

LA VEU

www.veuanoia.cat

DE L'ANOIA

Divendres, 19 de juny de 2020 - 37è any - Núm. 1970 - 1,8 € - Publicacions Anoia, S.L



L'Anoia entra avui a l'etapa de represa amb bones dades sanitàries

En les darreres tres setmanes, s'han detectat 93 positius i 1.449 sospitosos més a la comarca

La Fura dels Baus portarà a Igualada el seu espectacle benèfic al juliol



Gent a les terrasses de la plaça de l'Ajuntament d'Igualada.

PÀGINES 8-9-61

FirAnoia, Automercat i TastAnoia, tot junt del 25 al 27 de setembre



Fira d'Igualada espera que la concentració de fires al setembre serveixi per a reactivar l'economia local. PÀGINES

Òdena acull Conca Amunt, la primera prova esportiva post-confinament



PÀGINA 59

La sala de control dels incendis forestals de l'Anoia, a Jorba

PÀGINA 50

Un espectacle pirotècnic als terrats, el més destacat de Sant Joan a Igualada

PÀGINA 11

vols vendre el teu immoble?

i per al nostre 50è aniversari et fem la **valoració gratuïta**



50 anys

api aicat 329

truqui'ns i passarem a fer-li la valoració



FINQUES IGUALADA

Rambla Sant Isidre, 47 - Igualada
www.finquesigualada.es

93 805 20 01



Vehiculos Comerciales



RENT-A-CAR

SERVISIMO.ES

L'EDITORIAL

Les coses, clares

MIQUEL SAUMELL
@MiquelSaumell

Diumenge s'havia d'entrar a la "nova normalitat", com succeirà a tota Espanya, però ahir es va saber que aquí ja és a partir d'avui. I que, per acabar-ho d'adobar, ara els que "manaran" ja no seran els de Madrid, amb Illa i Simon al capdavant del control de la pandèmia, sinó el president Torra i la consellera Vergés. Altre cop, descartades ja les "fases" a les quals ens hem hagut d'acostumar tots des de fa unes setmanes, sorgiran noves pautes, noves normes, i una línia més pròpia, elaborada a la plaça de Sant Jaume i no a la Moncloa. Mentrestant, la població, atribolada i cansada de tant descontrol i política de baixa volada, acaba per no entendre res... Si d'una cosa podem estar segurs, és que la gestió de tot aquest episodi no ha estat -de moment- el que podríem dir-ne d'un "país normal". Massa gent que vol manar, massa normes i canviades d'un dia per l'altre, debats impropis d'una democràcia sòlida al Congrés i també al Parlament, gent sense

cobrar ni un euro d'Erto des de fa tres mesos, i la sensació que la Conca d'Òdena va ser un conillet d'Índies, per a qui ara tot són promeses d'un món millor... Ja veurem, perquè els anoiencs tenim memòria.

Necessitem les coses clares. Missatgers i normes entenedores, persistents, sòlides i segures, per poder encarar un estiu que pugui permetre'ns un bri de felicitat després de setmanes de por i de confinament i, sobretot, minimitzar tot el possible la possibilitat de contraure el virus. No té sentit, per exemple, rebre la Flama del Canigó al saló de sessions de l'Ajuntament

a Igualada, en un acte recollit i amb tothom emmascarat, amb la plaça plena de gent a les terrasses, i amb el Parc Central carregat fins dalt de canalla jugant a pilota... Tant costa ser coherent? Certament, algú, o no està fent bé la seva feina aplicant les normes fins a les últimes conseqüències, o ens està fent fer a tots el ridícul. Les coses, clares. I ràpid. ■

Necessitem les coses clares.

Missatgers i normes entenedores, persistents, sòlides i segures, per poder encarar un estiu que pugui permetre'ns un bri de felicitat.

MÉS ENLLÀ
DE L'ANOIA

El **Tribunal Suprem** ha avalat ara l'acord de la **Junta Electoral Central** que va deixar vacants els escons de **Carles Puigdemont** i **Antoni Comín** al Parlament Europeu per no acatar la Constitució. Ha rebutjat preguntar al TJE si aquest requisit és compatible amb el dret de la UE, ja que "ara ja són eurodiputats". Però considera que "la Llei Orgànica del Règim Electoral General es va aplicar amb tota correcció i no hi va haver discriminació, ni cap arbitrariedad o infracció dels drets fonamentals". "La JEC no ha obrat per motius polítics." Per concloure "L'acatament a la Constitució no es pot reduir a una mera formalitat intranscendent".

Laura Borràs, portaveu de JxCat, da-

vant de la demanda del suplicatori que ha demanat el TS per jutjar-la per un delictes de malversació ha dit que "no vull dimitir perquè sóc innocent i s'ha d'evidenciar el tarannà repressiu de l'estat. També hi ha una judicatura patriòtica"

Jordi Amblàs, vicepresident de la Societat Catalana de Geriatria i Gerontologia ha dit que "De vegades en parlem dels avis des d'una falsa compassió, oblidant que també són subjectes de dret. Hauríem de plantejar-nos si la realitat que es vivia en algunes residències vulnerava els drets humanitaris. Hem de garantir que les persones envelleixin amb humanitat i això té uns costos."

Carmen Rodríguez-Medel, jutgesa d'instrucció número 51 de Madrid, ha comunicat el sobreseïment de la instrucció contra **José Manuel Franco**, delegat del Govern a Madrid, per no prohibir la manifestació del 8M ja que "en aquelles dates no va tenir un coneixement cert, objectiu i tècnic del risc que per a la salut de les persones comportava la realització de manifestacions i concentracions".

Juan Carlos Gàzquez, professor d'economia i empresa a l'UOC, ha dit que "el comerç de proximitat s'ha vist obligat a reformular-se ampliant la gama de bàsics amb productes frescos i portant les comandes a casa de la gent. La compra serà més racional i menys lúdica."

Toni Aira, periodista, professor de comunicació política a la UPF, ha dit que "Ni JxCat ni ERC han cregut genuïnament en la unitat. No hi han cregut ni els uns ni els altres. Els uns hi han anat arrossegats perquè no els retraguessin la divisió i els altres s'hi han aproximat en un instint de supervivència de l'espai polític. S'hi suma que la CUP mai no ha jugat a la unitat."

Felipe González, ex president del govern espanyol, ha estat assenyalat per un informe de la CIA on el situa com un impulsor dels GAL per combatre a ETA. "Va acordar la creació d'un grup de mercenaris per combatre terroristes fora de la llei. No serien necessàriament espanyols i tindrien com a missió assassinar els líders d'ETA d'Espanya i França".

Reflexions post
confinament

Gairebé acabat el confinament, podem intentar treure algunes conclusions de tot el que ha passat des del 13 de març. Han estat més de tres mesos de confinament, una situació estranya que s'ha respectat amb més o menys rigor, tancats a casa, en molts casos sense poder treballar. I en alguns casos sense cobrar ni cinc, ja que la gestió governamental dels ERTOS no ha funcionat com caldria esperar d'una administració pública moderna. Tot plegat ens dona l'oportunitat de valorar aquesta situació amb calma i sense apriorismes polítics que no porten enlloc.

Hi ha un aspecte positiu. Resulta inqüestionable que amb l'aturada del trànsit, l'activitat industrial, comercial, de transport, turisme, aviació, creuers, etc., s'han produït moltes menys emissions, i aquestes setmanes la contaminació ha disminuït força. Deixem-ne constància, perquè segurament és l'única part positiva d'aquest episodi que ens ha tocat viure.

La contaminació està tornant a les taxes d'abans del 13 de març. Fora de quatre il·luminats, ningú proposa una nova normalitat sense indústries i tot el que les envolta. A veure, si volem que la gent treballi i es guanyi la vida, s'han d'oferir llocs de treball, i per a això es necessiten empreses que rutllin. Aquesta carraca que promou gent benintencionada de reformular la indústria no se la creuen ni els que la prediquen amb més bona voluntat que dades objectives.

Aquestes setmanes m'he fet tips de preguntar a gent de tota mena com es "reformula" una fabrica com la Nissan, i com a resposta només he escoltat vaguetats. Què se suposa que s'hauria de fer amb aquelles instal·lacions per donar feina als milers de treballadors que ara fan cotxes? Expropiar les naus i plantar-hi enciams i tomaqueres? Fabricar bicicletes, potser? I qui les comprarà, tenint en compte que sortirien molt més cares que les que pots trobar al Decathlon fabricades a la Xina?

El descontrol total de les residències de gent gran, amb el resultat de milers de morts -alguns s'haurien pogut salvar-, és un escàndol de proporcions estratosfèriques. Els dirigents que ho han permès, per acció o per omissió, és d'esperar que acabin desfilant pels jutjats. Per altra banda, les persones mortes sense acompanyament, lluny de la família, em generen una gran tristesa. I el maltractament governamental al personal que es trobava a primera línia, que ara volen compensar amb una medalleta borbònica, és una burla a metgesses, infermers i la resta del personal sanitari. I n'hi ha més, però l'espai destinat a aquest article és limitat.

milions d'informació
i comunicació

PREMI TASIS TORRENT 1998 / PREMI AVUI DE PREMSA COMARCAL 1993 / PREMI MILLOR PORTADA DE LA PREMSA COMARCAL 2013

/ PREMI UEA 2017 / PREMI MILLOR PORTAL DIGITAL DE LA PREMSA COMARCAL 2019

DIRECTORA GENERAL PIA PRAT i JORBA DIRECTOR DE REDACCIÓ JORDI PUIGGRÓS i ASCÓN

EDITA PUBLICACIONS ANOIA,SL Dipòsit Legal: B-31430-82 - ISSN ed. impresa 2487-3616

Retir. 40 08700 IGUALADA Tel. 93 8042451 Email redaccio@veuanoia.cat publicitat@veuanoia.cat

TEXT LEGAL: Edicions de premsa periòdica LA VEU es reserva tots els drets sobre el contingut del diari LA VEU, els suplementes i qualsevol producte de venda conjunta, sense que es puguin reproduir ni transmetre a altres mitjans de comunicació, totalment o parcialment, sense prèvia autorització escrita. Difusió controlada per l'OJD



FRANCESC RICART

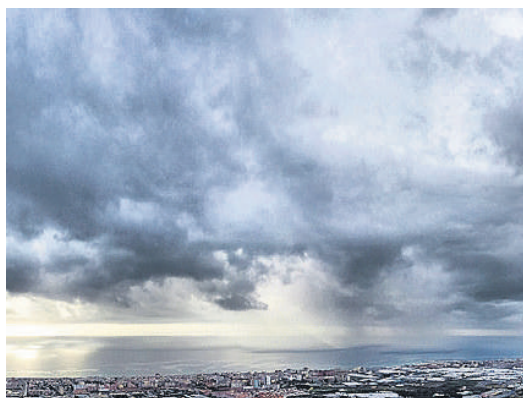
La tribuna



Temps convulsos. Sempre ho són, podem dir per treure'ns la pressió mental de sobre, però no podem amagar el cúmul de problemes que ens aclaparen. El primer, la pandèmia que ens ha capgirat la vida d'aquests quatre mesos i va pel camí de marcar-nos-la, la vida, d'ara endavant. Alhora, i amb una roentor que fa feredat, la crisi econòmica que ens condiona a tots i que fa estralls en tantíssimes famílies fins a una situació insostenible per al país. En tercer lloc l'estat de la qüestió nacional, aparentment en un moment de baixa intensitat, que necessàriament considerem un problema a afrontar. Els dos primers apartats han colpejat d'una manera especial Igualada i la Conca d'Òdena fins a posar-nos malauradament massa temps en el centre d'atenció, sobretot l'afectació de la pandèmia amb unes xifres esgarrifoses de persones infectades i víctimes mortals ... Hem viscut un confinament que ens diuen que arriba al final i caldrà que tothom haguem pres nota i el compromís per seguir les normes bàsiques fins que no arribi la desitjada vacuna. També serà bo, aprofitant la sensibilització social, que millorem els nostres hàbits a la via pública, per exemple perquè hi desaparegui la brutícia i, de passada, si pot ser, fem baixar la contaminació acústica, com ara el sorollam de la música dels cotxes, en moviment o aturats, que exhibeixen decibels amb obscenitat pels nostres carrers. Quant al panorama econòmic de la comarca, com arreu del país, la preocupació és màxima i és del tot imprescindible posar en marxa mesures d'actuació contra la crisi econòmica amb majúscules i per remuntar

Mal oratge i tanmateix...

una situació angoixant per a moltes famílies. En aquest sentit l'inici del procés de participació del Pla director de la Conca d'Òdena, amb la presència d'alcaldes, representants sindicals i entitats del tram socioeconòmic de l'Anoia, ens sembla una bona manifestació d'intencions. Ara caldrà que no quedi en un gest i que no s'encaïlli, cosa que voldrà dir superar els esculls que ja s'han «anunciat» davant la qüestió



de la dotació de sòl industrial. El futur de la Conca i el moment tan crític que vivim ho reclamem. En el mentrestant s'ha de poder assegurar els cobraments dels ERTO i continuar amb la tasca mai prou valorada de repartiment d'ajuts entre els qui ho necessiten.

El tercer punt, la qüestió nacional, l'independentisme, que podem dir que és un damnificat que passa per moments difícils. La interrupció general amb la pandèmia també ha tocat «el nostre procés». Com qui no vol, hem vist la desafortunada centralització que han suposat l'establiment dels estats d'alarma brandats pel govern de Pe-

dro Sánchez, «emparat» per la pandèmia. Un estat d'alarma (renovador i amplificador de l'art. 155) que ens ha estabornit políticament i ha evidenciat, encara més, les diferències entre els partits independentistes, amb el resultat d'un cert descens de la tropa independentista que mira amb recel les desavinences que ens afebleixen clarament. A més a més en un moment que tornem a estar pendents del pes de la llei espanyola: la inhabilitació anunciada contra el President Torra i el suplicatori per poder jutjar la Consellera Borràs; davant el nostre panorama, el govern espanyol -PSOE. Podemos- es frega les mans per tots els nostres infortunis.

Pandèmia, crisi econòmica, confusió política: tot plegat, un gra massa per al nostre cos?

Jo vull pensar que no, que ens en sortirem, com diu l'eslògan contra la Covid-19. Si contra la pandèmia hi ha l'esperança de la vacuna «reparadora»; per a afrontar la crisi econòmica cal el compromís de l'Estat d'atendre les demandes de la Generalitat i gestionar els acords econòmics que «vinguin» d'Europa. Finalment, també hem de saber trobar el desllorigador per reimpulsar el procés cap a la nostra independència. En aquest sentit vull veure de bon ull les eleccions del Secretariat de l'ANC d'aquests dies, no tant (i també) pels resultats, sinó perquè ens mostren la voluntat increbantable de continuar fins a assolir l'objectiu, l'únic objectiu, la Independència de Catalunya. Tothom hi continua essent convidat. Postdata. No oblidem els nostres presos i exiliats!, ells formen part de la solució contra totes les crisis. ■

#L'enquesta de la setmana

Creus que la gent gran ha estat ben tractada durant la pandèmia??

● Sí 15,8% ● No 84,2%



Cada setmana tenim una enquesta a:

participa-hi!

VeuAnoia.cat



Ens en sortirem!

Miquel Caro 639 34 54 78
Josep Caro 630 09 78 78

Rambla St. Ferran 62, 1r, 4t
estillar@yahoo.es
www.estil-llar.cat

LA VEU del lector

LA VEU publicarà opinions, rèpliques, queixes, suggeriments, fotografies de denúncia, etc., respectuoses amb les persones, entitats i institucions i que siguin d'interès general per a les lectores i lectors. Totes les cartes adreçades a LA VEU han de portar les dades personals dels seus autors: nom, cognoms, adreça, DNI i número de telèfon de contacte. No es publicaran cartes signades amb pseudònims ni amb inicials. Així, mateix, és important que la llargària de les cartes no sigui excessiva, d'altra manera LA VEU es reserva el dret a no publicar-les. En cap cas no es mantindrà correspondència sobre les cartes adreçades no publicades ni tampoc seran retornades als seus redactors. La veu expressa únicament la seva opinió en els editorials. Els articles firmats exposen el parer dels seus autors.

AVIS CONFINATS
ETERNAMENT?

Magda Valladares Casanovas

Tinc la mare de 101 anys i la sogra de 95 a la residència Amanir de Vilanova del Camí. Fa 3 mesos no les podem visitar pel coronavirus.

Fa 2 mesos varen ser positives i als 15 dies negatives. La mare, degut al positiu d'una treballadora va tornar a ser positiva i posteriorment negativa.

El 27 de maig i el 2 de juny la Conselleria de Sanitat va publicar uns documents explicant la desescalada de les residències. Quina alegria, aviat les podríem veure! Però es veu que necessiten una acreditació que, per més que lleigeixo els protocols, no sé trobar.

Fa 10 dies es dispara la alarma: una altra treballadora s'ha positivitzat i cal repetir estudi a la segona planta. El resultat és que són negatives però han de seguir confinades. Per què? El Centre diu que ho porta el CAP i aquests que ho porta el Servei de Vigilància Epidemiològica. Fa unes sis setmanes que no van a cap espai comunitari... Se'n podria dir maltractament psicològic, potser?

Tothom diu que segueix uns protocols. Quins? I jo em pregunto: en aquests protocols no hi ha cap apartat que parli d'humanitat? I de sentit comú i seny? Perquè aquests avis no prioritzen la vida, el que volen són les visites dels seus familiars. Em diuen que ja es permet l'acompanyament al final de vida, als 101 anys no es pot pensar que és un final de vida? Com a societat hauríem de fer unes reflexions: com pot ser que puguem anar quasi per tot arreu i no veure'ls a ells? Sempre que s'infecten és per algú de fora. Som més perillosos la família que els treballadors que molts cops són nous? Això sí, sempre utilitzant les proteccions adequades i la distància de seguretat. Es pensa que només poden tenir la Co-

vid i no es té en compte la descompensació per estrès d'altres patologies: depressions, cardiopaties, diabetis, etc.

Crec que formen part d'aquest societat i, per tant, tenen dret a veure la família, sempre amb les proteccions i distància que s'exigeix a la resta de col·lectius.

ELS NOSTRES
SANITARIS

Josep Marí i Llacuna

Wahan, Bèrgam, Igualada són tres ciutats que han estat notícia durant aquest mesos. Igualada i la Conca d'Òdena - desconeguda per molts fins ara - som famosos arreu del món degut aquest virus de la Covid-19.

Malauradament, mai més ben dit ens han posat en el mapa.

Ara, entrem en una relativa normalitat després d'un confinament llarg, dur i realitzat amb tots tipus de sacrificis. El futur ens dirà com queda l'economia local i si algun precisa ajuda psicològica.

Durant aquest període n'hem vist de tots colors amb militars a les rodes de premsa, mascaretes i tests comprats a la Xina a uns preus desorbitats que no complien les normes i una base de dades amb molts desajustos i discrepàncies dels polítics -d'aquí i d'allà- i precisament en uns moments que haurien d'anar més units que mai.

Diàriament, durant dos mesos llargs hem aplaudit la tasca dels nostres sanitaris. Era un reconeixement, un homenatge a tots els metges, infermers i auxiliars del nostre hospital que amb una sobrecàrrega de treball també han posat amb risc la seva salut.

A resultes d'aquesta pandèmia tothom ha perdut algun familiar i o amic i sense poder dir-los l'últim adéu. Sortosament, molts s'han recuperat o estan en vies de fer-ho gràcies aquests professionals de la sanitat.

Ara el Govern anuncia una més que merecuda compensació econòmica i esperem que més endavant millorin les seves condicions laborals.

Pel record de la ciutadania i de les futures generacions llanço la idea de fer un monument amb la figura d'uns sanitaris en una de les zones de l'hospital d'Igualada. Segur que l'artista-escultora igualadina Teresa Riba posaria el seu granet de sorra. Cuidem-nos.

"HE ESTAT MOLT SOLA,
PERÒ NO M'HI HE SENTIT
EN CAP MOMENT"

Gemma, Carles i Carola Oller López

Aquestes van ser unes de les primeres paraules que vam sentir de la mama el dia 17 d'abril, dia que vam arribar al final d'un dels malsons més llargs i angoixants de la nostra família.

Tres setmanes justes, tres setmanes extremadament intenses... Esperant la trucada del metge sobre les 11 del matí... Esperant el "bon dia" de la mama per whatsapp. Tres setmanes de no dormir, de respirar, de menjar per subsistència i de plorar. La incertesa i la por del futur immediat i desconegut.

Això és el que vam sentir tota la gent que estimem a la Tere, la gran protagonista, i una persona molt forta i valenta. Sola tres setmanes, envoltada de quatre parets, passant dies realment crítics, amb oxigen i amb les 24 hores del dia per pensar. És molt fàcil esfondrar-se i tirar la tovallola... però no, en cap moment, en absolut. Això ho guanyo jo! Faré tot el possible per guanyar-lo!

I així va ser, la mama va guanyar i va guanyar perquè tenia clar que no hi havia cap altra opció i també va fer-ho gràcies als magnífics professionals que van estar amb ella en tot moment. Nosaltres

no hi podíem ser però va estar envoltada de grans persones sempre: primer al CAP d'Igualada, després a l'Hospital General de Catalunya i finalment a l'Hospital d'Igualada.

I ells han estat els altres protagonistes d'aquest capítol de les nostres vides que mai oblidarem: metges, infermeres, personal sanitari... persones HUMANES, la professionalitat de les quals va ser de 10, però el tracte humà de cada una d'elles va ser més que excel·lent.

A tots els qui va estar amb la mama, els que la van cuidar, els que la van curar, els que cada dia li regalàveu aquell somriure, que nosaltres -els seus- no podíem fer-li... Gràcies, moltes gràcies per la vostra humanitat i per la feina ben feta. La Tere ho va posar tot i vosaltres ho vàreu fer possible.

ENS TANQUEN
L'ESCOLA DE DANSA

Pares i mares d'alumnes de l'Escola de dansa del Consell Comarcal

Sí, és així de trist, després de 65 anys surt una notícia al diari i ja està: l'Escola de dansa del Consell Comarcal desapareix.

Sí, d'acord, l'edifici necessita reformes. Sí, d'acord, una escola no dona beneficis en forma d'euro.

Però, com ens podem deixar perdre l'única escola pública de dansa de la comarca? Els fa nosa que el jovent pugui formar-se i gaudir del meravellós art de la dansa? La cultura no dona vots?

Els pares i mares hem sabut la notícia amb un correu electrònic. Estem dolgudes que se'ns tracti així, ni una trista reunió informativa...

Quanta deixadesa i irresponsabilitat. El Consell Comarcal al servei de la gent? Segur?

EL PERSONATGE DE LA SETMANA



ESTAT DE REPRESA

Després de tres llargs i intensos mesos, finalment sobre la finestra de l'esperança i sortim de l'època de confinament cap a retrobar la vida social i econòmica que ens és tan necessària.



TREBALLS VERTICALS

TRIVERTICAL

www.trivertical.com

RAMBLA SANT ISIDRE, Nº 29 · IGUALADA (BCN)
Tel. 607 789 875 - 607 789 874 - Email: info@trivazquez.com

AMB TU

**Més de 3 milions
de prestacions
i pensions anticipades**

**Més de 350.000 famílies
amb tramitació de moratòries**

**Més de 50.000 milions
en finançament
a autònoms, pimes i empreses**



Des de sempre, el més normal per a nosaltres és estar al teu costat, i al del teu negoci. I per això, hi continuarem estant en aquesta nova etapa, ajornant-te el pagament de la hipoteca,* avançant-te el cobrament de la pensió i facilitant-te la liquiditat que necessites. Perquè les més de 25.000 persones que treballem a CaixaBank sabem què és el més important i que, amb tu, podrem recuperar la normalitat al més aviat possible.

CaixaBank. Escoltar Parlar Fer



*La moratòria de les quotes de la hipoteca sobre l'habitatge habitual és una mesura legal que recull el Reial decret llei 8/2020, de 17 de març, de mesures urgents extraordinàries per fer front a l'impacte econòmic i social de la COVID-19, aplicable a deutors que hagin tingut una reducció dels ingressos o hagin quedat en situació d'atur i que compleixin tots els requisits que estableix la norma. També s'ofereix una moratòria diferent de la legal per a afectats per la COVID-19, encara que no compleixin tots els requisits que estableix la norma. CaixaBank, SA, amb domicili social al carrer del Pintor Sorolla, 2-4, 46002 València, amb NIF A08663619, inscrit en el Registre Mercantil de València, tom 10370, foli 1, full V-178351, i inscrit en el Registre Administratiu Especial del Banc d'Espanya amb el número 2100. NRI: 3460-2020/09681

JAUME SINGLA

@jaumesingla

Señor X



Mira que vaig ser crític amb Julio Anguita quan era el coordinador general de Izquierda Unida i ara, trenta anys després i quan en Julio ja és mort, surten a la llum els

documents classificats de la CIA americana que li donen la raó: Felipe González és el Señor X. Han fet falta trenta anys d'enganys, injustícies, mentides i milions d'euros en conferències i prebendes, perquè tothom (excepte el PSC) sàpiga que qui va instigar –o com a mínim permetre– l'assassinat a sang freda de les 27 persones víctimes del GAL, és l'expresident del govern d'Espanya.

Anguita també tenia raó en una altra cosa: el PSOE no és d'esquerres. El socialisme espanyol és espanyol però no és socialista, és estatalista. La política socialista espanyola, lluny de defensar la classe treballadora, és acèrrima defensora de l'Estat. A les eleccions el PSOE –i la seva sucursal catalana, PSC– agafen els vots de la gent d'esquerra i els donen a la dreta.

Ideològicament es defineixen com a federalistes, però defensen l'estat jacobí. Són republicans però defensen amb unghes i dents a la monarquia més corrupta d'Europa i la segona del món. I pel sistema electoral espanyol, quan no governa el PSOE, ho fa el PP però en aquest cas caldrà esperar vint anys més per saber el veritable paper d'Aznar a la guerra d'Irak.

El socialisme espanyol és espanyol però no és socialista, és estatalista.

La política socialista espanyola, lluny de defensar la classe treballadora, és acèrrima defensora de l'Estat

Durant quaranta anys l'estat espanyol ha estat dirigit per assassins a la Moncloa, un lladre, putero i corrupte a la Zarzuela i els hereus del Tribunal de Orden Público franquista gestionant un sistema de justícia ineficient a la base i parcial a la cúpula. Felipe González, en aprovar la creació del GAL –i en conseqüència dels seus 27 assassinats–, ens feia a tots els contribuents espanyols, responsables dels crims perquè la banda era sostinguda i gratificada a través dels "fondos reservados" de l'Estat espanyol, l'ús dels quals és totalment opac a la ciutadania.

Els documents de la CIA que tothom accepta per bons, excepte la portaveu del PSC, Eva Granados, es desclassifiquen quan els delictes del GAL han prescrit i no és probable que Felipe perdi una sola de les seves prebendes i sense que els seus còmplices d'aquells anys de plom, hagin de donar una sola explicació. Alguns, com Pérez Rubalcaba ja han mort i altres com Vera, Barrionuevo o Corcuera ja són fora de la política. Lamentablement en queden bastants incrustats a l'estructura de l'Estat. Des d'Iceta o Teresa Cunillera al cada vegada més agressiu contra Catalunya, Josep Borrell.

Perdoneu que gosi citar Bertold Brech que l'any 1941 a l'epíleg de *La irresistible ascensió d'Artur Ui* escrivia: el ventre de la bèstia encara és fecund.

Tant de bo que cap vot català serveixi en el futur per engreixar més bèsties feixistes. ■

JOSEP M. CARRERAS

Qui vol un rei?



Algú vol un rei? Vinga, animeu-vos, el deixarem a bon preu. De rebaixes. O millor, de liquidació total. Està una mica arnat, però encara belluga. Té pedigrí. La seva família va fer molta

farrolla a França. Es va barallar amb tot quisqui i, mira, els hi va anar bé a aquells Borbons. Fins i tot un d'ells va passar a la història com el Rei Sol. El seu nét (de nom Felip) va provocar una guerra per sotmetre Catalunya que des d'aleshores ha estat la vaca cega que durant més de tres segles ha alimentat la reialesa (no sempre amb mala llet, cal dir-ho).

Algú vol un rei? Si el posem a subhasta és perquè no ens serveix. Vàrem rebre aquell jove amb recança, però amb una certa simpatia també, com una esperança d'alliberament del dictador que ens tenia ben collats. Pensàvem que "el Campechano" inauguraria una nova etapa de llibertat. Ens va emocionar que en la seva primera visita a Barcelona fes una part del seu discurs en català, l'idioma proscrit. Fins i tot ningú li va retreure que fos un llegat del dictador. Ell seria diferent. Deien que era pobre com una rata, la monarquia més "popular" d'Europa... Però no n'hi havia prou. La gent volia veure fets més que no pas paraules que s'emporta el vent. El 23-F no va aclarir la seva posició.

A poc a poc anaven creixent rumors de certes vingudes clandestines a Barcelona on deien que tenia una amant. Però tampoc això no havia de ser cap novetat. Seguia la tradició familiar que els Borbons han estat sempre de bragueta fàcil. Altres viatges amb destinació desconeguda varen

ser cada cop més freqüents i ningú sabia (i els que ho sabien no ho volien dir) amb quina finalitat. Es barrejaven preteses motivacions faldillerses i festives amb altres de caire econòmic. Fins que va esclatar l'escàndol i no es va poder amagar: mentre el poble patia una de les crisis més dures del segle, el "senyor rei" estava caçant elefants a Botswana amb la seva amant. Una amant que després –un cop han partit peres– ha confessat haver rebut molts milions d'euros com a regal del seu ex-enamorat. I d'on sortien aquests diners? Doncs de comissions en negocis, de la venda d'armament a països de l'Orient Mitjà, on els drets humans són

pura fantasia. Una fortuna, doncs, amassada amb guerres i sang.

Què en podrieu fer d'un personatge així, que en comptes de llum ha donat fum? El podeu posar en una vitrina amb càmbora. Si us abelleix, podeu agenollar-vos davant seu com súbdits lleials, besar-li les mans i els peus. O llepar-li el cul com està fent una part dels representants

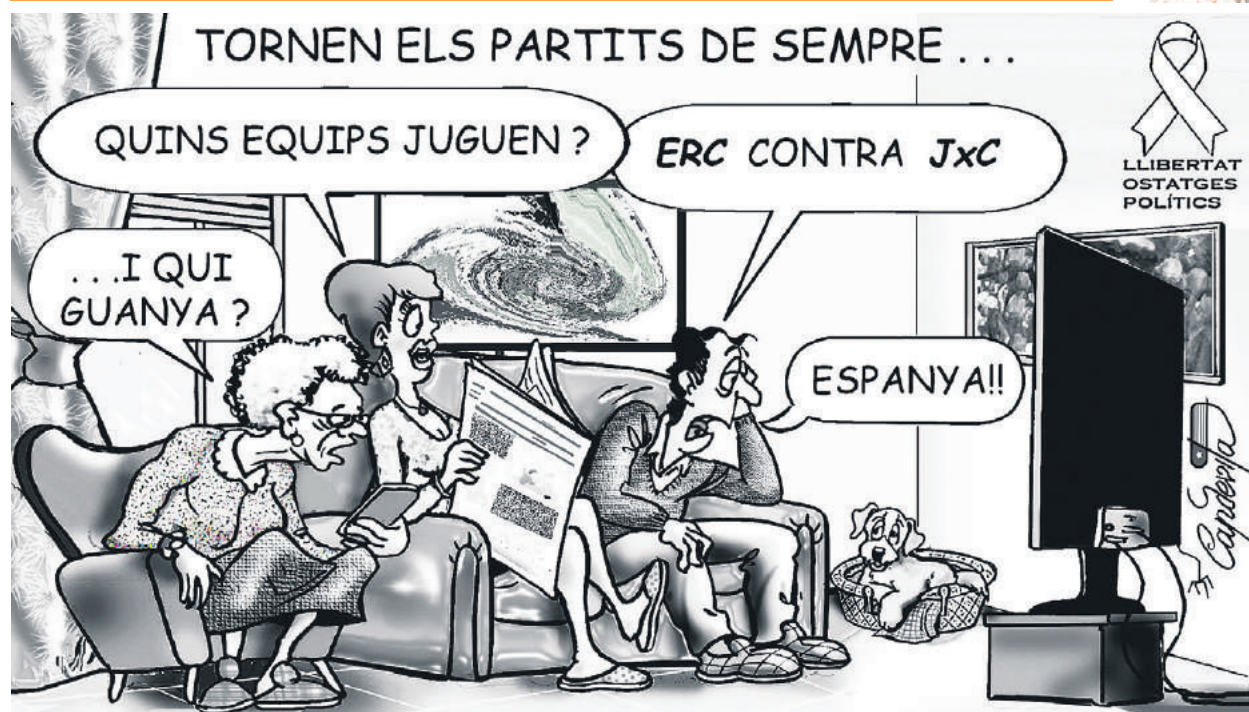
del poble que l'ha declarat "intocable". És indecent que un personatge amb un passat fosc i probablement delictiu no pugui ser investigat perquè gaudeix d'immunitat. És a dir, té carta blanca per fer el que li roti sense la por que els seus actes tinguin conseqüències legals ni judicials. I això ho diu fins i tot un partit que –almenys originàriament– era republicà i defensava els interessos dels obrers. Després diran que la justícia és igual per a tothom.

Qui vol un monarca així? Us el donaríem regalat. I si us sembla poc, hi afegirem el seu plançó, aquell que a Catalunya segueix els passos del seu homònim de 1714. I de torna, amb ells us podrieu emportar tots els llepaculs que els protegeixen. ■



ACUA D'ULL

LLUÍS CAPDEVILA il.lustrador



→ SANT JOAN

Aquest any hem de celebrar un Sant Joan diferent. Us demanem que sigueu responsables en el compliment de les indicacions i les mesures de prevenció establertes.

A les 16.30 h, la recepció de la Flama del Canigó al Saló de Sessions tindrà aforament limitat i el peveter s'instal·larà al balcó de l'Ajuntament. L'arribada de la Flama es podrà seguir per Instagram Live al compte de **@culturaigualada**

Un cop encès el peveter, el tradicional lliurament de la Flama als pobles de l'Anoia es farà en horaris establerts prèviament per a cada municipi, per evitar aglomeracions

A les 23 h, en lloc del tradicional Correfoc, tres colles de la ciutat faran l'encesa de pirotècnica des de quatre terrats de la ciutat

Us animem a sortir als balcons i terrats amb lots o amb les llums dels mòbils i seguir el ritme de la cançó Correfoc, del grup Buhos, que sonarà per Ràdio Igualada. Compartiu les vostres fotografies: **#santjoanigualada2020**

#FEM H BÉ

Igualada

La ciutat viurà FirAnoia, TastAnoia, Automercat i les fires d'artesanía i antiguitats del 25 al 27 de setembre

JORDI PUIGGRÒS / LA VEU

Fira d'Igualada ha decidit fer aquest any, per les circumstàncies derivades de la Covid-19, una edició especial de FirAnoia, la fira multisectorial per excel·lència de la comarca. Excepcionalment, tornarà a fer-se a finals de setembre, en les seves dates tradicionals durant dècades, però no ho farà en solitari. També com va succeir en les primeres edicions de la nova FirAnoia, compartirà dies amb el certamen gastronòmic TastAnoia, però també amb el de vehicles d'ocasió, Automercat, i amb les fires habituals d'Artesanía i d'Antiguitats. En total, cinc fires en una de sola i durant tres dies, en concret el cap de setmana del divendres 25 al diumenge 27 de setembre.

Així ho ha explicat aquesta setmana el president de Fira d'Igualada, Magí Senserrich, en una entrevista amb La Veu que podeu llegir a la contraportada d'aquest exemplar. Senserrich ocupa el càrrec des

Fira d'Igualada vol donar un efecte de recuperació econòmica ajuntant cinc fires en una, i afavorint als expositors amb preus especials

de gener, quan va substituir Joan Domènech, que continua com a president de la Unió Empresarial de l'Anoia.

El 28 de juny torna el Mercat d'Antiguitats

No seran aquestes, però, les fires que "inauguraran" el nou calendari de la "nova normalitat". Hi haurà fira abans de les vacances, i serà el proper diumenge 28 de juny, la setmana que ve, amb el mercat d'antiguitats.

Senserrich apunta que "passat l'estat d'alarma aquest cap de setmana, estem ja treballant des de fa temps amb l'Ajuntament en les mesures de seguretat que caldrà posar. Els expositors estan molt engrescats de tornar a activar el mercat



FirAnoia, la fira per excel·lència de la comarca, tornarà a finals de setembre. / ARXIU

d'antiguitats".

Arrencar amb una aposta forta per a la recuperació

Respecte a la cita de finals de setembre amb cinc fires de cop, Senserrich creu que "era necessari arrencar amb una aposta forta que ajudi a la recuperació econòmica del nostre territori, i pensem que sumar les fires i concentrar l'activitat durant un cap de setmana pot anar molt bé. Hi haurà també molts esde-

veniments que caldrà reprogramar i així facilitem que l'impacte sigui major i també ajudem entre tots a refer el calendari".

El president de Fira d'Igualada afegeix que "sobretot el que volem fer és contribuir a la reactivació econòmica de la Conca i de la comarca i d'Igualada. En aquesta línia estem col·laborant amb l'Aliança per la Conca. Facilitarem la participació dels expositors. Estem treballant en preus bo-

nificats perquè entenem la situació extraordinària que vivim, i per això serà una fira especial en tots els sentits".

Com és lògic, encara no se'n coneixen detalls, perquè vindran molt determinats de com estigui la situació després de l'estiu, però "intentarem organitzar força activitats i fer una fira amb major impacte, però segur que hi haurà mesures de seguretat que es determinaran en aquell moment perquè tot això va evolucionant".

93 casos positius més i 1.449 sospitosos més en les últimes tres setmanes a l'Anoia

JP / LA VEU

En les darreres tres setmanes, s'han comptabilitzat 93 casos positius més de Covid-19 a l'Anoia, i 1.449 persones més sospitoses de tenir el virus, segons les dades del Departament de Salut de la Generalitat. Actualment, s'acumulen ja 1.637 casos positius a la comarca i 6.299 sospitosos des que va iniciar-se la pandèmia. Les xifres, però, no han d'alarmar-nos perquè ara s'estan fent moltes proves PCR que abans no es feien, han explicat diverses fonts a La Veu. D'aquesta manera, es permet veure més exactament com està afectant el virus al nostre territori. Destacar els 23 casos positius més a Igualada i els 15 de Piera, en els darrers 21 dies, així com els 476 igualadins més que se sumen a la llista de

sospitosos.

Aquesta setmana, l'alcalde Marc Castells, ha informat de la situació actual de l'Hospital. El centre disposa actualment de 55 llits lliures, queden 15 persones ingressades per Covid+ i hi ha 5 persones amb aquesta malaltia ingressades a la UCI.

"La bona notícia és que la mitjana de les persones que ingressen a Urgències per la Covid-19, aquest darrer mes és d'entre 0 i 1 persona diàries i, per tant, tenim la sensació que aquest episodi està controlat a la nostra ciutat", ha dit l'alcalde, corroborant així les xifres que proporciona el Consorci Sanitari de l'Anoia.

Nova tramesa de mascaretes

Els alcaldes i alcaldesses també han informat que aquesta setmana s'ha iniciat una segona tramesa de prop de 14.000 mascaretes entre les persones

CASOS POSITIVS I SOSPITOSOS ACUMULATS A L'ANOIA (27 de maig-18 de juny)

	27 maig Positius	18 juny Positius	Dif.	27 maig Sospitosos	18 juny Sospitosos	Dif.	27 maig Taxa	18 juny Taxa
BRUC, EL	11	14	3	46	74	28	71,45	88,2
CABRERA D'ANOIA	8	8	0	31	39	8	65,33	65,33
CALAF	29	31	2	105	154	49	79,68	84,55
CAPELLADES	83	93	10	195	246	51	137	156,62
CARME	6	7	1	23	34	11	58	70,3
CASTELLOLI	8	9	1	20	24	4	142	157,2
COPONS	2	2	-	11	12	1	57	56,5
HOSTALETS PIEROLA	27	28	1	90	117	27	126	130,5
IGUALADA	677	700	23	1.961	2.437	476	164	169,3
JORBA	12	12	-	30	40	10	153	153,4
LA LLACUNA	10	10	-	20	28	8	107	107
MASQUEFA	34	42	8	228	352	124	41	51
ODENA	37	42	5	132	188	56	108	124,5
ORPI								
PIERA	109	124	15	730	949	219	73	83
POBLA CLARAM.	24	24	-	78	109	31	120	120,3
PRATS DE REI	37	37	-	24	30	6	771	771,2
PUJALT				4	6	2		
RUBIO					1	1		
ST. MARTI TONS	9	9	-	41	56	15	84	83,5
ST. M. SESGUEIOLAS	3	3	-	11	15	4	127	126,7
STA. M. MONTBUI	142	148	6	364	485	121	146	151,9
TORRE CLARAM.	33	40	7	142	192	50	106	132,17
VALLBONA	13	15	2	35	47	12	93	109,5
VILANOVA CAMI	230	239	9	529	664	135	203	210,5
TOTAL	1.544	1.637	93	4.850	6.299	1.449	91,88	97,07

Dades: Elaboració pròpia a partir del Departament de Salut de la Generalitat.

Els casos positius acumulats són aquells que han donat positiu en alguna prova diagnòstica de PCR o una prova de test ràpid, mentre que els casos sospitosos acumulats corresponen a persones que en algun moment han presentat símptomes i un professional sanitari els ha classificat com a possible cas, però no tenen una prova diagnòstica PCR o test ràpid amb resultat positiu. Tots ells són casos activats pel servei de vigilància epidemiològica.

Les dades que es mostren són aquelles que s'ha pogut identificar la seva zona de residència segons consta en la targeta sanitària. Per mantenir la privacitat de les dades, només es mostren els municipis amb més de 200 habitants.

majors de 65 anys que viuen als set municipis, amb la col·laboració de voluntariat de Creu Roja Anoia.

Castells, però, ha volgut destacar que malgrat la bona

evolució de la situació cal no abaixar la guàrdia i ha reiterat la necessitat de mantenir les mesures essencials: ús de mascaretes, distància física i higiene de mans. L'alcalde

ha fet esment del rebrot que aquests dies s'ha detectat a la Xina per destacar que "hem de ser més conscients que mai que hem de seguir mantenint aquest protocol".

Tota l'Anoia ha entrat avui a l'etapa de represa

REDACCIÓ / LA VEU

Tota l'Anoia ha entrat avui divendres en "l'estat de represa", o "nova normalitat", com se li diu a Espanya. D'aquesta manera des d'avui és permessa la mobilitat a tot el país. Tot i això, davant el fet que ara és la Generalitat qui controla la situació, també s'esdevenen noves pautes, i són diferents des d'avui fins passat Sant Joan.

El Govern no regularà límits d'aforaments als espais a l'aire lliure i tancats a partir del 25 de juny. A partir d'aquesta data, aquests espais hauran de garantir una distància de seguretat equivalent a una superfície de 2,5 metres quadrats per persona. Fins al 25 de juny, però, els aforaments estaran limitats al 50% en els espais tancats i el 75% en els espais a l'aire lliure. L'objectiu és que hi hagi "claredat" en la normativa i la "simplificació". L'ús de la mascareta serà obligatori quan no es puguin mantenir la distància de seguretat i s'insisteix en les mesures d'higiene.

Els consellers Alba Vergés i Miquel Buch han signat una resolu-



El Parc Central ha estat un espai molt concorregut els darrers dies.

ció que adopta mesures bàsiques de protecció i organitzatives per prevenir el risc de transmissió de la Covid-19, i que marca com a "essencial" que hi hagi un "comportament social" compromès en la lluita contra la pandèmia.

La consellera de Salut, Alba Vergés, ha defensat que l'evolució favorable actual de l'epidèmia permet encarar aquesta nova etapa amb una "regulació més senzilla" que no es basi en "prohibicions".

En els espais a l'aire lliure, la distància interpersonal de seguretat pot reduir-se en cas de portar mascareta, un registre d'assistents o preassignació de localitats i es reguli la circulació per evitar

aglomeracions en els creuaments i els punts de més freqüència. També en cas que s'estableixen espais sectoritzats amb control de fluxos d'accés i sortides independents i no permeables entre si per a un màxim de 2.000 persones, que poden arribar a les 3.000 si són amb seients preassignats.

Quant als espais tancats, fixa la necessitat de sectoritzar la zona, amb control d'accés i sortides independents, però limita a el nombre màxim de persones a 1.000, que es pot doblar si hi ha localitats preassignades. La distància de seguretat es pot reduir si es fa ús de la mascareta, es porta un registre d'assistents o hi

hagi preassignació de localitats, i es prevegin mesures de circulació dels assistents que evitin les aglomeracions en els creuaments o punts de més afluència.

En congressos, fires i actes similars, la resolució estableix que es podran fer sempre que el nombre d'assistents s'ajusti a l'aforament del lloc a partir de la superfície de seguretat de 2,5 metres quadrats per persona. Caldrà portar un registre d'assistents, promoure mesures de circulació, controls de fluxos d'accés i sortida, i posar a disposició dels assistents aigua i sabó, o gels hidroalcohòlics. La superfície de seguretat es podrà reduir si es fa ús de la mascareta i si es sectoritza l'espai, amb control d'accés i de sortida independents, que han de ser d'un màxim de 1.000 persones o fins a 2.000 quan se situïn en seients preassignats.

Plans sectorials

La resolució del Procicat també estableix que caldrà aprovar plans sectorials per a una quinzena d'àmbits d'activitat, com universitats, serveis socials, centres docents, transports, establiments

comercials, d'hostaleria i restauració, turisme, locals d'oci nocturn, lleure infantil, fires i congressos, instal·lacions esportives, equipaments culturals o festes i esdeveniments populars.

La resolució també fixa l'ús obligatori de mascareta per als ciutadans majors de 6 anys a la via pública, espais a l'aire lliure i espais tancats oberts al públic sempre que no sigui possible mantenir una distància d'1,5 metres amb altres persones amb qui no es manté un contacte proper molt habitual. També es manté l'obligatorietat de la mascareta en el transport de viatges per carretera o per ferrocarril, excepte si tots els ocupants del vehicle són persones que tenen un contacte molt habitual.

L'ús de mascareta no serà exigible en el cas de l'exercici físic esportiu a l'aire lliure, en supòsits de força major o quan la naturalesa de les activitats d'ús de la mascareta sigui incompatible, o les persones que pateixin una malaltia o dificultat respiratòria. Pel que fa a les reunions familiars i activitats socials, la resolució no posa cap límit.



COCA REVETLLA SANT JOAN

La revetlla d'enguany, deixa't acompanyar per la coca de l'Alemany

Si el que et vols és aprimir no la vulguis ni tastar!

