

45ª EDICIÓ



Festa des Sequer

Dissabte 29 d'agost de 2026 | Lloret de Vistalegre

Vine, gaudeix-la i menja-te-la!





A CÀRREC DEL SR. ANDREU RAMIS MUNAR "ESTRELLA"

Divendres, 29 d'agost de 2025

Senyor batle, senyores i senyors regidors, lloritanes i lloritans, amigues i amics de sa Festa des Sequer, molt bon vespre.

Estic molt content d'estar entre vosaltres. I ara, mentre escoltava es senyor batle, no ho sé, he donat una volta a ses meves idees. No sé si serà per pitjor o millor, però ara se veurà. Bé, començaré sa presentació a sa meva manera.

Vaig néixer fa 77 anys a una casa de camp a dins es terme de Costitx, però de ben jove vaig venir cap a Lloret i me vaig fer llorità. En els onze anys vaig començar a venir a escola a Lloret, fins que vaig haver de partir a fer feina. Vaig conèixer una al·lota, n'Antònia, amb qui mos vàrem casar i tenim dos fills. Per diverses circumstàncies vaig haver de fer feina i viure en es camp, però sobretot estim molt es camp, la pagesia i principalment ses coses d'un temps, antigues, de fa molts d'anys.

Jo no som cap persona amb estudis, ni cap historiador, simplement som un pagès jubilat. Fa molts d'anys que me varen dir per fer es pregó i vaig dir que no, trobava que no. Després, al cap de tres anys, m'ho varen tornar a dir. I jo vaig pensar: "després d'aquests grans pregoners i pregoneres que hi ha hagut, gent

de tants estudis i sabers, a on vas, Andreu? Si no saps fer una O amb un tassó, i encara que ho tenguis amb sa mà, no et surt redó; ca... no, no". Enguany m'ho varen tornar a dir. Vaig quedar molt sorprès, no m'ho esperava. Tot d'una vaig pensar: No. Però després vaig dir: I per què no? Si una persona diu i fa lo que sap, no s'equivoca.

És vera que hi ha hagut molt bones pregoneres i pregoners, gent de moltíssima cultura. Però jo sempre he defensat que hi ha un parell de classes de cultura. Sa cultura que s'aprèn a grans col·legis, s'universitat, etcètera, i després sa cultura que aprenem fent feina, a través dels nostres pares, padrins i moltes persones majors. En es cas de sa gent des camp, a força de calls per ses mans, mosteles, ungles blaves i figuerols pes caps des dits en es cas de collir figues, que les mos curàvem amb pedra blava.

Com he dit, admir aquelles persones d'un temps, aquells grans pagesos que ni tan sols sabien llegir ni escriure ni posar es seu nom, però dins es seu cap tenien una muntanya de saviesa. Sabien tot com se feia, a on se feia, per què se feia. Tant si era des animals, com des arbres, com de s'hort, com des conreu... Ho sabien tot.

Sabien quan havien de sembrar, quan havien de regar, quan havien de tirar sa llacó. Tot, tot, tot. Si ho havien de fer en lluna nova o lluna vella, si és dematí o s'horabaixa. Ho sabien vertaderament tot. Jo crec que aquestes persones no sé si se pot dir que tenien cultura o no, però jo crec que sí, que tenien molta cultura.

Moltes vegades he pensat en persones d'aquell temps de ciutat, que miraven els pagesos un poc de costat, un poc des de sa distància, perquè lo primer que deien era: "són pagesos". Clar, d'una part ho comprenc, perquè sa feina des camp era molt bruta, sa roba que duien ja no era nova ni moderna, era vella i bruta. Aquests pagesos ho passaven molt malament, en s'estiu molta calor i en s'hivern molt de fred, amb unes bones gelades que quan agafaven una pedra, es dits se'ls hi doblegaven per amunt. Això és una cosa que si un no ho ha tocat, ho té mal de comprendre, però és vera. Però també tenien coses bones, feien feina i estaven a dins sa natura. Podien admirar un sementer que havien sem-

brat mentre el veien créixer o veure com un menet que l'havien hagut d'ajudar a néixer jugava i botava amb els altres, i dir: "Ai, quina cosa més bona". Tot això mentre respiraven aire pur, que més voldríem ara! També podien disfrutar de sentir cantar els ocells; quina bona música, quina pau.

Per desgràcia, ara moltes coses d'aqueixes ja no hi són, ja no les tenim. Però no hem de ser rancorosos, hem de tirar endavant com aquell pagès, que, malgrat que la gent no reconegués sa feina que feia, ell apreciava sa gent, perquè sembrava i feia ses coses perquè sa gent ho pogués disfrutar. Sa gent tal vegada no pensava que ses coses que menjava, vestia i calçava, eren totes fetes o tretes des camp i fetes d'aquell pagès.

