COMARQUES



FOTO_ L.M. Imatge d'alguns participants en la trobada

## Comença el Mar i Muntanya que uneix la Val d'Aran i Cambrils a través de la seva gastronomia

Cambrils va acollir dilluns la inauguració oficial de la primera edició del festival Mar i Muntanya, una iniciativa que neix per connectar dos territoris emblemàtics de Catalunya —la Val d'Aran i Cambrils— a través de la cuina de producte i de tradició. El festival, promogut pel Departament de Turisme del Consell General d'Aran i el Patronat de Turisme de Cambrils, es planteja en dues etapes. La primera es desenvolupa del 15 al 30 d'octubre a Cambrils, on la muntanya visita la costa; i la segona, de l'1 al 15 de desembre, quan Cambrils viatja fins a la Val d'Aran amb els sabors del mar.

## Nou rècord d'alumnes a l'Aula d'Extensió Universitària de Tàrrega amb 490 participants

Nou rècord d'alumnes a l'Aula d'Extensió Universitària de Tàrrega, que assoleix enguany un total de 490 persones inscrites. Aquest cicle educatiu vinculat a la Universitat de Lleida (UdL) i adreçat especialment a la gent gran va obrir el nou curs 2025–2026. És ja la 22a edició d'una experiència formativa que no ha parat de créixer en participació. Florentí Sans, president de l'Aula d'Extensió Universitària de Tàrrega, explica en el decurs de la sessió inaugural que el Teatre Ateneu s'ha quedat petit



FOTO_ ACN Descarregant caixes d'olives verdes al Molí de la vall de Barcedana

# El molí d'oli de la Vall de Barcedana preveu moldre enguany mitja tona d'olives

## El Pallars Jussà compta a dia d'avui amb amb 12 productors professionals

ACN
Gavet de la Conca

Al Pallars Jussà fa deu anys hi havia dos productors d'oli professionals i ara ja n'hi ha dotze. Aquest augment es deu, en gran part, a la modernització dels molins d'oli. Un cas és el de la vall de Barcedana que fa uns quatre anys es va remodelar amb tecnologia punta i va suposar un revulsiu econòmic per a la zona. Actualment, compta amb 26 socis i més de 300 clients. Aquest any es preveu una bona collita i tenen previst moldre uns 500.000 quilos d'olives, un 35% més respecte l'any passat.

El molí va inaugurar la temporada divendres passat amb les olives verdes i els productors estan esperançats i confien a repetir la qualitat de l'oli del Pallars d'edicions passades, premiat en diferents certàmens. El productor d'oli Ivan Caelles explica que l'objectiu "és fer oli de molta qualitat i perseguir l'excel·lència". Per Caelles els productors del Pallars no poden competir en quantitat amb els d'altres zones i, per tant, la raó de ser dels del Pallars és "la qualitat per davant de tot".

La qualitat i el tret distintiu als olis del Pallars els hi dona les varietats autòctones de la zona; perfils sensorials molt "interessants pel gust". Per Caelles es tracta de "petits diamants" que estan polint temporada a temporada.

# La xef Gessamí Caramés serà la protagonista del VedellaTast 2025

La cinquena edició del VedellaTast, la fira gastronòmica i festiva dedicada a la vedella de proximitat, se celebrarà el pròxim dissabte 11 d'octubre a partir de les 18.30 h, amb una nova ubicació: el Parc de la Via d'Alcarràs. El certamen manté el format de tast popular i activitats per a tots els públics, però enguany arriba amb dues grans novetats: la presència de la reconeguda xef Gessamí Caramés, que protagonitzarà el showcooking, i un cartell artístic renovat, amb actuacions musicals i animació durant tota la vetllada. El VedellaTast 2025 arrencarà amb els parlaments institucionals i, tot seguit, la xef Gessamí Caramés –coneguda pel programa Cuines de TV3– oferirà una demostració culinària en directe a partir de les 19.00 h.




FOTO_ L.M. Imatge de l'edició anterior del certamen