

# LOCLARÍ

71



DE  
LA GRANADELLA

ANY 18

JUNY  
DEL 2017



SETMANA SANTA,  
OPINIÓ, INS L'OLIVERA,  
SERVEIS, DES DE LA UdL,  
OLEATERRA, ...

# XXIV Festival de la Granadella

de música popular i tradicional catalana

**18, 19 i 20 agost 2017**

dia 18

- **Cavall Bernat** (22:00h.)

dia 19

- **Folkatr3s** (19:00h.)
- **Les Absentes** (23:00h.)
- **Tamborinu So Obstinat** (1:00h.)

dia 20

- **Vents de Riella** (13:00h.)
- **Los Sirgadors** (18:30h.)
- **Inxa Impro Quintet** (20:00h.)



## EQUIP

Paquita Nàvas  
Jaume de Francisco  
Ramon Masip  
Marta Sentís  
Carlos Gibert



INSTITUT  
D'ESTUDIS  
ILERDENCOS



Diputació de Lleida



## SUMARI

- Pàg. 4 • ...SAFAREIG
- Pàg. 7 • OPINIÓ (Trasllat de la guarderia a l'escola) **Equip de Govern**
- Pàg. 8 • OLEATERRA **Maite Ojer i Txus Montejano**
- Pàg. 10 • OPINIÓ (L'oli de palma...) **Maria Pes Mateu**
- Pàg. 11 • OPINIÓ (La carta del paisatge de les Garrigues) **Ton Bundó**
- Pàg. 11 • OPINIÓ (Debat sobre la miniedifica)
- Pàg. 12 • EL MUOC I EL CCOC (Activitats i experiències)
- Pàg. 14 • DES DE LA UdL (Perspectiva personal sobre... (1)) **Olga Matín Beloso**
- Pàg. 15 • SERVEI DE SUPORT DOMICILIARI I DE NETAJA AL DOMICILI
- Pàg. 16 • EXPERIÈNCIES DE MICRODESENVOLUPAMENT RURAL **Núria Alamon i Judit Pardos**
- Pàg. 18 • INS L'OLIVERA (Projecte cuidem el nostre institut) **Equip docent de l'INS l'Olivera**
- Pàg. 19 • POESIA (Aigua als ordins) **Ignasi Revés**
- Pàg. 20 • LA VIDA FRÍVOLA (Pàgines, segons diuen viscudes) **Miquel M. Gibert**
- Pàg. 21 • HERÀLDICA DELS COGNOMS DEL POBLE (Vernet) **Pere Àngel Sunyer**
- Pàg. 21 • TELÈFONS D'INTERÉS
- Pàg. 22 • IMATGES DEL PASSAT
- Pàg. 23 • BON PROFIT (Escalivada a la brasa d'alzina)
- Pàg. 24 • COL·LABORADORS

Foto portada: Desclavament de Setmana Santa.

## 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](mailto:loclari@hotmail.com)



• Aquest any el Desclavament i l'Encontre han estat declarats elements festius patrimonials d'interés nacional pel departament de Cultura. Al mateix nivell que el Via Crucis de Sant Hilari de Sacalm i la Selva del Camp o la Processó de les Tres Gàcies de Reus o la del Sant Enterrament de Tarragona.



• 10 de març, entrega a Figueres de les medalles d'honor a bombers voluntaris del nostre parc per seveis donats.



• 2 d'abril, dinar de celebració del dia de patró al parc de bombers.



• 7 d'abril, festa de la ZER a Bellaguarda.



• 22 d'abril, campionat de les nenes de gimnàstica rítmica al Sícoris.



• 9 de maig, presentació al Centre Artístic de Barcelona del llibre "El càtar de la Granadella" d'Esteve Canet.



• Els serveis de jardineria de Talma han fet la reconstrucció de la Plaça de la Vila. L'obra s'ha realitzat en 5 setmanes i ha consistit en tallar les arrels superficials dels arbres, canviar-ne la terra, arreglar les llambordes del terra, renovar l'equipament existent i adaptar els accessos.



• **Sant Jordi. El dissabte 22 d'abril al CCOC voluntaris del poble van llegir poesia del sarroquí Ignasi Revés, l'autor també va aprofitar per a presentar-nos i signar el seu nou llibre "Històries de mar de la Costa Daurada i el Delta de l'Ebre".**

**El diumenge, diada de Sant Jordi, a la plaça l'associació de dones van vendre plantes i els nens de l'escola llibres. Després al Centre Cívic el senador borgenc Miquel Àngel Estradé va presentar i signar del seu nou llibre col·laboratiu "Assassins de ponent", després es van regalar les tradicionals roses a tots els assistents.**

## CURS DE LA UNIVERSITAT D'ESTIU DE MARGES DE PEDRA SECA

**“El CCOC i el Centre d'Interpretació de la Pedra Seca de Torrebesses impulsen un curs de pedra seca amb la universitat d'estiu de la UdL.”**

En aquesta tercera edició del curs de pedra seca organitzat des del Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya, s'aposta per treballar juntament amb el Centre d'Interpretació de la Pedra seca de Torrebesses, i presentar una proposta didàctica integrada en el programa de cursos de la Universitat d'Estiu de la UdL.

El curs que tindrà lloc els dos primers caps de setmana de juliol. El dissabte i diumenge 1 i 2 de juliol i 8 i 9 de juliol s'impartirà a Torrebesses (CIPS) en jornada de dissabte i els diumenges respectius a La Granadella (CCOC).

La finalitat del curs és l'estudi i el coneixement de les construccions de pedra seca i la seva tècnica constructiva. Un dels objectius principals és redescobrir als joves estudiants el paisatge mil·lenari de les Garrigues sense que es perdi aquesta tradició heretada de generació en generació i mantenir-lo viu.

El Curs de 26 hores lectives donarà eines per tal de crear compromisos responsables per mantenir el patrimoni i millorar-ne la conservació. Amb la ruta dels paisatges de construcció de pedra seca es prendrà contacte amb aquestes edificacions per poder desenvolupar correctament la part pràctica del curs, en què s'aprendran els diferents mètodes constructius i la talla de la pedra, continguts que s'utilitzaran tant en la reconstrucció com en noves construccions de pedra seca.

### Equip docent

Ignasi Aldomà Buixadé (UdL), Jordi Berenguer Bobet (Centre d'Interpretació de la Pedra Seca), Ester Bargalló (Centre Miró-Grup Barracaire de Mont-roig del Camp i Associació per la Pedra Seca i l'Arquitectura Tradicional), Neus Borrell Cedó (Fundació El Solà), Jordi Martí Castellà (picapedrer), Josep M. Navàs Miralles (mestre d'obres), Isidre Pinyol Cerro (Consell Comarcal de les Garrigues), Josep Preixens Llevadot (estudiós pedra seca), Martí Rom (Centre Miró-Grup Barracaire de Mont-roig del Camp) i Mario Urrea Marsal (professor i alcalde de Torrebesses).



## OPINIÓ

### TRASLLAT DE LA GUARDERIA A L'ESCOLA

**“La senyora Elena Llauredó manifesta que hi hauria un estalvi considerable, i que els agrada comprovar que la seva proposta es porta a terme.”**

Des del 2015 la Generalitat, a través del departament d'Ensenyament, encamina als municipis de menys de 3.000 habitants tinguin o no guarderia, a traslladar aquesta a dins de l'escola. Així ho han fets els municipis veïns com Maials, Vinaixa, Castellans, l'Albi o Puiggrós. I així ho demanava també l'oposició de l'Ajuntament al ple del 27 de juliol del 2015 on deien textualment *“La senyora Elena Llauredó pregunta si s'ha demanat la inclusió dels alumnes de la llar d'infants a l'escola”* i es votava el trasllat per unanimitat al ple del 28 de novembre del 2016 on *“La senyora Elena Llauredó manifesta que hi hauria un estalvi considerable, i que els agrada comprovar que la seva proposta, feta al ple del 27 de juliol de 2015, es porta a terme amb aquesta sol·licitud, i hi votaran a favor.”*

Doncs bé al ple del passat 25 de maig ara l'oposició on va dir *“digo”* ara diu *“Diego”*. Sabiem, però, que els nens no podrien anar-hi abans d'un any, però passem de 8 a 10 places a l'escola i produïem un estalvi real anual al poble de 47.074,50 euros.

Pel proper curs s'havien pre-inscrit 7 nens (de 0 a 3 anys), 5 del poble i 2 de Bovera concretament, alguns pares, no pas tots, s'entossudien a continuar portant-los a la guarderia actual, què passava aquí?

Doncs que aprofitem el fet per a polititzar-lo, malauradament pel municipi des de que som al govern. Ja s'ha vist en *“algunes”* associacions, que es dediquen més a fer *“política de bar”* en contra de l'ajuntament que a ocupar-se de les seves pròpies competències.

Agafem, però, les paraules de l'oposició: *“Els diners dels nostres vilatans van destinats a mantenir els serveis del nostre municipi.”* Excloem Bovera, doncs...

