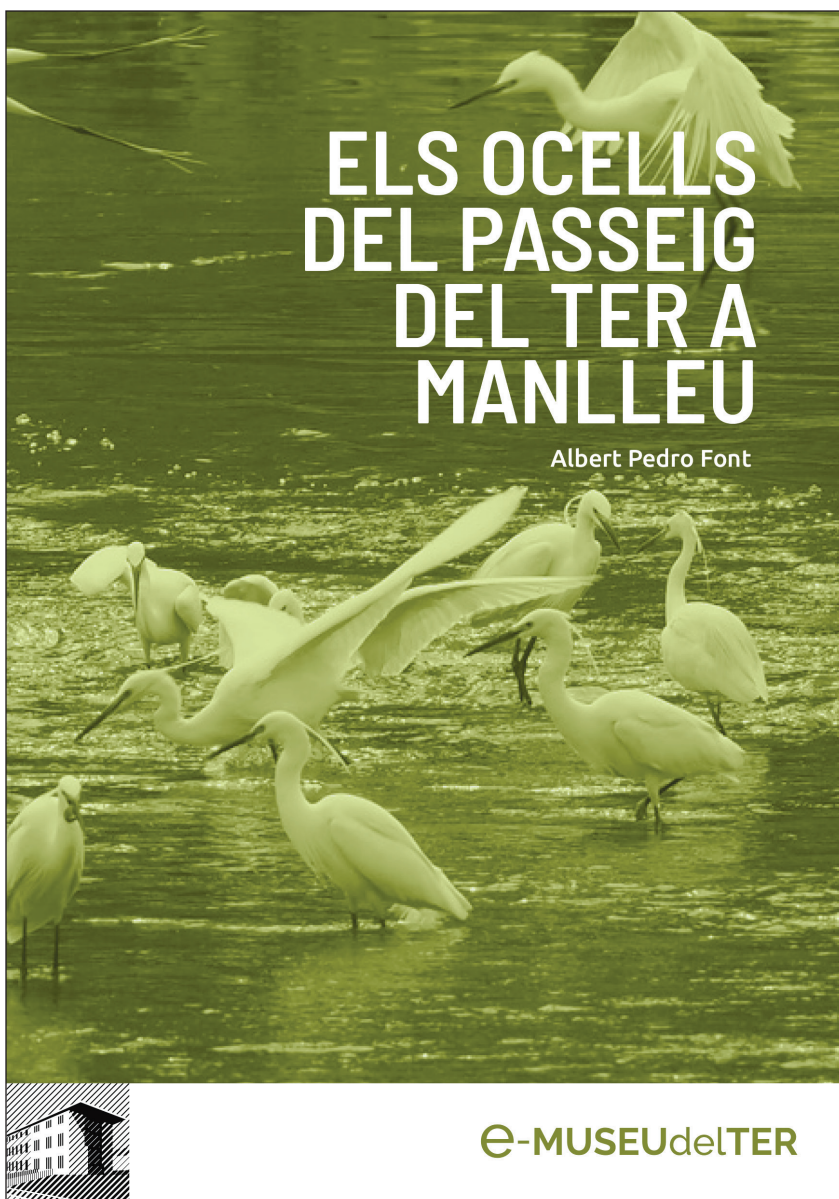


Els ocells del passeig del Ter a Manlleu



ALBERT PEDRO FONT
FOTOS: ALBERT PEDRO

Si per molta gent el passeig del Ter era i és un lloc de trobada, per passejar o fer esport, amb l'exposició "Ocellots del Ter. Els ocells del Ter de Manlleu, d'Instagram al museu", al Museu del Ter, s'adonà que, a més, era i és un bon lloc per observar els ocells o la natura, en general. Aquesta exposició era bàsicament fotogràfica al igual que el seu catàleg, i calia completar de forma exhaustiva el seu contingut, i aquí és on entra el llibre digital "Els ocells del passeig del Ter a Manlleu", que a més aporta noves fotos.



