

Territoris

**Dilluns de Pasqua, pecar
(de gust) és tradició**

**IA i salut: una aliança
al servei del pacient**

**Bressols del formatge
artesanal**

**Sant Josep, 153 anys
d'agricultura i tradició**

**Fe, silenci
i devoció**

Sant Josep, molt més que una fira

La Fira de Sant Josep de Mollerussa no és només un calendari assenyalat al març: és una declaració de principis. En la seva 153a edició, amb més de 200 expositors i 20.500 metres quadrats contractats, el certamen torna a demostrar que el sector primari no és una relíquia del passat, sinó un pilar de futur. En un context de transformació econòmica i climàtica, la fira reivindica la força d'un territori que ha sabut convertir l'agricultura en innovació, empresa i projecció internacional.

El camp no és només producció: és coneixement, tecnologia i cadena de valor. La maquinària agrícola que s'hi exposa, els serveis vinculats a la digitalització o la sostenibilitat, i la presència d'empreses que exporten arreu del món són la prova que el sud d'Europa mira també cap a la plana de Lleida. La complementarietat amb altres certàmens del país reforça aquesta centralitat i consolida Mollerussa com a punt neuràlgic del debat agroalimentari.

Sant Josep és, a més, cohesió territorial. És l'espai on pagesos, empresaris, tècnics i ciutadania comparteixen inquietuds i oportunitats. És la tradició que es renova sense perdre l'essència. I és, sobretot, la constatació que el sector primari continua sent estratègic per al país: per garantir sobirania alimentària, per generar ocupació i per mantenir viu el món rural.

En temps d'incerteses, la Fira de Sant Josep és una certesa: la del compromís d'un territori amb el seu futur.

territoris
territoris.cat

Edita:



Amb la col·laboració de:


Generalitat de Catalunya
Departament de la Presidència


amic

Pots trobar-nos també a:



@territoris.cat



/territoris.cat



@territoriscat



Redacció i publicitat: 676 560 252

Grup Nació
(Edicions Digitals de Premsa Local, SL - B09844770)

Delegada Grup Nació a Lleida: Esther Barta

Coordinadora: Patricia Peláez

Redacció: Àlvar Llobet, Carme Escales

Disseny i Maquetació: Cristóbal Moscoso

Foto portada: Robert Garcia Sisteró

Impressió: GoPrinters.

Dipòsit Legal: DL L 480-2015

INNOVACIÓ I SERVEI

DELEGACIÓ DE LLEIDA
Ctra. N-IIa, Km 480.9
25222 / Sidamon
Telèfon +34 973 717 151

DELEGACIÓ DE TARRAGONA
Ctra. Pla de Santa Maria, 283
43800 / Valls
Telèfon +34 977 613 781

DELEGACIÓ D'ANDORRA
C. dels Barrers, 21
AD 500 / Santa Coloma
Telèfon +376 72 72 10

Bona Fira



www.amiquel.com



Aigües que fan salut i àpats que fan país

Els 250 anys de cura i natura dels Banys de Sant Vicenç

En temps d'estrès i velocitats exorbitants i de viure amb la ment enfocant constantment aquells temes pendents que ens pressionen, poder obrir un parèntesi temporal i endinsar-nos plenament en el present és un privilegi i, en certa manera, una necessitat. I i hi ha llocs que ho propicien. Un és al municipi de Pont de Bar, a la comarca de l'Alt Urgell. És el balneari Hotel Sant Vicenç.

La seva història comença l'any 1775, quan Bartomeu Pal va comprar els drets d'una deu d'aigües calentes sulfurades que brollaven d'una font, directament de la muntanya. Les propietats beneficioses d'aquelles aigües, que fins aleshores havien estat custodiades per l'Església, van donar pas, en mans del Sr. Pal, a inaugurar el balneari dels Banys de Sant Vicenç. Aquest home va voler aprofitar el bé que havien vist que podia fer l'aigua per als clients d'aquell establiment on avui, 250 anys més tard, encara la mateixa família, els descendents de Bartomeu Pal, continuen procurant benestar a tothom que arriba cercant calma per a la salut i salut per a la calma.

LA RUTA DEL BENESTAR

Per viure una intensa experiència, quatre dies de termalisme posa a to cada cèl·lula de l'organisme, perquè en

ella es combinen tractaments com massatges, els banys a l'aigua calenta i àpats saludables per a un descans nocturn ben agradable. Però l'itinerari del benestar el podem fer també en un matí o una tarda. Ens durà a submergir-nos, per exemple, en una dutxa exfoliant amb romaní, abans de passar a fer un bany en aigües termals i respirar plenament la tranquil·litat.

A 35 graus, la sensació ens apropa a l'atmosfera que envoltava el nostre fetus a dins de l'úter matern. Després podem passar de la sauna seca a la cambra de gel, el bany de vapor i el bany de peus (pediluvi). Els contrastos de temperatura són una fórmula magnífica que aconsegueix relaxar el cos i la ment.

La cirereta en aquest centre de benestar, pau i salut, són els massatges dels seus especialistes en activar i ressituar cada zona del cos. Un massatge que aconsegueix descontracturar, desestressar o relaxar les cames cansades, o el massatge a l'esquena i al crani, passant per les cervicals, suposen una renovació de l'estat físic i, de retruc, de l'ànim.

Només l'entorn en el qual s'ubica aquest hotel i balneari ja ens embolcalla en un ambient de relaxació. És el que generacions i generacions de clients han anat a gaudir, dei-

xant-se guiar pels professionals del balneari.

Per a celebrar els 250 anys d'història d'aquest establiment de salut, que es van complir l'any passat (del 1775 al 2025), els responsables van idear un sopar degustació compost de vuit plats. Cada un d'ells estava inspirat en un moment històric del balneari. "Va ser molt maco i va tenir tant d'èxit, que la pròxima tardor el tornarem a fer", explica la directora de l'Hotel Balneari Sant Vicenç, Marta Pal.

Una altra singular opció de gaudir del balneari és reservant-hi taula per a participar en l'original Hora del te que organitzen. Inspirant-se en la tradició del Regne Unit, preparen un berenar amb aliments salats i dolços, però tots de producció de quilòmetre zero, que s'acompanyen d'una selecció de tes i infusions.

D'aquesta manera, el territori, que ja connecta amb els usuaris directament a través de l'aigua termal, també els arriba amb els àpats.

UNA SAGA

Bartomeu Pal, avantpassat de la Marta Pal, va adquirir



el dret d'ús de les aigües sulfurades l'any 1775, però d'aquest termalisme, se'n parla amb el nom de Banys de Sant Vicenç ja en un document de l'any 964. A mitjan del segle XVI, la família Pal va obrir un hostel, perquè s'hi poguessin allotjar els qui anaven de la Seu d'Urgell a Puigcerdà pel camí

que aleshores era camí reial. Ara la Marta representa la setena generació de la mateixa família al capdavant d'aquest balneari que ofereix els tractaments i també l'allotjament, com a hotel que també és.

Cada generació de la família hi ha introduït millores, estirant el fil d'un objectiu comú cap al benestar dels usuaris. Les propietats de l'aigua són el fil conductor d'aquesta història d'hostalers, però l'excel·lent acollida i la cuina que s'hi serveix ha sabut estirar també la missió d'atenció personalitzada a cada persona que hi fa cap.

■ Carme Escales

DasWeltAuto. X SEAT

El teu SEAT d'ocasió.

Dalmau Motor
 Av. Barcelona, 19 - Tàrraga - Tel: 973 50 09 10
 Av. Barcelona, 19 - Lleida - Tel: 973 01 37 10
 Pol. Ind. Golpark, Av. Europa, 11 - Golmés - Tel: 973 01 37 11

Eduard Escaño: “Reivindiquem el dret laboral, també en el món de la cultura”



Ara fa un any, naixia a les terres de Lleida la cooperativa cultural El Galliner Agitació Cultural. La componen el músic i gestor cultural Eduard Escaño i l'escenògraf i productor Gerard Orobitg. Són dos professionals amb una bona trajectòria en el món artístic i cultural. Ara amb la cooperativa van voler especialitzar-se a produir esdeveniments culturals i cicles de petit format enfocats en l'àmbit rural i la promoció dels artistes del territori. L'Eduard Escaño ens en parla en aquesta entrevista.

Quin va ser el detonant que us va dur a juntar-vos?

Els dos treballàvem en projectes culturals a la zona de Lleida, en festivals i amb associacions. Però teníem una situació laboral que no ens encaixava i vam dir: per què no apostem per la cultura del territori, que n'hi ha molta. Fent cooperativa, podríem crear xarxa, reivindicar la cultura, l'economia social i solidària d'una forma horitzontal on es pugui incorporar més gent. La idea és: per què no vivim del que ens agrada ajudant a d'altres del sector?

Com us ha anat aquest primer any? Quin és el balanç que feu?

Ha estat sorprenentment positiu. Normalment, els primers anys encara has d'amortitzar moltes coses, però a nosaltres de feina no ens n'ha faltat. Mai serem milionaris, però fins ara hem treballat amb molta gent i hem complert les nostres expectatives. Cada cop ens truca més gent que vol treballar d'una forma diferent, no de manera vertical. I això ho hem vist molt en ajuntaments on hi ha dones al capdavant: alcaldesses que tenen ganes de canviar les coses. El sistema piramidal ha afectat molt les dones. I això es veu en les cooperatives, la majoria de les quals estan formades per dones. En els governs on entren dones també volen canviar les coses i trencar

hàbits arcaics. A nosaltres moltes noies ens truquen perquè els agrada la nostra forma de treballar.

Continueu duent a terme projectes de manera individual?

Aquesta és la idea: poder-ho compaginar. Jo ho faig amb un projecte propi que és una utopia: faig blues en lleidatà. És blues amb lletres reflexives i iròniques que parlen de la societat. Tinc tres discs editats i un altre projecte de música de tots els temps, una revisió d'intèrprets femenins com ara Aretha Franklin. Sempre estic fent coses o a l'espectacle de l'aque-llarre sempre fent malabarismes. El Robert, per la seva banda també té la idea de seguir portant els seus projectes.

De quin àmbit artístic són els espectacles que organitzeu majoritàriament?

El 90% d'ells estan centrats en la música, perquè és el que controlo més i el que s'està fent més. Però toquem tots els àmbits: també dansa contemporània i teatre familiar, on tenim contactes. També fem produccions tècniques en equipaments. Una mica de tot.

A través de la vostra experiència als escenaris, com valoreu la salut de la cultura a la demarcació de Lleida?

-Hi ha molta gent que es queixa que no hi ha espais culturals, sales, però jo sóc molt positiu. Moltes companyies de teatre, de música, grups d'autoria pròpia, sí, potser no tenen els espais que es mereixen al territori, però són molt potents. No

tenen res a envejar a Girona ni a Tarragona. Per mi, la salut cultural a Lleida és bona, però hi hem de posar imaginació, que vol dir parlar amb associacions, entitats, ajuntaments i potser ocupar les places, molins, un rentador públic pot ser un escenari molt xulo, o els centres cívics.

El nom de la vostra cooperativa, El Galliner Agitació Cultural, d'on sorgeix?

Haviem pensat moltes coses filosòficament potents, i al final vam triar una cosa més senzilla. Vam pensar que aquest nom podia simbolitzar un lloc de creació, un espai de comunitat, i el galliner forma part d'un teatre i, a més, és la part del teatre no elitista, a la qual pot accedir tothom. Aquesta és la nostra idea: el dret a la cultura per a tothom.

Què us aporta treballar com a cooperativa, a banda d'aquesta horitzontalitat?

El fet de ser una cooperativa és que ho podem fer tot entre tots. I també amb altres cooperatives. Les cooperatives de gestió cultural no són una rivalitat per a nosaltres. De fet, ja hem fet projectes conjunts. Aquesta és la idea amb les companyies, també: dir-nos, per què no ens ajuntem per poder ser més forts? Aquesta és la idea del galliner.

Hi ha ajuntaments que són molt petits. Vam anar a tocar a un poble amb una trentena d'habitants i vam fer un concert totalment acústic. Va ser una mica màgic. Són concerts que no

es fan cada dia. En aquell cas, van venir quaranta o cinquanta persones: un èxit brutal. Jo això ho miro com un èxit. La realitat aquí és molt diferent a la d'una ciutat. Nosaltres ens trobem que fem coses amb ajuntaments adaptant-nos a un petit pressupost, una subvenció, aleshores pots unir artistes, ficar-hi imaginació i crear ponts per anar fent bullir l'olla.

