

territoris

UN OFICI VOCACIONAL, CA LA MARIANNA,
100 ANYS RERE EL TAULELL



**Miralcamp Fruits, SCCL:
Els secrets darrere la millor
poma golden del món**

**Les Escoles Agràries
aposten per la sostenibilitat**

Recomanacions literàries

Protegeix la teva família

La teva assegurança de
vida des de 50€/any



T'interessa

Escaneja el codi QR



Contacta amb nosaltres

☎ 973 60 34 63

☎ 654 52 50 25

🌐 www.asurbrok.es

Editorial

Pocs dies abans dels comicis municipals, els alcaldes tornen a ser "objecte de desig" per a totes les formacions polítiques. Reunions clandestines, negociacions furtives, pactes tendenciosos... Qualsevol d'aquests qualificatius segur que els negaran tots els responsables de campanya, però en realitat aquesta és l'estratègia.

Al final, tot per aconseguir una fórmula matemàtica en la qual els elements són les persones, que ha de tenir com a objectiu aconseguir representació en administracions superiors, diguem Consells Comarcals o Diputacions. Que, per cert, són llocs de rellevància que després ocupen personatges que ni tan sols aconseguen responsabilitat de govern en els seus respectius municipis.

Un cop superat el període electoral, l'escenari es tranquil·litza, i els alcaldes electes prenen possessió amb la determinació de poder treballar pel seu poble, amb l'esperança que comptaran amb el suport del grup que els van seleccionar.

Però un cop les elits s'aposenen en els seus escons de confort i privilegi, aquella fluïdesa de diàleg, de contacte de resolució de dubtes, es va dilatant en el temps, es complica, es burocratitza fins a ser quasi inexistent.

En el primer any, els alcaldes s'adonen de la trista realitat, la política, les decisions es prenen des d'altres estaments, els municipis són una anècdota de l'espectre polític del país. No se'ls té per res, no se'ls consulta, i fins i tot en alguns àmbits, m'atreviria a dir que se'ls menysprea.

Crec que seria d'obligat compliment dotar les administracions locals i els seus responsables de competències que permetin agilitzar la gestió municipal i facilitar l'accés dels ciutadans a l'administració.

Josep Anton Pérez

Amb la col·laboració de:



Generalitat de Catalunya
Departament de la Presidència

Plandora SCP gaudeix de contractes impulsats i subvencionats pel SOC, finançats al 100% pel Fons Social Europeu com a part de la resposta de la Unió Europea a la pandèmia de COVID-19. La Garantia Juvenil, és una iniciativa europea d'ocupació per reduir l'atur juvenil.



Índex

- 04 Miralcamp Fruits, SCCL: Els secrets darrere la millor poma golden del món
- 08 Un ofici vocacional: Cala Marianna, 100 anys rere el taulell
- 13 Les Escoles Agràries aposten per la sostenibilitat
- 14 Recomanacions literàries



territoris.cat

PLANDORA CONTINGUTS

amic25

Pots trobar-nos també a:



@territoris.cat



/territoris.cat



@territoriscat



Redacció: 649 811 596

Dept. comercial i subscripcions: 676 560 252

Director: Josep Anton Pérez
Gerència: Esther Barta
Redactors: Josep A. Pérez, Marina Pallàs
Barta i Marta Argilés
Tecnologies: Robert García
Disseny i maquetació: Aida Pallàs Barta
Publicitat i màrqueting: Esther Barta
Administració: Carme Baró
Fotografia portada: Josep A. Pérez
Edita: Plandora Continguts
Impressió: GoPrinters
Dipòsit Legal: DL L 480-2015

Miralcamp Fruits, SCCL

Els secrets darrere la millor poma golden del món

És un microclima o hi ha alguna cosa més?