En la introducció deixa clar que l'elevada diversitat d'espècies d'ocells del passeig està relacionada amb els diferents ambients que hi ha i que es on troben els recursos necessaris per viure, per tant, cal explicar primer les característiques del passeig; segueix, comentant una mica d'història de l'afició als ocells a la

La diversitat d'espècies d'ocells està relacionada amb els diferents ambients

comarca d'Osona i Manlleu; i, acaba explicant les fonts de consulta, destacant les dades de treball de camp aportades pel portal de ciència ciutadana "ornitho.cat" o dels censos d'ocells aquàtics hivernants de la conca de l'Alt Ter, on l'autor ha estat i és un membre molt actiu, sobretot aquests últims anys.

El següent apartat fa referència al passeig del Ter, delimita l'àrea que correspon al passeig; comenta el clima de Manlleu ja que pot ser un element important del tipus d'ocells que hi podem trobar, encara que el riu ho pot ser més per a determinar espècies; i, descriu els diferents ambients que són l'ambient aquàtic

Descarregueu-vos el PDF del llibre al web del Museu del Ter:

Pedro Font, A. 2022. *Els ocells del passeig del Ter a Manlleu*. Museu del Ter. 142 p. ISBN 978-84-09-39515-6

https://www.museudeliter.cat/wp-content/uploads/2022/03/els_ocells_del_passeig_del_Ter_de_Manlleu.pdf





Bernat pescaire (*Ardea cinerea*). Foto: Albert Pedro



Cuereta blanca vulgar (*Motacilla alba*). Foto: Albert Pedro



Xibec (*Netta rufina*). Foto: Albert Pedro



Ànec collverd (*Anas platyrhynchos*). Foto: Albert Pedro

que correspon al riu Ter i, en part, al canal industrial, l'ambient de bosc de ribera situat a les vores del riu i al voltant del canal industrial, i l'ambient humanitzat que inclou el passeig enjardinat i el límit del nucli urbà, tot i que també afecta als ambients anteriors.

A partir d'aquí ja entrem al gruix del contingut que fa referència als ocells del passeig del Ter, primer comparant el nombre d'espècies que hi trobem amb altres llocs. Segueix, indicant quines condicions han de presentar les espècies d'ocells per estar a la llista dels ocells del passeig, que són estar present a la "Llista Patró dels ocells de Catalunya Edició 4.1- agost de 2015" i a la base de dades consultable "ornitho.cat". En el moment d'escriure el llibre, el nombre d'espècies d'ocells que s'havien vist al passeig era de 180, però ha canviat amb molt poc temps, actualment és de 182, hem d'afegir el xibec (*Netta rufina*) i el xatrac gros (*Hydroprogne caspia*). També explica les dinàmiques de les diferents espècies d'ocells del passeig segons l'època de l'any que són presents (fenologia) a partir de llistes d'observació en diferents estacions de l'any. Les espècies d'ocells segons la fenologia estan classificades en sedentàries (presentes tot l'any); en migradores estivals, hivernants i de



Parella de bernats pescaires (*Ardea cinerea*). Foto: Albert Pedro



Blauet (*Alcedo atthis*). Foto: Albert Pedro

pas; i en accidentals o rares.

Continua amb els ocells nidificants agafant com a referència les diferents subcategories d'evidències de reproducció segura que són una de les fonts per fer els Atles dels ocells nidificants de Catalunya. Tenint en compte aquests criteris el nombre d'espècies d'ocells que han nidificat al passeig del Ter en el moment de presentar el llibre era de 30, ara

caldria afegir-ne tres més: el gavià argentat (*Larus michahellis*), el picot garser gros (*Dendrocopos major*) i la tórtora turca (*Streptopelia turtur*). A més, explica el lloc on nidifiquen aquests ocells: a l'aigua o a tocar, a codolars, a branques o forats d'arbres, a terra, als rentants, a caixes niu, ...

També comenta les espècies d'ocells hivernants del passeig

partint de les dades dels "Censos d'ocells aquàtics hivernants de la conca de l'Alt Ter" del 2012 al 2021, sent 47 el nombre d'espècies observades en aquests censos.

