

territoris

**El Sant Drap, la relíquia de Nadal
que arribà a Lleida des de Babilònia**

Agramunt endolceix el Nadal parisenc

“Per Nadal, el regal és Lleida”

Desafia la percepció amb “Miralls”



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

L'any que deixarem enrere, el 2023, haurà estat per molts de nosaltres, un aprenentatge al compàs de les nostres vides, en la quotidianitat del dia a dia, que marca el nostre present, amb moments agradolços, d'altres esperançadors, des de la nostra realitat i la que percebem i vivim en aquest món que ens envolta. Si més no, ajudant-nos pels valors que ens han transmès aquells que ens han precedit i que han estat exemple de convivència, com l'empatia amb el pròxim, el respecte per un mateix, per als altres, per l'entorn que ens envolta i com no, pel planeta i la humanitat en general.

Cadascú de nosaltres, des del nostre àmbit, hem de construir un món millor. Per aquest motiu, des de la redacció de Territoris, el nostre compromís és ferm amb les comunitats locals de la demarcació de Lleida, que ens porta a construir i a sumar, perquè junts fem més territori, i junts arribarem tan lluny com sigui possible, en tots els àmbits per fer una millor societat, justa i solidària.

En aquest esperit de col·laboració i construcció conjunta, aprofitem aquesta edició especial de Nadal per reflexionar sobre els moments que hem compartit, les lliçons apreses i les oportunitats que ens esperen en el futur. L'any que marxa, amb tots els seus desafiaments i triomfs, ens ha recordat la importància de la resiliència i la solidaritat.

A Territoris Magazín, abracem la diversitat de perspectives i experiències que configuren el ric teixit que hem construït entre tots els lectors, anunciants i de la comunitat que servim. En aquests temps incerts, ens hem esforçat per proporcionar continguts significatius i inspiradors que connectin amb vosaltres, els nostres estimats lectors.

Com a mitjà de comunicació local, entenem el paper fonamental que juguem en la construcció d'una comunitat informada i cohesionada. Hem buscat donar veu a les històries que de vegades podrien passar desapercibudes, ressaltant la bellesa i la complexitat del nostre entorn. El vostre suport constant ens motiva a seguir endavant, a investigar i a compartir les narratives que defineixen qui som i cap a on ens dirigim com a societat.

En aquestes dates tan especials, mentre compartim moments amb éssers estimats i reflexionem sobre l'any que marxa, convidem a cada lector a considerar com podem contribuir al creixement i al benestar de la nostra comunitat. Ja sigui a través de petits actes de bonhomia o d'una participació activa en projectes locals, cada acció suma. Així doncs, en aquest número especial de Nadal, celebrem la bona sintonia que percebem quan ens unim per un propòsit comú.

Agraint la vostra fidelitat i compartint l'esperança d'un futur més lluminós i cooperatiu, desitgem a tots els lectors de Territoris Magazín unes festes plenes de pau, amor i connexió.

Des de la Redacció de Territoris amb l'equip que la conforma, us desitgem molt bones festes!

Índex

- 04 Agramunt endolceix el Nadal parisenc
- 10 “Per Nadal, el regal és Lleida”
- 12 Avui fem... Pastís de pastanaga!
- 13 Petit Xiroi: Un racó gastronòmic d'excel·lència al Pla d'Urgell
- 16 Escola Agrària de Gandesa: 50 anys d'aprendre de la terra i amb la terra
- 22 Desafia la percepció amb “Miralls”
- 28 El Sant Drap, la relíquia de Nadal que arribà a Lleida des de Babilònia
- 36 Els Premis Culturàlia de Tàrrrega brillen amb llum pròpia en el seu 25è aniversari

Amb la col·laboració de:


Generalitat de Catalunya
Departament de la Presidència


territoris.cat


PLANDORA CONTINGUTS



amic25 anys

Pots trobar-nos també a:

 @territoris.cat

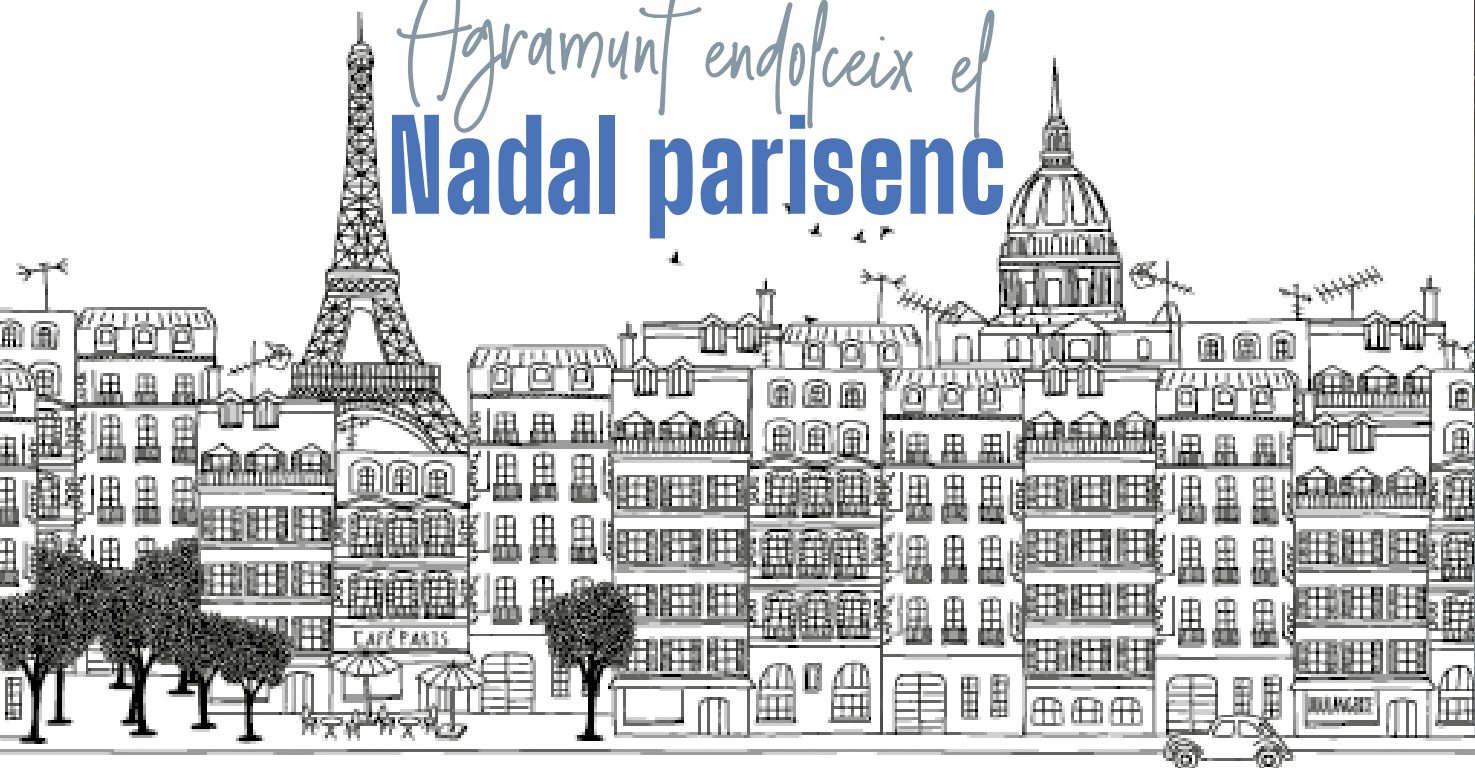
 /territoris.cat

 @territoris.cat

 Redacció i publicitat: 676 560 252

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

Agramunt endolceix el Nadal parisenc



El savoir-faire lleidatà té, des del 2015,
un aparador privilegiat a la vora del Sena

REDACCIÓ I FOTOGRAFIES Carme Escales

Aixequen la persiana cada dia de l'any, convidant, sigui a la primavera, a l'estiu o a la tardor a tastar un bon bocí d'aquella dolçor que nosaltres encara associem tant a Nadal. El sabor de l'ametlla, l'avellana, la crema i el massapà, la xocolata o la ratafia, en les botigues de Torrons Vicens han traspassat les festes de final d'any per endolcir-lo tot sencer. Però aquests dies, la calidesa de la seva llum i decoració i les infinites varietats d'ingredients que tan sorprenen, com el pernil, el formatge, els xurros o els xupa-xups dins d'una tauleta de torrò, són l'objectiu de molta més clientela local. Perquè els turistes, a Barcelona, a Madrid, allà on sigui que hi hagi una botiga de torrons, ja pot ser agost, que també entren i en compren. I quan és Nadal, si en poden tornar a menjar, recordaran les vacances a Barcelona, a Madrid, on els van poder tastar per primer cop.

Per això es va alegrar tant la filla de l'Anna Maria Pujol quan va descobrir que a París, la ciutat on viu, hi havia també una botiga de Torrons Vicens. Després d'haver-los descobert, en una visita a Lleida, durant les seves vacances, en tornar a la capital francesa, buscava com poder-ne tornar a comprar, fent-se'ls enviar, a través de la botiga virtual. Però

la sorpresa va ser confirmar que a París Torrons Vicens té una botiga a peu de carrer. I molt ben situada, a la vora del Sena, a només sis minuts a peu de la catedral de Notre Dame.

A Quai de la Tournelle, 21, el cartell de l'establiment diu: Nougat et chocolat depuis 1775. I, sobre la porta d'entrada, llegim: Elaboration artisanale, tradition familiale depuis 1775. És la carta de presentació de la tradició artesanal de Torrons Vicens i la família Velasco, que ha portat els sabors i el savoir-faire de l'obrador a Agramunt més enllà dels Pirineus. Abans d'entrar, la data de 1775 ja situa els parisencs en la història d'aquest dolç lleidatà.

