El pou del vernís

Butlletí d'informació del Grup d'Estudis d'Esplugues

84

ESPLUGUES DE LLOBREGAT
NOVEMBRE 2026

ACTUALITAT D'ESPLUGUES

Situació actual de ca n'Oliveres i perspectives de futur. *Per Rosa Abós*

Seguint amb el compromís del qual ja us parlàvem en anterior edició del Pou del Vernís 83 "Patrimoni en perill: ca n'Oliveres", hem fet un treball de recerca tant al Registre de la Propietat d'Esplugues com a l'Ajuntament.

Seguint amb el compromís del qual ja us parlàvem en anterior edició del Pou del Vernís 83 "Patrimoni en perill: ca n'Oliveres", hem fet un treball de recerca tant al Registre de la Propietat d'Esplugues com a l'Ajuntament. Un cop esmenats alguns errors d'inscripció en el Registre, detectats arran de la consulta feta per la nostra entitat, us fem arribar la resposta de l'Ajuntament d'Esplugues a la sol·licitud d'informació presentada pel Grup d'Estudis d'Esplugues i que aclareix la situació actual de la masia de ca n'Oliveres.

El document confirma que, ara per ara, **no hi ha cap projecte de rehabilitació aprovat**.

No obstant això, i tenint en compte que l'Ajuntament ja disposa, de nou, de la plena disponibilitat sobre el bé, en breu, es farà una neteja de l'espai i estudiarà quines mesures preventives cal adoptar per evitar que es degradi encara més.

Segons l'informe municipal (exp. 2026/3795/1314) enviat al Grup d'Estudis d'Esplugues amb data 29 juliol 2026, ca n'Oliveres havia estat oferta a la Generalitat de Catalunya amb la fina-



Estat actual de ca n'Oliveres

EDITORIAL

El futur de les entitats culturals: comptem amb els joves?

A Catalunya, el voluntariat cultural té una llarga tradició vinculada a l'associacionisme popular. Durant els segles XIX i XX, ateneus, corals, grups de teatre amateur, centres excursionistes, biblioteques populars i associacions veïnals van contribuir a estendre la cultura i la llengua, gràcies a persones que hi dedicaven el seu temps desinteressadament.

Durant el franquisme, moltes entitats també van esdevenir espais de trobada, de resistència cultural i de preservació de la llengua catalana. Amb la recuperació de les llibertats democràtiques, aquest teixit associatiu va continuar creixent i es va diversificar.

Gràcies a la feina desinteressada de moltes persones voluntàries, es conserva la memòria col·lectiva, es difon el patrimoni, s'organitzen activitats i es manté viva la identitat cultural del nostre entorn.

Però, davant d'aquesta realitat, ens hem de fer una pregunta: qui continuarà aquesta tasca d'aquí a uns anys?

El relleu generacional és un dels grans reptes de les entitats culturals. Ens preguntem per què els joves no s'hi impliquen prou, però potser també ens hauríem de preguntar si els sabem escoltar, si els oferim espais de participació i si els permetem aportar les seves pròpies idees.

No es tracta només que els joves continuïn allò que han fet les generacions anteriors, sinó que puguin transformar-ho, renovar-ho i fer-ho seu.

El Grup d'Estudis d'Esplugues hi té un paper important. La història local, la memòria oral, el patrimoni i la cultura del municipi són un llegat que cal transmetre. Implicar els joves en la recerca, les publicacions i les activitats culturals és una manera d'apropar-los al coneixement del seu entorn i de fer-los partícips de la construcció del futur.

Les persones grans hi aporten experiència i memòria; els joves, noves mirades i noves energies.

Situació actual de Ca n'Oliveres i perspectives de futur.

litat d'instal·lar-hi un centre d'ús social. Tanmateix, durant els anys en què la Generalitat n'ha disposat, no s'hi ha executat cap actuació: ni l'equipament social previst, ni obres de restauració, ni tasques de conservació o manteniment que asseguressin la preservació de la masia.
La Generalitat ha comunicat recentment que renuncia a intervenir-hi i que retorna el bé a la plena disponibilitat de l'Ajuntament, en l'estat actual.
Aquest és un fet rellevant: la responsabilitat directa sobre el futur de ca n'Oliveres torna a recaure ara en el consistori espluguí.
Ca n'Oliveres no hauria de quedar reduïda a una actuació preventiva indeterminada. La revisió del Catàleg de béns protegits pot ser una oportunitat per concretar el grau de protecció, establir els elements que s'han de conservar i definir les intervencions admeses. Però aquesta revisió hauria d'anar seguida, sense més dilacions, d'un pla d'actuació.
El Grup d'Estudis d'Esplugues portarem el tema a la Comissió de Patrimoni Cultural de l'Ajuntament on tenim veu però no vot.