Sa llana i es cotó per sa roba, s'espert, s'estopa i sa pell per ses espartenyas i ses sabates. També ses coses de menjar. Per què, vos heu aturat a pensar que ses coses de menjar, llevant es peix, tot era tret des camp? Tot era elaborat, fet i cuidat pels pagesos? Ah, i no tenia gens de química, tot era ben natural, en aquell temps no hi havia pesticides.

Podria seguir xerrant d'això molt de temps, però crec que hem de donar una passa més per endavant, perquè és vera que ses feines des camp és un ventall molt gros. N'hi ha moltes, moltíssimes, en podríem estar xerrant no un parell d'hores sinó dies, però, no vos assusteu, només xerraré d'una petita cosa de ses coses des camp, que és sa que dona nom a sa festa que avui encetam: es sequer i ses figues seques, quina cosa més bona!

De ses figueres també en podria xerrar una bona estona, però això ho deixarem per aquesta gran associació que tenim a Lloret, Arcufi. Estau tranquils que tenim molta sort de tenir aquesta associació que fa molta feina per sa conservació de ses figues i figueres, esperem que segueixin amb aquesta gran feina i es dia de demà poguem tornar a veure uns bons figuerals, que més voldria jo. Per això, des d'aquí, els anim que segueixin endavant i els hi don s'enhorabona per aquesta gran feina que fan, i molt ben feta.

I ara sí, xerrarem una mica des sequer, de lo que jo sé i vaig aprendre des meus pares, que en pau descansin. Ells eren pagesos, vivien i feien feina en es camp. Conreaven bastant de terreny devers Ruberts, allà hi havia moltes figueres i

figues i era on hi feiem es sequer. Quan venia es temps des sequer, com molta gent, es dematí anaven cap a en es sequer i escampaven es canyissos.

Després agafaven es ganxo, es paner i s'escala, com per exemple feia ma mare. Mon pare pujava damunt sa figuera, i se posava a collir figues. Tenia una coseta que a jo me cridava s'atenció, un ganxo d'uns quinze centímetres que fermava a s'ansa des paner, i que l'empleava per enganxar es paner a ses branques. Així tenia ses dues mans lliures per collir figues, o si veia que anava a caure també s'hi podia agafar.

Sa meva germana i jo jugàvem per s'ombra de ses figueres amb una nina i un nin d'un sequer veïnat, perquè érem petits, no podíem fer feina. Quan tenien es paner de figues ple, el duïen a buidar a es sequer. El buidaven damunt canyissos, que eren fets de tres garrots d'ullastre, caramuixes i cordeta d'espert.

Damunt es canyís, hi posaven dos garrots a prop de cada cap, que se deien barretes. Servien per quan apilaven es sequer, es canyís de damunt no aixafés ses figues que hi havia en es de baix. Es canyissos les solien posar damunt garrots, tronquets o feixets de mata molt baixos, perquè no hi anassin ni ses formigues ni altres animalons.

A migdia dinàvem a sa caseta de lo que fos, i quan havíem acabat de dinar, se n'anaven en es sequer i començaven a triar ses figues més seques des canyissos. Ses més bones, les posaven a una part per menjar ses persones, la resta tot i que eren bones, les guardaven per es animals.

Ses que eren per menjar ses persones les aplanaven, si era rodona i de capoll curt; com per exemple sa martinenca, l'aplanaven de capoll a ull. Ses que eren de capoll llarg o més llargues, com per exemple sa coll de dama, s'aplanava de costat. Allà on tenia s'ull, quan l'aplanaven s'obria un xap com si fos sa boca d'un peix, d'aquí ve es nom que els hi diuen de boca de peix.

Llavors quan venia es vespre apilaven es sequer un canyís damunt s'altre i a damunt hi posaven dos canyissos fora figues ni res, que feien com una espècie de teulada. Després, ses figues que havien caigut per terra, les aplegaven i mos les endúiem per donar aquell dia en es porcs.

Quan ses figues ja eren ben seques les posaven dins covos o canastrons i les dúiem cap a ca nostra, cap a ses cases. Una vegada allà les feiem forneres, és a dir, feiem foc en es forn i quan trobàvem que estava bé de calent l'agranàvem i el feiem ben net. Lo primer de tot hi enfornaven ses figues per ses persones, quan ses figues començaven a estar ben calentes les trèiem. Les posàvem dins es forn simplement perquè agafessin més bon gust i si hi hagués microbis desapareguessin.

Quan les trèiem, omplíem es forn ben ple de ses figues des animals, o de porcs que dèiem, a aquestes els hi dèiem raulons. Després agafàvem aigua i sal i rentàvem ses figues que serien per menjar ses persones. Sa sal servia tant perquè els microbis no anessin altra vegada a ses figues com per donar-les bon gust.