Quanta demagògia i mitges veritats, no cal que ens ho recordeu, n'estem tips d'anar a defensar als diferents departaments (Sanitat, Ensenyament, Interior,...) quan volen retallar amb el tema de les ràtios, són els qui defensem els serveis del territori que gestionem. De fet n'estem creant molts de nous.

Repetim, quanta demagògia s'ha fet correr aquests darrers dies, recollint signatures i dient que si es perdia el servei dels més indefensos, que si caldrà fer més inversions a l'escola, que si aquest curs serien 13 nens, que si parlaven en nom de tots els pares, que si això només era pels pobles sense guarderia, que si es perdria qualitat educativa i seguretat dels infants,... què millor que l'escola rural per educar!

Ara entenem perquè són l'únic municipi de Catalunya que necessita de dos actes per redactar els plens, una la de la secretaria-interventora i l'altra la versió de l'oposició.

L'equip de Govern.

# OleaTerra



El dia 16 de maig la Sala d'actes de l'IEI (Institut d'Estudis Ilerdencs) va acollir la presentació del segon cicle d'OleaTerra, a la que s'ha afegit en aquesta nova edició el lema de "comunitat de Bellesa" per impulsar tot un seguit d'experiències artístiques al voltant de l'art integrat al territori amb la finalitat de promocionar el turisme al voltant de la cultura de l'oli a les Garrigues.

L'acte el va presentar Carlos Gibert, Alcalde de la Granadella acompanyat per Montse Macià directora de l'IEI i Maite Ojer i Miriam Fuentes impulsores d'aquesta singular iniciativa.

Recrear l'experiència de "Mirar" i apostar per l'art d'artistes locals acompanyats per tot un seguit d'actuacions de música, dansa i videoprojeccions d'art centren part del programa d'espectacles que tinen lloc al bell mig d'un bon nombre d'indrets singulars del patrimoni natural, on els antics dipòsits d'aigua de la Granadella, la balma del

Triquell i un camp d'oliveres son protagonistes.

El segon cicle d'OleaTerra s'inicià amb un happening artístic inaugural el diumenge 21 de maig a les 20,30h, on es descobrí un mural col·lectiu pintat en una pared del casc antic de la vila i en la que participaren artistes de la pintura mural, creadors de còmic i prop de 40 vilatans que van participar en tot un seguit de tallers d'art.

Els espectacles programats continuen el 4, el 10 i el 17 de juny en llocs emblemàtics amb grups com DanceScape, MIS (Moviment d'Insurrecció Sonora) i la canta-autora Sílvia Comes respectivament.

Un juny per viure tot un seguit d'experiències màgiques al voltant de l'oleoturisme, l'art, la música i la dansa en espais del patrimoni cultural més singular al voltant de la Granadella.

[www.facebook.com/oleaterra/](http://www.facebook.com/oleaterra/)

## PROGRAMA:

### • 21 maig.-20,30 h al CCOC

#### Espectacle inaugural al voltant de CCOC

Descoberta d'un mural amb la participació d'artistes i creadors de la població.

### • 4 juny.-21,00 h Antics dipòsits d'aigua

#### Espectacle Dancescape

Coproducció guanyadora del concurs d'idees Videoprojeccions fotogràfs Terres de Lleida

### • 10 juny.-21,00 h Balma del Triquell

#### Taller de dansa a la llum de la lluna

### • 11 juny.-21,00 h Balma del Triquell

#### Actuació MIS (Moviment d'insurrecció Sonora)

Videoprojeccions d'artistes plàstics Terres de Lleida

### • 17 juny.-21,00 h Camp d'Oliveres "Els Tagornars"

#### Actuació canta-autora Sílvia Comes

Punt de trobada davant museu de l'oli







## DANCESCAPE PRESENTA LA COOPRODUCCIÓ GUANYADORA



Oleaterra inicià el diumenge 4 de juny a les 21,00h. el cicle d'experiències màgiques al voltant de l'art integrat al territori amb l'espectacle de dansa d'avantguarda "Destí Traçat" de la companyia "Dancescape", coproducció guanyadora del primer concurs d'idees d'Oleaterra 2017 convocat per l'Ajuntament de la Granadella.

Impulsar la creativitat artística arrelada al territori i posar-la en valor és una aposta innovadora de promocionar l'Oleoturisme i la cultura de l'oli a les Garrigues, destaca l'alcalde de la Granadella Carlos Gibert que juntament amb l'equip de govern del consistori han impulsat aquesta singular iniciativa.

Una videoprojecció de fotografia sota el lema la "Mirada" complementaran l'espectacle amb l'obra d'un col·lectiu de fotògrafs de les Terres de Lleida.

### Dancescape, art i oleoturisme

El destí marca la trajectòria vital de les persones?, aquest és leitmotiu d'aquest espectacle guanyador d'Oleaterra 2017. "Destí Traçat" representat per 4 ballarins professionals es un espectacle de fusió de dansa contemporània, dansa urbana i expressió corporal vibrant i innovador que omplirà d'art la Granadella i els escenaris d'art més singulars d'aquest territori que impulsa l'Oleoturisme més creatiu.

La companyia Dancescape amb una trajectòria tant estatal com internacional de més de 8 anys amb espectacles propis com "Sinergia", "Amor tu y yo" i "Tots diferents" i 15 anys fent escola a Lleida.

### Juny màgic

Els espectacles programats continuaran en llocs emblemàtics del patrimoni cultural de les Garrigues amb els grups MIS (moviment d'insurrecció sonora) acompanyat de la dansa contemporània de Maria Mora el 10 de juny a la Balma del Triquell i el 17 de juny amb la canta-autora Sílvia Comes al bell mig d'un camp d'oliveres.

Un juny per viure tot un seguit d'experiències màgiques al voltant de l'Oleoturisme, l'art, la música i la dansa en espais del patrimoni cultural més singular de les Garrigues al voltant de la Granadella.

Maite Ojer i Txus Montejano.

# OPINIÓ

## L'OLI DE PALMA EN POLÈMICA

**“L’oli de palma, es troba en molts productes que es consumeixen en moltes llars a diari, la seva producció comporta excessos mediambientals i socials i el seu consum produeix efectes no desitjables per a la salut.”**

Últimament, l’oli de palma s’ha fet protagonista de moltes notícies. Aquest greix, mai a gaudit de tenir molta bona fama però cada vegada és més la suma de proves a la seva contra. És el segon oli amb més producció mundial utilitzat en aliments, productes cosmètics, productes de neteja i per biodièsel.

### Què és, on el trobem i com el podem identificar?

L’oli de palma, s’obté a partir dels fruits de la *Elaeis guineensis*, coneguda també com palma africana. Més de la meitat dels productes de venda en supermercats estan elaborats amb aquest ingredient, que es troba en aliments processats com brioixeria, cereals, sopes, pizzes, cremes, aperitius dolços i salats, aliments destinats a la població infantil, etc. En la seva composició, compta amb un 50% de greixos saturats dels quals l’àcid palmític és el principal component i el menys saludable.

Afortunadament, en l’actualitat, les empreses alimentàries estan obligades a detallar en l’etiquetatge dels aliments el tipus d’oli utilitzat, és a dir, que quan posi “olis vegetals” o “greixos vegetals” sapiguem identificar el tipus o l’origen específic. Per identificar la seva presència, a més d’oli de palma o palmiste, és possible detectar-lo amb diferents noms, com per exemple: grassa vegetal fraccionada hidrogenada de palmiste, sodium plamitate, estearina de palma, palmoleïna u oleïna de palma, mantega de palma o amb el seu nom científic *Elaeis guineensis*.



### Perquè s'utilitza?

Les raons de la seva utilització, es deuen a que és molt econòmic comparat amb greixos i olis d’un altre origen, i a més és molt versàtil. Una de les característiques més apreciades per la indústria és la seva temperatura de fusió, ja que es queda sòlid a temperatura ambient mantenint al mateix temps una textura sedosa i untuosa, raó per la qual es fa servir amb generositat en confiteria, formant moltes vegades part de les cobertures de xocolates, bombons i altres. Se li podrien trobar substituïts però no són tan econòmics com els derivats de l’oli de palma.

### Quins problemes genera?

Al ser un oli ric en àcid palmític, un àcid gras no molt bo per al nostre organisme, el seu consum ens duplica el risc de patir malalties cardiovasculars ja que incrementa els nivells de colesterol LDL “dolent” i disminueix els nivells de colesterol HDL “bo” i malalties metabòliques com la diabetis i l’obesitat. També està relacionat amb el risc de desenvolupar càncer, recentment ha sorgit un estudi en ratolins en que s’ha vist que la seva ingesta està involucrada amb el fet de tenir més risc de metàstasis, tot i que encara que ha de ser interpretat amb precaució.

Tampoc cal oblidar que l’actual expansió dels monocultius intensius de palma està provocant la desforestació dels boscos tropicals, la pèrdua de propietats de la població autòctona juntament amb la desaparició d’espècies animals i l’abús contra els drets humans. Sense oblidar la seva contribució a la contaminació i canvi climàtic.

