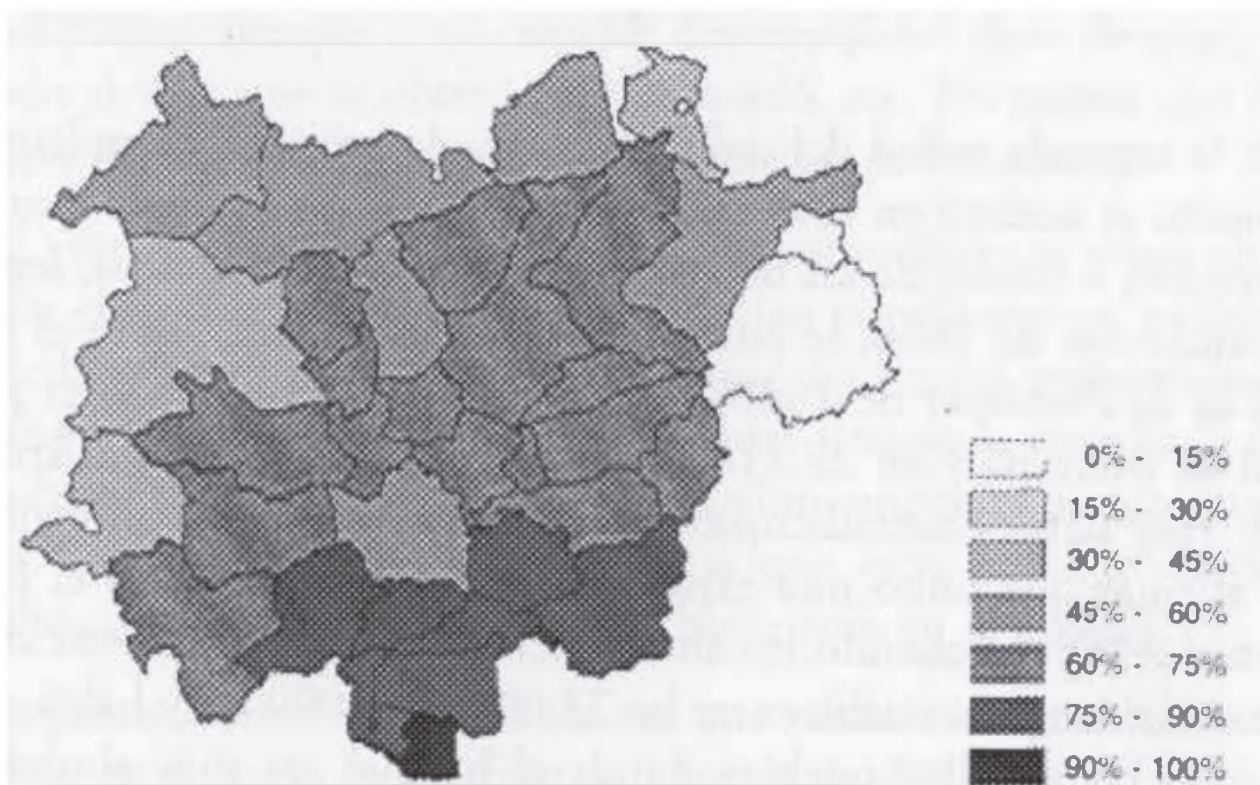
Malgrat l'amenaça, l'arribada de la fil·loxera a França, va ser tot un estímul per l'economia catalana. Els francesos es van veure obligats a comprar vi a Catalunya. Això va fer pujar fortament la demanda de vi a les zones vitícoles catalanes i molt en especial al Bages. Aquest context d'alts preus i prosperitat econòmica lligada a l'exportació del vi, que va de 1860 a 1890 aproximadament, va ser batejada per la literatura com "la febre d'or".

Llegenda: Es pot veure clarament com Monistrol de Montserrat era el poble rei en cultivar vinya. Sant Vicenç, però, rondava el 70-90% de terra cultivada.



