

**39<sup>ma</sup>** Salut. Lleida comptarà amb un banc de llet materna per als prematurs a finals d'any.

**47<sup>ma</sup>** Art. CaixaForum exposa una selecció de 240 peces de premsa escrita sobre Daí.



## GASTRONOMIA FIRES

# Lleida, amb molt de gust

La capital inaugura demà la fira de la cervesa, que amplia la barra, i la Seu 'llueix' els seus formatges  
 || Jornades gastronòmiques al Jussà per impulsar una associació d'empreses turístiques

### ELS CERTÀMENS

#### CervisiaLleida 2010

**Dies:** 15, 16 i 17 d'octubre.

**Lloc:** Pavelló 3 de Fira de Lleida.

**Preu:** Entrada gratuïta. Les consumicions van amb tiquets (depenent del tipus de cervesa): dos tiquets per 3 euros, cinc per 7 i deu per 12.

**A** Fins a 29 tipus de cervesa podran degustar aquest cap de setmana (des de demà a les 19.00 hores) els assistents a la segona edició de la fira de la cervesa. S'han ampliat fins a 100 els metres de barra i s'hi instal·laran 40 assortidors. Les cerveses podran acompanyar-se de degustacions gastronòmiques i, com a novetat, hi haurà actuacions musicals.

#### Bolets al Jussà

**Dies:** Del 15 d'octubre al 14 de novembre.

**Pallars Jussà:** Un total de 16 restaurants de la comarca participen en aquesta primera edició.

**Tipus de menús:** Cada local ha preparat un menú degustació de 6 plats amb bolets.

**B** Un total de 16 restaurants del Pallars Jussà: Hotel Terradets, Casa Roca, Hotel Segle XX, Hotel Vall Fosca, Hostal Buenos Aires, Hostal La Canonja, Gab's, La Cuineta, Fa uns anys, L'Era del Marxant, Casa Masover, Lo Racó del Pont, Salasse, Dolce Vita, Pirineu i L'Era del Salasse participen en aquestes jornades gastronòmiques dels bolets de temporada.

#### Fira de Sant Ermengol

**Dies:** 16 i 17 d'octubre.

**Lloc:** Pàrquing Dr. Peiró de la Seu d'Urgell.

**Activitats:** A la fira de formatges s'hi sumen altres activitats com una mostra ramadera, un concurs de cuina, tallers i degustacions.

**C** La Fira de Sant Ermengol de la Seu d'Urgell obrirà portes dissabte a les 10.00 hores amb 42 artesans, xifra rècord en els seus 16 anys d'història. Les tradicionals degustacions, exposicions i tallers se sumen aquest any a novetats com una mostra ramadera a la plaça dels Oms i un concurs popular de cuina amb formatges del Pirineu.

#### R. RÍOS/M. MAS/C. SANS

**LLEIDA** | Les comarques de Lleida s'han abonat a la gastronomia. Després de degustar el vi a Verdú i tastar els primers torrons de l'any a Agramunt, Ponent disfrutarà aquest cap de setmana dels bolets, el formatge i la cervesa. Aquesta última serà la protagonista de la segona edició de CervisiaLleida, que creix després de l'èxit de l'any passat amb 15.000 visitants i 5.000 litres consumits. Així, s'amplia la zona de barres fins als 100 metres en què s'instal·laran 40 assortidors que permetran degustar 29 tipus de cervesa (vuit més i amb alguna importació) de Mahou San Miguel (a la fàbrica de Lleida, el 20% de la producció ja s'exporta, incloent-hi mercats tan tradicionals com l'anglès o l'alemany). Per omplir l'estómac hi haurà tapes i, com a novetat, s'amplia l'apartat musical amb concerts de Píxie Dixie o Monitos Solidarios.

Per la seua part, el Pallars Jussà celebrarà entre el 15 d'octubre i el 14 de novembre *La Tardor Gastronòmica del Bolet, colors, olors i sabors* com a primer pas per a la creació d'una associació de les empreses turístiques de la comarca que es preveu que es constitueixi abans que s'acabi l'any. En aquestes jornades hi participaran 16 restaurants que prepararan menús degustació de 6 plats amb bolets. Els preus oscil·laran entre els 25 i 35 euros i des de l'organització recomanen que es faci la reserva prèvia.

I a la Seu el protagonista a partir de demà serà el formatge a la Fira de Sant Ermengol, que aquest any arriba a la setzena edició amb 42 elaboradors artesans, xifra rècord, que oferiran més de 100 varietats diferents de formatges. La principal novetat de la fira és l'ampliació del recinte del Dr. Peiró, que inclourà dos sales de degustació i una exposició de formatgeres de l'Ecomuseu de les Valls d'Aneu. Altres novetats seran un concurs popular de cuina amb formatge i una mostra ramadera, que s'uniran a la fira d'artesania del Pirineu i a l'Espai Auto Fira.

#### Dia Mundial del Pa

Finalment, i per celebrar el Dia Mundial del Pa, els forners repartiran entrepans dissabte a les places Sant Joan i Ricard Vinyes i difondran els beneficis d'aquest aliment.

