



Notícies breus

-El pròxim mes de gener de 2010 la Generalitat de Catalunya implanta un **nou programari** de gestió informàtica que afectarà a totes les biblioteques. S'anomenarà Millennium. Ens permetrà estar connectats amb la totalitat de la xarxa del Sistema de Lectura Pública de Catalunya, inclosa la Biblioteca Pública de Lleida. Per tant, tindrem un únic catàleg que ens permetrà consultar totes les biblioteques públiques i també les provincials. Aquest nou sistema serà més complet i farà que puguem donar un millor servei a l'usuari. Per contra, a partir de gener serà **IMPREScindible dur el carnet de lector de la biblioteca** a l'hora de fer ús del préstec, ja que Millennium no permetrà deixar cap document sense la presentació del carnet d'usuari. Fins que arribi aquesta data, des de la biblioteca us anirem fent el recordatori per tal que aneu adquirint l'hàbit de dur-lo quan vingueu a la biblioteca.

-La Biblioteca Sant Bartomeu ha subscrit per l'any 2010 les següents **revistes**, algunes d'elles de nova subscripció:
 ACTUALIDAD ECONÓMICA, AIRE LIBRE, ALTAÏR, ART & DECORATION, BRICOLAGE & DECORATION, CASA & CAMPO, CASA VIVA, CLIJ, CLIO, COCINA LIGERA, COCINAR CON TERMOMIX, COMER BIEN, COSMOPOLITAN, CREA CON ABALORIOS, CRECER FELIZ, CUCAFERA, CUERPOMENTE, DESCOBRIR CATALUNYA, DESCOBRIR CUINA, DESCOBRIR EL ARTE, DIBUS, DIETÉTICA Y SALUD, EDUCACIÓN Y BIBLIOTECA, FEDERCAZA, FEDERPESCA, FOTOGRAMAS & VÍDEO, FUTBOLISTA, GUIX D'INFANTIL, I LOVE ENGLISH JUNIOR, INFÀNCIA, INTEGRAL, INTERIORES, INTERVIU, EL JUEVES, LAS LABORES DE ANA, LABORES DEL HOGAR, LOS LUNNIS, MAESTRA INFANTIL, MANOS MAESTRAS, MAQUILLAJE PASO A PASO, MARIE CLAIRE, MÁS ALLÁ, MAXITUNING, MEN'S HEALTH, MI JARDÍN, MOTOR 16, EL MUEBLE, MUY INTERESANTE, MUY INTERESANTE JÚNIOR, MUY SALUDABLE, NATIONAL

GEOGRAPHIC MAGAZINE, NBA, NUEVO ESTILO, OCU, PATCHWORK SECRETS, PELO NEW LOOK, PERROS Y COMPAÑÍA, PLAYSTATION 2, PSYCHOLOGIES, QUO, REPORTER DOC, LA REVISTA 40, ROLLING STONE, RUNNER'S WORLD, RUTAS DEL MUNDO, SÀPIENS, SER PADRES HOY, SÓLO BICI, SÓLO MOTO TREINTA, SPEAK UP, SÚPER FOTO PRÁCTICA, TENIS A FONDO, TIRO LIRO, TURISMO RURAL, VIAJAR, VINOS I RESTAURANTES i WOMAN.

Els diaris que podeu trobar són: AVUI, LA MAÑANA, SEGRE i LA VANGUARDIA.

Us recordem que amb el carnet de lector us podeu endur 3 revistes durant una setmana. Els últims números es deixen en cap de setmana.

-La biblioteca ha classificat les **pel·lícules cinematogràfiques** per tal de facilitar la seva localització **per gèneres**. Així doncs, les podreu trobar classificades amb els següents logos identificatius. Esperem que ara les vostres estones de lleure cinematogràfic siguin de més fàcil elecció!

