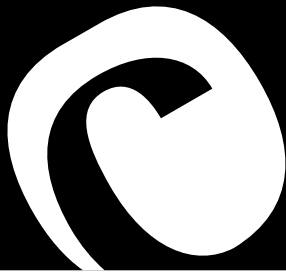


1,80€

núm. 56
gener_abril 10



culturālia

Revista cultural de Tàrraga

Mas d'en Colom, el fantasma de l'Urgell



4 actualitat
El Centre Cultural
organitza la 1a Nit del
Vi amb 50 participants

8 comarca
Treball de Daroca sobre
productes alimentaris
de l'Urgell

16 entrevista
Lexu's, grup
de música
catalano-andorrà



Portada 56
Fotografia: Amador Marcos



Antoni Palou

Editorial

Noves iniciatives

Lhivern ha fugit i la primavera s'ha instaurat amb molta energia, malgrat la pluja insistent; l'agenda cultural d'aquest hivern ha estat variada, i com sempre en destaco alguns actes; així, el concert ofert a l'Ateneu el 7 de març per la mezzo-soprano Monika Czalej Pujol i el pianista Maciej Gańsk dins el centenari de l'any Chopin, al que va assistir el cònsol de Polònia a Barcelona, clausurant després l'exposició de la Sala Marsà en els 25 anys del sindicat polonès Solidarnosc, organitzat per la regidoria de Cultura i "Espemusic", una entitat creada recentment integrada per gent de Tàrraga i de Balaguer, que de ben segur serà un referent cultural de les nostres contrades i de la que en sentirem a parlar, segur...; també ens va agradar l'extraordinari concert d'En Raimon, el cantautor de Xàtiva que el 15 de març ompli de gom a gom l'Ateneu, com feia temps que no s'havia vist, i que durant quasi dues hores ens va deixar captivats, fent-nos recordar intensament aquestes cançons que formen part de la nostra joventut i de la pròpia història del nostre país, intensa i emocionant fou l'última cançó que ens oferí, que tot el públic targari cantà: Al vent...; i el que mai ens falla, el nostre Xavier Ribalta que va oferir el passat dia 2 de maig un nou concert juntament amb l'orquestra Julià Carbonell en homenatge al poeta lleidatà Marius Torres que tant estima aquest targari universal, fou un concert molt emotiu, i com sempre, ens deixà molt bones sensacions. I a més, les propostes que venen: Així serà interessant la nova proposta que l'entitat Guixanet donarà a la cercavila nocturna en el marc dels actes de la festa major de maig, incorporarà novetats, recuperant les figures dels massers i del pregoner de Tàrraga, en aquest afany de recuperar la cultura popular targarina, que amb gran encert duen a

terme; també serà molt interessant, la pujada al campanar amb vermut inclòs, en el marc dels actes de la festa major de maig, podent gaudir d'una vista aèria de la ciutat que molts desconeixen; i també les "Completes" de l'insigne Carnicer que el proper mes de maig gaudirem al teatre Ateneu, cal descobrir aquesta monumental composició simfònica, que també forma part d'aquest patrimoni cultural targari que cal preservar i promoure, és més que un simple concert, cal que la descobrim i el fem nostre, com a signe d'identitat de la nostra ciutat.

També fem els deures al Centre Cultural, recentment hem organitzat la nit cultural del vi, amb una gran assistència i on descobrirem els vins de la nostra comarca i els nous cellers de Nalec, i els de sempre de Vallbona, Tàrraga i Verdú; seguim amb les sortides, la cultural de primavera a Reus, la dels dies 1 i 2 de maig a terres aragoneses, i les ja habituals de cada mes, les descobertes de l'entorn; seguim pensant en noves activitats i propostes, i ens cal que tots col·laboreu aportant noves idees i suggeriments.

I encara que no vingui a tomb, cal parlar-ne, i això vol dir que no podem defugir la realitat, la complicada situació actual ens posa a prova i no ens toca altre remei que confiar en nosaltres mateixos, ja que no tenim més recolzaments; és un fet evident, clar i que no admet contradicció. L'entorn social, econòmic i polític ens exigeix un nou repte, com aquella cursa d'obstacles en la que mai acabes de saltar-los tots, sempre en surt un de nou, però no defallirem, la nostra societat civil és l'única que manté la torxa del sentit comú, de la iniciativa i de la coherència, i en ella cal que hi dipositem totes les esperances, sens dubte, en sortirem, i a més reforçats (continuem pensant en allò del vas, veure'l mig ple...).

sumari



Els articles publicats a *Culturàlia* només reflecteixen l'opinió de qui els signa. El Consell de redacció de la revista es reserva el dret de publicar o no les cartes adreçades al director i de resumir-ne els continguts.

2 editorial Noves iniciatives	3 notícies	4-6 actualitat El vi de l'Urgell	7 notícia ampliada Carnaval multitudinari
8-9 comarca Productes alimentaris de l'Urgell	10-11 entitat Càritas, al servei dels més necessitats	12-15 memòria històrica El Mas d'en Colom	16-17 entrevista Lexu's grup de música
18 opinió Paciència	19-21 rutes culturals Lleida, la Sentiu de Sió i de Claravalls a Tornabous	22 la cuina llibres	23 agenda

Revista cultural de Tàrraga

Núm. 56 | gener_abril '10

Direcció
Antoni Palou
Centre Cultural de Tàrraga

Directora executiva
Roser Torruella

Redacció
Laia Pedrós

Correcció
Laia Pedrós

Disseny i publicitat
David Mora

Fotografia
Amador Marcos
Laia Pedrós
Antoni Palou

Col·labora
Jordi Auberni
Antoni Palou
Pep Vall

Edició i màrqueting
Centre de Disseny Innova, sl
Av. Catalunya, 61, ent. 1a < Tàrraga
Tel. 973 314 698 < Fax 973 314 699
culturalia@centredisseny.com
www.centredisseny.com

Dipòsit legal: L-1528/98

Tàrraga edita una guia sobre el patrimoni natural del municipi

L'Ajuntament de Tàrraga ha editat un llibre divulgatiu sobre el patrimoni natural que alberga el seu terme. Aquesta iniciativa té la intenció de difondre la biodiversitat del municipi, que inclou fins a 36 hàbitats naturals diferents. El volum, editat en el marc de la Col·lecció Natan (núm. 32) i profusament il·lustrat, inventa al llarg de 80 pàgines els elements botànics, faunístics, geològics i paisatgístics de Tàrraga així com dels seus 7 pobles agregats. El treball s'ha realitzat a partir del Catàleg del Patrimoni Natural.

A mode de guia, la publicació proposa rutes per fer a peu o en bicicleta en espais d'interès ecològic com tossals, timonedes o carrascars, tots dins l'ecosistema del secà estepari. També s'hi destaquen ambients com la riba del riu Ondara al seu pas per l'interior de la ciutat o el Parc de Sant Eloi. A la vegada, s'incideix en la trentena d'espècies animals autòctones que hi corren perill de desaparèixer, entre les quals figuren aus (l'esperver cendrós, l'arpella, el sisó o el gaig blau), amfibis (el gripau tòtil); peixos (el barb cua-roig), rèptils (l'escurçó ibèric) o mamífers (l'erició clar, el teixó o el liró). En aquest sentit, també es fa difusió dels quatre espais del terme que formen part de les zones preservades dins la Xarxa Natura 2000: els Plans de Sió, Anglesola-Vilagrasa, Secans de Belianes-Preixana i Granyena.



El jaciment de la necròpoli jueva de Les Roquetes de Tàrraga, a debat a París



Anna Colet i Oriol Saula, tècnics del Museu Comarcal de l'Urgell de Tàrraga, van participar al congrés Archéologie du Judaïsme en Europe, que es va celebrar els dies 14 i 15 de gener a París, per presentar els resultats de l'excavació realitzada l'any 2007 a la necròpoli jueva de Les Roquetes. Les ponències, que es van duu a terme al Musée d'Art et d'Histoire du Judaïsme, van tractar els descobriments que es van fer en els treballs arqueològics: 182 tombes individuals i 6 fosses comunes amb 69 restes enterrades. Els experts interpreten que els cossos exhumats a les esmentades fosses corresponen a les víctimes de l'assalt al call de Tàrraga succeït el 1348, succés on van morir al voltant de 300 jueus.

El jaciment de Les Roquetes, al barri del Maset, és considerat el cementiri medieval jueu de Tàrraga, datat entre els segles XIV i XV. De 7.000 m² de superfície, fou excavat per part del consistori amb el suport del Departament de Cultura de la Generalitat i sota la direcció d'Anna Colet. Els treballs van ser objecte de polèmica quan les pressions de religiosos ultraortodoxos hebreus van obligar a lliurar les restes dels primers 158 cossos per ser reenterrades al cementiri jueu de Collserola, sense poder ser estudiats. Al congrés de París es van presentar treballs de diferents investigadors d'arreu d'Europa sobre testimonis arqueològics a l'entorn del judaïsme: sinagogues, banys, escoles talmúdiques, barris jueus, cementiris...

Tàrraga preserva les restes de l'església romànica de La Figuerosa

Els arqueòlegs municipals de Tàrraga han finalitzat els treballs bàsics de preservació de l'antiga església romànica de La Figuerosa, nucli agregat del terme. Les restes, datades del segle XIII, patien un sever perill d'esfondrament i com a principals actuacions s'han apuntalat els murs i s'han tapat els forats de l'estructura. Sota la supervisió del Museu Comarcal de l'Urgell, la restauració ha inclòs la neteja dels contorns superiors dels murs i la catalogació de les pedres que antigament integraven la coberta, desapareguda amb el pas del temps. Aquestes mesures d'urgència han tingut un caràcter provisional mentre es planifica la conservació definitiva de la capella. El cost ha ascendit a 16.632 euros i ha estat l'última intervenció al municipi de Tàrraga finançada a través del Fons Estatal d'Inversió Local 2009. Altres elements del patrimoni històric que s'han beneficiat d'aquestes ajudes han estat el mur sud del castell medieval i els rentadors de l'Hort del Barceloní.



El vi de l'Urgell

El Centre Cultural organitza la 1a Nit Cultural del Vi

Text: Laia Pedrós i Judit Sogas
Fotografia: Laia Pedrós



El Centre Cultural de Tàrraga va organitzar la primera Nit Cultural del Vi el passat 12 de març, un acte cultural i lúdic obert a tothom. Hi van participar una cinquantena de persones, molts d'ells de Tàrraga i rodalies.



