

Patrimoni en risc

La delegació de l'Alt Empordà del Col·legi d'Arquitectes de Catalunya alerta del deteriorament progressiu de la Casa Rozes de Roses, una obra de José Antonio Coderch que és Bé d'Interès Cultural i un emblema de l'arquitectura moderna a la Costa Brava



TEXT **ALFONS PETIT**

Una de les cases més emblemàtiques de l'arquitectura moderna catalana a la Costa Brava». Amb aquestes paraules és descrita la Casa Rozes, que l'arquitecte José Antonio Coderch (Barcelona, 1913 - Espolla, 1984) va projectar l'any 1962 en uns terrenys de Roses que es troben just davant del mar, a la punta de l'Almadrava, i que des de la dècada de 1990 té la consideració de Bé d'Interès Cultural. Una consideració que no ha impedit el progressiu deteriorament de l'habitatge, de propietat privada, i que porta un parell d'anys desocupat. «Sembla que està en venda, i de fet el seu deteriorament ja havia començat abans que quedés desocupada, però en tot cas la situació actual de la casa pel que fa a la seva conservació és preocupant», assegura l'arquitecta Mar Pèlach, que fa unes setmanes va moderar una taula rodona sobre aquesta casa que formava part d'una campanya impulsada per la delegació de l'Alt Empordà del Col·legi d'Arquitectes de Catalunya (COAC) per alertar de la seva progressiva degradació i per posar-la en valor.

«La seva gran qualitat conceptual i riquesa arquitectònica configuren un testimoni cultural exemplar que cal gaudir i transmetre en les millors condicions a les generacions futures i que juntament amb la seva harmònica relació amb el paisatge cal protegir», escriu l'arquitecte Xavier Güell en l'expedient de declaració de Bé d'Interès Cultural-monument de la Casa Rozes. Però quan encara no han passat sis dècades des de la seva construcció, no sembla que la casa es mantingui en aquelles «millors condicions» que reclamava Güell, i és per això que els arquitectes de l'Alt Empordà s'han mobilitzat. A més d'aquella taula rodona, han muntat a la riera Ginjolers de Roses una exposició sobre que «convoca a descobrir, a través de la mirada personal del fotògraf Francesc Català Roca, una de les cases més emblemàtiques de l'arquitectura moderna catalana a la Costa Brava, amb la voluntat de donar a conèixer els valors del patrimoni arquitectònic català».

Precisament parlant de patrimoni, Mar Pèlach recorda que a la taula rodona *La Casa Rozes a debat*, «ho va dir de manera molt clara Celestino García, vicepresident de la Fundació Documentació i conserva-



ció de l'arquitectura i l'urbanisme del moviment modern: el patrimoni no es fa a cop de decret, sinó que el fa la gent, les persones han de sentir que una cosa determinada forma part del seu patrimoni». I aquest és l'objectiu de les activitats programades sobre la Casa Rozes: «Volem donar-la a conèixer i divulgar-la, però no tant als arquitectes, sinó més a la gent del poble, perquè entenguin la seva importància i la facin seva». Pèlach defensa que això no implica que necessàriament hagi d'agradar, l'obra de Coderch: «Segur que hi ha gent de Figueres a qui l'obra de Dalí no li agrada, però segur també que entenen el seu valor i la seva importància per a la ciutat». En aquest sentit, afegeix que «la casa dissenyada per Coderch té un valor per a Roses i la Costa Brava en general, perquè està situada en un lloc estratègic, com si fos un punt d'atracció col·locat allà».

La possibilitat que les administracions contribueixin a finançar el manteniment d'un habitatge que, tot i el seu interès públic, és de titularitat privada, va ser un dels temes que es van plantejar en aquella taula rodona, en la qual també van intervenir Ferran Adrià, cuiner i propietari del Bulli; Fernando Amat, empresari i propietari de la Casa Ugalde, també de José Antonio Coderch; José Antonio Donaire, doctor en geografia i vicerector de comunicació i relacions internacionals de la UdG; i Xavier Monteys, doctor arquitecte i catedràtic de l'Escola d'Arquitectura Superior de Barcelona (UPC). «L'administració no ho té tan fàcil per intervenir en una propietat privada, i encara que el manteniment no sigui excessivament car, sí que són molts diners per al pressupost d'un ajuntament com

el de Roses», comenta Mar Pèlach. Malgrat això, apunta que «si la gent coneix aquesta mena de patrimoni, i el valora, potser és més fàcil que l'administració també ho valori més i pugui trobar alguna solució. Al cap i a la fi, els polítics són un reflex de la societat».

