

Territoris

Temporada de bolets: entre el plaer i la responsabilitat



**Les Garrigues
es mobilitzen
per parar els peus
a l'extrema dreta**

**Mig segle de pelegrinatge
pel Camí Ignasià**

**Mobilització al Pirineu per
l'habitatge digne**



Possiblement, el millor espai de bodes de Lleida

“El valor de les coses no resideix en el temps que duren, sinó en la intensitat amb la qual es viuen. Per això, creem moments inoblidables per a tu”.



Crta Na-II km 504, Vilagrassa 25330
a menys de 30 min de Lleida
973 311 000 info@hostaldelcarme.com

www.hostaldelcarme.com
@hostaldelcarme



Editorial

Tots som Coloma Seró

Sovint la història no té nom de dona i per molt que hagin estat protagonistes i resilients, durant massa anys han quedat invisibilitzades. Ho hem vist aquests dies amb Anita Garbín, una miliciana anarquista que es va convertir en icona del moviment durant la Guerra Civil, però que fins fa molt poc, no se sabia qui era “la Miliciana”.

I també amb Coloma Seró, una mestra republicana d’Albagés (les Garrigues) que recentment ha cobrat vida a través d’un grup de joves de la comarca que han impulsat una plataforma amb el seu nom. Un punt de trobada que té per objectiu combatre els discursos de la ultradreta amb la voluntat de ser un espai que aglutini entitats i persones preocupades per l’auge dels discursos d’odi i la seva politització.

L’any 1939 Coloma Seró es va exiliar a Argelers des d’on va ser deportada al camp de concentració nazi Ravensbrück i Bergen-Belsen d’Alemanya -el mateix que Neus Català- fins que l’any 1945 va ser alliberada. Se sap que va morir l’any 1966 a França, però com que no va tenir descendència es coneix poc la seva trajectòria i si mai va tornar Ponent. Ara, la Coordinadora Coloma Seró ret homenatge a l’única dona de les Garrigues deportada a un camp nazi, des de les seves arrels i amb els valors que ella defensava.



Índex

- 4 Liderant la innovació tecnològica al camp
- 6 L’any dels boletaires
- 8 Guia pràctica per collir i menjar bolets
- 10 Coordinadora Coloma Seró: «Volem contrarestar els discursos de la ultradreta a les Garrigues»
- 12 100 anys del tren de les persones
- 16 Mig segle de pelegrinatge pel Camí Ignasià
- 20 Joel Munu: «Hem decidit crear Octubre Cinema per potenciar el talent audiovisual de Lleida»
- 22 Mobilització al Pirineu per l’habitatge digne
- 26 Recepta: Amanida tèbia de bolets, gambes i pernil d’ànec

Amb la col·laboració de:



Pots trobar-nos també a:



Edita: Plandora Continguts i Grup d’Edicions de Premsa Local
Redacció: Àlvar Llobet, Oriol Almacellas, Carme Escales
Disseny i Maquetació: Cristóbal Moscoso
Fotografia portada: Freepik
Impressió: GoPrinters
Dipòsit Legal: DL L 480-2015

Liderant la innovació tecnològica al camp



L'Escola Agrària de Noves Tecnologies i Horticultura de Cabrils impulsa la transformació digital del sector agrícola

La transformació digital dels processos laborals facilita les dinàmiques de treball i en fa augmentar la precisió i eficàcia. Ajuda a produir de manera més sostenible. En el sector agrícola, també. L'Escola Agrària de Noves Tecnologies i Horticultura de Cabrils, situada a la comarca del Maresme, és l'escola més recent que s'ha creat a Catalunya, va ser inaugurada l'any 2023. Fent xarxa amb les altres catorze Escoles Agràries de Catalunya, totes elles del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, és l'encarregada d'impulsar promoure l'ús de la tecnologia per a millorar la feina al sector agrari.

El seu projecte formatiu es va adaptant segons les necessitats del sector agroalimentari en l'àmbit de les noves tecnologies

i l'horticultura. S'hi imparteixen cursos de formació contínua i Jornades de Transferència Tecnològica (PATT), a través d'experts procedents d'organismes públics i del sector privat. La part més pràctica d'algunes d'aquestes activitats formatives es pot dur a terme a la finca que té l'escola. El centre de Cabrils també participa en la tutoria de joves que es volen incorporar al sector primari al Maresme i en altres comarques limítrofes. Prova d'això són algunes formacions que ha organitzat durant els últims mesos, com ara la jornada tècnica Teledetecció i aplicació de precisió amb drons celebrada aquest mes de novembre, que tenia l'objectiu d'introduir aquests aparells en l'agricultura per entendre com poden transformar la gestió de cultius, del sòl i dels recursos. També cal destacar la segona edició del curs Agricultura 4.0: transformació digital del sector que s'ha posat en marxa aquest últim trimestre de l'any, on es



van donar a conèixer les eines tecnològiques que acompanyen la digitalització del camp.

Cursos presencials, híbrids o en línia

El curs d'Agricultura 4.0 se segueix de manera presencial. "Està adreçat a qualsevol persona dedicada a l'agricultura, sigui en una explotació més extensiva o intensiva", precisa el director de l'Escola Agrària de Noves Tecnologies i Horticultura de Cabrils, Pedro Calero. Els participants exploren i apliquen les tecnologies facilitadores de l'agricultura de precisió, incloent-hi sensors. Un altre curs presencial en aquest centre de Cabrils és el de Manipulador i aplicador de productes fitosanitaris. En línia s'imparteixen els cursos de Fertirrigació hortícola o Prevenció i control a la finca. De manera semi-presencial, s'ensenya Gestió eficient del reg i el d'Indústria 4.0.

Tradició i innovació, de la mà

"Vivim en un món en plena transformació, i el sector agrícola hi ha arribat una mica més tard. Incorporar la tecnologia en el dia a dia de la tasca agrícola permet, per exemple, recopilar informació per a prendre millors decisions. Això se suma als coneixements agronòmics que ja es tenen". Calero posa com a exemple l'ús dels drons. "Amb ells, som capaços de detectar l'estat de la planta, la seva vigorositat, si hi comença a aparèixer alguna plaga, si té algun problema nutricional, coses que trigués més a veure a ull nu. La tecnologia t'ajuda a actuar abans". Per això, Calero considera que "la tradició ha de donar la mà a la innovació".

Agricultors del ram vitivinícola, fructicultors de Lleida, de Tarragona i d'arreu de Catalunya aprofiten aquest curs per millorar llurs sistemes de treball. La digitalització els ajuda a guanyar temps i precisió, a l'hora que fan més sostenibles els seus cultius. Si amb un dron poden saber l'estat d'hidratació dels conreus, podran ser més eficients amb l'aigua que utilitzen.