On està establerta o té la seva seu la cooperativa?

La tenim al poble del Talladell, un poble de dos-cents habitants. Això també representa la filosofia de la cooperativa.

A quin territori arriba la vostra feina?

Sobretot treballem per l'Urgell, la baixa Segarra, el Pla d'Urgell i pel Pirineu. Allà on ens han conegut, han passat la veu. La tàctica comercial no existeix: hem estat precaris en això. Però igual que amb la música funciona el boca-orella, si et veuen, et senten, saps que algú et demanarà. A mi sempre m'ha funcionat així. Lleida és molt petit: al final t'acaba coneixent tothom.

Tornant a una de les teves aventures personals, el blues en lleidatà, com ho viu el públic?

La gent purista em diu que el blues en lleidatà no és blues, perquè diuen que ha de ser en anglès. Però la tradició oral que tenim amb la llengua és igual. Escrivim sobre vivències, encara que ho disfressis de molta poesia, i la llengua mare és la que et permet expressar-te més fàcilment. És una utopia



**GESTIONEM VENDA
O LLOGUER DE:**
Pisos, locals, naus,
pàrquings, finques,
parcel·les, adossats,
xalets...

Garantim una atenció
personalitzada, cordial
i professional.

Tel. 600 336 632
www.fiquesbesora.com
C./ Ciutat de Fraga, 32, baixos.
25003 Lleida





PERSIANES I ALUMINIS TONI



INSTAL·LADOR OFICIAL
Sistemes d'alumini
i PVC per l'arquitectura



ESTRUCTURES D'ALUMINI

- ✓ Pèrgoles bioclimàtiques
- ✓ Portes d'interior automàtiques
- ✓ Estructures de PVC
- ✓ La casa connectada
- ✓ Estructures d'alumini

973 60 07 90
www.aluministoni.com
Clot de l'Agulló, 9
Mollerussa (Lleida)
aluministoni@aluministoni.com

*Som diferents
perquè tu ets únic!*

perquè saps que no seràs mai una tendència, per això també pots dir coses més altes i més clares, pots ser més sincer. He tocat als festivals de blues de Cazorla i al de Cáceres. També als de Manresa i Barcelona. A força llocs he actuat, i estic prou content. Podem ser un quartet, un trio, un duet o un solo. Jo sóc el tronc més gran de la formació, i faig les cançons i les lletres.

A quina edat vas començar a escriure cançons?

Als quinze anys ja escrivia, i tota la vida he anat tocant en grups. Al final és una manera de viure. Arribes a casa amb mal de cap, i agafes la guitarra i vas a l'estudi. I al cap de l'estona ja estàs bé. Per mi és aquell ioga o meditació, i una part d'això ho transmetes.

Què teniu ara o pròximament entre mans?

Tenim dos projectes que aviat veuran la llum. El Molí Folk, que és un festival de folk que se celebrarà els dies 7 i 8 al Talladell. Molt d'arrel i música tradicional, de Lleida, de la terra, que engloba tota la nostra filosofia. I el volem fer créixer no en quantitat, sinó en qualitat. Volem que sigui un referent a Lleida. És un esdeveniment que representa molt la identitat de la cooperativa, el territori, el dret de la cultura. Hi pot accedir tota la gent gran del poble: es fa un sopar i activitats lúdiques. Hi actuen diversos grups. És molt potent.

I l'altre projecte, quin és?

És l'Envolta't, que preparem per a celebrar els dies 25, 26 i 27 de setembre a Tàrraga. Consistirà en espectacles de sis

grups que es faran en sis espais, no de manera simultània, on hi haurà també sis tapes i sis vins. Durant el cap de setmana, es podrà voltar pel poble fent aquí un tast, un tardeo allà i concerts en diferents dies. Es fa en espais molt singulars, privats i públics, amb artistes amb renom o emergents i de manera molt íntima i propera. Preferim que l'artista tingui ganes de fer-ho així, de manera natural, per tornar a l'arrel del músic. Tot al contrari del macroconcert. Ens agrada tornar al directe amb un cantautor o cantautora que transmet les vivències. Es tracta de portar cultura als pobles durant l'hivern. Tot el que passarà en un poble gràcies a això, tindrà un retorn econòmic al bar, amb els artesans i proveïdors. Així hi ha vida. A més, el benefici de la música en aquest petit format, en petits espais, arriba molt més a la gent i fa molta comunitat. Hi ha com una màgia que es respira i tot això s'ha de valorar.

Si hi ha d'anar, en algun cas, tota la gent d'un poble, els horaris han de ser prudents.

Precisament, una de les coses que reivindiquem des de la nostra cooperativa és el dret laboral i la conciliació familiar dels qui treballem en aquest sector. Intentem que els concerts siguin a l'hora del vermut, a la tarda o al vespre. És molt important això. Tota la gent que fa cultura té uns horaris que són un drama. Per què tocar a les 3 de la matinada? Hem de reivindicar el dret laboral i, també, el dret a la cultura. I que aquestes persones tinguin el seu sou i horaris dignes igual que es batalla en els altres aspectes.

■ Carme Escales



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

REFORMES I SERVEIS

REISER



Més de 30 anys creant llars

A Reiser combinem l'experiència consolidada del grup XP amb una visió moderna i personalitzada del sector de la construcció. Estem especialitzats en solucions "claus en mà", perquè el client no s'hagi de preocupar de res, amb compromís, serietat, rigor i cura pel detall.

Truca'ns o escriu-nos:
+34 616 48 93 42 · info@reiser.cat





Transformem espais,
construïm confiança.

Un any de Gust de Lleida: La Fira de Sant Josep consolida una marca que neix del territori

Del 19 al 22 de març, la 153a edició de la Fira de Sant Josep torna a convertir Mollerussa en capital del món agrari. I, un any després de la seva estrena oficial, Gust de Lleida hi celebra el seu primer aniversari reforçant el compromís amb tota la cadena de valor agroalimentària.

La Fira Catalana de la Maquinària Agrícola i Saló de l'Automòbil arriba a la seva 153a edició amb el pols intacte: carrers i pavellons firals plens d'activitat, jornades tècniques, conferències i un programa paral·lel que connecta agricultura, ramaderia, innovació i cultura.

En aquest context, la Diputació de Lleida hi participa amb tres estands diferenciats que projecten, des de perspectives complementàries, el dinamisme econòmic i agroalimentari de la demarcació: l'stand institucional, l'espai de Globalleida, amb una desena d'empreses i l'stand de Gust de Lleida, que ve carregat de tastos i degustacions durant els quatre dies de fira.

UN ANIVERSARI AMB ARRELS A LA MATEIXA FIRA

Precisament va ser en el marc de la Fira de Sant Josep 2025 quan es va presentar el logotip de Gust de Lleida i es va fer el pas simbòlic i estratègic de participar-hi per primera vegada sota

aquesta nova marca. Aquell moment va marcar el relleu d'"Aliments del Territori i tu", la denominació amb què la Diputació havia assistit fins aleshores a les fires.

Un any després, la fira es converteix en escenari d'aniversari i consolidació: Gust de Lleida es reafirma com a paraigua de tota la cadena de valor agroalimentària de la demarcació, del camp al plat.

Pagesos i pageses, productors, indústria de transformació, distribuïdors, cuiners i restauradors formen part d'un mateix relat que posa en valor la qualitat, la proximitat i la capacitat innovadora del territori.

La participació de la Diputació de Lleida a la Fira de Sant Josep s'emmarca en una estratègia més àmplia del Patronat de Promoció Econòmica: connectar institucions, empreses i sector agroalimentari per generar oportunitats al territori. Les fires i esdeveniments són, en aquest sentit, espais de relació, projecció i treball conjunt amb els agents econòmics de la demarcació.



exterior, reforçant la presència dels productors lleidatans en escenaris gastronòmics i professionals d'arreu del país.

Aquest recorregut ha contribuït a consolidar una xarxa cada vegada més àmplia d'agents vinculats al projecte. Productors, elaboradors, restauradors, comerços i iniciatives agroalimentàries s'han anat sumant a la marca, configurant una comunitat que comparteix uns mateixos valors: qualitat, proximitat, autenticitat i compromís amb el territori.

Més enllà de la promoció, la marca ha servit per reforçar un relat compartit: el d'un territori que produeix, transforma i cuina amb qualitat, autenticitat i capacitat d'innovació.

Al mateix temps, el projecte ha començat a fer un pas més enllà de la visibilització del producte, treballant per facilitar la connexió entre productors, restauració i punts de venda, amb l'objectiu que els productes del territori siguin cada vegada més presents a les llars i als espais de consum habituals.

MIRADA CAP AL 2026

El projecte entra ara en una nova fase marcada per l'impuls pressupostari del Patronat de Promoció Econòmica. El pressupost del 2026, de 6,8 milions d'euros, preveu reforçar especialment les accions vinculades a Gust de Lleida, amb l'objectiu de continuar enfortint el sector agroalimentari i facilitar que els productes del territori arribin cada vegada més al consumidor.

Aquest increment pressupostari permetrà ampliar les accions de promoció, reforçar la presència del sector en fires i esdeveniments, impulsar noves iniciatives de connexió amb el comerç i la restauració i continuar fent créixer una marca que vol situar el producte de les terres de Lleida, Pirineu i Aran al centre de les decisions de consum.

Aquesta nova etapa posa l'accent en el consum de proximitat, en la connexió entre productors, comerç i restauració, i en la consolidació d'una xarxa que permeti generar valor econòmic i oportunitats al conjunt de les comarques de Lleida, Pirineu i Aran.



UN ANY DE GUST DE LLEIDA

Gust de Lleida s'ha consolidat com el paraigua que agrupa i projecta la cadena de valor agroalimentària del territori. En aquest primer any, la marca ha estat present en fires, jornades i iniciatives arreu del país, contribuint a donar visibilitat als productors, elaboradors i projectes que defineixen el rebot lleidatà.

En aquests mesos, la marca ha acompanyat el sector en esdeveniments i accions de promoció com la mateixa Fira de Sant Josep, la Fira MOS, el Gastronòmic Forum de Barcelona, la Fira de l'Oli de les Borges o iniciatives gastronòmiques i comercials que han permès acostar el producte local al consumidor. També ha estat present en espais de projecció

Vincles de cultura sota la carpa

El projecte Nilak munta escenaris efímers per fer possible que la música i les arts escèniques culturals es facin en pobles sense equipaments per a fer-ho



Contemporànea - La Fàbrica. Gràcies al Pla d'impuls del circ 2019/21 de la Generalitat de Catalunya, la Fundació Carulla, l'Ajuntament de Vilalba dels Arcs, el treball de tot l'equip i la col·laboració de moltes persones, el 5 de novembre del 2021 es va inaugurar la carpa a Vilalba dels Arcs. Des d'aleshores, la carpa ha viatjat per l'Alta Ribagorça, la Conca de Barberà i la Terra Alta, i el Pallars Sobirà.

El passeig pel territori d'aquesta carpa blanca, i tot el que a sota hi passa, contribueix a construir l'equilibri social i cultural que pocs altres projectes aconsegueixen. I ho fan donant corda al talent cultural allà on sigui.

■ Carme Escales

Nilak, en llengua inuit, vol dir iceberg: aquella estructura de gel de la qual només s'acostuma a veure una petita part. És el nom que van triar un grup de professionals del món de l'art i l'espectacle per crear una proposta ben original. Porten l'escenari per a una actuació allà on no tenen ni teatres, ni auditoris, ni grans escenaris on poder actuar amb totes les condicions com tindria un espai al mig d'una ciutat. Una gran carpa blanca, que instal·len allà on es requereix, identifica l'arribada d'aquests grans promotors culturals. L'objectiu -diuen- és visibilitzar tant artistes consolidats com emergents del país per tal de facilitar la immersió laboral de noves companyies a la vegada que es continua donant visibilitat a les ja existents.

