

LOCLARÍ

70



DE
LA GRANADELLA

ANY 18

MARC
DEL 2017



CARNESTOLTES,
AMEC, INS L'OLIVERA,
DES DE LA UdL,
ENTITATS SOCIALS, ...

biblioteca
Emili Pujol

NOVETATS

EQUIP

Paquita Nàvas
Jaume de Francisco
Ramon Masip
Marta Sentis
Carlos Gibert



INSTITUT
D'ESTUDIS
ILERDENCOS



Diputació de Lleida



SUMARI

| | |
|---------|---|
| Pàg. 4 | • ...SAFAREIG |
| Pàg. 10 | • OPINIÓ (El microones...) María Pes Mateu |
| Pàg. 11 | • AMEC (L'Associació crea un cànon eòlic just...) Carlos Gibert |
| Pàg. 12 | • EL MUOC I EL CCOC (Activitats i experiències) |
| Pàg. 14 | • CLARÍ (Un diari comarcal català... Part 2) Francisco Pallarés Aran |
| Pàg. 15 | • ENTITATS SOCIALS, CULTURALS... Pau Palau |
| Pàg. 16 | • DES DE LA UDL (Perspectiva de la conservació...) Oiga Matin Belloso |
| Pàg. 17 | • OPINIÓ (Les dones científiques) Josep Maria Sentis Suñé |
| Pàg. 18 | • INS L'OLIVERA (Projecte n'aprenem) Alumnat de 4t d'ESO. Tutora del projecte. |
| Pàg. 19 | • POESIA (Aigua als ordins) Ignasi Revés |
| Pàg. 20 | • LA VIDA FRIVOLA (Homes malaguanyats) Miquel M. Gibert |
| Pàg. 21 | • HERÀLDICA DELS COGNOMS DEL POBLE (Bernat) Pere Àngel Sunyer |
| Pàg. 21 | • TELÈFONS D'INTERÈS |
| Pàg. 22 | • IMATGES DEL PASSAT |
| Pàg. 23 | • BON PROFIT (Peus de porc a la taronja amarga) |
| Pàg. 24 | • COL·LABORADORS |

Foto portada: Carnestoltes 2017 al Centre Cívic.

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 DE MAIG 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 AGRAIRIA QUE NO S'HI ENVIÉSSIN A PUBLICAR ARTICLES (D'OPINIÓ) QUE ATAQUIN DIRECTAMENT A LES PERSONES.**

loclari@hotmail.com



• **El 17 de desembre varem celebrar la "IV Recreació dels Bombardejos de la Granadella", amb caminada pel terme voltant pels escenaris de la Guerra Civil, escenificacions a la plaça de la Vila, una nova exposició al Centre Cívic sobre "El ejército del Ebro" i xerrades-col·loqui sobre "El Programa d'Identificació Genètica de la Generalitat de Catalunya" per Mireia Plana i "L'horror nazi, quan el número substitueix la persona: Els garriguencs als camps nazis" per Josep Rubió Sobrepere.**

Després de la recreació es va llegir el següent pamflet de fa 78 anys: "POBLE DE CATALUNYA! Les hordes de Franco, Hitler i Mussolini han començat a envair la nostra terra, "Ara començarà la veritable guerra", si hem de creure les paraules dites fa pocs dies per un dels generals traïdors.

Tots els catalans, socialistes, comunistes, anarquistes i republicans, obrers, camperols i intel·lectuals, saben què signifiquen aquestes paraules, aquesta amenaça ferotge. Sabem què significa la barbàrie, l'esclavatge, la mort.

Els catalans sabem que si hi ha una terra hispànica odiada pel feixisme, aquesta és Catalunya. Catalunya, que s'ha distingit sempre pel seu amor a la pau, a la democràcia i a la llibertat, tres valors espirituals que el feixisme anihila per on clava llurs urpes sagnants. El feixisme odia els camperols de Catalunya, perquè aquests han assolit llur dret a la terra. Odia als obrers catalans perquè aquests s'han distingit sempre en la defensa de llur dret a millorar la seva situació d'esclaus. Odia als republicans catalans perquè aquests han lluitat sempre en primer rengle contra la reacció del Borbons i en defensa de la República. Odia als intel·lectuals perquè aquests han estat també una plèiade de defensors dels lliberalisme i de la democràcia.

Obrers, camperols, intel·lectuals de Catalunya: **a defensar tots aferrissadament la nostra terra.** Cal movilitzar urgentment els **100.000 voluntaris** cridats pel President Negrín per a defensar la República i les llibertats de Catalunya. Hem de fer honor a la crida del nostre President, Lluís Companys, President de tots els catalans, i, units en una sola voluntat de guanyar la guerra, posar a la disposició del Govern de la República els **100.000 voluntaris."**



• 9 de desembre, taller de Nadal organitzat per l'AMPA.



• Nit de reis al Centre Cívic.



• 22 de desembre, el tradicional festival de Nadal de l'Institut al Centre Cívic aquest any anava dedicat als musicals de Broadway.



• 23 de desembre, "Tarronada" de Nadal per tot el poble al Centre Cívic amb nadeales i l'actuació del grup "SetDeVeu".



• Activitats per la Marató de TV3 organitzades per la Llar de Jubilats, rifa i xocolatada.





• Quintos i Gitanos'17.



• **Senyalització d'arbres singulars i monumentals pel terme: uore Barrull, xipré de Sant Antoni, omeda de la Font de l'Hereu, oliveres, pins, alzines, ...**



• **Gran plafó explicatiu situat dins de l'església.**



• **Aquest mes de gener han començar a rodar les "motxiles viatgeres", un projecte de col·laboració entre l'escola i la biblioteca.**



• **25 de febrer, dinar anual de l'Associació de Joves "Sers" a Sant Antoni.**

OleaTerra

escenaris d'art



• **16 de febrer, presentació d'OleaTerra "Escenaris d'Art 2017" al Centre Cívic amb Maite Ojer i Txus Montejano. Un any més en endinsem aquests propers mesos en OleaTerra, "Comunitat de Bellesa", que comença a caminar amb d'un procés creatiu de la gent del poble que hi vulgui participar a través del còmic, la fotografia i les arts plàstiques, que faran possible que tres grups de diferents edats i multiculturals es coneguin entre ells. Al final tot confluirà en una peça artística cumuna que inaugurarà "OleaTerra, escenaris d'Art 2017" dia 21 de maig.**

www.facebook.com/oleaterra





• **Carnestoltes 2017.** Dissabte dia 4 de febrer, l'Associació de Joves "Sers" van organitzar el sopar i la rua de Carnestoltes, coincidint amb l'"OliRock" de l'Ateneu Popular Garriguenc al Centre Cívic amb actuacions dels grups comarcals Guiunidó, Quina Barra i Astramonium. El diumenge dia 5 l'Ampa de l'escola va organitzar el Carnestoltes infantil, amb grup d'animació, berenar i rifa per a tothom.

OPINIÓ

EL MICROONES, PERJUDICA ELS ALIMENTS I LA NOSTRA SALUT?

“Els aliments cuinats en un microones són tan segurs i tenen el mateix valor nutritiu com els aliments cuinats en un forn convencional.”



Encara que les autoritats sanitàries avalin la seva seguretat, són moltes les fonts que asseguren que la utilització de microones és una amenaça per a la salut a més de generar gran pèrdua de nutrients durant la cocció dels aliments.

Com funciona el microones?

Primer que res, entenem com funciona aquest petit electrodomèstic, els microones emeten radiacions electromagnètiques no ionitzants, és a dir, no originen canvis moleculars en els components dels aliments, per tant, no són perjudicials. Aquestes ones el que fan és fer vibrar les molècules d'aigua de l'aliment i la fricció entre les molècules provoca una elevació de la temperatura, que després es transmet a la resta de l'aliment, el que anomenem cocció.

Els canvis que es produeixen a l'aliment, seran la desnaturalització de les proteïnes o la caramel·lització dels sucres, aquestes dos paraules poden semblar alarmants però són les mateixes reaccions que es produeixen al escalfar un aliment de qualsevol altra manera a la cuina.

És segur utilitzar-lo?

La OMS, assegura que els aliments cuinats mitjançant el microones són tan segurs i tenen el mateix valor nutritiu que els cuinats en un forn convencional, la única diferència

que existeix és que el microones s'endinsa més profundament a l'aliment, a conseqüència d'això el temps de cocció disminueix.

