

LOCLARÍ

67



DE
LA GRANADELLA

ANY 17

JUNY
DEL 2016

OLEATERRA
OPINIÓ, CULTURA DE L'OLI,
MuOC, DES DE LA UdL,
LA VIDA FRÍVOLA, ...



XXIII Festival de la Granadella

de música popular i tradicional catalana

19,20 i 21 agost 2016

dia 19

- **Els Tranquils** (22:00h.)
- **Morena Tradipatxanga** (24:00h.)

dia 20

- **Les Violines** (19:00h.)
- **Roba estesa** (23:00h.)
- **Germà Negre** (1:00h.)

dia 21

- **Vents de Riella** (13:00h.)
- **La Rondalla dels Ports** (18:30h.)
- **Orquestrina Trama** (20:00h.)



EQUIP

Paquita Nàvas
Jaume de Francisco
Ramon Masip
Marta Sentís
Carlos Gibert



INSTITUT
D'ESTUDIS
ILERDENCs



Diputació de Lleida



SUMARI

- Pàg. 4 • ...SAFAREIG
- Pàg. 9 • OPINIÓ (El mot de "gitanos") **María Franch**
- Pàg. 9 • OPINIÓ (De lo públic i lo privat) **C. Gibert**
- Pàg. 10 • EL MUSEU DE L'OLI DE CATALUNYA
- Pàg. 11 • OPINIÓ (Volem pa amb oli) **Marta Rojals**
- Pàg. 12 • JORNADES PARTICIPATIVES
(Quin poble volem?)
- Pàg. 13 • EL CCOC (Activist 2015/Olea Terra)
- Pàg. 14 • TARRACO EÒLICA (Un fill d'un
misnistre de Franco) **Alba Elias**
- Pàg. 14 • CLUB EXCURSIONISTA (Activitats)
- Pàg. 15 • LA VIDA FRIVOLA (Un mal menor -3)
Miquel M. Gibert
- Pàg. 16 • DES DE LA UdL (La mosca de
l'olivera) **Jesús Avilla Hernández**
- Pàg. 17 • OPINIÓ (Perucho...) **María Barbarà**
- Pàg. 18 • INS L'OLIVERA (l'Era tecnològica...)
Jennyfer Caba
- Pàg. 19 • LA GRANADELLA (Cultura de l'oli,
qualitat de vida) **Carlos Gibert**
- Pàg. 20 • OPINIÓ (Llibertat de premsa) **Josep M. Sentís**
- Pàg. 21 • HERÀLDICA DELS COGNOMS DEL
POBLE (Martín) **Pere Àngel Sunyer**
- Pàg. 21 • TELÈFONS D'INTERES
- Pàg. 22 • IMATGES DEL PASSAT
- Pàg. 23 • BON PROFIT (Peres amb vi i cruixent
d'ametlla)
- Pàg. 24 • COL·LABORADORS

Foto portada: un dels actes d'Olea Terra "Escenaris d'Art" a la cova del Triquell.

NOTA

Lo Clarí és una publicació oberta a l'opinió de tothom, per tant l'equip de Lo Clarí no es fa en cap cas responsable del contingut dels articles publicats.

Edició: Ajuntament de La Granadella
DL núm. L-1377-2001

Impressió: GRÀFIQUES MOLINO



NOTES DE PREMSA:

- ELS ARTICLES QUE NO SIGUIN D'ESTRICTA ACTUALITAT PER AL PRÒXIM NÚMERO HAN DE SER ENVIATS A L'EQUIP DE REDACCIÓ DURANT LA SEGONA SETMANA D'AGOST COM A MOLT TARD.
- **TOTS ELS ARTICLES** (D'OPINIÓ) O CARTES ADREÇADES A LOCLARÍ I ENCARA QUE ES PUBLIQUIN AMB INICIALS O COM ANÒNIMS/PSEUDÒNIMS, HAN DE PORTAR LES DADES PERSONALS DELS SEUS AUTORS, ES A DIR, NOM I COGNOMS. EN CAP CAS, I MOLT A PESAR NOSTRE, ES PODRAN PUBLICAR CARTES ANÒNIMS, COM A MÍNIM S'HAURAN D'ADREÇAR AMB NOM I COGNOMS A UN DELS MEMBRES DE L'EQUIP DE REDACCIÓ.
- COM A REVISTA D'ÀMBIT LOCAL QUE ÉS I QUE PRETÈN SER, **L'EQUIP AGRARIA QUE NO S'HI ENVIESSIN A PUBLICAR ARTICLES (D'OPINIÓ) QUE ATAQUIN DIRECTAMENT A LES PERSONES.**

loclari@hotmail.com



• El dia 6 de març es va treure en processó el Sant Crist de Gràcia.





• Actes litúrgics de setmana santa.



• 30 de març, inauguració oficial del Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya, situat a la cooperativa. Entre altres autoritats, Meritxell Serret, consellera d'Agricultura.



• Dones del nou "Club de lectura" de la biblioteca.



• 12 de març, dinar de l'associació de dones.



• 30 d'abril, "Festa de la República", entrega de premis a Lluís Llach, dinar i recreació històrica de la batalla de Salerno.



• **10 nde març, Joan de Tanet omple el CCOC de la Granadella d'"Oliveres mil-lenàries".**

L'acte d'inauguració comptà amb la presentació de David Colell, que remarcarà la vocació universal d'aquesta exposició que és una oda al voltant del misticisme, l'ecologia i el medi ambient.

Joan de Tanet presentà obres de gran format i exposarà el "Tríptic de les oliveres" inspirat en records del quadre de Caravaggio "Crist posat al sepulcre". Així mateix, una sèrie de 10 dibuixos al·legòrics al voltant en les oliveres mil-lenàries tot resseguint les referències d'un tractat d'alquímia del segle XVII de Michael Meier convidaven a fer una reflexió psicològica sobre l'interior del ser humà amb la finalitat d'aconseguir el confort espiritual, fet que l'autor va voler remarcar, tot coincidint amb la Setmana Santa.



• **Inici de les jornades participatives veïnals "Quin paisatge volem?" per elaborar la futura Carta del Paisatge de La Granadella.**



• Sant Jordi, presentació de llibre de "Quaderns" de Ramona Solé.

• 2 de juny, representació teatral "El mago de Oz" pels nens del poble.

OPINIÓ

EL MOT DE "GITANOS" I LA FESTA DELS QUINTOS

"... de darrere d'uns matolls va sortir un carro de "gitanos" amb tots els trastos,..."

Potser molts us pregunteu d'on prové el mot de gitanos i la festa dels quintos, doncs per esbrinar-ho ens haurem de remuntar cap a l'any 1925. Algú segur que se'n deu recordar, a mi m'ho van explicar quan era joveneta.

Antigament, per les festes de Sant Antoni, la gran foguera es feia al capdamunt de la costa, i el capellà beneïa el carro i els animals des de d'alt de l'espona. Aquell any, va haver-hi una gran nevada, cosa que va provocar que els quintos no poguessin celebrar la festa, ja que les mules no es podien treure de l'estable.

L'any següent els quintos que pertocaven, van començar a celebrar la seva festa, però quan el capellà va anar a beneïr, de darrere d'uns matolls va sortir un carro de "gitanos" amb tots els trastos, que en aquells temps solien ser porgadores, pells de conills,...

Naturalment, la gent es va posar a escridassar-los volent-los fer fora, fins que algú es va adonar que eren els quintos de l'any anterior. A partir d'aquell moment, la festa es va passar a celebrar amb les dues colles, la dels quintos d'aquell any, i la dels "gitanos", que serien quintos l'any següent.

Maria Franch



OPINIÓ

DE LO PÚBLIC I LO PRIVAT

"...Visc d'allò que els altres no saben de mi ..."

Amb la llei catalana 19/2014 del 29 de desembre sobre la "Transparència a la informació pública i bon govern", passem de l'ètica del poder a l'anorèxia del poder, ara no el vol ningú. Zygmunt Bauman a "Temps líquids" parla de la separació del poder i la política. El nou model sociocultural i econòmic que vivim ens duu a una nova realitat entre el dualisme globalitat/aldea. Els problemes gestats globalment els sofrem com si fóssim locals i les respostes locals mai podran ser una solució global. Vivim, per tant, en una època d'incertesa i por.