Farina, aigua, mantega i sucre... com a base essencial

en resultaria una coca de manual, però una llarga fermentació

i una gran dedicació

la fan triomfar en tota ocasió.

Del Montseny extraiem els millors pinyons, crema o fruita en són els nostres amfitrions!

I si ens preguntem que la fa tan especial?

doncs és l'ingredient original:

GANES, ESFORÇ I IL·LUSIÓ

fan de la nostra coca la millor opció



Tres mesos que han canviat les nostres vides, i creuant els dits per evitar rebrots i una crisi pitjor

ACN / LA VEU

La Conca d'Òdena constata un progressiu retorn a la normalitat després de la insòlita situació de confinament perimetral que va viure arran de la crisi de la covid-19. Tres mesos del tancament de quatre dels set municipis de la Conca, i que es va allargar durant 25 dies. Preguntats per l'ACN, els alcaldes asseguren que es tracta d'una de les situacions més difícils que els ha tocat viure, però valoren positivament el treball en equip i la col·laboració que hi ha hagut. Igualada, Òdena, Santa Margarida de Montbui i Vilanova del Camí van recuperant mica en mica la "nova normalitat", igual com ho fa la resta del país. Aquests quatre municipis anoiencs, però, a diferència de la resta de Catalunya, han patit la crisi del coronavirus de manera més intensa degut al conegut com a "brot d'Igualada", que va provocar que la Conca d'Òdena visqués un doble confinament. Tres mesos després que es decretés el tancament perimetral, els alcaldes de la Conca d'Òdena fan balanç de la situació, que no difereix gaire de les entrevistes que ja els vam fer des de La Veu dies després del confinament perimetral.

Marc Castells: "Tancar Igualada va ser la millor decisió"

Marc Castells ha estat la cara més visible del brot d'Igualada. Fidel a la seva voluntat de transparència, mentre va durar el brot, Castells va dur a terme, cada dia, una roda de premsa per informar la ciutadania de la situació que vivia la Conca. Un episodi que, reconeix, mai hau-



Marc Castells.

ria imaginat, però del qual n'extreu la capacitat de coordinació i entrega dels alcaldes que van estar en primera línia del brot, i la responsabilitat dels seus ciutadans.

Per Castells, el tancament perimetral de la Conca va ser una decisió encertada perquè "era el que tocava davant l'amenaça greu". Ara, el que més preocupa l'alcalde és la situació econòmica del territori i, per això, diu, els alcaldes treballen en recaptar recursos per afrontar i donar resposta a la situació econòmica dels ciutadans i a la dels ajuntaments, que han vist disminuir dràsticament els seus ingressos.

Maria Sayavera: "Encara ens adaptem dia a dia"

Fa un any que Maria Sayavera és alcaldessa d'Òdena i s'ha passat els darrers tres mesos gestionant una de les crisis sanitàries més importants del país. "Els primers dies van passar molt ràpid, però entre tots vam poder gestionar l'emergència de la millor manera possible", assegura.

Per Sayavera, ara l'episodi passa per una segona fase, una crisi econòmica i social que deixa encara més complicada la situació d'un territori ja tocat per les diverses crisis econòmiques.



Maria Sayavera.

"Encara ens anem adaptant dia rere dia", subratlla.

L'alcaldesa reconeix que la conselleria de Salut va ser "valenta" el dia que va decidir tancar perimetralment la Conca d'Òdena. "Era una decisió difícil i complicada, vam patir molt, però les xifres ara demostren que la decisió va ser encertada", assegura. De fet, de tot això, Sayavera encara és capaç de treure'n un punt positiu: gràcies al confinament, molta gent ha confiat més en el comerç local d'Òdena.

Noemí Trucharte: "Em quedo amb la força de la gent"

"Força". Així és com l'alcaldesa de Vilanova del Camí, Noemí Trucharte, defineix amb una sola paraula els tres mesos "de repte constant" que ha hagut de viure com a màxima autoritat del seu municipi, de poc menys de 12.500 habitants i situat a tocar d'Igualada.

Trucharte recorda el 13 de març, el dia que els van informar que quedaven aïllats de la resta del país "sense saber fins quan". "Va ser un dia horrorós, molt dur, angoixant. Havíem d'explicar als nostres veïns que només tenien tres hores per entrar o sortir del poble i no sabíem què ens esperava", explica.

D'aquells dies, l'alcaldesa socialista en destaca especialment el bon comportament dels seus conciutadans, i també l'exemple que, com alcaldes, han donat a la ciutadania. "Som batlles de cinc colors diferents i la unió entre nosaltres ha estat exemplar", assegura. Però l'alcaldes-



Noemí Trucharte.

sa també lamenta la mort de molts veïns, l'episodi més cruel d'aquests mesos. En aquest sentit, a Vilanova del Camí el brot va ser especialment dur a la residència d'avis, on hi vivien 150 residents, dels quals n'han mort una cinquantena. "Molts eren veïns del poble", lamenta.

De cara al futur, el que més preocupa l'alcaldesa és la possibilitat d'un nou brot passat l'estiu. "Seria devastador per al nostre territori", assegura. Més enllà d'això, Trucharte està especialment angoixada per la crisi social i econòmica que es deixa entreveure en un territori ja tradicionalment tocat i recorda que Vilanova és un dels municipis de Catalunya amb més atur. Malgrat tot, l'alcaldesa considera que els ajuts anunciats pel Govern i la Diputació de Barcelona les darreres setmanes "són molt importants". "La Diputació ha estat a l'alçada", afegeix.

Jesús Juárez: "L'exemple de la Conca s'ha de tenir en compte arreu"

A mitjans de juny del 2019 Jesús Miguel Juárez (Ara Montbui) rebia la vara d'alcalde de Santa Margarida de Montbui, que durant els darrers 24 anys havia retingut el socialista Teo Romero. Nou mesos després decretaven el confinament perimetral de la Conca d'Òdena. "Em diuen fa un any que em trobaria amb aquesta situació tan surrealista com a alcalde i no m'ho crec, era impensable", expressa Juárez, que ha afirmat que ha estat una



Jesús Juárez.

situació "molt complexa de gestionar".

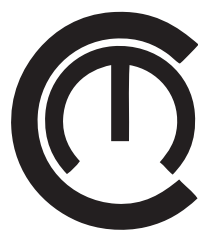
Amb tot, el batlle anoienc ha volgut posar de relleu la gran col·laboració i entesa que hi ha hagut entre els 7 alcaldes de la Conca d'Òdena: "que set alcaldes de cinc forces diferents hagin anat a la una en un tema tan complicat diu molt de tots i totes". "De cara a la resta d'administracions, crec que el de la Conca és un exemple que s'ha de tenir molt en compte arreu", apunta, ja que "políticament qüestions com aquestes sempre són molt difícils de portar".

Juárez també s'ha mostrat molt content amb la resposta que va tenir la gent de Montbui durant el doble confinament: "la gent de Montbui són persones molt valentes, amb molt caràcter, i de seguida va entendre perfectament què calia fer". El batlle creu que la població ha estat "molt responsable i s'ha de posar en valor".

En la qüestió econòmica, Santa Margarida de Montbui, igual que Vilanova del Camí, és un dels municipis de l'Anoia amb unes de les taxes més elevades d'atur. Això preocupa especialment al seu alcalde, ja que "veurem com afrontem aquesta nova normalitat, ja que els ERTES han afectat especialment el nostre municipi". Amb tot, Juárez deixa clar que l'Ajuntament donarà tots els ajuts possibles per revertir aquesta situació: "els diners els tenim per gastar-los en ajudar als nostres veïns".

LLOGUER

DE COTXES I FURGONETES



www.marcelclaramunt.com

Av. Països Catalans, 28
Igualada · Bcna
Tel. 93 803 01 79 - 93 803 54 39
Mòbil. 639 37 31 87 - 616 62 67 53

enrich i orgué
Assessoria d'empreses

**FISCAL
COMPTABLE
LABORAL/ASSEGURANCES SOCIALS
MERCANTIL**

Florenci Valls, 48 3r | 08700 Igualada
Tel. 93 803 34 62 | Fax 93 805 18 75
www.ceosl.cat | assessoria@ceosl.cat

Per publicitat a
LA VEU
DE L'ANOIA

C/ del Retir, 40
08700 Igualada

93 804 24 51

publicitat@veuanoia.cat

La Flama del Canigó “adaptada” i un espectacle pirotècnic des dels terrats, actes de la revetlla de Sant Joan

REDACCIÓ / LA VEU

Igualada viurà una celebració de la festa de Sant Joan adaptada a la situació sanitària provocada per l'epidemi de la Covid-19. Així ho ha explicat aquest dimecres el regidor de Promoció Cultural i Relacions Institucionals, Pere Camps, que ha detallat el programa previst per a la tarda-nit del proper dimarts, 23 de juny.

La tradicional arribada de la Flama del Canigó s'iniciarà amb el recorregut dels corredors des de Can Roca fins a l'Ajuntament, on a les 5 de la tarda tindrà lloc la recepció oficial al Saló de Sessions i l'encesa d'un peveter que, en aquesta ocasió, estarà instal·lat al balcó de l'edifici consistorial, a més de la lectura del manifest. L'acte tindrà un aforament limitat i només s'hi podrà accedir amb invitació.

Tres colles locals de diables protagonitzaran espectacles pirotècnics des de quatre terrats de la ciutat

L'arribada de la Flama es podrà seguir per Instagram Live al compte de @culturaigualada.

A partir de dos quarts de sis es procedirà al també tradicional lliurament de la Flama als pobles de l'Anoia, en horaris establerts prèviament per a cada municipi per evitar aglomeracions. Els atletes del Club Atlètic Igualada també portaran la Flama al Monestir de Montserrat, si bé no es farà amb relleus a peu com és habitual.

La principal novetat de la festa arribarà a la nit. Atesa la impossibilitat de celebrar-lo,



Arribada de la Flama del Canigó a la plaça de l'Ajuntament. / ARXIU

el tradicional correfoc serà substituït per l'encesa de pirotècnia des de quatre terrats de la ciutat, a càrrec del Diables d'Igualada, Mal Llamp i Petits Diables d'Igualada. El regidor Pere Camps ha ani-

mat tota la ciutadania a sortir als balcons, terrats o jardins particulars amb llums de lots o dels telèfons mòbils per moure'ls al ritme de la cançó *Correfoc*, del grup Buhos, que a les 23 h sonarà per Ràdio

Igualada. El departament de Cultura de l'Ajuntament també convida tothom a compartir i etiquetar fotografies a les xarxes socials amb l'etiqueta #santjoanigualada2020.

Per Sant Joan, correfoc als terrats!

MAL LLAMP / LA VEU

L'Ajuntament d'Igualada, juntament amb les colles de diables de la ciutat, organitzen un acte de foc per Sant Joan adaptat al temps de confinament.

La proposta que han llençat les entitats Mal Llamp, Diables d'Igualada i Petits diables és fer quatre castells de foc simultanis en diferents zones de la ciutat perquè tothom, des de casa seva, pugui sentir i veure un castell de foc en una data tant assenyalada.

Així doncs que tots els igualadins estiguin atents la nit de Sant Joan a les 23h. Igualment animem a que cadascú pugui fer el seu propi correfoc ambientat en els balcons, terrats o jardins particulars de tots els igualadins amb bengales, llanternes o amb la llum dels mòbils, acompanyats de la cançó *Correfoc* del grup Buhos, que sonarà a les 23:00 hores per Ràdio Igualada.

Per escalfar l'ambient, durant tota la setmana, tant l'Ajuntament com les entitats de diables, enviaran consignes als veïns i veïnes per poder seguir l'esdeveniment.

Es demanarà a tota la ciutadania que faci difusió de l'acte a través de vídeos i missatges a

les xarxes socials.

Animem a compartir i etiquetar fotografies que cadascú pugui fer a casa seva a través del hashtag #santjoanigualada2020.

Salut i foc per Sant Joan!



40 anys d'experiència

Sant Joan prepara't!

Venda de petards!

BOLSERA IGUALADINA

LA BOTIGA DEL CENTRE D'IGUALADA

C/ Virtud, 44
(davant mercat La Masuca)
IGUALADA

REVETLLA DE Sant Joan

Scorpio

PREU 26€ IVA INCLÒS

Coca i cava brut tota la nit
Ball amb disco mòbil
SOPAR I BALL A LA GRAN TERRASA-JARDÍ

RESTAURANT SCORPIA Carretera N-II, Km 559,1 · 08711 Òdena
TELF / 93 806 05 55 · scorpio@restaurantscorpio.cat

Obre portes el nou restaurant Amèrica Orígens



REDACCIÓ / LA VEU

Espai Gastronomia reobre les portes del restaurant de l'Hotel Amèrica, sota el nom Amèrica Orígens. Un espai modern amb concepte de reservats, i una cuina mediterrània, de proximitat, reconnectada amb els orígens.

La crisi econòmica del 2008 va obligar a tancar les portes del restaurant de l'Hotel Amèrica i la crisi provocada per la Covid-19 ha donat llum per a iniciar una nova etapa, iniciativa d'Espai Gastronomia, amb Carles Carol al capdavant, la quarta generació de restauradors de la família.

El 17 de juny obre les portes Amèrica Orígens, amb la presència d'autoritats. Un restaurant amb espais totalment reformats per a donar al client la privacitat que busca, amb concepte de reservats, amb una cuina mediterrània, fresca, i en connexió amb els orígens. La història de l'Amèrica co-

mença el 1944 amb Jeroni Carol i Laura Aloy, amb el Bar Amèrica a la rambla sant Isidre d'Igualada. Anys més tard, el 1955, es traslladen als peus de la nova carretera N-II i construeixen un bar-restaurant, l'Amèrica, junt amb els seus fills Josep i Joan.

El restaurant estava obert 24 hores al dia els 365 dies a l'any i era un bullici, un anar i venir de viatgers, però també un gran punt de trobada de famílies igualadines que anaven a dinar plegats.

L'establiment es trobava en ple creixement. Es fan obres d'ampliació i el 1957 s'obre ja la primera planta d'habitacions i així neix l'Hotel Amèrica. Dos anys més tard arriba la segona planta d'habitacions, i després la construcció de la sala de festes, l'ampliació del restaurant i finalment l'any 1973 l'hotel nou.

Als anys 90, amb el desvia-

ment del trànsit cap a l'autovia A-2, obliga a l'empresa a reformular-se passant a ser d'un hotel de carrereta a un hotel urbà i reorientant-se cap a les convencions d'empresa i celebracions familiars.

La crisi econòmica del 2008 va provocar el tancament dels dos restaurants de l'Amèrica i reubicar el bar a un espai més reduït, però la crisi de la Covid-19 ha donat llum per reobrir les portes ara sota el paraigua d'Espai Gastronomia, i amb espais totalment reformats per a donar al client la privacitat que busca.

Amèrica Orígens és una creació d'Espai Gastronomia, empresa nascuda el 2014 i ubicada a Igualada, gestiona també les finques de Ca n'Alzina (Rubí), Castell de Tous (Sant Martí de Tous) i Can Macià (Òdena) per a la realització de celebracions i esdeveniments d'empreses.



Som-hi demana celeritat amb les mesures socials i econòmiques



REDACCIÓ / LA VEU

El grup municipal d'Igualada Som-hi (PSC - Comuns - Igualada Oberta) reclama al govern de la ciutat que el Ple previst per aquest mes de juny aprovi mesures socials i econòmiques. La formació d'esquerres i progressista ja va alertar, la setmana passada, que les taules de la reconstrucció estan anant amb massa lentitud. El regidor portaveu Jordi Cuadras, afirma que "ens agrada que la mateixa contundència i proactivitat que l'alcalde Marc Castells va tenir durant les setmanes més intenses de la crisi, cosa que li reconeixem i sap que ens va tenir al seu costat tot mantenint la lleialtat institucional en el moment més difícil que ha viscut la ciutat en les darreres dècades, ara la tingui també per afrontar la reconstrucció. Ens hem ofert a afrontar aquesta reconstrucció conjuntament perquè és el que el moment necessita i la ciutadania demana: capacitat d'acord. Però veiem amb sorpresa que passen les setmanes, assistim a les taules de la reconstrucció amb la nostra proposta de Pla de 35 mesures i no es concreta cap acció". Cuadras afegeix que "el Ple del mes de juny hauria de ser el moment per afrontar el que portem setmanes demanant: modificació i readaptació del

Pressupost, creació d'un Fons d'Emergència i polítiques concretes de xoc. Ja vam dir que no aprofitaríem mai una crisi com aquesta per fer desgast polític, però sí que ens veiem amb la necessitat de llençar un crit d'alerta i un avís. El que siguem capaços d'impulsar ara per les persones que més estan patint aquesta crisi, en dependrà el futur de la ciutat. Cal actuar amb celeritat perquè l'Ajuntament sigui un coixí perquè ningú quedi enrere". La regidora d'Igualada Som-hi Irene Gil explica que "estem preocupats per trobar-nos amb una Igualada a dues velocitats i per això demanem que s'activen tots els tràmits perquè el proper Ple comenci a donar resposta. No pot ser que l'única mesura extra que ha fet l'Ajuntament hagi sigut una modificació de crèdit al mes d'abril per afrontar alguns pagaments urgents d'aleshores. La situació a la qual ens afrontem és profundament greu i per això cal que les taules de la reconstrucció concretin les mesures a impulsar, després de setmanes de reunions sense encarrilar cap concreció". Som-hi també ha rebut inquietud de molts comerciants i autònoms de la ciutat que no tenen cap notícia d'on aniran a parar els 1,5 milions d'euros promesos pel president de la Generalitat al comerç.

I L O R
advocats

TRANSPARÈNCIA
EFICÀCIA
PROFESSIONALITAT

Reclamacions contra bancs: Index revisió IRPH, despeses de la hipoteca, clàusula terra...
Cancel·lació legal de deute (segona oportunitat)

Per més informació, truca'ns al: 629 77 31 01

IURIS TRIVIUM / ADVOCATS

Tens deutes?, t'els exonerem!

2a OPORTUNITAT

www.iuristriviumadvocats.com

iuristrivium7@gmail.com

Tel. 93 801 71 07



Cursos d'anglès

Carrer Òdena, 26-28 Tel. 93 804 45 54
08700 Igualada

MKM

Serveis de neteja
Neteja d'escaleres comunitàries,
pisos, pàrquings, oficines,
locals comercials, empreses,
escoles, etc.

Retir, 40, 1r pis
Tel. 650 21 02 16 /
93 116 05 56



ESCOLTAR, VEURE, OLRAR, TOCAR, PRÒVAR... SENTIR.
**GAUDEIX DE CATALUNYA
AMB ELS CINC SENTITS**



**és CASA
TEVA**



Generalitat
de Catalunya

7,5

Milions
de futurs

catalunya.com | f | t | @

economia i empresa

Espai patrocinat per



UNIÓ EMPRESARIAL DE L'ANOIA



NATÀLIA MAS GUIX @nataliamasguix
Secretària d'Economia del Govern
de la Generalitat de Catalunya.

Cal una estricta legislació internacional que impedeixi importar aliments fruit de la desforestació descontrolada o de producció que ignori estàndards de benestar i medi ambient.



ÀNGELS CHACÓN @angelschacon
Consellera d'Empresa i Coneixement
de la Generalitat de Catalunya.

És determinant que el Pla Auto del Govern de l'Estat es territorialitzi i tingui en compte la competitivitat i el pes econòmic de Catalunya.



ORIOL AMAT @oriolamat
Catedràtic Economia Financera i Comptabilitat
(UPF Barcelona School of Management)

Com deia Henry Ford: "El fracàs és simplement l'oportunitat de començar de nou, aquest cop de manera més intel·ligent." Un país amb sensibilitat industrial.



"Hi ha una sèrie d'eines que són requisit de no fracàs: la localització, la creativitat, la planificació a curt, mitjà i llarg termini".

Jordi Tarragona
Conseller de famílies empresàries
jordi@bowfc.com



"S'ha d'incentivar la internacionalització de les empreses, perquè la globalització no es deturarà".

Pere Prat
Empresari

EMPRESA FAMILIAR EN TEMPS D'INCERTESA

La immensa majoria de les empreses de l'Anoia són familiars, igual que a la resta del món. N'hi ha de petites i de grans, com Valls Corporació, propietària de Grafopack i de Punto Blanco entre d'altres. Però com va dir Charles Darwin no són les espècies més grans, ni les més intel·ligents, les que sobreviuen, sinó les més ràpides en adaptar-se als canvis de l'entorn.

La vida és un canvi constant; si no hi hagués canvi no hi hauria progrés. Però de tant en tant els canvis són més aviat disruptors. La Covid-19, que ha colpejat de forma especial a la comarca de l'Anoia, ha sigut el que anomenen un "cigne negre": un esdeveniment imprevisible de grans conseqüències. Si ja teníem canvis amb la omnicanalitat, l'economia circular i de més, doncs "té, dues tasses". S'ha generat a moltes famílies empresàries una incertesa que pot posar a sobre la taula si el millor és "continuar, vendre o tancar?"

Per respondre a aquesta qüestió s'ha de fer una anàlisi de la viabilitat a futur del negoci en concret. No n'hi ha dos d'iguals; alguns en aquests moments han augmentat vendes, com els fabricants de lleixiu, altres les han baixat com l'hostaleria. Uns poden tindre tresoreria i altre deute. Convé revisar el pla estratègic, els objectius i plans d'acció; és a dir: on estem?, on volem anar?, com fem el camí?

I s'ha d'anàlitzar també la família, la seva unitat. S'han d'unificar visions, ja que els que no treballen ho poden veure de forma diferent als que estan al dia a dia, per exemple. Com es prenen les decisions? Perquè la família és amor, però si no es prenen les decisions tenint en compte tots els criteris, les alternatives, punts de vista, pros i contres, pot-ser no s'està



prenent la millor decisió. Cal recordar que "el que és bo per a l'empresa, a la llarga és bo per a la família". S'ha de ser optimista i esperar el millor, però preparar-se per al pitjor. Un extern independent a l'empresa i a la família pot aportar objectivitat, metodologia, o almenys un altre punt de vista. Pot-ser un bon moment per reinventar-se, per aprofitar oportunitats, per incorporar els coneixements i habilitats de les noves generacions. Tenim exemples propers com Carns Subirats. És un bon moment per transmetre valors a la següent generació, i per crear reputació amb els col·laboradors, clients i proveïdors.

Hi ha una sèrie d'eines que són requisit de no fracàs: la localització de les millors pràctiques, la creativitat, la planificació a curt, mitjà i llarg termini. Disposar d'estructura professional per a la presa de decisions a l'empresa i a la família. I sobretot, la comunicació empàtica i sincera, i tenir un motiu perquè la família empresària continuï junta. Lamentablement no hi ha receptes màgiques, cada família empresària ha de trobar la solució a mida pel seu cas concret. La recomanació universal és posar-ho tot per escrit, perquè d'aquesta forma es facilita revisar, completar i fer seguiment. Ànim, salut i vendes! ■

S'HA FET UN "RESET"

Vivim una crisi mundial enorme, que en pocs mesos ha colpejat a tothom amb extrema severitat i ha posat en evidència totes les estructures d'un estat, que es vantava de ser exemplar i eficient i s'ha demostrat incapaç en la gestió i molt feble per encarar la represa. Pendants de resoldre més de dos-cents mil casos dels ERTA i s'ha d'enfrontar a l'organització de la renda mínima vital, amb una administració pública desfasada, mal organitzada i amb una llarga tradició de clientelisme polític. I això no és bon precedent perquè Espanya ho té molt pitjor que altres països de l'entorn, al tenir un PIB molt dependent dels sectors que més patiran en la "nova normalitat".

La "nostra crisi" és el resultat de molts anys de males polítiques econòmiques. No només de la pandèmia. La terciarització de l'economia va apostar pel turisme i els serveis temporals de baixa qualificació. La indústria es va deixar perdre per les rigideses estructurals i pel nul suport de les administracions, que preferien el camí fàcil, en lloc del rigor del treball ben fet. I així no es pot lluitar davant l'abassegador competència oriental. I ara correm-hi tots, quan ens "hem adonat" que en tot Europa manquen productes estratègics, que ja ni es fabricaven ací, com alguns medicaments, que es compraven a preus més baixos a la Xina i que ara, a causa del desabastiment, s'han hagut de tornar a fer al preu que fos. O com ha succeït en mercaderies encara més prosaiques, com poden ser les mascaretes, guants i altres materials de protecció sanitària.

No hi ha solucions fàcils i caldrien consensos polítics, cosa que sembla poc probable donada la crispació del país. Però si no hi ha un estat capaç de generar objectius clars i seguretat jurídica, no hi haurà inversió, ni creació d'ocu-



pació. La temptació de pujar impostos i de crear més rigideses no ajudaran a mobilitzar la iniciativa individual. Calen reformes a fons per retornar l'eficiència en la gestió de totes les estructures administratives i econòmiques. Eines com la digitalització, absolutament necessària en aquesta etapa, no han de fer perdre l'humanisme. La societat equilibrada es sustenta en l'harmonia personal i de l'entorn.

Cal que no s'aturin els ajuts públics, els ERTES i una renda mínima. S'ha d'incentivar la internacionalització de les empreses, perquè la globalització no es deturarà. Segurament serà diferent, car els costos de transport, obsolescència i residus afavoriran els productes de proximitat i de curtes cadenes de valor. Però la lluita per la innovació, la qualitat i el preu seguiran sent els motors de l'èxit futur. Per això són tan importants els fons europeus a la reconstrucció. Saber on i com es canalitzaran. S'ha de fer en benefici de la societat i no d'uns pocs individus ben posicionats en els entorns del poder.

S'ha d'aprofitar l'ocasió per transformar la societat i endegar la transició ecològica, la sanitat i l'educació, creant ocupació per a tothom. Entre tots hem de bastir una societat competitiva que sigui capaç d'assolir els nivells de benestar pels que ha de lluitar la ciutadania en el segle XXI. I fer-ho amb rapidesa perquè el món ha fet un "reset". Tot recomença ara i no es pot perdre pistonada. ■

AQUESTA PÀGINA POT SER TEVA!

*Tens una botiga, comerç o ets un autònom?
Participa en el sorteig de LA VEU
Envia les teves dades a publicitat@veuanoia.cat
(Nom, cognoms, telèfon i sector al qual et dediques),
amb l'assumpte "PÀGINA LA VEU".*

**El guanyador s'endurà una plana de publicitat,
per anunciar el seu negoci, valorada en 500€,
totalment gratuïta
a l'edició del 4 de setembre de 2020.**

Aquest sorteig està obert a les empreses, comerços, negocis o autònoms que operin dins l'àmbit de la Comarca de l'Anoia. En base al Reglament de Protecció de Dades (RGPD, UE 2016/679 i altres actualitzacions) el participant queda informat que LA VEU podrà utilitzar les dades cedides per a realitzar actuacions comercials, ja sigui per telèfon o per correu electrònic, en campanyes sectorials. En cap cas aquestes seran cedides a tercers. El participant dóna el seu consentiment exprés i inequívoc a aquestes condicions podent exercir els drets que el RGPD atorga quant al tractament de les seves dades, adreçant la seva petició a publicitat@veuanoia.cat

LA VEU
DE L'ANOIA

VeuAnoia.cat



publicitat@veuanoia.cat

Tel. 667 50 04 05

Una quarantena d'empresaris s'organitzen per fer de l'Anoia un territori de *turisme slow*

REDACCIÓ / LA VEU

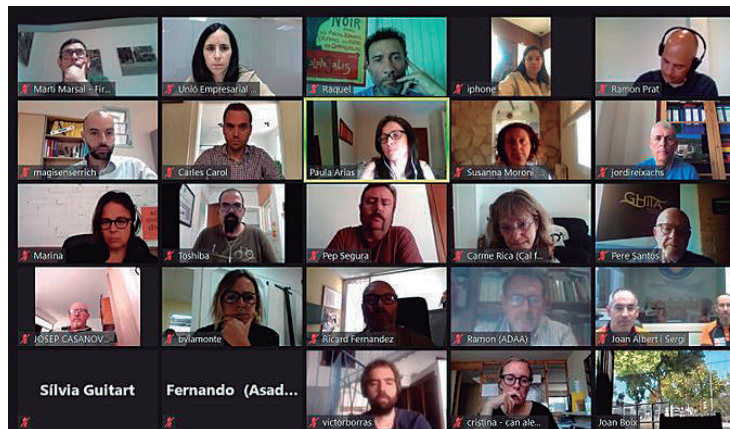
La Unió Empresarial de l'Anoia impulsa una nova sectorial: UEA turisme, un punt de trobada, de suport i de promoció del sector. L'objectiu d'aquesta sectorial és el de treballar unitàriament des del sector, amb les empreses i els agents, per detectar i copsar les necessitats i els interessos de les mateixes empreses; teixir estratègies i accions concretes per tal d'afavorir, dinamitzar i beneficiar el sector i a tota la comarca en general.

Primera trobada

En aquest sentit, UEA Turisme ja ha celebrat la seva primera trobada on varen participar més d'una quarantena d'empreses del sector, i a través de la qual, s'han pogut conèixer i intercanviar opinions.

Algunes idees i necessitat destacades que van manifestar conjuntament els assistents són les següents: destaca el fet que el turisme local té un gran potencial, sobretot pel que fa a la comarca de l'Anoia perquè té molt a donar a conèixer: una zona atractiva, que cal que treballi per la seva visibilitat, tant pel turisme intern com extern. Per aquesta raó, a la reunió es va identificar i exposar la riquesa de la comarca amb les seves 3 zones totalment diferenciades: el centre, el sud i el nord, potenciar-ho com una oportunitat, diversificar, complementar i alhora ampliar l'oferta de l'Anoia.

També es va destacar la importància del sector a l'Anoia perquè compta amb un gran nombre d'empreses i autònoms que es dediquen al turisme, i l'objectiu, és també fer un inventari de tots ells.



A més, també es vol treballar amb una proposta conjunta, que aglutini el sector i que les activitats que s'hi exposin, permetin complementar els serveis i ofertes dels allotjaments: cal sumar sinergies perquè tots sumin com a valor afegit i fer una col·laboració públic-privada com a model. Per tant, les empreses varen coincidir en prioritzar, com a necessitats principals, fer força, conèixer-se i teixir una

xarxa de relació i contacte per poder complementar-se i sumar, oferir serveis i diversificar l'oferta gràcies a la posada en comú i a l'oferta que ja té la comarca, però que no és prou visible

Des de UEA, que té el ferm compromís de treballar pel sector, es vol treballar amb grups de treball per posar fil a l'agulla amb les primeres accions acordades. Àrees com allotjaments (rurals i urbans),

esdeveniments (puntuals i estables), experiències i activitats i restauració.

La clau: turisme slow

Els i les assistents van veure com a factor clau el fet de repensar un model de turisme petit, vivencial: un turisme slow de contacte amb la natura i els seus custodis.

Aquesta primera reunió és el tret de sortida de la sectorial UEA Turisme fet pel qual es convida a tots els que van assistir a la primera reunió a seguir formant-se part i se'ls convida a fer-ne participis altres empreses i agents que els mateixos assistents considerin interessants per incorporar al grup, i que se sentin seu el grup per compartir-lo. La sectorial està oberta a tothom que hi vulgui participar. Per fer-ho: anna@uea.cat - 93 805 22 92.

Manifest pel turisme a l'Anoia

La Unió Empresarial de l'Anoia és una associació d'àmbit comarcal que representant les empreses de la comarca, treballa per la dinamització econòmica del nostre territori. L'entitat compta amb diferents sectorials formades per empreses diverses que representen i actuen pels sectors econòmics més destacats del nostre teixit empresarial comarcal. Indústria, serveis i col·lectius professionals són els eixos de treball de l'entitat. D'entre les sectorials empresarials, comptem amb UEA Turisme que agrupa empreses de les diferents branques del turisme, allotjaments, restauració, esdeveniments, activitats... una sectorial que treballa per dinamitzar el sector a la nostra comarca, inquietuds compartides, necessitats conjuntes i interessos comuns des del mateix sector, a iniciativa de les pròpies empreses turístiques i que també col·labora amb la resta d'entitats i organismes, públics i privats, relacionats amb el sector del turisme de l'Anoia.

La Covid-19 ha generat una crisi sanitària sense precedents que ha comportat un cop molt important a nivell econòmic i empresarial a tot l'estat, però amb especial incidència a la comarca de l'Anoia degut al confinament previ

decretat en data 12 de març i que va afectar de manera excepcional els municipis de la Conca d'Òdena i accentuat la situació el RD 463/2020 de 14 de març que va implicar el tancament d'estratègics sectors econòmics incloent el turisme, la restauració i l'allotjament.

Per tot això, veient que el sector del turisme, especialment a la comarca de l'Anoia, ha resultat molt afectat per aquesta crisi, considerem que s'hauria de dotar a les empreses dels recursos necessaris per atendre la represa de l'activitat econòmica d'aquests negocis i un pla d'actuació exclusiu comarcal tenint en compte que ja es porten gairebé 3 mesos d'aturada de l'activitat i la represa de l'activitat està sent progressiva però molt lenta.

Per tot això

DEMANEM:

- Un pla específic de promoció i reactivació turística de l'Anoia: El document resultant ha d'incloure un pla de promoció, planificació, activitats i comunicació turística pensat en el turisme de proximitat, que es preveu que serà el que s'activarà amb major rapidesa i destacant els punts forts de la destinació, com són l'actiu-natura, gastronomia, productes artesans de proximitat, turis-

me rural...la diversitat de la nostra comarca ha de formar part d'aquesta estratègia. Ha de permetre la connexió i retroalimentació dels diferents agents i serveis del territori, per un creixement compartit de l'activitat afavorint de manera col·lectiva la comarca i els seus establiments i activitats. Que permeti estratègies comunes, compartides, complementàries com a comarca i com a sector. Recuperar la imatge i la confiança com a comarca d'interior, pacífica i segura. Cal generar confiança entre els turistes per a que es puguin desplaçar i realitzar activitats, pernoctacions, i àpats al nostre territori amb tota la tranquil·litat de ser una comarca segura i amb molts actius, atractius i activitats.

- Que es doti d'eines, recolzament i aplicacions efectives a les empreses del sector :

- Ajudar per reactivar l'activitat, no només ajudes econòmiques sinó afavorint que els establiments i agents estiguin actius, potenciant l'Anoia com a comarca d'acollida de turistes i visitants.

- Normatives clares i concretes, facilitar una informació clara i pràctica. Informació real sobre els riscos en cada situació o activitat. Punt de suport des del punt de vista normatiu.

- Donar més suport i ajudes

econòmiques, i que es facilitin crèdits per a cobrir la despesa que es veu augmentada amb la implantació de totes les mesures sanitàries.

- Suport en la flexibilització de la reincorporació de la plantilla, el cost de la seguretat social i dels impostos o ajuts per a les millores als establiments en diversificació i sostenibilitat, i millora digital

- Facilitar l'accés a la digitalització i les eines tecnològiques, assegurant la connexió a internet, banda d'amplada suficient a totes les zones de la Comarca

- Ajuts per a publicitat institucional i per a promoció dels negocis.

- Que es treballi i vetlli per potenciar el suport al sector turisme de Catalunya

- En la gestió del turisme internacional, captació i acollida de turistes internacionals, mercats propers, facilitats en la mobilitat terrestre o la descentralització del turista, de les zones tradicionalment massificades a altres localitzacions del territori català, cal donar valor al turisme interior.

- Potenciar el turisme de proximitat, domèstic, vetllant per les destinacions que ofereixen propostes slow i de valor o aposta en ferm pel turisme social i vivencial, donant pes a nous valors.

- Dinamitzar campanyes previstes o anunciades per afavorir el sector a través d'eines i estratègies ja iniciades (MedPearls, Gran Tour...)

PER QUÈ LA COMARCA DE L'ANOIA

Tot i que tradicionalment la comarca de l'Anoia no ha estat visible com a comarca turística, té una àmplia oferta de serveis i activitats que la fan una destinació idònia pel turisme slow, de proximitat, familiar i d'experiències.

Som una comarca amb diverses denominacions d'origen vinícoles pròpies, culturalment potent, amb una àmplia oferta d'esdeveniments, fires, certàmens i cicles, tan fixes com ocasionals, el REC, la Mostra, l'EFB, un turisme rural molt consolidat, apostes pioneres per redescobrir el passat, industrial com el REC o la vessant més històrica, rutes a peu i en bicicleta, activitats i apostes esportives, experiències de gran diversitat... Som una comarca que vol aixecar la veu, amb unitat, per mostrar que som una destinació turística i podem ser de punt de referència del turisme d'interior en el territori català, però cal que se'ns reforci i se'ns acompanyi.

Chacón diu que hi havia opcions de noves empreses “però no hi vam poder fer res” per manca de sòl

REDACCIÓ / LA VEU

El present i futur de les empreses catalanes i anoiencques davant la situació econòmica i empresarial generada per la Covid-19 va centrar un nou webinar de la UEA de la mà de la consellera d'Empresa i Coneixement de la Generalitat de Catalunya, Àngels Chacón.

La consellera va iniciar la seva exposició afirmant que l'economia catalana, per la seva elevada obertura a l'exterior, està més exposada quan es produeixen aquestes dinàmiques mundials. En aquest sentit, Chacón va afirmar que “estem vivint una aturada simultània i global de l'economia que ha accelerat tots els canvis”. Tanmateix, la consellera va ratificar que des del govern català “tenim l'estratègia, la visió i les mesures, però necessitem més pressupost per salvar el nostre teixit productiu, ja que la crisi sanitària ha esdevingut també en una crisi econòmica i social”.

Chacón també va recordar que a Catalunya, hi ha 540.000 autònoms i autònomes, i que el 95% de les empreses catalanes tenen menys de 10 treballadors. “Si no els ajudem, els estem negant la seva pervivència. El que fem ara ens determinarà com serem ens pròxims tres anys”.

Tot i això, la consellera va clamar que la unitat territorial és un “fet fonamental per reactivar l'economia”.

Innovació i coneixement

D'altra banda, la consellera també va emfatitzar com davant aquest nou context global, és molt important saber quin termòmetre tenim a casa nostra i com estem situats en aquest ecosistema mundial: “Tenim molts actius de l'economia del coneixement, més

“Avui en dia, la competitivitat dels territoris i de les empreses està vinculada a la capacitat d'innovar i generar coneixement, per això és tan important generar talent”



La consellera d'Empresa i Coneixement de la Generalitat, la igualadina Àngels Chacón

Un centenar de persones van participar en una trobada virtual amb la consellera igualadina, que considera “fonamental” la unitat territorial

enllà de l'evident localització geoestratègica” i que “avui en dia, la competitivitat dels territoris i de les empreses està vinculada a la capacitat d'innovar i generar coneixement, per això és tan important generar talent”. En aquest sentit, va destacar que el Departament d'Empresa i Coneixement inclou l'eix territorial en cadascuna de l'estratègia que es planteja des de les diferents direccions generals.

La manca de sòl industrial ha fet perdre oportunitats

La consellera va assegurar que des de la Generalitat de Catalunya no paren de treballar per aconseguir que noves in-

dústries es vulguin instal·lar a la comarca perquè “vam tenir moltes opcions, que no eren logístiques, i que ens van passar per davant sense poder-hi fer res”.

Sobre l'anunciament de les mesures que va anunciar el president de la Generalitat, Quim Torra, Chacón va referir-se que han de servir per a la reactivació de la Conca d'Òdena.

També va posar de relleu el fet de la reclamació que s'està fent des de l'inici del confinament perimetral, davant la manca de solucions al respecte i el greuge que estan patint els treballadors i treballadores que no van poder accedir a treballar a la Conca d'Òdena degut el confinament perimetral i va reiterar que s'ha de solucionar de forma imminent i de caràcter retroactiu.

Aquest webinar va comptar amb l'assistència de més d'un centenar d'empresaris i empresàries, així com també, diversos agents socioeconòmics de la comarca.

Es necessita, TORNER / FRESADOR

Ubicació lloc de treball, IGUALADA

Experiència mínima, 10 anys

Salari mensual net, 1.600,00 €

Incorporació, immediata

Interessats, enviar curriculum a l'adreça: sri.produccio@gmail.com

Cursos gratuïts per a la transformació digital del comerç igualadí

REDACCIÓ / LA VEU

L'Ajuntament d'Igualada ha creat un programa de formació per ajudar als comerços en la seva transformació digital. L'objectiu de la iniciativa és donar suport al petit comerç i acompanyar-lo en la seva actualització. La dinamització, promoció i comunicació són activitats fonamentals per a la recuperació econòmica del comerç de proximitat.

El programa consta d'unes píndoles formatives que tindran lloc durant els mesos de juny i juliol, són gratuïtes i s'imparteixen de manera online. Els comerços interessats poden fer les seves inscripcions a <http://ves.cat/euBn>. Les temàtiques dels cursos s'han consensuat amb les associacions de comerç del municipi i s'han programat de manera que sigui àgil i còmode assistir a les ponències.

Així, trobem el curs “Descobreix el poder de vendes d'Instagram” que es va fer els dies 11 i 12 de juny, i aquesta setmana ha estat el torn del curs “Què haig de fer abans de contractar un web?” el dia 17 i també avui divendres 19 de juny de 15.00 a 16.00 hores. El tercer curs serà “Com crear una es-



Jordi Marcé, regidor de Comerç

tràtègia de vendes pel petit comerç” en una única sessió el 26 de juny de les 15.00 a les 17.00 hores, l'1 de juliol serà el torn del curs “Com crear una campanya de publicitat per la meua botiga” de les 15.00 a les 17.00 hores i finalment, el darrer curs tindrà lloc el 8 de juliol amb el curs “Mailchimp, coneix aquesta popular plataforma d'e-mailing”.

El regidor de promoció econòmica, Jordi Marcé, declarava que “després d'aquesta pandèmia, s'ha demostrat que és necessari que el comerç abraçi de forma definitiva la digitalització, i no es tracta només de la venda online sinó de la incorporació de les diferents eines digitals que tenim a l'abast i que permeten una major i millor gestió i visualització dels nostres comerços”.

Centre d'Oci Caní

4 ROURES

46.000 m² tancats per gaudir amb el teu gos

619 99 13 35
info@4roures.es
facebook.com/4Roures
Ctra BV1106, km 1,850,
Davant de l' Aeròdrom ~ Òdena

Els sindicats majoritaris animen a participar en el debat del Pla Director

REDACCIÓ / LA VEU

Els sindicats Comissions Obrers (CCOO) i la Unió General de Treballadors (UGT) s'han sumat al procés participatiu sobre el Pla director Urbanístic (PDU) de l'activitat econòmica de la Conca d'Òdena i animen a tots els agents socioeconòmics i a la ciutadania en general a participar.

Aquest procés participatiu, que fa uns dies anunciaven les set alcaldies de la Mancomunitat de la Conca d'Òdena juntament amb la Generalitat, té com a objectiu recollir les necessitats i sensibilitats dels diferents agents socioeconòmics i definir un model equilibrat, inclusiu i sostenible, que estigui consensuat.

El PDU, per ambdós sindicats, "és una oportunitat per a reactivar l'economia de la Conca d'Òdena, per atreure inversions, oportunitats i coneixement, és un instrument estratègic per al progrés i la generació de llocs de treball dignes i de qualitat a la Conca d'Òdena". Els sindicats, com actors destacats del territori, recolzen la iniciativa com a "promotora del desenvolupament econòmic del nostre territori, que fomenti l'economia sostenible circular generadora d'ocupació i motor per a la millora de la qualitat de vida del conjunt de la ciutadania".

Com participar

Es tracta d'un procés adaptat per la situació COVID-19, bàsicament digital, tot i que inicialment estava previst un format molt més presencial. Ha estat dissenyat per facilitar informació sobre el projecte (PDUAE) i fomentar la participació digital a través del portal de participa.gencat.cat. Recordem que la participació es vehicula a través del portal de <https://participa.gencat.cat/processes/PDUAE-CCOConcaOdena> on es recull tota la informació del procés



Mario Olmedo, portaveu d'UGT a l'Anoia.

Per als sindicats el Pla Director "és una oportunitat per reactivar l'economia de la Conca d'Òdena, per atreure inversions, oportunitats i coneixement, un instrument estratègic per al progrés i la generació de llocs de treball"

participatiu i també és un canal de participació, on es pot trobar tota la informació de com accedir-hi, qui hi pot participar i qui són els eixos del debat.

Els canals de participació previstos són les sessions de debat amb experts i veus del territori, amb la possibilitat de fer preguntes per avançat; les propostes en els diferents

eixos del debat al portal participa.gencat.cat, i les sessions de mapeig que es faran al setembre i que, en funció de la situació sanitària, seran presencial o digitals.

És un procés deliberatiu on es tractaran temes que puguin tenir incidència en el Pla Director. Els sindicats manifesten que "busca arribar a una diversitat de veus, no es busca tant la representativitat com la diversitat".

Pel que fa a l'impacte del procés, des de la Direcció General de Participació s'ha explicat que es recolliran totes les propostes que faci la ciutadania i que, si bé els resultats del procés no seran vinculants, s'explicarà de quina manera s'hauran incorporat en el Pla en el PDUAE i els motius de la seva inclusió o no.



Josep M. Romero, secretari general de CCOO del B. Llobregat - Alt Penedès - Anoia - Garraf

Nou objectiu social del projecte Reciclos, amb el Banc de Queviures

REDACCIÓ / LA VEU

Després de l'èxit aconseguit amb l'última campanya de donatius al Consorci Sociosanitari d'Igualada, a partir d'aquesta setmana el projecte Reciclos enceta una col·laboració solidària amb el Banc de Queviures d'Igualada, que en assolir l'objectiu de la campanya rebrà un donatiu destinat a l'adquisició d'aliments i de productes d'higiene i de primera necessitat.

Cal recordar que durant el confinament l'aplicació de reciclatge 5.0 es va adaptar a les circumstàncies de molt baixa mobilitat. Ara, i conjuntament amb l'ampliació a tota la ciutat, l'aplicació s'actualitza amb



les propostes dels mateixos usuaris.

Les millores són d'estètica i navegació i geolocalització dels contenidors. En les properes setmanes es marcaran amb els codis QR tots els contenidors d'envasos de la ciutat, fet que permetrà a tots els veïns d'Igualada usar Reciclos com ho feien fins ara els veïns del barri del Poble Sec.

Un restaurant igualadí crea una app per fer la comanda des de la taula

REDACCIÓ / LA VEU

Conscients de la importància d'una desescalada amb garanties, restaurants com el Bitok, situat a la plaça de Cal Font d'Igualada, s'han adaptat per mirar de garantir al màxim la seguretat dels seus clients, modernitzant el seu model de negoci fent ús de les noves tecnologies.

