

el racionament. Per aconseguir els aliments van continuar usant les guies i per exemple el blat que anava dedicat al servei nacional era pel racionament. El racionament permetia dotar la gent, que no tenia res, d'aliments. Les persones que no treballaven de pagesos, per tant que no treballaven al camp podien anar a racionament

Cada dia hi havia més productes en el racionament i la gent cada cop treballava més fins que les coses es van anar normalitzant. Més tard van començar a aparèixer les vacances a causa de fer hores extres i de treballar molt. Això va fer augmentar la feina dels hostals, dels restaurants i de les botigues en general.

Més endavant va arribar un moment que els pagesos van veure que els sortia més a compte vendre el blat i comprar el pa. A partir d'aquest moment els forners guanyaven més diners. El Pere sempre li deia al Martí que un pa de 3 quilos que valgués 50 pessetes no l'hi tornaria a veure mai més.

Va arribar un moment que tot es va estabilitzar i el racionament va desaparèixer i tot era lliure.

En Pere no es guanyava bé la vida, ja que el pa era molt barat i es va comprar un camió per guanyar uns quants diners més. Aquest camió el portava el seu fill, el Martí, amb el

qual transportaven carbó. Quan ell feia de camioner, el seu pare continuava fent pa juntament amb un xicot que el tenien d'aprenent.

Cada cop els camions els feien més grans i el que tenien es va quedar petit, per això i perquè el xicot finalment va marxar el Martí va tornar al forn per ajudar el seu pare. Quan el Pere es va morir, el Martí juntament amb la seva esposa Teresina van substituir l'absència del Pere. Actualment el forn de Cal Pius pertany al fill del Martí, que també es diu Martí i és el meu pare.

La manera de produir el pa encara es fa de la mateixa manera que ho feia el Pere, amb la diferència que ara hi ha alguna màquina que ens ajuda a facilitar el treball manual per poder fer més quantitat de pa.

Per saber d'on provenien els clients del forn de cal Pius, vaig dur a terme una enquesta. Durant set dies, del 3 d'agost del 2010 fins el 9 d'agost del 2010, vaig preguntar a tothom que entrava al forn d'on provenien. Un cop observada l'enquesta vaig treure la conclusió que el forn de cal Pius no era un forn de poble qualsevol, ja que s'ha guanyat una bona fama que fa que la gent de pobles del voltant o fins i tot de molt més lluny, com Barcelona i rodalies, vinguin expressament a comprar el seu pa aquí.

Conclusions

En primer lloc dir que el poble de l'Espunyola no és un poble qualsevol, ja que he pogut comprovar que disposa de restes històriques importants com són els megàlits, els castells, les esglésies i les fites, a més a més de curiositats.

Aquest treball també m'ha apropat al negoci familiar, el forn del qual m'ha permès conèixer les tasques diàries realitzades pels meus pares per continuar endavant amb l'elaboració del pa de forma quasi artesanal.

He pogut comprovar les dificultats que va haver de superar la família durant la Guerra Civil i la postguerra per tal de poder tirar el negoci endavant.

Finalment, dir que he pogut descobrir la varietat de procedències dels clients del forn, ja que no només es tracta de gent del poble, sinó que la major part de clients que passen per la botiga són de pobles veïns o inclús d'altres indrets més llunyans com per exemple Barcelona i rodalies.

AUTORA: IVET ROSELL PUJANTELL

TUTORA: M.DOLORS SANTANDREU SOLER
INSTITUT GUILLEM DE BERGUEDA.

TRIBUNA JOVE

AUTORA: MARIA ROVIRA BASCOMPTE

TUTORA: MONTSE FUENTES

INSTITUT PERE FONTDEVILA

Les papallones del camí d'Obiols

Un catàleg dels ropalòcers al municipi d'Avià

Introducció

Ha estat difícil escollir un tema per al treball de recerca. M'havia plantejat diverses opcions que, per motius diversos, no van tirar endavant. Va ser aleshores quan la meua tutora em va proposar fer-lo sobre les papallones diürnes a partir d'un transecte que jo podia escollir. Ja de bon començament vaig trobar el tema molt atractiu i interessant per diverses raons: pel gran valor estètic i per la transformació que les papallones experimenten al llarg del seu cicle biològic; per ser una activitat que es realitza en contacte amb la natura i el treball de camp, sobre el terreny, és bàsic; per la relativa facilitat amb



què es poden identificar; pel fet, finalment, que podia escollir el transecte i, de seguida, vaig pensar en el "Camí d'Obiols", una zona propera i molt coneguda.

