

territoris

**Montfalcó: visitem la vila medieval que no
va perdre mai la seva muralla**

**A la cerca de ‘Joves Talents
Científics’ en 5 instituts de Lleida**

**El pas endavant de les dones al món rural.
Dones a primera línia en el sector primari**

**El Castell de Concabella obre
la seva IX Temporada Cultural**



A.MIQUEL

Linde Material Handling

Linde

Bones festes
i felicitat 2024!



www.amiquel.com

DELEGACIÓ DE LLEIDA

Ctra. N-IIa, Km 480.9
25222 / Sidamon
T. +34 973 717 151

DELEGACIÓ DE TARRAGONA

Ctra. Pla de Santa Maria, 283
43800 / Valls
T. +34 977 613 781

DELEGACIÓ D'ANDORRA

C. dels Barrers
AD500 / Santa Coloma
T. +376 72 72 10

Editorial

El que no té preu

A les portes de les festes nadalenques, època de consum i regals, és crucial recordar la importància i els beneficis de fer les nostres compres a les botigues locals, al cor mateix dels nostres municipis. El consum de proximitat no és només una opció, sinó una elecció conscient que impacta positivament en diversos aspectes de la nostra vida.

Cooperar amb els comerços locals no només és un acte de suport econòmic, sinó també una salvaguarda de la identitat i diversitat de les nostres ciutats i pobles. Cada petita botiga és un reflex de la nostra cultura i singularitat, un viu testimoni de la nostra història que ofereix, en molts casos, productes únics que difícilment trobaríem en grans cadenes o plataformes en línia.

Comprar en l'àmbit local no només és important per preservar la història i la cultura, sinó que també té un impacte econòmic i social significatiu. Comprar a les botigues del nostre poble o ciutat és contribuir directament al sustentament dels nostres veïns i a la generació d'ocupació local. El tancament d'establiments comercials no només afecta als seus propietaris, sinó també la cadena de proveïdors i serveis associats que en depenen. Una situació que hem d'evitar a tot preu.

Per no parlar, és clar, de la dimensió humana que té comprar en una botiga local. Consumir esdevé un fet social, una experiència conscient de cooperació amb el pròxim. Molt possiblement, quan t'has endut un jersei, t'has endut un compliment que Amazon no et faria. Els vincles i relacions que es formen així transcendeixen la simple transacció comercial, i l'objecte o bé en qüestió adquireix una dimensió humana que ja no oblidarem.

Amb la pròxima campanya de regals i celebracions a tocar, és el moment per reflexionar sobre les nostres eleccions de consum. Optar per realitzar les nostres compres a les botigues locals no només afegeix un toc personal als nostres obsequis, sinó que també contribueix a animar l'ambient dels nostres carrers.

Davant la comoditat de les plataformes en línia, és essencial recordar que el consum de proximitat és un acte de suport a la comunitat, un gest que incideix directament en la preservació de la nostra identitat local, ens apropa a la sostenibilitat, garanteix la pervivència del nostre teixit social i econòmic i reforça la nostra felicitat com a societat.

Ara que ve Nadal, època de consum i regals, cal recordar que hi ha coses que no tenen preu. Cap objecte no val tant com l'acte de saludar i ser saludat en entrar una botiga, intercanviar uns somriures i uns bons desitjos i sortir de l'establiment sabent que demà continuarà sent allà.

Índex

- 04 A la cerca de 'Joves Talents Científics' en 5 instituts de Lleida
- 09 La nit literària a la Seu Vella celebra els Premis Vallverdú i Màrius Torres
- 10 El pas endavant de les dones al món rural. Dones a primera línia en el sector primari
- 12 Montfalcó: visitem la vila medieval que no va perdre mai la seva muralla
- 16 L'Atrevit Gastrobar: Una altra manera de fer cuina
- 18 Cap a una Nova Era Digital: La Visió de Robert Garcia sobre IA i Tecnologia
- 20 El Castell de Concabella obre la seva IX Temporada Cultural
- 22 Origen del calendari d'Advent



Amb la col·laboració de:



Generalitat de Catalunya
Departament de la Presidència


territoris.cat


PLANDORA CONTINGUTS


amic25

Pots trobar-nos també a:

 @territoris.cat

 /territoris.cat

 @territoris.cat

 Redacció i publicitat: 676 560 252

Edita: Plandora Continguts
Fotografia portada: Aida Pallàs Barta
Impressió: GoPrinters
Dipòsit Legal: DL L 480-2015

Oferta de les escoles agràries



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural**

Grau Mitjà i Superior

La formació més completa i única en professions i activitats del món rural: activitats agràries, Vitivinicultura, Paisatgisme, Agroecologisme i Acció Climàtica

Alfarràs, Empordà, Vallfogona de Balaguer, Manresa, Les Borges Blanques, Pallars, Amposta, Tàrraga, Pirineu, Mas Bové, Solsones, Santa Coloma de Farners, Gandesa i Mercè Rossell i Domènec

A la cerca de 'Joves Talents Científics' en 5 instituts de Lleida

Acció Climàtica i la Fundació FCRI impulsen un programa educatiu per a alumnes de Batxillerat i 4t d'ESO amb l'objectiu d'animar-los a estudiar ciències agroalimentàries

REDACCIÓ TERRITORIS

FOTOGRAFIES Departament d'Acció Climàtica

El relleu generacional en l'agricultura, és a dir, la manca de joves pagesos i pageses, és un fet per tots sabut i és per això que la Fundació Catalana per a la Recerca i la Innovació (FCRI) i el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural (DACC) de la Generalitat de Catalunya, impulsen, aquest curs 2023-2024, el programa educatiu Joves Talents Científics-Agricultura, que fomenta que els joves de batxillerat i 4rt d'ESO de Lleida segueixin estudis en ciències agroalimentàries, especialment a les escoles agràries.

El present curs acadèmic 23-24 és el tret de sortida d'aquesta iniciativa que es durà a terme en cinc instituts de La Noguera, Pallars-Jussà i Pallars-Sobirà, als quals s'impartiran sessions teòriques i també realitzaran tallers experimentals, unes formacions que faran cinc investigadors de la Universitat de Lleida (UdL).

Pagesia i tecnologia: formació STEM

La formació que planteja aquest programa de la FCRI i del departament d'Acció Climàtica planteja millorar el coneixement de l'alumnat sobre les àrees específiques STEM, Science, Technology, Engineering and Mathematics (Ciència, Tecnologia, Enginyeria i Matemàtiques) vinculades amb les ciències agroalimentàries.

Joves Talents Científics-Agricultura aplica una fórmula didàctica original i inèdita: s'incorpora a joves científics i científiques a les escoles i instituts que treballen mà a mà amb els docents. Entre tots dos, conceben i duen a terme



La presentació oficial del programa pilot va tenir lloc el passat 8 de novembre a l'Escola Agrària d'Alfarràs (Segrià)

collaborativament activitats a classe que mostren els continguts científics de forma clara i atractiva, per motivar l'interès per les ciències agroalimentàries.