En el seu escrit per a l'expedient de declaració de Bé d'Interès Cultural-monument, Xavier Güell donava encara alguna clau més sobre la rellevància d'aquest immoble: «La casa Rozes, de la mateixa manera que tota l'obra de J.A. Coderch, no sorgeix per casualitat ni ve dictada per una espontània idea genial, és producte d'una renúncia constant a la immediatesa. La puresa de les seves línies, la contundent definició dels seus plans horitzontals i verticals, la sorprenent descoberta de la bellesa dels seus espais interiors i exteriors, només poden ser producte d'una sublim participació de la màxima idea d'Arquitectura. La gratuïtat és inexistent, i qualsevol decisió apareix com a conseqüència d'un extens estudi previ. La genialitat de Coderch cal buscar-la en el treball, la constància, l'ànsia per trobar la millor i més digna solució».

Mar Pèlach confia que algú acabi comprant la casa «i que li pugui dedicar alguns diners». I també reclama a l'administració que «vigili en cas que això passi perquè no es desvirtui l'obra de Coderch». Una obra que confia que la ciutadania començui millor: «La finca està en primera línia de mar i se'n té una visió privilegiada des d'un vauvell, però també s'hi pot anar caminant i hi ha un camí de ronda que permet veure-la i apreciar el seu diàleg, realment interessant, amb l'entorn, amb aquell paisatge natural». «Les roques embelleixen la casa o és la casa que embelleix les roques?», es pregunta Mar Pèlach per acabar la seva reflexió sobre aquesta relació entre l'edificació i el paisatge. ▶

FOTOS:

▶ **Sobre aquestes línies, tres persones contemplent els plafons que formen l'exposició sobre la Casa Rozes, a la Riera Ginjolers de Roses; a dalt, l'estat actual de la casa dissenyada per l'arquitecte José Antonio Coderch.**

GERARD BLANCHÉ

A

Llegir el diari és guanyar qualitat de vida

«Ja només retenim titulars i entradetes. No més de quatre-centes paraules, que si no ningú et llegeix. És així perquè ningú té temps»

TEXT **SUSU**



No entenc per què avui dia la gent s'entesta a no comprar el diari. Llegir un diari net i no grapejat per centenars de mans olioses a l'hora de l'esmorzar és infinitament més agradable. De fet, m'atreviria a afirmar que llegir el diari és guanyar qualitat de vida.

Aquests esmorzars a casa o a l'hotel, quan un ha de viatjar, amb diari inclòs, no tenen comparació ni preu. Beure el cafè amb un diari a mà que faci olor d'acabat de sortir del forn... Umm, si a això li afegim una bona companyia tenim una escena de pel·lícula al més pur estil 007.

No obstant això la gent per estalviar-se dos eurets s'estima més llegir el diari ben grapejat. Deu ser que el producte ha perdut interès? Pot ser, no dic que no, i més en un món frenètic en què tots anem amb pressa i ens quedem només amb alguns titulars. Però si així fos, per què cada matí observo que a la cafeteria més popular del meu barri la gent es rifa els escassos tres exemplars que posen a disposició dels clients?

Recordo un dia en què prenia el cafè matutí i vaig voler fullejar el diari. Vaig observar com un senyor d'una certa edat i amb llacet groc a la solapa el dipositava sobre la barra del bar i sortia per la porta. Vaig deixar la meua taula per uns segons i vaig allargar la mà per agafar-lo just al mateix temps que un altre senyor es va disposar a fer el mateix.

Quedi-se'l vostè, li vaig dir.

No, no, si us plau, vostè primer, va respondre l'home en qüestió.

En fi, com que anava amb una mica de pressa li vaig somriure i li vaig dir que l'hi tornaria de seguida. No vaig poder evitar pensar, amb el que ens cobren pel cafè, com seria de fàcil que compressin algun exemplar més.

Ja immersa en la lectura em va cridar l'atenció una notícia sobre Puigdemont i la seva fugida. Els seus el defensaven. Deien que gràcies a ell el món sencer sabia que vivíem en el si d'un Estat opressor. Una mica indignada amb aquestes paraules, defensora com soc del nostre país malgrat tot el dolent -ja no sé qui oprimeix més, si els corruptes del PP o els independentistes-, vaig passar pàgina i quina va ser la meua sorpresa en trobar una taca d'oli en tota regla plena de restes de pa amb tomàquet. El que faltava, vaig pensar. (He de reconèixer que em va fer força fàstic).

