

territoris

Lleida i el Pirineu, un territori per viure l'esport

Les extraescolars,
molt més que
omplir les tardes

Horitzons 2050:
pensar la Lleida
del futur

La verema més
primerenca

Descobreix-ne més a gustdelleida.cat

Tria origen. Tria qualitat. Tria Gust de Lleida.

La marca que identifica i promou
el sector agroalimentari de Lleida.

Gust
deLleida


Diputació de Lleida
Promoció Econòmica

Editorial

Educar també és trobar l'equilibri

Comença un nou curs escolar i ho fa enmig d'un escenari educatiu cada vegada més complex. A les dificultats tradicionals s'hi afegeixen nous reptes: la diversitat a les aules, l'ús de les pantalles, el benestar emocional, la manca de recursos o la necessitat de millorar els resultats acadèmics. En aquest context, és comprensible que els docents reclamin millores i que exerceixin el seu dret a la vaga quan considerin que les seves reivindicacions no són escoltades.

Però l'educació també té una altra cara que no es pot oblidar: la dels alumnes. Ells tenen dret a fer el curs, a anar a classe i a rebre una educació de qualitat amb la màxima normalitat possible. I és especialment important recordar-ho quan les interrupcions afecten alumnes que ja pateixen de situacions més vulnerables.

No es tracta d'oposar drets, sinó de trobar un equilibri. Les reivindicacions dels professionals de l'educació mereixen ser escoltades, però també cal preservar el dret dels alumnes a aprendre. Administració, docents i comunitat educativa tenen el repte de fer compatibles totes dues coses.

Perquè defensar l'escola pública vol dir defensar els seus professionals, però també, i sobretot, garantir que cap alumne perdi oportunitats. Un curs escolar no és només un calendari: són hores d'aprenentatge que no sempre es poden recuperar.



Índex

- 4** Teresa Botargues: "Lleida concentra més de la meitat dels recursos naturals renovables disponibles a Catalunya"
- 6** Artur Peguera Anoro: "El Miravet, Corronco, Comadelo, els Bessiberris... són una teràpia per a qualsevol mal"
- 10** El guardià de les ones
- 12** Tornar a l'escola: així és el nou curs que transforma les aules catalanes
- 14** Les extraescolars, molt més que omplir les tardes
- 18** El menú que cohesiona els barris
- 20** La Fira MOS tornarà a convertir Lleida en l'aparador de la gastronomia i el producte de proximitat
- 24** Horitzons 2050: pensar la Lleida del futur
- 26** Lleida i el Pirineu, un territori per viure l'esport
- 28** La verema més primerenca
- 30** La recepta: Lasanya amb salmó i crema de formatge

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: Anatoliy_gleb

Impressió: GoPrinters

Dipòsit Legal: DL L 480-2015

“Lleida concentra més de la meitat dels recursos naturals renovables disponibles a Catalunya”

Parlem amb Teresa Botargues, assessora per a la Innovació i la Promoció Econòmica de la Diputació de Lleida, sobre el canvi a l'economia verda i circular, de proximitat



Per arrelar gent a un territori cal activitat econòmica. Generar-la, i que sigui competitiva i sostenible, és el repte d'institucions clau de la demarcació de Lleida que, per atraure nous habitants, l'any 2019 van idear l'Agenda Compartida “Lleida, Terra d'Oportunitats”. A través de jornades de treball -ja se n'han fet 20 amb uns 800 participants- concreta fites vinculades al territori que porten el model econòmic actual cap a l'economia verda, circular i digital basada en recursos i potencialitats locals. Un Comitè Estratègic, conegut com a G10, es coordina amb les administracions, centres de recerca, empreses, entitats i qualsevol actor compromès per a fer realitat els projectes.

Com es garanteixen els recursos per a la transformació econòmica de Lleida?

L'any 2025 es va crear l'Oficina de Captació d'Inversions

com a instrument associat a la governança de l'Agenda per abordar el finançament dels projectes transformadors. Els més estratègics per assolir els objectius fixats per al 2035 són els relacionats amb el desplegament de biopolígons, l'activació de la gestió forestal multifuncional agregada i el desenvolupament de l'agricultura regenerativa. Aquests projectes també responen a polítiques europees desenvolupades per abordar crisis globals relacionades amb el canvi climàtic i el context geopolític actual. Haver rebut el reconeixement i aval a la metodologia de transformació per part de la Comissió Europea, la OCDE, la FAO i Nacions Unides, permet que avui la demarcació de Lleida sigui reconeguda per actors polítics. I, dins d'aquest reconeixement, hi ha el del sistema d'inversió d'impacte, com a subjecte actiu d'un model de transformació econòmica que es promou també per part d'aquests actors, que troben en l'Agenda projectes concrets impulsats des del territori que connecten amb les seves necessitats.

Com afecta la transformació a Lleida al conjunt de Catalunya?

Si Catalunya vol augmentar la seva autonomia estratègica, millorar la seva competitivitat i resiliència climàtica, descarbonitzar processos industrials i, de pas, corregir desequilibris territorials vinculats al sistema productiu actual, des de fa temps obsolet, la transformació econòmica de Lleida és clau. Existeixen múltiples estratègies i instruments de Govern que, sense una acció territorial coordinada i connectada amb els objectius d'aquestes polítiques, tenen difícil assolir els impactes desitjats, perquè és en els territoris on passen les coses. Parlem, per exemple, del nou Pacte Nacional per la Indústria 2026-2030, de l'Estratègia alimentària de Catalunya 2025-2028, de l'Estratègia de la Bioeconomia de Catalunya 2030, la recent l'Estratègia de Gestió Forestal Sostenible de Catalunya o del desplegament de les renovables. Totes aquestes iniciatives, en un grau o un altre, impliquen abandonar un sistema de producció basat en recursos fòssils i processos lineals i reemplaçar-lo per un basat en recursos naturals renovables i processos circulars. Lleida concentra més del 50% dels recursos naturals renovables disponibles a Catalunya. Per tant, sembla evident l'impacte de la transformació de Lleida en la que busca Catalunya.

A qui aplega el G10?

D'aquesta aliança formen part la Diputació, l'Ajuntament de Lleida, la Generalitat de Catalunya, la Subdelegació del Govern a Lleida, les Cambres de Comerç de Lleida i Tàrraga, la Universitat de Lleida, les patronals PIMEC i COELL i els sindicats UGT i CCOO. Aquestes institucions configuren el Comitè Estratègic de la Transformació i treballen amb la metodologia que es coneix com a Agendes Compartides. Les entitats que configuren el G10 són conscients que l'objectiu no es pot veure afectat per cicles electorals.

Com es treballa?

D'una banda, mitjançant l'ecosistema territorial d'innovació s'impulsen les dinàmiques i processos necessaris perquè l'acció col·lectiva i sostinguda en el temps permeti identificar quines actuacions i projectes s'han d'incorporar per avançar en cadascun dels àmbits prioritaris. L'ecosistema d'innovació de l'Agenda el configuren els Centres d'Innovació Transformativa Especialitzada (CITe), que són serveis de suport a la innovació transformativa en cadascun dels àmbits prioritaris. D'altra banda, les actuacions i projectes identificats a través de l'ecosistema es treballen des del Comitè Estratègic, el Comitè Tècnic, el Consell Assessor Territorial i una sèrie de Comissions que aborden temes transversals, com la formació, l'ocupació, el desenvolupament industrial o la comunicació. Aquestes comissions gestionen l'articulació col·lectiva de Plans d'Acció Compartits per cadascun dels aspectes transversals que aborden, que després s'executen també de forma col·laborativa, a través de Subcomissions. L'Oficina Tècnica de la Transformació i l'Oficina de Captació d'inversions fan que les actuacions i projectes identificats puguin materialitzar-se.

On estan ubicats els serveis de suport a la innovació?

S'ubiquen físicament a tota la demarcació, en espais que faciliten el disseny d'intervencions transformatives i amb tècnics que n'acompanyen la implementació. Durant el que queda de 2026 s'acabaran de desplegar els CITe de Resili-

ència Climàtica, a Tremp; el de Turisme Sostenible, al Pont de Suert; i el de Digitalització, a Tàrraga. Aquest últim, juntament amb el de Bioeconomia Agropecuària d'Alcarràs, el de Cadenes de Valor Alimentàries de Lleida, el de Bioeconomia Forestal a Sort i el d'Energies Renovables a Balaguer, donaran cobertura als 7 àmbits prioritaris de transformació.

Parleu de transició energètica, industrial i alimentària potenciant nous models de negoci. Quins exemples podries posar?

El 100% dels ajuntaments i Entitats Municipals Descentralitzades de les comarques del Pallars Sobirà, l'Alta Ribagorça i l'Aran, que han sumat superfície forestal pública per activar un model de gestió forestal que faci viable econòmicament la producció i comercialització de biomassa per a usos tèrmics i fusta d'alt valor afegit i redueixi la vulnerabilitat dels boscos. També Alcarràs Bioproductors, on 150 famílies ramaderes han creat un model de negoci que, amb les dejeccions ramaderes i altres recursos orgànics de proximitat produeix, de moment, fertilitzants orgànics i biometà. Articular aquestes noves cadenes de valor implica articular la col·laboració entre els diferents esglaons, com les aliances amb MOEVE o VEOLIA, però que, a diferència de com passa altres cops, no representen una amenaça extractora sinó la capacitat per fer efectives cadenes de valor impulsades des del territori. Necessitem indústries vinculades a la valorització del capital natural renovable, no a la gestió de residus.

