

Esports La Federació ofereix a Cruyff dirigir la selecció catalana davant d'Holanda

Guia Campanya d'Interior per evitar perdre's a la muntanya a l'anar a buscar bolets



Dimarts 29 DE SETEMBRE DEL 2009 Número 9.918 · Any XXVIII Preu 1,10 €

## Almenys sis farmàcies de Lleida rebutgen vendre la píndola de l'endemà

S'acullen a la clàusula de consciència el primer dia d'expedició sense recepta

Metges alerten sobre els riscos per a la salut si s'usa com a anticonceptiu

El 2008, hospitals, CAP i centres de salut sexual en van repartir 8.000

ÉS NOTÍCIA | 3



CUINERS AMB ESTRELLES MICHELIN ELOGIEN A LA FIRA LA CUINA DE LLEIDA

LLEIDA | 7-10

## Presó per a un conductor per l'atropellament mortal d'una jove a Blondel

L'Audiència eleva la pena a 2 anys i 3 mesos

LLEIDA | L'Audiència ha elevat a dos anys i tres mesos de presó la pena per al conductor que va atropellar mortalment Elisabeth García, una jove de 22 anys, a l'avinguda de Blondel al gener del 2007. El jutjat penal 2 el va sentenciar a només un any, de manera que evitava l'ingrés a la presó. La nova sentència diu que el conductor circulava a 70 km/hora i que va fer un avançament antireglamentari abans d'atropellar la jove.

LLEIDA | 14

## París i Londres són les destinacions preferides dels lleidatans per volar des d'Alguaire

ALGUAIRE | Un sondeig d'Aerports de Catalunya efectuat en la passada Fira de la Figa conclou que París, Londres i Roma són les destinacions preferides dels lleidatans per viatjar des de l'aeroport d'Alguaire.

COMARQUES | 17

## Només 34 immigrants sense papers de Lleida han estat expulsats de 200 d'expedientats

LLEIDA | El Govern central ha expulsat en els vuit primers mesos de l'any 34 immigrants il·legals, tot i que la policia va obrir expedient de repatriació a 200. La llarga tramitació va fer que caduquessin i van quedar lliures.

COMARQUES | 19



## Dos ferits greus al ser atropellats per un autobús a Pardinyes

A l'avinguda de Tortosa, on abans hi havia pintat un pas zebra que ha desaparegut després de les obres d'asfaltatge de la via

LLEIDA | 14



FIRA DE SANT MIQUEL GASTRONOMIA



Elisa Campmajó, Carles Gaig, Josep Presseguer, Nando Jubany, Joan Pallarès, Jordi Pallàs, Jordi Roca i Josep Maria Castaño, amb productes de qualitat de les comarques de Lleida.

## "Lleida és el rebost de Catalunya"

Cuiners que sumen quatre estrelles Michelin van mostrar ahir algunes de les seues receptes al congrés gastronòmic i van elogiar la cuina "amb personalitat i arrels" de Ponent

LLEIDA | "Lleida té una cuina amb personalitat i arrel com per tindre molt més nom del que té a tot Catalunya. S'ha de sortir a vendre-la fora", va assegurar ahir el prestigiós cuiner Carles Gaig, un dels convidats d'excepció al Congrés Gastronòmic Lleida Qualitat, que se celebra en el marc de la Fira de Sant Miquel.

Ahir, aquest esdeveniment va acollir diversos dels professionals més reconeguts de Catalunya, amb quatre estrelles Michelin, que van mostrar alguns dels seus plats amb productes de qualitat de les terres de Lleida. "Jo he fet una ponència sobre l'oli i el d'aquí és dels millors del món. Lleida és el rebost del

### PLATS

Els cuiners van mostrar receptes elaborades amb vedella del Pirineu, oli de les Garrigues o pera de Lleida

país i sense ell no tindríem molts dels productes de qualitat que tenim a Catalunya", va afirmar Nando Jubany, propietari del restaurant Can Jubany de Calldetenes (1 estrella). En la mateixa línia, Jordi Roca, responsable de les postres al Cellar de Can Roca (2 estrelles), va destacar la cuina de Lleida com "una gran cultura del producte". "Jo treballo més amb les postres i miro més cap a la frui-



Un moment de la ponència de Nando Jubany, que se centrava en l'oli de la DO de les Garrigues.

ta i la d'aquí és fantàstica. Tan bona com un producte de la cuina salada com el foie-gras o la carn de vedella. Està molt ben conreada i se'n pot treure molt profit", va afegir.

### Demostracions culinàries

El congrés va acollir ahir les demostracions d'aquests cuiners i altres professionals locals també de reconegut prestigi, com Joan Pallarès, de Can Boix de

Peramolà, i Josep Maria Castaño, propietari de La Vaqueria. Gaig va cuinar amb diferents parts de vedella bruna del Pirineu, com cervell, llata i filets; Jubany, un bacallà amb mar i muntanya de llagostins i llanegues; Roca, una bombolla de caramel amb forma de pera i farcida també de pera; Pallarès es va centrar en la cuina de muntanya amb un entrepà de llonganissa amb escuma d'oli i ceps, i

Castaño, una brasa vaporitzada, tècnica nova que ha creat i presentava al congrés.

Aquesta trobada està organitzada pel patronat de Promoció Econòmica de la Diputació de Lleida. A més de les demostracions de cuiners i altres professionals de prestigi, compta també amb degustacions, tasts i conferències sobre els productes agroalimentaris de qualitat de Lleida.

### LES FRASES DE...

#### Carles Gaig

FONDA GAIG (1 ESTRELLA MICHELIN)

"Lleida té una cuina amb personalitat i arrel com perquè tingui molt més nom del que té a tot Catalunya. Té un producte impecable que s'ha de donar a conèixer"

#### Nando Jubany

CAN JUBANY (1 ESTRELLA)

"L'oli d'aquí és dels millors del món. Lleida és el rebost del país i sense ell no tindríem molts dels productes de qualitat que tenim a Catalunya"

#### Jordi Roca

EL CELLER DE CAN ROCA (2 ESTRELLES)

"Hi ha una gran cultura del producte. Miro les fruites i són fantàstiques, al nivell del que pot ser un foie-gras o la vedella en la cuina salada. Estan molt ben conreades i se'n pot treure molt profit"