### Conclusions

Com em vist, l’oli de palma és un ingredient gens sà però que per desgràcia està present en molts productes, per això, és molt important que llegiu les etiquetes dels productes que compreu i així poder detectar-lo. No oblideu que normalment els productes que contenen aquest oli també hi estan adherits ingredients com el sucre i altres components no saludables per tant, com menys productes ultraprocesats consumeu, menys risc tindreu d’alimentarvos de forma poc saludable. Aposteu pels aliments frescos, de proximitat i baseu al màxim la vostra alimentació en aliments i no en productes.

# OPINIÓ

## LA CARTA DEL PAISATGE DE LES GARRIGUES

**“Qualitat de vida, mosaic agro-forestal i el patrimoni, els valors del paisatge...”**

El passat 7 de març es celebrà la primera jornada participativa sobre els valors del paisatge, pas previ per la Carta de Paisatge de les Garrigues

L'Associació pel Foment del Turisme a les Garrigues i l'Escola Agrària de les Borges Blanques van organitzar una jornada tècnica amb els títols "Els valors del paisatge de les Garrigues, 1a. part", amb la col·laboració del Consell Comarcal de les Garrigues i de l'empresa de serveis ambientals "La Llana".

La presentació de la jornada va anar a càrrec del president de l'Associació pel Foment del Turisme a les Garrigues, que va explicar la importància del paisatge com element de qualitat de vida pels residents i com a recurs turístic, i de Isidre Pinyol, coordinador del Pla Estratègic de les Garrigues que va destacar que el paisatge és un dels eixos del Pla, la redacció de la carta del paisatge de les Garrigues està prevista pel proper any, i que aquestes jornades s'emmarcarien en els treballs previs.

A continuació el consultor ambiental de la Llana, Ramon Querat, va fer una explicació tècnica dels elements que formen el paisatge, de les unitats de paisatge segons el catàleg del paisatge de Catalunya, així com dels factors i agents que el transformen durant els anys, a continuació es va realitzar una sessió participativa en la qual es van realitzar un anàlisi DAFO del paisatge: debilitats, amenaces, fortaleses i oportunitats; i també a nivell participatiu es van determinar els valors del paisatge de les Garrigues, els quals van ser: qualitat de vida, mosaic agro-forestal i el patrimoni (natural, cultural i humà).

Per acabar es va realitzar esdeveniment gastronòmic d'un paisatge comestible a càrrec de la xef del restaurant el Castell de la Floresta, Montse Freixa.

La cloenda va anar a càrrec de Ramon Baró, director de l'Escola Agrària de les Borges Blanques, que va anunciar que les dues properes sessions serien el proper mes de juny al Vilosell i al setembre a la Granadella, en les quals es continuaria treballant els valors que determinen el paisatge de les diferents unitats de paisatge de les Garrigues.

**Anton Bundó**

President de l'Associació pel Foment del Turisme a les Garrigues



# OPINIÓ

## DEBAT SOBRE LA MINIEÒLICA

**“El cànon eòlic permetrà reduir el cost del reg de suport de l'olivera i millorar-ne la rentabilitat ...”**

L'AMEC (Associació de Municipis Eòlics de Catalunya) va presentar el dijous 16 de març a al centre Cívic de la Granadella un estudi de viabilitat per incorporar l'energia eòlica en el bombeig de l'aigua en el reg de suport del Garrigues Sud.

Aquest estudi elaborat David Castarlenas, professor del cicle d'energies renovables de l'Escola del Treball de Lleida, va concloure que és factible reduir el cost de l'aigua si s'aposta per la energia eòlica, ja que el 80% del seu cost es deu a la factura elèctrica dels bombatges des de l'Ebre.

El subministrament d'aigua de reg del Garrigues Sud costa 19 cèntims per metre cúbic per a les finques en cotes més baixes i 24 per a les de cotes altes, i és un dels principals costos de producció en el reg de suport de l'olivera.

En aquesta jornada hi van participar també, Carlos Gibert, alcalde de la Granadella i president de l'AMEC i Xavier Pelegrí president de la Comunitat de Regants Garrigues Sud, apostant per incloure els molins de vent per incrementar la rendibilitat dels cultius en reg de suport.

Carlos Gibert, afirmà que el cànon eòlic que proposa l'AMEC permetria sufragar part de la inversió necessària per dotar de molins de vent el Garrigues Sud i optimitzar els costos de l'energia.

Pep Puig, de l'associació Ecoserveis-Eolpop, presentà el projecte "Viure de l'aire del Cel", una experiència que promou la instal·lació d'un aerogenerador de 2,7 MW al municipi de Pujalt (l'Alta Anoia), de propietat compartida entre les persones de la comunitat.

El projecte de Pujalt, amb un funcionament previst de 2.680 hores/any, generarà 7.237 MWh/any, l'equivalent al consum anual d'unes 2.000 famílies. Això suposarà un estalvi d'entre 6.000 i 7.000 tones d'emissions de CO2 a l'any si l'electricitat s'hagués generat en una central tèrmica.



# EL MuOC I EL CCOC

## ACTIVITATS I EXPERIÈNCIES

### • 3 de març. Nous turistes al voltant dels ametllers florits impulsen el turisme rural a les Garrigues.

El CCOC a través de l'agència de viatges Olea Soul va reunir aquest cap de setmana a la Granadella una vintena de turistes de Sant Sebastià i les comarques de Barcelona per viure l'experiència turística i gastronòmica al voltant de la flor dels ametllers de les Garrigues, una nova experiència per gaudir del turisme rural de la comarca.

Els camps d'ametllers florits van donar la benvinguda als primers turistes de primavera amb un esmorzar de camp a base d'embotits i formatges de proximitat, acompanyats d'un raig d'oli d'oliva verge extra de la cooperativa local.

Tot passejant entre ametllers florits un pagès local va descobrir totes les peculiaritats del cultiu de l'ametller tant arrelat a l'economia de la comarca. Tot seguit es va visitar una trencadora d'ametlles on es va poder conèixer tot el procés de com es prepara el fruit per la seva comercialització.

Un dinar homenatge a la gastronomia local de l'ametlla va comptar amb: una sopa d'ametlles, la típica de tupina de pagès i un dolç ametllat tot maridat amb diferents vins DO Costers del Segre, subzona Garrigues.

Un taller a la balma del Triquell de com elaborar ametlles garapinyades artesanes va cloure aquesta singular jornada al voltant dels ametllers.

### • Diumenges en família

El diumenge 30 d'abril es va programar un "taller de sabó" amb finalitat de recuperar la tradició de fer sabó d'oli reciclat i aromatitzat amb diferents herbes aromàtiques de la comarca. Els tallers de Diumenges en família, tenen un cost de 7 euros per família i el principal objectiu és fer viure als visitats tot un seguit d'experiències singulars per descobrir els secrets de les Garrigues.

Aquest cicle va tenir una bona acollida de públic i va continuar fins a primers de juny amb activitats tan diverses com; un taller gastronòmic per elaborar galetes artesanes d'oli verge extra (7 de maig), taller d'olis aromatitzats amb herbes de les Garrigues (14 maig), "Benvinguts a Pagès" amb una visita familiar al Museu de l'oli i més activitats per conèixer les activitats del camp (2, 3 i 4 de juny)

EL CCOC impulsa també la descoberta de la gastronomia de les Garrigues i les sortides amb burricleta per gaudir de les rutes paisatgístiques i descobrir el patrimoni monumental de pedra seca al voltant de les cabanes de volta, les balmes i els marges de pedra de la comarca.





ERATIVA AURICULA



• El passat 15 de maig va tenir lloc l'Assemblea del tots els museus que formen part de la xarxa del mNACTEC (museus Nacionals de la Ciència i la Tècnica de Catalunya), el director Jaume Perarnau va presidir la l'assemblea de la qual la Granadella hi forma part a través del Museu de l'Oli de Catalunya.



• Ja tenim les obres que va fer l'artista Joan de Tanet permanentment al CCOC per a poder-ne gaudir.



• Una de les moltes escoles que ens visiten durant el curs.



• Taller de mones per Setmana Santa.



• Taller de plantes ornamentals.



• Un cop al mes, una vintena de persones apuntades al "Club de Tast" es reuneixen amb un membre del panell de tast d'olis de Catalunya per tastar diferents olis de les diferents denominacions d'origen.