Cada investigador realitzarà, a l'institut assignat, una sessió teòrica combinada amb un taller pràctic experimental sobre àrees específiques vinculades a les ciències agroalimentàries (biotecnologia alimentària, microorganismes del sol en agricultura, etc.), aplicant el mètode científic. El programa inclou també visites posteriors als centres de recerca de procedència dels investigadors i investigadores (3 homes i 2 dones).

La presentació, a Alfarràs

La presentació oficial del programa pilot va tenir lloc el passat 8 de novembre a a l'Escola Agrària d'Alfarràs (Segrià) i va comptar amb la participació de Joan Salvador Minguet i Pla, cap del Servei de Formació Agrària del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural de la Generalitat de Catalunya; Jordi Armengol i Deza, regidor d'Agricultura de l'Ajuntament d'Alfarràs; Maria Rosa Cortés, directora de l'Escola Agrària d'Alfarràs; i Jordi Mas i Castellà, director general de la Fundació Catalana per a la Recerca i la Innovació.

Durant la presentació, també es va fer una taula rodona que sota el títol "Joves Talents Científics en Agricultura: del present al futur", va comptar amb la participació de Gemma Magrí, de l'empresa Fruitapuntbio; Joan Salvador Minguet, Jordi Armengol; i Maria Rosa Cortés. Va moderar el debat Josep Papió, d'Akis International, enginyer agrònom. La taula rodona es va retransmetre telemàticament per als instituts, es pot veure a Youtube al canal de la Fundació FRCI i durant la xerrada es van analitzar els reptes de futur del sector agrari i les sortides professionals relacionades amb la ciència i la tecnologia que ofereix als joves.

Divulgació per als investigadors universitaris

El programa Joves Talents Científics vol millorar l'aprenentatge de les STEM, que es duu a terme als centres de secundària i batxillerat, tot proporcionant una més àmplia i completa educació científica als joves.

La iniciativa aposta per les capacitats i el talent divulgador dels professionals del sector agroalimentari, així com dels investigadors i investigadores predoctorals i postdoctorals de les universitats i/o centres de recerca catalans, amb la formació d'un equip vinculat activament amb els centres educatius participants.

Els objectius del programa són: despertar i consolidar vocacions científiques i tecnològiques, estimular que els joves s'interessin per seguir estudis vinculats amb ciències agroalimentàries (especialment a les escoles agràries) per assegurar el relleu generacional al sector; millorar els coneixements de l'alumnat sobre àrees específiques STEM vinculades amb les ciències agroalimentàries; mostrar què és el mètode científic i com s'aplica en les activitats de recerca; informar els docents i alumnes participants sobre les innovacions tecnològiques en l'àmbit de les ciències agroalimentàries; i capacitar investigadors i professionals del sector agroalimentari d'estratègies per despertar l'interès de l'alumnat, dissenyar i planificar activitats hands-on i el treball per projectes STEM.

CONCURS DE VESTITS DE PAPER 59è

Teatre L'Amistat | 16/12/2023 | 22:00h | Mollerussa



MMP
AJUNTAMENT
DE MOLLERUSSA

Protegeix la teva família

La teva assegurança de
vida **des de 5€ al mes**



T'interessa

Escaneja el codi QR



Contacta amb nosaltres

 973 60 34 63

 654 52 50 25

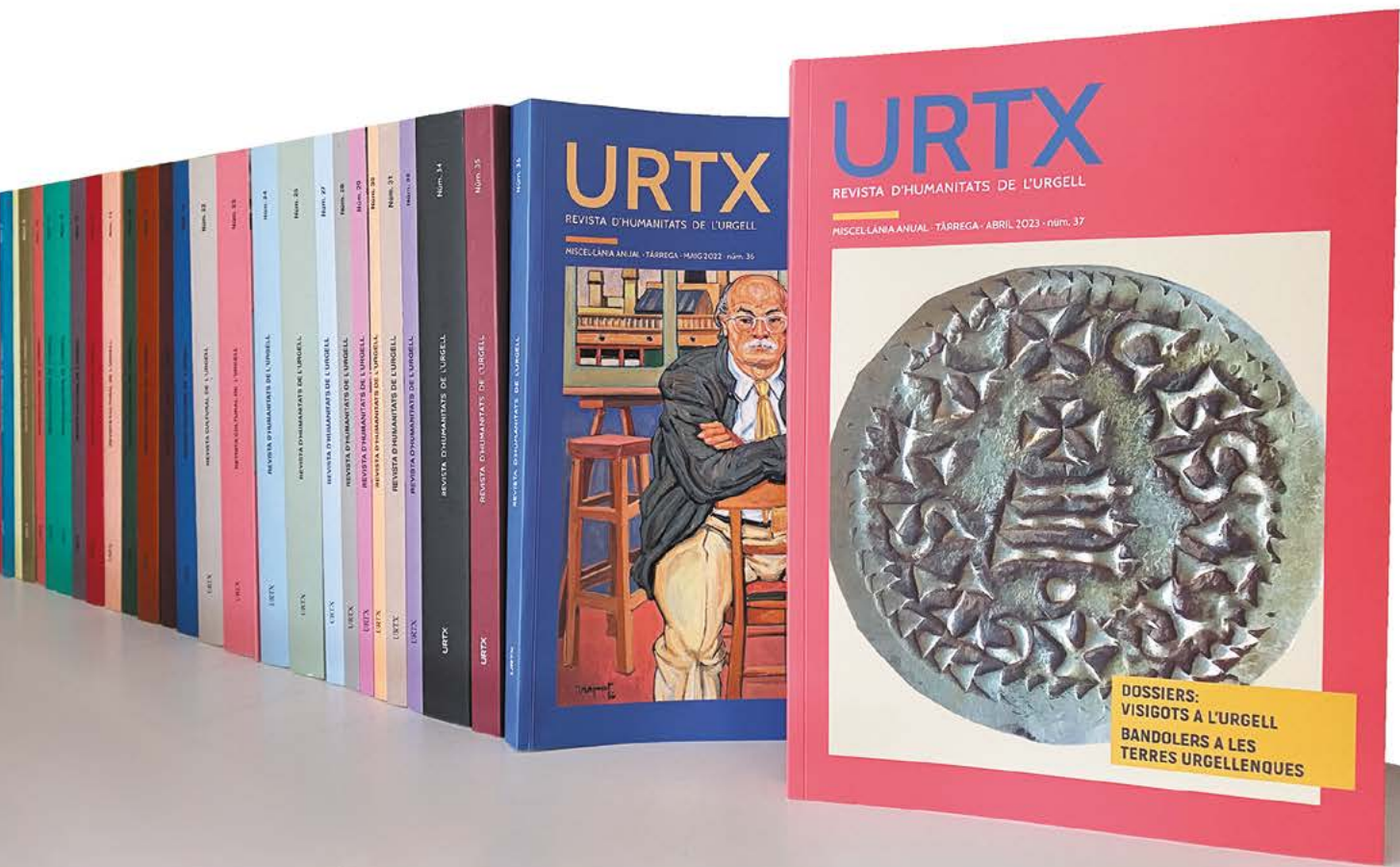
 www.asurbrok.es

ACOLLIR ÉS BUFAR FORT LES FERIDES



TOT I QUE NO ÉS EL SEU PARE BIOLÒGIC,
EN PAU TÉ CURA D'EN VÍCTOR COM SI HO FOS.