GÈNERES CINEMATogrÀFICS

- | | | | |
|--|--|---|------------------|
|  | CÒMIC, HUMORÍSTIC |  | FANTÀSTIC |
|  | DRAMA |  | BÈL·LIC |
|  | ROMÀNTIC |  | ERÒTIC |
|  | TERROR |  | WESTERN |
|  | MUT |  | AVENTURES, ACCIÓ |
|  | MUSICAL |  | HISTÒRIC |
|  | INTRIGA, SUSPENS, ESPIONATGE, CINEMA NEGRE |  | CIÈNCIA-FICCIÓ |
|  | BIOGRÀFIC | | |

-A començaments d'any tenim previst encetar un nou projecte que ens fa molta il·lusió: els **clubs de lectura**. Crearem el club de lectura infantil –sota la direcció de les bibliotecàries- i un altre per a adults, del qual es farà càrrec un professional de la literatura. Comptem amb vosaltres per tal que us animeu a viatjar plegats pel món dels llibres i dels autors. Les trobades seran probablement mensuals i tindran lloc a la biblioteca. Us preguem que passeu a informar-vos, si esteu interessats a apuntar-vos. Quants més serem, més bé llegirem!

-El mes de març de 2010 la biblioteca oferirà l'exposició itinerant **Maus. Relat d'un supervivent**, d'Art Spiegelman. Aquest projecte és una iniciativa de promoció de la lectura de la Subdirecció General de Biblioteques en col·laboració amb Inrevés Edicions. Es podrà veure en més de 100 biblioteques públiques de

Catalunya. *Maus* és la biografia en format de còmic de Vladek Spiegelman, un jueu polonès supervivent dels camps d'extermini nazis, contada a través del seu fill Art, dibuixant de còmic. L'obra va ésser premi Pulitzer l'any 1992. És l'única obra no periodística que ha obtingut aquest guardó.



La Biblioteca Sant Bartomeu ha col·laborat econòmicament amb l'ONG Alpícat Solidari amb un ingrés el mes d'octubre de 80€. Aquests diners han estat recaptats entre els lectors de la biblioteca amb la venda de fons obsolets i de llibres provinents de donacions dels mateixos lectors. Agraïm a totes aquestes persones la seva contribució.

Biblioteca Sant Bartomeu

Col·lecció local

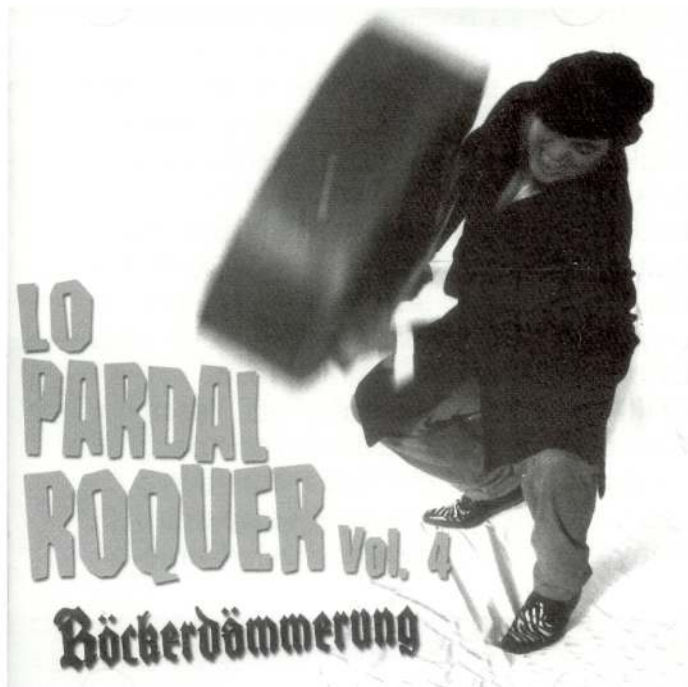
**DAVID ESTERRI,
RÖCKERDÄMMERUNG
LO PARDAL ROQUER, VOL.4**

Presentem el quart i darrer disc de la tetralogia de Lo Pardal Roquer, *alter ego* del músic, compositor i professor David Esterri. Aquest volum és un homenatge a Richard Wagner i a Buddy Holly. De fet, aquest treball editat al llarg de quatre anys està dedicat, en paraules de l'autor, als 50 anys sense rock'n'roll després de la mort al 1959 en accident d'avioneta de l'ídol del David Esterri i de molts altres rockers, Buddy Holly.