# DES DE LA UdL

## PERSPECTIVA PERSONAL

### SOBRE LA INNOVACIÓN ALIMENTARIA (1)

Yo pertenezco a la generación que nació en pleno crecimiento de la clase media en España, el "Baby boom". Los de mi generación estamos viviendo más cambios de todo tipo que en muchos siglos anteriores, lo que nos hace ser afortunados y sentirnos como tales. Nací en Calahorra, La Rioja, donde se había iniciado la industria de conservas vegetales en España allá en 1854, según los historiadores. Estudié Química Orgánica y realicé mi tesina en análisis de vinos, con lo que entré en contacto con los alimentos a nivel profesional. Tras ello trabajé en una asociación de fabricantes de conservas vegetales durante casi una década. Allí, fui testigo directo de la realidad de la industria alimentaria y de los cambios que se estaban produciendo, ya que había empresas de todos los tamaños y estructuras. Además realicé mi tesis doctoral en tiempo extralaboral. Poco antes de acabar mi carrera se produjo un hecho relevante, la intoxicación masiva por ingestión de aceite de colza desnaturalizado, que afectó a miles de personas. Ya estaba yo trabajando en conservas cuando los responsables fueron condenados y el Estado tuvo que responder como responsable civil subsidiario. A partir de entonces, la legislación relativa a alimentos aumentó exponencialmente y los consumidores tomaron conciencia de sus derechos. Cuando empecé mi andadura en el mundo de la conservación de alimentos, aún existían latas de conservas cuya costura lateral estaba soldada con una aleación que contenía plomo en gran proporción, el desarrollo de la soldadura eléctrica en el sector de envases metálicos supuso la desaparición de la contaminación por plomo en las conservas debida al envase, dando respuesta a una gran preocupación expresada por los consumidores. Hace ya décadas que no existen envases con soldadura de plomo en el mercado. Hoy en día los alimentos conservados se encuentran en envases metálicos de hojalata y aluminio, de vidrio, de plástico y compuestos por varios materiales. Se podría decir que hay por lo menos un envase para cada tipo de alimento y forma de conservación, ya que la investigación en el área de los envases para alimentos sigue siendo una de las más activas en todo el mundo. De hecho, muchas de las innovaciones que se presentan cada año en ferias como la Alimentaria de Barcelona, están relacionadas con la técnica, la forma y el material del envase de los alimentos.

Tras la experiencia del síndrome del aceite tóxico y algunas otras intoxicaciones microbiológicas por consumo de alimentos que iban haciéndose públicas, la seguridad alimentaria empezaba a ser una preocupación de los consumidores que, dado su estilo de vida urbano, se veían abocados a consumir cada vez más alimentos industrializados. Hasta ese momento, la calidad de los alimentos, en todos sus aspectos, se evaluaba en producto final, lo que no podía garantizar que todos los productos fueran seguros. Hacía falta un sistema preventivo que proporcionase garantías sobre la seguridad de los alimentos. De este modo nació el Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC) en Estados Unidos y se fue extendiendo al resto de países. Cuando aún no era una obligación su

implantación sino que empezaba a recomendarse por organizaciones internacionales, uno de mis cometidos fue evaluar los procesos de elaboración de conservas vegetales, establecer un sistema de aplicación y difundir las ventajas de su implantación creando la cultura de su uso. En la actualidad, la normativa comunitaria obliga a los operadores de las empresas alimentarias a tener implantado un sistema APPCC, que garantice la seguridad de los productos que comercializa. Los consumidores esperan que un alimento sea seguro y la industria alimentaria tiene la responsabilidad de cumplir con esa expectativa. Para poder controlar mejor los procesos alimentarios, aplicar mejor medidas preventivas y actuar en caso de necesidad antes de que se produzca un problema, desde hace unos años está habiendo una gran actividad investigadora en el desarrollo de técnicas rápidas de análisis, así como de sensores y de sistemas de automatización y registro de las distintas operaciones de los procesos.

A principios de los 90 me incorporé a la Universidad de Lleida. Para entonces, la sociedad española ya había evolucionado tremendamente y una gran parte de ella no disponía de tiempo para preparar diariamente la comida, por lo que se demandaban alimentos con mayor grado de elaboración, listos para comer. Los consumidores ya eran conscientes de su poder y empezaban a exigir no solo que los alimentos fueran seguros sino con unas características determinadas, en general, cercanas a las que tendrían si ellos realizaran su preparación en casa. Por mi experiencia previa, sabía que el tratamiento térmico, si tiene que ser muy intenso para garantizar la seguridad del producto, daña las características sensoriales y nutricionales del mismo, por lo que era importante tanto la selección de materias primas y la preparación del producto como la aplicación de la técnica de conservación en sí misma. En aquellos momentos, en EEUU y algunos países europeos, se estaba empezando a investigar en tecnologías alternativas al calor para dar respuesta a la inquietud expresada por los consumidores, tal era el caso de las altas presiones y los pulsos eléctricos. Habida cuenta de que la industria transformadora de zumos es importante en el área de Lleida, y que en otras instituciones se estaba comenzando a trabajar con altas presiones, decidí dedicar mi esfuerzo investigador a los pulsos eléctricos que son una forma de conservación de alimentos líquidos, como los zumos y que además estaba en una fase más inicial de desarrollo. Como todos los principios, la puesta en marcha fue dura, pero he podido contribuir en la demostración de que con esta técnicas se consigue garantizar la seguridad de los zumos con una calidad mucho más cercana a la de los recién obtenidos. Ahora mi grupo tiene reconocimiento internacional como pionero en su desarrollo y ya está empezando a haber zumos tratados con pulsos eléctricos en el mercado.

**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 International Union of Food Science and Technology (IUFST).

# SERVEI DE SUPORT DOMICILIARI I DE NETEJA AL DOMICILI

**“Èxit del nou servei d’atenció a la gent gran de la Granadella. 30 persones reben el servei de neteja domiciliari, bonificat per l’Ajuntament. El servei, prestat per l’empresa “Fundació Serveis de Suport” de Juneda, ocupa a 6 persones del poble.”**

L’Ajuntament de la Granadella ha ampliat el Servei de Suport Domiciliari municipal dirigit a la població amb més necessitat d’atenció social del municipi.

El consistori va signar el 2014 un conveni amb l’entitat Fundació Serveis de Suport, de Juneda, entitat especialitzada en oferir serveis a les persones a les Garrigues i comarques veïnes, segons el qual implantava un Servei de Suport Domiciliari al municipi.

El desembre de 2016 s’ha iniciat la segona fase del conveni consistent en el servei de neteja domiciliari a particulars. Aquest servei va dirigit a persones empadronades al municipi que compleixin algun dels següents requisits: majors de 65 anys, problemes de mobilitat, etc...

L’acollida de la iniciativa ha superat les previsions municipals ja que durant el primer mes de funcionament del servei s’han inscrit al mateix 30 persones i s’han contractat 6 persones del municipi per a la prestació del mateix.

L’Ajuntament de la Granadella amb uns ajuts bonifica el cost del servei als veïns del municipi. Ens els casos que els serveis socials municipals ho determinin aquest servei podrà ser prestat de forma gratuïta.

La finalitat d’aquest servei és cobrir els serveis d’atenció a la persona no coberts amb les prestacions públiques actuals, a les quals aquest servei vol complementar. Aquesta iniciativa vol

cobrir l’atenció a la persona realitzada al mateix domicili de la mateixa. A més, el servei també té per finalitat crear ocupació al municipi en l’àmbit de l’atenció a la persona.



Ajuntament de  
La Granadella

## SERVEI DE SUPORT DOMICILIARI I DE NETEJA AL DOMICILI

### A LA GRANADELLA

#### Serveis d’acompanyament:

- **Companya en el domicili.**
- **Acompanyament fora del domicili: per realitzar gestions, visites mèdiques, receptes, trasllat al Centre de Serveis de la Gent Gran, ...**

Acompanyament en activitats lúdiques i afavoriment de les relacions amb l’entorn: passejades, acompanyament a fer la compra, ...



residom  
atenció domiciliària

Telèfon d’informació:  
**973 13 30 17**  
[www.lagradella.cat](http://www.lagradella.cat)



Fundació  
Serveis  
de Suport

# EXPERIÈNCIES DE MICRO-DESENVOLUPAMENT RURAL

## REPTES I CASOS D'INNOVACIÓ LOCAL

Publicació de la Diputació de Barcelona. Àrea de Desenvolupament Econòmic Local. Gerència de Serveis de Promoció i Ocupació. Abril de 2017. Pàg. 190-196.

### LA GRANADELLA, GESTIÓ DELS INGRESSOS PROCEDENTS DELS PARCS EÒLICS



#### Àmbit territorial

L'àmbit territorial del projecte és el municipi de la Granadella (les Garrigues) que compta amb 723 habitants el 2016, com a centre de les Garrigues Altes.

#### Descripció

La Granadella, amb 3 parcs eòlics dins del terme municipal, ha adoptat una política de gestió dels ingressos municipals procedents dels tributs dels parcs eòlics orientada al desenvolupament local de municipi.

S'han posat en marxa diversos serveis i ajuts per tal de donar resposta a les necessitats de la ciutadania en matèria d'habitatge o empenedoria, entre d'altres, i s'han impulsat noves iniciatives per estimular l'economia local molt lligada a la producció d'oli.

#### Funcionament

El Pla de Desenvolupament Local de les Garrigues Altes (on s'emmarca la Granadella) s'estructura en dos eixos principals: Oleoturisme i Economia del coneixement.

L'oleoturisme es concep com una singularització del turisme rural que es fonamenta en la cultura de l'oli, des del reconeixement històric i cultural a l'impuls del sector agrícola passant pel cultiu de l'olivera a la producció d'oli d'oliva verge extra.