En obrir la porta, el Leonardo Martín dona el seu bonjour a qui entra. Amb molta amabilitat, s'ofereix a explicar el que convingui, a presentar el que tenen al davant i a estirar una miconca -o el que es demani- de l'origen i emplaçament de Torrons Vicens. El producte se'l coneix bé, i sempre amb un somriure natural, demostra sentir-se molt a gust apropant aquests sabors a la clientela. Convida a tastar algun dels sabors que sobre una safata s'ofereixen cada dia. Alguns són sabors ben nous, desconeguts, que potser mai no hauríem associat al torrò.



Pas mal de clients, bastants clients del Leonardo i del Jeremy, que també el trobem atenent darrere el taulell segons a quina hora, ja coneixen el producte. En entrar a la botiga, de vegades el seu somriure, la mirada il·luminada per la redescoberta, cercant clarament aquella tauleta, aquell sabor, aquell producte que els va agradar tantíssim, els delata. No és el primer cop que entren en una botiga de Torrons Vicens, hi varen entrar, potser a Barcelona o a Madrid i, passejant per la vorera amb vistes al Sena, a París, l'aparador de la botiga els ha fet una crida, una aclucada d'ull directa d'Agramunt, per entrar i tornar a assaborir el producte de la terra.

L'Anna Maria no hi havia entrat mai fins que la seva filla li va encomanar que hi anés a comprar-li torró. “Quan va tornar de Lleida em va dir: no saps com eren de bons els torrons que fan allà. I, quan va veure per Internet que aquí també en podia anar a comprar, m’hi va enviar de seguida”, explica aquesta, des d’aleshores, fidel clienta de la botiga de Torrons Vicens a París. Per a ella és un plaer -diu- fer aquest encàrrec, per a la filla, i per a tota la família i amics que es trobaran aquestes festes, i durant l’any també, en dinars i reunions que els apleguen al voltant d’una taula.



La sala de botes amb la magnífica obra “Entre el Cel i la Terra” de Gregorio Iglesias



L'Anna Maria Pujol va néixer després de la guerra civil espanyola a l'Ariège, la terra del seu pare. Però la seva mare era de Barcelona, "del carrer de Cáceres, al barri de Sants", precisa. Per això ella diu sempre que és meitat catalana, meitat francesa, tot i que sap bé que parla de la Catalunya Nord. Encara la commou el record dels exiliats que van creuar els Pirineus caminant. S'emociona pensant-hi. L'emoció també li arriba en sentir parlar català, perquè el Leonardo va néixer a Barcelona, tot i que des de ben petit ha viscut sempre a França. "Jo el català l'entenc perfectament, però el parlo molt malament. La meua àvia materna era de Múrcia i em parlava sempre en castellà", explica l'Anna Maria.

Català, castellà, francès, i també l'anglès són llengües que es poden sentir a la botiga del Leonardo, inaugurada el mes de maig del 2015, i una de les tres que hi ha a França. El disseny i la claredat d'aquests establiments els trobem també a les ciutats de Perpinyà i Tolosa.



vine a buscar la teua
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

f **ig**

S.E. LOTERIAS Y AJUASTAS DEL ESTADO 102/23
31216
LOTERIA NACIONAL DE NAVIDAD
22 de diciembre de 2023
U=23

Y AJUASTAS DEL ESTADO 102/23
216
LOTERIA NACIONAL DE NAVIDAD
22 de diciembre de 2023
U=23

AVANÇA LA INTEGRACIÓ TARIFÀRIA



L'Alt Pirineu i Aran
s'integren al sistema
tarifari de Lleida.

La Generalitat avança cap a la revolució
tarifària, que premiarà l'ús del transport
públic. Per una mobilitat sostenible
i l'equilibri territorial.

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

CERTIFICATS PROFESSIONALS

Una porta
oberta
al teu
nou futur.

Daniel,
51 anys.
*Cuidador de
persones en
situació de
dependència*

Els certificats professionals són una oferta formativa pràctica disponible al llarg de l'any i que obren les portes al mercat laboral. Són una titulació oficial amb què podràs trobar feina, reinventar-te, completar la teva formació...

fp.gencat.cat



REDACCIÓ TERRITORIS

FOTOGRAFIA Laia Navarra

L' Ajuntament de Lleida ha llançat la campanya "Per Nadal, el regal és Lleida" amb l'objectiu de convertir la ciutat en un destí imprescindible per a les Festes. Amb una inversió rècord de 425.000 euros, la capital es converteix en un escenari replet de propostes i diversió per a tothom.

La campanya inclou una programació amb més de 180 activitats, on sobresurten els esdeveniments culturals i socials així com cites tradicionals com la Factoria dels Reixos i la Cavalcada, sense oblidar la vitalitat comercial d'aquests dies. El paer en cap, Fèlix Larrosa, ha animat tothom a descobrir i a gaudir de tot el que la ciutat ofereix durant les festes de Nadal.

Una ciutat de llum

Lleida es vesteix amb una ornamentació única que il·lumina cada pas. Cal destacar el gran arbre natural de 8 metres d'alçada i il·luminat amb 10.000 bombetes led a la plaça de la Paeria; l'exposició de joguines del mític Lo Baratto, que s'ha recreat al pati del Palau de la Paeria, i la nova estrella que corona la Suda, amb més de 2.000 punts led que converteixen el castell en un far brillant.

El mapping a la façana de la Paeria, que es projectarà dia 22 de desembre, i les il·luminacions que s'estenen des de l'Eix Comercial fins als barris de La Bordeta, Balàfia, Magraners i La Mariola, passant per la Zona Alta i el Centre Històric, aporten una dimensió festiva amb més motius, garlandes i llums.

Els trenets, una forma encisadora de recórrer els carrers de la ciutat

Els trenets nadalencs són l'ànima dels desplaçaments durant aquestes festes. Amb tres itineraris, el del Tren del Parc de Nadal, el Tren dels Llums de Nadal i el Tren del Fum Fum, Fum tothom podrà explorar la ciutat en un ambient ben nadalenc i de manera gratuïta.

El Tren dels Llums de Nadal, ja en marxa i fins al 4 de gener, ofereix una circumvallació que captura l'essència màgica de la il·luminació especial de Nadal.

El tren del Parc de Nadal està pensat com una llançadora que connectarà el centre amb el 'Parc de Nadal' del Secà de Sant Pere, un parc temàtic amb personatges i decoracions màgiques que fan d'aquest barri un destí imperdible per petits i grans durant les festes.

Els trenets del Fum Fum, Fum també pensats com llançadores, aproparan el públic al cinquè festival de teatre 'Fum Fum' dels Magraners que té lloc a l'antic Cine Goya entre el 26 i el 31 de desembre.

Mercadets de Nadal, encant a cada parada

Desembre també és el mes dels mercadets de Nadal. El Mercat de Sant Llúcia ofereix guarniments, decoració i arbres al Pati de les Comèdies fins al 25 de desembre. I fins al 5 de gener, la plaça de la Catedral i el carrer Vila de Foix acullen el Mercat de Nadal, amb 30 parades artesanals, una mostra d'art independent i diverses activitats. Com a novetat, el Mercat de les Idees, per a artesans i artistes joves, es trasllada a la plaça de Ricard Viñes, amb dos convocatòries. La primera es va celebrar el 16 i 17 de desembre i la segona es realitzarà els dies 23 i 24. Hi haurà música en directe.

Factoria dels Reixos

La renovada Factoria dels Reixos, que es podrà gaudir al Teatre de la Llotja, i la Cavalcada conformen el nucli de les activitats al voltant de l'arribada dels Reis d'Orient, el primer i darrer cicle festiu de l'any.

A partir del 22 de desembre, al llarg de la ciutat s'instal·laran les bústies reials en diferents punts de la ciutat, que permetran recollir les cartes als Reis.

La Factoria dels Reixos oferirà 10 sessions els dies 2 i 3 de gener. Les entrades, a 5 euros, es poden adquirir en línia i físicament a l'estand de Cultura al Mercat de Nadal, entre altres. És un espectacle que produeix la Paeria i que projecta la capacitat del talent lleidatà.

Seguretat i Mobilitat, tranquil·litat al llarg de les Festes

L'Ajuntament de Lleida ha posat en marxa, també, un operatiu especial de seguretat i mobilitat per garantir que les festes de Nadal es desenvolupin amb tranquil·litat i comoditat.

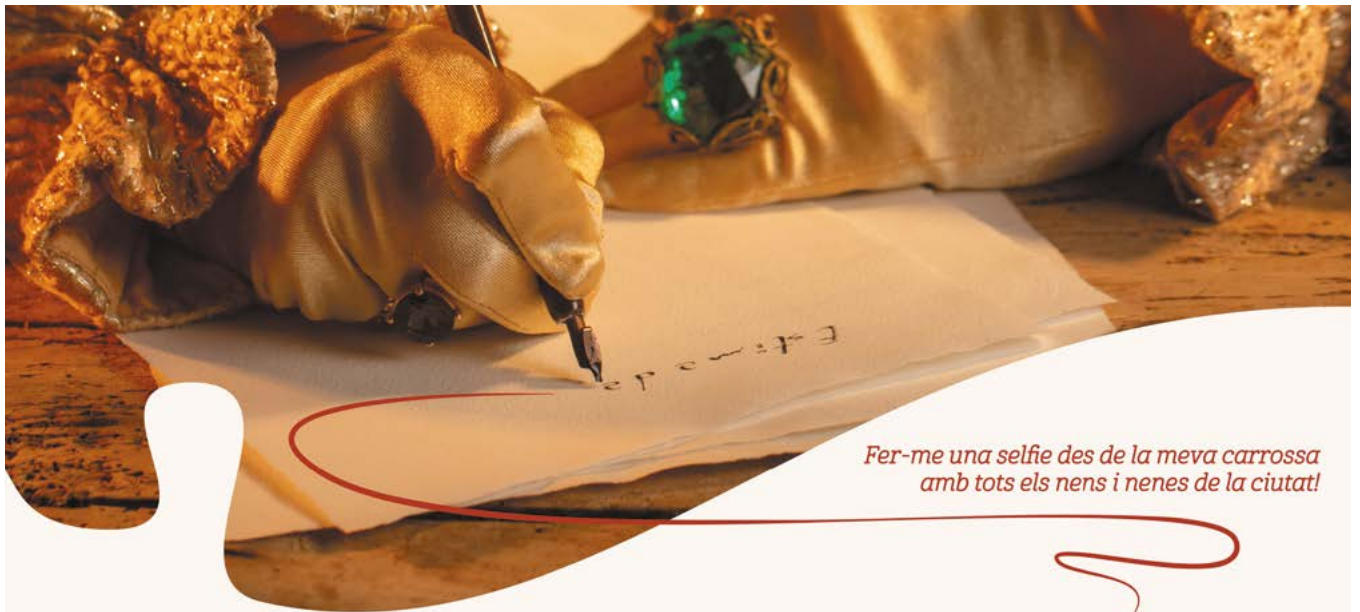
Amb l'objectiu de promoure l'ús del transport públic, facilitar la mobilitat i assegurar l'activitat comercial, aquest pla inclou més de 9.000 places d'aparcament, patrulles reforçades i control del trànsit.