ACOLLIR ÉS FER FAMÍLIA



URTX

REVISTA D'HUMANITATS DE L'URGELL

MISCEL·LÀNIA ANUAL

Una enciclopèdia temàtica de Tàrrrega i l'Urgell

37 números editats (1989-2023)

VENDA:
 Botiga del Museu Tàrrrega Urgell
 i del Museu Trepà
 C. Major, 11 · Tel. 973 312 960
 i també: info@museutarrega.cat

EDITA



Museu Trepà de Tàrrrega
 MNACTEC



PATROCINA



Podeu consultar les revistes als portals:
www.raco.cat · dial.net



La nit literària a la Seu Vella celebra els Premis Vallverdú i Màrius Torres

REDACCIÓ TERRITÒRIS | FOTOGRAFIA DeFoto

La Nit Literària a la Seu Vella va resituar l'essència humana al centre amb el lliurament dels Premis Literaris Lleida 2023. L'esdeveniment, que va tenir lloc el passat 17 de novembre, va servir per reconèixer l'obra de dues escriptores destacades: Helena Guasch, guardonada amb el 40è Premi d'assaig Josep Vallverdú per "(In) Comunicats", i Sandra Blanch, guanyadora del 28è Premi de poesia Màrius Torres amb "L'onada que ens estimba". Les premiades van rebre, com ja és tradició, la Libertinella, una larva o crisàlide de metall creada per l'artista Tonet Amorós Vilà l'any 2004.

La guanyadora del Premi de poesia Màrius Torres, Sandra Blanch, va descriure el seu poemari com una reflexió sobre el pas per la vida i l'onada que ens impulsa cap a la vida i la mort. Amb metàfores marines, Blanch va captar l'essència de la seva obra, un vaivé entre la part més terrenal i la més trascendental de la dimensió humana.

D'altra banda, Helena Guasch, premiada amb el Premi d'assaig Josep Vallverdú, va exposar que el seu assaig destaca l'impacte de la tecnologia en la comunicació i el pensament, especialment entre les noves generacions. Guasch va convidar a la reflexió sobre com preservar el pensament i la paraula en un món cada vegada més digital.

L'acció literària 'Josep Vallverdú, el cranc que sempre va endavant' va ser l'eix central de la celebració, homenatjant l'autor lleidatà pel centenari del seu naixement i el 40è Premi d'assaig que porta el seu nom. La gala va ser presidida per l'alcalde Fèlix Larrosa, qui va anunciar que l'any 2024 està dedicat a Jaume Magre, una figura clau per a la cultura de Lleida.

En el seu discurs, Larrosa va destacar la contribució de Vallverdú a la cultura i la importància de la literatura com a patrimoni

emocional: "Pensem en allò tangible i no podem oblidar-nos de les emocions. Escriure i llegir, llegir i escriure són part del nostre patrimoni emocional. Com aquests premis", va manifestar. La gala també va comptar amb la presència del president de la Diputació de Lleida, Joan Talarn, que va subratllar la consolidació dels premis com a reconeixements importants de la literatura catalana, i també van ser presents, la regidora de Cultura i Promoció de la Ciutat, Pilar Bosch, i la diputada i vicepresidenta de l'Institut d'Estudis Ilerdencs (IEI), Estefania Rufach. Jaume Barrull i Pere Pena van representar els jurats dels dos guardons en donar a conèixer els noms de les autores guanyadores.

L'acció literària va ser conduïda pels actors Àngels Bassas i Pep Planas, acompanyats per l'Orquestra Simfònica Julià Carbonell, i va oferir un viatge visual i musical a través dels 40 anys dels premis i la vida de Vallverdú, amb la interpretació de peces musicals com "Visca la vida" de Coldplay, i amb la violinista Ariadna Gabarrell, de LleidArt Ensemble, i alumnes de l'Aula Municipal de Teatre enriquint l'espectacle.

Els Premis Vallverdú i Màrius Torres, que convoquen la Paeria i l'Institut d'Estudis Ilerdencs de la Diputació de Lleida, estan dotats amb 9.000 € cadascun.

El Jurat del Premi d'assaig Josep Vallverdú l'han integrat Anna Ballbona, Jaume Barrull (secretari), Anna Berga, Gabriella Gavagnin i Joan Roig. Pel que fa al Premi de poesia Màrius Torres, han estat Eva Baltasar, Mireia Calafell, M. Antònia Massanet, Pere Pena (secretari) i Jordi Virallonga.

Amb el suport de:

LA PAERIA



Ajuntament de Lleida

El pas endavant de les dones al món rural

Dones a primera línia en el sector primari

El primer congrés de Dones al Món Rural aplega prop de 140 persones convençudes de la seva aportació en l'alimentació del país

REDACCIÓ TERRITORIES

FOTOGRAFIES Cedides per l'Associació de Dones del Món Rural

“Som dones al sector primari que contribuïm a alimentar el nostre país. Els últims anys hem estat més actives i hem de poder-nos fer visibles, i també tot el que fem”. En la veu de Maria Àngels Prat, membre de la Junta de l'Associació Dones del Món Rural,

queda ben recollit l'esperit del I Congrés de l'Associació de Dones del Món Rural sota el títol: “Dones del món rural com a motor de canvi del sector primari. La gestió hídrica i econòmica com a reptes de futur”, que va tenir lloc el passat 16 de novembre al monestir de Món Sant Benet de Bages, al municipi de Sant Fruitós de Bages.

Ella, com a una de les organitzadores del congrés es mostrava molt contenta del fruit de la trobada. “Va ser una jornada molt interessant, on vam poder compartir temes que ens afecten per igual, sobre economia, i també,

sobre la sequera, com a principal preocupació”, resumeix. Posar en comú conceptes i idees sorgides en la trobada, que va tenir ponents extraordinaris, ha estat una gran aportació per als participants -prop de 140 assistents-, i també per a totes aquelles persones que ho han pogut seguir, durant o després, a través de les xarxes socials.