REDACTORA Marina Pallàs Barta FOTOGRAFIES Josan Fortón

Miralcamp és un poble amb una ràtio excepcional de grans empreses amb relació al nombre d'habitants. Com una expressió més del caràcter que ha fet créixer el poble en totes direccions al llarg de la història, avui hi trobem, entre altres, Miralcamp Fruits, SCCL, una cooperativa que va néixer el 1981 amb la voluntat de confeccionar, conservar i comercialitzar la producció de fruita dels pagesos associats des del cor del Pla d'Urgell.

Des d'aleshores, l'empresa s'ha caracteritzat pel mateix tarannà de la gent del poble: associacionisme, visió i

esperit emprenedor, un poderós aliatge que els ha dut sempre endavant.

Actualment, la cooperativa es conforma per trenta-set socis i compta amb unes instal·lacions amb una capacitat frigorífica de 7.500 tones, amb una atmosfera controlada i una de dinàmica, adequades a les variants necessitats de la producció i del mercat actual. Treballen amb la poma golden, la poma gala, la pera conference i la pera blanquilla, totes elles d'una gran qualitat. La seva facturació actual és de set a vuit milions d'euros anuals, una activitat econòmica que, segons el gerent, Josan Fortón, *"repercuteix en els socis, la majoria de Miralcamp"*.

Els desafiaments a què s'enfronten no són pocs: sequera, baixos preus de la fruita dolça i augment dels costos energètics. Amb tot, Miralcamp Fruits, SCCL es troba immers en un procés d'expansió que no és fruit sinó de l'esforç dels socis i treballadors. Davant els reptes, la cooperativa ha apostat per fer-se més resilient, i just el passat desembre, van aprovar la inversió en una instal·lació fotovoltaica d'autoconsum per fer front a l'encariment dels costos i optimitzar el consum d'energia, tot amb la voluntat de ser més independents de la xarxa, autosuficients i sostenibles. A part d'aquesta, la cooperativa també ha fet una gran inversió en les cambres de fred per fer-hi una ampliació de 2.000 tones, les quals permeten mantenir les seves





fruites durant un llarg període en perfectes condicions, així com una nova ampliació de la central.

“Hem d’anar lluitant, no hi ha més. I això és tot un esforç per part dels associats”, assegura el president de la cooperativa, Jaume Sans, qui a finals d’aquest any passat va prendre el relleu de Gerard Balp. Aquest esforç no ha estat en va, i ara, malgrat les circumstàncies, els ha portat a viure un moment especialment dolç, ja que recentment han guanyat el Primer Premi Internacional a la Millor Poma Golden, i ho han fet per segon any consecutiu (2020 i 2021), mentre enguany han guanyat el Premi Internacional a la Millor Aparença de la Poma Golden (2022).

Concedit per l’IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Alimentàries), aquest és un reconeixement al gran treball i visió que s’amaga darrere el gran sabor d’una poma. El jurat en va destacar d’entrada la seva dolçor i sabor, i el seu gran aroma, crocantor i ferma, i la seva sucositat equilibrada. La poma guanyadora es caracteritzava pel seu color de la pell verd trencant a groc

ANTIENVELLIMENT SENSE QUÍMICS

Tecnologia punta

La cooperativa manté les seves fruites durant un llarg període —fins a un any— en perfectes condicions, tot fent ús de la tecnologia d’ULO (*Ultra Low Oxygen*) i d’atmosfera dinàmica



covial

Promoció i gestió immobiliària

Compra - Venda - Lloguer

C/ Ferrer i Busquets, 40, baixos | 25230 Mollerussa | Telèfons 973 71 15 87 - 666 097 269

“El Govern hauria de fer més promoció del consum de proximitat, i amb el canvi climàtic, encara més”

— JAUME SANS, PRESIDENT DE MIRALCAMP FRUITS, SCCL

sense cara rosada, i una elevada dolçor que, acompanyada d'un nivell d'acidesa baix, fa d'ella una mostra molt agradable de gust en boca.

