

Inician los trabajos de construcción del Centre d'Innovació de les Borges

LES BORGES BLANQUES L.M.
Se han iniciado ya los primeros trabajos para la construcción del Centre de Innovació Tecnològica i Empresarial de les Borges Blanques, destinado a empresas centradas en proyectos que incorporen el uso intensivo de las nuevas tecnologías y apuesten por los sectores económicos de futuro claramente emergentes. De momento se están realizando una serie de micropilotes con el objetivo de asegurar unos buenos cimientos atendidas las características del suelo existente.

Nueva estación de desinfección de embarcaciones en el embalse de Rialb

PONTS L.M.
La Confederación Hidrográfica del Ebro (CHE) ha ejecutado una nueva estación de desinfección de embarcaciones en el embalse de Rialb, en la localidad de Ponts, en Lleida. Esta infraestructura, que ha supuesto una inversión de 60.000 euros por parte de la Confederación, entró ayer en funcionamiento después de que se haya entregado la obra al Ayuntamiento de Ponts. La estación permite cumplir con el protocolo de desinfección de embarcaciones.

Les Garrigues espera servir unos 1.000 menús dentro de su Mostra Gastronòmica

EL VILOSELL SERGI MARTÍ
El Consell Comarcal de les Garrigues espera que se sirvan unos 1.000 menús en la que será la 16 Mostra Gastronòmica de la comarca que se inaugura este próximo fin de semana y que se alargará hasta el próximo 19 de diciembre.

Este año son siete los restaurantes de les Garrigues que ofrecerán un menú especial dentro de la Mostra Gastronòmica, uno más que la edición del año pasado. Este año, hay cuatro restaurantes de les Borges Blanques que son el Carro Blanc, el Erigard, la Masia les Garrigues y la Masia Salat. Completan la oferta Els Fogons de la Carre, de Cervià; la Garbina, de Granyena de les Garrigues; y Los Lluís, del Vilosell. Una de las principales novedades,

■ **El vino de la comarca adquiere más protagonismo en esta edición y estará en las cartas**

según explicó el presidente del Consell Comarcal de les Garrigues, Josep Lluís Balcells, es que los vinos producidos en la comarca adquieren un especial protagonismo y se ofrecerán en todos los restaurantes que participan de la Mostra. El vino se suma así al aceite como elemento gastronómico de nivel en la comarca.

El objetivo es, según explicó Balcells, dar a conocer todos

los productos de calidad que tiene la comarca y a la hora conseguir que la gente, a través de la gastronomía, visite la comarca.

Este año, además, la Mostra se ha desplazado unas semanas más tarde para hacerla coincidir mejor con la temporada de elaboración del aceite virgen extra, a petición tanto de los restauradores que participan como de los comensales de otras ediciones.

Una comida en el restaurante Lo Lluís del Vilosell fue el escenario para la presentación oficial ayer de la Mostra Gastronòmica de les Garrigues. Como cada año, se sorteará entre los clientes un lote de productos de la comarca con productos de la tierra como dos botellas de aceite, vino y otros alimentos.



La Mostra se presentó ayer en el Vilosell

Recogen más de 3.000 kilos de residuos de los 'boletaires' en el Cadí

CASTELLAR DE N'HUG ACN
La presencia de gente en los bosques durante los meses de otoño es mayor que en cualquier otra época del año y eso hace que se acumule suciedad. El principal motivo,

según el director del parque natural Cadí-Moixeró, Jordi García, es la "dèria boletaire" que sobre todo se intensifica durante los días festivos y los fines de semana. Durante esta época, los residuos en

el bosque se triplican y, según García, "es habitual encontrarse latas, papel de aluminio y plásticos en cualquier parte del bosque". Por este motivo, la brigada del parque natural revisa las riberas de las carreteras y los márgenes más frecuentados, donde se acumulan la mayoría de los desperdicios. Recogen alrededor de 3.000 kilos de basura cada temporada.

El director del parque natural del Cadí-Moixeró explica que, entre las basuras más habituales, también destacan

otras muy voluminosas como pueden ser muebles, lavabos, restos de obra o ropa. Según García, "algunos buscadores de setas aprovechan su visi-

ta al bosque para librarse de muchos desperdicios que no quieren" y no son conscientes de que "el bosque no es como la ciudad, aquí no hay camiones de la basura que pasen cada día".

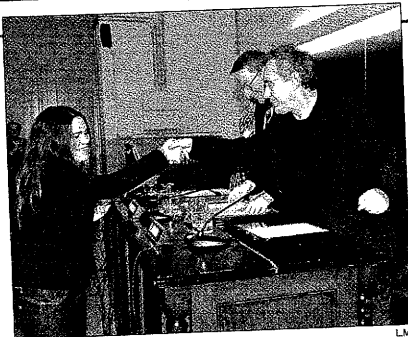
En el parque natural sin embargo, a excepción de la mayoría de bosques, hay un grupo de siete personas que se dedican, entre otras cosas, a recoger los desperdicios que se generan en el bosque. Lo hacen para proteger el medio natural pero también toda la fauna.

■ **Una brigada se encarga de mantener los bosques del parque nacional en condiciones y limpios**

BREVES

► **Premio Ferran Adrià para una estudiante de Balaguer**

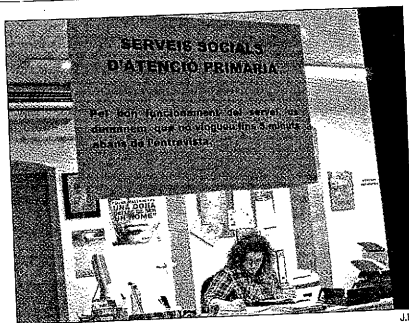
BALAGUER ♦ Núria Simón Guillén, alumna del Col·legi Nostra Senyora del Carme de Balaguer, recibió uno de los galardones del primer premio a Ferran Adrià, instituido por la Universitat de Barcelona, por su trabajo de investigación de segundo de bachillerato sobre la dieta mediterránea en los adolescentes.



L.M.

► **Tarrega ofrecerá asesoramiento económico familiar**

TÀRREGA ♦ El consell comarcal de l'Urgell pondrá en marcha un servicio pionero en Catalunya para prestar asesoramiento financiero a aquellas familias con pocos recursos y con problemas para llegar a fin de mes. "En los últimos meses se han triplicado el número de solicitudes de ayudas", explica la presidenta Rosa María Mora.



J.B.

► **Nuevas imágenes de los osos nacidos el pasado invierno**

LLEIDA ♦ Las cámaras fijas del Equipo Técnico Oso captaron a finales de octubre los movimientos de los osos nacidos el pasado invierno. Son dos parejas de cachorros que han sido capturados con sus madres mientras éstas les enseñaban actividades propias de plantigrados.



ONCS

► **Mollerussa ultima la feria Turisponent**

MOLLERUSSA ♦ Fira de Mollerussa ultima los preparativos para el último de los certámenes del calendario del 2010, Turisponent que se celebrará del 12 al 14 de noviembre. Una feria que en su segunda edición presenta atractivos como las degustaciones de pan y vino desde la perspectiva mas artesanal y cualitativa.



J.A.P.