Aquest disc de rockabilly conceptual inclou 17 temes: 7 pecats, 7 virtuts, 1 preludi (la mort), 1 interludi (el violai) i 1 postludi (redempció).

Podeu saber més sobre el David Esterri consultant la seva pàgina web www.pardalroquer.cat

La biblioteca posa a la vostra disposició la tetralogia completa d'aquest músic veí d'Alpícat, així com algunes de les seves partitures.





FABIÀ CORRETGÉ, MORTS DE LA GUERRA CIVIL AL CEMENTIRI D'ALPICAT. CIVILS, MILITARS, EXECUTATS...

Col·lecció Fulls d'Alpicat n. 2, Ajuntament d'Alpicat i Pagès Editors, 2009

Aquest volum sobre la guerra civil a Alpicat té el seu origen en la pàgina web que es va publicar l'any 2007 per posar a l'abast de tothom una llista de persones que van ser enterrades al cementiri del nostre municipi durant la guerra de 1936-39.

La base d'aquest treball d'investigació és una llista de persones enterrades a Alpicat l'any 1938 feta per l'enterrador del moment i que l'autor va trobar durant la investigació duta a terme per escriure *Alpicat: recull històric*.

A l'antic fossar d'Alpicat hi reposen 418 difunts: civils víctimes directament o indirectament de la guerra, militars de l'exèrcit franquista morts en la batalla del Segre, trenta-nou republicans afusellats i també civils que morien per causes naturals.

Tant la pàgina web (<http://www.alpicat.org>) com aquest llibre pretenen fer una petita aportació a la recuperació de la memòria històrica de la guerra civil i de les persones que hi van trobar la mort i ajudar els familiars d'aquestes víctimes perquè sàpiguen on reposen les restes dels pares, avis, germans, etc.

Aquest treball de recerca ha estat inclòs dintre del Pla Pilot per al Memorial Democràtic de les terres de Lleida, coordinat per la professora de la UdL Conxita Mir.

El llibre va ser presentat per l'escriptor alpicatí Llorenç Capdevila a la sala petita de La Unió el dia 16 d'octubre, com a inici de les Jornades de Recuperació, Senyalització i Difusió del Patrimoni

Morts de la guerra civil al cementiri d'Alpicat

Civils, militars, executats...

Fabià Corretgé Blasi



Memorial d'Alpicat, que va organitzar l'Ajuntament d'Alpicat amb la col·laboració de la Universitat de Lleida, la Generalitat de Catalunya i la Diputació de Lleida. Aquestes jornades van incloure també l'exposició *l'al final... van passar. Lleida, imatges de derrota i ocupació* i l'espectacle-debat *La Tornada*, amb contes, cançons, anècdotes, textos, poesies i acudits de la Guerra Civil i la postguerra.

Mari Carme Carrera
Biblioteca Sant Bartomeu

Si voleu presentar articles per a la propera edició d'*El Nou Pinetell*, podeu fer-los arribar personalment a l'Ajuntament, en català i en disquet, que us serà retornat, o enviar-los per correu electrònic a l'adreça agilart@alpicat.cat, abans del dia 15 de febrer de 2010.

Per avui..



Troncs de carbassó

Ingredients per a 4 persones:

2 carbassons,
1 fulla d'api,
1 ceba,
200 g de xampinyons,
50 g de pernil salat,
1 ou petit,
50 g de formatge ratllat,
2 cullerades d'oli d'oliva,
nou moscada,
julivert,
pebre,
formatge ratllat,
sal.



Preparació

Coem l'ou en aigua bullent amb sal, el pelem i el reservem.

Netegem l'api i els xampinyons, els tallem en

trossets petits i també els reservem.

Partim els carbassons transversalment en diversos trossos de mida similar, hi treiem els extrems perquè tinguin forma de tronc i els escaldem en aigua bullent amb sal durant cinc minuts; després, els deixem refredar, els buidem amb compte i els reservem, tant la polpa com l'exterior.