De fet, aquest premi —consistent en un guardó, un estudi organolèptic de la poma guanyadora a càrrec de l'IRTA i un assessorament en màrqueting i comunicació per part de Red Peppers— va ser creat amb la voluntat d'establir un segell de qualitat internacional que permeti els productors i productores vendre les seves pomes a un preu adequat, que es correspongui amb el que ofereixen als consumidors i que els permeti guanyar-se bé la vida. O, dit d'una altra manera, i com va dir Sergi Balué, cap sectorial de la Fruita Dolça de Joves Agricultors i Ramaders de Catalunya (JARC), evitar “la desaparició d'una professió essencial” i frenar “l'increment de la dependència alimentària externa”.

Només els qui es dediquen a la seva producció, conservació i comercialització coneixen la vertadera clau de l'excel·lència d'aquesta fruita, però sembla que hi ha un conjunt de circumstàncies específiques que configuren un sabor especial. “És una mica tot: el terreny, la boira, la forma d'esporga, les malles antipendra que determinen els sucres, el terreny, el microclima que tenim a Miralcamp...”, ens descobreix Sans qui, humilment, omet alguns altres trets que els han dut fins on són avui i que tenen a veure amb una història de valors, treball obstinat, cooperació i visió de futur ja integrada en l'ADN de la cooperativa i de Miralcamp.



El món no s'atura, nosaltres tampoc.

sempre
endavant 

Cada dia decidim el
nostre futur. El d'un
país més lliure, més just,
més verd i més pròsper.
Un país on ningú no es
quedi enrere.



Generalitat
de Catalunya

Un ofici vocacional

Cala Marianna, 100 anys rere el taulell

Ens endinsem en l'univers Marianna, una carnisseria de tres generacions que ha complert cent anys de negoci despatxant productes carnis al llençol de Vilanova de Bellpuig

REDACTORA Marta Argilés FOTOGRAFIES Marta Argilés

Tot comença amb la Marianna Plaça Cortada, filla de Vilanova de Bellpuig i de caràcter emprenedor.

De ben jove, viatja fins a la comarca del Baix Camp per tal d'aprendre l'ofici de carnissera al Mercat Central de Reus. Un cop instruïda, torna al seu poble natal per tal d'obrir el seu propi negoci —concretament l'any 1920— sota el nom de *Cala Marianna*. Des d'aquella botiga que només necessita un taulell i entusiasme, pot despatxar als vilanovins i vilanovines l'únic producte carni que es ven en aquells temps: el corder. Tot, sense deixar-nos el producte estrella que l'acompanyava: el cigrò. Aquesta és la base de la fórmula per fer una carn d'olla exquisida!

Rere el taulell

La Maria Argilés, tercera generació del negoci, m'explica que després de la Marianna, prengueren el relleu la Montse i la Filomena, i quan elles emmalaltiren, ella es posà al capdavant durant quaranta-cinc anys a partir del 1977, amb només dinou anys i donant continuïtat a Cala Marianna, un negoci encapçalat per dones. En aquest nou viatge, l'acompanya en Jaume Giribet, fill de la Filomena, que primer treballava els seus vint-i-cinc jornals de terra i després va passar a ocupar-se al cent per cent de la botiga i de la distribució càrnia del negoci. Tanmateix, la Maria em recorda que lo seu ha sigut un ofici vocacional perquè, des de ben petita, s'havia acostumat a estar rere el taulell de la botiga de





“Val més calenta que pudenta”, profereix el Jaume, referint-se al fet que, en les generacions anteriors a la seva, no existien els congeladors per tal de conservar la carn i es veien obligats a vendre el producte carni fresc de forma diària i de dilluns a diumenge. Abans només no podien conservar el producte més que amb gel, i per això, a l'estiu feien la matança del porc cada dia. El Jaume també recorda que diumenge era el dia de la carn a la brasa, de manera que, un cop acabava la missa, les dones corrien a buscar la carn a la carnisseria per fer-la; la resta dels dies, eren per fer carn d'olla.