Foto: Arxiu Miquel Vila, any 1935

# El Reportatge



## MAPA DEL BAGES EL 1840. % SOBRE LA TERRA CULTIVADA

Es pot veure clarament com Monistrol de Montserrat era el poble rei en cultivar vinya. Sant Vicenç, però, rondava el 70-90% de terra cultivada

És en aquest moment que la vinya assoleix una extensió màxima. Les famílies bagenques es posen a plantar vinya amb gran afany perquè el vi els hi paguen molt bé. És en aquest moment que la vinya aconseguix una extensió màxima a la nostra comarca, ocupant costes, cingleres i llocs gairebé inaccessibles. Els murs de pedra seca i barraques que veiem sovint en llocs on sembla impossible que ningú hi pogués plantar res, ens recorden que en aquell moment d'efervescència també hi va haver ceps.

Sant Vicenç de Castellet era un dels pobles de la comarca que més en tenia per hectàrea. El 1860 hi havia un total de 371,92 hectàrees de vinya, el 36% de tot el terme municipal.

### La fi d'un cicle

De fet, el negoci del vi va començar a arribar a la seva fi cap al 1880 per dos factors: 1- arribada de fongs com l'oidi i el mildiu, que van arribar d'Amèrica abans que la filloxera i que afectaren greument els ceps i la producció. 2- les dificultats per trobar terrenys adequats per plantar-hi vinya.

### La filloxera arriba

Tanmateix, la plaga no es va fer esperar a casa nostra. La filloxera arriba a Rabós d'Empordà l'any 1879, al Penedès el 1893, on va arrasar 385.000 hectàrees de vinya en vuit anys. Finalment, la Terra Alta va patir les conseqüències el 1899.

La filloxera va plantejar també molts canvis de model en el sentit de què els homes van deixar d'estar exclusivament al camp

i les dones a la fàbrica. Van començar a sortir noves figures. En aquell moment, el Bages era la comarca reina en vi, per davant del Penedès.

En aquell moment el poble de Sant Vicenç va patir anys de transformació entre 1860 i 1930, amb el ferrocarril, les fàbriques tèxtils i els picapedrers.

Tant és així, que es va veure com un pol d'atracció per trobar noves oportunitats. Va ser el moment on es passava d'una societat agrària a una industrial, acompanyada de multitud de canvis. S'obrien comerços, tallers de menestrals i sorgien noves necessitats.

### I després de la filloxera, què?

Un cop la plaga es veu destruïda pels agricultors que li han pogut fer front, la vinya continua endavant. La filloxera, però, encara conviu amb els nostres ceps, però no es moren perquè hi són resistents. D'ençà de l'arribada de la filloxera els vinyaters bagenques van aprendre que per tenir ceps que aguantessin la plaga calia que aquests tinguessin peus americans, que s'empeltaven amb sarments de varietats locals. No és tota la gent que marxa del camp per anar a la fàbrica o va a buscar fortuna fora d'Europa, sinó que un cop acabada la crisi la gent torna a plantar de manera immediata.

A partir d'aquí tan sols és possible plantar ceps de peu americà, però això no vol pas dir que es perdessin les varietats locals, ja que les soques americanes servien de base sobre la qual s'unien i creixien els ceps de sempre: sumoll, picapoll, malva-

sia, macabeu, mandó... A partir de 1950 compensa molt més plantar cereal que vinya. De fet, es va descobrir que els ceps americans podien combatre la filloxera i, per tant, quedaven lliures de qualsevol infecció.

La fàbrica com a pla B

Malgrat que no hi ha una relació directa al 100% entre la vinya i el món industrial, sí que moltes de les persones que van patir la filloxera van optar per anar a la fàbrica i tenir un sou i un horari més fix i estable. A Sant Vicenç l'establiment fabril que viu un dels seus moments més importants en aquesta època és cal Soler. La fàbrica de cotó, en aquell moment, va ser decisiva a l'hora d'impulsar el creixement del poble molt abans i també molt després de la filloxera.

