

# GUIA

45<sup>è</sup> Solidaritat. Lleida homenatja avui els donants de sang amb una escultura.

56<sup>è</sup> Literatura. La UdL acull el primer simposi dedicat a Màrius Torres en el seu centenari.



## GASTRONOMIA ASSOCIACIONS

# Estovalles solidàries a Lleida

Set societats gastronòmiques amb 242 socis creen una entitat per organitzar activitats socials al voltant de la cuina || La primera, un sopar en benefici d'Arrels el pròxim 2 de desembre

R. RÍOS/S. DIEGO

LLEIDA | La gastronomia lleidatana compta amb un nou aliat per promocionar-se i difondre's. És Xup Xup de Lleida, una entitat que han creat set societats gastronòmiques de la província (Racó del Riu, Penya Sogall, Lo Tall, Amics del Bacallà, El Cauet del Segrià, Font de l'Aiguardent i Solibernat) que congreguen un total de 242 socis. El principal objectiu de tots és organitzar actes i activitats benèfiques i de tipus social al voltant del món de la cuina.

El primer serà un sopar solidari en benefici de la fundació Arrels-Sant Ignasi que se celebrarà el 2 de desembre a l'Escola d'Hoteleria de Lleida i que









### CUINA

Els membres de les societats gastronòmiques seran els encarregats d'elaborar el sopar

pretén recaptar fins a 10.000 euros per a l'entitat. Fent gala de la seua tradició, seran els mateixos membres d'aquestes societats els encarregats de cuinar el sopar (amb l'ajuda dels alumnes de l'escola i de la vintena d'empreses que hi aportaran els productes), previst per a uns 280 comensals. Els delectaran amb un aperitiu a base de sardines, tupina i fideuà i un menú amb caragols, arròs amb bacallà i fricandó amb castanyes. El preu, 35 euros, que aniran destinats, pràcticament de forma íntegra, a Arrels. Per als que no hi puguin assistir, Xup Xup ha obert un compte (Caixa Catalunya 2013 0317 19 0200524354).

Les set entitats gastronòmiques de la província tenen el seu referent en les tradicionals societats del País Basc. De fet, molts dels estatuts de les lleidatanes estan copiats o adaptats de les seues homòlogues basques. El seu senyal d'identitat és la cuina i la seua activitat se centra en sopars o dinars mensuals. La més antiga de Ponent, la Penya Sogall, té 30 anys d'història. Encara que les quotes de socis d'algunes estan tancades, la majoria estan obertes a noves incorporacions i cobren una quota mensual. Totes tenen local propi, excepte els Amics del Bacallà, que es reuneixen en restaurants.

### LES SOCIETATS GASTRONÒMIQUES LLEIDATANES

 <p><b>Nom:</b> Lo Tall <b>Socis:</b> 40 <b>Localitat:</b> Lleida</p> <p>■ Es reuneixen el tercer divendres de cada mes per sopar i l'any que ve celebren el 15è aniversari.</p>	 <p><b>Nom:</b> El Cauet del Segrià <b>Socis:</b> 10 <b>Localitat:</b> Sidamon</p> <p>■ Amb 20 anys d'història, la desena de socis d'aquesta societat sopen junts cada 15 dies.</p>	 <p><b>Nom:</b> Font de l'Aiguardent <b>Socis:</b> 12 socis <b>Localitat:</b> Lleida</p> <p>■ Un divendres de la primera quinzena de cada mes és la data en què es reuneixen.</p>	 <p><b>Nom:</b> Racó del Riu <b>Socis:</b> 27 socis <b>Localitat:</b> Lleida</p> <p>■ Els membres d'aquesta societat es reuneixen els primers dijous de mes per disfrutar de la cuina.</p>	 <p><b>Nom:</b> Penya Sogall <b>Socis:</b> 80 <b>Localitat:</b> Lleida</p> <p>■ És la més multitudinària i té 30 anys d'antiguitat. Es troben quatre vegades al mes.</p>
 <p><b>Membres de les societats, ahir, un cop presentat el sopar.</b></p>		 <p><b>Nom:</b> Solibernat <b>Socis:</b> 23 <b>Localitat:</b> Lleida</p> <p>■ El dinar dels últims divendres de mes és la seua data escollida. La societat té 20 anys de vida.</p>	 <p><b>Nom:</b> Amics del Bacallà <b>Socis:</b> 50 <b>Localitat:</b> Lleida</p> <p>■ És l'única de Lleida dedicada a un producte. No té seu i es reuneixen als restaurants.</p>	

### CONFERÈNCIES



La presentació de les conferències va incloure una degustació de cuina tradicional.

## Barrufet defensa l'"slow food"

LLEIDA | L'exporter de l'equip d'handbol del FC Barcelona David Barrufet va ser ahir a Lleida, on va defensar la dieta mediterrània i va presentar

el cicle de conferències *Alimentació i salut*, que se celebrarà en el marc de la fira Slow Food els dies 27 i 28 de novembre al pavelló 4 de Fira de Lleida.

Barrufet, un dels jugadors d'handbol més llorejats de la història, va elogiar la filosofia de Slow Food i va assenyalar que "si alimentes bé el cos amb

productes ecològics, el teu rendiment millora, controles el pes i evites lesions". Barrufet, amb arrels lleidatanes (el seu pare és de Juneda), va afirmar que "s'ha de tornar a la dieta mediterrània i ecològica, que és clau per arribar a l'elit esportiva i mantindre's en forma". Per la seua part, el president de Slow Food Terres de Lleida, Joan Inglada, va agrair el suport mostrat per Barrufet i pel Barça i va afirmar que comparteixen la mateixa ideologia "de l'esforç, l'ètica, la bona alimentació i la salut".

Pel que fa a les conferències, s'ha de destacar la presència de la mediàtica monja benedictina Teresa Forcades, que pronunciarà la xerrada inaugural el dia 27; l'entrenadora de la selecció espanyola de natació sincronitzada, Anna Tarrés, i el missioner basc Àngel Orlan. El cicle comptarà amb 17 conferències de disciplines com l'acupuntura, l'agricultura ecològica o les herbes remeieres.