L'acte es va dividir en quatre parts: la presentació del món del vi, el tast de cinc vins, el sopar maridatge i, finalment, una sobretaula amb representants dels antics comerciants / elaboradors de vins de Tàrraga.

La presentació inicial va ser la següent: 'Una ruta enològica per tota la Vall del Riucorb', subzona de la denominació d'origen Costers del Segre, on es proposava donar una volta per l'Urgell i el riu Corb. El recorregut estava calculat per fer en dues hores.

La ruta (que es pot veure en el quadre de la següent pàgina) s'inicia a Tàrraga i passa per Verdú, Vallfogona de Riucorb, Guimerà, Nalec, Vallbona de les Monges, els Omells de na Gaia, Maldà, Sant Martí de Maldà i torna a Tàrraga. Així es dona referència de tots els cellers i vins de la subzona del Riucorb: 14 cellers dels quals s'elaboren 33 vins embotellats DO Costers del Segre.

Pel que fa al tast de vins, la etnòloga Judit Sogas va seleccionar vins ben representatius de la subzona de la Vall del Riucorb de la DO Costers del Segre. Es tracta de vins de primera qualitat, incloent novetats i vins exclusius: CAR-

VISERA de Tàrraga i Verdú, Vallcorb Blanc 2009 (vi blanc frec, fet amb Macabeu, varietat de raïm tradicional de la zona); l'OLIVERA de Vallbona de les Monges, Missenyora 2008 (vi blanc elaborat i criat en bóta, fet també amb Macabeu); COMALATS de Vallfogona de Riucorb, Comalats 00 2009 (vi negre sense sulfits, fet amb Cabernet Sauvignon); CERCIVINS de Verdú, Bru de Verdú 14 2006 (vi negre criat en bóta 14 mesos, amb un coupage de raïm característic de la zona) i finalment ANALEC de Nalec, Reserva Sort Abril 2006 (vi escumós de llarga criança, amb tres anys en ampolla, fet amb varietats autòctones).

Després del tast de vins, es va fer un sopar maridatge, amb la col·laboració del cuiner del Gat del Rosal, en Marc Torres, el qual va presentar els plats elaborats especialment per cada vi. Aquests són els següents:

- **L'Eixaders:**

Ceviche d'ostra i mango
Milfulles caramel·litzat de botifarra negra, bacallà fumat i poma caramel·litzada

- **Vallcorb 2008:**

Trinxat amb rosta

- **Comalats R'03:**

Farcellets de confit d'ànec amb orellons (salsa demiglacé)

- **Analec Rosat Brut:**

Cubano amb mascarpone, gelée d'herbes i flors
Textures de maduixa

Per cloure l'acte va tenir lloc una sobretaula per sentir els records dels vells temps en què el vi, la verema, el tràfec de bocois, carros i camions configuraven una activitat econòmica important a Tàrraga.

S'ha de destacar que en aquesta sobretaula hi havia Josep Maria Alavedra de Carviresa, Joan Bergada de Cal Bergada i Miquel Oliva de les antigues bodegues Mora, Vila i Cia.

La Nit Cultural del Vi, per tant, va ser un acte on es va mostrar una cultura ben tradicional a Tàrraga i la Vall del Riucorb. També cal destacar el bon moment en què es troben els cellers elaboradors i, sobretot, l'alt nivell de qualitat dels vins de la zona. 🍷



RUTA DEL VI	POBLACIÓ/CELLER	ADREÇA	VINS ELABORATS/EMBOTELLATS	DADES D'INTERÈS
TÀRREGA	TÀRREGA. Capital de l'Urgell. Fira del Teatre Centre Cultural de Tàrraga	Oficina de Turisme C/Agoders, 16 · 25300 Tel. 973 500 707 · www.urgell.cat		
	CARVIRESA Sr.Josep M ^a Alavedra	Av. Tarragona, s/n · 25300 Tel.973 310 732 · 973 310 616 www.carviresa.com	Vins a doll i engarrafats El nou envàs, <i>bag in box</i>	Empresa amb llarga història, des de l'any 1974. Actualment és el principal productor de vins de la zona.
TÀRREGA A VERDÚ Carreteres: C-14 i LV-2101 Temps: 5 minuts	VERDÚ. Poble referent per: Conjunt històric de la vila. La ceràmica negra de Quart. Museu del juguet i autòmat. La vinya	Oficina de Turisme: Plaça del Bisbe Comelles, 13 25340 · Tel. 973 347 216 www.verdu.cat		
	CELLER CERCAVINS Sr. Josep Solé	Plaça Jardí, 3 · 25340 Tel. 973 348 114 www.cellercercavins.com	Guillamina, Guilla, Virol, Bru de Verdú, Égom, Bru de Verdú 14.	Societat de viticultors formada l'any 2003. Vinya pròpia i compra de raïm.
	CARVIRESA	C/Carretera, 19 · 25340 www.carviresa.com	Vins embotellats: VallCorb Blanc, Vall Corb vi negre Vins D.O: Costers del Segre, Catalunya, Cava.	Elaborador de major capacitat de la zona, acull el raïm de Verdú i la zona de la Vall del Riucorb, Costers del Segre. Únic celler de Lleida per elaboració de vi base cava.
	CASA PARDET Sr. Josep Torres	C/Bonaire, 19 · 25340 Tel.973 347 023 · 973 348 079 www.casapardet.com	Chardonnay, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Tempranillo reserva, Cabernet Sauvignon reserva.	Antiga família de viticultors de Verdú, desde l'avi Josep Torres Boncompte. Actual celler elaborador de vins ecològics.
VERDÚ A L'AMETLLA DE LA SEGARRA. LV-2101 i L-214 (o camí rural) Temps: 30 minuts	AMETLLA DE LA SEGARRA. Poble característic de la Segarra. Conjunt Històric situat a la part més alta de la ruta 720 m.	Informació d'interès: Casa Rural "Cal Perelló" www.calperello.net		
	LA PLANETA COMALATS Sr. Jaume Bonet	Camí de Tàrraga, s/n · 25752 Tel.973 500 200 · 639 447 848 www.comalats.com	Vinyes, Celler elaborador, celler de criaça.	Vinya plantada 1989, Vinya ecològica, Cabernet Sauvignon
L'AMETLLA DE LA SEGARRA A VALLFOGONA DE RIUCORB. L-214 a T-224 Temps: 10 minuts	VALLFOGONA DE RIUCORB. Poble més important del Riucorb. Pel seu atractiu turístic i cultural.	Informació d'interès www.hotelbalneari.com www.vallfogona.altanet.org		
	LA PLANETA COMALATS Sr. Jaume Bonet	Vallfogona de Riucorb. Celler i venda. Tel.973 500 200 · 639 447 848 · www.comalats.com	Comalats Rosat, Comalats, Comalats reserva.	Celler familiar, fundat l'any 1992. Són vins ecològics elaborats tots amb una única varietat de raïm.
VALLFOGONA DE RIUCORB A GUIMERA T-224 a L-241 Temps: 10 minuts	GUIMERA. Antic poble medieval. Destaca la seva llarga història i conservació.	Informació d'interès www.guimera.info Turisme i la fira medieval.		
	COOP. NTRA. SRA. DE LA BOVERA	Carretera de Tàrraga, 31 25341 · Tel. 973 303 055 www.guimera.info/cooperativa	No elabora vins embotellats actualment. Cultiu extens de vinya	Antiga cooperativa. Venda de vi i oli
GUIMERA A NALEC L-241 a C-14 a L-201 Temps: 15 minuts	NALEC	nalec.ddl.net		
	ANALEC Sr. Francesc Xavier Figuerola Mulet	C/Polígon 2, parcel·la 92 25341 Nalec · 618 139 317 xfiguerola@analec.net	La Romiguera, La Creu, La Creu Rosat, Brut Nature, Brut Rosat, Brut reserva.	Fundada, pel Xavier Figuerola, l'any 2005. Vinya pròpia.
NALEC A VALLBONA DE LES MONGES Carretera rural Temps: 15 minuts	VALLBONA DE LES MONGES Destacable pel seu interès turístic i cultural. El monestir Cistercenc, ben reconegut a la zona i la Ruta del Cister.	Oficina de turisme Pg. de Montesquiu, s/n 25268 · Tel.973 330 567 973 33 02 60 www.larutadelcister.info		
	L'OLIVERA SCCL Sr. Carles de Ahumada	La plana, s/n 25268 · Tel. 973 330 276 www.olivera.org	Blanc de Serè, Blanc de Roure, Agaliu, Missenyora, Blanc de Marges, Eixaders, Collita, Criança, Gran Reserva.	Cooperativa fundada l'any 1974, elabora vi des de l'any 1989. Vinya pròpia.
VALLBONA DE LES MONGES A OMELLS DE NA GAIA Carretera local Temps: 5 minuts	OMELLS DE NA GAIA Poblament atractiu turístic i cultural. Monestir del Tallat.	Omells.ddl.net Turisme rural: www.calamoros.com		
	MONESTIR DEL TALLAT Sr. Josep Salla	C. Vallbona, 15-18 · 43449 Tel.973 330 698 · 977 840 655 www.vermutzaguirre.com	Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec.	
OMELLS DE NA GAIA A MALDÀ Carretera L-220 Temps: 10 minuts	MALDÀ	malda.ddl.net, Castell de Maldà.		
	COOP. DEL CAMP	C/ Sant Pere, 7 · 25266 Tel. 973 330 049	Actualment no hi ha vins embotellats. S'hi hi ha cultiu de vinya	
MALDÀ A SANT MARTÍ DE RIUCORB Carretera LV-2021 Temps: 2 minuts	SANT MARTÍ DEL RIUCORB	santmarti.ddl.net El Vilet: Restaurant www.buidasacs.es		
	CARVIRESA	C/ Calvari, s/n · 25344 Tel. 973 310 732 · 973 310 616 www.carviresa.com	Elaboració de vins de la zona.	
	COOP. DEL CAMP	Església, s/n · 25344 Tel. 973 330 012 coopagrariasm@terra.es		
	ROSA MARIA BISA FELIP	C/Castell 30 · 25344 Tel. 973 330 084 rosa.bisa@gmail.com	Celler de nova creació	Aquest any 2010 iniciarà la comercialització de vins embotellats.



Carnaval multitudinari

Text i Fotografia: Laia Pedrós

Les disfresses més tradicionals i originals surten pels carrers de Tàrraga

La capital de l'Urgell va celebrar el passat dissabte 20 de febrer un dels carnivals més multitudinaris i coloristes que es recorden. El Pati de Tàrraga i els carrers del voltant es van quedar petits per acollir els milers d'espectadors, curiosos per saber qui estava emmascarat i amagat sota les disfresses tant tradicionals com originals.

els participants es van repartir 1.350 euros en premis i les comparses de més de vuit components van rebre un pernil de regal.

