

LO CLARÍ

76



DE
LA GRANADELLA

ANY 20

SETEMBRE
DEL 2018



SIMPOSIUM EMILI PUJOL,
OPINIÓ, FESTIVAL,
CCOC I MUOC,
PIJ, INSTITUT ...



Benvinguts al festival de La Granadella
Música popular i tradicional catalana

• QUICÓ EL CÈLIO, EL NOI I EL MUT DE FERRERIES TANCÀREN LA 25 EDICIÓ DEL FESTIVAL, UN FESTIVAL QUE RECORDAREM ANYS •

EQUIP

Paquita Nàvas
Carla Roca
Ramon Masip
Marta Sentis
Carlos Gibert



INSTITUT
D'ESTUDIS
ILERDENCOS



Diputació de Lleida



SUMARI

Pàg. 2	• SAFAREIG
Pàg. 7	• XXV FESTIVAL DE MÚSICA
Pàg. 10	• SIMPOSIUM EMILI PUJOL (7a Edició)
Pàg. 10	• OPINIÓ (Turisme garriguenc) Marta Alòs
Pàg. 11	• EL PAISATGE DE LES ENERGIES RENOVABLES A DEBAT
Pàg. 11	• PIJ (Camp de treball...)
Pàg. 12	• EL CCOC I EL MUOC (Activitats i experiències)
Pàg. 14	• PROGRAMA FESTA MAJOR 2018
Pàg. 15	• OPINIÓ (La cadena de valor de l'oli) Josep Maria Sentis Suñé
Pàg. 16	• OPINIÓ (Alimentació i càncer) Maria Pes Mateu
Pàg. 17	• OPINIÓ (La Granadella o el millor oli del món) Joan Perucho
Pàg. 18	• INS L'OLIVERA (Homenatge a Emili Pujol, el mestre) Equip docent de l'INS l'Olivera
Pàg. 19	• POÈSIA (Aigua als ordins) Ignasi Revés
Pàg. 20	• LA VIDA FRÍVOLA (Pàgines, segons diuen, viscudes) Miquel M. Gibert
Pàg. 21	• HERÀLDICA DELS COGNOMS DEL POBLE (Aldavert)
Pàg. 21	• TELÈFONS D'INTERÈS
Pàg. 22	• IMATGES DEL PASSAT
Pàg. 23	• BON PROFIT (Sarsuela)
Pàg. 24	• COL·LABORADORS

Foto portada: Després d'un dels pocs dies de pluja d'aquest estiu.

NOTA

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

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

Impressió: GRÀFIQUES MOLINO



NOTES DE PREMSA:

• ELS ARTICLES QUE NO SIGUIN D'ESTRICTA ACTUALITAT PER AL PRÒXIM NÚMERO HAN DE SER ENVIATS A L'EQUIP DE REDACCIÓ DURANT LA SEGONA SETMANA DE NOVEMBRE COM A MOLT TARD.

• TOTS ELS ARTICLES (D'OPINIÓ) O CARTES ADREÇADES A LOCLARÍ I ENCARA QUE ES PUBLIQUIN AMB INICIALS O COM ANÒNIMS/PSEUDÒNIMS, HAN DE PORTAR LES DADES PERSONALS DELS SEUS AUTORS, ES A DIR, NOM I COGNOMS. EN CAP CAS, I MOLT A PESAR NOSTRE, ES PODRAN PUBLICAR CARTES ANÒNIMS, COM A MÍNIM S'HAURAN D'ADREÇAR AMB NOM I COGNOMS A UN DELS MEMBRES DE L'EQUIP DE REDACCIÓ.

• COM A REVISTA D'ÀMBIT LOCAL QUE ÉS I QUE PRETÈN SER, L'EQUIP AGRAIRIA QUE NO S'HI ENVIÉSSIN A PUBLICAR ARTICLES (D'OPINIÓ) QUE ATAQUIN DIRECTAMENT A LES PERSONES.

loclari@hotmail.com



• *Revetlla de Sant Joan a les piscines, amb sopar, coca, rumba i garrotins amb "Er Taqueta". Per acabar la nit, música de la disco dels anys 70, 80 i 90.*



• *Dins les activitats de "Temps de Cultura" del mes de juny, destaquen la mostra feta per l'Associació de Dones al Centre Cívic i la mostra i el sopar intercultural.*



• *Revetlla de Sant Jaume, taller de fanalets i sopar a la plaça.*



• *El 14 de juliol amb un concert de "Jazz entre oliveres" The Jazz Gangs va cloure amb èxit de públic Oleaterra 2018. La ruta de 5 km per accedir a una finca de les Culleres, prop dels Tagornars de la Granadella va permetre als assistents descobrir un paisatge màgic de la Granadella.*



• *24 de juliol, trobada a Prats de Molló d'alcaldes catalans i del sud de França per debatre sobre els fets de l'1-O.*



• *Ens diuen del Centre de Serveis Integrals les Garrigues que l'Elvira és la voluntària més antiga.*



• *19 d'agost. Homenatge de l'Ajuntament a la Gent Gran que fa 85 anys.*



• *Tor un estiu de piscines, berenars i sopars, com dia 17 d'agost, sopar i espectacle de màgia i hipnosi a Sant Antoni.*



Generalitat de Catalunya

El Govern,
en la sessió del dia 17 de juliol de 2018
va acordar concedir a

Agrupacions de defensa forestal

la Creu de Sant Jordi

Per la seva valuosa implicació en la prevenció i la lluita contra els incendis forestals, que han dut a terme al llarg de més de 30 anys de trajectòria. Les agrupacions de defensa forestal (ADF) es van començar a regular l'any 1986 amb el programa Foc Verd, però els seus inicis es remunten a principis dels anys 60 del segle passat, amb l'aparició dels primers grups d'extinció d'incendis. Estan formades per associacions de propietaris forestals i municipis. La seva tasca solidària ha esdevingut bàsica per a la salvaguarda del patrimoni forestal de Catalunya.

El president de la Generalitat de Catalunya,



El secretari del Govern,



• *17 de juliol, la Generalitat de Catalunya concedeix la Creu de Sant Jordi a les Agrupacions de Defensa Forestal (ADF), regulades des de l'any 1986 amb el programa Foc Verd. Aquest reconeixement és també per la nostra ADF Bellagrabó (Bellaguarda-Granadella-Bovera).*

XXV FESTIVAL

REFERENT CATALÀ DE LA MÚSICA POPULAR I TRADICIONAL CATALANA

• 24, 25 i 26 d'agost.

Divendres començà amb la caminada popular, l'actuació del grup d'havanneres i rom cremat "Les Anxovetes" i després "La Terrasetta de Preixens" va animar als joves.

Dissabte la cursa de les pedretes i el taller per ballar "la cota de la Granadella", per la tarda la cursa de la cordera, el grup "El Pont d'Arcalís", sopar maridatge al CCOC, després "Feliu Ventura amb Xerramequ i els Aborigens" i finalment èxit total amb "Miquel del Roig".

