

La Paeria prevé abrir el parking subterráneo junto a la Renfe antes de fin de año

Tendrá 600 plazas y la apertura está a la espera de que Adif termine los últimos detalles

El aparcamiento de Ricard Viñes se inauguró ayer y será gratuito hasta el día 10

■ LLEIDA

Jesús García

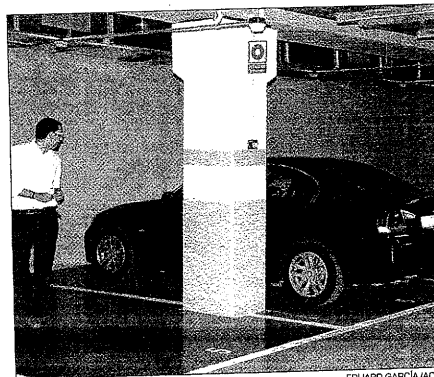
La paeria espera poder abrir el parking subterráneo de Vialia, junto a la estación de Renfe, antes de que termine el año. Así lo aseguró ayer la concejala de Urbanismo, Marta Camps, durante la inauguración del nuevo parking subterráneo de Ricard Viñes.

El parking de Vialia tendrá 600 plazas de aparcamiento y es Adif (Administrador de Infraestructuras Ferroviarias) el responsable de la finalización de este nuevo espacio. Camps explicó que la obra del parking ya está he-

cha y su apertura está a la espera de que Adif termine los últimos detalles como luces o pintura.

Este parking forma parte del Pla de l'Estació que, entre otras cosas, prevé la creación de un gran centro comercial junto a la Renfe. El desarrollo de este proyecto está todavía esperando una financiación que, según espera la Paeria, llegará a través de la disposición adicional tercera del Estatut.

Por otro lado, la concesionaria del aparcamiento subterráneo de la plaza Ricard Viñes puso ayer en servicio la nueva infraestructura, que dispone de un total de 466



Primer usuario del nuevo parking de Ricard Viñes

EDUARDO GARCÍA (ACB)

plazas divididas en tres plantas.

Marta Camps explicó que la primera y la segunda planta del parking se destinarán a la rotación y el alquiler mensual mediante abonos que cubren diferentes horarios. Las plazas de la tercera planta, un total de 150, se han puesto a la venta.

El aparcamiento será gratuito para todo el mundo la primera semana de funcionamiento. A partir del día 10 de setiembre, la tarifa del aparcamiento se cobrará a 0,0383 euros por minuto, la hora a 2,30 y el día a 18 euros. Además, habrá un abono mensual diurno (entre las 7.00 y las 16.00 horas) que costará 40 euros, un abono mensual nocturno a 42 euros (de 19.30 a 9.00 horas + de 13.30 a 16.30 horas de lunes a viernes y las 24 horas de los fines de semana). El abono mensual de 24 horas costará 85 euros. También hay un abono comercial de 65 euros con el que se podrá aparcar de lunes a sábado de las 9.00 a las 21.00 horas.

La Asociación de Comerciantes de la Zona Alta disfrutará de descuentos para sus asociados y clientes y los comerciantes podrán dar a sus clientes tickets de parking de un euro.

La concesionaria ha contratado un total de 20 trabajadores que están distribuidos en tres turnos para cubrir las 24 horas de funcionamiento.

La 'consellera' Geli integra la guía 'Alimenta la teva salut'

BARCELONA L.M

La consellera de Salut, Marina Geli, presentará el próximo lunes, 6 de setiembre, la guía *Alimenta la teva salut*. Se trata de una iniciativa que tiene como objetivo promover hábitos alimenticios que contribuyan a mejorar la salud de las familias a través de una alimentación sana y equilibrada.

La guía ha sido promovida por la Fundación Mapfre, en colaboración con la Generalitat de Catalunya y la Associació Catalana d'Entitats de Base Assoctiva (ACEBA). Cabe recordar que en Catalunya, según datos del último examen de salud en 2006, un 39,6% de la población catalana presenta sobrepeso y un 16,5% presenta problemas de obesidad.

'Carla', un proyecto para agilizar los trasplantes

MADRID L.M

La ministra de Sanidad y Política Social, Trinidad Jiménez, presentó ayer el proyecto Carla, un nuevo sistema de comunicación entre los profesionales sanitarios que intervienen en el proceso de donación y trasplante.