Ja a la nit va tenir lloc el sopar a l'Espai MerCAT també amb rècord de participants, unes 275 persones, i a continuació es va celebrar la sisena edició del concurs de disfresses individuals sent els guanyadors: 'Orinokpflower' i 'Els testos', ambdós de Tàrraga.

Un total de 35 comparses van seguir la Rua que va començar a dos quarts de vuit de la tarda i no va parar fins que va arribar a la plaça Major on va tenir lloc el discurs del Rei Carnestoltes i la pujada del ruc al campanar. Pel que fa als premis, el guanyador fou 'Bollywood' de Santa Coloma de Queralt mentre que la segona posició va ser per 'Els canelons de l'àvia' de Tàrraga. Els altres premiats van ser: 'Ammoltapluma.cat', 'Vilatans d'Agri-montis', 'Tancat per Força Major', 'Còctel de Gambes' i 'Jackso'ns Terror', respectivament. S'ha de destacar que

D'altra banda, la festa de Carnestoltes a la capital de l'Urgell ja va començar el dia 18, coincidint amb Dijous Gras, amb un sopar que organitzava el Centre Cultural i va comptar amb la presència d'una vuitantena de persones.

El divendres es va celebrar el Carnestoltes per als més petits. Aquests van gaudir d'un espectacle infantil i tots els assistents van poder berenar xocolata i coca. ☺



Productes típics de l'Urgell



Teresita Daroca presenta un treball de recerca alimentària de productes de l'Urgell i de la resta de Catalunya

Text i Fotografia: Laia Pedrós

Teresita Daroca, diplomada en nutrició i dietètica humana i investigadora alimentària, va exposar el passat mes de març al Museu Comarcal de l'Urgell el seu treball de final de carrera, sota el nom *Catalunya i els seus productes. Recerca alimentària de productes de l'Urgell*. Aquest treball va ser premiat per l'Obra Social de Caixa de Manresa i l'exposició estava organitzada pel Centre Cultural de Tàrrrega.

La mostra es basa en una dotzena de plafons didàctics i un àudiovisual en els quals es poden veure els productes típics de les diferents comarques de Catalunya distribuïts en les quatre províncies: Lleida, Tarragona, Girona i Barcelona.

Pel que fa a l'Urgell es diu que els plats tradicionals són la cassola de bacallà, l'escudella, la cassola de peus de porc amb cargols, el pollastre al timó i el conill amb all i julivert. Entre els productes típics hi ha la botifarra negra, la llonganissa seca, els panadons, el còc o coques de recapte, el vinagre amb mel, les alba-des, el DOP Oli de les Garrigues, el DO Peres de Lleida, el DOP Costers del Segre, el ICP Torró d'Agramunt i la xocolata a la pedra. També se citen les fires més importants de la comarca relacionades amb l'alimentació entre les quals hi ha la Fira Còc de Tàrrrega, la Fira del Torró i la Xocolata a la Pedra d'Agramunt, la Festa de la Verema i el Vi de Verdú, la Festa de l'Oli de Belianes i la Fira de l'Ametlla de Vilagrassa.

D'altra banda, entre els productes més emblemàtics del Pla d'Urgell hi ha les orelletes, a la Noguera es nombrava la Festa del Ranxo de Ponts i la Fira de la Perdriu de Vilanova de Meià i pel que fa a la Segarra es diu que la tradició cerealista determina profundament les caracterís-

tiques de la seva cuina tradicional.

L'exposició també mostra els productes de Catalunya que tenen el distintiu de qualitat. Així a la comarca de l'Urgell es destaca el torró d'Agramunt, la pera de Lleida i l'oli de les Garrigues.

Un dels dotze plafons se centra en l'alimentació de la gent gran. Teresita Daroca fa referència a l'ampli nombre de persones que hi ha a Catalunya que tenen més de 65 anys. Per aquest motiu creu que és molt important seguir uns hàbits determinats, ella però recomana les següents indicacions: Intentar que facin almenys un dels àpats en companyia, variar molt els aliments, no saltar-se cap àpat, menjar pausadament i presentar els plats d'una manera agradable. També explica que les persones grans necessiten més proteïna que els joves (entre 1,25 i 2 grams de proteïna/kg/dia) i aquesta necessitat ha augmentat amb l'estrès emocional, la infecció i inflamació i l'enllitament. És molt important tenir en compte aquesta consideració perquè la persona no pateixi desnutrició (dèficit proteic i pèrdua de proteïna).

En aquesta mostra també hi ha un plafó dedicat a l'olivera i la cançó, *A collí olives*, que es van inventar tres amics que es trobaven lligats a la Baixa Segarra, actualment en diuen Urgell. Aquests amics eren els germans Ramón i Francisco Bergadà i Solé i en Francesc Brunet i Recasens. Aquesta cançó s'ha pogut recuperar gràcies a la col·laboració de Josep Capdevila i Vila, fill de Llorens de Vallbona, i de Josep Maria Gregori i Cifre, catedràtic en musicologia de la Universitat Autònoma de Barcelona.

L'exposició acull una proposta amb dos menús, un de tardor-hivern i un altre de primavera-estiu. Aquests menús es ba-



sen en el consum de productes naturals i de temporada i en l'encert de combinar la gran varietat dels components i l'elaboració a foc lent i amb un toc final: una picada d'alls i ametlles, un raig de vi ranci, un bocí de farigola o una essència de llimona.

Ja per acabar, s'ha de destacar que per poder dur a terme aquesta recerca alimentària centrada sobretot en l'Urgell, Teresita Daroca va haver d'entrevistar unes 200 persones. Entre aquestes mostrem les cites textuais d'alguns:

Esteve Solé i Rubió, enginyer tècnic i agrícola: "Seria ideal que els horts dels nostres pagesos es diversifiquessin, que s'apostés pels mercats locals amb productes de gran personalitat i qualitat".

Rosa Maria Comes i Casterás, propietària Cansaladeria Comes: "Elaborem diferents tipus de botifarres, curem porc i llonganissa seca... abans però es venia molta tupina des del mes d'octubre fins al febrer".

Francisco Ramoneda i Castelló, agricultor: "Estem en una comarca on per Setmana Santa trobem timó; al juliol, menta; al maig, camamilla; per Sant Joan, esparnellac i al juny, marialluïsa. Amb aquestes herbes podem fer sabó durant tot l'any".

Carme Sangrà i Joanpere, flaquera: "El còc en un primer moment era un panet que es coïa al foc a terra i al damunt s'hi posava una mica de verdura de l'hort que també es coïa al foc".



Càritas, al servei dels més necessitats



Càritas Parroquial de Tàrrrega es va crear el 1973 i amb aquests 37 anys ha treballat molt per aconseguir ser un referent social amb molt prestigi.

Text i Fotografia: Laia Pedrós



Els principals beneficiaris de les seves accions són persones concretes, amb unes grans mancances econòmiques, afectives, morals, culturals i socials. Així s'ha de destacar que l'any 2008 el servei d'acollida, porta d'entrada a Càritas que permet detectar necessitats i mancances, va atendre 4.332 persones, entre gent del poble, persones sense llar, avis al seu domicili o a la residència familiar, infants i persones amb dificultat per trobar feina.

Dir també que Càritas de Tàrrrega disposa actualment de set serveis diferents: 'Apa Som-hi', immigrants, alberg de persones sense llar, família i infància, vellesa i residència, la Troballa i la deixalleria.

Tàrrrega disposa d'un nou alberg per a persones sense llar des del 28 d'octubre de 2008. Aquest està situat damunt les dependències de la policia local i és un local de 290 metres quadrats. Durant el 2009 hi van passar 1.150 persones i la seva estada pot variar entre una i tres nits.

El servei de treball 'Apa Som-hi' té l'objectiu de fer participar la persona en les vies de solució de la demanda que efectua. El mitjà fins ara utilitzat per aconseguir-ho és el contracte de treball. Així els interessats en aquest servei són informats de les ofertes del mercat laboral existents, dels diferents punts d'informació laboral, de la formació pre-laboral, de coneixement de la llengua, d'informàtica..., i a les dones en concret se les apunta a la llista de serveis domèstics per a realitzar treballs de neteja a la llar.

Pel que fa a immigrants, Càritas a Tàrrrega treballa en diferents línies. D'una banda

hi ha el servei d'assessorament legal i social on els interessats poden informar-se de forma gratuïta i fer consultes diverses com renovació de les autoritzacions de residència i treball, adquisició de la nacionalitat espanyola, informació sobre les ajudes socials o les d'habitatge, entre d'altres. També treballen amb el projecte 'Ment Sana, Cos Sa!' dirigit a persones immigrants amb problemes de salut mental.

Per als infants, Càritas posa a disposició dels infants amb dificultats per a estudiar un suport setmanal i quasi personalitzat d'aproximadament 1 hora i mitja per a què puguin treballar els aspectes educatius que més els costen.

La gent gran també compta amb el suport de Càritas, així la seva tasca principal és fer visites a domicili i animació a la residència amb l'objectiu de fer companyia a les persones grans, animar-les i estimular les seves capacitats, així com recolzar els familiars. A més Càritas

segueix oferint atenció a les persones grans i malaltes de la residència Sant Antoni.

Ja per acabar, s'ha de dir que des del 1993, Càritas Parroquial de Tàrrrega té la Troballa, una botiga gestionada per voluntàries que s'encarreguen de seleccionar la roba que arriba al magatzem, destriar-la, ordenar-la i vendre-la. Els ingressos ajuden a realitzar els diferents programes. A més, des del 2003, l'entitat, mitjançant un conveni amb l'Ajuntament, es fa càrrec de la gestió de la deixalleria municipal amb l'objectiu, a mig termini, de poder oferir places d'inserció laboral a persones amb dificultats.