Diumenge el concurs de bitlles, la trobada de puntaires i sardanes amb la cobla "Contemporània", per la tarda taller de ball de bastons, el grup "Aires del Montseny", els "bastoners del Pla de l'Aigua" i el concert de "Quico el Célio, el Noi i el Mut de Ferreries", varen tancar el festival amb la plaça plena com no s'havia vist mai!







SIMPOSIUM

EMILI PUJOL
7A EDICIÓ

• **Diumenge 15 de juliol a les 12:30h, es va fer una passejada pels racons culturals de la Granadella, guiada i comentada per Paquita Farré, des de l'església i passant pel carrer Emili Pujol, per acabar fent un tast al CCOC.**

A les 18:30h. al Centre Cívic es projectà el documental "Emili Pujol, el mestre", amb la presència del seu autor Artur Blasco.

A les 20:30h. a l'església el concert homenatge a Emili Pujol, interpretat per Arnaud Dumond, un dels més destacats guitarristes i compositors del nostre temps i que va rebre durant tres anys la infulència de la saviesa pedagògica del mestre Emili Pujol.



OPINIÓ

TURISME
GARRIGUENC

"Sovint la voluntat d'aparentar, de lluir, d'explicar que fem i on hem anat, ens empeny a triar un creuer..."

Sovint quan planifiquem el nostre temps d'oci triem viatjar a l'altra punta de món i ho fem amb un pensament prefixat, influenciats per la publicitat enganyosa, Anem a conèixer món, diem. I llavors aquest fet d'allunyar-nos, com més lluny millor, ens transmet una sensació de descoberta perquè, de fet, viatjar és això, conèixer llocs, paisatges, monuments i fins i tot sabors i olors totalment desconeguts. Quan finalment agafem l'avió, després de patir cues, retencions, endarreriments i amb la paciència esgotada, la sensació que tot un món està a punt d'obrir-se davant dels nostres ulls ens eleva a la categoria d'aventurers. Anem a llocs que no hem vist mai, diem. Pel sol fet de pujar en un avió, el viatge adquireix un valor extra. Anem lluny, a terres desconegudes perquè allà de ben segur hi trobarem el que no tenim a la cantonada de casa. Com si pel simple fet de fer una morterada de kilòmetres... i una despesa important de diners, de posar distància amb casa nostra, tot allò que anem trobant durant el nostre viatge ja hagi de ser d'una qualitat de gamma alta i per descomptat molt superior al nostre patrimoni. Sovint la voluntat d'aparentar, de lluir, d'explicar que fem i on hem anat, ens empeny a triar un creuer que et passeja per vés a saber on amb allò tan amant del tot inclòs. Les oliveres de les Garrigues no tenen pas res a envejar a les seves companyes, les gregues, però, ai las, n'hi ha que trien Grècia sense haver-se interessat mai per visitar, per exemple, el Museu de l'Oli de Catalunya de la Granadella, una meravella al costat de casa.

Voltem pel món sense adonar-nos que aquí, a tocar, les meravelles s'ens escapen del nostre camp de visió. I així, allunyats volgutament de les nostres meravelles, menyspreem el nostre propi patrimoni, i amb ell, un turisme de kilòmetre zero, de turisme de proximitat que tant beneficiaria econòmicament les nostres terres. Els paisatges de la pedra seca entre oliveres i ametllers van ser creats per ser admirats. Visitar els Vilars de la població d'Arbeca dinamitza la comarca. Visitar l'espai Macià de les Borges Blanques no és només una bona manera de conèixer una part de la nostra història, sinó també contribuir a dinamitzar un espai que lluita per sobreviure. Diners porta diners, diuen, França va inventar la ruta dels castells dels càtars quan la història ens ensenya que els càtars no en tenien pas de castells. Però tot i això, milers de persones viatgen a Occitània per deixar-se un bon grapar d'euros visitant un invent turístic. Al costat de casa tenim patrimoni i del bó. Ara que la calor ja comença a esquerdar les pedres i l'agost és temps de vacances, no aniria gens malament visitar aquells racons que tenim ben a prop de casa.

Marta Alòs

EL PAISATGE DE LES ENERGIES RENOVABLES A DEBAT

Sergi Saladié i Pagès editors posen a debat el conflicte entre l'eòlica i la seva implantació al territori.



Des de fa uns anys, el paisatge de La Granadella no només s'identifica amb les oliveres, hi ha nous elements que el configuren: els molins de vent. L'Ajuntament de la Granadella, organitzà la presentació del llibre **"Conflicte entre el paisatge i l'energia eòlica. El cas de les comarques meridionals de Catalunya"**.

L'acte va tenir lloc el 29 de juny, a les 20,00h al Centre Cívic i va estar presentat per Carles Gibert, alcalde de la Granadella i comptà amb la presència de l'autor Sergi Saladié i Bernat Soler, Diputat i Secretari de la comissió de Territori del Parlament de Catalunya.

Des de mitjans de la dècada del 2000 fins al 2013 Catalunya va viure un procés d'implantació d'energia eòlica que, en molts casos, va despertar l'oposició de part de la població dels territoris implicats per les alteracions que entenen que es podrien provocar en el paisatge i en el futur desenvolupament del territori.

Com és que part de la societat es queixa del procés d'implantació d'una energia renovable com l'eòlica? Quin paper té el paisatge en aquest conflicte? Per què al Priorat no s'ha instal·lat cap central eòlica des de 1998 i la Terra Alta s'ha convertit en la comarca amb major concentració eòlica del país? Amb aquesta publicació l'autor pretén apropar el lector a la comprensió d'aquest conflicte que hi hagué, i hi ha, entre el paisatge i l'energia eòlica a Catalunya, i com en funció del paper que hi té el paisatge el resultat és un o altre.

Aquest llibre reflexiona sobre el doble procés d'implantació de les energies verdes i renovables i el de substitució de les actuals energies fòssils causants del canvi climàtic. També explica quina relació tenen amb el territori, especialment amb les comarques meridionals de Catalunya. (mobilitzacions veïnals, conflictes territorials, experiències i treball col·lectiu) dels darrers temps.

Aquest estudi, a més, permet aprofundir en el coneixement dels paisatges de les comarques meridionals de Catalunya, sovint oblidats per l'agenda mediàtica i social.

PIJ CAMP DE TREBALL PER MILLORAR ST. ANTONI

El primer camp de treball organitzat pel Punt d'informació juvenil de la Granadella.

El mes de juliol de 2018 s'inicià un camp de treball comunitari per aprendre un ofici i millorar la zona d'esbarjo de la vila.

Joves de la Granadella varen condicionar i restaurar el mobiliari del bar i els equipaments de la zona d'esbarjo de l'ermita de sant Antoni.