A cada lloc on arriben estableixen relacions amb els veïns, tot descobrint quins són els principals estimuladors de cultura. D'aquesta manera, es crea una simbiosi entre tots els agents culturals que puguin existir al poble i les seves contrades. Estableixen sinergies amb festivals, festes populars que ja se celebren, però amb la carpa es dota aquell racó de món de les condicions tècniques perquè s'hi desenvolupi un espectacle. L'Oriol Escursell és un dels membres de l'organització Nilak i explica que el projecte va néixer ara fa cinc anys amb aquesta voluntat. Les creacions que es mostren a la carpa itinerant. És una carpa de circ i també, per tant, sovint hi actuen acrobates, però a sota de la carpa hi passen tota mena d'espectacles.

Des del 2021 la carpa de Nilak ha voltat per la Terra Alta, ha anat a l'Alta Ribagorça i al Pallars Sobirà. Arreu on van també creen ponts amb l'escola del municipi i amb els boti-

guers. D'aquesta manera els membres de Nilak s'impliquen en el territori i la població local es pot integrar més i millor amb el projecte.

Nilak va fer la seva primera acció el 30 de juny del 2018 al Konvent Puntzero, a la comarca del Berguedà. El Konvent, tal com es presenta en el seu espai web, "és un antic convent de monges de finals del segle XIX reconvertit en un centre artístic multidisciplinari. És un espai per l'art, però a diferència d'altres, també és una manera de fer i entendre la cultura arrelada al territori". En aquest espai tan especial, la gent de Nilak va realitzar el seu primer cabaret. I, d'ençà d'aquell dia, el projecte va viatjar i col·laborar en diferents espais i festivals com Dansàneu, el Poble Vell de Corbera d'Ebre i FestiCAM, el Festival Internacional de Teatre i Circ d'Ampostà, entre altres.

LA CREACIÓ COMUNITÀRIA

Una activitat que engresca molt tota la gent de Nilak i, especialment, la gent dels llocs que visiten, és la creació comunitària. És un espectacle que, al llarg d'una setmana, preparen conjuntament entre la comunitat del poble i un petit equip que hi treballa. A Rialp fins i tot ho van experimentar amb infants i adolescents.

L'espai escènic itinerant Nilak va rebre l'acompanyament del programa IMPULSA CULTURA de la Fundació Catalunya Cultura i, l'any 2024, va rebre un Premi Nacional de Cultura. Abans, però, havia estat guardonat amb els premis Lluís Carulla 2020, Serra d'Or 2021, Talent Cambra 2021 i Temps de les Arts 2023, a més d'haver estat reconegut com un dels millors projectes a l'entorn rural per l'Observatori de la Cultura 2022 i 2023 de la Fundació



www.nufri.com

**50 anys d'experiència
al vostre servei.**

Quan les matemàtiques arriben de manera màgica

El sorprenent art i la ciència al darrere dels jocs en les mans del Mag Stigman

La màgia, allò que ens deixa bocabadats perquè no sabem com s'ha pogut arribar a fer, moltes vegades s'explica de manera molt senzilla per una lògica matemàtica. Si... en màgia, en realitat, dos per dos són quatre. No hi ha més secret. Però és l'art de saber procedir d'una manera determinada, ràpida i amb una estratègia concreta el que fa possible l'emoció del que es veu realment com a un joc màgic. I en això rau gran part de la dedicació dels mags. Passen hores i hores estudiant el camí de cada joc de mans i practiquen el seu pas a pas, tants cops com poden per fer que tot passi cada vegada de manera més fluida i veloç. I, això sí, fent que es vegi només el que cal que es vegi: és a dir, la màgia i no el truc que fa possible aquella il·lusió. Aquest és l'art que domina l'Ignasi Stigman,

més conegut pel seu nom artístic Mag Stigman. De ben petit, l'Ignasi ja volia fer el que ara està fent en escenaris, escoles i instituts de tot Catalunya.

El seu pare, que era pediatre, tenia consulta a casa i ell aprofitava com a públic els nens i nenes que seien a l'espai d'espera, abans d'entrar, per fer-los jocs de mans. Els seus primers trucs eren una gran manera de distreure els infants que el seu pare després visitava.

Però aquells primers passos com a mag van anar fent passes cada cop més sòlides i ara el Mag Stigman volta pel territori portant els seus efectes de màgia a tota mena d'escenaris, en teatres i centres d'ensenyament. S'adreça



“

En realitat al darrere de la màgia hi ha moltíssimes matemàtiques. Molts jocs de mans comporten comptar i comptar, retenir números en la memòria”

*Ignasi Stigman,
més conegut
com Mag
Stigman
/ XAVI OLIVÉ*

principalment al públic familiar, i això vol dir que qualsevol persona de qualsevol edat, pot gaudir del seu espectacle.

L'HOME QUE FEIA MÉS FÀCILS LES MATEMÀTIQUES

Jugar és una magnífica manera d'aprendre. Ho saben pares i mestres que fan del joc una estratègia per activar el pensament i la imaginació de les criatures. El context lúdic d'un joc facilita el pensament, i això també passa en les persones adultes. Aquí l'art de la màgia té molt a dir, perquè, sense adonar-nos, quan algú ens fa un joc de mans, el nostre cervell intenta sempre raonar com ha estat possible. Al Mag Stigman li agrada dir que “amb el públic, els mags tenim un pacte no escrit. Uns i altres sabem que allò que passa no és el que realment passa, que hi ha un truc al darrere”. No descobrir-ho és on s'amaga la gràcia d'aquesta disciplina artística tan creativa que inventa una realitat increïblement creïble.

Aprofitant l'avantatge d'aquest aprenentatge, d'aquest pensament paral·lel als jocs de màgia, l'Ignasi ha consolidat enmig dels seus nombrosos efectes de màgia, la matemàtica. “En realitat -ens explica- al darrere de la màgia hi ha moltíssimes matemàtiques. Molts jocs de mans comporten comptar i comptar, retenir números en la memòria”. Utilitzant les cartes de la baralla de pòquer també es compta, se suma, es resta... Això també passa, per posar un altre exemple, en el domini dels malabars, que no té més secret que anar comptant els impulsos amb els quals enviem cada una de les pilotes que tenim a les mans a l'aire.

Gràcies a totes aquestes enumeracions i comptes, com diu el Mag Stigman, “ens vam adonar que hi ha una manera nova de fer màgia, que no només consisteix a sorprendre i emocionar, sinó que, a més, pot servir per a educar, per a transmetre coneixements”, explica el Mag Stigman. Així és com les matemàtiques amb màgia esdevenen més entretingudes. Amb les propietats matemàtiques amagades en els jocs de màgia s'aconsegueix que el públic, infantil o

adult, activi el raonament matemàtic, la lògica dels números, el càlcul mental, per participar del joc, primer de tot, però també, si es desfà el camí del joc, ens adonarem que les matemàtiques ens ajuden a fer-ho. Tot això és el que el Mag Stigman comparteix en aules d'escoles i instituts, però també en teatres, festes majors i altres celebracions populars, fent que del joc en surtin aprenentatges numèrics, traça en comptar i, en conseqüència, que es puguin viure les matemàtiques també com un joc.

Ja hi ha a hores d'ara nombrosos estudis que avalen el poder de la màgia sobre el pensament humà. I això ha estat possible estudiant el cervell a partir de la màgia. Haver estudiat la carrera de Psicologia ha estat l'altre gran pilar de la formació de l'Ignasi com a mag professional. Perquè al darrere dels trucs i en la seva posada en escena, sempre es posa en joc algun element psicològic, per exemple, la memòria, l'atenció i la distracció. Per això, saber com funciona el cervell, què fa que presti més o menys atenció, ajuda els mags com l'Ignasi a sorprendre encara més.

MÉS DE VINT ANYS FENT JOCS DE MANS

Ara ja fa més de vint anys que aquest showman puja als escenaris amb el seu espectacle en què desplega jocs de mans, però també balla les seves coreografies i fa participar molt el públic. L'any 2022, Stigman va rebre el premi Teatre Barcelona al millor espectacle de màgia de la temporada. Ha actuat a teatres com l'Apolo, el Romea i l'Aquitania i en altres a fora de la capital catalana, com el Teatre la Lira de Trepç, on el pròxim diumenge 22 de març a les dotze del migdia, qui el vulgui veure en directe, tindrà l'ocasió de presenciar l'original posada en escena dels jocs de mans del Mag Stigman. Alguns dels trucs amb els quals sorpren en les seves actuacions, també uns quants específicament de matemàgia, l'Ignasi els ensenya a fer en el llibre Màgia per a cada dia (ed. Columna) que estarà a les llibreries a partir del pròxim 6 de maig.

■ Carme Escales

ALQUILER || CENTER ||

**La teva immobiliària de confiança:
experiència i lideratge durant 18 anys
fent créixer i protegint el valor del teu patrimoni**

Carrer del Bisbe Messeguer, 22 - 25003 Lleida - Tel. 687 53 90 23

api
Empresa col·legiada:
Noèlia Esteban

Vel integral i espai públic: El debat que va començar a Lleida



Una dona amb vel integral / N.D.

L'any 2010, Àngel Ros va intentar restringir aquesta peça en equipaments municipals, una proposta que va desencadenar un intens debat polític i judicial que va acabar tombat pel Suprem

El PP i Vox s'han quedat sols al Congrés en el seu intent de prohibir el burca i el vel integral a l'Estat espanyol. La proposta no ha prosperat, però el debat sobre els límits de la llibertat religiosa a l'espai públic continua viu. A Lleida, aquest dilema no és nou: la ciutat ja va ser epicentre d'una de les polèmiques més intenses sobre aquesta qüestió fa més d'una dècada. Recentment, el nou bisbe de Lleida, Daniel Palau, preguntat pels periodistes sobre la possibilitat de prohibir el vel a l'educació obligatòria i en espais públics no es va mullar, però sí que va remarcar que "tothom ha de poder viure la seva fe sempre que sigui amb respecte i pau". Les seves paraules s'inscriuen en un context sensi-

ble, on seguretat, convivència i drets fonamentals continuen tensionant el debat públic.

EL PRECEDENT DE 2010: UNA ORDENANÇA PIONERA

L'any 2010, l'Ajuntament de Lleida va aprovar una ordenança municipal que prohibia l'ús del vel integral —burca i nicab— en equipaments públics municipals. La iniciativa, impulsada per l'aleshores alcalde Àngel Ros, va convertir la ciutat en pionera a l'Estat espanyol i va situar el debat en l'agenda política nacional. La normativa vetava l'accés amb el rostre cobert a espais com centres cívics, biblioteques, escoles municipals o oficines d'atenció social. El govern local defensava la mesura per motius de seguretat i per garantir la

comunicació visual en l'àmbit institucional, però també com una aposta simbòlica per la igualtat de gènere dins d'una societat democràtica.

Tot i que el text no esmentava cap confessió concreta, el debat es va focalitzar immediatament en les peces associades a l'islam més rigorista. Entitats de defensa dels drets humans i col·lectius musulmans van denunciar que la mesura podia vulnerar la llibertat religiosa i contribuir a l'estigmatització.

DEL SUPREM A ESTRASBURG

La controvèrsia no es va quedar en l'àmbit polític. Diverses associacions van recórrer l'ordenança i, finalment, el Tribunal Suprem la va anul·lar el 2013. L'alt tribunal va concloure que els ajuntaments no tenen competències per regular qüestions que afecten drets fonamentals com la llibertat religiosa, i que qualsevol limitació d'aquest tipus hauria de ser aprovada mitjançant una llei estatal. Malgrat la sentència, Ros va defensar la necessitat d'una regulació més àmplia i va instar el Parlament de Catalunya a legislar sobre la matèria. La iniciativa no va prosperar, però el debat va revifar el 2014, quan el Tribunal Europeu de Drets Humans va avalar la prohibició del vel integral a França. Aquella resolució va ser interpretada per alguns sectors com un aval jurídic a possibles regulacions similars, però a Lleida l'ordenança no es va reactivar.

UN DEBAT AMB FORT IMPACTE SIMBÒLIC

El nombre de dones que portaven burca o nicab a Lleida era testimonial. Tot i això, la càrrega simbòlica de la mesura va convertir la ciutat en un laboratori del debat europeu sobre els límits de la llibertat religiosa en l'espai públic. La societat lleidatana es va polaritzar. Una part del veïnat veia en la prohibició una defensa dels valors de convivència i igualtat; una altra hi detectava un risc de discriminació i d'alimentar actituds islamòfobes.