Quin paper juga en tot això la pagesia?

El sector primari gestiona bona part del capital natural renovable de la demarcació: sòl agrari i explotacions ramaderes, que són la base del model, juntament amb les superfícies forestals, el sol, l'aigua, el vent i la biodiversitat. Per tant, el sector ha de ser conscient que té la clau per fer efectiva la transformació. Això implica potenciar la capacitat de regeneració del capital que gestiona i fomentar-ne la productivitat en forma d'aliments i altres béns i serveis que necessiten al mateix sector, com és el cas dels biofertilizants, o en altres sectors com l'industrial i l'energètic. És complicat, perquè el sector molts cops percep la transformació com una imposició o amenaça, però en realitat és una gran oportunitat. De fet, nosaltres diem que el sector primari hauria de passar a denominar-se primer sector, ja que és la base de la transformació econòmica dels altres.

Quins projectes es posen ara en marxa?

Tenim tres exemples molt significatius en fase d'arrencada. En primer lloc, la iniciativa “Lleida Alimenta”, liderada per la Fundació Comunitària Raïmat, que aglutina productors que estan impulsant el desenvolupament del model d'agricultura regenerativa per millorar la seva competitivitat. En segon lloc, el projecte “Pirineu Local Forest”, liderat pels Consells Comarcals del Pallars Sobirà i l'Alta Ribagorça i el Conselh Generau d'Aran, i que aglutina el 100% dels municipis i EMD propietàries de boscos. En tercer i últim lloc, la idea d'un conjunt de cooperatives de l'oli que impulsen la valorització col·lectiva de la sansa.

■ Carme Escalles

Artur Peguera

“El Miravet, Corronco, Comadelo, els Bessiberris... són una teràpia per a qualsevol mal”



Nascut a El Pont de Suert, el periodista Artur Peguera va viure a la capital de l'Alta Ribagorça fins als deu anys, però, diu: “jo encara soc d'El Pont. És com si mai hagués marxat, encara que fa temps que no hi visc. Mantenim la casa on vivíem amb els pares i, quan hi vaig, penso: ‘ja torno a ser a casa’”. Els seus inicis com a periodista van ser al diari La Mañana, abans de treballar també al Segre, a l'Sport, a Ràdio Lleida i a TV3, on el veiem actualment presentant la informació esportiva. Avui el fem tornar a la Ribagorça i a la seva infantesa

Quins records guardes de petit al Pont?

La llibertat absoluta. Sortir al carrer com si fos una extensió de casa nostra. Sortir del col·legi i anar a jugar al riu, a algun prat, o als ‘columpios’, sense preocupar-nos de res més que jugar. Les cases amb les portes obertes, com si fos també casa teva. La cavalcada dels Reis: primer amb la il·lusió de rebre regals; després acompanyant-los amb les torxes pels carrers del poble. La festa major, fèiem carrosses, els primers balls a l'envelat del tennis. També El “Moderno”, el restaurant dels meus avis. Les “truites al rom” de l'àvia Melchora i l'ofici de l'avi Ramón. No era fàcil atendre una

barra en aquell temps en què molta gent estava esperant sortir de la dura feina a les mines, la serradora o construint les centrals d'Enher, només per fer un beure... i alguns dos, tres o quatre. Les aventures de trapella amb l'amic Toñín Mestre. I a l'estiu, el paradís de la piscina que, en aquella època, ens durava fins poc després de la Festa Major, perquè als anys 60-70 a final d'agost ja feia més fred que ara a l'hivern.

Què és el que més valores d'haver nascut allà?

La naturalitat adquirida. Vam créixer sense ‘postureig’, sense exhibicionismes, sense la necessitat que hi ha ara d'exposar-te davant de la societat a les xarxes socials; de mostrar, ves a saber a qui, que has anat a tal concert, que has visitat aquest país, que t'estàs cruspint la millor paella del món... També agraeixo haver après i interioritzat de ben petit la voluntat d'ajudar els altres, d'aportar a la comunitat, de compartir amb qui ho necessiti, sense esperar que t'ho demani.

Ser del Pirineu marca el caràcter, la manera de veure la vida?

I tant! Dones importància a coses realment importants i no et capiques en qüestions trivials. Créixer en un poble

del Pirineu també et fa més fort davant les adversitats. Als pobles petits mai no ha sobrat res i les necessitats ens les hem hagut de cobrir entre nosaltres. Per norma general, els visitants ocasionals arriben i diuen: ‘quin poble tan bonic’, el gaudeixen... i adeu. I amb els polítics també passa una cosa semblant: els alcaldes i regidors ho donen tot i més, però quan has de dependre d'institucions de més àmbit, costa més. Un exemple: fa molts anys que centenars i centenars de camions -alguns passats de voltes- travessen cada dia el Pont de Suert. Hi ha hagut morts, és un ensurt constant i un perill inacabable... i ningú no hi posa remei.

A quins llocs de l'Alta Ribagorça guardes més estima?

A El Pont, és clar, que és el meu poble. Però també estic enamorat de Taüll: el poble on va néixer el meu pare. Sempre que hi vaig, pujo a Ca la Roia -li deien la roia perquè la família de la meva àvia tenien la cara molt vermella -roia-. La casa és just al costat de l'església de Santa Maria. Allà, a la planta de dalt d'on tenien els animals els meus avis, va néixer el Remigio, el meu pare. També m'encanta anar a Coll, un poble molt petit on va néixer l'avi Ramón i els seus 6 germans, i on encara hi tinc un cosí que lluita cada dia per mantenir viva la zona des de la ramaderia i l'hostaleria.

Quines visites i excursions recomanaries a algú que no ho coneix?

El Camí de l'Aigua és perfecte per anar amb tota la família. Però jo també hi vaig sovint a córrer, el paisatge fa que no notis el cansament. Qui vulgui una mica més d'esforç, li re-

comano anar a la Faiada, des d'on podrà tenir una vista espectacular del pantà d'Escales i les muntanyes que el contemplen. I a qui vulgui unes vistes impressionants d'El Pont de Suert, li recomano pujar al Miravet. Es pot fer caminant, tranquil·lament, però com més m'agrada a mi és a través de la via ferrata, una activitat que acostumo a fer cada vegada que vaig al poble.

Quina relació mantens amb la muntanya?

És curiós: quan vivia a El Pont, de petit, no valorava la muntanya tant com a partir que vam anar a viure fora. Jo vaig néixer a la muntanya: per tant, la muntanya ja formava part de la meva vida des del primer sospir. Però quan te n'allunyes, notes que et falta alguna cosa. Segurament és per això que ara m'agrada tant i hi vaig sempre que puc. El Miravet, Corronco, Comadelo, els Bessiberris... són una teràpia per a qualsevol mal.

Dedicant-te a la informació esportiva, la gent et deu comentar jugades o situacions dels grans clubs. Quan ets a El Pont, pots desconnectar, igualment?

Absolutament. Tot i que quan arribo al poble molta gent em pregunta, sobretot, per l'actualitat del Barça, no em molesta per a res. Ho tinc comprovat: és passar dos dies al poble, i fer net de totes les tensions.

Vas saber aviat que et volies dedicar al periodisme esportiu?

De petit no hi pensava. Mira que el meu pare era el corres-



Dalmau Motor



Lleida | Tàrraga | Gelmés

www.dalmaumotor.com

ponsal de molts mitjans i agències informatives per a l'Alta Ribagorça i la Val d'Aran, però mai m'havia cridat l'atenció. Fins que ho vaig provar. Buscava una feina per compaginar amb els estudis i, com que el pare tenia contactes a La Mañana de la seva època de corresponsal i a mi m'agrada molt l'esport, va pensar que podia donar un cop de mà a l'Emili Bautista, que era el cap d'Esports del diari. No portava ni dos dies en aquella redacció i ja vaig decidir que lluitaria perquè aquesta fos la meua feina per sempre.

Tenies algun periodista referent en informació esportiva?

Fins que vaig començar -als 18 anys- no tenia cap referent. Això sí: des de ben petit cada nit me n'anava a dormir escoltant el programa esportiu de la SER que feia el José María García, i llegia molta premsa esportiva. Però, sincerament, ni tan sols em fixava en el nom de qui firmava les cròniques. Quan vaig veure que m'hi dedicaria sí que vaig buscar referents. Buscava especialment periodistes que sortissin dels tòpics. En aquella època ja eren un exemple l'Emilio Pérez de Rozas, Carlos Arribas, Martí Perarnau, Santiago Seguro-la, Miguel Rico...

Què trobes que ha canviat més des d'aleshores en l'esport retransmès, la manera de fer-ho o l'esport d'elit en general?

Tot ha canviat moltíssim, però crec que ha canviat més la manera de fer les transmissions. La tecnologia als mitjans de comunicació ha evolucionat moltíssim. Recordo que quan vaig començar a col·laborar amb Ràdio Lleida ho tenia molt complicat per fer arribar la informació en els desplaçaments. Per exemple, quan anava al camp de l'Endesa-Andorra, a Terol, cada vegada que hi havia alguna novetat en el partit, havia d'anar corrents al telèfon més pròxim, que estava en un bar que hi havia a més d'un quilòmetre, per dir que havia marcat tal o tal altre equip, o si havien expulsat algú... De vegades, a mig camí sentia com cridaven al camp i havia de tornar a veure què havia passat, perquè la informació ja havia quedat obsoleta abans d'arribar al telèfon. Si ho compares amb el fet que ja fa dies que tots anem amb un telèfon a la butxaca que et permet entrar en directe des de qualsevol lloc del món amb imatge i so... El problema és que també hi ha hagut canvis en negatiu. Abans teníem molta més accessibilitat als protagonistes i podies "rascar" primícies. Ara tot passa pel filtre de departament de comunicació de cada club.