Aquesta restauració realitzada per un grup de 10 joves de 14 a 25 anys i dirigit per un instructor ha permès renovar i posar de nou en funcionament el mobiliari del bar i els equipaments d'aquesta zona lúdica propera al poble, que és molt visitada i està a disposició de festes i trobades familiars i de joves de la població com a zona de barbacoa i d'esbarjo.

La restauració ha estat realitzada amb palets de fusta, gràcies a l'esforç d'aquests joves, que duran més una setmana varen realitzar aquest camp de treball comunitari en benefici dels veïns de la població.

Aquesta zona recreativa propietat del Bisbat de Lleida va ser cedida a l'Ajuntament de la Granadella, amb un conveni signat el 28 d'octubre del 2017, per tal de que es dinamitzés aquest espai entre la ciutadania. Entre les moltes activitats que s'organitzen cal destacar la festa dels Quintos i Gitanos que organitza anualment el jovent del municipi.

Com ha recompensa a la labor realitzada l'Ajuntament els ha recompensat amb un forfet per gaudir d'una jornada en un Room Escape a l'Albagés, joc de rol tracta de resoldre un enigma.

Aquesta experiència ha estat molt valorada entre el grup dels joves participants, ja que els ha permet descobrir l'ofici de la fusteria i la decoració d'un espai, i participar en una labor comunitària útil per als veïns.





EL CCOC I EL MUOC

ACTIVITATS I EXPERIÈNCIES



• 1 JUNY

Inauguració exposició 'El fil conductor', A 'El fil conductor' trobareu les fites que l'artista Anna Gibert, de la Granadella ha trobat, i que enllacen a la perfecció els paisatges d'ahir i d'avui a les Garrigues



• 9 i 10 JUNY

"Benvinguts a pagès" Descobrir els camps i els paisatges d'oliveres, visita del patrimoni industrial d'una Cooperativa del 1920 i tastar els olis catalans més rellevants!!!



• 13 JUNY

Ponència "Oli + Art: un binomi transformador". Participació en una sessió del Curs d'Oleturisme organitzat pel Consell Comarcal de les Garrigues.



• 15 JUNY

Presentació Olis Castelló. Ens presenten el seu projecte: el molí, la seves línies de treball i les varietats d'oliva que conreen. En acabar una degustació maridatge.



29 JUNY
Visita dels mestres de la comarca i de Lleida



• 6 JULIOL
Inauguració exposició Marta Pruna i Ramón Cornadó Aquesta proposta fotogràfica és una reflexió sobre la relació i integració de les escultures de Marta Pruna en el paisatge garriguenc interpretada pel fotògraf Ramon Cornadó.



• 29 JULIOL
Presentació Elixirs de Ponent. La degustació i maridatge de licors dels elixirs de ponent va estar tot un èxit. Vàrem maridar el llimonetti, tarongetti i el licor de camamilla de Linyola amb: OOVE Riusdor empeltre premium i sal de tòfona, OOVE Coll del'Alba sevillenca amb cacau i mix de fruits secs crus de Foment Agrícola de les Garrigues. Gràcies als assistents i als productors. Tota una experiència passar un diumenge diferent amb vosaltres.



• 17 AGOST
Presentació de l'inventari del patrimoni etnològic de la Granadella amb Jordi Sero d'IN SITU.



• 25 AGOST
Sopar maridatge etnobotànic, dins dels actes del Festival de Música.



• PROPERES ACTIVITATS (SETEMBRE)
• 9 setembre: *Presentació Destil·leria Gabarró i Feixa.*
• 14 setembre: *Inauguració exposició Florència Coll.*
• 20 setembre: *Jornada sobre experiències oleoturístiques.*

PROGRAMA FESTA MAJOR 2018



Salutació:

La Granadella està de moda!

De ben segur que últimament heureu sentit a parlar en positiu de la Granadella, tot i que, per allò sempre sabut que ningú es profeta a la seva terra, la prova estadística més evident la tenim en que els darrers tres anys, som l'únic poble de les Garrigues, també de les Garrigues històriques, que guanya en població.

Això no és casual, des de l'ajuntament ja fa anys que desenvolupem un gran projecte a mig i llarg termini, i que ara ja comença a donar els seus fruits, la prova més evident la tenim en que ara tothom parla d'Oleoturisme i del CCOC i MuOC com a exemples a seguir.

Nosaltres no defallirem, i és que la CULTURA, la promoció econòmica i el civisme són els pilars fonamentals per al nostre desenvolupament local. El futur serà cooperatiu, o no serà. I en una Catalunya lliure, el futur serà dels pobles.

La nostra festa local per excel·lència és la Festa Major, retroben-nos, doncs, a la nostra plaça i apel·lo un cop més al nostre bon saber fer per a disfrutar-la al màxim, respectant a tothom i tancar així, entre família i amics, el periple estiuenc de festes majors.

Salut i bona Festa Major a tothom!

Carlos Gibert i Bernaus,
Alcalde de La Granadella.

Dijous 13 de setembre:

22:00h. SOPAR DE GERMANOR a l'envelat

24:00h. NIT DE VERSIONS amb **BANDA NEÓN**

Per acabar la nit, sessions de **DJ'S** locals

Divendres 14 de setembre:

12:00h. MISSA MAJOR

13:00h. BALDADA DE CAMPANES

13:30h. PREGÓ DE FESTA MAJOR a càrrec de **SANDRA GUIU MARTÍ**

Tot seguit **VERMUT** a l'envelat per a tot el poble i actuació de l'**ORQUESTRA RUMBERA**

17:00h. CONCERT a càrrec de l'orquestra **SATURNO**

18:00h. JOCS TRADICIONALS I FAMILIARS amb **FESTA I FUSTA** a la plaça

19:00h. CORREBARS pel poble

20:00h. Inauguració de l'exposició **FLORÈNCIA COLL** al CCOC

20:30h. SESSIÓ LLARGA DE BALL a càrrec de l'orquestra **SATURNO**

24:00h. NIT DE VERSIONS amb **BAND DE ROCK**

Per acabar la nit, sessions de **DJ POL NOLLA + DJ VERDÉS**

Dissabte 15 de setembre:

11:00h. Jocs **INFLABLES** a la plaça Joan Perucho

13:00h. BALLADA DE SARDANES a càrrec de la cobla **TRIOMFAL D'IGUALADA**

17:00h. BATUKADA I TROBADA GEGANTERA a la plaça i cercavila

20:00h. BALL DE TARDA amb l'orquestra **MEDITERRANIA**

22:30h. CORREFOC pel poble amb els **DIMONIS DELS TRONS**

01:00h. NIT DEL JOVENT amb l'actuació dels grups **SIXTUS** i **PIRAT'S SOUND SISTEMA + DJ VERDÉS + DJ CERVE**

Diumenge 16 de setembre:

12:00h. Santa Missa

13:00h. BALLADA DE SARDANES amb la cobla **CERVERA**

17:00h. CONCERT a càrrec de l'orquestra **SLÀLOM EXPRÉS**

De 18:30 a 20:00h. ESCALA EN HI-FI

20:00h. SESSIÓ LLARGA DE BALL a càrrec de l'orquestra **SLÀLOM EXPRÉS**

Qualsevol canvi que hi pugui haver s'informarà a través de la veu pública.



