



Pilar Sierra Plataforma Lleida pels Refugiats

“No hi ha mitjans per a la gent que pugui arribar”



EL PUNT AVUI+

Edició de Lleida

2,50€

DIUMENGE • 19 de març del 2017. Any XLII. Núm. 14221 - AVUI / Any XXXIX. Núm. 13091 - EL PUNT

Sense rastres franquistes a Lleida

ACTE • Una manifestació reclama l'eliminació de noms de carrers vinculats al franquisme

RECLAMACIÓ • Mig miler de persones acusen la Paeria de no respectar la memòria històrica



La capçalera de la manifestació que es va fer a Lleida ahir a la tarda contra la simbologia franquista ■ ACN



Tres submarinistes, amb les ampolles extretes ■ ACN

Vi pallarès envellit en un pantà

La prova pilot ha durat 29 mesos, a l'embassament de Sant Antoni

La Unió de Pagesos nega un encariment de l'oli

Afirma que el preu és conseqüència d'una davallada del 20% de producció

Catalunya lidera les agressions a metges

116119-1141031w

ESPAI PISCINES

GRQP Ens banyem?

POOL LINE Tel. 902 107 208 www.espaipiscines.com

BANYOLES C. Sant Andreu, 45 bxs. 4, 17846 Mata. Tel. 972 58 07 68
 OLOT Av. Sant Jordi, 172-174, 17800 Olot. Tel. 972 28 05 19

Vins del Pallars

Un celler subaquàtic

EXPERIMENTACIÓ • Finalitza, després de 29 mesos, la prova pilot que ha consistit a envellir vi pallarès sota les aigües del pantà de Sant Antoni **BENEFICIS** • L'envelliment subaquàtic ajuda a preservar el producte i a alentir-ne l'evolució

J. Ubach / Pallars Digital
SALÀS DE PALLARS

D'acord amb els set cellers participants i transcorreguts 29 mesos d'envelliment, el passat divendres es va extreure el segon conjunt d'ampolles del fons de l'embassament de Sant Antoni, al Pallars Jussà. Es tracta d'una prova experimental, liderada pel projecte *Al teu gust* de l'Ajuntament de Tremp, que pretén comparar l'envelliment del vi sota l'aigua amb el que el mateix producte té al celler. Una experiència que, segons la tècnica del programa *Al teu gust*, Dolors Etxalar, ha estat la prova d'envelliment de vi subaquàtic que ha tingut més durada en tot l'Estat espanyol. L'extracció de les 86 ampolles va ser a càrrec dels bussejadors Pep Fillat, Ferran Roure i Marc Pedrals, membres del Club Busseig Pallars i de la Federació Catalana d'Activitats Subaquàtiques.

Els vinaters presents en la convocatòria i el sommelier Jordi Martínez, de Selecte Wine Store, van tastar *in situ* algunes de les ampolles submergides per fer-ne una primera valoració. Martínez va confirmar que realment hi ha diferències entre els vins envellits al llac i els madurats al celler. Segons va assegurar, l'envelliment sota l'aigua ajuda a preservar el producte i a alentir-ne l'evolució, un fet que troba "molt encertat" especialment en els vins blancs i que permet donar "més vida" als vins negres. Les ampolles que no es van obrir es conservaran per fer-ne una valoració més acurada i amb els mitjans necessaris durant la Fi-



Tres submarinistes traient les ampolles que han envellit durant prop de dos anys i mig al fons de l'embassament de Sant Antoni ■ JORDI UBACH

ra de Primavera de Tremp, que tindrà lloc el primer cap de setmana de maig.

Aquesta prova experimental té una clara vessant divulgativa. D'una banda, es pretén posar de manifest l'excel·lent qualitat dels vins d'alçada de la subzona Pallars i les inquietuds dels productors que hi treballen. D'altra, s'utilitza un recurs propi de la comarca com és l'embassament de Sant Antoni, un espai emblemàtic del Pallars Jussà a l'abast dels elaboradors. Els cellers participants en aquest experiment han estat Vila Corona, Castell d'Encús, Sauvella, Mas Garcia Muret, Xic's de Cal Borrech, Terrer de Pallars i Batlliu

de Sort.