HOTEL RESTAURANT
Hostal del Carme

*Cerimònia amb tots els serveis inclosos
Celebració integral preboda i postcasament
Wedding planner*



ELS PLATS DE SEMPRE, PERSONALITZATS PER A TU AMB UN PUNT D'INNOVACIÓ



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

www.hostaldelcarme.com

@hostaldelcarme

Book





UN ESTABLIMENT CÈLEBRE

Del 1922 al 2022

En una de les fotografies que il·lustren l'article, es poden veure dues dates inscrites en dos calendaris que reflecteixen la trajectòria centenària de la carnisseria de Cala Marianna. Un plec de calendaris que marquen el segle i que encara pengen d'una de les parets de l'obrador Marianna

queviures que tenia la seva mare, la Remei Falguera. “Les hores que he estat a la carnisseria m’han passat volant, jo ho he vist sempre a casa i només he continuat la saga comerciant”, assegura la Maria, mentre el Jaume confirma que han sigut uns anys “gloriosos i plens de vida”.

Les tres cadires blanques

La Maria Argilés i el Jaume Giribet han menat el timó de Cala Marianna durant quaranta-cinc anys i tenen tota una caixa de records els quals he tingut el plaer de descobrir.

Recorden que, quan van començar a despatxar, només venien corder, però amb les transformacions del mercat, van començar a vendre també la vedella, el porc, el conill o el pollastre, ampliant el producte. També m’expliquen que abans existia un escorxador de corder al poble on ells anaven a buscar la carn, però més tard i amb l’aprovació del Mapa Sanitari de Catalunya l’any 1980, van haver-lo de tancar, cedint el relleu als escorxadors industrials, que operaven amb un tracte més impersonal.

Per això, el duet carnisser reivindica aquest vessant social, i defensen que cal que no el perdem malgrat els canvis que imposa el mercat. Sobre aquesta qüestió, en Jaume en té una anècdota ben curiosa.

Un bon dia, ens conta, els va venir a visitar un comercial tot remarcant-los que el producte congelat faria un ‘boom’ incrementant les vendes i que s’havien de posar un congelador a la botiga. Ells van veure-ho incompatible per la manca d’espai i, tot seguit, el comercial els va plantejar que retessin les tres cadires que tenien a la botiga pels clients i el posessin allí.

Fins a l’últim moment, aquelles cadires han mantingut la seva funció dins la botiga, sostenint les converses de la gent a la carnisseria: “Els congelats no es van despatxar, però les tres cadires es van mantenir”, indica orgullós el Jaume. D’altra banda, em recorden que “les persones som animals sociables” i que una de les facultats que tenen els petits comerços són generar cercles de debat entre les persones, al ritme del comprador i sense presses. “Aquestes cadires als establiments moderns no hi són, però als petits les conservem”, afegeix Giribet, convençut que les botigues són part de la cohesió social d’un poble.

A bord d'una nova etapa

La carnisseria de Cala Marianna ha viscut tres etapes generacionals, sempre acompanyada de la gent i aollint aquest centenari que ha arribat sense avisar: *"No he esperat la jubilació, m'ha arribat en un no res. Mentrestant, pensava que era positiu que pogués continuar treballant, perquè això volia dir que tenia salut"*, explica la Maria.

Junts han aconseguit tirar endavant un negoci centenari i amb l'emoció sostinguda a la part superior del pit, el net de la Marianna recorda una frase que deia la seva padrina empenedora: *"Aquest nom meu, quan moriré s'haurà acabat; no l'anomenarà ningú"*.

I així fins a cent anys, que la Maria i en Jaume han sabut recordar l'esperit Marianna, amb amor per l'ofici i cuidant la clientela. Ara, els seus fills són *els Marianna*, i els seus nets també. Tots ells prenen el nom d'una padrina que al seu moment va ser una dona pionera, empenedora i valenta. Ells han aconseguit fer un totterreny de la carnisseria vilanovina, conduint-lo sempre amb el factor humà i social al centre del volant. *"Esperem que duri, aquest cognom. Als pobles és típic anomenar-nos pel nom de la casa"*, assenyala Giribet.