El Grup d'Estudis d'Esplugues proposem la Fundació Santa Magdalena als premis de reconeixement cultural del Baix Llobregat. *Per Miquel Casellas i Piquet*

El Centre d'Estudis Comarcals del Baix Llobregat ha organitzat els 13ns Premis de Reconeixement Cultural del Baix Llobregat, en dues modalitats: Candidatura individual, adreçada a persones mereixedores de reconeixement en qualsevol àmbit i Candidatura col·lectiva, adreçada a entitats que promoguin experiències culturals, socials, ecològiques o econòmiques.
El Grup d'Estudis d'Esplugues ha presentat a **Sastrinyols**, com a mereixedora de ser premiada en la categoria col·lectiva. Considerem que Sastrinyols, dins de la Fundació Santa Magdalena, és mereixedora de ser premiada per la seva llarga tasca i sense ànim de lucre, realitzada en aquests 25 anys de la seva existència.
La Fundació Santa Magdalena, va néixer l'any 2000, de la inquietud que s'intuïa i es visualitzava per membres de la comunitat parroquial de Santa Magdalena per a donar resposta a persones amb necessitats en diferents àmbits, ja siguin laborals, socials o econòmics, potenciant al màxim l'economia circular i afavorint la sostenibilitat.
La seva tasca ha estat formidable, han promogut programes, per a incorporar col·lectius a l'activitat laboral, han engegat projectes de roba solidària, projectes de personalització de roba amb peces de merceria, cortines, estovalles, etc. amb botiga de venda al públic, amb l'establiment del comerç just i la cura del medi ambient. No oblidant la sensibilització de l'entorn, de la ciutadania, promovent i comunicant a tots nivells els valors d'equilibri solidari i humà.
La Fundació Santa Magdalena, és



viable per les aportacions econòmiques rebudes i gràcies a l'imprescindible esforç de l'equip humà, tant de personal, de voluntaris i voluntàries, com dels ciutadans del municipi, que es desviuen per la confecció i realització de tots els projectes.

AGENDA DEL GRUP D'ESTUDIS, DEL NOVEMBRE 2026 AL GENER DE 2027

Dijous dia 5 de novembre	**Pau Pujol i Vila contemporani d'Antoni Gaudí a càrrec de Roser Vilardell i Tarruella.** L'Avenç Centre Cultural a les 19.30 h
	Lliurament El Pou del Vernís 84
Dijous dia 3 de desembre	**25 anys de SASTRINYOLS a càrrec de membres del patronat.** L'Avenç Centre Cultural a les 19.30.
Dissabte dia 12 de desembre	**Sortida cultural matinal al Palau Güell.**
Dijous dia 21 de desembre	**Assemblea General Ordinària.** Casal de Cultura Robert Brillas a les 19 hores.

Del patrimoni local a la intel·ligència artificial: nous reptes ètics per a la cultura. *Per Rosa Abós i Prats*