Quines han estat les teves grans experiències com a periodista esportiu, allò que et fa sentir més com un privilegiat per haver-ho pogut fer des de la primera línia?

La més recent ha estat poder seguir el Ral·li Dakar: va ser una experiència increïble. Durant tres setmanes, el dia que vaig dormir més va ser quatre hores. Cada dia agafàvem dos autocars i un avió per a desplaçar-nos entre etapes i, quan arribaves al següent campament, no tenies temps ni de canviar-te els mitjons. El Dakar et permet una proximitat amb els cracs mundials que no et permet cap altra competició. Però jo he gaudit amb tot el que he fet: finals de Champions masculines i femenines, grans voltes ciclistes, grans tornejos de tennis... I no cal picar tan alt, quan feia els desplaçaments del Lleida era molt feliç. Treballàvem moltíssim, eh, però sempre quedava temps per compartir amb

“

Crec que en el periodisme actual hi ha massa filtres. Filtres entre el periodista i el protagonista. I, sovint, també filtres i controls entre el mitjà i el periodista

els companys dels altres mitjans. Érem una família. Recordo especialment aquells viatges amb el Pepe Navarro, el Paco Casals i l'enyorat Dani Badia. Passàvem hores i hores a la carretera i no paràvem de riure.

Quins avantatges i inconvenients creus que tindrien uns Jocs Olímpics al Pirineu?

Hi ha qui es queixa que, entrant al programa dels Jocs Olímpics, l'esquí de muntanya ha perdut l'essència. Jo no hi estic d'acord. Crec que l'esquí de muntanya pot mantenir tots els seus valors en el seu àmbit. Els Jocs Olímpics són una altra cosa, és competició, i, actualment, repercussió mediàtica. Crec que són dues vies diferents i absolutament compatibles. Els romàntics podem continuar fent el nostre esquí de muntanya en la intimitat, i els olímpics també poden fer la seva: no crec que facin mal a ningú. Al contrari.

Quins esports de muntanya creus que tenen més potencial de futur?

Tots. Ja veiem com ha crescut el nombre d'aficionats als esports de muntanya els últims anys. Ara falta que aquest creixement sigui respectuós amb el medi ambient i que la pràctica sigui sensata, perquè estem envoltats de "kilians". Tothom ha de saber on és el seu lloc i de Kilian només n'hi ha un i és irrepetible.

Quin diagnòstic fas del periodisme en el moment actual?

Jo crec que el periodisme d'avui va massa ràpid. Quan vaig començar en aquesta professió, el que més m'insistien els periodistes veterans que m'ensenyaven la professió era que no es podia donar cap informació fins que estigués degudament contrastada per totes les parts. Això avui no passa, o passa molt poc. Ara disparem primer i després preguntem, o, el que és mateix, primer publiquem i posteriorment es contrasta mínimament, qui arriba a contrastar. Però el pitjor que li ha pogut passar al periodisme és que algú, a través de les xarxes socials, pugui muntar el seu propi mitjà de comunicació, sense cap escrúpol, sense cap formació i sense cap altre interès que influir en la societat en interès d'una determinada tendència política. Crec que en el periodisme actual hi ha massa filtres. Filtres entre el periodista i el protagonista. I, sovint, també filtres i controls entre el mitjà i el periodista.

■ Carme Escales

des de **GOLMÉS**

lumbra
el teu centre d'il·luminació

LLIVENTO
Ventilació Llivent
on cada respir compta

us desitgem

**BONA FIRA
SANT MIQUEL**

AUTOESCOLA REX
by **Tracer**
Lleida - Mollerussa

CENTRE de FORMACIÓ
contínua ocupacional bonificada privada

L'AUTOESCOLA DEL FUTUR
TOTS ELS PERMISOS

COTXE / MOTO
CAMIÓ / TRÀILER
AUTOCAR
CAP / ADR

CURS de RECUPERACIÓ de PUNTS i de PERMÍS de CONDUIR
tots els mesos hi ha cursos

150€ PUNTS
250€ PERMÍS

Revisió Mèdica
PERMÍS CONDUIR
ANIMALS PERILLOSO
SEGURETAT PRIVADA
NÀUTICA
ARMES

LLEIDA
DIMARTS
17h. a 19h.

MOLLERUSSA
DIVENDRES
17h. a 20h.

SENSE CITA PRÈVIA

Informa't

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

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

El guardià de les ones

El targarí Jaume Aligué ens apropa a la realitat de la interacció amb el ciberespai



Jaume Aligué, especialista en ciberseguretat /CEDIDA

Jaume Aligué és enginyer especialitzat en ciberseguretat. Va néixer a Tàrraga i va cursar els seus estudis a Barcelona, però va tornar a la terra lleidatana per establir la seva empresa (secreonconsulting.com), dedicada a protegir negocis “d’amenaces que no es poden veure”. El primer consell per a tothom: quan s’interactua amb la IA, no se li ha de donar informació confidencial, mèdica, de clients o de tercers, i s’ha de revisar la configuració de privacitat. Ara bé -afegeix- “amb models d’IA oberts, es poden descarregar i executar en servidors propis models d’IA on les dades no surten del teu ecosistema, sempre que estigui tot ben configurat. Per això moltes empreses, hospitals o administracions que tre-

ballen amb dades delicades opten per aquesta via”. I es pot esborrar, després, el contingut que li hàgim donat a la IA? L’especialista ens explica que, en això, “hi ha un problema real i interessant”. Especifica que, “un cop un model s’ha entrenat amb unes dades, no es pot esborrar fàcilment una dada en concret, perquè no queda guardada com un arxiu en una carpeta, sinó diluïda en milions de paràmetres estadístics”.

Com gairebé tot en aquesta vida, la IA és una eina que pot ser molt beneficiosa, però es presta també a aplicacions molt perilloses. En la investigació en salut, per exemple, ha demostrat que fa avançar moltíssim la recopilació i contrast de dades a nivell planetari i, per tant, les recerques de

cures, prevenció i millora del benestar són més qualitatives i eficients. A més, arriben abans a verificar o descartar hipòtesis.

A les grans empreses, la IA les ajuda a tractar grans volums de dades. D’altra banda i en aquest mateix sentit, les alertes que permet automatitzar ajuden a determinar patrons i deteccions en temps real.

Tal com explica Jaume Aligué, la seguretat, davant de l’intrèpid progrés en el qual vivim immersos, “comença amb una bona configuració dels sistemes”. Aquesta és una de les feines que enginyers com ell fan i ensenyen a fer. I poden monitorar les 24 hores del dia els 7 dies de la setmana els sistemes informàtics d’una empresa, sent capaços d’avançar-se a qualsevol amenaça i podent atendre les alertes que es rebin. I aquest és el fort de firmes d’enginyeria com la que Aligué ha establert a Anglesola. També la conscienciació dels treballadors contribueix a minimitzar la vulnerabilitat un cop s’interactua amb l’univers cibernètic: precisament per aquest motiu una altra de les dedicacions d’aquest enginyer és la formació.

Avui els lladres tenen la seva versió com a ‘hackers’ que demanen rescats a canvi de no publicar dades a les quals han pogut accedir. També poden fer-se passar per personal de l’oficina bancària de persones grans i demanar contrasenyes per accedir als comptes. És el costat negatiu de la tecnologia: una porta més a la delinqüència. Aligué ens re-

“

Com gairebé tot en aquesta vida, la IA és una eina que pot ser molt beneficiosa, però es presta també a aplicacions molt perilloses

corda que les xarxes socials (Instagram, Facebook...) no són de franc: a canvi del seu ús, estem facilitant informació que es ven a empreses que, en funció dels algorismes, ens envien publicitat dirigida. La IA també ajuda els atacants a desenvolupar eines per atacar de manera més professional.

I encara una altra advertència: connectar-se a una xarxa de WiFi pública és perillós. El motiu és que es comparteix el rang amb altres dispositius que poden escanejar el nostre mòbil o ordinador, o suplantar la WiFi a la qual ens connectem.

■ **Carme Escales**



Dalmau Motor



SKODA



Vehículos Comerciales

Lleida | Gelmés | Tàrraga | Igualada

www.dalmaumotor.com



Així és el nou curs que transforma les aules catalanes

Des del passat 8 de setembre, milers d'alumnes han tornat a les aules de Catalunya per afrontar un nou any acadèmic

El curs escolar 2026-2027 ja ha començat amb el retorn de milers d'alumnes a les aules catalanes. La regulació dels mòbils, l'ús responsable de la tecnologia i els canvis d'etapa són alguns dels reptes d'aquest nou any acadèmic. Les famílies també afronten un curs marcat per la conciliació i l'organització del dia a dia. Un any més, els centres hauran de combinar aprenentatge, convivència i adaptació als nous temps.

UN CALENDARI AMB LES DATES CLARES

Per als alumnes d'infantil, primària i ESO, el curs acabarà el

21 de juny de 2027. Les vacances de Nadal seran del 22 de desembre al 7 de gener, mentre que les de Setmana Santa aniran del 20 al 29 de març. Cada centre pot establir fins a quatre dies de lliure disposició, de manera que les famílies han de consultar el calendari de la seva escola o institut per conèixer totes les dates.

