

La Vall de Lord celebra su primer concurso de calabazas

LLEIDA **L.M.**
La Vall de Lord se ha convertido este fin de semana en sede del llamado I Concurs d'Ous d'Euga, una fiesta de nueva creación con la que los responsables turísticos de esta subcomarca del Solsonès han querido rendir homenaje a uno de los productos más típicos de esta zona, que tiene su capital en Sant Llorenç de Morunys.

El curioso nombre -ous d'euga- con el que los organizadores de la fiesta denominan a las cucurbitáceas procede de una rondalla original de Jacint Verdaguer titulada Els tres savis prudentis dels Piteus. En ella, Verdaguer explica la historia de tres vecinos de Sant Llorenç de Morunys -también llamado Sant Llorenç dels Piteus- con engaños en un hostal en el que pasan noche durante un viaje a Manresa, a donde quieren llegar para participar en una feria. El engaño consiste en venderles una calabaza haciéndola pasar por un huevo de yegua, algo que los tres sabios creen a pies juntillas. El relato se convierte así en excusa para organizar una feria con degustaciones de productos a base de calabaza que aspira a recolonizar Sant Llorenç en el mapa turístico

Maials despacha 16.000 litros de aceite en su XI Fira de l'Oli Verd

Más de 13.000 personas han pasado este fin de semana por la localidad del Segrià

El levantador de piedras Iñaki Perurena ofreció una exhibición durante el certamen

El delegado de la Generalitat Miquel Pueyo loa las virtudes del aceite catalán

LLEIDA

La Mañana

La localidad de Maials despachó ayer domingo 16.000 litros de aceite durante la que fue undécima edición de su ya tradicional Fira de l'Oli Verd, que se ha celebrado durante este fin de semana y ha llevado hasta esta localidad del sur del Segrià a más de 13.000 personas.

El certamen, indicaban ayer los organizadores en un comunicado, ha cumplido las previsiones e, incluso, ha permitido superar la cifra de visitantes registrada en 2008, año en el que los visitantes fueron 13.000. Los precios a los que se vendía el aceite -4,40 euros el litro- se han mantenido respecto a anteriores ediciones, un hecho que, unido a la existencia de un público fiel que visita cada año la feria en busca de productos de calidad, ha permitido el positivo balance final con que la feria se cerró ayer.

De la clausura se encargó además un invitado de excepción, el delegado de

la Generalitat en Lleida Miquel Pueyo, que quiso reafirmar con su presencia y sus palabras la importancia de Maials en el mercado del aceite: "Maials, gracias a la gran calidad de su Oli Verd y posición estratégica, se ha convertido este fin de semana en la capital catalana del aceite", indicó. En su discurso, Pueyo animó a los asistentes y participantes a promocionar el producto protagonista del certamen: "Se trata de un producto de primer nivel, pero su supervivencia depende de la promoción". Para el delegado de la Generalitat en Lleida, Catalunya cuenta con "el mejor aceite de España y uno de los mejores de Europa".

En el programa de la feria se han incluido este año exhibiciones de deporte tradicional vasco en las que han tomado parte, entre otros, el célebre levantador de piedras Iñaki Perurena, que estuvo en Maials junto a su hijo y también levantador Inaxio. Junto a estas actuaciones, Maials ha podido disfrutar



Los deportes tradicionales vascos fueron protagonistas en Maials

de demostraciones de cocina con degustación posterior en las que han participado cocineros como David López Valle, del Palau de Margalef. López Valle ofreció

platos como coca de calabacín y tomate, huevos de codorniz, brandada de bacalao con pesto o con pan con aceite y chocolate, una especialidad últimamente muy

de moda en los restaurantes lleridanos que, como las anteriores, obliga a usar aceite. El empleado en este caso fue el protagonista de la feria: el Oli Verd de Maials.

La feria Cervisia cierra su primera edición tras superar las 15.000 degustaciones

LLEIDA **L.M.**
Cervisia, la primera feria de degustación de cerveza, cerró ayer sus puertas tras ofrecer, indican sus organizadores, más de 15.000 degustaciones de cerveza acompañada de productos tales como los caracoles, la coca de recapte, la fideuà o el arroz. El éxito, indicaron ayer los organizadores, permite ya vaticinar que el certamen contará con una segunda edición el año que viene: "Hay aportaciones e ideas para mejorar Cervisia-Lleida en 2010", indicó Xavier Pérez, presidente de la federación de colles del Aplic Fecoll. Esta entidad organiza la feria junto al grupo cervecero Mahou-San Miguel.

La feria, que abrió sus puertas el pasado viernes, ha incluido concursos de tiraje de cerveza, talleres para aprender a servir correctamente esta bebida, pases de documentales sobre la historia del



SILVIA BÚTIA

Los organizadores quieren repetir la feria en 2010

producto y, también, un sorteo sorpresa. Las catas guiadas, los talleres de cocina en los que se enseñaba a utilizar la cerveza como ingrediente de sabrosos platos o las actuaciones musicales de conjuntos como October Orchestra o Pixie&Dixie han completado el programa de

actividades de un certamen que la Fecoll resumía ayer con un balance "positivo". La entrada a la feria era gratuita -no así las degustaciones- y la organización aspira a convertirla en una cita obligada del calendario ferial de Lleida. En total, durante las tres jornadas que ha durado el certamen,

se han podido degustar hasta 25 variedades de cerveza, todas ellas elaboradas en las fábricas del grupo Mahou-San Miguel.

Día sin alcohol

La última jornada del certamen, ayer domingo, coincidió con el llamado Día Mundial Sin Alcohol, una celebración instaurada por la Organización Mundial de la Salud que la organización de Cervisia no ha querido pasar por alto. Así, y durante la jornada, los responsables del certamen han querido promocionar especialmente la San Miguel 0,0, una cerveza sin alcohol que el alcalde y presidente de Fira de Lleida Àngel Ros escogió para brindar. "Hay muchos tipos de cerveza, entre ellos la sin alcohol, por eso la hemos querido promocionar", indicaban ayer los responsables de la Fecoll.



Salàs fue hasta 1974 sede de una prestigiosa feria

Salàs de Pallars recuerda su antigua feria de ganado por quinto año

LLEIDA **E.MR.**
La localidad de Salàs de Pallars ha recordado este fin de semana con una fiesta y por quinto año consecutivo la feria de ganado mular que, desde la Edad Media y hasta 1974 se organizó en la población. La Diada de Rememoració -así se llama oficialmente la fiesta- retoma así el recuerdo de un evento que dejó de celebrarse

cuando las mulas perdieron su utilidad agrícola. En el certamen se ofrecen productos tradicionales -este año ha habido más de 50 paradas- al tiempo que se organizan actividades culturales como la presentación del libro La Fria de Salàs vista por Josep Maria Espinàs. Pasacalles, teatro callejero y conciertos de jazz han completado el programa.