El PIB no ens permet conèixer, de manera fefaent, el grau de satisfacció a nivell personal. A l'"Economia del bé comú" Christian Felber diu que l'"èxit empresarial ha de construir-se tenint en compte els valors humans fonamentals, els factors de qualitat de vida i la satisfacció de les necessitats bàsiques a fi d'obtenir una economia sostenible. Cal doncs tornar als valors humans de la confiança, l'honestedat, la responsabilitat, la cooperació, la solidaritat, la generositat i el perdó"; més endavant em referiré a aquest últim. Ens cal doncs una nova ètica.

Aranguren diu: "la moral és viscuda i la ètica és pensada". És per això que és millor la ètica, doncs, com estem veient, les societats van innovant i les morals es queden obsoletes. Aquesta nova democràcia ha d'abandonar morals. "Ètica" vol dir "caràcter", per quins valors hem vull caracteritzar? Cal fer criteris de valors, pensem que, en política, tot ha d'anar dirigit a la justícia i a tenir cura de les persones.

Repeteixo, vivim un canvi sociocultural i econòmic, per tant cal assumir riscos i haurem d'estar disposats a demanar perdó, "equivocar-nos és humà, però demanar perdó és diví", per perdonar. Francesc Torralba diu que "cal que l'ofensor es penedeixi i que la persona ofesa observi en ell vertaderes mostres de penediment". Sense el perdó no podríem viure com essers humans. Contra la violència la no-violència. Contra la venjança el perdó. A la fi, hem de marxar amb la maleta carregada de lliçons del que hem fet bé i no hem fet bé.

Tornant al tema de la transparència, Byung-Chul Han a "La societat de la transparència" diu que "la transparència despolititza l'espai i aquesta degenera convertint-se en "referèndum"". Més enllà de la imaginació i de tota representació, i de tota imatge trobem lo sublim, que engendra cultura. La societat de la transparència és la societat de la informació. Google i les xarxes socials ja no són espais de llibertat, sinó acumuladors d'egos que ens despullen pornogràficament i ens fan incapaços d'una voluntat política comuna.

Peter Handke va dir "Visc d'allò que els altres no saben de mi".

Carlos Gibert i Bernaus



MUSEU DE L'OLI DE CATALUNYA

Situat, com ja sabeu, a les instal·lacions de la cooperativa Sant Antoni Abat de la Granadella. Per setmana santa es varen fer jornades de portes obertes gratuïtes per als visitants al MuOC. També va venir, entre altres autoritats, Meritxell Serret, consellera d'Agricultura, el dia 30 de març a fer la inauguració oficial.

El dissabte 16 d'abril es celebrà la Festa del MuOC també amb portes obertes gratuïtes i tot un seguit d'activitats en jornada de matí i tarda.

Tot un seguit de parades artesanes de proximitat van donar la benvinguda als visitants davant l'esplanada del museu on s'oferia la possibilitat de tastar i comprar productes de la terra km 0 com són; les ametlles, els patés d'oliva, formatges, embotits de pagès, mermelades d'oli, herbes aromàtiques, vins DO Costers del Segre de la subzona Garrigues, safra de les Garrigues, entre altres delicadeses de la comarca.

A les 12:30 es convidà als assistents a un vermut popular i s'organitzà un dinar obert a tothom, gratuït per als socis de la cooperativa, al Centre Cívic on hi assistiren més de 200 persones.

Així mateix el grup "Campi qui pugui" animà, al mateix centre, la diada.

Des de la seva obertura al públic el 26 de març, el museu ha registrat al voltant de 2.000 visites, que segons Ramon Barrull, president de la cooperativa: *"s'està treballant per definir diferents paquets turístics adreçats a escoles i turisme familiar per impulsar l'oleoturisme i poder generar riquesa al voltant de la gastronomia, el turisme rural i les descobertes del patrimoni cultural i mil·lenari que amaga aquesta comarca"*.

El MuOC es promocionà també el mateix dia 16 d'abril en la jornada cultural i gastronòmica "Born.cat-Descobrim el territori" que organitzà la revista Descobrir Catalunya al Born Centre de Cultura i Memòria, situat a Barcelona, on la comarca de les Garrigues va ser protagonista i que va servir per acostar els visitants a la història i tradicions de la comarca. Aquest nou equipament forma ja part de la xarxa de museus territorials del mNACTEC (Museu de la Ciència i la tècnica de Catalunya) i és l'únic de Catalunya dedicat monogràficament a l'oli d'oliva.

El complex format pel Museu de l'Oli, conjuntament amb el CCOC (Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya), inaugurat el mes de març de l'any passat i ubicat a l'antic convent. Ofereixen al visitant la possibilitat de viure una experiència singular i única al voltant de la Cultura de l'Oli, fet que posiciona a la Granadella, i per extensió a la comarca de les Garrigues, com a referència de l'oleoturisme a Catalunya.



OPINIÓ

VOLEM PA AMB OLI (DEL BO)

“... L'oli extra verge s'obté exclusivament del fruit collit de l'arbre i molturat el mateix dia, i s'ha de vendre per sota del preu que val si vol tenir una oportunitat al costat d'olis d'olives recollides de terra, siguin vives o mortes o terminals...”

Mentre el nou govern va fent, algunes articulistes recuperen a poc a poc la normalitat de la vida. L'altre dia, per circumstàncies, que diuen a la tele, vaig haver de comprar oli d'oliva al supermercat. N'hi havia de 'verge extra', de 'verge' i prou, 'oli d'oliva' i prou, de marca blanca, de marca d'anunci, i en resum: n'hi havia de barats i n'hi havia de cars. En principi podria semblar una compra fàcil: agafar un oliet de cap al mig, ni gaire arrossegat ni gaire prohibitiu, i estalviar-me uns euros que un altre dia em gastaré en un vermut sense regatejar.

Però resulta que aquest és el país que fa el millor oli del món, un oli reconegut i premiat internacionalment, i per això passa com amb el vi, oi?, que els catalans de tota la vida n'hem comprat amb DO de casa perquè 1) tenir els millors vins del món de quilòmetre zero és un privilegi, i 2) donar vida als productors del país repercuteix positivament en la nostra vida i en el país. Oi? Oi? Doncs amb l'oli encara menys.

I per què, amb l'oli encara menys? Al súper, si agafes la lupa i n'escrutes les etiquetes més populars (marques blanques o marques d'anunci), és impossible d'intuir a quins pagesos van a parar els teus euros. Per exemple: un oli que digui 'envasat a Catalunya' no vol dir que sigui un oli 'de Catalunya'. Per exemple, també: una marca catalana que faci anuncis amb pa amb tomàquet, traspuant 'catalanor', pot ser que ens estigui venent oli d'Andalusia, Castella – la Manxa, el Marroc o Tunísia (aquests últims, fora de les normes europees de traçabilitat), però ara, això sí: perfectament envasat a casa nostra, perquè Catalunya és un país de gran tradició envasadora, ja ho diuen els llibres d'història.

Una altra cosa bona de saber és quina mena d'oli paguem amb els nostres euros. Perquè els grans envasadors, que manen sobre la nomenclatura, van decidir anomenar 'aceite de oliva' la barreja d'un producte sense color ni sabor amb una petita part d'oli de debò (verge, o en el millor dels

casos verge extra) per donar-li el gustet i perquè s'assemblés a allò que el consumidor entenia per oli. Però el festival de l'engany continua, perquè a les etiquetes el producte inodor i incolor que dèiem consta escrit com a 'oli refinat', que queda més... refinat, i no se n'hi especifica la proporció.

