

LOC CLARÍ

**LLIBERTAT
PRESOS POLÍTICS!
SOM REPÚBLICA**

74



DE
LA GRANADELLA

ANY 19

MARC
DEL 2018





EQUIP

Paquita Nàvas
Carla Roca
Ramon Masip
Marta Sentís
Carlos Gibert



INSTITUT
D'ESTUDIS
ILERDENCOS



Diputació de Lleida



SUMARI

- Pàg. 2 • SAFAREIG
- Pàg. 10 • OPINIÓ (Les notícies de l'oli al voltant de la fira) **Josep Maria Sentís**
- Pàg. 11 • CENTRE DE SERVEIS (Festa de Nadal)
- Pàg. 11 • LA GRANADELLA A EUROPA
- Pàg. 12 • EL CCOC I EL MUOC (Activitats i experiències)
- Pàg. 14 • RECALLS DE PREMSA (D'un temps passat) **Maria Barbarà**
- Pàg. 15 • DES DE LA UdL (*Lo esencial es invisible a los ojos*) **Maria Artiga Artigues**
- Pàg. 16 • OPINIÓ (Salut intestinal: prebiòtics i probiòtics) **Maria Pes Mateu**
- Pàg. 17 • CLUB ESCURSIONISTA GARRIGUES ALTES (Activitats)
- Pàg. 18 • INS L'OLIVERA (Què arrela el llenguatge clar) **Alumnat de l'INS l'Olivera**
- Pàg. 19 • POESIA (Aigua als ordins) **Ignasi Revés**
- Pàg. 20 • LA VIDA FRIVOLA (Pàgines, segons diuen, viscudes) **Miquel M. Gibert**
- Pàg. 21 • HERÀLDICA DELS COGNOMS DEL POBLE (Santaulària)
- Pàg. 21 • TELÈFONS D'INTERÉS
- Pàg. 22 • IMATGES DEL PASSAT
- Pàg. 23 • BON PROFIT (Bunyols de bacallà i melmelada de pebrot)
- Pàg. 24 • COL·LABORADORS

Foto portada: Llibertat presos polítics.

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



© Fw Estabó



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 ANÒNIMES, 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



• Aquesta va ser tota la il·luminació nadalenca aquest any a la Granadella.



• 22 de desembre, concert del quartet de vent infantil de l'Interpret tocant cançons de Nadal, després la Taronada al Centre Cívic per a tot el poble.



• 21 de desembre, eleccions a la Generalitat de Catalunya, convocades pel senyor M. Rajoy? A La Granadella van votar 492 persones, sobre un cens de 565, amb el resultat següent: Junts x Cat 189 vots, ERC 187 vots, CUP 37 vots, C's 26 vots, PSC 25 vots, En Comú-Podem 9 vots, PP 7vots, Per un Món Més Just 3 vots, PACMA 1 vot, Recortes Cero 1 vot. 5 en blanc i 2 vots nuls.



• Clubs de lectura dels petits i mitjans, dels tres que hi ha a la Biblioteca.



• **Activitats per la Marató de TV3.** Ja des del 5 de novembre, amb la festa de la Primera Premsada, es començaren a recollir diners amb la subhasta de gravats de gran format.

Dia 2 de desembre, el Club Excursionista Garrigues Altes, organitzà una xerrada sobre "Espeleologia; a cavall entre la ciència i l'esport".

El 6 de desembre, l'AMPA, va fer un taller de manualitats de Nadal per als nens. El mateix dia, l'Associació de Dones "El Roure", va organitzar una xerrada sobre "Les malalties infeccioses", a càrrec del metge local, Pere Farré.

El 9 de desembre, totes les associacions organitzaren jocs de fusta. També l'Associació de Joves van fer una batucada. I l'Associació de Dones, organitzaren el sopar.

El 10 de desembre, la tradicional xocolatada de la Llar de Jubilats, i després les dones organitzàren una rifa de regals.

El 15 de setembre el Centre de Serveis de la Gent Gran, va rifar una cistella al dinar de les famílies.

Dia 17 va ser el torn del grup d'escala en Hi-Fi.

De l'11 al 15 a la Biblioteca es podien comprar revistes i llibres antics a un preu simbòlic.

En total es van recollir 3.284,5€. Moltes gràcies a tots!



• 5 de gener, Nit de Reis.



• 30 de desembre, presentació del llibre de Rosa Anna Felip i Manuel Castellet sobre el segrest de la marededeu de Núria, "Mossèn, ens han pres la marededeu".



• Dimecres 17 de gener, sant Antoni. Al matí l'Ajuntament va donar llonganissa a l'ermita, per la tarda xocolata i rifa pel grup de la parròquia al Centre Cívic.



• 20 de gener, Festa de Quintos i Gitanos.



• Oli del CCOC ja embotellat.



• 17 de febrer, campanya de xipatge de gossos duta a terme per l'Ajuntament i el cos d'Agents Rurals. A la Granadella ja n'hi ha 71 amb el xip identificatiu.



• Tard, però al final va arribar la neu dia 27 de febrer al nostre poble i a tota Catalunya.



• El dissabte 26, com cada any, l'Associació de Joves "Sers", va organitzar la festa de Carnestoltes, amb un sopar al Centre Cívic, amb concurs de disfresses, una actuació de màgia i sessió de DJ's locals. Diumenge 27, l'AMPA va organitzar el Carnestoltes per als més petits, amb un grup d'animació, "xocolatada solidària" i rifa per recollir fons per a la investigació del càncer infantil pel laboratori de l'Hospital de Sant Joan de Déu de Barcelona.

OPINIÓ

LES NOTÍCIES DE L'OLI AL VOLTANT DE LA FIRA

“... Fa anys que es deia que les empreses de l'oli d'oliva s'havien d'emmirallar en el món del vi i tenir una bona imatge i un relat novedós. Diverses empreses ja ho estan fent.”



La Fira de l'Oli de les Borges Blanques és la fira de l'oli verge extra per antonomàsia. Aquest any s'ha celebrat la 55a edició del 19 al 21 de gener. Cada vegada més, en el marc de la Fira es presenten notícies i novetats al voltant del tema de l'oli d'oliva.

