

# EL RECULL

REVISTA MENSUAL EDITADA PEL CENTRE CÍVIC  
NÚMERO 168 - JULIOL 2016  
[www.santjoandelesabadesses.cat](http://www.santjoandelesabadesses.cat)

Presentació  
9 de juliol  
de 2016

...  
Els mites  
que amaga  
el comte Arnau  
Conferència a càrrec  
de Josefina Roma  
Palau de l'Abadia  
18.00 h

Programació

...  
Tants records  
Esbart de Sant Cugat  
Claustre del Monestir  
16 de juliol - 22.00 h

...  
Arnaus  
SAT Teatre Centre  
Claustre del Monestir  
23 de juliol - 22.00 h

...  
Double BasSing  
Gemma Abrié i Miquel Angel Cordero  
Era d'en Serralta  
6 d'agost - 22.00 h

XXI  
festival del  
COMTE ARNAU  
SANT JOAN DE LES ABADESSES

## LES ENTITATS FAN!

### Grup d'Esplai Somnis

El Grup d'Esplai Somnis ha organitzat, com cada any, un camp de treball a la nostra població, un projecte en què es combinen activitats lúdiques i de lleure amb la realització de tasques de servei a la comunitat. Enguany, i seguint amb l'arranjament de diversos espais naturals de la vila, els participants del Camp de Treball **recuperaran l'antic magatzem ferroviari de l'estació de Toralles**. L'activitat començarà el dia 17 de juliol i s'allargarà fins al dia 31. Hi participaran un total de 24 joves d'entre 14 i 17 anys d'arreu de Catalunya.



Participants d'altres edicions del Camp de Treball

### Club Esportiu Abadessenc

Durant els dos dies del Mercat del Comte Arnau, el 30 i 31 de juliol, el CE Abadessenc organitza la **Taverna de la Vila Vella** a la plaça Comamala, un espai que recrea una **típtica tasca de l'edat mitjana**. Allà hi haurà **servei de barra** durant tot el dia, **dinars i sopars medievals** i, a més, també s'hi faran diverses activitats al llarg de tots dos dies.

# AGENDA

## ASSOCIACIÓ DE VEÏNS DE LA VILA VELLA

**2 de juliol - 21.30 h. Sopar-pícnic popular.** A continuació, ball amb Amadeu&Cia, coca i vi dolç per a tothom. A la plaça Major.

Col·labora: Ajuntament de Sant Joan de les Abadesses

## AGRUPACIÓ SARDANISTA

**3 de juliol - 18 h. Sardanes amb la Cobla Principal d'Olot.** Al passeig Comte Guifré.

**10 de juliol - 18 h. Sardanes amb la Cobla Foment del Montgrí.** Al passeig Comte Guifré.

**31 de juliol - 18 h. Sardanes amb la Cobla Ciutat de Girona.** Al passeig Comte Guifré.

## GRUP ESPLAI SOMNIS

**17 de juliol - a partir de les 11 h. Re-lleva't! Tallers i inflables.** A la plaça de Le Palais Sur Vienne.

## LA BARRA JOVE

**23 de juliol - 22.30 h. Gimcana nocturna del comte Arnau.** A la plaça Anselm Clavé.

## SAT TEATRE CENTRE

**29 de juliol - 22 h. Mamma Mia, musical a càrrec de l'Escola de Teatre del SAT.** Al Teatre Centre.

# AGENDA

## CLUB ESPORTIU ABADESSENC

**30 i 31 de juliol - durant tot el dia. Taverna de la Vila Vella.** Dinars i sops medievals. A la plaça Comamala.

## AJUNTAMENT

**9 de juliol - 18 h. Presentació del XXI Festival del Comte Arnau. Conferència *Els Mites que amaga el comte Arnau*,** a càrrec de l'antropòloga Josefina Roma. A la sala Abat Arnau de Vilalba del Palau de l'Abadia.

**16 de juliol - 22 h. XXI Festival del Comte Arnau. Tants records, a càrrec de l'Esbart de Sant Cugat.** Al Claustre del Monestir. Preu de l'entrada 12€ (abonament per als 3 espectacles, 30€). Venda de localitats al Palau de l'Abadia - Oficina de Turisme.

**22 de juliol - 19 h. Rua i concert a càrrec d'OLVO Band,** banda musical de l'escola Onze-Lieve-Vrouwecollege d'Ostende. A la plaça Major.

**23 de juliol - 22 h. XXI Festival del Comte Arnau. Arnaus, del SAT Teatre Centre.** Al Claustre del Monestir. Preu de l'entrada 12€ (abonament per als 3 espectacles, 30€). Venda de localitats al Palau de l'Abadia - Oficina de Turisme.

# AGENDA

**30 i 31 de juliol - a partir de les 11 h. Mercat del Comte Arnau.** Als carrers de la Vila Vella.

Organitza: Ajuntament de Sant Joan de les Abadesses i Brivall.