El restaurant Bitok va reobrir la terrassa del seu establiment el passat dia 26 de maig i des de llavors ha posat en marxa una aplicació web que permet que els clients facin les seves comandes sense aixecar-se de la cadira, evitant cues, i garantint al màxim la seva seguretat. Adaptant-se als nous temps, el restaurant ha capgirat la seva anterior filosofia. Fins a la pandèmia, els clients havien d'agafar paper i lla-

pis per apuntar el que volien menjar, anar a demanar a la barra i pagar abans de degustar els menjars.

Ara, la cosa ha canviat. Els clients del Bitok disposen d'una aplicació web molt pràctica que converteix el mòbil en el seu assistent; s'estalvien així cues i no entren en contacte amb altres persones. Gràcies a l'aplicació, els clients trien el menjar que volen, saben en tot moment l'import i coneixen quina és la seva posició en la cua virtual que es crea; finalment, se'ls avisa de quan poden pagar i del preu final. Això sí, com sempre el menjar el porten a taula els amables professionals del restaurant.

L'aplicació, creada pel programador basc resident a Londres Jon Kepa Longarte, ha estat molt ben rebuda per part dels clients.

Agenda Cinema Club del subscriptor Transports Vídeos Solucions dels passatemps

Premi al millor digital 2018
Premi Comarcal

VeuAnoia.cat

per estar sempre informat!

PORTADA POLÍTICA SOCIETAT CULTURA ESPORT EMPRESA I ECONOMIA CUIDA'T ESCOLES SORTIM

El col·lectiu Malla, sorgit durant el confinament, es forma com a entitat

REDACCIÓ / LA VEU

El col·lectiu Malla format per prop d'un centenar de voluntaris amb impressores 3D, ha estat treballant durant tres mesos proporcionant diversos elements de protecció per a personal sanitari i assistencial, així com respiradors d'emergència i connectors diversos per fer front a la pandèmia de la Covid19. Tal com indica el comptador de la seva web, durant aquest temps, s'han repartit 1749 viseres protectores, 318 obres portes, 80 respiradors d'emergència, 1429 tires per a mascaretes i altres materials d'ús de protecció per a la pandèmia. Van ser distribuïts des d'Ignoa Tecnoespai i l'antic Escorxadador gràcies a la col·laboració de Fira d'Igualada i l'Ajuntament. Tots aquests productes s'han finançat amb donacions populars a través de la consultora Kunectors.

El col·lectiu ha estat liderat per les associacions professionals TICAnoia i disseny=igualada que van veure com, amb les noves tecnologies de fabricació i els recursos i coneixements existents a Internet, es podia

Ja és a la venda el llibre sobre Walter Katz, l'aviador jueu que va ser enterrat a Igualada durant la Guerra Civil

L'editorial Publicacions URV ja ha posat a la venda el llibre *Walter Katz. Aviador al servei de la República (1936-38)*. Katz, jueu i un "as" de l'aviació republicana, va ser enterrat durant un temps al cementiri d'Igualada, la qual cosa es va saber gràcies a un minuciós treball del castellanenc Pere Guixà Mabras, del que se'n va fer ressò La Veu en el seu dia.

ESTUDIS SOBRE CONFLICTES SOCIALS

WALTER KATZ
Aviador al servicio de la República (1936-1938)

Publicacions URV



Un dels membres de Malla, en plena feina. / CARLES RAMOS

Vol crear un espai-taller de creació on democratitzar la tecnologia, amb lloc per a l'art, l'artesanía i el disseny amb tecnologies mecàniques, electròniques o computacionals

fer front a l'escassetat de material sanitari així com crear productes pràcticament inexistents al mercat (estris per obrir portes amb el braç) i d'altres que corregien deficiències de disseny (mascaretes que danyen les orelles).

Malla es va organitzar en diferents departaments amb responsables de producció, distribució, comunicació, desenvolupament, compres, logística, com una empresa virtual. El resultat va ser poder servir material de protecció a l'Hospital d'Igualada, residències, centres d'atenció primària, institucions sanitàries, botigues, farmàcies, empreses industrials, clíniques dentals, jutjats, ajuntaments... algu-

nes delles amb situacions molt precàries durant els dies més dramàtics del confinament de la Conca d'Odena.

Ara, desaparegudes les urgències, el col·lectiu vol tenir continuïtat i donar forma a aquest grup de treball i per això s'ha constituït en associació -Projecte Espai Malla- amb l'objectiu de crear un 'makerspace', és a dir, un espai-taller creatiu on qualsevol persona pugui anar a construir el seu projecte ja sigui personal o comunitari, simple o complex -des d'unes manualitats a una projecció multimèdia-. L'objectiu és democratitzar la tecnologia amb lloc per a l'art, l'artesanía i el disseny amb tecnologies mecàniques, electròniques o computacionals.

Des de fa anys diferents entitats d'Igualada i comarca han aportat iniciatives i han defensat la necessitat d'un espai d'aquestes característiques, o similars, sense que fins ara hagin quallat cap d'ells en una realitat. La utilitat de disposar de llocs de tecnologia oberta per desenvolupar l'emprenedoria i la innovació, fa temps que està demostrada.

ERC considera un "error" tancar l'Escola de Dansa de l'Anoia

REDACCIÓ / LA VEU

El passat dilluns dia 8 de juny el govern del Consell Comarcal, format per JxCat i PSC, va comunicar la decisió de tancar l'escola de dansa al proper curs 2020-21. Des d'ERC Anoia consideren "un error" tancar l'escola i asseguren que "hi havia altres alternatives per donar continuïtat a una oferta lúdica, cultural i artística pública i d'altíssima qualitat però poca voluntat per part del govern".

Decisió dràstica havent-hi alternatives

Dilluns el govern del Consell Comarcal va comunicar el tancament definitiu de l'escola de dansa, un centre que "donava una oferta lúdica, cultural i artística pública i de qualitat". Des d'ERC Anoia asseguren que "ha estat un error que el govern del Consell Comarcal, format per JxCat i PSC, hagin pres una decisió tan dràstica com tancar l'escola" i asseguren que "hi havia altres alternatives abans que tancar-la definitivament".

Segons els republicans aquesta mesura "és una privatització silenciosa" i expliquen que "l'educació pública, sigui en el format que sigui, ha de ser una

aposta decidida dels governs" i, en aquest sentit, "ens queda clar que el govern del Consell Comarcal no han esgotat totes les possibilitats que tenia per poder seguir mantenint aquesta aposta per a la ciutadania de la comarca".

Descentralització

Des d'Esquerra Anoia asseguren que "atès que l'espai actual presentava problemes, es podien buscar altres espais" i que "amb voluntat política això s'hagués pogut fer". Els republicans expliquen que "ja vam plantejar, en l'anterior mandat, una proposta de descentralització de l'escola que ara podria haver estat valorada i duta a terme".

La proposta consistia a establir, "amb la col·laboració de 3-4 municipis de la comarca, diferents aules de dansa, on l'espai aniria a càrrec dels ajuntaments i el personal a càrrec del Consell Comarcal per tal de seguir garantint una oferta pública i de qualitat per als infants i les seves famílies".

Finalment des d'ERC Anoia demanen "una rectificació" i reiteren la seva "predisposició" per buscar alternatives que garanteixin la continuïtat de l'escola de dansa.

Felicita als qui més estimes!
Fes-nos arribar la fotografia a les nostres oficines:
C/ Retir 40, baixos
o via e-mail:
publicitat@veuanoia.cat

i... sorprèn!

TRIOPTIC
PLAÇA CAL FONT, 3 08700 IGUALADA (BCN)

3 ULLERES DE MARCA GRADUADES DES DE 199€

25 Aniversari

LES TEVES ULLERES GRADUADES EN MENYS DE 1 hora

etnia BARCELONA eco PERTEGAZ ION FIZ VISIBILIA zerorh+ VOQUE MICHAEL KORS

FURIA CONVERSE DOICE, GABBANA NIKE G-STAR arnette LACOSTE

CONFECCIONISTA

L'Empresa Original Buff, SA necessita incorporar una persona amb experiència en màquines de confecció (plana, overlock i/o recobridora).

REQUISITS

- Imprescindible experiència demostrable en confecció de diferents teixits (licra, polièster, polar...).
- Disponibilitat immediata per treballar en torn de matí, tarda i nit.
- Persona metòdica, endreçada, amb habilitat manual i amb sentit estètic.

Interessats enviar CV a
jortiz@buff.com amb la referència: Diari.

Campanya per animar la gent gran a destapar casos de maltractament

L'any 2011, l'Assemblea General de les Nacions Unides va designar el 15 de juny com a Dia Mundial de la Presa de Consciència sobre l'Abús i el Maltractament a les Persones Grans.

El maltractament a les persones grans és un problema social mundial que afecta la salut, la dignitat i els drets humans de milions de persones a tot el món. És per tant necessari prendre consciència del seu abast i gravetat, i actuar per sensibilitzar, prevenir, protegir i atendre aquests casos. A més, el context actual dificulta la visibilitat d'aquesta problemàtica social i requereix una especial mirada per poder-la detectar.

Les situacions de maltractament es poden donar en l'àmbit domèstic, però també en l'àmbit institucional, tristament d'actualitat per la dramàtica situació viscuda per la

pandèmia de COVID-19. Per aquest motiu, els consells comarcals i els Consells de Gent Gran de l'Alt Penedès, l'Anoia, el Baix Llobregat i el Garraf s'han unit enguany amb la campanya "Destapa-ho, tu pots!", que pretén sensibilitzar sobre la importància de denunciar qualsevol indici de maltractament a una persona gran.

La campanya, on apareixen diversos membres d'aquests Consells "destapant" simbòlicament uns pots, compta també amb el suport dels Consells de Gent Gran de les comarques de l'Alt Urgell, el Bages, el Baix Ebre, la Conca de Barberà, la Garrotxa, Osona, el Pallars Jussà, el Pallars Sobirà, la Ribera d'Ebre, el Solsonès i el Vallès Oriental, així com de l'Oficina de Gent Gran Activa del Departament d'Afers Socials i Famílies de la Generalitat de Catalunya.



Activitats en el Dia Mundial contra el maltractament de la gent gran

REDACCIÓ / LA VEU

La Guia Territorial de l'Anoia per a l'actuació contra els maltractaments de la Gent Gran a través de la comissió 15 de Juny, ha preparat una agenda d'activitats per commemorar el Dia Mundial de la Presa de Consciència sobre l'Abús i el Maltractament a les Persones Grans, que va ser el passat dilluns 15 de juny.

Per tercer any consecutiu, la unió de les entitats que participen en aquesta Guia fan possible, tot i la situació actual, l'organització d'activitats de sensibilització. Les entitats participants són: Consell Comarcal de l'Anoia, Ajuntament d'Igualada, Generalitat de Catalunya, Diputació de Barcelona, Institut Català de la Salut, Fundació Sanitària Sant Josep, Creu Roja Anoia, Consorci Sociosanitari d'Igualada, Hospital d'Igualada, Tunstall-Televida i Dones amb Empenta. Els maltractaments a les persones grans són un fenomen cada vegada més detectat. Tanmateix, encara és força desconegut per a la població. Per aquest motiu, és important donar a conèixer i fer visible què són els maltractaments cap a les persones grans i com es produeixen.

Les activitats eren obertes a

Els dies 15 i 16 de juny s'han fet tres sessions informatives que, enguany i donada la situació excepcional, s'han pogut seguir en línia

tothom que hi estigui interessat: persones grans, professionals, polítics i ciutadania en general. Aquest any, a causa de les mesures de distanciament i protecció dictades per les autoritats sanitàries, les activitats es van poder seguir en línia, a la sala "gentgrananoia" de la plataforma Jitsi Meet.

Dilluns a les 11h, el Consell de la Gent Gran i l'Equip d'Atenció a la Vellesa de l'Anoia, ambdós del Consell Comarcal de l'Anoia, impulsaven la

xerrada "Els microedatistes: Què són i com combatre'ls". El mateix dia a les 17h s'oferia la sessió "El servei de teleassistència: què és i com detecta situacions de possible maltractament a persones grans", a càrrec de la Diputació de Barcelona i Tunstall-Televida. L'endemà, dimarts 16 de juny, a les 18h i també en línia, es va poder seguir la sessió "El maltractament a persones grans en temps de Covid-19", novament a càrrec de l'EAVA. Des de la comissió tècnica de Guia Territorial de l'Anoia per a l'actuació contra els maltractaments de la Gent Gran s'han bolcat en aquestes activitats per a assolir el màxim de participació a fi de poder prevenir i combatre el fenomen del maltractament a les persones grans.



Imatge de la campanya, l'any passat.

Torna l'atenció presencial de la Síndica de Greuges

REDACCIÓ / LA VEU

Des del passat dilluns, 15 de juny, i mitjançant cita prèvia, la Síndica de Greuges d'Igualada torna a atendre a qui ho sol·liciti. L'atenció presencial es durà a terme a l'oficina de la Sindicatura, a la planta baixa de l'Ajuntament, entre les 10 i les 13 hores.

Degut al moment actual, els usuaris estan obligats a complir les següents mesures de

protecció i prevenció:

1. Demanar cita prèvia al 93 803 19 50 o enviant un correu a sindicatura@aj-igualada.net
2. És obligatori l'ús de la mascareta per entrar a l'oficina i recomanable a l'entrevista.
3. És obligatori rentar-se les mans amb gel hidroalcohòlic a l'entrada de l'oficina.
4. Podran entrar a l'entrevista un màxim de 2 persones usuàries, sempre que es pugui mantenir la distància de seguretat.

ES VEN PIS al COSTAT de l'ESTACIÓ TREN D'IGUALADA

- Ideal per invertir.

- 80m2.

- Molt ben orientat al sol

- 3 habitacions totes amb finestra

- Només 3 veïns

- Poques despeses de comunitat

Per només 60.000€

Interessats trucar a 636 925 298

Ref. Pis carrer Repòs.

CRISI...

L'amenaça als negocis, té solució

Jurídica i Professional:

Concurs de creditors

Per a més informació:
iuristrivium7@gmail.com
Tel. 656909454

AUTHENTIC OUTLET

LIQUIDACIÓ TOTAL

TOT DES DE

15€ FINS A 50€

+ 1 PEÇA DE REGAL

Aprofiteu que és l'últim any!

(em jubilo)

Tel. 93 804 26 68 - Av. Balmes, 14
Igualada

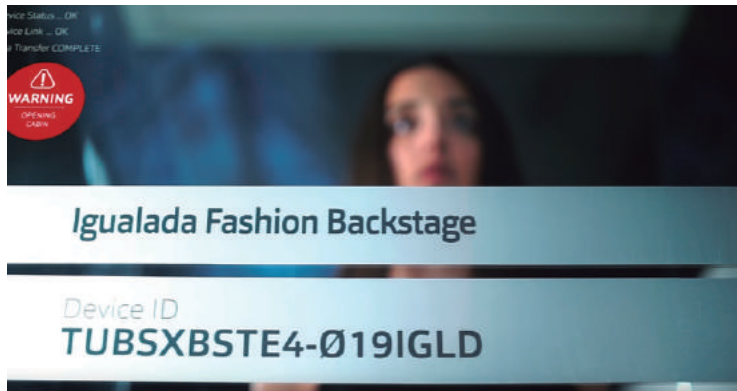
Un curt sobre el tèxtil igualadí rep 6 nominacions al festival de Califòrnia

REDACCIÓ / LA VEU

El *Fashion Film* "Knitting Dreams" sobre la indústria tèxtil-moda anoiensa, dissenyat i produït per l'Agència Boxcom per encàrrec de l'Agrupació Tèxtil Fagepi i recolzat per l'Ajuntament d'Igualada, ha rebut 6 nominacions a La Jolla International Fashion Film Festival de Califòrnia. En concret, les nominacions són a les categories de millor director, millor pel·lícula, millor concepte creatiu, millor edició, millor banda sonora i millor disseny de so.

La Jolla International Fashion Film Festival és el primer festival internacional especialitzat en films sobre moda fundat als Estats Units i es considera la trobada de cineastes de moda més gran del món. L'onzena edició del festival se celebrarà els propers dies 24 i 25 de juliol de 2020, i enguany es farà de manera online a causa de la crisi sanitària provocada per la Covid-19. Tot i que els guanyadors es donaran a conèixer aquest mes de juliol, es farà una gala d'entrega dels premis de manera presencial el juliol de l'any que ve, el 2021.

El curtmetratge "Knitting Dreams" s'emmarca dins la campanya promocional "Igualada Fashion Go Digital", que l'agrupació tèxtil Fagepi i el centre per la Innovació Fitex van llançar ara fa un any per projectar al món tot el potencial del clúster tèxtil del territori, amb l'objectiu d'atraure compradors i dissenyadors que apostin per fabricar a l'Anoia.



Knitting Dreams, el film de l'agrupació tèxtil Fagepi produït per l'agència igualadina Boxcom, ha estat nominat a millor pel·lícula i millor director, entre d'altres

El Fashion Film presenta, de forma creativa i estètica, uns valors que van associats a la producció tèxtil de l'Anoia, entre els quals destaca la proximitat, la creativitat, el disseny, la innovació i l'experiència; valors intrínsecs al clúster de la moda de l'Anoia. El director del film i fundador de l'empresa Boxcom, Joan Domènech, es mostra molt satisfet que Boxcom travessi fronteres: "Aquestes nominacions són un reconeixement internacional a la feina de tot l'equip de Boxcom, així com de la indústria tèxtil de l'Anoia que ha servit d'inspiració per a crear el curtmetratge".

Per la seva banda, el director

executiu de l'agrupació tèxtil Fagepi, David Garcia, s'ha mostrat convençut del potencial del film igualadí com a eina promocional del tèxtil que es fa a l'Anoia: "des del clúster tèxtil vam decidir utilitzar les eines de promoció digital per fer el salt al món, i ara podem dir que ho estem aconseguint; el reconeixement internacional que està tenint el film n'és una prova". El Fashion Film "Knitting Dreams" forma part de l'estratègia de promoció de la indústria tèxtil i moda d'Igualada impulsada, de forma col·laborativa, per la Fundació Tèxtil FITEX, l'agrupació Tèxtil FAGEPI i l'Ajuntament d'Igualada. El film el podeu veure a https://youtu.be/U1_8EVJrkXk

La Diputació concedeix 200.000€ en crèdits a l'Ajuntament d'Igualada

REDACCIÓ / LA VEU

En el marc de la Caixa de Crèdit que impulsa la Diputació de Barcelona, la corporació ha concedit dos crèdits per valor total de 200.000 € a l'Ajuntament d'Igualada per a finançar projectes d'arranjament de voravies de diversos carrers (152.991,16 €) i per a la modificació de l'aparcament nord de l'Av. Mestre Muntaner (47.008,84 €). Aquestes últimes obres s'estan execu-

tant just en aquests dies, i permetran també una vorera més ampla en aquest carrer paral·lel a l'avinguda Barcelona.

Interès al zero per cent

La Caixa de Crèdit és un instrument de cooperació local que té l'objectiu d'atorgar crèdits als ajuntaments, entitats municipals descentralitzades i mancomunitats de municipis de la demarcació per al finançament de noves inversions, el dèficit de finançament

en inversions executades i les operacions incloses en un Pla de Sanejament o Econòmic i Financer.

Cada govern local pot demanar fins a 200.000 € cada any, amb l'excepció dels municipis inferiors a 1.000 habitants, que podran superar aquest límit i sol·licitar l'import necessari per cobrir les seves necessitats de finançament. El tipus d'interès és al 0%, amb una amortització màxima de 10 anys i una carència d'un any des de la data de concessió.

Deu empreses de l'Anoia, premiades als Wedding Awards 2020



Casament a Mas dels Vivencs, a la Pobla de Claramunt. / ARXIU

REDACCIÓ / LA VEU

Fins a 10 empreses de l'Anoia han estat guardonades als Wedding Awards Catalunya 2020, els premis dedicats a empreses relacionades amb el món de les bodes.

Bodas.net, empresa que forma part de el grup The Knot Worldwide, líder global en l'àmbit nupcial, acaba de presentar als guanyadors de la 7a edició d'aquests premis. Cap empresa de l'Anoia ha aconseguit el primer premi, però una desena han estat guardonades. En la categoria de "Banquets", figuren Ca n'Alzina (Rubió), Can Gabarró Vell (Rubió), Can Macià (Òdena), Castell de Tous (Sant Martí de Tous), Hotel Bruc (el Bruc), Mas dels Vivencs (la Pobla), i Selsoliveres (Igualada). En la de "Fotografia", Wedding Visual (Igualada). En la de "Música", Anoia Audiovisuals (Cabrera d'Anoia). Finalment, en la de "Animació", Anima'ns (Igualada).

Tot i que aquests premis se solen lliurar al març, aquest any, a causa de la Covid-19, s'han vist ajornats fins al mes de juny, quan la situació sembla que torna a la normalitat després d'uns mesos d'incertesa. A més, arriba a el temps en què a Catalunya comencen a celebrar-se casaments ja que les seves zones es troben en fase 2 i fase 3 de desescalada.

Negocis d'Igualada, Rubió, Tous, La Pobla, Òdena, Cabrera i El Bruc figuren com a guardonats en un dels premis de referència del sector, basat en opinions dels clients

Per això, els Wedding Awards tornen més fort que mai i pretenen suposar un reconeixement als milers de professionals que han hagut de demostrar la seva passió pels casaments i la feina ben feta més enllà de la celebració. Un impuls per arrencar una temporada atípica i que els permeti afrontar amb més il·lusió els mesos en què més enllaços es celebren: setembre, juny, juliol i octubre (en aquest ordre), segons el "Llibre Imprescindible de les Noces" de Bodas.net i Carles Torrecilla, en col·laboració amb ESADE i Google.

Aquests premis estan basats en més de 7 milions d'opinions de parelles amb les que compta el portal i només s'atorguen a el 5% de les empreses que han obtingut el major nombre d'opinions i les millors qualificacions de cada categoria entre més de 47.000 empreses, sent 8.047 el nombre d'empreses catalanes dins del portal, tenint en compte la qualitat i professionalitat de el servei que ofereixen.

La UEA fa diversos webinars per ajudar a la transformació empresarial

REDACCIÓ / LA VEU

Amb l'objectiu de seguir ajudant a les empreses davant l'horitzó de la transformació empresarial, que ve pivotat per dos eixos bàsics: la digitalització i l'economia circular, la Unió Empresarial de l'Anoia va celebrar diversos webinars per tal d'acompanyar i guiar a les empreses de la comarca en aquesta transformació, sobretot davant la incertesa i la situació econòmica i empresarial generada per la COVID-19, ajudant a les empreses i apropant-los-hi coneixement i eines per poder trobar sortida i opcions davant l'actualitat.

Gestió d'estoc i magatzem

En aquest sentit, per tal d'ajudar a les empreses a millorar les seves estratègies, el primer de tots aquests webinars va apropar als i les assistents, com gestionar estoc i magatzem en temps de coronavirus. El webinar va anar a càrrec de Joan Casanovas, cofundador i formador de l'empresa Lean-Cat, empresa que transforma les empreses a partir de la metodologia Lean.

I és que segons la situació econòmica i empresarial generada per la COVID-19, i tenint en compte també el paradigma que ha suposat, Casanovas va explicar als i les assistents com d'important és anivell la producció empresarial per amortir la variabilitat del client; així com també, la importància d'aplicar com a eina i metodologia "Just in time" a l'empresa: "tenir a mà els elements que es necessiten, en les quantitats que es necessiten i en el moment en què es necessiten".

Oportunitats de coronavirus i models de negoci disruptius

Si una cosa ens ensenyen els i les expertes en les sessions als webinars és revertir la situació i convertir-la en clau positiva. En aquest sentit, el segon d'aquests webinars ha girat sobre les oportunitats del coronavirus i models de negoci disruptius, a càrrec de Javier Creus, director i fundador de Ideas For Change.

Creus va exposar que davant la situació, el que hem après és l'emergent societat en xarxa i com posar les dades a produir valor; la flexibilitat productiva



Javier Creus.

dels actius i la posada en valor d'allò obert i infrautilitzat; la increïble capacitat de transformació dels col·laboradors i el rol central dels ciutadans; la reestructuració de sistemes de negoci i el valor per fer-lo i el valor del coneixement compartit en un context de destí comú. En aquesta línia, el ponent va afirmar que coses i situacions que semblaven impossibles abans de la COVID-19, ara són possibles: la plasticitat empresarial i ciutadana.

Tendències 4.0 a la indústria

El darrer webinar d'aquestes característiques va ser possible gràcies a la col·laboració i participació de l'empresa AMIDA 4.

En aquest sentit, els socis i fundadors d'AMIDA4, Joaquim Torras i Joan Bagó van apropar als i les assistents quines tecnologies disruptives

i tendències 4.0 hi ha en l'actualitat i com a través de les seves aplicacions i usos "la capacitat d'interconnectar les màquines i monitoritzar els processos remotament en el que anomenem temps real, permet entre altres coses, descentralitzar la presa de decisions a planta, donar nous serveis a clients, proveïdors i gestors de línia" i com a la vegada, "ens permet ser més àgils davant els requeriments tant interns com del mercat". A més, durant la sessió, Torras i Bagó van acompanyar la seva exposició amb diversos exemples de tendències en el món de la indústria 4.0 com són el braç col·laborador, plataformes mòbils, l'adquisició de dades i la visió artificial.

Aquests webinars i la resta de sessions online organitzades per la UEA es poden recuperar en aquest enllaç: <https://bit.ly/3fJRilx>



Joan Casanovas.



Amida 4.

La digitalització, clau per a les empreses durant la pandèmia

REDACCIÓ / LA VEU

A la zona zero de la pandèmia a Catalunya, són moltes les empreses que han apostat per reinventar-se i adaptar-se a una nova forma de treballar a causa del confinament. La tecnologia ha jugat un paper clau en aquesta nova etapa, per tal de poder mantenir l'activitat.

ABC Leather, indústria del sector de productes químics, ha pogut sostenir la seva activitat amb teletreball a la part d'administració i direcció de producció i magatzem. ABC Leather ja s'havia anticipat en la seva digitalització i des de finals de l'estiu del 2019 el seu programari SAP Business One, amb mòduls personalitzats per Intarex, resideix al núvol, des d'on els seus usuaris poden accedir-hi des de qualsevol lloc. Una decisió presa sense pensar en el virus, que ha estat rendibilitzada durant el confinament, gràcies a la ubicuïtat de la solució. La comoditat del teletreball d'ABC Leather és tan elevada que no tenen gens de pressa per tornar a l'oficina. De fet, estan duent a terme activitats de coaching via telemàtica per poder mantenir la motivació de l'equip i allargar tant com sigui necessari el teletreball.

Un altre cas d'èxit en digitalització ha estat Fruites Méndez, empresa Igualadina majorista de fruites i verdures. Fruites Méndez es trobava a principis de març en procés de posada en marxa del seu nou ERP, SAP Business One. Davant de la contingència de la Covid es va creure més necessari que mai dur a terme l'arrencada del nou programari tot i les dificultats afegides de fer-ho remotament. L'1 d'abril Fruites Méndez va arrancar feliçment amb la seva nova aplicació en ple confinament, que li permet tenir digitalitzades les tasques de gestió i organització de l'empresa a més de teletreballar.

L'adoberia igualadina Miquel Farrés Rojas, és un altre exemple de com la digitalització ha ajudat a mantenir l'activitat durant les setmanes més difícils. Miquel Farrés Rojas està digitalitzada amb l'eina Curtits One d'Intarex,



i la seva oficina no ha hagut de parar en cap moment. Els seus servidors locals i al núvol els han permès teletreballar podent combinar els recursos del software vertical Curtits One i de l'Office 365. Des de Miquel Farrés es parla que la digitalització els ha salvat la vida, en tot l'abast de l'expressió. Els ha permès protegir-se mentre es mantenia l'empresa activa. També els ha permès redescobrir noves formes de treball, sentint-se més propers als clients gràcies a la connectivitat.

Intarex, empresa encarregada de fer que aquestes indústries poguessin mantenir l'activitat, no amaga la seva satisfacció en comprovar que tota l'arquitectura de sistemes desenvolupada ha funcionat, tot i que mai s'havia pensat en una gran pandèmia que forçés el confinament.

Intarex ha pogut mantenir l'activitat amb teletreball, i així seguir donant servei als seus clients d'arreu del món. Però ha anat un pas més enllà i també s'ha adaptat al nou mercat. Ha creat una App pels seus clients del sector moda, calçat i òptiques perquè les botigues puguin controlar l'aforament, donar cita prèvia si cal, i la gestió d'articles que entren a l'emprovador.

La mateixa Intarex encara està teletreballant, gràcies a una connexió VPN amb els servidors locals, centraleta virtual, migració al sistema de correu Office365, i disposar de tots els documents al núvol. Cadascú a casa seva, però amb contacte proper entre l'equip i els clients gràcies a la tecnologia.

La Covid i el confinament han posat a prova les empreses, però podem dir que la digitalització ha estat un element clau per a l'èxit.

comarca

Comencen les obres a l'entrada de Vilanova per la Masia, amb una gran zona verda i comercial

JORDI PUIGGRÒS / LA VEU

Fa uns dies s'han iniciat les obres d'urbanització del sector PMUr3. Aquest nom tan tècnic es refereix a la zona ubicada sota la muntanyeta d'Escorpià, just a l'entrada de Vilanova del Camí des de la Masia, i fins ben bé la rotonda on hi ha l'entrada a la ciutat veïna a Igualada. Aquesta urbanització, en mans privades, ha estat víctima de polèmica durant molt de temps en la política vilanovina. Es tracta de donar volum a una superfície de 37.442 m² dels quals 6.550 es destinaran a locals comercials i més de 15.000 a zones verdes. No hi haurà habitatges, tot i que, segons la qualificació urbanística, hi podrien ser. L'empresa gestora, però, es dedicarà només a donar caire comercial a tota aquesta nova àrea. De moment, se sap que inclourà el trasllat del Mercadona ubicat a dins de Vilanova, el primer d'aquesta marca que va existir a l'Anoia.

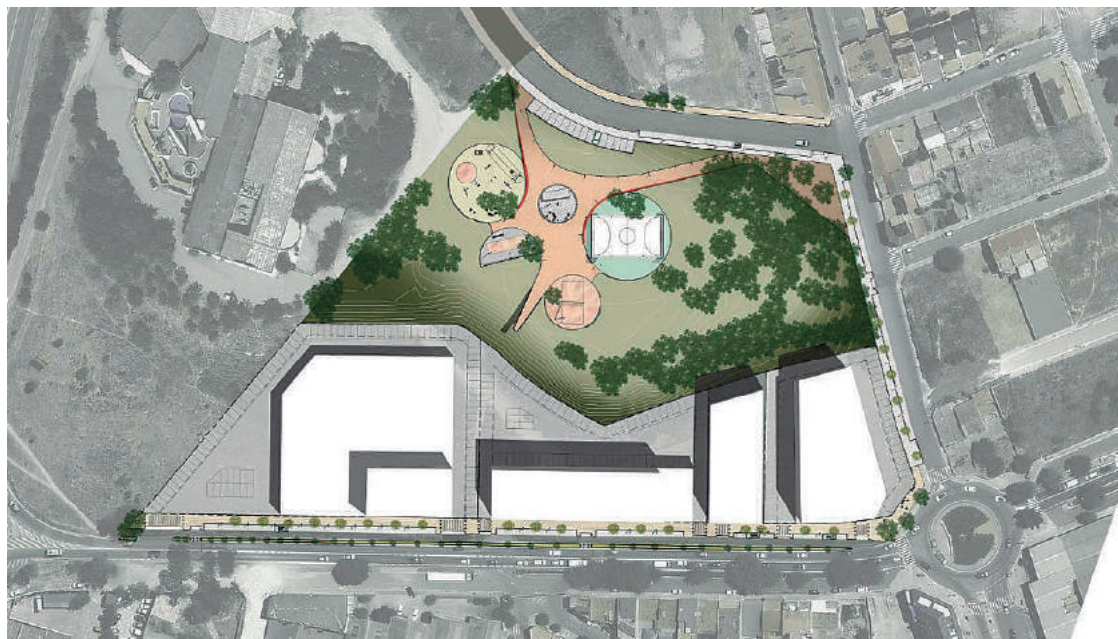
L'àmbit d'actuació del sector comprèn els terrenys delimitats per la carretera C244, el límit del terme municipal d'Òdena, el carrer Verge de Montserrat i la prolongació del carrer Roger de Flor, a l'entrada del municipi. Es tracta d'un sector de sòl urbà no consolidable que conforma l'entrada principal al municipi i que delimita també amb el turó Puig d'Andela. El regidor de Promoció Eco-

Les obres d'urbanització, que és una iniciativa privada gestionada per una empresa líder a Espanya a nivell d'àrees comercials, duraran cinc mesos

nòmica de l'Ajuntament de Vilanova, Jordi Baron (JuntsxCat), explica que "el govern municipal estem convençuts que és una oportunitat, el municipi guanyarà espais lúdics i espais verds. Ens ajudarà a endreçar tota la part del Barri Bonavista, que des de fa anys era un tema pendent, el de fusionar-lo amb la trama urbana". El govern vilanoví, que formen PSC i JuntsxCat, veu el projecte "amb bons ulls".

Les obres duraran cinc mesos, però a partir d'aquí caldrà veure com es van omplint les diferents pastilles de terreny. Aquest és un pas que depèn de l'empresa promotora. Baron apunta que "cal tenir també molt en compte el nostre comerç local, de proximitat, però està clar que una oferta complementària seria molt positiva, a més, lògicament, de l'espai de 15.000 metres quadrats de zona verda i lúdica que guanya Vilanova del Camí".

El projecte ajudarà -i molt- a donar una imatge moderna a un tros de terreny que estava molt deixat des de fa dècades, com per exemple tot el



Detall del plànol i una vista virtual de com quedarà, aproximadament, una de les entrades de Vilanova

A més del trasllat del Mercadona de Vilanova, altres marques d'oci i restauració poden ubicar-se en la nova zona, que no tindrà habitatges

que envolta l'antiga empresa Prodiel -avui un supermercat xinès-, amb carrers encara sense asfaltar, just al límit amb Òdena. "És una oportunitat d'ajudar a potenciar tota aquella zona, és un primer pas", diu Baron, que recorda que "a la nova urbanització hi podrien anar habitatges, però s'ha arribat a un acord i només s'endegaran iniciatives comercials. L'empresa gestora només s'encarrega de fer centres comercials a l'aire lliure, en molts llocs de tota Espanya".



Les màquines ja treballen en l'adequació dels terrenys.



Jordi Baron és regidor de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Vilanova del Camí.

Vilanova hi guanya

Per al titular de Promoció Econòmica del consistori el municipi "hi surt guanyant" amb aquesta operació. "Tota aquella zona s'ordena urbanísticament, perquè fins ara estava desordenada. Els metres quadrats de zona verda que hi haurà destinats per a tots els vilanovins representen de forma clara un pas endavant". També és important "l'ordenació del barri Bonavista, perquè és una reivindicació llarga del barri. L'Ajunta-

ment, en aquesta nova operació, també hi té una part molt petita i lògicament serà un guany per a tots els vilanovins. Tot i això, era molt important per a nosaltres integrar de forma definitiva un barri com Bonavista dins de la trama urbana. D'altra banda, la nova àrea comercial també comportarà uns ingressos econòmics per a l'Ajuntament, i contribuirà a generar llocs de treball, que prou falta que fa ara mateix en el moment que estem vivint".

L'equip de govern de Montbui fa balanç del seu primer any de mandat

MONTBUI / LA VEU

Fa tot just un any Jesús Miguel Juárez, amb els vots dels regidor i regidores d'Ara Montbui i de la regidora de Som Montbui-ERC Isabel Guerrero González, arribava a l'Alcaldia de Santa Margarida de Montbui.

Durant aquest període, l'equip de govern montbuienc ha hagut de fer front a la gestió del dia a dia, i, especialment, a la crisi sanitària de la Covid-19, que ha posat a prova la capacitat de treball, cohesió i lideratge d'un govern que ha treballat intensament per respondre a totes les necessitats que s'han presentat.

Aquesta entrevista, amb l'equip de govern municipal de forma coral, ens permet conèixer com valoren aquest primer any de gestió al capdavant del govern municipi.

Després d'un any, quina valoració en fan?

Per a les dones i homes que formem aquest govern és una oportunitat apassionant poder treballar per millorar el nostre municipi. Ens hem adaptat molt ràpid, perquè el dia a dia en un ajuntament no para mai. Fa uns mesos no ens haguéssim imaginat tot el que hem viscut. Especialment, amb tota la gestió de la crisi sanitària de la Covid-19, hem treballat moltíssim, ens hem coordinat amb els ajuntaments veïns, hem vist el millor dels serveis municipals, hem trobat la comprensió de la ciutadania a decisions complicades... Hem viscut situacions extraordinàries i hem pres decisions extraordinàries, d'acord a l'excepcionalitat que ens ha tocat gestionar.

La pitjor crisi sanitària en 100 anys...

Ens vam trobar amb la necessitat de prendre mesures urgents i de màxim impacte. Inicialment, vam procedir al tancament dels equipaments públics i dels espais i activitats amb concentració de persones, transports i diferents serveis. Vam anar adaptant els serveis segons el grau d'essencialitat, i per això vam impulsar un pla de contingència en l'àmbit de neteja i la desinfecció, que es va mantenir ininterrompudament durant tota la crisi sa-



nitària i també durant aquest procés de desescalada i de recuperació de serveis en el qual ens trobem ara.

Després de la crisi sanitària, ara arriba un altre repte: l'economia

Hem entrat en una fase nova de la crisi que ve presidida per la necessitat urgent d'afrontar una reconstrucció sense precedents que doni resposta a l'escenari actual de precarietat social i davallada econòmica. Aquest conjunt de reptes demana la suma d'esforços de l'Administració municipal, de la ciutadania, de les empreses i comerços locals. Demana també unitat de totes les forces polítiques del consistori, la mateixa que ha fet possible l'aprovació d'un important "pla de xoc" amb mesures per reactivar el nostre teixit social i econòmic. Hem "blindat" 2'5 milions del romanent per a aquest "pla de xoc" i destinem 600.000 a mesures directes d'impacte social, on sobresurten els Plans d'Ocupació locals. També hem promogut

i promourem beques i ajudes als col·lectius més vulnerables i amb més necessitat. Hem modificat el calendari fiscal d'aquest any per intentar no perjudicar a les economies familiars. Som un govern amb sensibilitat social, i ho estem demostrant.

També han aprovat una línia de microcrèdits pel comerç...

Hem aprovat una línia de microcrèdits per valor de 100.000 euros, un import màxim de 5.000 euros, amb interès 0 i retornable en tres anys. Hem vist durant els moments més durs de la pandèmia com seria un municipi sense comerços de proximitat, i hem de treballar, conjuntament amb la Unió d'Establiments de Montbui (UEM), per garantir que aquest sector continuï sent un motoret de creació de riquesa i de creació de llocs de treball. Aquest projecte també l'hem treballat vinculat a la proposta Conca Comerç, conjuntament amb la resta d'Ajuntaments de la Conca.

La unitat del territori ha estat fonamental en totes les decisions preses durant els darrers mesos...

Hem refermat la força de la Conca d'Òdena davant una situació especialment complicada. Cadascú des de la seva responsabilitat i amb les seves possibilitats, però hem treballat de forma coordinada. La unitat d'acció del territori és més important que mai, i aquesta unitat ens fa ser més forts a l'hora de reivindicar millores i inversions per part de la resta d'administracions superiors.

Aquest primer any a l'Ajuntament ha suposat un bany de realitat?

El més important era buscar perquè tot costa més aquí dins, i hi ha dos grans pilars. D'una banda, l'administració en general és garantista, i és essencial preservar això; és molt important no saltar-se cap pas administratiu, encara que de vegades ens faci anar més lents.

A l'Ajuntament de Montbui tot això s'agreuja. S'han acumulat dèficits de personal al llarg de molts anys, amb situacions precàries i mancances. Quan vam entrar vam apostar per poder disposar d'un Secretari a jornada completa perquè ho consideràvem bàsic per agilitzar-ho tot, i treballarem per dotar a l'administració dels recursos humans i tècnics necessaris.

També hi ha una Valoració de Llocs de Treball, que s'ha d'anar implementant, de forma negociada amb els representants dels treballadors, i adequada a les possibilitats temporals i econòmiques de la institució.

Això ha fet que no hagin pogut complir tants objectius com es pensaven?

Pensem que hi havia un fals imaginari sobre nosaltres de no tenir experiència, de la pluralitat d'idees, de la complexitat que podria esdevenir la gestió del dia a dia...i crec que hem demostrat que hem sigut molt eficients i que estem complint el que vam prometre de portar la nova política a l'Ajuntament de Montbui. Hem desencallat temes que estaven sense resoldre; ens hem coordinat amb altres adminis-

tracions per buscar solucions ràpides. Hem treballat des de l'inici per ser transparents, teixir complicitats, per acostar la gestió municipal a la ciutadania, per fomentar la participació. Hem creat comissions de joves, de cultura, volem fer uns pressupostos realment participatius...Hem mantingut activitats, n'hem creat de noves, hem reactivat propostes...però tot des de la base de la participació i de treballar a partir de les idees de la ciutadania. Volem saber què vol la ciutadania abans de decidir, per això treballarem per refer el POUM i que aquest document estratègic de planificació urbanística sigui plenament participatiu. També estem donant suport a tots els projectes surpamunicipals que són vitals pel futur del nostre territori, com el PDUECO.

Sabem que hi ha coses en les quals podem millorar, i no defallirem perquè així sigui.

Les obres del dia a dia avancen...

Durant aquests mesos hem tirat endavant actuacions d'impacte directe en la vida dels nostres ciutadans. La Plaça Europa, la Plaça del Pi -amb problemes amb l'empresa-, la remodelació del talús del riu Anoia al barri del Pi, la caldera de biomassa a Mont-aQua, la remodelació de l'entorn de Can Passanals, la primera fase del carril bici entre el Nucli Urbà i la deixalleria, tasques de prevenció d'incendis forestals al Nucli Antic...

Quin és el gran repte de present i de futur ?

Que la política que estem fent es noti en el dia a dia de les persones de Montbui. Continuarem treballant per fer un municipi més sostenible, amb serveis dignes i de qualitat per a la ciutadania. Volem fer un agraïment a tota la ciutadania per la seva comprensió, per haver respost de forma continuada, de la millor manera, a unes decisions complicades en molts casos. Per això la ciutadania pugui constatar la nostra forma de fer, que millori la qualitat de vida dels veïns i veïnes, en uns moments com els que estem vivint que són històrics i on caldrà que tots plegats donem el millor de nosaltres mateixos.



Especial

**PRODUCTES
DE PROXIMITAT**

LA VEU
DE L'ANOIA

El Consell Comarcal convida la ciutadania de l'Anoia a consumir productes de proximitat

“L'Anoia del Camp a la Taula” engega una campanya a la xarxa per a posar en valor els productes locals i la feina cabdal dels productors del territori

L'Anoia del Camp a la Taula, el projecte del Consell Comarcal de l'Anoia per a posar en valor la feina i els productes d'un centenar d'empresadors, petites empreses, productors i elaboradors artesans alimentaris del territori, ha activat aquesta setmana una campanya a les xarxes socials per incentivar el consum dels productes de Km. 0 en l'actual context de deses-



calada. Al perfil de Facebook (@anoiaturisme) i al perfil de Twitter (@anoia_turisme) ja es pot visualitzar un vídeo que destaca el potencial de la comarca pel que fa la producció d'aliments de qualitat i la important tasca d'aquells que la fan possible. El conseller de Turisme, Dani Gutiérrez, assegura que “mentre la immensa majoria de la població ha hagut d'estar confinada a casa, la terra i aquells que la treballen han seguit el seu cicle habitual”. Per això, afegeix que “ara és moment d'agrair la dedicació de tots aquells que n'han tingut cura i apostar pel nostre producte de proximitat que, a més, és d'una excel·lent qualitat”. Durant els pitjors moments de l'alerta sanitària,

des de l'ens comarcal també s'ha donat permanent suport a aquests petits productors, informant-los de les mesures de seguretat necessàries i resolent els seus dubtes. L'Anoia del Camp a la Taula forma part de la Xarxa Productes de la Terra, l'ens de la Diputació de Barcelona que acull a tots els petits artesans d'altres comarques de la demarcació de Barcelona. Des d'aquí, s'ofereix als productors diferents serveis: des d'assessorament pel que fa a subvencions, ajuts, comercialització, recerca de finançament o gestió empresarial, a una borsa de formació amb cursos especialitzats per al sector i suport en la promoció i millora de la comercialització.

La Xarxa de Productes de la Terra de la Diputació de Barcelona: una eina per als productors

La Xarxa Productes de la Terra és una agrupació voluntària de 12 ens locals d'àmbit supramunicipal impulsada per la Diputació de Barcelona l'any 2010 que agrupa més d'un miler d'empreses productores i elaboradores de productes alimentaris de qualitat de la demarcació de Barcelona. L'objectiu principal de la Xarxa és enfortir aquest teixit empresarial, per tal que les empreses siguin més competitives i sostenibles, i els territoris més

atractius i de qualitat.

La Xarxa ha treballat un primer Pla Estratègic i Operatiu del 2010 al 2014 i el juliol de l'any 2016 es va aprovar l'actual Pla Estratègic i Operatiu del 2016 al 2020, que inclou 325 activitats amb un pressupost previst de 6,4 milions d'euros per a tot el període.

A través dels ens locals membres de la Xarxa donem suport a les empreses en aquests àmbits:

- En gestió empresarial: formació i assessorament en tots els àmbits de la gestió de l'em-



presa: tràmits, ordenances, sol·licitud i gestió de subvencions.

- En els processos productius: formació i assessorament en qualitat i seguretat dels aliments, transformació agroalimentària, certificacions, denominacions d'origen, reconversió a l'agricultura ecològica, innovació tecnològica i productiva.

- La comercialització: coneixement i estratègia de mercats, fidelització de clients, plataformes i sistemes de comercialització. Foment d'estratègies de col·laboració amb el sector de la restauració, campanyes gastronòmiques, participació en fires específiques o genèriques, campanyes de promoció, elaboració de catàlegs i presència a Internet.

- La cooperació entre les empreses: impuls a processos de constitució d'associacions i foment de projectes de cooperació entre empreses. Per altra banda, la Xarxa ha elaborat una llista de 55 productes singulars, que tenen unes característiques pròpies i excepcionals sovint arrelats a una comarca o territori molt concret.

Duna

Xurreria Bunyoleria

Tel: 93 803 0082

Igualada



El DARP destinarà 4 milions d'euros per ajudar els productors agroalimentaris

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació ha creat una ajuda de 4 milions d'euros destinada a donar suport econòmic als productors afectats mitjançant la compra dels seus productes, i, al mateix temps, poder ajudar els sectors socials més castigats per la crisi econòmica i social, que rebran els productes objecte d'aquest ajut. Aquesta iniciativa s'emmarca en la decisió de la Comissió Europea per la qual s'aproven ajudes adreçades als

estats membres per donar suport a l'economia durant la crisi de la COVID19.