A Catalunya hi ha quinze Escoles Agràries, cadascuna especialitzada en un sector. La de Cabrils, al Maresme, ho és en noves tecnologies que s'apliquen a tot el sector agroalimentari, per això ofereix suport sobre aquest tema a les altres escoles, abastant els àmbits en aquest cas tant de la indústria, com el de l'agricultura. L'altre vessant de la seva especialització és l'horticultura, també sempre amb el focus posat en aquest tàndem de coneixements dels sistemes de producció tradicionals i la innovació tecnològica per optimitzar els processos agrícoles i promoure pràctiques respectuoses amb el medi ambient. Tal com explica el director, Pedro Calero, "tenim molt clar que la formació que donem ha de ser molt intuïtiva, pràctica i aplicable, real. En tecnologia hi ha moltes capes, hi ha robòtica i maquinària que suposa una gran despesa, però també hi ha tecnologia de baix cost i molt útil, com la sensòrica amb la qual ja fas un gran pas endavant. Hi ha solucions econòmiques com els softwares de control de la finca i, a partir d'aquí, es pot anar sumant. Nosaltres oferim formació de base inicial per a qui vol adherir-s'hi, i intermèdia o avançada, per a qui vol aprofundir", conclou el director.

■ Carme Escales

Oferta formativa de les Escoles Agràries

Generalitat de Catalunya

Alfarràs, Empordà, Volfegona de Balaguer, Manresa, les Borges Blanques, Pallars, Amposta, Tàrraga, Pirineu, Mos Bové, Solanès, Santa Coloma de Farners, Gandesa, Mercè Rossell i Domènec, Noves Tecnologies i Horticultura

Formació professional pel sector agropecuari, forestal i alimentari

Producció agroecològica i ramadera, elaboració de productes agroalimentaris, medi natural i paisatgisme, activitats eqüestres, viticultura



La bona temporada ha portat molts boletaires als boscos / ACN

L'any dels boletaires

Les pluges dels darrers mesos han fet créixer els bolets als boscos i situa el 2024 com la millor temporada del darrer lustre mentre els experts alerten que la massificació provoca destrosses en entorns naturals

A la tardor, la gent del meu país va a caçar bolets. El verb és una mica hiperbòlic. En lloc de dir que van a cercar o a buscar bolets, en diuen a caçar bolets. ¿Ho diuen perquè són tan recòndits i difícils de trobar? No ho sé". L'escriptor Josep Pla va escriure aquests mots sobre els bolets al llibre "Les hores", un volum publicat el 1971 i que recull els articles dedicats als esdeveniments, tan socials com atmosfèrics, lligats amb el calendari de l'any.

En el capítol dels bolets, l'empordanès parla de la fallera dels

catalans en anar als boscos quan arriba la tardor i omplir els cistells: "De boletaires n'hi ha de dues classes; el solitari, que divaga pel país caçant bolets amb el garfi i el cistell [...] i els que surten en banda que emplen els boscos tardorencs de crits i xivarri". A les comarques de Ponent, la definició de l'activitat sempre ha tendit més a la recerca que a la captura, de manera que l'expressió buscar bolets ha estat i és encara més popular que la d'anar a caçar, pràctica que es reserva per als que surten al senglar, al conill o a la perdiu.

La tardor del 2024 està essent millor que la dels darrers anys i es preveu una remuntada de la producció després

d'un lustre de sequera. Anant al detall, els experts preveuen que la mitjana d'exemplars rondarà entre els 50 i els 60 quilograms per hectàrea, una xifra a la que s'arriba gràcies a la situació meteorològica favorable. Les pluges han beneficiat l'aparició de fongs, tot i que s'alerta que moltes zones boscoses de Catalunya pateixen una escassetat d'aigua arrossegada dels darrers anys: "Els boscos estan relativament humits i les darreres pluges han estat molt beneficioses pel creixement dels bolets", explica Jaume Manresa, veí de Bellcaire d'Urgell que surt sovint a buscar-ne amb els amics. Manresa alerta que quan hi ha bona època de bolets creix el nombre de persones que els busca sense saber-ne "pràcticament res", un desconeixement que pot arribar a ser perillós per la salut. Per aquesta raó, recorda: "Davant del dubte, no s'han de menjar mai els bolets".

De fet, des de la Societat Catalana de Micologia s'explica que enguany s'ha notat un increment de les consultes sobre les tipologies de bolets i els que són comestibles i els que no. Aquest fet evidencia l'efecte crida que suposen les informacions sobre els pronòstics de bona campanya per als boletaires. Que la gent vagi al bosc suposa, no obstant, un problema afegit; el de la destrucció de l'entorn natural. En aquest sentit, Miquel Terés, un dels integrants de la secció de micologia de l'Institut d'Estudis Ilerdencs (IEI) assegura que els assolaments dels boscos tenen relacions amb els rovellons: "La gent els busca i acudeix als entorns naturals sense coneixements i amb nul·la consciència que cal respectar els boscos", diu.

Catalunya no té regulació

Seguint aquest fil, des de fa anys les associacions de boletaires reclamen a les administracions que impulsin alguna regulació d'accés als boscos i també amb la venda de bolets. Lluís Pallarès, sotsinspector dels Agents Rurals, detalla que la Llei Forestal estableix que, per recollir qualsevol producte forestal d'una propietat privada, caldria el permís de la propietat. És una de les poques directrius vigents en l'àmbit, ja que, a diferència d'altres territoris com l'Aragó, Castella o Andalusia, on ja fa temps que s'apliquen regulacions en la recollida de bolets, a Catalunya no n'hi ha. Fa molt temps que se'n parla, però de moment, no s'ha avançat legalment. I "amb els mitjans de què es disposa ara mateix, és pràcticament impossible fer el control dels accessos en finques privades", assegura Pallarès, que subratlla que "caldria una regulació que recolzi aquest fet".

Els indrets lleidatans on es troben més bolets

Es boletaires guarden el secret dels indrets on es troben bolets, però és conegut que el Pont de Suert (Alta Ribagorça) i els seus voltants ofereixen excel·lents oportunitats per trobar aquestes viandes naturals. La Vall d'Ora, a prop d'aquesta localitat, és considerada un dels millors llocs per a aquesta activitat. Es recomana cercar sota els arbres, però sense desviar-se dels camins marcats per evitar perdre's.

El terra humit i calcari de la zona del Port del Cantó, a la comarca del Pallars Sobirà, crea condicions perfectes per a l'aparició de bolets. Aquí abunden els rossinyols, les llengües de bou, els rovellons i les planes negres a la tardor. Pels més aventurers, Pratformiu, a la Vall de Lord del Solsonès, ofereix diferents vessants amb diferents espècies de bolets, com pinets, llenegues blanques i també rovellons. Ben a prop, cap a la Serra de Coll de Jou, també hi abunden els bolets i, en temporades bones com la d'aquest 2024, també llargues corrues de boletaires.