Pla de la Vila, 33 - Tel. 973 133 017 - 25177 La Granadella (Lleida)
www.lagranadella.cat

OPINIÓ

LA CADENA DE VALOR DE L'OLI

“La manca de lideratge, ha generat altres referents per crear un relat de territori i la seva promoció, com l'Associació per al forment del turisme a les Garrigues, el Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya, el Museu de l'Oli de Catalunya...”

El mes de juny es va presentar l'estudi “Diagnosi de la cadena de valor de l'oli i les seves potencialitats de creació de negoci a les Garrigues i el Segrià Sec”. La iniciativa neix del Pla Estratègic territorial de les Garrigues 2015-2025, que ha promogut el Consell Comarcal de les Garrigues, amb la col·laboració del Consell del Segrià. L'objectiu és que l'oli s'entengui com un valor estratègic de la comarca i un element transversal que es pot associar amb turisme, amb gastronomia, amb paisatge, amb art, etc. Pel qui esteu interessats el document es pot descarregar en http://www.lesgarriguesfentcami.cat/wp-content/uploads/Presentaci%C3%B3-diagnosi-5-de-juny_FINAL-1-1-1.pdf L'estudi agrupa la cadena de valor de l'oli en quatre nivells: la producció, la transformació, la distribució i comercialització, i el consum de l'oli. Per cadascun d'aquests nivells es fa una anàlisi general i es determinen un total de 43 oportunitats de negoci. Cada oportunitat es desenvolupa i es proposen actuacions a realitzar per aconseguir-les, fins a un total de 119. Es tracta d'un exhaustiu treball que no solament proposa accions sinó que dóna exemples pràctics de les accions de caire semblant ja realitzades en Les Garrigues o en altres comarques.

En la darrera dècada, el Consell Comarcal de les Garrigues ha disposat de documents sobre com revitalitzar la comarca i les accions per aconseguir-ho. Aquests documents han tingut una mínima posada en pràctica. La manca de lideratge en impulsar accions, ha generat altres referents per crear un relat de territori i la seva promoció, com l'Associació per al forment del turisme a les Garrigues, el Centre de la Cultura de l'Oli de Catalunya, el Museu de l'Oli de Catalunya o el Clúster de l'oli. Sembla que amb l'elaboració del Pla Estratègic Comarcal i ara l'estudi sobre la cadena de valor de l'oli, es disposa del relat territorial tan necessari per cohesionar totes les accions de la comarca. Ara toca que les accions previstes en aquest estudi no es quedin en el paper i l'impuls institucional les portin a la pràctica. De moment la maquinària s'ha posat en funcionament a tota velocitat.

Durant el mes de juliol, a les Borges Blanques, es van fer tres seminaris d'innovació i creativitat per a nous models de negoci basats en la cadena de valor de l'oli. La finalitat era donar eines per a ser creatiu en el disseny de nous models

de negoci.

La segona activitat és la jornada que es farà el dijous 20 de setembre a la Granadella “Experiències d'Oleoturisme que inspiren”. Es tracta d'explicar possibilitats que ofereix l'oleoturisme per incrementar els ingressos de les empreses productores d'oli a partir d'activitats i serveis directament adreçats als turistes.

La tercera és el “Curs de formació i interpretació del patrimoni a les Garrigues i Segrià Sec”, que es farà del 14 de setembre al 17 de novembre al Consell Comarcal de les Garrigues i a diversos elements patrimonials de la zona, els divendres tarda i els dissabtes al matí, per tal de formar persones que puguin fer de guies turístics per potenciar el món de l'oli. La gran varietat i qualitat dels formadors presagien un interessant i profitós curs.

Destacar que any darrera any, en els articles a *Lo Clarí* fem ressò de les iniciatives que sorgeixen a Les Garrigues sobre el món de l'oli, la seva cultura i la seva cadena de valor.

Podem dir que definitivament hem revertit la tendència de l'any 2008 que em va portar a escriure l'article “Compromís per les Garrigues”?

Josep Maria Sentís Suñé

JORNADA

EXPERIÈNCIES D'OLEOTURISME QUE INSPIREN

Dijous, 20 de setembre de 2016

CENTRE CÍVIC DE LA GRANADELLA

9.15h Benvinguda i presentació de la jornada	9.45h Panell d'experiències d'oleoturisme de les Garrigues i el Segrià Sec	11.30h Taula rodona d'experiències d'oleoturisme a nivell català i espanyol	14.00h Cloenda de la jornada
14.15h Presentació Olivar de les Garrigues i Segrià Sec	14.30h Dinar/degustació gastronòmica de productes de proximitat	16.00h Visita al Museu de l'Oli de Catalunya	

OPINIÓ

ALIMENTACIÓ I CÀNCER

“El càncer no és una malaltia única, sinó un grup de malalties relacionades. Els nostres gens, l'estil de vida i el medi ambient que ens envolta augmenten o disminueixen el risc de presentar càncer.”

El càncer, existeix des de sempre, en el transcurs dels últims anys ha provocat tantes morts que molts la consideren la malaltia de la societat moderna.

Diferents investigacions han afirmat que un 35% dels tumors estan associats amb l'estil de vida. En general, no és possible saber amb exactitud per què una persona pateix càncer i una altra no però la investigació ha indicat que certs factors de risc poden augmentar la possibilitat d'una persona de patir càncer.

Els factors de risc més determinants són: el tabac, l'alcohol, l'alimentació, l'activitat física i l'obesitat. Tampoc cal oblidar altres variables com l'aire que respirem, les hores que dormim, l'estrès al que estem sotmesos, medicaments que ingerim, les emocions, etc..

A demés de l'estil de vida, sabem que a mesura que augmenta l'edat d'una persona, augmenta el risc d'aquest, això és degut entre d'altres factors a que les cèl·lules perden recursos quan envelleixen. Fa anys, la població tenia menys oportunitats a desenvolupar un càncer ja que habitualment moria per altres malalties, principalment infeccioses, però amb l'arribada de mesures higièniques, millor alimentació i descobriment d'antibiòtics, certes malalties han estat erradicades.

En l'actualitat, l'esperança de vida és major i per tant, existeix una major probabilitat de desencadenar-lo. Els càncers d'origen hereditari representen un 8% del total de tumors, en el nostre “mapa genètic”, poden existir variacions que ens fan més propensos o més susceptibles a patir diferents malalties, si es desenvolupa o no dependrà si el nostre estil de vida promou i estimula aquesta predisposició actual.