Doncs les petites produccions que volen fer les coses bé no només han de competir amb aquestes operacions barroeres de camuflatge. L'oli extra verge s'obté exclusivament del fruit collit de l'arbre i molturat el mateix dia, i s'ha de vendre per sota del preu que val si vol tenir una oportunitat al costat d'olis d'olives recollides de terra, siguin vives o mortes o terminals. A més a més, les petites produccions són sistemàticament menystingudes per uns ajuts espectaculars que afavoreixen les zones altament productives, que només busquen obtenir grans beneficis i col·locar al mercat de l'exportació tones i tones d'oli 'low-cost', amb un menyspreu total per l'excel·lència de les denominacions d'origen.

Doncs bé: per a saber tot això que no s'explica d'aquest producte principal he hagut de recórrer a l'expert i amic Toni Galceran, que, des de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya, batalla per defensar el model de producció de l'oli de qualitat amb DO davant de l'imperi tot-poderós de les megaproduccions. Perquè sovint associem la llibertat d'elecció d'un producte amb el fet de triar el que ens dóna la gana d'una lleixa comercial, però aquesta llibertat, perquè sigui del tot lliure, també depèn de la informació: la que ens donen i la que ens oculten. Potser ara, sabent la història de l'oli, ens mirarem les amanides i les setrillers d'una altra manera, i potser ens demanarem igualment d'on ve tal i tal altre aliment i, una mica més enllà, quins són els sistemes productius que fomentem de la nostra butxaca, i, finalment, quins són els que creiem que val la pena fomentar.

Marta Rojals



Jornades participatives



Benvolguts,

Com sabeu, ja s'han iniciat els treballs d'elaboració del Pla de paisatge de La Granadella. El projecte està impulsat per l'Ajuntament de La Granadella, serà elaborat pel geògraf de la Universitat Rovira i Virgili, Sergi Saladié, i compta amb la supervisió i assessorament de l'Observatori del Paisatge de Catalunya.

El Pla de paisatge de La Granadella és l'instrument de concertació a través del qual es pretenen assolir acords entre els diversos agents del municipi, per tal de promoure accions i estratègies de millora i valoració del paisatge municipal. Des d'aquest punt de vista, és imprescindible la implicació de les diverses entitats municipals i de les persones a títol individual.

L'elaboració del Pla de paisatge té diverses etapes d'elaboració. En una primera es tractarà d'identificar els punts forts i els punts febles del paisatge del conjunt del municipi, tan dels paisatges urbans com rurals i naturals, i es catalogaran els diversos valors que contenen.

En una segona etapa es definiran els objectius de qualitat paisatgística així com les accions que caldrà emprendre per assolir-los. Cadascuna de les accions establertes seran compromisos en favor del paisatge que els diversos agents adoptaran lliurement. No seran doncs, una simple declaració testimonial de principis, sinó un compromís ferm de cadascuna de les entitats, persones i institucions per tal de formar part d'un projecte de paisatge col·lectiu.

Esperem la vostra assistència i participació.

Atentament,

Carlos Gibert Bernaus. Alcalde de la Granadella.



Ajuntament de **La Granadella**
www.lagradella.cat

La Granadella, 14 d'abril de 2016

EL CCOC

ACTIVITATS 2015

OLEA TERRA



- 20-03-15 Inauguració oficial del CCOC, a càrrec de Domènech Vila, Dir. Gral. de d'Alimentació del DARP
- 18 i 19 -04-15 Portes obertes del CCOC
- 21-04-15 Xerrada sobre la Carta del Paisatge de les Garrigues
- 02-05-15 Taller elaboració de sabó, tast de vins Celler Matalonga i presentació del llibre "El Olivo, la aceituna y el aceite", de Josep Mayoral
- 10-05-15 Presentació oficial del Club de Producte Oleoturisme Garrigues
- 17-05-15 Presentació de l'aplicació per a mòbils de Naturalocal i tast d'olis
- 31-05-15 Tast de vins a càrrec del Cicle d'Olis i Vins de l'INS Josep Vallverdú
- 15-06-15 Xerrada sobre Oli d'Oliva, nutrició i salut, a càrrec d'Antonieta Barahona
- 27-06-15 Presentació i tast de cervesa artesana
- 24-07-15 VI Festa dels estels, junt amb tast d'olis i vins
- 25-07-15 Xerrada a càrrec del naturòpata Albert Rami
- 22-08-15 Sopar-maridatge amb el sommelier Xavier Ayala
- 13-09-15 Presència del CCOC a la Seu Vella, dins la gira de Lídia Pujol
- 20-09-15 Trobada d'instagramers IgersLleida
- 05-10-15 Curs de Gastronomia de l'oli d'oliva, a càrrec de Pere Fenés
- 3 i 10 -10-15 Taller de construcció de marges de pedra seca
- 30-10-15 Presentació del llibre "Esmorzars de forquilla" d'Ignasi Revés
- 11-11-15 Presència del CCOC a la jornada sobre oli d'oliva de la UB – Torreribera
- 21-11-15 Curs-taller de fotografia paisatgístics
- 27-11-15 Taller de maridatges amb oli dolç, a càrrec de Cal Senzill
- 08-12-15 Happening artístic la primera premsada i presentació del Club d'Amics de l'Oli
- 15-12-15 Realització del Consell d'alcaldes de les Garrigues al CCOC

Visites concertades i grups que ampliem amb la visita al museu de la Cooperativa (MuOC). El 2015 ens van visitar 12 escoles d'arreu de Catalunya, fent diversos tallers dels que oferim.

a dia d'avui continuem amb un munt d'activitats, destacant el Club de Tast que es reuneix mensualment, exposicions, "Benvinguts a Pagès" i curos de pedra seca, entre d'altres.

OleaTerra, escenaris d'art

Aquesta és una de les darreres unicitats del CCOC que prosen la fusió de gastronomia, música i art en espais naturals.

El passat dissabte 22 de maig unes 120 persones (aforament limitat), van inaugurar aquesta nova iniciativa a la cova del Triquell tota il·luminada. La música afro-cubana del contrabaixista i professor del conservatori superior de música del Liceu de Barcelona Luís Cojal, acompanyada de percussió i tot un seguit de degustacions gastronòmiques de la cuina catalana maridades amb la cuina ancestral cubana elaborades per Montse Freixa, xef del Castell de la Floresta i Montse Martínez, productora d'oli verge i la projecció de 8 artistes plàstics emergents de les terres de ponent coordinats per Miriam Fuentes, a la llum de la lluna plena, van fer possible gaudir d'una experiència màgica al bell-mig de la natura.

La pròxima cita, la següent lluna plena, el dissabte 18 de juny als antics dipòsits d'aigua davant del CCOC, amb un concert del col·lectiu Uí, sis intèrprets d'arreu que fusionen la música oriental, els sons africans, les cordes i vents de l'est de la Mediterrània, els cants de Mongòlia i la potència armònica del Gong,... un viatge vers el fet intemporal amb la llum d'espelmes creades amb cera natural d'abella, també hi haurà una mostra-tast de gastronomia elaborada amb l'oli verge extra i projeccions sobre el CCOC d'artistes plàstics.



TARRACO EÒLICA

UN FILL D'UN MINISTRE DE FRANCO DARRERE DEL NEGOCI

“...algunes entitats eòliques assenyalen l'empresa com a fosca i sense miraments ambientals...”

L'empresa que promou la majoria de parcs eòlics a Lleida, Tarraco Eòlica, amaga darrere d'aquest nom a uns socis de renom a nivell estatal, coneguts pels seus càrrecs en empreses d'altres sectors; tot i així Tarraco Eòlica no guanya prestigi, sino que dins del sector no està gaire ben considerada. Joaquin Barrera de Irímo president de Tarraco Eòlica, forma part d'una llarga llista d'empreses financeres i tecnològiques, i és el fill d'Antonio Barrera de Irímo, ministre d'Hisenda de Franco i president de Telefònica, càrrec que va ocupar durant set anys fins que va dimitir el 29 d'octubre del 1974. La presidència també està compartida amb Pirenaica de Finanzas SA, vinculada al president de la Cambra de Comerç de Barcelona, Antoni Negre.