■ Àlvar Llobet



PERSONES I TERRITORI

www.coopivars.coop



T'ajudem a complir les normatives legals de protecció de dades, amb un servei personalitzat.

Pl. Generalitat, 23
El Palau d'Anglesola
25243 - Lleida
973 710 989
info@assplus.org

www.assplus.org

Sant Josep, 153 anys d'agricultura i tradició

Fira de Mollerussa considera que el replantejament de la Fira de Sant Miquel de Lleida els ha beneficiat



Sant Josep de Mollerussa, l'any 1969 / PATRIMONI GENCAT

La Fira de Sant Josep de Mollerussa arriba aquest 2026 a la seva 153a edició amb més de 200 expositors confirmats i 20.500 metres quadrats venuts, consolidant-se com un dels certàmens més rellevants del sector agroalimentari i de maquinària agrícola del sud d'Europa. La cita, que se celebrarà del 19 al 22 de març, ha vist com el seu posicionament ha estat reforçat després del replantejament de la Fira de Sant Miquel a Lleida l'any passat,

que va dividir el certamen en dos salons: un de mostres i degustacions al setembre (Mos) i un altre enfocat a la formació i la innovació al novembre (Agrobiotech). Segons Marc Solsona, alcalde de Mollerussa i president de Fira de Mollerussa, aquesta reorganització ha beneficiat clarament la Fira de Sant Josep. "La suma del model de Lleida i el de Mollerussa ha de servir per complementar-se i no per competir", apunta. Solsona destaca que, gràcies a aquest canvi, la Fira de Sant Josep s'ha consolidat com a

fira de referència del sector agroalimentari i de maquinària agrícola al sud d'Europa, un posicionament que l'organització vol reforçar en els propers anys.

UNA FIRA AMB MOLTA HISTÒRIA

La Fira de Sant Josep de Mollerussa és un dels certàmens més antics i emblemàtics de Catalunya, amb més de 150 anys d'història. La seva primera edició es remunta a 1873, quan agricultors i comerciants de la Plana de Lleida van

crear un mercat per mostrar productes locals i novetats en maquinària agrícola. Des dels seus inicis, la fira va combinar la funció comercial amb la social, esdevenint un punt de trobada per a professionals i veïns de tota la comarca.

Al llarg del segle XX, la Fira de Sant Josep va anar creixent i adaptant-se als canvis del sector agrícola i alimentari. Es van ampliar els pavellons i es van incorporar salons especialitzats, incloent exposicions de maquinària, animals i productes alimentaris. Aquesta evolució va permetre que la fira no només consolidés la seva importància local, sinó que també adquirís projecció regional i nacional, atraient expositors i visitants de tot Catalunya i de l'Europa del Sud.

Els últims anys la fira ha experimentat un replantejament modern dels seus espais i activitats per respondre a les necessitats actuals del sector. La concentració dels pavellons firals i la creació de zones exteriors per a exposicions i demostracions han fet que la Fira de Sant Josep esdevingui una plataforma de referència per al sector agroalimentari i de maquinària agrícola, mantenint l'esperit original d'un certamen centenari que combina tradició, innovació i dinamisme comercial.

EL 42È SALÓ DE L'AUTOMÒBIL CREIX AMB DEMANDA

Una de les novetats més destacades de l'edició és la consolidació del Saló de l'Automòbil, que enguany arriba a la

**ARENI**
OFICINA TÈCNICA
ARQUITECTURA | URBANISME | ENGINYERIA

ESTEVE NIUBÓ ALBAREDA
Arquitecte
Carrer Domènec Cardenal 2. 3r-2a - Mollerussa

Us desitgem una molt bona Fira de Sant Josep



Torre Pla Urgell
Espai ideal per reunir família,
amics, reunions d'empresa,
esdeveniments especials
info@torreplaurgell.cat
659 48 57 63



seva 42a edició dins de la Fira de Sant Josep. Aquest saló ha crescut de manera significativa, atraient cada any més expositors i visitants, i es manté com una de les apostes de l'ens firal malgrat les dificultats derivades de les pluges que, any rere any, fan que el terreny estigui moll. Segons Solsona, la meteorologia és un factor clau per garantir que els vehicles es puguin muntar amb seguretat i oferir una experiència completa als visitants.

COMPLEMENTARIETAT I FUTUR DEL CERTAMEN

Marc Solsona subratlla que l'estratègia de complementar les fires de Lleida i Mollerussa permet multiplicar els beneficis del sector i consolidar les dues cites com a referents

dins del calendari agroalimentari i industrial català. La Fira de Sant Josep no només atraurà expositors del territori, sinó també del sud d'Europa, mantenint la seva projecció internacional.

Amb més de 200 expositors i 20.500 metres quadrats venuts, la Fira de Sant Josep s'erigeix novament com a plataforma clau per al sector agrícola i alimentari, demostrant que una combinació d'història, innovació i estratègia firal pot convertir un certamen centenari en un punt de trobada essencial per a empreses, professionals i públic general.

■ Àlvar Llobet

Un calendari firal complet

La Fira de Mollerussa no es limita només a la de Sant Josep. Aquest 2026, l'ens ha presentat un calendari amb 8 esdeveniments:



Borsa Interpirenaica de Cereals
20 de març



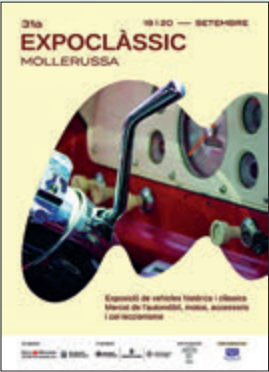
Saló de l'Automòbil
19 al 22 de març



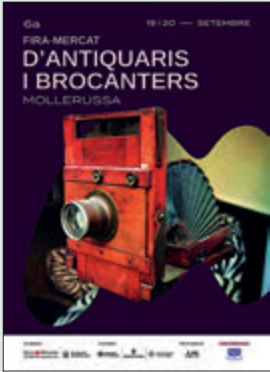
Fira de Sant Josep
19 al 22 de març



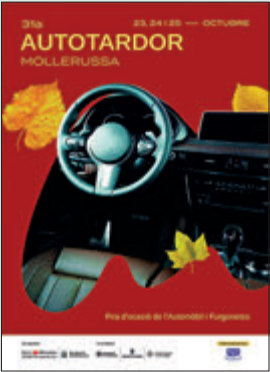
Autotracs
24 al 26 d'abril



Expoclassic
19 al 20 de setembre



Fira-mercat d'Antiquaris i Brocanters
19 al 20 de setembre



Autotardor
23 al 25 d'octubre



Mollerussa Lan Party
5 al 8 de novembre



DES DE 1995
30
Husqvarna Automower®

HUSQVARNA AUTOMOWER®

Líder en vendes i en tecnologia

Robot tallagespa
AUTOMOWER®

Des de
649 €

MADE IN EUROPE

4 MILIONS de robots instal·lats

PREMIAT INTERNACIONALMENT



Màquines a bateria
HUSQVARNA

Des de
199 €

I moltes més OFERTES de PRIMAVERA

Oferta vàlida fins a 30/06/2026. Preu per a model Automower® Aspire™ R4. Bateria i carregador no inclosos.

DISTRIBUÏDOR OFICIAL HUSQVARNA



AUTOVIA A2 VILA-SANA (Lleida)
T: 973 71 00 05
comercial@espinamaquinaria.com
www.espinamaquinaria.com

Un dels
passos de
la processó
de
Balaguer
/ NACIÓ

Fe, silenci i devoció

Bellpuig, Lleida, Balaguer, Tàrrrega i La Seu d'Urgell, referents de la Setmana Santa lleidatana

La Setmana Santa a la demarcació de Lleida és una de les manifestacions religioses i culturals més arrelades de les Terres de Ponent.

Any rere any, carrers i places es converteixen en escenaris de recolliment, solemnitat i tradició, amb la participació activa de confraries, armats i centenars de fidels que mantenen viu un llegat que travessa generacions.

LLEIDA: EPICENTRE DE LA CELEBRACIÓ

A la capital del Segrià, el calendari s'obre amb la Processó dels Dolors, el Diumenge de Rams, una de les cites més emotives. La imatge de la Verge dels Dolors recorre el centre històric acompanyada per confraries i pels caracterís-

tics armats, que amb el seu pas marcial anuncien l'inici dels dies grans.

El Dimecres Sant, la Processó del Trasllat condueix les imatges del Crist de l'Agonia i la Mare de Déu de la Pietat fins a l'església de Sant Martí, en un acte que combina devoció i simbolisme. L'endemà, la nit del Dijous Sant, la Processó del Silenci omple els carrers de recolliment, amb un ambient marcat pel respecte i la solemnitat.

El moment culminant arriba el Divendres Sant amb la Processó del Sant Enterrament, la més multitudinària de la ciutat. Diversos passos que representen escenes de la Passió i Mort de Crist desfilen davant d'un públic que omple les voreres.



Natural Audio

AMB MOTIU DEL MES DE
L'AUDICIÓ, CUIDA DE LA TEVA

salut auditiva



Quan *no hi sentim bé*, el cervell treballa *més* per entendre cada conversa. Aquest esforç constant *pot afectar la memòria*, l'atenció i la concentració.

Et sonen aquestes situacions?

- Necessites que et repeteixin les coses
- Evites converses en grup
- Acabes cansat després de parlar
- Et sents distret o desconnectat

Moltes vegades no és només l'“edat”...Pot ser l'audició.



CENTRES ÒPTICS I AUDITIUS

N Natural Optics

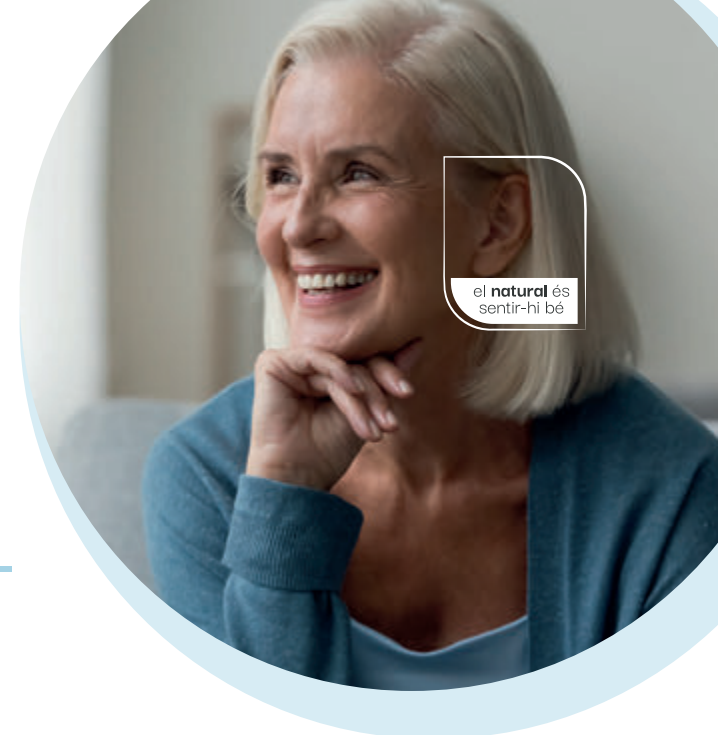
N Natural Audio

LLEIDA
Concept Store
Prat de la Riba, 25
Tel. 973 222 435

next vision
Rovira Roure, 5
Tel. 973 300 760

La Bordeta
Av. de Flix, 22
Tel. 973 212 260

TÀRREGA
C/ Sant Pelegrí, 29
Tel. 973 501 558



A NATURAL AUDIO
T'AJUEM A ACTUAR A

Temps

- Revisió auditiva completa
- Valoració professional personalitzada
- Detecció precoç
- Solucions adaptades

**Revisió auditiva
GRATUÏTA**

DEMANA CITA

 C/ de la Ciutat de Lleida, 2,
25230 Mollerussa, Lleida

 973 710 369

 609 718 076



Processó del Sant Enterrament de Lleida / ACN



Processó a Bellpuig / A.J. BELLPUIG



Armats a la Seu d'Urgell / NACIÓ

Finalment, el Diumenge de Pasqua, la Processó de l'Encontre aporta una nota d'alegria amb la trobada simbòlica entre Crist ressuscitat i la Mare de Déu.

