

## ?10 anys de batuda del blat a Calldetenes

*Josep Presseguer, president de la Xarxa Ecomuseu del blat, reivindica la necessitat de promocionar Osona com una comarca rural*



Josep Presseguer, president de la Xarxa Ecomuseu del Blat, al molí de la Calvaria | Josep M. Montaner

Fa 10 anys que se celebra la Festa del Batre al Molí de la Calvaria, a Calldetenes, una jornada per recuperar el patrimoni immaterial d'una tradició com la batuda del blat. Així ho explica Josep Presseguer, president de la Xarxa de Patrimoni Rural Ecomuseu del Blat (<https://www.ecomuseudelblat.cat>).

Presseguer remarca que un dels objectius de l'entitat és aglutinar el patrimoni particular i fer-ne un projecte públic. "Hi estem treballant i és lent", diu el president, mentre remarca les múltiples iniciatives que hi ha a Osona.

En aquest sentit, remarca que "Osona per ser una comarca rural va endarrerida amb la promoció del turisme rural material i immaterial". També apunta que es necessita de "la iniciativa pública", "però ens ho hem de creure més perquè tenim un projecte de comarca". "Hem d'ensenyar a les noves generacions d'on venim, recuperar els forns, les espècies de blat, el pa tradicional...", afegeix.

Precisament, com es feia el procés del batre es podrà veure aquest diumenge 21 de juliol al Molí de la Calvaria, a Calldetenes. La jornada començarà a les 8 del matí amb l'esmorzar i a partir de les 9 es reproduiran les quatre fases de les batudes d'abans com són parar batuda, batre, fer el paller

i ventar. Primer es es parará la batuda després de desfer el modoló del blat segat aquest juliol, a càrrec dels Traginers de Prats de Lluçanès i el Camp de treball dels Tonis de Taradell.

Els animals de peu rodó (cavalls i mules) xafaran les garbes escampades per l'era fins que el gra se'n desprengui. Després es traurà la palla, i es posarà el blat a la màquina de ventar. També es mesurarà i s'ensacará, i finalment es podrà visitar el molí on es transformarà el blat en farina.

Presseguer destaca que enguany han escurçat el programa i s'ha aglutinat durant el matí. En els anys anteriors es feia el procediment d'abans i es feia una missa i un dinar "perquè s'aprofitava la marinada de la tarda per ventar el blat".

Aquesta iniciativa a Calldetenes va començar-la la família Albó del Molí de la Calvaria, Mas Colomer, Tonis de Taradell i Universitat de Vic. La implicació de l'Ajuntament de Calldetenes va venir anys després i actualment compta amb diversos col·laboradors.