Però Tarraco Eòlica compta amb els diners que aporten altres personatges rellevants, com Eduardo Marigó, president de Visa España i Visa Internacional, o Josep Maria Cata Virgila i Josep Maria Cata Mestre. El primer es conegut per ser vocal conseller de Revilla, conseller del Banc d'Andalusia, president de Ibérica de Autopistas SA Concessionària de l'Estat, conseller del Banco Popular Español i apoderat de la Compañía Eólica Sogoviana SA. Cata Mestre és apoderat de Bankers Trust Sociedad de Valores SA, conseller de Riva y García 1877 Agencia de Valores y Bolsa SA i president de Gesmusini Sociedad Gestora de Instituciones de Inversión Colectiva SA.

Aquesta informació ha sigut contrastada per tres fonts diferents, dos d'aquestes vinculades als projectes de Tarraco Eòlica a Lleida, i la tercera per part de la Plataforma per la Defensa del Patrimoni Natural del Priorat, tot i que també es rumoreja que inverteix en l'empresa del Grup Quatre Cases d'advocats.

Tarraco Eòlica està mal vista per la Plataforma del Priorat, que la considera "fosca" i l'acusa d'haver volgut fer un parc al Montsant sense miraments amb el medi ambient.

L'Associació de Productors d'Energies Renovables (APPA) i algunes entitats de defensa del territori la veuen amb mals ulls. L'APPA té 15 empreses del sector associades i la seva funció consisteix en "impulsar el desplegament eòlic a Catalunya amb una tramitació flexible i rigurosa dels projectes, vetllant per a complir els requisits mediambientals i fomentar la transparència de les empreses promotores", segons fonts de l'associació. La majoria de projectes de Lleida són d'empreses que no formen part de l'entitat, per tant en aquesta zona del territori poca cosa hi té a dir. La promotora de parcs eòlics a Lleida és l'empresa Gersa, participada pels grups empresarials Gamesa i Ros Roca, que tampoc està dins de l'associació catalana. Neg Micon, que promou un parc d'Almatret és la única empresa associada de l'APPA que desconfia de les empreses no associades.

Alba Elias



CLUB EXCURSIONISTA
GARRIGUES ALTES

ACTIVITATS



• Sortides en BTT de diumenge pel matí.



• 22 de maig, caminada pedra seca a Tarrés.



• 22 de maig, cursa a Sant Llorenç de Montgai.



• 5 de juny, Trail lo Búnker a Foradada.

LA VIDA FRÍVOLA

EL MAL MENOR

3

Acabo en aquest número de Lo Clarí la publicació, per capítols, de la narració iniciada en el número iniciada en el número 65 i continuada en el 66 de la nostra revista.

Don Lluís Perpinyà era, per idees, un integrista devot del reverend Fèlix Sardà i Salvany, però, diferentment del seu admirat doctor Sardà, creia que abans de tot hi havia l'harmonia i, si no l'harmonia, la tranquil·litat de l'esperit, inclòs el dels republicans locals i el dels morts de gana —però, per allò de l'amor lliure del Miquel Freixinet no hi passava, per allò sí que no.

I don Lluís va parlar amb qui havia de parlar dels uns i dels altres, va aclarir què volien dir aquesta paraula i aquella i la de més enllà i va fer el que havia de fer per restablir l'armistici entre la bona gent de la Granadella i la que no ho era tant, de bona. Però que te la trobaves pel carrer a cada moment i, de vegades, a l'arxiprestal i tot, especialment en dies de gran ceremonial, ja que de republicans i renegaires badochs, n'hi havia una munió, a la vila. Tots els qui llegien els versos en quedaven trasbalsats i els qui no sabien de lletra es trasbalsaven quan el mateix arxiprest, que ja ho feia amb una gran naturalitat a força de repetir-los, els llegia en veu alta. Perquè aquells disbarats abominables encara feien més efecte, un efecte terrible, en sentir-los en la veu d'un altre.

—Una flamarada pujada de l'infern —va arribar a dir un republicà senyant-se per primera vegada en vint-i-set anys.

Don Lluís va deixar passar uns quants dies perquè tothom pogués pair aquell pa de tan mal menjar, i quan va creure que tot estava a punt, va fer dir als tres o quatre caps de brot republicans que a la missa major del diumenge vinent en parlaria a la trona, dels versos aquells, perquè havia decidit de reprendre els sermons dominicals. I efectivament en va parlar, amb detall, morosament, i poc se'n va faltar que no els llegís de la trona estant. Però no calia, perquè ja tot estava a punt.

—¿No va ser una sort, estimats germans, i potser, fins i tot, un fet providencial que el malaurat mossèn Artigues fos cridat davant de Déu des del llit del vici, i d'un vici especialment execrable en un sacerdot? Providencial, sí, encara que us sembli, i ens sembli a tots, a mi també, estrany això que dic, difícil d'entendre i d'acceptar. La permanència més que reprovable en aquell llit del pecat va evitar, segurament, que en cometés un altre de molt més gros. Els versos que la majoria de vosaltres coneix ho diuen ben clar. ¿Què volia, el malaurat? Tots ho sabeu i, des d'aquesta trona, els llavis es neguen a dir-ho. Perquè no ho poden dir sense ofendre Déu i la Creació sencera.

L'arxiprest va fer una pausa per eixugar-se el coll i el front amb el mocador, per agafar aire i arribar al do de pit d'aquella gran ària.

—Quan no és possible triar entre el bé i el mal sinó solament entre mals —va continuar don Lluís amb força renovada—, molts doctors que figuren entre els més savis de l'Església aconsellen de triar el mal menor. I ara nosaltres,

estimats germans, ens trobem en aquest cas: hem de triar el mal menor. I l'hem de triar perquè primer el va triar Déu nostre Senyor a l'evitar que mossèn Manuel Artigues triés el major. ¿I qui probablement, gairebé segurament, va intercedir per l'ànima del pobre pecador que no podia passar sense pecar? És evident que el seu protector, el gloriós sant Jordi de l'Aranya que es va apiadar d'aquell beneficiat que anava per mal camí i que encara hi podia anar més, molt més. Ens sembla que no podem dubtar que sant Jordi va lograr de la Providència que cridés a l'infelicitat davant el Sant Tribunal. Tingueu present que mossèn Artigues va morir la matinada del dia que l'Església reserva al sant, al sant de l'Aranya.

Un gran sospir d'alleujament es va escampar com la brisa benefactora per l'arxiprestal, mentre tothom hi començava a veure clar. I fins les sogues de les campanes semblava que es balancejaven en aquella alegria dolça, raonable, tranquil·litzadora. Es veu que alguna va tocar sola i tot, amb un toc suau, gairebé inaudible, sense gens d'amargor. I a partir d'aquell any memorable de 1915, amb l'excepció dels tres anys de guerra, la celebració de Sant Jordi ha estat sempre molt llúida a la Granadella i, encara avui, després de tants i tants canvis a tot arreu, el benefici no s'ha extingit, com ja he dit abans, i l'ocupa un sacerdot digníssim i lliure de tota sospita.

Per cert, no sé com, els versos castellans de mossèn Artigues van anar a parar a mans del mosso del molí fariner, d'aquell que, per fortuna no era coix però sí equívoc, que es veu que, de tant en tant, desplegava el paper de carta i feia com si sabés de lletra i llegís els versos, i aixecava els ulls i mirava molt lluny i, de vegades, llagimejava. Fa tres o quatre anys, juntament amb les notes que m'han servit per escriure aquest relat, un remitent anònim —però en sobre timbrat a la Granadella— me'ls va fer arribar a l'adreça de Barcelona. Són aquests:

¿Qué quieres, mujer, de mí?

A N[eus]. P[ujo].

Mujer de los labios rojos,
de los terribles antojos,
camino de perdición,
ya que en tu cama hay abrojos
y en la de todas, despojos,
a Dios pido protección.
Vuelvo a lo alto los ojos
y al Señor digo de hinojos:
—Tórname, al fin, bujarrón.

A[rtigues].

Abril, 19, 1915

Després d'haver-los llegit la primera vegada no vaig saber què dir. Ara, no us penseu, encara no gaire.

Miquel M. Gibert

DES DE LA UdL

LA MOSCA DE L'OLIVERA

“... Tanmateix, en el cas de l'oli d'oliva, són més importants els danys indirectes, causats pel creixement de fongs i bacteris en les galeries, els quals disminueixen la qualitat de l'oli...”