ELS MÒBILS, UN DELS GRANS DEBATS

Un dels temes que continua generant més debat és l'ús dels telèfons mòbils a les escoles. A infantil i primària, els alumnes no poden utilitzar el mòbil dins del centre. A l'ESO, cada escola o institut pot establir una prohibició general o permetre'n l'ús en situacions educatives concretes.

Aquesta regulació forma part de l'aposta per una digitalització responsable. L'objectiu és que ordinadors, tauletes i altres dispositius s'utilitzin com a eines d'aprenentatge, però evitant que interfereixin en la concentració dels alumnes.

CANVIS D'ETAPA I DECISIONS IMPORTANTS

El nou curs també representa un canvi important per a molts estudiants. Els alumnes que passen de primària a ESO s'han d'adaptar a nous horaris, professors i formes de treballar. També és un moment important per als estudiants que comencen batxillerat, ja que les decisions que prenguin poden influir en els seus estudis posteriors. La

Formació Professional continua sent una altra de les opcions destacades. Els diferents cicles i itineraris permeten als joves orientar els seus estudis cap a sectors professionals concrets i acostar-se al món laboral.

LES FAMÍLIES, TAMBÉ PROTAGONISTES

Amb el curs ja en marxa, les famílies han d'estar pendents de qüestions com els horaris, el menjador, el transport escolar, les activitats extraescolars, les sortides i les normes de cada centre. També és important conèixer els canals de comunicació amb l'escola o l'institut i consultar possibles beques i ajuts per a material, menjador o transport.

UN CALENDARI PENSAT PER AL FUTUR

Una de les novetats és que el Departament d'Educació ha planificat el calendari amb tres cursos d'antelació. Això permet conèixer les dates principals dels cursos 2026-2027, 2027-2028 i 2028-2029 i facilita que les famílies puguin organitzar amb més temps les vacances i la conciliació.

En definitiva, el curs 2026-2027 arriba amb reptes coneguts, però també amb novetats. La tecnologia, l'ús dels mòbils, els canvis d'etapa i la necessitat d'adaptar l'educació a les noves generacions continuen marcant el dia a dia de les escoles catalanes.

■ Àlvar Llobet



Les extraescolars, molt més que omplir les tardes

Esport, idiomes, robòtica, música, teatre o educació emocional són algunes de les activitats que les famílies poden escollir aquest curs, en una oferta cada vegada més diversa però que també representa una despesa afegida



Activitats extraescolars
a una escola /ACN

Amb l'arribada del curs escolar 2026-2027, les famílies catalanes tornen a fer números i a reorganitzar les tardes dels infants. Les classes començaran el 8 de setembre, però la planificació familiar no acaba quan sona el timbre de sortida: menjador, acollida, esports, idiomes, música, tecnologia o activitats artístiques formen part de l'agenda de molts nens i adolescents. Les extraescolars han deixat de ser, per a moltes famílies, una activitat complementària puntual. Són també una eina per afavorir la conciliació, ampliar els aprenentatges i oferir espais de lleure fora de l'horari lectiu. Però aquesta realitat té una altra cara: cada activitat té un cost i, quan se n'acumulen diverses, la despesa mensual pot créixer considerablement.

DE FUTBOL I ANGLÈS A ROBÒTICA I EDUCACIÓ EMOCIONAL

L'oferta d'activitats per al curs 2026-2027 mostra fins a quin punt s'ha ampliat el ventall de possibilitats. Les pro-

postes tradicionals, com futbol, bàsquet, dansa o anglès, conviuen ara amb activitats vinculades a la tecnologia, la creativitat i les noves formes d'aprenentatge. Entre les activitats que apareixen en diferents ofertes hi ha robòtica, teatre musical, còmic manga, educació emocional, percussió, escacs, natació, vòlei, activitats artístiques i reforç educatiu. El CAE, per exemple, ha renovat per al curs 2026-2027 una oferta que agrupa activitats educatives, esportives, culturals, artístiques, creatives, d'idiomes i de reforç.

Aquesta diversificació respon també a una demanda creixent de les famílies, que busquen activitats que no siguin només una prolongació de l'escola. L'objectiu és que els infants puguin practicar esport, desenvolupar la creativitat, relacionar-se amb altres nens o adquirir noves habilitats en un entorn més lúdic.

UNA DESPESA QUE POT SUPERAR ELS 60 EUROS AL MES

El preu és, però, un dels factors que condicionen més les decisions familiars. Les tarifes varien molt en funció de



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



l'activitat, la durada, l'entitat que l'organitza i si es fa dins o fora del centre educatiu. En algunes escoles, les activitats parteixen d'uns 22 o 23 euros mensuals, mentre que altres propostes poden superar els 60 euros al mes. En una oferta d'extraescolars consultada per al curs 2026-2027, per exemple, la natació se situa entre els 62 i els 66 euros mensuals, mentre que altres activitats esportives, artístiques o tecnològiques tenen preus inferiors.

La diferència pot semblar assumible quan es tracta d'una sola activitat. El problema apareix quan els infants en fan dues, tres o més. Una família amb un fill que faci, per exemple, futbol i anglès ja ha d'afegir dues quotes mensuals al pressupost familiar. Si s'hi incorporen música, natació o robòtica, la factura creix ràpidament.

EXTRAESCOLARS QUE TAMBÉ SERVEIXEN PER CONCILIAR

Més enllà de l'aprenentatge, les extraescolars tenen una funció pràctica cada vegada més important: ajudar les famílies a encaixar els horaris escolars amb les jornades laborals.

Les classes acaben habitualment a primera hora de la tarda, mentre que molts pares i mares encara treballen. Les activitats permeten allargar l'horari de permanència dels infants i, al mateix temps, oferir-los una activitat estructurada. Per això, en molts casos, l'elecció no respon únicament a la pregunta de "què li agrada al meu fill?", sinó també a "quina activitat encaixa amb els nostres horaris?". L'oferta d'acollida matinal, menjador i activitats de tarda acaba formant part d'un mateix engranatge de conciliació.

La mateixa Generalitat recomana tenir en compte els serveis complementaris i les activitats extraescolars a l'hora de valorar les opcions educatives, tot recordant que aquestes activitats poden representar un cost per a les famílies.

EL SETEMBRE, UN MES COMPLICAT

La tornada a l'escola no implica necessàriament que les extraescolars comencin el mateix dia. En diversos centres, les activitats arrenquen a finals de setembre o durant les primeres setmanes d'octubre.

Això genera un petit buit en l'organització familiar: els infants ja han tornat a les aules, però algunes activitats de tarda encara no han començat. Durant aquestes setmanes, les famílies han de buscar alternatives o reorganitzar els horaris mentre esperen que comenci el programa habitual.

Aquest desfasament converteix el setembre en un dels moments de més activitat per a les Associacions de Famílies d'Alumnes (AFA), els centres educatius i les entitats que gestionen les extraescolars, que concentren bona part de les inscripcions durant aquestes setmanes.

NO TOTES LES FAMÍLIES PODEN ASSUMIR-LES

L'augment i la diversificació de l'oferta també posen sobre la taula una qüestió social: qui pot permetre's fer extraescolars i qui no? El cost de les activitats pot convertir-se en una barrera per a algunes famílies. No és el mateix assumir una activitat de 20 o 25 euros mensuals que pagar diverses activitats que superen els 50 euros. I la situació encara és més complexa quan hi ha diversos fills en edat escolar.

“

Les activitats permeten allargar l'horari de permanència dels infants i, al mateix temps, oferir-los una activitat estructurada

Per això, les AFA, els ajuntaments i les entitats tenen un paper important a l'hora de facilitar l'accés a aquestes activitats mitjançant beques, bonificacions o programes específics.

El debat va més enllà de si una activitat és cara o barata: es tracta de garantir que la situació econòmica de la família no determini quines oportunitats educatives, esportives o culturals pot tenir un infant fora de l'horari lectiu.

QUANTES EXTRAESCOLARS SÓN MASSA?

Amb una oferta cada vegada més àmplia, també apareix una altra pregunta: cal omplir totes les tardes? Els especialistes en educació i criança acostumen a defensar que els infants necessiten també temps lliure, joc espontani, descans i moments en família. Les extraescolars poden aportar beneficis importants, però una agenda excessivament carregada pot acabar convertint les tardes en una successió d'obligacions.

Per això, l'elecció no hauria de basar-se només en acumular activitats. L'edat de l'infant, els seus interessos, el temps disponible, el descans i la capacitat econòmica de la família són elements que també s'han de tenir en compte. L'ideal, en molts casos, és trobar un equilibri entre activitat i temps lliure.

REFLEXE AL MERCAT DELS NOUS INTERESSOS DELS INFANTS

Les extraescolars del curs 2026-2027 són, en definitiva, un reflex de com està canviant la manera d'entendre el temps fora de l'escola. L'esport continua tenint un pes important, però comparteix espai amb idiomes, tecnologia, arts, música, creativitat i educació emocional.

Per a les famílies, l'inici de curs implica molt més que preparar motxilles i llibres. També significa decidir com s'organitzaran les tardes, quines activitats poden encaixar amb els interessos dels fills i fins a quin punt el pressupost familiar pot assumir-les.

I, mentre les escoles recuperen el ritme habitual a partir del 8 de setembre, les extraescolars tornaran a convertir-se en una peça més del complex trencaclosques que cada família ha de resoldre cada curs: educar, conciliar, deixar temps per jugar i, alhora, arribar a final de mes.