BELLPUIG: TRES SEGLES D'HISTÒRIA VIVA

La Magna Processó dels Dolors de Bellpuig és considerada una de les més emblemàtiques de la demarcació. Amb més de 300 anys d'història, destaca per la qualitat artística dels seus passos i per la gran participació popular, que converteix el municipi en un dels grans referents de la Setmana Santa a Ponent.

BALAGUER I TÀRREGA: SOLEMNITAT ALS CARRERS HISTÒRICS

A Balaguer, la Processó del Sant Sepulcre és l'acte central del Divendres Sant. El recorregut pel centre històric, amb la presència d'armats i confraries, crea una atmosfera d'intensa devoció.

A Tàrraga, el Via Crucis Penitencial manté viu l'esperit de recolliment propi de la jornada, amb una participació ciutadana que reforça el vincle entre fe i identitat local.

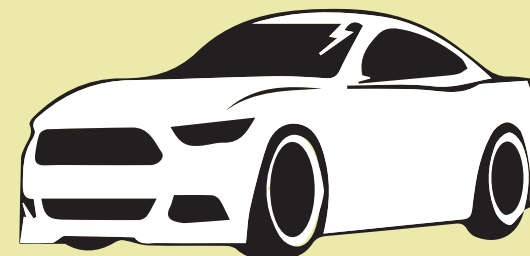
LA SEU D'URGELL: LA TRADICIÓ AL PIRINEU

Al Pirineu lleidatà, la Processó del Sant Enterrament de La

Seu d'Urgell és una de les cites més destacades del Divenres Sant. El marc monumental de la ciutat aporta una atmosfera singular a una celebració que combina austeritat i emotivitat.

Entre tambors, vestes i espelmes, la Setmana Santa a la demarcació de Lleida és molt més que una expressió religiosa: és patrimoni viu, cohesió social i orgull de territori. Cada any, milers de persones surten als carrers per preservar una tradició que defineix el caràcter i la memòria col·lectiva de les Terres de Ponent.

■ Àlvar Llobet



AUTOCRISTALES DEL PLA, S.L.U.

Som professionals en la
substitució i reparació de llunes
de l'automòbil,
**MAQUINÀRIA AGRÍCOLA
I INDUSTRIAL**

**SEMPRE
AL SEU SERVEI**

* Unitat mòbil

* Recalibratge del sistema ADAS

* Recanvi d'escombretes.

* Tractaments anti pluja.

* Tintat de llunes d'excel·lent
qualitat, homologades
i amb 5 anys de garantia.



Estem a:
**Av. De la Pau 15
25230 - Mollerussa**

 **648099056
973604086**



Una passtissera preparant una comanda/ ACN

Dilluns de Pasqua, pecar (de gust) és tradició

De les elaboracions casolanes amb pasta de pa a les figures de xocolata, la Mona reflecteix l'evolució dels costums

Quan arriba el Dilluns de Pasqua, a moltes llars catalanes la taula recupera una alegria continguda durant setmanes. Després de la sobrietat de la Quaresma, el calendari cristià obre la porta a un retrobament amb la carn, els àpats abundants i, sobretot, amb la Mona. Més que unes postres, un símbol. El folklorista Joan Amades ho recull amb detall al seu monumental Costumari Català, on descriu el Dilluns de Pasqua com una jornada gairebé catàrtica. Segons explica, aquell dia era “obligat” dinar carn de xai o de moltó.

Tampoc hi faltaven plats com el fricandó o el tradicional “platillo”. Després de quaranta dies de contenció, el retorn a la vianda tenia un punt de celebració col·lectiva.

EL RITUAL DE TORNAR A MENJAR

La Quaresma havia estat, durant segles, un període marcat per la reflexió i la penitència, però també per restriccions alimentàries estrictes. La carn quedava fora de la dieta i el peix es convertia en protagonista habitual. El Dilluns de Pasqua simbolitzava el final d'aquesta etapa: el cos i l'esperit es reconciliaven amb el plaer de menjar.

En aquest context, el xai adquiria una dimensió gairebé ritual. No era només un ingredient, sinó una referència directa a la simbologia cristiana. El dinar esdevenia, així, una celebració amb arrels religioses i socials alhora.

LA MONA: DEL FORN DE CASA A L'APARADOR

Si el plat fort marcava el retorn a la carn, les postres certificaven la festa. El Costumari assenyala que “era consuetud menjar Mona”. A les cases amb mainada, eren els padrins qui la regalaven als fillols. On no n'hi havia, la tradició no es perdia: simplement es comprava.

La Mona de Pasqua és avui un dels pastissos més emblemàtics de Catalunya, però el seu origen es remunta, com a mínim, al segle XV, quan ja apareix documentada. Tot i això, molts historiadors apunten que el costum podria ser anterior.

Les primeres Mones fetes a casa eren senzilles: una mena de tortell elaborat amb pasta de pa, decorat amb ous durs amb la closca pintada. Aquells ous no eren només decoració: simbolitzaven la vida i la renovació, en sintonia amb el significat pasqual.

Amb el temps, la recepta va evolucionar. Del tortell auster es va passar a les Mones de brioi, i més endavant a les figures de xocolata que avui omplen els aparadors de les pastisseries. La tradició, però, manté intacte el gest: el pa-

drí regala, el fillol rep, i la família comparteix.

UN NOM AMB ARRELS ÀRABS

L'etimologia de la paraula “Mona” també té recorregut històric. El terme provindria de l'àrab antic “mūna”, que designava el tribut o pagament en espècie —sovint en forma de pastissos i ous durs— que es feia pels arrendaments de terres.

Amb el pas del temps, el mot hauria evolucionat en contacte amb el llatí, on apareixeria com a “monus”. Aquest viatge lingüístic explicaria l'origen del nom actual i reflecteix, alhora, la barreja cultural que ha marcat la història del país.

TRADICIÓ QUE ES TRANSFORMA

Avui, la Pasqua continua sent sinònim de trobades familiars i taules generoses. Potser la Quaresma ja no es viu amb la mateixa intensitat que segles enrere, però el Dilluns de Pasqua conserva l'essència: compartir, celebrar i mantenir viu un costum que combina fe, gastronomia i identitat.

La Mona, amb ous pintats o amb figures de xocolata, és molt més que un pastís. És el record d'un temps en què menjar tornava a ser una festa, i en què cada mos explicava una història que ve de lluny.

■ Àlvar Llobet

AUTOESCOLA REX
by **Tracer**
Lleida - Mollerussa

Informa't
CENTRE de FORMACIÓ
continua,
ocupacional,
bonificada,
privada

L'AUTOESCOLA DEL FUTUR
TOTS ELS PERMISOS

COTXE / MOTO
CAMIÓ / TRÀILER
AUTOCAR
CAP / ADR

150€ tots els mesos hi ha cursos

CURS de RECUPERACIÓ de PUNTS

CURS de RECUPERACIÓ PERMÍS de CONDUIR

250€ tots els mesos hi ha cursos

Avd. Dra. Castells 3
25001 **Lleida**
973 203 515 ☎ 636 359 440
www.tracerformacio.cat

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

@tracerautoescola
@tracerformacion

Lleida
dimarts 17h. a 19h.
Mollerussa
divendres 17h. a 20h.

Revisió Mèdica
Vine als nostres centres sense cita

ANIMALS PERILLOSOS
PERMÍS CONDUIR
PERMÍS D'ARMES
ESPORT

La lenta agonia de la casa Vallmanya



La plataforma "Salvem Cal Macià" / scm

L'antiga residència d'estiu de Francesc Macià a Alcarràs continua degradant-se malgrat la declaració com a Bé Cultural d'Interès Nacional

A la petita vall de Vallmanya, al terme d'Alcarràs (Segrià), hi ha una casa que, des de fa anys, s'ha convertit en un clàssic referent de conflicte patrimonial a Catalunya: la Casa Vallmanya, més coneguda com Cal Macià. Aquesta edificació singular, amb arrels que es remunten a una primitiva construcció cartoixana del segle XVII i ampliada com a casa pairal a finals del segle XIX, va esdevenir amb el temps una residència estival de la família Macià Lamarca, especialment vinculada a Francesc Macià, president de la Generalitat durant la II República. A través de reunions polítiques, activitats culturals i decisions fonamentals del projecte polític de Macià, la casa va esdevenir més que una masia rural: va ser un espai de memòria i d'intensa vida intel·lectual i política de l'època.

El 2008 l'Ajuntament d'Alcarràs va optar per protegir-la com a Bé Cultural d'Interès Local, però aquesta catalogació no ha estat suficient per garantir la seva supervivència física. Durant les dues últimes dècades, l'edifici ha anat patint un deteriorament progressiu, amb teulades

que es desplomen, murs que perden consistència i vegetació creixent que penetra en l'estructura, cada vegada més vulnerable. Aquesta degradació ha estat denunciada reiteradament per col·lectius socials i entitats culturals que consideren que l'Estat, la Generalitat i l'Ajuntament han fet massa poc per evitar la pèrdua d'un testimoni històric de primera magnitud.

L'any 2025 va arribar un moment de cert alè d'esperança quan el Govern de la Generalitat va declarar la Casa Vallmanya com a Bé Cultural d'Interès Nacional (BCIN) en la categoria de lloc històric, ampliant l'antiga protecció local i delimitant l'entorn que l'ha d'emparar. Aquesta declaració, publicada al Diari Oficial de la Generalitat, simbolitza el reconeixement oficial de la importància de la casa com a espai rellevant per a la història i la memòria col·lectiva de Catalunya, especialment per la seva vinculació amb figures i episodis de les dècades de 1920 i 1930. Però la protecció legal, tot i ser la màxima prevista per la normativa patrimonial, no ha aconseguit aturar ni revertir el deteriorament accelerat de l'edifici.

CURSOS 100% SUBVENCIONATS

SOC

Servei d'Ocupació de Catalunya

CEN
tre

TREBALLADORS I/O ATURATS

910 h. *Noves OPORTUNITATS!*

ACTIVITATS
DE GESTIÓ
ADMINISTRATIVA

De 15:00 a 21:00 h.
Aula virtual

Generalitat de Catalunya

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES

AQUESTA ACTUACIÓ ESTÀ IMPULSADA I SUBVENCIONADA PEL SERVEI PÚBLIC D'Ocupació DE CATALUNYA - SOC - AMB FONTS REBUTS DEL MINISTERI D'EDUCACIÓ, FORMACIÓ PROFESSIONAL I ESPORTS.

ALTRES CURSOS:

ACTIVITATS AUXILIARS DE MAGATZEM - 240H.

OPERACIONS AUXILIARS DE SERVEIS ADMINISTRATius I GENERALS - 460H.

TÈCNiques PER PARLAR EN PÚBLIC - 20H.

EXCEL NIVELL I - 45H.

COMUNICACIÓ I COL·LABORACIÓ AMB EINES DIGITALS NIVELL I - 40H.

IMPRESSIÓ 3D NIVELL I - 40H.

Generalitat de Catalunya
Consorci per a la Formació Continuada de Catalunya

MINISTERIO DE TRABAJO Y ECONOMÍA SOCIAL
SEPE

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

El reconeixement com a BCIN ha estat celebrat per entitats com la plataforma Salvem Cal Macià – Casa Vallmanya, però amb una mirada crítica i escèptica. Aquest col·lectiu recorda que aquest títol de protecció —tot i ser un instrument potent— no garanteix per si sol la reconstrucció ni la restauració efectiva de l'immoble si no va acompanyat d'accions concretes i recursos econòmics reals. Des de l'entitat es reclama l'expropiació de la finca com l'única via efectiva per salvar-la de la degradació irreversible, posant-la al servei de la memòria històrica i obrint-la després com a espai cultural.

