

Entes sociales se movilizan para reivindicar los derechos de los refugiados

La Coordinadora de ONGD i altres Moviments Solidaris, Alpicat Solidari y Lleida pels Refugiats saldrán a la calle el próximo lunes, con motivo del Día Escolar de la No violencia y la Paz, para promover los valores de los Derechos Humanos, la cultura de la paz, la convivencia, el asilo, la inmigración y el refugio. El encuentro se llevará a cabo a partir de las 11.30 horas en la Plaça Ricard Viñes en la que se celebrará una acción de sensibilización dirigida a los centros escolares y a toda la ciudadanía para abordar las causas que provocan los procesos migratorios e incidir en el derecho a migrar.

Lleida acogerá un encuentro para mejorar la relación con las mascotas

El Centro de Recursos Juveniles acogerá el próximo 3 de febrero a las 17 horas la conferencia *Entender al perro para disfrutar con él*. La charla irá a cargo del educador canino y fundador del proyecto *Descubriendo a Tom*, David Ballabriga, que aportará unas singulares técnicas para las personas que traten de mejorar la relación con su perro a través de las habilidades y desmitificando conocimientos. La ponencia tratará de averiguar si el comportamiento de la mascota radica en problemas de aprendizaje, de comunicación o del entorno.

Encuentro del Consell Municipal de les Dones de Lleida

El Casal de la Dona acogió ayer por la tarde el pleno del Consell Municipal de les Dones. La sesión contó con la asistencia de la concejala delegada Sara Mestres. El próximo encuentro se celebrará mañana a través de una mesa redonda que contará con la presencia de la atleta Beatriz Pascual que compartirá su experiencia deportiva entre los asistentes.

El Hospital Veterinario de Torrelameu abrirá sus puertas el próximo curso

El centro acogerá a los estudiantes del doble grado de Veterinària i Ciència i Producció Animal

MAR MORALES

@moralessmmar

Lleida

Las nuevas instalaciones están ubicadas al lado del CREBA y complementan el aulario de ETSEA para los estudios de Veterinaria.

El Hospital Veterinario abrirá sus puertas el próximo curso una vez finalizadas las obras que comenzaron en julio de 2017. El centro ubicado en el campus de Torrelameu y con una superficie de 1.687 metros cuadrados, cuenta con una inversión de 4 millones de euros. A través de una visita a las obras, el presidente de la Diputación de Lleida, Joan Reñé afirmó ayer que el futuro hospital podrá estar listo en septiembre, coincidiendo con el inicio del curso 2018-2019 del doble grado de Veterinària i Ciència i Producció Animal de la Universitat de Lleida (UdL) a los que darán servicio las nuevas instalaciones.

Reñé explicó que los trabajos de construcción avanzan "dentro del ritmo previsto" y que en unos diez o quince días ya estará finalizada la estructura del edificio. Las nuevas instalaciones de Torrelameu complementarán el edificio en el campus de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria (ETSEA) de la UdL, que acoge el aulario para los estudios de Veterinaria y que ya está en funcionamiento. Este otro cuenta con una sala de necropsias y una cámara de refrigeración, entre otras.



FOTO: Tony Alcántara / El centro está ubicado en la antigua carretera LV92248, en el campus de Torrelameu

Respecto a la finalidad de la instalación, Reñé explicó que "en este se practicarán acciones quirúrgicas a animales de grandes dimensiones ya que cuenta con dos aulas con capacidad para 60 alumnos cada una, así como sala de consulta destinada a animales pequeños o domésticos y para animales de producción medios y grandes, dos quirófanos. El edificio dispondrá de un área de diagnóstico equipada para hacer TAC, radiografías, ecografías y resonancias magnéticas, una zona de hospitalización para postoperatorio e ingreso así como una zona de cafetería y salas de instalaciones.

Respecto a la finalidad de la instalación, Reñé explicó que "en este se practicarán acciones quirúrgicas a animales de grandes dimensiones ya que cuenta con dos aulas con capacidad para 60 alumnos cada una, así como sala de consulta destinada a animales pequeños o domésticos y para animales de producción medios y grandes, dos quirófanos. El edificio dispondrá de un área de diagnóstico equipada para hacer TAC, radiografías, ecografías y resonancias magnéticas, una zona de hospitalización para postoperatorio e ingreso así como una zona de cafetería y salas de instalaciones.

Respecto a la finalidad de la instalación, Reñé explicó que "en este se practicarán acciones quirúrgicas a animales de grandes dimensiones ya que cuenta con dos aulas con capacidad para 60 alumnos cada una, así como sala de consulta destinada a animales pequeños o domésticos y para animales de producción medios y grandes, dos quirófanos. El edificio dispondrá de un área de diagnóstico equipada para hacer TAC, radiografías, ecografías y resonancias magnéticas, una zona de hospitalización para postoperatorio e ingreso así como una zona de cafetería y salas de instalaciones.



