



EL Nou Pinetell

Alpicat - Núm. 30 - Abril 2008



*Tradicional
festa
d'homenatge
als padrins
a
Alpicat*





Informació

Oficines de l'Ajuntament

De dilluns a divendres, de les 9.30 a les 14 h
Carrer de Lleida, 42

Oficina de CASSA Companyia d'Aigües

Dijous, de 9 a 13 h, al Casal (carrer dels Farraginals, 1)

Arquitectura

Dimecres, de 13 a 14 h, a l'Ajuntament, 1r. pis

Jutjat de Pau

Dimecres i divendres, de 9 a 11 h, a l'Ajuntament, 1r. pis

Biblioteca Sant Bartomeu

De dilluns a divendres, de 10 a 12.30 h i de 16.30 a 20 h, a la plaça dels Països Catalans, 1

Pregons

Els pregons diaris els podreu escoltar:

Per la veu pública, cap a les 13.30 h

Connectant l'emissora d'Alpicat Ràdio, al 107.9 FM, a les 10.30 h, a les 13.30 h, a les 17.30 h i a les 19.30 h, de dilluns a divendres

Els podreu llegir, actualitzats diàriament:

A la pàgina web de l'Ajuntament: <http://www.alpicat.cat>

Assistent Social

Dilluns d'11.30 a 14 h, a la 1a. planta del Casal, al carrer dels Farraginals, 1. Cita prèvia al telèfon 973 736 104.

HORARIS DEL CONSULTORI D'ALPICAT

ABS LLEIDARURAL NORD

Gestió de Serveis Sanitaris Centre

Centre: L'horari d'obertura del consultori és:

de 8 a 20 h, de dilluns a divendres

Metge de família Dr. Jaime Casasús

De dilluns a divendres: de 8.30 a 12 h, cita prèvia al consultori resta, visita a domicili

Infermeria Sr. Manuel Navarro

De dilluns a divendres: de 8.30 a 10 h, visites programades

d'11 a 12 h, visita a domicili

de 12 a 14.30 h, cita prèvia

Metge de família Dr. Carles Roca

De dilluns a divendres: de 8.30 a 12 h, cita prèvia al consultori

resta, visita a domicili

Infermeria Sr. Albert Asensio

De dilluns a divendres: de 9 a 9.30 h, visita programada

de 9.30 a 13 h, cita prèvia

resta, visita a domicili

Metge de família Dra. Elena Nadal

De dilluns a divendres: de 16.30 a 19 h, cita prèvia i visita espontània

de 19 a 20 h, visita a domicili

Infermeria Sra. Gisela Rofes

De dilluns a divendres: de 16.30 a 19 h, cita prèvia i espontània

de 19 a 20 h, visita a domicili

Pediatra i infermera Dr. César Cornejo i Sra. Carme Estela

Dimarts: de 15.30 a 16.30 h, revisions del programa Nen Sa

de 16.30 a 19 h, cita prèvia

Dimecres i divendres: de 9 a 10.30 h, revisions programa Nen Sa

de 10.30 a 13.30 h, cita prèvia

Llevadora Sra. Victòria Claveria

Dilluns: de 8 a 10 h, cita prèvia

de 10 a 12 h, educació maternoinfantil

resta, consulta espontània i a domicili

Dimarts: de 16 a 17 h, cita prèvia

de 17 a 19 h, preparació al part

Dimecres: de 12.30 a 14 h, cita prèvia

Atenció a l'usuari: de dilluns a divendres, durant l'horari d'obertura del centre.

Programació telefònica: de dilluns a divendres, durant l'horari d'obertura del centre.

Extraccions i ECG: dimecres i divendres de 8 a 9 h, prèvia programació.