En aquests moments però l'entitat està treballant en un gran projecte, la creació d'una empresa d'inserció, que permetrà millorar i ampliar les possibilitats de treball a la capital de l'Urgell. Això també implicarà que es construeixi una nova seu de Càritas al costat de la deixalleria municipal on s'unificaran tots els serveis i les diferents dependències, situades actualment en diferents punts de la ciutat. ☺



Mas d'en Colom, el fantasma de l'Urgell

Text: Laia Pedrós
Fotografia: Amador Marcos



La història del Mas d'en Colom és tot un misteri, almenys aquesta és la paraula que em sembla més adequada per descriure-la. Per poder fer una bona memòria històrica vaig estar consultant llibres i més llibres de Tàrrrega, que no n'hi ha pocs, però enlloc apareixia informació d'aquest Mas, semblava que no existia, que ningú el coneixia, un Mas fantasma. Finalment, quan ja estava desesparada en Joan Lluís Tous em va facilitar informació que havia recopilat durant molts anys. Tot i això, com veure a continuació, el Mas d'en Colom té una història confusa i plena d'entrebancs.

m memòria històrica

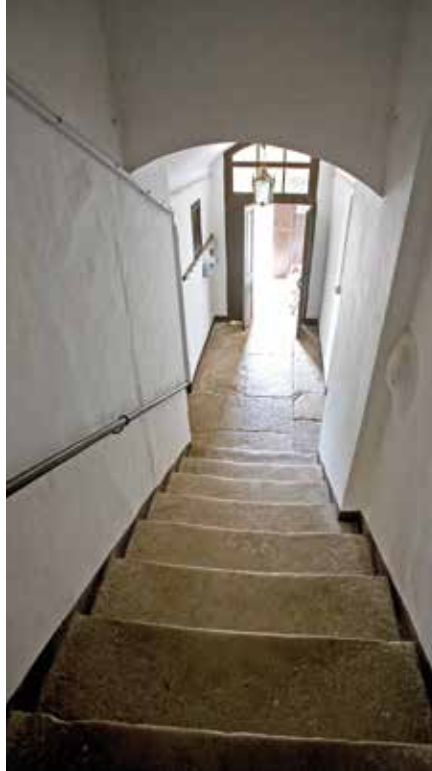
A l'Alta Edat Mitjana a *El llibre dels Consells* ja se citava en diversos codicils el Mas d'en Colom com un dels masos del terme del castell de Mor que en aquell temps estava sota la jurisdicció dels reis de la Corona d'Aragó i Catalunya.

A finals del segle XIV, concretament entre els anys 1392 i 1395, Joan I no podia afrontar els deutes que tenia juntament amb el seu pare, Pere el Cerimoniós, per haver contractat l'ordre del cister i va decidir vendre al cenobi de Poblet molts dels seus dominis i senyorius. El castell del Mor juntament amb la Quadra de la Casa Blanca va ser adquirit per Joan d'Aquilons, que el va cedir a la paeria, en aquell moment anomenada universitat, de Tàrraga.

Com ja he advertit a l'inici del text, hi ha manca de coneixement historiogràfic de com va anar tot plegat, el cas és que després de molts plets i raons hereditàries apareix com a possessió el Duc de Sessa.

L'any 1966, el Duc de Sessa, que era senyor de Bellpuig, va cedir amb usdefruit el Mas a la família de Francesc Colom, notari de la ciutat de Tàrraga. Concretament els donà la facultat de tallar les herbes i pastures amb la condició de vendre-les a la casa de Vendrell d'Altet per la quantitat fixa de 25 lliures.

Amb el pas del temps però van tenir lloc una sèrie de plets entre la família Colom i els membres de la casa Vendrell d'Altet. Tant un com l'altre feien vendes obviant les clàusules del contracte. Una d'aquestes vendes es va fer a favor del monestir de Montserrat i aquest ho va traspasar a un mercader de Tàrraga anomenat Antoni Hebrat. Tot plegat va



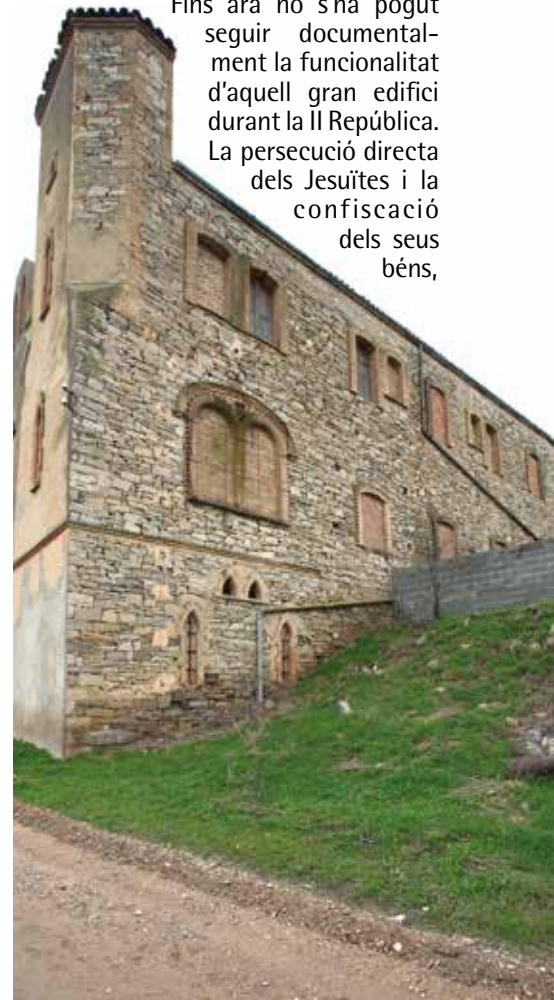
arribar a la Reial Audiència de Barcelona però el seu final és un misteri, ja que durant la guerra civil el Mas es va cremar i van desaparèixer tots els documents guardats.

El 1794 es va extingir la família Colom ja que van morir les germanes i no van deixar descendència. Llavors la propietat i els drets del Mas d'en Colom van passar a la Comunitat de Preveres de Tàrraga segons drets retroactius del testament, tot i que, els va durar ben poc la possessió. Així, el 1804 el Mas va passar a ser del marquès de Gras de Barbens que el va adquirir en pública subhasta.

Van anar passant els anys i un descendent d'aquest senyor va donar el 1900, en usdefruit, el Mas de Colom a una comunitat cistercenca que havia estat exclaustrada de Fontfreda. Aquesta comunitat va construir l'actual edifici neogòtic. Era moda d'aquella època ja que l'arquitecte no s'atrevia amb el modernisme i volia imitar aquell estil elegant del gòtic però amb un cert regust de 'vol i dol'. La comunitat tenia la intenció de crear un seguit de fundacions arreu de Catalunya però la missió va fracassar i tot va quedar en no res.

El monestir de Mas d'en Colom, a partir del gener de 1927, es va transformar en la Casa Comarcal d'Exercicis de Mas d'en Colom de les Lligues de Perseverança d'Urgell i Segarra, adquirida en propietat. Al gener de 1929 es va donar la darrera tanda d'Exercicis Espirituals que s'ha trobat documentada. La manca d'inscripcions i la crisi que va provocar la sortida del Pare Vallet de la Companyia de Jesús, expliquen la dificultat de programar noves tandes, malgrat el bon equipament de l'edifici.

Fins ara no s'ha pogut seguir documentalment la funcionalitat d'aquell gran edifici durant la II República. La persecució directa dels Jesuïtes i la confiscació dels seus béns,



m memòria històrica



a partir del 1932, l'acció anticlerical del govern durant el Bienni Progressista, la inestabilitat social que va generar l'evolució política i les postures radicals que es van donar dins el govern municipal, fan pensar en el tancament permanent del monestir i de la seva església entre 1931 i 1936. El P. Josep Baburés va deixar constància del trasllat de taules, cadires i altres objectes de les aules de l'antic convent de la Mercè o Escola Pia, a Mas d'en Colom, a partir del moment en què l'Ajuntament va comunicar al P. Rector que el dia 16 de juliol de 1936

havia de lliurar les claus de l'escola a l'Ajuntament.


La rauxa revolucionària va dur a la destrucció de tots els símbols i objectes religiosos de les esglésies i convents de la ciutat i, el dimecres 29 de juliol de 1936, es va cremar el que hi havia a Mas d'en Colom. I de fet, la major part dels objectes del Monestir, i no cal dir de l'església, s'identificaven en allò que s'estava perseguint. Com altres edificis d'aquelles característiques, va quedar molt malmès després de tres anys de guerra. Cal pensar que

m memòria històrica



cap dels accionistes-propietaris no es va preocupar de la seva reconstrucció davant les greus necessitats que tothom tenia per refer-se davant la desaparició de persones i de béns familiars.

El 14 d'octubre de 1944 dos batallons de soldats del Regimiento de Infantería número 15 de la 41 División van arribar a Tàrrrega i la guarnició, formada entre 1.600 i 2.000 militars, es va instal·lar a Mas d'en Colom després de fer els treballs de condicionament necessaris. El motiu de la presència de tropes a la ciutat era la necessitat de reforçar militarment la zona pirinenca davant el perill que podia significar la presència de 'maquis' a tota la zona fronterera.

Actualment la família Pont, empresaris titulars de la firma 'Olis i fruits secs Borges', és propietària del Mas d'en Colom i entre les seves intencions sembla que hi ha la de convertir el Mas en una mena de centre de convencions i hostaleria per a clients i interessats en temàtiques relacionades amb l'empresa i el món de l'estudi, la recerca i la divulgació de tot el que tingui relació amb l'oli i els fruits secs, sector agroalimentari en el que la família Borges n'és líder mundial. 



Lexu's

Grup de música



Lexu's

Aquest és un grup catalano-andorrà amb seu a Tàrrrega format per Carles Gómez a la veu, Jordi Augé al teclat i Albert Nadal a la bateria.

L'any 2008 van editar el seu tercer disc, *La vida perfecta*, amb un total de 12 històries sobre sentiments i vivències que els integrants del grup han experimentat en algun moment de la seva vida. Els altres discs són *Saps* (Picap, 2004) i *Sent amb mi* (Picap, 2006).

Aquest grup té ganes de continuar fent música per als seus fans, per això expliquen que des de fa no pas gaire ofereixen concerts acústics i cançons personalitzades com un regal original i únic.

Text: Laia Pedrós
Fotografia: Jesús Vilamajó

Com es va formar el grup Lexu's?

Lexu's va sorgir com la majoria de bandes que no provenen del màrqueting. Vam començar l'Albert i jo a Claravalls en un garatge. Érem dos adolescents que ens agradava fer cançons i ens encantava cantar i fer música. Van ser uns moments que ara, amb la distància, recordo amb molta melangia. Érem innocents, però des de bon principi teníem bastant clar que allò que fèiem era el que ens agradava i motivava més i que lluitaríem per poder fer coses en aquest sentit.

Quina ha sigut l'evolució al llarg dels anys?

