

Divulgació

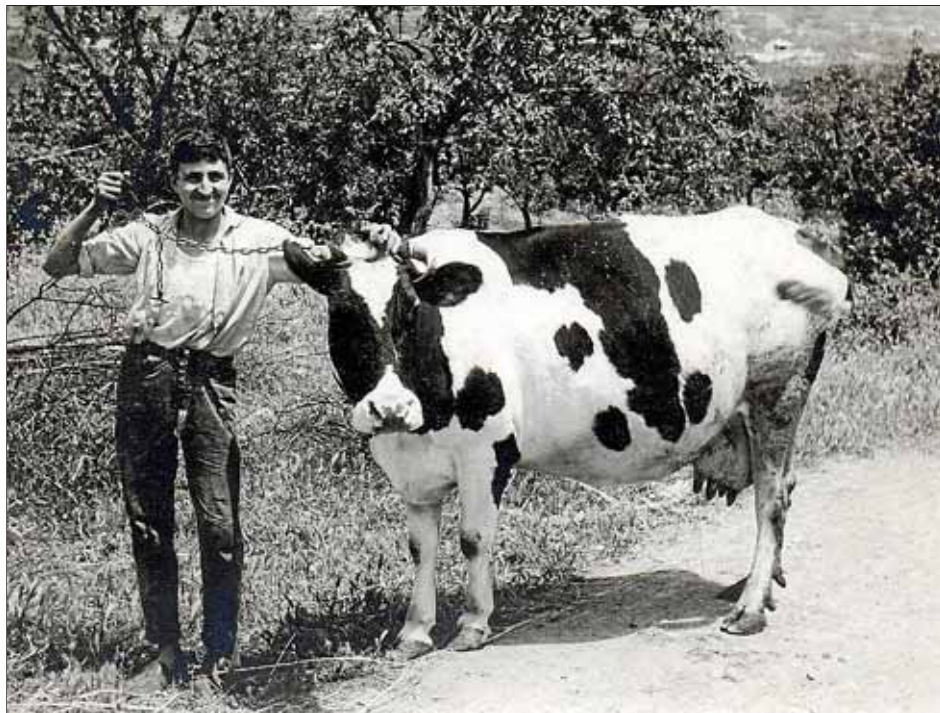
# Conversant amb en Toni “Parró” (I)

Continuant amb el cicle d'entrevistes a persones relacionades amb el camp sollerí, aquesta setmana xerrarem amb en Toni Frontera Ripoll, més conegut com en Toni “Parró”.

L'amo en Toni va néixer a la casa que la seva família tenia a Sa Roca Roja. Al costat de ca seva tenien una vaqueria on tota la família treballava, per tant es pot dir que fins que es va casar va viure molt lligat al bestiar. Una vegada casat, va passar a fer de pagès. Actualment, als 85 anys, té una vida tranquil·la de jubilat.

**- Bon dia Toni. Em digueren que de jove treballareu amb vaques, em podríeu contar un poc el dia a dia?**

- Així és. A ca nostra sempre tinguérem vaques. Jo vaig néixer a can Parró, a Sa Roca Roja, on sa meua família tenia 6 o 7 vaques, 2 amunt, 2 avall, segons sa temporada. També teníem un bou.



**- Teníeu el vostre bou? Com imagino que sabeu avui en dia tot es fa per inseminació artificial, però un temps devia ser molt diferent.**

- Això d'inseminació artificial no existia. O tenies un bou o es veïnat te l'havia de deixar. I per no molestar, tothom que tenia més de quatre vaques tenia es seu propi bou.

**- Per així com ho dius pareix que hi havia moltes vaqueries a Sóller?**

- Així és. Tirant per lo baix a Sóller hi havia al manco 30 vaqueries. A sa casa on vius tu hi havia sa vaqueria més grossa de Sóller, amb unes 14 vaques i un bou. Només a Son Puça hi havia vaqueries a can Roc, can Julià, ca n'Ai nou, a ca n'Ai vell, a Son Puça, a son Angelats, davant lo que és ara can Soler, i moltes més. Mes tard en Miguelín va posar sa seva.

**- De sa den Miguelín si que em record.**

- Aquesta ja era nova, jo de lo que te xerr és més antic. Sa d'en Miguelín va ser sa darrera que posaren dins Sóller i sa darrera que llevaren.