Després les esteníem perquè eixuguessin, i quan eren ben eixutes les posàvem una devora s'altra ben compostes i pitjades a dins caixons. També n'hi havia que les posaven dins alfàbies de vidre o pots de vidre. Dins els caixons feiem un sostre a baix de figues i damunt hi posàvem fulles de llorer i brotets de fonoll. També n'hi havia que hi posaven anís, cassalla o aiguardent, com se deia en aquell temps. Llavors, anàvem fent sostres de figues i brotets fins que el caixó era ben ple. Quan el caixó era ben ple, el tapàvem amb fulles de figuera, el posàvem a un lloc que fos sec que no agafés humitat, i millor si no li pegava el vent ni sa claror.

A cada casa, segons les figues que menjaven, feien els caixons: 2, 3, 4 el que fos, perquè en aquell temps se menjaven moltes figues. Cadascú preparava ses figues que considerava, ses que no necessitaven per menjar quan les treien des forn fetes forneres, les venien, perquè en aquell temps anaven cercades.

Després, quan el forn havia refredat, trèiem les figues per es animals de dins es forn. Normalment, a moltes cases un dels més petits entrava dins es forn, tant si era un nin com una nina, a treure ses figues amb una pala. A ca nostra, com que jo era es més petit perquè es germà encara no hi era, me tocava a jo. I mon pare les llevava mentre jo les treia. Ja podeu pensar com sortia del forn... d'un parell de colors. Però l'aigua i el sabó tot ho arreglava.

Quan ses figues des porcs les teníem defora feiem el mateix: les que havíem

de menester les guardàvem i les que no havíem de menester també les veníem. En aquell temps sentia xerrar mon pare i ma mare i deien: "ara han davallat un poc", però no molts d'anys enrere dos quilograms de figues seques valien el mateix que un figueraler fer feina tot lo dia de sol a sol. Aquestes figues, es raulons, normalment se les menjaven es porcs, però també a ses cases de fora vila de camp i ses possessions hi vivien es cans i era es menjar des cans: figues seques.

Quan ja s'acabava es sequer i no hi havia figues, agafaven es canyissos i els posaven a dins sa caseta per l'any que ve, però cada any n'hi havia que havien tornat vells i s'espenyaven i les havien de fer nous. Per sa lluna nova de febrer, anaven a collir i a tallar es garrots d'ullastre, i per sa lluna vella de juny ses caramuixes.

Sa cordeta d'espart la solíem fer es dies que plovia i no podíem anar a fer feina a en es camp. Es canyissos les feiem també moltes vegades es dies que plovia, a dins es porxo passàvem es temps i mirava com mon pare les feia. Quan vaig ser un poquet més gran provava i l'ajudava a fer-ne. D'aquí és on me ve sa mica que sé de fer canyissos.

Un any, durant sa reunió de sa Festa des Sequer per decidir com seria s'exposició de ses figues, vàrem parlar de fer canyissos petits. En un primer moment les havia de fer jo, però gràcies a Déu hi va haver un gran grup, perquè érem més de trenta, que se va animar a fer canyissos. Va ser un èxit, perquè sa veritat, varen quedar molt ben fets. Gràcies a aquests canyissos vaig anar bastants d'anys a s'universitat a fer ormejos des camp amb en Felip Munar.

També vaig anar a instituts i escoles de Palma i molts de pobles de Mallorca. El principal ormeig era es canyís. També els hi ensenyava s'escala de collir figues, sivelles i moltes coses més. Els hi deia com havien de secar ses figues i com les havien de preparar perquè fossin un poc més bones i a tots es llocs que vaig anar els hi duia una greixonera de figues perquè les poguessin provar. Me trobava molt a gust i m'agradava molt fer aquests tallers, i a tots es llocs que vaig anar deia molt orgullós que era de Llorito i que aquí feim sa Festa des Sequer.

També vaig tenir sa sort d'anar a fer dos tallers a sa Fundació Pilar i Joan Miró, i posteriorment me varen encarregar noranta canyissos petits per emprar per

una degustació de productes mallorquins. Sa directora me va cridar per donar-me s'enhorabona, ja que tot havia anat molt bé, i dir-me que sa gent, en lloc de fixar-se amb es menjar se fixava amb es canyissos i demanaven moltes coses d'ells. Me varen dir textualment: te pots sentir orgullós que damunt aquests canyissos fets teus hi hagin menjat personalitats de s'art de molts de països del món.

