

45^{es} Fires. Aficionats als jocs de guerra es reuneixen a la fira de les Borges Blanques.

55^{es} Patrimoni. El Vaticà planteja per primera vegada que Lleida i Aragó comparteixin l'art.



GASTRONOMIA FIRA



Els estands de la fira ofereixen una gran varietat de tapes a intercanviar pels tiquets que es poden adquirir a l'entrada.



Els alumnes de l'Escola d'Hoteleria van fer una demostració.



Els més petits van ser els primers a tastar els plats.

Els Camps Elisis acullen avui la segona Festa del Vi de Lleida

■ Els Camps Elisis acolliran avui la segona edició de la Festa del Vi de Lleida. A partir de les onze del matí i fins a les set de la tarda, 23 cellers de la DO Costers del Segre i sis restaurants oferiran degustacions dels seus vins i tapes. La fira comptarà amb 38 estands, dos punts d'informació i venda de tiquets i un punt de promoció turística sobre la Ruta del Vi de Lleida.

Així mateix, s'habilitarà una zona al Pavelló de Vidre per dinar amb capacitat per a 240 comensals. Per la seua part, el celler Mas Blanch i Jové presentarà l'anyada 2008 del Saó Abrivat, un vi elaborat a partir de les varietats garnatxa negra, cabernet sauvignon, ull de llebre i merlot.

Novetats

Com a novetat aquest any, es portarà a terme el sorteig de diversos lots de vi i d'un cap de setmana d'enoturisme per a dos persones. El premi inclou una nit a l'Hostatgeria del Monestir de les Avellanès i una altra a Cal Pastor de la Pobla de Cérvoles. Així mateix, els afortunats també visitaran diversos cellers de la Denominació d'Origen Costers del Segre.

Juneda, amb molt de gust

La fira Tasta-oh! obre portes amb 20 estands i una agenda plena de demostracions, xerrades, concursos i tallers || L'objectiu, potenciar la cuina tradicional i els bons hàbits alimentaris

S. DIEGO
JUNEDA | Oli, embotits, bolets, vins de la DO Costers del Segre, coca de recapte o plats tan tradicionals de la terra com la cassola de tros. És només una petita mostra del que pot trobar-se als 20 estands de la fira gastronòmica Tasta-oh!, que omple d'aromes i sabors el pavelló poliesportiu de Juneda durant tot el cap de setmana. Precisament, aquesta és una de les novetats respecte a l'any passat. El certamen ha passat d'un a dos dies a causa de l'èxit de públic que va tindre en la seua primera edició, en què va registrar 8.000 vi-

sitants. Aquest any, la fira "entra en el món de la restauració professional", segons va explicar ahir l'alcalde de Juneda, Antoni Villas, que va recordar que l'anterior edició va estar dedicada "a les mares i les àvies". De fet, aquest any la fira ha comptat amb la col·laboració de

DEMOSTRACIONS
 Diversos cuiners de reconeguts restaurants lleidatans van fer demostracions de cuina

la reconeguda cuinera Carme Ruscalleda, que va impartir una conferència a Juneda a començaments d'octubre.

Les degustacions comparteixen protagonisme amb les múltiples activitats organitzades durant els dos dies. Segons va explicar el regidor de Cultura, Josep Maria Gelonch, el certamen compta amb quatre zones diferenciades, dedicades a les demostracions culinàries, degustacions, tallers infantils i compra-venda de productes de la terra. Així, a la zona de demostracions, diversos cuiners de reconeguts restaurants lleidatans i de

l'Escola d'Hoteleria de Lleida van preparar ahir receptes que es van visualitzar per una gran pantalla. Durant la tarda, el popular cantautor i locutor Pere Tàpias va amenitzar les demostracions. Per la seua part, el president de l'associació Slow Food Terres de Lleida, Joan Inglada, va impartir una xerrada en què va afirmar que Lleida s'ha de convertir en "la Toscana catalana". "Tenim un potencial agroalimentari enorme, però cal saber vendre'l." va explicar. Avui tindrà lloc el segon Concurs de Cuina Vila de Juneda, obert a la participació de tothom.

AGENDA PER AVUI

- 10.30: Taller infantil de panallets a càrrec de Jordi Orteu.
- 12.00: Tast de vins
- De 12.00 a 14.00: Segon Concurs de Cuina Vila de Juneda. Presentació de plats.
- 12.30: Demostració culinària a càrrec de Masia Salat.
- 13.00: Tast d'olis.
- 15.00: Tast de cafès.
- 17.00: Demostració culinària a càrrec de David López.
- 18.00: Taller de decoració de taules.