La mosca de l'olivera és una de les plagues més importants de l'olivera a Catalunya. Coneguda amb el nom científic de *Bactrocera oleae*, és un dípter l'adult del qual té uns 5 mm de llarg i es reconeix per les ales transparents, els ulls amb reflexos verdosos i una zona blanquinosa de forma triangular, molt visible a ull nu, al final del tòrax (Figura 1).

Les femelles dipositen els ous a l'interior de les olives, amb l'ajuda d'un ovipositor que està format pels darrers segments abdominals (Figura 1). La larva no té cap (només són visibles les mandíbules) ni potes, mesura entre 4 i 5 mm de llarg i és de color groguenc (Figura 2). Es desenvolupa a l'interior de l'oliva, alimentant-se de la seva polpa fins que forma la pupa, que és l'estat durant el qual l'individu es transforma de larva a adult, i, finalment emergeix el nou adult (Figura 3).

En la zona de Lleida, passa l'hivern com pupa. La data del vol dels primers adults depèn de la temperatura, com en tots els insectes, però s'inicia a la primavera tardana. Les picades que fan les femelles en el moment de dipositar els ous es tornen de color marró al cap de uns dies i es converteixen en una marca característica. Te varies -entre 2 i 4- generacions a l'any, i les larves de la darrera generació (final de l'estiu - inici de la tardor) abandonen l'oliva caiguda i pupen al sòl per a passar l'hivern.

El símptoma més evident és el punt de picada i posterior desenvolupament de la larva. Les larves fan unes galeries relativament superficials per la seva alimentació i poden arribar a consumir el 30 % del pes de l'oliva. Els danys directes es deuen a aquest consum i a la caiguda precoç dels fruits. Tanmateix, en el cas de l'oli d'oliva, són més importants els danys indirectes, causats pel creixement de fongs i bacteris en les galeries, els quals disminueixen la qualitat de l'oli.

Per conèixer la densitat de les seves poblacions i poder prendre la decisió d'aplicar una mesura de control, es poden utilitzar trampes tipus mosquer, esquerades amb fosfat biamònic, o trampes cromotòpiques esquerades amb un atraient (com una feromona), ambdues disponibles comercialment. El llindars d'intervenció són baixos, de manera que s'ha de prendre una mesura de control quan es captura un adult de mosca de l'olivera per dia en el mosquer o de 5 adults per dia en la trampa cromotòpica. També és útil fer un recompte visual de fruits atacats, agafant 10 olives de 20 arbres per parcel·la.

A l'igual que succeeix amb qualsevol plaga agrícola, pel seu control s'han de considerar totes les mesures disponibles, deixant l'ús de productes fitosanitaris com la darrera eina. D'aquesta manera, es minimitzen els seus efectes

indesitjables, es prioritza la protecció de la salut humana i del medi ambient i es disminueixen els seus residus en l'oli d'oliva. En primer lloc, cal considerar l'aplicació de mesures preventives que permetin crear un hàbitat lo menys favorable possible per a la plaga i lo més favorable possible pels seus enemics naturals. Per exemple, un microclima fresc a l'interior de la copa afavoreix el desenvolupament dels individus de la mosca de l'olivera. Per evitar-ho, convé evitar l'excés de l'adobat nitrogenat i realitzar una esportada adequada. Per tal de disminuir les poblacions hivernants, convé recollir tota la collita i llaurar després de la recol·lecció. No sempre serà possible aplicar alguna de les mesures preventives recomanables. Per exemple, des del punt de vista de la plaga, és recomanable fer una recol·lecció primerenca de l'oliva, per tal de disminuir la població de la tardor, però la data de recol·lecció pot estar fixada per altres criteris que siguin més prioritaris.

La fauna d'enemics naturals de la mosca de l'olivera (altres insectes que s'alimenten d'ella) no és molt abundant ni efectiva, però, tanmateix, són recomanables mesures com establir i mantenir plantes de l'olivarda (de nom científic *Dittrichia viscosa*) i la taperera (de nom científic *Capparis spinosa*), ja que afavoreixen la presència dels enemics naturals.

Recentment, s'han introduït mètodes de captura massiva pel control de la mosca de l'olivera. Consisteixen en col·locar distribuïdes per la plantació trampes fornides amb un atraient d'adults. Estan disponibles comercialment diversos models, per la qual cosa s'han de seguir les instruccions del fabricant en lo que fa referència a l'època de col·locació, el nombre de trampes per hectàrea i la posició en el interior de la parcel·la i l'alçada a l'arbre. Quan la densitat de la població de la mosca de l'olivera és molt alta, la captura massiva no és un mètode de control suficient. Aquest mètode de control té un baix impacte ambiental, per la qual cosa el DAAM de la Generalitat de Catalunya impulsa ajudes per a la seva aplicació.

El ventall de productes fitosanitaris disponibles és petit. Fonamentalment estan dirigits contra els adults, ja que són l'únic estat de desenvolupament accessible per a ells. Es recomana realitzar l'aplicació de l'insecticida quan el percentatge d'olives atacades supera el 5% i repetir-ho quan es torni a superar el llindar del 5% d'olives amb atacs nous. Els piretroides són utilitzats degut al seu curt termini de seguretat. En qualsevol cas, només s'han d'aplicar el productes autoritzats pel control de la plaga. Un cas especial és l'ús d'un insecticida microbiològic a base del fong *Beauveria bassiana*. Es tracta d'un fong paràsit de nombrosos insectes plaga, però que afecta a la fauna auxiliar.



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4

Actua per contacte i s'utilitza pel control d'adults, per la qual cosa s'ha d'aplicar a l'inici del vols.

Un altra possibilitat és l'ús de productes que impedeixen la posta dels ous a l'oliva; són coneguts com repel·lents de posta i entre ells es troba el caolí, que actua produint una barrera física que evita la posta i té un efecte repel·lent sobre els adults. Tenen una alta eficàcia però és imprescindible que el fruit romanguí protegit.

Quan la densitat de població no és alta, es pot recórrer al tractaments localitzats, realitzant-los sobre una part de l'arbre, la cara sud, i aplicant una barreja de l'insecticida i un atraient alimentari.

Jesús Avila Hernández

Enginyer Agrònom i Catedràtic del Departament de Producció Vegetal i Ciència Forestal de la Universitat de Lleida. La seva recerca està centrada en el control integrat de plagues agrícoles de fruiters i imparteix classes en el màster universitari de protecció integrada de cultius de la UdL.

OPINIÓ

PERUCHO

A LA GRANADELLA

“...Aquí hi concebí Diana i la mar morta, un dels llibres de què se sentia més satisfet...”

Us parlo de la revista *Sapiens* a la qual a casa nostra ja fa prop de quinze anys que hi estem subscriptes. Es una revista molt recomanable, tant pel jovent com per a les persones grans. Per mitjà dels seus articles, m'he assabentat de moltes històries verídiques, tant espanyoles, com mundials, i la veritat es que alguns d'ells, m'han sorprès i emocionat. A més de figurar molta història també hi consta opinions personals i curiositats mundials.

El mes d'abril en una plana d'aquesta revista, hi constava el "*Descobrimet de Les Garrigues*", el 16 d'abril 2016 al Born (Barcelona), aquesta data va ser un complet èxit, amb la participació de molts municipis de les Garrigues, es van portar a terme fets culturals, tallers, rondalles, espectacles, fira gastronòmica... , aquest event es va produir dins el comissionat per "*Descobrir Catalunya*", que es fa cada mes per descobrir el patrimoni natural de Catalunya. El primer municipi d'aquests descobrimets fou Pont de Suert, que va tenir molt d'èxit, incloent les baixades de les torxes de foc, tant participatives al Pirineu Lleidatà, Aragonès, i també francès.