Lexu's té dues etapes ben diferenciades. La primera etapa es remunta a molts anys enrere. És una època adolescent on anem tantejant el terreny, provàvem diversos estils musicals i, sobretot, intentàvem aprendre i absorbir les experiències que anàvem vivint.

La segona etapa sí que té una data o any concret. És justament l'any 2004 quan ens fitxa una discogràfica, Picap, i tenim l'oportunitat de publicar el primer disc, *Saps*. Amb aquest disc comença la nostra aventura més professional i aconseguim ser premiats amb el 'Disc català de l'any'. És un dels premis més importants que es poden aconseguir en el terreny musical en el nostre país. A partir d'aquí, tenim l'oportunitat de ser més escoltats i de poder continuar una trajectòria que segueix a dia d'avui.

Quines qualitats ha de tenir la música catalana per agradar al públic?

Crec que no és bo distingir entre música catalana o música en qualsevol altre idioma. Nosaltres fem música. No creiem que sigui important o definitori que ho fem en català o en suahili. O fem en català ara mateix perquè és el nostre idioma. La llengua de casa i en la que parlem habitualment. Tot i això, si algun dia ens diuen que hem d'anar a tocar a Rússia i ho volen que ho fem en rus, doncs cantarem en rus (si ho fem

amb una mínima dignitat, és clar).

A partir d'aquí, les qualitats que ha de tenir la música per agradar al públic no les sé. Si tingués la clau de l'èxit, suposo que ara seriem multimilionaris, i no ho som. Nosaltres no estem obsessionats en fer música per agradar a un públic determinat o per sonar per les ràdios. Fem la música que ens agrada i que ens surt de dins. Som més alternatius del que en un primer moment es pugui suposar, ja que tot i que fem pop, avui dia aquest estil no és el més comercial. Per tant, nosaltres no fem cançons per agradar més o menys, per estar més o menys de moda ni res d'això. Fem el què ens surt de dins. Si agrada, és tot un privilegi i satisfacció.

Actualment és difícil viure de la música?

Cap dels tres integrants del grup viu exclusivament de la música. El mercat és molt restringit i fa anys que tota la indústria musical està en crisi. Suposo que si poguéssim triar, voldríem dedicar-nos nit i dia a la nostra passió per la música, però de moment no és així.

Feu moltes actuacions al cap de l'any?

Estem allà on demanen que estem i, afortunadament, cada any podem recórrer diversos punts de Catalunya, Andorra, País Valencià i les Illes.

Estem molt satisfets de poder portar les nostres cançons arreu d'aquest territori i que la gent vingui a escoltar-les. Sovint penso que això de la música i la comunicació és un miracle. Un dia fas una cançó tancat a casa i després aquest tema deixa de ser teu i el canta una altra gent (el públic, per exemple). Això, com a intèrpret o compositor, és simplement una passada.

Enguany, a més, hem fet una nova producció de concerts. Es tracta dels concerts acústics. Són un tipus d'actuacions de petit format molt íntim i proper on anem als llocs amb una o dues guitarres. Per nosaltres, és una nova forma d'interpretar les nostres cançons. És com donar la volta al mitjà i ensenyar un nou punt de vista d'un tema musical. De moment, estem molt satisfets del resultat d'aquests nous tipus de concerts més íntims, així com de les sol·licituds que estem rebent per anar a presentar-los arreu del territori.

Paral·lelament, continuem oferint els nostres concerts de gran format elèctrics amb tota la banda. Una de les novetats d'aquesta temporada serà que al nou repertori farem un repàs de les cançons més emblemàtiques dels tres discos que tenim publicats fins a l'actualitat.

'La vida perfecta' és el vostre últim treball i també és el més extensiu. Què voleu transmetre a l'oient?

Després de la bona acollida del *Saps* i del *Sent amb mi*, teníem dos possibilitats. O podíem seguir i copiar la mateixa línia o podíem investigar una mica en la nostra sonoritat i oferir novetats a la gent que ens segueix. Vam fer una aposta que per nosaltres era un pèl arriscada i vam escollir aquesta segona opció. Per fer-ho possible, ens vam rodejar d'un magnífic equip encapçalat per Micky Forteza (productor de *Jarabe de Palo* i recent guanyador d'un premi Grammy). D'aquesta manera, vam fer el disc més elaborat de la nostra trajectòria. Volíem aconseguir una sonoritat que fos el més semblant possible al què fem als directes, una música més natural i

gairebé orgànica. Estem molt satisfets del resultat i el disc ens està donant moltes satisfaccions. Els singles (les cançons *Fràgil*, *Cau* i *No hi ha problemes*) que n'han sortit han tingut molt bona acollida i creiem que aquest canvi de registre ha estat positiu per la banda.

I... quina és, segons el vostre parer, una vida perfecta?

Si veieu la portada del disc us adonareu que la vida perfecta, segurament i al nostre parer, no existeix. El disc relata experiències vitals de diferents personatges que tenen problemes (soledat, buidor, esperes, silencis.. molts silencis). Tot i això, precisament la cançó que dona nom a l'àlbum, *La vida perfecta*, recull aquesta sèrie de contratemps i fa una reflexió global a tall de conclusió del disc: si creiem en nosaltres mateixos i sabem aprofitar cada moment com si fos l'últim, la nostra vida potser serà un pèl més perfecta.

El passat mes de febrer va gravar el videoclip del tema 'No hi ha problemes'. Com va anar el procés de creació i producció?

Ens feia molta il·lusió poder enregistrar el videoclip de *No hi ha problemes* a casa. És a dir, a la nostra ciutat, Tàrrrega. Vam aconseguir poder rodar-lo en un lloc emblemàtic com és el Teatre Ateneu. Va ser tot un privilegi poder estar a l'escenari envoltat de tot l'equip tècnic i artístic en aquest gran espai. Des d'aquí, aprofitem una vegada més, per fer un sincer agraïment per les facilitats que ens va donar la Regidoria de Cultura i tots els membres del consistori municipal. Gràcies. Per aquest videoclip, vam comptar amb unes actrius de veritable luxe. Ara ja són seguidores i amigues del grup i ens sentim molt orgullosos que es prestessin a participar en aquest projecte. En concret són la Nausica Bonnin (nominada als Goya per "Tres dies amb la família" i actriu de "El cor de la ciutat", Bárbara Muñoz (d'"Hospital Central" de Tele 5), Clàudia Costas (de "La Riera" de TV3) i Vicky Luengo (de "Tags" de TV3 i "El Pacto" de Tele 5).

El videoclip ja es pot veure a la nostra pàgina web (www.lexus.cat) i al YouTube i la veritat és que n'estem més que satisfets.

Quins projectes teniu per un futur no molt llunyà?

El nostre projecte més immediat és continuar presentant arreu les cançons del nostre últim treball, *La vida perfecta*. És un disc ple de cançons i creiem que encara té molta corda i ens pot donar moltes més alegries.

Noves iniciatives d'enguany són també els concerts acústics, que se sumen als concerts elèctrics.

També és una novetat una iniciativa que acabem de presentar i que està tenint molt bona acollida. Es tracta de les cançons personalitzades. Posem a disposició de tothom qui vulgui les nostres cançons perquè cadascú faci una nova lletra dedicada a qui vulgui. És a dir, imagina que t'agrada una cançó de qualsevol dels nostres discos i t'agradaria que la lletra fos dedicada a algú. Ara nosaltres ho fem possible. Fes una nova lletra d'una de les nostres cançons, envia'ns-la i nosaltres l'anirem a cantar. Un cop cantada, te l'enviem a casa i serà per a tu i per la persona a qui li hagi dedicat. Creiem que és una iniciativa insòlita i que pot ser un regal inoblidable i que mai caducarà! 🎧




Jordi Auberni i Serra

Paciència

El significat d'aquesta paraula si la busqueu al diccionari, trobareu definicions com aquestes: Qualitat, virtut de qui sap suportar els mals amb fortitud, sense plànyer-se'n. Qualitat de qui suporta amb calma l'espera d'una cosa que tarda. Ara passem a frases fetes en les quals intervé la paraula paciència: Té més paciència que un Sant. Armar-se de paciència. La paciència és la mare de la ciència. Pregunta: Què en penseu, és bo ésser pacient? La paciència avui dia és considerada una bona virtut? O, en el món actual, ha perdut valor? Jo confesso que voldria tenir més paciència de la que tinc. Crec tal com diuen els budistes; la paciència és una de les armes més bones, per saber enfrontar-se amb les dificultats i vèncer-les. Però he de confessar que no sempre en faig bon ús, que hi farem "paciència". Sembla clar doncs que pels budistes, ser pacient és del tot positiu. Però segons unes enquestes fetes a la gent en general, no tothom creu que la paciència sigui la gran solució.


Les persones que creuen que la paciència és una bona cosa, en fan molts elogis, però també n'hi ha un bon nombre que no creuen, estan convençuts que ser pacient és negatiu. Afirment fins i tot que la paraula paciència ha perdut prestigi en el món d'avui, tan ple de neguits i presses.

Crec que aquestes persones confonen paciència amb resignació, cosa molt diferent que no hi té res a veure. Però, tal com van les coses en la nostra societat, no és gens estrany la confusió. Antigament bastants segles endarrera consideraven la paciència una virtut poderosíssima, ja que creien amb raó, em sembla, que els permetia ésser amos del seu interior més profund i tal cosa era una condició indispensable per ser lliures. Sant Tomàs d'Aquino deia: La paciència preserva l'home del perill de què el teu esperit es trenqui per la tristesa, perdent llavors la seva grandesa. També hi ha una altra frase de Max Weber, molt encertada per a mi i que avui dia l'hauríem de tenir molt present, diu: La paciència és la capacitat de mantenir l'esforç i d'ajornar la recompensa. La societat actual i sobretot els més joves, crec que seria bo recordar-los sovint, ja que estan molt acostumats a la recompensa immediata. Avui dia tal com senyala el professor Dawid Shi, esperar s'ha convertit en una cosa intolerable. Això ens porta a què l'espera per petita que sigui es fa més llarga.

Tot ho volem immediatament, tal com hem dit abans, i com que això no és possible vivim amb un nivell d'angoixa exagerat i gens saludable. Estem educant les generacions futures per uns camins poc segurs. Cada vegada es llencen més eslogans propagandístics

que fan mal, fent creure en una realitat que no existeix. Allò de: No esperis a poder tenir, tal cosa, tingueu ja. Tu t'ho mereixes. Tu ho vals. Aquestes frases tal com diuen els experts, són un atemptat educatiu. S'ha comprovat que els adolescents educats en saber esperar el premi, és a dir educats en la paciència, són un baròmetre fiable de la capacitat del nen o nena, per enfrontar-se a la realitat del moment prou complicitat, amb garanties per saber actuar amb serenitat davant les dificultats. Aquests adolescents són més lluitadors i s'esforcen sense decaure en el desànim.