■ Àlvar Llobet



LLEIDA AIR CHALLENGE

FIRA AERONÀUTICA I FESTIVAL AERI

3 i 4 d'octubre 2026
Aeroport Lleida - Alguaire

-  **Més de 100 expositors**
Escoles, fabricants, proveïdors, indústria, etc.
-  **Exhibicions acrobàtiques**
Wefly!, Juan Velarde, Camilo Benito, entre altres.
-  **Campionat i festival de drons**
Minidrone Championship i un festival de drons!
-  **Conferències i taules rodones**
Formació, innovació, sostenibilitat, seguretat, etc.

El present i el futur del sector de l'aeronàutica

Entrada lliure, aparcament gratuït i foodtrucks per a tots els gustos!

El menú que cohesiona els barris

L'activista contra el malbaratament alimentari, **Ada Parellada**, comparteix receptes i reflexions al llibre **'Els Plats dels Dia. El menú del Semproniana i altres anades d'olla'**



Ada Parellada a una imatge promocional / JOSÉ IRÚN

Què es pensa mentre s'espera que l'aigua trenqui el bull a l'olla, o mentre es cou el peix al forn? La mestressa del restaurant Semproniana, Ada Parellada, aprofita per a reflexionar sobre qüestions alimentàries i l'impacte mediambiental del nostre consum. Diu: "Llencem més quan comprem que quan llencem. Obres les escombraries i hi trobes alguns errors de la teva gestió, negligències, males planificacions, un deficient control dels estucatges. Sí, fent inventari de les escombraries, detectaràs molts errors, però hem de fer un pas més endavant i saber que quan tu compres de manera ingènua, sense consciència, estàs provocant malbaratament".

I ho argumenta: "Si al desembre vull fer canelons amb làmines de carabassó, queda preciós i funciona molt bé. Però! Al desembre no hi ha carabassons. Per Nadal, he de fer venir els carabassons de lluny si jo prioritzo els carabassons, en comptes de farcelllets de col, que és quan es

fa aquí la col. A més, per fer aquest canaló, el carabassó ha de tenir una mida determinada, no pot ser molt gros. Per tant, estàs rebutjant unes formes i calibre de carabassons. Quan penses tot això, és quan t'adones que la teva compra és molt important". D'exemples per a demostrar-ho, n'hi ha molts. "Quan decideixes comprar un formatge d'un ramader del Prepirineu o Pirineu, estàs enviant els teus diners a aquest ramader, estàs mantenint un ofici, estàs fixant població al territori. Allà no poden fer maduixots, han de fer formatge. Estàs garantint les teves prestacions socials. Si compres els espàrrecs de Gavà i no del Perú, el mateix productor dels espàrrecs pot venir al teu restaurant a menjar també, i tindràs un retorn immediat. Tot això són impostos per a la teva jubilació, per a la teva salut... Sembla demagogia, però és així", exposa la cuinera.

LA NOSTRA CUINA I L'IMPACTE EN L'ENTORN: PRENDRE CONSCIÈNCIA

I després -afegeix-, encara hi ha el tema mediambiental. "L'espàrrec del Perú porta amb ell una motxilla impressio-

nant". Així doncs, tal com expressa de manera clara i senzilla l'Ada Parellada, "amb una petita compra, s'impacta d'una manera important". "La paradoxa -però- és que el producte de proximitat és difícil d'aconseguir i és molt més car". Aquesta, ben segur, sigui una reflexió a fer pels nostres governants. Però, "com a restauradors, que tenim un munt de clients, tenim l'oportunitat de transmetre aquesta mena de missatges", expressa Parellada. En conseqüència, ella té ben clar que: "On hi ha la consciència és al cistell. Aquest és el gran moment. Amb la compra, dissenyes el teu paisatge. El que poses al cistell diuen que té més impacte que el vot que poses a l'urna".

Al seu llibre 'Els plats del dia. El menú de Semproniana i altres anades d'olla', publicat per Rosa dels vents, l'activista contra el malbaratament alimentari comparteix les receptes dels cuinats que prepara al seu restaurant, acompanyades de pensaments que ajuden a obrir la consciència. Més enllà del concepte de gastronomia sostenible, aquesta consciència sobre el que triem en la compra de cada dia, què i com cuinem i quant de sostenibles, gastronòmicament parlant, ens diuen les nostres escombraries que som, amb reflexions com les de l'Ada Parellada ens interpellen en tots els àpats del dia. Les va deixant anar entre detallades preparacions de plats com "tàrtar de tomàquet", "pebrots farcits de brandada de bacallà", "sípia amb patates a l'ajillo", "llom amb mooolta ceba", "terrina de carn d'olla", "mousse de plàtan" o "tou d'ametlles", punyents idees. En un moment donat, l'Ada ens diu: "Hem de posar-nos una cuirassa per defensar-nos de la tirania de les modes que, absurdament, prestigien o menystenen aliments o receptes. Les modes són destructives arrasadores i castradores".

EL MALBARATAMENT COM A XACRA MUNDIAL

Tal com explica Parellada, "la cuina dels restaurants tota la vida ha tret profit d'aquelles parts no comestibles. El més important per a nosaltres són els fons, brous, a base d'hores i trossos, espines, caps, per fer fumets i brou amb ossos, retallons i col·làgens: aquesta és l'essència de la nostra cuina de restauració. Mentre estem fent caldos amb aquestes parts, els darrers trenta anys hi ha hagut un canvi de paradigma en el qual, per una qüestió d'estètica, i perquè els nostres restaurants havien de servir als nostres clients les parts molt bones, s'han donat coses horribles i poc sostenibles i sense valors, pensant: 'tot això ho llencem perquè el client ja ens ho paga'. És a dir, que si el plat costa deu euros, ja assumeix el cost de tot un manat d'espàrrecs, encara que només se serveixi la punta al plat. Dir que això que llencem ja queda pagat és el més lleig que es pot dir".

Sí, la mestressa del Semproniana admet que les últimes tres dècades s'ha estat transmetent que el més important és l'estètica, els volums, els colors, i que allò que canvia de color perquè s'oxida es llença. També reconeix que, durant molt de temps, d'aquesta xacra de llençar menjar no en sabia res, malgrat que "segur que una base d'aprofitament, de casa, ja la portava". Fins que va assistir a unes jornades de l'Agència Catalana de Residus on, entre altres coses van explicar que un de cada tres aliments que es produeix es llença. Aquell dia, l'Ada va pensar: "Jo, que sempre he estat envoltada d'aliments, com és que no sabia això? M'he de posar les piles i ho he d'explicar a tort i a dret". I va conèi-

“

Hem de posar-nos una cuirassa per defensar-nos de la tirania de les modes que, absurdament, prestigien o menystenen aliments o receptes

xer la plataforma 'Aprofitem els aliments' (aprofitemelsaliments.org) i es va fer activista. El 2015 va organitzar el primer Gastrorecup, un àpat amb menjar d'aprofitament que s'organitza un cop a l'any.

"L'activisme està aconseguint revertir molt la tendència al malbaratament. El sistema alimentari, tal com el tenim organitzat, és la primera causa de malbaratament. Per tant, si comencem a atacar-lo, probablement anirem arrossegant la resta de xacres", comenta la cuinera.

REIVINDICAR L'ORGULL DEL MENÚ

Ada Parellada fa una crida a conservar el menú als bars i restaurants dels barris. A partir de reflexions acumulades al llarg dels darrers anys, desgrana que "el menú és important perquè és una eina que cohesiona el barri. Per als veïns que queden -els que no han foragitat del barri, precisa- el menú, on encara el mantenim, els és útil. També a qui treballa al barri. Aquell que venia cada dia a fer el menú, és cert que ara ja no ve cada dia, perquè ara ja té espais on es pot escalfar el tàper. A més, intensificat tant com pot l'horari de feina per aprofitar més i marxar abans a casa. Per tant, aquell treballador que feia l'àpat perquè tenia tres hores, ja no hi és. Però el veïnat -de més a prop o de més lluny- sí que pot fer-lo, si més no algun dia de la setmana. En conseqüència, amb el menú fem aquella tasca social. La gent diu: 'quedem a fer un menú amb els amics, amb la família...' Aquestes són algunes idees de la meua humil intenció d'animar altres restaurants a fer el menú del migdia". Al seu llibre hi descobreix la recepta per a preparar el fricandó d'albergínia, el conill a la xocolata o el flam de coco, emblemàtics plats del restaurant Semproniana, ben amanits amb les 'anades d'olla' de l'Ada Parellada i la seva cuina feta de saviesa i sentit comú, banyada d'humor.

L'Ada explica que, al principi de la seva vida laboral, volia fer "una feina que m'il·lusionés, que m'enamorés, però això s'acaba. Després, lluites perquè sigui rendible. Més tard, el que vols és treballar tranquil·la i feliç, i busques confortabilitat, però arriba un moment que dius, ostres, el que vull és anar amb el cap ben alt pel carrer i no haver fet mal a ningú ni maltractat els equips, i hi afegeixes, ja no és només que no hagi fet mal, vull sentir que hagi fet bé, que em pugui enorgullir amb alguna cosa, i per això insisteixo en aquest tema -la consciència sobre les nostres tries en la compra-, sento que és una oportunitat d'or", conclou.