Aquest any, el mateix dia que s'inaugurava la Fira, apareixia la següent notícia a la premsa: “La DO Garrigues enterra el polèmic pla d'ampliació i en planteja un de menor extensió”. Si fem memòria, el projecte d'ampliació de la DO Garrigues va sortir a informació pública a l'octubre de 2015, i pretenia passar de 170.000 a 330.000 hectàrees, incorporar 3 noves comarques (el Pla d'Urgell, la Noguera i la Segarra) i la possibilitat de comercialitzar oli verge (no solament oli verge extra). A l'expedient s'hi va oposar Unió de Pagesos i altres organitzacions agràries, així com diversos ajuntaments de la comarca, motiu pel qual el Departament d'Agricultura de la Generalitat va aparcar l'ampliació fins que no hi hagués un major consens. El nou projecte d'ampliació que ara s'anuncia encara no està formalitzat, però sembla que no es modificaran les normes actuals de la DO (és a dir, no es podrà comercialitzar oli verge) i que s'ampliarà a les cooperatives dels municipis limítrofes on es produeix oli. És una bona notícia que la DO Garrigues hagi reconfigurat el projecte. La comarca de les Garrigues s'associa a un territori d'oliveres i ametllers i que produeix un oli d'oliva de qualitat excepcional. Aquest valor afegit que ha costat tants i tants anys de generar, es podrà mantenir si la DO es defineix en els límits de les Garrigues històriques i dels municipis colindants, i es manté l'aposta exclusiva per l'oli d'oliva verge extra.

Un altre notícia sorgida en el marc de la Fira, és la signatura d'un conveni entre la Universitat de Lleida i l'Ajuntament

de les Borges Blanques per impulsar accions de formació i recerca en el sector de l'oli. La UdL té uns potents grups de recerca en tecnologia dels aliments, que estan en segona posició mundial en recerca. Dins d'aquests grups un es dedica a l'oli d'oliva, i l'objectiu del conveni és la possibilitat de fer nous màsters en la producció de l'oli, per a formar a especialistes i a empresaris d'aquest sector que cada cop té més rellevància en l'economia lleidatana. Però no solament la formació universitària es mou en el món de l'oli, ja que el Departament d'Ensenyament de la Generalitat està treballant en la creació d'un cicle de grau superior sobre indústria agroalimentària especialitzat en el sector de l'oli, que està previst que es posi en marxa al setembre de 2018.

Un comentari després de visitar la Fira. Fa anys que es deia que les empreses de l'oli d'oliva s'havien d'emmirallar en el món del vi i tenir una bona imatge i un relat novedós. Diverses empreses ja ho estan fent. Destacar-ne alguns segons la meua collita personal. L'oli “Nousegons” d'Arbeca amb un estand innovador, que potenciava al màxim la imatge de la seva espectacular botella, de la qual solament en produeix 3.000 botelles totes numerades a ma. Imatge que es plasma en la seva web www.nousegons.com. També destacar els olis de Camins de Verdor de Bellanes i el seu oli estrella “Umami”, on la botella blanca contrasta amb el verd intens del color de l'oli, i dels seus aromes. En pocs anys està guanyant un nom i imatges de referència.

I per acabar, un oli no present en la Fira, però que té un relat molt especial. L'oli “Peccatum 7”, un verge extra biodinàmic produït d'oliveres arbequines de Sarroca i la Granadella, on es presenten dos conceptes, l'agricultura biodinàmica i l'oli com a pecat capital. L'agricultura biodinàmica pretén fer-nos gaudir del potencial nutritiu, sensorial i vital, utilitzant preparats vegetals i minerals com additius del compost i aerosols per al terreny, així com l'ús del calendari de sembra basat en els moviments dels astres. I l'oli considerat el setè pecat capital, la supèrbia. L'oli és un líquid que es col·loca al damunt de la resta de líquids, aigua, vinagre, etc i que encara que el barregem, acaba separant-se i tornant a la seva superioritat. I alhora és el producte dominant de la nostra cuina, ja sigui en cru o en cuit, i en tots els àpats que fem, ja sigui en l'esmorzar o berenar i en els primers i segons plats dels dinars i sopars. I posats a fer, heu provat mai un gelat de vainilla amb un raig d'oli d'oliva verge extra per damunt?

Josep Maria Sentís

CENTRE DE SERVEIS

FESTA DE NADAL

“Va ser un dinar molt multitudinari, ja que també van venir els jubilats de l'Escala en hi-fi de Bovera...”



Divendres dia 15 vam celebrar que ja arriba el Nadal amb una gran festa. Primer vam venir al centre i vam donar la benvinguda a tothom, repassant les activitats fetes durant el segon semestre de l'any amb imatges. En Carles Gibert, Alcalde de La Granadella, va voler dirigir-se a tots els presents i va expressar, entre altres coses, la seva alegria per poder celebrar la festa i veure el centre com un recurs consolidat i de valor per al poble. Després es van donar els detalls de Nadal fets a mà per les persones que assisteixen al centre i tot seguit vam anar cap al Centre Cívic a dinar. Allí, el President de Sumar, Miquel Calm, també es va dirigir als assistents i va fer un petit resum de l'activitat de Sumar actualment i va agrair a totes les persones que en formen part. També van assistir al dinar Jordi Sarlé, President de la Comissió de Benestar Social del Consell Comarcal de Les Garrigues, els alcaldes de Granyena de les Garrigues, El Soleràs i Bovera. Va ser un dinar molt multitudinari, ja que també van venir els jubilats de l'Escala en hi-fi de Bovera, que en acabar el dinar ens van fer una actuació de la que vam gaudir i vam riure de valent. Tampoc va faltar la rifa de la cistella de Nadal en benefici de La Marató de TV3.



LA GRANADELLA A EUROPA

“L'experiència d'oleoturisme de la Granadella seleccionada pel projecte europeu Medfest...”

L'experiència "Immersió al Món de l'Oli", que co-organitza cada any durant la campanya de l'oli l'agència de viatges Olea Soul i el Museu i Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya, ha estat seleccionada per representar l'oleoturisme i l'oli d'oliva verge extra a Catalunya en el projecte europeu MEDFEST.

MEDFEST-Culinary Heritage Experiences és un projecte europeu que promou les destinacions turístiques sostenibles a partir del patrimoni culinari i agroalimentari a l'àrea mediterrània i amb l'objectiu de diversificar l'oferta turística de la zona.

Els països participants al projecte són 8: Eslovènia, Itàlia, França, Portugal, Grècia, Xipre, Croàcia i l'Estat Espanyol, representat per Catalunya. MEDFEST recull iniciatives relacionades amb el patrimoni gastronòmic que van des de l'oferta museística, rutes, serveis turístics i fires i esdeveniments.

La col·laboració públic-privada és un dels valors afegits de les iniciatives que es promocionen des del projecte. L'entitat que l'ha portat a terme a Catalunya és l'Observatori de l'Alimentació (ODELA) de la Universitat de Barcelona.

