

EDITORIAL: Pros i contres del carnet per punts

El Consell de Ministres va enviar ahir al Congrés la reforma del carnet per punts en un projecte de llei que endureix de forma considerable les sancions. D'entrada la finalitat d'aquesta reforma és bona tot i que cal subratllar alguns aspectes que semblen pensats més amb finalitat recaptatòria que amb voluntat de millorar la seguretat en el trànsit. Que se sancioni amb la pèrdua de més punts el fet de parlar per mòbil o de no portar el cinturó és lògic. Una gran quantitat d'accidents es produeixen per les distraccions al volant i per això és positiu que el legislatiu se serveixi de tots els elements al seu abast per reduir l'accidentalitat i les morts

en carretera. D'altra banda, portar el cinturó, les cadiretes infantils ben lligades o el casc també sembla que és un element a tenir en compte mentre que sancionar la tinença d'aparells per avisar de la presència de radars tampoc no hauria d'escandalitzar a ningú. Els radars són per evitar l'excés de velocitat i això és vital per garantir la seguretat en el trànsit. Ara bé. No poder superar en 20 Km/h els límits de velocitat al fer un avançament no sembla el més adequat, ni pel que fa a la seguretat de qui fa la maniobra ni per la pròpia lògica de la conducció. Això, a diferència de la resta de qüestions, sí que sembla tenir un objectiu purament recaptatori.



