

LA SEU D'URGELL

Iniciades les obres del barri del Serrat de la Capella

19/03/2014

EL PERIÒDIC
LA SEU D'URGELL

L'Ajuntament de la Seu d'Urgell ja ha iniciat les obres de pavimentació de la vorera i de la calçada existents del barri del Serrat de la Capella. Les obres consistiran també en l'ordenació de la circulació de vehicles i de les zones d'aparcament, així com el condicionament d'una zona verda que farà de barrera acústica amb la carretera N-145.

També s'habilitarà una petita plaça on s'hi preveu col·locar mobiliari urbà, i es fixarà un pas de vianants per reduir la velocitat dels vehicles que circulin per aquest carrer.

Aquesta via on s'hi porten a terme aquestes obres és la via principal del Serrat de la Capella i, per tant, és la via principal d'accés a les edificacions d'aquest barri situat al nord del terme municipal. El barri del Serrat de la Capella té accés rodat mitjançant la carretera N-145 que uneix la Seu d'Urgell amb Andorra. Aquest pas però està habitualment tallat per una barrera. El seu accés principal és a través d'un pont de recent construcció que travessa la carretera N-260 i comunica amb l'avinguda de les valls d'Andorra amb aquest barri. El cost total de les obres ascendeix a 72.200 euros. ≡

La Seu d'Urgell

Comencen les obres al barri del Serrat de la Capella

+ Bon dia

19/03/2014

Redacció
LA SEU D'URGELL

L'Ajuntament de la Seu d'Urgell ja ha iniciat les obres de pavimentació de la vorera i de la calçada del barri del Serrat de la Capella de la capital alturgellenca, segons va anunciar ahir el consistori.

Les obres, que tenen un cost de 72.200 euros i un termini d'execució de tres mesos, consistiran també en l'ordenació de la circulació de vehicles i de les zones d'aparcament, així com en el condicionament d'una zona verda que farà de barrera acústica amb la N-145.

També s'habilitarà una petita plaça on es preveu col·locar mobiliari urbà i es fixarà un pas de vianants per reduir la velocitat dels vehicles que circulin per aquest carrer.

Aquesta via on es porten a

terme les obres és la via principal del Serrat de la Capella i, per tant, és la via principal d'accés a les edificacions d'aquest barri situat al nord de la Seu d'Urgell.

El barri del Serrat de la Capella té accés rodat mitjançant la carretera N-145, que uneix la Seu d'Urgell amb Andorra. Aquest pas, però, està habitualment tallat per una barrera. L'accés principal és a través d'un pont de construcció recent que travessa la carretera N-260 i comunica l'avinguda de les Valls d'Andorra amb aquest barri.

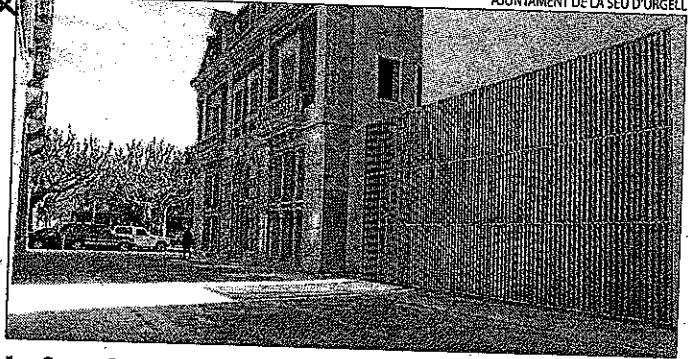
D'altra banda, el consistori va informar que ja ha quedat obert a la circulació només per a vianants el passatge de l'Alsina, via que comunica el passeig Joan Brudieu i el carrer Bisbe Guitart.

SEGRE

19/03/2014

X

AJUNTAMENT DE LA SEU D'URGELL



La Seu obre un passeig per als vianants al centre

[LA SEU D'URGELL] L'ajuntament de la Seu d'Urgell va obrir ahir el passatge de l'Alsina, exclusivament per a vianants. D'altra banda, ha iniciat les obres de reforma urbana de la via d'accés al barri del Serrat de la Capella.

SEGRE

19/03/2014

MUNICIPIS SERVEIS PÚBLICS

Queixes a la Seu per l'horari de la biblioteca municipal

CYNTHIA SANS

[LA SEU D'URGELL] Usuaris habituals de la biblioteca de Sant Agustí de la Seu d'Urgell han demanat a través de les xarxes socials que l'ajuntament amplii l'horari d'obertura de l'equipament i han denunciat que les activitats culturals paral·leles a l'interior de les instal·lacions distorsionen l'activitat habitual dels usuaris que hi van a estudiar, llegir o fer deures.

L'horari és de 15 a 21 hores els dilluns, els dimecres i els divendres; de 9 a les 15 els dimarts i els dijous; i de 9 a 14 els dissabtes.

Consideren "indignant" que l'ajuntament no amplii l'horari "com a mínim" en èpoques d'exàmens, quan lamenten que "les menys de 50 cadires" per a una població de més de 12.000 habitants són sempre plenes.

Joan Bastida, estudiant universitari, explica que la gota que fa vessar el vas és quan

hi ha activitats culturals com ara lectures de contes.

Les sales no estan insonoritzades i "les rialles i crits dels nens fan que a aquell que hi va a estudiar li resulti impossible".

El regidor de Cultura, Jordi Martín, va dir conèixer les queixes però va afegir que no

MOLÈSTIES

Estudiants protesten també pel soroll de les activitats paral·leles en sales sense insonoritzar

s'han formalitzat. Va admetre que, "funcionalment, l'edifici no és el més òptim", ja que algunes sales queden comunicades, i es va comprometre a "estudiar una possible ampliació dels horaris". Malgrat tot, va remarcar les dificultats per contractar més personal.

Inicien el procés per triar joves del Pirineu que facin FP amb un sou a Alemanya

REDACCIÓ | LA SEU D'URGELL

■ L'empresa Bridge for Mobility ha iniciat el procés de selecció per trobar joves del Pirineu que vulguin anar a estudiar formació professional a Alemanya amb un sou mensual inclòs. L'empresa va fer dilluns a la capital urgellenca un acte informatiu al qual van assistir vint joves d'entre divuit i 30 anys amb nacionalitat europea, l'E-SO o un cicle formatiu mitjà o superior complet i en situació d'atur. Segons han detallat des de l'Ajuntament de la Seu, col·laborador del programa, els responsables de l'empresa Bridge for Mobility van explicar «tot el que cal saber sobre aquest projecte, és a dir, totes les professions detalladament; què significa estudiar, viure i treballar a Alemanya; avantatges i inconvenients; i com funciona el procés de selecció per escollir els joves i les joves per a aquesta iniciativa». El segon tram del procés consistirà en entrevistes personals. Els joves que finalment siguin triats faran un curs intensiu d'alemany i el mes d'octubre començaran a estudiar formació professional en els sectors mecànic, sociosanitari o restauració.