Així mateix, asseguruen que les aficions ja les tenien triades abans de jubilar-se perquè creuen que, així, sempre és més fàcil a l'hora d'iniciar-se en aquesta nova etapa verge per ells. *"Ara tinc una sensació estranya"*, comenta Argilés, mentre indica que es dedicaran al cultiu de les arts, ja que ells a casa tenen un *"temple musical"* i sempre han invertit temps en la lectura i la música. Actualment, combinen estones al club de lectura del poble i a la Coral Stabat Mater de Mollerussa, a més de dedicar-se al planter de menuts que puja a casa amb molta energia.

Ara, Cala Marianna s'enfila a un altre vagó i a unes altres vies de tren. L'establiment situat al Carrer Nou, número 50 de Vilanova de Bellpuig, tanca les portes per obrir-ne unes de noves: les de la memòria.

De segur que el nom de la Marianna romandrà viu al poble, i gràcies a la trajectòria incansable de la Maria i el Jaume, prendrà fàcilment forma a la memòria de qui s'esperava per poder tenir el torn i que l'atenguessin amb atenció i amb una rialla serigrafiada als rostres, a l'imaginari dels qui degustaven la carn, i a les històries dels qui vulguin recordar-los amb nostàlgia i amb un bon regust al paladar. Els temps canvien i amb ells passaran les pàgines d'una nova història.

Petit Xiroi
Restaurant

Servei de menjador obert
de dimarts a diumenge, a partir de les 13.00 h

**Gaudiu de la millor gastronomia
al cor del Pla d'Urgell**

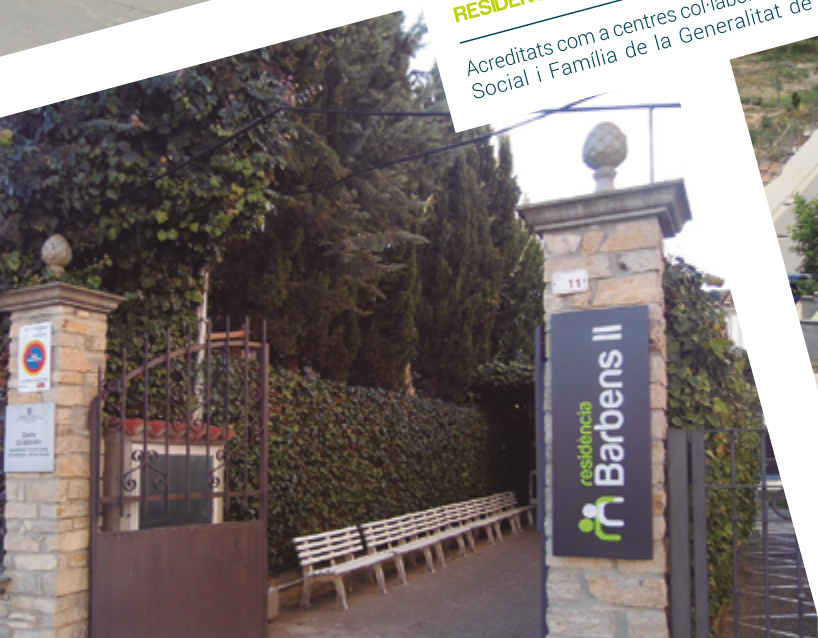


Vilot, 2 • Vila-sana • Tel. 973 71 27 04
www.petitxiroi.com

CASTELLSERÀ: NOVA OBERTURA Inscripcions obertes



residències
**Barbens I
Barbens II
Castellserà
La Fuliola i Boldú**
RESIDÈNCIES GERIÀTRIQUES I CENTRES DE DIA
Acreditats com a centres col·laboradors de Benestar Social i Família de la Generalitat de Catalunya



Oferim el millor tracte familiar i humà mitjançant un gran equip de professionals qualificats i amb àmplia experiència que us faran sentir com a casa.