El treball pretenia aconseguir diversos objectius: fer un catàleg, el màxim d'aproximat possible, de les papallones que podem trobar en el transecte anomenat "Camí d'Obiols" al terme d'Avià; seguint la metodologia del CBMS, realitzar comptatges per tal de conèixer el nombre d'individus que hi podem trobar; elaborar un arxiu fotogràfic de les diferents espècies de papallones catalogades així com de la varietat d'hàbitats que hem volgut representar en cada secció del transecte; crear una pàgina web amb

l'objectiu d'exposar, de manera visual i resumida, els continguts desenvolupats i els materials elaborats.

Contingut del treball

El treball resultant consta de tres parts i s'estructura de la següent manera: en la primera, la de contingut més teòric, es fa una introducció al món dels lepidòpters i s'hi expliquen els diferents trets que diferencien els heteròcers dels ropalòcers, la morfologia d'aquests i el seu cicle biològic i reproductiu. Es parla també de la funció de les papallones en la natura i de la seva importància com a bioindicadors, ja que permeten evidenciar l'estat de conservació o el nivell de degradació dels espais en els que viuen. Finalment, es fa una breu referència a les famílies de papallones que podem trobar a Catalunya. Totes aquestes explicacions teòriques van acompanyades de fotografies realitzades per l'autora per tal de complementar i reforçar els continguts.

La segona part, que hem anomenat "treball de camp", es dedica a exposar la metodologia emprada que, a grans trets, es correspon amb la del CBMS, a la justificació de l'elecció del transecte i a la seva descripció general i per seccions.

La tercera part es dedica a la presentació i anàlisi de les dades obtingudes i consta de dos apartats. En el primer s'exposa el catàleg de les papallones trobades al llarg del transecte classificades per famílies. De cadascuna de les espècies trobades se'n fa, també, una breu descripció seguint un esquema que inclou: el nom en català i l'etimologia del nom, la descripció de l'adult i de l'eruga, el període de vol, la biologia, la distribució per secció i hàbitat amb els gràfics corresponents i, per finalitzar, algunes curiositats. En el segon, s'hi presenten i es comenten gràfics diversos



de l'abundància de les diferents espècies per dia i seccions i se'n fa una valoració en funció de les característiques de cada secció i tenint en compte, sobretot, la vegetació i com les activitats humanes, quan s'escau, incideixen en aquesta i, en definitiva, en la població de papallones.

El treball conclou amb un breu glossari que recull aquells termes específics sobre la temàtica treballada.

Finalment, els annexos recullen les fitxes censals de cadascuna de les sortides.

El treball es complementa amb una pàgina web (www.papallones.tk) on hi queden

reflectits, de manera més visual i resumida, els diversos apartats abans esmentats i on, a més, es pot donar sortida a tota la galeria d'imatges obtingudes.

Les conclusions

Durant les 48 sortides per a fer censos realitzades entre el 15 de juliol i el 17 de setembre de l'any 2011, s'han comptat un total de 4248 individus pertanyents a 41 espècies diferents i a 6 famílies: Papilionidae, Pieridae, Lycaenidae, Nymphalidae, Satyridae i Hesperidae.

S'ha pogut elaborar un arxiu fotogràfic de més de 3000 fotografies. Capturar papallones amb un objectiu és una tasca agraïda perquè fer fotografies boniques és fàcil quan l'objecte fotografiat és bell.

Crec que els objectius plantejats s'han aconseguit i que seria prou interessant, de cara al futur i per donar continuïtat a la feina encetada, establir una zona fixa de censos i poder formar part de la xarxa del CBMS.

No voldria concloure aquest breu resum sense expressar el meu agraïment a la meua tutora, la Montse Fuentes, i a la Rosalia Muñoz, també professora de l'INS Pere Fontdevila pel seu guiatge i assessorament.

AUTORA: MARIA ROVIRA BASCOMPTE
TUTORA: MONTSE FUENTES
INSTITUT PERE FONTDEVILA