SEGRE

19/03/2014

La Seu torna a debatre la instal·lació d'un súper

[BALAGUER] El ple de la Seu debatrà avui els canvis urbanístics per permetre-hi la instal·lació d'un supermercat de Mercadona, després que aquest punt fos apartat fa dos setmanes en una altra sessió.

Fer i vendre gelats al país del fred

► Una empresa de Bellver consolida un projecte Leader fabricant gelats de qualitat a partir de la llet de les vaques de la Cerdanya ► Pyreneum porta a la vall una moda d'èxit a França

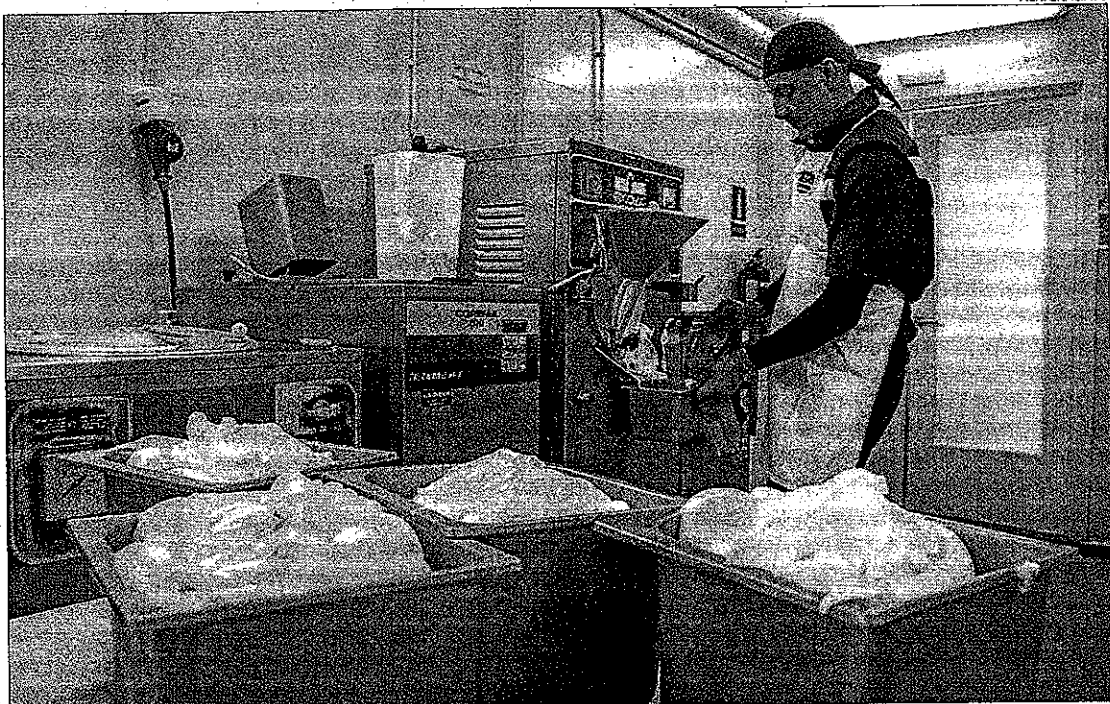
Reportatge

M.S./ACN | BELLVER DE Cerdanya

Els gelats es consoliden com una alternativa a la producció agroalimentària a la Cerdanya. Un emprenedor francès instal·lat a Bellver ha aconseguit establir a la capital de la Batllia una moda creixent els últims anys a les zones de turisme rural de l'estat francès: la fabricació de gelats de qualitat a partir de la llet fresca dels ramats autòctons.

Pyreneum, un exemple de marca sorgida amb l'impuls de les ajudes econòmiques del Govern i dels Fons Europeus per a les zones rurals, fabrica gelats a Bellver amb la llet i la nata de les vaques de la Cerdanya per vendre'ls no tan sols a la vall sinó que també a Barcelona. El seu creador és Stéphane Orsoni, un productor agroalimentari fet a si mateix que va entrar en el sector com una aposta personal. Orsoni explica quina és la base conceptual del negoci: «a Bellver tinc llet i nata de primera qualitat, som en una zona turística amb molts restaurants i no som lluny de les zones turístiques del país». Pel que fa a la fabricació del producte, Orsoni argumenta que «la base del gelat és llet i nata fresques, amb això fem la crema de gelat, i el gelats de diferents gustos amb productes de qualitat i de la Cerdanya». El resultat és un producte que si bé a tradicionalment no es vincula al Pirineu, ho està tant com la llet, el fornatge o la carn procedents del bestiar que pastura pels seus prats.

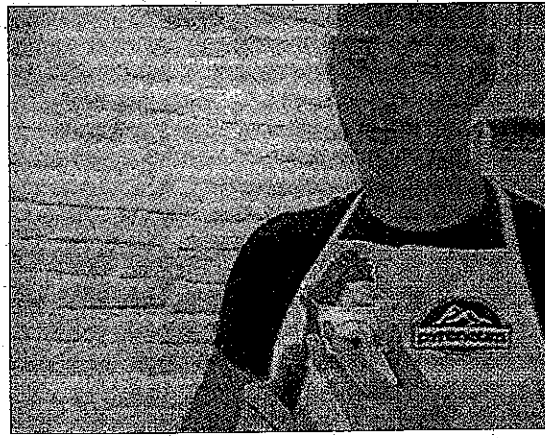
L'artesà gelater prepara al seu obrador de Bellver una quarantena de varietats de gelat, entre les quals hi ha les més usuals, com els de xocolata, vainilla o fruites, però també d'altres de més innovadors com els de *mojito*, pesto o de salats per acompanyar plats principals. Orsoni explica que per preparar un gelat cal utilitzar una màquina



Stéphane Orsoni al seu obrador de Bellver preparant gelats amb llet i nata de vaques de la Cerdanya



El procés de producció del gelat, amb la pasta ja feta



El gelater a la botiga de Barcelona servint un gelat

pasteuritzadora que augmenta la temperatura de la llet i permet fer maduracions amb diversos gustos. Posteriorment, la barreja resultant s'introdueix a la mantiguera, la qual la transforma en gelat situant-la a quatre graus sota zero i introduint-hi aire. El gelater de Bellver explica que els seus preparats tenen entre el 15% i el 35% d'aire, uns percentatges que queden lluny del 90% d'aire que pot tenir un producte industrial. Final-

ment, el gelat es diposita en un frigorífic que els baixa als 24 graus sota zero.

La proposta empresarial de Pyreneum ja s'ha fet un lloc entre el món dels productors de la Cerdanya i l'Alt Urgell. A l'estiu, l'època de més producció i vendes, l'empresa arriba a tenir tres treballadors i a obrir un establiment a la plaça de la Vila de Gràcia de Barcelona. Stéphane Orsoni explica que «no fem gelats en estoc durant l'hivern,

sinó que fem fabricació diària durant tot l'estiu, els processos és llarg i a l'estiu fem moltes hores».