L'experiència d'"Immersió al Món de l'Oli" és una col·laboració públic-privada que inclou un esmorzar de brasa, la collita tradicional d'olives, tasts d'olis, dinar d'homenatge a l'oli verge extra i a la cuina local de la mà del restaurant El Castell de la Floresta i la visita a la cooperativa i al Museu de l'Oli. S'ofereix durant la temporada de collita, al novembre i desembre, i és obert a tot tipus de públic.

www.ub.edu/medfest/ es pot visualitzar un mapa amb tota la informació de l'Experiència d'Immersió al Món de l'Oli així com la resta d'esdeveniments i activitats dels altres països participants. Aquest web està confeccionat perquè el visitant es pugui organitzar una ruta a partir de totes les activitats seleccionades.





EL CCOC I EL MUOC

ACTIVITATS I EXPERIÈNCIES



• **15 DESEMBRE.** Presentació del Celler Matallonga i degustació de vins amb maridatge gastronòmic a càrrec del CCOC.



• **29 DESEMBRE.** Inauguració exposició col·lectiva de gravats. Les obres són fruit del taller d'iniciació al gravat que va impartir l'artista Carme Villafranca al CCOC el passat mes d'octubre.



CONCURS
PROJECTES
EXPOSITIUS

• **31 DESEMBRE.** Termini presentació projectes artístics al concurs OLIVERART18. 6 projectes escollits que s'exposaran al CCOC al llarg del 2018.



• **20 GENER.** Activitat infantil: tast d'olis guiat a la Fira de Borges.



• **26 GENER.** Taller dels 7 pecats. Taller gastro sensorial sobre els 7 pecats capitals al Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya. A càrrec de Montserrat Martínez, productora de l'OOVE Peccatum7.



• **30 GENER.** Primera sessió del Club de Tast 2018. El Club de Tast va néixer l'any 2016 amb la intenció d'aprendre a tastar OOVE, aprendre'n les seves qualitats i atributs, diferenciar les varietats d'oli...



• **23 FEBRER.** Inauguració exposició 'Premsada al trull' de Núria González. L'artista, realitza #gravats a un trull cada any, un cop finalitzada la campanya de l'oli. A més a més, va ser la guanyadora del 1er premi del concurs de gravat ràpid de gran format de la #PrimeraPremsada2017. L'exposició es podrà visitar al CCOC fins el 23 de març.



• **24 FEBRER.** Taller de gravat al molí amb Carme Villafranca i Núria González. Activitat per experimentar amb els cofins que s'utilitzaven per premsar les #olives però d'una manera bastant diferent... Total participants: 15.



• **PROPERES ACTIVITATS (MARÇ)**
 11 Març: Convidades al Museu
 23 Març: Taller de sabó d'oli

• **Grups que ens han visitat:**
 3 DES - Peña Barcelonista Vilanova i la Geltrú (44 p.)
 7 DES - Grup sense reserva de Barcelona (12 p.)
 17 DES - Artquàtic (Associació submarinisme de Lleida) (40 p.)
 18 DES - MNACTeC
 14 GEN - Grup familiar de Ripoll (13 p.)
 10 FEB - Grup de Manresa (38 p.)
 24 FEB - Associació Freetime Espai de lleure d'Alcoletge (27 p.)
 24 FEB - 'Som un sentiment' penya blaugrana de Lleida (48 p.)



RECALLS DE PREMSA

D'UN TEMPS PASSAT

“ Remenat recors, he trobat alguns escrits del temps del Grup sardanista Emili Pujol. En Sebastià Gràcia i Virgili també ens va molt suport durant tots aquells anys que van durar les sardanes...”

LA MAÑANA

30 de desembre de 2005. *Opinió dels lectors*

Gràcies mestre Virgili

Aquest any a la Granadella s'ha recordat amb diferents actes els 25 anys del traspàs del mestre Emili Pujol, fill d'aquest municipi. En la diada que el musicòleg Emili Pujol (4 d'abril de 1976) celebrà el seu 90è aniversari a La Granadella també se li va retre un gran homenatge per part del grup sardanista que llavors existia al nostre poble, dit homenatge no hauria tingut el resó que tingué sense la contribució desinteressada del mestre Lluís Virgili.

Ens assessorà en tot el que calia fer per tal de comunicar a totes les corals de Catalunya els actes que preparàvem al mestre Emili Pujol. El resultat fou que es reuniren 24 corals, des de les terres de l'Ebre, fins Andorra, un esdeveniment que mai més s'ha repetit al nostre poble.

Sempre hem recordat al mestre Virgili, com un gran home, humà i senzill i sabi, no fa pas gaire temps, vaig retrobar-lo a Lleida. Però no cal dir que sempre ens hem assebatat de quelcom relacionat amb tots els esdeveniments relacionats amb l'Orfeó Lleidatà i la seva trajectòria humana. Voldriem fer pinya en la demanda de la medalla d'or de la ciutat de Lleida, ja que creiem que a persones com ell no se'ls hi podrà agrair mai tota la tasca portada a terme. Vers Catalunya i tots els seus ciutadans.

Maria Barbarà i Josep Martí

LA MAÑANA

11 de setembre de 2006. *Opinió dels lectors*

A Sebastià Gràcia des de la Granadella

Amic Sebastià, com tots els dissabtes sense oblidar-me de cap, he llegit el teu article sobre La Granadella, recordant la tasca que vàrem dur a terme amb el grup sardanista Emili Pujol.

Tots els teus escrits m'emocionen, doncs aquelles primeres lluites que vam tenir per retrobar les nostres arrels, van ser tant meravelloses, amb un ideal comú, que ens unia i avui dia encara tenim verdaderes amistats des de fa més de 60 anys.

Crec que som uns privilegiats de tenir aquests amics, aquests records, aquells moments tant feliços.

Avui dia l'Ajuntament actual de La Granadella, ha reconegut la tasca portada a terme pel meu marit Josep Martí relacionada amb el ressorgiment de la música tradicional catalana, però del Grup sardanista són molts que ni el recorden, o al menys no comenten mai aquells anys.

Aquí s'edita una revista ja fa anys, *Lo Clarí*, on es publiquen diversos articles força interessants, jo vaig anar resumint i adjuntant les fotografies de tots els esdeveniments realitzats pel grup sardanista, com és natural parlo de tu, del recordat Alba, del Virgili i de tots els que ens vau ajudar a tirar endavant tan noble tasca, en aquells moments tan difícils.

Per acabar t'explicaré una anècdota: l'any passat per la Mercè era a Barcelona i vaig trobar a l'amic Sebastià Alba, a qui l'Agrupació Cultural Barcelona li lliurà una placa amb motiu del 60 aniversari de la colla sardanista Violetes del Bosc, vaig felicitar-lo tot dient-li: Jo vaig ballar a la colla Pirineu.