L'economia del coneixement s'enfoca a impulsar i retenir el talent local i atreure'n el forà, aportant eines necessàries com ara les TIC que faciliten la connectivitat i el treball en xarxa. Des d'aquest plantejament, l'Ajuntament considera que les condicions actuals fan possible trobar oportunitats professionals a la Granadella, sense haver de marxar a viure a grans nuclis de població. L'esforç se centra en proporcionar a tota la població que ho requereixi, l'equipament i la formació adequada per desenvolupar projectes empresarials. De cada una d'aquestes línies de treball s'han derivat diverses iniciatives de les quals destaquen:

En la vessant de l'oleoturisme:

- El Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya (CCOC). És l'espai d'impuls, projecció i reconeixement de les comarques oleícoles catalanes. La seva tasca és posar en valor la cultura de l'oli i, per això, agrupa, ordena i ofereix una sèrie d'accions adreçades a diferents públics que tenen com a nexes d'unió l'oli d'oliva: centre de difusió, espai recreatiu, espai de treball, node entre entitats del món de l'oli, centre de recollida bibliogràfica i aparador i punt de venda de productes gastronòmics.

- El Museu de l'Oli de Catalunya (MuOC), es troba ubicat al cor de la seu de la Cooperativa de la Granadella i conté les instal·lacions i maquinària originals del molí fundat el 1920, qua va quedar en desús des de la dècada del vuitanta. L'adequació museogràfica d'aquest conjunt patrimonial afegeix una funció cultural, i vincula l'activitat productiva i comercial de la Cooperativa amb els projectes de desenvolupament territorial relacionats amb l'oleoturisme. Forma part de la xarxa territorial del mNACTEC (Museu de la Ciència i la Tècnica de Catalunya).

- Ha col·laborat en la creació del Club de Producte Oleoturisme Garrigues, format per una xarxa d'empreses i entitats del món de l'oli i del turisme de l'àmbit geogràfic de la DOP d'oli Garrigues.

- Realitza accions de formació entorn de la cultura de l'oli conjuntament amb l'Escola de Capacitació Agrària de les Borges Blanques, el Departament d'Agricultura o la Universitat de Lleida (jornades tècniques, cursos i tallers; sobre paisatge, gastronomia, tastos d'olis, entre d'altres).

- Ha creat el Club de Tast d'Oli d'Oliva, conjuntament amb el Cicle l'Olis i Vins de l'Institut Josep Vallverdú de les Borges Blanques.

- Realitza activitats de promoció i difusió de la cultura de l'oli com el festival OleaTerra, l'esdeveniment La primera premsada. Oli, art i gastronomia, entre d'altres.

- Té un projecte educatiu sobre la cultura de l'oli adreçat als escolars de Catalunya, que compta amb sis tallers.

- Ha creat diverses rutes: dues rutes amb Burricleta, tres rutes a peu i en BTT amb una aplicació de l'empresa NaturaLocal, i ha editat un plànol de rites amb altres municipis de les Garrigues Altes, conjuntament amb l'editorial Piolet, que porta per nom Paisatges de l'oli a les Garrigues Altes.

En la vessant de l'Economia del coneixement i dels serveis a les persones:

- Viver d'empreses Garrigues Altes. El viver de la Granadella ofereix espais de treball amb un excel·lent equipament per a empreses i emprenedors/es, amb 4 despatxos de treball modulables, una aula de formació equipada, auditori, connectivitat a tot l'edifici, sala de reunions, zona de descans, sala de congressos i telefonia IP. Actualment també ofereix un espai de coworking: *Espona Rural Coworking*.

- Microcrèdits. El Servei de Promoció Econòmica de l'Ajuntament ha signat un conveni amb Microbank de "la



Caixa" segons el qual els emprenedors de les Garrigues Altes tenen a la seva disposició microcrèdits de fins a 25.000€ per iniciar el seu negoci. Per accedir al microcrèdit cal presentar un pla d'empresa complet i detallat, en el qual es pugui valorar la viabilitat de la idea de negoci. El criteri de concessió dels microcrèdits atén bàsicament a la confiança de la persona que sol·licita el crèdit i en la viabilitat del projecte, per tant, poden accedir-hi persones mancades de garanties i avals.

- Ajuts per autònoms. Aquests ajuts tenen com a objectiu la creació d'activitat econòmica al municipi de la Granadella i la seva àrea geogràfica mitjançant el foment de l'emprenedoria. Se subvencionaran les quotes satisfetes a la seguretat social en el règim especial de treballadors autònoms, incloent l'agrari per compte propi. La durada de l'ajut és de 4 anys: 100% de la quota (1er any), 75% (2n any), 50% (3er any) i el 25% (4rt any).

- Borsa de treball. Des del Servei de Promoció Econòmica es destina una borsa de treball destinada a connectar professionals i empreses. Totes les persones que viuen a les Garrigues Altes tenen accés a aquest servei.

- Ajuts a l'habitatge, amb l'objectiu de recuperar edificis buits, i per tal de crear habitatge per viure al municipi, a més de recuperar el patrimoni urbà i crera activitat econòmica i ocupació en els sectors de la construcció i auxiliars. L'ajut és del 50% de la inversió amb un màxim de 10.000€ i cal destinar l'habitatge a residència habitual o lloguer social.

- Borsa d'habitatge. L'Ajuntament de la Granadella, en conveni amb l'Agència d'Habitatge de Catalunya, té en funcionament una borsa d'habitatge municipal. El servei és gratuït tant pel propietari com per l'inquilí.

- Servei d'assessorament: des del servei de promoció econòmica municipal es realitza un servei d'assessorament empresarial en plans d'empresa, ajuts, mentoring, formació empresarial, etc.

- Aula formativa: s'ha adquirit dotze portàtils, una pantalla tàctil, taules i cadires. Des de l'aula formativa es realitza formació empresarial, anglès, informàtica i altres accions que se sol·licitin.

- Xarxa wimax: l'Ajuntament ha impulsat una xarxa wimax (internet simètric) i ofereix uns ajuts municipals a les connexions simètriques. Actualment està impulsant una xarxa de fibra òptica.

Altres iniciatives en el marc del projecte a destacar:

Des de la Granadella s'ha impulsat l'Associació de Municipis Eòlics de Catalunya (AMEC), entitat que ja suma 30 municipis adherits, es a dir, representa el 80% dels municipis eòlics catalans i, per tant, "de iure" ja és l'interlocutor amb les administracions i la patronal eòlica catalana. L'AMEC ha avançat en les gestions per establir un cànon ambiental eòlic català, que gravarà les externalitats negatives de l'impacte ambiental i territorial dels parcs eòlics, tal i com ja existeix en altres comunitats autònomes, l'import del qual es destinarà a projectes de desenvolupament local

#### Actors

Ajuntament de la Granadella, impulsor de polítiques de desenvolupament local al municipi. El tècnic AODL resulta imprescindible per tirar endavant les actuacions.

#### Dates

L'any 2011 es va redactar el Pla de Desenvolupament Local i se sol·licita al SOC la subvenció per a la contractació d'un AODL, que és aprovada.

El gener del 2012 comença l'execució del Pla. Al desembre del 2016 s'acaba la subvenció per l'AODL i l'Ajuntament assumeix la contractació de la persona tècnica amb fons propis.

#### Recursos econòmics

Els ingressos de l'Ajuntament provenen en un 30% dels impostos als parcs eòlics. Bona part dels recursos procedents

de les centrals eòliques es destinen a projectes de desenvolupament local, ja que suposen un 20% del pressupost anual. A banda, aquests recursos s'han utilitzat per a cofinançar altres ajuts, amb la finalitat de maximitzar el seu rendiment, per exemple, el CCOC s'ha finançat amb un ajut europeu Leader del 80% i el MuOC amb un ajut FEDER del 50%. El CCOC ha implicat una inversió de 250.000€ i el MuOC una de 300.000€.

#### Impacte

##### • Impacte econòmic

- El Viver d'empreses està al 100% de la seva capacitat, ocupat per set empreses.

- El CCOC i el MuOC s'estan convertint en referents catalans de l'oleoturisme. El darrer any han comptat amb 4.000 visitants entre els dos espais.

##### • Impacte social-territorial

- El turisme lligat a l'oli també té entre el vector de promoure l'autoestima pel territori.

- La Granadella els darrers anys ha aturat el procés de despoblament.

##### • Impacte ambiental

- L'oleoturisme implica la cura del paisatge i la qualitat de vida.

- Promoure el teletreball és també incentivar un entorn de qualitat, permet reduir els desplaçaments i la combustió de carburants associada, beneficiant el medi ambient.

#### Aspectes normatius destacats

L'Ajuntament de la Granadella i la cooperativa del municipi van signar un conveni de col·laboració per desenvolupar el Museu de l'Oli. La cooperativa va cedir l'antic molí d'oli a l'Ajuntament el qual amb un ajut FEDER el va rehabilitar i museïtzar. La gestió del Museu és conjunta entre l'Ajuntament i la Cooperativa.