La part palpable dels Leader

El projecte de Pyreneum és un dels que es van beneficiar fa tres anys de les ajudes Leader del departament d'Agricultura i la Unió Europea per a noves iniciatives de dinamització econòmica. En aquell pla, el programa va oferir 3,2 milions d'euros.

MEGIB 7

19/03/2014

Gelats amb aroma rural

A Pyreneum són pioners en la fabricació de gelats a la Cerdanya ≡ La idea és francesa

EL PERIÒDIC
BELLVER DE CERDANYA
EL PERIÒDIC

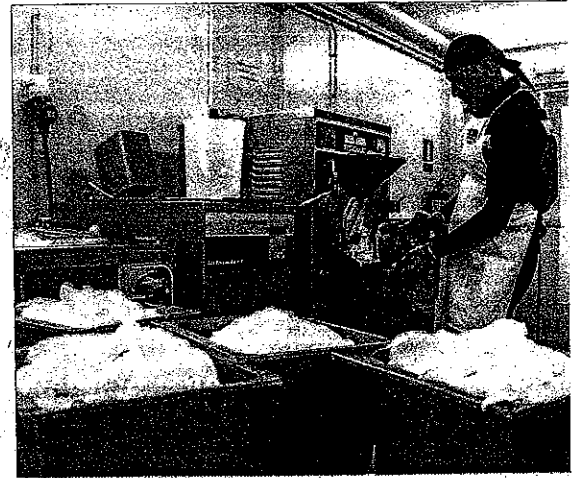
Els gelats s'estan convertint en la nova alternativa a la producció de derivats làctics a l'Alt Urgell i la Cerdanya. Un emprenedor francès, Stephane Orsoni, fincat a Bellver de Cerdanya, ha importat la idea del seu país d'origen on molts productors de llet, a més de fer formatges o iogurts, han començat a aprofitar el producte de les seves explotacions per a fer gelats. Els gelats es fabriquen a la vora de les granges, en zones rurals i es venen directament al públic. Aquesta és la filosofia de Pyreneum. Orsoni afirma que «a Bellver tinc llet i nata de primera qualitat, estem en una zona turística amb molts restaurants i no estem lluny de les zones turístiques del país».

«La base del gelat és llet i nata fresca, amb això fem la crema de gelat, i el gelat de diferents gustos amb productes de qualitat i de la Cerdanya», diu Orsoni. Pyrene-

um té el que ell anomena «especialitats de Cerdanya», gelats amb productes del territori, entre els que hi ha «la crema de gelat, amb llet i nata fresca del Cadí, crema de iogurt, amb iogurt de Llívia, una crema de mató i mel, anís mató i mel de Cerdanya, el de nata fresca, que no és més que nata, i el vinagre de xarop d'abet, típic del Pirineu».

En total, Orsoni prepara una quarantena de varietats diferents entre els que es troben els típics de xocolata, vainilla o fruites, i altres més especials com mojito, pesto o altres gelats salats per acompanyar plats i no per menjar de postres. Orsoni insisteix que utilitzen només productes naturals i les maduracions es fan a la pasteuritzadora.

Per fer gelat, cal una màquina pasteuritzadora, que augmenta la temperatura de la llet, no només per raons bacteriològiques, si no també per poder fer maduracions amb diferents gustos. La mescla entra a la mantecadora que la transforma en gelat, baixa la temperatura de la



► Orsoni, el creador de Pyreneum, prepara gelats al seu obrador.

Orsoni prepara una quarantena de varietats diferents, de xocolata, mojito, fruites o pesto

pasta a quatre sota zero i afegeix una part d'aire. Orsoni explica a l'ACN que «els nostres gelats contenen d'un 15% a un 35% d'aire, en gelats industrials pot arribar al 90%». Després d'aquest procés, el gelat ja està fet i només ha de passar a una cà-

ra frigorífica que baixa la temperatura a -24 graus.

Durant l'hivern a Pyreneum treballa Orsoni sol, en temporada d'estiu arriben a ser tres persones que fan diferents torns. Orsoni manifesta que «no fem gelats en tot durant l'hivern, sinó que fem la fabricació diària durant tot l'estiu, el procés és llarg i a l'estiu fem moltes hores». Els gelats Pyreneum es poden trobar directament a Bellver, als restaurants del Pirineu durant la temporada d'estiu o a una botiga a la plaça de la vila Gràcia, a Barcelona. ≡

EL PERIÒDIC D'ANDORRA

29/03/2014

BON DIA

19/03/2014

Alt Urgell-Cerdanya

Els gelats, una alternativa a la producció de derivats làctics

Pyreneum, ubicada a Bellver, és pionera a la zona en la seva elaboració

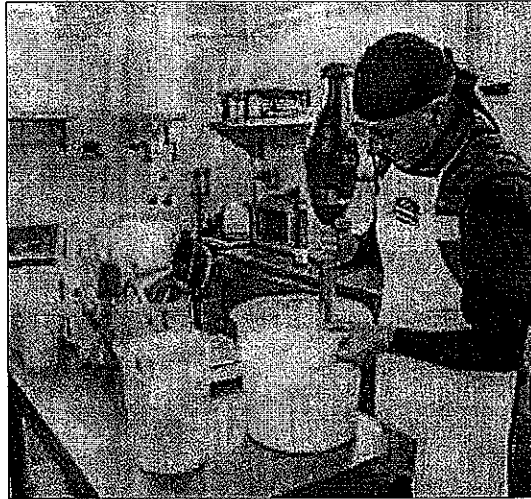
Agència
BELLVER DE CERDANYA

Els gelats s'estan convertint en una nova alternativa en la producció de derivats làctics a l'Alt Urgell i la Cerdanya. Un emprenedor francès, Stephane Orsoni, establert a Bellver de Cerdanya, ha importat la idea del seu país d'origen, on es fabriquen a la vora de les granges, en zones rurals, i es venen directament al públic.

Aquesta és la filosofia de Pyreneum. Orsoni la justifica perquè a Bellver "disposo de llet i nata de primera qualitat, som en una zona turística amb molts restaurants i no ens trobem lluny de les zones turístiques del país".

L'empresa compta amb "especialitats cerdanes", entre les quals hi ha la crema de gelat, amb llet i nata fresca del Cadí; crema de iogurt, amb iogurt de Llívia; una crema de mató i mel, amb mató i mel de la Cerdanya; nata fresca del territori i vinagre de xarop d'abet.

En total, Orsoni prepara una quarantena de varietats, entre les quals també es troben les més clàssiques, com la xocolata, la vainilla i les fruites, i altres de més especials com el mojito, el pesto i altres gelats salats per acompanyar plats i no per menjar-los de postres. El secret d'Orsoni és que s'utilitzen només productes naturals i les maduracions es fan a la pasteuritzadora.



Stephane Orsoni preparant la mescla de llet i nata per elaborar els gelats.