**- Em podríeu contar un poc com era la vostra rutina d'un dia normal?**

- Cada dia mos aixecàvem a les sis, fèiem sa vaqueria neta, munyíem ses vaques i els hi

donàvem menjar. A les 10 o les 11, quan teníem tot això enllestit, tancàvem sa vaqueria i anàvem a segar o a repartir sa llet. Normalment els meus germans anaven a segar, i com que jo era es petit em cuidava de repartir sa llet, ja que era una feina més falaguera. I després a les sis des capvespre tornàvem a fer sa mateixa rutina.

**- I com funcionava el tema de vendre la llet?**

- Cada dia teníem els mateixos clients, i tu ja tenies pensada sa volta i sabies sa llet que volia cada família. I si un dia en volien més la comanaven es dia abans i tu ja en preparaves un poc més.

**- I com la traginàveu?**

- Sa llet la dúiem dins gerres de giny amb una ansa. Llavors quan arribàvem a una casa, sa madona sortia amb una olla i jo amb unes mesures que teníem li donava sa llet que li tocava a cada casa. Si algú venia tot

dret a cercar-la a ca nostra venia amb una “lechera” d'alumini.

**- I com o fèieu per tenir llet per tothom?**

- Com saps ses vaques no donen sempre sa mateixa quantitat de llet. Tot d'una que han parit donen molta llet, però poc a poc van tenint menys producció, fins just abans de tornar a parir, que ja no en donen gens. Per arreglar aquest problema mos servíem llet d'un vaquer a s'altre. Llavors ens ajudàvem molt uns als altres. Hi havia una germandat molt grossa entre sa gent. No com ara que hi ha una falsedat molt grossa.

**- Bé Toni, aquesta setmana ja no tenim més temps. Si vos va bé la setmana que ve em podeu contar més coses.**

- Així ho farem. Encara no t'he contat com ho fèiem per tenir sempre menjar, quines vaques teníem i altres anècdotes que aniran sortint.

Andreu Oliver



Parlem de cuina

# Cuinant, la pel·lícula

Per a la jornada gastronòmica d'avui canviarem els fogons per la sala de cinema i un bon bol de crispetes per a endinsar-nos dins la pel·lícula Cuinant, del director Marc Fàbregas.

I que millor per a gaudir d'aquest estrena que fer-ho, en exclusiva, de la mà del propi director de la cinta.

**- Conta'ns un poc de tu!**

- Sóc un llicenciat en comunicació àudio-visual, apassionat del cine des de petit, que després d'analitzar guions de cinema, escriure diferents articles sobre aquest món i un llibre, “DVD guia”, (T&B Editores), va arribar al moment de passar de la teoria a la pràctica i posar-me darrera d'una càmera, que és el que sempre m'ha agradat.

**- Cuinant es la teua primera pel·lícula de llarg metratge, no? I abans?**

- Sí, és la primera. Abans havia fet sis curts, tots ells amb molt poc pressupost, i la majoria fets amb menys de cinc persones, fins que em vaig veure capaç de dirigir un llarg. I aquí estem.

**- Com va sorgir aquesta idea?**

- Vaig moure un guió de cinema negre durant gairebé dos anys, fent els papers necessaris per rebre les ajudes públiques i també portant-lo a diferents televisions públiques i privades... Res. Aleshores és quan vaig decidir que miraria d'engegar una pel·lícula que pogués controlar de principi a final. Amb una història que requeries de molt poc pressupost, i convencent a amics i coneguts que m'ajudessin, invertint-hi el seu temps i feina en la pel·lícula. I la promesa que els hi vaig fer i em vaig fer, de que m'hi deixaria la pell per poder estrenar-la en cinemes i que la mouria al màxim.

