



A DOTZE QUILÒMETRES DE GANDESA, per una carretera estreta, hom arriba al Santuari de la Fontcalda. El primer diumenge de maig s'hi celebra una romeria. Tant el Santuari com el balneari reben aquest nom d'una font d'aigua medicinal que surt a 28º C. Aquesta font és propra al riu Canaletes. Les aigües contenen clorur i carbonat càlcic, sulfat de magnesi y clorur sòdic. Popularment es coneix com la *Font dels Xorros*.

La llegenda explica que en aquella vall hi havia un ramat d'ovelles. El pastor que s'encarregava d'elles era de Prat de Comte. Un dia va veure una imatge de la qual ningú tenia notícia. El pastor

va pensar que algú l'havia amagat per protegir-la dels sarraïns. L'agafà i la va dur a Prat de Comte. Comunicà als amos del ramat la notícia. En el moment de treure-la de la bossa per ensenyar-la aquesta

*El Santuari de la Mare de Déu de la Fontcalda està documentat des del segle XIV, un grup de frares trinitaris fundaren una comunitat conventual que no va prosperar degut a l'aïllament del lloc.*

havia desaparegut. El pastor va tornar al lloc i allà va trobar la imatge de la Mare de Déu. Ben aviat va arribar la notícia a Gandesa i molts van anar a venerar-la. La van traslladar a l'església de Gandesa

però, l'endemà, ja no hi era. La Mare de Déu havia tornat al costat de la font. Els habitants de Gandesa van decidir aixecar allà una capella. Es coneix que aquest indret ja va estar ocupat per cavallers de l'Orde del Temple del Castell de Miravet i a la Fontcalda hi feien estada. El Santuari de la Mare de Déu de la Fontcalda està documentat des del segle XIV, un grup de frares trinitaris fundaren una comunitat conventual que no va prosperar degut a l'aïllament del lloc. Explica la llegenda que aquests monjos trinitaris, en el moment de marxar, es varen acomiadar de la Mare de Déu. El frare amb més antiguitat, amb penúria, començà a caminar i a caminar enyorant el riu, els cingles, la Mare de Déu i la font.

Pel seu cor tot allò era massa. El frare notà una sacsejada al cor que li cruixí els ossos i li glaçà sang i l'ànima. Allà es quedà de pedra amb la caputxa ficada i el cap girat mirant la Fontcalda. Hom coneix aquesta llegenda com la del frare de la vall.

L'actual església és la tercera que s'ha fet. Està datada l'any 1753 i es construí gràcies a l'esforç de mossèn Antoni Soler. És d'estil neoclàssic, d'una sola nau amb volta de canó, cor sobre l'entrada i les obertures donen a la nau sobre les capelles i el cimbori octogonal. Les pintures de l'altar major són obra d'en Josep Lahosa. L'any 1936 el Santuari fou cremat i es destruï l'altar barroc i la imatge de la Mare de Déu. L'actual és una còpia d'alabastre feta per l'escultor Innocenci Serrano i Montaguí.



el huerto  
de AMARA

De temporada:  
Los tomates

Aunque vinieron de América es imposible concebir nuestra gastronomía sin su presencia. Actualmente, éste es el cultivo estrella de la huerta. No hay más que dar un paseo por las afueras de cualquier ciudad y observar que todos los huertos tienen matas de tomates plantadas, y es que es un cultivo que gusta a casi todo el mundo. ¿Variedades? Existen un montón (¡unas 10 000!) y cada año surgen de nuevas, aunque muy pocas de éstas llegan al consumidor. Lo malo de acostumbrarte a comer los tomates de la huerta es que

cuando termina la temporada y no nos queda otro remedio que volver al supermercado a comprarlos la cosa no tiene nada que ver. Y es que en España el tomate que no procede de invernadero es sólo de verano. La batalla por conseguir una mayor producción y más resistencia de los frutos ha llevado a una pérdida enorme del sabor. Pero afortunadamente esta tendencia está cambiando y cada vez hay más agricultores y aficionados que están luchando para recuperar el sabor que el tomate tenía antaño.

Un buen modo de conseguir variedades ricas es ir a las ferias agrícolas, donde podremos comprar semillas locales para luego plantarlas en nuestro huerto. Las

tomateras son plantas rústicas que se adaptan muy bien a cualquier tipo de tierra pero muy voraces en nutrientes (por eso no es conveniente plantarlas cada año en el mismo lugar y tendremos que proporcionarles tierras bien abonadas). Toleran muy mal las heladas y les encanta el sol, por lo que es mejor trasplantarlas a mediados de abril (cuando las plantitas midan unos 15 centímetros), y, además, requieren de riegos abundantes. El marco de plantación es de unos 40-50 centímetros entre plantas y 60-70 entre líneas y aunque algunas variedades crecen bien a ras de tierra la mayoría necesitará un tutorado.



Escasos en calorías. El tomate es una fuente importante de potasio y magnesio. Tiene un alto contenido en vitaminas y, además, el licopeno (pigmento que da el color rojo característico al tomate) es un antioxidante con una función protectora del organismo humano.

¡Ah! Y si queréis disfrutar de todo el sabor, el secreto es dejarlos madurar en la mata, ¡no los cojáis antes de tiempo!

**horting**  
granollers  
Lloguer d'hortos d'oci a punt de sembra

Ens trobaràs al final del Camí Ral a Palou  
[www.femhorting.com](http://www.femhorting.com)  
tel. 680 85 73 48



animals i companyia

adopcions

VOLS ADOPTAR  
UN GOS?  
Informat't

Trucar al telèfon  
**93 843 02 53**  
CAN MORET (l'Ametlla)

consells



HIGIENE

PUC NETEJAR LES OÏDES DE LA MEVA MASCOTA AMB UN BASTONET DE COTÓ?

NO!

L'anatomia de l'oïda d'un gos és completament diferent a la d'un humà, ja que el conducte auditiu d'un gos és en forma de "L", per això la utilització d'un bastonet, l'única cosa que fa és empènyer la brutícia cap endins, i a més, tant el bastonet com el paper de cel·lulosa, etc... són irritants per a la mucosa del conducte auditiu. El més recomanable és utilitzar un netejador auricular per a mascotes. Introduïu el producte a l'oïda i fent un petit massatge a la base cartilaginosa de l'orella, fareu que el líquid pugui a la superfície, i així podreu anar retirant les restes de brutícia amb una gasa.



Informació facilitada per  
**GOSNET.ES**

Assessor nutricional del grup D. Luis Carralero