Què cal saber per anar a buscar bolets?

Quan anem al bosc, hem d'estar ben informats de la previsió del temps i ser respectuosos amb l'entorn. També cal tenir cura dels camins i la zona on anem, ja que si no la coneixem, ens podem desorientar i perdre'ns. Per aquest motiu, és interessant que abans d'anar-hi ens informem de la zona.

És molt important anar ben equipats, per això s'ha de portar un cistell, calçat i roba de muntanya, una navalla i alguna guia de bolets per conèixer-los. Si no coneixes la varietat de bolets que hi ha a la zona, és interessant portar una guia per no confondre amb algunes espècies tòxiques.

■ Àlvar Llobet



El rovelló, bolet estrella / ACN

Guia pràctica per collir i menjar bolets

L'Agència de Salut Pública fa algunes recomanacions per tal gaudir-los i evitar intoxicacions. Anar a buscar bolets és una tradició centenària a casa nostra, però cal tenir coneixement i prendre certes mesures per collir-los de forma segura i no intoxicar-nos. A Catalunya podem trobar un centenar d'espècies no comestibles i tòxiques i des de l'Agència de Salut Pública de Catalunya (ASPCAT) recorden que algunes poden ser mortals. Per això, demana a la població que tingui present que no tots els bolets són comestibles i ofereix un seguit de consells útils.

És comestible?

Hi ha alguns bolets tòxics que s'assemblen i es poden confondre amb altres de comestibles. Per això cal estar molt segurs i poder identificar quin bolet estem collint. I com fer-ho? Des de la Generalitat demanen consultar les associacions micològiques pertinents, ja que les guies de boletaires poden donar informació incompleta i les creences populars no són fiables. A més, recorden que des del formulari de consultes micològiques pots enviar imatges de bolets que vulguis identificar per tal que et donem una orientació sobre l'espècie consultada. En aquest sentit, és clau la Societat Catalana de Micologia, que atén peticions, organitza cursos de formació i sortides per aprendre a collir bolets. I és clau: si no n'estàs segur, ni l'agafis ni te'l mengis.

Es troba en bon estat?

Una vegada sabem que el bolet que hem trobat és comestible, cal veure si està en bon estat. Es demana consumir bolets parasitats, i per això es recomana transportar-los en un cistell de vímet, posar-los a la nevera fins al moment de cuinar-los i no deixar-los més de tres dies. També cal ser curosos amb la contaminació, ja que els bolets poden absorbir substàncies tòxiques de l'ambient o de certes zones amb contaminació. Per això no s'han de collir mai si creixen als parcs, als jardins, en zones industrials i als vorals de les carreteres.

Vigilar amb les al·lèrgies

Cal ser conscient que si collim o mengem bolets per primera vegada poden aparèixer al·lèrgies o intoleràncies, de manera que el més segur és consumir petites quantitats. Cal ser conscient que si collim o mengem bolets per primera vegada poden aparèixer al·lèrgies o intoleràncies, de manera que el més segur és consumir petites quantitats.

Guinar-los bé

La cuina catalana compta amb moltes receptes amb bolets, però cal coure'ls convenientment per evitar problemes, ja que un bolet mal cuinat o cru pot ser tòxic per la salut. L'Agència de Salut Pública també recorda que no cal abusar-ne, perquè els bolets provoquen una digestió difícil.

Què cal fer si pateixes una intoxicació?

Si després de menjar bolets pateixes una mala digestió o tens símptomes d'intoxicació es recomana no alarmar-se i anar immediatament al centre mèdic més proper. Si és possible, porta les restes dels bolets ingerits o una foto prèvia.



Així, sí!

A la natura, porta el gos lligat,
per no molestar els animals
salvatges i els ramats,
per la seguretat del teu gos
i per respecte a la resta
de visitants.



Descobreix l'equilibri entre gaudir i protegir a
espaisnaturals.cat



Generalitat
de Catalunya





Coordinadora Coloma Seró

«Volem contrarestar els discursos de la ultradreta a les Garrigues»

Miquel Andreu, Laura Quintana i Jordi Calvís són els representants de la nova entitat antifeixista comarcal que ha nascut per desmentir notícies falses i convertir-se en un espai de defensa dels drets i les llibertats

Coloma Seró va néixer a l'Albagés (Garrigues) l'any 1912. Va ser una mestra republicana i l'any 1939 va marxar a l'exili. Va estar internada al camp d'Argelers, a la Catalunya Nord i durant la Segona Guerra Mundial va ser deportada als camps de concentració de Ravensbrück i Bergen-Belsen, d'on va ser alliberada el 1945. Ara, un grup de joves de les Garrigues ha impulsat la Coordinadora Coloma Seró, un espai inclusiu en el seu honor que té per objectiu desmentir els discursos d'odi de la ultradreta i establir aliances amb entitats locals per impulsar accions comunitàries i fomentar el debat.

Per què van decidir crear la Coordinadora Coloma Seró?

Fa uns mesos ens vam adonar de la necessitat de fer alguna cosa i no quedar-nos de braços plegats davant de l'onada

reaccionària que hi ha arreu d'Europa i del món pel que fa a la retallada de drets i llibertats.

Quin motiu hi ha al darrere per escollir el nom de Coloma Seró?

El nom va vindre després. Coloma Seró ens va semblar que era l'adequat en ser l'única dona de les Garrigues deportada als camps nazis. Representava aquest missatge de lluita contra el nazisme. Que fos una dona i nascuda a l'Albagés, que geogràficament és el cor de les Garrigues, també facilitava que s'hi pogués sentir representada més gent que no només la de Borges.

La Coordinadora es constitueix com una plataforma de treball en xarxa. Què implica aquest model i com funcionaria

a la pràctica?

El que volem és col·laborar amb altres entitats, no volem que sigui una cosa privada i tancada, sinó obrir-nos a tota la comarca i establir aliances per poder treballar amb altres associacions, ja sigui de cultura, les que treballen amb la migració, entitats d'esport i de tot tipus. Volem ser com un paraigües on tothom s'hi pugui senti representat.

Què faran per combatre les problemàtiques creixents?

Ens volem centrar en el treball a través de xarxes socials, per desmentir el que són les fake news amb dades locals o comarcals perquè la gent ho vegi. Volem fer xerrades documentals, taules rodones, partits de futbol o jornades gastronòmiques. La idea és fer alguns actes que ens permetin aproximar comunitats i persones de totes les edats de la comarca, perquè aquest tema afecta tant els més joves com als més grans. La memòria històrica també és un dels àmbits que volem treballar. Ens anirà definint el camí que anem fent, que tot just comencem, fa poc vam fer la presentació que va ser el nostre primer acte públic. El que no volem és limitar-nos a fer un discurs teòric o només centrar-nos en les xarxes. Volem treballar conjuntament amb les diferents associacions i entitats, com per exemple les associacions de dones i l'associació africana. L'objectiu és acostar-nos per tractar temes com el feminisme i la diversitat cultural, entre altres, i que siguin participants dels actes de la coordinadora. És molt important fer una feina directa i de proximitat, tant en l'àmbit local com comarcal.