Com que el passeig i el seu entorn proporcionen als ocells una àmplia varietat de recursos alimentaris i aquests són un dels recursos importants per a la vida hi ha un apartat sobre els recursos alimentaris i els règims alimentaris. Aquesta diversitat de recursos, que depenen del tipus d'hàbitat i de l'estació de l'any, fa que hi trobem ocells amb diferents règims alimentaris. Es parla de quin són aquestes diferents recursos (llavors, fulles, fruits, peixos, invertebrats, ...) i s'indica el tipus de règim alimentari (vegetarià, carnívor i omnívor) d'alguns ocells.

L'últim apartat de contingut fa referència a la conservació de la biodiversitat dels ocells proposant un sèrie d'actuacions per millorar i afavorir la biodiversitat.

Al final del llibre destaca la taula fenològica dels ocells del passeig del Ter que es troba a l'annex 1, que presenta totes les espècies que s'han vist fins aquell moment amb la seva fenologia i els mesos de l'any en què s'han observat.



Polla d'aigua (*Gallinula chloropus*). Foto: Albert Pedro

In vino veritas



ARCADI MARSAL

***In vino veritas, in aqua sanitas.* Al vi hi ha la veritat i a l'aigua la salut. Malgrat tot, vull creure que estarem d'acord que una copa d'un vi bo és, si no saludable, com a mínim reconfortant. Per altra banda, assegurar que a l'aigua hi ha la salut és força aventurat avui dia, sobretot en indrets on aquesta va carregada de nitrats, on s'han contaminat els aqüífers i on cal potabilitzar-la a força d'afegir-hi enormes quantitats de clor. Vivim en un país on, sortosament, la producció de vi és una qüestió antiga i en una zona d'aquest país a on, malauradament, la contaminació de l'aigua no és, avui dia, un fenomen nou. Ja fa massa anys que el creixement descontrolat de la indústria porcina ha condemnat les nostres fonts sense que, ara per ara, cap administració pública s'hagi mostrat veritablement disposada a resoldre-ho.**

Tanmateix, aquest no és un espai dedicat a qüestions mediambientals, de manera que deixarem l'aigua de banda i centrarem les nostres atencions en el vi, com si es tractés d'una bona festa. Avui dia, Catalunya és un país on la producció vitivinícola té una gran importància, i encara en tingué més en el passat, abans de l'arribada de la fil·loxera durant el darrer terç del s. XIX. Aquesta importància s'explica per diverses causes. La principal és la situació geogràfica del país. Durant centenars d'anys la base de l'economia rural i de la dieta dels pobladors del país ha estat la famosa "trilogia mediterrània" -blat, vinya i oliveira- impulsada per unes condicions geogràfiques i climatològiques absolutament favorables i per l'arribada de diferents pobles de la mediterrània (fenicis, grecs i romans) que van permetre importar i/o millorar tècniques de cultiu, mètodes de processament dels productes i, fins i tot, hàbits de consum.

EL VI, PROTAGONISTA A CATALUNYA

Avui, segles després, la producció de vi està tan arrelada a Catalunya com el seu consum, fins al punt que és un ingredient indispensable en



Catalunya és un país on la producció vitivinícola té una gran importància Foto: pexels

totes les celebracions, siguin laiques o religioses. De manera que costa imaginar-se fer un bon àpat si no és acompanyat d'aquesta beguda, cada cop més prestigiada gràcies a la influència dels veïns del nord i al salt qualitatiu de la idea de gastronomia en les darreres dècades. A vegades tinc la sensació que amb el vi passa com amb el temps o el futbol, que tothom hi entén o que, si més no, tothom hi diu la seva. Jo no hi entenc res del vi, més enllà d'identificar el que és blanc, el que és negre i a tot estirar, el que és

rosat, però reconec que amb el vi brisat -mal anomenat vi taronja- ja em perdo del tot. Per sort, la Wikipèdia m'explica que el vi brisat és un vi blanc que s'elabora com si fos vi negre, macerant i fermentant el raïm conjuntament amb les pells i les llavors del fruit, que aporta aroma, tanins i aquest color tan característic. Malgrat no saber-ne res, soc conscient que a Catalunya se'n fa molt de vi, i de molt bo. Soc coneixedor que hi ha diverses denominacions d'origen i en conec el nom d'algunes: Priorat, Montsant,