Cuinar durant poc temps és un avantatge ja que hi ha nutrients que són sensibles al sotmetre'ls al calor, per això, com menys temps estigui exposat un aliment al calor i haurà menys pèrdua de nutrients, a més sumem-li que cuinar al microones no requereix submergir l'aliment en aigua, la qual cosa faria que algun nutrient passés a l'aigua de la cocció.

Avantatges i inconvenients dels seu ús

Com totes les tècniques de cocció té punts més forts i més dèbils. Com a punts forts podríem ressaltar que és molt més ràpid que un forn convencional, que preserva els nutrients i que el color i el gust dels aliments és major, també es pot cuinar amb menys grassa ja que els aliments no s'empeguen. Els seus inconvenients serien que no crea una capa cruixent com ho faria cuinar a la planxa o bé en altres tècniques, tampoc es pot fer fregir i no està preparat per cuinar-hi peces grans ja que no escalfa de forma homogènia.

Conclusió

Els horaris i el ritme de vida que portem, fan que dediquem menys temps a l'elaboració dels aliments i l'ús de microones ens genera temps i comoditat. El més convenient és seguir les instruccions que acompanyen l'electrodomèstic, respectant els temps de cocció i intensitat, també i molt important és utilitzar recipients d'ús específic per microones ja que no tots els materials són aptes per al seu funcionament.

Podem cuinar amb aquest aparell sense cap temor a que us pugui produir malalties o que els aliments perdin les seves propietats, a més és una manera de cuinar ràpida i saludable, el millor és utilitzar-lo com una opció còmoda combinada amb altres tècniques culinàries adaptades als àpats de cada família.

AMEC

L'ASSOCIACIÓ CREA UN CÀNON EÒLIC JUST PER COMPENSAR AL MEDI RURAL

“... l'Associació de Municipis Eòlics de Catalunya (AMEC), formada per un total de 30 petits i mitjans municipis de Catalunya, representa el 80% dels municipis eòlics catalans.”

A instàncies de l'AMEC, a finals del mes de febrer les conselleries de Presidència i Vicepresidència del govern de la Generalitat van constituir la “Comissió per impulsar un nou model fiscal per l'energia eòlica”. Avans, a finals de gener, el Consell Executiu ja havia aprovat el les bases per al Pacte Nacional per a la Transició energètica, el cànon eòlic entre altres finalitats afavorirà la transició energètica a Catalunya.

El Pacte estableix que cal “la implicació dels municipis en el nou model”, “la integració dels projectes en el territori per tal que hi reverteixin els majors beneficis possibles”, “abordar els reptes de les dificultats existents per implantar energies renovables al territori”, que cal tendir cap a un model “més descentralitzat i amb menys externalitats” i cal també fomentar “l'autoconsum, l'estalvi i l'eficiència energètica”.

Menys externalitats i foment de la generació distribuïda

El cànon estableix un mínim exempt i és progressiu, per aquest motiu incentiva els projectes de menor dimensió i castiga els projectes de major mida amb la finalitat de reduir les externalitats negatives de la concentració eòlica, l'impacte ambiental, paisatgístic i territorial, per tal de fomentar el model energètic de la generació distribuïda, el qual és més sostenible des del punt de vista ambiental i des de de l'eficiència energètica.

La proposta de cànon eòlic és progressiva, quedant exempts els parcs inferiors a 4,5 MW, i amb el següent escalat:

- Parcs amb potència instal·lada entre 4,5 i 10,5 MW: 1.500 €/MW
- Parcs amb potència instal·lada entre 10,5 i 22,5 MW: 2.700 €/MW
- Parcs amb potència instal·lada de més de 22,5 MW: 3.900 €/MW

Pel conjunt dels parcs eòlics de Catalunya el cànon representa de mitjana només l'1,5% de la facturació de les empreses del sector.

Impuls a projectes de renovables descentralitzats i comunitaris, a mesures d'estalvi energètic, i a programes de recerca

El cànon finançarà projectes de producció d'energia a partir de fonts renovables i de forma descentralitzada i comunitària, així com projectes dels Ajuntaments dels municipis amb parcs eòlics per l'establiment de mesures d'estalvi

energètic en equipaments o serveis municipals, i projectes de les universitats i centres de recerca en desenvolupament i innovació (R+D+I) en energies renovables de generació distribuïda i en el foment de l'autoconsum, així com en la disminució de l'impacte ambiental de la producció eòlica i de la millora dels impactes socioeconòmics dels parcs eòlics existents en els territoris on estan implantats.

El cànon fa transparent la compensació territorial, servirà per evitar conflictes territorials i promourà el desenvolupament de la eòlica a Catalunya

El cànon no afecta directament a les inversions del sector de renovables, ja que tant sols és una mesura que pretén regular i fer transparents les compensacions als municipis afectats, tal i com ja existeix avalat pel Tribunal Suprem a altres Comunitats Autònomes de l'Estat: València, Galícia, les 2 Castelles, ..., on els cànon graven l'impacte ambiental dels parcs de manera progressiva i nodreixen un fons de desenvolupament rural a les zones afectades.

Aquesta mesura ajudarà a regular molt millor el sector i aconseguir un major equilibri territorial de les relacions entre corporacions empresarials eòliques i els municipis, la majoria rurals del país, on els darrers anys s'han implantats els parcs. La transparència i la homogeneïtat en les compensacions evitarà conflictes territorials i afavorirà la implantació de l'energia eòlica a Catalunya.

El fons compensatori ha de servir per frenar el despoblament

L'AMEC proposa que amb el cànon eòlic es creï un Fons compensatori per als municipis afectats i que la finalitat del cànon estigui regulada per llei.

Aquest fons també s'hauria de destinar a finançar projectes de desenvolupament rural, socials i de reactivació econòmica als municipis afectats, a un programa d'estratègia Leader per a les empreses i entitats del territori, i a projectes de recerca i desenvolupament. L'objectiu del cànon i del fons compensatori ha de ser frenar l'envelliment de la població i el despoblament.

L'Associació de Municipis Eòlics de Catalunya (AMEC), formada per un total de 30 petits i mitjans municipis de Catalunya, ja representa el 80% dels municipis eòlics catalans.

Carlos Gibert

Alcalde de la Granadella i President de l'AMEC (Associació de Municipis Eòlics de Catalunya)

EL MUOC I EL CCOC

ACTIVITATS I EXPERIÈNCIES

El Museu de l'Oli de Catalunya s'incorpora al Sistema Territorial del Museu Nacional de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya (mNACTEC).

Amb aquesta incorporació són ja 28 els museus i centres d'interès patrimonial que conformen el Sistema Territorial del mNACTEC, una singular proposta museística que explica els diferents àmbits i processos de la societat industrial catalana per tot el territori català i en el lloc en què s'han produït de forma més singular i significativa. Els museus del Sistema expliquen la industrialització a Catalunya mitjançant les seves col·leccions i/o la museïtzació de les diferents activitats productives que han existit i de les quals encara han quedat restes comprensibles que constitueixen el nostre patrimoni industrial.

Actualment formen part del Sistema Territorial del mNACTEC: Museu de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya; Museu de la Colònia Sedó d'Esparreguera; Farga Palau de Ripoll; Museu del Ciment Asland de Castellar de n'Hug; Museu Molí Paperer de Capellades; Museu de la Pell d'Igualada i Comarcal de l'Anoia; Museu del Suro de Palafrugell; Museu del Ferrocarril de Catalunya; Museu de les Mines de Cercs; Ecomuseu-Farineria de Castelló d'Empúries; Museu del Ter; Museu de la Tècnica de Manresa; Museu de la Colònia Vidal de Puig-reig; Serradora d'Àreu; Museu de l'Estampació de Premià de Mar; Col·lecció d'Automòbils Salvador Claret; Trens històrics de Ferrocarrils de la Generalitat; Museu de les Mines de Bellmunt del Priorat; Museu de la Torneria de Torelló; Fassina Balanya de l'Espluga de Francolí; Museu de Gerri de la Sal; Museu de Ceràmica "La Rajoleta"; Museu Hidroelèctric de Capdella; Parc Cultural de la Muntanya de Sal de Cardona; Museu de la Mecanització Agrària Cal Trepal de Tàrraga; Centre d'Interpretació del Ferrocarril de Móra la Nova, La Tèrmica de Roca Umbert i el Museu de l'Oli de Catalunya.