Tot aquest canvi també el pateixen els pobles veïns com són: Castells i Castellgalí

I és que el Bages es va omplir de fàbriques al llarg del segle XIX i va ser el treball de les noves fàbriques la principal ocupació de les dones, les filles i els fills. En aquell moment els homes es reservaven per un treball a les vinyes que eren cultivades. Aquí, és el moment de l'entrada de les dones al món laboral -entès com a treball fora de casa-, bo i esdevenint un complement essencial en l'economia familiar.

Olga Gili i Mireia Vila



Foto: Arxiu Jordi Largo

# L'Entrevista

Foto: Olga Gili



Qui es pot imaginar que alguns dels ceps que hi ha a la comarca del Bages i més concretament, a Sant Vicenç de Castellet, hagin pogut sobreviure? Segurament ningú, però aquest és el cas del **Josep Escorsell**. Ell té les vinyes situades a sota el serrat rodó. Amb unes vistes idíl·liques de les muntanyes de Montserrat. Allà, hi podem trobar una de les relíquies més importants de la història del vi de casa nostra.

**Ens trobem aquí, Josep, davant d'unes vinyes que van sobreviure a la fil·loxera i que podríem dir que són, úniques al Bages.**

Dir que són úniques és dir molt, el Bages és bastant gran. Però, sí que podem dir que el peu és americà i això vol dir que és empeltat posterior del 1892. De fet, diuen que quan el cep té 30 anys ja comença a perdre vida o va a menys. Malgrat que aquí on estem ara ja es veu que en falten molts, no estan pas morts.

**Hi ha hagut la intenció de treure-les?**

No. De fet, una vegada els d'INCAVI (Institut Català de la Vinya i el Vi) em van demanar de manera molt contundent que no les arranqués i mira, aquí estan.

**Fan vi?**

I tant! Si t'hi fixes, es veu. Són raïms molt petits, però quan arribi el seu moment cada un d'aquests penjolls pot ser que pesi mig quilo.

**Té més importància el vi d'aquesta vinya pels seus anys d'història?**

Avui dia hi ha opinions molt diverses. Abans, en aquella època la varietat era pràcticament el sumoll negre, era el que bevia un 80% o 90% de la població. Aquell era un vi una mica aspre o astringent i a la gent d'ara els hi agraden vins més dolços. De fet, amb la sortida d'aquestes varietats el sumoll sembla que està desapareixent. Aquí al costat, però, a Súria, es torna a plantar sumoll negre i sembla que hi ha qui el demana.

**Explica'ns una mica quina història té el terreny que estem xafant ara?**

Aquí a casa tinc una escriptura del 1742 que van començar a comprar uns terrenys a l'amo de les Vives, a un tal Miquel Vives. Aquest tenia un deute amb el rector de Sant Miquel de Castellgalí de 200 lliures. Per solucionar-lo van fer una permuta i el Vives va donar les terres per salvar-lo (el deute). Un cop van tenir les terres, crec que per allà el 1943 o 1945 ja parlen de les vinyes.

**Per tant, en aquesta casa no va ser una moda, sinó que aquí ve de molt abans la història del vi...**

Sí, ve de molt abans. Pensa que quan els francesos van quedar-se sense vi el venien a buscar aquí i el pagaven amb or. En aquell moment, aproximament, el venien a uns 40 cèntims el litre. I ara... Doncs no arriba a aquesta quantitat, la veritat.

**De fet, segons podem saber, es va arribar a plantar a llocs inhòspits...**

Sí i el problema és que no hi havia cap preventiu per la fil·loxera. Per allà el 1892 es va inventar el sulfat de coure que era un preventiu, no curatiu. I fent els tractaments, a una malaltia que es deia mildiu, es podia controlar.

I en els llocs més fèrtils on s'agafa el mildiu, s'hi cultivaven cereals o patates. Cal dir, però, que els ceps estaven a llocs ben airejats perquè el mildiu no hi tingués tanta vida.

**Com va afectar la fil·loxera?**

Doncs van ser anys durs. Perquè abans et pagaven, gairebé el que volguessis, però clar, quan França va plantar peu americà ja es va acabar tot. Llavors, els francesos van ser autosuficients i aquí la gent es va quedar amb el vi de l'anyada anterior i ja havien de fer la nova, per tant, *"els pillava el toro"*.

