

ALIMENTACIÓ INVESTIGACIÓ DE CULTIUS

# Innovació en tomates i cebes

L'Escola Agrària de Vallfogona va exposar ahir per a degustació algunes varietats d'aquestes hortalisses || Una setantena de persones es van interessar per les de Lleida

**M.M.B.**  
| VALLFOGONA DE BALAGUER | Una setantena de persones van assistir ahir a l'Escola Agrària de Vallfogona de Balaguer, a la Noguera, per veure l'hort dedicat a la conservació de cultius autònoms i poder-hi fer una degustació de diversos productes. Els protagonistes d'ahir van ser les tomates de taula, amb una selecció d'aquesta hortalissa procedent de la Noguera, l'Urgell i els Pallars; així com els melons autòctons del pla de Lleida. Un apartat especial el va tindre el tast de cebes de les marques Ceba Coll de Nargó i Ceba Figueres per fer una comparació de sabors i aromes de les dos, tant de les crues com de les cuinades.

La jornada va estar organitzada per Slow Food Terres de Lleida dins del programa Cultures Trobades, que compta amb suport institucional, per a la conservació de la diversitat de verdura, hortalissa i fruita, i el manteniment d'espècies autòctones per evitar que desapareguin. Segons Gerard Batalla, responsable de l'entitat, s'han elaborat catalègs amb les millors varie-



Durant la jornada es van presentar algunes varietats de tomates de taula per a degustació.

tats i també s'ha fet un inventari amb espècies que estan en risc de ser oblidades i que s'han recuperat, com és el cas de la ceba que es conrea entre Artesa de Segre i Coll de Nargó. La promoció d'aquests productes per

evitar-ne la pèrdua enriqueixen els hàbits alimentaris, a més de donar riquesa a la gastronomia i les receptes culinàries tradicionals.

Segons Batalla, molts dels col·laboradors de l'entitat són

restaurants que estan al corrent dels últims avanços de l'entitat per introduir-los a les seues receptes. Per aconseguir més varietat d'espècies i el seu manteniment es treballa a l'hort de Vallfogona.

## GASTRONOMIA

### Els millors cuiners espanyols es donen cita a Mèxic

A partir d'avui, amb motiu de Madrid Fusión

[MADRID] Alguns dels millors cuiners espanyols es donaran cita aquesta setmana a la ciutat mexicana de Guanajuato amb motiu de la celebració del certamen Madrid Fusión.

La celebració de la Cimer Internacional de Gastronomia en aquesta ciutat, bressol de la independència de Mèxic, s'emmarca en els actes programats amb motiu del bicentenari d'aquest esdeveniment.

La cita, que tindrà lloc el 30 i el 31 d'agost al Centre de Convencions de Guanajuato, també servirà als cuiners espanyols per intercanviar idees i tècniques culinàries amb els xefs mexicans.

Entre els cuiners i pastissers espanyols que tenen previst assistir a la cimera hi figuren Paco Roncero, Sergi Arola, Quique Dacosta, Joan Roca, Ramón Freixa, Marcos Morán, Nacho Manzano i Paco Torreblanca.

**Servei de suport en el dol de Ponent**



**Tu no estàs sol**



Telèfons:  
973 501 503  
639 610 603

info@serveidedolponent.org  
www.serveidedolponent.org

Col·labora:  
**SEGRE**

El senyor

## Àngel Merola Rovira

Ha mort el 29 d'agost del 2010, als 84 anys.  
(A.C.S.)

La seva esposa, Ramona Ariño; fill, Àngel; cunyades, Dolors i Antònia; nebots, Maria Antònia i Tomàs; nebots polítics i família tota.

Assabenten llurs amics i coneguts de tan sentida pèrdua i els preguen una oració per l'etern descans de la seva ànima i l'assistència a la cerimònia de comiat que tindrà lloc avui, dia 30, a les 16.30 hores de la tarda, a la Sala Ecumènica del Tanatori Jardí La Lleidatana, per la qual cosa els quedaran molt reconeguts.

D.M: Tanatori Jardí La Lleidatana, camí de Montcada, s/n. Sala 8. Lleida, 30 d'agost del 2010

## Esqueles a Segre

Recepció fins a les 24 h

Esqueles d'aniversari i d'agraïment, en horari d'oficina

Telèfon

**973 248 000**

Fax

**973 232 835**



**SEGRE**