El Museu de l'Oli de Catalunya (MuOC), juntament amb l'espai del Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya (CCOC), situa la Granadella com a referent patrimonial i social de la cultura de l'oli amb la societat i el territori, des dels seus sistemes de producció i elaboració més antics, passant per tot el procés d'evolució tecnològica i fins arribar als avenços més moderns i innovadors.

Exemple d'un modèlic projecte de desenvolupament econòmic i social fonamentat en la coexistència de la producció industrial agroalimentària amb la posada en valor i conservació del patrimoni tecnològic, industrial i cultural.

El Museu Nacional de la Ciència i de la Tècnica de Catalunya és un dels tres museus nacionals reconeguts pel Parlament de Catalunya. La seva missió és difondre i promocionar el coneixement de la cultura científica, tècnica i industrial i, a la vegada, conservar, estudiar i mostrar la implantació i l'evolució dels avenços científics i tècnics a Catalunya, la seva aplicació industrial i, molt especialment, la seva implicació i incidència social.

La seu del mNACTEC està situada a Terrassa, en un dels edificis fabrils més emblemàtics del modernisme català: el Vapor Aymerich, Amat i Jover, antiga fàbrica tèxtil dissenyada per l'arquitecte Lluís Muncunill i construït entre 1907 i 1908.



MUSEU DE L'OLI DE CATALUNYA LA GRANADELLA

MUSEU DE LA CIÈNCIA
I DE LA TÈCNICA DE CATALUNYA



Un dia entre ametllers, nova experiència turística per gaudir de la Granadella

El CCOC a través de l'agència de viatge Olea Soul incorpora les visites entre els ametllers florits de les Garrigues com a nova experiència turística per gaudir del turisme rural de la comarca.

El dissabte 11 de març els visitants més curiosos podran gaudir d'una nova "Experiència entre Ametllers". Una jornada adreçada a grups familiars i amants de la gastronomia per a endinsar-se en el fascinant món del cultiu, els paisatges i la gastronomia de l'ametlla a les Garrigues.

Els camps d'ametllers florits ens oferiran el marc ideal per a fer un bon esmorzar de camp amb embotits i formatges de proximitat i un bon raig d'oli d'oliva verge extra de la cooperativa local!

De la mà d'un pagès local, es proposa passejar entre ametllers florits i descobrir totes les seves curiositats al voltant d'aquest cultiu tan arrelat a l'economia de la comarca.

Tot seguit descobrirem el procediment que passa el fruit per preparar-lo per la seva distribució amb la visita a una trencadora d'ametlles de la localitat.

Ja només ens falta assaborir la gastronomia local de l'ametlla i amb vi DO Costers del Segre al dinar/maridatge que tindrà lloc al mateix Centre de la Cultura de l'Oli.

Per acabar amb la diada de l'ametlla, un taller mostrarà als visitants com fer les millors ametlles garapinyades artesanes de la mà d'una veïna del poble.

S'aconsella quedar-se fins a la posta de sol i portar càmera fotogràfica, el paisatge és espectacular!



• **Visita dels periodistes de la Fira d'Oli.**



• **21 i 22 de gener Fira d'Oli de les Borges Blanques. Premis a la millor iniciativa turística i al millor oli fruitat madur.**



El CCOC de la Granadella, impulsa la primera Xarxa d'Iniciatives Oleoturístiques de Catalunya

amb l'objectiu de situar Catalunya com a un territori de primer nivell al voltant de l'oleoturisme, oberta als diferents territoris oleícoles catalans: Garrigues, Segrià, Noguera, Empordà, Terra Alta, Baix Ebre, Priorat, etc...

En aquesta primera trobada es convocà tan sector públic com privat, i va ser un fòrum de debat entre els diferents agents que intervenen en la cadena de valor, amb la finalitat de definir estratègies catalanes d'impuls i promoció de l'oleoturisme al nostre país.

Hi van assistir pel que respecta al sector públic representants de: la Direcció General de Turisme, el Departament d'Agricultura, dels Patronats de Turisme de Lleida i Tarragona, del Panell de Tast d'Olis de Catalunya, Consells Comarcals, etc... i per part del sector privat: molins d'oli, restauradors, allotjaments, empreses d'activitats turístiques, agències de viatges, centres d'interpretació, el Clúster de l'Oli de Catalunya, Denominacions d'Origen, la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya, etc...

La jornada va tenir lloc el dilluns 13 de febrer a la seu del CCOC de la Granadella, amb l'assistència de 50 persones. Aquesta sessió s'inicià amb una visita guiada al MuOC (Museu de l'Oli de Catalunya) i continuà amb un debat obert entre tots els assistents per definir els principals objectius i el pla de treball per a la creació de la primera Xarxa d'Iniciatives Oleoturístiques de Catalunya.

El CCOC com a entitat dinamitzadora del sector oleoturístic de Catalunya, considera que després d'un intens treball de consolidació de diferents projectes impulsats pel Departament d'Agricultura i la Direcció General de Turisme de la Generalitat de Catalunya on s'ha impulsat projectes europeus com ENPI i "Well-O-live" de foment de l'oleoturisme, ha arribat el moment de connectar el sector per promoure les diferents iniciatives que sorgeixen arreu del territori i unir esforços.

La creació d'aquesta xarxa també té com a objectiu fomentar la cooperació i el treball en comú per desenvolupar iniciatives que impulsin l'oleoturisme com una activitat turística en expansió que aporti turistes i arrelli el jovent al territori, evitant així la despoblació dels municipis rurals oleícoles.

CLARÍ

UN DIARI COMARCAL CATALÀ DURANT LA IIa REPÚBLICA ESPANYOLA (PART 2)

"... els grans periòdics de l'època i que tractaven d'avançar-se sobre els actuals diaris de Lleida com La Mañana o Segre. Una diferència potser poc remarcada, Clarí estava escrit totalment en català."

(...)

Desgraciadament no ens fou possible interrogar al qui va ser un dels principals artífex de la revista, Josep SOLÉ SAGARRA. Principalment, gràcies a la seva feina de salvaguarda (doncs molts arxius varen desaparèixer quan es trencà el front a conseqüència de l'ofensiva a Catalunya), vam poder consultar una col·lecció sencera del periòdic.

El que s'hagués pogut considerar com un "folletó" local, en realitat es fa ressó de les preocupacions de la Catalunya de l'època. D'altra banda, és tot un pensament que engloba inclús tant les problemàtiques econòmiques d'Europa i del món (Tractat d'Uruguai, per exemple), com la cultura i la realització personal de l'individu emancipant-se de les seves limitacions espaials. Hom es dona compte de que les ambicions eren tal vegada desmesurades per a un terreny tant limitat i que, tot i el recolzament d'intel·lectuals, a voltes famosos com Joan SANTAMARÍA, el projecte no durà massa temps i aviat quedà arrossegat per la tempesta del 1934. Veurem, en tot cas, a través de les entrevistes fetes amb supervivents marcadament aguts i entusiastes, que aquesta experiència fou per a ells l'inici d'un despertar, d'un crit a superar l'horitzó d'oliveres i ametllers i a projectar-se en l'acció col·lectiva a la recerca de l'humà. Amb els seus 82 a 92 anys, les seves declaracions increïblement joves, no han perdut gens de brí, de malícia i de claretat. A través d'aquest periòdic tenim doncs una autèntica memòria viva. Tractarem primer d'oferir un panorama geocultural de la comarca situant-lo en el context històric, tal volta particular d'aquells anys 30.

Després tractarem de la descripció dels documents centrants-nos amb la seva anàlisi i el seu contingut. Veurem que mitjançant una classe de fitxa descriptiva estan perfectament adequats amb les normatives de correcció, d'escriptura i de disseny dels grans periòdics de l'època i que tractaven d'avançar-se sobre els actuals diaris de Lleida com *La Mañana* o *Segre*. Una diferència potser poc remarcada, **Clarí** estava escrit totalment en català.

Una tercera secció, potser la més interessant, ens porta a analitzar les signatures i els temes tractats. Ens n'adonem de que la República i la *Generalitat* susciten enormes esperances no tant sols entre nombrosos joves sino també entre la gent gran. El Renaixement de la cultura catalana, el control de noves institucions, l'esperança d'acabar amb la fatalitat de la sequera, el redescobrimient de la Memòria i de la Història de Catalunya, trencar amb l'aïllament de la comarca, obrir-se a una cultura universal, però també trencar l'angoixa de la Guerra, considerada simplement llunyana i septentrional.