I anem al gra, al *Sapiens* del mes de febrer, amb sorpresa i emotivitat, per part meva, portava l'article "*Paisatge amb figura, el jutge de La Granadella*", que us passo a redactar el seu escrit, i que espero que amb aquest article jutgeu el valor de dita revista:

"Joan Perucho va néixer a Gràcia el 1920, però la seva biografia està lligada a paisatges rurals, aspres, de secà. Tot va començar al cor de les Garrigues, a la Granadella, on arribà el 1947 per exercir de jutge. Va ser la seva primera destinació. Al Bar Sport d'aquest poblet de ponent català va descobrir personatges fascinants als quals recorregué per desxifrar els enigmes d'aquell món ple de misteris. Al poema Els anys de la Granadella no dissimula l'enyor: "He trobat la joventut perduda, sota aquest sol ponent" hi escriu.

INSPIRACIÓ NATURAL

Aquí va començar-se a interessar per la natura. Preguntava els noms de totes las besties i plantes. Després de dinar feia un passeig pel camp tot fumant, i les deixava impregnar de sensacions, la piulada d'un ocell que ja sabia reconèixer, podia acabar sent el punt de partida d'un animal fantàstic capaç de grans prodigis imaginaris. Perquè va ser a la Granadella on Perucho es forjà com escriptor. Aquí hi concebí Diana i la mar morta, un dels llibres de què se sentia més satisfet. El poeta ja no serà (només) poeta. S'inicia una llarga carrera amb mes de 100 títols. Una obra monumental que Harold Bloom va incloure en el seu selecte cànon literari occidental ANNA SAEZ."

Maria Barabà

INS L'OLIVERA

L'ERA TECNOLÒGICA

UNA REVOLUCIÓ DINS DE L'AULA

“... Com en els darrers anys, l'INS l'Olivera intenta guiar l'alumnat pel camí correcte i educar-los ajudant a utilitzar eficaçment les noves tecnologies.”

Què és la bona educació? Aquesta podria ser una pregunta primordial en l'àmbit de l'ensenyament. Però, si ho preguntéssim, les respostes podrien ser ben diverses...

- ... realitzar projectes col·laboratius,
- ... discutir temàtiques,
- ... connectar de manera transversal diferents temàtiques,
- ... fer immersió de l'alumnat al món real,
- ... aprendre nous conceptes, etc.

La nova generació d'alumnat ens està demostrant que tot i tenir les nostres teories i normatives, l'era digital està completament integrada a les nostres vides, i que per aquest motiu hem de saber conviure amb ella, i acceptar-la com una eina habitual de la nostra vida diària. Possiblement ja no recordem quan es va incorporar la calculadora, la televisió, el DVD, l'ordinador a l'aula, però de ben segur, que la seva incorporació ens va facilitar molt la tasca educativa, i ens va ensenyar nous mètodes d'aprenentatge.

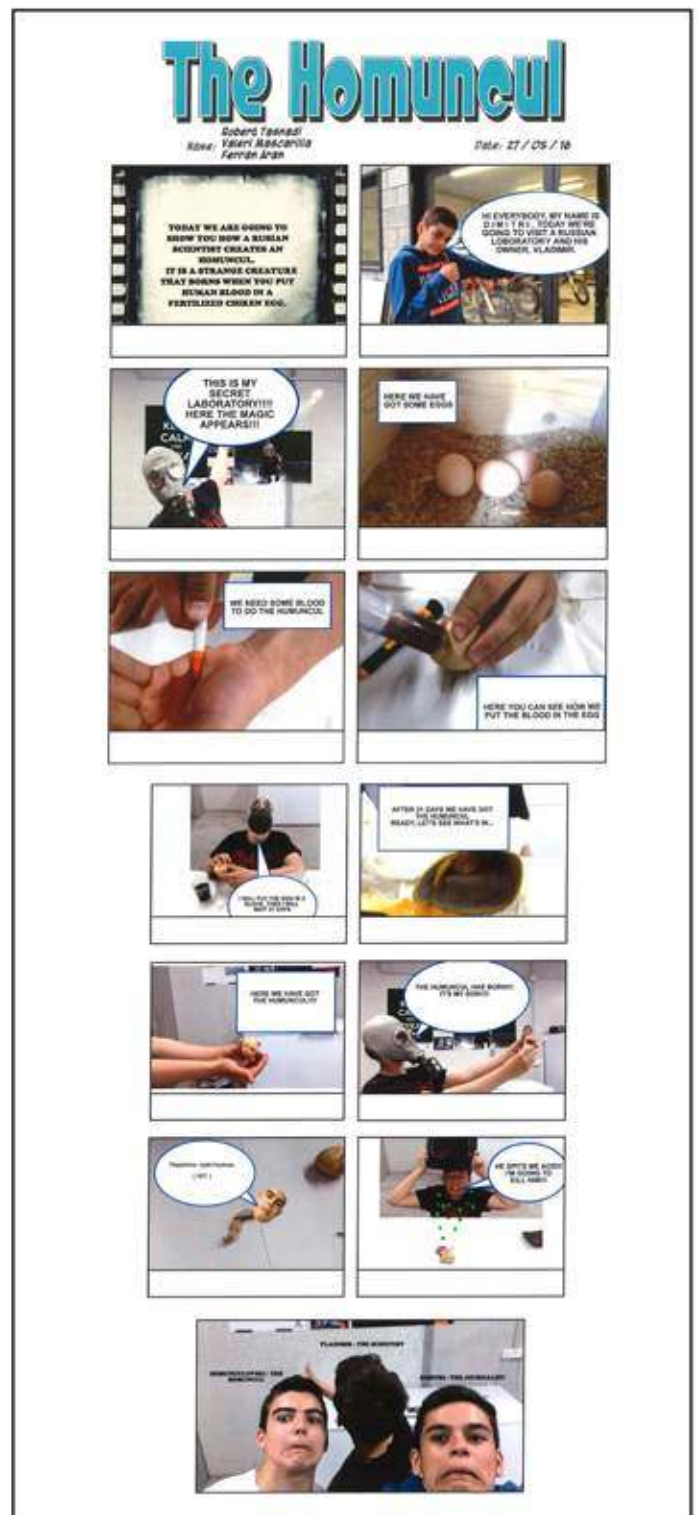
L'objectiu primordial del centres és adaptar les metodologies d'ensenyament a nous reptes tecnològics introduint les *Tecnologies de la Informació i Comunicació (TIC)* a l'aula, i fomentar un canvi en la manera d'ensenyar i aprendre, basant-se en la construcció de l'aprenentatge de l'alumne. El fet de digitalitzar-nos, ens situa en una perspectiva capdavantera respecte a l'ús i la incorporació de noves tecnologies, ja sigui a nivell docent, acadèmic o administratiu. Com en els darrers anys, l'INS l'Olivera intenta guiar l'alumnat pel camí correcte i educar-los ajudant a utilitzar eficaçment les noves tecnologies. D'aquesta manera es tracta d'un recurs més per tal que els alumnes esdevinguin persones crítiques, reflexives, autònomes i sobretot, que disposin d'un ampli ventall de recursos als quals accedir sense cap tipus de dificultat.

La possibilitat d'emprar el món tecnològic a l'aula té un paper molt important, ja que l'alumne/a es mostra més actiu/va, i poden ser ells/es mateixos/es els protagonistes del seu ensenyament. De fet, les fonts d'informació que disposen l'alumnat són inacabables, i són ell/es mateixos/es els que han d'aprendre a seleccionar, sintetitzar, descodificar o classificar la informació.

Per aquest motiu des de l'assignatura d'anglès, els alumnes de 3r d'ESO de l'INS l'Olivera han aprofitat els recursos que tenim a la xarxa per crear una *Photonovel* (Foto novel·la), on ells mateixos han estat protagonistes de les seves pròpies històries. Per tal de facilitar la realització d'aquesta tasca, l'alumnat ha gravat la seva experiència virtual a través del mòbil, i han emprat diverses *Applications* (APP) gratuïtes per tal de facilitar la tasca, i fer-la ben creativa. Els resultats d'aquestes han estat espectaculars, i a part d'aprendre nous coneixements en una llengua forana, s'ho han passat d'allò més bé.

