

GASTRONOMIA GUARDONS

Segon Sol de Repsol per a La Boscana i primer per a Malena

Quatre restaurants lleidatans més conserven aquesta prestigiosa distinció

[SANT SEBASTIÀ] La *Guía Repsol* ha tornat a distingir la qualitat de la gastronomia lleidatana amb l'entrega dels seus prestigiosos Sols a sis restaurants de Ponent, un més dels que tenien aquesta distinció l'any passat. Entre aquests destaca La Boscana de Bellvís, que té una estrella Michelin i ahir va aconseguir el seu segon Sol durant la cerimònia celebrada al Museu San Telmo de Sant Sebastià. El jurat destaca del xef Joël Castanyé i del seu equip que "seleccionen amb carinyo i precisió aquestes receptes eternes per donar-los un toc màgic", i va fer menció al caneló de la mare Roser i el colomí a la *crapaudine* com a exemples de tradició i modernitat. Per la seua part, el restaurant Malena de Gimènells, també amb una Michelin des de fa set anys, va aconseguir ahir el seu primer Sol per la "conjugació entre l'aroma de les brases i el vapor" de la cuina de Josep Maria Castaño, de qui destaquen el ravioli d'escalivada amb "menjar blanc" i gelat d'anxoves; el crestall de calçots; la xisqueta cuinada amb canyella i pebrot acabada a la brasa; i el velouté de pollastre de corral, panís, trufa i foie gras. Mantenen dos Sols el Carballeira de Lleida i el Tàpies de la Seu d'Urgell. També segueixen amb el seu Sol Casa Irene d'Arties i el Fogony



El xef Joël Castanyé de La Boscana, ahir a Sant Sebastià.

RECONeixEMENT
Catalunya és el territori que té més Sols, amb prop de noranta restaurants premiats

de Sort, que a més és un altre dels restaurants lleidatans amb estrelles Michelin. I el Caravista de Lleida va ser reconegut com a "establiment recomanat". En total, Catalunya és el territori que acumula el major nombre de distincions per part de la

Guía Repsol, amb un total de 89. Pel que fa als establiments que aquest any han obtingut el seu tercer Sol, la màxima distinció de la guia, es troben Culler de Pau a O Grove (Pontevedra) i Les Cols a Olot.

El jurat va posar èmfasi en la "seua inquietud per preservar la identitat de l'entorn i furgar en les arrels" amb dos cuines sostenibles que expressen els seus territoris i es basen en hortes pròpies i en els ingredients autòctons, que recuperen gràcies al seu treball amb productors locals.

PALMARÈS

Restaurants amb 2 Sols

■ **La Boscana** de Bellvís: Amb una estrella Michelin des de fa quatre anys, ahir va aconseguir el seu segon Sol de la Guia Repsol per "seleccionar amb carinyo i precisió receptes eternes per donar-los un toc màgic".

■ **Carballeira** de Lleida: Restaurant especialitzat en peix i marisc, conserva els seus dos Sols.

■ **Tàpies de la Seu d'Urgell**: El jurat de la Guia Michelin posa en relleu la seua "cuina clàssica", posant com a exemple el llobarro amb salsa d'anxoves i albergínies. Conserva els seus dos Sols.

Restaurants amb 1 Sol

■ **Malena** de Gimènells: Distingida amb el seu primer Sol per "aportar un altre punt creatiu al receptari català". Destaquen el ravioli d'escalivada amb "menjar blanc" i gelat d'anxoves; i la xisqueta cuinada amb canyella i pebrot. Compta amb una estrella Michelin.

■ **Fogony** de Sort: Cuina amb productes de proximitat i bases tradicionals, també té una estrella Michelin.

■ **Casa Irene d'Arties**: Obert el 1974, és el vaixell insígnia de la cuina tradicional aranesa.

INFANTESA

Dinamitzadors per facilitar la integració dels Menes

Treballaran en cinc comarques de Lleida

[LLEIDA] El departament de Treball, Assumptes Socials i Famílies de la Generalitat està treballant en cinc comarques lleidatanes per millorar la relació entre centres de menors estrangers no acompanyats i el seu entorn, a través de dinamitzadors cívics que fan d'enllaç perquè "l'acollida i la inclusió siguin les millors possibles". Es tracta de persones que han estat contractades pels diversos ajuntaments i consells comarcals per facilitar la integració d'aquests joves al Segrià, la Noguera, les Garrigues, el Pallars Jussà i el Solsonès.

A tot Catalunya, hi ha 352 centres de protecció que acullen a uns 4.300 Menes. La secretària d'Infantesa, Adolescència i Joventut, Georgina Oliva, va detallar ahir que aquests dinamitzadors "n'hi ha més de noranta a tot el territori català" "han de treballar des del centre cap a fora, i no cap a dins de l'equipament".

IGUALTAT

La llei de llibertat sexual, al març al Consell de Ministres

Inclou centres d'atenció les 24 hores

[MADRID] La ministra d'Igualtat, Irene Montero, va anunciar ahir que presentarà el pròxim 3 de març al Consell de Ministres l'avantprojecte de la llei integral per la protecció de la llibertat sexual i contra les violències sexuals, que contempla la creació a cada ciutat de centres de 24 hores per atendre les víctimes d'aquest tipus de violència. La finalitat d'aquesta futura llei, segons va assenyalar Montero, "és prevenir, detectar, sancionar i eradicar les violències sexuals així com protegir i reparar les víctimes, tant de l'àmbit públic com del privat".

Respecte a la reforma de la tipificació dels delictes sexuals al Codi Penal per posar el focus en la falta de consentiment, en comptes de posar-lo en l'existència de violència o intimidació (perquè només *si* sigui *si*), la ministra no ha donat detalls sobre com plantejarà aquesta modificació legal.

SALUT INICIATIVES

Lara Costafreda transforma l'àrea de l'Arnau de radioteràpia

En el projecte artístic 'Radiació+++'

REDACCIÓ

[LLEIDA] L'hospital Arnau de Vilanova de Lleida va avançar ahir en la millora del seu servei d'Oncologia Radioteràpica. Ho va fer de la mà de l'artista lleidatana Lara Costafreda que, dins del projecte *Radiació+++*, ha aportat color a l'àrea de radioteràpia i ha creat vinils per desmentir mites relacionats amb aquest tractament.

"Aquest projecte consisteix a utilitzar el disseny com una eina per millorar la vida de les persones. Els artistes hem fet de mediadors perquè els pacients expressin les seues necessitats", va explicar durant la presenta-



Lara Costafreda (segona per l'esquerra), amb els organitzadors del projecte 'Radiació+++'.
ERIC FISCHER

ció del resultat final de la seua intervenció artística. Costafreda va començar a entrevistar-se amb pacients oncològics i professionals sanitaris el 2017 per millorar l'espai, incloent els la-

vabos, els vestidors i les escales d'accés al servei.

Per la seua part, el cap d'Oncologia Radioteràpica, Moisés Mira, va afirmar que la incorporació de l'art a l'hospital no

només té un efecte estètic, sinó que "realment té un impacte positiu en el pacient, des del punt de vista psicològic i físic, com demostren diversos estudis científics".