Per acabar en un quart apartat, donarem la paraula als testimonis i als actors intentant treure alguns ensenyaments de la nostra investigació. Quin era l'abast d'aquesta classe de revistes? Es tractava d'un fenomen excepcional i limitat? En aquell microcosmos, no eren potser, representatives d'un bullici intel·lectual de l'època que trascendia Catalunya? En quina mesura es feien ressó de pulsions més profundes i més violentes que aviat pendrien foc a tota la societat i abrumarien les voluntats dels individus?

Per tant, hom pot adivinar que a través d'aquesta recerca de la realitat reflexada en part per un periòdic, la metodologia serà forçosament molt diversificada i no poc ambiciosa. Tractarem de conèixer millor els contorns amb un enfoc alhora històric i sociològic, estructural i llingüístic, antropològic i cultural.

(...)

Francisco Pallarés Aran
Catedràtic d'espanyol jubilat

SALUTACIÓ

Ja ha sortit CLARÍ, i el seu primer rellall, ple d'optimisme, signa una encapçalada de germanor per tots vosaltres, vilatans de les Garrigues, que sentiu neguit de superació, per Catalunya, suara de tots, que feissis i es complau al veure el despertar d'una vocació novella: signa també per la premsa tota, a quina comunió de companyonia ens sumem, segurs de trobar-hi el ressò que podran encabir-s'hi totes les iniciatives de noble enaltiment.

JUSTIFICACIÓ

Una colla de Joves de Granadella i demés vilatges de les Garrigues per tal de contribuir al resorgiment de la nova Catalunya, hem tingut la pensada de que el nostre granet de sorra bé podria ésser iniciar un desenvolupament de la cultura comarcal que pogués ésser un enllaç que agermanés els esperits, que una divisió territorial arbitrària ha bandegat de les comarques d'una preexistència natural.

Aquesta idea és plasmada en la creació d'un quinzenari que, diguem-n'hi portaveu de les Garrigues, serà el fidel reflector dels batecs i anhels de la comarca i en el que podran encabir-s'hi totes les iniciatives de noble enaltiment.

La necessitat i la oportunitat ens avalen. La nostra comarca està massa allunyada de tot centre que per contacte directe pugui influir en la nostra formació. Necessitem doncs del nostre propi sinó exclusiu esforç. La oportunitat no podria esquivar-se ara que en el nostre Parlament es discutirà la divisió comarcal de Catalunya i la nostra comarca, la comarca de les Garrigues, és de les més definides per la naturalesa. I volem que la comarca de les Garrigues sigui com a tal reconeguda.

Som una colla de joves, doncs, que no comptem més que amb una deu d'entusiasme, que no estalviarem sacrificis pel coronament de l'ideal, però, que no comptem, amic simpatitzant, amb possibilitats econòmiques per mantenir l'empresa; per això vos preguem que el vostre nom no manqui en la llista de subscriptors i si a mesura de vostres possibilitats i entusiasmes ens hi poden afegir un donatiu voluntari, les Garrigues i Catalunya tindran present el vostre nom de catalans de bona llet.

Redacció i Administració, Guimerà, 2 - PREU 20 CÉNTIMS

ENTITATS SOCIALS, CULTURALS I POLÍTIQUES A LA GRANADELLA

“... Amb l'arribada de la democràcia es va retirar una placa de marbre dedicada “a los caídos” que hi havia a la façana de l'església...”

“Lo Casino” de la Granadella va ser inicialment el centre d'ERC i punt de reunió de la gent d'esquerres.

Després de la guerra l'edifici, que havia quedat en runes a causa dels bombardejos, va ser confiscat per l'Estat, i no va ser fins a la segona meitat dels anys 40 que els veïns van decidir comprar el que en quedava i, ja fos a jova o pagant uns diners equivalents a les jornades de treball, aixecar de nou l'edifici del “Casino”.

Cal assenyalar també, la importància de l'aportació econòmica de Vicent Blanc, l'empresari barceloní casat a la Granadella a qui, ja des del franquisme, se li ha dedicat el nom d'una plaça de la població.

Escola de Comissaris

A Cal Pep de Martí, situada al carrer de la Pobla, hi hagué l'Escola dels Comissaris.

Col·lectivitzacions

A part de nombroses finques, es va col·lectivitzar el molí d'oli del poble i alguns edificis.

Hospital

Al carrer Emili Pujol, a la casa dita Cal Vilà, hi va haver un hospital.

Placa als caiguts

Amb l'arribada de la democràcia es va retirar una placa de marbre dedicada “a los caídos” que hi havia a la façana de l'església i es va guardar a l'ajuntament.

Fonts documentals, arxiu municipal

El caràcter públic del fons el fa pal·lès en la tipologia de la documentació que el conforma: documentació relativa a fiscalitat, justícia, propietat, serveis públics i govern, amb documents de diferents èpoques des del segle XVII fins a l'actualitat, passant pel “llibre de la vila de la Granadella” datat el 1812, per circulars del període 1811-1815, i documents del 1820-23, l'època del trienni liberal; també s'hi conserva força documentació relativa a tot el segle XIX i primer terç del XX (judicis, amillaments, censos, conciliacions, quintes,...).

Així doncs, el període que ens ocupa, la documentació que trobem al fons és, bàsicament, relativa al govern municipal i a la justícia.

Canvi de noms de carrers i plaçes de la Granadella

| AVUI | FRANQUISME | Illa REPÚBLICA |
|-----------------|---------------------|----------------|
| Pou | Pozo | Pou |
| Portella | Blanco | Portella |
| Catalunya | Cataluña | Balmes |
| Pintor Masip | Cementerio Viejo | Cementiri Vell |
| Costa | Alcalde Cuesta | Alcalde Costa |
| Emili Pujol | E. Pujol/Arriba | Àngel Guimerà |
| Joan Perucho | Escuelas | No existia |
| Escultor | Escultor | Escultor |
| Pla de la Vila | España/Generalísimo | Francesc Macià |
| Dr. Galceràn | Dr. Galcerán | No existia |
| Lluca | Lluca | ? |
| Marina | Marina | Marina |
| Martí | Martí | Martí |
| Major | Mayor | Major |
| Mònica | Mónica | Mònica |
| Nou | Nueva | Nueva |
| La Palla | La Paja | Paja |
| Pinyol | Piñol | Piñol |
| Pla | Pla | Pla |
| Pobla | Pobla | Av. República |
| Ruera | Ruera | Ruera |
| Sunyé | Suñé | Suñé |
| Torre | Torre | Torre |
| Vall de Boters | Vall de Boteros | Vall de Boters |
| Vall d'en Roher | Vall de Rué | Vall de Rué |
| Vicent Blanch | Vicente Blanch | Placeta |
| Forn | Horno | Forn |
| Clarí | Moro | Moro |
| Camí de Bovera | Camino de Bovera | Camí de Bovera |
| Camí de Lleida | Camino de Lérida | Camí de Lleida |

Carrers nous

Jaume Aran
 Serafi la Rossa
 Gaudí
 Dr. Vives
 Dr. Solé i Sagarra
 De la Independència
 De l'Oli

DES DE LA UdL

PERSPECTIVA HISTÓRICA DE LA CONSERVACIÓN ALIMENTOS Y SU RELACIÓN CON LA SOCIEDAD

“... Nicolás Appert, que en 1810, ganó un premio de 12000 francos ofrecido por Napoleón por haber conseguido mantener estables, durante más de año y medio, distintos alimentos en botellas cerradas y calentadas en un baño de agua hirviendo.”

Hace algunas semanas, un experto en historia medieval decía que ya en el neolítico (Kurdistán 7000 a.C., Europa 5000 a.C.), con el inicio del sedentarismo, se comenzó a almacenar y transformar alimentos y que la existencia de las primeras salazones se remonta a los sumerios (4000 a.C.) y la de los alimentos deshidratados a los egipcios (3000 a.C.), habiendo también congelados y ahumados en algunos lugares concretos. Por tanto, está claro que ya en la prehistoria se sintió la necesidad de intervenir para no desperdiciar alimentos cuando se obtenían en exceso, de tal manera que se pudieran consumir en épocas de escasez y también en lugares diferentes a los de producción, un ejemplo es el pescado en salazón consumido en zonas de interior, muy apreciado en la Edad Media.

