

ARA FA 5 ANYS

HISTÒRIA DELS XICS DE GRANOLLERS

De ben segur que encara hi ha molta gent, tant de la colla com de fora, que no sap d'on vam sortir els Xics. És per això que en aquest apartat dedicat al 5è Aniversari de la colla, aprofitarem per fer-vos-en cinc cèntims.

Tot va començar quan un grup d'amics de la colla dels Blancs va decidir que aquell any, el 1990, farien castells per Festa Major. Més endavant, allò que en principi era un acte més dins de la rivalitat entre els Blancs i Blaus va esdevenir una activitat totalment desvinculada dels Blancs, i ja no exclusiva de la Festa Major. És així com van néixer els Xics de Granollers.

La primera actuació com a Xics va ser al gener de 1991, a Valls, en motiu de les Festes de la Candela. Allà vam fer el nostre primer **pilar de quatre** a plaça. No va ser fins al cap de mig any (Festa Major de 1991) que vam aconseguir el primer **3 de 6**. El cap de colla d'aleshores era en Joan Contreras (el primer cap de colla dels Xics). Durant les temporades de 1991 i de 1992, vam aconseguir descarregar **tots els castells de la gamma de sis**: el tres de sis, el quatre de sis, la torre de sis, el quatre amb l'agulla i el cinc de sis. Però el castell més important de la temporada 92 va ser el **4 de 7** que es va aconseguir, per primer cop, durant el bateig de la colla, celebrat a ??? de 1992 (el bateig significa el reconeixement oficial dins el món casteller). Els nostres padrins van ser els Minyons de Terrassa i els Castellers de Barcelona. Actualment, el bateig dels Xics es commemora amb la Diada de la colla.

L'any 1993 va començar amb un nou cap de colla, en Jordi Contreras, i amb la mirada fixada en els castells de set. La primera fita important aconseguida va ser a l'abril, amb el primer **pilar de cinc**. Però no es va acabar tot aquí. Després de repetir el 4 de 7 per Sant Joan i per Festa Major, l'11 de setembre es va fer el primer **3 de 7**. En total, aquella temporada, es van aconseguir descarregar 10 castells de set.

La temporada 94 va ser decisiva per als Xics, gràcies a un considerable creixement en el nombre de castellers en actiu. N'és una prova el fet que es va assolir per primer cop el **5 de 7** (altra vegada l'11 de setembre) i el **4 de 7 amb l'agulla** (descarregat per primer cop durant la III Diada). Durant aquell any, els Xics vam anar, per segon cop, al Concurs de Tarragona on vam reunir unes 260 persones.

La temporada següent, la del 1995, va representar un salt qualitatiu molt important. Els Xics vam

aconseguir (l'11 de setembre, altre cop) la primera **torre de set** carregada, que més tard vam descarregar en dues ocasions. La torre de set és el castell que obre pas als castells de vuit, per l'alta dificultat tècnica que presenta. I ben aviat van arribar els castells de vuit, ja que una altra de les fites importantíssimes d'aquesta mateixa temporada, va ser carregar el primer carro gros de la colla, el **4 de 8**, que es va carregar durant la IV Diada de la colla.

Durant la temporada actual, la temporada 96, els Xics no només hem confirmat que som una colla de 7 totalment consolidada sinó que hem acabat de posar els dos peus dins les colles de 8. Així ho confirmen les 9 torres de set descarregades fins ara i el 4 de 8 que vam aconseguir descarregar en la que ja s'ha convertit en una data màgica per nosaltres, l'11 de setembre. Esperem descarregar-ne moltíssims més i veure moltes altres sorpreses.



Foto de colla. En 5 anys hem crescut qualitativa i quantitativament fins el punt de descarregar el carro gros. Enhorabona Xics!

LA RECEPТА

BACALLÀ A LA "VIZCAÍNA"

- 2 trossos de bacallà per persona
- oli d'oliva
- 100gr de tomàquet natural per persona
- ° cullerada de salsa de tomàquet Solís per persona
- ~ de cabeça d'all per persona
- 250gr de cebes vermelles (de Figueres) per persona
- ~ de bitxo per persona
- 2 pebrots *choriceros* per persona

Preparació

Dessaleu el bacallà. Piqueu la ceba ben fina i poseu-la, junt amb els alls, a foc lent durant tres quarts d'hora. Aneu-ho remenant constantment perquè no s'enganxi

fins que quedi ben dauradet.

Perquè els pebrots *choriceros* s'estovin, els heu de fer bullir tres vegades seguides amb aigües diferents. Després de l'última bullida, escorreu-los, talleu-los i traieu-ne la polpa tot rasant-la amb un ganivet.

Ara cal fregir el tomàquet natural amb unes gotes d'oli, a foc lent. Quan la ceba estigui al punt, afegiu-hi el pebrots *choriceros*, la salsa de tomàquet i el tomàquet natural que ja heu fregit; remeneu-ho ben bé i deixeu que bulli uns 10 minuts més. De mentres, poseu el bacallà en una cassola amb oli calent, l'all i el bitxo i deixeu-ho al foc durant uns 6 o 8 minuts (depèn de com estigui d'escorregut el bacallà) per tal que el bacallà es cogui en lloc de fregir-se.

Un cop ho tingueu tot llest, col·loqueu el bacallà al plat i tireu-hi la salsa de tomàquet al damunt.