Jennyfer Caba

Professora de Llengües Estrangeres INS l'Olivera



LA GRANADELLA

CULTURA DE L'OLI, QUALITAT DE VIDA

“... Per la Granadella passa el GR65-5, la branca del Camí de Sant Jaume que, des de Tarragona, enllaça amb el camí principal a Logronyo.”

El seu origen es perd en els annals del temps, ja que la vila figurava entre les 32 poblacions de Catalunya que en l'època dels romans tenia l'honorífic títol de "municipium".

La vila va ser cap d'una antiga i important baronia amb una població relativament important, que en temps de Jaume I senyorejaven els Moliner. El fogatjament de 1365-1370 comprenia 40 focs a Torrebesses, 20 a Granyena, 28 a Bovera, 15 a Bellaguarda i 135 a la Granadella, xifra que no tenia comparació amb cap altra de la comarca (les Borges Blanques tenia 32 focs).

Per la Granadella passa el GR65-5, la branca del Camí de Sant Jaume que, des de Tarragona, enllaça amb el camí principal a Logronyo.

La configuració de la vila és la típica dels pobles de les Garrigues, és a dir, un creixement evolutiu a partir de castell i l'església cap al pla, entre les dues carenes de la serra, on hi havia l'antiga bassa per abeurar els animals, lloc on des del segle XIV es venerava un antic crucifix. L'any 1764 es comença a bastir l'església actual de Santa Maria de Gràcia, d'estil barroc i anomenada per les seves dimensions "la catedral de les Garrigues"; el campanar, de torre octogonal, és un dels més bells i majestuosos de les terres de ponent.

Les restes de l'antic castell formen part del nucli antic, on encara es conserven restes de les muralles i les sitges.

Actualment la Granadella és una vila contemporània, ubicada en un espai natural excel·lent i molt ben situada per a la pràctica d'esports com la BTT i rutes a peu o a cavall.

Tradicional creuament de camins, la Granadella és cap de

la Mancomunitat d'Aigües Garrigues Sud, que agrupa 27 municipis i dona rec de suport als conreus de secà. És dotada de bons equipaments, infraestructures i alta connectivitat, i és un referent per aquelles persones amb esperit emprenedor, que busquen un espai natural, confortable, culturalment intens, i un bon veïnatge on viure, treballar i participar en el creixement socioeconòmic de les Garrigues.

L'oli d'oliva és un producte excepcional que des de sempre ha viscut entre nosaltres. Als miradors panoràmics del coll de Bovera o de l'ermita de Sant Antoni, podem veure aquesta terra d'oliveres arbequines i de molins: som a la terra de l'oli. Turonets de bancals d'oliveres, també d'ametllers, amb alguna pineda de tant en tant. La Granadella, pel seu emplaçament, pel paisatge, pel passat i pel tarannà dels granadellencs, és un municipi clau i centre de l'oleoturisme amb dos equipaments fonamentals: el CCOC (Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya) i el MuOC (Museu de l'Oli de Catalunya), encapçalant un projecte de futur fonamentat en les virtuts i els valors de la nostra cultura de l'oli i que repercuteix positivament en una economia sostenible i contemporània.

A l'estiu la plaça s'omple de música amb el Festival de Música Popular i Tradicional Catalana i el Garrigues Guitar Festival, que rep homenatge al nostre mestre més internacional, l'Emili Pujol.

Carlos Gibert i Bernaus
Alcalde de La Granadella



OPINIÓ

LLIBERTAT DE PREMSA AMB RESPECTE

“...L'exemple més clar el Sindicat Manos Límpias que després de presentar-se en multitud de causes judicials, resulta que ho feia per extorsionar als acusats...”



El catedràtic de Dret Administratiu Lorenzo Martín-Retortillo Baquer va ser investit doctor honoris causa per la Universitat de Lleida el passat 5 de maig. La seva lliçó d'investidura va tractar sobre els límits de la llibertat de premsa, en relació als drets de l'honor, la intimitat i la imatge. La lliçó, feta des d'una vessant jurídica i sobre casos judicials que s'han tractat al Tribunal Europeu dels Drets Humans - màxima autoritat judicial per a la garantia dels drets humans i llibertats fonamentals en tota Europa- va ser molt interessant al tractar temes d'actualitat que tothom va identificar. Va reflexionar i criticar comportaments dels partits polítics, dels mitjans de comunicació i dels òrgans judicials. Va criticar al partits polítics amb poca representació parlamentària, perquè acudeixen de forma reiterada a la Justícia per tenir més presència als mitjans de comunicació. I als partits que utilitzen fundacions o entitats vinculades per judicialitzar actuacions amb interès propi. L'exemple més clar el Sindicat Manos Límpias que després de presentar-se en multitud de causes judicials, resulta que ho feia per extorsionar als acusats.

Als mitjans de comunicació els va criticar que penalitzen conductes que judicialment s'acabaran tancant com simples irregularitats administratives, i que hi ha periodistes que són capaços d'argumentar i inclús decidir si una persona és culpable o innocent, sense tenir coneixements jurídics i sense disposar de la informació o documentació de l'expedient judicial. I si al final del procés resulta que la sentència judicial és contrària a l'opinió que ells han donat, el tribunal és corrupte o inepte.

I també va criticar als òrgans judicials, i a les forces de seguretat que compleixen les seves ordres, perquè moltes detencions es realitzen quan els mitjans de comunicació ja estan a la porta dels domicilis dels afectats. O quan per a fer una declaració judicial com a testimoni o com acusat, es fa una detenció policial al domicili particular o al lloc de treball, amb presència de mitjans.

Va analitzar un tema controvertit judicialment: on està el límit de la llibertat de premsa per no vulnerar el dret a l'honor, la imatge i la intimitat. I en aquest sentit va desgranar diversos casos judicials on s'ha establert que les accions quotidianes dels famosos o càrrecs mai han d'arribar a l'esfera pública dels mitjans de comunicació, ni tant sols aquelles accions que es desenvolupin al carrer però que corresponen a la seva vida privada. Això ha comportat que diversos països, bàsicament del nord d'Europa, hagin aprovat lleis on prohibeixen obtenir imatges de les persones quan van a un judici, sigui a declarar com a testimoni o com acusat. El seu dret a la intimitat i a la imatge preval per damunt de la llibertat de premsa.

Per acabar, el catedràtic ha lloat la postura dels periodistes cabals, és a dir, aquells que respecten els drets dels altres i no fan un ús abusiu de les paraules a l'hora d'informar.

De totes aquestes reflexions, s'hauria d'implantar al nostre país, la prohibició d'obtenir imatges de les persones que van a declarar en un judici. Seria un favor a la nostra salut democràtica donar més importància al dret a la imatge i a la intimitat, que a l'espectacle públic que continuament es veu davant els jutjats. Potser després no sabrien com emplenar els telenotícies, els programes de debat o les tertúlies en les nostres televisions catalanes o espanyoles.

També podem aplicar moltes de les reflexions sobre els problemes de la mal entesa llibertat de premsa, a la llibertat d'expressió en les xarxes socials o en revistes com aquesta que esteu llegint. A vegades donem opinió sense disposar de la màxima informació -fet que hauríem d'evitar- però, com a mínim, hem de ser respectuosos amb el dret a l'honor de les altres persones. Encara que no sigui un mitjà de gran tirada no ens habilita a que puguem dir el que ens sembla, faltant al respecte dels demés. Per això, cada vegada em costa més escriure un article o penjar un comentari al facebook o al twitter, el repasso una i altra vegada per ser curós, i segur que moltes vegades no ho aconseguixo. Potser és impossible canviar aquestes actituds en un país com Espanya, però si els catalans volem construir un nou país, fem-ho des del respecte a totes les persones i les seves opinions.

Josep Maria Sentís Suñé



HERÀLDICA DELS COGNOMS DEL POBLE MARTÍN

Cognom originari de França, que passà a Espanya extenent-se al llarg i ample de la península i, després, a Amèrica

Armes: de gules un corder pasqual, amb bandera i creu, tot de plata, al cap una flor de lis d'or i acompanyat en punta d'ones de mar de plata i atzur.