A lo largo de todos estos miles de años y hasta la revolución industrial, a partir de la mitad del s XVIII, se podría decir que en las sociedades occidentales existían dos clases sociales en función de su riqueza, la alta y la baja, y 3 tipos de grupos sociales según su actividad: los que luchaban, los que rezaban y los que trabajaban. Estos últimos son los que comenzaron a formar la clase media a partir de la revolución industrial. Durante más de 7000 años, tener alimentos o herramientas para transformarlos era una forma de poder. Así, los campos, las salinas y los molinos eran propiedad de la clase alta que permitía, o no, que el pueblo se alimentara. También durante todos esos siglos, la investigación como tal no se reconocía. Había personas aisladas, muchas veces integrantes de órdenes religiosas, pero en todos los casos pertenecientes a la clase alta, que se dedicaban a cultivar sus conocimientos en los distintos ámbitos del saber, observaban la naturaleza en toda su extensión e intentaban explicar fenómenos y demostrar sus hipótesis. Ello generaba nuevos conocimientos que se podían traducir en mejoras en Ciencias, Ingeniería y Medicina, entre otros ámbitos, pero que tardaban mucho en llegar al conjunto de la sociedad.

Hace sólo 200 años aprox, comenzó la revolución industrial y con ella cambios profundos en la forma de vida de la sociedad occidental. Entre los descubrimientos revolucionarios estuvo una nueva forma de conservar alimentos que resultó ser el germen de grandes avances en el conocimiento de los alimentos y su conservación. Se lo debemos a un confitero francés, Nicolás Appert, que en 1810, ganó un premio de 12000 francos ofrecido por Napoleón, que veía cómo la falta de alimentos o su consumo en mal estado producía más muertes de sus tropas que las ocurridas por los combates. La razón para el premio fue haber conseguido mantener estables, durante más de año y medio, distintos alimentos en botellas cerradas y calentadas en un baño de agua hirviendo. Ese año publicó el libro “El arte de conservar durante varios años todas las sustancias animales y vegetales”. En aquel momento, la conservación de los

alimentos era exactamente eso, un arte, ya que no se sabía la razón por la cual unas botellas se conservaban y otras no. Se atribuía a la eliminación del aire, pues aún se creía en la teoría de la generación espontánea de seres vivos que descomponían los alimentos. Fue Louis Pasteur quien años más tarde, en 1864, en la Universidad de Lille, demostró que todo proceso de fermentación y descomposición orgánica se debe a la acción de organismos vivos y que el crecimiento de los microorganismos no era debido a la generación espontánea. Una vez establecida la causa de la alteración de los alimentos, el tratamiento ideado por Appert se denominó pasteurización y se comenzaron los estudios sistemáticos sobre microbiología tanto en lo relativo a los alimentos como a la salud pública. La conservación de alimentos además de un arte, ya era una Ciencia y la pasteurización ha salvado la vida de millones de personas en el mundo. A nivel personal, Appert tuvo una idea y fue el inventor que ganó dinero por ello. Pasteur fue el científico que alcanzó la gloria con su descubrimiento y la técnica cogió su nombre.

Estos descubrimientos fundamentales para la alimentación ocurrieron en un momento muy oportuno. La revolución industrial tuvo como consecuencia grandes migraciones del campo a la ciudad. Esto trajo aparejado serias epidemias vinculadas a la disponibilidad y calidad del agua y de los alimentos, así como al hacinamiento de las personas tanto en las ciudades como en sus viviendas. Unos años antes del descubrimiento de Pasteur, en 1842, Edwin Chadwick preparó un Informe sobre las condiciones sanitarias de la población laboral de Inglaterra donde se constató que las condiciones ambientales influyen en el bienestar físico y psíquico del hombre. A partir de ahí se empezó a tener conciencia de la relación existente entre suciedad, ambiente y enfermedad, por lo que se empezaron a tomar medidas para controlar el abastecimiento de agua y el tratamiento de aguas residuales, creándose la red de distribución de agua y el sistema de alcantarillado. Con el fin de controlar la fuerza laboral en las zonas urbanas, en Francia e Inglaterra se establecieron sistemas de alarma para detectar precozmente “pestes y pestilencias”. La notificación de los brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos persiste hasta nuestros días. Un ejemplo de ello es la fiebre tifoidea que arrasó estos países a fines del siglo XIX y comienzos del XX. Las epidemias de fiebre tifoidea estaban producidas por el consumo de agua y leche. Esta y otras enfermedades comenzaron a controlarse con la pasteurización de la leche.

La emigración del campo a la ciudad y el crecimiento de la clase media creó la necesidad de disponer de alimentos en las ciudades y empujó a investigar en su producción industrial, lo que dio lugar al nacimiento de las primeras industrias alimentarias y a la formación de profesionales capaces



de gestionar dichos procesos. De esta manera, especialmente en el último siglo se han desarrollado tremendamente las disciplinas de Ciencia, Tecnología e Ingeniería de Alimentos, existiendo estudios universitarios específicos en los países más avanzados desde la primera mitad del s. XX y en España desde los primeros años 90.

A mitad del s XX, todavía, quien disponía de alimentos tenía el poder y los países occidentales querían autoabastecerse para no depender de otros. Por ello, se realizaron grandes esfuerzos en investigación tanto financiada con fondos públicos como privados para asegurar la disponibilidad de materias primas vegetales y animales, así como para la intensificación de su producción. Evidentemente, además, la transformación y conservación de alimentos también fue objeto de investigación e implementación industrial, lo que garantizaba la disponibilidad de alimentos para la población. La industria alimentaria empezaba a sacar alimentos conservados al mercado y los consumidores, que ya habitaban mayoritariamente en las ciudades, compraban lo que se les ofertaba con avidez. Tal era la necesidad de alimentos en las ciudades que el número de empresas alimentarias crecía constantemente para abastecerlas. Sin embargo, llegó un punto en el que algo empezó a cambiar. Por un lado, la situación económica de los países crecía rápidamente, y se estaba produciendo un fuerte desarrollo de industrias como la siderúrgica o la petroquímica, entre otras, y servicios como la telefonía, que necesitaban de una gran cantidad de mano de obra. El poder adquisitivo de la pujante clase media aumentaba constantemente, cada vez había acceso a más bienes y servicios, se estaba creando la sociedad de consumo. Por otro, los avances tecnológicos en producción y transformación de alimentos empujaron a la diferenciación y competencia entre empresas de tal manera que aquellas que estaban más tecnificadas estaban en disposición de ofrecer o bien grandes cantidades de producto más homogéneo y a un mejor precio, o bien, nuevos productos más atractivos para los consumidores. La consecuencia fue que por primera vez en la historia de la humanidad, y en los países industrializados, la oferta superaba a la demanda y la competitividad entre empresas del mismo sector estaba obrando el paso del poder de los productores a los consumidores, que tomaron conciencia de ello y empezaron a exigir, situación que continúa actualmente.

Olga Martín Belloso

Catedrática de la Universitat de Lleida, Cap del Grup d'Investigació de Noves Tecnologies per al Processament d'Aliments i Directora de l'Escola de Doctorat de la UdL. Ha estat la primera científica espanyola a formar part de la Internacional Union of Food Science and Technology (IUFoST).

OPINIÓ

LES DONES CIENTÍFIQUES

“... A la Universitat de Lleida, el percentatge arriba al 45%, especialment en la recerca en la qualitat de l'oli d'oliva.”

L'Assemblea General de les Nacions Unides va decidir, a finals de 2015, declarar el dia 11 de febrer com a Dia Internacional de “les Dones i les Nenes en la Ciència”, per tal de promoure la participació plena i en condicions d'igualtat de les dones i les nenes en l'educació, la capacitat, l'ocupació i els processos d'adopció de decisions en la ciència. En l'informe “Científicas en Cifras 2015” de la Secretaria d'Estat d'Investigació del Ministeri d'Economia i Competitivitat, s'indica que el percentatge de les dones investigadores a Espanya és del 39%, percentatge que canvia depenent del sector, arribant en les universitats al 43% i a essent en les empreses sols el 33%. I, encara que sembli estrany, la mitjana espanyola supera en sis punts la de la Unió Europea (33%). Aquests percentatges s'incrementaran en els propers anys, perquè a l'analitzar per edats, es veu que en la franja de menys de 35 anys són el 50% i, en canvi, en la franja de 55 anys o més solament són el 31%.