FOTO: Núria García / El encuentro se celebró ayer en el Casal de la Dona

El Banc Farmacèutic busca a 40 voluntarios para su nueva campaña solidaria

La ONG Banc Farmacèutic organiza la Campaña de *Medicaments Solidaris* y en la provincia de Lleida se necesitan 40 voluntarios para que ayuden en las 19 farmacias que colaboran con la iniciativa y que se encuentran en Lleida, Tremp, Agramunt, Naut Aran y Granadella. Se trata de la undécima edición de la campaña y se celebrará el próximo sábado 10 de marzo. Este año

la iniciativa cambia su enfoque proponiendo recoger fondos económicos, a través de cupones, que se destinarán a atender a personas que no pueden hacer frente a los costes de su medicación. En este sentido, la entidad recordó el esfuerzo desarrollado para luchar directamente contra la Pobreza Farmacèutica, que en España afecta a más de 2 millones de personas.

cómopomona

gastrono[mmm]ia

Garnatxa, Ull de Llebre i Cabernet Sauvignon, al nou vi 'Gra de Sorra'

Lagravera, Mas Blanch i Jové i Terrer de Pallars

Garnatxa de Lagrava, Ull de Llebre de Mas Blanch i Jové i Cabernet Sauvignon de Terrer de Pallars són els raïms dels vins base que configuren el cupatge del primer Gra de Sorra.

COMO POMONA
@ComoPomona
Lleida



Els cellers lleidatans Lagrava d'Alfarràs, Mas Blanch i Jové de la Poble de Cérvoles, Terrer de Pallars de Figuerola d'Orcau, el seu distribuïdor Jordi Hortet de Casa Badio, i la consultoria de comunicació gastronòmica Como Pomona van presentar la setmana passada el cupatge del nou vi Gra de Sorra que, de forma altruista, elaboraran aquest 2018 a benefici d'Afanoc. El xef i propietari de L'Espurna, Jordi Vidal, va oferir el seu restaurant per a poder fer una presentació a la premsa dels tres vins base que cada celler ha aportat, així com el cupatge final que ha realitzat Ivà Gallego, enòleg de Lagrava.

Lagravera ha aportat una Garnatxa 2017 que destaca per ser "molt fresca i fruitosa. Amb



Estela Barbancho / Participants al projecte Gra de Sorra

aromes de fruites vermelles, magranes i pebre blanc molt evidents donada la seva joventut, amb un taní molt rodó, ben posat i golós", segons el director del celler d'Alfarràs (Subzona Segrià – DO Costers del Segre).

Per la seva banda, Mas Blanch i Jové ha fet un Ull de Llebre 2017 "color rubí intens, molt afruitat. Surten aromes de fruita vermella, cireres i móres. En boca és carnós, potent, amb unes notes vegetals, afruitades i un toc d'espècies final", puntualitzà Sara Jové, propietària del

celler de la Subzona Garrigues.

Núria Bigorra, de Terrer de Pallars (Subzona Pallars), explicà que el seu Cabernet Sauvignon 2017 va ser "veremat a mà, i ha fet maceració prefermentativa durant quatre dies. És un vi amb frescor i molta fruita".

Gallego va explicar que el resultat final d'aquest cupatge ara es criarà durant uns mesos en bóta de roure. Però que ja podem constatar que es tracta d'un vi "amb molta força, caràcter meridional i de zona benevolent amb hores de sol".

Sabor lleidatà als menús de l'estand de Catalunya a Fitur

Amb l'Escola d'Hoteleria de Lleida



Escola d'Hoteleria / El grup d'alumnes i professors lleidatans

L'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida va gestionar aquest any el servei de cafeteria i dinar de l'estand de Turisme de Catalunya a Fitur, fira de referència del mercat turístic internacional que es va celebrar del 17 al 21 de gener a Madrid. De forma rotatòria Turisme de Catalunya convida cada any a una escola catalana per a gestionar aquest servei per a les diferents persones que visiten l'espai. Autoritats, expositors institucionals (amb ajuntaments i patronats de turisme com el de la Diputació de Lleida), expositors privats i els seus clients, han estat els usuaris d'aquest restaurant efímer

que va funcionar de dimecres a divendres, considerats els tres dies de visites professional del certamen.

Una desena d'alumnes i professors van confeccionar tres menús, un per cada dia "professional" de la fira, amb la Coca de Recapte com aperitiu fix. Així, el dimecres, de plats principals i postres es van servir: Escudella; Bacallà amb samfaina; i Coca de poma: El dijous, Caragols a la Gormanda; Fricandó de Vedella; i Peres al Vi. Mentre que Panadons a la Catalana; Tupina amb Mongetes; i Pastís de préssec; van ser els plats de la proposta del divendres.

Xefs britànics visiten finques i el Molí de Grup Pons



Una vintena de xefs, periodistes i influencers britànics va visitar les finques d'oliveres i el molí del Grup Pons, el passat 16 de gener, amb l'empresa distribuïdora de productes alimentaris Belazu Ingredient Company.



L'equip espanyol de Guillem i Castanyé, segon a la Copa del Món de Gelateria

L'equip espanyol que capitanejava el lleidatà Jordi Guillem (restaurant Lo Mam de Segur de Calafell); i que comptava amb l'assessorament, entre d'altres, de Joël Castanyé (restaurant La Boscana de Bellvís)

ha quedat segon a la Copa del Món de Gelateria que s'ha disputat a la ciutat italiana de Rimini entre els dies 20 i 23 de gener. França ha estat la campiona i Austràlia ha aconseguit la tercera posició de la compe-

titció. Mentre que els francesos van inspirar els seus treballs (pastís, gelat salat, copa de gelat, escultura...) en el Moulin Rouge; els espanyols ho van fer en el Mag Merlí; i els australians en Stars War.