■ **Carme Escalles**

La Fira MOS portarà la gastronomia i el producte de proximitat a Lleida

Se celebrarà del 25 al 27 de setembre amb més de 70 expositors i una cinquantena de propostes, en una nova etapa per a una fira amb gairebé vuit segles d'història



Un moment de la inauguració de la Fira MOS de Lleida al 2025 / DIPUTACIÓ DE LLEIDA

Lleida tornarà a tenir aquest setembre una gran cita amb el producte de proximitat, la gastronomia i l'activitat firal. Del 25 al 27 de setembre, el recinte de Fira de Lleida acollirà una nova edició de la Fira MOS, un certamen que va néixer l'any passat com a resultat de la profunda transformació de la tradicional Fira de Sant Miquel i que enguany afronta la seva segona edició amb la voluntat de consolidar-se com un dels grans aparadors gastronòmics de les Terres de Ponent. La proposta reunirà més de 70 expositors i programarà al voltant de 50 activitats durant tres dies.

Tastings, demostracions culinàries, showcookings, maridatges, tallers, concursos, música en directe i activitats familiars compartiran espai amb una àmplia representació del sector agroalimentari. Però MOS és també alguna cosa més que una nova fira gastronòmica. Darrere del canvi de nom i de format hi ha una decisió estratègica que afecta una de

les cites amb més tradició de la ciutat: la Fira de Sant Miquel.

UNA FIRA AMB GAIREBÉ 800 ANYS D'HISTÒRIA

La història de Sant Miquel es remunta a 1232, quan el rei Jaume I va concedir a Lleida el privilegi de celebrar una fira anual de deu dies a partir de la festivitat de Sant Miquel. Aquella trobada medieval ja tenia una important dimensió comercial i internacional, amb mercaders procedents, entre altres indrets, de Tolosa i Montpeller. Amb el pas dels segles, la fira va anar canviant al mateix ritme que ho feia l'economia lleidatana. El que havia estat un gran espai d'intercanvi comercial es va anar vinculant cada vegada més al món agrari i ramader, fins a convertir-se en una de les cites de referència del sector primari.

En l'època contemporània, la Fira de Sant Miquel va acabar consolidant-se com un dels grans punts de trobada professionals de l'agricultura, especialment en camps com la

maquinària agrícola, la fructicultura, els regadius, la tecnologia i la innovació. La dimensió que havia assolit era considerable. L'any 2024, en la seva 70a edició, la Fira Agrària de Sant Miquel va reunir 291 expositors, va ocupar uns 50.000 metres quadrats i va incorporar sectors com l'agricultura de precisió, la bioeconomia i les noves tecnologies aplicades al camp. Aquella edició, però, també va marcar un punt d'inflexió.

PER QUÈ ES VA DECIDIR SEPARAR SANT MIQUEL?

El canvi no va ser improvisat. Segons va explicar la mateixa organització, la reformulació de la fira va ser fruit de tres anys de treball i reflexió dins del Patronat de Fira de Lleida. El Comitè Organitzador va analitzar l'evolució del certamen i es va encarregar un estudi a una consultora especialitzada. La principal conclusió va ser que calia dividir la tradicional Fira de Sant Miquel en dues propostes diferenciades, amb públics, objectius i continguts també diferents. La idea responia, en part, a una tendència cada vegada més estesa en el món firal: separar els grans salons professionals i especialitzats dels esdeveniments pensats per al públic general. Així, la històrica Sant Miquel deixava de concentrar en un mateix espai una enorme quantitat de continguts professionals, comercials, tecnològics i populars. El resultat ha estat un desdoblament.

D'una banda, neix MOS, pensada com una fira més lúdica, gastronòmica i oberta a la ciutadania, amb el producte de

proximitat com un dels grans eixos. De l'altra, el novembre de 2025 va néixer AgroBioTech, un saló de caràcter professional centrat en la innovació, la tecnologia i la transformació del sector agroalimentari. La primera edició es va celebrar del 25 al 27 de novembre i va prendre el relleu de la vessant més professional de l'antiga Sant Miquel.

D'aquesta manera, Sant Miquel no desapareix del tot, sinó que canvia de forma. La tradició es manté en el calendari i en l'esperit de la cita, mentre que els seus continguts es reparteixen entre dues fires amb perfils més definits.

DE LA MAQUINÀRIA A UN GRAN MERCAT GASTRONÒMIC

La transformació és especialment visible en MOS. Si la Sant Miquel tradicional tenia com a grans protagonistes els tractors, la maquinària, els sistemes de reg, els fabricants i les empreses tecnològiques, la nova fira posa el focus en allò que acaba arribant a la taula. Formatges i lactis, mel, oli d'oliva verge extra, productes carnis, vins, fruita, embotits, pa, dolços i altres productes agroalimentaris hi tenen un paper destacat. La filosofia és clara: posar en contacte productors, restauradors i ciutadania i explicar el territori a través de la gastronomia. L'organització defineix MOS com un espai de promoció i reconeixement de la gastronomia catalana i lleidatana, amb especial atenció al producte de proximitat i al talent gastronòmic.

■ Àlvar Llobet



La identitat gastronòmica i l'esportiva fan tàndem a Lleida

Catorze clubs federats i catorze productors de la marca agroalimentària Gust de Lleida impulsada per la Diputació s'alien per posar en relleu el talent territorial dels dos sectors



El treball en equip fecunda les victòries esportives. Entrenadors i jugadors aporten tècnica, capacitats físiques i estratègia en cada partit. És una pinya que sempre suma forces, de la mateixa manera que els sabors tradicionals de productes de la terra que, sota la marca gastronòmica Gust de Lleida, elaboradors i productors del territori aconsegueixen fer arribar als paladars més sibarites.

Ara, el talent que triomfa al camp de joc i el talent que ha donat una personalitat singular a través de la cuina a les comarques de Lleida, el Pirineu i l'Aran s'abracen en una ini-

ciativa impulsada per la Diputació de Lleida de patrocini mutu. Les dues grans fortaleses de la demarcació lleidatana s'uneixen amb l'eslògan "Esport amb Gust de Lleida. L'orgull que alimenta el talent", fent trobar-se l'esport i el producte local en una mateixa dimensió.

I això es concreta amb el patrocini esportiu de 14 clubs amb la firma Gust de Lleida. L'acord per aquesta promoció conjunta es va fer públic a finals de juliol a les instal·lacions de l'INEFC Lleida. Al capdavant de l'acte, va estar el president de la Diputació de Lleida, Joan Talarn, acompanyat pel diputat de Promoció Econòmi-

ca, Jordi Verdú. El director de l'INEFC Lleida, Xavier Peirau, va donar la benvinguda als assistents, unes 400 persones, entre les quals hi havia representants institucionals, diputats i diputades, membres de clubs i entitats esportives, esportistes, productors i professionals vinculats a la xarxa agroalimentària del territori.

En el transcurs de la vetllada, conduïda per Eva Cortijo, es va fer també un intercanvi simbòlic d'elements representatius dels clubs, i productes, entre els protagonistes: representants dels 14 clubs esportius i 14 productors de la xarxa Gust de Lleida. Junts van simbolitzar la força del treball en

equip, construint davant de tothom un trencaclosques col·lectiu amb 14 peces que volien mostrar la unió de talents i el benefici del treball en equip. Cada representant de club va oferir a un productor un element representatiu de la seva disciplina, com ara una pilota, un estic, una pala, un testimoni o una peça vinculada a l'activitat esportiva. Després, cada parella rebia la samarreta de Gust de Lleida i col·locava una peça del puzle fins que es va acabar completant la imatge final.

El president de la Diputació de Lleida, Joan Talarn, va expressar la importància d'aquesta conjunció, perquè, tal com va assenyalar: aquest patrocini "no és només una aportació als clubs, sinó una aliança entre el talent esportiu i el talent productiu". Talarn va subratllar que "cada vegada que un club porta el nom de Lleida a la pista, al camp o a la carretera, també projecta una manera de ser, uns valors i un orgull compartit". I, en aquest sentit, va afirmar que "Gust de Lleida vol batejar al costat dels escuts dels clubs, perquè darrere d'aquesta marca hi ha pagesos, ramaders, elaboradors, cooperatives, empreses familiars, pobles i comarques senceres".

PODEROSA SINERGIA

La marca agroalimentària Gust de Lleida que la Diputació de Lleida va impulsar ja compta actualment amb més de set-cents productors, restauradors i professionals del sector. I el diputat de Promoció Econòmica, Jordi Verdú, va voler remarcar que el patrocini "és una aposta històrica de la Diputació de Lleida per donar a conèixer Gust de Lleida a més gent i fer-ho de la mà dels clubs que competeixen a l'elit i que representen el territori arreu". Verdú va assenyalar també que "l'esport desperta pertinença, comunitat i orgull, i aquests són també els valors que expliquen Gust de Lleida". També va exposar que ara el repte és "connectar aquesta xarxa amb els consumidors a través de prescriptors tan potents com els clubs esportius".

La projecció d'un vídeo amb imatges de clubs i productors va introduir el relat central de la iniciativa: l'esforç compartit entre pista i camp, entre entrenament i ofici, entre competició i producció de proximitat.

Els clubs que formen part d'aquest acord són la SE AEM, l'AE Sedís Bàs-

Força Lleida, primer a lluir Gust de Lleida



El club de bàsquet Força Lleida va ser el primer a descobrir la nova imatge del patrocini de Gust de Lleida. Ho va fer al pavelló Espai Fruita-Barris Nord d'aquest club esportiu, amb la presència de Joan Talarn, president de la Diputació de Lleida, i del president del club, Albert Aliaga. Talarn va explicar que aquesta actuació "és molt més que la incorporació d'un logotip a la pista, perquè permet que els nostres productors i productores siguin presents en un dels principals espais d'emoció col·lectiva de Lleida". A partir d'ara, la marca agroalimentària impulsada per la Diputació de Lleida estarà present als dos cercles de tir lliure de la pista del Força Lleida, que és un dels espais més emblemàtics i visibles del parquet.