A la Universitat de Lleida, el percentatge de les dones científiques arriba al 45%, i destaquen especialment en la recerca en la qualitat de l'oli d'oliva. El grup de recerca d'Antioxidants del Departament de Tecnologia dels Aliments està liderat per la Dra. Maria José Motilva, està format part la Dra. Maria Paz Romero, responsable de qualitat de l'oli d'oliva, i la Dra. Alba Macià, responsable d'instrumentació analítica. El grup té una llarga trajectòria en la millora de la qualitat de l'oli d'oliva i en l'actualitat té centrada la investigació en l'estudi de compostos bioactius d'interès per a la formulació d'aliments funcionals, orientats a la prevenció de determinades malalties o a la millora de l'estat de salut de diferents grups de població. La línia d'investigació de l'oli d'oliva verge, està dedicada a la caracterització dels olis d'oliva verges, principalment de varietat Arbequina, així com la anàlisi de la influència de factors de camp (sistema de cultiu ecològic i no ecològic, estat de maduració del fruit, aplicació de reg a l'olivera,...) i del procés d'extracció sobre la qualitat de l'oli d'oliva verge.

En tecnologia dels aliments, també destaca com a dona científica la Dra. Olga Martín, directora del Grup de recerca en noves tecnologies de processament d'aliments. Aquestes dones científiques, juntament amb la resta de 24 doctors, uns quinze joves investigadors i el personal tècnic formen un Departament, realitzen una producció científica que ha portat a la Universitat de Lleida a ser declarada com la segona institució del món més influent en l'àrea de Ciència i Tecnologia dels Aliments. I no es tracta solament de que han publicat molts articles científics, sinó que el publicat es valora com un treball de qualitat digne de ser tingut en compte i de ser referenciat per altres investigadors en posteriors treballs. Però aquest reconeixement no és un fet aïllat. En un estudi publicat en el diari el Mundo l'any passat, es qualifica la UdL com la quarta millor universitat espanyola per estudiar Ciència i Tecnologia dels Aliments. I en un altre estudi de les universitats de Granada i Navarra, que avalua el període 2008-2012, situa la UdL com la primera universitat espanyola en l'àmbit de la Tecnologia dels Aliments durant aquest període.

La recerca en tecnologia dels aliments, liderada en la UdL per dones científiques, ha d'ajudar a valoritzar la feina dels pagesos i ajudar-los a produir aliments de més qualitat i de més valor afegit, que els permeti viure del seu treball.

Josep Maria Sentís Suñé

INS L'OLIVERA

PROJECTE N'APRENEM

“... pensem que és molt important que les entitats del nostre municipi s'impliquin en l'educació del nostre jovent, al mateix temps que els nois i les noies es comprometin amb l'entitat que els acull.”

En aquest article us volem donar a conèixer un dels projectes que treballem a l'institut des dels darrers cursos; pensem que és prou interessant per compartir-lo amb tots vosaltres. Ja us hem explicat altres vegades que, a més a més dels continguts acadèmics- les assignatures concretes -, a l'institut realitzem una sèrie de projectes que ens ajuden a treballar i a conèixer altres aspectes també molt importants per a la nostra formació.

Justificació del projecte

Les característiques del nostre centre, un institut petit, ubicat en una zona rural amb concentració escolar, i un grup cohesionat de professorat que es va mantenint bastant estable al llarg dels diferents cursos escolars, ens dona unes característiques que ens permet - i ens demana - una interacció amb l'entorn. No podem ni volem desapropiar tots els recursos que ens dona aquest entorn tan proper i conegut que ens acull i que ens obre les portes per a completar els nostres aprenentatges.

D'aquí neix el projecte N'APRENEM, amb el desig d'aprofitar els recursos que ens ofereix l'entorn del nostre institut, el poble, per assolir els objectius de millora que contempla el nostre Projecte Educatiu de Centre (PEC):

- Millorar el rendiment acadèmic de l'alumnat -especialment en l'alumnat que per diverses circumstàncies presenta un baix nivell de motivació per continuar amb els seus estudis.
- Treballar la cohesió social amb l'entorn -educació social- Volem assolir aquests objectius amb l'establiment d'acords i contractes de col·laboració amb diferents entitats del nostre municipi, a fi de que aquestes intervinguin en els aprenentatges dels nois/es, a la vegada que l'alumnat es responsabilitzi i es comprometi al desenvolupament del conjunt de tasques que l'empresa o entitat sol·licitada - col·laboradora - li assigni.

D'aquesta manera establim una relació mútua: pensem que és molt important que les entitats del nostre municipi s'impliquin en l'educació del nostre jovent, al mateix temps que els nois i les noies es comprometin amb l'entitat que els acull.

Aquest curs hi ha 2 nois i 2 noies que s'acullen al projecte i les entitats participants són les següents:

- Ajuntament de la Granadella • Llar d'infant • Centre de dia • Cooperativa

Objectius de servei proposat

Establir relacions sinèrgiques entre l'alumnat de l'Institut i les diferents entitats del municipi, a fi d'aconseguir:

1. Gaudir de l'aprenentatge que suposa desenvolupar una tasca de servei envers altres persones.
2. Establir una font de motivació per a l'alumnat.
3. Desenvolupar un coneixement mutu, entre l'alumnat i l'entorn del centre.
4. Establir relacions que ajudin a millorar l'educació sobre l'entorn.

Fins aquí us hem parlat de la vessant teòrica del projecte. Ara ens cal donar veu als seus protagonistes. Ells i elles ho valoren així:

Clara Pinyol

Jo vaig a la Llar d'Infants, és l'entitat que més em motiva de les que podia escollir. La meva tasca és donar suport a la professora, sobretot en les activitats més senzilles però que també suposen una bona dosi de feina: posar jaquetes, netejar la cara dels més petits, fer-los adormir, ajudar-los

a endreçar les joguines ... Són activitats molt entretingudes perquè els nens reclamen tots al mateix temps i sovint a la cuidadora li falten mans! Els nens i les nenes petites són molt divertits però també són molt trapelles i n'hem d'estar sempre pendents. Al cap del dia és força cansat, no us ho imagineu pas!

Què he après: que els llibres i la teoria són molt útils però el que realment t'ensenya i et fa valorar si t'agrada o no aquesta feina és la pràctica diària. M'agrada molt tenir la sort de poder participar en aquest projecte. El recomano.

Carme Aran

Jo vaig escollir el Centre de dia perquè m'agrada ajudar a les persones grans. Encara estic decidint el que vull fer el curs vinent però aquestes pràctiques són una activitat molt important per a mi.

M'agrada fer-les perquè la gent gran és molt acollidora i les situacions pràctiques que visc el dia a dia m'ensenyen molt més que moltes assignatures diàries. Al Centre vaig començar fent manualitats i ho continuo fent perquè també m'agrada molt la vessant artística i penso que ho faig bastant bé. La meua afició artística m'ajuda molt a sentir-me bé. Anar a fer les pràctiques em relaxa i em fa sentir com una persona nova i adonar-me que s'ho passen bé amb les activitats que fem em fa sentir útil, important i fins i tot millor persona. El que més m'agrada és la cara de satisfacció, de felicitat de les persones grans quan començo a treballar amb elles. M'agrada molt participar en el projecte. El recomano.

Aarnau Moncusí

Jo vaig a la Cooperativa. M'agrada molt, espero els divendres per passar-hi les dues hores setmanals. A mi em relaxa, em motiva i m'encanta la feina que hi faig. Jo vull ser pagès, la meua vida és el camp, l'aire lliure... i la Cooperativa em permet practicar moltes feines relacionades amb el món del camp. M'agrada molt participar en el projecte. El recomano.

Rubén Rodríguez

Jo vaig a l'Ajuntament i m'encarrego especialment de les tasques de manteniment del poble que són de la seva responsabilitat. Faig dues hores d'activitats pràctiques amb l'Amar. Les feines són prou variades, per exemple, tallem arbres, arreglem un armari... Valoro molt positivament aquestes sessions i jo m'hi sento molt còmode perquè l'Amar és molt agradable i intentar ajudar-me en tot el que pot. És una feina que m'agrada molt i he de dir que estic aprenent molt i moltes coses pràctiques que m'ajudaran a l'hora de decidir quin ofici puc triar quan surti de l'institut. Tot i que he de dir que també m'agradaria fer pràctiques de bomber...