Dit tot això, pens quan estic mirant sa gent que hi ha aquí present, si començau a tenir sopera, és a dir rusca, jo també eh! Però deixau-me que vos digui dues coses més. Sa primera és donar-vos ses gràcies per haver-me escoltat i sa segona, no vos cregueu que en cap moment m'hagi fuit des cap que enguany feim es centenari des nostre poble, es cent aniversari. Per tant, vull donar es molts d'anys a totes ses lloritanes i lloritans. I vull tenir un record molt profund i especial per aquelles lloritanes i lloritans que ja no estan entre noltros i no poden assistir en aquest centenari, però molt especialment en aquelles persones que varen fer tanta feina i varen lluitar amb tota sa seva força per aconseguir que es llogaret de Llorito se convertís en poble: Lloret de Vistalegre. Ara ja només queda despedir-me, però vos demanaria un poc s'ajuda a tots perquè s'unió fa sa força, per dir lloritanes i lloritans ajunteu-vos i facem una pinya tots i diguem: visca Llorito i visca sa Festa des Sequer!

Salut i molts d'anys a tots!



PROGRAMA

Festa des Sequer

2026

Dilluns, 24 d'agost

A les 19.00 h

Taller d'assecar figues

S'ensenyarà la tècnica i el procediment d'assecar figues.

Lloc: Es Centro. **Organitza:** Arcufi.

Col·labora: Ajuntament.

Divendres, 28 d'agost

A les 18.00 h

Visita guiada a la Finca de Son Mut Nou

Organitza: Associació Varietats Locals.

Col·labora: ARCUFI

A les 21.00 h

Pregó del Sequer 2026

A càrrec del Sr. Miquel Munar Vallcaneres.

Lloc: Pati de ca ses Monges.

Organitza: Ajuntament.

En acabar hi haurà una espipellada.



Dissabte, 29 d'agost

A les 18.00 h

Amollada de coets i rebuda d'autoritats

Lloc: Davant l'Ajuntament.

Rebuda dels Figueralers joves i
Crida a la Festa.

Recollida dels Figueralers pels Figueralers joves, acompanyats pels Gegants Domingo i Loreto, l'Agrupació Cultural Brocalet, i autoritats acompanyades pels xeremiers.

(Convidam als veïnats i veïnades de la plaça Jaume I, plaça de l'Església, plaça Verge de Loreto, carrer des Vent, carrer de Son Lluc, carrer Costa des Pou, carrer Fundadors de la Vila, carrer de Ramon Llull i carrer Senyora de Manresa a treure els domassos i a deixar engalanats els carrers per la cercavila).

Figueralers: Miquel Vanrell Gelabert (Mandau) i Francisca Florit Matas.

Figueralers joves: Adrià Arrom Alonso i Rocío Bergas Rodríguez.

A les 19.00 h

INAUGURACIÓ de l'exposició de varietats de figues.

Lloc: Claustre i Sales des Convent.

INAUGURACIÓ del Mercat Artesanal.

INAUGURACIÓ del Mercadet Gastronòmic on es podran degustar diferents elaboracions amb figues i altres exquisideses fetes amb la figa com a ingredient principal.

Lloc: Plaça de l'Església, Sa Riba, carrer de Sant Domingo, plaça Jaume I, carrer des Vent, plaça Verge de Loreto i carrer Costa des Pou.



Dissabte, 29 d'agost

A les 20.00 h

Representació del Quedo

(Tothom està convidat a participar-hi vestit a l'ample).

Tot seguit: **Mostra de Ball i Música Tradicionals de l'Agrupació Cultural Brocalet.**

Hi haurà servei de bar a càrrec de la UE Lloret.

Lloc: Plaça Jaume I.

Organitza: Agrupació Cultural Brocalet.

Col·labora: Ajuntament.

A les 22.00 h

Ballada popular amb els grups:

Xaloc i Magranes

Lloc: Plaça Jaume I.

Organitza: Agrupació Cultural Brocalet.

Col·labora: Ajuntament.

Dissabte, 5 de setembre

A les 22.00 h

Concert de
Miquela Lladó i Tiu

Lloc: Es Claustre.

Organitza: Ajuntament.



AGRUPACIÓ
CULTURAL
BROCALET





Ajuntament de Lloret de Vistalegre

L'Ajuntament vol agrair a totes les entitats, associacions i particulars, encapçalats per la COMISSIÓ DEL SEQUER, la seva col·laboració desinteressada i la participació en els actes i activitats de la nostra festa, SENSE VOSALTRES HAGUÉS ESTAT IMPOSSIBLE FER UNA FESTA TAN LLUÏDA. MOLTES GRÀCIES!!!



Durant el cap de setmana, els comerços de restauració de Lloret de Vistalegre inclouen dins la seva carta i dins els seus menús, plats elaborats amb el fruit de la figuera.

Foto de la portada:
XXXX

Disseny i impressió:
gràfiques GELABERT
Tel. 971 54 14 46