Amb el suport de:

LA PAERIA



Ajuntament de Lleida



Fer-me una selfie des de la meva carrossa amb tots els nens i nenes de la ciutat!

Per Nadal, el regal és Lleida



Consulta la programació a
www.paeria.cat/nadal

LA PAERIA



Ajuntament de Lleida

Avui fem... Pastís de pastanaga!

RECEPTA: Aida Pallàs



INGREDIENTS:

PEL PASTÍS

250 G de pastanagues
crues, pelades i ratllades

200 G de farina

8 G de llevat en pols

120 ML d'oli d'oliva

4 ous

125 G de sucre

Un grapat de nous

PER LA COBERTURA

250 G de formatge crema

160 G de xocolata blanca
per fondre

INSTRUCCIONS PEL PASTÍS:

1. Triturar la pastanaga amb l'oli d'oliva. En un bol a part, posar els ous i el sucre i batre. Incorporar al bol la pastanaga triturada. Un cop unificat, afegir la farina i el llevat, prèviament tamisats. Quan ja estigui la massa llesta, es poden afegir unes nous trencades, tot barrejant per últim cop

2. Untar el motlle desmuntable (de 20-24 cm de diàmetre) amb oli o mantega i afegir-hi la massa

3. Posar al forn a 185 °C (encès solament amb calor per sota) durant 30 minuts o fins que en punxar amb un escuradents, aquest surti net (el temps de cocció pot variar en cada forn)

INSTRUCCIONS PER LA COBERTURA:

1. Fondre la xocolata al bany Maria o al microones (desfer en temps d'1 minut, tot remenant entre temps)

2. Posar en un bol el formatge en crema i afegir-hi la xocolata fosa, a poc a poc, tot remenant amb la batedora de varetes (manual o elèctrica)

3. Posar la crema en una mànegua pastissera i guardar-la a la nevera durant una estona, fins que el pastís estigui a temperatura ambient

4. Cobrir el pastís amb la crema, tot afegint unes nous trossejades per damunt


@lumbrallums
Lumbra
el teu centre d'il·luminació

**BONES FESTES
& FELIÇ ANY NOU '24**



**atrapa el teu
bitllet!**

Gran Pluja
n'hi ha mooolts...

Tel.973 71 27 39



689 57 40 92

Avd. Països Catalans 1 · GOLMÉS

lumbra.es

Petit Xiroi: Un racó gastronòmic d'excel·lència al Pla d'Urgell

REDACCIÓ TERRITORIS | FOTOGRAFIES Esther Barta

Situat al cor del Pla d'Urgell, el restaurant Petit Xiroi s'ha erigit en un referent culinari en una zona privilegiada, a l'entorn de l'Estany d'Ivars i Vila-sana. Amb una trajectòria basada en l'atenció meticulosa i en l'aprenentatge constant de les preferències dels seus clients, aquest establiment ha cultivat un prestigi que va més enllà de la qualitat dels seus plats.

La gestió del restaurant està a càrrec de l'emblemàtica parella formada per Mariano Martínez i María José Baena, qui lideren aquest projecte establert a Vila-sana, des de 2001. Mentre María José aporta la seva experiència com a xef de cuina, Mariano, desplega la seva professionalitat –sempre amb el seu millor somriure– com a responsable de sala. La combinació de les seves habilitats ha creat un ambient acollidor i familiar, on els clients se senten com a casa des del moment en què travessen la porta.

Allò que distingeix al Petit Xiroi és l'atenció acurada als detalls, des de la benvinguda fins a l'acompanyament a la sortida. Aquest enfocament es reflecteix no només en el servei, sinó també a la cuina. L'oferta gastronòmica

es caracteritza per una fusió de cuina casolana i tradicional, utilitzant ingredients frescos i locals tant en la preparació de peixos com en la selecció de carns.

La parella ha sabut innovar i ha incorporat tics avantguardistes al seu menú, demostrant la seva versatilitat i creativitat culinària. Amb el prestigi que han construït, el Petit Xiroi és conegut per oferir una experiència culinària única. Per gaudir plenament de la seva exquisida cuina, es recomana reservar taula amb antelació.

Aquest equilibri entre el clàssic i el contemporani ha conquerit els paladars més exigents, consolidant el Petit Xiroi com un destí gastronòmic de primera línia al Pla d'Urgell.



CONTACTE

Petit Xiroi

Tel. 973 71 27 04

C/Vilot, nº 2

25245 Vila-sana

@restaurantpetitxiroi

CAPDEVILALOFT

@capdevilaloft / www.capdevilaloft.com

MOBILIARI
COMPLEMENTES
MOBLES CUINA
CORTINES
IL·LUMINACIÓ
PROJECTES D'INTERIORISME



MASIA VILLA ORCE

Bones festes

Bar Restaurant
Menú diari i Carta
Sala per a grups
Sopars d'empresa
Aniversaris i celebracions

Autovia A-2, Km 489,5 · Vila-sana · 973 71 10 78

INFORMÀTICA MONTULL

- Serveis de venda
- Reparació d'Ordenadors
- Serveis a Domicili

El millor regal
tecnològic

SUPER PACK



C/ Ferrer i Busquets, 113 B



973 60 17 83 / 693 299 995



informatica@montull.net

SOC

Servei d'Ocupació
de Catalunya

CURSOS PER A ATURATS:

- Activitats Administratives en la Relació amb el Client - 840 hores
- Activitats Auxiliars de Magatzem - 250 hores
- Fleca i Brioixeria - 540 hores
- Pastisseria i Confiteria - 590 hores

CURSOS PER A TREBALLADORS:

- Atenció al Client del Petit Comerç en Llengua Estrangera, Anglès - 30 hores
- Atenció al Client del Petit Comerç en Llengua Estrangera, Francès - 30 hores
- Energia Solar Fotovoltaica d'Autoconsum Nivell 1 - 30 hores
- Impressió 3D Industrial Nivell 1 - 40 hores
- Cuina Japonesa Bàsica - 20 hores

CURSOS 100% SUBVENCIONATS Sense cost!

 Generalitat
de Catalunya



Pla de Recuperació, Transformació i Resiliència - Finançat per la Unió Europea - NextGenerationEU

 Finançat per
la Unió Europea
NextGenerationEU



GOVERN DE CATALUNYA
MINISTERIO DE TRABAJO
Y ECONOMIA SOCIAL

 Pla de Recuperació,
Transformació i Resiliència

SERVICIO PÚBLICO
DE EMPLEO ESTATAL
SEPE
SERVICIO PÚBLICO
DE EMPLEO ESTATAL

SOC

Servei d'Ocupació
de Catalunya



Next Generation
Catalunya



Generalitat
de Catalunya

Centre de Formació
AULASTUDI

ADGG038PO INTERNET AVANÇAT

Coneixements i eines per adquirir un nivell professional superior que li permeti impulsar projectes digitals

ADGG001PO ACCESS NIVELL AVANÇAT

Pensat per a usuaris habituals dels programes Office però que necessiten una formació complementària en aquest programa específic

IFCM022PO SISTEMES DE TRANSMISSIÓ DE DADES

L'alumne serà capaç de desenvolupar-se i adquirir conceptes bàsics sobre les xarxes de comunicació i la transmissió de dades

IFCT060PO INTRODUCCIÓ A LA TECNOLOGIA D'IMPRESSIÓ 3D

Orientat a persones que vulguin introduir-se al món del disseny i la fabricació digital en 3D

ADGG084PO WORD AVANÇAT

Coneix i treballa aquesta eina d'una manera professional i eficient

PROGRAMA
ADA

El Programa ADA del #SOC té per objectiu la realització d'accions de formació professional per a l'ocupació, per tal d'adquirir i millorar les competències digitals de les dones i impulsar, així l'emprenedoria, el desenvolupament rural i reduir la bretxa de gènere.

Creix amb nosaltres!

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

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 Domènech



Escola Agrària de Gandesa:

50 ANYS D'APRENDRE DE LA TERRA I AMB LA TERRA

REDACCIÓ TERRITORIS

FOTOGRAFIES Escola Agrària de Gandesa

E La cultura de la vinya, el vi, i l'oli d'oliva, de la tan preuada i necessària dieta mediterrània, ens fa sentir el batec del patrimoni immaterial que representa tot aquest saber que ara, però, està en mans de pocs. Contribuir a la perpetuació d'aquesta cultura, i fer que la gent romangui als pobles, cuidant la terra, aprenent d'ella cada dia, del que necessita, per a rebre d'ella el millor oli, el millor raïm..., és una gran aportació de l'Escola Agrària de Gandesa.

En les seves aules, trenta-cinc alumnes de les comarques de la Terra Alta, el Baix Ebre, la Ribera d'Ebre, el Priorat, la Conca de Barberà i també de tot Catalunya, segueixen les classes de dos cicles que abracen la terra: de la mà de l'oli, i de la mà del vi, el Curs de Formació de Grau Mitjà Olis d'oliva i vins, i el Curs de Formació de Grau Superior de Vitivinicultura, un mòdul específic d'elaboració d'oli d'oliva de qualitat, iniciat l'any passat.