Amb unes magnífiques instal·lacions i moderns equipaments gaudireu de la comoditat dels millors serveis.

Estem ubicats en un entorn rural i tranquil, a només 25 minuts de Lleida i a una hora de Barcelona.

www.residenciabarbens.cat · www.residencialafuliola.cat · serveislleida@serveislleida.cat

- **Barbens I:** T. 973 718 010
Plaça Mestre Benet, 4-5-6 · 25262 Barbens
- **Barbens II:** T. 973 580 016
C/ del Nord, 11 · 25262 Barbens
- **La Fuliola i Boldú:** T. 973 571 055
C/ Llibertat 1 · 25332 La Fuliola
- **Castellserà:** T. 973 571 055
C/ Migdia, 8 · 25334 Castellserà
- **Mòbils:** 650 109 735 · 620 258 719
620 960 431

 @residenciesbarbensfuliolaiboldu



LES ESCOLES AGRÀRIES APOSTEN PER LA SOSTENIBILITAT

La instal·lació de plaques solars i calderes de biomassa són algunes de les accions destinades a millorar-ne l'eficiència energètica

REDACTOR/A Josep A. Pérez FOTOGRAFIES Josep A. Pérez | Escoles Agràries

Les Escoles Agràries de Catalunya són un referent en formació agroalimentària a tot el territori i ara també volen esdevenir un referent en matèria de sostenibilitat dins del món educatiu. L'elaboració l'any 2021 de la *Guia de bones pràctiques en sostenibilitat* del Servei de Formació Agrària, aprovada dins del pla estratègic 2019-2022, va servir per a marcar les línies generals de l'actuació. Amb la seva edició, les Escoles Agràries estableixen la sostenibilitat com un valor corporatiu propi i distintiu respecte altres centres similars. Així mateix, les accions s'engloben dins d'una desena d'àrees: aigua, alimentació, benestar, contractació, energia, formació, mobilitat, neteja i reparacions i paper i residus, de les quals se'n deriven una sèrie de bones pràctiques per cadascuna d'elles dirigides a les escoles. La guia també serveix per incidir en la important tasca de sensibilització i formació d'equips directius, professorat, alumnat i altres professionals de les Escoles Agràries.

Des de la publicació de la *Guia de bones pràctiques en sostenibilitat*, han estat diverses les intervencions que s'han dut a terme per aplicar-la en les diferents Escoles Agràries. Una d'elles va ser la instal·lació el juny passat de plaques solars a onze escoles (Alfarràs, Tàrraga, Vallfogona de Balaguer, les Borges Blanques, Solsonès, Santa Coloma de Farners, Sant Sadurn d'Anoia, Pirineu, Pallars, Gadesa i Amposta). El Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural va fer una inversió de 714.779,90 euros en els equips d'autoconsum destinats a les Escoles Agràries. Cal tenir en compte que cadascun d'aquests equips genera 945,9 MWh anuals, xifra que equivaldria al consum de 300 llars.

La implantació de cinc noves calderes de biomassa per aquest any també ha estat una altra de les millors mediambientals que han impulsat les Escoles Agràries pel que fa a la reducció de la despesa energètica. Amb un pressupost de 41.064,76 euros, s'han instal·lat calderes de biomassa a les escoles de les Borges Blanques, Tàrraga, Vallfogona de Balaguer i Santa Coloma de Farners. Aquestes se sumen als centres del Solsonès (Olius) i el Pallars (Talarn) que ja disposen d'aquest sistema de calefacció des de l'any 2020 i 2022, respectivament.

Un dels exemples de la bona feina feta en matèria de sostenibilitat és el de l'Escola Agrària d'Alfarràs, la primera de Catalunya en obtenir la certificació ISO 14001, una norma internacional de Sistemes de Gestió Ambiental (SGA) rebuda el juliol del 2021. La consecució de l'ISO 14001 fou fruit de la conversió ecològica iniciada pel centre l'any 2018 amb accions com la reducció del consum energètic, la millora en la gestió dels residus, l'adequació i millora de les instal·lacions sota criteris de sostenibilitat i la formació i conscienciació de tota la comunitat educativa. El camí emprà per l'Escola Agrària d'Alfarràs ha permès que altres escoles treballin per l'obtenció d'aquest certificat, com la del Pallars o la de Santa Coloma de Farners, que l'han aconseguit durant el 2022.