#### Utilitat de l'experiència:

##### Punts forts

- Recursos eòlics destinats a desenvolupament local.
- Voluntat política de frenar el despoblament amb mesures de dinamització basades amb els recursos i capacitats propis.
- Oportunitat d'un paisatge i entorn de qualitat.
- Treball en xarxa.
- Cooperació públic-privada.

##### Punts dèbils

- Emigració de la població jove qualificada i despoblament.
- Envel·liment de la població.
- Entorn comarcal poc innovador.
- Molta dependència del sector agrari.
- Comunicacions terrestres i tecnològiques deficientes.

#### Aplicabilitat

En primer lloc cal destacar els principals problemes del territori, com la majoria de zones rurals del país, aquest és: l'envelliment, l'emigració de la població qualificada i, per tant, el despoblament. Una vegada detectat el problema cal establir un full de ruta, en aquest cas el Pla de Desenvolupament Local (PDL).

A continuació cal executar aquest PDL, sobre aquest aspecte cal disposar de personal tècnic qualificat i voluntat política decidida. Sense un dels dos factors el PDL no va endavant.

És un factor rellevant també tenir una font d'ingressos econòmics disponible per polítiques públiques: els ingressos extraordinaris procedents dels parcs eòlics s'han destinat a desenvolupament local.

En l'execució del desenvolupament local es molt important promoure la col·laboració públic-privada, el treball en xarxa i la constància en els objectius marcats.

<http://www.lagranadella.cat>

<http://www.culturadeloli.cat/>

# INS L'OLIVERA

## PROJECTE CUIDEM EL NOSTRE INSTITUT

**“... Des de la nostra perspectiva hem avançat significativament perquè s’ha reduït notablement l’ús del paper d’alumini i ha augmentat l’ús d’embolcalls reutilitzables...”**

Afortunadament, les persones ens hem adonat de la importància i les conseqüències que tenen el reciclatge de residus i l’aprofitament de recursos naturals, i així afavorir que el medi ambient sigui el menys perjudicat possible pels efectes de determinades accions dels humans.

Els residus generats s’han de gestionar de forma adequada per minimitzar l’impacte negatiu sobre el medi ambient i la salut de les persones. De ben segur, que resulta complicat que la societat carvi l’estil de vida i és del tot impossible deixar de produir deixalles. Però sí que és factible implementar noves rutines que ajudin a disminuir el ritme de generació de residus si aprenem i posem en pràctica hàbits senzills, com per exemple el reciclatge i la reutilització.

En aquesta línia, des de l’Institut l’Olivera hem anat ampliant les accions que es desenvolupen dins del Projecte **Cuidem el nostre Institut**. Aquest projecte pretén construir un medi més sostenible començant per la intervenció en l’entorn més proper al nostre alumnat. Actualment, tenim dos eixos de treball encetats: **Pati net** i **Endrecem l’Institut**.

Dins d’aquest primer eix de treball des de fa temps que realitzem diferents intervencions per mantenir el nostre pati en les millors condicions. Per aquest motiu, s’organitzen grups d’alumnat que rotativament realitzen la neteja del pati. A la vegada, des de tutoria es preparen activitats per incidir en la importància de l’ús de materials reciclables i reutilitzables i, es continua amb les tasques de prevenció fent que l’alumnat, just abans de sortir al pati, dipositi els embolcalls de l’esmorzar a la paperera de l’aula.

Aquest curs, i dins del primer eix de treball, **Pati net**, hem iniciat dues noves accions:

1. El disseny des de la matèria d’informàtica del cartell del projecte **Cuidem el nostre institut: Pati-net**.

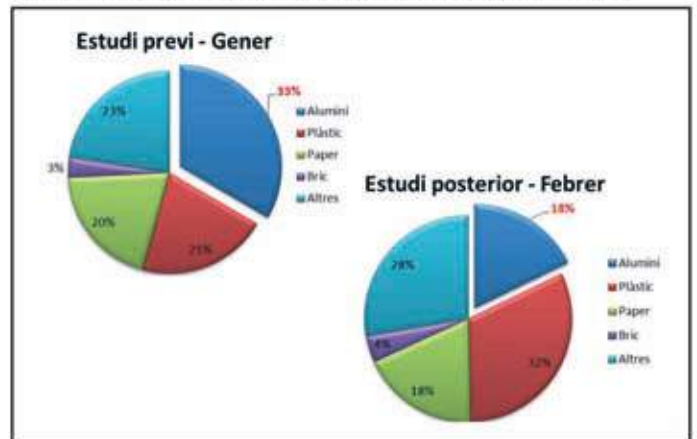


2. Un estudi estadístic amb la col·laboració de l’alumnat i també la implicació de les famílies que hem anomenat: **Quins tipus d’embolcalls cobreixen el nostre esmorzar?** i que ha tingut com a objectiu principal **reduir l’ús del paper d’alumini en els embolcalls dels nostres esmorzars**.

L’activitat s’ha desenvolupat en diferents fases. En una primera, hem realitzat un **estudi previ** durant una setmana del mes de gener per conèixer el tipus d’embolcall que cobreix l’esmorzar de l’alumnat. Un grup d’alumnat de cada curs, just abans de la sortida al pati, ha estat l’encarregat de prendre les anotacions en un full d’entrada. Tal i com es pot observar al gràfic circular una tercera part de l’alumnat utilitzava paper d’alumini en el seu embolcall.

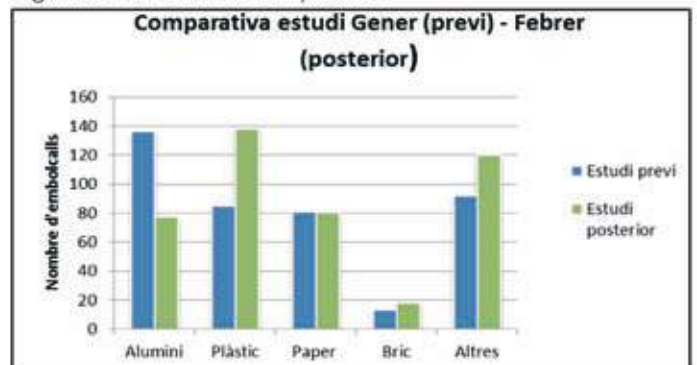
A continuació, s’ha realitzat una activitat de conscienciació des de tutoria per tal de sensibilitzar a l’alumnat de la importància de reciclar i reutilitzar els embolcalls. I a la vegada, s’ha enviat una circular a les famílies per demanar la seva col·laboració en eliminar els embolcalls d’un sol ús, especialment, el paper d’alumini.

Després d’aquestes accions de sensibilització, s’ha realitzat un estudi posterior durant una setmana del mes de febrer per valorar l’impacte de l’acció duta a terme amb l’alumnat i amb les famílies. Els resultats els podeu comprovar en la gràfica circular que es mostra a continuació:



Podem concloure que **s’ha reduït substancialment l’ús del paper d’alumini** en els embolcalls d’esmorzar. Però ens cal continuar treballant per millorar en els altres tipus d’embolcalls i procurar fer un ús més habitual dels embolcalls de reutilització.

Des de la nostra perspectiva hem avançat significativament perquè, tal i com mostra la taula comparativa de valors absoluts, s’ha reduït notablement l’ús del paper d’alumini i ha augmentat l’ús d’embolcalls reutilitzables (altres), que era l’objectiu inicialment establert. Per contra ha augmentat significativament l’ús del plàstic.



Per tant, els resultats ens mostren com les tasques de conscienciació tenen una rendibilitat notable respecte a les nostres conductes, i que cal continuar treballant al llarg del proper curs amb nous reptes i fer-los realitat per fer present el nostre compromís amb el medi ambient.

L’equip docent INS Olivera

# POESIA

## AIGUA ALS ORDINS d'Ignasi Revés

### BROMA

No veus un ruc a quatre passes  
Lo fred te gebra el pensament  
L'aigua cau fina, però et xopes  
Lo gris embroma el firmament.

Trobes el rastre del paisatge  
En un coscoll, en un revolt  
Apamar passes, fer viatge  
Dins de la broma, lluny del sol.

Te clous, t'escofes, te reuneixes  
La rojor pinta la cara  
S'embaflen los vidres i bleixes

Cronos lent, la vida para  
Amb dues tasses, resisteixes:  
La broma no s'alça encara.

### BOVER

Carreteges la closca pintada  
Amb los tons de la pols i la set  
T'arreceres en fosca contrada  
Sota un roc, dins del verd, vora el rec.

Surts a córrer quan ploren les bromes  
Amb sabata, espadenya i bastó  
Se barallen les dones i els homes  
Per plegar-te i dur-te al sarró.

Te tanquen a la caragolera  
I et recepten dejuni forçós  
Has de perdre la panxa sobrera  
Perquè et volen cruixent i gustós.

T'afilaren en llauna quadrada  
Te remullen amb dutxa de sal  
Te remenen amb mà foguejada  
Perquè et coguis de baix a dalt.

T'adjudiquen un llit de totxana  
enxampat amb albí cobrellit  
Te cobreixen amb manta espartana  
I, encés, encaragoles un crit.