Ell comentà: Jo també en volia formar part d'aquesta colla, però com que anaven amb pantalons blancs i els meus eren blau fosc no vaig poder ballar-hi, ja veus, no teníem ni un duro però ens ho passàvem molt bé.

Espero poder anar llegint els teus articles, durant molts anys.

Maria Barbarà Tarragó

LA MAÑANA

2 de setembre de 2007. *Opinió dels lectors*

La Granadella sardanista

En la meua joventut, als anys 40 del segle passat, varem començar a estiuar a La Granadella, degut a les arrels maternes que hi teníem. En aquells anys a dit municipi ja es ballaven sardanes per la Festa Major, aquestes diades sardanistes han perdut fins avui dia, si més no han augmentat la seva audició en altres diades culturals que es porten a terme a la nostra vila.

A la ciutat de Barcelona (la meua ciutat natal) vaig formar part de colles sardanistes en les quals vaig aprendre a cantar i repartir les sardanes, per tant estiuar a La Granadella em donà l'oportunitat de fer de guia "comptable" i ajustar les sardanes als seus tiratges. Anys més tard, al formar part de la família garriguenca degut al meu matrimoni, vaig tenir l'oportunitat de transmetre els meus coneixements en aquesta vessant, gràcies a que La Granadella va decidir a partir de l'any 1975, que el jovent de la vila aprengué a ballar sardanes, aconseguint formar quatre colles amb el nom genèric d'Emili Pujol (musicòleg excepcional), fill il·lustre d'aquesta vila com esmenta Sebastià Gràcia, al seu article del 18 d'agost del diari a LA MAÑANA.

Van ser uns anys que la joventut del municipi van viure intensament, ja que llavors l'esbarjo de la joventut era ben minso.

Agraïm a Sebastià Gràcia, els consells i l'ajuda que tinguérem per part d'aquest gran Senyor de la sardana, en aquells anys 1970, i també agraïm la seva cura en recordar tots els esdeveniments que se celebren al nostre municipi, avui ja podem dir que el festival de Música Tradicional i Popular Catalana que va esmentar al diari LA MAÑANA, ha sigut un èxit d'actuacions i de públic, i naturalment no hi va faltar l'actuació d'una cobla amb la ballada de sardanes corresponent.

Tant Josep Martí i Triquell com Maria Barbarà, agraïm ben sincerament a Sebastià Gràcia que any rere any recordi amb els seus articles setmanals la tasca que vam portar a terme. Gràcies per tot plegat.

Jospe Martí i Maria Barbarà

DES DE LA UdL

LO ESENCIAL ES INVISIBLE A LOS OJOS

“...la nanotecnología pone a nuestra disposición técnicas que nos permiten preparar sistemas nanoestructurados, minúsculas gotas de aceite estabilizadas en agua que dan lugar a sistemas denominados “aceite-en-agua” (o/w).”

El hambre en el mundo afecta ya a 815 millones de personas según el último informe sobre seguridad alimentaria y nutrición de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO). Esto significa que no estamos teniendo acceso suficiente a una alimentación de calidad, con las graves consecuencias de mal nutrición que esto conlleva. ¿Quién de nosotros no ha tenido que tirar algún alimento porque se había estropeado demasiado deprisa? Lo cierto es que un tercio de la producción mundial de alimentos se pierde o se descarta. Esto equivale a un desperdicio medio de 1.3 Kg/semana en los hogares según un estudio publicado en 2013 por la Confederación Española de Cooperativas de Consumidores y Usuarios (HISPACOP) y avalado por el Instituto Nacional de Consumo (INC). Por lo tanto, la conservación de alimentos no sólo está a la orden del día, sino que es una cuestión que nos afecta a todos.

Aumentando la durabilidad de alimentos que se degradan con facilidad a lo largo del proceso de transporte, podríamos hacer que una mayor cantidad y variedad de productos se exportasen a lugares que no tienen acceso a ellos. Para ello, la naturaleza nos ofrece una posible solución y además con un coste no demasiado elevado. Las plantas poseen en sus diferentes partes compuestos altamente beneficiosos para la salud, como los pigmentos coloreados que son anticancerígenos y antioxidantes, por un lado. Y por otro, compuestos antimicrobianos capaces de extender la vida útil de los alimentos, como los aceites esenciales. Sin embargo, estos compuestos a los que denominamos “bioactivos” son muy sensibles a cambios en la temperatura, la acidez, la luz o el aire del entorno en el que se encuentran. Por lo tanto, es necesario protegerlos para evitar que se degraden y que pierdan sus propiedades.

De ello se ocupa la línea de investigación que estoy desarrollando y en la que se enmarca mi tesis doctoral. Esta consiste en el diseño de sistemas capaces de incorporar los compuestos derivados de la cúrcuma (naranja), del azafrán (amarillo), de la clorofila de las hojas (verde) y aceites esenciales como el de orégano, tomillo, hierba de limón y mandarina, de manera eficiente a los alimentos. La finalidad es aumentar su valor nutricional y/o su durabilidad, respectivamente. Para ello, la nanotecnología pone a nuestra disposición técnicas que nos permiten preparar sistemas nanoestructurados basados en emulsiones. Es decir, minúsculas gotas de aceite estabilizadas en agua que dan lugar a sistemas denominados “aceite-en-agua” (o/w). O incluso gotas todavía más pequeñas dentro de otras gotas con lo que obtenemos lo que llamamos emulsiones dobles y son sistemas “agua-en-aceite-en-agua” (w/o/w). Estos sistemas son idóneos para atrapar a esos bioactivos en su interior, transportarlos y en función del compuesto que queramos incorporar, bien permitir su liberación a lo largo del tiempo en los alimentos, si se trata de compuestos

antimicrobianos. O bien, en el caso de los compuestos con beneficios para la salud, asegurar que atraviesan intactos el sistema digestivo para que puedan llegar al órgano en el que tienen actividad y desarrollar su función. En definitiva, para que puedan ser utilizados por nuestro organismo.