Les ajudes seran, com a màxim, de 4.000 a 10.000 euros per productor segons el tipus de producte, o 75.000 euros per agrupació de productors amb un percentatge d'ajuda del 85% del valor del producte no venut. En cas de productes de DOP-IGP, amb el segell de venda de proximitat i de producció ecològica i integrada, l'import pot arribar al 95%. El valor dels productes

estarà basat en la mitjana dels preus de maig i juny dels darrers tres anys, i sortiran publicats en l'ordre i a l'enllaç d'instruccions de l'ajut.

Els productes objecte d'aquesta ajuda seran lliurats pels productors a la Fundació Banc dels Aliments, qui ho distribuirà a les entitats socials necessitades. Els lliuraments dels productes es poden fer del 20 de maig fins al 20 de juliol a les quatre delegacions que té el Banc dels Aliments.

Ous ecològics: frescor, qualitat i riquesa nutricional

Els ous ecològics procedeixen de gallines criades sense substàncies químiques, il·luminació artificial ni gàbies. S'alimenten de pinsos ecològics i, com a conseqüència, els ous que ponen tenen més frescor, qualitat i riquesa nutricional que els no ecològics. La principal diferència entre l'avicultura ecològica i la intensiva és la utilització de gàbies, que queda totalment prohibida en el marc de la ramaderia ecològica. A més de les qüestions de requeriment de superfície, en el sistema avícola ecològic no estan permeses les mutilacions (tallada de becs) i es requereix l'existència de niadors. Per tant, l'avicultura ecològica compleix tots els requisits orientats al benestar animal.

Els sistemes d'avicultura ecològica se centren a subministrar al mercat un ou d'alta qualitat alimentosa, sense forçar la gallina en els cicles de posta.

Ous ecològics

L'ou és un dels aliments més complets i un pilar de la nostra dieta. És una font concentrada de nutrients en comparació amb la quantitat d'energia que aporta i està compost principalment per aigua, proteïnes, lípids, vitamines i minerals. El consum



d'un sol ou aporta, entre d'altres, el 51% de la ingesta diària recomanada de vitamina B12, el 40% de biotina i tan sols el 6,7% de greixos (Instituto de Estudios del Huevo, 2008).

El rovell constitueix el 30% del pes de l'ou sencer. Els seus components majoritaris són les proteïnes i els lípids i, en menys quantitat, carbohidrats i minerals. La fracció lipídica es troba en forma d'emulsió i està constituïda principalment per àcids grassos no saturats, molt digestibles i essencials per a l'alimentació humana. El color més clar del rovell dels ous de producció ecològica posa de manifest el seu valor biològic, gràcies a

l'absència de colorants. La clara constitueix el 57% del pes de l'ou. Està constituïda majoritàriament per aigua i proteïnes d'elevada qualitat i alt valor biològic, amb un important contingut en aminoàcids essencials. Pràcticament no té greixos ni hidrats. La clara dels ous ecològics és espessa i aglutinada, mentre que la clara dels no ecològics es dispersa més. El contingut proteic dels ous ecològics és superior al dels ous intensius.

El codi de l'ou

La normativa de comercialització exigeix, des del gener del 2004, que els ous portin un codi que informi sobre

reixen en el codi imprès de l'ou amb els dígitos 0, 1, 2 i 3.

- 0: les gallines es crien en condicions de producció ecològica, incloent-hi l'alimentació procedent de l'agricultura ecològica en un 80% com a mínim i restringint l'ús de medicaments.

- 1: les gallines es crien en naus, però amb la possibilitat de sortir a l'aire lliure, amb alimentació i pràctiques productives convencionals.

- 2: les gallines han estat criades en el sòl de naus amb alimentació i pràctiques productives convencionals.

- 3: les gallines es crien en gàbies, on l'aviram té limitada la capacitat de moviment, amb alimentació i pràctiques productives convencionals.

l'origen del producte. En aquest sentit, s'identifiquen quatre tipus de cria, que apa-



saba

Ctra. nacional II - Antiga, Km. 555, 08711 Odena / telf. 93-8032400 / e-mail: saba@olisaba.com / www.olisaba.com

I si mengem pa de debò?

REDACCIÓ / LA VEU

Com pot ser que un aliment bàsic, un dels puntals de l'alimentació mediterrània, amb un simbolisme quasi sagrat hagi estat transformat en un producte "comestible" tan desnaturalitzat que sembla estrany que mantingui el nom? Aclarim què entenem per pa de debò. El pa de debò està fet amb farina de blat ecològica, llevat (o massa) mare, aigua i sal. I res més! La clau de la qualitat del pa la trobem en dos punts: la qualitat de la matèria primera (el blat) i el bon ofici del forner. Avui parlarem de les bondats nutritives que té aquest pa de debò i apuntarem els possibles perills quan no es fa d'aquesta manera.

Les principals propietats nutricionals del pa

El pa és a la base de la piràmide alimentària amb els altres farinacis (l'arròs, la pasta,



els llegums i les patates), font d'hidrats de carboni complexos. Es recomana que aquest grup suposi més de la meitat de les calories (50 - 55%) que consumim cada dia. Per tant, menjar pa cada dia pot ser bo i saludable sempre que sigui un aliment de qualitat i ho fem en el marc d'una dieta saludable. El pa es fa majoritàriament de la farina del blat, que és la lla-

vor d'un cereal amb tres parts principals: les segones (segó), que protegeixen el gra; la part blanca (endosperm) i el germen de blat (que és l'embrió de la futura planta). La qualitat de la farina depèn del tipus de blat i quines parts del gra incorporin. Les farines integrals mantenen les tres parts del gra mentre que la farina industrial només treballa amb l'endosperm.

Els efectes sobre l'organisme del pa de debò (pa elaborat amb farina ecològica i massa mare) són múltiples:

1. El pa de debò no engreixa
Engreixa el farcit! Les calories associades al pa són d'alliberació lenta, sobretot si és integral. El pa integral beneficiós per a l'organisme és el que té un color daurat, en què no distingim les "piguetes" de les segones. Aneu alerta perquè en el cas oposat, el del pa convencional, és molt habitual trobar pa pseudointegral, al qual s'afegeixen segones a la farina refinada; és el pa ple de "piguetes". Aquestes segones són molt agressives per a l'intestí: arrossegueu vitamines i

minerals, generen inflor, flatulències i mal de panxa.

2. Conté més nutrients que el pa convencional

L'especialista M. D Raigón ha fet un estudi comparatiu dels diferents tipus de pa que podeu consultar a la revista de divulgació de Veritas. Raigón ens explica que el pa fet amb farina ecològica i massa mare té més nutrients -proteïnes, fibres més digeribles i més minerals- que les altres opcions (industrial o convencional). A més, ens recorda que el pa ecològic no té additius químics ni residus d'agrotòxics. Hi ha bibliografia científica que mostra que el blat ecològic conté fins a un 74% d'antioxidants (tocoferols i tocotrienols) més que el convencional. Així com un contingut més alt en determinats oligoelements.

3. És digestiu i el gluten és més assimilable

La predigestió de la farina que fa la massa mare facilita que l'intestí assimili el midó i les proteïnes del blat (el gluten, entre d'altres). Tot i això, cal anar amb compte perquè la intolerància al gluten o celiaquia és una malaltia que té un 1% de la població, però es creu que només està diagnosticada 1 persona de cada 8. Els celíacs han d'evitar consumir productes que continguin gluten. Si voleu més informació sobre aquesta malaltia consulteu l'Associació de celíacs de Catalunya.

4. La toxicitat del pa industrial

Avui en dia, costa trobar pa de debò i el que podem adquirir

a la majoria de llocs que fan pa al moment és un producte "comestible" fet a partir de farines refinades de blat de cultiu convencional (pesticides, adobs sintètics...). Durant el procés d'elaboració s'afegeixen un munt d'additius (colorants, antiaglomerants...). A l'hora de fer créixer aquest pa, es fa servir un llevat que rep el nom de "natural", però que té poc de natural perquè ha estat seleccionat per la indústria perquè és ràpid; el problema és no permet que la farina fermenti completament. És un pa molt esponjós, però també molt indigest. I quins efectes sobre l'organisme pot tenir aquest còctel? Doncs ja us podeu imaginar que no gaire bons. - sociats al tipus de llevat que es fa servir en l'elaboració del pa:

Com escollir un bon pa?

Hi ha dues opcions: o bé compreu el pa ja fet o bé us el feu a casa.

Si el compreu fet, cal que us informeu bé sobre què compreu. Us heu adonat que al 90% dels llocs on venen pa no hi ha cap etiqueta amb els ingredients? Doncs resulta que el pa "calent" i acabat de fer pot arribar a contenir més de vint additius diferents. És un dret de qui consumeix tenir informació sobre el que compra. Per tant, el primer consell és que demaneu què porta el pa que compreu i, a continuació, comenceu a reflexionar sobre si aquest tipus de pa és el que voleu menjar. Si investigueu una mica, segur que acabareu trobant un forn artesà on fan el pa amb farina ecològica i massa mare.

DISTRIBUCIONS
Ous Clarasó
OUS · OVOPRODUCTES

Els d'Igualada

PRODUCTE DE L'ANOIA

ousclaraso@ecocity2000.com
Tel. 93 803 04 49

des de 1930

El forn de Jorba

Encarregueu ja la vostra coca de Sant Joan al Forn de Jorba!

Coques adobades de fruita, ametlla laminada, crema, pinyons, xocolata i nous (la nostra coca "estrella"), de llardons i les conegudes coques de forner.

93 809 40 54
660306772
@forndejorbaartesa
elforndejorba@gmail.com

Engany servei a domicili

CARN DE XAI
OLI D'OLIVA VERGE EXTRA
AMETLLES

PRODUCTES ECOLÒGICS
PUIG D'AGUILERA

Can Jorba de les Planes
Raval d'Aguilera
08711- Òdena

649 13 53 41
649 13 16 63

ecopuigaguilera@gmail.com
www.ecopuigaguilera.com

@eco_puigaguilera

Can Jorba de les Planes
Raval d'Aguilera
08711- Òdena

649 13 53 41
649 13 16 63

ecopuigaguilera@gmail.com
www.ecopuigaguilera.com

@eco_puigaguilera



MERCAT MUNICIPAL
CARN PEIX FRUITA I MOLT MÉS

MASUCA

DES DE 1293
IGUALADA

Ajuntament d'Igualada

Diputació Barcelona

**Més de 40 parades
de comerç de proximitat**

www.lamasuca.cat

Els embotits de l'Anoia, fidels a tradicions centenàries

REDACCIÓ / LA VEU

Catalunya és terra d'embotits gràcies a la presència tan important de granges de porc, sobretot a la Catalunya central, que han convertit aquests productes en imprescindibles de moltes cases. Alguns dels embotits tradicionals catalans estan protegits amb Denominació d'Origen o amb Indicació Geogràfica Protegida, mentre que d'altres són de producció molt local. A l'Anoia podem trobar una bona colla de productors i de botigues que han sabut mantenir fidel una tradició centenària, que és la base d'una garantia i qualitat del tot confirmades.

Encara avui, els embotits i altres conserves –fruit d'una saviesa de segles i d'aportacions modernes–, a més de continuar essent una base alimentària, són, també, una font de gust per a bona part de la població. Tot això, naturalment, ho podem fer extensiu a Catalunya,



fins i tot abans de ser-ho. El fonament dels embotits i els pernils actuals continua sent el mateix de sempre: el porc, com a primera matèria bàsica, i la sal, com a conservant essencial, així com espècies o herbes, com ara el pebre negre, el vermell, etc. Hi ha també el fumat, que també parteix del salament bàsic i que és més propi, en general, de països

nòrdics que no pas dels de la Mediterrània.

És admirable que, com a fenomen únic –que no es troba en zones del nostre entorn, com poden ser les Balears i diverses regions espanyoles–, aquesta riquíssima producció tradicional ha estat preservada, en bona part, pels nostres cansaladers i carnisers (que és com se'n diu a Girona).

Encara avui podem fer un suggestiu mapa del Principat en què, a cada comarca i a vegades a cada ciutat, hi trobem formes diferents i matisades de fer els embotits tradicionals, que cada cansaladeria elabora amb la màxima atenció: botifarres i bulls, lloms i cansalada, fuets i llonganisses. Catalunya, dins el context d'Europa –sense oblidar Itàlia i Alemanya–, és la gran fàbrica d'embotits. Molts són productes tradicionals i, en general –tot i que hi ha molt per fer–, mantenen les característiques organolèptiques de les elaboracions tradicionals i de la cansaladeria artesana.

L'avantatge és que pràctica-

ment tots, en estar condimentats amb pebre vermell, tenen un gust sense matisos i similar, allunyat, sovint, de les subtilitats dels embotits catalans adobats amb pebre negre. Tot un món de sabors ancestrals que complau la nostra memòria palatal i també un món per descobrir per la gent més jove. Així doncs, els embotits catalans tenen molt de futur.

I el tenen tant com a consum en directe –amb pa o pa amb tomàquet, en els populars entrepans o en llesques–, com formant part de nombrosos plats, tradicionals o de cuina d'autor o d'avantguarda: és el cas de la botifarra crua i, encara més, de la botifarra negra, que ha esdevingut una mena de fetitxe culinari entre els joves cuiners i cuineres.

Estimem més l'embotit fet a prop de casa!

El pròxim pas és fer conèixer les especialitats comarcals o locals arreu del territori i més enllà de Catalunya.

En aquesta fita, topem amb l'inconvenient que, sovint, el

gran públic coneix més especialitats foranes (d'Andalusia, Castella, etc.), que no pas les pròpies, sovint d'una qualitat superior.

Arreu del territori caldria identificar i difondre especialitats com la botifarra de perol, la botifarra o bull de fetge, la botifarra o bull de llengua, la botifarra dolça, la donja, la baldana... així com triar els fuets, secallones, llonganisses, botifarres negres i blanques, pans de fetge, patés, lloms, etc., que responguin a uns mínims de qualitat tradicional.

Diuen que 'del porc, tot s'aprofita', i veient la varietat d'embotits que podem trobar a Catalunya, podem donar per fet que és així. Hi ha embotits de porc i embotits de xai, embotits cuits i embotits crus. Fins i tot, hi ha embotits dolços. La qüestió és que hi ha molts embotits tradicionals que val la pena tastar i que reflecteixen la varietat territorial de Catalunya. A moltes botigues de la comarca podreu trobar bona part d'aquests embotits catalans tradicionals.


@cervesaelsminairons
Tel. 649 010 956
www.cervesaelsminairons.com

c/ Sant Ignasi 22 Baixos esquerra - Igualada - 08700

CARNISSERS I RAMADERS
DURAN
Carn de qualitat
Tracte de proximitat

Venda de proximitat

Mercat la Masuca 85-88
08700 Igualada · T. 938 037 604
carnsduran@gmail.com

Cal Codina
Cansaladers des de 1910
Tous

Llonganisses de Tous

Ens trobareu al **caprabo** de Sant Martí de Tous

cal.codina@telefonica.net - tel. 93 809 63 06

Una altra manera de cuidar-nos: la cosmètica natural

REDACCIÓ / LA VEU

En els últims anys el creixement de la cosmètica natural ha anat en auge. Les persones han pres consciència sobre cuidar la seva salut i això els ha portat a triar per la seva cura personal productes lliures de substàncies químiques d'origen sintètic, és a dir, prefereixen aquells que estiguin formulats amb components químics propis de fonts naturals.

Aquests productes de cura personal van des de productes d'higiene: sabons, gels, xampús, desodorants, etc., de cura de la pell: cremes, exfoliants, ... fins maquillatge. A l'ésser tan àmplia la gamma de productes i, contínua l'exposició a ells, és que els consumidors prefereixen que aquests provinquin de la cosmètica natural. Però què és la cosmètica natural?

En l'actualitat, no hi ha una clara definició de terme cosmètica natural. Per aquest motiu per poder entendre el que significa, es té en compte que aquest concepte engloba tots aquells productes cosmètics que:

- Han estat elaborats amb ingredients procedents de la pròpia naturalesa com els derivats d'origen animal (cera d'abelles, ...), vegetal (plantes i fitoquímics), i mineral (argiles, ...), sent els més destacables els fitocomponents. També poden considerar-se components d'aquest grup els ingredients "semi-naturals" com la glicerina, les ceres, proteïnes hidrolitzades, etc.
- Els seus mètodes d'elabo-



ració són permesos i els ingredients no procedeixen d'organismes modificats genèticament (OMG).

- Són responsables i respectuosos amb el medi ambient.
- En alguns casos poden formar part d'aquest tipus de cosmètics naturals substàncies conservants i colorants sintètics, però en molt baix percentatge.

A més, aquest tipus de cosmètica va encaminada a:

- El consumidor que desitja portar un tipus de vida més "natural".
- El consumidor que busca resultats científicament comprovats sobre els beneficis dels ingredients naturals.
- El consumidor que busca seguir un patró de moda relacionat amb el "natural".

D'altra banda, els ingredients que es fan servir en cosmètica

natural tenen una nomenclatura internacional "International Nomenclature Cosmetic Ingredient" (INCI). Això serveix per garantir que l'ingredient realment prové d'una font natural i no és d'origen sintètic.

També s'ha desmentat que aquest tipus de cosmètica evita l'experimentació amb animals.

A l'igual que a la cosmètica convencional, els productes de cosmètica natural van destinats a la cura i higiene de la pell, ungles, cuir cabellut, cavitat oral i dents, genitals externs. Així com també per perfumar la pell i corregir olors corporals.

Hi ha una variant d'aquest tipus de cosmètica que és l'orgànica, que inclou el mateix tipus d'ingredients (animal, vegetal o mineral), però

aquests procedeixen de l'agricultura ecològica. Cal tenir en compte que a la UE no hi ha cap llei que obligui els fabricants de productes ecològics a certificar- però si existeixen els anomenats "segells ecològics".

A causa de el creixent interès dels consumidors per la cosmètica natural, diverses empreses intenten a través del màrqueting crear productes cridaners, amb eslògans que facin referència a el terme "natural" i juguen amb la normativa actual per assegurar que els productes presenten certes propietats beneficioses encara que en seva composició tot just hi hagi els ingredients responsables d'aquest benefici. D'altra banda, s'esmenta el "no conté" d'una determinada substància que es considera nociva, causant un efecte enganyós de seguretat en el consumidor, perquè no s'esmenta que aquest ingredient nociu ha estat substituït per un altre igual o pitjor encara.

Per aquest motiu, per no caure en enganys i, a l'igual que es recomana en l'alimentació, resulta important la lectura de les etiquetes dels productes cosmètics. D'aquesta manera, es pot assegurar la compra d'un producte fiable i natural, i no d'un convencional.



Compra, cuina, menja, beu... alimenta't dels productes d'aquí!

L'ANOIA DEL CAMP A LA TAULA
www.anoiaturisme.cat

CONSELL COMARCAL DE L'ANOIA
Diputació de Barcelona

La comunitat Slow Food: una organització que lluita per preservar les tradicions alimentàries locals

REDACCIÓ / LA VEU

Slow Food és una organització global de base que es va fundar el 1989 per prevenir la desaparició de cultures i tradicions alimentàries locals, per contrarestar l'auge dels ritmes de vida accelerats i per combatre el desinterès general sobre els aliments que es consumeixen, la seva procedència i la forma en què les nostres decisions alimentàries afecten el món que ens envolta. Des dels seus començaments, Slow Food s'ha convertit en un moviment mundial que avui involucra milions de persones en més de 160 països que treballen per assegu-

rar que tothom tingui accés a una alimentació bona, neta i justa.

Slow Food considera que l'alimentació està relacionada amb molts altres aspectes de la vida, inclosos la cultura, la política, l'agricultura i el medi ambient. A través de les nostres eleccions relacionades amb el consum d'aliments podem exercir una influència col·lectiva sobre la forma en què aquests es cultiven, es produeixen i es distribueixen generant, en conseqüència, un gran canvi.

Slow Food treballa arreu del planeta per protegir la biodiversitat alimentària, crear vincles entre productors i consumidors i conscienci-

ar la societat dels assumptes urgents que afecten el nostre sistema alimentari. Aquestes iniciatives van des de les activitats comunitàries organitzades per un convium local fins a projectes de major envergadura, campanyes i esdeveniments coordinats per les seues nacionals d'Slow Food i la seua internacional.

A continuació fem un repàs a les seves principals línies d'actuació.

Defensa de la biodiversitat alimentària

Des dels seus inicis, la defensa de la biodiversitat és al cor de totes les estratègies d'Slow Food. Però, què és la biodiversitat i què té a veure amb

la nostra alimentació?

La paraula «biodiversitat» és un terme relativament nou que es va usar per primera vegada en una publicació de l'entomòleg Edward O. Wilson el 1986. És un terme una mica complex que, malauradament, sembla que tan sols interessa a les poques persones que l'estudien.

En realitat, la paraula es refereix a un concepte simple però rellevant per a tots els habitants de la planeta, ja que aquesta inclou a la natura, a la vida en si mateixa i a la seva pròpia diversitat en molts nivells diferents, des del més petit (els gens, els pilars bàsics de la vida) passant per les plantes i les espècies animals fins arribar als nivells més complexos (els ecosistemes). Tots aquests nivells s'entrecreuen, s'influeixen mútuament i evolucionen.

Els científics de la Universitat de Stanford han comparat les espècies i la varietat d'un ecosistema amb els rebllons

que mantenen a un avió a peu. Si comencem a treure aquests rebllons, al principi no passarà res, l'avió continuarà funcionant. Però a poc a poc, l'estructura s'anirà debilitant i arribarà el moment en el qual si eliminem un reblló més, l'avió s'estavellarà.

En la història del nostre planeta, tot té un principi i un fi; en cada era s'han extingit moltes espècies. No obstant això, mai ho han fet a un ritme tan vertiginós com el d'aquests anys, un ritme mil vegades més gran que el que hi va haver en eres anteriors. La batalla per salvar la biodiversitat no és una batalla qualsevol. Aquesta batalla es lliura pel futur de la planeta. Tots nosaltres podem fer alguna cosa al respecte cada dia en la nostra àrea local. Des del moviment Slow Food, per tant, asseguren que "no ens hem d'afligir per allò que hem perdut; hem de centrar-vos en el que encara tenim".



com més naturals millor

www.ousdecalaf.com - avicolafrauca@gmail.com

CAN MABRES
RAMADERS DE PROXIMITAT
CARN DE QUALITAT

CARN DE QUALITAT A LA PORTA DE CASA TEVA

690 608 194 • WWW.CANMABRES.COM

Mel d'Antany

Apicultor: Pau Bars Brunet
C/ Igualada, 26, 2n. Tel. 639 076 487
08788 Vilanova del Camí

Educació alimentària i del gust.

Segons Slow Food, si coneixem l'origen dels nostres aliments, les persones que els produeixen i els mètodes de producció, tant els infants com els adults aprendrem a combinar el plaer amb la responsabilitat en les nostres eleccions diàries, així com a apreciar l'impacte social i cultural de l'alimentació.

Els projectes educatius d'Slow Food difereixen de la majoria de programes d'educació alimentària, ja que es basen en la idea que l'alimentació és un sinònim de plaer, cultura i convivència. Les seves iniciatives educatives estan organitzades per audiències diverses, des de nens fins a adults, passant per professors, socis de Slow Food i públic en general, i formen una part integral dels esdeveniments i de les campanyes de Slow Food.

Hi ha molts tipus de projectes educatius: horts escolars, degustacions guiades, visites a granges, intercanvi gene-

racional de coneixements, tallers pràctics i menjars amb productors. A més, Slow Food va obrir la Universitat de Ciències Gastronòmiques el 2004 per a oferir una perspectiva global sobre el món acadèmic de l'alimentació.

Esdeveniments internacionals

Pràcticament cada dia té lloc una activitat d'Slow Food a algun lloc del món. La seva activa xarxa organitza esdeveniments que promouen el menjar bo, net i just i celebren els productes i les tradicions locals.

Slow Food estructura una sèrie de grans trobades internacionals que congreguen a la seva xarxa de tot el món per compartir coneixements i experiències. Entre ells es troben:

Asio Gust - celebració biennal de les tradicions alimentàries d'Àsia i Oceania.

Cheese - dedicat a la llet en totes les seves formes i manifestacions, es celebra cada dos anys a Bra, Itàlia.



Eurogusto - celebració del menjar i la cultura europees, es celebra cada dos anys a Tours, França.

Terra Madre Indígena - és la trobada dels representants de comunitats indígenes i productores d'aliments de tot el món. Realitzat per primera vegada a Suècia el 2011.

Terra Madre i Salone del Gust - trobada mundial de la xarxa de Slow Food i Terra Mare, se celebra cada dos anys a Torí,

Itàlia.

Slow Fish - un esdeveniment biennal dedicat a la pesca sostenible i artesanal, té lloc cada dos anys a Gènova, Itàlia.

Terra Madre Day - un dia de celebració del menjar local que té lloc cada any el dia 10 de desembre, amb esdeveniments organitzats per comunitats de tot el món.

A més de la biennal trobada mundial de les comunitats de l'aliment, la xarxa de Terra Madre organitza moltes altres reunions locals i regionals. Cadascun dels 1.500 convivium Slow Food de tot el món organitza un seguit d'activitats anuals.

Alguns dels seus projectes L'aliança de cuiners

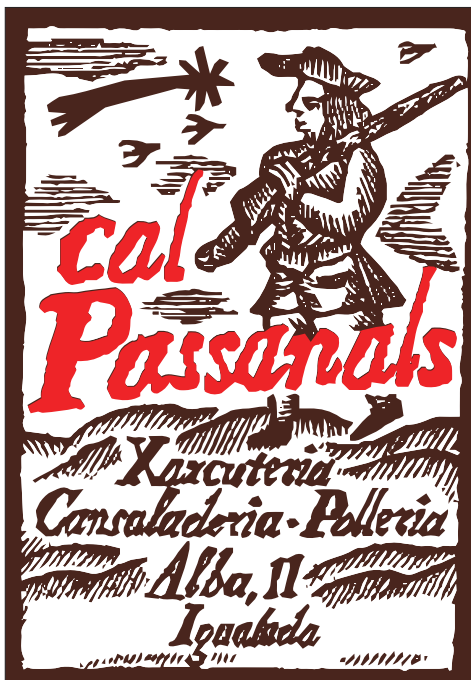
L'Aliança de cuiners és una xarxa de xefs que defensen la biodiversitat alimentària per tot el món. Més de 700 cuiners de restaurants grans, petits i de carrer repartits en 15 països diferents donen suport cada dia als petits productors, els nostres guardians de la biodiversitat, utilitzant en les seves cuines productes dels Baluards i de l'Arca del Gust, així com fruites, verdures i formatges locals.

En concret, els cuiners han d'incloure com a mínim tres productes dels Baluards en els seus menús, prioritzant els productes locals i especificant en el menú el nom del productor per reconèixer i donar visibilitat al seu treball. Els Baluards i els productes de l'Arca estan senyalitzats amb logos de el projecte.

10.000 horts a Àfrica

Crear 10.000 horts bons, nets i justos en escoles i en comunitats africanes no és només una forma de conscienciar a les generacions més joves sobre la importància de la biodiversitat alimentària i de l'accés al menjar fresca i saludable, sinó que també és una manera de formar una xarxa de líders conscients de la valor de la seva terra i de la seva cultura, que poden convertir-se en els protagonistes del canvi i de el futur del seu continent.

Els horts d'Slow Food estan dissenyats, creats i gestionats per comunitats africanes. A l'Àfrica, cada hort té una persona de contacte i cada país té un o més coordinadors que supervisen l'organització de el projecte a nivell regional i nacional.



PRODUCTORS DE PROXIMITAT

Elaboració pròpia · Servei a domicili · Productes d'excel·lència i qualitat

Igualada · C/ Alba, 11 · Tel. 93 803 08 83
Vilafranca del Penedès · C/Tossa de Mar, 29 · Tel. 93 890 48 18
calpassanlas@hotmail.com

Els beneficis de la ramaderia ecològica

REDACCIÓ / LA VEU

La Ramaderia Ecològica té com a fi produir aliments d'origen animal sense utilitzar productes químics artificials, amb el màxim grau de respecte a l'entorn i el benestar dels animals. Per posar productes al mercat amb l'etiqueta "aliments ecològics", s'han de complir uns requisits mínims recollits en els reglaments europeus. Entre ells, cal sotmetre's a un sistema de control i certificació a través d'organismes independents acreditats per les autoritats competents.

Els animals no són manipulats artificialment o de manera intensiva per aconseguir una major producció, ja que, entre altres aspectes, no es practica la inseminació artificial ni s'empren hormones. És a dir, neixen i viuen el més naturalment possible, similar a com ho farien en llibertat, respectant els períodes naturals.

Respectar els cicles naturals

Les cries de les diferents espècies resideixen tot l'any a l'aire lliure i amb llibertat absoluta de moviments. Al camp és on adquireixen l'instint natural més pur mentre van creixent, nodrint-se de llet de les seves mares i pastures d'una finca de muntanya. Quan arriben a l'edat de 5 o 6 mesos



els vedells són deslletats i es complementa la seva dieta amb herba, farratge i cereal ecològics fins que la seva carn arriba a el nivell òptim. L'alimentació suplementària a força de farratges ecològics està exempta de pesticides, fertilitzants i transgènics, com marca la seva estricta normativa.

Cal respectar els cicles naturals. En cas de malaltia, no es medica cap animal, com ho exigeix la certificació ecològica i es substitueix per homeopatia natural. El pasturatge educa l'estrès de la ramaderia i contribueix a mantenir una bona salut sense recórrer als medicaments en cap moment.

Pel que fa a complementar l'alimentació de la pastura, que ha de ser de al menys un 60% de pastures i / o farratges en la ració, ja siguin fresc, o en forma de fenc o ensitjat, es donen a l'animal concentrats autoritzats, com ordi, civada, blats, gira-sol o pèsols.

Beneficis per a la salut

Som el que mengem i consumir productes ecològics no porta més que beneficis. Són productes lliures de contaminació al no utilitzar element químic, ni en la seva cria ni elaboració, ni substàncies additives que donen gust i sabor.

Aquest tipus de carn compta amb totes les seves propietats originals, són equilibrades i molt riques en nutrients i això es demostra des de la primera mossegada. Diversos estudis recents demostren que contenen nivells més alts d'Omega 3, substància necessària per a la nostra correcta alimentació. A més, les carns ecològiques es conserven millor que els convencionals, contenen menys greixos saturats d'origen animal, per la seva millor qualitat de vida, mobilitat i inexistent estabulació de bestiar. En definitiva, una carn saborosa, sana, de gran qualitat que millora la teva salut. Tota una garantia!



L'HORTET DEL BRUC
PRODUCTES ECOLÒGICS
DIRECTAMENT DEL CAMP

OBRIM
ELS DISSABTES
AL MATÍ

POTS VENIR A L'HORT A COMPRAR
ELS DIJOUS DE 17.00 A 19.00 H
I ELS DISSABTES DE 10.30 A 13.00 H
TAMBÉ POTS FER LA COMANDA
A TRAVÉS D'INTERNET
I, SI VOLS, TE LA PORTEM A CASA

LLOGUER D'ESPATS PER CELEBRACIONS
(CALÇOTADES, ANIVERSARIS,
CONVENÇIONS, TALLERS, ETC.)

SOM ALZINES
www.somalzines.com

Som una petita cava familiar situada a la vora del riu Anoia. Les terres que portem no arriben a 3 hectàrees, cosa que fa que la dedicació personal en el cultiu de la vinya sigui única.

Les varietats que tenim són les pròpies d'aquest territori: Xarel·lo, Macabeu i Parellada (raïm blanc); i Cabernet Sauvignon i Ull de Llebre (raïm negre). De premsat Suau i maceració lleugera, s'elaboren uns vins i caves frescos, molt marcats per l'anyada.

contacta amb nosaltres! 688315423

ESQUIUS

PRODUCTES DE DPROXIMITAT

Fem tradició de generació en generació des de 1961

Mercat la Masuca Parada 124 c/ virtut, s/n · Igualada Tel.938035906 esquius1961@gmail.com

Vins naturals, biodinàmics i ecològics

REDACCIÓ / LA VEU

Hi ha vins naturals. També n'hi ha d'ecològics. Inclús existeixen els vins biodinàmics. Tres classificacions. Tres tipus de vi molt diferents amb un únic punt en comú: el raïm. Els tècnics de la vinya Jean Leon del Penedès expliquen molt clarament les seves diferències. El raïm es pot cultivar de moltes maneres, amb resultats molt diferents. Se li poden afegir productes fitosanitaris de síntesis o d'origen natural, o inclús tenir en compte un calendari astronòmic per saber quins són els millors dies per portar a terme les operacions a la vinya.

Vins naturals

Són vins que intenten minimitzar la intervenció de tots els processos d'elaboració, tan a nivell de viticultura com de vinificació. No estan regulats per cap normativa específica en aquest sentit, a diferència dels vins ecològics i biodinàmics, que sí ho estan. La fermentació alcohòlica es fa sense llevats comercials afegits i la fermentació malolàctica sense afegir bacteris. Sí que es permeten els llevats i bacteris autòctons (les que té el mateix raïm i les que hi ha a l'ambient). El fet d'utilitzar un llevat que no ha sigut

prèviament caracteritzada pot implicar problemes per acabar amb la fermentació o que el vi es piqui... en el cas dels bacteris pot ser que es generi un major contingut d'histamines. (al·lèrgens).

No es corregeixen els nivells de sucre, l'acidesa, el color o el nivell d'alcohol. S'estabilitza utilitzant additius clarificants d'origen natural i no solen filtrar els vins.

Existeix molta controvèrsia sobre el contingut de sulfits. El principal argument de la seva existència és que no en porten. La realitat és que com que no existeix una regulació al respecte hi ha de tot en el mercat. Algunes referències tenen continguts en sulfits similars als vins ecològics, altres pràcticament no en tenen amb tot el que suposa respecte a tendència d'oxidació i, fins i tot, en alguns casos, problemes microbiològics.

Vins biodinàmics

El pare de l'agricultura bio-

Perquè una bodega pugui obtenir la certificació, només ha d'elaborar vins ecològics i en el cas que n'hi hagi d'altres, ha de passar uns controls estrictes



dinàmica és Rudolf Steiner. Qualifica les granges i les bodegues com organismes complexos en la que la seva dinàmica natural inclou als animals i a l'home i els entén com un tot holístic. Un sistema en equilibri que s'ha de preservar.

S'evita l'ús de fertilitzants de síntesis química, pesticides, fungicides i herbicides industrials. Al seu lloc s'utilitzen preparats vegetals i minerals (com el compost de banyes de vaca enterrades) com additius de fertilització. Sabeu que es poden comprar banyes de vaca per Internet? L'objectiu d'aquesta agricultura és aconseguir vinyes equilibrades naturalment, que segons la seva filosofia, produeixen raïm de millor qualitat i gran expressivitat de terroir.

Es regeixen del calendari astronòmic per determinar les èpoques de sembra, cura i collita del raïm, buscant l'equilibri amb l'ecosistema.

Pel que fa l'elaboració, poden

El raïm es pot cultivar de moltes maneres, amb resultats molt diferents, fins i tot hi ha qui fa servir calendaris astronòmics per intentar aconseguir els millors vins

afegir-se sulfits sempre que respectin els màxims regulats, es permet l'ús de llevats autòctons i també de clarificants autoritzats d'origen natural.

Vins ecològics

S'evita l'ús de fertilitzants de síntesis química, pesticides i herbicides industrials. Es permet l'ús de llevats autòctons i també l'ús de clarificants autoritzats d'origen natural.

Respecta el ritme natural de la vinya i s'ajuda del mateix ecosistema per evitar l'ús de fertilitzants i plaguicides de síntesis química. El principal objectiu és el de preservar el

medi ambient, mantenir o augmentar la fertilitat del sòl i proporcionar aliments amb totes les seves propietats naturals. En una sola paraula: sostenibilitat. El raïm ja d'estar certificat com ecològic conforme els Reglaments de la UE (núm. 834/2007, 1234/2007 y 606/2009).

L'ús de sulfits, així com la resta de requeriments perquè un vi pugui ser certificat com ecològic, està limitat per les entitats reguladores.

Perquè una bodega pugui obtenir la certificació, només ha d'elaborar vins ecològics i en el cas de tenir vins no ecològics a la bodega, ha de passar uns controls estrictes de traçabilitat per garantir la separació dels dos tipus de vins. En el cas de les vinyes les unitats ecològiques d'un mateix viticultor han de mantenir-se separades d'aquelles que no són ecològiques.

No són millors uns que els altres. Són maneres diferents d'elaborar vi.

SUPERMERCATS SEBASTIAN

● **SEBASTIAN-1**
Pau Muntadas, 46
Tel/Fax 93 803 31 75
Igalada

● **SEBASTIAN-2**
Masquefa, 21
Tel/Fax 93 805 12 87
Igalada

● **SEBASTIAN-3**
Pg. d'Aurèlia Capmany, 15
Tel/Fax 93 803 31 75
Vilanova del Camí



SUMOLLANT som un col·lectiu de set persones que formem part de l'ASSOCIACIÓ DE PETITS VITICULTORS DE LA CONCA D'ÒDENA. Fem vi en un celler de Copons a partir del raïm de vinyes velles que cuidem, situades a Orpí, Carme i Rubió.

SUMOLLANT

Les varietats Macabeu i Martorella, en menor percentatge, són la base del REGALAT, un excel·lent vi blanc, potent, afruitat sec i amb un mínim de sulfits, podríem dir que gairebé és un vi natural. Els 14º, que no es noten, i les seves aromes llargues el fan apte per acompanyar qualsevol menjar o aperitiu.

SUMOLLANT també hem elaborat d'altres vins, com el 100% sumoll blanc, una varietat que en queden molt poques hectàrees a Catalunya i té un toc diferencial. Un ancestral de dos anys fet de Macabeu, Martorella i Carregarucs que està al punt.

Vine a tastar-lo al nostre celler!
Tel. 610 071 559.

El “cigronet de l’Alta Anòia”, un dels pioners en productes de proximitat a l’Anoia

REDACCIÓ / LA VEU

És un dels protagonistes de la gastronomia de l’Anoia des de fa ja força anys. Podríem dir que és probablement el pioner del producte alimentari de proximitat a l’Anoia, i amb cert èxit al llarg dels anys. Parlem del “cigronet de l’Alta Anòia”.

És una varietat de cigró menuda i autòctona de la zona de l’Alta Anòia amb una reconeguda qualitat gastronòmica que ha estat recuperat en els darrers anys per la difícil situació del cereal. El Cigronet de l’Alta Anòia és una especialitat local que durant moltes generacions ha passat de pares a fills aconseguint una perfecta adaptació al medi i unes qualitats gastronòmiques excepcionals. Aquests darrers anys, els agricultors de més edat han continuat conreant aquest cigró per a les seves famílies per la seva gran qualitat.

És un cigró menut, de pell molt llisa, que augmenta fins a tres vegades el seu volum durant la cocció, de sabor delicat i textura untuosa, gens farinosa. El seu cultiu es basa

Cigró menut i de pell llisa, és molt apreciat a les taules de tot el país que presumeixen d’un nivell alt de gastronomia

en tècniques manuals i té una plantació a mà, que pot ser primerenca (entre octubre i novembre) o una altra de tardana (entre gener i març). Les plantes creixen fonamentalment entre març i juliol i la floració es produeix al juny. Durant l’agost la planta madura i s’asseca. Llavors es cullen les tavelles manualment, una a una. Un cop realitzada tota la collita, se separen les llavors de les tavelles a cops de bastó i es venten per a separar els cigrons de les restes de tavelles. Finalment es recullen i es trien manualment per acabar el procés d’asseccament.

Es ven envasat al natural a botigues, especialment de l’àrea de l’Alta Anòia.

Atributs i propietats nutricionals:

El seu valor energètic deri-



va de la important presència d’hidrats de carboni en forma de midó. No se’l pot considerar únicament un aliment hidrocarbonat sinó també proteic: la seva riquesa en aminoàcids essencials fa que es pugui convertir en una magnífica font proteica d’origen vegetal si es combina amb

cereals o verdures. Els minerals més destacats que conté són el calci i el ferro, però també és important el seu contingut en magnesi

i fòsfor. També hi són molt abundants les vitamines del grup B; la quantitat de lípids és pràcticament nul·la i no tenen colesterol.



L’hort collita pròpia de l’avi

Av. Dr. Pasteur, 32 · Igualada · T.938037707

Fruits del Secà

Agricultura ecològica de secà

Llegums, llavors, cereals i farines mòltes a la pedra.

Cal Torra - La Llavinerà. 08281 Sant Pere Sallavinerà
Tel: 615175788 Joan / 64675039 Fàtima
info@fruitsdelseca.cat www.fruitsdelseca.cat

A GRAMS

Botiga de productes a granel, ecològic s i de proximitat, on compres realment el que necessites i on mirem pel medi ambient, reomplint els teus propis envasos i fent servir bosses de paper, perquè tots som responsables del nostre planeta.

c/ García Fossas, 3, Igualada Tel. 93 513 68 46
agramsignalada@gmail.com [agramsignalada](https://www.facebook.com/agramsignalada)

De ruta per alguns cellers de l'Anoia

REDACCIÓ / LA VEU

L'ènoturisme pren cada vegada més força tant entre els adeptes del vi com els que no ho són. I és que l'ènoturisme s'ha convertit en una opció ideal per a conèixer un territori, tastar vins i caves, menjar bé, fer activitats culturals, i tot en un entorn de gran bellesa com són els camps de vinyes. Són molts els cellers que obren les seves portes per convidar-te a viure experiències al voltant del vi, des de participar en la verema i trepitjar el raïm com es feia abans, fins a conèixer de primera mà l'elaboració del vi i el cava, i fer un tast. Catalunya és un territori amb un important índex d'elaboradors de vins i caves i compta amb diverses DO de reconegut prestigi. La comarca de l'Anoia no té una DO reconeguda, però sí elaboradors vitivinícoles que produeixen productes de qualitat en expansió. Són diversos els cellers que davant la creixent fervor per la cultura del vi i el cava han diversificat els seus serveis i ofereixen activitats que giren entorn a l'ènoturisme.

Can Feixes, Pagès Entrena, Can Bonastre, Bodegues Puiggròs, Torrens Moliner, Bohigas, Celler Puig-Romeu... són alguns dels cellers vitivinícoles ambaixadors de la comarca de l'Anoia que elaboren vi i cava d'alta qualitat. En total l'Anoia té prop d'una vintena de cellers, la gran majoria situats en municipis de l'Anoia Sud, com Vallbona d'Anoia, Piera, Masquefa i Hostalet de Pierola; i també en altres municipis com La Llacuna, Òdena i el Bruc.

Alguns d'aquests cellers són grans exportadors de vi i cava (entre el 80 i 90% de la seva producció) i d'altres són de caràcter més familiar i s'han especialitzat en la venda directa del seu producte. Grans o petits, tots treballen amb estima la terra, elaboren vins i caves d'alta qualitat i ofereixen propostes al voltant de la cultura del vi, algunes de ben originals. De la mà d'Anoia Turisme coneixem algunes d'aquestes propostes de l'ènoturisme anoienç.

Can Feixes, una experiència en tot terreny

La finca Can Feixes està situada a les terres altes de Cabrera i Mediona i la seva història es remunta com a mínim a finals del s.XIV. L'explotació és familiar i actualment, només treballen amb el raïm produït per les 80 hectàrees de vinya pròpia de la finca. El celler està obert tots els dies de la setmana i ofereix visites, amb prèvia reserva. La visita comença amb una primera presa de contacte amb la terra fent un passeig en tot terreny per les vinyes. Després s'entra a l'antic celler, que encara es manté tal i com estava l'any 1945, per conèixer l'elaboració del cava, des de la recepció de la verema, amb la tria i el premsat, els dipòsits de fermentació, les botes del modern celler d'envelliment i l'espectacular túnel de criança, una moderníssima obra subterrània similar a un túnel de metro que fa les funcions de cava.

Raventós-Rosell, tallers amb originalitat



Celler de Can Feixes

A la zona també de Masquefa trobem la bodega Joan Raventós Rosell, que va iniciar l'activitat l'any 1985. Entre les seves vinyes s'hi troben varietats com chardonnay, sauvignon blanc, merlot, syrah, cabernet sauvignon, pinot noir, entre d'altres. El celler obre les portes els caps de setmana per oferir visites guiades a les seves instal·lacions, veure el procés d'elaboració dels vins i caves, i fer un tast dels seus productes. També organitzen cursos per aprendre a embotellar una ampolla de cava, que després els visitants s'emporten com a record. Aquesta activitat però s'organitza per a grups a partir de 20 persones. Tot a partir de reserva prèvia.

Can Bonastre Wine Resort, més enllà del vi i el cava

En un entorn únic als peus de la serra de Montserrat, el celler Can Bonastre ha dut a terme un procés creador a partir de la tradició associada al cultiu i l'elaboració de vi, que culmina en el sorgiment de Can Bonastre Wine Resort, un concepte innovador i especial amb el qual aquest

celler català ha reinventat el món del vi. La finca, que data del segle XVI, i l'entorn de la qual compta amb més de mil anys de tradició agrícola documentada, és una zona privilegiada per al cultiu de la vinya gràcies a la seva situació geogràfica. Les seves 100 hectàrees estan cobertes de boniques vinyes on hi ha plantades les 13 varietats amb què es realitzen els vins del celler.

Celler Grapissó, maridatges amb formatges del territori

Les vinyes que el Celler Grapissó utilitza per fer els seus productes, són vinyes originàries de la Llacuna, de 15-30 anys d'antiguitat. La seva producció és limitada però totalment artesanal, fins i tot l'embotellat es realitza al propi celler. Tot i ser un celler petit, també ofereixen serveis al voltant de l'ènoturisme per ajudar a difondre la cultura del vi i tot el què l'envolta. Així, organitzen maridatges per tastar els seus vins a les vinyes, i maridatges acompanyats d'una selecció de formatges km0 ja que són

elaborats a la Formatgeria Ancosa, al mateix poble de La Llacuna.

Antic celler del Sindicat de Vinyaters d'Igualada, digne de visitar

Tot i que no es tracta d'un celler en actiu, i no si realitzen ni tastos ni cursos ni tallers, l'antic celler del Sindicat de Vinyaters d'Igualada és un espai digne per visitar. Aquest edifici es va aixecar l'any 1921, per una iniciativa d'un grup d'agricultors de la comarca, a la que també s'hi va sumar la cooperativa agrícola, amb la finalitat de construir un celler per elaborar el vi de forma conjunta. És una edificació obra de l'arquitecte Cèsar Martinell, que va ser un important referent i que va construir una quarantena de cellers arreu del país a principis del segle passat, amb clares influències de Gaudí, i Puig i Cadafalch. L'antic celler del Sindicat de Vinyaters d'Igualada ha estat tancat durant anys, però ara, s'ha recuperat amb l'ajuda de l'Ajuntament d'Igualada i l'aportació d'Agroigualada Cooperativa.