En la seva intervenció, Albert Aliaga va destacar que "portar Gust de Lleida en un espai tan visible del pavelló reforça la voluntat del club de ser un altaveu de tot allò que identifica i fa créixer les terres de Lleida". El president del Força Lleida va aprofitar l'acte per avançar que aquesta col·laboració amb la Diputació de Lleida tindrà una nova expressió aquesta temporada, ja que l'equip femení del club competirà amb el nom de Gust de Lleida.

En la presentació de la nova imatge de la pista esportiva hi va participar també el diputat de Promoció Econòmica de la Diputació de Lleida, Jordi Verdú, els vicepresidents del Força Lleida Pep Castarlenas i Toni Cudós, que varen gaudir de l'acte juntament amb altres representants de l'entitat esportiva, com també d'una quarantena de productors i productores vinculats a la xarxa Gust de Lleida.

quet – Cadí La Seu, el Balàfia Vòlei Lleida, el Club Ciclista Lleida, el Pons Lleida – CE Lleida Llista Blava, el Club Gimnàstic Lleida, el Club Patí Vila-sana, el Club Tennis Taula Borges, el Força Lleida Club Esportiu, l'Hoquei Club Alpicat, l'INEF Lleida Rugby, el Lleida Handbol Club, el Club Lleida Unió Atlètica i el Club Futbol Sala Linyola. Tots ells representen disciplines diverses i una implantació territorial que permet fer visible Gust de Lleida a pavellons, pistes, camps, carreteres, competicions, xarxes socials i aficions d'arreu.

Per part dels productors i empreses

de Gust de Lleida, van ser presents i participant com a exemple de la diversitat del sector agroalimentari lleidatà: Fruits de Ponent, Plusfresc, Oli Arbequí de Vila-sana, Grup Pons, Formatges Artesans de Ponent – Granja Cal Quitèria, Torrons i Mel Alemany, DVerd, Aigua Rocallaura, el Gremi de Forners de Lleida amb el Pa PiriPonent, Urgellet, Grup Aragonès, Granja Pifarré, Cal Senzill i Carns Bastús. Amb ells es va poder mostrar diferents productes, oficis i punts de la cadena de valor, des de la producció primària fins a l'elaboració, la transformació i la distribució.

Horitzons 2050: pensar la Lleida del futur

Cultura, literatura, història, economia i territori conflueixen en una fundació que vol obrir debat i imaginar quin paper ha de tenir Lleida i les Terres de Ponent en el futur



Hi ha projectes que miren el present i n'hi ha que intenten anticipar el demà. La Fundació Privada Horitzons 2050, que presideix Antoni Gelonch, pertany a aquesta segona categoria. Nascuda a Lleida amb la voluntat de contribuir al progrés econòmic, social, cultural i patrimonial de Ponent, l'entitat ha anat construint una activitat que combina pensament, cultura i territori. El seu horitzó és l'any 2050, però la pregunta és molt més immediata: quina Lleida volem construir avui perquè sigui la ciutat que volem habitar demà?

PENSAR EL TERRITORI QUE VINDRÀ

Una de les principals apostes són les Jornades Lleida 2050, espais de debat que reuneixen representants

del món empresarial, institucional i acadèmic per parlar d'economia, sostenibilitat, burocràcia, energia, innovació o talent. Aquesta mirada de futur també pren forma a Horitzons Lab i a Horitzons Prospectiva, un grup de treball format per joves professionals de l'arquitectura, l'urbanisme, la sociologia, el dret i l'economia, en col·laboració amb la Càtedra UNESCO de Ciutats Intermèdies de la Universitat de Lleida. La fundació vol que Lleida no sigui només espectadora dels canvis, sinó que participi en la construcció del seu propi futur.

LA CULTURA COM A PUNT DE TROBADA

Però el futur també es pot imaginar a través de la cultura. I aquí Horitzons 2050 desplega bona part de la seva activitat. El Sant Miquel de les Lletres s'ha convertit en una

de les seves principals apostes literàries. La quarta edició, prevista del 5 al 10 d'octubre de 2026, reunirà més de cinquanta activitats i convertirà Lleida durant uns dies en punt de trobada d'escriptors, lectors, editors i llibreters. Poesia, narració oral, clubs de lectura, activitats educatives i literatura al carrer formaran part del programa. Aquesta vocació literària té continuïtat en la Revista Horitzons, nascuda el 2024 i dirigida pel periodista i escriptor Francesc Canosa. La publicació combina periodisme, literatura, història, política, gastronomia, música i territori i busca mirar Catalunya des de Ponent, però també portar Ponent al centre de la conversa.

LA MEMÒRIA PER ENTENDRE EL FUTUR

Horitzons 2050 també mira enrere per poder mirar endavant. A través d'Horitzons Història, organitza conferències i activitats de divulgació, mentre que el Programa Itirta porta la història de Lleida a les escoles. Els alumnes de 3r, 4t i 5è de primària treballen el passat de la ciutat i el transformen en pòdcasts elaborats per ells mateixos. La història es converteix així en una eina de coneixement, però també de convivència i de vinculació amb el lloc on viuen.

MÚSICA, ART I NOVES MIRADES

La música ocupa igualment un espai destacat. El Festival de Música Espiritual «De llum i tenebres», que el 2026 ha celebrat la segona edició, comparteix cartell amb altres iniciatives com Clàssica Oberta, el Festival Orgues de Ponent i del Pirineu o el Cant de la Sibilla. A les arts plàstiques, la

“

El Sant Miquel de les Lletres s'ha convertit en una de les seves principals apostes literàries

Biennal de Gravat, amb un premi de 5.000 euros, reivindica una disciplina que busca recuperar protagonisme. I en l'àmbit econòmic, la fundació posa el focus en la bioeconomia, la sostenibilitat, la transició energètica, la innovació i el talent, amb iniciatives com l'Observatori del Talent en Bioeconomia.

UNA IDEA AMB UN HORIZO LLARG

En poc més de tres anys, Horitzons 2050 ha anat bastint una xarxa de projectes que tenen un denominador comú: fer de Lleida un espai de pensament, creació i debat. Literatura per explicar el present. Història per entendre d'on venim. Música i art per eixamplar la mirada. Economia i prospectiva per imaginar què vindrà.

■ Àlvar Llobet

4^a Edició

SANT MIQUEL DE LES LLETRES

5 DIES DE LITERATURA EN CATALÀ
Del 5 al 10 d'octubre de 2026
Lleida

Més informació a
www.horitzons2050.org

Lleida i el Pirineu, un territori per viure l'esport

Les Terres de Lleida i el Pirineu s'han convertit en una destinació destacada per als amants de l'esport, l'aventura i la natura. Els seus rius, muntanyes, boscos i valls permeten practicar activitats molt diverses durant tot l'any. El turisme esportiu també té un impacte important en l'economia del territori. El 2025 es van contractar més de 831.000 activitats turístiques, amb 279 empreses dedicades al sector i gairebé 113 milions d'euros d'impacte econòmic.

■ Àlvar Llobet



Aventura als rius

Un dels grans atractius és el riu Noguera Pallaresa, al Pallars Sobirà, conegut especialment per la pràctica del ràfting. Els seus prop de 60 quilòmetres navegables permeten practicar esports d'aigües braves amb diferents nivells de dificultat. El 2026 es commemora el 40è aniversari de les primeres baixades de ràfting al riu. A més, també s'hi poden practicar activitats com el caiac, el piragüisme i el barranquisme.

Esport i economia local

Les competicions de BTT, 'trail running' i altres disciplines també atrauen esportistes i visitants. Aquest turisme beneficia hotels, càmpings, restaurants, empreses d'activitats i comerços locals. Així, l'esport s'ha convertit en molt més que una activitat d'oci: és una manera de descobrir el territori i, alhora, un motor econòmic per a moltes comarques.



Esports d'aventura i d'hivern

L'oferta esportiva és molt àmplia i inclou escalada, vies ferrades, espeleologia, hípica, parapent i barranquisme. A l'hivern, la neu transforma el Pirineu en un gran espai esportiu. Els Pirineus catalans compten amb 16 estacions d'esquí i muntanya, on es poden practicar esports com l'esquí alpi, l'esquí nòrdic i el 'snowboard'.



Bicicleta i senderisme

La bicicleta és una altra de les activitats més populars. El territori ofereix rutes de BTT, carretera i gravel, tant per a esportistes experimentats com per a aficionats. També destaca el senderisme, amb més de 1.000 quilòmetres de camins senyalitzats. El Parc Nacional d'Aigüestortes i Estany de Sant Maurici és un dels principals espais per practicar-lo, amb rutes com la coneguda Carros de Foc.



Un territori per descobrir

Les Terres de Lleida i el Pirineu ofereixen una combinació única de natura, esport i aventura. Des del ràfting a la Noguera Pallaresa fins a l'esquí, el ciclisme o el senderisme, hi ha activitats per a diferents edats i nivells. El gran repte és continuar desenvolupant aquest turisme de manera sostenible, protegint els espais naturals i fent que l'arribada de visitants contribueixi al futur econòmic del territori.