Pere Àngel Sunyer



TELÈFONS D'INTERÈS

• AJUNTAMENT	973 133017
• BIBLIOTECA-MEDIATECA	973 133719
• CCOC	973 094101
• CENTRE CÍVIC	973 133098
• CAP	973 133207
• CENTRE SERVEIS GENT GRAN	973 133710
• BOMBERS	973 133080
• COMUNITAT DE REGANTS	973 133426
• MANTENIMENT DEL REC	608 198996
• PROMOCIÓ ECONÒMICA	973 133017
• ASSISTENTA SOCIAL	973 133408
• MOSSOS D'ESQUADRA	088
• MUSEU DE L'OLI	973 133012



RACONS DEL NOSTRE POBLE: D'on es aquesta valla?

Resposta de *Lo Clarí* núm. 66: De la façana de l'ermita de Sant Antoni

IMATGES DEL PASSAT



BON PROFIT

PERES AMB VI I CRUIXENT D'AMETLLES

Ingredients per a 4 persones:

Per preparar les peres:

- 1 kg de peres
- 1 l de vi negre
- 1 pell de llimona
- 1 branca de canyella
- 250 g de sucre
- 4 boles de pebre de jamaica

Per preparar la crema:

- 250 ml de llet
- 250 ml de crema de llet
- 5 rovells d'ou
- 10 g de midó de blat de moro
- 1 pell de llimona
- 1 branca de canyella
- 100 g de sucre
- 60 g de crocant d'ametlla

Elaboració:

Per començar, prepareu les peres amb vi bullint tots els

ingredients junts durant 15 minuts, i deixeu-ho reposar 24 hores a la nevera.

Elaboreu la crema posant la llet, la nata, el sucre, la pell de llimona i la canyella a bullir, i remeneu-ho tota l'estona.

A part, barrejeu els rovells amb una mica de llet freda i el midó de blat de moro, i incorporeu aquesta mescla al cassó, on ja bullen la resta d'ingredients, i deixeu-ho coure fins que comenci a espessir.

Presentació:

Presenteu aquests postres servint a la part inferior de la copa la pera tallada a bocins i, a sobre, poseu-hi una mica de crema i decoreu-ho amb un polsim de crocant d'ametlla.

Maridatge:

Finca Comabarra. Celler: Tomàs Cusiné Any 2010

Varietat de raïm: 50% cabernet, 25% garnatxa i 25% sirà

Temperatura de servei: 18 °C

Vi elegant de fustes nobles. D'estructura suau i molt profund, ajudarà a llargar la tertúlia amb el cruixent d'ametlles.

loclari@hotmail.com
 www.lagranadella.cat
 www.culturadeloli.cat



COL·LABORADORS



Moli de la Vall Major

Carretera de Lleida, s/n
25177 LA GRANADELLA
Les Garrigues (Lleida)

Tel. 973 13 37 28
Fax 973 13 37 28



Taller de Reparació de Vehicles i Pneumàtics

FELIP TUDEL i CHOY

Reparació de Tubs Hidràulics
d'Alta Pressió

c/ La Pobla, 58
25177 LA GRANADELLA (Lleida)

Tel. i Fax: (973) 13 35 78 • Telf. Part. (973) 13 31 19



**Forn
Marcel**
pa i pastes



**Marcel
Farran
Tolosa**

Pt. Vicens Blanch, 8
25177
La Granadella
(Lleida)

Tel.: 973 133 508



SENDRÓS SL
FRUITS SECS

PARTIDA COLL JUNCA S/N
TEL. 973 133 740 • FAX 973 133 741
25177 • LA GRANADELLA • LLEIDA

www: sendros.com
E-Mail: info@sendros.com



Fruits secs

Ctra. Soleràs, s/n.
25177 La Granadella (Lleida)
Tel.: 34 973 13 37 30
Fax: 34 973 13 36 88
e-mail: alicsa@alicsa.es
web: www.alicsa.es



ALICSA



**STOP
BAR**

PLA DE LA VILA, 32
TEL. 973 13 30 59
25177 LA GRANADELLA (LLEIDA)



ALMON
Serveis Generals

Alberto: 630.56.18.13 Montse: 606.30.00.94
Viver d'Empreses Garrigues Altes, despatx número 1
(C/ Vall d'en Roher, 9 - La Granadella)



SF S.C.P.
Sas Fusters

C/ La Pobla, 69
25177 · La Granadella · Lleida

Tels. 973 133 083
650 934 861
630 149 035

xavier · mercè

MATERIALS DE CONSTRUCCIÓ

C/ Marina, 35
25177 LA GRANADELLA (Lleida)
Tel. 973 13 31 10 • Fax 973 13 33 33 • Mòbil 649 966 599
e-mail: xaviermerce@hotmail.com

Queviures ca la Silvia



**Pollastres
a l'ast**

Plaça Vicens Blanch, 5 • 25177 La Granadella
Tel. 973 133 587

**CARNIS SERIA
SERÓ**

Pla. 5 Telèfon 973 133 311
LA GRANADELLA (Lleida)

Oli d'Oliva Verge Extra
procedent d'olives arbequines

degustus®

Vall de l'Oliver®

COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CATALANA, SCCL
NUM. PI. OP-31 / CODI ED-09-DTAR

PL. JOAN PERDO, 4 / TEL.: 973 13 30 12 / 25177 LA GRANADELLA · LES GARRIGUES (LLEIDA · ESPAÑA)
www.agroindustrialcatalana.com

973 13 33 04 - 609 66 29 67

JArbone
Arbonés

INSTAL·LACIONS ELÈCTRIQUES
INSTAL·LACIONS DE SISTEMES DE REG
FONTANERIA

C/ de l'Eixample, 5 - 25177 - La Granadella



LA GRANADELLA FAX I TELF. 973 133426
BOVERA TELF. 973 133653



FRANCISCO SARLE, S.L.

Major, 77 - 25163 El Soleràs (Lleida)
Tel./Fax 973 13 36 22 - Mòbil 659 79 52 47
E-mail: francisco.sarle@agentes.winterthur.es

Confia en la vida



carlos **gibert**
solucions gràfiques

tel 626 755 103
e-mail crlsgbrt@gmail.com
la pobla, 19 · 3a 25177 la granadella



Perruqueria i Estètica
Gemma



Pla de la Vila, 6
La Granadella
[perruqueriaiesteticagemma@Facebook.com](https://www.facebook.com/perruqueriaiesteticagemma)

Tel: 686 61 05 19

Tallers
Pardell 
mecànica i electricitat

Josep Ramon Pardell i Anglés

Ctra. El Soleràs, s/n
25177 LA GRANADELLA (Lleida)

Tel. 973 133 071



"la Caixa"

CONSTRUCCIONS
J. M. NAVÀS MIRALLES

TELS. 973 133 495 - 618 105 367
LA GRANADELLA

ATENCIÓ!

Ràdios americans
de 5 i més vàmbules

Aparell

HALSON

de 5 vàmbules sense competència

Tot Europa el preu mòdic de 485 ptes.,
a l'alcany de tothom.

Garantia completa, no
deixeu perdre l'ocasió.

Compreu hi tindreu bon
humor a la vostra llar.

per més detalls dirigiu-vos a

RAMON TARRAGÓ

Carrer del Pou, 1 GRANADELLA

PERFUMERIA - BISSUTERIA - ALUMINI
ESPARTENYES - QUEVIURES QUALITAT

PEPETA TARRAGO

EXTENS ASSORTIT
EN JOGUINES

Plaça P. Macià

GRANADELLA

Magatzems BALIUS

FERRETERIA
I ARMERIA



Constitució, 18 i 19

LLEIDA

Impremta SOL Llibreria

Pl. Pintor Morera

TELEFON 225

Carrer Major, 19

LLEIDA

Imprimeix tota mena d'Obres, Periòdics, Revistes,
Follets, Reglaments, Prospectes, Factures, Cartes,
Sobres, Tarjes, Rebuts, Circulars, Memoràndums,
Etiquetes, Accions per a Societats, Cartells, etc.

Paper manila propi per a Tendes i Comerços



• LA CONSELLERA INAUGURÀ DEL MUSEU DE L'OLI •