CAN FEIXES
HUGUET



HUGUET DE CAN FEIXES, S.L.
08718 CABRERA D'ANOIA
T. 93 771 82 27
canfeixes@canfeixes.com

www.canfeixes.com

Restaurants amb cuina innovadora... tota una experiència

REDACCIÓ / LA VEU

Innovar. Fa temps que aquesta paraula és al diccionari del sector de la restauració de casa nostra. Amb l'objectiu de continuar millorant el servei i donar resposta a unes demandes de la clientela que canvien a gran velocitat, la cuina dels restaurants de la comarca no ha parat de renovar-se. Els fogons d'Igualada i l'Anoia s'han omplert de propostes innovadores, úniques i de qualitat que han dotat els pobles d'una oferta plural.

Restaurants exclusius per a persones amb intoleràncies alimentàries; establiments que han revolucionat la manera d'entendre els esmorzars; locals d'hostaleria especialitzats en cuina vegetariana, saludable i de quilòmetre zero. Els darrers anys, la innovació ha entrat de ple a les cuines dels nostres restaurants i tenim una oferta singular. Amb l'esperit de diferenciar-se i doferir



un servei únic, a Igualada, per exemple, han nascut negocis que han fet de l'especialització el seu tret característic.

A l'Anoia hi ha restaurants per a tots els paladars, pels amants de la bona taula i dels productes locals, autòctons i tradicionals.

Des de fa temps molts restau-

radors han fet una aposta per la cuina radicalment catalana, basada en la tradició i utilitzant productes locals, propers i quotidians, prioritzant productes de temporada i ecològics.

Alhora, la majoria de nosaltres busquem que aquesta quotidianitat esdevingui quelcom de

sorprenent per qui s'endinsa amb nosaltres. Els ingredients bàsics són rigor, passió i sensibilitat. En definitiva, recuperar la figura del cuiner com artesà i dels plats amb ànima. La proximitat ens parla del nostre origen per portar-nos cap a una experiència que conjumina tradició i moder-

nitat, afecte i professionalitat. El millor sabor sempre requereix del millor producte, un producte localment, amb atenció plena i de forma ecològica, posant en valor el territori, el producte i els productors.

A més, els nostres restaurants entenen la sostenibilitat com un procés continu de millora per desenvolupar-se en el present amb visió de futur i amb responsabilitat social. Volen ser sostenibles en tota la integritat.

Una bona colla dels millors restaurants de l'Anoia disposen també d'una bodega amb moltes referències de vins nacionals - i alguns internacionals- però també n'hi ha de la comarca i el Penedès, donant així protagonisme als productors singulars que elaboren els vins reflectint el seu territori i la seva personalitat.

Gaudiu d'una experiència i tasteu la cuina dels nostres restaurants!

HR HOTEL ROBERT
MENÚ DIARI · SERVEI DE CARTA
obert tots els dies

RESTAURANT AMB PRODUCTES DE PROXIMITAT



Av. de Catalunya, 1 - 08787
La Pobla de Claramunt - Anoia (BCN)
Tel. 93 808 60 00 - Fax 93 808 66 39
www.hotel-robert.com - info@hotel-robert.com



Restaurant amb productes de proximitat!

Migdia - menú
Cap de setmana a la carta
amb productes de temporada

El Jardí Restaurant d'Igualada
Rbla St. Isidre 12
Igualada
Tel. 938 03 18 64



Restaurant braseria i cafeteria

- Menú diari i festius
- Servei de carta amb secció de tapes
- Esmorzars

Totes les mesures de seguretat

C. dels Traginers, 5- 08700 - IGUALADA
racodeltraginer@gmail.com - Tel. 93 805 01 63



GASTRONOMIA, SOL, PAU I NATURA



Tel. 633 01 58 58
C-37z, KM 70,5
cal Pau Magí 901, 08711,
Barcelona

Restaurants catalans a la carta

REDACCIÓ / LA VEU

Ets dels que escullen destinació de vacances per tastar noves propostes gastronòmiques? Apunta a la teva agenda la propera escapada gastronòmica per Catalunya. Al panorama gastronòmic català conviuen els restaurants que aposten per una proposta creativa i innovadora amb els que preserven el patrimoni culinari tradicional, tot basat en la dieta mediterrània.

Restaurants amb estrella Michelin

Disposar d'una estrella Michelin és una carta de presentació immillorable, però a Catalunya hi ha restaurants que n'acumulen dues i fins a tres, com el Sant Pau, de la xef Carme Ruscalleda, o el Cellar de Can Roca. Aquest és, a més a més, un dels millors



Foto: Oriol Clavera

restaurants del món segons la revista 'Restaurant'.

Cuina 'made in' Catalunya
T'agraden els canelons? I una

botifarra amb seques o un trinxat de la Cerdanya? Són alguns plats de cuina tradicional catalana. El distintiu Cuina Catalana reconeix els

restaurants amb una carta que inclou un 40% de receptes tradicionals catalanes. Per obtenir aquest reconeixement, els plats han d'estar elaborats amb productes de proximitat i de temporada.

Els Col·lectius de Cuina

Els Col·lectius de Cuina són grups de cuiners, de restaurants i també productors agroalimentaris que basen la seva proposta gastronòmica en una cuina autòctona, de proximitat i qualitat. Són un reflex de la varietat de la gastronomia catalana. Basen la seva promoció en el producte, la cuina i el territori, defensant a partir de les seves propostes i activitats els productes locals i els plats tradicionals catalans. N'hi ha més d'una vintena, a Catalunya.

Descans i bona taula als hotels gastronòmics

Si t'agrada combinar allotjament i gastronomia, decanta't

pels Hotels Gastronòmics. Són establiments de fins a 60 habitacions, amb instal·lacions en les quals s'han mimat tots els detalls per garantir-hi el teu confort. A banda del menjar, el tracte proper que t'hi dispensaran és un altre dels seus secrets. Mentre duri la teva estada no caldrà que cerquis restaurants, tindrà la bona taula assegurada sense sortir de l'allotjament. Podràs degustar la cuina catalana, elaborada amb productes locals i altres amb denominació d'origen protegida o indicació geogràfica protegida.

Restaurants 'Km 0-Slow Food'
Bo, sa i just com a màximes. Els restaurants de Catalunya que segueixen la filosofia 'slow food' uneixen el plaer de menjar amb la responsabilitat, la sostenibilitat i l'harmonia amb l'entorn.

Tasta la cuina catalana de la mà dels xefs catalans.



CUINA DE PROXIMITAT

Terrasses obertes.

De dimecres a diumenge migdia i nits de divendres i dissabte

www.elkubb.cat

Av. Camí Ral, 4, 08700 Igualada
938 04 91 64

Recepta per a un bon producte de proximitat

La proximitat i els productes km 0 són cada vegada més posats en valor pels consumidors. En un mercat saturat de marques i màrqueting, on podem trobar productes provinents de tot el món i elaborats a gran escala per grans productors, s'està tendint cada vegada més, a donar visibilitat i apostar per les qualitats dels productes produïts al costat de casa, amb mètodes no tant a gran escala i que, a més a més, contribueixin a tenir cura i enriquir alhora el territori, tant econòmicament com ambiental i social.

Avui ens trobem amb un escenari ple de propostes, però com tot, cal saber també distingir-les i valorar-les. Us proposem tenir en compte una sèrie "d'ingredients" perquè la vostra recepta de proximitat sigui tot un èxit.

La qualitat

En el camp alimentari la tendència cada cop més arrelada de decantar-nos primer per productes elaborats o cultivats a la zona és a l'alça. En la recepta per a trobar el bon producte de proximitat, cal valorar que es tracti de productors (normalment de petites dimensions) que utilitzin mètodes de cultiu o d'elaboració més naturals, curosos, menys agressius amb el medi ambient, sense usar artificis i menys a gran escala. L'ús de matèries primeres de qualitat és un altre condicionant fonamental en aquesta equació. Tot això repercuteix directament en la qualitat final del producte. La majoria de productes de km0 compleixen aquesta premissa, i podríem dir que s'està creant un binomi proximitat=qualitat en detri-



ment d'altres productes que estan sotmesos a més processos industrials.

La tradició i el territori

No cal oblidar tampoc que hi ha territoris que tenen una tradició en la producció de determinats productes que caldria tenir ben present a l'hora de fer la nostra tria, com ara el cultiu de la vinya a tota la franja mediterrània, l'arròs al Delta o les anxoves a l'Escalà. N'hi molts, d'exemples a casa nostra i, a més, de gran qualitat. Aquesta història que arrosseguen aquests productes i el saber fer que duen integrat al seu ADN els aporta caràcter, una tradició que els confereix una personalitat pròpia. I és que el territori és un fet que ens marca a tots. És d'on som i d'on ens sentim. També és la zona on hi ha costums i peculiaritats que s'hereten i que fan que tinguem un tarannà o un altre. A l'Anoia, això passa, sense anar més lluny, a la Llacuna amb els embotits. Aquesta petita població de no més de 900 habitants és reconeguda per la seva centenària tradició elaboradora d'embotits. Amb una superfície majoritàriament boscosa de pins, roures i alzinars, aquesta

vegetació refresca el clima calorós de l'estiu i l'alçada mitjana sobre el nivell del mar (600m) agreuja moderadament el fred sec de l'hivern convertint la zona en un enclavament ideal per a l'elaboració i assecatge d'embotits. Per això, la Llacuna és una vila amb un llegat de segles en aquest art d'elaborar i llueix el distintiu de "territori d'embotits d'altura". Aquesta tradició és gràcies també a la seva proximitat al Camí Ral i a la celebració anual de la Fira de Sant Andreu, un reconegut punt de trobada de venedors de bestiar i altres productes. Això fa que els llacunencs s'iniciessin en la cria de porcs

i l'elaboració d'embotits des de fa molts segles. Primer, a les masies i en l'àmbit domèstic i, després, subministrant a les poblacions properes i a les carnisseries. Aquests costums han fet que els seus embotits siguin reconeguts i valorats per les característiques que els diferencien: les condicions climàtiques de la zona (el fred i la frescor) i la qualitat de la seva matèria primera.

El valor afegit de la responsabilitat

A banda de la importància de la qualitat, la tradició i el territori, l'ingredient extra que arrodoneix un producte de proximitat és el valor afegit i responsable que pugui aportar. La Responsabilitat Social dels elaboradors és una de les qualitats que es posa en les primeres posicions en quant a les valoracions positives per part dels consumidors. Es valora molt positivament que els productes que consumim tinguin un retorn a la societat o al territori perquè això ens fa participar i ens en sentim també part. Consumint el producte, contribuïm a una causa, ens

sumem a un valor i alimentem així també la nostra ànima (i no només el cos). I això, cada cop més, ens agrada i ho preferim a l'hora de consumir.

Hi ha molts productes que aposten per aquesta via i aporten valor. A la comarca, sense anar més lluny, hi tenim un exemple ben singular. Es tracta d'una marca d'embotits que és, en el fons, un projecte social de la fundació Mas Albornà, la qual crea llocs de treball a les persones amb discapacitat, trastorn mental i risc d'exclusió. Gràcies a l'elaboració dels embotits poden continuar creant noves oportunitats de feina i millorant la vida a aquestes persones. Cada vegada més, els productors expliquen quin és el seu compromís, quin és el retorn que hi ha darrere dels seus productes. Només cal obrir els ulls i fixar-nos en quines d'aquestes propostes ens aporten a tots plegats un plus: n'hi ha que vetllen per la preservació d'espècies o del medi; d'altres, destinen part dels seus beneficis a diferents causes com ara la investigació mèdica o l'ajut a persones amb malalties. Sigui quina sigui la causa, el que hauríem de posar el valor és que es tracta de productes que ens ofereixen un 2x1: a part de ser bons, de proximitat, de qualitat... aporten un retorn al territori i a la societat que ens beneficia a tots.

Aquests ingredients poden ajudar-nos a canviar la nostra mirada quan anem a comprar. Com a consumidors, tenim molt a dir i les nostres decisions són importants. Donem valor, doncs, a les propostes que sumen.

Ara ja sabeu com fer-ho!







PUNTS DE VENDA

**SUPERMERCATS
BONPREU I ESCLAT**

LA GRANADA

LA LLACUNA

ST. QUINTÍ DE MEDIONA

WWW.EMBOTITSMALLART.COM

TRADICIÓN · ARTESANIA · TERRITORI · QUALITAT · COMPROMÍS

T. 635 553 318

Agricultura ecològica, verdura i fruita de proximitat

REDACCIÓ / LA VEU

La globalització, amb totes les seves meravelles i decepcions, fa que puguem tenir a taula qualsevol producte, de qualsevol zona del món, en qualsevol estació de l'any. Però una de les coses més boniques de les estacions són els canvis que ens porten: canvis de temperatura, canvis de roba, canvis d'aliments. Per a les persones entusiastes de la fruita de l'estiu, per exemple, el moment de l'arribada de les nectarines i els préssecs és un moment emocionant.

Adaptar-nos a la realitat del nostre entorn és un bon exercici per a la nostra ment i el nostre cos, però consumir km 0 té un altre benefici important: la reducció d'emissions de CO₂. I és que consumir productes procedents d'altres països, i fins i tot d'altres continents, està associat al transport intensiu i a altes quantitats d'emissions de gasos defecte hivernacle.

Beneficis de consumir verdures i fruites de proximitat:

- Quan consumim un aliment de proximitat estem consumint un aliment de temporada.
 - Els productes locals arriben a nosaltres més frescos i amb més valor nutricional, ja que es recullen en el moment just de maduració.
 - Els nostres diners van a parar a productors de la nostra zona i l'economia local se'n beneficia.
 - Quan comprem km 0 reduïm el transport de mercaderies a llarga distància i, per tant, les emissions de CO₂.
- Els aliments de proximitat maduren naturalment, mentre



que els aliments que recorren llargues distàncies sovint es trien abans que estiguin a punt per ser collits i es fan madurar artificialment. Això fa que el nivell de vitamines, minerals i nutrients sigui més alt en les fruites i verdures de km 0. Si, a més a més, els productes són ecològics, sense pesticides i altres químics, el valor nutricional del que menges encara és més elevat.

L'agricultura ecològica produeix aliments de màxima qualitat, nutritius i amb tot el sabor dels productes naturals, tot tenint cura de la salut dels agricultors, dels consumidors i de l'entorn. Consumint productes d'agricultura ecològica, on no s'utilitzen pesticides químics de síntesi ni tampoc adobs químics, evitem la contaminació de l'aigua, el sòl i la inclusió d'aquests a la cadena alimentària, no perjudicant animals i plantes silvestres.

Com dèiem més amunt, podem trobar varis beneficis al escollir la fruita i verdura de temporada.

La fruita i la verdura local i de

temporada creixerà a la regió que ens trobem, ja que el clima serà el adient per a que creixin sense necessitat de hivernacles, es podrà recollir just en el punt exacte de maduració i conservarà tot el seu aroma.

No caldrà que passi per les càmeres frigorífiques, no recorrerà milers de quilòmetres i la seva penjada de carboni serà molt més petita.

Els nostres pagesos cada setmana ens informen de quines

són les verdures de proximitat disponibles i nosaltres els oferim als nostres clients, fem una selecció personalitzada segons gustos i preferències.

Les propietats i beneficis de la verdura de temporada es mantindran intactes i podrem aprofitar-los al màxim.

La naturalesa és sabia, i ens proporciona a cada època del any les fruites i verdures més necessàries per al nostre organisme.

Per exemple: Al hivern que és més necessària la vitamina C, per prevenir constipats i gripes, a la vegada que ens serveix per absorbir millor els nutrients d'altres aliments com el ferro. En aquesta època del any trobarem fruites de temporada com la taronja i la mandarina, riques en aquesta vitamina, i per tant ens ajudaran, a ingerir la quantitat necessària d'aquesta vitamina.

Els pilars del pagès ecològic

Biodiversitat

Es conrea una combinació de diferents cultius i varietats de plantes (associació de cultius) en el mateix camp, fugint dels monocultius que s'utilitzen en l'agricultura industrial. D'aquesta manera s'aconsegueixen moltes sinergies entre cultius.

La diversitat biològica agrícola incrementa la resistència de les plantes a l'canvi climàtic. S'ha demostrat científicament que, tant en la naturalesa com en l'agricultura, la biodiversitat ofereix una pòlissa d'assegurança natural contra els fenòmens climàtics extrems. Potenciar la biodiversitat natural, plantes silvestres, insectes beneficiosos, depredadors

... és una altra forma de garantir un equilibri fonamental per a l'explotació agrícola.

No ocupació de productes químics

El control de plagues es realitza de forma natural mitjançant la potenciació dels sistemes naturals de control, per exemple mitjançant la introducció d'insectes beneficiosos i ocells que s'alimenten de les plagues i de plantes que repel·leixen a les plagues i atrauen els insectes beneficiosos. No està permès l'ús de productes químics perillosos ni l'ús de transgènics. Els abonaments naturals també són claus per a l'agricultura ecològica. Un sòl fèrtil s'aconsegueix amb adobs verds mit-

jançant, per exemple, el cultiu de lleguminoses. La incorporació de fems animals i compost també enriqueixen el sòl. No està permès l'ús de fertilitzants químics.

El conreu de la terra

El sòl és el gran protagonista, se li tracta com el que és: un ens viu molt complex, respectant la infinitat d'organismes que el conformen, treballant per mantenir la fertilitat. Per això és bàsic fer el mínim conreu possible, fins i tot cap en alguns casos, per no alterar la seva complexitat intrínseca i no perdre les capes (horitzons) amb major quantitat de matèria orgànica.

Carme Miranda FRUITA I VERDURA

Av. Barcelona, 5 IGUALADA

Menjar fruita i verdura, és bo i sa

Tel. 93 8067711

627 628 508

NOVETAT RESTAURACIÓ

Estalvia't feina, nosaltres et tallem les patates



Un plaer per al gust: l'oli d'oliva ecològic

REDACCIÓ / LA VEU

L'oli d'oliva ecològic és aquell oli d'oliva Verge extra de primera premsada en fred, que prové d'oliveres a les quals no s'afegeix cap tipus d'abonament o plaguicida químic de síntesi. L'oli d'oliva ecològic és un dels productes més populars, ja que l'olivera és un cultiu poc exigent i poc susceptible a les plagues i malalties, fet que fa que es pugui produir fàcilment d'acord amb la normativa de la producció ecològica. El producte final també tindrà una qualitat superior, ja que es prohibeix l'addició de sosa, de colorants i d'altres matèries que es podrien afegir a l'oli d'oliva convencional.

Es pot trobar en establiments, sobretot especialitzats en productes ecològics, d'arreu de Catalunya. En l'etiqueta hi figurarà, a banda de les mencions que exigeix la normativa vigent, el logotip que en certifica



la producció ecològica del CCPAE.

Atributs i propietats nutricionals:

L'oli d'oliva és un greix líquid a temperatura ambient, el 99.9% de la seva composició són lípids. Per tant, és un dels aliments més energètics

que tenim a la nostra taula diàriament. Però l'oli d'oliva es considera un aliment cardiosaludable ja que en la seva composició els àcids

Un bon oli d'oliva ha de formar part de la nostra alimentació, ja sigui per amanir un bon enciam o fer un pa amb tomàquet, i si és ecològic, millor

grassos predominats són els monoinsaturats, que tenen la característica d'augmentar el colesterol HDL, el bo. També, reforcen aquesta qualitat el seu contingut en fitoesteroles, substàncies similars al colesterol que n'interfereixen l'absorció. A més, el seu contingut en vitamina E i compostos fenòlics, el doten de propietats antioxidants. Per tant, l'oli d'oliva verge ha de formar part sense cap dubte de la nostra alimentació diària, principalment en cru, ja sigui per amanir un enciam, per fer un bon pa amb tomàquet o per fer afegir-n'hi un raig sobre un tall de peix a la brasa.

PLA DE MOREI
Degusta els nostres vins ecològics a
l'hora del vi
Divendres i dissabtes de 18:00h a 22:00h

Crta de La Torre de Claramunt, BV-2134, Km 1. 08789 La Torre de Claramunt.
93 131 34 54 plademorei@plademorei.com. www.plademorei.com.

CAL VILASECA
fruits del camp

www.calvilaseca.cat
C/ PISCINA, 4
08789 La Torre de Claramunt
Tel: 660.700.631 - contacte@calvilaseca.cat

OPCI NATURA
Des de 2002

Especialistes en

- ALIMENTACIÓ ECOLÒGICA
- HERBODIETÈTICA
- COSMÈTICA CERTIFICADA ECO

La teva opció, natural!

Nou horari de botiga
Matins de 9.00h a 13.30h
Tardes de 16.30h a 20.00h

Dissabtes de 9.00h a 14.00h

C/ Pierola, 5 - IGUALADA (davant església de la Sagrada Família) ☎ 93 805 59 18
botiga@opcinaura.com · www.opcinaura.com

opcinatura

El producte ecològic es produeix sense pesticides ni adobs de síntesi química.

botiga autoservei

Compra conscient

La cervesa artesana segueix creixent... i és bona per a la salut!

REDACCIÓ / LA VEU

Ja fa temps que va deixar de ser un fenomen considerat circumstancial. O una moda. La producció de cervesa artesanal ja és una realitat que, com diu el títol, no només ha arribat per quedar-se, sinó que està consolidant una fase de creixement a Catalunya assentada sobre uns fonaments aparentment sòlids. Aquesta és una de les percepcions que reflecteix un estudi elaborat pel Gremi d'Elaboradors de Cervesa Artesana i Natural (Gecan) i el Barcelona Beer Festival i que, per primer cop, permet fer una radiografia de l'estat del sector.

Cal recordar que es comença a parlar de Gremi de cervesers artesans el 8 de maig de 2010 a L'Arboç. Després d'unes quantes reunions el 17 de març de 2011 es signa l'acta de constitució de l'associació sense ànim de lucre Gecan a Valls de Torruella. Els dos primers objectius que volia aconseguir el Gecan eren el reconeixement legal de la cervesa artesana i l'adequació dels impostos especials d'alcohol a les normatives europees respecte a les micro-cerveceries.

Avui el sector de la cervesa artesanal a Catalunya genera 214 llocs de treball directes, estructurats al voltant d'un centenar d'empreses, la meitat de les



quals estan situades a les comarques de Barcelona.

Elaborar cervesa de manera tradicional, però, no és una activitat planera. La inversió que cal fer només de sortida no és menor, a la qual cal afegir un procés sovint llarg per tramitar, i obtenir, tots els permisos. I la feina en si és exigent.

La riquesa estilística és un altre factor que defineix la cervesa artesana catalana. L'estudi n'identifica fins a 901 varietats diferents, moltes de les quals definides per detalls –una aroma, un gust que acompanya el glop– que imagina, i després concreta, cada productor. Això ha fet que, en l'imaginari col·lectiu d'un segment de consumidors cada cop més ampli, noms com ara IPA, Porter i

A més, si es consumeix amb moderació, la cervesa artesanal és beneficiosa per a tot aquell que la pren

Imperial Stout ja estiguin plenament interioritzats. Perquè, per defecte, el client d'artesana és inquiet. Li agrada tastar coses noves i –per què no– agosrades. I això alimenta aquesta diversitat.

A més, si es consumeix amb moderació, la cervesa artesanal és beneficiosa per a tot aquell que la pren.

Beneficis de la cervesa artesanal per a la salut

- 1.- Conserva els ronyons sans. La cervesa artesanal es compon en un 90% d'aigua, per aquesta hidratació redueix el risc que es desenvolupin pedres en els nostres ronyons en un 40%.
- 2.- Evita el restrenyiment. La cervesa artesanal és una de les begudes amb major contingut en fibra soluble de manera que facilita l'evacuació de deposicions.

ons.

3.- Ajuda a que els nostres ossos estiguin més sans. Conté una gran quantitat de minerals, entre ells el silici, mineral que participa en la creació i reparació dels ossos. "Les persones d'edat avançada que han consumit cervesa artesana diàriament tenen una major densitat òssia, per tant, hi ha hagut un retard en la pèrdua de la densitat òssia."

4.- Redueix la possibilitat de patir atacs de cor. Segons un estudi de Harvard realitzat a 70.000 dones d'entre 25 i 40 anys, les que consumeixen cervesa artesanal d'una manera moderada són menys propenses a patir atacs cardíacs per que redueix el risc de desenvolupar una alta pressió sanguínia (factor de risc en els atacs de cor). La cervesa artesanal redueix els riscos de desenvolupar patologies cardiovasculars.

5.- Redueix la possibilitat de patir alguns tipus de càncer. Encara que pugui semblar contradictori perquè el consum excessiu d'alcohol és un factor

El sector a Catalunya genera 214 llocs de treball directes, estructurats al voltant d'un centenar d'empreses, la meitat de les quals a les comarques de BCN

de risc de càncer, si prens cervesa moderadament, així com si la utilitzes per macerar carn, per exemple, redueixes el risc. El motiu, la cervesa artesanal està plena d'antioxidants que eliminen, en gran mesura, els agents potencialment cancerígens.

6.- Prevé l'insomni. La cervesa, a l'igual que el vi, posa somnolents a les persones i els ajuda a dormir plàcidament. De la mateixa manera, també ajuda a combatre l'estrès. Així que ja saps si et prens una cervesa després de la teva jornada laboral reduiràs el teu estrès i les angoixes generades pel treball.

7.- Preveu la formació de coàguls sanguinis. Els coàguls sanguinis són masses semisòlides de sang que poden bloquejar el flux de la sang allà on es formen. Doncs bé, la cervesa artesanal també pot prevenir la formació d'aquests coàguls. La revista Forbes recull un estudi de R.Curtis Ellison, professor de medicina i salut a la Universitat de Boston en el qual es confirma que el consum d'una o dues cerveses a el dia pot ajudar en aquest aspecte.

8.- "Allarga la vida". Gràcies als anomenats polifenols que es troben a la malta i en el llúpul i que contenen antioxidants, els quals prevenen les malalties cròniques i l'envelliment cel·lular. Les que més polifenols contenen són les IPA.



CAN VICH

VINS DE LA VALL DE MEDIONA

"Vins ecològics d'altura de la Vall de Mediona"



C/ Dels Pins 22.Sant Joan de Mediona | Barcelona
Tel. 646379850 | info@cellercanvich.cat



Naris

Cervesa Artesana

Cervesa elaborada amb cereals cultivats a les nostres terres de la Panadella.



Tel. 670 95 85 00 - 670 44 66 71 - agronaris@gmail.com

L'artesania del formatge, un regal de la nostra terra a les teves mans

REDACCIÓ / LA VEU

La tradició formatgera a Catalunya es basa principalment en el mató, el recuit, el formatge d'atura, el serrat i el tupí. L'impuls donat pel sector durant les darreres dècades ha fet que actualment, el nivell dels formatges catalans estigui valorat en l'àmbit internacional, tot i que Catalunya no hagi gaudit mai de l'etiqueta de terra de formatges. Actualment hi ha una vuitantena de formatgeries al nostre país i cada cop aquestes elaboren més referències, s'arrisquen més, fent que el ventall de formatges a Catalunya sigui molt divers i creatiu.

Els formatges artesans de casa nostra s'obtenen a partir dels diferents tipus de llet de primera qualitat ja sigui de cabra, d'ovella, de vaca i de búfala que els productors obtenen del seu propi ramat o d'explotacions ramaderes properes. El control directe i la intervenció del propi artesà en cada part del procés de producció garanteix un producte final individualitzat i de primera qualitat que és més saludable per al consumidor en tant que no contenen additius, ni conservants ni colorants artificials.

a comercialització dels productes de proximitat permeten per una banda crear i



preservar els llocs de treball locals i per l'altre reduir les distàncies de transport la qual cosa reverteix directament en la reducció de les emissions de CO2 pel consum de combustibles fòssils.

A partir de la dècada dels anys 1980, la producció del formatge artesà català s'inicia en petites explotacions ramaderes i també la recuperació i el desenvolupament modern del sector a Catalunya. Des de diferents indrets els mestres formatgers artesans treballen per recuperar i crear un producte autòcton que a més esdevé únic i irrepetible. I gràcies a l'entusiasme, l'experiència i el saber fer dels artesans i la bona acollida que han tingut entre els consumidors els formatges s'han convertit en un

teu reforçant l'economia local donant feina i, per tant, continuïtat a les explotacions ramaderes i formatgeries del territori.

A canvi, els artesans i artesanes de les formatgeries treballen contínuament per millorar i crear noves varietats i en

molts casos l'esforç es veu recompensat amb el reconeixement internacional de la feina ben feta.

Es tracta, doncs, de formatges artesans que, com que són d'autor/a i arrelats al territori, són únics i irrepetibles.

Tasteu-los!



**COMPRA
BÉ,
COMPRA
A CASA**

**descobreix la nostra gran oferta
de productes de la comarca!**

supermas
Som Anoia

www.supermas.cat   

agroigualada
cooperativa

**Regalem un barret per la
compra d'un pernil o caixa
de cava!!**



C/Portal, 4 - ctra. de Valls, 11 08700 IGUALADA
93 803 0917 www.agroigualada.com

Vins i caves Bohigas, productes de la nostra terra

CRISTINA ROMA / LA VEU

Caves Bohigas és un celler elaborador de vins i caves amb més de vuit segles d'història. Està situat en un enclavament privilegiat de la Conca d'Òdena, concretament, a les caves i vinyes de Can Macià. Maria Casanovas és la directora de la finca i el celler i amb ella hem parlat sobre el procés l'elaboració d'un producte que ens és tan proper com el cava Bohigas.

Caves Bohigas està ubicada a Òdena. Tot el procés productiu dels vostres vins i caves es du a terme a la finca?

Sí, tot el procés productiu es du a terme a Can Macià, encara que també tenim un celler petit ubicat a Gelida, on hi entrem una mica de verema d'una finca familiar en aquella zona i després ho portem cap a Can Macià per elaborar.

La Conca d'Òdena és una bona terra per a l'elaboració de cava?

La terra on no hi ha galera és molt bona. És argilosa i manté molt bé la poca aigua que ens dona la nostra climatologia.

El passat mes de desembre vàreu treure el primer cava ecològic, el Noa. Va tenir bona acollida? Caves Bohigas aposta per la producció ecològica?

El cava Noa va ser des del seu origen una aposta per la innovació i per això duu el nom de la primera persona de la nova generació dins la família.

Quan va sorgir aquest cava es va apostar per la varietat Pinot Noir, una varietat negra forana permesa dins la D.O Cava. I la vàrem elaborar com a vi blanc base cava, cupatjada amb la nostra millor varietat autòctona, la Xarel·lo al 50%.

Amb els anys hem vist la necessitat d'apostar per la producció ecològica -ja ho fem en totes les nostres vinyes- començant per aquest producte i seguidament ho farem amb altres productes de la gamma Bohigas. Aviat serà una necessitat més que una diferenciació.

Com podríeu definir els vostres vins i caves?

Per definir els vins i caves Bohigas cal parlar primer de tot del territori, vins elaborats principalment del raïm procedent de la Conca d'Òdena, amb una climatologia entre continental i mediterrània, que dona una evolució tardana del raïm i afavoreix la seva acidesa i frescor.

També m'agrada afegir que als nostres vins els defineix també la història de la finca/família i la seva tradició.

I per últim, la capacitat d'evolucionar, innovar i seguir les tendències que ens marquen els nostres clients més especials. Sempre sota l'assessorament dels nostres enòlegs experts i la supervisió d'un gran equip de treball.

Els vostres productes han guanyat diversos premis nacionals i internacionals, com recentment 7 medalles al certamen Topwine així com recomanacions en diaris i revistes de prestigi. És



complicat arribar a ser dels millors en un món amb tanta competència?

Busquem sempre participar en premis internacionals de prestigi i els resultats dels últims anys ens han acompanyat. Però el que més ajuda a l'hora de vendre són els reconeixements en diaris i revistes com ha sigut el cas en el NYT d'aquest any. Per bé o per mal, un reconeixement als EEUU és molt apreciat per la resta de països on venem. Al revés no passa avui en dia.

De tota manera no es pot dir que un vi sigui millor que un altre pel fet de tenir més premis. Per treure premis no només cal tenir una bona qualitat, també cal presentar-s'hi. I per tenir reconeixements, a més, cal tenir presència en el mercat del diari o revista que realitza les recomanacions.

És a dir, s'ha d'estar present en el moment oportú en el lloc oportú. Per tant, sempre.

Tenim una gran competència arreu del món i tot evoluciona cap a una millora en tecnologia i qualitat. No podem deixar d'estudiar-nos a nosaltres mateixos i estudiar el que ens envolta per tal d'estar a l'alçada de les grans exigències del mercat. És una feina continuada.

L'enoturisme està de moda?

El món i la cultura del vi "enganxa". És un món que pot interessar a tots, petits i grans, des de l'entorn de naturalesa que l'envolta fins l'enigma de la transformació d'un producte en un altre -most en vi- per un microorganisme -el llevat-. Tota una evolució amb vida pròpia i cada vi, una identitat. Hi ha tant a conèixer que com més saps més vols aprendre.

I no cal recordar l'interès actual per el món de la gastronomia, i els productes de la dieta mediterrània. L'enoturisme ofereix tot això en bona

companyia i amb diversió. Una experiència assequible per tothom, a prop de casa. L'enoturisme està de moda, sí, però encara ho hauria d'estar més!

Després d'uns mesos molt complicats, ara anem retornant a la normalitat. Es podran començar a fer les diverses visites guiades que feu habitualment. En quines condicions?

Ja hem "obert les portes" a les visites guiades. Es mantenen les normes d'higiene necessàries com són les distàncies de seguretat, l'ús de mascaretes, els aperitius se serveixen en plats o vols separats per evitar compartir, es proporciona gel desinfectant en diversos punts de la visita i es desinfecten les instal·lacions abans i després de cada visita.

Tenim l'esperança que el turisme de proximitat augmenti poc a poc, conforme la gent agafi confiança.



Caves Bohigas, als peus del Puig Aguilera, us ofereix visites al celler i tastos de vins i caves.
Més informació i reserves: enoturisme@bohigas.es o al 608 503 486.

fermí BOHIGAS
des de 1929
FINCA MAS MACIÀ

Cal Pepe va obrir al públic pels voltants de St Joan l'any 1973. En Josep (Pepe) i la Laura van invertir totes les forces per posar en marxa un projecte que era tan atrevit com complicat i il·lusionador; ja hi havia els coneixements, només faltava que encaixessin en un marc diferent al qual estaven acostumats. L'artesania en l'elaboració de productes típics catalans, el mestratge en el treball de la carn del porc i pollastre i les ganes d'aprendre nous costums en menjars, productes... ha estat sempre la base d'aquest projecte. Saber-se adaptar als temps, i fins ara. Cal Pepe han aconseguit la distinció d'Empresa Artesana que atorga la Generalitat de Catalunya, i van quedar finalistes com a millor Artesà Alimentari l'any 2013.

PIA PRAT / LA VEU

Feu elaboració pròpia? Sí, fem elaboració pròpia més que mai. Seguim elaborant aquells productes que són la base d'una cansaladeria (botifarres crues i cuites, bulls blancs i negres, catalana...) utilitzant, com no pot ser d'una altra manera, fórmules centenàries que el meu pare va aprendre de ben petit. A més d'una gran varietat en hamburgueses, adobats, arrebossats..., pernil cuit, chopped, xoriços, canelons, mandonguilles... O fins i tot al gust del client en la mesura que ens és possible.

Quins són els ingredients naturals utilitzats per fer embotit?

Tots, quan l'elaboració és artesana, sempre hi ha el producte que necessita un mica de conservant. És per això que com que a l'hora d'elaborar ho fem en partides petites no tenim la necessitat de disfressar els nostres productes ni d'enganyar als nostres clients.

Teniu alguna especialitat?

Crec que la nostra especialitat és la forma en què volem que estiguin fets els nostres productes. No elaborem res ni comprem per vendre res que no donaríem als nostres propis fills. Però si parlem de productes sempre destaquem en fresc les botifarres i les hamburgueses, en cuit els productes tradicionals i per acabar el canelons.



Serviu a restaurants o només treballeu amb particulars?

Sempre hi ha algun restaurant al qual li portem alguna cosa, però el nostre negoci és vers les famílies.

La carn és de bestiar de proximitat. D'on?

Sí que és de proximitat. Tot i que hem intentat tenir animals de petits productors dels pobles que ens envolten al final per poder estar perfectament servits hem hagut d'anar a buscar algun escorxadore familiar més gran. Les carns ens venen del Bages, el Moianès, vedella del Pirineu...

Quina diferència (a part del preu) hi ha en comprar carn de supermercats o grans cadenes?

Molta, tant si són bistecs, peces senceres, com si són productes processats. La qualitat ratlla el límit amb la garantia de sanitat, per que s'han d'aconseguir només objectius econòmics.

Quan es refereix a qualitat, entenc que el bestiar ha estat engreixat i cuidat de manera molt selectiva? O es refereix a que els ingredients que es posen a la carn són de qualitat o ambdues coses?

Quan parlem de qualitat entrem en un món molt gran que va des de què i com menja l'animal i el seu benestar tant mentre creix com en el sacrifici, fins a tot el que es fa per fer l'especejament i posar-lo en safates i tot el que es posa a l'hora de fer els productes elaborats.

Jo he vist, per exemple, hamburgueses que quasi fan llum, o salsitxes de pollastre roses, quan el color del pollastre és entre blanc i groc.

Porteu el menjar a domicili? Des de quan? Per què?

Sí que fem servei a domicili. Ho fem a arrel de la Covid, tot i que des de temps enrere ho hem anat intentant. La necessitat que tenia la gent per aconseguir productes per

menjar i la por a sortir van fer que el servei a domicili aflorés amb intensitat. Ara la gent ja surt per treballar, fer esport... i amb prou feines tenim comandes per portar, però és un servei que volem mantenir.

Com se sap que una carn és de qualitat?

Quan poses un tall a la planxa de seguida veus de quina qualitat és: quan més encongeix més baixa és la qualitat. Però també li sents l'olor i al menjar-la, la textura no deixa dubte.

Hi han moltes qualitats, no sempre s'ha de menjar ibèric, o pollastres de pagès o vedella black angus o wagyu, si compres en un establiment artesà pots estar tranquil que el que compris sortirà bé, i si surt alguna cosa els professionals sempre estem per atendre i solucionar-ho.

Les carns també tenen anyada, com funciona?

Això és un món més gourmet, aquí entra l'engreix de qualsevol animal. Per exemple, ahir parlava amb un company de fins a quants anys, entre 5 i 6, necessita un bou de raça per estar a punt per al sacrifici i tenir una carn ben infiltrada. O quan parlem de porcs ibèrics quantes vegades han campejat, i si són de pura raça. Després tenim les carns madurades, aquest tema està pensat per al boví, per aconseguir una carn més tendra i gustosa, o amb els pernils que van des de els més senzills però de qualitat amb uns 10-12 mesos de curació a 24-36

mesos o més per als millors.

Cada vegada hi ha més vegetarians. Fan també menjar per aquest tipus de gent?

La veritat és que només toquem una mica el servei en elaboració d'hamburgueses. No és un públic que en tinguem massa, però els agrada l'esforç que fem i el producte que venem.

El tema dels plàstics. Que feu per minimitzar l'impacte mediambiental?

Estem molt capficats en aquest tema des de ja fa un any. Ha costat molt perquè no hi ha prou solucions per anar aplicant en el nostre dia a dia, però el paper que utilitzem per embolicar és biodegradable així com les safates. Ens falta acabar les bosses que tenim emmagatzemades per comprar ja finalment també de les biodegradables. Vam canviar la cambra frigorífica per una amb millor aïllament, i els motors més eficients.

Quines mesures preneu ara arrel de la Covid-19 per atendre la clientela i per treballar al obrador?

Les bàsiques, que són les millors. Per treballar tenim els epis necessaris com la mascareta, rentat de mans... per a la nostra clientela hem limitat l'aforament a l'establiment i tots els dies al migdia i al vespre fem la neteja i desinfecció de totes les superfícies. Cal dir que en el nostre ram, el tema de la neteja diària ja el teníem present, així que ens ha sigut relativament fàcil adaptar-nos.




Acosta el mòbil i mira.

CALPEPE

CANSALADERS XARCUTERS ARTESANS DESDE 1973

Artesans per tradició, innovadors per vocació.

CRTA. DE VALLS, 79. STA. MARGARIDA DE MONTBUI 08710

Tel. 93 803 51 61-  684295399

calpepexa@gmail.com



El cava, la millor expressió del poder de la nostra terra

REDACCIÓ / LA VEU

L'elaboració del cava al Penedès -també a l'Anoia, que és frontera de la seva Denominació d'Origen- ha seguit rigorosament les pautes que marca el mètode tradicional provinent de la regió de la Xampanya, a França: s'obté a partir d'un vi de 10 a 11 graus d'alcohol, que fa una segona fermentació dins l'ampolla gràcies a l'addició de sucres i llevats.

En el nostre territori hi ha un pes simbòlic de tots aquests processos que l'envolten, ja que es concep la vinya com a territori, paisatge, història. De fet, el procés tècnic d'elaboració es veu influenciat per uns criteris i maneres de fer que tenen en compte determinats valors com la tradició i la pertinència a la zona, i alhora els interessos tan privats com col·lectius del sector. És un element del patrimoni cultural immaterial d'una gran complexitat i d'un fort arrelament al territori.

El Penedès, doncs, amb diversitat de microclimes perquè es troba a cavall entre el mar i la muntanya, de superfície majoritàriament plana, sòls calcaris i terra lleugera i fresca, és un indret òptim per al cultiu de les vinyes, i les acull des de temps immemorials.

Quant a l'espai més proper al fet de l'elaboració, podem dir que els cellers on es fa cava al Penedès i el seu entorn poden ser els cellers cooperatius, els petits cellers familiars o les grans caves. Entre tots ells, trobem espais diferents en funció de l'antiguitat. Per exemple, no és el mateix una masia tradicional amb un celler adaptat al model actual, que les grans ca-



ves d'estil modernista de Sant Sadurn d'Anoia. Així mateix, la introducció de més o menys maquinària en cada cas també influeix en la organització dels espais del celler i la seva imatge física.

L'elaboració del cava és un cicle anual per als caves joves, és a dir, només és necessari un any per aconseguir un vi escumós. A totes les caves es realitzen les activitats del cicle de manera anual. Però per als caves reserva i gran reserva s'hi han d'afegir entre 6 i 21 o més mesos, que consisteixen en l'allargament del temps de cria.

El procés anual consisteix en la verema entre mitjans d'agost i inicis d'octubre en funció de les varietats i amb els 20 o 30 dies posteriors de fermentació des de l'entrada al celler en cada cas; la preparació dels vins i cupatges d'octubre a desembre; el tiratge el mes de gener; la segona fermentació de gener a setembre; el desgorjament i l'expedició d'octubre a novembre.

El Penedès, a diferència d'altres regions del cava, és un ter-

ritori eminentment vinícola des de fa moltes generacions. Va ser un dels primers llocs on es va introduir el vi arran de l'entrada dels fenicis. El cava enforteix aquesta diferenciació ja que, tal com es coneix a l'estat espanyol, neix a Sant Sadurn d'Anoia.

El desenvolupament de la viticultura al Penedès ha permès obtenir una primera matèria, el raïm, amb qualitats creixents. Tot i que actualment es fan diverses barreges, el cupatge de les tres principals varietats autòctones, macabeu, xarel·lo i parellada, és òptim per a l'elaboració del cava, i això també aporta un pes significatiu a la imatge del Penedès dins el sector. Els caves deuen el seu encant a factors geogràfics propis de la zona, així com al factor humà i les tècniques utilitzades en la manipulació del vi escumós, el control de les fermentacions i els altres passos en l'elaboració i la cria.

Tot i que majoritàriament al Penedès s'utilitzen productes químics per al conreu de la vinya, és aquí on hi ha més

superfície de vinya de cultiu ecològic. La principal diferència d'un cava ecològic respecte dels altres es troba en la matèria primera, així doncs, el raïm amb què s'ha fet el cava ha de provenir de cultiu ecològic certificat pel

Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE). Per això el procés d'elaboració del cava, que es detalla tot seguit, és pràcticament el mateix tant si es vol fer cava ecològic com si no, i només canvia l'origen del raïm.



Disposem de dues línies d'elaboració amb una producció de 3500 ampolles de vi escumós i 2000 ampolles de vi tranquil amb un procés totalment artesanal en el qual afegim el mínim de conservants (un 10 % aproximadament, de la quantitat permesa per la legislació vigent).

Vins a la venda aquest 2020:

RUT (vins tranquils)

- Rut blanc 2019
- Xarel·lo 100 %
- Rut negre 2019
- Merlot Jove 100 %
- Rut cria

Merlot 2017, 12 mesos barrica roure francès + 16 mesos ampolla

Merlot 2017, 12 mesos barrica castanyer + 16 mesos ampolla

ELBA (vins escumosos)

- Vi escumós Macabeo, xarel·lo i parellada amb un 10 % chardonnay. Amb 26 mesos cria. No s'han afegit conservants en el desgorjat.
- Vi escumós rosat Trepal 100 %. Amb 26 mesos de cria. No s'han afegit conservants en el desgorjat.



C/ Vilanova, número 6.
COPONS

Tel: 610 071 559. Mail: francesc.calaf@telefonica.net



SI VOLEU PROVAR LA NOSTRA CERVESA DEMANEU CITA I CONCRETEM UN DIA PER FER UN TAST AL NOSTRE LOCAL.

(ABEL) - 669242699
(EDUARD) - 654046762

abelinoabelo88@gmail.com

Segueix-nos a:

  **@cervesalarockera**

Fàbrica
de fruits
secs



Germens

Aperitius Catalans s.l.



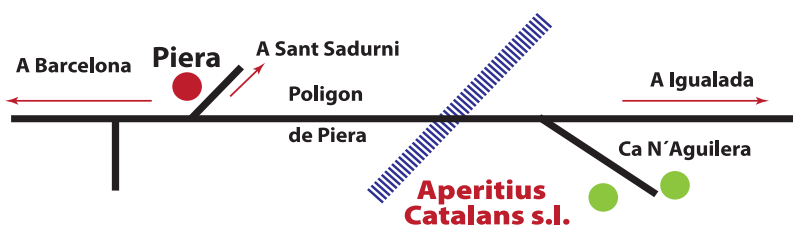
**BOTIGA ON-LINE
A LA VOSTRA DISPOSICIÓ**



**DISPOSEM DE PRODUCTES ECOLÒGICS
PODEU CONSULTAR LA NOSTRA WEB**

www.aperitiuscatalans.com

BOTIGA CAN AGUILERA HORARI : DISSABTE I DIUMENGE I FESTIUS DE 11 A 14H



**Aperitius Catalans C/ illa n.30
Can Aguilera 08784 PIERA
Tel. 937 760 261 Fax 937 761 604
aperitiuscatalans@hotmail.com**

Una quarantena d'establiments de Vilanova Comerç tornaran a omplir Vilanova del Camí de flors

VILANOVA DEL C. / LA VEU

Vilanova Comerç ha encetat la tradicional campanya "Omplim Vilanova de Flors" que omplirà de color i vida tant els establiments de proximitat. Aquesta és una de les campanyes més exitoses de l'entitat i segurament una de les més esperades per la clientela. Gairebé una quarantena d'establiments participen en aquesta edició que s'acaba el 26 de juny.