Sumari

2 Informació d'interés

3 Editorial

4-5 Informació Municipal

6 Menú

7-8 Jovent

10-12 Associacions

13 Humor

14-15 Associacions

16-17 Crònica d'un mil·lenni

18-21 Arts

22-23 Anem a l'escola

24 Sabíeu que?

25-30 Biblioteca

31 Sabeu on és?

31-39 Esports

40-49 Col·laboracions

50 I tu a què jugaves?

51 Racó literari

52-57 Des de fora

58-59 Cuidem-nos

60 Vida social

60 A la cua

Ajuntament d'Alpicat	973 736 006
ajuntament@alpicat.cat	
http://www.alpicat.cat	
Agents municipals	620 830 859
Alpicat Ràdio	973 736 864
info@alpicatradio.com	
Ambulàncies	902 450 902
Biblioteca Sant Bartomeu	973 737 728
biblioteca@alpicat.cat	
Bombers. Urgències	085
Casal	973 736 746
CASSA Companyia d'Aigües d'Alpicat	901 100 110
Centre Telemàtic	973 736 036
cta@alpicat.cat	
Col·legi Dr. Serés	973 736 464
Consultori mèdic	973 736 104
Consultori mèdic (metge guàrdia)	973 142 029
	973 142 033
Correus Alpicat	973 736 784
Creu Roja	973 222 222
Emergències. Centre coordinador	112
Estació d'Autobusos de Lleida	973 268 500
Farmàcia Pratdepàdua	973 736 018
	973 737 479
Farmàcies de guàrdia	973 249 898
Fecsa Endesa	
Avaries	900 770 077
Informació	902 507 750
Forestals (Cos d'Agents Rurals)	973 269 995
Funerària d'Alpicat	617 287 376
Generalitat Catalunya-atenció ciutadana	012
Gestoria Esportiva d'Alpicat (pavelló)	973 736 821
gestoresportiu@alpicat.cat	
Hosp. Arnau de Vilanova- centraleta	973 705 200
Hospital Provincial de Santa Maria	973 727 222
Jutjat de Pau d'Alpicat	973 738 020
Llar d'Infants Municipal l'Estel	973 737 554
Ludoteca El Tren Màgic	636101546
Mossos d'Esquadra	088
Parròquia de Sant Bartomeu	973 736 288
Piscines Municipals d'Alpicat	973 737 010
Polícia Nacional	091
Polícia - oficina del DNI	973 221 771
RENFE	973 220 202
Telefònica	
Informació nacional	11818
Informació internacional	11825
Assistència tècnica	1002

Edita:

Ajuntament d'Alpicat
Director:
Robert Queral i Roure

Equip de redacció:
Alba Roure Gilart
Àngels Planes Vallverdú
Anna Gilart Hernández
David Loscos Benet
Jordi Quilez Diest

Col·laboradors:

Aleix Arrià
Alpicat Solidari
Àngels Gilart
Anna Gairí
Anselm Botan
Antoni Dauréll
Antonio Escuer
Antonio Rincón

Associació Cultural de Dones d'Alpicat

CEIP Dr. Serés

Club Excursionista d'Alpicat

Elisa Sandoval
Encarna Mecías
Fabià Corretgé
Fira Ecojardí
Isidre Ibars
Jesús Marco
Jordi Escuer
Josep Escuer

Josep Manel Simó

Lourdes Martínez

M. Ignàsia Serés

Maite Matamoros

Meritxell Sans

Montse Prats

Nèlida Peirau

Penya Blaugrana

Pepita Verd

Regidoria de Joventut

Regidoria de la Dona

Regidoria de Medi Ambient

Regidoria de Sanitat

Roser Llinàs

Teresa Pané

Vicenç Muñoz

Correcció lingüística:

Àngels Planes Vallverdú

Disseny i maquetació:

Jordi & Laura

Fotos portada i contraportada:

Fabià Corretgé Blasi
Joaquim Ibars Gispert
Ajuntament d'Alpicat

Col·labora en l'edició:



Ajuntament d'Alpicat



El Nou Pinetell és una publicació independent i plural. D'aquí que no es faci responsable ni s'identifiqui amb cap dels articles publicats. Els articles donen només l'opinió dels seus autors.

Dipòsit legal: L-227/1996

Editorial



A aquestes altures de l'any em ve de gust parlar de la primavera. Són molts els arguments que acompanyen tal decisió. Acabem de passar els darrers dies freds, la Setmana Santa aquest any ha vingut molt aviat i, en breu, gaudirem de la nostra Fira Ecojardí. Amb ella ens endinsarem dintre d'un mar de colors i olors. Les viurem de tan a prop que fins i tot, allargant el braç, les podrem tocar. I possiblement, com cada any, patirem algun dia de mal temps. Però al cap i a la fi, així és la primavera.

Cada cop veig més semblances entre la primavera i la Fira. Potser sonarà agosarat, però percebo la Fira com una metàfora de la primavera. La primavera, a l'igual que la Fira, aconsegueix posar-nos al cos aquelles ganes de sortir al carrer. Passejar pels parcs mentre el sol ho il·lumina tot. Observant com la flora renaix per pintar de colors el nostre entorn. És una reconfortant sensació. Aquest moment marca un inici. L'inici de l'època dels colors.

Això sí, aquest any no compartirem els primers dies de primavera amb el molestós pol·len dels xops del parc. És agradable saber que podrem gaudir de les sardines sense aquest "sucós" amaniment.