Aliments que tenen propietats anticancerígenes

Els aliments que considerem protectors són aquells que contenen abundants fitoquímics, vitamines, minerals, oligoelements, fibra dietètica, baixa càrrega glucèmia i que no aportin moltes calories. Entre ells trobem les verdures i hortalisses, fruites, fruita seca (aporta més calories que la resta d'aliments nomenats però contenen una quantitat important de fitoquímics i micronutrients, es recomana el seu consum diari però amb racions moderades), espècies i plantes aromàtiques, bolets, algues, germinats, llegums, cereals integrals, llavors, oli d'oliva verge extra i altres com al cacau pur, probiòtics, té verd, suc de magrana...

Sabem que hi han certs aliments que poden contenir propietats anticancerígenes però el que hem de tenir en compte és que si no es manipulen i cuinen correctament poden perdre aquestes propietats, per tant, que fem per conservar-les?

Primerament, controlar bé les temperatures i els temps de

cocción donant preferència al vapor, planxa i forn a baixa temperatura. Reduir el consum d'aliments fregits, si es consumeixen fregits, s'hauria de fer amb poc oli i a baixa temperatura. El greix per cuinar ha de ser preferentment representat per l'oli d'oliva verge extra, també s'hauria d'evitar o reduir la cuina a la brasa i en general aliments molt torrats, cremats i els fumats.

Aliments que afavoreixen el creixement

Els aliments que considerem que afavoreixen el desenvolupament d'un càncer són aquells amb alta càrrega glucèmia, moltes calories, poca quantitat o nul·la de fitoquímics, vitamines i minerals, oligoelements, fibra, i que abundin en substàncies tòxiques. Aquestes últimes es troben principalment en els greixos d'origen animal, tòxics que es produeixen al cuinar, agrotòxics dels cultius i certes substàncies que s'utilitzen com a conservants. Per tant, podríem dir que si en la nostra forma global d'alimentació predominen carns vermelles i processades, embotits, patates fregides, cereals refinats, brioixeria, begudes ensucrades, alcohol, olis refinats i altres tipus de processats estariem creant un entorn favorable per al creixement d'un càncer. Totes aquestes substàncies, poden afavorir el desenvolupament d'un tumor si arriben a uns nivells elevats i sostenibles en el temps.

Conclusió

Cada aliment, individual amb els seus nutrients i micronutrients contribueix a una bona alimentació, però mai substituirà als beneficis del conjunt, que vull dir amb això? Cada dia mengem diferents aliments que a la vegada estan formats per diferents substàncies, i els múltiples aliments que ingerim a diari, interaccionen entre sí, podent tenir efectes sinèrgics i antagònics. En definitiva, el que ens aporta salut o ens la pren, és el nostre patró alimentari i no la incorporació de alguns aliments beneficiosos o perjudicials. Té que quedar clar que no existeix un aliment perfecte, el que importa és el conjunt. No es tracta de menjar només aliments amb propietats anticancerígenes sinó dissenyar un patró alimentari adequat que estigui impregnat d'abundants aliments amb propietats anticancerígenes. També val el contrari, es a dir, incorporar pocs aliments inadequats no ens perjudicarà si en conjunt el nostre patró es adequat.

A dia d'avui podem parlar de reduir el risc, una dieta saludable no està renyida amb una dieta saborosa, realitzant una dieta adequada i cuinant els aliments correctament no estem exempts de desenvolupar un càncer però minimitzem el risc de patir-lo. Siguis conscient del que menges ja que inclús consumint aliments saludable a diari pot ser que el conjunt de la teva dieta no sigui l'adequada.

OPINIÓ

LA GRANADELLA O EL MILLOR OLI DEL MÓN

“Per documentar-se sobre aquests particulars, m’agrada recomanar *Memòria sobre los aceites*, de J. Roure (1839) així com *Fabricació d’olis* (1992), d’August Matons. I, sobretot, les diverses publicacions de la Mancomunitat de Catalunya...”

Quan per motius professionals vaig residir, a la meua joventut, a la Granadella, es produïa, a vegades, una estranya circumstància.

Des del campanari de l’església (la Catedral de les Garrigues) sortia un home, abocant-se, i agitava vigorosament un drap vermell. Els vigilants col·locats a les entrades dels molins de l’oli els feien parar. Què passava? L’agitador del drap roig havia cregut veure en la llunyania, seguint el curs de la carretera, un remolí de pols, una polseguera que indicava el curs d’un vehicle que s’aproximava. No hi havia vehicles per aquell temps, solament el dels *recursos*, mot amb què s’al·ludia als funcionaris que s’ocupaven del control de l’oli, que eren els que podien incautar-lo i el destinaven a allò que s’anomenava l’*estraperlo*. És a dir, tots venien l’oli per sobre del preu fixat per l’administració... Era el temps de l’estraperlo, que es feia en trens, en camions, damunt les espatlles, en carros de tracció animal: els burros! llavors es cuinaven torrades amanides amb oli i fregades amb all, al mateix molí.

L’altre dia vaig veure per televisió un locutor molt conegut. Enric Calpena, cantant les excel·lències de l’oli de les Garrigues. Em sembla que es referia a la Pobla de Cèrvoles, lloc conegut per mi perquè s’hi va celebrar un judici laboriós, però segurament es referia a la Granadella. Tots aquests paratges són d’una gran bellesa. Personalment, prefereixo el triangle que va de la capital de les Garrigues a Scala Dei i Vilella Baixa, passant per Ulldemolins (i tot el Montsant) per finalitzar a l’ermita de la Mare de Déu de l’Abellera (Prades).

A les garrigues es feia, en aquell temps, el “millor oli del món”. Fèiem, com he dit, unes grans torrades amb all i amandides amb aquell oli. A Barcelona el teníem en gerres. La meua mare, per berenar, les hi donava als seus néts, tot dient: “Ja has fer el petó a l’avi?”. Ara els avis s’endormisquen davant la pantalla de la televisió dels grans centres d’acollida de la tercera edat. Les coses han canviat des d’aleshores.

Anys més tard, en situació d’excedència, vaig donar unes conferències a Baltimore i em vaig trobar amb el meu amic Miquel Puig, olivarer tarraconense, establert al mercat dels Estats Units. M’acompanyà per tot arreu. Vàrem posar un ram de flors a la tomba d’Edgar Allan Poe, i menjàrem uns crancs de riu, rostits a les graelles. A Washington, la meua muller es va cruspir un bistec de cocodril repugnant en un restaurant a la vora del riu. Miquel Puig observà si, en les taules, hi havia unes ampolletes amb oli de la Granadella, que, era, en efecte, “el millor oli del món”, tal com observa la dita del nostre país.

