



**EN AQUESTS MOMENTS** en vénen al cap dues cançons que per alguns van marcar època. La primera és del grup Medina Azahara i es titulava: "Todo tiene su fin". La segona és del Duo Dinámico i començava dient: "el final del verano llegó...". Bé, com haurà endevinat més d'un, aquesta columna d'avui l'escriu per acomiadar-me de tots vostès.

Aquest viatge es va iniciar cap el mes de juliol del 2005. En aquella època vaig publicar el llibre "Chekas de Barcelona". Gràcies a ell, vaig conèixer Roberto Giménez. No diré que fos un amor a primera vista, però des d'aquell primer dia ens ha unit una profunda amistat.

Després van venir altres amics i companys que formen part de la família de la *Revista del Vallès*. Entre ells el seu primer director, Claudio Colomer, que cada Nadal em fa arribar la seva felicitació nadalenca.

A partir d'aquell primerencontre s'inicia una relació laboral amb la revista que conclou avui.

Al llarg dels anys he enraonar de la guerra civil poble a poble; de castells llegendes i tradicions; de la història de Catalunya; d'anècdotes de la història; he publicat articles d'opinió i, durant molt de temps vaig ser el corresponsal de la revista a La Roca del Vallès. Han

estat més de quatre-centes setmanes informant o donant a conèixer aspectes de la nostra comarca.

Tots hem viscut moltes històries i canvis. Hem crescut a mesura que la revista es feia gran. Poc abans de complir els seus setanta tres anys d'existència li hem de dir adéu. No és quelcom fàcil. Els comiats mai ho són. Ara comencem l'estiu. A diferència de la cançó del Duo Dinámico, tots nosaltres partirem cap a nous reptes i a la recerca de noves experiències.

Ha estat un orgull formar part de la família de la *Revista del Vallès*. Una experiència inoblidable plena de bons

moments. Alguns, prenent un cafè, parlarem del que va ser. D'altres se n'oblidaran. Potser algun estudiant un dia faci una tesis doctoral sobre la revista. Sigui com sigui ha estat un plaer poder escriure en ella i que algú hagi pogut llegir el que, setmana rere setmana, he anat publicant en aquestes pàgines.

A ningú li agraden els comiats. És per això que avui tampoc em penso acomiadar de tots vostès. Estic segur que en algun lloc ens tornarem a retrobar. Jo fent el que estic fent ara i vostès llegint el que he escrit. Aquest pacte silenciós entre l'escriptor i el lector continuarà viu. Per tant, només us puc dir: fins aviat.



el huerto de AMARA

La lavanda

Si no habéis estado nunca en la Provenza y queréis hacer un viaje a pocas horas de distancia, os recomiendo que vayáis. Los adjetivos se quedan cortos para describir la belleza de ese lugar, en serio. Yo fui por primera vez hace ya unos cuantos años, un poco de casualidad, en unos días de vacaciones que no sabía cómo aprovechar, y me gustó tanto que he repetido varias veces más. En particular no os podéis perder la zona de Luberon. Un turismo sin masificaciones, rodeados de naturaleza, de pueblos medievales perfectamente conservados, de casitas con las contraventanas pintadas de azul,

la alegría que exuda cada rincón, la gastronomía. Y los campos de lavanda. Los campos de lavanda son un espectáculo en sí mismos. Verlos florecidos allá por el mes de junio es algo inolvidable. Y es que la lavanda (aparte del turismo) es también el eje económico de toda la región. Y se nota. En cualquier tienda de souvenirs (nada que ver con las nuestras, por cierto), encontraréis bouquets de lavanda, caramelos, bolsitas aromáticas y todo tipo de objetos relacionados con esta planta. Pero, además, la lavanda también mantiene a los agricultores de la zona e industriales del perfume.

La lavanda (o el espliego, que es el nombre que se le da a la variedad rústica) llegó desde Persia y las Islas Canarias

y se extendió por todo el Mediterráneo. La época de floración va de junio a septiembre y es a finales de agosto cuando se recolecta la flor para usos medicinales. La lavanda se puede plantar en cualquier rincón, requiere de pocos riegos y sólo exige estar bien expuesta al sol. Existen una gran variedad de lavandas y lavandines (variedad híbrida) que se diferencian por el tamaño de las matas y el aroma de las flores.

La lavanda tiene muchos usos: medi-



cinales, decorativos, en perfumería... En casa también podemos aprovechar sus beneficios, coged unas ramitas secas y metedlas en bolsitas de tela para aromatizar vuestros armarios, por ejemplo. Además, tiene propiedades calmantes, antisépticas... y su aceite mezclado con una crema corporal es un buen repelente de mosquitos. En la cocina las flores pueden añadirse a tartas, a la masa de pan o incluso en helados en pequeñas proporciones.

**horting**  
granollers  
Lloguer d'horts 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



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

consells

**ALIMENTACIÓ**  
DEIXAR LA MENJADORA A LLIURE DISPOSICIO, ÉS MES PRÀCTIC I BENEFICIÓS PER A LA MEVA MASCOTA?

Al contrari, aquesta decisió és nefasta per a l'equilibri psíquic i per a la salut del teu gos. Els menjars fixos a hores predeterminades permeten regular el comportament de la seva mascota i són beneficioses per a la seva salut, igual que els humans si disposem d'aliments a tota hora tenim tendència, per avorriment... a ingerir aliments per sobre de les nostres necessitats. D'altra banda en el seu hàbitat natural els gossos que men-

gen quan volen tendeixen a ser més dominants, ja que és un comportament habitual en el cap d'una "manada". El consell és que li proporcionis un o dos àpats a una hora fixa del dia. Deixar-li el plat un temps determinat i retirar-li passats uns 20 minuts, així l'acostumareu a menjar i no a picotejar. Per últim i no menys important, menjeu primer vosaltres, no li doneu res i que no us molesti, un cop hagueu acabat li poseu la seva porció d'aliment.

Informació facilitada per **GOSNET.ES**  
  
Assessor nutricional del grup D. Luis Carralero