Anar a fer pràctiques m'ajuda a que la setmana sigui més lleugera perquè només assignatures teòriques em costa una mica. M'agrada sortir a airejar-me i, si al mateix temps aprenc un ofici, millor! M'agrada participar en el projecte. El recomano. Valoració: un 10!

Pensem que el nostre alumnat ha estat prou sincer i, per tant, nosaltres, professorat implicat en el seu aprenentatge significatiu, ens correspon vetllar perquè activitats d'aquest tipus puguin tirar endavant. Tots N'APRENEM!

Des del centre, només ens resta, un cop més, agrair la col·laboració de les empreses que participen al projecte.

POESIA

AIGUA ALS ORDINS d'Ignasi Revés

CALIVADA

Flama i brasa en llar de foc
Couen carn i llonganissa
I escaliven lo pebrot
La tomata i l'auergina.

La cara s'enrojola
Los dits teclegen les pines
Lo nas vetlla la cuita
Los ulls ensumen les cuixes.

La vianda, feta i menjada
Lo teu primer manament.
No et mous de la graellada

Fins que tota és rostida.
I a taula, esmolen la dent:
Han finit l'amanida.

PRIMER DIA DE CAMPANYA

Surt lo sol a la salvatge garriga
Cel clar, oratge fi, càlida tardor
Comença la campanya de l'auliva
Foc nou, dia d'estrena, primer escaló.

Estens les borrasses i encares l'arbre
I et preguntes: "He oblidat com se cull?"
Però quan la sarpeteta se posa en marxa
L'auliva es desenganxa, fàcil, del rull.

Una mà empunya la pinta corbada
L'altra palpa, de llarg a llarg, la branca,
I descobreix l'auliva ressagada
Que ha d'anar a parar a la butxaca.

Vas de puntetes, collidor de ballet
Per no xafar l'auliva apilotada
Un cop de cintura millor que un passet
L'ull a terra per fintar l'empastrada.

S'embranquen converses, s'esfullen raons
Collita de frases, replega de mots
A cada arbre, creixen noves solucions
Per als mals de sempre, d'arreu i de tots.

Verdes, grogues, vermelles i morades
Mançanenques, verdals i arbequines
Seques i inflades, juntes i espaiades
terroses, llustroses, bastes i fines.

Cau lo sol a la salvatge garriga
Cou l'ossamenta, lo múscul no respon
Però el remolc ple cura la fatiga
I anima a llevar-se lo dia segon.

MAS DE VOLTA

Mas de volta vellard
Dis-me com aguantes
L'ocupa espantes
Lo brau tornes covard.

La fusta de l'entrar
Està corsecada
Lo sostre té un forat
D'on raja l'aiguada.

La volta està aplanada
La porta defalleix
La pedra és fumada
Lo terra és un esqueix.

Mas de volta xaruc
T'arrapes al viure
Tossut com un ruc
Sempre em fas somriure.

LA CRIDA

La sardana anuncia
Per l'altaveu escanyat
Que hi ha noves a vila.
Ràdio, carrer o terrat.

Enumera l'agutzil
Amb veu atropellada
-Tan furient que perd lo fil-
Què hi ha avui a la plaça.

Samarres i pijames
Sostenidors i mitjons
Mitges, calces i faixes
Espartenyes i calçons.

Ganivets i davantals
Paelles i cassoles
Fustes, ferros i capçals
Tupins i carmanyoles.

Abadejo i calamar
Sípia, lluç i sardina
Liangosti i escamarlà
Seitó, rap i tonyina.

I quan no hi ha cap marxant
L'agutzil encerta a dir
Que podeu venir aquí
A pagar la festa gran.

LA VIDA FRÍVOLA

HOMES MALAGUANYATS

“... Tanta energia malaguanyada, tanta rectitud i tant patriotisme fan pensar que Manuel Ruiz Zorrilla, si hagués nascut francès, hauria estat un bon ministre de la Tercera República (francesa, és clar).”

Fa angúnia haver-ho de reconèixer, però és així: hi ha gent perseguida injustament per la desgràcia. Mirant-ho bé, potser no solament la desgràcia, però indubtablement amb una sort massa adversa. Vegeu, si no, els casos d'aquests dos militars i polítics espanyols del segle XIX, un temps que mai no serà prou lloat per causes que seria massa llarg d'exposar aquí.

Començo per l'almirall José Malcampo y Monge (San Fernando, 1828-San Lúcar de Barrameda, 1880) era, el 1871, el titular del marquesat de San Rafael. Només va ser president del consell de ministres del rei Amadeu I entre el 5 d'octubre i el 21 de desembre de 1871. Però com que sabia que l'única missió del seu ministeri era donar temps a Sagasta per preparar-ne un altre més del seu gust (del gust de Sagasta, vull dir), es va prendre la situació amb una gran tranquil·litat, encara que, cap a mig desembre, ja es començava a impacientar. Sembla que va arribar a fer algun comentari molt desconsiderat, sarcàstic, respecte al mateix Sagasta, que se'n va assabentar el mateix dia que el va fer, encara que va fingir que no hi donava importància. Però sens dubte va tenir present allò que diu que la venjança és un plat per servir-lo fred. I així, no va ser fins al 14 de juny del 1874, dos anys i mig més tard, quan se'l va fer servir, i el general Serrano, cap del poder executiu de la Primera República –prudently Amadeu I havia abdicat i se n'havia tornat a Itàlia–, en va ser el cambrer, ja que va ser ell qui va nomenar l'almirall Malcampo governador general de les Filipines, a petició de Sagasta. Però allà el marquès de San Rafael va demostrar que sabia sobreposar-se a l'adversitat i convertir-la en ventura. I de l'adversitat mateixa va treure les forces que li calien per reduir a uns límits tolerables la pirateria que infestava la mar d'aquelles illes, i per sotmetre el soldà de Jolo a l'autoritat de la corona d'Espanya. Llavors Sagasta va fer evident que era un bon perdedor quan no hi havia més remei, i va obtenir d'Alfons XII, ja que amb tot això, la Casa de Borbó ja tornava a regnar a Espanya, va obtenir, dic, no un altre títol perquè Malcampo l'afegís al marquesat de San

Rafael, sinó dos: el vescomtat de Mindanao, el 1876, i el comtat de Jolo, el 1877, quan l'almirall va ser rellevat del govern general filipí. Tanmateix, no es pot la possibilitat que Sagasta busqués amb els dos títols nous una certa protecció, espiritual, però també física, preveient la tornada de l'almirall a Espanya i considerant l'estat d'humor amb què hi devia tornar després de tres anys de mosquits, calor i no parar quiet. Era capità general, sí, però els capitans generals també suen.

I acabo per Manuel Ruiz Zorrilla (El Burgo de Osma, 1833-Burgos, 1895) va ser el gran rival de Sagasta en el camp del liberalisme progressista. Aquest enfrontament el va portar, a més del caràcter i la formació rebuda, a radicalitzar el seu progressisme, que va voler aplicar, sobretot, les dues vegades que va ser president del consell de ministres (1871 i 1872) d'Amadeu I. No va poder fer gran cosa, perquè cap dels dos cops no va durar gaire en la presidència. I no hi va durar més perquè li mancava mala voluntat i li sobrava precipitació. Com que va acabar declarant-se republicà, Ruiz Zorrilla es va sentir obligat a conspirar fins a l'extenuació, sempre en temptatives fallides d'importància més aviat escassa, sobretot quant a les possibilitats d'èxit. Tot això no li va impedir de ser un excel·lent patriota espanyol, perquè, en aixecar-se les cabiles del Rif (1893), va assegurar que no hi havia republicans ni monàrquics davant l'enemic sinó solament espanyols. Tanta energia malaguanyada, tanta rectitud i tant patriotisme fan pensar que Manuel Ruiz Zorrilla, si hagués nascut francès, hauria estat un bon ministre de la Tercera República (francesa, és clar). Això sí, en el cas d'haver començat bé, d'haver progressat de debò, d'haver-se iniciat en la vida pública com a oficial segon d'una sotsprefectura. A Espanya mai no va passar de ser fruita verda.