Com valoren la presència de la ideologia d'ultradreta a les Borges Blanques?

L'augment d'ultradreta es va veure en els resultats de les últimes eleccions. I també amb l'aparició d'Aliança Catalana, que darrere té un discurs d'extrema dreta xenòfoba i això ens preocupa. Durant la campanya electoral al Parlament, aquests discursos es van amplificar molt, i els començaves a sentir en entorns on no t'hauries imaginat escoltar-los. Abans, quan venia Vox, era com una cosa aliena. Eren gent de Lleida que muntaven una paradeta, però gairebé ningú els feia cas: o els ignoraven o, si algú hi anava, era per protestar, i al final marxaven. En canvi, amb Aliança Catalana, -que comparteixen part del discurs-, aquest es comença a sentir dins del poble, i fins i tot en cercles de l'independentisme. Això és preocupant, perquè és una resposta a la frustració que ha generat el procés.

Com ha respost la comunitat a la creació de la Coordinadora?

De moment hem tingut bona acollida. Encara se'ns ha de conèixer molt, i realment el suport que tenim és de gent que ja des d'un bon principi no votarà Aliança. De moment ningú ens ha confrontat, la gent veu com una cosa natural fer un discurs contra el feixisme i contra el racisme.

Quins són els seus plans de futur a curt i llarg termini?

La idea de moment és anar creixent també de membres. Hi ha un grup impulsor, un grup motor, però la idea és sumar adhesions individuals o de col·lectius. Per nosaltres aquest és el primer pas i alhora intentar fer actes de manera regular. També en contacte amb l'escola de formació Guillem Agulló d'Òmnium per mirar de fer com un calendari per l'any vinent programar diverses activitats amb ells adreçades als joves.

Què li dirien a una persona que vol col·laborar amb l'associació, però no sap com començar o té dubtes?

Els animaria a posar-se en contacte a través de les xarxes socials o, si ens coneixen personalment, a venir a veure'ns. Estarem encantats de convidar-los a les nostres reunions. Els membres que s'uneixen a nosaltres no han de complir un perfil ideològic molt marcat; creiem que tothom que comparteix els valors de defensa dels drets humans és, per definició, antifeixista.

I a algú que està indecís a l'hora de donar suport a partits d'extrema dreta?

Al final, el més important és que s'informi sobre el que anem publicant i els actes que organitzem. La nostra tasca és desmuntar els discursos que poden estar circulant i fer veure a aquestes persones la realitat. Hem de fer pedagogia. Cal tenir en compte que molts d'aquests discursos són irracionals; potser pots discutir durant hores amb algú que manté creences racistes o masclistes, i és difícil que les canviï. Però les persones que estan indecises són aquelles a les quals hem d'ajudar a no caure a l'altra banda. La idea final és viure millor el teu poble, donant noms i cognoms als fenòmens. Parlar de la immigració és fàcil, però quan coneixes la història del teu veí, com els seus fills comparteixen escola o activitats esportives amb els teus, és quan pots fer discursos significatius. Volem posar èmfasi en aquest vessant local del tu a tu.

■ Oriol Almacellas



100 anys del tren de les persones

El Museu de la Noguera commemora el centenari del tren de Balaguer amb una exposició sobre les vivències i records dels passatgers d'ara i d'abans



Trens, a l'estació de Balaguer / MUSEU DE LA NOGUERA

La línia de tren entre Balaguer i Lleida ha complert 100 anys aquest 2024, i per commemorar l'efemèride, el Museu de la Noguera ha presentat l'exposició "Des de l'andana", que es podrà visitar fins al pròxim 25 de març. La mostra pretén acostar-se al tren balaguerí a través de les vivències dels seus viatgers, els d'ara i els d'abans: "Hem volgut posar el focus en les persones, en les seves experiències i records", explica Carme Alòs, directora del Museu. L'exposició reuneix diverses fotografies històriques del tren i de molts dels seus usuaris, que també apareixen en enregistraments. Els viatgers donen les seves opinions sobre el present i el futur d'aquest transport i complementen els records que tenien anys enrere altres usuaris. En aquest sentit, diversos textos dels escriptors balaguerins Teresa Pàmies i Joan Sauret són els que

donen el contrapunt historicoliterari sobre el ferrocarril. Els records que es mostren a l'exposició s'extreuen els llibres "Va ploure tot el dia" i "Bellviure", dues obres que parlen a bastament de la ciutat de Balaguer. La mostra també repassa les experiències dels ferroviaris, que treballaven i vivien amb la família a la mateixa estació en un habitatge que ocupava el primer pis de la construcció.

L'arxiu de Joan Solé és ple de records: "El pare havia estat cap d'estació a Samper de Calanda, Alcanyís, Amorebiete... i finalment va fer cap a Balaguer, on va formar una família [...] La vida a l'estació estava marcada pel pas dels trens, però tinc molts records de les festes que organitzàvem a casa. La vida social de la ciutat es traslladava llavors al nostre univers de barreres, vies, passos a nivell, vagons i mercaderies".

Els testimonis fan referència també a la quotidianitat de l'estació, uns records que evidencien les diferències entre l'adés i l'ara. "Un cop al mes arribava a l'estació de Lleida un tren economat per als treballadors de Renfe on podíem comprar a bon preu diversos productes, com ara xocolata, patates, conserves, oli... i els fills dels treballadors disposàvem de Quilomètric, que era com un abonament amb bitllets gratuïts per tot Espanya, però amb un topall de quilòmetres".

L'exposició compta també amb un espai en el qual es poden observar dibuixos dels escolars de la ciutat sobre el tren i amb una zona en la qual el visitant pot respondre diverses preguntes en relació amb les experiències personals amb el transport ferroviari, al seu impacte per a la ciutat de Balaguer i al futur de la infraestructura. Al bell mig de la sala s'ha escenificat també una mena de vagó de tren a dins del qual es pot veure en vídeo el paisatge del trajecte entre Balaguer i Lleida mentre s'escolten els dos relats guanyadors del premi literari Zyriab, circumscrits en la temàtica "Tren fantasma". Àlvar Llobet i Joan Biscarri van ser els guanyadors de l'edició del 2024, premis que es van entregar a la nit de la cultura, celebrada el passat mes d'abril.