Aquest clam no és nou: fa anys que es denuncia la inacció per part de les administracions, malgrat els anuncis de compromisos i, fins i tot, acords que mai s'han materialitzat. L'acord anunciat el 2023 entre Generalitat, Diputació de Lleida i Ajuntament d'Alcarràs per comprar i restaurar l'edifici —amb una previsió de gairebé un milió d'euros— es va quedar només sobre el paper i no va arribar a traduir-se en pràctiques restauradores, segons les crítiques de la mateixa plataforma. La indignació per aquest estancament ha portat a mobilitzacions regulars, especialment coincidint amb dates simbòliques com l'aniversari de la mort de Francesc Macià. Recents protestes celebrades a finals de 2025 han posat de manifest que la lluita per salvar Cal Macià ja arriba als nou anys, amb manifestants que denuncien que les prioritats polítiques semblen decantar-se cap a grans projectes centrals deixant de banda espais patrimonials

perifèrics com la Casa Vallmanya. Aquestes comunitats argumenten que la manca d'acció efectiva és un menyspreu al patrimoni col·lectiu i una falla en la memòria democràtica del país. La situació actual no només és un problema de murs i teulades trencats: és també el reflex d'un debat profund sobre què significa preservar la memòria històrica en termes pràctics i materials. A mesura que els elements arquitectònics s'ensorren i que l'edifici es debilita, creix la sensació entre els defensors del patrimoni que la Casa Vallmanya es troba en un punt de no retorn. Alguns van més enllà i, davant de la falta d'accions concretes, han presentat denúncies judicials contra l'Ajuntament i la Conselleria de Cultura per presumpte incompliment de la Llei de patrimoni i prevaricació, acusant les institucions de negligència reiterada.

Per als qui han estudiat i han viscut de prop aquest cas, la Casa Vallmanya no és una simple construcció vella rural a Catalunya, sinó un símbol de la memòria cultural i dels valors polítics que van definir una etapa fonamental de la història recent. Si els murs cauen i no es fa res per evitar-ho, la pèrdua serà no només arquitectònica, sinó també cultural i simbòlica. Amb la protecció legal en una mà i la ruïna física en l'altra, la pregunta amb què es queda la societat catalana és: què estem disposats a fer perquè la història no s'esvaeixi amb el pas del temps?

■ Àlvar Llobet



Dalmau Motor Vehículos Comerciales

Lleida | Tàrraga | Gormés www.dalmaumotor.com



Reserva't les dates

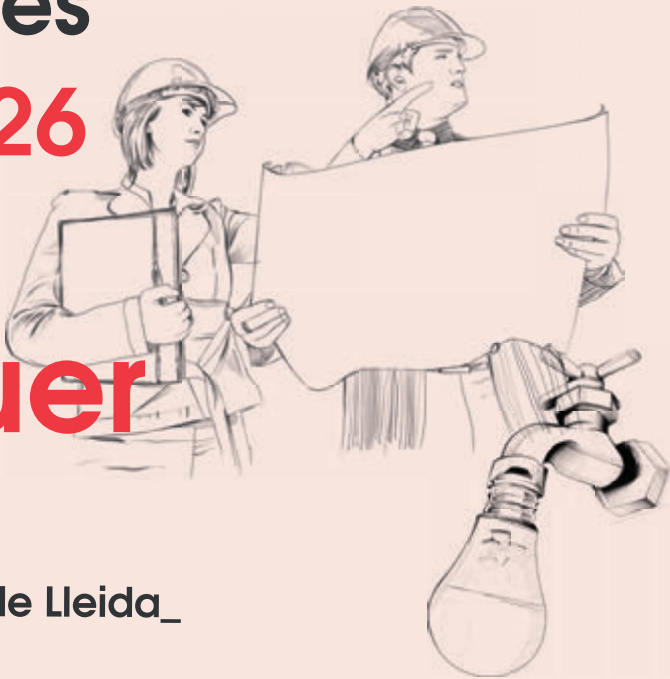
25 i 26 d'abril_26

Pavelló d'Inpacsa

fira_balaguer

La Fira de la Qualitat_

IV Saló de l'Energia de les Terres de Lleida_

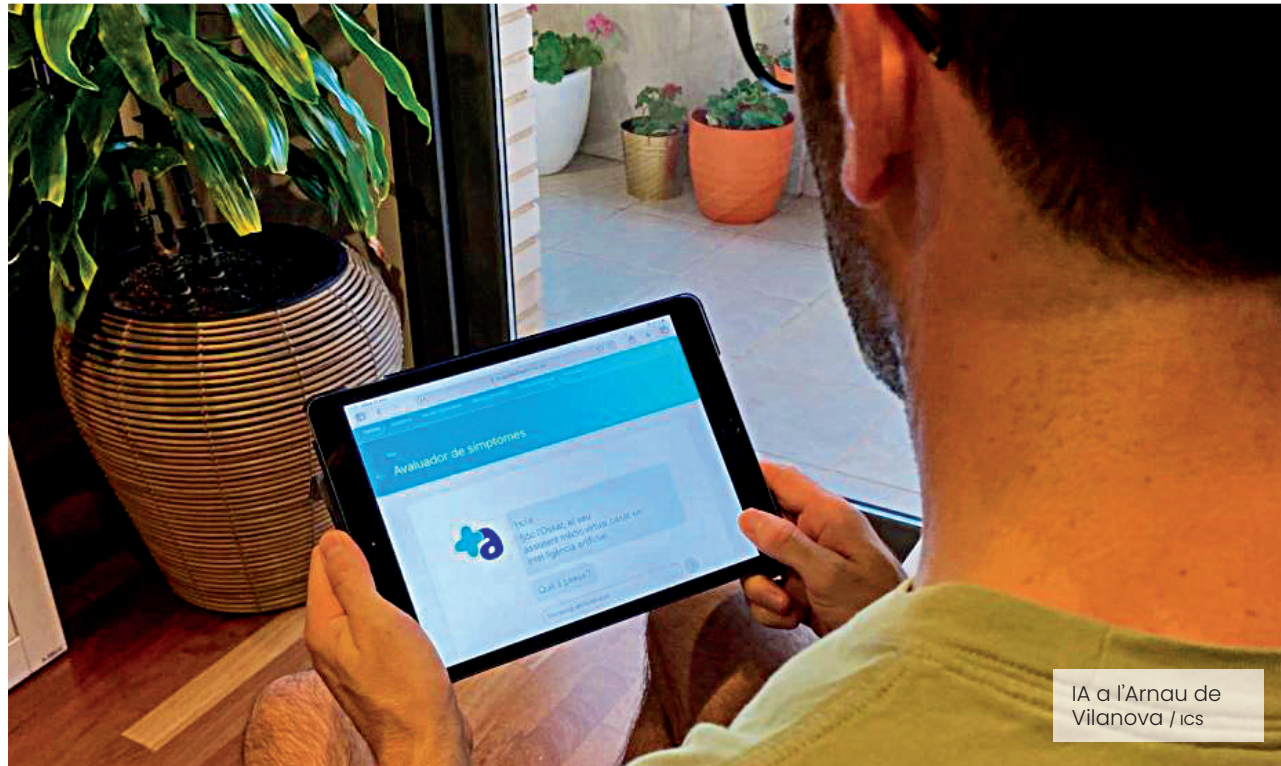


somfira
Balaguer

SALÓ de
L'ENERGIA
DE LES TERRES DE LLEIDA

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

Diputació de Lleida
municipis, territori i tu



IA a l'Arnau de Vilanova / ics

IA i salut: una aliança al servei del pacient

La nova tecnologia permet descongestionar les urgències i facilita diagnòstics.

La intel·ligència artificial (IA) ha deixat de ser una promesa futurista per convertir-se en una aliada tangible del sistema sanitari. Quan s'aplica amb criteri clínic i visió organitzativa, pot millorar l'eficiència, reduir col·lapses i, sobretot, oferir una atenció més segura i personalitzada als pacients. A Hospital Universitari Arnau de Vilanova, a Lleida, aquesta transformació ja és una realitat mesurable.

L'hospital lleidatà s'ha convertit en el primer de l'Estat que integra un sistema d'autoselecció basat en intel·ligència artificial dins d'un pla de contingència hivernal. L'eina, accessible a través del web del centre i de l'app Salut Lleida, permet a la ciutadania orientar-se mèdicament en qüestió de minuts. El funcionament és senzill: l'usuari respon un breu qüestionari de símptomes i el sistema recomana el recurs sanitari més adequat —un CUAP, un CAP o les urgències hospitalàries. En només un any, aquesta iniciativa ha acon-

seguit reduir un 11% les visites d'urgències de baixa complexitat. Les dades són clares: de les 1.035 persones que han completat l'autoselecció, el 43% han estat redirigides a un CUAP, evitant un desplaçament innecessari a l'hospital. A més, aquells pacients als quals l'eina recomana acudir a urgències reben un codi QR que els dona prioritat en el triatge presencial.

El model és proactiu. A diferència del sistema tradicional, que redirigeix el pacient quan ja és físicament a l'hospital, aquesta eina anticipa els fluxos abans que arribin al servei d'urgències. El resultat: un circuit més àgil, còmode i sostenible, reforçat amb una millor coordinació amb els CUAP del territori.

Després de tres anys consecutius d'augment d'urgències lleus, el període 2024-2025 ha marcat un punt d'inflexió. Les urgències de nivell V han caigut un 11,4% i les de nivell IV un 4,5%. En conjunt, les visites de baixa complexitat

s'han reduït un 6%, l'equivalent a 1.215 atencions evitades en només quatre mesos. Tenint en compte que el 2024 es van registrar 109.000 urgències —gairebé la meitat de baixa complexitat—, l'impacte organitzatiu és notable.

EL "GOLIAT SCORE": PREDIR EL RISC EN TRAUMATISMES

La innovació no s'atura en la gestió de fluxos. Un equip d'investigació format per professionals de l'IRBLleida, la Universitat de Lleida, la Universitat Oberta de Catalunya i el mateix hospital ha desenvolupat un model clínic per millorar el maneig dels pacients amb traumatisme craniocervical (TCE) lleu o moderat. L'eina, batejada com a "Goliat score" i publicada a la revista científica BMC Emergency Medicine, permet predir el risc de complicacions agudes durant les primeres 48 hores. Els TCE no greus representen una part important de les visites a urgències, però només una minoria acaba desenvolupant complicacions rellevants. Aquesta incertesa dificulta decisions clau: donar l'alta, mantenir observació o indicar proves d'imatge.

El model s'ha construït a partir d'un estudi de cohort amb pacients adults atesos a Lleida entre juny de 2019 i desembre de 2020, tots amb una puntuació de 13 a 15 a l'escala de Glasgow. Integra variables clíniques i analítiques disponibles en les primeres hores: edat, hipertensió, recompte de plaquetes, pressió arterial sistòlica, tractament anticoagulant, nivells de proteïna S100B i signes d'alerta com alteracions pupil·lars o fluctuacions neurològiques. Els resultats mostren una bona capacitat per discriminar entre pacients amb risc alt i baix de complicacions neurològiques o cardiorespiratòries, així com de mortalitat precoç. El rendiment es manté estable en diferents grups d'edat i sexe, tot i que els investigadors adverteixen que cal validar el model en altres entorns abans d'implantar-lo de manera rutinària.

Segons els autors, el "Goliat score" podria reduir l'ús innecessari de tomografies cranials, disminuir l'exposició a radiacions i facilitar decisions d'alta més segures i perso-



nalitzades, especialment en pacients d'edat avançada amb múltiples patologies.

UNA SANITAT MÉS EFICIENT I BASADA EN EL RISC

El cas de Lleida exemplifica com la intel·ligència artificial, lluny de substituir el criteri mèdic, pot reforçar-lo. Tant l'autotriatge com el model predictiu comparteixen un mateix objectiu: optimitzar recursos sense comprometre la seguretat clínica.

En un context de pressió assistencial creixent, aquestes iniciatives apunten cap a un sistema sanitari més intel·ligent, anticipatiu i sostenible. La tecnologia, quan s'integra amb rigor científic i coordinació institucional, no només redueix xifres: transforma la manera d'atendre les persones.

■ Àlvar Llobet

Resquitx

Bona Fira de Sant Josep

Prop de 40 anys amanint els nostres plats amb l'Oli Qualitat Verge Extra dels nostres productors

973 71 10 80
Ctra. N-II, Km. 486 · 25241 Golmés
resquitx@resquitx.com

Ponent, nou eix estratègic de la transició energètica catalana

Els municipis podran participar en la definició dels emplaçaments i en el retorn econòmic dels projectes



Parc eòlic a les Garrigues / ACN

El Govern ha activat una nova fase de planificació energètica amb l'objectiu de superar els entrebancs administratius i territorials que han frenat el creixement de les renovables. El Pla Territorial Sectorial d'Energies Renovables (Plater) delimita espais prioritaris per a l'energia eòlica i fotovoltaica amb horitzó el 2050 i assenyala amb força

les comarques de Lleida com a motors estratègics del nou escenari energètic català. La planificació pretén endreçar el desplegament, donar seguretat jurídica als promotors i, alhora, garantir una distribució territorial més equilibrada. El document, que sortirà a informació pública els pròxims mesos, vol contribuir a assolir un model elèctric pràcticament 100% renovable abans del 2050.