El projecte

El mes d'octubre del 2014, a través del projecte *Al teu gust* i conjuntament amb set cellers del Pallars, es va iniciar una prova experimental amb l'objectiu d'avaluar l'evolució del vi madurat durant un temps determinat al fons del pantà de Sant Antoni, on quedava garantida l'absència de llum i una temperatura constant de 12°C durant tot l'any.

D'acord amb el sector vitivinícola i amb el suport del Club Submarinista de Tremp i de l'empresa The Busseig Pallars, l'experiment consistia a submergir 2 gàbies amb 12 ampolles de cada celler –entre 1

Diferències subtils

En el primer tast del vi subaquàtic, fet *in situ* pel sommelier Jordi Martínez, es van apreciar diferències en el color, que s'ha mantingut més viu; en l'aroma, que s'ha conservat més fresc, i en el gust, que ha mantingut la frescor. Aquestes característiques, segons Martínez, afavoreixen els vins blancs.

i 4 referències per marca – a uns 38 metres de profunditat. En total, 172 ampolles. Transcorreguts set mesos i en el marc de la Fira de Primavera de Tremp de l'any 2015, es va extreure el primer joc de 86 ampolles per fer-ne la primera valoració. Per a l'ocasió, es van convocar diversos sommeliers i enòlegs, que van fer un primer tast a cegues del vi submergit a les aigües de l'embassament enfront del mateix vi envellit al celler. En aquesta primera experiència, ja s'hi van apreciar diferències notables, especialment en els vins negres, a què es va donar un punt d'arrodoniment i d'afruitat, alhora que més estabilitat. ■

Unió de Pagesos nega un encariment de l'oli

ACN
LLEIDA

El sindicat Unió de Pagesos considera que l'increment d'un 20% de mitjana del preu de l'oli d'oliva que perceben els productors aquesta campanya "no implica que s'hagin disparat els preus en origen", ja que tenint en compte els cos-

tos de producció que comporta el conreu, aquest augment "tan sols permet garantir l'activitat en el sector".

El preu en origen se situa ara en 3,77 euros per quilo de mitjana, segons Poolred (entitat que elabora els preus diaris de l'oli), un 20% per sobre dels 3,15 euros per quilo

de fa un any, i un 11% per sobre dels 3,50 euros per quilo de final del 2016. Ara bé, segons l'organització agrària, cal tenir en compte que el preu actual de l'oli d'oliva verge extra, 3,70 euros el litre, és semblant al de la campanya anterior, i fins i tot menor que en la de fa dotze anys (2005/2006), quan es van



El sindicat diu que l'augment és moderat i que no s'ha traslladat als lineals dels supermercats ■ ARXIU

superar els 4,20 euros el litre.

Unió de Pagesos recorda que el preu mitjà percebut pels agricultors catalans per les seves olives entre el 2009 i el 2015 va ser de 0,32 euros per quilo, i de 2,20 euros el litre d'oli d'oliva verge extra, un nivell de preu "per sota dels costos de producció de la majoria d'explotacions".

Per Unió de Pagesos, l'augment del 20% del preu d'aquesta campanya és conseqüència d'una davallada del 20% de producció d'oli a tot el món i d'un 15% a la Unió Europea. ■



www.clubdelsubscriptor.cat

972 18 64 45 De dilluns a divendres,
de 8 del matí a 3 de la tarda

2x1 LIMITADA



**CASTELL
TEMPLER
DE GARDENY**

Turó de Gardeny, s/n de
Lleida

Tots els caps
de setmana i festius,
de 10 a 2/4 de 2
del migdia

Preu de l'entrada: 2,60 euros

**Cal presentar
la targeta directament
a les taquilles**

2x1 LIMITADA



l'Estany
història i natura
**CENTRE DE
VISITANTS DE
L'ESTANY**

Plaça del Monestir, 4 de
l'Estany (Moianès)
Més informació:
www.viulestany.cat

Preu de l'entrada: 2 euros

**Cal presentar
la targeta directament
a les taquilles**

2x1 LIMITADA



EPICENTRE

Centre de Visitants del
Pallars Jussà

Passeig del Vall, 13
de Tremp

Preu de l'entrada: 3 euros

**Cal descarregar el val del
nostre web i presentar-lo
juntament amb la
targeta de subscriptor**



**SORTEIG
ACONSEGUEIX 2
ENTRADES GRATUÏTES**

ROMEU I JULIETA
Banda Municipal de
Barcelona

Auditori de Barcelona,
Sala 1 - Pau Casals,
diumenge 26 de març,
a les 6 de la tarda

Inscriu-t'hi a www.clubdelsubscriptor.cat o al **972 18 64 45**
Tens temps fins avui, 19 de març. Molta sort!