El doctor Solé Sagarra ens diu que la majoria dels granadellencs saben, per pròpia experiència, com ha funcionat i funciona la nostra cooperativa, o com s’obté o sáltera l’oli verge actiu o dde primera qualitat, així com altres existents segons l’àcid, que podríem qualificar d’oli de segona o

tercera categoria, com són els refinats. Així mateix les seves característiques, segons el gust (olis amargs, afruïtats, dolços, etc.) i adulteracions (olis florits, fumats, fermentats, rancis). Tot això pel que fa a les adulteracions, que s’han anat aconseguint per les modificacions de les màquines de fabricació. Per documentar-se sobre aquests particulars, m’agrada recomanar *Memòria sobre los aceites*, de J. Roure (1839) així com *Fabricació d’olis* (1992), d’August Matons. I, sobretot, les diverses publicacions de la Mancomunitat de Catalunya i posteriorment el departament d’Agricultura, ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya.

Tingué una gran reessonància el folklore de l’oli, sobretot respecte als exportadors:

“De savis a Granadella
n’havem tingut més d’uns quants
però el nostre gran Mauri
és un dels més importants”

Miquel Puig ha aconseguit estendre l’afició per a l’oli a la gastronomia dels Estats Units. A Nova York és corrent veure damunt de cada taula dels restaurants una botelleta quadrada amb l’etiqueta de l’origen per a ús del client gastronòm.

El meu amic ens recorda que l’oli és untuós i inflamable i d’un color grogós més o menys verdós que surt de l’oliva. També s’anomena així el líquid que es treu d’altres cossos naturals i que s’assemblen a l’oliva, com són les ametlles, nous, llinassa, etc. S’anomena *verge* a aquell que es treu solament amb la pressió, sense auxili d’aigua bullint. Hi ha un refrany castellà que diu: “*Quien en el aceite mesura, las manos se unta*”, refrany que dóna a entendre que els que intervenen en dependències o interessos aliens, solen aprofitar-se d’ells fora mesura.

Em va citar un poema de Walter de la Mare referent a l’agricultura:

“Very old are the woods;
And the buds that break
Out of the brier’s boughs
When March winds wake”
(Molt vells són els boscos
les flors obrint-se
en les branques silvestres
quan el vent de març desperta)

També cal tenir en compte l’evolució del gust gastronòmic (preferència, en certs països pel llard) imposat pel medi ambient on es viu. La cuina ja no és una assignatura que s’aprén fonamentalment dins la llar, al costat de la família. Però, sempre, l’oli és allò que preval d’una manera segura i constant.

Joan Perucho

Article publicat a l’*Avui* el 28 de juny del 2000
i cedit per Maria Barbara.

INS L'OLIVERA

HOMENATGE A EMILI PUJOL, EL MESTRE

Guitarrista, musicòleg i pedagog (La Granadella, 1886 - Barcelona 1980).

Estiuuuuuuuuu! Tanquem un altre curs escolar i, amb ell, la tasca feta dia a dia a les aules i a tot l'entorn educatiu que l'equip de professorat i tots vosaltres, famílies i comunitat educativa, realitzem plegats.

Des del centre intentem que l'alumnat trobi el màxim sentit als aprenentatges que durant el curs va assolint, que en siguin competents. Ens cal donar sentit a les tasques que preparem per evitar la desmotivant pregunta: "I, això, per a què serveix?" que tan encalla la nostra tasca diària - tot i que sovint també hem d'aprendre continguts que potser en aquest moment ens semblen poc importants, irrelevants però que són els fonament d'aprenentatges futurs-. Com a mostra d'aquesta competencialitat en l'aprenentatge, us volem donar a conèixer el cartell en format de foto-composició del mestre Emili Pujol que van elaborar l'alumnat de 4t d'ESO del curs 2016-17 en homenatge a l'il·lustre guitarrista granadellenc.

El **cartell**, dissenyat per l'alumnat que cursa la matèria d'informàtica a l'Institut l'Olivera i elaborat amb tècniques d'edició fotogràfica i de dibuix digital, presideix un espai important del passadís d'entrada del nostre institut. Vesteix un lloc privilegiat del centre perquè creiem que és molt important que l'alumnat s'adoni que els seus aprenentatges i les tasques que se'n deriven tenen una projecció i un reconeixement

per part del professorat i companys i companyes del centre. També se n'ha realitzat una segona còpia per a lliurar-la al municipi de la Granadella. En un senzill acte emotiu, s'ha fet entrega del cartell a l'alcalde de l'Ajuntament, el senyor Carlos Gibert, que ens ha assegurat que tindrà un protagonisme especial a la biblioteca del municipi que té el nom del mestre com a homenatge i reconeixement a la seva important tasca musical i a la projecció internacional que dona al poble.

Tanquem un curs ple d'aprenentatges, curull d'anècdotes, de vivències a Tarragona, a Poblet, a Boí i a Bilbao i, sobretot, de vida que bull sota la pell del nostre -vostre -alumnat adolescent que té ganes de menjar-se el món i que nosaltres, amb el vostre suport de família i de comunitat educativa, intentem guiar amb el nostre humil mestratge, sota el paraigua de grans mestres com Emili Pujol a qui, amb aquest text volem retre també homenatge.

Us regalem unes paraules d'Emili Pujol que sovint ens serveixen de mestratge: omplim les nostres vides d'art, de cultura ...

"L'art reflecteix el fil de la humana existència, unint allò transitori que és la forma amb allò perenne que és l'esperit"

Bon estiu!

Equip docent de l'Ins l'Olivera



POESIA

AIGUA ALS ORDINS d'Ignasi Revés

JAUME

*Més que un amic, quasi de sang
Tinc tants records de tu, amb tu, per tu
Que no em caben a les mans.*

*Sempre que et veia, hi havia gresca
Una cassola o una paella
Crits i rialles, cacera i pesca
Homes i dones, grans i canalla.*

*Al final del setè dia
A Montoliu o Sarroca
Nostra tribu es reunia
Amb molta gana o poca.*

*L'oncle Prim canta la jota
La Tresita capgira el món
La Roser omple la copa
I l'Ignasi, lo gel que es fon.*

*Mentrestant, lo Jaume i jo
Per la Roseret perseguits
Acabem a damunt del llit
I encetem, altre cop, lo joc.*

*Compro una casa, vaig a la presó
Emulo gestes de Napoleó
Mon monopoli no té parió
Valoro el risc de creuar el Rubicó.*

*Arriba lo temps de l'auliva
Los grans treballen, xerren, couen
I el Jaume, ànima furtiva
Me diu que fugim, que no ens ouen.*

*Mos endinsàvem a la garriga
Cames lleugeres, sense fatiga
Obriem senders, trescàvem la serra
Des del cim, contemplàvem la terra.*

*De retorn a la borrassa
Los pares mos advertien
Que n'havia prou i massa
No escoltàvem: mig sentièm.*

*Creixiem gràcies a la mort
Del raïm que transmuta en vi
Del porc que traspasa la cort
Del tord tendre, oliós i fi.*

*Divendres sant, prohibit menjar carn
Prims i Xenxis obeeixen la llei
Condueixen la processó al Baix Camp
I pregunten davant un plat ple de peix.*

*Amb lo Jaume, arraso el pa
I esgotó la salsa
Quan serveixen lo calamar
Som en plena fartanera.*