En aquell moment hi va haver molta misèria. Pensa que la família del meu avi eren 14 germans i 3 van anar a Les Amèriques. I estem parlant del 1800.

**I en quin punt es troba la seva vinya?**

Ara mateix la tenim per autoconsum. Ara faig vi negre, merlot i ull de llebre que és més primerenc. Un altre de negre que barreja el sumoll negre, el cabernet i la garnatxa. I també tinc picapoll on faig vi blanc i cava ancestral. I espero poder-ho ensenyar als que venen.

Olga Gili

# Geoficció de Vapor

L'any 1859, finalment, la línia ferroviària Barcelona Saragossa va fer el salt a la comarca i a Sant Vicenç de Castellet. Va aprofitar el corredor del riu Anoia fins a Igualada i creuar per un túnel a Montmaneu per enllaçar amb la conca de l'Ondara cap a l'Oest. Aquest fet va transcendir a nivell econòmic i industrial a tota la conca del riu Anoia, grans empreses tèxtils es van instal·lar al seu curs i municipis com Capellades, Castellolí van créixer considerablement en l'àmbit econòmic, de padró i urbanísticament. La pobla de Claramunt per exemple el 1975 ja sumava més de 5.000 habitants amb una important vida cultural i associativa al remolc del gran creixement que també va experimentar Igualada.

A casa nostra ens vam haver de conformar amb l'antiga carretera que pujava de Terrassa cap a Manresa, plena de revolts i de pujades i baixades. En aquest context Sant Vicenç de Castellet fins al 1.900 va experimentar un petit creixement natural demogràfic al voltant de l'església parroquial i el carrer de les Roques Altes, amb fortes connexions encara cap a Sant Pere de Vallhonestà i les masies del voltant que exercien amb força la vertebració del territori. El cens d'habitants en aquell moment era de 300 habitants i l'activitat socioeconòmica es basava sobretot en el sector primari i en alguns molins paperers i petits tallers del cotó que es van instal·lar a la conca del Llobregat.

És cap al 1.920 que s'inaugura una línia de ferrocarril des de Martorell fins a Manresa amb parada a Sant Vicenç de Castellet. Fet històric que va permetre un flux de mercaderies molt més àgil. Per fi la localitat i la comarca ja no estaven aïllades ferroviàriament. Aquest fet va fer que la indústria cotonera experimentés un salt qualitatiu important a partir d'aquesta connexió ferroviària. Així si abans d'entrar al segle XX la majoria de tallers treballaven amb telers manuals, molts d'aquests es van transformar en centres mecanitzats. La gran potència tèxtil estava situada a la conca de l'Anoia, però la conca del Llobregat va anar agafant embranzida i es va saber aprofitar l'experiència de la conca veïna. Tal és el creixement que el 1930 la població ja va superar els 1.500 habitants. A la vegada la trama urbana s'estén com a taca d'oli primer cap a la