Tot i així, en un temps, aquests arbres ens tornaran a obsequiar amb la seva suau i tranquil·la ombra. Fet que ens permetrà gaudir d'algun parèntesi en la nostra rutinària vida. Parar-nos i escoltar el silenci, observar com el vent mou les fulles dels arbres i apreciar, per un moment, la pau d'un món que s'ha aturat per a nosaltres. Aquella ombra que es convertirà en el recollit indret per al nostre desassossec.

La boira no dura sempre. Per fi hem guardat l'hivern i el rossinyol ens deleïta amb sons d'agraïment. Ara les roses tornaran a florir, les clavellines envairan l'aire amb el seu perfum i, un cop més, el cicle de la vida seguirà el seu curs. Poc a poc.

Fem un esforç per tornar a omplir la nostra vida amb una mica de fantasia. Intentem mirar el món com un nen que, admirat, somriu amb el descobriment de noves olors, nous colors. Un nen que descobreix que la vida torna.

He sentit dir molts cops que la felicitat no és l'estació d'arribada, sinó una forma de viatjar.

Sigueu feliços.

Robert



Informació municipal

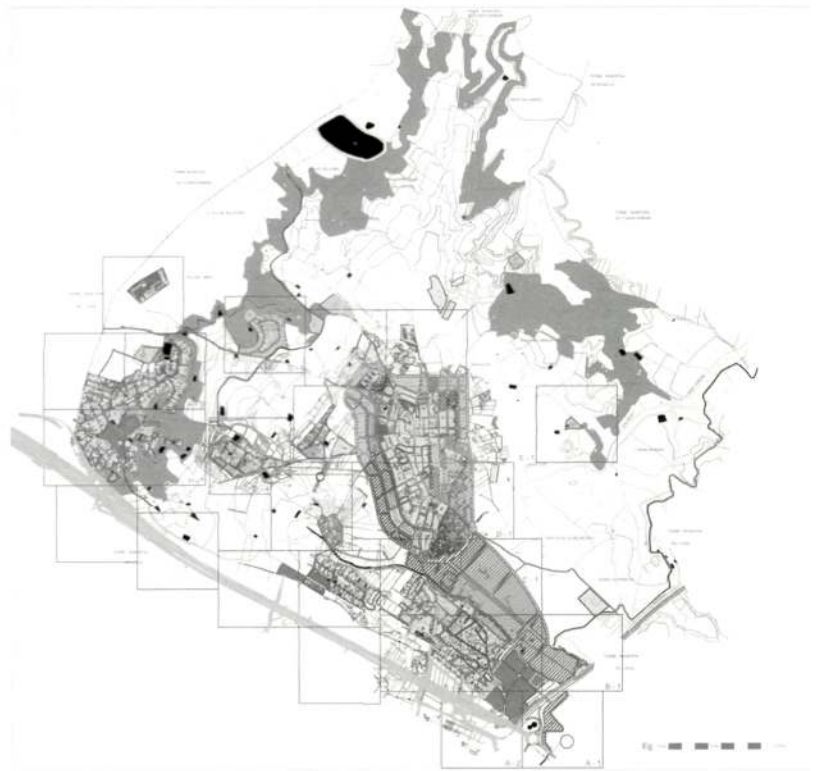
El 20 de desembre de 2007 el plenari de l'Ajuntament es va adherir al conveni del Consell Comarcal del Segrià per la implantació progressiva del **sistema de contenidors soterrats**.

En la mateixa sessió es va aprovar la documentació relativa al **Pla Únic d'Obres i Serveis de Catalunya 2008-2012**, que consisteix en les obres següents:

a) Obra número 1, per l'any 2008, urbanització del carrer de Lleida, segons documentació de l'arquitecte Llorenç Gabàs i l'enginyer Ramon Gasulla Esteve, amb un pressupost total de 4.071.722 euros.

Finançament 10 per 100 municipal, 40 per 100 subvenció i 50 per 100 contribucions especials.

b) Obra número 2, per l'any 2008, sala La Unió quarta fase, segons documentació de l'arquitecte Albert Benet, amb un pressupost total de 461.183,91 euros. Finançament 50 per 100 municipal i 50 per 100 subvenció.



c) Obra número 3, per l'any 2009, urbanització de plaça al carrer Major, segons documentació dels serveis tècnics del Consell Comarcal del Segrià, amb un pressupost total de 155.680,57 euros. Finançament 50 per 100 municipal i 50 per 100 subvenció.



El Ple de l'Ajuntament, en sessió del 31 de desembre de 2007, va aprovar l'adjudicació definitiva de la **tercera fase de la sala La Unió**, inclosa al Pla Únic d'Obres i Serveis de Catalunya, any 2005, a l'empresa Retamal Obras y Construcciones SL per un import de 456.542,26 euros, amb subjecció al plec de clàusules administratives particulars, el plec de prescripcions tècniques i el projecte aprovats.