Persones de la categoria intel·lectual com Raimon Panikkar han dit coses com: La paciència seria l'altra traducció legítima de la paraula, tolerància, saber patir i aguantar però a la vegada, transformant i actuar. I de Ramon Llull és la frase que diu: De paciència neix pau: Mireu quin munt de connotacions tan extraordinàries i bones se'n pot treure, fent un bon ús de la paciència. Els fruits que en podem obtenir, seran un gran premi per la societat en general.

El món mai com ara necessita persones d'aquest tarannà. Seria bo que la paciència tingués cada dia més adeptes, sense confondre paciència amb resignació. Acabo amb aquella frase tan coneguda de: Tot el que és bo es fa esperar: Doncs esperem... 

**subs-
criu-
t'hi**



culturalia

culturalia@centredisseny.com_973314698

Descobertes de l'entorn: Lleida

(Segrià)

Text i fotografia:
Antoni Palou Català
Centre Cultural de Tàrraga

Estrenem comarca, el Segrià, i aquesta vegada, anem a la capital: A Lleida. No podem parlar de descoberta aquesta vegada, però sempre aprenem noves coses, nous indrets i històries que el dia anterior, no sabíem... Deixem els cotxes als Camps Elisis, i seguint la vora del Segre, divensem impertèrrit el pont nou dissenyat per Javier Manterola, que amb els tirants de ferro que cauen a banda i banda del riu, donen una nova imatge del riu al seu pas per Lleida, aportant un toc modern i espectacular. Entrem a la plaça de Sant Joan per la Porta d'Indibil i Mandoni, i pugem cap a la Seu per les escales mecàniques de la plaça Sant Joan; hi celebren una fira de productes artesans, amb algunes parades que no tenim temps de veure ja que tenim l'agenda molt apretada; seguim amunt, i alguns pugem a la Seu pel camí, i altres per l'ascensor panoràmic afrontant alguns perills amb les portes d'accés que van ser salvats amb destresa, una vegada arribats a dalt, ens resguardem de la ventada i del fred, al bar de la Seu, situat davant la Porta del Fillol; a les 11, iniciem la visita guiada, i ens expliquen amb tota mena de detalls l'història d'aquest símbol de Lleida i Patrimoni de l'Humanitat que ens fascina, ens agrada i ens ajuda a comprendre el que ha passat dins els seus murs; de la visita guiada, no més vull destacar dues anècdotes, la primera faria referència a la pròpia existència del Castell, el 1714, Lleida, com d'altres ciutats del Principat, van ser fidels a la causa de l'arxiduc Carles d'Àustria i quan Felip V ens va sotmetre, va castigar a les ciutats que no l'havien recolzat, entre elles Lleida, destinant-la a caserna militar, i odiant-la tant, que va ser capaç de signar una ordre de demolició de "la Seu", la qual sortosament no es va complir per morir el monarca tres dies abans del termini en què es tenia que executar...; i la segona anècdota faria referència a la Verge del Blau, en referència a la llegenda de l'escultor a qui se li va encomanar



l'obra, que no la va finalitzar i la va deixar inacabada, en rebre un altre encàrrec més oneros, encarregant a un deixeble seu la finalització, en tornar, i adonar-se que l'havia resolt amb una bellesa i una plasticitat que mai havia pogut imaginar, li va agafar un atac de ràbia, i la va voler destruir amb el martell, i quan li va colpejar el rostre, el martell rebotà contra ell, impactant-li al front, causant-li un "blau"... actualment, la "Verge del Blau" és venerada a la Catedral Nova; en acabar la visita, alguns valents vam pujar amb ritme, les 238 escales del campanar, divisant al capdamunt, el vèrtex geodèsic i una esplèndida panoràmica de Lleida, que si el dia hagués estat més escaient, ens hauria permès una vista encara més espectacular; baixem del turó, i anem fins a la Paeria, on visitem els soterranis que alberguen les restes arqueològiques dels antics banys andalusos, i la "morra", l'antiga presó o càmera destinada als presos condemnats a mort. Sortim del Palau de la Paeria i enfilant cap als Camps Elisis, ens va sorprendre la pluja, fet que va frustrar la passejada guiada pel parc de la Mitjana, que haurem de deixar per una altra oportunitat; ens vam refugiar als pavellons firals i ho

vam aprofitar per visitar la fira Lleida-antic i Lleida retro, el saló d'antiquaris i brocanters de Lleida que combinava la visita amb una exposició de cotxes antics i clàssics de gran valor. La descoberta d'avui ha estat urbana, diferent i original a la vegada, que ens ha permès gaudir d'un dels monuments més emblemàtics de la capital, de les seves històries i llegendes, i ens ha submergit en aquesta Lleida secreta, de la que n'hem evidenciat només una petita part; ens queda ampliar-la a altres indrets que no vam poder veure, i al parc de la Mitjana, ja veieu que ens han quedat deures per fer. ☺



Descobertes de l'entorn: la Sentiu de Sió


(Noguera)

Text i fotografia:
Antoni Palou Català
Centre Cultural de Tàrrrega



visitem les trinxeres de la guerra civil, fins fa poc encara cobertes, es troben en molt bon estat; excavades a la pròpia roca, van tenir una importància crucial en la fratricida guerra de 1936, La Sentiu de Sió va ser cap del front durant quasi dos anys; i molt a prop, descobrim un cementiri iber d'extraordinària importància; ens fa de guia en Josep Maria Guix de Montgai, i ens explica que tota la necròpolis s'estén a dalt de la serralada en una línia llarga, podem veure tombes excavades a la pròpia roca, de diferents mesures, i algunes amb doble entrada, per dalt i per sota, i el poblat està situat a poca distància, darrera les últimes cases del Tossal; la troballa inesperada ens deixa bocabadats, i intuïm que en poc temps, tindrà una gran importància en la ruta dels ibers, del qual queda molt per conèixer i saber.

Anem fins a Balaguer, on celebren la Festa dels Tres Toms de Sant Antoni Abat amb carrosses i tractors que volten la plaça del Mercadal i el pont del Segre del Passeig de l'Estació; anem a dinar al restaurant del Santuari on ens tracten molt bé.

La descoberta d'avui ha estat improvisada, però com acostuma a passar, és el que a vegades surt millor: La Sentiu ens ha agradat, l'accidentat del poble causat pels contraforts de la serra de Bellmunt es tradueix en una colla de carrers empedrats que s'encavalquen uns amb els altres, envoltats de nombroses escales i pujadors, ens han sorprès, i més encara, el poblat i necròpoli iber del Tossal de les Forques, d'una bellesa inhòspita i de la que en queda molt per saber i aprendre. 



Avui cal improvisar, teníem pensat descobrir de nou el nostre propi entorn, volíem anar al Mas de Colom, a Altet, a Conill i a La Figuerosa, però el temps ens ho ha impedit, les neus recents i el desgel, han convertit els camins del recorregut en pistes intransitables, plenes de fang i tolls i per tant, haurem d'esperar fins el febrer. Per tant, toca improvisar, i la font d'inspiració la trobem en la veïna comarca de la Noguera: La Sentiu de Sió; hi arribem per diferents indrets i esmorzem al bar de les piscines, després, una partida de futbolí ens posa a tò i iniciem la descoberta. Ens ve a trobar en Ramon Solà, que serà el nostre guia aquest matí.

La Sentiu de Sió està situada a 281 mts sobre el nivell del mar, sobre un petit turó, i és un idoni mirador de la vall de Balaguer i de tot el baix Segre; ens ensenya casa seva i unes maquetes en cartró de diverses cases del poble que ha fet ell mateix. Pujant pels diferents carrers costeruts, anem fins a l'ermita de la Verge de la Guardiola, enfilem pel carrer del Canal, i a dalt de tot, s'intueix el camí que ens durà fins a la capella, és un estret corriol que grimpa per unes grans roques amb un important component de marbre i on

es veuen les estacions del viacrucis en forma de creus de ferro. La pujada és distreta, a mesura que anem guanyant altura, la vista és espectacular, i tot el corriolet està sembrat de matolls de timó i romaní que desprenen una intensa aroma; dalt de tot trobem l'ermita, reconstruïda l'any 1981 en quedar totalment destruïda per la guerra civil; és una petita capella forjada per la gent de la Sentiu, encoratjada pel nostre guia, en Ramon Solà, al qual cal reconèixer aquesta gran iniciativa reconstructiva; baixem pel camí contrari del turó, i tornem a entrar al poble pel carrer La Solana, i pujant de nou pel carrer del Calvari, anem fins a l'Església Parroquial de Sant Miquel, i sobre el Sant i l'Església, en Ramon Solà explica una llegenda: A la façana del temple hi havia una estàtua del sant, i un home del poble, li va trencar un braç d'un cop de pedra... després, en les guerres carlines, aquest mateix home va perdre el mateix braç a causa d'un explosiu: veritat o mentida... és llegenda... Baixem de nou, aquesta vegada pel carrer de l'Església, plaça Major i les escales de la Creu, que en dos trams força rampants, ens tornen a situar al punt més baix del poble. Anem fins al Tossal de les Forques, on

Descobertes de l'entorn: de Claravalls a Tornabous


(Urgell)