T'aboquen a la cassola de fang  
Amb costella i botifarra  
Amb ceba, pebrot i àcida sang  
I encimbelles l'alifara.

Monarca del caragol de secà  
Banderi del mol-lusc del terròs  
Qui et somia, romp a ensalivar  
Qui et demana, s'envola amb un mos.

### AULIVA MORTA

Arbequina colrada  
Perla fosca del secà  
Llustrosa i unflada  
Tacte fi i delicat.

De l'auliver als dits  
Dels dits al poal  
Del poal al canyís  
Al canyís, son hivernal.

T'aixeques arrugada  
Lo fred t'ha gravat ta pell  
Te clareja l'ossada  
Però guardes un cos bell.

Retornes amb aigua bullenta  
T'esbandeixes amb aigua tèbia  
Prens pijama de sal i pebre  
Coixins de llimona i taronja.

Te cabusses en vinagre  
Sorteges esculls de citric  
T'amoles amb l'all tendre  
I et cobres un nou físic.

Surts del líquid nova i vella  
Amb l'acidesa del collir aulives  
Amb la dolçor de l'apanyar pedra  
Amb l'aroma de les ponentades.

Llesca de pa torrat  
Raig d'oli generós  
Auliva morta al plat  
És aquest, lo meu món.

### PERDURABLE LLENCA

Lo nostre poble no surt al mapa  
Estem deixats de la mà de Déu  
Quatre gats, i qui pot, se n'escapa  
Qui s'hi queda, li guarden la creu.

A ciutat no fan res pels de poble  
Los calers, tots se'ls gasten allà  
Però si els vots nostres valguessin doble  
Ja vindrien, corrent, a captar.

Aportem solució al problema  
Mentre sigui l'altre qui penca  
Perquè naltros som lament i queixa

Paraula en lo vent, cançó que es trenca  
Perquè naltros tenim massa feya  
A conrear la perdurable llenca.

# LA VIDA FRÍVOLA

## PÀGINES, SEGONS DIUEN, VISCUEDES

*Fa set o vuit mesos vaig demanar a amics, i coneguts d'una certa confiança, d'entre cinquanta i setanta anys si podrien enviar-me unes pàgines per publicar a la nostra revista en què expliquessin alguna cosa de la seva vida que fos important per a ells. Els vaig dir més d'una vegada que podien escriure amb tota la llibertat i que jo em comprometia a publicar, si no m'ho impedia la força pública, el que generosament em fessin arribar. Només els demanava que hi possessin títol, que la lllargada no anés més enllà dels quatre folis, que allò que relatessin fos, en l'essencial, veritat indubtable —els vaig remarcar que confiava en la paraula de cadascun— i que, per evitar malentesos i qui sap quines complicacions, signessin l'escrit amb nom i cognom i no pas amb pseudònim. Ja n'he rebuts unes quantes, dels escrits demanats, que comptant amb la benevolència de Josep M. Folch i Torres, publicaré amb un títol gairebé idèntic al que el va fer immortal immortal. Però com que corren els temps que corren he de ser més prudent que ell i per això hi afegeixo un parèntesi un intercalat, trobo indispensable.*

*En aquest número de Lo Clarí publico la primera part de la pàgina, segon ell, viscuda, i una mica retòrica, tot s'ha de dir, de l'amic Pere Quintana Boixareu.*

Miquel M. Gibert

### LES COSES TAL COM SÓN, I NO D'ALTRA MANERA

1

Als trenta-cinc anys en feia vuit era casat i vuit que em semblava que era feliç. Però no ho devia ser del tot perquè, sense gens de necessitat, em vaig embolicar amb una amiga de la carrera. Des del segon o tercer any a la universitat ens veiem de tant en tant, sortiem junts, sols o acompanyats, i això no va canviar pas en casar-me jo. La meua dona era una altra companya del curs, i totes dues es pot dir que també eren amigues, si més no, es tractaven com a tals, encara que, pel que sé, sense fer-se gaires confidències ni depassar una cordialitat agradable. Ella, l'amiga, sempre m'havia fet gràcia, tal com es deia abans, i jo potser també n'hi feia. Però ja es veu que un dia me'n va fer massa i va passar el que va passar. Jo vaig donar tots els passos que calien, és cert, però ella m'havia aplanat el camí molt ben aplanat. Els primer dies —les primeres trobades d'aquesta nova mena— van ser extraordinàries i en algun moment em va semblar que sí que, per fi, no em caldria demanar res més. Però va ser llavors quan, precisament, va treure el cap la consciència i, d'acord amb la moral en què jo encara creia, i la meua dona també, i l'amiga, i uns quants amics que em quedaven del temps de la carrera, em vaig sentir obligat a contar-l'hi tot a la meua dona. Com que era una noia intel·ligent, sensible, molt ben educada —força més que moltes companyes de classe que no havien mirat gaire prim en les maneres, i encara no hi miraven ben passats els trenta— i sobretot, comprensiva de veritat. No li havia vist mai una ombra de gelosia, que era un sentiment infamant, d'una altra època, que una dona com ella, universitària, encara lleugerament esquerrana i amb moltes lectures de les que valia la pena fer, no es podia permetre de cap manera. I no se'l va permetre ni poc ni gaire, com jo em pensava. I amb un somriure encantador em va dir que ho entenia perfectament, que ella sabia esperar tot el temps que caldria fins que jo aclarís els sentiments i, amb plena llibertat, prengué la decisió que trobés més justa pensant, en ella, és clar, però especialment pensant en mi. I encara hi va afegir que, naturalment, s'hauria estimat més que allò no hagués passat —i va reconèixer que devia ser un rastre de gelosia que no havia pogut esborrar del tot pel pes d'una educació secular, i alguns altres pesos que no recordo quins eren—, però estava més tranquil·la sabent que l'*afortunada* —ho va dir així— era una molt bona persona i una amiga comuna que dissimulava molt bé que era una mica papissota, especialment quan no badava boca. No podia

demanar-li més jo. Ja només li faltava felicitar-me, però se'n va estar i no va donar cap senyal que estigués a punt de fer-ho, cosa que jo mateix hauria trobat excessiva. Perquè llavors, als trenta-cinc anys, ja pensava que de res, massa. I ella em va preguntar que què em semblava un any de marge per tornar-ne a parlar i que el tracte entre ella i jo, mentrestant, seria en tot i per tot el d'una parella que s'estima. I jo li vaig contestar que el que tu vulguis, i que t'estic tan agraït, agraïdíssim, i que no saps com t'ho agraeixo, i que, si fos possible, encara t'ho agrairia més, i tot el que vulgueu, i encara em quedo curt. Li vaig besar les mans fervorosament, i aviat tot van ser rialles, i ai, ui, i ella tan prima i tan naturalment elegant com sempre i a tot arreu, i també continuaven sent negres, com és molt natural si ja els tenia negres abans. I va venir allò que no cal dir que tant que es llegeix i s'escolta a tot arreu, i tan a la menuda que arriba a fer angúnia. Ara ho veig així, però als trenta-cinc anys i pensant com pensava em sembla que no, que ho veia d'una ben diferent.

Però jo, ho reconec, sóc de mal acontentar, i al cap d'un parell de dies ja trobava que un polsim de gelosia, una tel de ressentiment per part d'ella, de la meua dona, hi hauria escaigut molt bé a la situació. I a poc a poc, vaig ser jo qui va començar a sentir el rosec que em mortificava primer de tant en tant, després sovint i al cap d'un mes sempre. I vaig haver de reconèixer que era jo el gelós, i que em costava anar-me'n de casa —vaig suspendre més d'una classe— i que el neguit només s'afuixava tenint la meua dona a prop. I com era de preveure, l'altra em va començar a cansar una mica, i més endavant una mica massa, i la veritat és que, mentre estava amb ella, no veia el moment de tornar a casa. I ella ja feia molt dies que se n'adonava quan em va dir que, per la seva dignitat, em demanava que complís també amb ella l'any que teníem de coll, que no acceptava que jo me la tragués del damunt quan em semblés, que no ho permetria mai i que era jo qui l'havia anada a buscar i no ella a mi. Que tenia una idea més elevada del sentit de la responsabilitat que em suposava la meua responsabilitat i que la començava a decebre. I que així i tot, encara confiava completament en mi, i que només en un cas extremat faria alguna cosa molt desagradable però que, m'assegurava de totes totes, que mai no empraria la violència física, perquè la violència física, fins i tot davant de la injustícia flagrant, li feia fàstic. Ja es veu, doncs, que no era de tan bon conformar com la meua dona, però em tenia encisat que parles sempre tan bé, amb una gran varietat de tons, amb una riquesa envejable d'inflexions. Sovint no deia gran cosa, potser res, però escoltar-la era per a mi una carícia que m'esborronava de dalt a baix. I a més no em calia parlar, que ja llavors el silenci m'agradava cada dia més. No era gaire alta, rossa, anava sempre molt ben vestida i ben perfumada, i semblava que no es donava gens de vergonya de tirar a grassa. Tenia un altre atractiu: de sobte, quan trobava, estant asseguda, que el contrallum l'afavoria, es posava de costat i s'hi estava tant com calia, i jo tenia temps de sobres de comprovar que l'horitzontal que interseccionava amb la vertical que li passava braç avall, aquesta horitzontal, dic, que jo projectava endavant de la figura d'ella arribava a un punt que es tornava una meravella que em feia rodar el cap.

