



Secció de Padres

Coll de Perafita - Cadaqués



12 d'octubre de 2019

Fitxa tècnica:

Sortida de Barcelona: Col·legi Jesus-Maria.

Hora de sortida: 7:30 h.

Longitud: 10 km aprox.

Durada: 3 h. aprox.

Hora prevista de retorn a Barcelona: 19:00 h.

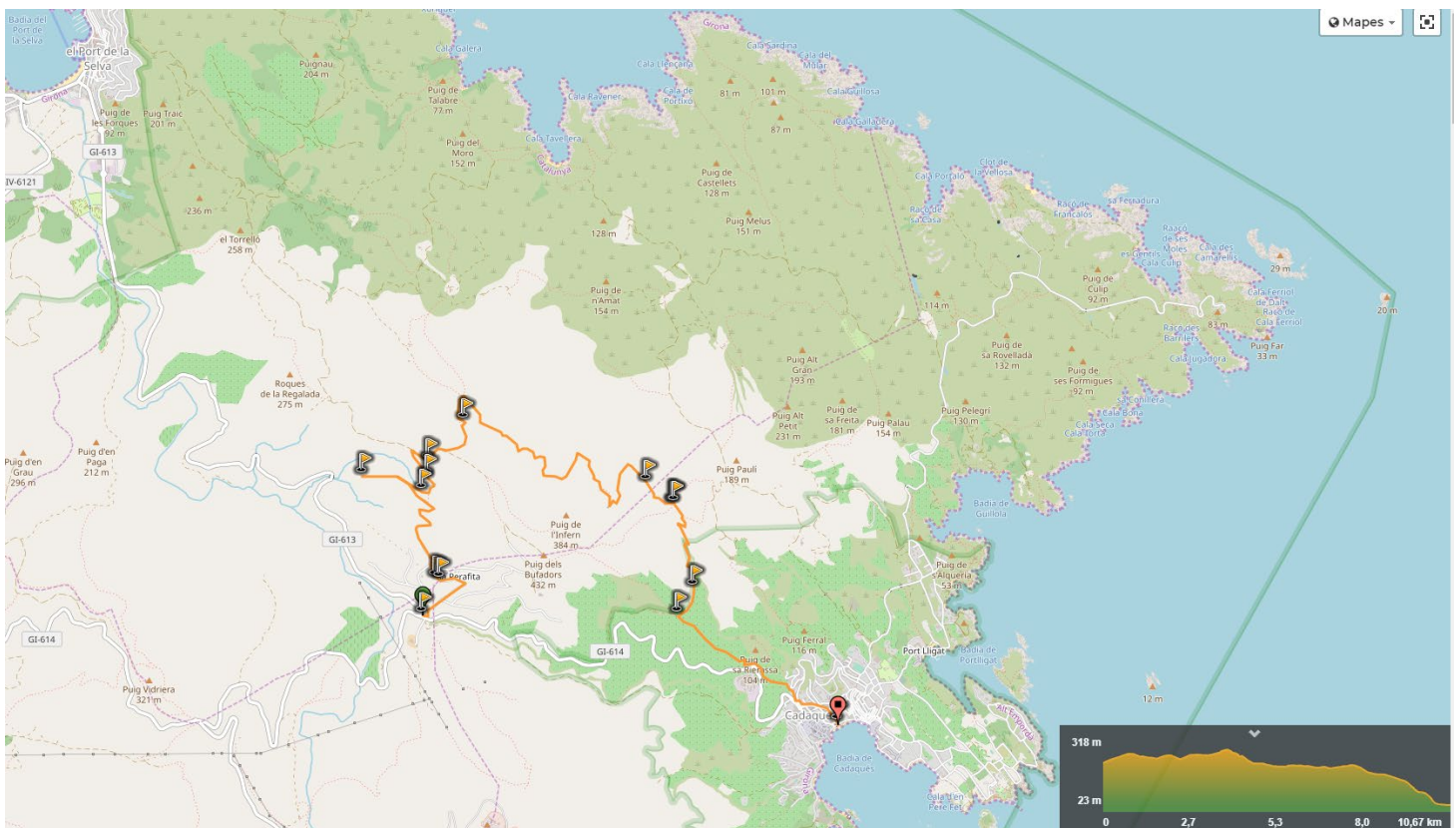
Desnivells: 73 m de pujada i 316 m de baixada.

Menjars: Esmorzar en àrea de servei o similar. Dinar en restaurant a Cadaqués.

Preparada per: Joan Visús, Emili Cases i Miquel Torné.