En una paella amb una cullerada d'oli hi fregim la ceba, l'api i els xampinyons. Quan estigui ben sofregit, hi afegim el pernil i el julivert —tots dos picats—, hi posem sal, nou moscada i pebre, i ho deixem coure durant 10 minuts.

Dos minuts abans d'acabar-se la cocció, hi afegim la polpa de carbassó i el formatge ratllat. Omplinem els troncs de carbassó amb aquest preparat, que ha d'estar molt calent.

Ho servim immediatament, acompanyat, si volem, de patates rodones.

Filet de vedella farcit rostit al forn

Ingredients per a 6 persones:

1 kg de filet,
100 g de pernil dolç,
50 g de mantega,
1 llauna de pebrots,
2 ous bullits,
2 cullerades de farina,
1/2 litre de llet,
2 dents d'all,
1 llimó,
oli d'oliva,
sal.



Preparació

Adobem el filet amb una dent d'all picada al morter. Deixem reposar durant mitja hora. Passat aquest temps, hi posem sal, el tallem en forma de llibre i l'omplim amb tires de pernil i

d'ou bullit; després, ho lliguem amb un cordill i ho col·loquem en una font refractària allargada, greixada amb mantega.

En una paella amb oli fregim l'altra dent d'all i quan estigui daurada, la retirem; posem l'oli sobre la carn i ho reguem amb suc de la llimona. A continuació, introduïm la font al forn a temperatura alta fins que la carn estigui tendra i daurada, i ho anem regant de tant en tant amb el seu suc. Una vegada al punt, ho deixem refredar, ho tallem en filets i hi aboquem a sobre el suc.

A part, preparem una salsa betxamel molt espessa amb 50 grams de mantega, la llet i la farina. Quan estigui freda, ho tallem en quadrats o triangles i el filet el guarnim amb aquests i amb tires de pebrot.

Copa de iogurt a la vainilla

Ingredients per a 4 persones:

1/4 litre de llet desnatada,
4 rovells,
200 g de iogurt desnatat,
80 g de sucre,
40 g d'ametlles torrades,
una beina de vainilla,
gelatina.



Preparació

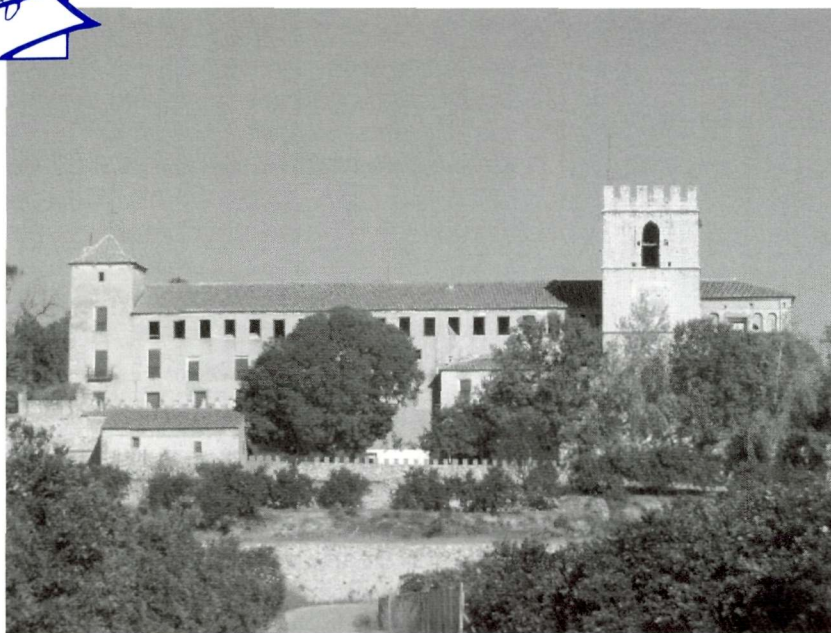
Posem un cassó al foc amb la llet, fem un tall llarg a la beina de vainilla i ho posem al cassó. Quan trenqui el bull, ho apartem i el deixem reposar durant 15 minuts, després retirem la

vainilla.

