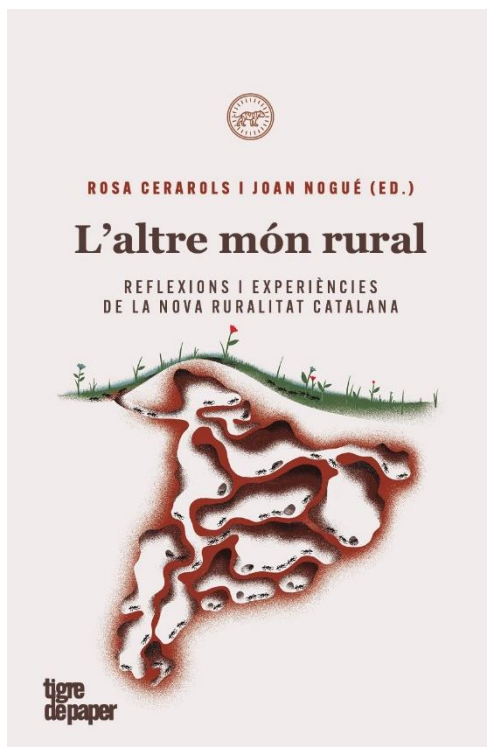


Fons Joan del Colomer dedicat al món rural

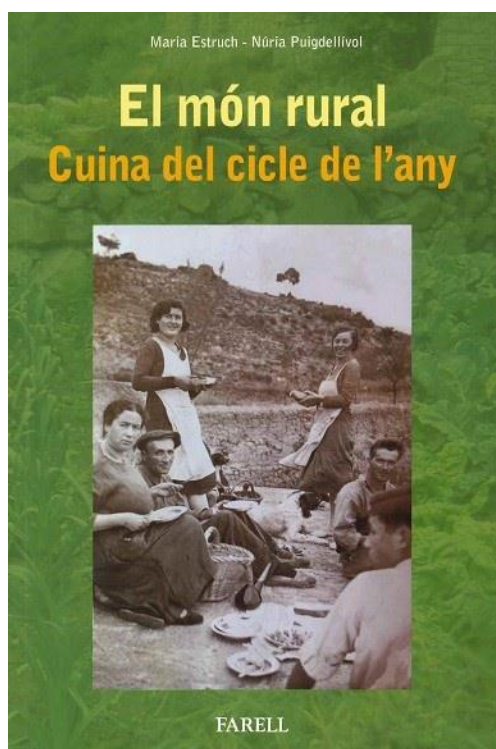
El món rural és un dels fons especials de la Biblioteca Antoni Pladevall i Font que actualment (novembre 2022) està format per 873 volums. Aquest fons és un orgull per la biblioteca perquè l'ha convertit en l'especialista i el referent en temes de pagesia dins la Xarxa de Biblioteques Municipals. Aquest fons és variat, s'hi troben llibres i revistes especialitzades que parlen de la història de la pagesia, de masies, de feines del camp, d'antics oficis i també de la festivitat dels Tonis, tan viva i estimada a casa nostra. Aquest fons va creixent, incorpora títols de nova publicació i també títols procedents de donatius de particulars o d'altres biblioteques i institucions. El valuós mestratge d'en Joan del Colomer pel que fa a la conservació del patrimoni va fer ja fa uns anys que l'espai on es guarda aquest fons portés el seu nom, **Espai Joan del Colomer**, dedicat al món rural i està situat a l'entrada de la biblioteca. Avui us presentem una petita mostra de les adquisicions del 2022.



CERRAROLS, Rosa. **L'Altre món rural : reflexions i experiències de la nova ruralitat catalana.**

Manresa: Tigre de paper, 2022

Els autors del llibre afirmen que lluny dels tòpics, el món rural ha canviat i està canviant i no és ni de lluny un món homogeni. La històrica dualitat camp-ciutat s'ha vist superada per les radicals transformacions estructurals dels darrers anys i el món rural s'ha fet més visible. La primera part del llibre porta per títol Contextos i és un recull d'articles que analitzen diferents temes: com s'ha explicat el món rural català des d'una visió geogràfica, el projecte noucentista de la Catalunya-ciutat i els tòpics associats al món rural, les transformacions del paisatge rural, el canvi en els oficis que implica la digitalització i la robotització, la transició energètica i la geocreativitat. El segon bloc està dedicat a Experiències que exemplifiquen tots aquests temes.