“Nosaltres formem personal tècnic de celler i almàssera, persones que reben i són els responsables de realitzar les instruccions rebudes per l'enòleg”, precisa el director de l'Escola Agrària de Gandesa, Antoni Cutrona. I afegeix que “els professionals formats a l'escola estan tot l'any al celler realitzant les tasques corresponents d'embotellament, conservació i totes les altres tasques del procés d'elaboració de vi i oli”.

Els dos graus es complementen, argumenta Cutrona. “El grau mitjà forma tècnics mitjans, que esdevenen així ajudants de cellerista o cap d'almàssera, i el grau superior forma els celleristes o caps d'almàssera com a tals”. La idea, segons explica el director, és que els alumnes puguin fer els dos graus a l'Escola, i puguin sortir amb les dues titulacions. Són dues mil hores distribuïdes en els dos cursos acadèmics.

Ara mateix, es vol consolidar el grau superior, del qual aquest any es graduarà la primera promoció. Antoni Cutrona apunta que l'objectiu final és tenir entre quaranta-cinc i cinquanta alumnes en total. Per això, l'altre gran repte ara és ampliar les instal·lacions de l'escola, fer-hi una reforma integral. En els propers dos anys, adequaran les instal·lacions als estudis superiors. "Tindrem un laboratori d'olis i de vins que ara es feia tot en un, una sala per embotellar, una cambra frigorífica perquè no perdi la qualitat si hem d'esperar a triturar el raïm, aules i equipament nous. Es farà una reforma integral que inclourà també accés per a persones amb mobilitat reduïda. Sentirem picar els paletes i ho hauré de compatibilitzar", diu Cutrona.

Actualment, a la comarca hi ha 65 cellers, i el 85 % pertanyen o en són presidents (cooperatives) a exalumnes de l'escola, i a la resta hi ha exalumnes treballant. El mateix va passant en les altres comarques d'origen d'altres alumnes. "No cobrim les places de feina demandades per les empreses. Som la millor cola per enganxar la gent al territori", sentència Antoni Cutrona.

CINQUANTA ANYS D'HISTÒRIA

Era l'any 1973, quan el Sr. Jaume Morell Giralt cridava a una reunió a tots els pares de joves entre 14 i 17 anys de Corbera i Gadesa, amb l'objectiu de crear un CECA (Centre de Capacitació Agrària) per oferir estudis agraris a una colla de joves que fins llavors no tenien cap altra alternativa a la comarca. Vint-i-una persones, deu de Gadesa i onze de Corbera van ser els primers alumnes.

Així va néixer el Centre de Capacitació Agrària de Gadesa, que depenia de l'Agència d'Extensió Agrària de Gadesa. Va ser el primer centre d'ensenyament secundari de la Terra Alta, perquè l'Institut no va ser creat fins uns anys després.

Segons explica el director de l'actual Escola Agrària de Gadesa, Antoni Cutrona, "les classes s'impartien aleshores tres dies per setmana (dilluns, dimecres i divendres) de 3 a 7 de la tarda, en un local de l'Ajuntament vell, al carrer de Sant Miquel on, una aula, un petit laboratori i un magatzem, eren tota l'Escola".

"Som la millor cola per enganxar la gent al territori"

— ANTONI CUTRONA | DIRECTOR DE L'ESCOLA AGRÀRIA DE GANDESA



Regala als teus camps el millor tracte i màxima productivitat amb els nostres projectes i instal·lacions de reg innovadors

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



En aquella època, cada pare va cedir una parcel·la de les seves finques per poder realitzar les pràctiques de camp, encara que també anaven a l'Escola Agrària d'Alfarràs per aprendre les tasques d'esporga i la maquinària, i a una escola d'Osca, especialitzada en ramaderia.

El curs 75/76 l'Escola Agrària de Gandesa es va traslladar a una ala de les Escoles Velles de Gandesa. Així es guanyava en espai i qualitat de les instal·lacions. Hi havia una gran aula, un laboratori, un taller de mecànica i espais per al professorat i l'administració.

L'any 1980 es va crear el Servei de Capacitació Agrària dins de l'aleshores Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya, el DARP. I des d'aquest, es van impulsar amb dotació de mitjans humans i materials. A l'edifici on és ara l'Escola Agrària de Gandesa hi són des de l'any 1992 on, per primer cop, disposen de modernes instal·lacions i un bon espai per a l'ensenyament.

Els Cicles Formatius de Grau Mitjà amb l'especialitat d'Explotacions Agràries Extensives es comencen a impartir el curs 1999-2000 amb la implantació de la LOGSE. Es fan Programes de Garantia Social, i es

comença un curs CFGM d'Elaboració de Vins i Altres Begudes.

A partir del curs 2009-2010, l'Escola imparteix únicament el nou Cicle Formatiu de Grau Mitjà d'Elaboració d'Olis d'Oliva i Vins d'una durada de dos cursos lectius. Això va comportar una forta inversió en equipaments enològics i elaiotècnics per poder realitzar aquest cicle amb la màxima qualitat.

El curs 2021/2022 l'escola aconseguí l'autorització per impartir el Cicle formatiu de Grau Superior en Vitivinicultura, fent una menció especial a l'elaboració d'olis prèmium. Esdevenen així l'únic centre educatiu de l'estat que l'imparteix amb aquestes característiques.

L'any passat, la gestió d'una finca de catorze hectàrees de l'IRTA li és cedida a l'escola que ja la treballa amb la seva primera promoció del cicle superior. Hi plantaran oliveres en intensiu, en tradicional i incorporaran varietats de la zona.

A banda de les finques, l'escola té celler, molí, i planta d'embotellament perquè, l'elaboració de vi i d'oli la fan al mateix centre d'aprenentatge.



ELS NOSTRES SERVEIS



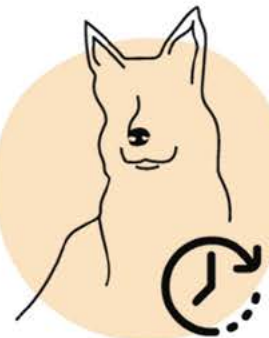
EDUCACIÓ CANINA

El teu gos té **problemes de comportament** o bé no saps com educar al teu gos? **No et fa cas?** Nosaltres t'ajudem!



HOTEL PER A GOSSOS

Marxes uns dies fora i no saps a qui deixar-li el gos? Regala-li unes **merescudes vacances** al nostre hotel caní a **pensió completa!**



GUARDERIA CANINA

Treballes tot el dia i el teu gos/gossa està **moltes hores sol/a?** Has de passar **tot el dia fora?** El nostre servei de guarderia canina t'interessa!



VENDA MATERIAL


Masticables naturals i joguines interactives per **disminuir l'ansietat**, pienso ben formulat, accessoris canins, etc. **A què esperes per beneficiar-te'n?**

Contacta amb nosaltres


Christian

 676 22 12 97

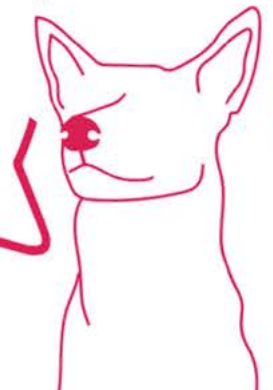
Laia

 687 57 32 81

 info@espaiwau.com

 Camí la via, s/n,
25241 Golmés, Lleida

 [espai.wau](https://www.instagram.com/espai.wau)  [espaiwau](https://www.facebook.com/espaiwau)

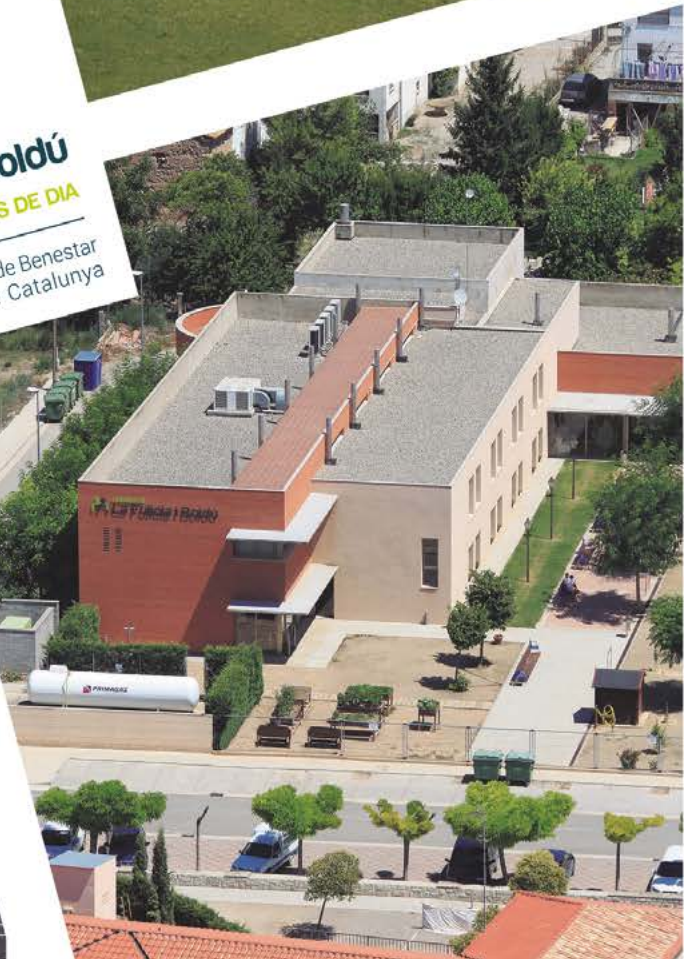


Residències geriàtriques i centres de dia

residència Barbens I

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.

- 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. 873 631 203
C/ Migdia, 8 · 25334 Castellserà
- Mòbils: 650 109 735 · 620 258 719
620 960 431



Construïm
patrimoni.
Preservem
pobles.