Des de la seva constitució, l'any 2018, és el primer congrés que celebren. “No hi ha com poder trobar-nos personalment”, diu Prat. “Ara parles amb una noia del sector del vi, ara amb una altra del món porcí, i t'expliquen el seu dia a dia, també les coses bones, i veus la il·lusió que cadascuna de nosaltres posem en les nostres feines”, expressa.

La crisi climàtica i la manca d'aigua van centrar en gran manera les inquietuds de les participants en el congrés. Segons explicava en aquest sentit la presidenta de l'Associació Dones del Món Rural, Rosa Domènech, “s'acusa el sector primari de gastar més aigua, però no és veritat, hi ha molts altres sectors que gasten més aigua que nosaltres”.

Empoderament femení

Tal com exposava Rosa Domènech, “encara hi ha moltes explotacions que tenen l'home al capdavant i les dones al darrere, però ha arribat el moment de canviar-ho: fer un pas endavant, i ocupar llocs de càrrec”. Ella està convençuda que el sector primari ha de ser un reflex de la societat i, per tant, les dones també han de poder ocupar llocs de poder. De fet, considera que la seva visió i la seva forma de gestionar poden ajudar a tirar endavant el sector. “Tenim una mirada diferent i sempre intentem trobar solucions a tot”, afegint encara: “Estem



empoderades i preparades per a començar a ocupar llocs de poder”.

Maria Àngels Prat, de Caldes de Malavella, està al capdavant d'una explotació de vaques de llet amb 500 caps de bestiar. El seu home i el seu sogre són els qui la van ajudar a introduir-se al sector, però amb el temps ha demostrat que és capaç d'estar al capdavant de l'explotació. Creu que les dones, fins ara, han fet una feina de formigueta i han adobat el terreny per a les noves generacions. “Ara és el seu moment”, ha subratllat.

En paral·lel, també l'administració creu i aposta per l'empoderament femení. El conseller d'Acció Climàtica, David Mascort, va participar en la inauguració del congrés. En la seva intervenció, va animar les dones a “fer-se veure” en els llocs de decisió. “És el moment de fer un pas i ocupar llocs de decisió perquè ajudin a millorar el sector primari. Segur que no és fàcil, però ho han de fer”, va subratllar.

L'Associació de Dones del Món Rural, una entitat sense ànim de lucre, agrupa 190 dones d'arreu de Catalunya que estan al capdavant d'explotacions agràries i ramaderes.



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

 HOTEL - RESTAURANT
**HOSTAL DEL
CARME** VILAGRASSA

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


Montfalcó: el poble castell

*Visitem la vila medieval que no
va perdre mai la seva muralla*

Dalt d'un turonet de poc més de sis-cents metres d'altitud, hi ha una de les viles closes més ben conservades de Catalunya

REDACCIÓ TERRITORIS

FOTOGRAFIES Aida Pallàs



Umps de cereals, oliveres i ametllers fan del paisatge de la Segarra una imatge que transmet serenor, una postal digna de cavallet i pinzells d'artista. Des de qualsevol petit turonet de la comarca, aquesta vista de grans horitzons sobre la plana enamora amb les diferents tonalitats de verd o torrats, o camps florits de roselles, segons el moment en què la natura es troba.

Un dels miradors privilegiats d'aquest entorn de conreus, que va pintant les estacions de l'any i l'estat dels arbres i la terra, és la petita vila closa de Montfalcó. Coneguda precisament per haver mantingut la seva muralla defensiva del segle XI com Montfalcó Murallat, s'hi accedeix únicament a través d'una porta sota uns arcs adovellats.

Una quinzena de cases fetes de pedra, com tots els carrers d'aquesta petita vila, i la seva església romànica queden recollits en el recinte emmurallat que li confereix una personalitat pròpia enlairat 601 metres per sobre del nivell del mar.

Caminar pels seus carrerons, a tocar de les cases, passant per sota els arcs dels porxos que enllacen casa amb casa és molt agradable; ens fa sentir a dins d'un conte o un naixement. Tot el conjunt d'aquest nucli rural està molt ben arreglat, i hi podem veure l'antic forn comunal que el poble ha sabut molt bé salvaguardar.





Amb el suport:



Diputació de Lleida
Patronat de Turisme



CONSELL
COMARCAL
DE LA
SEGARRA

ESPAIS QUE VEUREM

L'església
L'antic forn comunal
Places i carrers



Tal com s'explica al web comarcal, www.lasegarra.org, "la part exterior de les muralles, en època medieval i moderna, era envoltada de terres de conreu. Les terres més properes a la població es destinaven a l'horta i als farratges per alimentar els animals. En una segona línia es trobaven les terres de conreu dedicades al cereal i a la vinya i, les terres més allunyades de la població, als boscos i les pastures".

1043, primera menció

Monte Falconi és, segons rememoren també des de l'espai comarcal, el nom que va rebre el castell feudal de Montfalcó, esmentat per primer cop l'any 1043. Després, Montfalcó va passar a formar part del comtat de Cardona l'any 1375, i és per això que el poble es coneix també amb el nom de Montfalcó del Duc. Més tard, la casa dels Cardona es va annexionar a la de Medinaceli i Monrfalcó va passar a formar part de les possessions d'aquesta família fins a la desamortització del segle XIX.

Les primeres construccions del recinte van ser un nucli emmurallat amb una torre circular a l'est i una torre quadrada al centre de la fortificació, que ara forma part de l'edifici central de la plaça. Més tard, s'hi va aixecar una torre quadrada davant del primer portal d'entrada, formant un doble portal en angle recte. I finalment, una tercera ampliació va donar a la vila una segona muralla per la banda sud.

La primitiva església romànica es va construir aprofitant una torre circular de defensa per a la construcció de l'absis. L'edifici ha estat reformat i reconstruït al llarg de la història. La transformació més important es va fer entre els segles XVII i XVIII, quan es van construir la torre del campanar. De l'església actual, només l'absis i la porta d'entrada són del primitiu temple romànic.

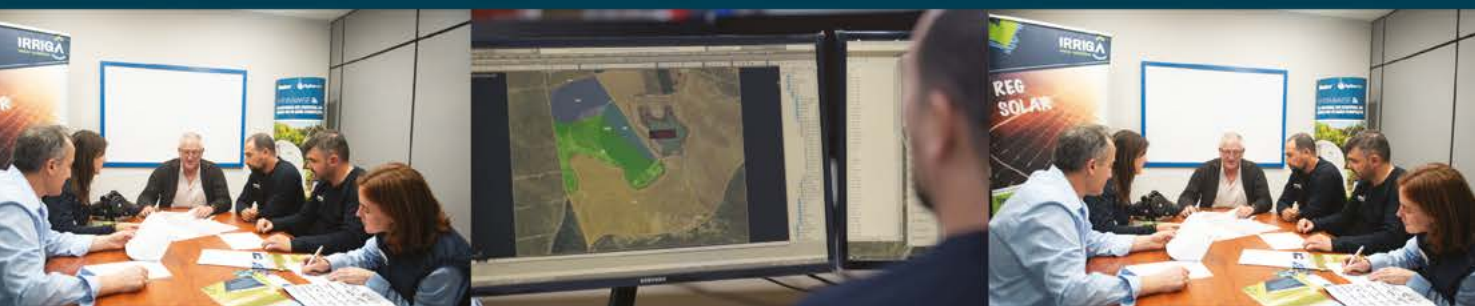
La visita a Montfalcó Murallat forma part de la Ruta dels Castells de Sió, que ressegueix les construccions que, a mitjan segle XI, van aixecar-se a la riba del riu Sió, que va ser reconquerida als àrabs. Castells i esglésies garantien així la presència cristiana.