*Cambrils, barques i xarxes
Poc sol i volubilitat
Corredisses, passejades
Algú tornarà refredat.*

*A mesura que ens fem homes
Canviem família per dones
Adquirim una altra gana
Que, en fi, és la que mana.*

*I t'avies a un altre paisatge
A l'arbre on nies, piulen estrany
Si volem veure't, és llarg viatge
Des de Ponent fins al Pla de l'Estany.*

*Però algú va inventar el calendari
I algú altre el va saber aprofitar
Celebrant festes d'aniversari
Amb amics, amb parents, amb vi i menjar.*

*Totes i tots, ara i aquí
Lo Jaume volem honorar
I que tornis a ser com ahir
I que siguis així fins demà.*

UTXESA

*A la frontera del secà
Camí de Torres, a sol ponent
L'aigua s'entolla en un pantà
Remor de canyes, lo verd s'encén.*

*Xiquets en bici hi fan cap
Cercant piscina, somiant la mar
Braceig, camada, xip i xap
Calor mullada, humit tornar.*

*Sil-lur infame, malparit
Del cor d'Europa et van bombar
Tot peix que neda t'has cruspit
La dalla negra no et pot segar.*

*Bernat pescaire, d'esvelt coll
Vas de puntetes damunt del blau
Bequeges aire, sòl i moll
Pinxo d'Utxesa, un jonc al trauc.*

*Senglar de mata i coscoll
De pi, muntanya, roca i pòls
Camines de nit, beus a doll
Tornes a casa quan neix lo sol.*

*A la frontera del regar
Cap a Sarroca, a sol naixent
L'aigua enlluerna en un pantà
Plaça de bromes, espill de vent.*

LA VIDA FRÍVOLA

PÀGINES, SEGONS DIUEN, VISCUEDES

En aquest número, 76 de la nostra revista, publico la primera part d'un relat que em va arribar com a resposta a la invitació que vaig fer a diversos coneguts. La segona part apareixerà en els número 77, de desembre vinent.

Miquel M. Gibert

DIENT LA VERITAT NO ES PERD CAP AMISTAT

1

A mi m'han passat moltes coses. Com a tothom, és clar. De la immensa majoria, no en parlo ni en parlaré mai. És també el que fa gairebé tothom. Perquè els últims anys hi ha cada vegada més gent que ho vol explicar tot, absolutament tot el que li passa. Suposa que això interessa molt als altres, encara que és evident que no és així. La inconcinència verbal, la logorrea, és un dels grans mals del nostre món, encara que d'aquesta qüestió, precisament, se'n parli ben poc.

Abans he dit que m'han passat moltes coses, i ara hi afegeixo que totes han estat importants. Importants per a mi, naturalment, i per a ningú més —gràcies a Déu, no tinc família. Així doncs, escriuré quatre línies sobre una qualsevol d'aquestes coses, que lector valorarà com cregui convenient.

És una cosa que faig tres o quatre dies a la setmana entre setembre i juliol a Barcelona per anar a la Universitat: agafar el metro a l'estació de Verdaguer i baixar a la de Vil·la Olímpica, i unes hores després, tornar-la a fer en sentit contrari.

Quan pujo al metro a quarts de nou del matí, els vagons van plens, i la gent, endormiscada però ja fent-se malbé els

capcirons dels dits amb el teclat del mòbil. De tant en tant, hi ha algú que parla fort, molt fort, i algú altre que al seu costat l'ha de suportar de bon matí. Sempre hi ha també viatgers que es miren el cridaire de reüll, de molt mala manera. I algun n'he vist que, si tingués a mà una serra mecànica, en faria rodanxes de mortadel·la, del desconsiderat que mata el cuc de l'orella. Els cops de motxilla dels estudiants que puguen i baixen del vagó atapeït, les fiblades dels talons d'agulla i l'aire envescat d'aigua de colònia, maquillatge i esmalt d'ungles acaben de crear una atmosfera que un dia o altre trobaré a faltar.

En tornar a agafar el metro en sentit contrari, cap a quarts de tres, camí de casa, no sé ben bé com va el comboi ni què passa al vagó a què pujo. Només tinc la dèria de trobar un seient buit, asseure-m'hi i tancar els ulls. Si no en trobo cap, m'agafó a una barra vertical amb la mà esquerra, em poso la cartera entre els peus, deixo que el braç esquerre em pengi a lloure i també tanco els ulls, sobretot tanco els ulls. No m'adormo mai, i vaig comptant les sis estacions que he de fer abans de baixar. El soroll de les portes que s'obren i es tanquen en marquen el ritme precís i agradós. Els ulls els tanco, com és obvi, perquè estic cansat, tant que no tinc ganes de veure res ni ningú. Ja s'ho faran, penso, com si la humanitat m'hagués de trobar a faltar. I durant una estona —quinze minuts aproximadament— em faig la il·lusió que sóc tan lliure que ja no ho puc ser més.

(Continuarà)

Lluís Eixalà
Catedràtic de Càlcul Aleatori
Universitat Pompeu Fabra



HERÀLDICA DELS COGNOMS DEL POBLE ALDAVERT

Llinatge molt antic, l'escut apareix inicialment des del segle XI al XIV, particularment a la delegació, que a primers del segle XIII, el rei Sancho de Navarra envià al rei d'Anglaterra Joan Sense Terra, formant part de les tropes d'escorta. Les referències a aquesta família semblen més freqüents des del segle XV al XIX en especial als fets del descobriment de les illes Marqueses (oceà Pacífic), essent un dels oficials al servei de Don Avaro de Medaña, Adelantat del mar Oceà. En plata, un atorre, del seu color, sobre ones d'atzur i plata.



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 troben aquestes jardineres?

Resposta de *Lo Clarí* núm. 75: Al lateral del bar Stop.

IMATGES DEL PASSAT



BON PROFIT

SARSUELA

Ingredients (per a 2 persones):

- brou de peix
- 4 escamarlans
- 8 gambes vermelles
- 2 talls macos de rap
- 2 talls o llom de lluç
- 10-12 cloïses gallegues
- 2 calamars mitjanets
- verdures: 8 dents d'all, 1 ceba, 1 trosset de porro, 1 pebrot verd, 1/2 pebrot vermell, 5 tomàquets
- mig got de vi blanc "Gran Chef"
- mig got de brandi
- dues fulles de llorer (un troç de bitxo, opcional)
- juliverd
- pebre vermell dolç
- una picada (pa, ametlles, avellanes i pinyons)
- pebre negre i sal
- oli d'oliva verge extra

Elaboració:

Posem les cloïses en aigua i sal, i així aniràn traient tota la sorra que puguin tenir.

Ratlem els tomàquets, piquem 4 grans d'all i el sofregim, amb la ceba porro, pebrots i el pebre vermell dolç.

Piquem el julibert i la resta d'alls i fem la picada al morter.

Tallem a trossos els calamars i els afegim a la cassola.