Penedès, Costers del Segre, Pla del Bages i Terra Alta, entre d'altres. També conec el nom d'algunes varietats de raïm amb les que s'elabora vi català: Garnatxa blanca i negra, Merlot, Ull de llebre, Picapoll, Macabeu, Trepal... I fins aquí. Això

Amb el vi passa com amb el futbol, tothom hi diu la seva

és tot. No em pregunteu sobre sabors retro nasals, ni respecte a cap "bouquet". No sé identificar aromes de terra o de fruits vermells, ni reminiscències de fusta o de xocolata. Ni tan sols tinc la menor idea de si el vermell d'un vi negre és color cirera o color magrana flamejant. Jo me'l bec i l'única cosa certa que puc dir és si m'agrada o no i, sincerament, ja en tinc suficient, no en necessito més.

CAL POTENCIAR EL NOSTRE VI

Ara bé, hi ha una cosa que sí que conec i que trobo molt i molt preocupant i empenyadora. I és que sovint, als restaurants de Catalunya, els vins catalans queden arraconats. En unes cartes curulles de referències de La Rioja, de la Ribera del Duero, de vins de Rueda, de Campo de Borja, Ribeiros, Somontanos, Toros, etc. Hi ha només un parell de referències de vi negre i una sola referència de vi blanc produïts a Catalunya. Vull creure que la responsabilitat no és només dels propietaris, gerents i/o sommeliers d'aquests establiments, i que al capdavant la seva carta de vins representa una varietat a gust dels seus clients. I potser sí que, majoritàriament, els catalans som prou estúpids per a tenir el convenciment que si una cosa val molts diners i està feta fora de Catalunya ha de ser, necessàriament, més bona. Tanmateix, hauriem de ser prou intel·ligents per no perdre de vista una cer-

LA RECEPTE

Costelles de porc al vi



La idea és segellar la carn, de manera que quedi rostadeta per fora i tendre per dins. Foto: pexels

Ingredients per a 4 persones:

- 4 costelles de porc
- 2 cebes mitjanes
- 2 dents d'all
- 2 patates mitjanes
- ¾ de litre de vi negre
- ¼ de litre de brou de verdures
- oli d'oliva
- romaní i farigola
- sal i pebre

Elaboració:

Sal pebrem les costelles i les posem a rossejar a foc viu en una cassola amb un raig d'oli d'oliva. La idea és segellar la carn, de manera que quedi rostadeta per fora i tendre i sucosa per dins. Una vegada rossejada, la retirem i a la mateixa

cassola hi afegim una part del vi per tal de desglçar el greix que hagi quedat enganxat a la cassola. Quan s'hagi evaporat l'alcohol hi afegim la ceba i els alls tallats petits. Un cop la ceba comença a estovar-se i es va tornant més transparent incorporem les costelles, hi afegim la resta del vi juntament amb el romaní i la farigola i ho deixem coure durant 15-20 minuts a foc mig. A banda, pelem i esqueixem les patates que afegirem juntament amb el brou de verdures passats els primers 20 minuts de cocció. Ho deixarem coure tot plegat durant uns 20 minuts més i ja ho tindrem a punt. Aquest plat menjat l'endemà és encara molt més saborós. Que vagi de gust!

tesa: A Catalunya la indústria del vi representa uns 26.000 llocs de treball directes o indirectes i un volum de negoci de 1.200 milions d'euros l'any. Al nostre país hi ha més de sis-cents cellers i/o empreses relacionades amb el món del vi, que representa prop del 20% de la indústria agroalimentària. Tenim, a més, la sort que en aquest sector agroalimentari, a diferència d'altres, per part de la majoria de productors hi ha una aposta clara per la qualitat davant la quantitat, una decidida

consciència pel respecte a l'entorn natural i una inversió considerable en la investigació i el desenvolupament sostenible. La indústria del vi a Catalunya ha estat pionera a la producció de productes ecològics i en reduir la petjada mediambiental d'aquesta producció. Malgrat tot, la major part del vi fet a Catalunya es destina a l'exportació, mentre que aquí es consumeix vi de Castella i Lleó, de l'Aragó o, fins i tot, Lambrusco italià, un vi dolent amb sífó que cal consumir com a màxim a