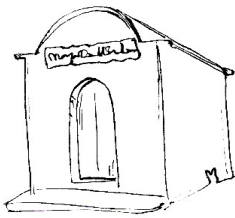
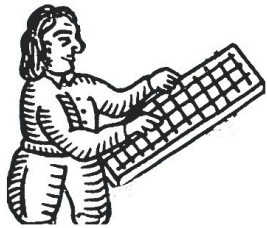


## L'Aplec de l'Erola

*'Pujaven de tot arreu, molta gent per les festes. La de sant Llop era el primer de setembre [festa major], santa Eulàlia el 10 de desembre, i el Roser, la festa de l'Erola, el dilluns de la segona pasqua. Per l'Erola portaven la Marededéu a l'iclésia, feien missa i anaven en professó cantant el rosari i portant la marededéu fins l'Erola. Els goigs es cantaven un cop eren a l'ermita. Santa Eulàlia era la festa petita, amb ball de tarda i nit, però llogaven un acordeonista, i per l'Erola també.'*



[Ramon Rabionet, en Serra. Del llibre de Daniel Rangil, 'Piles i Súties' ·2011·]



*A muntanya, els rajolers eren pagesos que exercien aquest ofici de manera ambulant i temporal, a l'estiu, oferint els seus serveis a les masies. Els masovers els donaven*

*allotjament, menjar i la meitat de la producció. El rajoler obtenia la llenya de la finca i cercava el lloc on hi hagués bona argila. Allà mateix feina la feina en un forn molt rudimentari, excavat a terra com els de carbonet. Produïa el doble del que li calia al masover i la meitat que es quedava la venia a altres cases del veïnat.*

*L'augment important de població durant els segles XVIII i XIX va comportar una més gran demanda i una professionalització del rajoler, amb una multiplicació de les rajolereries en l'àmbit rural, on disposaven d'argila i de llenya. Gairebé totes les que resten al Montnegre són d'aquest període i no van traspasar el tombant del segle XIX quan les bòbiles dels pobles del voltant els van prendre la clientela.*

[Piles i súties. Recull de cultura oral del Montnegre III. Dani Rangil ·2011·]



Programa coordinat per  
l' AGRUPAMENT ESCOLTA I GUIA MONTPALAU  
[www.aplecderola.wix.com/aplecderola](http://www.aplecderola.wix.com/aplecderola)  
[caudepineda@hotmail.com](mailto:caudepineda@hotmail.com)



# Aplec de l'Erola d'Hortsavinyà

La Festa del Roser



Diumenge  
4 de juny de 2017  
Pasqua Granada

Mostra de pastoreig, Ruta guiada al  
Forn de Rajoleria de Can Mascaró,  
Missa i Goigs de l'Erola, Relat de  
contes del Montnegre recollits per  
Sara Llorens, Ball, Sardanes, Mercat  
d'artesans, Gegants i bitlla catalana.



No em llencis. Si no em vols, dóna'm a una altra persona.

## el programa de l'aplec...



A les 8 del matí. **Pujada pel Camí de les Costes, guiada** i per a totes les edats. Trobada a 2/4 de 8 del matí a Cal Capità. **Inscripcions al telèfon 638 27 90 57** o a [caudepineda@hotmail.com](mailto:caudepineda@hotmail.com)



A les 10 del matí. **Mercat artesà de productes naturals i presentació de l'aplicació per a mòbils** de l'Escola d'Hortsavinyà amb les espècies d'arbres del Montnegre. **Taller de malabars per a totes les edats amb la Cia. La Gralla.**



A les 10. **Mostra de pastoreig a l'Esplanada de l'Hostal** a càrrec d'en Joan de Can Claric. L'Erola reneix!



A 1/4 d'11. **Ruta guiada per Dani Rangil al Forn de Rajoleria de Can Mascaró**, únic al Montnegre. Durada de la ruta: 1.15 hores. Us encantarà!



A 2/4 de 12. **Relat de contes del Montnegre recollits per Sara Llorens**, explicats per Assumpta Mercader. Quedareu bocabadats!



A 2/4 d'1. **Missa a l'Església** de Sant Llop. A continuació, anada a l'Ermita de l'Erola en **cercavila amb els gegants** d'Hortsavinyà, Pineda, Santa Susanna i Palafolls.



A 2/4 de 2. **Cant dels Goigs a l'Ermita de la Mare de Déu de l'Erola**, i actuació de la **Coral d'Hortsavinyà**.



A les 2, **Tornada amb els Geganters i Grallers** a l'esplanada de l'Hostal Vell.



A 2/4 de 3, **a dinar (de cadascú i arrossada de verdures per encàrrec)** a l'Esplanada de l'Hostal. Porteu plat.



A 2/4 de 4. **Torneig de bitlla catalana** per a equips mixtes. Per pair el dinar.



A 2/4 de 4, **Balls tradicionals** amb el grup de ball folk 'Radiokuartet' i taller de danses.



A les 5, **L'Hora dels Adéus** i cap a casa!



## l'arrossada de verdures...

Si voleu menjar arròs de muntanya, podeu comprar el tiquet a Can Pica i a les botigues Herbes de Pineda, Poblenou i Sant Pol.

Tiquet de 4€ (5€ el mateix dia de l'Aplec amb racions limitades). Per ser més sostenibles i nets, porteu plat i coberts.

Si voleu, podeu comprar la beguda al bar.

## a tenir en compte...

- **Actes gratuïts.** Servei de bar a càrrec del Cau de Pineda. Col·laboreu en allò que pugueu per tirar endavant l'Aplec de l'Erola
- **Per seguretat**, el camí de Pineda, de l'Erola fins l'Església de Sant Llop, estarà tancat al trànsit de vehicles de les 11 a les 2 del migdia
- **Deixem-ho ben net**, i emportem-nos les deixalles
- **Porteu els vostres plats i coberts.** No llenceu burilles! No és permès que encengueu cap tipus de foc. N'hi haurà un de l'organització
- **Feu el camí a peu.** Si veniu en cotxe, ompliu-lo i aparqueu només a les zones indicades
- **Porteu roba fresca**, però també un abrigall

## gràcies...

als veïns, a l'Escola, Diputació de Barcelona, Ajuntament de Tordera, Teresa Montasell, Parròquia de Sant Llop, a Mn. Josep Casellas, a la Família Ros, a Radiokuartet, Botiga Ben Jugat, Assumpta Mercader, a les Colles Geganteres, i als mitjans de comunicació.

I també a Can Pica, Can Claric, Cervesa Rots de Ca la Verda, Cal Xiprer, Orfebreria de Cal Capità, Llibretes del Montnegre, El Ganxet de la Cuca, Ratafia de Can Marquesó, ADF's, Murgó Formatges, al Cercle d'Història de Tordera, Cervesa l'Ermitana, Grup Llavor Viva, Coral d'Hortsavinyà, Cia. La Gralla, Mel i melmelades del Montnegre i al Forn Isarn de Pineda i a tots vosaltres!

I gràcies a 'Peixos Ros' per patrocinar cada any l'Aplec de l'Erola.