Pero como el zorro le dijo al Principito: “Lo esencial es invisible a los ojos”. Esas gotas son tan pequeñas que es necesario utilizar técnicas microscópicas para poder observarlas y asegurarnos de que se han formado correctamente y que pueden llevar a cabo su actividad. Sin embargo, lo que a priori podría parecer una limitación, es una gran ventaja. Entre otras cosas, su pequeño tamaño permite obtener sistemas mucho más estables que sus análogos en escala macroscópica. Además, se puede controlar la cantidad de bioactivo que se quiere incorporar a los alimentos y que dicha incorporación sea directa. Esto significa que los sistemas pueden ser adicionados a batidos, purés o yogures directamente en estado líquido; o en estado sólido a modo de recubrimiento comestible sobre la superficie de algunos alimentos como fruta cortada o queso fresco. Estos alimentos son considerados como altamente perecederos, es decir, que se degradan de manera muy rápida. Su deterioro está determinado por factores como la humedad, la temperatura o la presión. Por lo tanto, gracias al diseño, la preparación y la optimización de los sistemas nanoestructurados es posible lograr que esos alimentos sean más sanos, más duraderos, más seguros y, en definitiva, de mayor calidad. De esta forma, estos alimentos podrán estar en el mercado manteniendo sus propiedades organolépticas durante más tiempo y, además, al alcance de todos.

Maria Artiga Artigas

Investigadora predoctoral del Departament de Tecnologia dels Aliments de la Universitat de Lleida.

Guanyadora del Primer premio del concurso “Tesis en 3 minutos”. Campus Iberus, format per les universitats de Saragossa, Pública de Navarra, La Rioja i Lleida. En aquest escrit sintetitza el contingut de la seva tesis doctoral en la que planteja l'ús de nanoemulsions i emulsions dobles per aconseguir recobriments comestibles d'aliments.



OPINIÓ

SALUT INTESTINAL: PREBIÒTICS I PROBIÒTICS

“ Els prebiòtics i probiòtics poden ajudar a promoure la salut de la microbiota intestinal.”

La microbiota o el que també coneixem com flora intestinal és el conjunt de bacteries que viuen en el nostre intestí, quan aquesta es troba alterada podem tenir molèsties digestives com inflamació, restrenyiment, diarrea o flatulències, entre altres.

Aquestes bacteries, que viuen al nostre intestí, són indispensables per al bon funcionament de l'aparell digestiu, ja que la flora intestinal acaba la digestió dels aliments mitjançant el procés de fermentació i d'aquesta manera desemboca un paper essencial al trànsit intestinal. També són necessàries per la bona assimilació dels nutrients, així com l'absorció de minerals o síntesis de vitamines i per al sistema immunitari, ja que les bacteries intestinals estimulen la producció de limfòcits que defensen l'organisme.

Què són els prebiòtics i els probiòtics?

Com que s'escriuen gairebé igual ens poden confondre, però tenen funcions diferents. Per una part els prebiòtics són ingredients no digeribles, com la fibra, que al ser ingerits estimulen l'activitat i el creixement de determinades bacteries intestinals de manera selectiva. Els podem trobar en general a les fruites i verdures, destacant aliments com la xicoira, endívies, la carxofa, plàtans, o espàrrecs ja que contenen força inulina, una fibra estimuladora del creixement de la microbiota que promou els moviments intestinals ajudant la digestió, també altres com l'all, la ceba, porro, i els grans integrals.

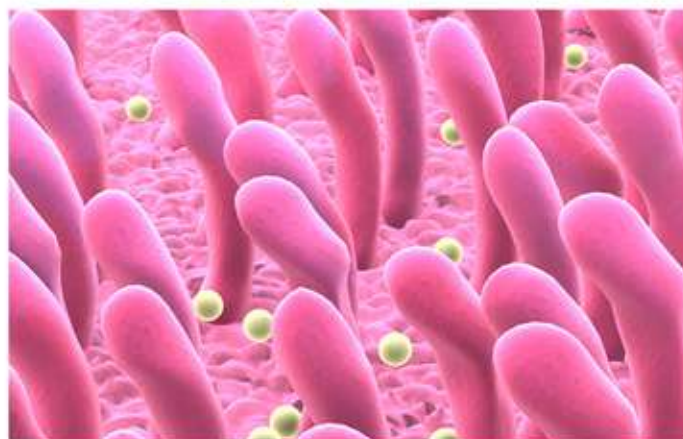
Els prebiòtics ens ajudaran a:

- Disminuir el PH de l'organisme.
- Reduir la fixació de bacteries patògenes (que causen danys) a la mucosa intestinal.
- Ficar en balanç les bacteries beneficioses i perjudicials, disminuint aquestes últimes ja que incrementarem gran quantitat de bacteries saludables i això evitarà el creixement de bacteries indesitjables.
- Actuar beneficiosament tant amb processos de diarrea com restrenyiment.
- Millorar la producció de vitamines i l'absorció de calci i magnesi.
- Ajudar a disminuir nivells de colesterol i triglicèrids.

Per altra banda tenim els probiòtics, que són microorganismes vius que incorporem al nostre organisme mitjançant l'alimentació i que estan presents als iogurts i ferments làctics, al xucrut (col fermentada) té komutxa (beguda fermentada), quefir i miso entre altres.

Els probiòtics en ajudaran a:

- Controlar problemes intestinals com el colon irritable.
- Problemes del sistema immunitari, tant en malalties



autoimmunes com per millorar el funcionament del sistema immunitari en general.

- Millorar les al·lèrgies tant respiratòries com alimentàries, són recomanables a la primavera quan l'al·lèrgia al pol·len està més en augment.
- Reforçar la flora intestinal després de tractaments farmacològics com els antibiòtics, ja que ens quedarà més dèbil.
- Millorar les digestions sobretot en persones amb obesitat ja que evitaran la fermentació d'aliments i així les flatulències i la sensació d'inflor.
- Tractar trastorns de l'estat d'ànim i ansietat.

Conclusió

A causa dels seus efectes beneficiosos, els prebiòtics i probiòtics poden ajudar a promoure la salut de la microbiota intestinal. Per aquest motiu és recomanable incorporar-los de manera habitual a la dieta. Els prebiòtics són components funcionals no digeribles dels aliments que estimulen l'activitat i el creixement de certs grups específics de bacteris, com els bifidobacteris i els bacteris làctics, un bon exemple és la inulina. Alguns probiòtics han demostrat tenir un efecte molt positiu sobre la salut, sobretot la intestinal com ajudar a reforçar les defenses de l'organisme millorant els mecanismes immunitaris, contribuir a regular la motilitat intestinal i millorar l'equilibri microbià en els intestins, promovent així la seva estabilitat i diversitat. Una alimentació equilibrada, fomenta la formació i la conservació d'una microbiota ben estructurada, en la qual les diverses espècies de microorganismes conviuen en un sistema de control i equilibri.



CLUB EXCURSIONISTA
GARRIGUES ALTES

ACTIVITATS



• 2 de desembre, xerrada d'un grup d'espeleòlegs catalans sobre "Espeleologia, a cavall entre la ciència i l'esport"



• Sortides diumenge al matí del grup de BTT.