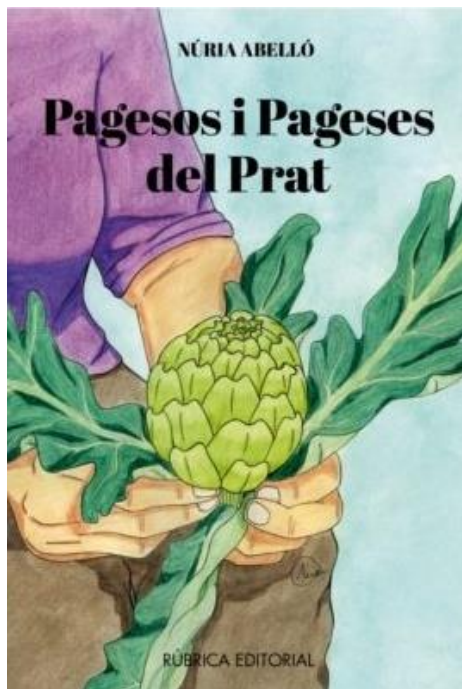
ESTRUCH, Maria. **El Món rural: cuina del cycle de l'any.** Sant Vicenç de Castellet : Farell, 2021

“De quan es menjava per viure i es vivia a pagès, aprofitant, amb l’enginy i la saviesa ancestral de moltes generacions, els recursos que ofereix la natura al llarg de l’any” és la frase que enceta aquest llibre, un recull de receptes de plats tradicionals que segueixen l’ordre del calendari començant pel Nadal. *Calicot, peu de porc amb naps, grana de capellà, patates eixutes, sucamulla o torrades de la partera, bacallà esparbullit...* tots aquests plats i molts d’altres més coneguts hi són presents, tot plegat a manera d’homenatge a les cuineres de pagès i la cuina del “tot s’aprofita”.



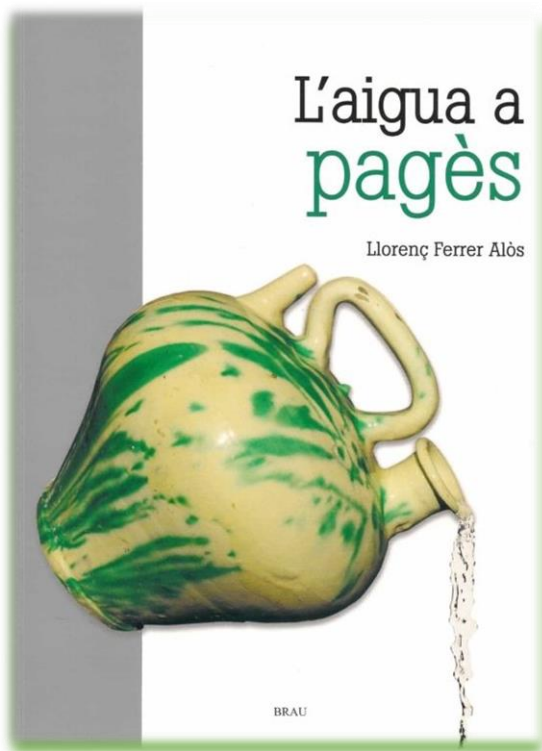
SAULA TAÑÀ, Laura. **Terra de dones: pageses de Catalunya.** Juneda : Fonoll, 2021

Aquest és el testimoni de vuit dones pageses que expliquen en primera persona i des de la seva experiència la invisibilitat i la dificultat de ser dona i a la societat rural d’avui, el repte que suposa ser una professional del ram i que se t’hi consideri. Dones que es posen al capdavant de projectes pioners, al capdavant d’explotacions agràries familiars, dones que innoven, que canvien els patrons establerts, dones que aporten noves visions, noves perspectives, dones preparades, creatives i empoderades.



ABELLÓ, Núria. **Pagesos i pageses del Prat: arrels i vivències**. El Prat del Llobregat, Rúbrica, 2017

Fer de pagès al costat d'una gran ciutat no és gens fàcil i això ho saben molt bé les quinze famílies pageses del Prat que expliquen les seves vivències al llibre. La seva autora, Núria Abelló, és enginyera tècnica agrícola i veïna de Prat i és qui ha entrevistat i conversat amb els protagonistes. Els capítols porten el nom de la persona entrevistada, el nom del mas i adjunten fotografies antigues que il·lustren els relats personals a la perfecció. Aquest mosaic d'experiències donen fe de la rica vida pagesa al Delta del Llobregat, una terra que amb els anys ha quedat encaixonada entre els grans edificis i el mar i que ara lluita per sobreviure.



FERRER ALÒS, Llorenç. **L'Aigua a pagès**. Figueres: Brau edicions, 2021

El professor Llorenç Ferrer va presentar aquest llibre a la biblioteca dins les Jornades del Patrimoni de 2022. L'aigua, un element indispensable per a la pagesia s'estudia en profunditat des de diferents punts de vista: des de l'aprofitament fins a l'aigua com a producte. Així, el llibre explica les diferents maneres d'aprofitar les aigües de la pluja, les residuals, les subterrànies, les superficials, és a dir, fonts, brolladors, pous, sèquies, canals, rescloses, safarejos, pantans, aiguamolls...

El capítol dedicat al consum de l'aigua parla de com es transportava l'aigua a pagès, de fer la bugada, de banyar-se al riu i rentar-se a casa, d'abeurar el bestiar i de la importància de l'aigua

per als regadius, els horts, les sèquies, les basses.

Els molins hidràulics són els protagonistes del capítol dedicat a l'aigua com a font d'energia i finalment el llibre acaba amb l'aigua com a producte: els pous i pous de gel, les salines, les aigües termals i medicinals.