En la mateixa sessió es va aprovar el **pressupost general de la corporació per al**

2008, que puja, per ingressos i despeses, a 4.987.924 euros.

En sessió plenària de l'Ajuntament es va aprovar provisionalment el **Pla d'Ordenació Urbanística Municipal d'Alpicat** i la seva tramesa a la Comissió Territorial d'Urbanisme de Lleida per a la seva aprovació definitiva, si escau.



Conèixer la població de Catalunya

Des del novembre de 2007 i fins al 30 d'abril del 2008, l'Institut d'Estadística de Catalunya (IDESCAT) du a terme l'Enquesta demogràfica 2007, en la qual s'enquedaran 10.520 llars de tot el territori de Catalunya.

L'objectiu és actualitzar la informació referida a la població: llars i famílies, estat civil, estructura familiar, migracions, nivell d'estudis, coneixement de les llengües, activitat econòmica, habitatge i altres. També es vol ampliar el coneixement sobre les causes i les conseqüències del canvi demogràfic. L'Enquesta demogràfica 2007 aborda temes com els següents: els itineraris migratoris i les causes de la migració, la fecunditat de les

generacions, la formació i la dissolució de les parelles, l'emancipació dels joves, les noves formes familiars, la participació en el treball domèstic no remunerat, etc.

La selecció de llars s'ha fet per mostreig i es recollirà informació sobre 27.000 persones. Fer l'enquesta és obligatori, però les dades estan emparades pel secret estadístic.

Per més informació podeu adreçar-vos a: www.idescat.net

Àngels Gilart Gatiús
Padró municipal d'habitants
Ajuntament d'Alpicat

Fons fotogràfic

Si teniu fotografies de l'antic cementiri d'Alpicat, la guerra i la postguerra al nostre municipi, les feines de pagès a Alpicat i els oficis tradicionals.

AJUDEU-NOS A AMPLIAR EL FONS FOTOGRÀFIC DE L'AJUNTAMENT!

Feu-nos arribar les vostres fotografies a l'Ajuntament (Anna Gilart), les digitalitzarem i us les tornarem perquè les seguiu guardant durant molts anys.

Si la col·laboració ciutadana ho permet, muntarem una exposició fotogràfica amb el material que recollim.

Ajuntament d'Alpicat
Regidoria de Cultura





Per avui..

"Risotto" de verdures

Temps de preparació: 20-40 minuts

Calories: 310

Dificultat: baixa

Ingredients:

1 albergínia

1 carbassó

1 pebrot

1 ceba

1 litre de brou de verdures

Sal

50 ml d'oli

Farigola en pols

350 g d'arròs

40 g de mantega

75 g de formatge parmesà ratllat



Preparació:

Renteu i tal·leu a quadradets l'albergínia, el pebrot i el carbassó. Escalfeu una paella amb l'oli i saltegeu les verdures durant un parell de minuts. Retireu-ho del foc i salpebreu-ho. Afegiu-hi la farigola picada.

Peleu i piqueu la ceba. Sofregiu-la en una cassola gran. Afegiu-hi l'arròs i saltegeu-ho. Agregeu el brou a poc a poc a mesura que es va consumint. Deixeu que l'arròs cogui durant quinze minuts.

Afegiu les verdures i deixeu-ho fer durant un parell de minuts més. Retireu-ho del foc. Salpebreu-ho. Afegiu la mantega i la meitat del formatge ratllat. Barregeu-ho bé i serviu-ho calent amb la resta del formatge ratllat.

Pebrots farcits de carn

Temps de preparació: 40-60 minuts

Calories: 500

Dificultat: baixa

Ingredients:

4 pebrots verds.

200 g de carn de vedella picada

200 g de carn de porc picada

1 ceba

Sal

1 pastanaga

2 tomàquets

1 dl de vi blanc

40 g d'olives negres sense os

1 dl d'oli d'oliva

Pebre

Preparació

Preescalfeu el forn a 200 graus. Renteu i eixugueu bé els pebrots, tal·leu-los per la meitat longitudinalment i disposeu-los en una safata de forn. Regueu-los amb un raig d'oli d'oliva i salpebreu-los. Fiqueu-los al forn durant 15 minuts. Retireu-los del foc i reserveu-los.

Piqueu la ceba ben fina i ratlleu la pastanaga. Estofeu aquestes verdures a foc suau en una paella amb oli. Incorporeu-hi el tomàquet i el vi. Deixeu-ho reduir un minut i afegiu-hi la carn. Deixeu-ho al foc fins que la carn estigui al punt idoni.