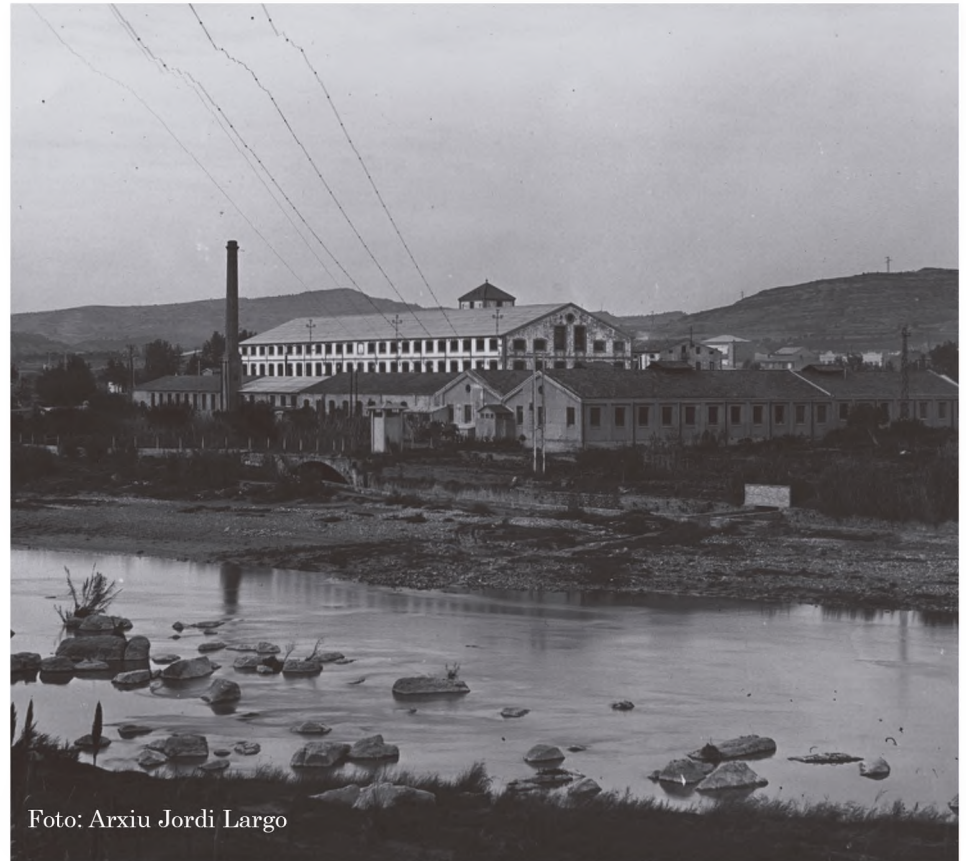


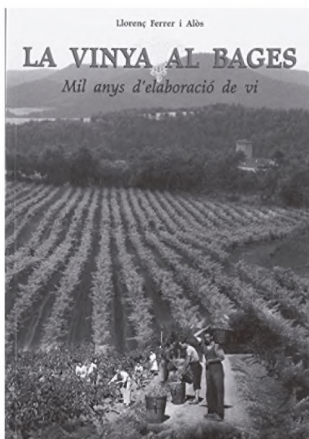
Foto: Arxiu Jordi Largo

ubicació dels "Catalans" i posteriorment cap al riu per enllaçar amb les cotoneres que encara es nodrien de la força del riu. Parallelament les pedreres també van aconseguir el seu màxim d'extracció, ja que el transport del pes es podia fer per sobre de raïl.

Ja l'any 1975 s'obre una via rodada des d'Abrera fins a Manresa, fet que obliga de forma positiva a la construcció d'un pont sòlid per travessar el riu i facilitar la connexió amb la nova via. I tot això fins al dia d'avui on la globalització ens va agafar de ple, les indústries del cotó van rebre la crisi del tèxtil i les pedreres van baixar la seva productivitat. És a mitjans dels 80 on s'obre una autovia de doble sentit que connectaria Barcelona amb Manresa passant per casa nostra i es dirigiria cap a Saragossa per la riera de Rajadell i la ribera d'Ondara. Aquest fet va provocar que Sant Vicenç de Castellet esdevingués un centre logístic de vital importància entre els territoris de mar i de l'oest.

Lluís Gonzalez

## Bibliografia per la Fira del Vapor 2022



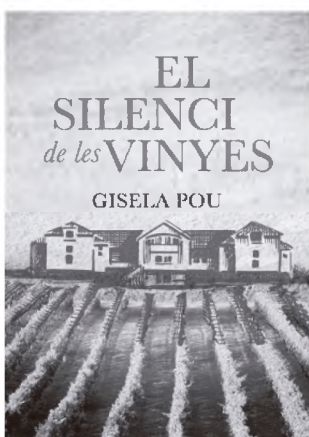
### La Vinya al Bages

Mil anys d'elaboració de vi : l'exemple del mas Roqueta

Autor: Llorenç Ferrer i Alòs

Publicació Manresa: Centre d'Estudis del Bages, 1998 Col·lecció Monogràfics (Centre d'Estudis del Bages); 19