El curiós setge de Montfalcó

Una llegenda explica que Montfalcó Murallat va patir un setge després de perdre una batalla. Els habitants van refugiar-se a dins de la fortificació i amb llurs catapultes, els assetjadors els hi llençaven missatges subversius lligats a pans, com havia fet el Cid Campeador a València. I els veïns de Montfalcó els varen respondre amb missatges més desafiants lligats a peix fresc que arribava per un túnel des de Les Oluges. Els assetjadors varen aixecar el setge sobre la vila.



Materials i instal·lacions de reg



som la teva garantia

- ✓ reg per degoteig
- ✓ aspersió
- ✓ bombeig solar
- ✓ sistemes antigel
- ✓ automatismes
- ✓ comunitats de regants
- ✓ i més...

IRRIGA WATER SOLUTIONS S.L.
P.I. Camí dels Frares, c/ A Parc. 2
Nau 3, 25190 Lleida

tel. 973 25 78 63



www.irriga.es



686 77 65 95



info@irriga.es

Una altra manera

de fer cuina

Elegància, innovació i molt d'atreviment il·luminen L'Atrevit Gastrobar de Fondarella

REDACCIÓ TERRITORIS

FOTOGRAFIES Aida Pallàs

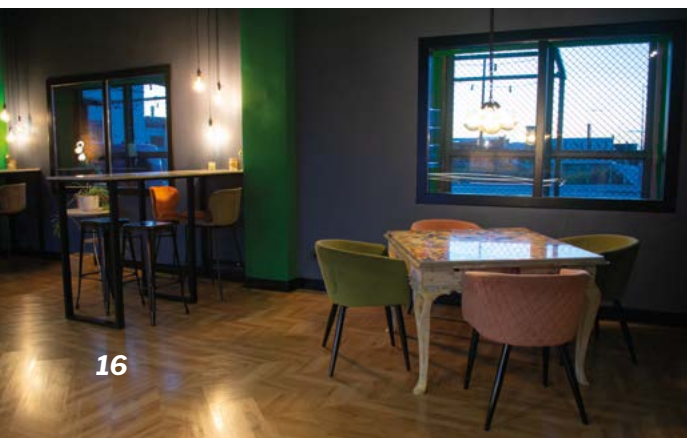


Un bon tàndem al capdavant d'un establiment marca la diferència. El rigor i constància d'una ex-nadadora professional i la maduresa d'un xef que ha begut de la saviesa d'altres mestres als fogons fan brillar els resultats culinaris de L'Atrevit Gastrobar de Fondarella. Montserrat Bota i Eduard Carulla són els amfitrions d'una proposta culinària que, amb la base de productes de proximitat de primera qualitat porten de viatge el nostre paladar.

Aquesta parella de professionals viatgen a la recerca de sabors que després combinen amb les elaboracions de les nostres padrines i padrins. Amb molt d'estil gosen presentar una tapa que reproduïx la llesca de pa torrat, l'arengada i el raïm que molts padrins menjaven acompanyats del porró de vi. En mans del xef Carulla, L'Atrevit serveix un plat que, sobre una reducció de vi, ha sabut construir una croqueta amb el record del pa torrat amb l'arengada a dins i el raïm. Això, banyat amb una cúpula de fum regala una reminiscència deliciosa perquè alegra el paladar i és un viatge a la infantesa dels qui varen viure l'àpat casolà dels padrins.

Un toc de cuina amb més complicitat amb la terra i les tradicions de moltes cases presenten la cuina de L'Atrevit amb molta elegància en els seus plats. "És una altra manera de visualitzar la cuina, des de la mateixa elaboració, fins a la seva presentació, amb un altre estil basat molt a provar, innovar i atrevir-se".

A la Montserrat li agrada explicar que la seva font d'inspiració va ser, en gran part, la visita que amb el seu pare feia a restaurants de gran nivell. Can Fabes, El Bulli, El Cellar de Can Roca, l'Hispania i el restaurant de Carme Ruscaldeda els varen visitar, i "aquesta ha estat la meua escola", diu Bota. Ella aporta molta meticulositat, ordre i lucidesa al negoci, mentre que el seu tàndem al capdavant de L'Atrevit hi deixa anar la seva pinzellada transgressora, sempre buscant el nivell més elevat en la qualitat de la matèria primera.



El resultat són plats molt diferents i amb una vista molt creativa, alhora que molt senzills en el sabor, gens desarrelats del territori. “Les meves paraules es transformen en plats”, expressa la Montserrat. Això sí, cada plat, tal com explica l'Eduard Carulla, “té moltes hores al darrere”. La tria dels ingredients, pensar quina elaboració correspon a cada producte i com presentar el conjunt són part del procés. “És com un I+D -investigació i desenvolupament”. El producte de temporada sempre mana. Ara toca carxofa, espinac, moniato..., a cada moment de l'any, el seu. Les idees molts cops les posa la Montserrat i la creativitat, l'Eduard.

La Montserrat dirigeix també el Tucumán. Ja fa deu anys que porta el mític local d'oci que la seva tieta Pepi, va fundar i se'n va ocupar durant cinquanta-cinc anys. L'emblemàtic local -afirma Bota- “ho ha sigut tot per a L'Atrevit, perquè ha fet possible l'inici d'aquesta nova etapa de la nostra cuina”. Al Tucumán, un espai al qual ella li agrada presentar amb l'expressió “Entre la música i tu”, és on va conèixer l'Eduard. Allà van descobrir que feien un bon equip. Va ser durant la pandèmia, quan no es

podia obrir a la nit com a espai d'oci, que varen començar a idear tapes. Unes braves, unes croquetes, les bombes de l'Edu, que és una boleta de pollastre asiàtica, beixamel d'ou ferrat, stick tàrtar amb gelat de mostassa verda, el tàrtar de tonyina, tataki... Fins a 67 tapes diferents varen arribar a idear, i disset postres.