PROCÉS D'ELABORACIÓ

Per fer el gelat cal una màquina pasteuritzadora, no només per raons bacteriològiques sinó també per poder fer maduracions amb diferents gustos. La mescla de matèries primeres es transforma en gelat, baixa la temperatura de la pasta a quatre sota zero i s'hi afegeix una part d'aire. Orsoni especifica que "els gelats artesanals contenen entre un 15% i un 35% d'aire, mentre que els industrials arriben al 90%". Després d'aquest procés, el gelat ja està fet i només ha de passar a una càmera frigorífica que fa baixar la temperatura a -24 graus.

Durant l'hivern a Pyreneum hi treballa només Orsoni, mentre que en temporada d'estiu tres persones fan diferents torns per tirar endavant el negoci. Orsoni puntualitza que "no es fan gelats en estoc durant l'hivern, sinó que és la fabricació diària durant tot l'estiu; el procés és llarg i a l'estiu treballem molt".

Els gelats Pyreneum es poden trobar directament a Bellver de Cerdanya i als restaurants del Pirineu. No obstant, durant la temporada d'estiu també es venen en una botiga a la plaça de la vila de Gràcia, a Barcelona.

SE 6NE

19/03/2014

X Gelats a base de llet de l'Alt Urgell i la Cerdanya

| BELLVER DE CERDANYA | Un emprenedor francès, Stéphane Orsoni, ha creat l'empresa Pyreneum, pionera en la fabricació de gelats amb llet de l'Alt Urgell i la Cerdanya.

El Alt Urgell se abre a los helados artesanales como nuevo activo turístico

LA SEU • Los helados se están convirtiendo en la nueva alternativa a la producción de derivados lácteos al Alt Urgell y la Cerdaña. Un emprendedor francés, Stephane Orsoni, vecino de Bellver de Cerdanya, ha importado la idea de su país de origen donde muchos productores de leche, además de hacer quesos o yo-

gures, han empezado a aprovechar el producto de sus explotaciones para hacer helados. Estos productos se fabrican al lado de las granjas, en zonas rurales y se venden directamente al público. Esta es la filosofía de Pyreneum. Osorni afirma que "en Bellver tengo leche y nata de primera calidad, estamos en una zo-

na turística con muchos restaurantes y no estamos lejos de las zonas turísticas del país". "La base del helado es leche y nata fresca, con esto hacemos la crema de helado, y el helado de diferentes gustos con productos de calidad y de la Cerdaña", dice Orsoni. Pyreneum tiene el que él denomina "especialidades de Cerdaña", helados con productos del territorio, entre los que hay "la crema de helado, con leche y nata fresca del Cadi, crema de yogur, con yogur de Llívia, una crema de requesón y miel, con requesón y miel de Cerdaña, el de nata fresca, que no es más que nata, y el vinagre de jarabe de abeto, típico del Pirineu".



Pyreneum elabora los helados de forma artesanal

ACN

UN ~~ADAMS~~

19/03/2014

BON DIA

19/03/2014

Espectacles

Joan Graell i Arnau Obiols presenten 'Sons d'aram'

Redacció
LA SEU D'URGELL

Joan Graell i Arnau Obiols presentaran dissabte vinent, a les deu de la nit als cinemes Guiu, l'espectacle conjunt *Sons d'aram, percussió i paraula*. Es tracta d'un espectacle poètic-musical d'homenatge a Joan Vinyoli. La primera part està

construïda amb poemes del llibre *Vent d'aram*, de Vinyoli, i la segona consta de poemes de Graell. La idea va sorgir d'unes improvisacions musicals que Obiols havia fet basant-se en poemes de Graell. El músic ho va donar a conèixer a l'autor i tots dos van decidir preparar una actuació conjunta.

SEGRE

19/03/2014

X Villaró presenta 'Els ambaixadors' a Punt de Llibre

| LLEIDA | Albert Villaró presentarà la novel·la *Els ambaixadors*, amb la qual va guanyar l'última edició del Premi Josep Pla, avui a les 19.00 h a la llibreria Punt de Llibre de Lleida.

Los tres accidentados en Peramola, en la UCI

LLEIDA • Las tres personas accidentadas en un siniestro frontal que tuvo lugar el lunes por la tarde en la C-14 a su paso por Peramola y que obligó a cortar la vía seguían ayer en estado crítico en el Hospital Arnau de Vilanova de Lleida.

Los tres heridos son P.L.L.M., de 30 años, R.A.P., de 70 años, y M.S.N. de 28 años. Los tres estaban ayer por la mañana en la Unidad de Cuidados Intensivos del Arnau de Vilanova.

El accidente, cuyas causas se están investigando, obligó a cortar totalmente la carretera, en ambos sentidos. Dos turismos colisionaron de forma frontal a las 18.45 horas en el kilómetro 149 y tres de los pasajeros resultaron heridos, según informó el Sistema de Emergencias Médicas (SEM), por lo

► El choque obligó a cortar la C-14 durante unas dos horas al tráfico por completo

que fueron trasladados al hospital Arnau de Vilanova de Lleida. Uno de ellos fue transportado en helicóptero medicalizado por su gravedad. A las 20.10 horas se abrió un carril y a las nueve menos veinte la vía por completo.

Otro accidente por la mañana provocó heridas en dos motoristas que circulaban por la carretera C-12, en Maials, que están ingresados en el Arnau.

SEGNE

TRÀNSIT

A l'UCI els 3 ferits en el xoc de la C-14 a Peramola

[PERAMOLA] Les tres persones que dilluns van resultar ferides en una col·lisió a la carretera C-14 a Peramola encara estaven ahir ingressades a l'UCI de l'Arnau de Vilanova, segons van informar fonts hospitalàries.

Els dos homes, de 30 i 70 anys, es trobaven en estat greu, mentre que la dona, de 28, estava estable.

Quasi 9 de cada 10 consistoris recorren la reforma local

Només sis ajuntaments de Lleida rebutgen portar la llei estatal al Constitucional || El recurs compta amb el quòrum necessari

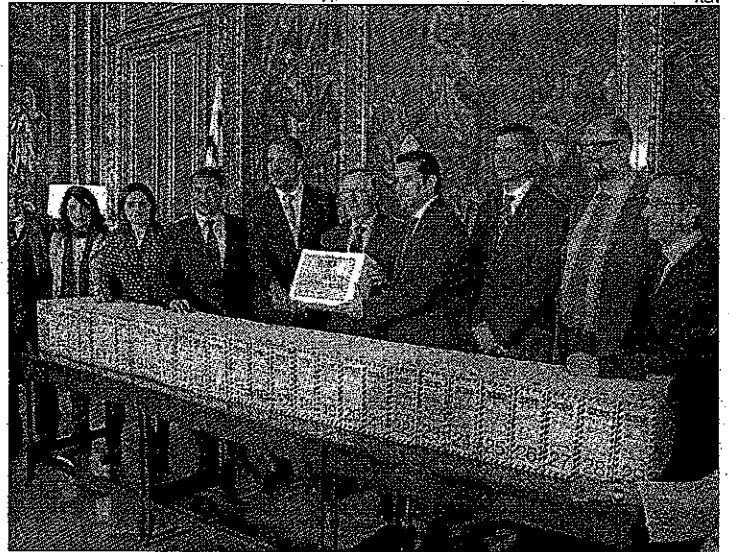
REDACCIÓ

[LLEIDA] Un total de 201 ajuntaments de Lleida (més d'un 87% dels 231 que hi ha a la província) han confirmat al Consell de Govern Locals el seu suport al recurs que la Generalitat i les entitats municipalistes promouen davant del Tribunal Constitucional en contra de la reforma local aprovada pel Govern central. Segons dades facilitades ahir pel Consell de Govern Locals, 201 ajuntaments han confirmat que ho han aprovat (dels quals 180 han remès un certificat d'acord) i només sis hi han votat en contra, entre aquests el ple del consistori de la Fuliola.