• 3 i 4 de febrer, sortida amb raquetes i esquí de fons a Benasque.



• Des de desembre, els diumenges al matí també es fan sortides d'iniciació a la BTT pel terme. Apunta't-hi!!!



INS L'OLIVERA

QUAN ARRELA EL LLENGUATGE CLAR

Any Fabra: el nostre compromís amb la llengua.

La vida a l'institut, com us podeu imaginar, està plena de moments entranyables. L'àmbit acadèmic ens permet portar a l'aula també les celebracions que es donen arreu del país tot trobant-hi sempre un motiu d'anàlisi i de reflexió.

Encetem l'any **FABRA** (Pompeu Fabra i Poch, Barcelona – Gràcia – 1868 - Prada de Conflent 1948, filòleg) una personalitat clau en la història de Catalunya i especialment de la llengua catalana. I el portem a l'aula perquè Fabra és important en l'àmbit acadèmic per la seva tasca de capdavanter en establir la normativa moderna de la llengua catalana. És doncs, qui ens ha ajudat a vestir amb mots genuïns i correctes, normalitzats per a tots els i les parlants, la nostra llengua, el català.

A l'aula, treballem per fer nostra aquesta llengua, per poder-ne fer una eina d'expressió prou elaborada, correcta i genuïna en tots els àmbits. A les classes de llengua – catalana, castellana, anglesa i francesa - molt sovint dediquem la sessió a aquesta tasca: donar eines per a millorar l'expressió escrita del nostre alumnat per a ajudar-los a esdevenir-ne competents. En tenim l'obligació, és un dels llegats dels nostres avantpassats, és el nostre tret d'identitat. Us regalem un tastet de les seves produccions:

Imitem els poetes:

NO SENTS, COR MEU, QUINA PLUJA TAN FINA...
(Josep M de Sagarra)

"No sents, cor meu, quina pluja tan fina?"

*Escolta les cançons de les gotes d'aigua
que cauen i rellisquen per teulades i finestres, lliures i
rebels.*

No sents, cor meu, la música dels núvols desfets?

Balla al seu ritme,

*vés a l'uníson amb les petites gotes aventureres
que es llancen del cel, sense saber que passarà.*

No sents, cor meu, la pau que transmet l'entorn?

*Les perles transparents que cauen del cel,
Constants, immediates, il·limitades ... úniques*

*Jo sí que ho sento, cor meu, i t'ho ensenyo a sentir a tu
també, petit nadó meu.*

T'ensenyo a escoltar, però no només amb l'oïda ...

T'ensenyo a veure, però no només amb els ulls ...

*I t'ensenyo a gaudir-ne tant com puguis perquè,
en un moment o altre, tot s'acabarà.*

Catalina Guiu Londoño – 3r ESO

Imitem els poetes:

SI EM DIUS ADÉU (Lluís Llach)

**"Si em dius adéu, vola lluny i alt. Vola tan lluny que, quan
miris enrere no em vegis però, en canvi, si mires endavant,
trobis els teus somnis"**

Anna Álvarez Flix – 3r ESO

Interpretem bandes sonores:

Enya "El somni de les fades" – "Caribbean Blue"

*"I quan em va mirar als ulls, amb la mirada fixa i penetrant,
vaig sentir com si analitzés fins al més petit detall de la meua
ànima. Amb els seus grans ulls de color negre com el carbó
semblava que sabés el que estava passant per la meua ment*

*i m'estigués jutjant. Em vaig sentir completament despullada
davant dels seus hipnòtics ulls. Em sentia desprotegida però,
ahora, el seus ulls tenien una ària càlida que semblava que
podia protegir-me de qualsevol mal. Era molt més que una
mirada ..."*

Catalina Guiu Londoño – 3r ESO

Descrivim paisatges:

*"Imagino un cel sense núvols, net i clar, blau com el mar. A
sota s'hi dibuixa una mar revolta que banya la suau sorra d'un
color marró clar. L'arena fina s'estén fins a l'horitzó, fins a
tocar muntanyes vestides d'un verd intens. Hi veig unes peti-
tes cabanes fetes de branques, a tocar de l'aigua, envoltades
de palmeres altes, despentinades pel vent càlid de la platja
deserta.*

*Gairebé puc sentir el soroll del vent, les onades i el cant de les
gavines ..."*

Julia Cabré Pérez – 1r ESO

**Primavera d'hivern – Música: Les quatre estacions -
Vivaldi**

*"La blanca neu, dolça i suau com la seda, s'estén damunt el
vell camp d'oliveres apagades, sense vida. Ara surt, endor-
miscat, un raig de llum del sol que travessa la blanca serra i
va desfent aquesta neu. Els ocells, envalentits, canten tímida-
ment i anuncien que ja vol començar a arribar la bella i pre-
ciosa primavera. Els ametllers ja han florit, flors blanques, rosa
pàl·lid... pinxes i presumides que s'emmirallen en un cel
rogent que mor amb la tarda ..."*

Ares Piqué Bordaiba – 1r ESO

**Avui la meua imaginació s'enlaira com ...- Música: River
flows in you - Yiruma**

*"Un cel florit, llampant i tranquil en un camp amb olor de pri-
mavera. De lluny, el cantar de les carderoles aquella casa
petita, mig en ruïnes, cansada de sentir xiular el vent, avorri-
da de tanta vida que va perdent les teules ... de sobte, el cel
es despulla i, com les llàgrimes, mulla aquesta casa petita i
plena de records que, amb l'aigua, marxen sense por... enyo-
rança!"*

David Bliris i Alicia Sabadís - 1r ESO

**Sentiments, amics... vida! Música: El cóndor pasa –
Simon & Garfunkel**

*"L'amic, un bon amic, com el reconeixem? Una qüestió
necessària a l'hora d'entregar-te a algú és com reconèixer un
bon amic. Bé, ho podem fer per intuïció i observació però hi
ha un mètode que mai falla: si, en veure'l, ens inunda un sen-
timent de confiança, de positivitats... si ens és inevitable que
els nostres llavis formin un dolç i sincer somriure, sabrem que
valdrà la pena entregar-nos, sabrem que hem trobat un bon
amic!"*

*Ens cal una veu que ens recordi els motius pels quals lluitem,
que ens xiuxiegi a cau d'orella com en som d'importants i
indispensables... necessitem l'escalfor d'una persona espe-
cial per a nosaltres que acabi amb el fred que ens manté
glaçats impedit-nos actuar en moments difícil de la vida. Ets
tu, amic!"*

*Recorda que dues mans sempre treballen més que una i que,
amb el suport de les persones que decideixen formar part de
la meua imperfecció, tot serà possible. Ets tu, amic!"*

Lara Montagut Arqué – 3r ESO

Alumnat de l'INS l'Olivera

POESIA

AIGUA ALS ORDINS d'Ignasi Revés

RESSOPÓ

Has dormit llarga migdiada
Has sopat aviat i frugal
Has retirat amb llum d'albada
I lo ventre udola de mal.