Lloc	Quilòmetres		Ritme Kms/h	Hora
	Parcial	Total		
Barcelona				07:30
Inici caminada (Coll de Perafita).		0		11:00
Dolmen del Mas Godo.	4.7	4.7	3.1	12:30
Barraques de Pedra Seca	4.3	9.0	2,8	13:15
Restaurant				14:30

Itinerari a peu: Per camins i pistes planeres entre vegetació típica del Cap de creus, fins a les barraques de pedra seca. La baixada és més pedregosa fins arribar al poble Cadaqués, sobre el que tindrem bones vistes. En la primera part veurem lluny el monestir de Sant Pere de Rodès i sobre ell, el Castell de Sant Salvador. Esperem que no bufi la Tramuntana.



Podeu descarregar la ruta des de:

<https://ca.wikiloc.com/rutes-senderisme/cejm-coll-de-perafita-cadaques-preparacio-excurcio-40897500>

Dolmen de Mas Godo



Barraca de 'Pedra seca' de vinya.

La presència de construccions de paret seca a tot el terme de Cadaqués va lligada al conreu de ses vinyes. Aquest conreu segurament va ser impulsat pel monestir de Sant Pere de Rodes, propietari d'una bona part de ses terres que hi ha al voltant de Cap de Creus, després de la desforestació de grans extensions de suredes i alzinars que aquest mateix monestir va impulsar. El 1716 hi ha documentades 154 hectàrees de vinya, que ja eren 376 el 1879. Tot i això aquest augment no es va produir de manera contínua, perquè hi va haver dues davallades importants: una el 1736 (en què es cucs varen matar molt de ceps), i una altra el 1858 (en què va arribar sa primera malaltia americana). Ja l'any 1790, Francisco de Zamora, un alt funcionari del rei que es dedicava a visitar es pobles catalans tot fent-ne un informe de l'activitat econòmica (amb la perversa intenció, és clar, de veure d'on es podien estirar nous impostos), escrivia, en es seu "Diario de los viajes de D. Francisco de Zamora a Cataluña", que a Cadaqués, "Se coge mucho aceite y vino, todo de excelente calidad no obstante de no hacerse con especial cuidado. Así ellos como los genoveses llevan el vino a Génova, a causa de ser el de aquella ciudad muy flojo. También lo llevan a Roma, pues todo el comercio de este pueblo es con Italia." A partir del 1865 la fil·loxera va començar a fer estralls a ses vinyes franceses, i això va afavorir, de moment, la vinya empordanesa, que va començar a exportar es seus vins. El comerç amb Itàlia es va intensificar, es vaixells salpaven de Cadaqués, rumb a Civitavecchia, carregats de vi... Al poble hi havia un bon nombre de boters que no donaven l'abast... A diferència de la resta de l'Empordà, a Cadaqués aquesta exportació de vi cap a Itàlia no era una cosa nova. Tal com hem vist, ja feia temps que es vi cadaquesenc servia per millorar alguns vins italians de poca qualitat. Mentrestant la superfície dedicada a vinyes anava augmentant, i ses travesseres anaven colonitzant cada vegada més ses muntanyes. A l'Empordà hi havia la creença il·lusòria que la fil·loxera no passaria des Pirineus, i ningú no va fer cas des que deien que s'havien de prendre mesures, com ara arrancar bona part de ses vinyes per tal de fer una frontera que impedís el pas des paràsit. Finalment, la desgracia que es veia a venir (encara que molts s'havien estimat més amagar es cap a sota de l'ala) va arribar el 1880. La fil·loxera va xuclar la saba des ceps fins que varen quedar ben secs. Això va ser un sotrac històric. Molta gent va emigrar, cap a Cuba, l'Argentina... La majoria ja no varen tornar. Mentrestant, a França ja es començaven a recuperar de la plaga. Ja no era possible de competir amb es veïns del nord. Alguns terrenys se varen replantar amb cep americà (immune a la fil·loxera), empeltat amb ses varietats de rims tradicionals del país (lledoner, garnatxa...); a d'altres es ceps se varen substituir per oliveres, i bona part del terme va quedar abandonada per a usos agrícoles. A l'Empordà, on el terreny és pla i la terra de més bon treballar, a poc a poc es va recuperar el conreu de ses vinyes. Aquesta recuperació a Cadaqués només va ser parcial. La orografia de Cadaqués feia que no fos rentable transportar els raïms des de racons tan inaccessibles. A partir de la fil·loxera, per tant, podem dir que el conreu de ses vinyes passa de ser la principal activitat econòmica del poble a una activitat complementària d'altres activitats com ara la pesca, l'horticultura o el conreu dels olivassos (oliveres). Aquests olivassos, plantats a sobre de les travesseres que abans havien acollit vinyes, varen passar a ser testimonials a partir de la glaçada del 1956. La mort de ses oliveres i la posterior arribada del turisme (i per tant de noves formes de vida a part de la pesca i l'agricultura) varen fer que, per bé o per mal, el paisatge de Cadaqués canviés radicalment.



Cadaqués