**- Com ha estat el procés de finançament del projecte?**

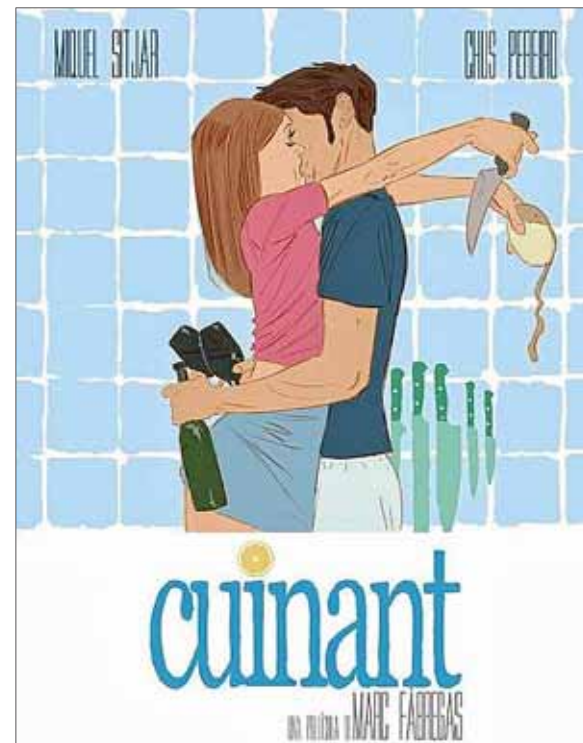
- En vista del que havia passat amb el guió que havia mogut, i veient que moltes de les ajudes només les pots aconseguir amb pressupostos de 100.000€, o més alts, vaig decidir invertir els meus estalvis en fer-la. Només tenia pel material de càmera, so i llums, despeses de producció i càtering i pels drets d'una cançó que se'm va posar al cap que hi havia de ser. De totes maneres, més endavant encara he anat sumant més despeses, sobretot material de promoció i permisos derivats de l'estrena en sales de cinema. I una part del pressupost, un 20%, va sortir d'una campanya de crowdfunding.

**- Ens comentes això del crowdfunding?**

- No sabia si funcionaria o no, i a través d'una amic, en Toni, que em va fer la web, li vaig dir si em podia fer-ne un a la web. El problema del crowdfunding és que necessites una campanya al darrera per moure'l, i una campanya val diners, per tant necessites fer una crowdfunding per finançar una campanya perquè funcioni el crowdfunding de la pel·lícula. És de bojós. Si no, al final t'acaben ajudant els amics i familiars, que és el que em va passar. I és cert que em va ajudar molta gent, però no la suficient com per finançar ni el cost de la pel·lícula. Per tant, no hi crec gaire en ell.

**- I el rodatge ha estat molt complicat?**

- No. A diferència del que tothom podria



pensar, va ser un rodatge perfecte. Tot i el poc temps de rodatge que teníem, només 8 dies, sumat a la calor de finals de juliol i tots tancats en una cuina, no hi va haver cap obstacle greu. Gràcies sobretot al fabulós equip que tenia i que s'hi va implicar al 100% des del primer dia. També han estat essencials els excel·lents treballs interpretatius del Miquel Sitjar i de la Chus Pereiro, perquè no era gens fàcil moure's només per una cuina, on constantment hi passaven coses i tenint només aquests dies per rodar.

**- Com us a anat l'acollida entre el públic?**

- Ha estat molt bona. De moment els passis que s'han fet a Barcelona, als Cinemes Girona, on es passa cada dimecres a les 21.45h., han estat un èxit. També s'ha passat a la Rambla de l'Art de Cambrils durant sis dies, i estem pendents de poder-la estrenar a d'altres sales de cinema de Catalunya.

**- Quins projectes de futur hi ha després de cuinant?**

- M'agradaria poder fer una seqüela, una continuació del que els hi passa a l'Àlex i a la Paula, a partir del punt on ho deixen a “Cuintant”. Però aquesta vegada, amb una mica més de pressupost, i que tots els que hi treballarem no haguem d'invertir novament el sou, i pugui ser una feina remunerada, com té la de majoria de gent que treballa.

**- Quan podrem veure la pel·lícula a les Illes?**

- Hem parlat amb Cine Ciutat de Palma i estem pendents de que ens diguin alguna cosa. La veritat és que ens agradaria molt que s'hi pogués veure també allà.

Mentre esperam l'estrena de la pel·lícula a les Illes ens podem fer un tast amb el tràiler, diguem-n'he, per anar fent boca.

<https://www.youtube.com/watch?v=YSvWGxhL0Rc>

Moltes gràcies Marc pel teu temps.

Juan A. Fernández