Text i fotografia:
Antoni Palou Català
Centre Cultural de Tàrraga

Redescobrirem el nostre propi entorn, anem a Claravalls i deixem els vehicles a la bàscula; tremolem de fred, -6° , està tot blanc i ens surt fum de la boca en parlar, res ens espanta i afrontem la ruta. Sortim pel camí de terra d'entrada al poble, les herbes tenen un color blanc, els marges estan gelats i els tolls glaçats; divisem ja la primera masia, "Cal Caminer", totalment en runes i on s'adivina una antiga casa de pedra que devia ser molt gran; arribem al canal principal d'Urgell, i al que en diuen l'entollada: els dipòsits que abasteixen Tàrraga, i que permeten omplir els de Sant Eloi i garantir alhora el subministre d'aigua potable a la nostra ciutat. Al costat, veiem la casa de les bombes i l'entollada del Canalet, i és el punt que escollim per esmorzar. Seguim el canal, pel marge dret -recordem que és el que permet regar a diferència de l'esquerradóna dret a regar i trobem la segona masia, casa Vila, molt petita i arreglada; de tant en tant podem apreciar una espècie autòctona, el tamariu, un arbust característic que només es veu al voltant de Claravalls; seguim la via i trobem la tercera casa de camp, la Masia Bergadà, regentada per la família Nadal, coneguda per l'elaboració de formatges, alberga diferents construccions, una casa de

pagès amb un rellotge de sol a l'entrada, i diferents granges on tenen les cabres i demés bestiar; seguim el fred camí, sort en tenim que fa sol i ens escalfa, però no desfà el gel dels camps ni dels arbres que envolten la calçada; després trobem Cal Pujol, una altra masia no gaire gran, si bé els seus alts murs no permeten veure'n el contingut... ja veieu, avui és la ruta de les masies o cases de pagès del nostre entorn, carregades totes d'història i que si poguessin parlar ens explicarien nombroses cròniques que només elles deuen saber...; continuem la ruta, i en un prat veiem dos cigonyes que arrupides, s'amaguen dins l'alfals per guarir-se del fred; trobem la masia Ribalta, actualment un complex molt gran, de diverses construccions, la casa pairal, els magatzems, estables, on veiem cavalls i eugues; continuem el camí, no trobem ningú i les nostres veus ressonen en l'entorn gelat...; la propera masia -de fet són un conjunt de masos el que trobem-, i que toca al camí, s'anomena "Cal Sociats", abandonada, davant té una petita capella amb un escut heràldic damunt la porta, en el seu temps, era l'ermita de totes les masies agrupades al costat de "La Guinella" (que després trobarem), i al temps de la guerra allí hi deien la missa, a la dreta, hi ha una casa en runes anomenada "Cal Tarragó"; a partir

d'aquí, ja comencem a trobar plantacions de fruiters: Pomes i peres, i alguns fruits encara resten a les parts altes de l'arbre esperant a hores d'ara la seva caiguda, seguint el cicle vital; la propera masia que trobem es coneguda com "La Guinella", un gran plataner enalteix la seva entrada principal, acompanyada d'un bell desmai, i ambdós serveixen d'aixopluc d'una taula de pedra, que convida a fer un merescut descans; la propera que trobem és la "Masia Paperer", d'una sola planta, amb granges i magatzems al darrere; seguim el camí de terra, les pedres de marge presenten unes curioses erosions que denoten la feblesa del material i la destresa dels animals que han fet els seus caus a l'interior; trobem l'última masia, de la que no en sabem el nom, data de 1941 i està abandonada, encara queda en peu la casa de pagès, a la dreta es veu una petita estança amb unes escales caigudes, i a l'esquerra el corral dels animals i on encara es poden veure els galliners, a la sortida un assecador de panís en molt bon estat, i just al davant, un pou que encara conserva la seva entranyable fisonomia i utilitat; seguim l'itinerari, i recorrent una part del camí ral de Tornabous a Santa Maria de Montmagastrell trobem un enorme plataner, testimoni impertèrrit del pas del temps i que orgullós, vigila la vila de Tornabous i les plantacions de fruiters que l'envolten, llur tronc, és tan doble, que no el podem abraçar dos homes, les seves branques es projecten cap al cel, i les copioses fulles caigudes en denoten llur caràcter caduc i ens acullen una estona, guardant-ne al mateix temps, un record digital; entrem a la vila de Tornabous, ja hem arribat al final, és la 1 del migdia i han estat 11,3 kms de trajecte.

La descoberta d'avui ens ha permès recordar el nostre propi entorn, una colla de masies que ens recorden un passat, una manera de viure i testimonis d'un patrimoni rural que ens ha agradat, ens ha fet pensar i alhora recordar com era i com canvia tot en aquest escenari en el que vivim i gaudim. 



la
cui-
na

La Secció de Gastronomia del Centre Cultural us proposa per aquests mesos una nova recepta boníssima i molt fàcil de preparar. Us permetrà gaudir d'un plat exquisit aquests mesos que comença el bon temps. Us animem a provar-la i esperem que us agradi molt i la repetiu en diverses ocasions.

Les persones interessades a participar en les activitats que organitza la secció gastronòmica, cal que es posin en contacte amb Pep Vall, al telèfon 973 310 150.

Albergínies farcides



Ingredients per a 4 persones:

- 8 albergínies
- 2 cebes grosses i una tomàtiga de ramellet
- ½ Kg de carn picada mesclada de porc i vedella
- 1 ou
- Una copa de conyac, sal, pebre bo, nou moscada i orenga.
- Patates tallades en discs que ens permetin cobrir la superfície del motlle del forn



Preparació: 2 hores
Cocció: al foc
Dificultat: mitjana

Preparació:

Posar a bullir amb aigua i sal les albergínies xapades per la meitat. Quan l'interior de les albergínies estigui prou flux, apagar el foc i posar-les en aigua freda. Amb l'ajut d'una cullera, buidar cada porció d'albergínia, reservant-ne la carn, tot deixant la resta preparada per a ser farcida. Sofregir amb un ditet d'oli la ceba picada fins que estigui daurada, aleshores afegir la tomàtiga ratllada i després la carn picada. Coure a foc lent i, abans que la carn sigui cuïta del tot, afegir la carn de les albergínies tot remenant fins que la mescla sigui homogènia. Afegir un vermell d'ou, reservant-ne la clara per a pujar-la a punt de neu. Afegir una copeta de conyac, i tot agitant, sal, pebre bo, nou moscada i orenga fins que ens agradi al tast. Apagar el foc i deixar la mescla preparada per a farcir les albergínies. Tallar les patates en discs, fregir-les i dipositar-les al fons d'un motlle del forn. Omplir les albergínies amb la mescla preparada i col·locar-les a sobre de les patates. Espolsar a sobre una mica de galleta picada i cobrir-les amb la clara a punt de neu. Coure al forn uns 15 minuts a 200 °C.

'l'Agenda'10



del Centre Cultural de Tàrraga

MAIG-JUNY

MAIG 1 i 2
sortida cultural anyal: Teruel, Morella i Minas de eschcha.

MAIG 23
sortides a l'entorn: visita guiada a Igualada.

JUNY 13
sortides a l'entorn: Montgai i rodalies. Visita a les bodegues Costers del Sió.

Recordeu!
El primer diumenge del mes: mercat de segells, monedes i pins



El tercer dissabte de mes: mercat de les antiguitats i les arts.

per anunciar algun esdeveniment aquí
973 314 698

Llibres

www.llibres.cat

Novel·la

La força de l'amor

Jaume Cornella i Carme Olmo. Edició de Jordi Cervera
ARA LLIBRES
L'any 2002 en Jaume va patir un accident de moto i va quedar en coma. Segons els metges l'estat més irrecuperable de tots. La seva dona no va deixar mai de creure en la recuperació del Jaume, encara que això l'enfrontés amb la seva família i amb els metges que tractaven el seu marit. Per aquests el cas del Jaume era irreversible! Amb una tenacitat infinita, la Carme va dedicar tots

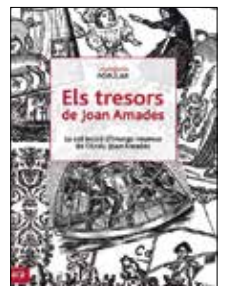


els esforços a reconstruir la seva família fins al moment del fatidic accident. Avui el Jaume torna a anar amb moto, a conduir, a esqui... I és que la força de l'amor supera tots els murs, per als que semblin.

Col·lecció

Els tresors de Joan Amades. Imatgeria Popular

Varis
ARA LLIBRES
La cultura popular catalana no es pot entendre sense l'aportació de l'Arxiu Joan Amades. La seva riquesa i diversitat són un tresor, format per valuoses peces que ens expliquen les formes de vida dels nostres avantpassats. Ara podem valorar aquest tresor en tota la seva dimensió i entendre millor les possibilitats insospitades de les imatges gràfiques i virtuals que ens



envolten. Aquesta obra s'ha desenvolupat a partir de l'exposició Imatgeria Popular. Aquesta col·lecció s'ha imprès en ocasió del cinquante aniversari de la mort d'aquest recordat folklorista.



agenda

MAIG 10

maig

Dissabte Dia 8
3a. Mostra d'Entitats de Tàrraga. Durant tota la tarda, a la plaça de les Nacions sense Estat

Teatre: Homes amb el Grup de Teatre BAT. A les 10 de la nit, al Teatre Ateneu (plaça del Carme, 12). *Organitza: Grup de Teatre BAT.* Preu de l'entrada: 9 euros

Diumenge Dia 9
Festa Major de Maig 2010: Concert, Les Completes de Ramon Carnicer i altres peces de l'autor targari. A les 7 de la tarda, al Teatre Ateneu. *Organitza: Regidoria de Cultura.* Preu de l'entrada: 12 euros (10 euros amb els descomptes habituals)

Dimecres Dia 12
Festa Major de Maig 2010: • Repic de campanes des de totes les esglésies de la ciutat (a les 12 del migdia) • Ofrena floral als patrons de la ciutat (a 2/4 de 7 de la tarda, a l'Església Parroquial). *Organitza: Parròquia de Tàrraga*

Festa Major de Maig 2010: Concert de música de Cambra Orquestra de Cambra de l'Escola Municipal de Música de Tàrraga. A les 9 del vespre, al Teatre Ateneu. *Organitza: Regidoria de Cultura.* Director: Xavier Reyes. Entrada gratuïta

Dijous Dia 13
Festa Major de Maig 2010: La ràdio al carrer. Programa especial de Ràdio Tàrraga (92.3 fm) emès en directe. A les 10 del matí, al carrer del Carme. *Organitza: Ràdio Tàrraga*

Festa Major de Maig 2010: Pregó a càrrec del Mag Lari. A 2/4 de 8 del vespre, a la Casa Consistorial (plaça Major, 1). *Organitza: Regidoria de Cultura*

Festa Major de Maig 2010: Entrada Solemne de les Santes Espines. A 2/4 de 9 del vespre, a l'Església Parroquial (plaça Major, 1) *Organitza: Parròquia de Tàrraga*

Festa Major de Maig 2010: Eixida de Festa Major Exhibició dels balls de l'Aliga, l'Eixida, Bastons, Gegants i Nans. A les 10 de la nit, a la plaça Major

Organitza: Regidoria de Cultura

Festa Major de Maig 2010: Cercavila amb Pixie Dixie. A partir de les 11 de la nit, pels locals nocturns de la ciutat. *Organitza: Regidoria de Cultura*

Divendres Dia 14
Festa Major de Maig 2010: Solemne Ofici en honor de la Mare de Déu de l'Alba. A les 12 del migdia, a l'Església Parroquial. *Organitza: Parròquia de Tàrraga.* Presidit pel bisbe de Solsona, Mons. Jaume Traserria i Cunillera.

