



Cesc Gelabert & Lydia Azzopardi *La muntanya al teu voltant*

manuel v. vilanova

## CINCO NOTAS Y DOS MH

**U**no: 150 litros de agua en 24 horas, barrancos a rebosar, el agua saltando los puentes, la vía de tren cortada, algunas carreteras también, incluso la autopista de pago se vio paralizada por la tempestad. La comarca del Bages estaba a punto de padecer una gran catástrofe meteorológica el mismo día en que se iniciaba la **Fira de Manresa**. Las actuaciones escolares se suspendieron porque los niños o no fueron a las escuelas o no salieron de la misma. Todas las actividades de calle, incluido el Fira Passeig anuladas. Las carpas, a pesar de ser antilluvia, con graves problemas de audición por el ruido de la machacona lluvia sobre la lona. Cortes de electricidad reiterativos a lo largo de todo el día. La edición de 2011 de la **Fira Mediterrània de Manresa** se recordará por las inclemencias meteorológicas. Pero la actividad artística y la originalidad de una Fira única en Europa pudieron con truenos y relámpagos y al final había ilusión renovada. Su singularidad la hace atractiva e imprescindible.

Dos: Algunos piensan que hablar de tradición se limita a recordar antiguallas. ¡Pobrecitos! Si se pasan por la **Fira Mediterrània** podrán disfrutar del mejor folklore mediterráneo, pero también se deleitarán con la vanguardia de **Perejaume**, artista invitado de 2011, disfrutarán con la danza de **Cesc Gelabert** y **Lydia Azzopardi**, o con la música robótica de **Bestiari**, premio de la Fundación Jaume Casademont a la innovación de la cultura tradicional, de **Cabo**

**San Roque.** Se disfruta por igual viendo a la **Banda de Xeremies de la Ciutat de Palma** por las calles que viendo la representación teatral de sala, *Habibi*, de los aragoneses **Producciones Viridiana** o a la gente bailando en la Plaza Mayor con *El dolçainer de Tales* de **Xarxa Teatre**. Tradición, innovación, originalidad y calidad.

Tres: Comida y mercado. La taberna ubicada en la Plaça Domenech servía desde cervezas artesanales de los países catalanes a comidas de origen sefardí, ecuatoriano, italiano, turco o quesos artesanales catalanes. Además en las paradas exteriores se podía degustar cuscús y pastelería magrebí, creps bretones, comida catalana o comprar castañas asadas. E incluso, tras las horas punta de la restauración, varios grupos musicales nos mostraban sus propuestas. Por su parte, el Fira Passeig además de una amplia oferta de quesos y embutidos artesanales de Castellón y Catalunya ofrecía puntos de venta de música popular de todo el mundo, catalana sobre todo, y un amplio despliegue de oficios artesanales en torno a la cultura popular: construcción de gigantes, miniaturas, asociaciones festivas, trabajos a ganchillo, juegos infantiles, libros etnológicos, juegos lúdicos o jabón realizado por las presas de Lledoners... Un mercadillo sin par.

Cuatro: Cursos y exposiciones. Los cursos sobre gestión y difusión de la cultura popular se ven abarrotados anualmente por ansiosos organizadores, técnicos e integrantes



de colectivos festivos. Este año había dos temas estrella. Por un lado, el seminario sobre la cultura en la crisis actual y por otro las sesiones informativas sobre las manifestaciones festivas con uso de pirotecnia. Pero además de esa actividad paralela también podemos afirmar que las exposiciones son atinadísimas. Desde la provocadora *De les imatges del pes* de **Perejaume**, reconvertido en portador que arrastra una carrasca recién talada desde el monte hasta adentrarla en el mar, hasta la extraordinaria exposición fotográfica *La festa vista per tres fotògrafs vallencs*, que ha comisariado nuestro colaborador Bienve Moya, y en donde se nos muestran las fotografías de las fiestas tomadas durante el franquismo por tres fotógrafos vallenses pertenecientes a una misma familia, Català-Roca.

Cinco: La cereza que colma el pastel. Desde hace unos años el Món Sant Benet ofrecía autobuses gratuitos para desplazarse al complejo hedonista en que se ha convertido este antiguo monasterio del siglo X. Catalunya Caixa además de restaurar y mantener operativo el monasterio ha creado una serie de instalaciones exquisitas en torno a la nueva cocina catalana. Allí se encuentra la **Fundació Alicia**, que dirigen Ferran Adrià y el cardiólogo Valentí Fuster, con sus talleres y visita de las cocinas de los grandes chefs internacionales, La Fábrica, en cuyo restaurante, La fonda, pudimos ver a muchos programadores comiendo el menú de 15 €, y donde se pueden adquirir los productos *delicatessen* de las comarcas circundantes en una tienda de productos agrícolas de factura impecable. Este año dentro del propio monasterio se podía ver un espectáculo sobre las tres Marías. Pero la cereza que corona la tarta fue la inclusión del Hotel Món en residencia de artistas y programadores. Este establecimiento tiene sólo cuatro estrellas, pero su diseño, ubicación, vistas y amabilidad de sus trabajadores te dan la impresión de estar ante un hotel de 7 estrellas. Enviar allí a invitados y artistas es todo un lujo que difícilmente puede igualar ninguna otra feria europea. En nuestra profesión ir de feria significa dormir de aquellas maneras por fondas, casas, hoteles de carretera... En Manresa, ahora, se ha convertido en un placer. Un gran logro de los gestores de la Mediterrània.

MH: No creo que ninguno de los lectores dude de la singularidad de esta Fira y de la brillantez con que se la ha dotado tanto en su programación como en su cotidianidad. Su directora durante los últimos cuatro años, Tere Almar, puede estar satisfecha de haberla dotado de una riqueza de contenidos tan sólida que ni siquiera la peor tormenta en los últimos cien años puede con ella. Y por su parte su gerente actual, Jordi Bertran, ha conseguido el milagro de los panes y los peces. A pesar de haber padecido una reducción de más del 40 % del presupuesto en estos últimos cuatro años ha conseguido mantener la Fira en el mismo nivel que en sus momentos de máxima solvencia económica.

La **Fira Mediterrània** se ha prestigiado mucho y sus gestores también. Enhorabuena a todos ■