Una reivindicació històrica

El ferrocarril de la Noguera Pallaresa va arribar a Balaguer el 3 de febrer de 1924 i es va inaugurar així el tram de Lleida a Balaguer, acomplint una reivindicació històrica. Tot i que les obres de construcció de la infraestructura s'havien completat el 1913, les vies no s'hi van instal·lar immediatament. L'any 1951, gairebé tres dècades després, el tren arribava fins a La Pobla de Segur, després de fer-ho a Cellers (1949) i a Tremp (1950). Durant les dècades



Inauguració de l'exposició / MUSEU DE LA NOGUERA

posteriors, la manca d'inversions i manteniment van provocar el declivi de la línia i, a mitjan anys vuitanta, es va plantejar el seu tancament, només evitat gràcies a la forta mobilització ciutadana. En aquest context, la Generalitat de Catalunya i el govern central de Madrid van iniciar una llarga negociació per al traspàs de la gestió de la línia a FGC, que es va materialitzar l'1 de gener de 2005, quan Ferrocarrils va assumir la gestió de la línia Lleida – La Pobla amb l'objectiu de revitalitzar-la definitivament. El Museu de la Noguera ja va presentar fa deu anys, pel 90è aniversari, una mostra en la qual s'hi van poder veure fotografies d'època, maquetes i alguns documents. En el marc d'aquella exposició es va presentar un segell que Correos va editar per tal de commemorar l'efemèride.

■ Àlvar Llobet



Ara és el moment!

Aquí trobaràs tot el que necessites:

llengua.gencat.cat/aprendre





JORI&ASURBROK: una nova era en assegurances al Pla d'Urgell

Una fusió amb visió global i arrels locals

La comarca del Pla d'Urgell ha estat sempre un territori de persones emprenedores i amb arrels profundes, i ara es converteix en l'escenari d'un gran esdeveniment per al sector assegurador amb la integració d'Asurbrok dins de **JORI&**, que es materialitza amb la creació de **JORI&ASURBROK**. Aquesta aliança no només representa una nova imatge corporativa sinó un salt qualitatiu que porta amb si un seguit de valors com la sostenibilitat, la innovació, i un compromís ferm amb el teixit empresarial.

La integració d'Asurbrok dins de JORI& implica l'impuls d'una

firma amb més de 130 anys d'experiència en el sector, que avui dia compta amb presència en l'àmbit estatal i una clara vocació internacional. Aquesta fusió marca una nova etapa amb una identitat renovada, però amb el mateix esperit que caracteritza les dues firmes: un servei pròxim, professional i amb una **metodologia costumer centric**, orientada a satisfer les necessitats de cada client.

QUÈ SIGNIFICA JORI&ASURBROK?

Amb la nova identitat de **JORI&ASURBROK**, es crea una cor-

redoria que uneix la fortalesa de JORI& com a broker independent amb el coneixement profund del territori i la confiança que Asurbrok ha construït durant més de 30 anys al Pla d'Urgell, la província i el territori català.

"El nostre objectiu és apropar les millors solucions asseguradores a empreses i particulars de tot el territori del nord-est d'Espanya, amb el suport d'un gran grup que aporta recursos i innovació", afirma **Miquel Escobosa**, director de negoci de JORI&ASURBROK.

La unió amb JORI& representa un pas estratègic per ampliar els serveis disponibles, oferint accés a una **xarxa global** que inclou aliances com **UnisonSteadfast** i **TechAssure**, referents en cobertura internacional i solucions asseguradores per a sectors emergents com la ciberseguretat, la tecnologia i el medi ambient.

UN SERVEI DE CONFIANÇA AMB UNA MIRADA CAP AL FUTUR

La sostenibilitat i la innovació són pilars fonamentals des de l'inici de l'empresa. La corredoria treballa amb entitats asseguradores compromeses amb la responsabilitat social i mediambiental, oferint productes que responen als reptes actuals de sostenibilitat i adaptació al canvi climàtic. En aquest sentit, **Laura Palacin**, qui ha liderat nombroses estratègies d'innovació i màrqueting en la recentment adquirida Asurbrok, per JORI&, destaca: "L'objectiu és aportar solucions que protegeixin el nostre territori i que alhora siguin respectuoses amb el medi ambient. Volem ser pioners en productes que garanteixin la continuïtat dels negocis en un context canviant".

UN ENFOCAMENT ESPECIALITZAT

Amb la integració dins de JORI&, la corredoria aposta per una metodologia consultiva, que posa al client al centre. "No oferim productes estàndard; el nostre objectiu és detectar i comprendre en profunditat les necessitats úniques de cada client per dissenyar solucions a mida, sigui per a una empresa emergent o per a una empresa amb presència global", destaca Escobosa.

COMPROMÍS AMB LA COMUNITAT I EL TALENT LOCAL

Un altre aspecte clau de JORI&ASURBROK és el seu ferm compromís amb el territori i amb la creació d'oportunitats de treball per al talent local. L'equip, format per professionals de Mollerussa, la comarca i la província, és un reflex de l'aposta per l'arrelament local. Laura Palacin destaca que un dels reptes principals és contribuir al desenvolupament professional del sector assegurador en el territori: "Volem fomentar la formació i el creixement de nous talents a la comarca, creant un equip fort, arrelat al territori i alhora connectat amb una xarxa global de professionals del sector assegurador".

UN FUTUR SEGUR I SOSTENIBLE

Amb aquesta integració, JORI&ASURBROK es posiciona com una corredoria que mira cap al futur amb confiança i responsabilitat, oferint productes asseguradors que protegeixen no només persones i empreses, sinó també el patrimoni natural i el teixit econòmic de la província.

JORI&ASURBROK ja no és només una corredoria d'assegurances; és un pont entre el present i el futur, que combina tradició i innovació per oferir una protecció total i segura per a les noves generacions d'empresaris i famílies del Pla d'Urgell.

JORI&ASURBROK



Amics del camí en la inauguració del nou refugi / CEDIDA

Mig segle de pelegrinatge pel Camí Ignasià

De Loiola a Manresa, el cavaller que més tard fundaria l'orde dels Jesuïtes, va deixar en terres lleidatanes un camí que podem seguir a peu o en bicicleta on anirem descobrint el patrimoni cultural i humà de molts pobles

Diumenge, 27 d'octubre, el Palau d'Anglesola inaugurava la nova ubicació del refugi per als pelegrins que arriben a aquesta població del Pla d'Urgell fent el Camí de Sant Jaume o el Camí de Sant Ignasi. Ambdós itineraris coincideixen en diversos trams, com és el terme de Palau. Aquí, el nostre protagonista avui és el Camí de Sant Ignasi. Enys conegut que el Camí de Sant Jaume, aquest altre sender de pelegrinatge té 502 anys d'història. És el recorregut que va fer l'any 1522 el fundador dels Jesuïtes, Sant Ignasi, sent cavaller, des d'Azpeitia, a Guipúscoa -on ell va néixer- fins a la Cova de Manresa. Són uns sis-cents cinquanta quilòmetres que passen per un centenar

de municipis. Al gener, a Montserrat, coincidint amb el mil·lenari del monestir, es trobaran els alcaldes del Camí Ignasià per signar el propòsit de potenciar conjuntament el valor patrimonial d'aquest sender per a pelegrins. Perquè, igual que ha passat amb el Camí de Sant Jaume, l'afició dels caminants -creients i no-creients- d'anar seguint totes les etapes del camí fins a Santiago de Compostella, a Galícia, ha significat un pròsper desenvolupament dels pobles per on passa.