PONENT, CENTRE NEURÀLGIC DEL NOU MAPA ENERGÈTIC

El nou esquema reforça clarament el paper de les comarques de Lleida, tant de la plana com del Pirineu, com a grans pols d'energia renovable. Les Garrigues es consoliden com un dels principals nuclis eòlics del país. La comarca ja acumula un volum important de parcs i, segons la planificació prevista, continuarà concentrant una part significativa de la nova potència. El seu pes en el conjunt català es manté com un dels més destacats, especialment en energia eòlica.

Per la seva banda, la comarca de la Segarra amb una implantació ja rellevant, reforça la seva posició com a territori estratègic. El potencial de creixement continua sent elevat, tant en energia eòlica com en solar, gràcies a la disponibilitat de sòl i a una orografia favorable.

L'Urgell i Pla d'Urgell guanyen protagonisme dins el nou mapa. L'Urgell consolida una presència notable de projectes amb espais identificats com a aptes per ampliar la capacitat existent. Pel que fa al Pla, emergeix com una àrea amb recorregut, especialment en fotovoltaica, aprofitant la seva morfologia agrícola i la proximitat a infraestructures de connexió.

Al Pirineu, l'Alt Urgell es perfila com una de les comarques amb més capacitat per assumir nova potència energètica, especialment en l'àmbit de l'energia eòlica i en zones concretes del territori. Malgrat les limitacions ambientals inherents a un entorn de muntanya, el pla identifica espais que poden acollir projectes de desenvolupament energètic amb criteris de compatibilitat i sostenibilitat. Pel que fa al Pallars Jussà i al Pallars Sobirà, ambdues comarques apareixen amb potencial de creixement, tot i que subjecte a condicionants ambientals i paisatgístics estrictes.

El Pallars Jussà disposa de més marge per a noves implantacions, mentre que al Pallars Sobirà, marcat per una elevada presència d'espais protegits, el creixement és més

limitat, però no inexistent. En el cas de l'Alta Ribagorça, el document assenyala que es tracta d'una de les comarques amb restriccions més grans, atès el seu alt valor natural i ecològic. Tot i això, el pla no tanca la porta a noves instal·lacions, ja que contempla algunes àrees amb possibilitats molt acotades, sempre sota criteris de màxima protecció ambiental i integració paisatgística

REEQUILIBRI TERRITORIAL I MENYS CONCENTRACIÓ AL SUD

Una de les línies mestres del Plater és reduir la concentració històrica de projectes al sud del país i repartir millor els esforços. En aquest sentit, el centre de Catalunya i, de manera molt especial, Ponent, adquireixen un pes estratègic que fins ara no havia estat tan explícit en la planificació.

El Govern defensa que el nou model permetrà evitar la dispersió desordenada de projectes i donarà més capacitat de decisió als municipis. Els ajuntaments podran participar en la definició concreta dels emplaçaments i es preveu facilitar fórmules perquè el territori es pugui beneficiar directament de les inversions. Actualment, Catalunya encara es troba lluny dels objectius marcats. El pla preveu multiplicar de manera significativa la potència instal·lada tant en solar fotovoltaica com en eòlica terrestre abans del 2050.

En aquest escenari, les comarques de Lleida esdevenen un pilar fonamental: la combinació d'espais amplis, bones condicions de vent en determinades zones i una irradiació solar elevada situa Ponent com una de les peces clau per assolir la transició energètica. El document entrarà en fase d'exposició pública perquè institucions, entitats i ciutadania hi puguin presentar alegacions.

El Govern subratlla que la nova planificació busca més consens i menys conflicte, després d'anys de bloquejos administratius i oposició local en alguns municipis.

■ Àlvar Llobet

- Fisioteràpia Esportiva
- Fisioteràpia Traumatològica
- Readaptació funcional
- Diatermia Winback®
- Teràpia Magnètica Superinductiva

690 939 049 @ fisioproject87@gmail.com C/ Canigó s/n · 25230 Mollerussa (Lleida) @fisio_project



L'Alex i l'Aitana, els formatgers de Gavàs

Bressols del formatge artesanal

El 27 de març se celebra el Dia Mundial del Formatge, aquesta elaboració feta amb ofici, passió i dedicació

De la llet, formatge. Amb llet de cabra, d'ovella o de vaca, o bé amb una mica de cada, formatgers i formatgeres donen forma a aquest producte mil·lenari. En estat més fresc o més madurat, amb condiments afegits o sense, l'art de procurar bons formatges va prenent solidesa al territori català. A l'Associació Catalana de Ramaders i Elaboradors de Formatge Artesà (ACREFA) hi ha inscrites una vuitantena de formatgeries

on s'elaboren formatges. Representen un 80% de tot el sector i, tal com les presenta ACREFA, amb aquesta activitat qui porta aquestes formatgeries està protegint el paisatge i la biodiversitat del país. Aprofitant la celebració del Dia Mundial del Formatge, fem un tomb per alguns dels obradors artesanals d'aquesta elaboració a la demarcació de Lleida. Comencem al Pla d'Urgell i, més concretament, al poble del Palau d'Anglesola, on la formatgeria familiar Camps, en el vint-i-cinquè aniversari del negoci,

ha inaugurat un nou obrador. Al capdavant de Formatges Camps hi ha el mestre formatger Robert Camps. Del seu obrador surten més d'una desena de formatges d'autor, cadascun elaborat seguint mètodes tradicionals i sense cap mena de mecanització. Així és com es treballa un formatge de manera artesanal, com ho fan tots els formatgers i formatgeres que participen en la Mostra de Formatges de Ponent, que se celebra al mes de novembre. El Robert ens explica que els qui elaboren formatges artesanalment varen veure que "les fires s'havien desvirtuat molt, que aquell veritable esperit del formatger artesanal no sempre hi era, i en moltes d'aquestes fires es venen com a artesans formatges que han estat produïts de manera industrial". I els agremiats a ACREFA varen decidir organitzar una primera mostra de formatges d'obradors particulars, no de revenedors de formatge.

Apostaven així pel tracte directe de qui fa el formatge amb el consumidor final, que és una manera de guanyar confiança en el producte i de conèixer-ne la procedència i qualitat. "La primera mostra la vàrem fer al petit poble de Borredà, a la comarca del Berguedà, amb la formatgeria Bauma", explica qui avui coorganitza, juntament amb l'Ajuntament del Palau d'Anglesola, la Mostra de Formatges de Ponent que el pròxim 8 de novembre celebrarà la dotzena edició. Després de l'experiència a Borredà, es va anar fent en diversos llocs de Catalunya, fins que s'han acabat restaurant de manera més estable dues mostres al territori. Una, la del Palau, al mes de novembre, i l'altra a Sort, a la primavera. L'edició d'enguany es farà els dies 3 i 4 d'abril. Són dues mostres obertes a productors d'arreu de Catalunya, però amb la consigna de l'elaboració artesanal del formatge. I, tal com diu el Robert, "ara ja són més que mostres, són festes del formatge, perquè al voltant de les parades de formatge es fan moltes activitats per a tots els públics".

Sobre l'estat de salut de la producció de formatges artesans a Catalunya, el Robert ens diu: "Podríem dir que el món formatger viu la seva adolescència. Ja no és un infant: és a dir, ja no és en el moment aquell en què tots els pastors feien formatge per als veïns i per a l'autoconsum, aprofitant la llet dels seus animals". Ara -diu- "fa una mica més de trenta anys van començar alguns considerats hippies i neohippies a fer formatges que venien a peu de carretera i en algun mercat i, a partir d'allà, s'ha anat guanyant una reputació, a pas de formiga. Queda molta feina per fer, però la gent ja coneix el món del formatge i el respecta".

"El consum de formatge -precisa Camps- ha crescut. Si tot el que es consumeix hagués de ser fet a Catalunya, faltaria formatge català". També explica que Catalunya i el País Basc són les comunitats on es produeixen bons formatges, però alhora són comunitats molt cares per viure respecte a la resta, on és més barata la vida. Això fa que nosaltres no puguem competir igual amb els formatges del País Valencià o d'Andalusia. Aquí hem de mantenir dos governs i això ens passa factura", lamenta.

AL PIRINEU, FORMATGES D'ALÇADA

Els alts prats de les muntanyes pirinenques són l'espai de pastura per a cabres, ovelles i vaques la llet de les quals entra als obradors per a esdevenir part d'un voltatge. En



Formatges en preparació a la formatgeria Camps de Palau

molts d'aquests obradors es fa venda directa del formatge perquè disposen d'un espai de botiga, però alguns d'ells també treballen amb petits distribuïdors que, com ells, fan una feina molt artesanal de selecció dels millors formatges que volen vendre. És el cas de Caseus Afinadors, de Granollers, que localitza el millor formatge arreu i s'encarrega del darrer punt de maduració per als qui ho necessitin, abans de portar-los a establiments d'hostaleria i restauració, botigues o al consumidor final.

La Diana Castell és una jove barcelonina que abans d'obrir la seva preciosa formatgeria, Casa Carot, al carrer Dagueria número 16 del barri Gòtic, molt a la vora de la plaça de Sant Jaume, va anar a conèixer qui hi havia i com treballaven les formatgeres i formatgers de qui ven les seves elaboracions. Ens explica que molts dels formatges lleidatans que despatxa provenen del Pirineu. De l'Alt Urgell, per exemple, li serveixen formatges els obradors dels Formatges de l'Abadessa, a la Seu d'Urgell; els Formatges l'Oliva, al poble d'Oliana; la Formatgeria Mas d'Erolles, a Adrell; la Formatgeria Castell-Llebre, a Peramola; o

Sandra Sala Perruqueria i Estètica Unisex

Som coloristes especialistes en tècniques de metxa d'alta precisió i transició a cana.

Visita'ns i dissenyarem el color que encaixa amb tu.

Sandra Sala Perruqueria i Estètica Unisex

Av. de la Pau, 18A baixos - Mollerussa

☎ 973602020

📷 @sandra_sala_estilista

🌐 www.sandrasala.com

l'Obrador de Formatge Baridà, al poble de Bar. De la Cerdanya, en ven de la Formatgeria Montmelús i Formatgeria de la Vall de Meranges. Del Pallars Jussà, li n'arriben de Formatge ecològic de Puigcerver. De més avall del Pirineu, de la Noguera, ven formatges nascuts a l'obrador de la Formatgeria de Tòrrer. Que a la gran ciutat es puguin trobar i es donin a conèixer les formatgeries que esquitxen tot el territori català és un enriquiment a dues bandes, per al consumidor i per al productor. Tornem al



Pirineu per acabar aquest passeig per algunes de les formatgeries de la demarcació lleidatana. I ho fem recordant que fa vint-i-cinc anys que diversos ramaders de la comarca es van unir per crear la formatgeria Tros de Sort, a la capital del Pallars Sobirà. Ells són ara els qui s'encarreguen de l'organització de la Mostra de Formatges Artesans de Catalunya a Sort. Amb el seu formatge Serrat del Triadó o el Tupí de Sort, aquests formatgers pirinencs que segueixen mètodes tradicionals de muntanya per a l'elaboració de cada peça, han aconseguit medalles d'or i plata en concursos internacionals.

