

L'ENTREVISTA

# Montse Castellà

cantautora

## “La cultura i la natura ens han de traure d'aquesta situació”

TORTOSA *Silvia Berbis*

**Pregunta:** Quants quilòmetres ha fet amb la seua furgoneta verda?

**Resposta:** 63.000 en un any i mig.

**P:** Com és viatjar en furgoneta? Còmode, sostenible, hippy...

**R:** Les tres coses, però sobretot et dona sensació de llibertat, d'independència. Jo sempre he sigut de filosofia furgonetera.

**P:** Representa un trencament en la seua vida?

**R:** Jo més aviat crec que és una confirmació, la decisió d'abocar-me de ple en la vida que volia portar, una evolució natural. Jo sempre m'he considerat músic, però ho compaginava amb el periodisme, i arriba un moment en què allò que t'aporta el 25% del sou no et pot ocupar el 75% del cap, i d'un temps que jo necessitava per viatjar, per compondre, per cantar... Potser va ser un salt al buit, però, si creus en el paraigudes que portes, saltes. Ma iaia ja m'ho deia: “Busca una faena que t'agradi i deixaràs de treballar”.

**P:** Tant el periodisme com la música són vies per comunicar i també ho poden ser per reivin-

dicar? Quina li és més fàcil per comunicar i quina per reivindicar?

**R:** Crec que qualsevol missatge amb música entra millor. Clar que és una via més complicada, perquè imposa més condicionants, a banda de l'espai, com ara el ritme, la prosòdia...

**P:** *Gèminis* és una fusió entre periodisme i música?

**R:** Vaja! La veritat és que sí. De fet, vaig descobrir *Gèminis* a través de la premsa, quan vaig cobrir un cicle de conferències que feien al Centre del Comerç de Tortosa per homenatjar la generació del 52, amb Vergés, Massip, Salvat, Zoraida i Pérez Bonfill. I ara, el disc, sí, d'alguna manera és la conjuminació de dos camins principals que s'han unit.

**P:** Què n'hauríem d'aprendre, d'aquella revista, els que fem premsa?

**R:** L'autenticitat, la cultura de l'esforç, el treball de camp, el compromís, que ara està més difuminat, el punt romàntic de la faena i el sentit de l'humor. Penseu que, per exemple, Massip agafava el tren i es plantava al cafè de Gijón de Madrid per escoltar Goitisoló, Cela, Alexandre... ho apuntava i després ho explicava. Per l'època, eren valents, uns savis intel·lectuals i



Montse Castellà parla d'injustícies i d'esperança en el darrer disc. / DASSOY

**‘Gèminis’ és el tercer disc de Montse Castellà**, i està inspirat en la revista homònima fundada el 1952 per Gerard Vergés i Jesús Massip. Esperança, dignitat, pau, revolució i humilitat són els temes de capçalera. Dissabte 4 de febrer, a les 22 hores, el presenta a l'auditori Felip Pedrell. Part de la taquilla es destinarà a l'ONG Justícia i Pau, presidida per Arcadi Oliveres, que serà al concert i a les 18.30 h farà una conferència sobre economia alternativa i sostenible.

rurals.

**P:** Els ha agradat el seu *homenatge* musicat?

**R:** Algú d'ells m'ha dit que els he ressuscitat. És un honor poder fer un cafè a casa seua i parlar de l'humà i del diví.

**P:** En una època de crisi com aquesta, la música, o la cultura en general, creu que és vista com a més prescindible per la gent?

**R:** Potser per a algú que té dificultats per arribar a final de mes passa a un segon terme, però jo crec que és precisament la cultura i la natura les que ens

hem de traure d'aquesta situació. Perquè, quan et vols evadir, on vas?

**P:** Què hi guanya, econòmicament, amb la venda d'un CD?

**R:** Varia molt en funció de si jo mateixa el venc o si el distribueix la discogràfica.

**P:** Què hi guanya emocionalment, en un concert?

**R:** Rebo sempre molt més del que dono. Veure la gent, o els teus nebots, que canten amb tu i t'aplaudeixen, et fa sentir un agraïment molt gran, cap a la gent i cap a la vida. ■

### LES CORDES DEL GUITARRÓ

Quique Pedret  
músic



## L'illa dels Bous

**D**iumenge, 9 del matí. Quan Tortosa a penes ha despertat al Club de Rem no es para. Entre tots els que baixen bots i remos, uns quants mos hem trobat per recordar temps passats remant: “Anirem cap a baix i pararem a esmorzar a l'illa dels Bous”. Només unes palades passat el pont nou ja estàs a un altre món. A un costat, una peixera per parar la força de l'aigua, i a l'altre, una platja llarguíssima sense ningú. Més avall pots remar per davall dels aubes que pengen des de la vora. Prompte gires a babord i ja veus l'illa i intentes veure si els bous no estan amagats. Durant la baixada agrons i martinets han anat sortint al vol al teu pas. Amb sort pots veure-hi alguna àguila intentant pescar. Ja a l'illa desembarques amb l'emoció de saber on seran los bous, que no fan res, però, per si de cas, sempre hi ha algú que no s'aparta gaire d'un arbre on pujar. Que pocs pobladors de l'Ebre saben del paradís que tenen tan a prop i al mateix temps quin goig en un diumenge d'estiu, mentre les platges estan plenes, poder estar sols a l'illa del Bous. Sols amb los bous, les pàtxeres, blauets, granotes... A l'ombra dels oms o gitats al sol damunt l'agram. I un bany al riu! Sí, al riu que fa olor a riu, com ha de ser! Ara s'han mort uns bous i sembla que la solució fàcil és traure'ls-en tots. Els que anem pel riu sabem que les illes que no estan habitades acaben sent una selva impenetrable, un ecosistema desequilibrat per la falta d'herbívors que controlen el sotabosc. Així que a qui corresponga: A veure si hi trobem la millor solució, que no sempre és la més fàcil. Jo, a disposar. ■

L'EBRE

NÚMERO  
520

DIVENDRES  
27 DE  
GENER  
DEL 2012



[www.hotelrestaurantdiego.com](http://www.hotelrestaurantdiego.com)

### Menú Sant Valentí

**Dissabtes 11 i 18 de febrer**

**Entrants selectes Diego**  
Rotllet de cecina amb formatge fresc /  
Bunyols d'abadejo / Polp a la brasa amb allioli /  
Sepietes de la punxa amb ceba tendra /  
Ou, carxofes i foie d'ànec

**Carn o peix**  
Llobarro a l'estil Donosti / Rap amb carxofes /  
Suprema de lluç amb verdures /  
Magret d'ànec amb Porto / Ternasco /  
Presa ibèrica amb salsa de bolets

**Postres**  
Miniatures de Sant Valentí

**Cafès**  
**Vins i caves**  
Preu: 35 euros, IVA inclòs  
*Amenitzat amb actuació Musical*



Ctra. Santa Bàrbara - la Sénia  
43570 Santa Bàrbara  
Tel. 977 719 017




**De dilluns a diumenge  
menú especial de  
25 euros (IVA inclòs)**