Allò va ser com un gran entrenament per a la conquesta que viuen ara: cuina de mercat, amb segell d'autor, amb producte de quilòmetre zero, elaborada des de la simplicitat, que serveixen els migdies a L'Atrevit Gastrobar de Fondarella, i les nits de dijous a diumenge, al Tucumán de Lleida.




gastrobar
L'ATREVIT
un pas més en cuina

*L'equip de l'Atrevit
us desitja, que passeu
una bona festa major!*

Av. President Macià, 16 | Tel. 660 44 86 27 | 25244 Fondarella

Tucuman
GASTROMUSIC

C/ Sant Martí 47, Lleida

Cap a una Nova Era Digital:

La Visió de Robert Garcia sobre IA i Tecnologia

Robert Garcia, és un dels socis fundadors de Territoris que va crear-se l'any 2012 a través de l'empresa Plandora la qual genera continguts digitals. És Enginyer Tècnic en Informàtica de Sistemes per la URV de Tarragona. També té un Màster Oficial Europeu en Cinema i TV, guió i realització per la Facultat de Comunicació Blanquerna. Disposa de més de 20 anys d'experiència en el sector. Actualment es dedica a la docència en els camps de la informàtica i el cinema i és també el director tècnic de Territoris

REDACCIÓ TERRITORIES

FOTOGRAFIA Aida Pallàs

Hola Robert. Com a professional en el camp de la tecnologia i la intel·ligència artificial (IA), quina és la teva percepció sobre l'impacte actual de la IA en el sector tecnològic?

Hola i gràcies per aquesta oportunitat. Actualment, la IA està jugant un paper revolucionari, particularment amb eines com ChatGPT, que han transformat la manera com interactuem amb les màquines. Aquestes tecnologies han obert noves vies en la comunicació, el processament de llenguatge natural i fins i tot en la creació de contingut, marcant un abans i un després en el sector.

En relació amb això, com veus el futur de la creació de continguts digitals amb la incorporació de la IA?

La IA està destinada a ser una peça clau en la creació de continguts. A Plandora, per exemple, estem treballant en una web innovadora que integrarà eines d'IA per a la creació de continguts altament personalitzats. Aquesta tecnologia no només millorarà l'eficiència, sinó que també permetrà una major creativitat i adaptabilitat als requisits dels clients, especialment a les Terres de Lleida.

Amb la teva àmplia experiència en informàtica, quin creus que serà el canvi més significatiu que aportarà la



**vine a buscar la teva
LOTERIA DE
NADAL**

La Perla d'Or
ADMINISTRACIÓ DE LOTERIES

Camí d'Arbeca, 1
25230 MOLLERUSSA (Lleida)
☎ 973 711 695 📞
laperlador@mollerussaciutat.com
www.laperlador.es



IA al sector?

La IA està propiciant una transformació profundament revolucionària, des de la manera com desenvolupem software fins a la seguretat informàtica. Veurem una automatització creixent de tasques, així com l'aparició de nous perfils professionals centrats en la IA.

Parlant d'aspectes ètics, quins són els principals reptes que planteja la IA?

Els reptes ètics són enormes i inclouen qüestions com la privacitat de les dades i la transparència en l'ús dels algorismes. És fonamental establir un marc jurídic i ètic clar per garantir que la tecnologia serveixi a la societat de manera responsable i segura.

Com penses que la IA transformarà l'educació en els anys vinents?

La IA té el potencial de revolucionar l'educació, personalitzant l'experiència d'aprenentatge per a cada estudiant. Això pot incloure des de sistemes de tutoria intel·ligents fins a programes d'adaptació curricular basats en IA, fent l'educació més accessible i eficaç.

Quina és la teva visió sobre el futur de la IA en el món laboral?

El futur laboral amb IA serà molt més automatitzat en certes àrees, però també més creatiu i analític en altres. La IA no solament substituirà treballs, sinó que crearà nous rols i necessitats professionals, especialment en l'anàlisi i interpretació de dades.

Com creus que la IA influirà en el cinema i la televisió?

La IA està començant a jugar un paper clau en aquestes indústries, des de l'escriptura de guions fins a l'edició i la postproducció. Aquesta tecnologia pot accelerar processos creatius i fins i tot inspirar nous gèneres i formats. Hi ha hagut molta polèmica aquests darrers mesos fent que molts dels actors i actrius reivindicassin la seva feina amb vagues laborals.

Parlant de dades, com podem assegurar-nos que les nostres dades personals estiguin segures en l'era de la IA?

La seguretat de les dades requereix un esforç conjunt entre empreses, usuaris i legisladors. És vital que les empreses apliquin protocols de seguretat robustos i que els usuaris siguin conscients de la importància de la privacitat de les seves dades. Les companyies actuals de moment preserven la seguretat de les dades.

Quin és el teu consell per a les empreses que volen incorporar la IA en els seus processos?

El meu consell és començar amb projectes pilots i aprendre de l'experiència. També és fonamental un enfocament multidisciplinari, que inclogui perspectives ètiques i humanes, a més de tecnològiques. I sobretot un bon assessorament d'empreses i professionals del sector com pot ser Plandora.

Com a docent d'informàtica, quin és

el teu consell per als estudiants interessats en la IA?

Que es mantinguin sempre curiosos i oberts a l'aprenentatge continu. La IA és un camp en constant evolució, i l'èxit en aquest àmbit requereix adaptabilitat i una mentalitat d'aprenentatge permanent. Però, és fonamental no oblidar-se de l'aprenentatge tradicional. La manera d'educar-nos amb valors i l'estudi, memoritzant i comprendre els conceptes, és essencial. Això ajuda a fer que el nostre cervell es mantingui actiu i funcional, no deixant que les màquines facin tota la feina per nosaltres. És un equilibri entre aprofitar els avenços tecnològics i mantenir les habilitats cognitives bàsiques i crítiques que ens defineixen com a humans.

Finalment, quina és la teva visió per al futur de la IA a les Terres de Lleida?

Veig un gran potencial per a la IA a les Terres de Lleida, especialment en àmbits com l'agricultura, l'educació, el sector immobiliari, el comerç i el turisme. Amb la nova web de Plandora, esperem ser part d'aquesta transformació, aportant la nostra experiència en la creació de continguts digitals amb IA.

Moltes gràcies per les teves reflexions, Robert. Ha estat un plaer parlar amb tu sobre aquests temes fasci-nants.

Gràcies a vosaltres. Sempre és un plaer compartir idees sobre el futur de la tecnologia i el seu impacte en la nostra societat.