I de Sort encara ens enfilarem més amunt per visitar la formatgeria del poble de Gavàs, on l'Aitana Saiz i l'Alex Rubia elaboren formatges amb llet crua de cabra. L'any 2019, aquesta jove parella va agafar el relleu de la formatgeria que la Rosa Vilalta i el Jesús Caravaca portaven des de l'any 2000. Tant l'Aitana com l'Alex havien estat alumnes de l'Escola de Pastors i Pastores de Catalunya, que aleshores impartia les classes al nucli de Montenartró. En saber que els propietaris de la Formatgeria la Roseta de Gavàs es volien jubilar, van pensar que podien ser ells qui continuessin fent formatges en aquest poblet del Pi-

rineu. "Primer, l'Alex va estar una mica més d'un any aprenent directament de la Rosa i del Jesús", explica l'Aitana. El seu company sortia amb el Jesús a fer pasturar el ramat de cabres als prats del poble i després entrava amb ell a l'obrador per seguir de ben a prop les orientacions i consells per a l'elaboració dels formatges. Així és com la formatgeria de Gavàs ha pogut celebrar els vint-i-cinc anys, amb una continuïtat del saber fer artesanal que dona tanta satisfacció al paladar i una agraïda vida als prats on pasturen les

cabres. Ara tot just reprenen l'activitat a l'obrador, després del temps de cria del ramat. El seu cicle natural és el que marca el pas als formatgers. Els primers formatges que faran seran els frescos. L'Aitana ens explica alguns dels formatges que fan: "Fem quallades làctiques, que és el tipus de formatge ruillo de cabra, quan la quallada és madurada. El nostre es diu Regatxo, un formatge cremós. Quan és fresca, fem el nostre Redall, formatge arrebossat amb herbes o l'Aixalda, l'arrebossat amb pebre vermell. També fan mató i iogurt, i els formatges de reaprofitament, el tupí i l'almadroc.

Tots aquests productes es poden adquirir a la botiga a Gavàs, al costat de l'obrador i en botigues dels pobles d'Esterri, Llavorsí i Sort. I es poden provar en alguns restaurants del Pallars. Durant el mes de maig, els primers formatges de Gavàs es poden trobar també a la Fira del Parc Natural de l'Alt Pirineu i l'Auvella Aranesa a Arròs de Cardós, un esdeveniment que dona a conèixer productes locals fets artesanalment al territori que abasta aquest espai natural.

■ Carme Escales



L'obra, en bones mans

VILES

CONSTRUCCIONS



C. Lluís Companys, 1 · GOMÉS · M 608 316 512 / 629 625 599
viles.josep@gmail.com



CIRCUIT URGELLENC

www.circusa.com

LES PROPERES SETMANES ALS VOSTRES CINEMES

13 DE MARZO ELECCIONES

TORRENTE PRESIDENTE

VUELVE LA VERGÜENZA DEL CINE ESPAÑOL

EXCLUSIVAMENTE EN CINES

ESTRENA
13
MARÇ

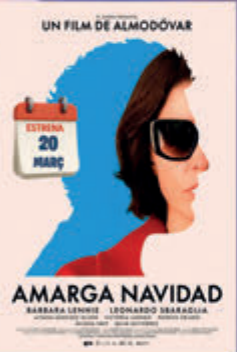
ESTÁIS AVISADOS

ESTRENA 13 MARÇ



UN FILM DE ALMODOVAR

ESTRENA 20 MARÇ



ESTRENA 27 MARÇ



ESTRENA 27 MARÇ



ESTRENA 1 ABRIL



ESTRENA 1 ABRIL



ESTRENA 10 ABRIL



ESTRENA 10 ABRIL



ESTRENA 1 ABRIL



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

Els teus cinemes

Cinemes Majèstic de Tàrraga
973-302-705

Cinema Sala Actes La Paeria Balaguer
973-445-200

Cinema Centre Cultural Mollerussa
973-526-679

Cinema Casal Agramunt
973-610-519

Cinema Armengol de Bellpuig
636-419-829

Cinema La Lira de Tremp
973-650-399



Escaneja'm!

Oli d'oliva en crisi: exportacions en alerta

El sector afronta el repte de diversificar mercats i recuperar visibilitat internacional

Si hi ha un producte que defineix l'exportació lleidatana és l'oli d'oliva. Però el 2025 ha estat un any difícil per a aquest sector. Les vendes de l'oli d'oliva i els greixos van caure un 38,7%, fins als 333 milions d'euros, amb l'oli d'oliva verge extra —el més preuat— baixant un 39%, fins als 235 milions. Aquest descens ha estat un dels principals factors que han frenat l'auge exportador que Lleida havia mantingut de manera ininterrompuda des del 2014.

Les empreses lleidatanes han aconseguit mantenir les exportacions totals per sobre dels 3.000 milions d'euros, amb 3.152,7 milions, però això representa un 1,5% menys que el rècord de l'any anterior. D'aquesta manera, l'increment constant d'onze anys es trenca i el sector de l'oli mostra la seva vulnerabilitat davant dels mercats internacionals i les fluctuacions globals.

FRUITA I CARN SALVEN LES XIFRES GLOBALES

Tot i el retrocés de l'oli, altres productes alimentaris han compensat parcialment la caiguda. La fruita ha augmentat un 8,7%, fins als 560 milions, i la carn ha crescut un 13,4%, amb especial impuls del porc i el boví. Però cap d'aquests sectors té el pes ni la tradició de l'oli, que concentra una part molt significativa de la imatge internacional de Lleida com a productor d'aliments de qualitat.

“El problema no és només econòmic, sinó també simbòlic”, explica un expert del sector agroalimentari. “L'oli d'oliva verge extra és el producte estrella de Ponent, i una caiguda com aquesta afecta la percepció de tot el territori”.

MERCATS EN TENSIO: EUA EN RETROCÉS

El mercat europeu segueix sent l'àncora: França, Alemanya, Itàlia i Portugal representen la majoria de les vendes. Però altres mercats clau han sofert més turbulències. Als Estats Units, per exemple, les exportacions lleidatanes van



Oli acabat d'envasar a una cooperativa / ACN

caure un 35%, col·locant el país nord-americà com a desena destinació. Aquesta caiguda ha impactat especialment l'oli d'oliva, un producte que ha perdut visibilitat en mercats llunyans a causa de la competència i els aranzels.

El sector de l'oli, tradicionalment fort, s'enfronta ara a la necessitat de diversificar mercats i incrementar la promoció internacional. Sense això, la recuperació podria ser lenta.

UN ANY DE REPTES I OPORTUNITATS

Les dades del 2025 deixen clar que, tot i superar de nou els 3.000 milions d'euros en vendes, les empreses lleidatanes han de gestionar un any marcat per la incertesa i l'adaptació. L'oli d'oliva, producte estrella i símbol de qualitat, ha marcat el ritme del conjunt de les exportacions: quan l'oli cau, tota la balança es ressent.

El repte és doble: consolidar els mercats europeus que continuen estables i recuperar la confiança en mercats llunyans, especialment els més afectats pels aranzels. El futur de l'oli d'oliva lleidatà passa per la innovació, la promoció i la diversificació, però també per mantenir la qualitat que l'ha fet un referent internacional.

■ Àlvar Llobet

AGENDA

MARÇ

LLEIDA

Del 12 al 15 de març
MUD. Festival de músiques disperses
Diferents espais de la ciutat

14 de març
Diada Festera: Festa de moros i cristians.
Mercat del Pla (C/ St. Martí, 3)

14 de març
Concert: Una passió de cinema
Auditori Enric Granados

15 de març
Posa't la gorra
13a edició de la festa solidària Posa't la Gorra. Preu gorra: 8€. Turó de la Seu Vella.

15 de març
11a cursa i caminada de la dona
Sortida/arribada, Els Camps Elisis.

19 de març al 24 de maig
Exposició Joan Pallé - Els joves infelïços.
Centre d'Art La Panera

19 al 22 de març
Festival de poesia de Lleida
Diferents espais de la ciutat

23 al 28 de març
Exposició: El poder dels vincles
IEI - Espai iX- Pl. de la Catedral s/n.

BALAGUER

14 al 15 de març
Festival “Bala-xou”
Centre Històric de Balaguer

15 de març
Trofeu provincial conjunts guimnàstica rítmica
Pavelló 1r d'Octubre

15 de març
Concert de l'Orfeó Balaguerí: espirituals negres
Teatre Municipal

20 de març
Dia Mundial de la Poesia
Biblioteca Margarida de Montferrat

21 de març
Mostra de Dansa ‘Ciutat de Balaguer’ 2026
Teatre Municipal

27 de març
III Jornada Ocupació Noguera
Pavelló d'Inpacsa - C/ d'Urgell, 106

27 de març
Fira jocs de pati
Av. Comte Jaume d'Urgell, 32

29 de març
Teatre: “Vania”
Teatre Municipal

30 de març al 2 d'abril
Setmana X-TREM 2025
Carrer Urgell, 106

LES BORGES BLANQUES

15 de març
Trobada de puntaires
Pavelló de l'Oli

15 de març
Ball amb Jalaysa
Pavelló de l'Oli

19 de març
Documental: “13 veus. Una realitat: el sensellarisme”
Sala Maria Lois

20 de març
Dia Mundial de la Poesia

Sala Maria Lois

22 de març
Sortida dels Manelets: cabanes de volta de les Borges
Centre Excursionista Borges Garrigues

22 de març
Ball amb Atlantic
Pavelló de l'Oli

28 de març
Cinema: Balandrau, vent salvatge
Pavelló de l'Oli

29 de març
Ball amb Stresband
Casal cívic i comunitari

MOLLERUSSA

14 de març
Campionat de Catalunya d'autocròs
Circuit Municipal d'Autocros Parc de la Serra

TÀRREGA

15 de març
Teatre infantil: “Maure el dinosaure”
Teatre Ateneu

15 de març
Activitats del 8-M: Espectacle “Tok Tok”
Espai Molí

19 de març
Tast - maridatge: Gastronomia amb productes del territori
Cal Trepat

20 de març
Monòleg: “Boja”
Teatre Ateneu

21 de març
Mercat de les antiguitats i les arts
Carrer del Carme

27 de març
Temporada d'Arts en viu: “American pie - the day the music died”
Teatre Ateneu

29 de març
Musical familiar: “Bon vent!”
Teatre Ateneu

CERVERA

14 i 15 de març
“Herminia Grau i la família burgesa”
Visita teatralitzada a la Casa Duran i Sanpere

15 de març
Marxa de BTT: 18a Hivernal de Cervera
Sortida de la plaça de la Universitat

21 i 28 de març
Visites guiades als monuments
Universitat i església de Santa Maria

21 de març
La passió de Cervera
Gran Teatre de la Passió

21 de març
Concert: “Un viatge per la música popular americana”
Auditori Municipal

22 de març
Teatre: “Una història a mida”
Gran Teatre de la Passió

26 al 31 de març
16è Festival de Pasqua de Cervera
Diferents espais de la ciutat

Avui cuinem...

Mandonguilles d'espínacs i parmesà



INGREDIENTS per a 4-6 persones:

250 gr d'espínacs.
100 gr. de formatge parmesà.
2 ous, 50 cc de llet.
2 cullerades de farina.
50 grams de mantega.
Nou moscada.
Sal, pebre negre.

Per la salsa:

1 ceba, 3 dents d'all, 1 porro, 2.
3 cullerades de tomàquet fregit.
500 cc. de brou de verdures.
200 gr. de pastanaga.
Pebre vermell.
Oli d'oliva verge extra.

PER:
Dolors Mateu
blogdecuina.blogspot.com



PREPARACIÓ:

Fem les mandonguilles: Rentar assecar i trossejar els espínacs. Posar-les en un recipient juntament amb el parmesà, la llet, els ous, la mantega fosa, farina, nou moscada, sal, pebre i barrejar fins a tenir una massa uniforme

Fer boles amb aquesta massa, amb les mans enfarinades. Reserveu-ho.

Fem la salsa: Peleu i piqueu la ceba i les dents d'all. Renteu bé el porro i tal·leu-lo a rodanxes. Pelar les pastanagues, rentar-les i tallar a daus petits.

En una cassola escalfeu una mica d'oli, afegiu-hi la ceba i l'all, feu-ho uns 5-7 minuts. Incorporar el porro i la pastanaga, una mica de pebre vermell, ofegar i abocar el tomàquet fregit i el brou. Portar a ebullició uns 10-15 minuts afegint-hi les mandonguilles reservades. Cuinar tot el conjunt uns 10 minuts més a foc suau.

NOTA: Quan fem les mandonguilles, si la massa ho demana, es pot afegir una mica més de llet i/o farina.



Institut Mollerussa

www.institutmollerussa.com

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

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



des de 1929

www.plusfresc.cat



plusfresc:

de Lleida

el SÚPER
QUE
T'estima

TAN DE CASA NOSTRA COM LA FIRA DE SANT JOSEP A MOLLERUSSA!

Del tros
a casa