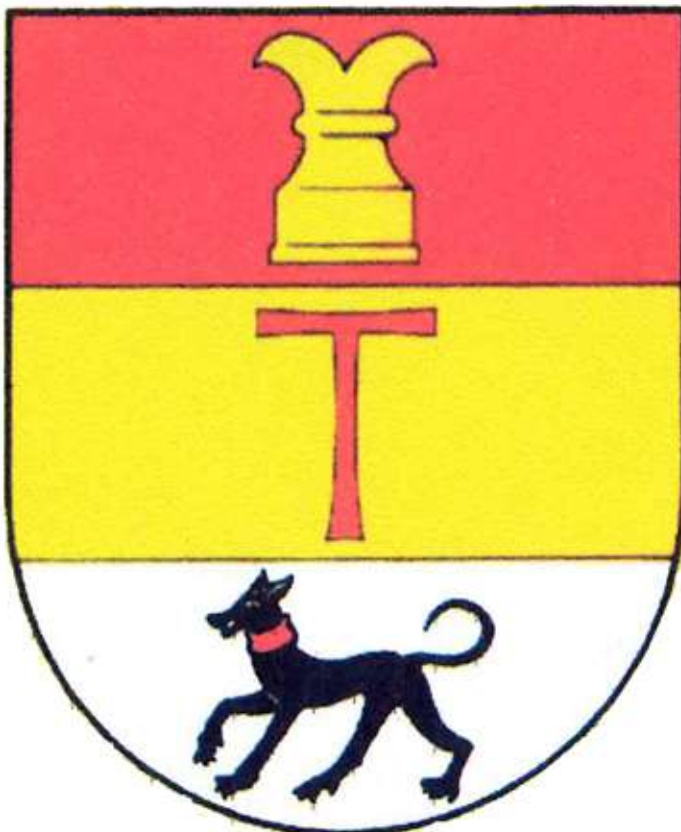
Algú em pot dir que hi ha molta gent que ha hagut d'entomar més desgràcies, i sense haver-se-les buscat. No dic que no. I també fan molta llàstima. Però els qui no han nascut per ser desgraciats encara en fan més, oi?

HERÀLDICA DELS COGNOMS DEL POBLE BERNAT

Bernal, Bernad, Bernar o Bernat són el mateix cognom provinent de Catalunya, oriünd de França, que arribaren a la península a principis del segle XVII. Els Bernal varen tenir casa a Vic i a Barcelona, i els Bernad, Bernar o Bernat a Girona. Es va estendre per tota la península.

Armes: Terciat en faixa; primer de gules, un roquer d'or en forma de copa; segón, d'or, la creu de Sant Antòn -o Tao- de gules; i tercer, de plata, un llebrer de sabre, tacat de gules.

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: On es troba aquesta acada i aquest mur?

Resposta de *Lo Clarí* núm. 69: Al castell davant del CCOC.

IMATGES DEL PASSAT



BON PROFIT

PEUS DE PORC A LA TARONJA AMARGA

Ingredients per a 4 persones:

- 4 peus de porc bullits
- 12 cullerades de mermelada de taronja amarga
- 12 cullerades de salsa de soja
- 4 cullerades de llard de porc
- Oli d'oliva verge extra
- Pebre
- Sal
- 1 Patata mitjana

Elaboració:

Escalfeu el llard en un cassó, afegiu-hi la soja i la mermelada al gust, segons si ho vuleu més dolç o menys.

Poseu un acassola a escalfar amb un raig d'oli. Poseu els peus ben bullits i daureu-los. Salpebreu-ho i poseu-hi la

salsa, i deixeu que faci xup-xup a foc lent fins que la salsa agafi textura de caramel i els peus brillin i estiguin caramelitzats.

Peleu i talleu a quadrets petits la patata i fregiu-la. Afegiu les patates rosses a la cassola i remeneu-ho.

Ja està llest per menjar.

Maridatge:

Tallat de Lluna 09. Celler: Vinya dels Vilars

Varietat de raïm: 100% sirà

Temperatura de servei: 16 °C

Marida amb aquest plat, ja que és un vi amb una criança llarga, potent, envoltant, amb una gran càrrega de fruita. S'aconsella decantar-lo mitja hora avans de consumir-lo.

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



COL-LABORADORS



TALLERS PARDELL
Sergi Pardell Cervelló MECÀNICA I AUTOMOCIÓ



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

973133071
676366613

Oli d'Oliva Verge Extra
procedent d'olives arbequines



degustus[®]

Vall de l'Oliver[®]

COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CATALANA, SCCL
Núm. Pl. OP-BA / CODI EC-09-0104

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

Queviures ca la Silvia



**Pollastres
a l'ast**

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

María Pes

DIETISTA-NUTRICIONISTA
COL·LEGIADA CAT 001208

- Assessorament nutricional
- Nutrició en diferents patologies
- Mesoteràpia corporal
- Massatges anticel·lulítics/reductors

Pla de la Vila, 6 La Granadella Tel: 659-27-23-71



Pla de la Vila, 33 - Tels. 13 34 26 - 13 36 53

LA GRANADELLA (Lleida) C.I.F. G-25353632

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



excom CLOUD



carlos gibert
solucions gràfiques

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



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

Confía en la vida

*El Rebot
de la Miriam*

Pla de la Vila, 7 · 25177 · La Granadella
Tel. 645 701 470

**CONSTRUCCIONS
J. M.ª NAVÀS MIRALLES**

TELS. 973 133 495 - 618 105 367
LA GRANADELLA

*Perruqueria i Estètica
Gemma*

Pla de la Vila, 6
La Granadella
perruqueriaiestetica@gemma@Facebook.com
Tel: 686 61 05 19

"la Caixa"

**CARNIS SERIA
SERÓ**

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



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

Pl. 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**



FORN DE PA
Albert
Tel. 13 30 48
LA GRANADELLA



Jarbone

973 13 33 04 - 609 66 29 67

INSTAL·LACIONS DE SISTEMES DE REG
FONTANERIA

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



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: **xavierimerce@hotmail.com**

Els poetes de secà

ROSADA

A l'estimada cosineta
M.^a de Lourdes.

Aquest primer matí de primavera
he ovirat pel camp vert dels sembrats,
l'esplendor d'una gota matinera
tot reflectint la claró fugissera
sobre uns pètals gemats

La puresa de la fresca rosada,
fent de prisma al despertar del sol,
té l'encís de la flor més preuada
i la linor de l'oreneta aimada
solcant l'espai d'un vol.

Té, encara més, l'esplendor de la vida
que comença el greu camí del món;
té el maís de la planta florida
que acarona, franca i exquisida,
amb un perfum pregon.

I per damunt de tot té la bellesa
d'un cristall sense homes ni neguit...
Perquè s'assembla amb la tendra infantesa
i amb els teus ulls amarats de puresa,...
per això l'he recollit.

M. TEIXIDÓ.

Maials, Primavera de 1935.

EL MARTIR

«Tango Sentimental»

Lletra i música de l'artista de 15 instruments, Isidre Franquet.

Al meu volgut deixeble Hel'los (fill)
afectuosament.

Al lado del huerto
hay una casita
es muy pequenita
allí vivo yo.

Hay unas goteras
se hunde el tejado
i así algún día
moriré aplastado.

Hay un corralito
muy reducidito
la pared se cae
a poco tardar.

Llenas de agujeros
están las paredes
el derrumbamiento
no puede faltar.

Hay tres «presigueros»
que son muy hermosos
con un par de higueras
que son sin igual.

Sin plantarlos nadie
han nacido solos
y a todas las horas
distraen mis ojos.

(estribillo)

Arbolitos de mi huerto
les contaré lo que pasa
porque a la gente del mundo
no les tengo confianza.

Allí vivo solo
como un tortolito
y me pongo triste
allá en un rincón.

Y casi sin fuerzas
me pongo a llorar
y con voz muy débil
me pongo a cantar.

(estribillo)

Porque me merezco yo
tantas penas i tormentos
si al mundo miles de seres
siempre bailan de contentos.

Isidre FRANQUET.

La Redacció no té l'intent d'admetre cap mena de polèmica encara que sigui en vers, però al rebre aquest tango, la lletra del qual ens causà tanta emoció que no hem volgut deixà de publicar-lo; més encara, tractant-se del nostre compatriota En Isidre Franquet. Gran artista, músic de quinze instruments, guitarrista i poeta. El nostre Isidre Franquet, honra i glòria d'aquest Poble, és un artista d'una sensibilitat finíssima, encara que no hi senti gaire.

Son nom es mundialment conegut, des de l'últim racó de Buenos Aires fins a Pekin (ens referim al barri de Barcelona) ha passejat son art triomfalment, essent arreu aplaudit, admirat i apellidat



QUINTOS 2017 •