El Castell de Concabella obre la seva IX Temporada Cultural

La música i la literatura conquereixen el castell de la mà del XVIII Festival de Música, el JazzConcabella, flamenc, poesia i una triple presentació literària

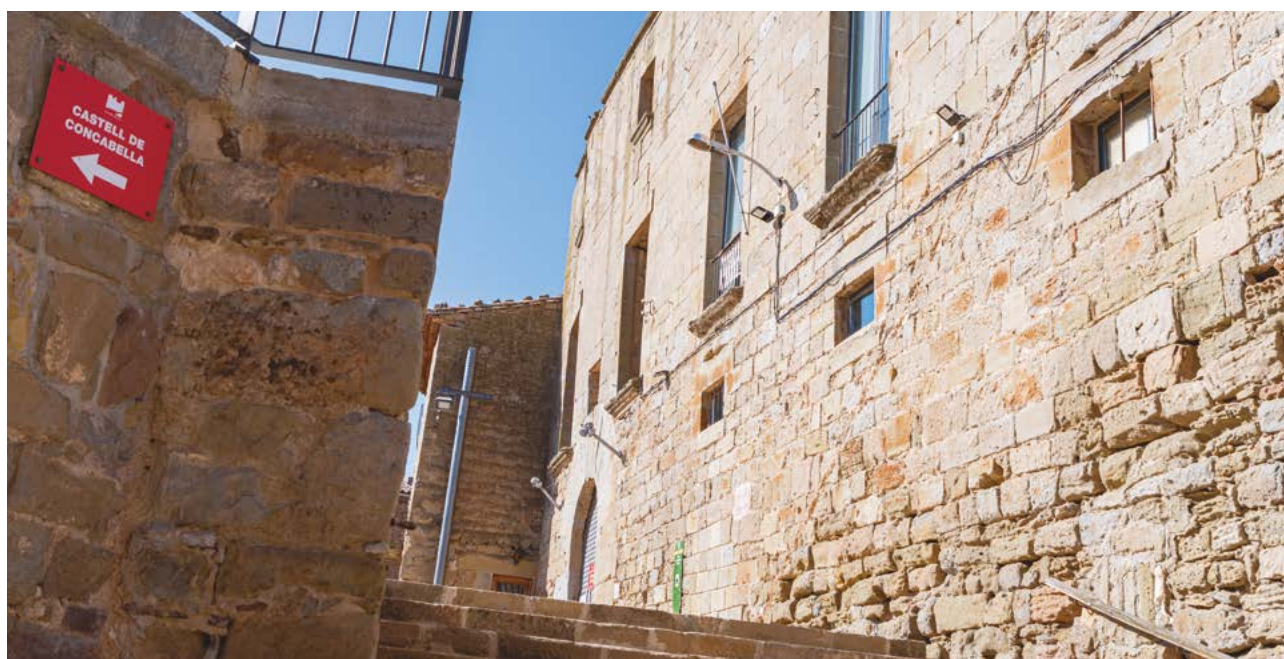
REDACCIÓ I FOTOGRAFIA Jordi Vinuesa

L'associació cultural Amics del Castell de Concabella ha preparat la IX Temporada Cultural del Castell de Concabella amb una proposta repleta de grans noms de l'escena artística catalana i internacional. L'escenari del castell comença el curs 2023-24 amb un programa carregat d'actes que inclou el **XVIII Festival de Música Castell de Concabella**, la **VII JazzConcabella**, **dues presentacions de llibres i un espectacle de flamenc i poesia teatralitzada**.

XVIII Festival de Música

El Festival de Música del Castell de Concabella arriba a la majoria d'edat amb una programació de luxe, un conjunt de propostes per a tots els gustos. El festival va començar el **7 d'octubre** amb la interpretació de **grans obres mestres del Barroc** per part de Sikarra Consort. La formació va ser integrada per Enric Ribalta (flauta), Encarna Monzó (oboè), Joan Espina (violí), Ramon Aragall (fagot) i Eva del Campo (clavicèmbal).

La Companyia Por Tacones protagonitzarà l'espectacle de flamenc 'Takone's' dissabte 27 d'abril de 2024 a les 19 h, mentre que 'Instants previs' és el nom de l'espectacle de poesia teatralitzada que protagonitzaran l'actriu Marta Tricuera i l'actor Josep Sobrevals l'11 de maig de 2024 a les 19 h.



El **21 d'octubre** va prendre el relleu el pianista **Josep Maria Colom**, que va interpretar un conjunt de músiques catalanes i espanyoles.

La propera data que cal que els amants de la música clàssica marquin al calendari és el proper **7 d'abril a les 19 h**, en què s'ha programat el concert 'Tres monuments per a trio amb piano' —de Schumann, Saint-Saëns i Beethoven— interpretats pel **Trio Zukerman**, que integren per Pinchas Zukerman (violí), Amanda Forsyth (violoncel) i Shai Wosner (piano).

VII JazzConcabella 2024

Entre les parets del castell ressonaran altres gèneres, i és que la setena edició del JazzConcabella té preparats tres concerts que encetaran l'any 2024 amb molt bona música. El primer de tots ells se celebrarà el **13 de gener a les 19 h**. L'escenari de la Segarra acollirà l'actuació 'So in love' de **Carme Canela i el Rai Paz Trio**, integrat per Rai Paz (guitarra), Pau Sala (contrabaix) i Joan Moll (bateria). El **3 de febrer a les 19 h** serà el torn del **Chris Cheek quintet**, integrat per Chris Cheek (saxo tenor), Jordi Rossy (bateria), Jaume Llombart (guitarra i baix

elèctric), Jordi Matas (guitarra i baix elèctric) i David Soler (guitarra i pedal steel guitar) **feat. Jordi Rossy**, amb 'Saturday songs'. El **Raynald Colom Quartet** clourà les actuacions el **16 de març a les 19 h**. La formació està integrada per Raynald Colom (trompeta), Roger Mas (piano), Paco Charlín (contrabaix) i Andreu Pitarch (bateria).

Presentacions de llibres

I de la mà dela música, la literatura també ha conquerit el castell. **Antoni Tolmos** és un reconegut pianista, compositor i conferenciant lleidatà. El músic va presentar el seu '**Tu mejor escenario**', un llibre on ofereix diferents claus per a actuar en públic, el passat **11 de novembre**.

Pels qui es van perdre la inaugural (i pels qui no), el **16 de desembre a les 18 h** es podrà gaudir d'una triple presentació. A partir de les 18 h, els autors **Jordi Graupera, Ignasi Moreta i Maria Garganté** presentaran conjuntament els seus llibres '**El primer manament**', '**No diràs el nom de déu en va**' i '**Santificaràs les festes**'. L'acte estarà introduït i moderat per l'escriptora **Anna Punsoda**.