Jordi Vilarrubias, president de Vilanova Comerç, s'ha mostrat optimista davant aquesta nova normalitat que, ja des de la fase 2, s'ha traduït amb més gent al carrer i a les botigues. Especialment interessant ha estat per a bars i restaurants que en aquesta fase 3, han pogut ampliar l'aforament i obrir també els locals interiors. Aquesta crisi sanitària, explica Vilarrubias, ha suposat una nova oportunitat per al comerç local. La gent ha pogut descobrir el comerç de



casa, activar-lo i promocionar-lo i així mateix, ha servit, per motivar els comerciants per fer campanyes i promocions especials per seguir estimulant el consum de productes i serveis de proximitat. Vilanova Comerç ha iniciat aquest dilluns 15 de juny una de les campanyes més exitoses que organitza "Omplim

Vilanova del flors". En aquesta edició que arriba pràcticament amb un mes de retard, per la situació derivada per la covid-19, però ha estat una de les més participades. Els establiments adherits faran el sorteig d'un seguit de plantes entre la clientela. Per participar-hi només cal fer una compra mínima i omplir la butlleta que trobaran als diferents comerços. Hi ha temps de participar-hi fins el 26 de juny.

Vilanova Comerç edita 1.000 plànols comercials amb informació sobre els establiments associats

A banda d'aquesta campanya, Vilanova Comerç ha llançat recentment un plànol comercial on podem trobar-hi els comerços associats. Aquest és un projecte, que tenint en compte el moment actual en què pràcticament tot es fa de manera telemàtica o virtual, pot semblar una mica anacrònic, assegura Jordi Vilarrubias, però que des de l'entitat ho valoren molt positivament.

És un producte de promoció i publicitat per als establiments associats i especialment interessant per a les persones que venen de fora i no coneixen el comerç local.

D'aquest plànol comercial se n'ha fet una tirada de 1.000 exemplars que es poden trobar als edificis municipals com l'Ajuntament, l'Edifici d'Entitats, el Centre d'Innovació Anòia i pròximament també a la zona esportiva de Can Titó, però també el trobareu a les botigues associades.

I en la mateixa línia de la promoció i l'estímul del comerç local i de proximitat, Vilanova Comerç està participant en les accions que promou Conca Comerç. Una eina útil, diu Jordi Vilarrubias, perquè dimensiona el comerç de proximitat i li dona valor. La posada en marxa del web de Conca Comerç, assegura Vilarrubias, ofereix al comerç la possibilitat de fer-se visible a les xarxes amb campanyes de promoció i ofertes especials.

Les eines telemàtiques s'han convertit en grans aliades per al comerç local

Aquesta pandèmia ha canviat els hàbits de consum potenciant la compra online o per altres mitjans no presencials com el telèfon o el WhatsApp. Ara, amb la nova normalitat, diu Vilarrubias, s'ha incrementat la compra presencial però creu que s'hauria d'aprofitar l'oportunitat per mantenir també aquesta altra via de venda telemàtica que ha aportat nous clients als comerços locals.

Aquest és un any atípic des de molts punts de vista, també des del comercial. Algunes campanyes programades per Vilanova Comerç, com la Ruta de la Tapa, són dubte i valoren si es pot programar amb garanties de cara a la tardor.

Des de Vilanova Comerç també valoren fer una campanya, seguint el model del Fora Stocks, per ajudar a les botigues -especialment les de roba-, que han perdut una temporada sencera.

Iguana fa arribar la seva xarxa de fibra òptica a Òdena

ÒDENA / LA VEU

La fibra òptica d'Iguana ja ha arribat a Òdena. Iguana ha desplegat la seva pròpia xarxa al nucli urbà, Raval d'Aguilera, Bosc Gran i Samuntà, a més de bona part de Les Casetes de Mussons. El desplegament de l'Espelt està previst abans de final d'any. Els Plans i el polígon del Pla de les Gavarreres, també del terme municipal d'Òdena ja compten amb fibra òptica d'Iguana des de l'any passat.

Els odenencs i odenenques ja poden gaudir d'una connexió a Internet de qualitat amb un servei de proximitat. Iguana ofereix als veïns i veïnes una connexió a Internet d'alta qualitat amb dues velocitats possibles: 100/10 i 1000/300 Mbps. A la connexió a Internet també s'hi pot afegir la telefonia fixa i les línies mòbils que convingui. La permanència per als paquets de serveis que inclouen fibra òptica és



de només tres mesos. La tramitació de les altes es pot fer a distància a través de la pàgina web www.iguana.cat, telefònicament al 93 803 55 09, per correu electrònic a contacte@iguana.cat o amb el servei de xat que té la pròpia pàgina web i que està

disponible de dilluns a divendres de 8 a 20 hores. També es poden fer de manera presencial a la botiga que Iguana té a Igualada, concretament al carrer Santa Caterina, 32 i que està oberta de dilluns a dissabte de 10 a 13.30 hores i de 16.30 a 20.30 hores.

La piscina d'Òdena iniciarà la campanya de bany el dissabte 27 de juny

ÒDENA / LA VEU

Dissabte 27 de juny la piscina municipal d'Òdena obrirà les seves portes per iniciar la temporada d'estiu que enguany s'allargarà fins el diumenge 13 de setembre.

La instal·lació obrirà diàriament de 10h a 14h i de 15h a 20h amb unes mesures especials a causa de la crisi sanitària de la Covid-19 i per tal de garantir la seguretat sanitària dels usuaris. De 14 a 15h es procedirà a la desinfecció de les instal·lacions i l'espai romandrà tancat al públic.

A l'entrada, es mesurarà la temperatura corporal, es disposarà de gel hidroalcohòlic a l'entrada i en l'interior cadascun dels lavabos i s'haurà de respectar les mesures bàsiques de dur mascareta fins a la zona de la piscina i respectar la distància de seguretat. La zona de descans estarà

parcel·lada per mantenir la distància de seguretat entre banyistes i no es podrà fer ús dels vestidors i no hi haurà servei d'hamaques.

L'aforament a la piscina serà limitat. La venda d'abonament és exclusiu per als residents al municipi, i l'opció de venda d'entrada individual serà al mateix recinte de la piscina. El període de venda d'abonaments és del 17 al 26 de juny (o fins a exhaurir places) a les oficines de l'Ajuntament en l'horari habitual.

L'Ajuntament fa una crida a la compressió de tots els veïns i veïnes, ja que és previst que tothom no podrà accedir a la piscina quan voldrà, per aquest motiu demana no fer abús de les instal·lacions i no estar-se més de dues hores diàries per garantir que tothom pugui gaudir-ne. Alhora apel·la com s'ha fet fins ara al respecte en seguir les mesures i indicacions sanitàries.

Comunicat de la CUP Tous sobre la no obertura de la piscina

El dia 3 de juny es va fer pública la decisió de l'equip de govern de l'Ajuntament de Tous: enguany la piscina municipal no obrirà les seves portes. Els motius que el govern dona per justificar aquesta decisió són dos: d'una banda l'augment del dèficit que comportaria el manteniment de les instal·lacions i d'altra banda la impossibilitat de fer complir la normativa decretada pel govern espanyol com a mesura per impedir la propagació del COVID-19.

Des de la CUP Tous volem manifestar públicament el nostre desacord amb aquesta decisió. Entenem que la piscina és un servei públic, que no només cobreix les necessitats de gaudi estival de la població (tan d'infants com de persones adultes) sinó que també suposa un servei de benestar i salut pública comunitària així com un espai de socialització indispensable durant els mesos d'estiu. Des del nostre punt de vista, entenem que els serveis socials (com la piscina) són i han de ser deficitaris per definició. Entenem, també, que enguany els costos d'obrir la piscina en una situació d'estat o post-estat d'alarma serien superiors als habituals (segons càlculs del govern passaria a ser una despesa extra de 30.000€) però precisament per aquesta excepcionalitat s'haurien d'invertir hores en la recerca del finançament necessari per sostenir-ne l'obertura. Si s'inverteixen hores en la cerca de finançament per accions que segons el nostre punt de vista serien prescindibles i se n'assumeixen les despeses de manteniment anuals des de l'Ajuntament (com per exemple la subvenció finalista destinada a convertir el camp de futbol en un camp de gespa) tam-

bé caldria invertir hores en la cerca de finançament per activitats que reverteixin en la millora de les condicions de vida de les veïnes, com la piscina municipal.

Una de les mesures per les que apostem per disposar de recursos econòmics per paliar els efectes adversos del COVID-19, tal i com vam publicar al mes d'abril i tal i com vam fer saber a l'equip de govern, és la modificació de la partida corresponent al romanent del pressupost municipal per disposar-ne almenys d'un 20%. A dia d'avui encara no s'ha produït aquesta modificació pressupostària.

D'altra banda, entenem l'extrema dificultat que suposa el compliment de la normativa que fa referència a les mesures higièniques i de seguretat però sabem també que municipis amb dimensions similars al nostre (com per exemple Vallbona d'Anoia o Jorba) han trobat la manera de fer-ho: reducció de l'aforament, modificació i limitació d'accés en franges horàries, tancament de vestuaris i lavabos sota clau, venda exclusivament d'entrades puntuals amb torns assignats...a part de les mesures relatives a la posada en marxa i a la neteja i desinfecció així com de mesures específiques de protecció per a les treballadores. Exemples com el de Vallbona ens demostren que si es vol, es pot.

Ens preguntem quin sentit té viure en un poble estèticament bonic si la vida quotidiana estival farà que moltes famílies hagin d'agafar el cotxe per anar a les piscines dels pobles veïns o fins i tot algunes es plantegin instal·lar-se tot l'estiu a segones residències. El continent ens importa, però ens importa més el contingut. Si es vol, es pot. Intentem-ho.

Jorba acull la nova seu del control central de l'Anoia del Pla d'Informació i Vigilància contra Incendis Forestals

JORBA / LA VEU

La sala de control del Pla d'Informació i Vigilància contra Incendis Forestals (PVI) que controla les unitats de l'Anoia i part de les de l'Alt Penedès s'ha traslladat a Jorba. En concret s'ha ubicat a un espai de la nau de la brigada municipal que l'Ajuntament de Jorba havia cedit a l'Agrupació de Defensa Forestal (ADF), i que la Federació ADF Anoia ha ofert per acollir la sala de control d'aquest dispositiu actiu durant els mesos d'estiu.

En aquest nou espai, actualment hi treballen una responsable i sis operadors, quatre per torn. Fins ara aquest punt es trobava al Parc de Bombers d'Igualada, lloc des del qual s'ha traslladat arran de la pandèmia del Covid-19.

L'alcalde de Jorba i president de l'ADF Anoia, David Sánchez ha expressat la predisposició de l'Ajuntament del municipi i de l'associació de voluntaris per donar suport en allò que pugui necessitar, desitjant també que la present sigui una temporada amb els



menys incendis possibles. Des del PVI han agraït al municipi que els hagi cedit l'espai.

El PVI de l'Anoia

Actualment el PVI del sector de l'Anoia i de part de l'Alt Penedès, que aquest any ha sumat el municipi de Calaf, compta amb 14 unitats distribuïdes per tot el territori. Cada unitat compta amb dos informadors, un per torn. El PVI és un dispositiu actiu durant els mesos d'estiu a la demarcació de Barcelona, que s'acaba de posar en marxa aquest any, i que porta a terme un conjunt d'accions

informatives, dissuasives i d'anticipació, adreçades a evitar l'inici dels incendis forestals.

Els seus objectius són: evitar l'inici dels incendis forestals a través de la dissuasió i la informació a la població; establir les eines i estratègies necessàries per a l'anticipació a l'inici i propagació d'un incendi forestal; detectar els incendis forestals el més ràpidament possible; i col·laborar amb els dispositius de prevenció i extinció d'altres institucions. Des de 2001 aquest dispositiu és present cada any a totes les comarques de la demarcació

L'Ajuntament de Jorba prepara l'obertura de la piscina pel 29 de juny

JORBA / LA VEU

Davant l'episodi sanitari però que estem vivint, cal extremar les mesures de seguretat i higiene i des de fa setmanes els serveis municipals treballen en la preparació de l'obertura que requereix el seguiment d'unes normes específiques com poden ser: la limitació de l'aforament, la delimitació física de la distància entre els usuaris, les mesures de neteja i desinfecció, el control tècnic



i sanitari de l'aigua, els torns d'entrada, entre altres. La regidora de Règim Intern,

Transparència, Urbanisme, Esports i Joventut, Gemma González, assegura que si bé "obrir aquest any és molt complex i segurament també resultarà deficitari, pensem que en un poble com el nostre és bàsic obrir aquest equipament per la important funció social i d'esbarjo que fa". Pròximament s'informarà amb més detall a tots els veïns i veïnes de les mesures, funcionament i compra d'entrades / abonaments.

Roset JARDINS
Tel. 93 803 58 05
666 46 87 86
rosetjardins@rosetjardins.com
c/Odena, 14 - Igualada

LM
Lluís Mir Pardo
ADVOCAT
Retir, 40, 1r Pis. Igualada. Tel. 93 237 42 01
luismir@icab.es - www.lmabogadosbarcelona.com

Destrucció d'arxiu
confidencial
CGM
Tel. 608513338
info@ecocgm.com

SENAGUA S.A.
CONSTRUCCIONS PER L'AIGUA
Tel. 93 809 61 30
senagua@senagua.cat
www.senagua.cat
POUS i MINES

La piscina de Castellolí obre aquest dissabte i serà gratuïta pels veïns

CASTELLOLÍ / LA VEU

La piscina de Castellolí serà la primera de la Conca d'Òdena que obrirà, aquest proper dissabte dia 20, i l'Ajuntament del municipi ha decidit que enguany, de forma extraordinària, l'accés a la piscina sigui gratuït per tots els veïns empadronats al poble.

Es tracta d'una mesura per agrair a la població el seu comportament exemplar durant la pandèmia, compensar els mesos difícils que s'han viscut i ajudar econòmicament a les famílies perquè aquest any no hagin de fer aquesta despesa extra durant l'estiu.

La piscina estarà oberta del 20 de juny al 6 de setembre, de 10:30h a 14h i de 16h a 20h. L'espai s'adequarà a les normes de protecció contra la Covid19 i la brigada municipal en farà

el manteniment. De moment no hi haurà servei de vestuaris ni servei de bar, tot i que es licitarà el servei de bar per si la normativa sanitària permetés reobrir-lo durant l'estiu.

Tot i ser gratuït, és imprescindible que els veïns facin l'adquisició dels abonaments de temporada a través de l'APP "Ajuntament de Castellolí". A més, caldrà que els assistents diàriament facin la reserva de les seves entrades concretant l'horari d'assistència, per poder controlar l'aforament, i que compleixin tots els requisits i mesures sanitàries establerts per la llei. Per més informació es poden posar en contacte amb l'Ajuntament.

D'altra banda, l'Ajuntament de Castellolí ha completat un procés de contractació de dues persones joves del poble per fer les tasques de control d'accés i desinfecció.

Òdena rebrà novament la Flama del Canigó

ÒDENÀ / LA VEU

Òdena es prepara per a rebre, el pròxim 23 de juny al vespre, la Flama del Canigó, que serà novament portada en relleus des d'Igualada fins al municipi per voluntaris/es.

L'hora de sortida serà a les 18.30 de la Plaça Major d'Òdena des d'on s'anirà en cotxes fins a Igualada on a les 19 h es recollirà la Flama. Seguidament, corrent i en relleus s'ani-

rà fins al Parc de la Font on es farà entrega de les medalles i l'encesa de la Foguera.

Tothom qui vulgui portar la flama pot posar-se en contacte amb l'Ajuntament via telèfon 938017434 o 670440886 de 8,30 a 15h, o via correu electrònic a vaqueroim@odena.cat.

Enguany, davant la crisi sanitària de la COVID-19, la posterior revetlla al parc amb el sopar popular s'ha decidit suspendre per evitar aglomeracions de persones.

La Piscina de Piera reobre les seves instal·lacions

PIERA / LA VEU

La Piscina de Piera ha tornat a obrir les seves instal·lacions aquest dilluns dia 15 de juny, seguint totes les mesures de seguretat i restriccions establertes que permeten un aforament del 50 % al gimnàs i només un 30 % a la zona d'aigua. L'horari de l'equipament és de dilluns a divendres de 7 a 22.30 h, dissabtes de 8 a 15 h i de 16.30 a 20.30 h, i diumenge de 8 a 15 h. Aquest variarà a partir del 24 de juny, quan es començarà a aplicar l'horari d'estiu.

Pel que fa a les mesures preventives, s'han reforçat els programes de neteja i desinfecció de les instal·lacions, inclòs el material i el mobiliari, i s'ha proveït els treballadors i treballadores amb equips de protecció individual adaptats a les seves tasques. De cara a



les persones usuàries, és obligatori portar una tovallola pròpia i fer ús de la mascareta no durant l'activitat física però sí per a desplaçar-se pel centre. La reserva d'activitats dirigides ha de fer-se el 50 % telefònicament durant el dia de l'activitat i la resta pre-

sencialment fins a 10 minuts abans de l'inici de l'activitat. Les activitats que ho permetin es duran a terme a l'aire lliure per donar accés a més participants.

Per a més informació podeu consultar el web de La Piscina de Piera.

Finalitza la recollida de propostes del pressupost participatiu

PIERA / LA VEU

L'Ajuntament ha tancat la primera fase del procés de pressupost participatiu amb una gran resposta de la ciutadania. Els pierencs i pierenques han fet arribar un total de 202 propostes per a destinar-hi els 161.803,40 euros reservats del pressupost del 2021. Els suggeriments han arribat de forma telemàtica i també a través de l'urna ubicada al vestíbul del consistori.

Actualment, un equip format per professionals de diferents disciplines de l'Ajuntament estudia la viabilitat dels projectes rebuts. La comissió decidirà quins són vàlids, quins es descarten i quins ja estan previstos i per tant es duran a terme independentment del procés participatiu. Un cop finalitzi la validació, es podran consultar les propostes ciutadanes que compleixen tots els requisits i que passen a la tercera fase, que consistirà en una jornada

participativa on s'escolliran els 10 projectes finalistes. A més de publicar les propostes vàlides, s'enumeraran les descartades i s'explicaran els motius.

Per últim, es convocarà una votació final electrònica i presencial. Les persones residents i empadronades a la vila que tinguin més de 16 anys podran escollir entre les propostes finalistes fins a un màxim de tres que, sumades, no superin els 161.803,40 euros previstos.

FES-TE SUBSCRIPTOR I ET PORTEM TOTA LA INFORMACIÓ DE LA COMARCA A CASA

LA VEU
DE L'ANOIA

Som la premsa de casa cada setmana al teu costat



2X1

Si ets comerç, dues subscripcions al preu d'una!

TRUCA'NS!

93 804 24 51

o envia'ns mail a: administracio@veuanoia.cat

per només **78€** única quota inclou rebuda del diari al domicili

Els consultoris locals La Llacuna i Jorba reobriran progressivament a partir de dilluns

ANOIA / LA VEU

Els consultoris locals (CL) de la Llacuna i Jorba recuperaran progressivament la seva activitat a partir d'aquest dilluns, 15 de juny. El CL La Llacuna obrirà cada dilluns al matí per a les poblacions de la Llacuna, Rofes, Miralles i Orpí. Pel que fa al CL Jorba, ho farà els dijous al matí per a la ciutadania de Sant Martí de Tous, Clariana, Bellprat, Jorba, Sant Genís, l'Espelt, Copons, Montmaneu, Argençola, Rubió i Veciana. Per poder gestionar les demandes de la ciutadania, abans de desplaçar-s'hi cal trucar-hi o bé contactar-hi a través de l'eConsulta, o de l'opció Com et po-

dem ajudar, contacteu amb mi de la pàgina web de programació de visites, amb l'objectiu de concretar els detalls de la visita. El telèfon de contacte per gestionar les visites és el 93 808 65 00, que correspon al Consultori Local La Pobla de Claramunt. Les persones usuàries de la resta de municipis de l'Equip d'Atenció Primària (EAP) Anoia Rural, durant la setmana, es podran adreçar al telèfon del CL La Pobla de Claramunt per fer-hi consultes, de 8 a 20 h de dilluns a divendres.

Fora de l'horari habitual

El CUAP Anoia, instal·lat al CAP Anoia (davant de l'estació de tren), donarà cobertura a la població de l'Àrea Bàsica de Salut Anoia Rural per a aquelles

visites presencials no resoltes per via telefònica o eConsulta/videoconsulta de dilluns a divendres de 20 a 8 h i els dissabtes, diumenges i festius, les 24 hores del dia. El telèfon de contacte és el 93 805 35 00.

Evitar els desplaçaments als CAP

Amb la voluntat d'evitar els desplaçaments innecessaris als centres d'atenció primària, en el moment actual es fa una crida a utilitzar el telèfon, l'opció Com et podem ajudar, contacteu amb mi del web de programació de visites, o la consulta virtual. Els professionals de l'ICS a la Catalunya Central recorden la importància de donar-se d'alta a l'aplicació La Meva Salut, per tenir accés a totes les dades i a les consultes en línia (l'eConsulta i la videoconsulta). L'alta a La Meva Salut es pot fer excepcionalment des de l'enllaç <http://canalsalut.gencat.cat/ca/detalls/noticia/2020-03-18-atencio-no-presencial-lamevasalut> o a través del telèfon 900 053 723, de dilluns a divendres de 8 a 20 h.

En cas que els professionals recomanin una atenció presencial es recordaran a la ciutadania les indicacions següents: l'ús de la mascareta és obligatori; els acompanyants només es permeten en casos imprescindibles; cal arribar a l'hora de la visita indicada, no abans; cal seguir la senyalització i les indicacions dels professionals, cal rentar-se les mans sovint i respectar la distància de seguretat.

Vallbona d'Anoia estrena senyalització del camí Ral



VALLBONA D'A. / LA VEU

L'actuació complementa la senyalització històrica de la ruta urbana Vallbona, parada i fonda, a la vegada que també s'emmarca en el tram del camí Ral que unirà Vallbona d'Anoia, Piera, els Hostalets de Pierola i Masquefa.

Vallbona d'Anoia ja té instal·lada la senyalització rural del tram del camí Ral que la unirà amb Masquefa. La nova actuació per millorar i incrementar l'oci, el lleure i el turisme dels entorns rurals del municipi es suma així a l'equipament inaugurat al gener, quan es va estrenar la senyalització urbana de la ruta Vallbona, parada i fonda.

El tram de senyalització rural que es presenta s'inscriu en el projecte del Consell Comarcal de l'Anoia per unir amb l'antic traçat del camí Ral les poblacions de Vallbona d'Anoia, Piera, Hostalets de Pierola i Masquefa.

El tram que s'ha adequat presenta doncs plafons i indica-

dors on s'hi han integraran elements d'orientació, identificació de les vies i un plafó explicatiu a la sortida del poble sobre el camí Ral.

La ruta indica llocs d'interès dels voltants de la vila i com moure's a peu o en bicicleta per les zones de La Fonolleda, la Mare de Déu de Mas Bonans o també, com arribar a l'estació de ferrocarril, Can Violant, Capellades, La Pobla de Claramunt o el riu Anoia. La senyalització també té presents elements orogràfics inundables com la Riera seca. Vallbona d'Anoia també forma part de la Via Blava de l'Anoia i amb aquesta intervenció es consolida el primer pas perquè des de la vila anoienca, la prolongació del camí Ral uneixi amb vies rurals la llera del riu Anoia amb l'Eix de Ponent del Baix Llobregat.

La recuperació del camí Ral com a pont entre les vies de l'Anoia i el Baix Llobregat

El camí ral de l'Aragó era el camí que unia Barcelona fins més enllà de la plana de Lleida i que en aquest territori passava per Martorell, Masquefa, Vallbona d'Anoia, Igualada i Jorba, fins a Cervera. Part de l'actual Via Blava que s'ha projectat paral·lela al riu Anoia també formava part del camí Ral, mentre que poblacions del sud de la comarca com Piera, Hostalets de Pierola o Masquefa quedaven fora d'aquest traçat nou. Amb la integració del tram del camí Ral que va de Vallbona d'Anoia fins a Masquefa s'uneix la Via Blava de l'Anoia amb la via o Eix de Ponent del Baix Llobregat, unint també amb aquest nou itinerari de Camins de l'Anoia els rius que donen nom a les res



Revetilla San Joan

elkubb
de Sesoliveres

Menú degustació
40€ iva inclòs

Informació i reserves - 938049164 - info@grupjardi.com
Esdeveniment en els jardins de Sesoliveres

caldereria
Bolarín
Cardús s.l.



- Fabricant de tubs d'aleta des de 3/8" fins a 3", en acer al carboni i inoxidable.
- Aletes amb "L" i coarrugades.
- Fabricant de bateries de vapor i oli tèrmic.
- Fabricant de bescanviadors i economitzadors.

EQUIPS A PRESSIÓ
EMPRESA INSTAL·LADORA EIP-2
EMPRESA REPARADORA ERP-2

Certificats d'instal·lació, revisió i reparació d'equips a pressió.
Categoria EIP-1 - instal·lacions que no requereixen projecte.
Categoria EIP-2 - instal·lacions que requereixen o no projecte.
· Disposem dels mitjans tècnics, personal de plantilla qualificat i responsable tècnic.
· Acreditació del personal per a la realització d'unions permanents.
· Declaració de coneixement del reglament i les seves ITC's.

Pol. Industrial Plans d'Arau - Narcís Monturiol, Parc. 15/21 - 7/8 - 08787 La Pobla de Claramunt - Barcelona
Tel. 93 808 77 01 - Fax. 93 808 77 62 - bolarin@bolarin.es - www.bolarin.es

Hostalets de Pierola destinarà un volum econòmic molt gran, prop de 300.000€, a combatre la crisi de la Covid-19

REDACCIÓ / LA VEU

L'Ajuntament dels Hostalets de Pierola destinarà una quantitat de diners molt important, una de les més altes del país tenint en compte el nombre d'habitants del municipi, a mesures econòmiques per a la recuperació i per a combatre la crisi provocada per la Covid-19. Es tracta de dues partides de 90.000 i de 190.000 que miraran de paliar la baixada d'ingressos en l'àmbit comercial i social.

En el ple del passat 21 de maig es va donar llum verda al paquet d'ajudes de concessió directa, gràcies a una modificació del pressupost del 2020 que ha comptat amb un consens polític admirable, dels tres grups que hi ha a l'Ajuntament: ERC, Junts i Sumem. La primera mesura és d'Acció Social amb 90.000 euros que van destinats a persones que es trobin afectades per un expedient de regulació temporal d'ocupació (ERTO) o pel cessament no motivat per la finalització de contracte. L'ajuda anirà entre els 400 i els 600 euros per persona segons el cas. Per altra banda, des de l'àrea de Treball i Ocupació l'administració local destina 190.000 euros a persones físiques o

Ajuts d'entre 400 i 600 euros als afectats per ERTO's o que hagin perdut la feina, i de 1.500 per als negocis que han reduït facturació o tancat

jurídiques (autònoms-empreses) legalment constituïdes que portin a terme activitats afectades pel tancament d'establiments o que hagin sofert una reducció de la seva facturació durant l'estat d'alarma d'almenys un 65%. L'import màxim de la subvenció, en aquest cas, serà de 1.500 euros.

El termini per presentar les sol·licituds és del 12 al 26 de juny, ambdues dates incloses. Aquestes mesures s'afegeixen a la resta de partides de Serveis Socials, material sanitari i de protecció o suport a la campanya #JoEmCorono, entre altres, que s'han assumit prèviament.

L'alcalde Gerard Parcerisas (ERC) ha explicat que "tant de bo mai haguéssim d'haver fet aquesta acció. Sempre que sigui possible, els ajuntaments hem d'estar al costat dels veïns i veïnes. Haig de remarcar



Daniel Vendrell (Sumem), Gerard Parcerisas (ERC) i Jordi Parcerisas (Junts), aquesta setmana.

el fair-play de totes les forces polítiques per poder tirar endavant aquests ajuts. Hem volgut que s'hi puguin acollir el màxim d'autònoms i petits empresaris, així com treballadors afectats, tot i que elaborar les bases ha estat molt complexe. És la primera vegada que, malauradament, hem hagut de fer quelcom així, però hem volgut que finalment els beneficiaris puguin obtenir l'ajut de la forma més fàcil i àgil possible, amb pocs tràmits. Una vegada s'acabi el termini per demanar els ajuts, tindrem 30 dies per poder lliurar-los".

Jordi Parcerisas (Junts) opina que "després del tsunami sanitari, ara ens enfrontem

a l'econòmic i social. Creiem que, com a servidors públics, hem d'estar a l'alçada i donar una resposta contundent i enèrgica per poder-hi fer front i que ningú no es quedi enrere. Som un poble que no arriba als tres mil habitants, i destinem 300.000 euros a aquestes ajudes, que són molt convenients. Volem felicitar als tècnics de l'Ajuntament per la seva destresa per trobar un encaix jurídic a unes ajudes que no són fàcils de vehicular, i també felicitar les tres forces polítiques municipals per assolir un acord unànim".

Per la seva banda, l'excalde Daniel Vendrell (Sumem) afirma que "des del nostre grup vam

prendre la iniciativa de proposar al govern dels Hostalets de fer aquestes mesures, sobretot per als autònoms, que al nostre poble n'hi ha molts. També vam fer altres propostes, com perdonar el darrer rebut de l'any i el primer del 2021 de l'aigua, que no han fructificat. Nosaltres proposàvem una xifra més baixeta de diners, i veïem que l'Ajuntament en això ha estat molt generós. Ho trobem perfecte. Sempre li hem dit a l'alcalde que serem lleials en un moment com el que vivim, no farem com Vox o el PP respecte al govern d'Espanya. Hem d'anar a tots a una per a la gent d'Hostalets".

La Biblioteca de Vilanova ofereix, amb cita prèvia, el servei de sala d'estudi

VILANOVA DEL C. / LA VEU

Durant la fase 3, les biblioteques poden acollir fins el 50% de l'aforament, i també fer-hi activitats. La Biblioteca de Vilanova del Camí oferirà a partir d'aquest dilluns i amb cita prèvia, un espai per a l'estudi. La resta de serveis continuen igual també amb cita prèvia i amb les mateixes condicions de seguretat que durant la fase 2.

La Biblioteca de Vilanova del Camí es manté oberta amb horari de dilluns a divendres de 16:00 a 20:00 h i dijous també de 10:00 a 13:00 h. L'accés a la Biblioteca s'ha de fer amb cita prèvia trucant per telèfon al 93 803 50 14 i l'aforament és limitat per tal de garantir les mesures de seguretat. La biblioteca tam-



bé ofereix el servei de préstec que inclou llibres, revistes, vídeos i música.

El proper 23 de juny hi haurà un canvi en l'horari de la biblioteca només estarà oberta

al matí de 10h a 13h, per vigília de Sant Joan.

Les propostes virtuals de la Xarxa de Biblioteques Municipals continuen actives

Tot i la imminent obertura de tots els equipaments, les propostes virtuals continuen actives. A la Biblioteca Virtual es poden consultar les diverses activitats virtuals de la Xarxa de Biblioteques Municipals. Així mateix, a la plataforma de préstec eBiblio Catalunya es pot accedir a un munt de llibres, pel·lícules, diaris i revistes, i altres recursos en format digital.

Cal recordar també que tots els préstecs vigents s'han prorrogat fins al 31 de juliol. A més s'ha ampliat el termini de reserves de documents. Les reserves pendents es poden recollir fins al 22 de juny.

Òdena acull una campanya especial de donació de sang

ÒDENÀ / LA VEU

Aquests dies, el Banc de Sang està fent una crida a la ciutadania per mantenir el ritme de donacions, que continuen sent necessàries durant l'epidèmia per a tractaments de càncer, accidents, parts amb complicacions, etc.

Amb la reducció dels contagis i malalts als hospitals s'han reactivat les operacions i tractaments ajornats durant els darrers dos mesos. Ara, la necessitat de 1.000 donacions de sang diàries a tot Catalunya pot ser fins i tot superior a causa de l'alta activitat transfusional.

Òdena s'ha sumat al conjunt de municipis que han ofert

els seus espais per garantir les donacions de sang a Catalunya durant aquests dies. El 21 de juny, el Pavelló Mestre Vila Vell comptarà amb un espai de donació de 10 a 14 hores. Cal que els donants reservin hora des del web donarsang.gencat.cat.

El Banc de Sang, organisme del Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya, segueix les mesures de prevenció i seguretat i les aplica al conjunt de les seves campanyes. Cal recordar, a més, que el coronavirus COVID-19 no es pot transmetre per la sang, sinó per via respiratòria, amb la qual cosa el procés de donació i transfusió disposa de la seguretat habitual.

Viure la pandèmia amb esclatxes de llibertat

JUDIT ESPOSA / TEXT I FOTOS

El confinament als pobles petits com El Bedorc ha estat marcat per petites esclatxes de llibertat per a molts dels veïns, especialment pels que no eren població de risc. Arran de les mesures de desconfinament progressives iniciades de finals d'abril, infants, joves i grans, a poc a poc, han retornat la vida al poble. Aquesta és una petita memòria gràfica per recordar que, un dia, ens vam haver de somriure sota les mascaretes i abraçar-nos a dos metres de distància.



Recuperar els carrers

La Paquita surt a caminar gairebé cada dia. Des que es va declarar l'Estat d'Alarma que no trepitjava el carrer. Però, ara, en un bri de llibertat, torna a la seva rutina d'abans del confinament.

Mentre passeja pels quatre carrers que formen El Bedorc, un poble de tres-cents habitants de la comarca de l'Anoia es creua amb veïns i veïnes que també aprofiten per esti-

rar les cames i gaudir del bon temps de principis de maig.

Es tornen a sentir crits i rialles: els nens que juguen a la pista; les àvies que s'aturen a xerrar al mig de poble, "però amb distància de seguretat!", exclama la Josefa tota eufòrica perquè, per fi, pot tornar a veure les seves amigues. Es miren entre elles i el seu riure ressona per tot el carrer.

Tothom està revolucionat. Hi ha més gent de la que hi hauria d'haver, les distàncies són

qüestionables i pocs són els que duen mascareta. En un poble tan petit tot plegat sembla molt relatiu. Per sort, no hi ha hagut cap cas de Covid-19, el que provoca una sensació d'alleugeriment i confiança.

De fet, la percepció del risc que tenen els veïns és molt diferent de la que tindrien en un poble o ciutat amb més densitat de població. "Aquí hi ha menys gent i em sento més segura", explica la Rosa de Cal Peixater, "però mentre durava

el confinament no hem sortit pas a fora". Les altres fan que sí amb el cap. "Al principi no ens podíem veure i ho trobava molt a faltar", finalitza.

El mercat: espai de socialització durant el confinament

Al poble feia temps que havia desaparegut tota mena d'activitat econòmica i comercial. Abans del canvi de segle la majoria de botiguetes i perruqueries havien tancat. Només hi quedava un forn de pa, dos bars, el molí d'oli i el peixater, que venia un cop per setmana. En l'actualitat, però, només hi queda un dels bars i el centre social, la sala "Vall d'Or".

És per això que quan el primer divendres amb l'Estat d'Alarma declarat van aparèixer dues paradetes al centre del poble, tothom va sortir dels seus caus per mirar encuriosits què era aquell mercat improvisat. L'Ajuntament de Piera havia organitzat una parada d'embotits i una altra de fruites i verdures per abastir els poblets i urbanitzacions que en depenen administrati-

vament, entre els quals es troba El Bedorc. Les veïnes estan molt contentes amb aquest servei i esperen que es mantingui passada la pandèmia.

De fet, per a la majoria, el mercat ha estat l'únic moment de la setmana en què han pogut sortir: veure la resta de veïnes, xerrar un mica, preguntar-se mútuament un "Com estàs?" i somriure sota la mascareta tot i saber que no es veu.

La incertesa de la collita

El poble, envoltat de vinyes, com tants d'altres en aquest territori fronterer amb el Penedès, és de tradició pagesa. Arran de la crisi del coronavirus, els treballadors que cuiden el raïm es plantegen collir en verd per tal de fer front a la falta de demanda de vins i caves i així poder accedir a subvencions. Aquesta pràctica consisteix a collir el raïm abans que maduri, és a dir, tirar-lo.

En Josep Maria Esposa, pagès que porta part de les vinyes més properes al poble es veu amb incertesa la propera colli-



El mercat, espai de trobada durant la pandèmia



FERNANDEZ SANGLAS, S.L.

30 anys al seu servei!

SOM FABRICANTS

Finestres d'alumini i PVC
Especialistes en

- FINESTRES -PORTES
- BALCONERES- CORREDISSES
- ARMARIS ENCASTATS
- RECOBRIMENT DE PARETS
- SOSTRES

deceuninck 

c/Córdoba, 14 - T. 93 805 27 94 Sta. Mgda. de Montbui
info@fernandezsanglas.com www.fernandezsanglas.com



Recuperació dels carrers, amb la distància de seguretat

Memòria d'un poble de 300 habitants

ta. La feina, però, no s'atura. "Ara s'han de fer tots els treballs perquè la vinya creixi i, en principi, molts pagesos continuen treballant-la". Tot i això, calcula que si es duu a terme la collita en verd, serà pels volts de juliol.

De fet, els treballadors del camp fa anys que denuncien els preus els baixos que els paguen per la matèria primera, el que els fa dependents de les subvencions. "Quan s'ha d'arribar a tirar el raïm perquè et paguin una subvenció vol dir que alguna cosa va malament", denuncia Esposa, i afegeix que, encara que el sector pateixi a causa de la crisi de la Covid-19, "ja fa anys que la pagesia en el món del vi no acaba de funcionar i els pagesos fa molt que ens queixem dels preus tan baixos que paguen pels raïms".

En una de les cases més antigues, Ca l'Enric, del segle XVIII, fa un any i mig que hi han muntat un petit celler amb vins de les vinyes que envolten El Bedorc. El seu propietari, l'Octavi Domingo, resideix a Igualada, municipi de la Conca d'Òdena amb un dels confinaments més restrictius de tot l'Estat Espanyol. Com que no podia sortir de la zona, es va paraitzar l'embotellament que ara ja es troba un altre cop en marxa. Una part del raïm que cull en Josep Maria Esposa va destinada a la producció del vi de Ca l'Enric.



La incertesa de la collita



Solidaritat vers els més grans



Infants i joves: tornen els jocs



Reobertura dels establiments

El record del confinament

D'un dia per l'altra, la vida de tots va canviar. Els temps s'havia aturat i la incertesa i el temor s'apoderava de nosaltres. Però malgrat la cri-

si sanitària, el col·lapse dels hospitals i el confinament, la pandèmia ha deixat rastres de solidaritat i suport mutu.

Als pobles petits és molt comú que hi hagi un gran percentatge de gent gran que necessiten cures: que algú els porti provisions i els ajudi en les tasques de casa. Malgrat que no s'ha organitzat cap Xarxa de Suport Mutu, els veïns d'El Bedorc saben que es tenen els uns als altres. Molts avis han confiat amb els seus familiars -fills, néts, gendres i joves- però també amb els amics i les altres veïnes.

La Rosa de Cal Peixater va viure les primeres setmanes del confinament "amb molta tristesa". "Quan he pogut veure el meu fill tenia moltes ganes d'abraçar-lo i fer-li petons, però no hem pogut" i recorda que han estat els familiars els que l'han ajudada durant aquest temps: "he sentit que es preocupaven molt per nosaltres, no ho hauria pensat mai".

La Fanny Canals, jove del Josep - de noranta-un anys - ha anat cada quinze dies a tallar-los els cabells a ell i la seva dona, la Maria - de la ma-

teixa edat -. Es tracta de tota una sèrie de tasques de cures que sempre són imprescindibles per assegurar la qualitat de vida de les persones grans. Durant el confinament, però, el sistema de cures ha estat part de la crisi sanitària a conseqüència del seu infrafinançament i el poc valor que se li dona.

Tasques, a més, que fan en major mesura les dones i, en molts cops sense remuneració, com ha estat el cas de Canals.

Durant cinc setmanes, Canals es va dedicar a cuidar de la gent gran de la seva família perquè va haver de tancar el quiosc que regenta a Piera. "Vaig tancar perquè em vaig sentir molt angoixada de pensar que tenia persones de risc al càrrec meu i no podia posar-me malalta i anar-ho repartint a tothom", explica.

Per sort, a finals d'abril va poder tornar a obrir el negoci i des de llavors que s'adapta a la nova normalitat. "Quan ja ens sentíem una mica més segurs i ja vàiem que la mascareta formaria part del nostre vestuari habitual, a poc a poc et vas adaptant a noves situacions".

Algunes de les mesures que ha pres ha estat la instal·lació de mampares transparents per garantir la seva seguretat i la dels clients. Els primers dies, però, es va trobar amb la incertesa de si tornarien o quins trobaria a faltar per haver estat víctimes de la Covid-19.

Al cap i a la fi, l'experiència d'una pandèmia mundial de les característiques que ha tingut aquesta, fa replantejar a la població com volen viure d'ara endavant. La Montse creu que "ara farem les coses més pausadament i no tindrem pressa per fer-ho tot"; mentre que la Rosa valora les petites coses: "quedar amb amics, la família, celebrar les dates assenyalades...".

Per als veïns d'El Bedorc, en tot cas, la pandèmia ha servit per adonar-se de molts aspectes de la seva vida que voldrien canviar així com apreciar la senzillesa i l'entorn on conviuen: les passejades a mitja tarda, la tranquil·litat del bosc, xerrar al carrer, anar al mercat o jugar amb els amics a la pista. Tot plegat, han viscut la pandèmia amb petites esclatxes de llibertat.



Embotellament de la producció de vi

La Llacuna convoca ajuts per pal·liar els efectes econòmics pel confinament

LA LLACUNA / LA VEU

L'Ajuntament de la Llacuna ha aprovat la convocatòria d'ajuts per pal·liar la situació econòmica negativa per la qual passen famílies i comerços del municipi arran del confinament provocat pel COVID-19. L'objectiu del consistori és reactivar l'economia local amb aquest suport extraordinari de caràcter urgent, principalment a famílies amb infants a càrrec i a les persones que hagin perdut la feina des que va començar el confinament i que acreditin que no tenen ingressos, patrimoni o recursos suficients per fer front a les despeses de lloguer, alimentació, subministraments, ensenyament, transport o altres serveis bàsics.

Els sol·licitants, que han de ser majors de 18 anys o persones emancipades legalment i han de viure i estar empadronats a la Llacuna, hauran d'emplenar una instància genèrica de forma telemàtica a través del web municipal, LaLlacuna.cat. Es poden presentar durant un termini inicial de dos mesos a partir de la data de publicació de les bases, al mes de maig. A la petició hauran d'especificar, entre d'altres, la despesa



per a la qual es demana l'ajut, i en el cas que sigui per al lloguer caldrà fer constar els mesos (dos com a màxim) per als quals se sol·licita; per a aquest concepte es podrà optar a un màxim de 600 euros. I si l'ajut és per al pagament de subministraments caldrà adjuntar les factures pendents, podent arribar als 400 euros.

D'altra banda, l'Ajuntament de la Llacuna ha aprovat la creació d'un fons destinat a ajudar els comerços, serveis, bars, restaurants, cases rurals i la resta del teixit comercial local que hagi hagut de tancar arran de la crisi del COVID-19. Els beneficiaris d'aquests negocis, que tinguin vigent la llicència d'activitats i no siguin deutors tributaris,

poden optar a un ajut màxim de 1000 euros.

Les despeses subvencionables seran les fixes pròpies del negoci, com factures d'aigua, electricitat, lloguer o taxes, durant el període de confinament, amb un màxim de 3 mesos. La tramitació de la subvenció es farà mitjançant sol·licitud i memòria, que haurà de presentar per mitjans telemàtics. L'Ajuntament, prèvia comprovació del compliment dels requisits, acordarà la concessió de la subvenció. Els beneficiaris disposaran de 30 dies per aportar la documentació justificativa de l'import sol·licitat un cop puguin reobrir l'activitat. Es poden presentar sol·licituds fins el 31 de juny.

Aprovats els pressupostos municipals de la Llacuna per al 2020

LA LLACUNA / LA VEU

El ple de l'Ajuntament de la Llacuna ha aprovat per unanimitat el pressupost general del municipi per al 2020, de 1.271.336,28 euros.

Als comptes per a aquest any es preveu ingressar més de 669.000 euros en impostos directes; 249.100 en taxes, preus públics i altres ingressos, i 329.500 en subvencions i transferències corrents. Pel

que fa a les despeses, el capítol 2, béns corrents i serveis, suposarà 665.545 euros, les despeses de personal més de 315.000 euros, i les subvencions i transferències corrents fins a 130.327,78 euros.

S'actualitza el conveni amb la Diputació la gestió informatitzada del padró

LA LLACUNA / LA VEU

L'Ajuntament de la Llacuna ha aprovat l'actualització a la normativa vigent en matèria de protecció de dades del conveni-tipus amb la Diputació de Barcelona per a l'assumpció de la gestió informatitzada del padró

d'habitants. La mesura arribava després que la Diputació adoptés l'acord d'aprovar aquesta actualització el passat mes de desembre.

Els últims anys l'ens provincial ja s'ha encarregat de la gestió del padró de la Llacuna.

L'actualització ha estat ne-

cessària arran de l'aprovació d'un reglament del Parlament europeu el 2016 relatiu a la protecció de les persones físiques en allò que respecta al tractament de les seves dades personals i a la lliure circulació d'aquestes, i la transposició posterior a la normativa estatal.

L'Ajuntament de Calaf reparteix EPIs entre els comerços i serveis de la vila

CALAF / LA VEU

Des de la Regidoria de Promoció Econòmica i Comerç s'ha contactat amb tots els comerços i serveis del municipi per oferir-los gratuïtament lots de protecció individual per tal que, amb la tornada a l'activitat laboral, puguin garantir totes les mesures de seguretat sense aquest sobre cost afegit.

Els lots que s'oferien des de l'Ajuntament estaven formats per una mascareta ffp2, una pantalla individual i un envàs de gel hidroalcohòlic. Cada establiment podia demanar-ne les quantitats que considerés necessàries segons

el nombre de persones treballadores, superfície de l'establiment, tipus de servei, etc. Finalment, un total de 85 comerços i petites empreses de serveis han sol·licitat material. El nombre total d'equips de protecció que s'ha comprat i distribuït per part del consistori ha estat de 140 pantalles de protecció individuals, 157 mascaretes i 63 gels desinfectants que han tingut un cost de 2.000 €.