A la Masoveria de Can Tinturé, a Esplugues de Llobregat, el 2 de juliol passat el GEE vàrem col·laborar en l'acollida de la xerrada titulada ***Del patrimoni local a la intel·ligència artificial: nous reptes ètics per a la cultura.*** Aquest acte s'emmarcava en el cicle de dinamització dels 13ns Premis de Reconeixement Cultural del Baix Llobregat, una iniciativa del Centre d'Estudis Comarcals del Baix Llobregat (CECBLL) L'esdeveniment va aplegar entitats i persones interessades en la conservació del patrimoni.
El ponent Josep Lluís Martínez, doctor en Història Econòmica, investigador i especialista en ètica aplicada a la IA, va definir aquesta tecnologia com una màquina de fer patrons. També va advertir sobre els errors que amb una aparença d'elegància i coherència poden confondre l'usuari. En aquest sentit, va ser contundent a afirmar que, tot i que la IA pot redactar continguts, la responsabilitat de validar i dotar la informació ha d'estar sempre en mans humanes.
També va assenyalar les grans oportunitats que la IA ofereix als centres d'estudis, com la transcripció automàtica de documents antics o el processament massiu de dades demogràfiques.
Va voler recalcar els costos ambientals, donat l'elevat consum d'aigua i energia dels servidors. I també els biaixos algorítmics, és a dir, que el programa pot prendre decisions de manera injusta i afavorir unes persones més que unes altres. I, finalment, si l'algoritme parteix d'informacions incompletes o mal plantejades, el resultat també pot ser injust i es poden produir discriminacions de tota mena.
El bloc final de l'acte es va centrar en un debat amb els assistents, especialment adreçat a les entitats d'estudis. Es van plantejar qüestions polítiques i legals, com la propietat de les dades, els límits dels drets d'autor quan s'utilitzen aplicacions o programes capaços de crear contingut nou, a partir d'instruccions de l'usuari. La necessitat d'aplicar principis de justícia, que el funcionament i les decisions puguin ser entesos per tothom en l'ús d'aquesta eina que és la Intel·ligència Artificial.
La nostra impressió va ser que la IA ens ofereix una eina fantàstica però com sempre, en totes les innovacions tecnològiques que hi hagut al llarg de la història, els humans haurem de decidir quin us en fem.

ACTIVITATS DEL GEE D'ESPLUGUES

Quan les dones van cantar. La missió de recerca de l'Obra del Cançoner Popular de Catalunya a Esplugues de Llobregat l'any 1931

El passat dijous 1 d'octubre, el grup d'Estudis d'Esplugues va organitzar una conferència-concert sobre la tasca de recuperació del cançoner popular a Esplugues l'any 1931 quan el folklorista Joan Amades i el músic Joan Tomàs, en aquell moment, director de l'Orfeó de l'Avenç, van recollir gairebé 300 cançons al municipi en la missió de recerca de l'Obra del Cançoner Popular de Catalunya.
Pau Vinyoles va ser l'encarregat d'explicar-nos com va anar la recollida de les cançons a Esplugues i ens va llegir fragments dels comentaris de Joan Amades sobre el desenvolupament de la missió a Esplugues i altres llocs del Baix Llobregat. I junt amb l'Esther Santos van interpretar diferents cançons recollides a Esplugues alternant-les amb les lectures.



El fet que a Esplugues es recollissin tantes cançons és gràcies a la tasca de Joan Tomàs com a director de l'Orfeó de l'Avenç i de la Roser Artigues que els acompanyava en totes les visites. Van cantar cançons de Josepa Brillas i Santacana, Pepa la Bosquetera de 76 anys espardenyera, com *La presó de Perpinyà*, *La cançó del soldat*. De Maria Castanyer de 40 anys, *Divino* i *La Dida*. De Maria Vila de 50 anys, *El bon caçador*. I, finalment, *El Testament d'Amèlia* de Gertrudis Galtés i Piquet
Cal destacar la tasca de La Cantera d'Esplugues, una iniciativa cultural nascuda amb la voluntat de recuperar i activar la cançó de transmissió oral com a eina de cohesió social.

Préssechs farcits, el plat típic de la Festa Major d'Esplugues. *Per Pau Vinyoles*

Els **préssecs farcits de carn** són un plat tradicional amb més de dos segles d'història. La seva existència va ser recollida i explicada al famós dietari *Calaix de Sastre* per Rafael d'Amat i de Cortada, més conegut com el **Baró de Maldà**. L'any 1772 apareixen esmentats per primera vegada com el plat principal i típic de la Festa Major de Sant Mateu. En els anys posteriors —i fins al 1813—, s'esmenten tant a la diada de Sant Mateu (la Festa Major «dels forasters») com a la de Santa Magdalena (la dels espluguins i espluguines). Així mateix, el plat també apareix descrit a la Festa de Sant Roc de l'Hospitalet, festivitat que el Baró freqüentava sovint.

El camí cap a la recuperació (1996 - 2020)

• **1996**: El Grup d'Estudis d'Esplugues va impulsar la recuperació d'aquesta recepta mitjançant una jornada al restaurant Les 3 Tasses. El jove xef Sergi Company va ser l'encarregat d'interpretar i preparar el plat.

• **1997**: El mateix Sergi Company, com a cuiner del restaurant Mendía, va crear el menú «L'Espluguenc», on va incorporar formalment els préssecs farcits.