 @arroquetesobresiserveis

EMPRESA CONSTRUCTORA

Passeig Compositor Beethoven 1
MOLLERUSSA (Lleida)
info@novacasa-immobiliaria.com



tel. 973 710 659

Desafia la percepció amb

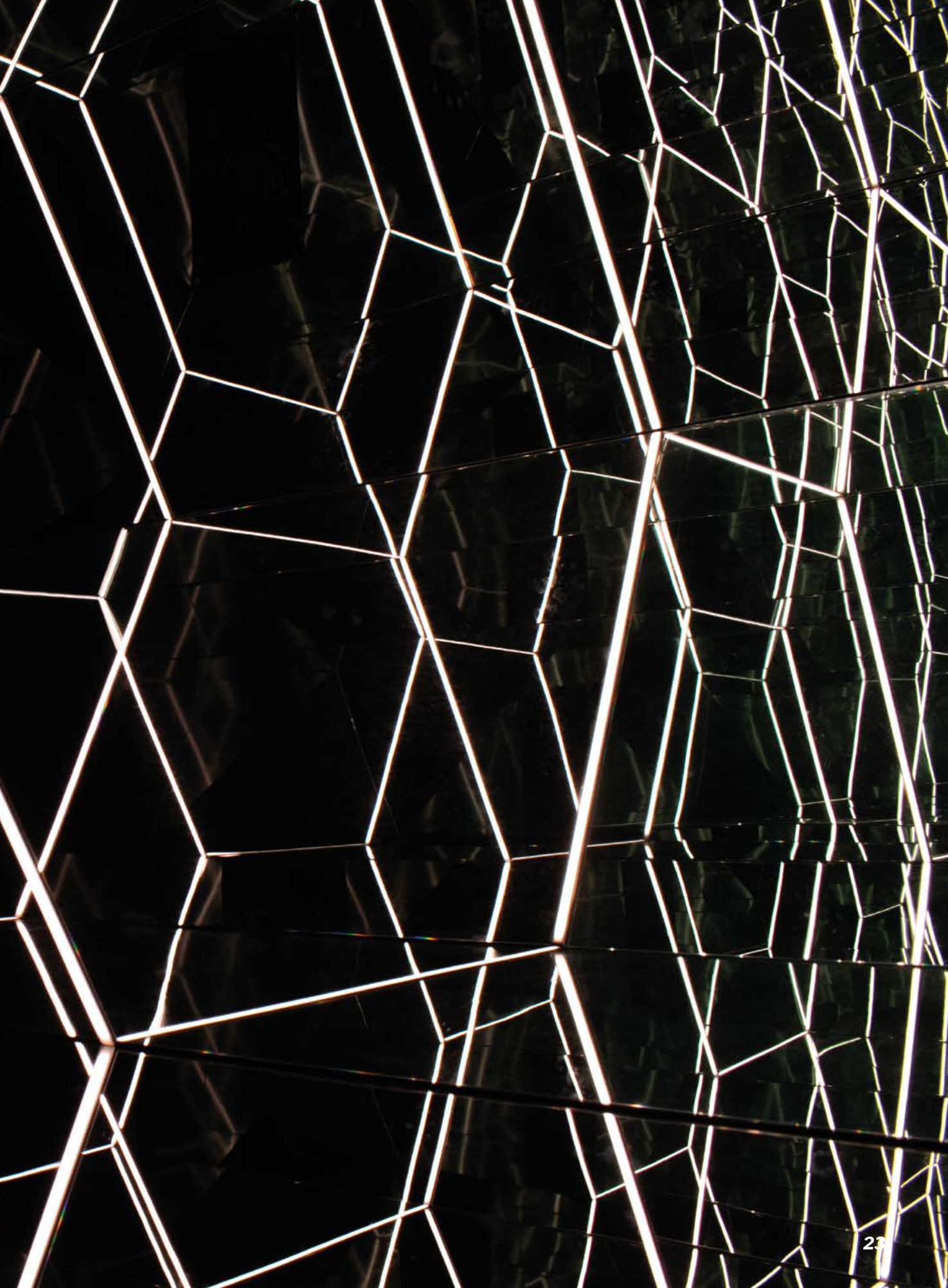
"MIRALLS"

L'exposició de CaixaForum Lleida ofereix un viatge inoblidable a través de les dimensions de la realitat

REDACCIÓ TERRITORIS
FOTOGRAFIES Aida Pallàs

CaixaForum presenta l'exposició "Miralls", una experiència fascinant que convida a visitants de totes les edats a creuar l'altra banda del mirall, tal com ho va fer la inoblidable Alícia de Lewis Carroll. Una aventura que fusiona les matemàtiques amb la manipulació de la llum, oferint una oportunitat singular per explorar les moltes cares de la realitat, cada una revelant-se des d'una perspectiva única.

"Miralls" no només anima a travessar dimensions, sinó que també desafia l'enteniment convencional de la realitat, subratllant la flexibilitat amb què podem interpretar el món que ens envolta. Amb l'assessorament del Museu de Matemàtiques de Catalunya (MMACA) i l'Institut de Ciències Fotòniques (ICFO) dedicat a l'estudi dels fotons, l'exposició planteja preguntes fascinants sobre la realitat. Què reflecteix realment un mirall? On és la realitat: dins o fora del mirall? I si ho podem veure, és més real?



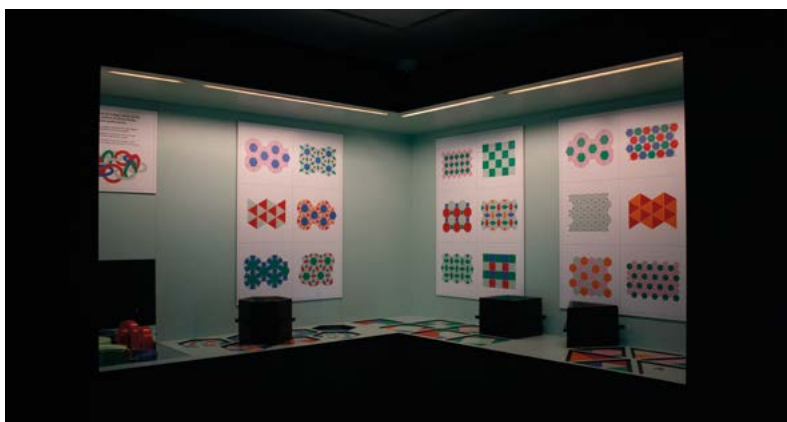
Descobreix com la realitat varia segons des del lloc on es miri

A través d'una perspectiva imaginativa, la mostra fomenta un pensament científic enriquidor, recordant-nos que la realitat pot ser apreciada des de diverses òptiques.

En aquest viatge interactiu, els miralls prenen el centre de l'escenari, esdevenint estrelles de l'exposició que revelen el seu paper transcendent en àmbits com la ciència, la cultura i la vida quotidiana.

Amb un enfocament totalment interactiu, "Miralls" es presenta com una finestra fascinant que ofereix noves maneres d'abordar la percepció i comprensió del nostre entorn.

La proposta va més enllà de la contemplació, oferint als visitants la possibilitat de participar activament en aquest fascinant viatge. Amb una àmplia gamma d'activitats, com visites comentades, experiències en família i tallers immersius, l'exposició desvetlla els secrets que amaguen els miralls, convidant a explorar amb detall aquest món sorprenent.



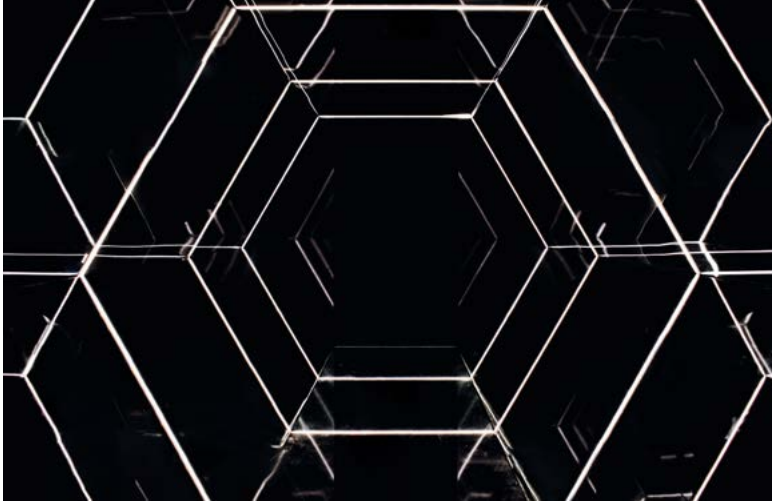
L'ATREVIT gastrobar
un pas més en cuina

L'equip de l'Atrevit us desitja, que passeu unes bones festes!



Tucuman
GASTROMUSIC

C/ Sant Martí 47, Lleida



Aquesta experiència única de repensar la realitat estarà a l'abast del públic fins al dissabte 30 de març de 2024, amb una entrada accessible de 4 €.

No perdís l'oportunitat d'immersió en el món màgic i intrigant de "Miralls", on la ciència i la percepció es converteixen en artífexs d'un viatge inoblidable a través de les dimensions de la realitat.



Escotar les estrelles
Sentir el paisatge
Tastar l'amistat

VIU EL NADAL MÉS ASTRONÒMIC



PREMIS
VINARI



CELLER MONTSEC
PREFIRINEU CATALA

www.cellermontsec.com

Per Nadal
Per cap d'any
Per tot l'any

Per tocar Campanes



MONESTIR DE
LES AVELLANES

Nadal

Vesteix casa
teva de *nadal*

Imprescindibles per
a les teves *receptes*

Idees per
a *regalar*

Especial



Ferreteria Baró

professionals com una casa

88 Cadena 88®

Cuidem de la teua llar

Carrer del President Macià, 13

☎ 973 60 06 51

25230 Mollerussa

fbaro@cadena88.com



OFERTA SOFÀS



SOFA 3+2

449€

*Si busques
qualitat preu,
aprofita l'oportunitat!*



CHAISE LONGUE

599€



SOFA LLIT

249€

INFORMA'T AL
678 53 81 04

*TRANSPORT NO INCLÓS

EL RACONET C/Ferran Puig, 17 - Mollerussa (Lleida)

SERVISIMO.CAT

La nova icona 100% elèctrica

ID. BUZZ



Condueix el futur de la mobilitat elèctrica amb el nou ID. Buzz Pro. Descobreix un nou concepte d'espai interior i una connectivitat d'última generació a l'altura dels teus millors plans. Estàs a punt per carregar-te de bona energia?