Este sistema es un proyecto de la Organización Nacional de Trasplantes adscrita al Ministerio de Sanidad y Política Social y la Fundación Vodafone desarrollada por OESIA especializada en aplicaciones tecnológicas.

La ministra subrayó su importancia, basada en la telefonía móvil, cuyo desarrollo aporta una mayor seguridad en la transmisión de datos y una comodidad para los profesionales sanitarios que intervienen en los trasplantes.

La CUP se desmarca de la manifestación de Òmnium y realizará la ofrenda en el Roser

LLEIDA J.G

La Candidatura d'Unitat Popular (CUP) decidió ayer en asamblea desmarcarse de la manifestación unitaria organizada por Òmnium Cultural y continuar con sus actos previstos para la Diada. Desde la CUP se explicó que no quieren romper con los quince años de historia de sus actos y que, de todos modos, no están de acuerdo con el plan de Òmnium de realizar la ofrenda en la Seu Vella (la CUP la hará en el Roser) ni con la defensa de una vía estatutaria que consideran "muerta".

Vecinos de Prat de la Ribera se quejan del fuerte olor a estiércol

LLEIDA S.M

El olor a estiércol se ha apoderado del centro de la ciudad desde hace un par de días. Así pues, algunos vecinos de Prat de la Ribera se han quejado del "desagradable olor que notamos, un olor similar al de los purines o basuras, que aunque no es persistente durante las 24 horas del día, se hace muy notorio en algunos momentos".

Una de las personas afectadas llamó al Ayuntamiento para manifestar su queja y la respuesta que recibió fue que formulara su petición por escrito sin ninguna explicación

■ Durante los meses de julio y agosto está prohibido tirar purines en los campos por la alta temperatura

sobre el asunto. La concejala de Medi Ambient, explicó a LA MANYANA que es algo "normal" ya que está prohibido tirar purines a los campos de la Horta durante los meses de julio y agosto "porque ha-

■ La concejalía de Medi Ambient explica que "es algo normal y que depende de la dirección en sople el viento"

ce mucha calor". Por lo tanto, "es natural que ahora que estamos en setiembre y aun hace calor, se note el olor a estiércol". Así pues, el Ayuntamiento de Lleida no le dio más im-

portancia al asunto y añadió que "también depende de cómo sopla el viento ya que se puede notar más en unas zonas o en otras".

No obstante, Víctor Mateu, portavoz del sindicato Unió de Pagesos, afirmó que también notó la presencia del molesto olor y a pesar de reconocer que "sin duda se trata de olor a estiércol", explicó que "ahora no es época de tirar adobos en los fruteros ya que es tiempo de recoger la fruta". "El olor no puede venir de muy lejos pero no sabría decir de dónde proviene exactamente", añadió.

Los agricultores hacen uso de los excrementos de animales para fertilizar los cultivos ya que éstos proporcionan nutrientes, además de favorecer la presencia de microorganismos y aportar materia orgánica en los suelos.

El mercado 'De l'hort a la taula' trae una desgustación de hortalizas leridanas

LLEIDA S.M

El mercado *De l'hort a la taula*, organizado por la concejalía de Medio Ambiente y la de Comercio, Mercados y Consumo, se celebrará el próximo domingo en la Placa Sant Joan durante toda la mañana. Esta edición acogerá una muestra de hortalizas tradicionales de las tierras de Llei-

da, donde se podrán degustar diferentes variedades de tomates tradicionales, entre otras hortalizas.

La degustación, organizada por la asociación Slowfood, pretende dar a conocer las variedades de hortalizas cultivadas tradicionalmente en diversos lugares de la provincia y potenciar su culti-

vo y consumo. El mercado *De l'hort a la taula* se continuará organizando el primer domingo de cada mes hasta finales de año. De cara a las próximas ediciones se realizarán otros talleres, como la preparación de aceites y vinagres aromatizados, una degustación de quesos y una cata de aceites.

En este mercado se puede encontrar una amplia selección de productos locales de las tierras de Lleida. Sus objetivos son ofrecer un puesto de venta a los campesinos y elaboradores del territorio y dar a conocer los productos agrarios de las proximidades y sensibilizar a la población sobre los valores de la agricultura y la alimentación.

Los productos que se pueden encontrar son vinos, mermeladas, conservas, aceite, queso y derivados lácteos, fruta y verdura, carne y embutidos entre otros.



El mercado tendrá lugar mañana en la plaza Sant Joan