Tema Vinicultura -- Bages -- ISBN 8487618391



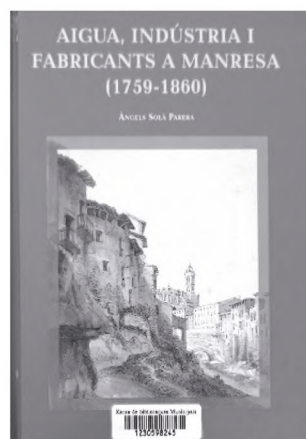
### El Silenci de les vinyes

Autor: Gisela Pou

Publicació Barcelona : Planeta, 2011

Col·lecció Ramon Llull (Planeta). Narrativa; 126

Sinopsi: El nom de Brucart és un referent en el món del cava. L'Aurora, la matriarca, ha dedicat la vida a l'empresa i l'ha convertit en el que és. El dia del casament de l'hereu, un accident farà miques la felicitat de la família i un secret capgirarà el seu destí. ISBN 9788497082310



### Aigua, indústria i fabricants a Manresa:

1759-1860 / Àngels Solà Parera

Autor: Àngels Solà i Parera

Publicació Manresa: Centre d'Estudis del Bages:

Col·legi d'Enginyers Tècnics Industrials de Man-

resa: Col·legi d'Enginyers Industrials de Catalunya,

demarcació de la Catalunya Central, 2004

Col·lecció Història industrial del Bages



### Els Paisatges de la vinya

Congrés : Manresa (Bages), 24, 25 i 26 d'octubre de 2003 : comunicacions

Congrés els Paisatges de la Vinya (2003:

Manresa)

Publicació Manresa : Centre d'Estudis del Bages:

Consell Regulador de la D.O. Pla de Bages, 2003

Biblioteca de Sant Vicenç de Castellet

# El Programa

## Dissabte 28 de maig

**10:00h**

Toc de Sirena, inici de la fira

**De 10:00 a 21:00h**

Artesans i parades pels carrers i places del centre del poble

**De 11:00 a 14:00h**

Espai infantil. Jocs populars de l'època  
*Carrer Maria Gimferrer*

**11:00h**

Obertura de l'exposició: "Quan les cases feien olor de vi"

*Espai Ateneu*

**12:00h**

Representació històrica: "Colors de Verema"  
*Plaça Clavé*

**12:30h**

Cercavila: "La filloxera", amb l'acompanyament dels Ministrils del Raval

*Sortida: Pl. Clavé, itinerant*

**12:30h**

Tast de vins de la DO Pla de Bages i maridatge amb productes de proximitat, a càrrec de l'Ass. Cultural Ceps i Manduca  
*Espai Ateneu*

**Organitza:** A. C. Ceps i Manduca

**Tiquets a:** [www.svc.cat](http://www.svc.cat) - [www.entrapolis.com](http://www.entrapolis.com) - OAC

**12:30h**

Concert-vermut a càrrec de "Rubber Soul" Gaudeix del concert acompanyat d'un bon pack Vermut Fira del Vapor  
*Plaça de l'Ajuntament*

**Tiquets a:** [www.svc.cat](http://www.svc.cat) - [www.entrapolis.com](http://www.entrapolis.com) - OAC

**12:45h**

Presentació: "Les Gitanes per Catalunya"  
Projecció: "Un poble en dansa"  
*Auditori M. Carme Grawvillardell*

**Organitza:** Ass. Ball Popular de Gitanes

**De 17h a 20h**

Espai infantil. Jocs populars de l'època  
*Carrer Maria Gimferrer*

**17:00h**

Obertura de l'Espai Vermusic (food-trucks + música en directe)  
*Parc de les Escoles Velles*

**17:30h**

Acte Club Natació Castellet  
*Escenari Plaça Clavé*

**18:00h**

Espai Vermusic (food-trucks + música en directe)

Concerts amb els Combos de l'Escola Municipal de Música de St. Vicenç de Castellet

*Parc de les Escoles Velles*

**19:00h**

Cercavila històrica amb l'acompanyament dels Ministrils del Raval

*Sortida: Pl. Onze de Setembre, itinerant*

**19:30h**

Representació històrica: "Olors de fàbrica"