Per comarques, els 30 que no han aprovat la moció sobre el recurs són set de l'Alt Urgell; 1 de la Cerdanya; 2 de les Garrigues; 3 de la Noguera; 4 del Sobirà; 2 del Pla; 3 de la Segarra; 1 del Segrià; 5 de l'Urgell i 2 de la Val d'Aran. Això no significa que els plens rebutgin la moció.

En aquest sentit, s'ha de remarcar que almenys dos dels quatre ajuntaments l'alcalde dels quals és del PP han aprovat el recurs (Almatret i Benavent).

Lleida s'afegeix a la resta de províncies catalanes en intenció de votar a favor del procés contra la Llei de Racionalització de l'Administració Local.



Els 803 acords es van entregar en una trentena de capsos.

LLEIDA

Un total de 201 dels 231 ajuntaments de Lleida, contra la nova llei, xifra que suposa un 87%

A Barcelona han abonat el recurs 299 dels 311 municipis i dos hi han votat que no. A Girona 197 ajuntaments de 220 han mostrat la seua intenció de votar-hi a favor i a Tarragona són 159 de 184. En el conjunt de Catalunya han avalat la proposta 855 dels 947 (un 90%) ajuntaments, encara que han

entregat un certificat sobre aquesta mesura 803 municipis (180 a Lleida) i 25 hi han votat en contra.

L'ajuntament de Barcelona va recollir ahir les 803 certificacions a Catalunya, a les quals se n'afegeixen 700 més de la resta de l'Estat que el consistori ja havia recollit. Aquesta xifra supera el límit mínim per presentar el recurs al Constitucional de 1.159 ajuntaments de tot l'Estat, en representació de 7,2 milions d'habitants. L'ajuntament de Barcelona serà ara l'encarregat de formalitzar el recurs perquè és el que té més població.

El 87% de los pueblos de Lleida llevan la ley local al Constitucional

► Un total de 200 municipios leridanos se unen para rechazar la ley de racionalización que impulsa el Gobierno español

LLEIDA

ÁLVAR LLOBET

La Ley de Racionalización y Sostenibilidad de la Administración Local que ha impulsado el Gobierno español ha conseguido un gesto de mayorías difícil de encontrar en política. El 87% de los municipios leridanos, lo que significa un total de 200, ya se han mostrado oficialmente en contra de la normativa del ejecutivo de Rajoy, y han hecho visible este rechazo con la presentación de la documentación para llevar la ley ante el Tribunal Constitucional.

Solo seis localidades de la demarcación se han negado a denunciar la nueva normativa que, en palabras de los alcaldes, supone un ataque directo a la autonomía local. La revuelta que se ha vivido en los consistorios desde inicio de año explica, por ejemplo, que todos los municipios del Pallars Jussà, el Solsonès y el Alta Ribagorça hayan dicho sí a la presentación del recurso ante el alto tribunal, mientras un alto porcentaje de localidades del resto de comarcas leridanas también se han mostrado públicamente en contra de la ley del ejecutivo español. Las grandes ciudades de la provincia como Lleida, Balaguer, Tàrraga, Mollerussa y la Seu d'Urgell dieron luz verde a las actuaciones legales contra la ley.

La presentación del recurso ante el Constitucional es el siguiente paso tras la aprobación en los plenos municipales de la moción en contra de la nueva ley, defendida al unísono



ACN

El alcalde de Barcelona recibió ayer los recursos de los municipios

no por convergentes, ecosocialistas y republicanos y que también fue rechazada por una amplia mayoría en el plenario de la Diputación de Lleida. El ente provincial, principal receptor de los servicios que la ley contempla eliminar de las localidades si no hay recursos suficientes, ha encomendado un trabajo de campo al economista Ramon Morell y al geógrafo Ignasi Aldomà para analizar el nivel de los servicios que se prestan actualmente y corregirlos si es el caso.

En el marco de la negativa de las administraciones catalanas, Morell y Aldomà ya presentaron en 2013 un informe en el que se especificaba que los pueblos pequeños son los

más eficientes a la hora de prestar los servicios.

Cabe destacar que ayer el Consell de Gaverns Locals entregó al Ayuntamiento de Barcelona una treintena de cajas que contienen la documentación de 803 ayuntamientos catalanes para llevar la Ley de régimen local del gobierno español en el Tribunal Constitucional. Esta es la cantidad que por ahora ha recibido el Consell de Gaverns Locals, pero se espera llegar como mínimo a los 855 consistorios del total de 947 ayuntamientos catalanes. Los 23 consistorios de más de 50.000 habitantes y los 41 situados entre los 20.000 y los 50.000 han aprobado mociones.

SEGNE

19/03/2014

Isidre Esteve busca el Nacional set anys després de l'accident

Inicia la temporada aquest cap de setmana

ILLEIDA | El pilot lleidatà de ral·lis Isidre Esteve (KH-7 Polaris) va assegurar ahir estar "molt il·lusionat" i amb ganes de sortir "al màxim" des de l'inici d'un Campionat d'Espanya de Ral·lis Tot Terreny, que comença a Llorca (Múrcia) aquest cap de setmana i en el qual aspira a revalidar el títol en buguis i, a més, competir amb els cotxes al capdavant.

Esteve començarà la temporada quan fa gairebé just set anys —es compliran el dilluns 24 de març— que va tenir l'accident a Almeria que el va deixar en càdira de rodes.

"El bugui és completament diferent del que vaig pilotar l'any passat: Polaris ha fet un pas en-

davant per fabricar un vehicle més ample, més llarg i més potent. Ara munta un motor bicilíndric de 1.000 cc, la qual cosa ens hauria de permetre lluitar per pujar al podi en cada carrera amb la resta de cotxes, siguin buguis o no", va assenyalar el pilot en una entrevista facilitada pel seu equip. "Estem molt il·lusionats i amb ganes de sor-

COMPETITIU

Dilluns se'n compleix el setè aniversari i el d'Oliana buscarà aquest any conquerir l'absolut



Isidre Esteve, al costat del bugui amb el qual competirà aquest any.

tir al màxim des del primer quilòmetre de cada ral·li", va afegir.