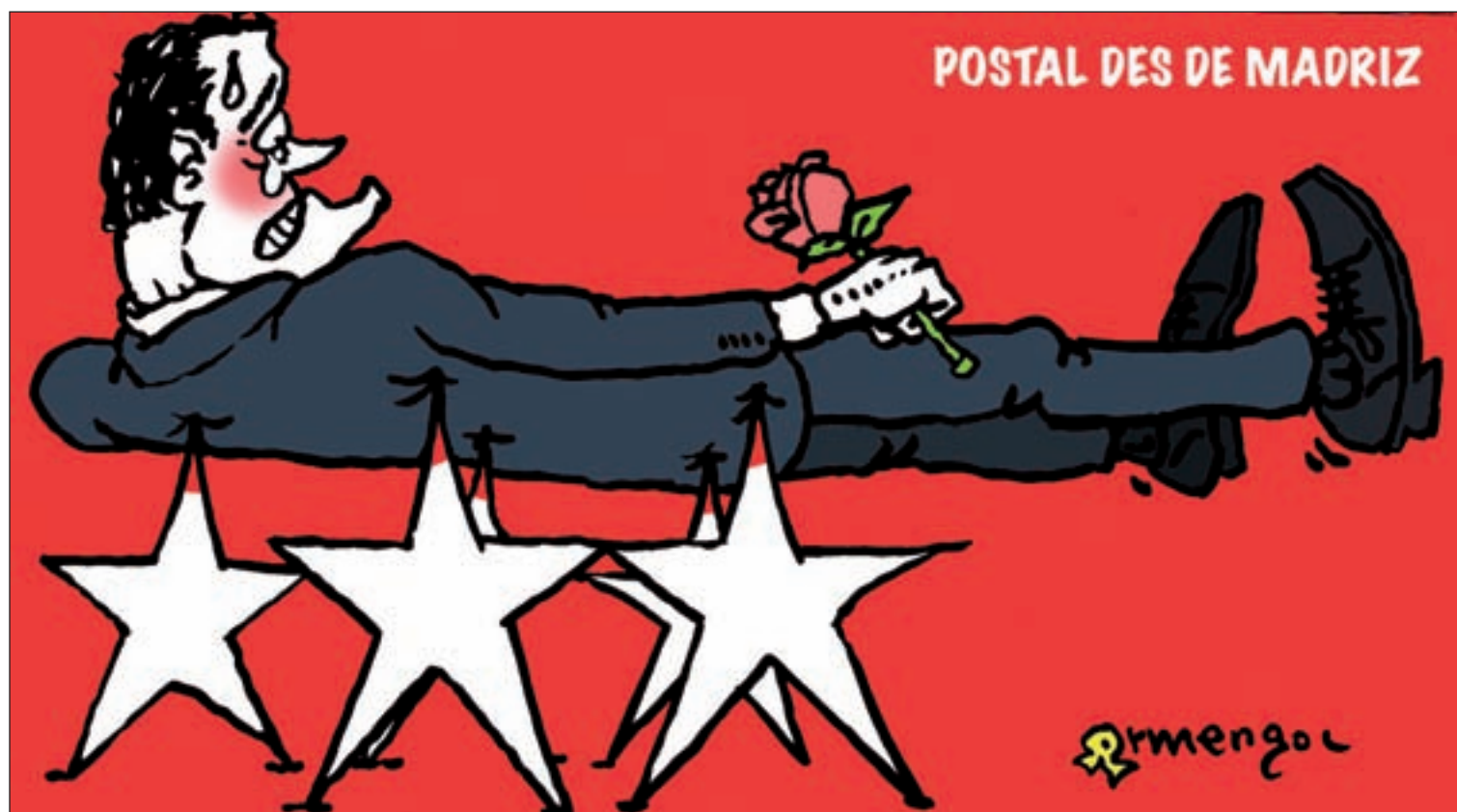
DONCS
AIXÒ

MARCEL·LÍ
BORRELL

Retòrica

Dóna gusta comprovar que, a més dels equips esportius, n'hi ha de debat. Llegeixo que a l'INS Manuel de Montsuar n'hi ha un. Tot apunta que excel·lent. Participa en la fase final de la Xarxa Vives d'Universitats de l'abril vinent. Comandats per la 'coach' Maribel Serano, l'equip de polèmics està integrat per la Carlota Valentines, Kevin Navas, Joana Farré i Marco Vicente. Elles i ells debatran sobre l'economia i el medi ambient. Ignorava que la Retòrica, com a disciplina acadèmica, tornés a estar present en els plans d'estudis. Eureka! Fa vint-i-cinc segles que el sofista Còrax va inventar-se la manera d'articular un discurs per vèncer tot convencent dins l'àgora. En aquests accelerats temps, que patim el tsunami d'emoticons infantils i piulades tuiteres de pati de veïnes a la grenya, reconforta que la tècnica oratòria prengui una bona estona per endreçar un discurs tan adreçat a la intel·ligència proactiva, com a les emocions ressentides. Només cal tenir la santa paciència d'escoltar i veure la calamitosa classe política que ens avorreix, per valorar que algú sàpiga estructurar el seu discurs. Un discurs que vagi més enllà de les frases fetes, dels tòpics i faltes de d'eloqüència. Per a mostra aquests botons: la misèria retòrica de les Borràs, Rufians, Illes, Colaus...

ERMENGOPOLYS



L'hostaleria que ens espera (any 1)

VIST DES DE DALT
MARC CERÓN
@marcceron



Ara fa un any, en aquesta secció que publico setmanalment, vaig dedicar els deu articles de deu setmanes consecutives confinades, a escriure sobre els temples gastronòmics que tenim a la província de Lleida. Varen ser un seguit de recomanacions d'indrets que s'havien de visitar un cop acabada la pandèmia –creia que aniria per menys temps– i que com que era un dels sectors més castigats, el de l'hostaleria, mereixia que invertíssim més temps i diners en recolzar-los tot delectant-nos en els seus establiments. Per sort, cap dels establiments que vaig enumerar ha tancat, per tant, la meua particular guia continua estant vigent...

Quan vaig fer el primer article, citava que veníem de celebrar el Premi de Joves Cuiners Àngel Moncusí (que organitza anualment la Federació d'Hostaleria) com a homenatge al primer restaurador de Lleida que va tenir estrella Michelin. El Molí de la Nora va ser tot un referent de la gastronomia lleidatana, i no cal obviar que d'ençà que va tancar (a principis dels noranta) fins avui en dia, aquest gremi ha evolucionat i ha sabut posicionar Lleida com un territori on gaudir d'uns immillorables productes autòctons treballats per uns grans professionals. Però així i tot, a Lleida encara ens falta treballar molt més, evolucionar i creure'ns el nostre potencial. El nostre territori hauria d'emmirallar-se en regions com les gironines del Ripollès, Osona i la Garrotxa, on

conviu prop d'una desena de restaurants que tenen estrella i d'altres que ofereixen una gastronomia d'alt nivell. O bé com la ciutat d'Osca, que fa un any tenia a la capital tres restaurants de la guia vermella amb una estrella.

Lleida gaudeix d'un territori que moltes altres regions del país no tenen. Disposa d'unes bones connexions (terrestres, ferroviàries i aèries), uns contrastos excepcionals (una muntanya per visitar-la i una plana per explorar-la) i una bona base alimentària (verdures, fruites i carns amb multitud de productors i transformadors). Té una Federació d'Hostaleria que defensa un gremi a capa i espasa, tal com ho hem pogut veure amb la recent crisi econòmica. I finalment, té un seguit d'establiments històrics, nissagues familiars hostaleres i cultura gastronòmica, que garanteixen una bona base per futurs projectes que puguin venir. Si

L'actual és un moment per invertir, posicionar-se i idear noves solucions o alternatives per tal de relançar projectes

enumerem quins establiments –opinió personal meua– poden posicionar-se per tenir un merescut espai pels anys futurs, puc afirmar que: La Boscana (Bellvís) amb un parell de millores tècniques, en pocs anys podria arribar a tenir la segona estrella Michelin (aquest any farà cinc anys que la té i els germans Roca van tardar set anys a passar d'una a dues). Hi ha un seguit de restaurants com: Ferreruela, Aímia, Saroa, Sheyton o Caravista amb seu a Lleida capital, o Xirricló (Balaguer), Mare de la Font (Solsona), Occitan i Portalet (Bossòst), dels quals durant els pròxims anys se'n sentirà a parlar (per l'esforç que hi dediquen i possibles estrelles que puguin merèixer). I, finalment, tot un seguit de molt bons establiments que han de continuar defensant la gastronomia autòctona lleidatana i creure en les possibilitats que hi ha. Vist des de dalt, cada cop és més difícil obrir un establiment d'hostaleria, i si no que li diguin a l'Albert Tor, que aquest pròxim mes d'abril obrirà davant de la lleidatana Església de Sant Llorenç la Taverna Tricicle (que serà alta cuina de barri). A pesar de la complexitat actual per poder convertir-se en empresari, l'hostaler, en aquests moments no ha d'esforçar-se en retallar els serveis que ofereix habitualment el seu establiment, sinó tot al contrari, l'actual és un moment per invertir, posicionar-se i idear noves solucions o alternatives que puguin relançar el seu personal projecte davant de l'imprevisible futur que ens espera.