*Plaça de l'Ajuntament*

**20:00h**

Foto de família històrica

Concentració de tots els que van vestits de l'època i vulguin un record de la fira

*Plaça de l'Ajuntament*

**20:00h**

"Fabricant Tonades"

Ball d'envelat amb els Ministrils del Raval  
*Plaça Clavé*

**21:00h**

Espai Vermusic: Concert "Tribut Oreja de Van Gogh"

*Parc de les Escoles Velles*

## Diumenge 29 de maig

**10:00h**

Toc de Sirena, inici de la fira

**De 10:00h a 21:00h**

Artesans i parades pels carrers i places del centre del poble

**De 11:00h a 14:00h**

Espai infantil. Jocs populars de l'època  
*Carrer Maria Gimferrer*

**11:00h**

Obertura de l'Espai Vermusic (food-trucks + música en directe)

*Parc de les Escoles Velles*

**12:00h**

Heliko, a càrrec de la cia. El Sidral  
*Itinerant pels carrers de la fira*

**12:00h**

Representació històrica: "Colors de Verema"

*Plaça Clavé*

**12:30h**

Cercavila: "La filloxera" amb l'acompanyament de la Colla de Geganters de

Sant Vicenç de Castellet

*Sortida: Pl. Clavé, itinerant*

**12:30h**

Tast de vins de la DO Pla de Bages i maridatge amb productes de proximitat, a càrrec de l'Ass. Cultural Ceps i Manduca

*Espai Ateneu*

**Organitza:** Ass. C. Ceps i Manduca

**Tiquets a:** [www.svc.cat](http://www.svc.cat) - [www.entrapolis.com](http://www.entrapolis.com) - OAC

**12:30h**

Concert-vermut a càrrec de "Tribut The Police"

Durant el concert entrega de premis del Concurs de Balcons Florits

Gaudeix del concert acompanyat d'un bon pack Vermut Fira del Vapor

*Plaça de l'ajuntament*

**Tiquets a:** [www.svc.cat](http://www.svc.cat) - [www.entrapolis.com](http://www.entrapolis.com) - OAC

**12:45h**

Presentació: "Les Gitanes per Catalunya"  
Projecció: "Un poble en dansa"  
*Auditori M. Carme Grawvillardell*

**Organitza:** Ass. Ball Popular de Gitanes

**De 17:00h a 20:00h**

Espai infantil. Jocs populars de l'època  
*Carrer Maria Gimferrer*

**17:00h**

Sardanes amb la Cobla Ciutat de Granollers

A la mitja part entrega de premis del Concurs de vestuari d'època

*Plaça de l'Ajuntament*

**17:00h**

Espai Vermusic (food-trucks + música en directe)

Concert amb "Rumbaraoke"

*Parc de les Escoles Velles*

**17:00h**

Cafè-Ràdio al Coro

Programa de ràdio, en directe, des del Teatre el Coro, amb l'equip de Meravellós Desastre i la col·laboració del grup de teatre Cul-i-seu

*Societat Coral l'Estrella*

**Organitza:** Castellet Ràdio i Societat Coral l'Estrella

# El Programa

**18:00h**

Heliko, a càrrec de la cia. El Sidral  
*Itinerant pels carrers de la fira*

**19:00h**

Espai Vermusic (food-trucks + música en directe)

Concert amb La Trup  
*Parc de les Escoles Velles*

**19:00h**

Cercavila històrica amb l'acompanyament de la Cobla Ciutat de Granollers  
*Sortida: Pl. Onze de Setembre, itinerant*

**19:30h**

Representació històrica: "Olors de fàbrica"  
*Plaça de l'Ajuntament*

**20:00h**

Foto de família històrica

Concentració de tots els que van vestits de l'època i vulguin un record de la fira  
*Plaça de l'Ajuntament*

**20:30h**

Toc de Sirena, final de la fira

## Concursos

**4t. Concurs de Balcons Florits**, organitzatza: Ajuntament de Sant Vicenç de Castellet

**8è. Concurs de Vestits d'Època**, organitzatza: Aj. St. Vicenç de Castellet i Comissió Fira del Vapor

**6è. Concurs d'Instagram**: organitzatza: Comissió Fira del Vapor

**Bases dels concursos a**  
[www.firadelvapor.cat](http://www.firadelvapor.cat)

## Activitats permanents

Pels carrers principals  
Parades d'artesans, comerç local, oficis antics, alimentació, passejades amb diligència, entitats culturals i esportives locals, animació,...