DUES RECOMENACIONS LITERÀRIES

L'AGENDA DE LES BIBLIOTEQUES

LLETRES I VINS

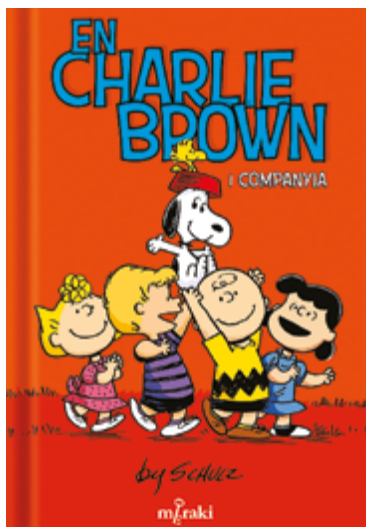
El 2023 té lloc l'onzena edició de *Biblioteques amb DO*, el projecte que porta la cultura del vi a les biblioteques públiques de Catalunya, un tret distintiu i autòcton del territori amb el qual es vol subratllar l'arrelament de cada servei bibliotecari amb l'entorn al qual s'adreça. En el seu afany de recórrer la diversitat de les facetes de la cultura del vi, l'edició del 2023 posarà l'accent en el món del vi i el cinema.

Aquest projecte reforça els recursos informatius sobre la cultura vitivinícola que ofereixen les biblioteques i els dinamitza a través d'un programa d'activitats culturals variades i per a tots els públics: rutes literàries entres vinyes, recitals de poesia, concursos de fotografia i hores del conte, entre d'altres i sempre amb el món del vi per tema. Com és habitual, el projecte es desenvolupa en forma d'itinerari de gener a novembre, de manera que cada mes està dedicat a una DO i a un grup de biblioteques que la representen.

Biblioteques amb DO compta amb més de setanta biblioteques, es va iniciar el 2013 amb vint-i-cinc biblioteques i una extensa xarxa de col·laboradors tant del sector públic com del privat, a escala local i nacional. *Biblioteques amb DO* és una iniciativa del Servei de Biblioteques del Departament de Cultura de la Generalitat de Catalunya i és possible gràcies a la col·laboració de les biblioteques del Sistema de Lectura Pública de Catalunya, així com la implicació d'agents diversos, entre ells, l'INCAVI (Institut Català de la Vinya i el Vi), consells reguladors de les DO, la Institució de les Lletres Catalanes, cellers, restaurants, agricultors, enòlegs, agents de turisme, i d'altres.

DO COSTERS DEL SEGRE

La muntanya i el pla s'encavalquen al llarg d'un gran domini, Costers del Segre, que reuneix una gran varietat de sòls, aires i paisatges. El nexa que els aplega es el caràcter innovador i



Meraki còmic

Amb Snoopy: Cowabunga! i *Charlie Brown and friends* iniciem una sèrie de títols protagonitzats per en Charlie Brown, l'Snoopy i tota la colla que forma part d'aquest imaginari col·lectiu que ha marcat tantes altres generacions. A l'octubre se celebrarà el centenari del naixement de Schulz, pare d'Snoopy i companyia; aprofitant aquesta efemèride, recuperem algunes de les seves obres en català després de molts anys.

Charles M. Schulz va arribar a dir d'ell mateix que havia "nascut per dibuixar tires còmiques". Nascut a Minneapolis, quan només tenia dos dies, un oncle seu li va posar el sobrenom de Sparky en honor al cavall Spark Plug.

les apostes tecnològiques dels seus viticultors. Els negres de cabernet sauvignon, pinot noir, merlot i ull de llebre encapçalen la diversitat de vins que s'hi elaboren; potents, equilibrats i estructurats.