Com explica l'alcalde del Palau d'Anglesola, Francesc Balcells, amb el Camí Ignasià, "el nostre somni és que es coneguin els monuments, la gastronomia, i tots els

aspectes culturals dels nostres pobles. Això és el que volem promoure". Un bon grup de voluntaris i voluntàries de Palau són hospitalers del Camí de Sant Ignasi i del de Sant Jaume. Per torns de dos, els seus membres es distribueixen en el calendari per anar rebent cada dia els caminants que arribin al poble, per si els cal allotjament o qualsevol informació. Són Els Amics del Camí de Sant Ignasi i de Sant Jaume, una associació que en un blog publica informacions d'interès per als pelegrins, caminants, esportistes... i deixen el testimoni de visitants que arriben i marxen a peu o en bicicleta i que han conegut o han dormit al Palau d'Anglesola. El nou refugi és allà on hi havia hagut l'escola Arnau Berenguer, l'edifici d'entitats de la plaça de la Generalitat. Al jardí, el dia de la inauguració es van plantar xiprers. El xiprer és l'arbre considerat de la perpetuïtat i són vistos com a sentinel·les de l'espiritualitat i l'hospitalitat. Són el signe que identifica l'acollida dels pelegrins. "Un xiprer ens dona la benvinguda i aigua, dos xiprers, aigua i plat a taula, tres xiprers, nit inclosa", ens explica l'alcalde d'el Palau d'Anglesola.

Perquè ens fem una idea de com es creuen els dos camins: el Camí de Sant Jaume sortint des de Tàrrrega passa per Vilagrassa, Castellnou de Seana i el Palau d'Anglesola. I el Camí Ignasià surt des de Palau i després de Castellnou es desvia cap a Bellpuig i Verdú. Després de Verdú i Cervera (Camí Ignasià) cap a Tàrrrega, els caminants dels dos camins es troben, però en direccions oposades. A cada poble ens podem aturar i recrear-nos en detalls de la bellesa del rovell de l'ou en molts casos, petites places i carrerons, esglésies i en l'art que trobem en elles. És el cas de l'església de Santa Maria de l'Alba, de Tàrrrega, a l'Urgell. Hi veurem els murals al fresc de Jaume Minguell Miret i Josep Minguell Cardenes, pare i fill, amb recreacions d'escenes com el Sant Sopar, la presentació al Temple, la fugida a Egipte, el camí del Calvari, la crucifixió, el davallament i



Seguint el Camí Ignasià, al seu pas per Castellbell i el Vilar / CEDIDA

l'enterrament de Crist. Entre 2004 i 2011, Josep Minguell va crear i il·lustrar als murals del creuer i les voltes de la nau central la creació del món i els relats de Caïn i Abel, el diluvi universal, una escena dels patriarques Abraham, Isaac i Jacob, l'arbre de Jessè i altres episodis bíblics. Al web del Camí Ignasià, trobem recomanacions per a qui es proposi fer-lo. Són consells que repassen, des de la logística dels allotjaments i establiments de restauració i comerços per assegurar el descans i els aliments als pelegrins, fins a com anar segellant l'acreditació del recorregut de cada etapa. La dificultat o desnivell del sender, la roba i el calçat que va millor i les necessàries consultes a la informació meteorològica per a cada tram.

■ Carme Escales

Vine a buscar la teva
Loteria de Nadal

La Perla d'Or
ADMINISTRACIÓ DE LOTERIES

Camí d'Arbeca, 1 ☎ 973 711 695 📧 laperlador@mollerussaciutat.com · www.laperlador.es 📺 📷



Bones Festes



Cafeteria Degustació
Brioixeria Gourmet
Aperitius Selectes
Canapés
Postres Nadalencs

C/Jacint Verdaguer 2 Mollerussa
T. 973600882 info@patet.cat
@patisseriepatet



2024

Mercat de Santa Llúcia

Fira del alls

amb l'arribada de les patgesses

Dissabte, 7 de desembre
De 9.30 a 20.30 h
pels carrers del Centre Històric

Balaguer





CURSOS 100% SUBVENCIONATS

CENTRE D'ESTUDIS I AULASTUDI

Properament NOUS CURSOS!

- > Magatzem
- > Administratiu
- > Fleca
- > Comptabilitat
- > Impressió 3D
- > Cuina japonesa

PREGUNTA PER LA NOSTRA OFERTA DE TELEFORMACIÓ!
FORMA'T DES DE CASA!



CENTRE D'ESTUDIS PLA D'URGELL
+info: 652 40 29 22

PROPERAMENT NOUS CURSOS!

ELECTRICITAT

TREBALLADORS I/O ATURATS

CURSOS 100% SUBVENCIONATS



Centre de Formació
AULASTUDI

INFORMA-TE'N ARA! 652 40 29 22 *Creix amb nosaltres!*
PLAÇA AJUNTAMENT, 2 2N- MOLLERUSSA



Joel Munu

«Hem decidit crear Octubre Cinema per potenciar el talent audiovisual de Lleida»

Joel Munu (Lleida, 1990) és el cineasta i productor, cofundador -juntament amb Marina Rúbies- de la primera productora audiovisual de Lleida amb caràcter cooperatiu

C Després de buscar oportunitats laborals a Tarragona i Barcelona, van decidir retornar a Lleida per crear Octubre Cinema, un espai de creació i producció de cinema independent.

Què els va motivar a crear Octubre Cinema?

Nosaltres vam fer carreres professionals independents i posteriorment vam coincidir fa un any i mig, per primera vegada. Ens vam adonar que els dos vam haver de marxar de Lleida per començar la nostra carrera professional. Jo vaig marxar a Tarragona i ella a Barcelona, perquè a Lleida, quasi no hi ha demanda de cinema. A més l'edifici del Magical, el centre de producció audiovisual, s'està quedant antiquat. Ara hi ha moltes produccions que, directament, no hi podrien rodar. La indústria cinematogràfica ara mateix està a Barcelona i a Madrid. A Tarragona i a Girona sí que és cert que hi ha molts més rodatges internacionals, però igualment no crec que hi hagi una estructura consolidada. En el moment que vam compartir les nostres experiències, ens vam adonar que era molt car viure en aquests pols de l'audiovisual

i tampoc podíem seguir amb les nostres carreres a Lleida. D'aquesta manera ens vam llançar a la piscina i vam decidir arrencar aquest projecte.