Trobada de tartanes, carruatges,... antics  
Amb la col·laboració de l'Associació Cultural de Carreters i Cansaladers de St. Vicenç de Castellet  
Carrer M. Gimferrer

## Atres activitats

**Dijous 26 de maig**

Xerrada inaugural: "La història del Bages a través de la vinya i el vi". A càrrec de Joan Soler (Enòleg i president de la DO Pla de Bages)

A les 20:00h

Lloc: Auditori M. Carme Grauvilardell  
Organitza: Regidoria de Cultura, Comissió Fira del Vapor

## Informació

Punt d'informació de la Fira (OAC al carrer)  
Plaça de l'ajuntament

**La Fira del Vapor al Twitter**  
Segueix la Fira al perfil @firadelvapor i també a través de l'etiqueta #firadelvapor22

**La Fira del Vapor també a Facebook**  
Segueix la Fira a través de la pàgina de [facebook /firavapor](https://www.facebook.com/firavapor)

## Ruta de La Tapa del Vapor

**Bar Bonachera:** Pintxo de truita de patates amb botifarra

**Braseria Pirineu:** Pescaíto frito

**Ca la Neus:** Gilda de Ca la Neus, amb piparra fumada "al vapor"

**Cal Putxet:** Torrada amb base d'all i oli de codony amb xipiró i gamba cruixent

**Can Pillo:** Remenat d'espàrrecs i bolets amb cruixent de cansalada

**Frankfurt Creixell 15:** Salmorejo Cordobés amb cruixent de pernil i ou dur

**Frankfurt Ohana:** Ous farcits

**Restaurant Talmon:** Montadito de patates i bolets a la Vallhonesta

**Vermuteria El Celler:** Mini hamburguesa amb formatge de cabra i ceba caramelitzada



### Redacció diari:

Olga Gili, coordinadora  
Estel Huguet, cap de redacció i ajudant de coordinació  
Jordi Largo, arxiu fotogràfic  
Olga Gili i Mireia Vila: Reportatge Filloxera  
Lluís González: Geoficció de Vapor  
Assumpta Haro, recomanacions literàries  
M. Pilar Palà, correcció  
Disseny i maquetació: pik.cat  
Col·laboració: Jordi Suades

### Equip Directiu El Breny:

Joan Juanola, president  
Estel Huguet, vicepresidenta  
Valentí Carrera, vocal  
Sandra Mohedano, tesorera  
Rosa Auguets, vocal responsable de la ràdio  
Jordi Trillo, vocal responsable de l'arxiu  
Sendo Vall, secretari i responsable de màrqueting  
Vicenç Sàez, coordinador  
Joan Gomà, responsable tècnic

### Redacció i administració:

Plaça Generalitat, Local 2, Cal Soler  
08295 Sant Vicenç de Castellet  
Adreça electrònica:  
[elbreny@elbreny.cat](mailto:elbreny@elbreny.cat)  
telèfon: 93 016 60 47



**EL BRENY**



Aquesta edició del Diari del Vapor ha estat possible gràcies a la Unió de Botiguers i Comerciants de Sant Vicenç de Castellet (UBIC SVC) que s'ha fet càrrec dels costos d'impressió i a la col·laboració publicitària de l'Ajuntament de Sant Vicenç de Castellet.

WWW.FIRADELVAPOR.CAT

14<sup>a</sup> edició  
FIRA DEL  
VAPOR

*Sant Vicenç de Castellet*

DEL MÓN  
RURAL  
AL MÓN  
INDUSTRIAL

28 | 29 DE MAIG · 2022