Remenes rebost i nevera
Talles pa, treus aulives del pot
Arrases la truita sobrera
I l'arròs del dia anterior.

Àpat mut, ingesta calmada
Repiquen les agulles del temps
En concert de plat i forquilla.

Quan la vianda és finada
Passes lo forrellat als batents
Guardes lo ramat de la guilla.

MÉS ENLLÀ

Vull anar més enllà
Un xic més que adés
Un pas menys que demà.

Sóc tossut, molt revés
No en tinc prou, del que hi ha:
Trescaré nous senders.

Puc anar més enllà
Un poc més que adés
Molt menys tros que demà.

Tinc vigor, cor encés
Los segons, a la mà
Per volar, solto pes.

He d'anar més enllà
Un dit més que adés
Un pam menys que demà.

No puc fer-hi pas res:
Així em van fabricar
I així fins l'últim rés.

DESCRIT

- Havia de passar
És cosa del Destí
No es podia evitar
Així estava escrit.

- Jo no tinc res escrit
Depèn del meu magí
Si planto de mati
De tarda o de nit.

- Déu ho té tot previst
Obrem segons vol Ell
Passem pel seu Camí
Orem en lo seu Verb.

- Jo llauro el meu Bancal
I rego el meu Planter
Adobo lo meu Mas
I esporgo el meu Noguer.

FI DE FESTA

Quan l'orquestra tanca l'última cançó
I només ballen les cintes i el fanal
Hi ha qui beu per aufegar la l'aixofogor
Hi ha qui garta per enganyar lo final.

Calcer empastrat, alè de coragror
Cartera òrfena de correu postal
Llotges desertes, figures de foscior
Demà, ni el gos podrà anar al funeral.

Tota festa ve, tota festa se'n va
La il·lusió s'abrusa en un moment
En flama alta, lluent, riallera.

Resta la cendra, la qual adobarà
La festa que pren de cara a l'any vinent
Conreu pacient, amatent espera.

LA VIDA FRÍVOLA

PÀGINES, SEGONS DIUEN, VISCUEDES

En aquest número de la nostra revista publico la segona d'un relat que em va arribar com a resposta a la invitació que vaig fer a diversos coneguts. La primera part va aparèixer en el número 73 de Lo Clari.

Miquel M. Gibert

MÉS VAL SOL QUE BEN ACOMPANYAT

2

El dia que vaig dur les últimes voluntats al notari i em va venir al cap la idea de què he parlat abans era un dimecres. Entre aquell dimecres a la tarda i el divendres al matí vaig escriure dos folis escassos, i en cara amb l'interlineat ampli, on vaig dir tot el que trobava que feia al cas. M'hi vaig mirar molt, els vaig repassar unes quantes vegades i em sembla que, a la fi, les coses hi van quedar clares. En vaig treure dues còpies, cadascuna la vaig posar a nom d'un dels dos fills que tinc, i el divendres mateix les vaig portar al notari i les vaig fer afegir com a codicil a les últimes voluntats.

Els fills encara vénen a dinar a casa cada diumenge. Suposo que per molestar una mica més a la seva mare i a mi. Potser no se n'adonen, però a nosaltres ens fa aquest efecte, perquè, si no, no entenem per què venen. Ho dic tenint en compte què fan, què diuen com es condueixen —això sí, cadascun a la seva manera— quan dinen amb nosaltres. Però ara ho deixo estar. Perquè el diumenge a què em referiré em va alegrar de veritat que fessin cap a casa.

Tot just havien acabat de prendre el cafè, que vaig demanar als nois — trenta-dos i vint-i-nou anys— que passessin al despatx que tinc a casa. I amb un gest vaig indicar a la meva dona que volia parlar amb ells sol. Llavors me'n vaig anar a l'habitació de matrimoni, hi vaig despenjar la creu que tenim damunt la capçalera del llit —no ve a tomb explicar per què—i, sense fer-me esperar gens, vaig entrar al

despatx. Vaig agafar de la prestatgeria de la biblioteca els Evangelis, els vaig posar damunt de l'escriptori i els vaig obrir per les pàgines del de sant Mateu que narra la passió i mort de Jesús. Part de dalt dels Evangelis obert, hi vaig posar, plana, la creu del dormitori. Com que no els volia desorientar, tot i que ja ho estaven una mica, procurava d'anar de pressa i enllestir aviat.

Els vaig manar, de primer, que dissimulessin amb la seva manera quan ella els preguntés què els havia dit jo amb tant de secret. Després, parlant a poc a poc i, sense voler-ho, en un to d'amenaça que no podia evitar, els vaig ordenar —sí, *ordenar*— que el mateix dia que jo em morís i, en tot cas, abans del funeral de *corpore insepulto* que havia disposat i de l'enterrament, anessin a la notaria Campeny del carrer de Provença (225 bis, principal) amb el certificat de defunció. Que el notari els lliuraria les còpies de l'escrit de què he parlat abans i que, n'estiguessin ben segurs, mai no ho faria abans de comprovar que jo ja no era d'aquest món. I que ells, els meus fills, tenien obligació de llegir el que jo havia escrit cadascun per a ell mateix abans de fer-ho públicament, a veus concertades, fortes i clares i en presència de tots els assistents al funeral. Preferentment, acabada la missa i abans que el sacerdot oficiant comencés les oracions de comiat. D'altra banda, els vaig exigir que, durant la lectura pública, anessin mirant sovint la cara dels meus consocis i de les respectives mullers, i que retinguessin per sempre més a la memòria les emocions que sens dubte s'hi anirien manifestant. I els vaig jurar, tot seguit, que Déu em permetria de veure a través dels ulls filials el moviment anímic d'aquells col·legues, i sobretot amics, que tanta companyia m'han fet en aquesta vida.