Per què una cooperativa?

Considerem que hi ha més gent com nosaltres, que no té aquesta bandera on agafar-se per començar a fer produccions a Lleida. Nosaltres no només volem arrencar les carreres, sinó que també volem potenciar el talent local.

Com creu que aquest format pot ajudar al talent lleidatà?

Bé, per començar, som una cooperativa sense ànim de lucre. Això vol dir que qualsevol benefici extra que tingui la cooperativa que no vagi als nostres sous, són per a reinvertir-los en projectes. Si aconseguim consolidar-nos econòmicament, reinvertirem en projectes per al territori. Actualment, a més dels nostres propis projectes, estem en la preproducció d'un curtmetratge a Golmés, amb un actor que debutarà com a director. D'altra banda, la nostra cooperativa es fonamenta en valors que volem preservar en un sector

cinematogràfic on, tot i ser una de les arts més rellevants, el capitalisme hi té una gran influència. Per això, volem trencar certs rols establerts en la manera de treballar.

Quin és el repte més gran amb el que us heu topat?

Per crear Octubre Cinema no hem tingut molts problemes, perquè ens ha donat molt suport Ponent Cooper, que és una agrupació de Lleida, on fan un molt bon assessorament per a les cooperatives. També vam rebre una subvenció d'arrencada de la regidoria de joventut. Pel que fa a la creació ens va anar molt bé per tot el que són els costos inicials.

Què comporta que els coneguin?

Creiem que per a Octubre Cinema és molt important que qualsevol empresa privada, fundació o institució, pensi en nosaltres a l'hora de desenvolupar projectes audiovisuals. Jo crec que també és beneficiós per a les institucions de Lleida, perquè volem construir teixit cultural.

Octubre Cinema només fa projectes personals?

Ni de bon tros. A més de la nostra producció cinematogràfica independent, oferim serveis com vídeos corporatius amb un enfocament narratiu cinematogràfic. A Lleida, moltes empreses es decanten per vídeos simples de producte, però nosaltres volem aportar una nova perspectiva: integrar una narrativa més complexa i creativa que es distingeixi d'aquesta oferta convencional. També oferim tallers i cursos monogràfics amb un enfocament especial en entorns rurals, per apropar el cinema als joves dels pobles. Creiem en l'origen social del cinema, un espai de trobada que fa anys connectava els pobles i les persones. Avui en dia, el consum individual ha disminuït aquest aspecte, però volem recuperar-lo i oferir una experiència col·lectiva que uneixi comunitats a través del cine.

Quin objectiu tenen aquests cursos?

Amb aquests cursos volem recuperar el poder socialitzador del cinema. La nostra proposta se centra a ensenyar els fonaments dels diferents rols cinematogràfics, ja que moltes escoles solen centrar-se gairebé exclusivament en la direcció. Durant els cursos, els participants tindran l'oportunitat de treballar junts per crear un curtmetratge, i, un cop acabat, el projectarem al poble davant de familiars i amics com a espectadors, fomentant així una experiència col·lectiva i socialitzadora al voltant del cinema.

Quins projectes tenen entre mans a Octubre Cinema?

En tenim diversos en marxa. El primer curtmetratge que hem produït a través de la productora és "El hombre que mató a Terry Gilliam", una creació pròpia que vaig desenvolupar gràcies als premis que vaig rebre al Notodofilmfest. És un curtmetratge que vam rodar al desert dels Monegros. Fa poc ha començat la seva distribució, i la nostra estrena internacional serà al Bogoshorts de Bogotá, el festival de curtmetratges més important de Llatinoamèrica. A més, la

seua secció nacional és qualificadora per als Oscars.

Pel que fa als altres projectes, la Marina fa temps que treballa en el seu llargmetratge i per la meua part, també estic desenvolupant el meu primer llargmetratge, de moment anomenat "Òpera Prima", que es va presentar al Festival de Sitges. A més, hem fet dos curts petits per a concursos com el Notodofilmfest i el festival Rueda con Rueda. I el 2025, rodarem el primer curt de la Marina, Niña Beata, que comptarà amb localitzacions de luxe a Ponent.

Com seleccionen els projectes?

D'ençà que vam començar hem estat treballant estretament amb altres productors i talents locals, i una de les primeres coses que vam fer va ser crear el CLAC (Colectiu Lleidatà d'Audiovisual i Cinema). No és només una plataforma, és un espai on ens agrada compartir i connectar amb altres professionals de l'audiovisual de Lleida. Ens reunim periòdicament i treballem conjuntament per defensar els drets dels creadors de la nostra terra, així com per impulsar la nostra indústria cinematogràfica local. El nostre criteri principal és que els projectes siguin coherents amb la filosofia de potenciar el talent lleidatà, i que d'alguna manera reflecteixin la nostra identitat. A més, com a part del CLAC, també defensem que les produccions que arriben a Lleida tinguin en compte als nostres professionals. Per exemple, fa poc vam veure un rodatge important a la Seu Vella, però no hi havia ningú de Lleida a l'equip tècnic. Això és ho volem canviar, connectant amb les institucions per tal que les produccions rebin ajudes si treballen amb talent local.

Què s'ha de fer perquè el cinema es consolidi a Ponent?

És fonamental que les institucions ens escoltin, sobretot ara que estem aglutinats en un col·lectiu, el qual dona més pes a la nostra visió. El primer que em ve al cap és la necessitat d'un festival de ficció documental potent a Lleida. SomCinema ja porta 15 edicions, però necessita créixer més. Un festival que sigui capaç d'atraure públic de fora, com ho fa l'Animac. A més, som la província que menys aprofita les grans produccions que venen de fora. Tenim paisatges espectaculars, com els Pirineus, que serien ideals per a rodatges. Necessitem una Film Commission que faciliti els permisos i connecti les productores amb els recursos locals. Cal també més suport a la producció local. Ara mateix no hi ha concursos ni ajuts per al curtmetratge, que és fonamental per començar la carrera d'un cineasta. A Lleida hauríem de crear espais com laboratoris de guió i residències creatives. Finalment, cal fomentar més col·laboració entre institucions públiques i empreses privades per utilitzar l'audiovisual com a eina de màrqueting. A Lleida, encara no s'ha entès tot el potencial que té, a diferència de ciutats com Barcelona. També cal establir preus i barems clars per evitar el desordre i garantir una remuneració justa per a tots els sectors artístics.