Batem els rovells barrejats amb el sucre; després, hi afegim a poc a poc la llet, sense deixar de batre. A continuació, fonem la gelatina a mig foc amb dos cullerades de llet. Ho barrejem amb els rovells i ho deixem refredar. Incorporarem el iogurt i batem. Finalment, repartim la crema en copes i ho deixem refredar durant una hora. Abans de servir, hi tirem per sobre les ametlles trossegades.

Teresa Pané Cabasés

Una visita a Gandia..



UNA VISITA A GANDIA: SANT JERONI DE COTALBA

Vaig anar a Gandia per mirar de comprendre millor Ausiàs Marc. Gandia és ara un empori turístic més o menys adelerat -gratacels i blocs de pisos a la vora de la platja- i adotzenat com tota la costa espanyola o valenciana. Excepte que la platja és llarga i immensa, oberta a l'horitzó i l'horta de la Safor és, també, un petit jardí certament clivellat de carreteres d'autopistes i d'autovies i de vies de ferrocarril. L'interior és agrícola i modern; l'exterior és turístic i postmodern. L'interior parla més català; l'exterior, no tant.

Vull recordar Gandia a través de la memòria d'Alfons el Vell, duc de Gandia, que féu construir el Palau Ducal, de Pere March, que deuria ser un home adust, amb la fe catòlica sempre al clatell i d'Ausiàs Marc, que deu ser un dels primers infectats de literatura fins a tal punt que perdé de vista la realitat concreta dels fets.

Totes les coses dels humans s'esvaeixen, però, en aquest cas, l'*esfumato* és més concret perquè sembla que sigui la cresta d'una onada, un punt escumós, de pura gràcia agrícola i marítima, que és la poesia de Marc, i els que pul·lulaven a l'entorn: el primmirat Roís de Corella o el somiador de Joanot Martorell.

La Safor és una mena de jardí agrícola a la vora del mar i del port de Dènia, per

exemple, diu Piera.

Agricultura i comerç marítim. Vull recordar les nits de lluna als turons i els matins frescos al sol de Gandia.

Hi vaig anar amb una guia de la revista *Descobrir Catalunya* que proposava un itinerari per "descobrir els clàssics" catalans, s'entén. I em vaig trobar una societat que va a un altre rotllo. De clàssics, els valencians no en necessiten, tenen dinerets i, si cal, els clàssics són de pedra -els Borja-, o van directament als clàssics castellans. La idea dels clàssics implica la idea d'una linealitat històrica. A ells,

la linealitat històrica se'ls va trencar al XVI.

En fi, que la platja és com a tot arreu: llevat que fan bons arrossos; en canvi a l'interior vaig anar a Simat de Valldigna i em vaig trobar un monestir a tocar d'un tarongerar. El sostre pintat de milers de coloraines xurigueresques, diuen els estesos. Però sobretot en ruïnes, els voltants, en curs de ser restaurades.

Santa Maria de Valldigna és la cosa més semblant a Poblet que conec, o a Avinganya, que per cert, ha perdut molt d'ençà que hi han tallat els arbres que hi havia al voltant: la morera vora la secla, per exemple. O el bancal d'ametllers. Els arqueòlegs haurien de ser sensibles i saber que un tarongerar a la vora d'un monestir és la bellesa pura. Perquè un monestir per nosaltres és com una mena de barreja d'espiritualitat i de materialitat agrícola. Una hisenda romana acoblada a una església de l'orient mitjà. Una síntesi entre Roma i Jerusalem.

Després férem una descoberta excepcional: anàrem a Sant Jeroni de Cotalba, cinc quilòmetres de Gandia en direcció a Ròtova, passant per l'Olleria. Ens digueren que obrien en horaris molt estranys, que era millor "cridar".

L'edifici, amb uns finestrals al darrer pis que semblen ulls d'un Polifem, envoltat de bosc i horta, és una hisenda formidable. Mig palau, mig monestir ocult, és voltat de