Aquesta acció s'inclou dins les mesures establertes per l'Ajuntament de Calaf dins del primer paquet d'ajudes per fer front a la Covid-19 amb què es preveu destinar un total de 55.000 euros del pressupost municipal a aquest objectiu.

Vallbona d'Anoia obre el període de sol·licituds de subvencions per a entitats

VALLBONA D'A / LA VEU

L'Ajuntament de Vallbona d'Anoia ha obert la convocatòria de subvencions per a entitats del municipi per a l'any 2020, on totes les entitats del poble inscrites en el registre municipal d'entitats hi poden optar. Enguany, la partida pressupostària destinada és de 7.000 euros.

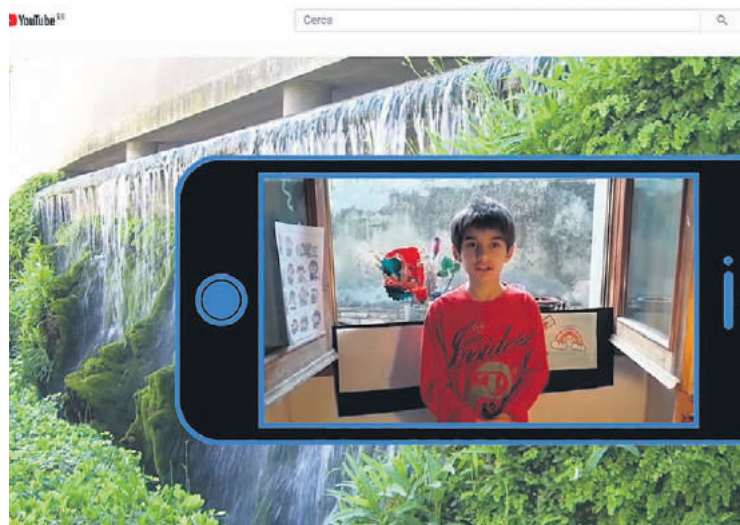
Les entitats interessades tenen temps fins al proper 13 de juliol (inclòs) per a presentar les sol·licituds i memòries de projecte. La informació necessària es troba a la web municipal en l'apartat de tràmits.

L'Ajuntament segueix apostant per donar suport a les entitats que amb les seves activitats i esdeveniments fan més dinàmica i contribueixen a la identitat de Vallbona. Les actuals circumstàncies provocades per la COVID-19, obliguen a demanar per part de l'Ajuntament ser curosos a l'hora de demanar les subvencions i que els esdeveniments siguin planificats segons les mesures de seguretat exigides. Així, l'Ajuntament vol fer saber que si la partida pressupostària destinada a les subvencions no s'esgota, els diners sobrants es destinaran a altres ajudes i serveis a la població

per pal·liar la situació de crisi. D'altra banda, el consistori informa que s'ha afegit una clàusula nova a la convocatòria: "Les activitats i esdeveniments que han obtingut subvenció econòmica mitjançant el programa de subvencions a entitats anual de l'Ajuntament de Vallbona, no podran rebre cap altra ajuda econòmica directa des de l'Ajuntament pel mateix concepte." Així doncs, totes les entitats que ja funcionin per un conveni, no poden accedir a la subvenció. I aquelles entitats que ja han rebut una subvenció per fer una activitat, no rebran una ajuda econòmica extra per la mateixa activitat. D'altra banda però, l'Ajuntament de Vallbona recorda que se segueix donant suport a les entitats amb tot el material, cessió d'espais i suport de personal municipal per tal que es puguin fer les activitats.

L'alcalde de Vallbona, Meritxell Baqué, explicava que "volem seguir donant tot el nostre suport a les entitats però aquest any toca fer-ho amb molt sentit de la responsabilitat, prioritant les necessitats més urgents i organitzant només aquelles activitats que compleixin amb les normes de seguretat marcades per les autoritats".

El Consell d'Infants segueix endavant malgrat el confinament



CAPELLADES / LA VEU

L'inici del confinament a 13 de març va fer que molts projectes en funcionament quedessin en pausa fins a nou avís. Aquest va ser el cas també del Consell d'Infants, un projecte en marxa des de fa tres anys, on representants de 5è i 6è de Primària de Capellades debaten, decideixen i comparteixen sobre les necessitats dels infants del municipi. Enguany, seguíem treballant sobre els "camins escolars i segurs" de Capellades, un projecte fruit de la necessitat d'adaptar zones viàries a la

seguretat dels infants, i que aviat la població veurà els resultats després de 2 anys de construcció. L'arribada de la COVID19 va aturar el projecte però no la creativitat dels nostres consellers i conselleres, i per això, van voler gravar-se durant el confinament per explicar a tota la població capelladina com eren els seus dia a dia. El resultat ha estat un vídeo que es pot veure aquí i a l'instagram de la regidoria de joventut "capellades_joventut". Esperem trobar-nos aviat i seguir vetllant pel col·lectiu infantil de Capellades!

La Piscina Blava de Capellades obrirà el 29 de juny

CAPELLADES / LA VEU

L'Ajuntament de Capellades ha treballat intensament els mesos de maig i juny per preparar l'obertura de la Piscina Blava, seguint la normativa actual de prevenció del Covid-19. A banda de les reunions tècniques també s'ha treballat amb l'oposició per buscar una solució el màxim de consensuada possible. Finalment, s'ha establert que s'obrirà el 29 de juny fins al 31 d'agost, però amb un seguit de canvis respecte als serveis que habitualment s'ofereixen. Així, no hi haurà bar, ni casetes, ni vestidors. La Piscina Blava obrirà en dos torns, matí i tarda, i tancarà durant un interval al migdia per desinfectar.



La regidora d'Esports, Anna Xaus, explica com "nosaltres hem treballat sempre amb l'horitzó d'obrir, ja que creiem que a l'estiu, amb la calor, la Piscina Blava té tota la raó de ser. Però som molt conscients de la normativa i de les condicions especials que estem vivint actualment i per això volem obrir, però amb totes les garanties".

L'Ajuntament de Capellades ha començat un tractament per salvar la sequoia de la Bassa

CAPELLADES / LA VEU

Des de fa anys, s'ha detectat que la sequoia de la Bassa està greument malalta. L'Ajuntament de Capellades a finals del 2019 va encarregar un estudi a una empresa especialitzada per determinar quina era la malaltia i el tractament adequat per intentar salvar-la. Seguint l'estudi, primer s'ha instal·lat un sistema de reg per goteig constant i programat, garantint així una aportació constant d'aigua. Seguidament començarà una nova fase, amb molt més impacte visual. S'ha detectat que la sequoia està en competència lumínica amb dos arbres que li treuen la llum. Això ha fet d'una banda que els dos arbres també estiguin en mal estat i que, de l'altra, la sequoia



s'hagi assecat per un costat. Per això en aquesta propera fase, que es durà a terme la propera setmana, es farà una poda i sanejament amb camió grua i cistella, que retirarà tot el lateral que ara està sec. Més endavant està previst iniciar un tractament d'endoteràpia i sulfatació amb productes fitosanitaris per esti-

mular la brotació i millorar el seu estat sanitari. Cal anar per passos, amb molta precaució, per mirar de salvar aquest arbre, que actualment té mal pronòstic. Tot i que la sequoia no és un arbre adequat per al clima capelladí, l'Ajuntament farà tots els esforços per la seva recuperació.

Orpí prohibeix el bany per problemes d'incivisme i massificació



ORPÍ / LA VEU

El passat sis de juny va tenir lloc una reunió de caràcter excepcional entre els veïns/ines d'Orpí, per tractar els problemes de massificació i incivisme que afecten els Gorgs de Santa Càndia i altres trams de la Riera de Carme, enguany agreujats per l'incompliment de les mesures sanitàries de la Covid-19, i que creen neguit al municipi. Entre els problemes més greus hi ha el d'aparcament en llocs indeguts i l'abocament incontrolat

de deixalles, fent augmentar l'alt risc d'incendi. A la reunió també van assistir-hi els agents rurals que van poder resoldre dubtes i van aconsellar de les mesures adients per posar fre a la situació. Orpí ja té una ordenança de protecció del medi natural i enguany i per poder garantir les mesures sanitàries de distanciament i aglomeracions de la Covid-19, s'ha acordat prohibir el bany a tots els usuaris, amb el suport de tot el consistori municipal i dels veïns. També s'ha procedit a la contractació urgent d'un

agent cívica que farà les labors d'informar als usuaris de l'ordenança del medi natural d'Orpí, dissuadir-los de cometre infraccions i, si fos el cas, d'avisar a agents rurals i mossos que ja estan al cas de la situació. L'Ajuntament ha reforçat els punts conflictius amb una nova senyalització, i diferents mitjans per tal de posar fre i controlar els usuaris. La directriu a seguir per part de tot el consistori és la de fomentar l'accés a aquests paratges a un visitant que pugui gaudir i respectar la natura.

El govern de Sant Martí Sesgueioles fa un balanç positiu de la gestió del primer any de mandat

S.M.SESGUEIOLES / LA VEU

Aquest dilluns 15 de juny es compleix un any de mandat, després de les eleccions municipals del passat 2019. Des de l'equip de govern de l'Ajuntament de Sant Martí Sesgueioles es fa un balanç positiu de la gestió feta fins al moment, i es vol seguir treballant per a l'impuls de la sostenibilitat i el respecte al medi ambient, la transparència i la gestió municipal responsable, i el servei proper i dedicat a tota la població de Sant Martí Sesgueioles.

Durant aquest any, s'ha fet efectiva la instal·lació de fibra òptica al municipi, tan necessària en aquest món cada cop més digital. També s'ha dut a terme la millora del pati de l'Escola Font de l'Anoia, s'ha creat un punt d'alimentació per a la colònia de gats del municipi, i s'han efectuat diferents obres a la via pública, com la retirada del cablejat sense ús dels carrers.

En marxa el nou projecte de creació d'un edifici de serveis a l'equipament esportiu

Un dels projectes impulsats per l'actual govern, i en el que s'hi està treballant, és el projecte de creació d'un edifici de serveis a l'equipament esportiu de Sant Martí Sesgueioles. Ja s'ha construït l'espai de pícnic i barbacoes, i recentment s'ha aprovat el plec de clàusules per tal de crear una nova zona de vestidors i bar a la zona esportiva, en un edifici sostenible i ecològic.

Recuperació del llegat i patrimoni de Sant Martí Sesgueioles

En breu l'Ajuntament té previst iniciar la recuperació de la font del Cargolet del municipi, així com també començar l'estudi arqueològic



del Castell de Vilallonga. En aquest sentit, el Servei de Patrimoni Arquitectònic Local de la Diputació de Barcelona va atorgar una subvenció per a l'estudi històric documental, l'aixecament de plànols i la recerca arqueològica del castell, però la iniciativa actualment es troba aturada en motiu de la pandèmia del Covid-19.

Dinamització i impuls pel reconeixement de Sant Martí Sesgueioles

L'actual equip de govern també ha iniciat diferents iniciatives pel reconeixement i la dinamització del municipi. Durant aquest any s'ha impulsat la creació d'un nou gegant i geganta de Sant Martí Sesgueioles, a través d'un procés participatiu que va apel·lar a tota la població. Des de l'Ajuntament, la voluntat és que la gent jove del municipi es motivin a sortir amb els gegants a trobades del sector arreu de Catalunya, donant presència a Sant Martí Sesgueioles.

Per altra banda, el projecte d'agermanament amb Patrica (Itàlia) segueix actiu, malgrat que les activitats previstes s'hagin hagut de suspendre a causa del Covid-19.

En l'àmbit del comerç, des de l'Ajuntament s'està treba-

llant per tal de potenciar-lo a través de subvencions tant econòmiques com tècniques, gràcies a la col·laboració de Diputació de Barcelona. Es tracta d'una iniciativa que en breu es posarà en marxa.

Pel que fa a les persones en situació d'atur, a partir del juliol l'Ajuntament té previst iniciar un projecte de creació de plans d'ocupació municipal. En aquest sentit, des de l'equip de govern es va impulsar un estudi de situació per tal de conèixer les oportunitats a nivell de professionals a l'atur de les quals disposa el municipi, per tal de crear nous plans d'ocupació de curta durada, on cada persona pugui aportar els seus coneixements.

La voluntat de l'equip de govern és continuar treballant per a tota la població de Sant Martí Sesgueioles. Donada la pandèmia del Covid-19, s'està impulsant diferents iniciatives per tal d'ajudar a la població davant la crisi sanitària actual, a través dels diferents eixos als quals l'Ajuntament pot incidir.

L'equip, que forma part del grup municipal Sant Martí Avança, es reuneix periòdicament per tal de debatre conjuntament les diferents actuacions a fer, segons les necessitats de cada moment.



S'obre el carrer del Carme després de les obres de reurbanització

CALAF / LA VEU

Aquest juny, finalment, s'ha obert el pas a vehicles pel carrer del Carme de Calaf. Aquesta obra de reurbanització és l'última actuació dins del nucli antic del municipi finançada pel programa de la Llei de Barris de la Generalitat, que ha permès millorar la qualitat de vialitat i connectivitat del centre del municipi gràcies a la reurbanització del carrer Xuriguera el 2017 o del carrer Sant Pere el 2018. D'altra banda, també s'han fet altres millores en les edificacions, tant de caràcter públic com privat, que s'han consolidat, amb l'objectiu de revitalitzar el teixit urbà. El carrer del Carme s'ha dissenyat com a plataforma única i s'ha concebut com a prioritari el pas de vianants, tal com s'indica amb una senyal a l'entrada del carrer, per tant, la velocitat dels cotxes està restringida a 20 km/h. El pla d'actuacions d'aquest projecte ha consistit en la renovació de la urbanització del carrer del Carme des de la plaça Gran fins a la carretera Llarga i l'avinguda de la Pau, formant una petita placeta representativa a l'entrada al nucli antic, i la realització de les connexions amb els carrers adjacents.

D'altra banda, l'obra també ha inclòs la renovació de la pavimentació que presentava un

estat de conservació molt deficient i que provocava mancances, dificultats i perills pel que fa a l'ús públic a què està dedicat. El nou paviment que s'ha col·locat és una proposta més segura des del punt de vista del lliscament.

A més, una altra actuació destacable és que a la part d'entrada al nucli antic des de la carretera Llarga s'ha projectat una plataforma única, per reduir la velocitat dels cotxes, i s'han col·locat unes jardineres que permeten el pas més segur pels vianants. A la part superior, s'ha creat una petita placeta on s'hi han col·locat unes cadires com a mobiliari urbà sobre el mur de contenció que limita amb la carretera i s'ha col·locat un cartell amb planxa d'acer corte amb les lletres "Nucli antic de Calaf". Finalment, el projecte també ha tingut en compte la renovació de les infraestructures de serveis soterrades que es trobaven en un estat deficient, l'ordenació dels serveis aeris i el soterrament en els trams de creuament de carrer. Les obres van començar el passat mes de novembre i s'han allargat a causa de les inclemències dels temps i de la COVID-19. Tot i que ja s'ha obert al trànsit rodat, es tancarà puntualment alguns dies per acabar de fer les petites adaptacions de la línia elèctrica.

- VIATJA SEGUR PER EL COVID I EVITA AGLOMERACIONS
- NETEJA REGULAR DEL VEHICLE AMB OZÓ
- DONEM GEL HIDROALCOHÓLIC A TOTOHOM ABANS DE PUJAR AL VEHICLE
- ÚS DE MASCARETES I GUANTS SI AL CLIENT LI FES FALTA
- HIGIENITZACIÓ I DESINFECCIÓ CONTÍNUA DELS SEIENTS I DELS ESPAIS DESPRÉS DE CADA SERVEI

TAXIS IGUALADA

CONVERTIM TRAJECTES EN EXPERIÈNCIES

#MESQUEUNTAXI

www.taxisigualada.com

Tel. 609 478 219 info@taxisigualada.com

esports

Òdena acull la primera prova esportiva solidària per la Covid19

REDACCIÓ / LA VEU

El pròxim dimarts 23 de juny, revetlla de Sant Joan, tindrà lloc a Òdena Conca Amunt. Es tracta d'una cronoescalada que combina les modalitats run i btt, l'import íntegre de les inscripcions de la qual, anirà destinat a la recuperació econòmica causada per la Covid19 al territori de la Conca d'Òdena.

L'Ajuntament d'Òdena juntament amb diferents entitats esportives i socials són els impulsors d'aquesta iniciativa que té com a objectiu donar un missatge d'esperança i fer front a la realitat post covid19 a través dels valors de l'esport i l'esperit solidari.

La prova es desenvoluparà seguint totes les mesures de seguretat i higiene establertes per les autoritats, per això el circuit és en format individual i en modalitat cronoescalada, per assegurar la distància

entre els participants. El primer torn serà per la modalitat de btt amb sortida a les 18 hores des de la plaça de La Font, a les 19 hores serà el torn dels runners i finalment, a les 19.45 hores hi haurà la cursa popular que es farà en petits grups. Les inscripcions són limitades i es poden fer a través de la plataforma www.tiketoci.net.

El regidor d'Esports, Pepe Copoví, manifestava la seva satisfacció per l'oportunitat d'acollir al municipi una iniciativa d'aquestes característiques i deia: "és el moment de córrer per una bona causa". Copoví afegia que "comencem la remuntada, en sortirem més forts i millors que abans!".

L'Ajuntament d'Òdena agraeix la implicació per part de les empreses i entitats que han volgut participar i és que fins el dia d'avui s'han sumat més de vint-i-cinc entitats i empreses.

L'Igualada Rigat anuncia el primer fitxatge de la temporada



HOQUEI PATINS / LA VEU

Jaume-Arnau Marqués Castillo es converteix en nou jugador de l'Igualada Rigat. El porter, de 28 anys, arriba per suplir el forat que deixa Manel del Valle, tot i que s'alternarà també amb el júnior Guillem Torrents. Jaume-Arnau es va formar a les categories de l'Igualada Rigat i ha passat pel Sitges, el Capellades, l'Andorra i el Piera, on ha jugat les últimes temporades.

"Tornar al club de la meua ciu-

tat i on vaig començar a jugar és un plaer. Estic molt content que hagin pensat en mi. Formar part d'un equip de l'OK Lliga és una fita que sempre he desitjat", ha declarat Marqués.

Es completa el cos tècnic amb la renovació de David Espinalt

David Espinalt renova el seu vincle amb l'Igualada Rigat i serà una temporada més el tercer entrenador del primer equip, completant el cos d'entrenadors format per Francesc Linares i Gabriel Ramírez.

La temporada 2020-2021 serà la seva segona etapa al club arlequinat com a entrenador. L'any 2006 va ser entrenador de la base, aconseguint varis campionats de Catalunya i d'Espanya. Espinalt també va completar una etapa al club arlequinat com a jugador, on va jugar-hi des dels 4 anys, aconseguint 3 campionats de Catalunya i 3 d'Espanya i amb 18 anys va debutar a l'OK Lliga. Posteriorment va jugar al Piera, també a l'OK Lliga i al Bell-lloc, de Primera Nacional Espanyola.

CONCA AMUNT
CRONOESCALADA
RUN & BTT

PUIG AGUILERA
ÒDENÀ

**CRONOESCALADA
SOLIDÀRIA**

RUN & BTT

▶ 18h BTT ▶ 19h RUN ▶ 19:45h RUN POPULAR

Òdena 23 de Juny Plaça de la Font

Inscripcions a www.tiketoci.net

Ajuntament d'Òdena Creu Roja

IGUALADA HOQUEI LÍNIA

BUSQUEM JUGADORS/ES PER TOTES LES CATEGORIES

APUNTA'T!

www.hligualada.com +34 649 131 416 hl.igualada@fecapa.cat

La Diputació planeja obrir els equipaments esportius municipals abans del 29 de juny

REDACCIÓ / LA VEU

El diputat d'esports de la Diputació de Barcelona, David Escudé, ha presentat aquesta setmana, en roda de premsa telemàtica, el suport de la corporació als ajuntaments de la província perquè puguin reobrir amb seguretat els equipaments esportius municipals. "La Diputació -ha dit Escudé- està treballant amb els ajuntaments en aquest procés i recomana l'obertura de les instal·lacions esportives municipals entre el 22 i el 29 de juny". Segons el diputat, "sota el criteri de prudència i de forma esglaiada, es preveu que el 29 de juny ja estiguin oberts fins i tot els equipaments de més complexitat".

David Escudé ha explicat que la Diputació de Barcelona treballa en dues línies, "d'una banda, perquè la gent pugui entrar confiada en aquests equipaments a gaudir amb l'esport, sense preocupació, i d'altra banda, per contribuir al reequilibri pressupostari, tenint en compte les pèrdues econòmiques que s'han patit amb la crisi sanitària". I ha destacat la importància de "salvaguardar l'ecosistema esportiu, en què s'hi inclouen les instal·lacions i també la viabilitat dels clubs i dels esdeveniments, que caldrà repensar trencant esquemes".

La província de Barcelona posa a disposició de la ciutadania 4.420 equipaments esportius municipals, sense comptar els de la ciutat de Barcelona. S'hi inclouen 2.373 poliesportius, 458 piscines a l'aire lliure, 649 camps de futbol, 191 pistes d'atletisme, 214 piscines cobertes, 316 pavellons i altres 219 equipaments de tipologies diverses. El 49 % de les instal·lacions esportives de la província són municipals, i al voltant d'un 10% de la població hi està abonada.

Una de les primeres conseqüències derivades de la pandèmia COVID-19 va ser el tancament al públic de totes aquestes instal·lacions. L'objectiu de la Diputació és contribuir a l'activació de la xarxa d'equipaments esportius, ajudant els ens locals a afrontar-ne l'obertura, d'acord amb els criteris que regulen les fases de cada territori, i generant en la ciutadania confiança per reprendre-hi l'activitat física.

Recursos tècnics per a la reobertura d'equipaments municipals

Establertes les condicions sanitàries, de seguretat, i fixats els criteris tècnics pels organismes competents, que permeten l'obertura dels establiments i el desenvolupament de les activitats amb plenes

garanties, és responsabilitat dels gestors de les activitats i/o dels titulars de les instal·lacions esportives decidir la data d'obertura real, atenent al seu compliment.

Per això, la Diputació ha posat a disposició dels ens locals diversos recursos tècnics, entre els quals els Plans locals de reobertura d'equipaments municipals, una nova eina de gestió que facilita aquest procés, tenint en compte cadascuna de les fases, les diferents tipologies d'espais esportius així com d'usuaris, i les especificitats de cada municipi, incloent-hi la previsió de riscos i l'autoavaluació constant. També, entre altres, s'ha elaborat un Manual de reobertura de piscines d'estiu i diversos projectes transversals que impliquen diferents àrees de la corporació com ara "Per un estiu segur per a tothom; Activitats d'estiu 2020".

Entre les actuacions de suport tècnic destaquen l'assessorament als ens locals en l'aplicació de criteris de seguretat dels espais i esdeveniments esportius, en la redacció de normes d'ús de les instal·lacions o en la regulació de l'ús esportiu de l'espai públic, tant al medi natural com urbà, col·laborant en el seu condicionament; també s'ofereix assessorament jurídic sobre la resolució de concessions i contractes de serveis.

Xavier Fernández segueix a l'Uruguai a l'espera de tornar a casa

CICLISME / LA VEU

Després d'arribar el 18 de febrer a Uruguai i disputar la volta per etapes "Rutas de América" del 23 al 29 del mateix mes, el ciclista igualadí Xavier Fernández ha vist com s'esvaïa el seu somni.

Després del primer cas de contagi per coronavirus a Uruguai, el passat 13 de març, es van suspendre totes les curses que el ciclista igualadí tenia programades al mes de març així com també quedava suspesa la "Vuelta ciclista al Uruguay", prova de categoria UCI, que en Xavier havia de disputar del 3 al 12 d'abril junt amb als seus companys d'equip a l'Alas Rojas de Sta Lucía.

L'igualadí declara que "ha estat una llàstima no poder disputar totes les competicions que teníem programades amb l'equip després de tot el treball de pretemporada, però per sort el govern uruguaià ha pres unes mesures preventives a temps que ha permès frenar el virus sense haver d'estar confinats, així que he pogut seguir entrenant amb

normalitat a l'espera que es reactivin les competicions el mes aviat possible.

L'igualadí afegeix que "tinc la sort de poder estar allotjat a casa del meu amic Julio Castrillo, que vaig conèixer a Igualada el 2007, a qui agraeixo tot el que ha fet i està fent per mi. A més a més, a la ciutat on estem, Colònia de Sacramento, no hi ha hagut cap contagi amb lo qual estem tots bé i tranquils a l'espera que surti un vol de tornada cap a Espanya, sembla ser que al juliol, després que anul·lessin el vol que jo tenia per tornar el passat 16 d'abril".

A Uruguai només hi ha hagut 734 contagis i 22 defuncions, cosa que, explica en Xavier, "dóna molta tranquil·litat perquè els malalts disminueixen cada dia".

El ciclista igualadí també aprofita per enviar un missatge d'ànims a tots els veïns i veïnes de la Conca d'Odena, "entre els que hi tinc familiars i moltíssims amics. I sobretot, molt de seny i sentit comú per saber posar límits i evitar possibles nous contagis ja que encara no estem fora de perill".

El CPPI ja es prepara per la propera temporada

TENNIS TAULA / LA VEU

Ja fa uns dies que els jugadors federats del Club Ping Pong Igualada i d'altres jugadors vinculats al club com Joan Masip, número 1 del rànquing estatal sots 21, poden fer servir les instal·lacions del club pels seus entrenaments.

Hi ha menys disponibilitat de temps que la que es tenia anteriorment però igualment és un gran avanç per poder seguir practicant l'esport que tant els agrada.

Pel que fa a la lliga, no es reprendrà, per la qual cosa el CPPI ha quedat 4t del seu grup de 2a Estatal, a una sola victòria de poder ser reserva per jugar l'any vinent a 1a Estatal.

En el capítol d'altres i baixes, cal destacar i molt la pèrdua del millor jugador del club la temporada passada, Francesc Masip, que

ha fitxat pel potent equip del Lluïsos de Gràcia de la Nacional, així com de Txema Escudero, que torna a l'Esparreguera. Per enfortir l'equip, s'ha fitxat a Néstor Troncoso, jugador de Preferent de la UE Montcada i Josep Mimbrero, de Preferent de l'Esparreguera. Aquests 2 jugadors no podran potser compensar la pèrdua de nivell de Francesc Masip però de moment la seva actitud i el seu "fer equip" són molt destacables.

El CPPI també organitza a finals de juny i principis de juliol un campus obert als nois/es de l'Escola Esportiva del club i també a nous jugadors que es vulguin iniciar en la pràctica d'aquest esport. Comptarà amb uns entrenadors de luxe com són els cosins Masip i Bernat Luco, tots molt joves però amb molt rodatge ja dins del món del tennis taula.



cultura

Espai patrocinat per

La Renda Urbana

C/del Retir, 27 - Igualada
Tel. 93 803 05 86
www.rendaurbana.cat

La Fura dels Baus porta a Igualada el macroespectacle benèfic "Nova Normalitat"

La recaptació del muntatge es destinarà a una línia d'estudi de l'estat emocional del personal de l'Hospital i de la ciutadania de la Conca d'Òdena arran de l'epidèmia

TEATRE / LA VEU

La Fura dels Baus portarà a Igualada, els propers dies 10 i 11 de juliol, el macroespectacle benèfic 'Nova Normalitat', que aquest dimecres s'ha presentat a l'Ajuntament de la capital de l'Anoia. L'alcalde, Marc Castells, ha agraït al director artístic de la prestigiosa companyia, Carles Padrissa, que hagin pensat en Igualada, en la Conca d'Òdena i, sobretot, en l'Hospital. En aquest sentit, ha animat la ciutadania i les entitats a col·laborar en aquesta iniciativa que té "un esperit simbòlic, però sobretot benèfic". El representant de la Fura del Baus ha destacat, per la seva banda, que el confinament que es va patir a la zona "va ser el far, el senyal que ens havíem d'agafar el tema seriosament", i ha explicat que la seva companyia sempre ha tingut un vessant social que va fer sorgir la idea de fer un espectacle als hospitals. El tret de sortida serà els dies 3 i 4 de juliol, amb les representacions que ja estan previstes al recinte modernista de l'Hospital de Sant Pau de Barcelona. I després d'Igualada, la gira continuarà a Galícia, Cantàbria i altres llocs de l'Estat espanyol. Personal de neteja, equips ci-

entífics, zeladors, infermeres, metges, terapeutes, farmacèutics, voluntariat, treballadores socials o conductors d'ambulància. NN és un espectacle que vol retre homenatge a totes les persones que duen a terme tasques que tenen com a principal finalitat promoure la salut, alhora que recaptarà fons per ajudar que els equips investigadors posin fi a la pandèmia de la Covid-19. La Fura dels Baus cospa la Nova Normalitat com un crit unànim per tal tothom remi en la mateixa direcció: "anem al mateix vaixell i estem interconnectats per, pas a pas, aconseguir els 17 ODS. No sabem quina serà la nova normalitat, però ens la podem imaginar", ha sentenciat Carles Padrissa, que s'ha mostrat convençut que serà "un espectacle modest, però molt entranyable i inoblidable".

La presentació també ha comptat amb la participació d'Oriol Solà, president del Moixiganguers d'Igualada, que ha parlat en representació de la colla i de la resta d'entitats locals que s'han ofert per col·laborar amb l'organització i l'escenificació d'aquest muntatge. Solà ha destacat que "per a nosaltres és un honor col·laborar amb la Fura i, més encara, fer-ho per donar suport al



món sanitari i a tot el personal que ha treballat en aquest moment tan complicat". Finalment, Ferran Garcia, gerent de l'Hospital d'Igualada, ha explicat que la presentació d'aquest espectacle és "una mostra més de l'estimació que hem rebut durant aquests tres

mesos. Volem agrair a la Fura, als Moixiganguers i a la resta d'entitats que col·laboren i a l'Ajuntament d'Igualada, que ens ha donat suport durant tots aquests tres mesos. Hem viscut una mala època, però una de les coses bones que hem viscut ha estat l'estimació

de la gent, de la societat civil, de les empreses...

Tothom s'ha abocat amb nosaltres i això és l'important: en moments difícils, surt l'esperit humà de col·laboració". Ferran Garcia també ha explicat que el donatiu que la Fura del Baus té previst fer amb els beneficis de la recaptació de l'espectacle es destinaran a una línia d'estudi de l'estat psíquic i emocional dels treballadors de l'Hospital: "ara estem en temps de recuperar l'activitat, però també de tenir cura dels nostres professionals".

Paral·lelament, s'ha iniciat una altra línia de treball per estudiar l'impacte que l'epidèmia ha tingut a la Conca d'Òdena en la població en general, "perquè estem rebent moltes sol·licituds de pacients que demanen atenció psicològica i aquesta línia de treball té també l'objectiu d'aplicar les mesures pertinents perquè aquesta situació no es cronifiqui".



"Nova Normalitat", l'espectacle que la Fura dels Baus

INSCRIPCIONS
WWW.HLIGUALADA.COM
HL.IGUALADA@FECAFA.CAT

CAMPUS D'ESTIU

HORARI: DE 9 A 17 H

HOQUEI LINIA IGUALADA

CAMPUS D'APRENENTATGE I TECNIFICACIÓ EN HOQUEI LINIA

LLOC: PAVELLÓ DE LES COMES (C/CARLES RIBA, S/N)

ENTRENADORS

LA VEU VeuAnoia.cat

PREU: 115 € / SETMANA
(DINAR I OBSEQUI DE SAMARRETA DE PASSEI INCLOSOS).

JUANPA TRIVINO

ERIC WALLS

JOSE SANCHEZ

-SETMANA DEL 29 DE JUNY AL 3 DE JULIOL: PREBENJAMINS, BENJAMINS I ALEVINS (NASCUTS DES DEL 2008 AL 2013).

-SETMANA 2 DEL 6 AL 10 DE JULIOL: INFANTILS, JUVENILS I JÚNIORS (NASCUTS DES DEL 2002 AL 2007).

Sant Martí de Tous manté encesa la flama del Festival de Llegendes

El Festival de Llegendes de Catalunya adapta l'11a edició a la prevenció del virus

TEATRE / LA VEU

DeLlegendes, el Festival de Llegendes de Catalunya que s'organitza cada primer cap de setmana de juliol a Sant Martí de Tous, celebra enguany l'onzena edició plenament consolidat i amb múltiples novetats. La més destacada per la rellevància del moment és la reformulació dels actes i espais per adaptar-se a la situació ocasionada per la covid-19.

El festival es desenvoluparà presencialment garantint totes les mesures de seguretat i sanitàries perquè artistes, públic, veïnat i organització puguin gaudir de l'esdeveniment amb la màxima tranquil·litat. Així, tindrà lloc en les dates previstes del 3, 4 i 5 de juliol i, a més

la distància de seguretat, l'aforament dels espais, l'ús de la mascareta i la higiene de mans (es dispensarà gel hidroalcohòlic).

Per controlar l'afluència de públic tots els espectacles seran de pagament i l'entrada s'adquirirà de manera anticipada. Les entrades valen 4, 6 o 8 euros (segons el tipus d'espectacle) i es poden comprar a partir del 15 de juny i fins a una hora abans de la representació al web del festival www.llegendes.cat. També es podran comprar presencialment a La Casa del Teatre Nu (carrer dels Prats, 14. Tous) exclusivament del 15 al 26 de juny de 10 a 11h del matí. Els preus populars són possibles gràcies a la important aportació privada que ha patrocinat els diferents

mesures preventives, el festival deLlegendes no perdrà la seva essència: l'amor pel patrimoni d'arrel tradicional –sigui parlat, musicat o dansat– i la seva vigència, tant originalment com en nous formats de la creació contemporània.

La pandèmia va estar a punt d'obligar a suspendre el festival, però a mitjans de maig, analitzant les possibilitats que oferien les diferents fases del desconfinament, la direcció va decidir tirar endavant l'edició afegint la seguretat entre els seus requisits de qualitat, innovació i professionalitat. S'han pogut reprogramar la majoria de les propostes previstes abans de la covid-19 i, en alguns casos, s'han adaptat amb versions més breus per nodrir les sessions amb un ampli ven-

Catalunya lidera un projecte per recollir i ubicar al territori (aprofitant la tecnologia de Google Maps) els diferents relats que han anat passant de generació en generació. El procés per configurar aquest mapa interactiu de llegendes dels Països Catalans és lent i requereix d'un treball de recerca minuciós. Per ampliar-ne l'abast, deLlegendes ha fet una crida perquè, qui vulgui, col·labori al projecte aportant els seus coneixements.

Per mitjà d'un formulari disponible al web del festival tothom pot participar activament d'aquesta tasca de recopilació tantes vegades com desitgi. El formulari recull dades com el títol de la llegenda, el poble i l'espai concret on s'ubica (una casa, un castell, un bosc...), una



a més, s'allargarà durant tot el mes (els dimecres 15 i 22 i els dissabtes 18 i 25 de juliol) per tal d'esponjar els espectacles i activitats.

Amb el manteniment del deLlegendes, la companyia local Teatre Nu –que s'estrena en la direcció del festival– i l'Ajuntament de Sant Martí de Tous refermen la seva responsabilitat i compromís per impulsar la cultura quan més es necessita. No deixaran que s'apagui la cultura perquè creuen que l'activitat cultural també ens salva i perquè volen tornar a convertir Tous en la capital catalana de les llegendes.

Totes les garanties de seguretat

Sens dubte, davant l'excepcionalitat del temps que vivim, serà una edició diferent que tindrà especialment en compte

espectacles.

Per evitar la congregació de persones en un mateix espai –anys anteriors el festival ha registrat fins a 4.000 assistents– no es programaran espectacles simultàniament, sinó que la majoria d'espectacles oferiran diversos passis per a un nombre reduït d'espectadors. S'evitaran les cues i el temps d'espera previ a la funció i es regularan els fluxos de persones entre espais d'actuació amb uns recorreguts senyalitzats i la coordinació dels voluntaris.

No es distribuïran programes de mà, si bé es disposarà d'un Punt d'Informació per atendre qualsevol consulta. També es mantindrà la llibreria, però no hi haurà el ja tradicional mercat.

La programació Tot i aquestes imprescindibles

tall d'artistes i oferir una mirada més eclèctica del material d'arrel. L'allargament del festival durant tot el mes de juliol també contribuirà a aixoplugar tots els muntatges.

En total es veuran una vintena d'espectacles professionals de companyies d'arreu del territori català i una producció comunitària (l'aclamada Apagada) en què hi participen més de vuitanta actors i músics del municipi, una trentena més que en edicions anteriors. Hi haurà quatre espais d'actuació: L'Espai Llegendes, el castell, l'església i la plaça de l'Ajuntament.

Mapa interactiu de llegendes dels Països Catalans a Google Maps

En la fita per difondre el patrimoni oral en llengua catalana, el Festival de Llegendes de

breu descripció de la història i enllaços a internet per trobar-la explicada.

Es calcula que durant el festival ja n'hi haurà prop d'un centenar, moltes de les quals s'emmarquen a la localitat de Sant Martí de Tous –rica en la matèria–, per la qual cosa tots els visitants al festival podran gaudir-ne in situ.

El festival estrena nom i direcció

Amb Teatre Nu a la direcció, el Festival de Llegendes de Catalunya inicia una nova etapa després de 10 anys de vida amb Sergi Vallès al capdavant. El certamen canvia també el seu nom, deixant enrere l'acrònim FesLleCat i el símbol del castell de Tous al logotip per adoptar la paraula deLlegendes –més arrelada al parlar del poble– i la figura de la flama com a



icona representativa del certamen. Sens dubte, les espelmes –element característic de l'Apagada– doten de personalitat del festival i, alhora, entronquen amb la tradició catalana i mediterrània que vertebrava la cita. Són nombroses les celebracions ancestrals al voltant del foc, ja sigui les fogueres de Sant Joan, les falles, els corre-focs, etc. i, a més a més, en el cas de la narració oral la flama suggereix la imatge dels relats a les fosques, reunits en família a la vora del foc.

Així doncs, l'any que celebra el 20è aniversari, Teatre Nu entoma un nou repte. La companyia ha estat sempre estretament vinculada a Sant Martí de Tous, sent-ne ambaixadora allà on ha actuat (durant la seva trajectòria ha creat 19 muntatges i realitzat més de 2.000 funcions). A més, des del 2015, ha transformat el seu local en La Casa del Teatre Nu, un espai de trobada, creació, formació i exhibició d'espectacles situat al bell mig del poble. Teatre Nu s'ocupa també de configurar la programació municipal d'arts escèniques 'Tous en família' i, des del 2015, ha participat en l'organització del festival coordinant l'Apagada, cedint l'espai de La Casa i produint dos espectacles: *Senyora de Tous* i el *Teatre Arrossegat de Catalunya*.

El mite del Comte Arnau, al Teatre Municipal l'Ateneu

TEATRE / LA VEU

Joan Arqué dirigeix *El Comte Arnau*, del Teatre de l'Aurora, que és la propera representació en viu de l'Auditori Virtual. La funció serà avui divendres 19 de juny, a les 8 del vespre, al Teatre Municipal l'Ateneu. *El Comte Arnau* és una adaptació al teatre del conegut mite català per a tota la família. La funció tindrà un preu de 5 euros. Les entrades s'han de comprar en línia al web del teatre: www.teatremunicipalpateneu.cat. A causa de les circumstàncies provocades per l'episodi de COVID19 hi haurà un aforament reduït i els espectadors hauran de seguir un protocol de seguretat a l'entrada i la sortida del teatre. L'Auditori Virtual del Teatre Municipal l'Ateneu és una iniciativa emmarcada en el Pla de suport específic al sector cultural del Departament de Promoció Cultural de l'Ajuntament d'Igualada. En el marc d'aquesta programació, l'espectacle es podrà



veure el diumenge 21 de juny, a les 6 de la tarda, pels espais virtuals instagramtv@culturaigualada, facebook, al lloc web teatremunicipal.cat i al Canal Taronja Anoia.

El Comte Arnau

Tres trobadors de llegendes, que recorren el país descobrint antigues històries, viatgen al Ripollès per portar-nos la llegenda del Comte Arnau.

Parla aquesta història d'un tal Arnau, un cavaller de fosca armadura que, des de fa molts segles, cavalca a lloms d'un cavall en flames per la vall del riu Merdàs. Una història feta cançó, o una cançó feta història, que tothom ha sentit, però que molt pocs coneixen. De la mà dels trobadors, descobrirem com el Comte Arnau va iniciar el seu viatge cap a l'eternitat i coneixerem a Ade-

lais, el seu gran amor, i a Hug i Ponç, dos éssers màgics dotats de misteriosos poders. *El Comte Arnau* és una fascinant història plena d'aventures, amor i tradició. Un espectacle per a tots els públics sobre la llegenda més apassionant de la cultura catalana, amb música en viu i una gran força visual, que captiva grans i petits. Els autors han volgut fer aquesta adaptació, entre mol-

tes altres raons, perquè tot i estar considerat el mite català més important, que ha aconseguit perviure al llarg dels segles, probablement és el més desconegut. Se'n coneix el nom però, en general, no es coneix la llegenda; entre d'altres causes perquè hi ha moltes llegendes del Comte Arnau i perquè n'existeixen moltes versions, històries i anècdotes. I, sobretot, perquè els infants (i els que ja no ho són tant) també desconeixen aquesta fascinant història fardada d'aventures. A través del teatre, els han volgut donar l'oportunitat d'apropar-s'hi. I fer-ho a través del llenguatge del teatre com a art que transmet emocions en viu i que té la capacitat de generar un gran impacte en l'espectador. I també perquè el teatre beu justament de la font de la tradició oral, d'explicar històries que s'han anat transmetent generació rere generació, i gràcies a això s'han creat llegendes com la del Comte Arnau, que han arribat fins els nostres dies.

Mostra Igualada anuncia les dates del 2020 i obre la convocatòria artística

TEATRE / LA VEU

Mostra Igualada ja té dates per la 32a edició. La fira d'espectacles infantils i juvenils se celebrarà del 15 al 18 d'abril de 2021, just després de Setmana Santa. Les companyies professionals ja poden sol·licitar actuar-hi a partir d'aquest dilluns 15 de juny i fins al 15 d'agost a través d'un formulari disponible a la pàgina web www.mostraiigualada.cat on es detallen els requisits artístics i les condicions de participació. La convocatòria artística està oberta a companyies professionals que presentin espectacles de qualsevol gènere (teatre, dansa, música, circ, etc.) adreçats a un públic familiar, infantil o juvenil, tant si han estat creats per ser representats en espais tancats com a l'exterior. Les propostes poden ser de petit, mitjà o gran format i també poden combinar diversos gèneres. Es tin-

La 32a fira d'espectacles infantils i juvenils se celebrarà del 15 al 18 d'abril

drà especialment en compte la contemporaneïtat de la proposta, la innovació en el llenguatge escènic, l'aportació en el format, i la dramaturgia. S'hi poden inscriure companyies d'arreu: catalanes, de la resta de l'Estat espanyol i internacionals. Amb l'objectiu de fomentar la creació, ser un referent per a les companyies d'arts escèniques per a tots els públics i marcar el camí de les línies de programació del país, Mostra Igualada està treballant en unes línies de suport a la producció per a companyies en els àmbits del gran format, l'escena per a joves, les noves dramaturgies i la cooperació entre companyies de diferents territoris. La convocatòria s'obrirà la propera tardor i culminarà l'edició del 2022.

La Biblioteca Central d'Igualada comença l'horari d'estiu

LLIBRES / LA VEU

La Biblioteca Central d'Igualada comença a fer, a partir del dilluns dia 22 de juny, l'horari habitual d'estiu. Això vol dir que obrirà els matins de dimarts a divendres de 10 a 1 i les tardes de dilluns a divendres de 4 a 8. De moment, però, els serveis que ofereix encara estaran limitats ja que es van seguint les directrius establertes en el marc de les fases del desconfinament que s'han establert per als equipaments bibliotecaris. L'aforament a les sales obertes i l'ús dels ordinadors públics serà del 50% i també continuen funcionant els serveis de préstec de documents i els retorns, que s'han de fer a la bústia situada al costat de la porta d'entrada. De moment, però, encara continuaran tancades al públic la sala infantil, l'Espai Jove i la sala de diaris i revistes. Tampoc funciona el servei de préstec interbiblio-



tecari i no es poden demanar documents d'altres biblioteques. Com s'ha estat fent fins ara les consultes bibliogràfiques i les peticions de llibres, DVDs i altres documents es podran fer de manera presencial o per via telemàtica: b.igualada.c@diba.cat i al telèfon 93 804 90 77. Els usuaris que vinguin a la Biblioteca han de portar la mascareta i mantenir la distància de seguretat entre els punts de lectura, entre d'altres mesures

higièniques i de seguretat. A part dels serveis presencials les persones amb el carnet d'usuari de la Biblioteca també poden gaudir de tots els serveis virtuals, com el préstec gratuït de documents digitals a la plataforma www.ebiblio.cat. Aquí hi trobaran llibres de totes les temàtiques, així com pel·lícules, revistes i materials per a infants i joves, per descarregar i consultar des de qualsevol dispositiu mòbil.

Cinemes d'Igualada i l'Anoia (part 4) Vilanova del Camí: Cine Nou i Rovy Cinema

CINEMA / RAMON ROBERT

CINE NOU

Molt abans que s'obris el Rovy Cinema, a Vilanova del Camí ja hi funcionava des de 1962 el cine del Bar Restaurant Nou, punt de trobada social i esportiva del poble des de la seva inauguració. Ambdues sales foren obertes per la família Rovira, que ja havien començat a fer projeccions de cinema a Vilanova als anys 50, en un antic local del Centre Republicà, més tard de la Falange.

Mentre el Rovy exhibia grans estrenes de majors com Warner o Paramount, el cinema Nou (cine Nuevo, durant una època) feia programes dobles de cinema de menys anomenada o de pressupost més baix. Això no vol dir que de tant en tant no s'hi projectessin obres de qualitat com *La chaqueta metálica* o *Barry Lyndon*, ambdues d'Stanley Kubrick. Però moltes vegades, s'hi veien pel·lícules en segona o tercera setmana d'exhibició, ja que abans s'havien estrenat al Rovy o als cinemes igualadins. En els

anys de transició política i de supressió de la censura, el cinema Nou programaria moltes pel·lícules eròtiques de qualificació "S", que en aquella època tenien moltíssim seguiment popular. Qui volia veure pel·lícules "verdes" havia d'anar al Nou de Vilanova o bé al cinema Tarragona, a Igualada.