Després de tot allò, em va dir, llavors molt dolça, que el que millor que jo podia fer era aprofitar onze dels dotze mesos, no fer-los-hi perdre a ella ja que no m'alliberava del compromís que hi tenia i que les cabòries ja les trobaria al final de tot aquell any de delícies. I que no pensés en allò que m'havia dit de la cosa desagradable, que no era res, que no tenia gens d'importància, i que ho treia altre cop, expressament, per tranquil·litzar-me, que ja sabia que jo em deixava impressionar massa per les paraules.

(Continuarà)

Pere Quintana Boixareu

Professor titular d'Ètica Alternativa, Universitat de Barcelona.

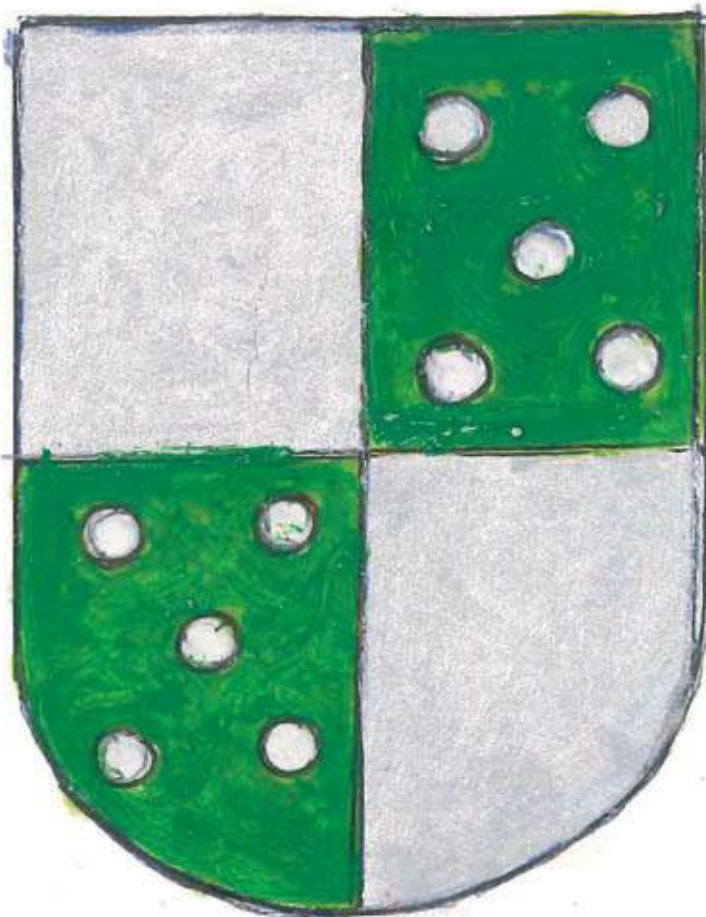
# HERÀLDICA DELS COGNOMS DEL POBLE VERNET

Cognom català.

Armes: Escut quartejat, 1er. i 4art. de plata i 2ón. i 3er. de sinople, amb cinc vesants de plata posats en sotuer.

Altres porten en un camp de sinople, tres faixes de plata.

Pere Àngel Sunyer



## TELÈFONS D'INTERÈS

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



**RACONS DEL NOSTRE POBLE:** On es troben aquestes xemeneies?

**Resposta de Lo Clarí núm. 70:** A la façana principal de l'ermita de Sant Antoni.

# IMATGES DEL PASSAT



# BON PROFIT

## ESCALIVADA A LA BRASA D'ALZINA

### Ingredients per a 4 persones:

- 2 pebrots vermells
- 2 alberginies
- 4 patates mitjanes
- 4 tomates madures
- 2 cebes
- i raig d'oliva verge extra de les Garrigues

### Elaboració:

Netegeu bé els ingredients.

Emboliqueu la ceba i la patata amb paper d'alumini de forma individual i poseu-ho al caliu de les brases fins que estigui cuit.

Poseu l'alberginia, el pebrot i les tomates sobre les brases fins que la pell estigui cremada i les verdures cuites.

Peleu i netegeu la ceba, el pebrot, l'alberginia, la patata i la tomata i disposeu-los al plat de forma atractiva.

Acabeu amb un bon raig d'oli verge extra de les Garrigues.

### Maridatge:

**Escorça.** Celler: Matallonga. Any: 2012

Varietat de raïm: 95% macabeu i 5% chardonnay

Temperatura de servei: 14-15 °C

Presenta un aroma de fruita fresca, madura amb tocs de fruita blanca i pinya. És idoni per a aquest plat perquè, en no passar per fusta, respecta el sabor del pebrot i de l'alberginia. Busquem l'afinitat de la brada d'alzina amb la complexitat de la maceració prefermentativa de les pells del macabeu i chardonnay.

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



# COL·LABORADORS

**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



**SF** S.C.P.  
**Sas Fusters**  
 C/ La Pobla, 69  
 25177 · La Granadella · Lleida

Tels. **973 133 083**  
**650 934 861**  
**630 149 035**



**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)

**Losa**

**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. CP-84 / COD. ECOP-0702

PL. JOAN PERDÓ, 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 CAT001208

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

C/ Eixample, 28 La Granadella Tel. 659 27 23 71



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



**carlos gibert**  
solucions gràfiques

tel 626 755 103  
e-mail [crisgbrt@gmail.com](mailto:crisgbrt@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](mailto: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**





**"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 Hidraulics  
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](http://sendros.com)  
E-Mail: [info@sendros.com](mailto:info@sendros.com)

**FORN DE PA**

**Albert**

Tel. 13 30 48  
LA GRANADELLA

973 13 33 04 - 609 66 29 67

**Jarbone's**

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

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

# NOVES

Em rebut del Banc de Reus la memòria i Balanç general corresponents a l'exercici tancat en 31 de Desembre 1931.

El primer que s'observe de la lectura de la memòria es la claretat de exposició, i en el Balanç una sinceritat i justesa que fa que l'orientació que fins ara han emprat a estat asertadíssima: donant la sensació una seguretat i solidesa.

La bona marxa del Banc es excelent, havent tingut en aquests nou mesos d'aquests últim exercici 484, 834'87 ptes. de benefici, beneficis que tots ells provenen directament dels treballs normals de Banca. Això demostra palesament el grosísim volum d'operacions que ha realitzat. A més s'han pagat els crèdits preferens i tres trimestres vençuts als creditors H. 769, 578'50 ptes. Crèdits satisfets amb la part líquida de l'antic actiu.

Remerciem la delicadesa i cel·lebrèn i desitgem que aquesta bona marxa continuï endavant.

L'agrupació Verdaguer ha organitzat per aquestes festes de pasqua un programa força atraient.

La Secció dramàtica posarà amb escena el formós drama en quatre actes de Federic Soler (Pitarra).

## EL TIMBAL DEL BRUC

a les onze del matí del diumenge vallada de sardanes a la Plaça F. Macià i a la tarde i nit del dit dia i l'un demà grans balls de Societat amenitzat per una renomnada orquestra.

El dia trenta del prop-passat estigué en aquesta Vila per a visitar les obres que es realitzen en les escoles municipals, el arquitecte provincial senyor Villalonga.

Després de examinar detengudament les expresades obres ordenà l'execució d'uns petits detalls per a dictaminar quan estiguin realitzats.

Ja és hora que els nostres homes de demà acabin les vacances.

En el quilòmetre 21 de la carretera de Lleida a Flix-Reus terme municipal de Pobla de Granadella, la guardie civil detingué a Josep Hernández de 22

# PASSATEMPS

Logogrifi numerari — per Lluís Massip

1-3-3-4-5-6-7	Poble de les Garrigues
6-7-3-6-5-3	Nom bíblic (castellà)
4-7-3-5-7	Baixell
1-5-7-3	Nom d'home
4-5-6	Part de l'home
5-6	Animal
7	Consonant

Comprimí — per Lluís Massip

Nota Lletra Lletra Carta

Tot—Poble de les Garrigues

Solució pròxim número.

Solució a la tarja:

Viento, nubes, lluvia, granizo, nieve, arco-iris, rayo. Vocal que sobra, «a».

Solució a la semblança.

En que a ambdues places hi han grups de «sense feina (?)» permanents.

Objectes  
d'escriptori

Plumes  
stil·logràfiques

LLIBRERIA I PAPELERIA

Francesc Casas Valls

Estereria, 14

LLEIDA

Ramon Massip

Queviures i similars

Compra i venda de fruits del país

COTXE DE LLOGUER

“CAL ROS”, Plaça Francesc Macià

GRANADELLA

Impremta SOL. — Lleida. — Telèfon 225



**AQUESTA PRIMEVERA ENS HA DEIXAT PAISATGES SORPRENENTS AL TERME**