La il·lustració del vehicle mostra equipament opcional. Gamma ID. Buzz amb motors EU6 consum mitjà: 21 kWh/100 km. Emissió de CO₂: 0 g/km.



Volkswagen way to **ZERO**

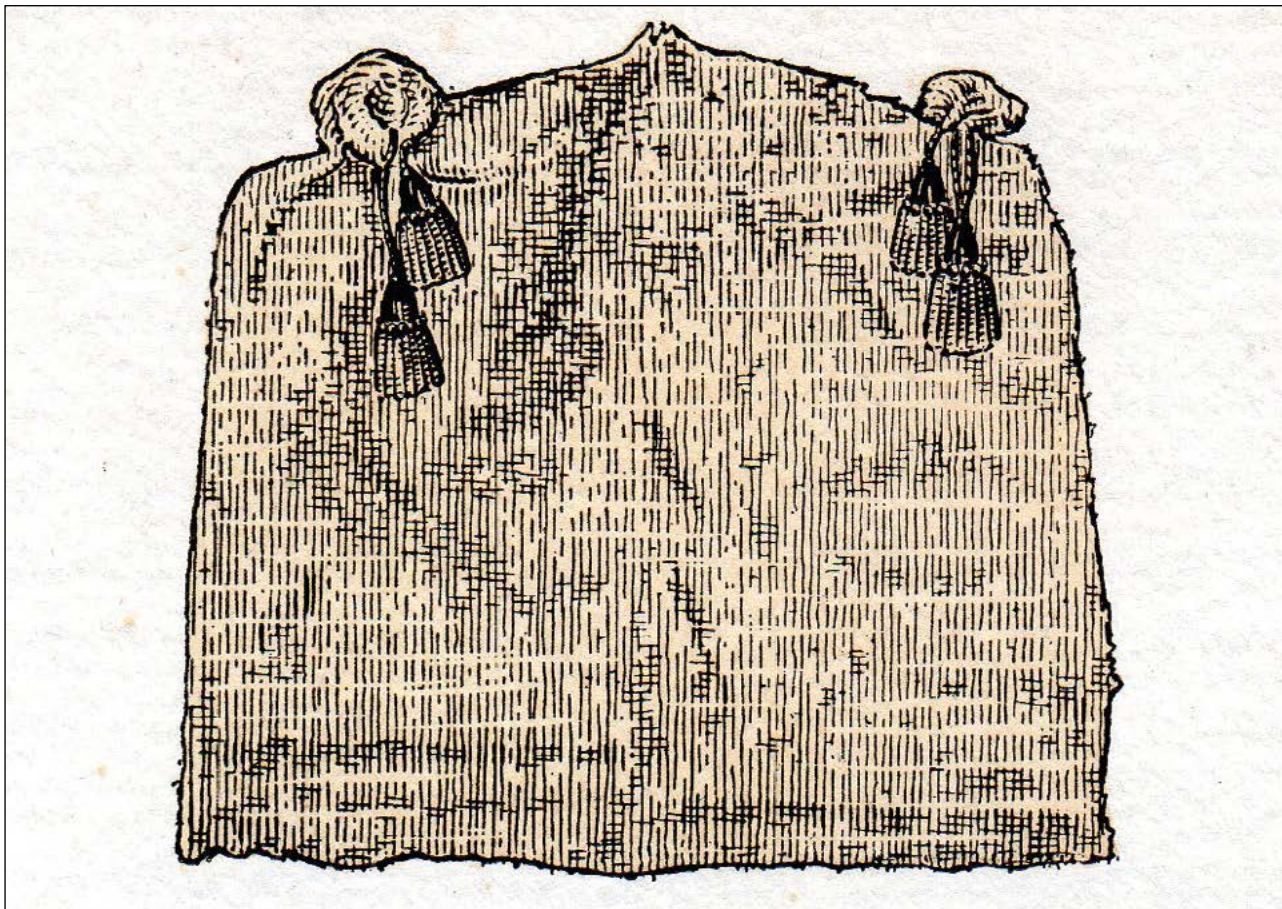
Servisimo, S.L.

Av. Sorribes, 11 - Paligan Gispak
22941 Golinda, Tel. 973 60 29 63

OFICENTRE

*Oficentre us
desitja Bones
Festes!*

Papereria - Crafts - Material Escolar i d'Oficina
Av. de la Pau, 18 - Mollerussa - 973 602 582 - oficentre.com



El Sant Drap, la relíquia de Nadal que arribà a Lleida des de Babilònia

Arnau de Solsona el lliurà al Bisbe Gerald d'Adrià el 4 de desembre de l'any 1297

REDACTOR Jordi Curcó i Pueyo | Historiador i Periodista

FOTOGRAFIES Cedides

En aquest Nadal del 2023, volem fer memòria d'un fet històric que marcà l'esdevenidor de la història de Lleida i que ens evoca alhora el primer Nadal de la humanitat.

Fou el 4 de desembre de l'any 1297 (d'això en fa 726 anys justos) quan el comerciant lleidatà Arnau de Solsona lliurà al bisbe de Lleida i Roda, Gerald d'Adrià (1290-1298), la relíquia anomenada "Sant Drap" i que segons la tradició es tractava d'un bocí del bolquer amb el qual la Verge Maria faixà l'Infant Jesús en el moment del seu Naixement.

L'Arxiu Capitular conserva encara avui l'acta d'aquesta donació signada sota jurament pel notari de la ciutat Guillem Pulcrovicino i davant de quatre testimonis, Guillem de Roda, beneficiat de la Seu; Ricard de Llordà, ardiaca de Benasc; Pere Doato, clergue lleidatà i Raimundo de Tarazona. Important document que narra amb tota fidelitat les vicissituds de la relíquia, des dels seus orígens allà a Babilònia, fins a la seva arribada a Lleida i lliurada al bisbe Gerald.

El "Sant Drap" o Bolquer de Jesús, fou venerat durant set segles per generacions i generacions de lleidatans, sense

cap interrupció fins a la Guerra Civil, en què va desaparèixer encara que es pot assegurar que mai ha estat destruït.

Aquesta preuada relíquia, per la seva importància històrica i significació religiosa, marcà l'esdevenidor espiritual i a la vegada cultural de la Seu Vella com posteriorment de la catedral Nova, coneguda arreu com la Catedral de la Nativitat; com de tota la ciutat.

Peça tèxtil hebrea de l'època de Jesucrist

El Sant Bolquer de Lleida, segons la relació testimoniada d'Arnau de Solsona, n'era solament un fragment; mesurava 365 mil·límetres d'amplada per 336 de llargada. Era de color cendrós i de textura tosca. Examinat el 27 de maig de 1904 pel doctor Faàh, bibliotecari del Monestir de Sant Gall (Suïssa), assegurà que es tractava d'una peça tèxtil hebrea i certifica que podia molt bé ser dels temps de Jesucrist, a la vegada que la va comparar amb la "Sabana Santa" de Torí.

El bisbe Guerald posà a la pública veneració la relíquia a la vegada que la litúrgia de la Catedral lleidatana s'enriquí amb la cerimònia de la manifestació del Sant Bolquer, que cada any tenia lloc amb tota solemnitat el dia de Nadal. Es constituí una confraria sota la seva invocació i protecció on s'inscriurien reis, prínceps, bisbes, cardenals i centenars de fidels de Lleida i d'altres contrades.

El poble de Lleida admirà amb tant excés la relíquia que molt aviat alguns es varen fer amb petits elements d'aquesta. Aquesta situació va donar lloc a què el bisbe Poncio de Vilamur fes pública, l'any 1330, una constitució amb prohibició d'agafar bocins del Bolquer: "....establecemos y ordenamos que en adelante no sea lícito a nosotros el obispo, ni el cabildo...dividir, rasgar, dar, conceder o permitir que se corte o se quite parte alguna de dicho precioso Pañal de Nuestro Señor Jesucristo".

Indulgències i visites reials

El "Sant Drap" cada dia era més venerat, tant és així que el 4 de gener de 1351, el Consell de la Paeria eleva a Roma una petició popular per aconseguir noves indulgències "a pena et colpa de tots aquells que veuran lo "Sant Drap" de certa part de pecats mortals". El Papa Nicolau V concedirà l'any 1451 a tots els confreres indulgència plenària a l'hora de la mort. Climent VIII farà el mateix el 12 de març del 1592 a tots els fidels que participin en la pública veneració en els dies de Nadal.

Els Reis d'Espanya ens van sumar també a la devoció popular pel Sant Bolquer de Lleida, tant és així que quan algun membre de la família reial visitava la ciutat, es treia especialment la relíquia, així va succeir el 14 de febrer de l'any 1669, durant la visita de Joan d'Àustria, tot venerant-lo amb devoció. I fins i tot, el 16 de setembre del 1830, la relíquia fou traslladada a la Cort amb motiu del naixement d'Isabel II. En aquells anys era costum que les dones que havien de donar a llum, anessin a venerar el Sant Bolquer per implorar la seva protecció.

De la sagristia a altar propi

Per la seva consideració històrica i religiosa, el Bolquer va ser sempre una joia preuada i molt ben custodiada, tant és així que els lleidatans solament podien venerar-lo i contemplar-lo en la Missa del Gall, en la qual es cantava "el Post Partum" i "l'Ave Stella Matutina" durant la seva exposició pública i solemne i el dia de Nadal que de nou era venerat després del Sermó. La resta de l'any la relíquia romanía gelosament guardada en la sagristia de la Catedral, fins i tot en lloc amagat per evitar el seu robatori.

Així i tot (o potser també per aquest misteri que l'envoltava) el renom i la popularitat del Sant Drap, anava en augment

TORRES

joiers

Plaça Manel Bertrand, 13 · 25230 Mollerussa · Tel. 973 60 01 28

fins que l'any 1400 la relíquia és col·locada en un reliquiari a la capella de les Neus de la Seu Vella, encara que posteriorment, a causa de reformes a la Catedral, retornaria a la sagristia i d'aquesta a l'altar major, tot ell embolicat en una caixa d'argent.