**HÄNDEL,
PERGOLES I
VALLS**

Sons de passió i glòria
Orquestra Barroca Catalana a
Sant Felip Neri

Oratori de Sant Felip Neri,
a Barcelona,
diumenge 9 d'abril,
a les 7 de la tarda

**OFERTA 2x1
LIMITADA**

Preu de l'entrada: 15 euros

Per a reserves, cal trucar al **972 18 64 45**



Aventura per damunt de tot

**EL BOSCO VERTICAL
MATARÓ**

Av. del Parc Forestal, s/n de
Mataró

Oferta vàlida fins al
31 de març

**OFERTA 2x1
LIMITADA**

Preus a partir de 10 euros,
segons circuit
Cal trucar i fer reserva al
telèfon 666 591 988

Cal fer reserva i presentar la targeta a les taquilles



**CREMALLERA
DE MONTSERRAT**

Anada i tornada

OFERTA 2x1

Preu del tiquet:
Adults temporada alta,
10,90 euros.
Adults temporada
baixa, 9,90 euros

Vàlid fins al 9 d'abril
del 2017

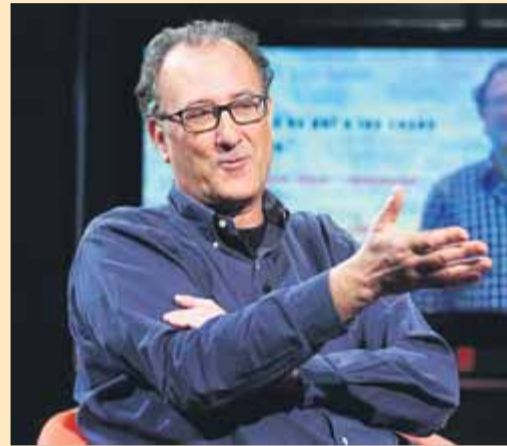
Cal descarregar el val del nostre web i presentar-lo
juntament amb la targeta de subscriptor

La televisió

La nostra graella



22.30 AUTÈNTICS.CAT



Entrevista a Xavier Antich

Xavier Antich és filòsof, professor d'estètica i director del màster en comunicació i crítica a la Universitat de Girona. Xantal Llavina parla amb ell de la seva conferència sobre ensenyament i recerca.

09.30 Notícies locals.

10.00 Volta i volta. Programa de cuina amb Jordi Beumala. Reemissió.

10.30 Religions. Conduït per Mireia Rourera. Reemissió.

11.00 Missa de Montserrat.

12.25 Futbol en joc. Partit UE Vilassar de Mar - UE Castelldefels, de tercera divisió.

14.30 De 'tee' a 'green'. Reemissió.

15.00 Notícies locals.

16.00 1MÓN.CAT

La Carbonera de Cànoves

Aquesta tarda parlarem de l'ofici dels carboners i de la mostra de carboneig d'enguany amb Josep Cuch, alcalde de Cànoves i Samalús, i també amb dos antics carboners, Pere Pujolàs i Miquel Cuch. Durant el programa farem també diversos experiments amb carbó amb el divulgador científic de Marc Boada.

18.00 Hoquei en joc. Partit CE Noia Freixenet - CP Vic, de l'OK Lliga.

20.00 En joc.

21.30 L'Internauta. *L'auge de les apps de salut.* Combinar la salut amb les noves tecnologies pot resultar desconcertant, però el cert és que el món digital està entrant amb força en aquest sector. En el darrer

Mobile World Congress es va poder comprovar, amb desenes d'aplicacions que mostraven al públic les seves utilitats en el món sanitari. Una és HealthApp, nascuda a Sabadell i que ha llançat al mercat tres aplicacions que permeten fer un seguiment de patologies de llarga durada, com el trastorn de la conducta alimentària, entre d'altres.

