Joan Cortiella Terrissaire

«NECESSITEM EL SUPORT DE LES ADMINISTRACIONS»



LAURA JUAN BOIX
ljuan@diaridetarragona.com

Entrevista

Terrissaire. Continuar amb aquest ofici és una manera de no perdre les arrels que són part de la nostra història. Perquè això continuï han de ser les administracions competents les que han de fer la seva feina



Joan Cortiella. FOTO: JOAN REVILLAS

Joan Cortiella és terrissaire al poble de la Galera, des de fa més 30 anys. Avui dia és l'únic terrissaire en actiu a la comarca del Montsià, i un dels pocs que queden a les Terres de l'Ebre. L'any 2011 va ser reconegut Mestre Terrissaire per la Generalitat de Catalunya. El Mestre ens obre les portes del seu taller, al carrer de la Creu, núm. 70. Allí s'hi pot contemplar l'art en viu i en directe.

Aquí hi ha milers de peces. Cadups, olles, setrills, marraixes, ribelles, etc. Són moltes hores de feina això?
Sí, però certament no se quantes peces hi pot haver. El procés d'elaboració és lent i costós. S'ha d'anar a buscar el fang, s'ha de pastar, li has de donar forma i després ha d'estar al forn 12 hores fins que arribi al punt de cocció, a 1.000 graus de temperatura. Els forns d'ara són més moderns, i no has d'estar tan pendent com quan eren forns de llenya.

Però si vostè té tantes peces, per què continua fabricant-ne?
Es continuen fent peces que no tenen sortida, però són l'essència de l'ofici. Tot i que puc dir que la terrissa de La Galera ha viatjat arreu del món. M'han arribat comandes des dels països escandinaus. Però ha estat impossible tirar endavant la comanda, perquè és tractava de peces molt exclusives. El procés d'exportació de peces artesanals és molt complex, i mai saps si arribarà trencat.

Deu tenir la casa ben decorada?
Doncs no. Ja saps el que diu la dita: a casa del picapedrer cent goteres a la teulada. Però, tot i així, faig moltes aportacions i donacions per a contribuir a la cultura del poble, i allí on m'ho demanen. Una vegada vam fer un concert amb la banda i vaig fabricar 8 o 9 instruments de terrissa, dels quals només en van funcionar 4 (*es riu*). Finalment el concert amb la banda va acabar sent un èxit.

Vostè és l'únic terrissaire en actiu al Montsià. L'espanta o el fa sentir orgullós?
Em sento orgullós, perquè és un ofici amb el qual gaudeixo cada dia. El vaig aprendre de petit i continuo fent el que m'agrada. Però em preocupo, perquè és possible que aquests oficis acaben desapareixent. Hi hauria d'haver suport per part de les administracions competents per tal que es pugui conservar. Hauríem d'estar al marge d'impostos i rebre algun tipus d'ajuda, ja que es tracta d'oficis tradicionals i artesanals.

És un ofici dur i sacrificat, dedica hores i temps de la seva vida personal. Realment compensa?
Econòmicament no. Cap terrissaire s'hi dedicaria per poder tirar endavant, és impossible. Ho compagino amb l'agricultura. Tots els canterers han tingut sempre el seu tros de terra. Així quan arribava l'hivern s'anava al camp i no es tocava tant el fang. En l'àmbit personal, la satisfacció i el sentir-te a gust és una cosa que sí que compensa.

Qui era el millor dels dos, el seu pare o vostè?
El meu pare va ser millor. Li agradava molt més l'ofici que a mi. A més, les peces que es feien es venien moltíssim. Es treballava a escarada, i el meu pare tenia un domini del torn espectacular, com moltíssims terrissaires de l'època. Abans els venien a dotzenes; 1 dotzena una pesseta.

La Generalitat el reconeixia com a Mestre Terrissaire l'any 2011...
Quan fa molts anys que et dediques a l'ofici et fan un reconeixement, i en el meu cas en fa més de 30. Tot i que vaig començar de molt petit inculcat pel meu pare. Vinc de família de terrissaires, el meu rebesavi ja pastava en fang. El taller encara conserva moltes coses dels meus avantpassats.

> **«Hauríem d'estar al marge d'impostos i rebre algun tipus d'ajuda, ja que es tracta d'oficis tradicionals i artesanals»**

> **«Es tracta d'un ofici dur i sacrificat que no compensa econòmicament. Cap terrissaire podria viure només d'aquest ofici»**

> **«El problema són molts productes que arriben d'altres països amb preus amb els quals és difícil competir»**

Tot i que parlem d'oficis antics, es pot innovar amb la terrissa?
Amb aquest ofici s'ha innovat des de sempre. Hi ha hagut anys molt durs. El principal problema són els productes que arriben d'altres països a preus que és molt difícil competir. Aquí no es pot produir amb aquests preus. La majoria de tallers han desaparegut. Per això el poc que queda s'ha de preservar.

Pensa que allò que ven no es pot pagar amb diners?
Segons pel que entenguem com a car. Tenia un alumne que la primera vegada que van veure els preus de les peces que tinc al taller no van dir res. Quan va fer un temps que feia que estaven a classe, les van tornar a mirar i em van preguntar com les podia vendre tan barates. Ara la gent que compra aquest tipus de peces les veu com un capritx.

Home d'oficis antics, creu en les noves tecnologies?
Serveixen per donar-nos a conèixer. Però per tirar endavant l'ofici no.

Avui dia ha sortit a molts mitjans de comunicació. És un home mediàtic...
Sí, he sortit a molts mitjans de comunicació, però és una cosa que no m'ajuda a tirar endavant el meu ofici. Si perdem l'ofici, perdem les arrels que són part de la nostra història.

6a edició d'Ebre, Música i Patrimoni. Vostè s'ha arriscat fusionant l'artesania amb la poesia durant cinc vegades. Com s'aconsegueix això i quin és l'objectiu final?
L'espectador ha de saber entendre com es treballa manualment. Així que es concentra amb el que està fent el terrissaire i d'aquesta manera pot contemplar la feina, i escoltar la poesia. És un moment de relaxació.

Què desitja de la terrissa?
Espero que aquest ofici pugui tirar endavant, no per a poder sobreviure, però sí per conservar la nostra tradició i les nostres arrels. Demanar a les administracions que sense les ajudes mai podrem tirarem endavant, i és vital que aquest ofici persisteixi.