L'any 1708, tancada al culte l'antiga Seu, va ser traslladada a l'església de Sant Llorenç que feia de Catedral provisional fins que la nova Catedral no fos consagrada. En aquest nou temple catedralici seria traslladat el 28 de maig de l'any 1781. Anys després, concretament l'11 de maig de 1820, festa de Sant Anastasi, amb la presència dels paers, la relíquia, fou trasllada solemnement i dipositada en el sagrari de l'altar de la Pietat, el segon a mà dreta de la nau central i que havia estat construït per Joan Adam, entre 1777 i 1781.

Els fets del 36 al 37

En aquest altar lateral va romandre el "Sant Drap" fins a la Guerra Civil. Pocs dies abans de l'incendi i destrucció de la Catedral Nova de Lleida per la columna de "los Aguiluchos" comandada pel destacat membre de la FAI, García Oliver, el 25 d'agost de 1936. La relíquia fou treta

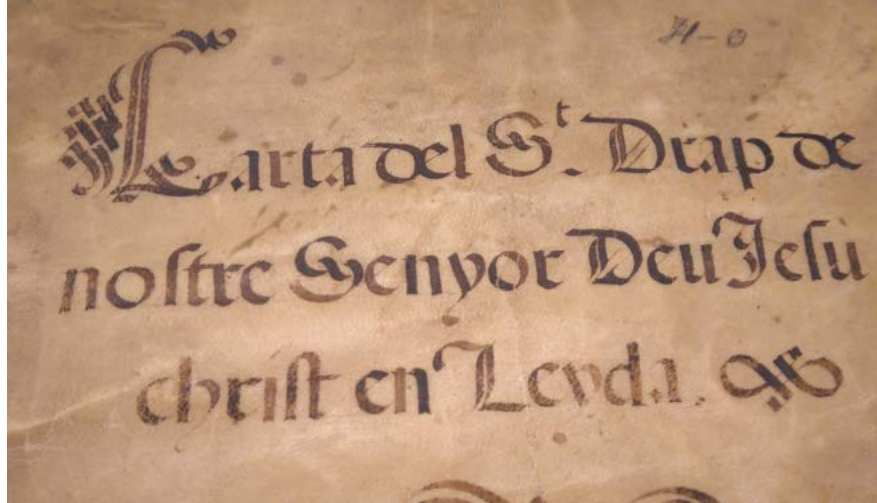
de la Catedral per ordre del Comissari de la Generalitat Joaquim Vilà, per evitar així la seva destrucció, aquest interès de les autoritats republicanes que solament es tingué pel Sant Drap, ens demostra i evidencia la importància que aquesta tenia per tots els estaments ciutadans. La relíquia fou lliurada al Banc d'Espanya per Josep Vidal i Ruíz amb un dipòsit que va ser estipulat en 2.500 pessetes i amb l'anotació (segons consta en els arxius centrals del Banc d'Espanya a Madrid) que l'objecte dipositat era: "... un objeto artístico, relíquia conocida por el Santo Pañal, procedente de la Catedral de Lérida i a disposición del Gobierno de la Generalidad de Cataluña".

Vuit mesos després, el 26 d'abril de 1937, el Sant Drap va sortir del Banc d'Espanya i de Lleida. En el mateix document es pot llegir la següent anotació: "Incautado por los rojos, sin que se conozca a quien se entregó, ni por cuenta de quién actuaba la persona que lo retiró". La relíquia va ser retirada del Banc d'Espanya i segons testimonis, per una persona que va identificar-se com a militant d'ERC i que mostrà una ordre de l'autoritat republicana a fi i efecte de treure-la del país, a França concretament. Aquí es van perdre fins avui les pistes i el destí del nostre "Sant Drap" de Lleida.



Després de la Guerra Civil es van realitzar gestions a escala oficial i policial per recuperar-la i fins i tot hi va intervenir l'Interpol requerida pel Capítol de la Catedral de Lleida presidit aleshores pel degà Dr. Amadeu Colom que va esmerçar-se en poder recuperar-lo, sense cap èxit. Posteriorment, des de l'any 1988 fins a la seva mort l'any 1990, el lleidatà Santiago Farrús i Pijuan aleshores un jubilat de 79 anys, antic empleat de banca i amb familiars propers que van ser testimonis d'aquells fets, va iniciar tot un seguit de gestions per esbrinar el destí del Sant Drap, ja que estava segur que el trobaria doncs pensava que no s'havia investigat prou per a localitzar-lo.

Farrús va escriure i visità personalment a testimonis que van viure de primera mà tot el que succeí amb el "Sant Drap" com fou Francesc Viadiu, delegat d'Ordre Públic a Lleida; Agustí Seguí, que havia estat amic de Joaquim Vilà, el que diposità la relíquia al Banc d'Espanya; a Felip Solé Barri, que presencià com se l'emportaven del Banc i que residia a Perpinyà, etc. La majoria d'aquests testimonis han mort, a la vegada que Santiago Farrús no pogué mai



acomplir el seu somni de retrobar i retornar a Lleida el Bolquer de Jesús.

Cal pensar, doncs, amb certa probabilitat, que la relíquia pugui ser una peça més del tresor particular d'algun col·leccionista d'art o producte de venda en una tenda d'antiguitats. Les darreres pistes, per així anomenar-les la situaven la a Tolosa de Llenguadoc o Perpinyà. Llastimós final aquest per a una singular relíquia lleidatana, amb dos mil anys d'història, venerada i present entre nosaltres com a signe d'identitat ciutadana durant set segles, i per damunt de tot record i símbol alhora d'aquell primer Nadal.



TÀRREGA Pl. Del Carme, 9 Tel. 973 930 094 | MOLLERUSSA Av. Generalitat, 22 Tel. 973 603 535

www.latagliatella.es

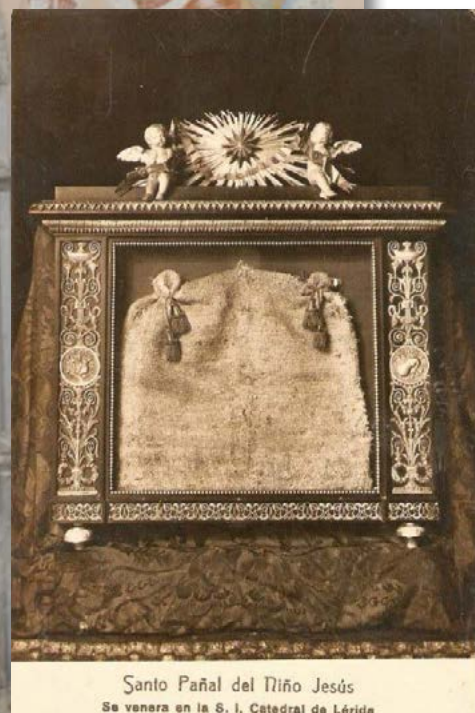


SEU VELLA

El Sant Drap

La relíquia del Sant Drap reposà en diversos llocs de la majestuosa Seu Vella. Un d'ells era l'orifici que s'observa a la imatge. Amagada a 8 metres d'alçada, dins d'una paret amb una porta de vidre, s'aconseguia mantenir la relíquia fora de l'abast del públic, tot deixant a la vista la seva esplendor als ulls que la contemplaven amb admiració.

A la fotografia inferior, es pot observar la relíquia del Sant Drap emmarcada.



Santo Pañal del Niño Jesús
Se venera en la S. I, Catedral de Lérida

La relíquia arribà a Lleida des de Babilònia

“Una Princesa, filla del Sultà de Tunis, havent peregrinat a la Meca, rebé del Soldà de Babilònia com obsequi valuós destinat al seu pare: “... un bocí d’aquell Bolquer preciosíssim en què Maria faixà Jesús nou nat, que els meus predecessors -li digué- adquiriren a Jerusalem i jamai cap cristià ha pogut posseir. I donat que el teu pare té algun cristià a la família, vull per lo molt que l’estimo, que tingui aquest preciós Bolquer”.

El Sultà el rebé de la seva filla i el guardà en el lloc on tenia desats els seus tresors, ordenant que fos guardat amb preferència a tots els altres i amb la diligència més gran.

Temps després, una expedició de les galeres del Sultà a Mallorca -conquerida pel Rei Jaume I-, va desembarcar a Pollença on feren captius, entre altres, Elisenda, el seu marit i una filleta anomenada Guillermona de quina boniquesa s’agradà, en veure-la el Sultà, manant que fos criada amb delicadesa especial, casant-la després amb el seu fill, Miramamolí; canviant aleshores el nom pel de Rocaya.

Mort el sultà, passà a governar el seu fill qui, en prova d’amor a la seva muller Rocaya, volgué ensenyar-li els

seus tresors, fent-li esment, com de joia preuadíssima, del Bolquer que -li digué- era el mateix amb què Maria havia faixat Jesús: aquell en qui creuen i admiren els cristians. S’encengué en ella el desig de posseir-lo i, aprofitant una ocasió oportuna el prengué quedant-se’l ben amagat.

Arnau de Solsona era un marxant que exercí durant un temps a Tunis on conegué Elisenda, mare de Rocaya i s’hi casà. Els Solsona eren una coneguda família de mercaders de la Lleida del segle XIII, dedicada a l’explotació de lli i al comerç de teixits. El fill gran, l’hereu el dedicaren al negoci i al segon, el cabaler, l’enviaren pel món a fer clientela. Arnau, que en un dels seus viatges arribà a Tunísia s’enamora d’una captiva, visqué una història d’amor i ens portà a Lleida, sense saber-ho, el Sant Drap.