La primera cita d'Isidre Esteve i el seu copilot Chema Villalobos al volant del seu nou bugui serà el cap de setmana que ve al Ral·li Terres de Llorca (Múrcia), escenari de la prova inaugural del Campionat d'Espanya de Ral·lis Tot Terreny 2014.

El d'Oliana va dir que, "sens

dubte, l'objectiu és tornar a guanyar en buguis, però el que ens motiva de veritat és lluitar amb els cotxes pel títol absolut i intentar ser en cada cursa al podi", es va sincerar.

També va parlar del coixí intel·ligent que ell utilitza als ral·lis. "Esperem que abans d'un any molta gent pugui utilitzar-lo per millorar la seua qualitat de vida", va dir.

RELIGIÓ | REPERCUSSIÓ DE LA CERIMÒNIA DE DISSABTE PASSAT

L'Església gal·licana denunciarà al Vaticà el tracte de Vives als templers

L'arquebisbe primat, Dominique Philippe, remetrà una protesta a la Santa Seu per no haver pogut celebrar la seva missa en cap temple andorrà ■ Es mostra sorprès perquè des del Bisbat els hagin considerat no catòlics

G. DEL CASTILLO / A. DORAL
 Andorra la Vella

El cap de l'Església gal·licana, l'arquebisbe primat Dominique Philippe, va confirmar ahir al Diari que enviarà al Vaticà una carta de queixa pel tracte dispensat des del Bisbat d'Urgell als membres de l'Orde Il·lustre de l'Estricta Observança del Temple, que dissabte passat van celebrar a Andorra una cerimònia per commemorar la mort del darrer gran mestre templer, Jacques de Molay. Philippe, a banda, es va mostrar molt sorprès davant el comunicat del Bisbat, que considerava "indeguda" la consideració de catòlica per part "d'una anomenada Església gal·licana" i que criticava l'ús de "forma equívoca" de signes cristians de culte catòlic i les insígnies pontificals.

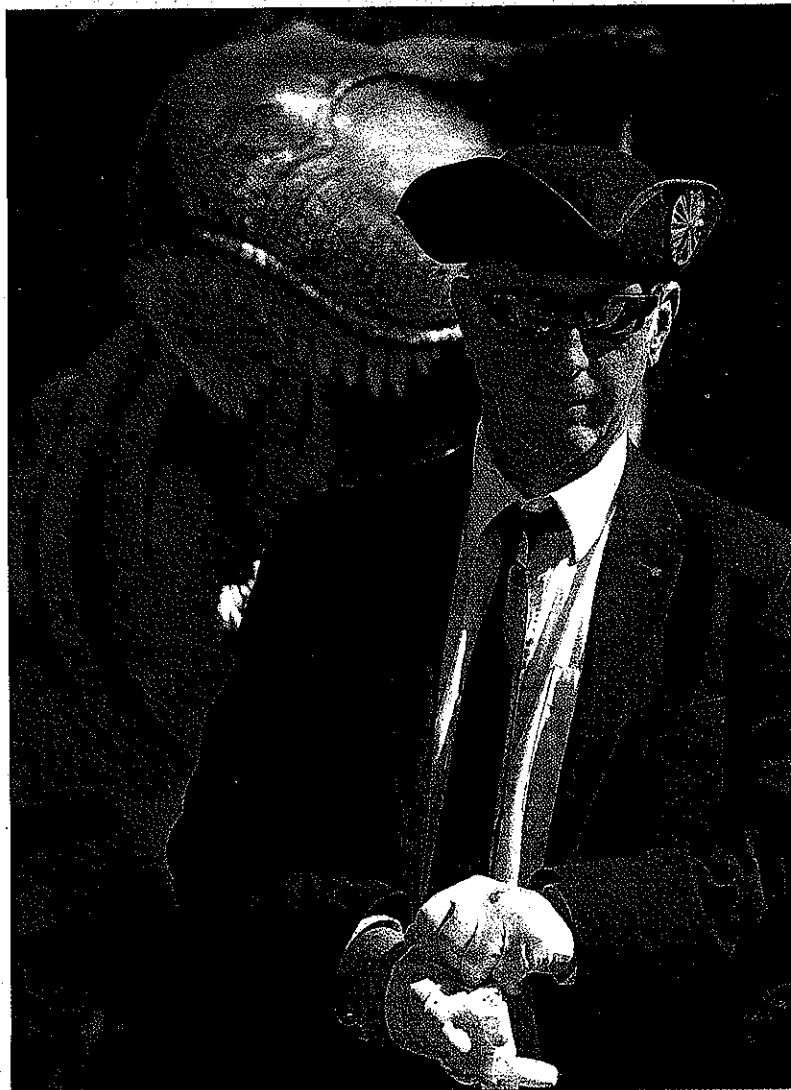
"Com pot dir que no som catòlics? Què és el que vol dir?", s'estranyava l'arquebisbe primat en una breu conversa telefònica amb aquest rotatiu. "Es que té el poder [el bisbe d'Urgell] per dir que els templers i els cavallers no són catòlics?" A la pregunta de si, efectivament, els gal·licans es consideren catòlics, responia amb un rotund "és clar".

Dominique Philippe va recordar que tot i que el Bisbat no va donar autorització perquè l'ofici religiós tingués lloc en un temple -"és casa seva i pot fer-ho", va admetre-, finalment es va dur a terme en un altre emplaçament (una finca privada, a Jubert), "i ja està, és tot".

De totes maneres, l'afer que s'ha viscut els darrers dies entre la Mitra i l'Orde Il·lustre de l'Estricta Observança del Temple quedarà reflectit en el correu que té previst remetre al Vaticà.

UN SACERDOT PECULIAR

Dominique Philippe és un sacerdot diferent. Un dels darrers catòlics gal·licans, una doctrina que defensa la llibertat de l'Església catòlica a França contra el centralisme del Papat. La litúrgia gal·licana també és peculiar. Segueix el ritu tradicional de Sant Pius V, la missa tridentina, que es



Un templer es prepara per assistir a la cerimònia que van celebrar a Jubert.

FERNANDO GALINDO

fa en llatí i amb l'oficiant de cara al sagrari i d'esquena als parroquians. Però l'arquebisbe primat també és conegut per permetre els animals dins de l'església de Santa Rita de París, considerada

la catedral de l'Església catòlica gal·licana. Els animals estan permesos tots els diumenges i per la celebració de Sant Francesc d'Assís la catedral s'omple de tot tipus de bèsties: gossos, gats, cavalls,

ovelles, fures, rates, zebres, serps, aus i flames. També s'ha acusat Philippe de fer exorcismes. Acusacions que ell nega assegurant que quan la gent diu que està posseïda, només prega per ells.