El cine Nou va ser inaugurat el mes de setembre de 1962 amb una super producció de William Wyler, *Horizontes de grandeza*, amb Gregory Peck i Charlton Heston. A la dècada dels 60 s'hi van veure pel·lícules de gran èxit de taquilla, cas de *Los 10 mandamientos* o *El último cuplé*. La darrera projecció va tenir lloc el diumenge dia 17 de juliol de 1988. En sessió continua, s'hi va veure el programa integrat per la pel·lícula australiana d'acció futurista *Mad Max II* i per la producció espanyola de caràcter eròtic *Intercambio de parejas frente al mar*, rodada per Gonzalo Garcia-Pelayo al Mediterrani andalús. Potser algú no s'ho creurà, però aquell va ser un extraordinari programa doble.



ROVY CINEMA

El mes de setembre de 1971, coincidint amb la Festa Major de Vilanova del Camí, els emprenedors germans Jaume i Julián Rovira va inaugurar el Rovy Cinema, que a més comptava amb un gran aparcament per a cotxes. El nou cinema fou presentat de la següent manera: "Està dotat amb els avanços tècnics més moderns. Pas de pel·lícula de 35 i 70 mil·límetres. So estereofònic de sis bandes amb 24 altaveus. Dues màquines d'importació italiana de la casa Ossa. Té refrigeració i calefacció automàtics". La grandiosa pantalla del Rovy tenia doble cortina, que es despleguava abans de començar la projecció, contribuint així a l'espectacularitat de les sessions. El vestíbul també era ampli, amb barra amb servei de bar, una font lluminosa i una gran làmpara de sostre. Com els millors cinemes de Barcelona, vaja!

La primera pel·lícula que s'hi va passar fou *Patton* (F.J. Schaffner, 1970), guardonada amb 7 Oscar, omplint-se tot el aforament. Amb una capacitat per a 1.600 persones, el Rovy va ser

una sala monumental, el cinema més gran de tota la comarca de l'Anoia. S'hi estrenaven pel·lícules que no s'havien projectat abans a Igualada, i això va fer que l'assistència fos molt nombrosa. La gent d'Igualada i de la comarca anava a Vilanova per veure les noves pel·lícules de Clint Eastwood, de *Superman*, *Cocodrilo Dundee* o de l'agent *James Bond 007*. A més de cinema, també s'hi van fer espectacles de tota mena, des de sarsueles a revistes musicals, així com actuacions de Pajáres, Imperio de Triana, Manolo Escobar o La Trinca, que va omplir de gom a gom i amb cadires afegides.

Després, ja als primers anys 80, vindria l'època les maratons (de dotze hores) de cinema de terror, policíac, comèdia o de ciència-ficció, quasi sempre molt ben rebudes pel públic. També, moltes vegades amb la col·laboració amb els entusiastes activistes culturals Pere Raïch i Miquel Segura, s'organitzaren algunes Setmanes de Cinema Català i els Dilluns de Cinema Musical.

En els primers temps també s'hi va projectar l'espectacu-

lar pel·lícula de catàstrofes *El coloso en llamas* (Irwin Allen, 1974), que va atreure a milers d'espectadors. Gent de Vilanova i d'Igualada, però també de la comarca i de comarques veïnes. Va ser una fita de concurrència pública mai vista fins llavors a Vilanova del Camí. Més endavant, molt cap a finals dels anys 80, l'assistència als cinemes va decreïxer. Afligia anar a les sessions d'una sala grandiosa com aquella, quan només hi s'hi comptaven unes poques desenes d'espectadors. Únicament de tant en tant s'estrenava algun títol que atragués a molta gent, cas del *Jurassic Park* d'Steven Spielberg, a l'any 1993.

El diumenge 23 de juny de 1994, el Rovy Cinema va projectar la comèdia nord-americana *Conserje a su medida*, amb Michael J. Fox de protagonista. A la setmana següent, es va anunciar que el cinema estaria tancat per vacances. Però ja no va tornar a obrir més. Actualment, el gran edifici del Rovy és propietat de l'Ajuntament de Vilanova del Camí, però ja no s'hi fan projeccions de cinema.

ROVY CINEMA
Divendres a 1/4 de 10. Dissabte continua des de les 6. Diumenge, continua des de les 4.
Primer va ser CONAN, després seria TERMINATOR i més tard COMANDO.
Ara, torna ARNOLD SCHWARZENEGGER en la seva més vertiginosa i violenta aventura!
Ara és

EJECUTOR

En rigorosa estrena presentada en DOLBY STEREO
Complementa programa: *Supergirl*
rival femení de Superman.

CINE NUEVO
Dissabte des de les 6. Diumenge des de les 4.
Una comèdia espanyola filmada a Nova York.
LA LÍNEA DEL CIELO
Una pel·lícula classificada -S-
ANSIAS DE PLACER

ROVY CINEMA
Dissabte, des de les 4 de la tarda

12 HORES DE CINEMA DE TERROR

LA SEPTIMA PROFECIA	a les 16:00
GEMIDOS EN LA OSCURIDAD	a les 17:55
KILLER KLOWNS	a les 19:35
EL PRINCIPE DE LAS TINIEBLAS	a les 21:10
LA SERPIENTE Y EL ARCO IRIS	a les 22:55
EL MONSTRUO DEL ARMARIO	a les 0:35
LA SEPTIMA PROFECIA	a les 2:20

DEL DIRECTOR DE "PANDORA EN EL SUBMUNDO"
"Venía a destruir el mundo... a salvar la humanidad!"



E-BIKE doble suspensió

a partir de 100€ alumini i 250€ carboni en 24 quotes sense interessos

ABA
CICLES

- Btt
- Bmx infantils
- Carretera
- E-bikes
- Urbanes
- Aparells de fitness

Comarca 62,93 131 35 58
IGUALADA abacicles@gmail.com

Farrés Brothers estrenen "ORBITAL" al Grec



TEATRE / LA VEU

La companyia anoienca Farrés Brothers havia d'estrenar el seu nou espectacle *ORBITAL*, en la passada Mostra d'Igualada, cancel·lada en plena pandèmia de la Covid-19, i posteriorment l'havien de presentar a la Fira de Teatre de Titelles de Lleida, també cancel·lada pel mateix motiu. Finalment, però podran fer-ne l'estrena al Festival Grec de Barcelona, els propers dies 3 i 4 de juliol, a les 7 de la tarda a la Sala Ovidi Montllor del Mercat de les Flors. *ORBITAL*: de vegades ens te-

nim a prop. De vegades lluny. Com es fa una abraçada des de la distància?

La Mariona, el Yuri i el Nil juguen a marcians. L'univers forma part del seu joc, tal i com tots formem part de l'univers. Un dia les seves òrbites es bifurquen i es perden la pista. I passen els anys. Ara són adults.

ORBITAL gira al voltant d'una abraçada pendent. I del llarg viatge de tres amics per fer-la real.

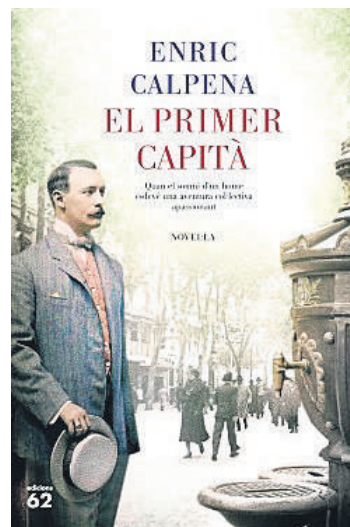
En un moment vital que tenim pendents moltes abraçades, podem gaudir del nou espectacle de Farrés Brothers.

Presentació del llibre "El primer capità" a la Llibreria Aqualata

LLIBRES / LA VEU

El proper divendres 26 de juny, a dos quarts de 8 del vespre, Enric Calpena signarà exemplars del seu llibre *El primer capità*, a la Llibreria Aqualata. També a les 7 de la tarda tindrà lloc una xerrada i presentació del llibre virtual a l'Instagram de la llibreria amb l'autor.

El primer capità (Edicions 62) és una novel·la que ressegueix les implicacions entre la història de Catalunya d'inicis del segle XX i els inicis del Barça, dos temes centrals d'interès, i alhora amb



les llums i ombres d'uns personatges pioners tan decisius com Hans Gamper. "Barcelona, tardor de 1898.

Un jove suís, Hans Gamper, arriba en tren a l'estació de França. Per primera vegada en molt de temps se sent feliç. La ciutat bull d'activitat i com que ha trobat feina de comptable, ha decidit quedar-se. Només troba a faltar una cosa: l'esport.

Ell era campió de futbol a Suïssa. Però aquesta nova pràctica anglesa, tan de moda a Europa, no acaba de quallar a Barcelona. Però la il·lusió i determinació d'en Gamper per formar un bon equip, i fins i tot fundar un club, no té límits. I el novembre del 1899 el Foot-Ball Club Barcelona queda constituït".

Leonard del Rio, primer premi de poesia a Cubelles

POESIA / LA VEU

Divendres de la setmana passada dia 12 de juny, es va fer públic el veredict del premis Victor Alari que en la 24ena. edició Són convocats per Rà-

dio Cubelles i pel departament de comunicació de l'Ajuntament de la localitat costanera. En l'apartat de poesia (categoria adults) el primer premi va correspondre a l'igualadí Leonard del Rio Campmajó pel

seu poema "Horabaixa". La proclamació dels guanyadors i lliurament de premis havia de celebrar-se el passat mes d'abril però degut al coronavirus es va ajornar a la setmana passada.



Història de la Fotografia a Igualada

Carmel·la Planell Lluís: Fons de Documentació i Arxiu Fotogràfic de l'AFI

Memòria Fotogràfica de la ciutat d'Igualada, anys anteriors a la fundació de l'Agrupació Fotogràfica. Entitat que, a l'octubre d'aquest 2020, celebrarà els 90 anys

PRIMERS ANYS DEL SEGLE XX.

L'ANTIC HOSTAL DE L'AMADOR, A LA TRAVESSIA VALLÈS, NÚMERO 8. Sembla ser que aquesta finca va ser una important casa d'hostes durant el segle XIX; hostatgeria on hi feien estada viatgers que feien la ruta de l'antic Camí Ral de Lleida a Barcelona, a més d'obrers de les indústries igualadines.

Cap al 1930, aquest edifici va ser substituït per una finca més moderna, on hi ha hagut durant molts anys el popular forn de "Cal Patata", entre la Travessia Vallès i el Carrer de Sant Agustí.

Fotografia d'autor desconegut, capturada venint de la Rambla Sant Ferran.

Recerca a càrrec de Carmel·la Planell Lluís, com a historiadora. Imatges i textos subjectes a Drets d'autor. Arxiu Fotogràfic Municipal i Fons de Documentació de l'Agrupació Fotogràfica d'Igualada (AFI). Material recentment digitalitzat.



Ens pots trobar també a:



AFI Història

de la Fotografia a Igualada

Cinema a Sant Martí de Tous

PROGRAMACIÓ

DOWNTON ABBEY

Dissabte a les 6h (VOSE)

Diumenge a les 6h

ESPECIALES

Diumenge a les 8h

Dimecres 24 a les 7:45h

MIENTRAS DURE LA GUERRA

Dimecres 24 a les 6h

“Downton Abbey”: Aristocràcia britànica

Comtat anglès de Yorkshire, principis de segle XX. A la casa de camp de Downton, hi viu la família aristòcrata Crawley i els seus servents. Els esdeveniments més destacats de la història, a les acaballes de l'època eduardiana (1901-1910), tenen un important efecte en les seves vides. Com per exemple que, arran d'un succés com el de l'enfonsament del Titanic, la família Crawley es veu en una cruïlla. El seu futur hereu ha mort en aquest succés, i com no tenen fills homes, només tres filles, aquestes no poden heretar. Aquest bolcada de la fortuna no agrada als membres de la família ni als criats.

Film dramàtic d'època basat en la popular sèrie de televisió britànica *Downton Abbey* que dirigeix Michael Engler (*Unbreakable Kimmy Schmidt*). El repartiment de la pel·lícula està format per Michelle Dockery (*El*

sentido de un final) Laura Carmichael (*Un reino unido*), Maggie Smith (*The Lady in the Van*), Elizabeth McGovern (*La dama de oro*), Imelda Staunton (*Malèfica*), David Haig (*Florence Foster Jenkins*) i Hugh Bonneville (*Paddington 2*).

L'avantatge de la pel·lícula és comptar amb el mateix repartiment de la sèrie, bona part del seu equip tècnic i enxampar encara en calent als fans, que la rebran com una setena temporada, d'un sol episodi o episodi doble. Julian Fellowes, guionista i creador de la sèrie, i Michael Engler, que ja dirigís quatre capítols per a la petita pantalla, no s'han complicat la vida ni han pretès bregar amb experimentalismes: tot, a *Downton Abbey*, està al seu lloc, tot transcorre plàcidament sobre el motlle establert per la sèrie i tot és, per descomptat, resplendent, majestuós, aristocràticament esmaltat.



“Especiales”: comèdia dramàtica



Bruno (Vincent Cassel) i Malik (Reda Kateb) són dos amics que han passat els últims vint anys vivint en un món diferent: el dels nens i adolescents autistes. A el front de dues associacions sense ànim de lucre, Bruno i Malik es dediquen a formar joves de barris marginals perquè puguin arribar a ser cuidadors de casos extrems, que impliquen nens que es troben en problemes. La tasca és bastant dura, però crearan una associació excepcional, fora dels entorns tradicionals, per a unes persones extraordinàries. Aquesta comèdia dramàtica l'escriu i dirigeix el tàndem format per Eric Toledano i Olivier Nakache, responsables de l'exitós film *Intocable* (2011).

L'equip Toledano-Nakache confia

en una altra parella (Cassel-Kateb), els posa el braçat de dues religions enfrontades (jueu-musulmà) i, en el que apuntava a una versió francesa de l'esperit de *Campeones*, introdueix el factor de l'autisme en un grup de xavals. El prejudici apuntava a una repetició de l'esclat de la parella Omar Sy-François Cluzet: una altra història real, un altre filó bonrotllista, aquesta vegada basat en dos treballadors socials a el front d'organitzacions que requereixen d'un ajut públic posada en dubte pel sistema. No obstant això, ni aliança de civilitzacions ni excés inclusiu ni sobredosi de bonhomia costumista. *Especiales* se surt del camí de la comèdia fàcil i, com els seus personatges, tampoc segueix les normes del drama lacrimogen.

El teu **destí**,
el nostre origen

MONBUS

LA CULTURA I LES SEVES MANIFESTACIONS

Ginagiore, un genial impuls comunicatiu: pintar a l'aire lliure



CARMEL·LA PLANELL
Filòloga, historiadora i fotògrafa

Quan l'art del grafit, en tant que manifestació social, cultural i artística de la nostra contemporaneïtat, ha passat a participar de ple del dia a dia dels carrers de pobles i ciutats per a posar en valor la puixança del món de la imatge i el poder dels missatges que transfereix; passejar pels carrers d'Igualada comença ser un regal d'expressions artístiques.

Nascuda, Igualada, a l'any 1973, Georgina Franquesa, avui amb el nom artístic de Ginagiore, llargament apassionada pel dibuix i la pintura, després de finalitzar els seus estudis superiors, al 1999 va decantar-se per a perfeccionar el seu traç en el domini de l'art que més la complaïa, el Còmic, a l'Escola Joso, de Barcelona. Interessada a tothora per les arts plàstiques, al costat de la pintura mural també ha pintat sobre altres suports, com teles i fustes.

En paraules seves, els seus murals volen simplement aportar motius coloristes i semblants divertits en l'expressió i les actituds de cada personatge; tot plegat per a transmetre estats de recreació i de joialitat en la línia de fer més amable i entretinguda aquesta vida, a la mirada de l'espectador. Això és, independentment del que constitueixen els nous aparadors de l'art urbà i el món del grafit, li agrada anar omplint d'una manera animada totes les parets de la ciutat, especialment les parets o murs dels entorns del barri de El Rec. Enamorada de les parets, s'ha anat sentint de més en més empenya a pintar-les, sempre que fos possible; en conseqüència, el fet d'haver ingressat en el registre d'artistes del grafit l'ha portat a viure sensacions impressionants més enllà de la marca personal que pugui deixar anar en cada creació.

Des d'un punt de vista temàtic, els seus treballs, estretament referits als dibuixos del còmic i de les il·lustracions humorístiques, s'apropen a l'obra d'artistes de la talla del dibuixant de "Los Picapedra", Ed Benedict, o bé del de la "Pantera rosa", Fritz Freleng. Les seves pintures apunten a presentar la veritable essència del grafit: l'art al carrer que, des de l'arquetip de l'artista, vol fer saber alguna cosa, algun anhel, alguna reivindicació o bé alguna de-



núncia. Quan a l'àmbit tècnic, Ginagiore, delata uns colors vistosos i un traç tan declamatori i propi que li atorga una notòria personalitat. Primer de tot va l'esbós amb llapis i paper, i seguidament venen els resseguiments i les ombres, i uns colors curosament seleccionats per tal preservar la uniformitat i gradació cromàtica en totes les seqüències de cada composició. Acte seguit es blanqueja la paret amb pintura plàstica per tal que l'esprai quedi ben fixat; i, finalment va la part creativa i més important, pintar l'esbós inicial.

Amb una trajectòria artística que li ha obert les portes de festivals i fires per diverses ciutats i pintar murals per diversos municipis de l'Anoia, a part d'algunes exposicions de la seva obra en sales, bars i establiments vinculats al món del grafit, també ha conduït tallers de grafits en centres cívics, i té en perspectiva diferents realitzacions per la nostra comarca; encara que en aquests casos es tracta d'encàrrecs que obliguen a cenyir-se a un tema pictòric concret. -"No s'és lliure del tot", puntualitza. Avui treballa a l'Igualavins; i, a estones segueix pintant perquè és el que més li agrada: un gaudi que, malgrat els escassos redits obtinguts, li permet d'anar reinvertint en més obres.

A Igualada li convé més art al carrer, sobretot si es té en compte el gran nombre de parets embrutides

o bé enfosquides pel deterior a què porta l'abandó d'algunes propietats. La ciutat vestida de murals hi guanya, i molt, i davant de les obres de Ginagiore, la gent hi deixa anar un somriure i, segurament, li arriben les bones vibracions que cada conjunt transmet. Amb signatura pròpia, les seves peces inconfusibles, cada cop van guanyant més terreny i més celebritat.

Hi ha parets que es troben en indrets privilegiats i a la vista de tothom que t'esperen, artista! Segueix sempre pintant, Gina!



1970 l'Anoia al s.XX

Recull d'història del segle XX coincidint amb el número d'exemplar de La Veu

S'inauguren l'Estadi Atlètic Municipal i el Cinema Kursal, i acaba la *Vuelta a España* a la Tossa

JORDI PUIGGRÒS/ALBERT VENDRELL

L'any 1970, inici d'una nova dècada que va destacar, tres anys després, en una de les primeres grans crisis econòmiques del segle, Igualada va viure una inauguració important en l'àmbit esportiu. El 19 de setembre, s'inaugurava als camps de damunt el Molí Nou, on feia poc que s'havia obert l'Institut Pere Vives, el nou Estadi Atlètic Municipal. Originàriament va ser finançat amb subvencions de la Diputació de Barcelona i de la Delegación Nacional de Educación Física i comptava amb pistes de cendra i una corda de 400 metres. Avui disposa de vuit carrers de material sintètic, un camp de gespa natural i dues sales de gimnàstica. Dóna servei bàsicament al Club Atlètic d'Igualada, que hi organitza competicions. A prop de l'estadi va inaugurar-se el març de 1981 un circuit natural de jogging cedit per l'empresa Cola-Cao. Hi ha el parc municipal de Puigcorret.

Una altra obertura significativa d'aquell any va ser el Cinema Kursal.

Tal i com va explicar fa uns dies a la pàgines de La Veu el nostre company Ramon Ro-

bert, el Kursal destacava llavors per tenir una majestuosa sala de cinema, amb capacitat per 1500 espectadors, i en ple centre de la ciutat, al carrer de Sant Magí. És va inaugurar projectant-se durant tot un mes sencer l'espectacular pel·lícula d'aventures *Al Este de Java* (BLKowalski, 1969), que és va poder veure amb el gran format de 70 mil·límetres.

El Kursal d'Igualada va entrar en funcionament l'any 1970 i dues dècades després l'espai es va adequar per a albergar tres sales de cinema més. El 2011, el Kursal va agafar tot el protagonisme cinematogràfic d'Igualada després que la baixa afluència de públic obligués a tancar al Saló Rosa. Una situació que només es va prologar tres anys atès que al gener de 2014 el Kursal va tancar també les seves portes.

El 1970 l'Anoia va acollir, per primera vegada, la *Vuelta a España* de ciclisme. Va ser el dos de maig, i un salmantí aconseguia aguantar el pols a tot un Luis Ocaña per emportar-se la etapa al cim de la Tossa de Montbui. Es deia Agustín Tamames, que anys més tard, el 1975, va guanyar la Vuelta, però en l'any que ens ocupa va quedar segon en la general i es va endur el mallot de la muntanya.



Nou estadi atlètic municipal d'Igualada. AFMI6535. Foto: Salvador Masachs.



Obres d'urbanització del carrer Lleida a Igualada. AFMI6506. Foto: Salvador Masachs.

VELÁZQUEZ

Afinador de pianos
Sta. Catalina, 59 - Igualada

con motivo
de la apertura de su 2ª fase

le invitamos

a una de nuestras EXCURSIONES-DESAYUNO
(totalmente gratis)

al Parque Residencial y Deportivo MONTSERRAT PARK
(Junto carretera general de Madrid)

donde podrá comprobar que puede tener su parcela por solo

1.500 ptas. al mes

Calles asfaltadas, agua y luz pie parcela.
Piscina y campo de tenis.
balonmano, patinaje, fronton, parque infantil.
30 chalets construidos

Clima de reposo recomendado especialmente para familia con niños

informes: c. ELCANO, 62 tel. 241 36 50 Barcelona

maté con un x si desea recibir información o invitaciones (sin compromiso)

DURALEX

EL VIDRIO JOVEN ojo a la auténtica marca DURALEX

MUNDIALMENTE CONOCIDO
"DURALEX" se llama sólo "DURALEX" en España y en todo el mundo

esta es la auténtica etiqueta **DURALEX**

"DURALEX" es la "etiqueta de vidrio templado" que empuja su mesa con más de 30 medallas diferentes. Es moderno, práctico, no se resquebraja. Resiste a los golpes, y pasa del agua hirviendo a la fría del hielo sin que se resquebraje. "DURALEX" es su confianza.

"DURALEX" es un producto de calidad homogénea internacionalmente y usado en todo el mundo.

"DURALEX" el acero del vidrio

Diputació de Barcelona - Xarxa de Municipals

Tot el que no sabies sobre els vins vegans



REDACCIÓ / LA VEU

Com sabreu una persona vegana, és aquella que no és que no menja solament carn, peix, sinó que exclou a la dieta, els productes derivats d'animals, com són l'ou, la llet, la mel..., dit d'una altra manera és un vegetarià molt extrem. La diferència, entre un vi vegà i un vi tradicional, rau en la clarificació del vi, un procés a què se sotmet el vi per netejar-lo i eliminar impureses que puguin enterbolir en el pas previ a l'embotellat.

El problema està en la clarificació, que es porta a terme en els vins normals i en els quals ens podem trobar diferents productes; albúmina d'ou, la caseïna (una proteïna derivada de la llet), gelatina (que s'obté de cartillags d'animals, gairebé sempre de peix), o l'anomenada ictiocol·la (que s'obté de la bufeta natatòria d'alguns peixos).

Com hem dit, els vegans no poden consumir res d'aquests productes, que procedeixen d'animals, de manera que tampoc poden consumir aquests tipus de vi.

L'alternativa a això són els

anomenats vins vegans, que es fabriquen amb clarificant que no té origen animal o que ometen aquests processos.

Aquests clarificants són proteïnes que s'extreuen d'aliments com el blat, la patata o els pèsols. També els carragenans, que s'han començat a utilitzar en els darrers anys. Es tracta d'una substància que s'extreu de diverses algues marines i s'utilitzen en alimentació com estabilitzants.

Però sens dubte el clarificant més utilitzat és la Bentonita, d'origen mineral. Es tracta d'una pols d'argila que serveix igualment per eliminar impureses dels vins utilitzant-normalment a la producció de vins blancs.

Actualment no hi ha legislació específica a Espanya dels vins vegans que indiqui quins són els requisits que ha de complir un vi vegà per ser certificat com a tal.

El que intenten fer els viticultors de vins vegans és certificar les seves ampolles per mitjans d'organismes independents com la Unió Vegetariana Espanyola, que certifica amb un segell europeu v-Label.

Aquests segells certifiquen únicament que durant el procés de fabricació dels vins no s'han utilitzat ni parts d'animals, ni derivats dels mateixos.

La majoria de vins vegans solen procedir de cultius de vinyes ecològiques, és a dir, de vinyes que no han estat tractades amb

abonament o plaguicides químics artificials.

Una de les característiques dels vins ecològics és que no poden superar una determinada quantitat de sulfits per litre. Els sulfits també anomenats sulfurosos o SO₂, s'afegeixen als vins per impedir l'aparició de bacteris i també per retardar la seva oxidació.

Molts dels productors de vins vegans trien no afegir més sulfits als seus vins per evitar la pèrdua de qualitats, donant lloc als anomenats "vins sense sulfits".

La veritat és que la filosofia del vi vegà es va arrelant a poc a poc al nostre país i ja hi ha nombroses denominacions d'origen que inclouen una selecció de vins vegans de qualitat.

Temps de vins

Venda i distribució de vins, caves i destil·lats
Nova botiga de venda al públic al
Mercat Municipal la Masuca d'Igualada
Venda a professionals al c/ França, 28 (polígon les comes).
REPARTIMENT A DOMICILI
tempsdevins.com / Botiga online: vinoexpres.com

HR HOTEL ROBERT
MENÚ DIARI · SERVEI DE CARTA
obert tots els dies
Av. de Catalunya, 1 - 08787
La Pobla de Claramunt - Anoia (BCN)
Tel. 93 808 60 00 - Fax 93 808 66 39
www.hotel-robert.com - info@hotel-robert.com

RESTAURANT miralles
"Les Quatre Carreteres"
· MENÚ DIARI · SERVEI DE CARTA ·
Ctra. Igualada - Valls, km 48,5
Tel. 93 808 00 86 · 646 35 87 02
08719 SANTA MARIA DE MIRALLES (BCN)

Restaurant itàlia
Artisanal PIZZA
93 805 55 46
C/LLEIDA, 12 - IGUALADA
T'HO PORTEM A CASA

nou urbisol
restaurant
Cuina de mercat
CARRETERA NII, KM.562 - 08719
CASTELLOLÍ (BCN)
Tels. 93 808 40 03 · 93 808 41 62
www.nouurbisol.com

crostó
restaurant
TLF: 93 803 46 60
C/St. Magí 58 Igualada

Restaurant braseria i cafeteria
· Menú diari i festius
· Servei de carta amb secció de tapes
· Esmorzars
C. dels Traginers, 5- 08700 - IGUALADA
racodeltraginer@gmail.com - Tel. 93 805 01 63

el kubb
de Sesoliveres
Benvinguts KubbDeliris
Restaurant el Kubb al teu domicili
93 804 91 64
654 33 84 25
www.kubbdeliris.cat

el Jardí restaurant
Ja estem oberts
Migdia - menú
Cap de setmana a la carta amb productes de temporada
938 03 18 64

els FOGONS
MENJAR CASOLÀ FET COM A CASA
Menú de dimarts a diumenge per 7,70€
93 803 93 40 / 609 420 063

El bisbe ordena diaca el jove igualadí Lluís Vidal a Santa Maria aquest diumenge

ESGLÉSIA / LA VEU

Aquest diumenge, dia 21 de juny, el bisbe Romà Casanova visitarà Igualada per conferir l'ordenació diaconal al seminarista Lluís Vidal i Buixeda. La celebració tindrà lloc a la basílica de Santa Maria de la ciutat a les 6 de la tarda i s'hauran de seguir els protocols de distància entre els fidels que hi vulguin assistir. Els cants litúrgics aniran a càrrec del cor dels "Scouts d'Europa".

Lluís Vidal va néixer a Igualada fa 26 anys. Amb la seva família, sempre ha estat vinculat a la parròquia de la Sagrada



Família. Ha estat integrant actiu de l'agrupament local dels "Scouts d'Europa". Té el grau en Filosofia.

En els darrers anys, ha realitzat els estudis eclesiàstics a la Facultat de Teologia de Catalunya, com a membre del Seminari de Vic, resident al Seminari Interdiocesà de Barcelona, i ha col·laborat pastoralment a la seva parròquia natal entre d'altres tasques que se li han encomanat.

El diaconat –primer grau del

sagrament de l'ordre- el rep en vistes a l'ordenació sacerdotal, que podria celebrar-se d'aquí a uns mesos. Als diaques es correspon, entre d'altres coses, assistir al bisbe i als preveres en la celebració de la Missa i en la distribució de la Comunió. Proclamen l'Evangelí i poden predicar l'homília. També presideixen la celebració del matrimoni, de les exèquies i del baptisme, així com s'han de lliurar als diversos serveis de la caritat.

El dia del Sagrat Cor, un dia de pregària pels sacerdots

ESGLÉSIA / LA VEU

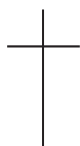
La solemnitat del Sagrat Cor de Jesús, avui divendres dia 19, és també la Jornada Mundial de Pregària per la Santificació dels Sacerdots, una intenció que fou establerta en el seu moment per sant Joan Pau II.

Recentment, el papa Francesc ha escrit una carta als sacerdots de la diòcesi de Roma davant la quantitat de correus electrònics i cartes que ha rebut durant aquests mesos de quarantena i confinament pel coronavirus.

El Sant Pare escriu: «Tots hem

escoltat durant aquest temps de quarantena els nombres i percentatges que dia rere dia ens assaltaven, hem tocat el dolor de la nostra gent amb les nostres mans.» Però el Papa posa l'accent en el fet que les estadístiques «tenien noms, rostres i històries compartides».

També insisteix que ells, com a comunitat presbiteral, «no han estat aliens a aquesta realitat i no l'han estat pas mirant per la finestra; xops en la furiosa tempesta, han fet esforços per ser presents i acompanyar les seves comunitats: han vist venir el llop i no han fugit ni abandonat el ramat».



En memòria de

Miriam Expósito Altimira

Que ens deixà el passat dia 12 de Juny de 2020

Mai ens has deixat, amb la teva llum continuem sent un "equipazo"

Ens teus companys de Tecnocolor t'estimarem per sempre.



L'AFA, els ALUMNES, els MESTRES i la resta de la comunitat educativa de l'Escola GARCIA FOSSAS, recordem,

Emiliano Javato Claro

Pare de l'escola

Ens unim al dolor de la família per la seva pèrdua i els fem arribar el nostre més sentit condol.

Igualada, 11 de juny de 2020

SANTORAL

Juny

19: Romuald; Gervasi; Protasi; Aurora; Juliana .

20: Silveri; Florentina,

21: Lluís Gonzaga; Ramon de Roda; Adolf; Demètria

22: Joan Fischer; Tomàs More; Paulí de Nola .

23: Zenó; Josep Cafasso; Agripina.

24: Joan Baptista

25: Pròsper d'Aquitània; Guillem; Oròsia

J. M. MORROS I ASSOCIATS, S.L.

· ASSESSORAMENT GESTIÓ D'EMPRESES

· ORGANITZACIÓ ADMINISTRATIVA

· OFICINA COMPTABLE-FISCAL-MERCANTIL



C/ Joan Maragall, 3 (Local 2) - 08700 IGUALADA.
Tel. 93 804 52 62. Fax 93 805 29 98

Noves instal·lacions

CREMATORI D'IGUALADA

Servei d'incineracions



C/. Paisos Baixos, 23 - 08700 Igualada - t. 938031114

FA
SERVEI FUNERARIANOIA

Notes de condolència a:
www.funerariaanoia.cat



Crta. Vilanova, 44 - 08700 Igualada - t. 938031114



MIPS Centre Mèdic

Passeig Verdaguer 114. Igualada
Tel. 93 805 04 04 www.mipsfundacio.com

Anàlisi
Al·lèrgologia
Anatomia patològica
Anestesiologia i preoperatori
Angiologia i cirurgia vascular
Aparell digestiu
· Videogastroscòpia
· Videocolonoscòpia
Cardiologia
· Ecocardiogrames
· Ecocardio doppler color
· Proves d'esforç
· Holter
Cirurgia general i digestiva

Cirurgia maxil·lofacial
· Cirurgia
· Implants dentals
· Estètica facial
Cirurgia plàstica i estètica
Clínica del dolor
Clínica dental
· Odontologia
· Ortodòncia
· Odontopediatria
· Periodòncia
· Endodòncia
Coloproctologia
Dermatologia

Diagnòstic per la imatge
· Radiologia convencional
· Mamografies
· Ecodoppler color
· Ecografies
· Ortopantomografies
· Teleradiografies
· Ressonància magnètica
· Densitometria òssia
· TAC
Dietètica
Endocrinologia
Geriatría
Ginecologia i obstetrícia
· Ecografies 4D
· Curs de preparació al naixement
· Monitoratge fetal
Hematologia
Hospital de dia

Infermeria
Logopèdia
Medicina de l'Esport
Medicina interna
Medicina general i preventiva
Nefrologia
Neurofisiologia
· Electromiografies
Neurologia
Neuropsicologia
Oftalmologia
· Optometria
· Teràpies visuals
Oncologia
Otorinolaringologia
· Cirurgia O.R.L. làser CO2 i convencional
Ozonoteràpia
Pediatría i medicina adolescent
Podologia

Pneumologia
· Polisomnografia respiratòria nocturna
Psicologia clínica
Psiquiatria
Rehabilitació i fisioteràpia
· Ones de xoc
· Andulació
· Reeducació del sòl pelvià
Reumatologia
Revisions mèdiques
· Certificats mèdics
· Permisos de conduir, armes, grues, animals perillosos, seguretat privada i marina mercant
Traumatologia
Urologia
UCMA - Unitat de Cirurgia Major Ambulatòria
Unitat d'hipertensió arterial
Unitat de tabaquisme



-Última tecnologia en audiòfons digitals
-5 anys de garantia
-Taps de bany i sorolls fets a mida
-Reparació de totes les marques
-Personal titulat
Passeig Verdaguer 55, local 4
93 803 05 90
08700 IGUALADA

DR. JORDI GRAELLS

·Dermatologia medicoquirúrgica i venereologia ·Crioquirúrgia
Visites: dimecres tarda i dissabtes matí. Hores convingudes
Rambla Nova 39, 1r
93 805 39 33 (consultori)
93 290 68 67 (permanent)
08700 IGUALADA

VITALDENT

Rambla Sant Isidre, 37
93 804 75 97
IGUALADA

CLÍNICA DENTAL ANOIA

·Odontologia general
·Ortodòncia ·Odontopediatria
· Implantaments
c/Capellades, 37, baixos
93 805 15 63
IGUALADA

FARMÀCIES DE TORN

DIVENDRES 19: ROSA VALLÈS

Av. Pietat, 25

DISSABTE 20: PAGÈS

Pau Muntadas, 58

DIUMENGE 21:

BAUSILI

Born, 23
(9:00- 22:00)

LA CREU

P. de la Creu, 7
(22:00 - 9:00h)

DILLUNS 22: MR SINGLA

Pujadas, 47

DIMARTS 23: JUVÉ

Av. Montserrat, 27

DIMECRES 24: ESTEVE

Av. Paisos Catalans, 101

DIJOUS 25: TORELLÓ

P. Verdaguer, 82

PATROCINAT PER:

Farmàcia
Cristina Casas

Tel. 93 803 02 97
C/ Soledat, 119

adzet
farmàcia+

Tel. 93 803 09 47
Av. Barcelona, 9



Dr. Mariano Devoto Nogueira

c/Santa Caterina, 18
93 803 76 99
93 804 07 51
IGUALADA

CENTRE OFTALMOLÒGIC

DR. ASENSI

• oftalmologia general i infantil
• optometrista i entrenaments visuals
• cirurgia ambulatoria: cataractes, retina, glaucoma.
• cirurgia refractiva: miopia, astigmatisme i hipermetropia
• làser, OCT (Degeneració Macular Associada a l'Edat DMAE).

C. La Torre, 5 · 1r. 4a. - Tel.93 804 29 00
- IGUALADA



ORTOPÈDIA ALMENAR

Plantilles a mida, ajudes a domicili, ortopèdia tècnica i esportiva, llits articulats, ajudes gent gran

c/Bèlgica, 2, local 6
93 805 50 76
618 67 32 58
IGUALADA

www.ortopedialmenar.com

ORTOPÈDIA MARIA ROSA SINGLA VILANOVA

·Ortopèdia a mida · Ajudes a la mobilitat · Cadires de rodes
Carrutxes · Pròtesis mamàries
Material antiescares

c/Pujades, 47
93 803 38 74
IGUALADA
vives.singla@cofb.net

CENTRE DE PSICOLOGIA CLÍNICA I PSICOTERÀPIA ALBERT CUBÍ MESTRES

Tractament psicològic d'adults i nens amb: ansietat, depressió, insomni, enuresi nocturna (pipi-stop), trastorns psicossomàtics, trastorns de la sexualitat, teràpia de parella, etc.

Rambla de Sant Jordi, 3, 1r pis
629 16 56 67/ 93 803 25 90
93 805 51 74
IGUALADA
Hores convingudes

PILAR PRAT JORBA

Psicòloga col. num 18.704

Psicòloga

c/Còrsega, 276, 3-1 (Eixample)
08008 BARCELONA
93 218 36 48
pilarpratjorba@gmail.com

Per Publicitat:
93 804 24 51

publicitat@veuanoia.cat

ORTOPÈDIA CASES

Passeig Verdaguer, 110
93 804 12 02
IGUALADA

Girona, 1
93 806 00 44
VILANOVA DEL CAMÍ

Ma DOLORS CAPELLADES

psicòloga

EDMR-Resolució de trauma pel moviment ocular
Diagnòstic i tractament de trastorns de la personalitat i de l'estat d'ànim
c/Garcia Fossas, 2,2n, 1a (cantonada Rambla pl. de la Creu)
Mòb. 669 388 447
www.dolorscapellades.com
dolorscapellades.com
Hores convingudes Igualada i Barcelona

PILAR ARBÓS AIXALÀ

psicòloga col. num 8.396

Psicòloga i psicoterapeuta EFTA/COP

c/Comarca, 72, 5è 2a
IGUALADA
Herboristeria l'Espigol c/Sant Bonifaci, 75 PIERA
687 84 76 51
pilar@copc.cat
www.pilarbos.cat

Mútua Igualadina

Ara pots ser de la Mútua

Ara, a partir dels 65 anys, també podem fer-nos de la Mútua **ASSISTÈNCIA 65 PLUS**

Per 34,60€ al mes, podran gaudir de la millor Assistència Sanitària Ambulatòria a MIPS Centres Mèdics

Truqui'ns i demani més informació

Passeig Verdaguer, 120 · Tel 938 032 796 · Igualada · www.lamutua.net



“Més que mai, volem contribuir a la reactivació d'Igualada i comarca”

Tinc 36 anys i soc un enginyer igualadí. He estat sempre vinculat a entitats igualadines, com Jove Cambra, on actualment soc membre del Comitè Internacional per la Implementació del Pla Estratègic de JCI mundial. Des de gener, soc també president de Fira d'Igualada.

El gener entraves com a nou president de Fira d'Igualada. Com ha estat això d'arribar a ser al capdavant d'una entitat amb tanta història i què suposa per a tu?

Bé, ja havia col·laborat en algunes activitats al llarg dels darrers anys... A mi m'agrada molt recordar l'any 2007 quan vam organitzar junts el Bizz Networking Event amb Jove Cambra, que llavors n'era el director... Després em vam organitzar uns quants. Amb Joan Domènech fa temps que havíem fet coses junts i recentment m'ho va proposar, d'acord amb la junta de l'entitat. És un repte molt engrescador, a mi com saps m'agrada participar en coses de la ciutat. Per això vaig dir que endavant, per poder sumar i aportar el coneixement i l'experiència que pugui tenir i poder tirar endavant el nou projecte dintre de la Fira d'Igualada.

No serà fàcil, i més veient la que està caient.

Serà diferent. Des que vam començar vam poder fer el mercat d'antiguitats el febrer, però al març ja es va cancel·lar, i després es va suspendre l'Aerosport, Firanoia i finalment el Maq&Paper... Bé, la situació és la que era, i en tot moment hem seguit treballant perquè de seguida que es pogués, poder recuperar l'activitat i estar preparats. El temps de confinament també ha servit per pensar en noves iniciatives, a mig termini, per poder fer una reflexió interna. Hi ha gent a la junta amb molta experiència, com en Joan Talavera o Jesús Enrique, i també tenim gent més jove, que dona aire fresc. Tenim des de 28 anys d'edat, fins a 82. Cap-i-cua, això és molt positiu perquè enriqueix el debat i les propostes que en sorgeixen. Ara el tema és poder sortir quan més aviat, millor, quan sortim de l'estat d'alarma la setmana vinent. La intenció és fer el mercat d'antiguitats el 28 de juny, i tornar del 25 al 27 de setembre amb FirAnoia, l'Automercat, TastAnoia, i Artesania i les Antiguitats al mateix temps (veure pàgina 8). Volem, més que mai, contribuir a la reactivació econòmica d'Igualada i comarca.

Parlaves abans de noves idees... en quina direcció?

Lantic Escorxadó, com espai cultural polivalent, ens ajudarà

molt en les noves necessitats en el nostre àmbit, i moltes d'altres, que pugui tenir la ciutat. Estem en un moment en què hem de repensar, d'una manera bastant forçada, no cal dir-ho, i des de diferents sectors, les opcions que pot tenir el nostre territori. El Pla Director és una de les coses que també influirà en com s'ha de redefinir el territori de la Conca i de l'Anoia. Nosaltres ja tenim dos sectors molt definits en les nostres fires, com són el paper, amb Maq&Paper, i el tèxtil, amb Bstim, que són certàmens bianuals. Estem atents a noves oportunitats i necessitats que puguin sortir. M'agrada molt sumar i col·laborar, i amb aquesta filosofia hi ha moltes entitats i sectors empresarials que hi poden cabre. Si surt l'oportunitat de plantejar una activitat o una fira, nosaltres, amb la nostra experiència i la nostra energia, farem l'impossible per poder tirar-la endavant.

Els teus antecessors més immediats, Pere Carles i Joan Domènech, deien sempre que en temps de crisi, quan les coses van malament, és com més sentit té una fira, per poder aconseguir nous clients.

De tota crisi en surten oportunitats. Mira, FirAnoia és l'aparador de la comarca. S'hi ha de promoure sempre "quilòmetre zero", el comerç de proximitat, els sectors emergents de la comarca. Nosaltres sempre intentarem posar tota la nostra part perquè hi puguin participar, per exemple amb preus bonificats, perquè tothom pugui mostrar-se i promocionar-se. És un moment clau per donar-se a conèixer. I a més, l'oportunitat del contacte directe amb el potencial client, amb el client habitual, establir aquests vincles i relacions... Portem des del 1373 fent la Fira de Reis a Igualada, i això vol dir alguna cosa. La gent vol participar en fires, tant com a expositor, com a visitant. S'han fet iniciatives virtuals, però el "meeting point", allò de trobar-se cara a cara, és insubstituïble. També ara donarà més sentit, perquè les dinàmiques de treball en empreses en diferents sectors, com ara que està de moda el teletreball, requeriran també d'espais de trobada físics, presencials. I segurament el plantejament de les Fires serà més fort. A Fira



d'Igualada volem oferir les millors oportunitats de promoció i desenvolupament de les empreses.

Des de fa poc temps la seu de Fira d'Igualada s'ha traslladat a l'antic Escorxadó. Per què?

És resultat d'una feina de l'anterior mandat de Joan Domènech i de l'equip professional de l'entitat, arran de les fires que ja es fan aquí, com Maq&Paper i Bstim, amb la idea de poder dinamitzar i potenciar l'espai. Estem treballant perquè vam posar a disposició de la ciutat per poder organitzar diferents esdeveniments i fires. També servirà per a ajudar al bon funcionament i l'acompanyament en totes aquelles activitats que es puguin. Per exemple, Teatre Nu hi farà un casal d'estiu el mes vinent.

Ara mateix hi ha un esforç amb la iniciativa de l'Aliança per la Conca per intentar moure's per a relançar aquest territori. Com ho veus?

Estem treballant per a reactivar-ho, i des de Fira d'Igualada hem pogut ja treballar en diferents espais, durant aquestes setmanes. Hi ha un compromís de les institucions i dels agents socioeconòmics per remar junts. Tothom creu que ara és el moment de sumar i hem de saber potenciar i reactivar l'activitat a la Conca. Hem patit de valent, a tots ens ha tocat de prop alguna persona propera. Emprenedors, directius i treballadors de tots els sectors hem de ser capaços de trobar un escenari de present, i també, és clar, de futur. Hem de ser capaços ara de reactivar nos, de sumar, ser creatius i innovadors, i aprofitar totes aquelles oportunitats que es presentin.

Jordi Puiggròs @jordipuiggròs67



Molts pensen que els que manen - i els que volen manar - només pensen en els "seus interessos". És evident que un model de desenvolupament que garanteixi un equilibri econòmic, social i ambiental per a l'Anoia, ni està discutit, ni molt menys pactat. La Unió de Pagesos i el col·lectiu L'associació 'Per la Conca' estan que bufen amb el procés de participació sobre el Pla Director Urbanístic d'Activitats Econòmiques. Diuen que "és un paripè per justificar el que ja tenen decidit". Davant tenen els que volen més sòl industrial, perquè diuen portarà feina del que sigui. "La terra no dona per a tots i el paisatge només es gaudeix amb la vida assegurada". Així cada dia són més els que es pregunten què fan tants polítics i funcionaris al Consell Comarcal i als Ajuntaments, si ni tan sols són capaços de gestionar temes com el Parc Motor de Castellolí i l'Escola de Dansa, dels quals s'han desentès fa poc. Entenen que als polítics els agradi la projecció social i el sou, però havent de ser molt més curosos amb els recursos, es plantegen si no caldria mirar en què i com s'assiguen.



Reconnecta amb els orígens

AMERICA
ORÍGENS
restaurant

Reobrim el restaurant de l'Amèrica, de la mà d'Espai Gastronomia.

Un nou projecte amb un concepte de petits reservats, basat en una cuina mediterrània de proximitat, en connexió amb els nostres orígens.

Menú diari, carta i grups.

De dimarts a diumenge de 13:00h a 16:00h
Divendres i dissabte de 20:30 a 23:00h

Nova obertura, 17 de juny!



Hotel Amèrica | T.676 691 862 | americaorigens@espaigastronomia.cat
www.espaigastronomia.cat