Quan la carn estigui feta i el suc s'hagi reduït, salpebreu-la. Escorreu les olives i disposeu-les en un cassó amb oli d'oliva. Tritureu-ho. Farcieu els pebrots amb el saltejat de carn i coroneu-ho amb l'oli i les olives triturades.

Estels de canyella

Temps de preparació: 20-40 minuts

Calories: 190

Dificultat: mitjana

Ingredients per a 4 persones:

180 g de farina

80 g de mantega

80 g de sucre

1 cullerada de canyella mòlta

2 rovells d'ou

1 clara d'ou

Sucre per empolvorar

100 g de xocolata blanca per guarnir (opcional)

75 g de formatge parmesà ratllat

Afegiu el sucre, la canyella i els rovells. Barregeu-ho tot bé fins aconseguir una massa suau. Sobre una superfície lleugerament enfarinada aneu estenent la massa, deixant-la amb un gruix d'uns 3 mil·límetres.

Talleu els estels amb un tallador de pasta. Fiqueu-los en una safata de forn engreixada, pinteu-los amb les clares i empolvoreu-los amb sucre.

Introduïu-los al forn durant 10 o 12 minuts. Guarniu-los amb sucre en pols o rinxols de xocolata blanca.

Teresa Pané Cabasés

Preparació:
Escalfeu el forn a 180 graus. Mestrestant, poseu la farina en un bol. Amb l'ajut d'un ganivet incorporeu la mantega en daus i semifreda fins que prengui una consistència arenosa.

Regidoria de Joventut



El mes de desembre de 2007, la Regidoria de Joventut va posar fi al Pla Local de Joventut, elaborat a principis de 2005 amb l'objectiu de millorar les polítiques de joventut englobant-hi els diferents àmbits de la vida dels joves del municipi (educació-cultura, participació, treball, habitatge, salut i associacionisme). Però l'anunci de seva fi ens ha animat a començar la redacció del Pla 2008-2011, per tal de reconvertir algunes de les accions que s'han intentat dur a terme i continuar apostant per unes altres que sí han estat molt positives.

Activitats i col·laboracions:

El 23 de juny de 2007 s'organitzà la III Recollida de la Flama del Canigó. Un cop més, gràcies a la col·laboració d'alguns joves del municipi i del Club Bici Almacelles, es va portar la flama fins el parc de Graó, on es va oferir berenar als participants i després tothom va gaudir de l'encesa de la foguera de Sant Joan.

Com cada any es va col·laborar amb la Regidoria de Cultura en la Festa Major, amb l'organització dels concerts de rock de diversos grups del municipi i les penyes (Campo qui Pugo, els Trencats, els Golfos, Tot a l'Ample i Inadaptats) al parc del Graó.

Pel que fa als concerts de rock, divendres 24 d'agost vam gaudir amb els grups Exterior, Rise-Youth, Keep On i Plowshare. I dissabte 25 d'agost, vam celebrar la nit del rock amb els grups Zero Absolut, Campistraus, Komando Okulto i Oriol Foll.

Els dies 30 de novembre, i 1 i 2 de desembre es va organitzar una sortida de cap de setmana a Vielha, a l'alberg de Salardú. En els quasi 3 dies que va durar l'excursió, divuit joves d'entre 15 i 18 anys van poder gaudir de l'esport, la cultura i el lleure amb els amics, amb activitats com: una excursió del Pla de Beret al petit poble de Montgarri, escalada, visita d'una exposició artística, patinatge al Palau de Gel de Vielha o un interessant itinerari per alguns dels monuments romànics de la Val d'Aran. Els joves es van poder conèixer una mica més i gaudir de noves experiències, fins i tot va haver-hi temps per ballar una estona a la Festa de Sant Andreu de Salardú.

Un total de 32 alumnes del municipi i d'altres pobles propers estan realitzant un Curs de Monitor/a de Lleure, impartit per l'Escola de l'Esplai de Lleida. S'inicià el mes de desembre de 2007 i consta de 3 etapes:

- Etapa lectiva (de 100 hores). En aquestes hores de formació s'imparteixen continguts teòrics i pràctics. Aquesta formació finalitzarà el 5 d'abril de 2008 i s'imparteix al menjador escolar del CEIP Doctor Serés cada dissabte, de 9 a 13 hores i de 15 a 19 hores.

- Etapa de pràctiques (de 150 hores). Els joves que vulguin podran realitzar les pràctiques a les estades esportives que organitza cada any la Regidoria d'Esports de l'Ajuntament.

- I en tercer lloc, elaboració de la memòria (de 25 hores).