■ Oriol Almacellas

Mobilització al Pirineu per l’habitatge digne

Pirineu Viu convoca una manifestació a la Seu d’Urgell, el 6 de desembre, en defensa del dret a l’accés a la llar



A la Cerdanya més del 60 % de l’habitatge són segones i terceres residències / ACN

Coincidint amb l’inici del llarg cap de setmana de la Puríssima, la plataforma Pirineu Viu ha convocat per al divendres 6 de desembre una manifestació per reivindicar el dret d’accés a l’habitatge. Trobar allotjament per a viure tot l’any en molts pobles on l’oferta turística és el principal actiu de l’economia local és una dificultat que es repeteix en molts punts de la serralada pirinenca. “El Pirineu pateix la turistificació del territori, té un monocultiu turístic i aquesta aposta per un model econòmic únic fa que a la vegueria del Pirineu el 60% dels habitatges siguin segones residències”, exposa Bernat Almirall Parra, un dels portaveus de la plataforma Pirineu Viu.

La plataforma planteja per a la mobilització del dia 6 de desembre un acte lúdic i reivindicatiu per al qual tenen previstes diferents activitats de conscienciació sobre aquesta problemàtica que, tal com diu Almirall, “sembla que sigui una cosa local, però forma part d’un problema global com a territori”. Amb el lema ‘Per un Pirineu Viu, habitatge digne!’, per a la jornada es preveuen diverses actuacions musicals complementàries a la manifestació. Segons explica una de

les altres portaveus de Pirineu Viu, Núria Ferrando, “el fet que hi hagi molts habitatges destinats a segones residències o pisos turístics ha provocat un encariment de preus desorbitat i qui es vol quedar a viure-hi ho ha de fer en condicions lamentables”. Un exemple -diu- “són els treballadors de l’estació de Baqueira-Beret, que l’any passat dormien en autocaravanes, o estudiants de cicles formatius que també ho feien en furgonetes”. D’aquí es desprèn un altre problema: la precarització de les condicions de treball en aquest monocultiu turístic. “Hem de trencar amb el dogma que diu que el turisme és riquesa. Per a nosaltres, és pobresa, perquè els seus llocs de treball són precaris”. El col·lectiu proposa repensar l’economia pirinenca perquè tingui un benefici social i democràtic i no, tal com ara, que quedi sobretot en mans dels empresaris del turisme.

Entre les organitzacions convocants de la mobilització destaquen sindicats d’habitatge, grups ecologistes, col·lectius transfeministes, sindicats laborals i casals i ateneus pirinencs.

■ Carme Escales

Menjars per emportar
Especial Festes de Nadal
i Cap d’Any 2024

Petit Xiroi
Restaurant

C/ Vilot, 2 · Tl. 973 71 27 04
25245 Vila-sana
info@petitxiroi.com

~Primers plats~

- Sopa de galets de nadal 7,50€
- Canelons de l’àvia 8,50€
- Fideuà a la marinera amb all i oli a banda 10,00€
- Albergínies farcides de carn i beixamel 11,00€
- Assortit de patés d’ànec amb mermelades i torradetes 12,00€
- Còctel de pinya tropical farcit de gambes 13,00€

~Segons plats~

- Fricandó de vedella amb bolets i prunes 12,50€
- Espatlla de xai al forn amb guarnició ('Ternasco') 16,00€
- Espatlla de cabrit al forn amb guarnició 22,00€
- Llamàntol fresc al forn amb cloïsses 29,50€
- Graellada de peix i marisc 32,00€
- (Rap, lluç, calamar, sèpia, gambes, escamarlà i llagostins)
- Sarsuela de peix i marisc 34,00€
- Mariscada 34,00€
- (Mig llamàntol, cloïsses, 2 gambes, 2 escamarlans, 2 llagostins, 2 'zamburiñas')

60^e
Concurs
de Vestits
de Paper

Teatre L’Amistat
14/12/2024 | 22.00 h
Mollerussa

Organitza:

M AJUNTAMENT DE MOLLERUSSA **MP**

Compra d’entrades a:
museuvestitspaper.cat
teatrelamistat.com

Territoris

Vols donar-te a conèixer?

A Territoris col·laborem amb
les empreses i el comerç local!

Contacta amb nosaltres al
676 560 252

o per correu a
publicitat@territoris.cat

El magazín de **territoris.cat**



Visita l'edició digital aquí!

MITJANS DE PROXIMITAT, EL BATEC DE LA COMUNITAT.



Tota comunitat necessita un cor, un cor per fer-la bategar, per
crear vincles, per reforçar la identitat, per arrelar-nos al territori.
I en un món de canvis i d'incerteses, oferir informació
propera amb un periodisme rigorós i de confiança.

AMIC, 600 mitjans de proximitat, a tots els territoris
de parla catalana.

associació
de mitjans
d'informació
i comunicació

amic

Avui cuinem...

Amanida tèbia de bolets, gambes i pernil d'ànec



INGREDIENTS (4 persones):

Amanida de brots tendres
250 grams de bolets petits envasats
12 talls de pernil d'ànec
16 gambes grans pelades
1 all
Uns pinyons

Per la vinagreta:

1 cullarada de postres plena de mostassa a l'antiga
2 cullarada de vinagre de xerès
6 cullarada d'oli d'oliva verge extra sal, pebre negre

PER:
Dolors Mateu



PREPARACIÓ:

Torrar en una paella amb unes gotes d'oli, els pinyons. Reservar.

Escórrer bé els bolets i saltar-los amb una mica d'oli i l'all picat durant uns 4-5 minuts. Salpebrar. Reservar.

Daurar les gambes pelades en una mica d'oli i un pessic de sal. Reservar.

Per a la vinagreta: barrejar en un recipient la mostassa, el vinagre, la sal i el pebre, batre amb una forquilla o unes varetes, afegir a poc a poc l'oli i continuar batent fins emulsionar la salsa.

Muntar el plat:

Posant al centre bolets reservats, sobre fulles trossegades de brots tendres, després les gambes i els talls de pernil. Repartir la vinagreta i afegir uns pinyons.

La varietat de bolets la que us agradi; venen envasats uns de petits que són ideals per a aquest tipus d'amanides.



CIRCUIT URGELLENC
www.circusa.com



LES PROPERES SETMANES ALS VOSTRES CINEMES



Els teus cinemes

Cinemes Majèstic de Tàrraga
973-302-705

Cinema Sala Actes La Paeria Balaguer
973-445-200

Cinema Centre Cultural Mollerussa
973-526-679

Cinema Casal Agramunt
973-610-519

Cinema Armengol de Bellpuig
636-419-829

Cinema La Lira de Tremp
973-650-399



CONSULTEU LA CARTELLERA A WWW.CIRCUSA.COM I PROMOCIONS A FB, IG!!!

Escaneja'm!

Persones i territori a l'eix del canvi

La Força dels Municipis



Dels Pirineus a la plana de Lleida



Diputació de Lleida

La força dels municipis