Des d'aquell dia m'estimo més deixar-me de tonteries, compro el meu propi diari i després el cedeixo als del bar. Em sembla molt més pràctic i higiènic. I segueixo sense comprendre per què la gent no evita comprar aquests articles absurds i nocius per a la salut; tabac i alcohol, plàstics per als nens i no obstant això prefereix estalviar en estar millor informada.

A mi del diari em preocupava l'assumpte del paper, però des que vaig saber que els del sector del paper estaven obligats a repoblar els boscos, em vaig quedar tranquil·la.

Llegir el diari em sembla molt més relaxant que estar amb el ditet i el mòbil mirant la llum com les arnes. I reconeguem-ho, qui no té una contractura crònica al coll, el braç, el dit o l'espatlla. A més de la pèrdua galopant de visió que comporta.

De vegades els humans triem malament. I en lloc de guanyar qualitat de vida en perdem. Desfer-nos de certs productes i costums, com escoltar música en els toca-discos, afaitar-se a la navalla, portar barret o vestit a mida, fins i tot els esmolets de barri. On són els esmolets de barri que tinc els ganivets fets un desastre i ja no els sento passar pels carrers?

Deu ser que m'estic fent vella? O que m'estic tornant una *hipster*. Ja sé que la tendència de la massa i la seva obsessió amb les noves tecnologies és imparable però és que, repeteixo, triem malament. Preferim contaminar en comptes de cuidar el nostre planeta, triem produir en sèrie en lloc de crear i, o, mimar el producte, i ara a sobre triem ser més incultes i menys independents perquè els robots agafin tot el protagonisme i acabin dominant-nos. ¿Es pot ser més enze? Ho dubto. ¿I quan ells ho facin tot i nosaltres siguem uns autèntics inútils, llavors què?

Bé, jo ja vaig triar formar part de la resistència i lluitar per totes les causes perdudes que en realitat per a mi tenen tot el sentit del món.

De debò, ens hem acostumat a estar hiperinformats en comptes d'aprofundir una mica més en cada un dels continguts. I això pot traslladar-se a tots els aspectes i àmbits de la vida. I tot perquè volem anar cada vegada més ràpid. L'ambició d'abastar més, d'arribar abans, de guanyar més està destruint la nostra qualitat de vida. La frase de la setmana és; «... ens explotem i creiem que ens estem realitzant».

Ja només retenim titulars i entradetes. No més de quatre-centes paraules, que si no ningú et llegeix. És així perquè ningú té temps. I lamentar-se no serveix de res. Però de vegades em pregunto si som conscients que tornar-nos uns inútils forma part de la nostra pròpia autodestrucció. Sens dubte estem involucrant. ▶

El Vi

Com gat i gos Negre

D.O.: **Montsant**

Raïm: **Garnatxa Negra, Garnatxa**

Peluda i Carinyena

Graduació: **13,5°**

Preu aproximat: 7 €



TEXT **AGUSTÍ
ENSENÀ BONET***

Medalla d'Or al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi 2018. És un vi negre de cria curta elaborat amb les varietats Garnatxa Negra, Garnatxa Peluda i Carinyena. Es tracta de l'última i divertida incorporació de la família. L'objectiu és potenciar els raïms de les varietats tradicionals Garnatxa i Carinyena d'entre 25 i 35 anys, juntament amb unes lleugeres notes de fusta de 4 mesos de roure francès. El vi és d'un bonic color vermell cirera amb aroma afruitada que recorda la fruita negra madura. En boca és saborós, vellutat i amb els tanins molt ben integrats. Recomanat per a carns salsades i formatges semicurats. Els raïms s'han collit en el seu punt òptim de maduració manualment i amb caixes d'un màxim de 14 quilos. Es porten directament al celler d'elaboració, on es realitza una selecció manual del raïm, escollint únicament els que estan en perfecte estat de maduració i sanitat. Realitzen la fermentació alcohòlica a una temperatura controlada de 24° en tines d'inox. Després de la fermentació malolàctica fan la curta cria en botes de roure francès de diferents procedències.

El celler elaborador: Celler Baronia del Montsant està situat a Cornudella del Montsant, i elabora vins d'altíssima qualitat. Participa habitualment al Concurs Girovi amb molt bones puntuacions. El seu mànager i enòleg és Xavier Canals Parellada. ▶