(Continuarà)

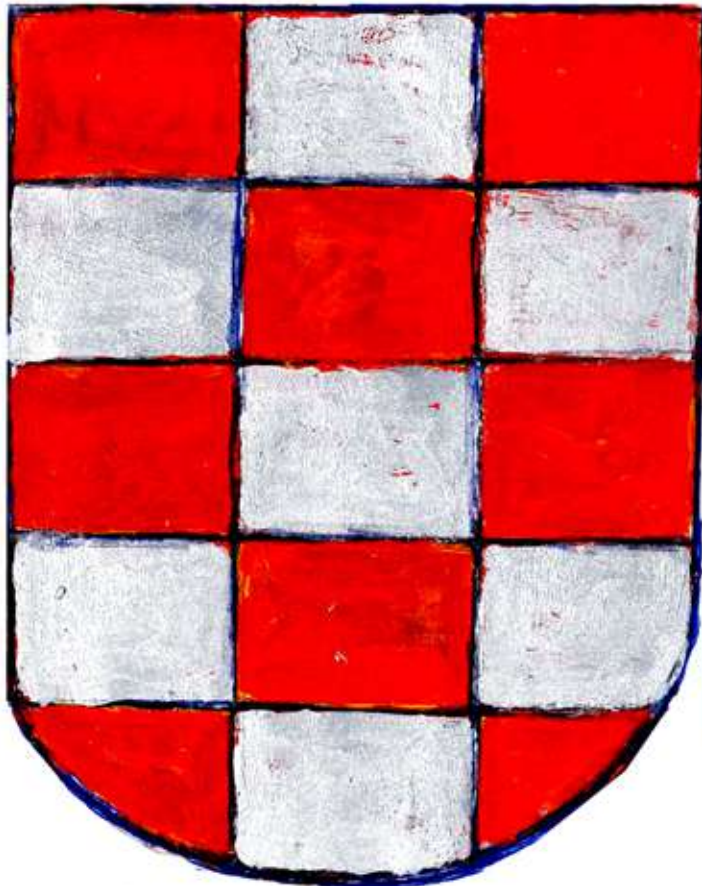
HERÀLDICA DELS COGNOMS DEL POBLE SANTAULARIA

De les Astúries de Santillana

(Santander).

Escut escaquejat de quinze peces, vuit de gules i set de plata.

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 |
| • MuOC | 973 133012 |



RACONS DEL NOSTRE POBLE: On es troba aquesta finestreta?

Resposta de *Lo Clarí* núm. 73: A l'antiga porta del CCOC.

IMATGES DEL PASSAT



BON PROFIT

BUNYOLS DE BACALLÀ I MELMELADA DE PEBROT

Ingredients per a 4 persones:

- 2 lloms de bacallà
- 1 ou
- 1 cullerada sopera de llevat químic
- Farina, la necessària per trobar la textura adient
- 100 ml de llet
- All i julivert
- 400 g de pebrot verd
- 400 g de sucre
- 1 cullerada sopera de vinagre
- Oli d'oliva verge extra (OOVE)

Elaboració:

Per la melmelada, poseu el pebrot tallat, la llet i el sucre amb unes gotes de vinagre a foc molt lent, 1 hora i mitja, i tritureu-ho. Deixeu-ho refredar.

Poseu els ous, el bacallà esmicolat ben petit, l'all i el julivert

picat, el llevat i barregeu-ho, però que corri (no una massa dura).

Poseu oli abundant a escalfar. Amb l'ajuda d'una cullera, aneu tirant cullerades a l'oli i doneu-hi la volta perquè es daurin bé. Poseu-hi a sobre paper absorbent. Amb ajuda d'una xeringa de xarop plena de melmelada de pebrot, farciu el bunyols de bacallà.

Maridatge:

Vilars. Celler: Vinya dels Vilars

Varietat de raïm: 50% merlot i 50% sirà

Temperatura de servei: 15 °C

Vi amb aromes de fruita vermella i negra madura, amb un fons terrós, especiat, torrat i complex, que marida amb els bunyols i el toc de pebrot.

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



COL·LABORADORS



FRANCISCO SARLE, S.L.

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

Confia en la vida

*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
 perruquerialesteticagemma@Facebook.com

Tel: 686 61 05 19



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

**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



"la Caixa"

973 13 33 04 - 609 66 29 67

Jume
Arbonés

INSTAL·LACIONS DE SISTEMES DE REG
FONTANERIA

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


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

Forn Marcel
pa i pastes

Marcel Farran Tolosa

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

Tel.: 973 133 508

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


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)



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-84 / CODI EC99-0740

PL. JOAN PERUJO, 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

Maria 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

Pla de la Vila, 33 - Tels. 13 34 26 - 13 36 53
 LA GRANADELLA (Lleida) C.I.F. G-25333632

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

by internet operadores

carlos gibert
 solucions gràfiques

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



Any I

- GARANDELLA 30 DE ABRIL DE 1933

- Número 8

Les Garrigues, comarca natural

Ara que Catalunya va a ésser dividida en comarques i que els geògrafs i historiadors ja han dit la seva paraula referent a aquest afer, plasmat a la redacció de la ponència e...carregada per la Generalitat, bo és que els periòdics comarcals i els que vivim a les comarques diguem, i es es just, la nostra també.

Perque els que vivim a les comarques, per més que no poseïm aquells coneixements que tenen els nostres geògrafs i historiadors, ni tampoc aquella autoritat moral coneixent i autoritat moral que nosaltres els hi reconeixem i admirem — per parlar-ne amb suficiència.

Si bé no tenim aquestes qualitats, tenim, en canvi, els que vivim a les comarques, uns coneixements, diguem-ne una experiència, que tal volta no posseeixen en tant intensitat els altres.

I es que nosaltres, pel fet de viure-hi, coneixem la seva ànima, sabem a fons les seves necessitats, coneixem les seves característiques, els seus problemes, les seves engoixes, les seves aspiracions, i les coneixem profundament, intensament. Doncs al coneixer tot això, bé ens dona un xic d'autoritat per parlar-ne?

Parlarem de la nostra comarca, de la comarca de les Garrigues.

A les Garrigues, tal volta potser per ésser una comarca petita i un poc densa en població, o perque no hi ha una població el suficient gran que li dongui categoria, o per la seva pobresa, no se n'ha fet mai cas, mai se l'hi ha volgut reconèixer la seva personalitat, les unes voltes se l'arrossega cap a un cantó, les altres cap a l'altra.

S'ha dit que les Garrigues forme part de la designació de la Catalunya continental que inclouen les comarques que rodegen Lleida. Acceptant aquest criteri totes les terres compreses entre la Segarra i el Priorat, la Serralada del Montsec, el Cinca i l'Ebre, formarien una comarca natural sota múltiples aspectes fisiogràfics i humans.

V. MARTI I VIDAL.

NOTA.— Als pròxims números anirem parlant-ne.

Redacció i Administració, Guimerà, 2 - PREU 20 CÉNTIMS



democràcia!