22.30 Autèntics.cat. Programa d'entrevistes conduït per Xantal Llavina.

23.15 Famílies i escola. *Separacions.* En aquesta edició parlem de separacions. Com podem dir als fills que ens separem? Com els pot afectar la nova situació? Com n'és d'important negociar amb l'exparella per al bé dels nens i nenes? Ens expliquen la seva experiència dues famílies.

23.45 Notícies locals.

La graella

TV3

- 06.00 **Notícies 3/24.**
- 10.55 **Signes dels temps.**
- 11.25 **Oh Happy Day!**
- 13.05 **Polònia.**
- 13.50 **APM? Extra.**
- 14.30 **Telenotícies migdia.**
- 15.40 **Tarda de cine. Valquíria.** L'any 1944, amb els aliats apropant-se a Berlín i el Reich perdent terreny, un grup d'oficials alemanys planeja assassinar Hitler. El coronel Claus von Stauffenberg és qui té la missió més difícil de totes.
- 17.35 **Cine. En el punt de mira.** Vuit desconeguts, amb vuit punts de vista diferents, intenten descobrir la veritat després d'un intent d'assassinat al president dels Estats Units.
- 19.05 **Cine. Res no tornarà a ser com abans.** Dues parelles que viuen i treballen a Barcelona parlen d'una vida que podria ser la de qualsevol altre, però no ho és. Quatre actors que comparteixen d'ells mateixos però que no són ells mateixos, per encarnar quatre personatges amb problemes que els resolen amb altres problemes.
- 20.25 **Generació digital.**
- 21.00 **Telenotícies vespre.**
- 22.00 **30 minuts.** Armes a les aules: La repetició de les massacres a les escoles i instituts dels Estats Units ha conduït al paroxisme una part de la societat nord-americana.
- 22.30 **Trinxeres.** El 19 de juliol de 1939, el cop militar contra la República va arribar a Barcelona. L'equip del programa coneix Antoni Cánovas, de 96 anys, que quan en tenia 16 va agafar el fusell per impedir l'aixecament militar franquista a Barcelona; Harmonia Sales, que d'adolescent va viure els bombardejos, i Rosa Dryja, filla d'un brigadista eslovac que mai va arribar a conèixer.
- 23.25 **Gol a gol.** Es repassen les millors jugades del Barça-València i de l'Eibar-Espanyol. El programa també centra l'atenció en l'Atlètic de Madrid-Sevilla i l'Atlètic-Reial Madrid.
- 00.50 **Temps de neu.**
- 01.15 **Tria 33.**

SUPER 3 / 33

- 06.01 **Mic.** Inclou Teo, La bruixa avorrida.
- 07.07 **Lazy Town.**
- 07.54 **Ella Bella Bingo.**
- 08.30 **Mic.** Inclou El Mic i els seus amics.
- 09.00 **Dora, l'exploradora.**
- 09.50 **Kung Fu Panda: Legendes increïbles.**
- 10.40 **Rat Rank.**
- 11.05 **Doraemon.**
- 11.50 **Les noves aventures de Geronimo Stilton.**
- 13.06 **Turbo F.A.S.T.**
- 13.53 **Les aventures del Gat amb Botes.** Històries / Si.
- 14.43 **Bola & Bill.**
- 15.35 **K3.**
- 16.02 **Prodigiosa: Les aventures de Ladybug i Gat Noir.**
- 16.50 **Lassie.**
- 17.40 **Els pingüins de Madagascar.**
- 18.30 **Les noves aventures de Geronimo Stilton.**
- 18.53 **Les noves aventures de Peter Pan.** Noies rebels / Ho diu el llibre.
- 19.38 **Zoom, el dofí blanc.**
- 20.28 **Tom & Jerry.**
- 21.10 **La família del Super3.**
- 21.35 **Blog Europa.**
- 21.45 **Tria 33.**
- 22.05 **Gran Nord** El dia de la bèstia / Energia per a no res.
- 23.45 **Arròs covat:** Arròs infidel / Arròs responsable / Arròs amb llamàntols i una gamba.
- 00.25 **Per avió.**
- 00.50 **Les costes franceses des de l'aire.**
- 01.10 **Gran Nord.**

El Punt Avui no es fa responsable dels productes i serveis de tercers, responsabilitat que assumeixen íntegrament les empreses col·laboradores

Atenció al client **972 18 64 80** i també a atencioclient@elpuntavui.cat

801175-1154479L

www.elpuntavui.tv