• **2020**: Dins de la iniciativa municipal Esplugues Crea, en plena pandèmia, Sergi Company va tornar a explicar la recepta gairebé 25 anys després. Arran d'això, diversos veïns i veïnes van començar a elaborar el plat a casa per celebrar Santa Magdalena.

La consolidació als restaurants de la ciutat

L'any **2022**, el cuiner Marc de Miguel, del restaurant *La Fàbrica*, i impulsat per la recordada Elisabet Millà, va oferir la seva pròpia versió dels préssecs farcits durant la setmana de Santa Magdalena. Aquest fet va donar el tret de sortida a una nova etapa en què la restauració local es va anar sumant progressivament a la iniciativa.

L'any **2023**, gràcies a la feina de la *Confraria del Bon Humor*, el plat ja es podia tastar als restaurants **Mendia**, **Ninus**, **El Tast**, **La Fàbrica** i **A la Carta**. Cada establiment hi aportava la seva pròpia versió, oferint una gran varietat de matisos per mantenir viva una tradició de més de 250 anys. A més, es van distribuir estovalles de paper informatives, tríptics i cartells amb la història i la recepta del plat.

L'adhesió de restauradors no ha parat de créixer des d'aleshores:

• **2024**: S'hi afegeix el restaurant **A Vista**.

• **2025**: S'hi incorporen els préssecs del **Bar de l'Avenç**.

• **2026**: Se sumen a la festivitat l'**Híbrid Cafè** i el restaurant **Can Carmen**.

Un patrimoni gastronòmic ben viu

Com es pot comprovar, la recuperació d'aquest plat tan singular —que el Baró de Maldà descrivia com el «*plat típich de la Festa Major d'Esplugues*»— està avui més que consolidada. Esperem que, durant molts anys més, tant els restaurants com la ciutadania d'Esplugues puguem continuar gaudint d'aquesta tradició gastronòmica que ens indica que la ciutat està de Festa Major.

Bon profit!



La recepta

Ingredients:

- 4 préssecs de vinya
- 250 gr. carn de porc picada
- 100 gr. cansalada picada
- 1 ceba, 1 gra d'all
- 4 tomàquets madurs ratllats
- 1 pebrot verd
- 1/2 l brou de pollastre
- Herbes aromàtiques (farigola i romaní)
- Oli d'oliva
- Ametlles torrades
- 1 copa de vi ranci
- Una mica de farina

Elaboració:

- Rentem els préssecs i per la part superior **fem un forat per treure'ls el pinyol.**
- **Fem un sofregit** amb la ceba tallada ben petita, el pebrot verd també tallat petit, el tomàquet i un bouquet amb les herbes aromàtiques que ens agradin.
- A part **sofregim la carn picada** i un cop ben feta la ruixem amb el vi ranci, deixant que s'evapori. Barregem la carn amb la ceba, l'all i el tomàquet, salpebrem i ho deixem refredar.
- Quan sigui fred, **farcim els préssecs** fins que quedin ben plens. Els passem per farina i amb molt de compte els passem per oli ben calent per tal de **segellar** la part on queda la carn al descobert.
- Ara és l'hora de posar-los amb una mica de l'oli del sofregit en una cassola, preferentment de fang, i **ruixar-los bé amb el brou**. Els posem al foc i els anem ruixant constantment amb el brou, durant uns **15 minuts**.
- Passada aquesta estona ho traslladem **tot al forn** i ho deixem **entre 30 i 40 minuts** més.
- **Fem una picada amb les ametlles** i la tirem per sobre els préssecs. Els tornem a remullar amb el brou de la cassola i deixem 5 minuts més al forn.

I ja els tenim llestos!

Butlletí d'informació del **Grup d'Estudis d'Esplugues**

El pou del vernís

GRUP D'ESTUDIS D'ESPLUGUES

Consell de redacció: **Equip del Grup d'Estudis**
DIMARTS de **19** a **20,30** h - Telèfon: **93 371 33 50** ext. **2116**
Dipòsit legal B-16145-2000. Imprimeix: NB COMUNICACIONS sccl
Grup d'Estudis d'Esplugues: Casal de Cultura Robert Brillas, c. Àngel Guimerà, 38, 08950 Esplugues de Llobregat

Pàgina web:
http://**grupestudis.entitats.esplugues.cat**
Facebook: **Grup d'Estudis d'Esplugues**