L'església de Santa Rita.

La demolició amenaça la seu dels gal·licans

L'església de Santa Rita, al districte XV de París, és des de l'any 1987 la catedral de l'Església catòlica gal·licana. L'arquebisbe primat, Dominique Philippe, devot fervorós i fidel de Santa Rita, va trobar l'oportunitat d'instal·lar-se en un edifici gòtic construït el 1900 que estava buit feia temps i que buscava llogater. Situada davant de la seu de la Unesco, el temple és propietat de l'Associació de Capelles Catòliques i Apostòliques suïsses, que l'ha venut a un promotor immobiliari que vol construir pisos socials i apartaments al solar que quedarà lliure un cop sigui demolida. La setmana passada, la justícia francesa va dictar un aute en contra del recurs dels gal·licans a l'expulsió de l'església de Santa Rita, temple que hauran d'abandonar abans de sis mesos. Es tracta d'un litigi que fa més de tres anys que dura i que es considera perdut, ja que fins i tot la comissió de patrimoni de París ha dictat que l'edifici no té cap interès cultural ni patrimonial. Els gal·licans, que encara esperen un miracle de Santa Rita, patrona dels impossibles, no van poder reunir els més de 3 milions d'euros pagats pel promotor. Una societat amb problemes econòmics que ha reventat l'espai amb la condició d'obtenir la llicència d'obres enguany i l'expulsió dels ocupants.

REGADIU PREVISIÓ

Lleida inicia la campanya de regs amb les millors reserves d'aigua en una dècada

Els pantans de la Noguera Ribagorçana acumulen 752 hectòmetres, xifra que no s'assolia des del 2004
 || La calor incrementa la demanda d'aigua per a cultius, especialment cereal i algun fruïter

H.C.

LLEIDA | La calor ha disparat en els últims dies la demanda d'aigua per als cultius i tots els canals han iniciat la temporada de regs després que s'incorporés, ahir, el subministrament pel canal auxiliar de l'Urgell. La campanya que comença ara és la millor en volum de reserves de l'última dècada, segons les principals comunitats de regants. A la Noguera Ribagorçana, de les reserves de la qual es proveeixen el canal de Pinyana (13.000 hectàrees), la part catalana de l'Aragó i Catalunya (unes 38.000 a Lleida) i l'Algerri-Balaguer, els pantans emmagatzemen uns 752 hectòmetres cúbics d'aigua, una xifra que en els últims anys només es va superar el 2004, quan es van assolir els 926 hectòmetres (amb dades de 28 de febrer de cada any). L'any següent va començar el major cicle de se-

A MIG GAS

L'Urgell serveix unes dos terceres parts de l'aigua de la concessió i Pinyana, menys de la meitat

quera en dècades. Des del 2002, la mitjana d'aigua emmagatzemada a la Ribagorçana per aquestes dates ascendeix a 572 hectòmetres, un 30% menys que ara.

A aquestes reserves s'han de sumar 165 hectòmetres en forma de neu a la capçalera. Al riu Segre també s'acumulen 150 hectòmetres de neu, que s'afegeixen a uns altres 350 que hi ha als embassaments d'Oliana (està al 31%) i Rialb (al 80%), amb la qual cosa es tracta d'un dels millors registres també en anys. A l'Urgell, que rega del Segre, serveixen des de divendres passat uns 25 metres cúbics per segon des del canal principal i uns 8 per l'auxiliar des d'ahir, amb la qual cosa estan treballant amb dos terceres parts de la capacitat del canal. La demanda d'aigua pujarà amb la calor o es frenarà si plou. L'Aragó i Catalunya, que ara dona aigua a demanda, confia que les reserves garanteixen una temporada sense els prorratejos habituals, segons el vicepresident, Simeó Abad. L'Algerri-Balaguer també ha notat un increment de la demanda d'aigua i el Segarra-Garrigues rega al voltant de 3.000 hectàrees.

LA DADA

1.240

HM³ RESERVA D'AIGUA

És la reserva bruta d'aigua que emmagatzemen els pantans entre el Segre, la Noguera Pallaresa i la Ribagorçana. Suposa que estan a un 67% de capacitat total.

1.110

HM³ RESERVA DE NEU

A les capçaleres de la Valira, el Segre, les Nogueres i la Garona s'acumulen 1.110 hectòmetres en forma de neu. Restant-hi la Garona (que desemboca a França), són 811 hectòmetres.

130.000

HECTÀREES DE REG

Els sistemes de l'Urgell, Pinyana, Aragó i Catalunya (a Lleida), Algerri-Balaguer i el que rega del Segarra-Garrigues sumen al voltant de 130.000 hectàrees.



Regants de Vilanova de Bellpuig contemplant el descens de l'aigua pel canal principal de l'Urgell ahir.



La Valira a la Seu, on ja arriben aportacions del desglaç.

El desglaç s'emporta ja prop d'un 7% de les reserves de neu

■ La pujada de les temperatures ha suposat l'inici del desglaç dels centenars d'hectòmetres de neu acumulats al Pirineu de Lleida. Segons dades de la Confederació Hidrogràfica de l'Ebre, a data d'ahir s'acumulaven a les capçaleres del Segre, la Valira, les dos Nogueres i la Garona a Aran fins a 1.110 hectòme-

tres cúbics en forma de neu, la qual cosa implica el primer descens setmanal aquest hivern (n'hi havia 1.187 la setmana passada, prop d'un 7% més). La xifra d'aquest any suposa un rècord i supera en molt la de fa un any (714 hectòmetres) i davant de l'últim lustre (529 hectòmetres cúbics).

Vila i Cañete acorden buscar un pacte sobre el Delta de l'Ebre per al 2015

[MADRID/SARAGOSSA] El conseller de Territori, Santi Vila, i el ministre d'Agricultura, Miguel Arias Cañete, van iniciar ahir una nova fase en les negociacions sobre el cabal del Delta de cara a la revisió del Pla Hidrològic de l'Ebre el 2015 i van acordar la metodologia de pròximes reunions per "assegurar" aquest espai. Van aparcar la qüestió difícil del cabal mínim fixat per la CHE, encara que Vila va reiterar que el recorren davant de la UE. El secretari d'Estat de Medi Ambient, Federico Ramos, va apuntar que el ministeri analitzarà qualsevol estudi sobre el Delta de cara a la revisió i va dir que el pla actual serà la base del Pla Hidrològic Nacional que es posarà en marxa. Va afegir que ara "no toca" parlar de transvasaments. Govern i Generalitat van pactar així un calendari de re-

unions per revisar el pla de conca i comparteixen el desig d'"incorporar elements objectius i racionals que incorporin serenitat", va dir Vila.

D'altra banda, el Síndic d'Aran, Carlos Barrera, es va

CONSELH D'ARAN

Aran reitera davant la CHE la necessitat de revisar la zona on s'exclouï activitat dels campsings

reunir ahir amb responsables de la CHE per demanar una revisió de l'anomenat flux preferent de la Garona, que delimita els campsings. Va explicar que la CHE veu urgent un estudi sobre l'activitat a la zona inundable en tres dels set campsings de la vall.