Petit Xiroi

Restaurant



Gaudeix de la
millor gastronomia
al cor del Pla
d'Urgell

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



C/ Vilot, 2 · Tel. 973 71 27 04 · 25245 Vila-sana

Origen del calendari d'Advent

La tradició de fer un calendari de l'Advent té les seves arrels a Alemanya a principis del segle XIX. La paraula "Advent" prové del llatí "adventus", que significa "vinguda" o "arribada", i es refereix a l'arribada de Jesús com a Salvador en la tradició cristiana

REDACCIÓ Eva Tremolina | AMIC

Els primers calendaris de l'Advent eren molt senzills i es basaven a comptar els dies fins a la celebració de Nadal amb l'ús de marques o espurnes a la paret o una taula. No obstant això, la idea de tenir una finestreta o una porta que s'obri cada dia per revelar una imatge o una petita sorpresa, va sorgir a principis del segle XX a Alemanya i es va popularitzar ràpidament, estenent-se a altres països europeus.

Avui en dia, els calendaris de l'Advent es poden trobar en moltes formes i estils diferents. Molts d'ells contenen xocolata, joguines petites, i algunes versions més creatives, inclouen activitats o missatges especials per a cada dia fins a Nadal.

La tradició del calendari de l'Advent és una forma popular de fer el compte enrere fins a la celebració de Nadal i d'afegir una dosi d'emoció i expectació a aquesta temporada festiva.



Bon Nadal



CIRCUIT URGELLENC

www.circusa.com

DE FESTES

LES PROPERES SETMANES ALS VOSTRES CINEMES



Els teus cinemes

Cinemes Majèstic de Tàrrrega

973-302-705

Cinema Sala Actes

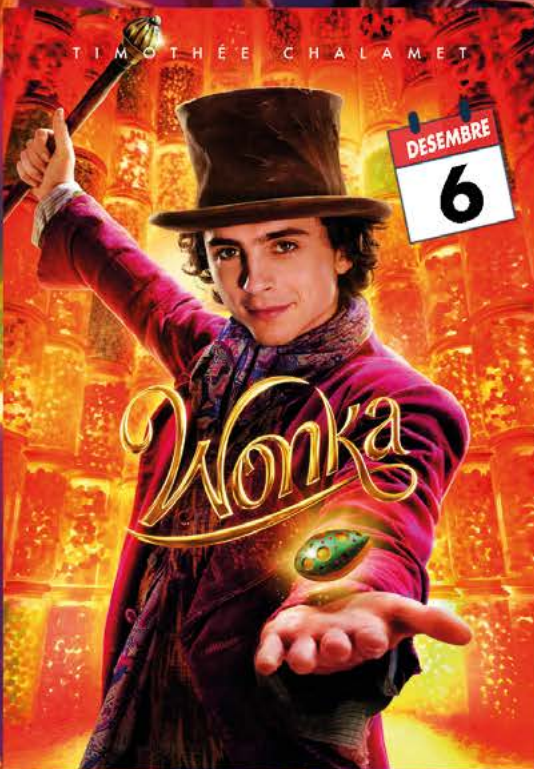
La Paeria Balaguer

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 Trepmp

679-170-650



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



Defensa l'aigua des de casa teva



La falta d'aigua ha obligat a restringir el reg i els seus usos agrícoles. Al gest solidari dels nostres pagesos i ramaders podem respondre des de casa nostra defensant cada gota d'aigua perquè **tota aquella que no malbaratem podrà servir per recuperar aviat els usos de l'aigua que dona vida al nostre territori.**

ÉS FÀCIL: 10 CONSELLS QUE DONEN VIDA

1 El WC no és una paperera

Cada vegada que fem una descàrrega de cisterna estem gastant entre 9 i 12 litres d'aigua. Si en som conscients no hi llançarem papers, cabells o altres coses que no costa gens tirar a la paperera normal.



2 La dutxa és reutilitzable

Omplir la banyera consumeix entre 200 i 300 litres d'aigua. Una dutxa la fem amb només el 20% d'aquesta aigua, i si posem una galleda o un cubell sota la dutxa per aprofitar l'aigua que corre fins que surt calenta, la podem aprofitar per fregar o regar les plantes de casa.



3 Vigila l'aixeta

Una aixeta oberta raja a 10 litres per minut. Tanquem-la mentre ens ensabonem, ens raspellem les dents o rentem els plats a mà. No cal que corri aquesta aigua, ja la tomarem a obrir per a glopejar o esbandir la vaixela.



4 Reaprofita l'aigua quan cuines

La que fem servir per rentar aliments o per bullir-los, una vegada torni a la temperatura ambient, ens serveix per regar les plantes de casa tenint la previsió de fer servir un recipient i no deixar-la córrer, així com no descongelar aliments sota el raig d'aigua si els treiem del congelador amb temps.



5 Rentadores i rentaplats, al màxim

El cicle d'una rentadora utilitza de 60 a 90 litres d'aigua (si la rentadora no és de baix consum, pot consumir uns 200 litres), i el del rentaplats de 18 a 30 litres. Posem-los en funcionament a plena capacitat i fent servir els programes més òptims, que són els de més durada.



6 Enganya les cisternes de casa

El vàter és l'artefacte que més aigua consumeix de tota la casa, amb un malbaratament de fins a 100 litres diaris si estan mal sincronitzats o tenen alguna petita fuga. Si col·loquem una o dues ampolles de plàstic plenes dins la cisterna, reduïrem la meitat de l'aigua en cada descàrrega.



7 Les aixetes, sempre al dia

Posem al dia les aixetes de casa. Cada gota que cau cada dos segons sumen en total 6.000 litres d'aigua malbaratada a l'any, i un fil d'aigua que no s'atura són 36.000 litres a l'any. I si posem atomitzadors, econòmics i senzills de col·locar, reduïrem fins a un 50% l'aigua que surt de l'aixeta.



8 El cotxe net al túnel de rentat

Per rentar els nostres vehicles fent servir la mànega necessitem més de 300 litres d'aigua. La millor opció per netejar el vehicle és el túnel de rentat, on disposen sistemes de reaprofitament de l'aigua emprada. Si ho volem fer a casa, la millor opció és fer-ho amb una galleda i una esponja.



9 Regar la gespa o l'hort, al capvespre

Per regar una superfície de gespa de 100 m² són necessaris 400 litres d'aigua. Per reduir l'evaporació i estalviar aigua es recomana regar al capvespre, i sempre és preferible un sol reg abundant més que no pas regar molt sovint amb poca quantitat d'aigua.



10 Cuidem la qualitat de l'aigua

Hi ha molts productes que s'aboquen a l'aigüera que són de difícil eliminació o nocius: pintura, oli, productes de neteja, dissolvents, etc. Un litre d'oli mineral pot contaminar 10.000 litres d'aigua. Cal separar-los i portar-los a la deixalleria.



Defensar cada gota d'aigua és cosa de tots.

Els ajuntaments revisen cada any canonades i dipòsits, ramaders i agricultors instal·len sistemes més eficients de reg i nosaltres podem pensar quins usos d'aigua són prescindibles i superflus a casa en temps de sequera.



Diputació de Lleida

La força dels municipis