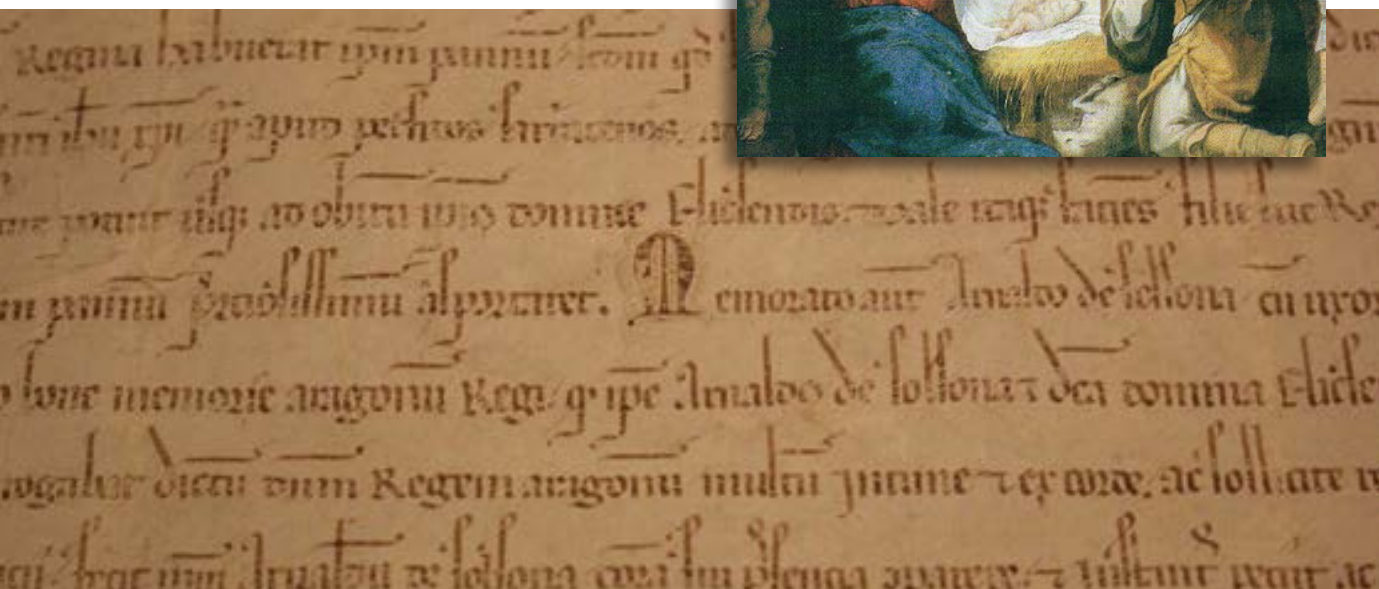
Esperonat pel desig de la que era ja la seva esposa Elisenda de retornar a la seva terra, decidiren emprendre el retorn. En acomiadar-se de la seva filla Rocaya rebé moltes i grans riqueses i, sense que ho sabés Arnau- el dit Bolquer, dient-li a la seva mare com era que el tenia i perquè amb tanta estima; que conserva en el seu cor vestigis del Cristianisme i com pensava que aquell tresor que tenien els infidels, valia més que estigués entre cristians.



Café
L'AMISTAT
restaurant

MOLLERUSSA PI. 1 D'OCTUBRE N° 1
973 777 301

Ja en aquesta ciutat de Lleida, havent-se adonat el sultà del robatori del Bolquer el reclamà al Rei Jaume I, denunciant a Arnau i Elisenda com els seus autors. Arnau no en sabia res, i es defensà. Elisenda va negar-ho sempre, però... malalta de mort i després d'haver-se confessat, un dia es llevà i corregué fins a una arca d'on en tragué un bolic que amagà dintre del llit; fet sorprenent donat el seu estat i que fou la causa que Arnau tingués -per boca de la mateixa Elisenda- coneixement de tot el descrit anteriorment i rebés de les seves mans el Bolqueret que li donà tot dient-li: "per la virtut de Nostre Senyor Jesucrist que en ell fou embolcallat, encara que es posés foc no es cremaria".



serret

Us desitgem
Molt Bones Festes

ESPORTS JOGUINES VIATGE PUERICULTURA
COMPLEMENTES LLISTES DE NAIXEMENT ONLINE

Ferrer i Busquets, 88 Tel. 973 60 03 72 Mollerussa

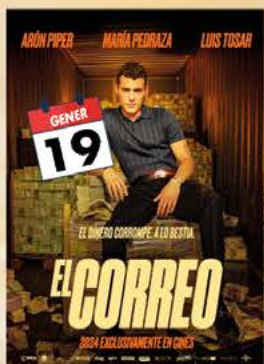


CIRCUIT URGELLENC

www.circusa.com

Ben 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 Tremp 679-170-650

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



Els Premis Culturàlia de Tàrrrega brillen amb llum pròpia en el seu 25è aniversari

La mítica companyia Comediants va conduir la gala en la qual es reconeix la tasca a favor del territori a persones i entitats

REDACCIÓ TERRITORIS

FOTOGRAFIES Ajuntament de Tàrrrega

Tàrrrega va celebrar la gran gala d'aniversari de les 25 edicions dels Premis Culturàlia, concedits a persones i entitats en reconeixement a la seva tasca en favor del territori. El Teatre Ateneu es va posar de llarg el dissabte 25 de novembre, per acollir una cerimònia plena de simbolisme que va presentar el mític grup escènic **Comediants**.

La companyia de Canet de Mar que va aportar a l'esdeveniment el seu inconfusible esclat de color i cultura popular, va rebre **el guardó intercomarcal com a impulsors i ideòlegs de la primera Fira de Teatre al Carrer l'any 1981**. Jaume Bernadet, portaveu de Comediants, va expressar la seva alegria per retornar a Tàrrrega, *"una ciutat que és com casa nostra i on vam desenvolupar un llenguatge propi dins el teatre de carrer"*.



"La revista d'humanitats de l'Urgell URTX, va rebre el premi en la categoria de trajectòria"

El Centre Cultural de Tàrrrega i la Regidoria de Cultura, organitzadors de la convocatòria, també van homenatjar en la categoria de trajectòria **URTX – Revista d'Humanitats de l'Urgell**, capçalera que des de l'any 1989 ha publicat més de 600 articles de recerca en 37 volums. Va recollir el guardó Jaume Espinagosa, director dels Museus de Tàrrrega, que va destacar *"l'estimació i el respecte que senten pel territori els articulistes d'URTX, esforç ara reconegut amb aquesta distinció"*.



El premi a l'artista es va concedir al **conjunt de frescos realitzats pel pintor targarí Josep Minguell a l'Església Parroquial de Santa Maria de l'Alba**, una impressionant obra en què ha invertit 16 anys de feina. Minguell es va mostrar emocionat perquè *"aquest treball ha connectat amb el públic i l'homenatge prové de la gent que m'envolta"*.

Per la seva part, **l'empresària Aurora Catà**, que es va endur el Culturàlia de targarina fora vila, va recordar emocionada el seu vincle vers la capital de l'Urgell, *"lloc entranyable on tinc les meves arrels familiars i molts amics de la infantesa"*. Actual vicepresidenta de l'America's Cup Event Barcelona, Catà va subratllar la importància d'aquest reconeixement.

El reconeixement en la categoria comarcal fou per a **l'activista cultural Manuel de Sanz, president de la Fundació Tekhnikós de Verdú**, el qual va dir *"sentir-se molt feliç per aquest guardó, que arriba just ara que hem aconseguit culminar la posada en marxa d'un planetari"*.

Antoni Palou, director dels Premis Culturàlia, i Pep Vall,

president del Centre Cultural de Tàrrega, van obrir l'acte tot destacant la participació de Comediants *"en una nit memorable i molt especial"*. L'acte va comptar amb **l'assistència del president de la Diputació de Lleida, Joan Talarn**, el qual va enaltir els 25 anys dels Culturàlia com *"exemple de fidelitat a una iniciativa local que projecta una potent imatge cultural de la ciutat"*.

Per la seva part, **l'alcaldeessa Alba Pijuan Vallverdú** va expressar l'enhorabona pel 25è aniversari dels Culturàlia, *"esdeveniment que contribueix a enriquir i transmetre la cultura i la singularitat d'un poble"*. També va definir les persones i entitats guardonades *"com a part activa de la cultura catalana en majúscules"*.

A la cerimònia, no van faltar el pastís d'aniversari i el brindis de cava. L'Orquestrina Trama va amenitzar els interludis musicals d'una gala que també va brillar gràcies a l'escenografia de Llorenç Corbella, els audiovisuals de Marc Andreu i els guardons dissenyats per Josep Castellana. Entre altres convidats també va assistir una delegació de l'Ajuntament de Canet de Mar (on Comediants tenen el seu centre de creació), encapçalada per l'alcalde Pere Xirau.

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
**HOTEL 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





Institut Mollerussa

www.institutmollerussa.com

Pedra Natural
Hípica
Agrària - Jardineria
Administració
Dependència
Esportives
Infantil
Informàtica
Mecànica
Indústries extractives

Bones Festes

La Formació professional et dona respostes reals per a la vida real, formació pràctica i una borsa de més de 300 empreses on aplicar els coneixements adquirits i créixer professionalment. Tot això i més és l'Institut Mollerussa, el campus que forma professionals amb una extensa oferta de titulacions oficials reglades en diversos àmbits.



El campus que forma professionals



Institut Mollerussa

Telefon 973 600 359



AUTOESCOLA

REX

by

Tracer

Lleida - Mollerussa



NOVETAT

**CURS de
RECUPERACIÓ
de PUNTS**



COTXE / MOTO
CAMIÓ / TRÀILER
AUTOCAR
CAP / ADR

L **L'AUTOESCOLA
DEL FUTUR**
TOTS ELS PERMISOS

NOVETAT

**CURS de
RECUPERACIÓ
PERMÍS de CONDUIR**



+ info als nostres centres
**ET POT SORTIR
GRATIS!!!**



Avd. Dra. Cartells 3
25001 **Lleida**
973 203 515 ☎636 359 440

www.tracerformacio.cat



Passeig Beethoven 6
25230 **Mollerussa**
973 981 493 ☎640 863 833



@tracerautoescola

CENTRE DE FORMACIÓ
continua & ocupacional & bonificada

Centre col·laborador



CURSOS SUBVENCIONATS

Informa't

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