POLÍTICA PROCÉS SOBIRANISTA

Lleida és la província amb més suports a l'Estat català propi, amb un 70,7 per cent

Segons una enquesta del CEO, que situa la mitjana dels ciutadans pel nou estatus en el 59,7% || Més del 87% dels catalans acceptaria el resultat d'un referèndum d'acord amb l'enquesta

AGÈNCIES

BARCELONA | Lleida és la província catalana on l'aval que Catalunya es converteixi en un Estat independent dins d'Europa registra un major suport, amb un 70,7% dels ciutadans enquestats pel Centre d'Estudis d'Opinió (CEO) de la Generalitat. Mentre que la mitjana de suports a Catalunya és d'un 59,7%, -40,2 totalment a favor i 19,5 més aviat a favor-, a Girona recull el 62,9% de suports; Tarragona, el 61,2%; i Barcelona, el 58,2%. En el cas concret de Lleida, el 49% hi està totalment a favor, mentre que un 21,7% hi està més aviat a favor. S'hi declaren més aviat en contra un 4,7% i un altre 14,7% respon que està hi totalment en contra. El 7% afirma que no ho sap i el 3% no contesta aquesta pregunta.

El 87,3 per cent de catalans acceptaria el resultat d'un referèndum per decidir si Catalunya es converteix en un nou Estat d'Europa, mentre que un 9,3 per cent no ho faria i la resta no ho sap o no contesta. En el cas concret de les comarques lleidatanes, l'acceptació del resultat és d'un 87%, mentre que un 10% no ho faria. El 3% restant no ho sap o no contesta.

A una tercera part dels lleidatans no els fa gens de por que Catalunya pugui arribar a ser un nou estat dins d'Europa en els pròxims anys, mentre que més d'un 19% veu aquesta possibilitat amb il·lusió o esperança.

La fitxa tècnica

L'enquesta del CEO de la Generalitat té un marge d'error +-3,09 per cent i va ser realitzada



Lleidatans participant en la gran cadena humana del passat 11 de Setembre a Calafat.

da a 1.600 majors d'edat entre el 4 i el 17 de desembre del 2013, en plena negociació sobre la data i la pregunta de la consulta -l'acord es va tancar el 12 de desembre-. En el cas de Lleida, la mostra és de 92 persones, la qual cosa representa el 5,7% del total.

El sondeig del CEO al complet

SEGRE plus

Vegeu el vídeo al mòbil amb el codi.



ALTRES ASPECTES DEL SONDEIG

Habitatge. El 24,3% dels catalans preguntats pel Centre d'Estudis d'Opinió (CEO) de la Generalitat té actualment problemes per afrontar despeses del seu habitatge habitual. En el cas de Lleida, el percentatge que presenta el sondeig és d'un 22%, la taxa més baixa de tot Catalunya.

Sector agrari. Crida l'atenció que les comarques de Lleida és on un menor percentatge de ciutadans veuen convenient que agricultors i ramaders rebin ajuts, malgrat arribar el suport a un 84,3%. La mitjana catalana és d'un 87,2% i la major taxa es registra a Girona, amb un 88,9%. Això sí, és la província on més es recolzen nous regadius per obtenir més producció d'aliments, amb un 71,3%. La mitjana és d'un 63,9%, i a Tarragona, només del 58%.

Crítiques a Margallo per la comparació amb Crimea, des de CiU fins al PSOE

BARCELONA | El ministre d'Exteriors, José Manuel García Margallo, es va emportar ahir una allau de crítiques per la seua polèmica comparació de Catalunya amb Crimea. Entre els més durs, el conseller de Presidència i portaveu del Govern català, Francesc Homs, que es va mostrar "preocupat" pel "ridícul continu" de l'Executiu central que, a diferència d'altres gabinets "seriosos del món", compara el cas català amb el de Crimea quan,

segons el seu parer, no tenen res a veure. El titular d'Exteriors hi va insistir ahir i, en al·lusió al sondeig de CEO, va afirmar que no es tracta d'"un assumpte de majories o minories, sinó de legalitat o il·legalitat internacional". En to irònic, el portaveu del Govern català va agrair al ministre García-Margallo que sigui un "contribuidor net de la causa catalana" al parlar tant d'aquest assumpte i des de la cartera d'Afers Exteriors.

Després d'escoltar els principals sindicats catalans defensant la consulta, el líder del PSOE, Alfredo Pérez Rubalcaba, de visita privada a Barcelona, va afir-

EL MINISTRE

El titular d'Exteriors insisteix sobre la consulta que no és un problema de majories, sinó de legalitat

mar que no sap "si és la millor comparació" el paral·lisme entre la situació catalana i la de Crimea, però en tot cas va emfatitzar que cal parlar "del que està passant a Catalunya" i de la "falta de diàleg dins".

D'altra banda, mentre que des d'ICV es demana a Margallo que deixi de fer aquest tipus de declaracions i ERC vol convocar la consulta quan estigui a punt la llei catalana a tal efecte, des de les files del PP ahir hi havia declaracions de tot tipus. El portaveu al Congrés, Alfonso Alonso, admetia que Crimea i Catalunya no s'assemblen, però l'eurodiputat Carlos Iturgaiz parlava de cop d'estat encobert promogut per Artur Mas.

Els sobiranistes veuen créixer el suport i la resta dubta del test

■ Els partits sobiranistes creuen que el suport al dret a decidir creix, mentre que la resta de formacions qüestiona les dades del CEO i les veuen polititzades. El líder de CiU al Parlament, Jordi Turull, desafia aquells que critiquen l'enquesta a avalar la consulta per comprovar si encerta: "Només hi ha una manera de saber si les dades són certes, que és votant." El diputat Oriol Amorós (ERC) creu demostrat que l'independentisme creix i que l'electorat de partits contraris al dret a decidir com PP i C's acatarien el resultat de la consulta.

El portaveu del PSC al Parlament, Maurici Lucena, creu que la formulació de la pregunta sobre un eventual Estat català induïx descaradament a la resposta.

Per al portaveu adjunt del PP Santi Rodríguez, dona uns resultats sospitosament alts de suport a les tesis del Govern català i tenen "una semblança molt acusada al resultat del referèndum de Crimea".

La proposta del Parlament arriba al Congrés el dia 8

■ El Ple del Congrés debatrà el 8 d'abril la proposta del Parlament per reclamar al Govern central la delegació de la competència corresponent per poder celebrar la consulta sobre la independència el 9 de novembre, van informar ahir fonts parlamentàries.

La data ha estat pactada entre els grans grups de la cambra estatal. Josep Antoni Duran Lleida (CiU) veu amb bons ulls aquest pacte, malgrat admetre que tant PP com PSOE votaran en contra de la proposta catalana.