Festa Major de Maig 2010: Vermut popular i concert amb el grup Krokodillos. A la 1 del migdia, a la plaça del Carme. *Organitza: Regidoria de Cultura*

Festa Major de Maig 2010: Puck Cinema Caravana De 6 de la tarda a 9 del vespre, a la plaça dels Albers. *Organitza: Regidoria de Cultura.* Gratuït

Festa Major de Maig 2010: Orquestra La Chatta Cafè concert (a les 6 de la tarda) i ball (a les 8 del vespre). A la Plaça de les Nacions sense Estat. *Organitza: Regidoria de Cultura*

Festa Major de Maig 2010: Teatre-fòrum Supercivíc a càrrec de la Cia. Abril A les 7 de la tarda, a la plaça de les Nacions sense Estat. *Organitza: Regidoria de Participació Ciutadana.* Gratuït

Festa Major de Maig 2010: Inauguració de l'exposició del 10è. aniversari de l'Escola de Futbol CEEF UE Tàrraga. A les 8 del vespre, a la Sala Marsà (Carrer de la Vilanova). *Organitza: CEEF UE Tàrraga.* Oberta fins al dia 30 de maig.

Festa Major de Maig 2010: La Nit del Tararot - Cercavila Nocturna • A 2/4 de 10 la nit, sopar a la plaça de Sant Antoni, i a continuació sortida de la cercavila. *Organitza: Associació Cultura Guixanet i Regidoria de Cultura*

Festa Major de Maig 2010: Concert amb els grups La Pegatina, Pepet i Marieta i batBATuka. A 2/4 d'1 de la nit, a la plaça de les Nacions sense Estat

Organitza: Regidoria de Cultura. Entrada gratuïta.

Dissabte Dia 15
Festa Major de Maig 2010: • 17è. Campionat de Botifarra "Ciutat de Tàrraga" (a les 10 del matí, al Casal de Gent Gran) • Tetratló Esportiva (a les 11 del matí, al Parc Esportiu del Reguer) • Visites al campanar de l'Església Parroquial de Santa Maria de l'Alba (de 12 a 2 del migdia) *Organitza: Regidoria de Cultura i diferents entitats locals*

Festa Major de Maig 2010: Acte oficial del 25è. aniversari de l'agermanament institucional entre els municipis de Tàrraga i Blaye. A la 1 del migdia, a la Casa Consistorial (Plaça Major, 1). *Organitza: Agrupació d'Amics de Tàrraga-Blaye i Ajuntament de Tàrraga*

Festa Major de Maig 2010: Mercat de les Antiguitats i les Arts. Tota la tarda, al carrer del Carme. *Organitza: Centre Cultural de Tàrraga*

Festa Major de Maig 2010: • Trofeu de Bitlles Catalanes "Ciutat de Tàrraga" (a les 4 de la tarda, a l'Hort del Barceloní) • Festa del sabó de l'Agrupament Escolta Mestre Güell-Roger de Llúria i xocolatada popular (a les 6 de la tarda, a la plaça dels Albers) • Visites al campanar de l'Església Parroquial de Santa Maria de l'Alba (de 2/4 de 7 de la tarda a 2/4 de 9 del vespre)

Festa Major de Maig 2010: 15a. Concentració Motorista "Ciutat de Tàrraga" • Proves d'habilitat (a les 5 de la tarda, al Camping Municipal) • Desfilada de motocicletes (a les 7 de la tarda, als carrers del centre). *Organitza: Moto Club Cavall de Ferro*

Festa Major de Maig 2010: Firacó 2010 - 23è. Aplec del Cóc i Mostra de Productes de Fleca De 6 tarda a 2/4 d'11 nit, a l'Espai MerCAT (plaça de les Nacions sense Estat) *Organitza: Regidoria de Promoció Econòmica* Inauguració a les 6 de la tarda a càrrec del president de la Diputació de Lleida, Jaume Gilibert.

Petit Obrador per als menuts.

Petit Xef ensenyarà a la quitxalla com es cuina una coca de recepte. Els participants s'enduran a casa la coca a punt per a coure al forn. Gratuït per a infants a partir de 6 anys. Places limitades. Dissabte 15, de 18 a 21 h. Diumenge 16, d'11 a 14h. i de 18 a 21 h.

Festa Major de Maig 2010: Inauguració de la remodelació de la Font del Congrés. A 3 / 4 de 8 del vespre, al Parc de Sant Eloi *Organitza: Associació d'Amics de l'Arbre i Ajuntament de Tàrraga*

Festa Major de Maig 2010: Concert de jazz amb Baptiste Et Blues Compagnie A 2/4 de 9 de la nit, a la plaça de les Nacions sense Estat. *Organitza: Regidoria de Cultura.* Gratuït

Festa Major de Maig 2010: Correfoc amb els Diablers de BAT. A les 10 de la nit, des de la plaça Major *Organitza: Regidoria de Cultura*

Festa Major de Maig 2010: Concert de soul, reggae i ska amb The Pepper Pots, Derrick Morgan Et Dr Ring Ding Et Ranking Soldiers Et The Unchained Horns i Alamedadosouina. A 2/4 d'11 de la nit, a la plaça de les Nacions sense Estat *Organitza: Regidoria de Cultura.* Entrada gratuïta

Diumenge Dia 16
Festa Major de Maig 2010: diferents actes • 12è. Obert d'Escacs de Promoció i 11è. Obert d'Escacs de Partides Ràpides (a 2/4 de 10 del matí, a la plaça de les Nacions sense Estat) • Visites al campanar de l'Església Parroquial de Sta Maria de l'Alba (d'1 del migdia a 3 de la tarda)

Festa Major de Maig 2010: Firacó 2010 - 23è. Aplec del Cóc. De les 10 del matí a les 2 del migdia i de 2/4 de 6 de la tarda a les 10 de la nit. Espai MerCAT. *Organitza: Regidoria de Promoció Econòmica*

Festa Major de Maig 2010: XXIV Trobada de Gegants i Capgrossos. Cercavila i exhibició de L'Home de la Barra. A les 11 del matí, des de la plaça de les Nacions sense Estat

Organitza: La Fal·lera Gegantera i Regidoria de Cultura

Festa Major de Maig 2010: XXVII Aplec de Sardanes amb l'Orquestra Montgrins, Còbja Jovenivola d'Agramunt i Còbja Tàrraga A les 12 del migdia i a les 5 de la tarda, a la plaça del Carme. *Organitza: Amics de la Sardana de Tàrraga*

Festa Major de Maig 2010: Concert i ball amb l'Orquestra Montgrins A les 6 de la tarda i a les 8 del vespre, a la plaça de les Nacions sense Estat *Organitza: Regidoria de Cultura*

Festa Major de Maig 2010: Circo LOS presenta Cabaré Paròdia. A les 7 de la tarda, a la plaça dels Albers. *Organitza: Regidoria de Cultura.* Gratuït.

Festa Major de Maig 2010: Castell de focs amb Pirotècnia Igual. A 2/4 d'11 de la nit, a la llera del Riu Ondara. *Organitza: Regidoria de Cultura*

Divendres Dia 21
Monòleg d'humor de Noèlia Krisiskolor: El Camino de Santiago. A les 10 de la nit, al D-Tapes (plaça de les Nacions sense Estat). *Organitza: D-Tapes*

Diumenge Dia 23
Cloenda del Curs de Teatre amb la representació de la peça Llavors esclatant A les 7 de la tarda, al Teatre Ateneu (plaça del Carme, 12). *Organitza: Regidoria de Cultura.* Gratuït

Dijous Dia 27
2a. Jornada Tàrraga, dinàmica emprenedora. A 2/4 de 5 de la tarda, a la Casa Consistorial (plaça Major, 1). *Organitza: CEEILLEIDA i Regidoria de Promoció Econòmica*

4t. Cicle de Cinema en Blanc i Negre. A les 9 del vespre, a la Sala Cafè de l'Ateneu (plaça del Carme, 12). *Organitza: Associació Nous Espais.* Gratuït

Dissabte Dia 29
XXII Concurs de Grups Amateurs de Teatre: Gala de cloenda i lliurament de premis. A 2/4 de 10 de la nit, a la Sala de Festes La Granja. *Organitza: Grup de Teatre BAT*

Petit Festival de Música dels Hiverns Freds: Concert de la cantautora Marta Castelló. A 2/4 de 12 de la nit, al local de la Societat Ateneu (plaça del Carme, 12). *Organitza: Associació Cultural Nous Espais i Societat Ateneu* Preu: 3 euros

EXPOSICIONS

50è. aniversari de Mans Unides. Del 30 d'abril al 9 de maig, a la Sala Marsà de la Casa de Cultura (c. de la Vilanova). *Organitza: Mans Unides de Tàrraga.* Del 10 al 16 de maig la mostra també romandrà exposada a l'Església Parroquial Mare de Déu de l'Alba.

25 anys de La Mañana democràtica. Del 4 al 13 de maig, a la Biblioteca Central Comarcal (plaça de Sant Antoni) *Organitza: La Mañana.*

Recicla't / Dissenyat 2010: Disseny, reciclatge i sostenibilitat. Del 13 al 31 de maig, al Museu Comarcal de l'Urgell (carrer Major, 11). *Organitza: Escola d'Art i Superior de Disseny Ondara.*

10è. aniversari de l'Escola de Futbol CEEF UE Tàrraga. Del 14 al 30 de maig, a la Sala Marsà de la Casa de Cultura (c. de la Vilanova). *Organitza: CEEF UE Tàrraga*

Mostres permanents del Museu Comarcal de l'Urgell (carrer Major, 11)
• Antoni Alsina Amils: Un artista entre dos segles (1863 - 1948)
• Sales Nobles de Cal Perelló
• Sales d'Arqueologia

CURSOS I ALTRES ACTIVITATS

Taller de costura i manualitats de l'Associació de Dones APADOC. Tots els dijous, a les 5 de la tarda, al Centre d'Entitats (carrer del Segle XX, 2).

Curs de sardanes Fins al 19 de juny, a l'Espai MerCAT. Els dissabtes, a les 11 del matí. Gratuït. Inscripcions a la Casa de Cultura-Les Piques, 1 Tel. 973 310 731 cultura@tarrega.cat. *Organitza: Amics de la Sardana de Tàrraga*

FESTA
de Major
de
Maig

A

DEL 9 AL 16 DE MAIG DE 2010

TÀRREGA