Col·labora: Unió de Botiguers i Associació de Veïns de la Vila Vella.

**30 de juliol - 19 h. Inauguració de l'exposició de l'artista Josep Uclés.** A l'Espai Art del Palau de l'Abadia.

**31 de juliol - 22 h. Havaneres amb el Grup Arjau.** Sons mariners i rom cremat per a tothom! A la plaça Clavé.

## VISITES EMMARCADES EN EL XXI FESTIVAL DEL COMTE ARNAU

**Dissabte 2, 9, 16, 23 i 30 de juliol - 16.30 h. Sant Joan de les Abadesses, la joia del romànic.** Punt de sortida: Oficina de Turisme - Palau de l'Abadia.

Organitza: Terra de Comtes i Abats.

## PER VISITAR

**Del 30 de juliol al 23 d'octubre. Exposició de l'artista Josep Uclés.** A l'Espai Art del Palau de l'Abadia.

# BIBLIOTECA JOSEP PICOLA



**No plorar**  
Lydie Salvayre



**Diamant blau**  
Care Santos



**Temps de família**  
Tània Juste



**Lili i Marlene**  
Anna Tortajada



**Els invisibles**  
Isabel-Clara Simó



**Una pasión rusa**  
Reyes Monforte



**Bona nit, Carola**  
J. Hein / K. Krömer



**La mama ara ve...**  
Z. Pinson / L. Monloubou



**La Quima juga amb...**  
Roser Ros

## LA RECEPÇA

### Carpaccio de tomàquet amb formatge fresc i oli de vainilla

**Ingredients:** 1 tomàquet tipus “Montserrat” per persona, formatge fresc, oli de vainilla, crema balsàmica de Mòdena, una mica d’anet, sal normal i sal en escates. Per a l’oli de vainilla: 200 g d’oli d’oliva suau i 1 beina de vainilla.

**Elaboració de l’oli de vainilla:** poseu l’oli en un cassó amb la beina de vainilla. Escalfeu-lo procurant que no superi els 60-70 graus centígrads i eviteu que bulli. Un cop calent, remeneu una estona l’oli amb la vainilla i deixeu-lo refredar. És convenient deixar passar un parell de setmanes abans d’utilitzar-lo per aconseguir un bon resultat.



Recepta i imatge: [www.lacuinadesempre.cat](http://www.lacuinadesempre.cat)

**Elaboració:** Un cop nets els tomàquets, els tallarem a rodanxes molt fines per fer-ne el carpaccio (amb mandolina, talladora d’embotit, ganivet afilat...). Retireu totes les llavors possibles. El formatge fresc pot ser el que més us agradi, però és recomanable que tingui un gran contingut en nata.

Col·loqueu quatre petites porcions en el centre del plat i cobriu el formatge amb uns talls ben prims de tomàquet. Saleu-ho una mica amb sal normal i amaniu-ho amb l’oli de vainilla. Poseu-hi una segona capa de tomàquet i tireu-hi una mica d’anet per sobre, molt lleugerament. Saleu-ho amb una mica de sal en escates i una mica més d’oli de vainilla. Per acabar, poseu-hi unes gotes de crema balsàmica de Mòdena.

## CALAIX DE SASTRE

### XXI Festival del Comte Arnau

Enguany el Cicle de Representacions del Mite del Comte Arnau arriba a la seva XXI edició, modificant el seu nom pel de **Festival del Comte Arnau**, però continuant, com sempre, donant vida a un dels mites fonamentals en les terres de parla catalana. Aquesta edició tindrà, com és habitual, música, dansa i teatre, tres ingredients que no han faltat mai en la programació, a banda d’altres activitats paral·leles:

**9 de juliol - 18 h. Presentació. Conferència *Els mites que amaga el comte Arnau*, a càrrec de l’antropòloga Josefina Roma.** Al Palau de l’Abadia.

**16 de juliol - 22 h. *Tants records*, a càrrec de l’Esbart de Sant Cugat.** Al Claustre del Monestir. Preu: 12€\*

**23 de juliol - 22 h. *Arnaus*, a càrrec a càrrec del SAT Teatre Centre.** Al Claustre del Monestir. Preu: 12 €\*

**30 i 31 de juliol. Mercat del Comte Arnau.**

**6 d’agost - 22 h. *Double BasSing*, a càrrec de Gemma Abrié i Miquel Àngel Cordero.** A l’Era d’en Serralta. Preu: 12 €\*

\*Abonament per als tres espectacles: 30 €

**3, 10, 17 i 24 d’agost - 21 h. *Els desitjos del Comte Arnau. Visita dramatitzada. Els dies 10 i 17, també sopar gastronòmic.*** Sortida del Palau de l’Abadia.

**20 d’agost - 21 h. *Caminada nocturna Cercant les petjades del comte Arnau.*** Sortida de l’absis del Monestir.