ALGUAIRE. Biblioteca Josep Lladonosa i Pujol, ARTESA DE SEGRE. Biblioteca Joan Maluquer i Viladot, BALAGUER. Biblioteca Margarida de Montferrat, BELLCAIRE D'URGELL. Biblioteca Casimir Ribó, BELLVÍS. Biblioteca Pública Municipal de Bellvís, EL PALAU D'ANGLESOLA. Biblioteca Josep Pont i Gol, JUNEDA. Biblioteca Joan Duch, LINYOLA. Biblioteca Salvador



FONOLL

Una porta oberta a la pel·lícula de la vida, per veure i viure Vallverdú En aquest llibre, Josep Vallverdú ens obre les portes a una vida de gairebé cent anys, la seva, en un recorregut des de la infantesa fins avui, ple d'intimitats, anhels, experiències, compromís, llibres...

Més de cinquanta hores gravades de conversa, i moltes més de viscudes, parlades, visitades, que Francesc Canosa ens apropa en aquest llibre únic, ple de complicitats i d'amistat.

Des que va néixer el 1923, l'escriptor lleidatà ho ha vist tot i ha conegut a tothom. La seva vida és com un pla seqüència cinematogràfic.

Espru, MOLLERUSSA. Biblioteca Comarcala Jaume TREMP. Biblioteca Pública Maria Barbal, VILANOVA DE BELLPUIG. Biblioteca Glòria Tardà.



SOCServei d'Ocupació
de Catalunya

Centre de Formació

AULASTUDI

Certificat de professionalitat de soldadura amb electrode i revestit i tig

680 HORES

Aquesta actuació està impulsada i subvencionada pel Servei Públic d'Ocupació de Catalunya - SOC - amb fons rebuts del Ministeri d'Educació i Formació Professional

Generalitat
de CatalunyaMINISTERIO
DE EMPLEO
Y SEGURIDAD SOCIALSERVEI PÚBLIC
D'Ocupació

Curs Anglès B.2.A

60 HORESCONSORCI PER A LA
FORMACIÓ CONTINuada
DE CATALUNYAGeneralitat de Catalunya
Consorci per a la Formació Continuada
de CatalunyaMINISTERIO
DE EMPLEO
Y SEGURIDAD SOCIAL

SEPE

PROPERAMENT:

CURS SOLDADURA: MIG-MAG/60 H.

CURS ELECTRICITAT INDUSTRIAL/60 H.

CURS MOS 77-727: MICROSOFT EXCEL 2016 NIVELL INICIAL/45 H.

PRESENTACIONS ORALS TÈCNIQUES EN ANGLÈS/30 H.

*Creix amb nosaltres!***INFORMA-TE'N ARA! 652 40 29 22**
PLAÇA AJUNTAMENT, 2 2N- MOLLERUSSAGeneralitat de Catalunya
Consorci per a la Formació Continuada
de CatalunyaMINISTERIO
DE EMPLEO
Y SEGURIDAD SOCIAL

SEPE

SOCServei d'Ocupació
de Catalunya

CERTIFICAT DE PROFESSIONALITAT DE:

ACTIVITATS AUXILIARS DE MAGATZEM / 210 H.

-

**ACTIVITATS ADMINISTRATIVES
EN LA RELACIÓ AMB EL CLIENT/800 H.**

-

**OPERACIONS AUXILIARS DE SERVEIS
ADMINISTRATIUS I GENERALS/430 H.**

**Cursos
subvencionats de:**
**Comptabilitat
bàsica/60 h.**
Tik tok/12 h.

**CEN
trE****CENTRE D'ESTUDIS PLA D'URGELL**

+info: 652 40 29 22



CUIDEM DEL QUE NO ES VEU

Els Ajuntaments i la Diputació, cada any, arreglen més d'11 km de canonades i redueixen les fuites d'aigua.



Diputació de Lleida

La força dels municipis