Salem i empebrem el rap i el lluç i els enfarinem i els fregim molt poc, a banda. També els escamarlans i les gambes.

Afeigim aquest oli a la cassola, el vi i el brandi i dues fulles de llorer. Quan s'hagi evaporat l'alcohol i afeigim el brou calent. Ho salpebrem.

Amb el xino colem el sofregit.

Posem el peix i el marics a la cassola i la salsa del sofregit.

Amb el foc baix hi incorporem la picada i les cloïses.

5 minuts fent xup-xup amb una mica més de brou, si cal. Proveu-ho de sal i 3 o 4 minutets al forn en mode grill, d'aquesta manera us quedarà aquest dauradet tan característics dels restaurants.

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



COL·LABORADORS



Queviures ca la Silvia



**Pollastres
a l'ast**

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



carlos gibert
solucions gràfiques

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

Maria Pes

DIETISTA-NUTRICIONISTA
COL·LEGIADA CÀTALONIA

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

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



Vola®
by internet operadores



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



FRANCISCO SARLE, S.L.

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

Confia en la vida

*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**

Oli d'Oliva Verge Extra

procedent d'olives arbequines



degustus®

Vall de l'Oliver®



COOPERATIVA AGROINDUSTRIAL CATALANA, SCCL



Núm. Pl. OP-84 / COD ED-07-02
PL. JOAN PERICH, 4 / TEL. 973 13 38 32 / 25177 LA GRANADELLA · LES GARRIGUES (LLEIDA · ESPAÑA)
www.agroindustrialcatalana.com



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
Aarbonès

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

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: 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)

TALLERS PARDELL

Sergi Pardell Cervelló **MECÀNICA I AUTOMOCIÓ**



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

973133071
676366613

IDEALS DE CLARÍ

CULTURA

Estudi meditació i ensenyança en que's perfeccionen els coneixements del l'home. Hermosura i elegancia del llenguatge. Urbanitat i fineça amb el tracte de la gent.

Tot aixó vol dir la paraula Cultura. Totes aquestes grans qualitats hem de procurar reunir els vilatans de les Garrigues, si volem fer honor al nostre portantveu CLARÍ i als seus ideals. Però... per desgracia som molts el que no les reunim, i hauriem de fer un esforç en adquirir aquestes qualitats que la paraula Cultura ens indica, i per mitjà dels tocs de CLARÍ infiltrar les en l'entinenent dels que no solsament fan cas omis, sinó que també fan demostracions de despreci uns i altres que creuen que la paraula Cultura te un altre significat que no es el avans anomenat.

Per tractar del present tema, invito als col·laboradors del CLARÍ dediquen la seva major intel·ligència en explicar-lo.

Quant pasem a l'estat d'adults, es a dir que abandonem l'escola on ens han ensenyat lo mes preliminar en materia cultural, es molt nessesari, per poder viure en societat, perfeccionar els coneixements de les lleis que tenim obligació de sapiguer i observar com a ciutadans, a l'objecte de ser útils a nosaltres i als nostres semblans; no viure tan despreocupats; no abandonar nos deixant a darrer terme tot lo que pregona cultura, ans al al contrari; dedicar algunes hores de les que ens permeten les ocupacions, a perfeccionar l'educació i educació que son dues rames que surten del tronc Cultura.

En aquest estat, hem de procurar també el conèixer el deure que tenim de complir i observar les lleis i disposicions dels Governants i autoritats que ens pertanyen: dons si a'gú de vosaltres heu llegit alguna llei, haureu observat que al principi diu: «A todos los que la presente vieren y entendieren, sabed: Que las cortes han decretado y sancionado lo siguiente.» Despues segueix la part dispositiva i per últim diu: «Por lo tanto: Mando a todos los ciudadanos que coadyuven al cumplimiento de esta Ley asi como a todos los Tribunales y Autoridades que la hagan cumplir».

En termes semblants, comensen i acaben els bandos i disposicions de les autoritats, i aixó es una advertencia que's fa a tot ciutadà de l'obligació que te de complir i ajudar al seu compliment.

L'ignorancia de les lleis, no inhibeix de responsabilitat; per aixó ens convé conèixer les, i ara mes que mai que les fan els representants del poble i en règim democràtic.

Algú dirà: Per sapiguer totes les lleis, nessesita ser advocat o tindre alguna carrera i no volen trencar-se el cap; doncs si alguna vegada faltés, hi ha els advocats i altres que ens aconsellen.

Al meu concepte, si algú pensa aixís, va per mal camí. No cal ser advocat ni tindre carrera. Sols cal sapiguer llegir i una mica de voluntat.

En l'actualitat, son molts els que tenen gran afició a llegir la premsa i llibres de tota mena. Tot aixó porta en sí un caudal fabulós de cultura: però es mes gran si es fixa i compren lo que llegeix.

Per exemple: En la premsa es fá públic molt sovint lleis i disposicions que a tots interessa saber pero aquestes, la major part de les vegades, ens passen per alt; sols busquem i posem interès en les notícies i altres escrits: ¡si ens fixesem en aquelles, sabriem lo que se ens permet i lo que se ens prohibeix. També trobarém en els llibres alguns casos o exemples que si ens fixem, ens ensenyen els nostres deures respecte al compliment de les lleis.

Si bé es veritat que son els advocats i altres per aconsellar no sempre acompanya el èxít al consell o defensa que de la falta fan aquestes persones: per lo tant jo crec que el millor es, en primer lloc, no faltar i en segón conèixer que es faltar.

¿Quina altra forma hi ha d'enterarse de les lleis? Constituir, allà on no ni ha, centres i societats culturals o recreatives en una bona biblioteca que serveixi d'escola, on es passaria disret i aprofitat les estones bagueroses que tenim.

¿Que per formar aquestos centres o societats s'ha de sacrificar la posició econòmica dels components? Conforme. Però ¿no ens reporta major sacrifici la falta de cultura? Si meditem el perjudici moral i material que l'escasés de cultura ens produeix en els que no reunim aquestes qualitats, observarem que no te punt de comparació en l'altre petit sacrifici.

Un altra manera d'enterar-se de les lleis també hi ha, i es el donar-los-hi la publicitat per quí i en la forma que está manat, perque tot-hom s'en enteri pero d'aquesta forma, per molts passaria com passa en la premsa.

També significa cultura l'hermosura i elegancia del llenguatge, a lo que som mols els que faltem, degut a l'incultura. Aixís trobem molt sovint, persones que sense mes ni menys, sense mirar quí hi ha al davant ni si molesten als presents, reneguen i enraonen en forma que demostren la falta de cultura, urbanitat i finesa en el tracte de la gent, i embruten el bell i gran ideal de CLARÍ.

OLIMIE

**INENS, DEMANEU
Xocolata Solsona!**

Guardeu els envoltoris, que amb ells obtindreu un bonic regal.

PRESOS POLÍTICS



A CASA