La verema ja ha començat a Lleida / ACN

La verema més primerenca

La calor accelera la maduració i Mas Blanch i Jové ha iniciat el 24 d'agost la collita més primerenca dels seus vint anys d'història

La verema 2026 ja està plenament en marxa a Catalunya i ho fa marcada per un calendari especialment avançat. Les altes temperatures de l'estiu han accelerat la maduració del raïm i han obligat els viticultors a adaptar els ritmes de treball a unes condicions climàtiques que cada vegada condicionen més el cicle de la vinya. Un dels exemples més evidents es troba al celler Mas Blanch i Jové, que el 24 d'agost ha començat a collir raïm. És la verema més primerenca des que el celler va iniciar la seva activitat fa vint anys. En aquella primera collita, la campanya no va arrencar fins a mitjans de setembre.

L'avançament d'aquest any, d'unes setmanes respecte dels inicis de la trajectòria del celler, és un dels efectes més visibles de l'evolució de les condicions climàtiques. Malgrat això, els responsables de Mas Blanch i Jové asseguren que el raïm presenta unes condicions molt bones i preveuen una collita d'"excel·lent qualitat".

UNA VEREMA QUE COMENÇA AMB EL TROBAT

El celler treballa 25 hectàrees de vinya de muntanya, situades a més de 700 metres d'altitud, en terrenys pedregosos i de secà. Tota la producció es cultiva seguint criteris

d'agricultura ecològica i la recol·lecció es fa íntegrament a mà. La primera varietat que ha entrat al celler és el Trobat, una varietat històrica recuperada de les terres de Ponent i per la qual Mas Blanch i Jové ha fet una aposta particular. El celler considera que aquest raïm té una forta identitat territorial i un notable potencial qualitatiu, especialment per la seva capacitat d'expressar les característiques del paisatge on es cultiva.

Després del Trobat arribarà el torn del Viognier, la Garnatxa Blanca i el Macabeu. Si el procés de maduració continua segons les previsions actuals, la recol·lecció de les principals varietats negres hauria d'estar començant a mitjans de setembre.

Tot i l'avançament del calendari, les perspectives productives són positives. Les pluges registrades durant el 2025 i els primers mesos del 2026 han contribuït a garantir una disponibilitat d'aigua que permet preveure una producció superior als 80.000 quilos de raïm.

EL CALENDARI DE LA VINYA CANVIA

Per als responsables del celler, haver començat la verema el 24 d'agost, quan fa dues dècades ho feien a mitjans de setembre, no és només una anècdota. És també un indicador de la transformació de les condicions en què treballa actualment la viticultura. La calor ha accelerat la maduració i obliga els productors a seguir cada vegada més de prop l'evolució del raïm per determinar el moment òptim de collita. L'objectiu, especialment en una vinya de muntanya, és trobar l'equilibri entre maduresa, frescor i qualitat.

En el cas de Mas Blanch i Jové, el repte és especialment important perquè es tracta de vinyes situades en un entorn exigent, amb baixos rendiments, secà i terrenys pedregosos. En aquestes condicions, els viticultors busquen preservar la personalitat de cada varietat i aconseguir que el vi mantingui la vinculació amb el territori.

CATALUNYA JA HA COLLIT 126,8 MILIONS DE QUILOS

L'avançament no és exclusiu d'aquest celler. Les dades del Departament d'Agricultura confirmen que la verema catalana avança a bon ritme i que totes les denominacions d'origen ja han iniciat la collita.

Segons les dades del Registre Vitivinícola de Catalunya (RVC) i del Sistema de Seguiment de la Verema (SSV), fins a finals d'agost van entrar entrat als cellers catalans 126,8 milions de quilos de raïm. La xifra ha estat un 63% superior als 77,7 milions de quilos que havien entrat en aquestes mateixes dates de la campanya anterior.

El volum actual representa, a més, el 37,3% de tota la producció que es va veremar durant la campanya del 2025. Tot i això, Agricultura demana prudència a l'hora de fer previsions definitives, ja que encara queda per collir una part important de les varietats de maduració mitjana i tardana.

EL MACABEU LIDERA LES ENTRADES

Entre les diferents varietats, el macabeu és actualment la que acumula més quilos als cellers catalans. Ja se n'han registrat 53,6 milions de quilos, una quantitat que equival al 67% de tot el macabeu collit durant la campanya del 2025.

El segueix el xarel·lo, amb 30,6 milions de quilos, prop del 38% del volum total registrat l'any passat. La resta de varietats presenten volums més moderats. Fins ara han entrat als cellers 16,6 milions de quilos de chardonnay, 4,94 milions de pinot noir, 4,8 milions de garnatxa blanca i 2,1 milions d'ull de llebre.

Les primeres entrades de la campanya es van produir ja el 21 de juliol, quan es va començar a collir chardonnay a la DO Penedès. Durant la primera i la segona setmana d'agost, la verema es va estendre a altres varietats amb un pes important en la producció catalana.

UN MAPA DE LA VEREMA DESIGUAL

Malgrat que el conjunt del país viu una campanya primerenca, l'evolució no és homogènia a tot Catalunya. El Penedès encapçala el ritme de la verema, mentre que altres territoris amb un calendari més tardà tot just comencen a entrar en les primeres fases de la collita.

La DO Penedès i la DO Cava concentren actualment més de 102 milions de quilos de raïm. La DO Catalunya acumula 12,4 milions de quilos, mentre que la DO Terra Alta se situa prop dels 750.000.

En canvi, denominacions com el Priorat i el Pla de Bages, tradicionalment més tardanes, encara es troben en les primeres etapes de la campanya.

Aquesta diferència territorial fa que encara sigui prematur extrapol·lar les dades actuals al resultat final de la verema. Les varietats més tardanes encara han de completar el seu procés de maduració i la seva evolució serà determinant per calcular el volum definitiu.

UNA VINYA EN BON ESTAT, PERÒ PENDENT DE L'OÏDI

Pel que fa a l'estat sanitari, Agricultura considera que la situació de les vinyes catalanes és "en general bona". La principal incidència detectada durant aquesta campanya ha estat l'oïdi, un fong que ha obligat els viticultors a extreure el seguiment de les plantacions.

Malgrat aquesta incidència, el balanç inicial és positiu i el bon estat fitosanitari de la vinya se suma a l'acceleració de la maduració com un dels elements que defineixen aquesta verema.

ADAPTAR-SE AL NOU CLIMA

La campanya 2026 deixa així una fotografia d'una viticultura que ha d'adaptar-se a calendaris cada vegada més condicionats per la meteorologia.

A Mas Blanch i Jové, començar a collir el 24 d'agost és la constatació més visible d'aquest canvi: fa vint anys, la mateixa operació començava gairebé un mes més tard.

Però l'avançament de la verema no significa necessàriament una pitjor collita. En el cas d'aquest celler de muntanya, les previsions apunten a més de 80.000 quilos i una qualitat excel·lent, gràcies en bona part a les reserves hídriques acumulades durant els darrers mesos.

■ Àlvar Llobet

Avui cuinem...

Lasanya amb salmó i crema de formatge

INGREDIENTS per a 4 persones

12 plaques de lasanya.
1 porro.
250 gr. de salmó.
150 gr. de xampinyons.
1 manat d'espàrrecs.
250 cc de crema de llet.
Formatge ratllat.
1 gra d'all.
Sal, pebre, anet.
Nou moscada.
Oli d'oliva verge extra.

PER:
Dolors Mateu
blogdecuina.blogspot.com



PREPARACIÓ:

Bullir les plaques seguint les indicacions del fabricant. Reservar.

En una paella amb una mica d'oli saltar el porro picat amb un polsim de sal, durant uns 10-12 minuts. Afegir els xampinyons trossets, als 7-8 minuts incorporar l'all picat i els espàrrecs tallats a rodanxes (les puntes deixar-les una mica llargues), cuinar tot el conjunt uns 5-6 minuts més, salpebrar i posar una mica d'anet.

Afegir el salmó tallat a daus, net de pells i espines, donar unes voltes i incorporar les cullerades de crema de llet. Remoure i reservar. Apartar les puntes dels espàrrecs per a adornar.

En un cassó posar la crema de llet, afegir el formatge ratllat, nou moscada, sal i pebre i quan espesseixi una mica retirar del foc. Reservar.

En una safata de forn untar la base amb una mica de la crema de formatge, col·locar una placa de lasanya, damunt la mescla de salmó, xampinyons i espàrrecs, anar posant capes alternes acabant amb una placa de lasanya, cobrir amb salsa de formatge, decorar amb les puntes d'espàrrec i posar al grill fins a daurar.



Residències geriàtriques
i centres de dia

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

Molt bona Fira de Sant Josep!



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

f @residenciesbarbensfuliolaiboldu

El magazín de **territoris.cat**

territoris

Vols donar-te a conèixer?

A Territoris col·laborem amb les empreses i el comerç local!
Contacta amb nosaltres al **676 560 252** o per correu a **publicitat@territoris.cat**



Visita l'edició digital aquí



Inici 2026-27: 2 de setembre

Consulta tots els horaris a:

newschool.cat

Curs 2026-27: anglès per a nens **a partir de 3 anys**

L'anglès **ben fet.** L'anglès, a la New.

Perquè la **millor educació** no és sempre la més cara.

- ★ Cursos amb **certificat oficial** de la Universitat de Barcelona
- ★ Dots i PJI: **setembre gratuït** de prova
- ★ **No cobrem matrícula**

Descobreix
l'Advanced Learning...



... i ves per davant!



UNIVERSITAT DE
BARCELONA



Cambridge
English Qualifications



newschool.cat - 973 31 11 43 - 609622324 - Tàrrrega

Gratuït exclusiu
per alumnes

