

SOLIDARITAT

Tivissa unix música i solidaritat el 26 d'octubre amb un concert vermut

El diumenge 26 d'octubre a les 12 h, la plaça del Portal de Tivissa se convertirà en l'escenari d'un concert vermut solidari protagonitzat pel Lluís Capdevila Trio, amb Lluís Capdevila (piano), Petros Klampanis (contrabaix) i Lucca Santaniello (bateria).

Sota el títol *Mompou Revisted: Intimate Impressions*, el trio oferirà una actuació plena de matisos, interpretant jazz acústic. L'entrada al concert és gratuïta i el fons recaptat del vermut solidari serà a favor de l'Institut Guttmann, un centre pioner a Europa dedicat a la rehabilitació integral de persones amb lesions neurològiques, com dany cerebral o meduïlar.

A més de la música, l'acte comptarà amb la presència de Miryam Cánovas Mauri i la seua família, que compartiran la seua experiència de superació i el procés de neurorehabilitació que han viscut a l'Institut Guttmann.

El concert vermut és organitzat amb la col·laboració de l'Ajuntament de Tivissa i pretén unir música, solidaritat i consciència social en una jornada oberta a tothom.

ACTIVITATS La cita és este dissabte 18 d'octubre

El Maridatge Musical de l'Aldea tornarà a despertar els sentits este dissabte

Este dissabte 18 d'octubre, el Pavelló d'Esports de l'Aldea tornarà a celebrar el Maridatge Musical, un esdeveniment que arriba a la seua vuitena edició i que s'ha consolidat com una de les cites més esperades del calendari gastronòmic del poble i el seu entorn.

La proposta combina enogastronomia i música en directe per a oferir una experiència sensorial completa, on els vins de la Terra Alta es fusionen amb tapes creatives elaborades pels principals establiments locals. Enguany hi participen Masia Ullets Events, Restaurant la Vaqueria, Bar Restaurant Pòdium, Hèctor Roda Restaurant La Llar, i Forners i Pastissers Muñoz, que presentaran les seues creacions pensades per a harmonitzar amb cada vi seleccionat.

L'empresa Vi d'Origen guiarà els assistents en este recorregut gustatiu, explicant les característiques de cada combinació i convidant el públic a descobrir els matisos que naixen de l'equilibri entre plats i vins.

Irene Negre, regidora de Ciutadania de l'Ajuntament de l'Aldea, explicava que **"el Maridatge Musical s'ha convertit en una cita de referència per al nostre municipi i per a les Terres de l'Ebre. Esta vuitena edició torna a reunir gastronomia, vins i música en un ambient únic, que reflecteix el talent i la qualitat dels productes de casa nostra"**.

La vetllada estarà amenitzada per la veu inconfusible de la cantant Maria Jacobs, després de la gran acceptació que va tindre el seu concert l'any passat i que posarà el toc musical. En acabar el maridatge, la festa continuarà amb la música del DJ Pani, i la barra serà gestionada pels quintos del 2008.

L'obertura de portes serà a les 20.30 h. L'aforament és limitat, per la qual cosa es recomana adquirir les entrades anticipadament. L'esdeveniment disposarà també de menú infantil i servei de guarda per als més menuts fins a la mitjanit, pensat perquè tota la família en pugui gaudir.

SOLIDARITAT



La gala Cultura per la Cura de Sant Jaume d'Enveja recapta 2.400 € a favor de les malalties rares

La tercera edició de la Gala Benèfica Cultura per a la Cura, celebrada el dissabte 11 d'octubre a l'Auditori Marta Manzaneres de Sant Jaume d'Enveja, s'ha convertit en un èxit de participació i solidaritat i ha batut un nou rècord de recaptació. En total, s'han aconseguit 2.400 €, dels quals 2.020 € provenien de la venda d'entrades i 380 € de la fila 0, superant àmpliament els 1.600 € recaptats en l'edició anterior.

L'acte va combinar cultura i compromís social amb l'objectiu de donar suport i visibilitat a les malalties rares. El grup local Tempo Teatre va

ser l'encarregat de portar a escena la divertida obra *Bojos del bisturí*.

Els beneficis se destinaran íntegrament a la Fundació Catalana d'ELA Miquel Valls, la Lliga Contra el Càncer, ACE Cistinosis i la Fundació d'Esclerosi Múltiple, entitats que treballen diàriament per a millorar la qualitat de vida de les persones afectades per estes malalties.

L'alcaldeessa Teresa Solsona ha destacat **"la importància de donar visibilitat i ajudar les persones que patixen estes malalties rares, convertint la cultura en una eina de suport i cohesió"**.

JORNADES

Les Jornades Apícoles convertixen el Perelló en el centre de la mel

Este cap de setmana passat s'han dut a terme les quintes Jornades Apícoles del Perelló organitzades per l'Apícola Tarragonina del Perelló i amb el suport de l'Ajuntament del Perelló.

Unes jornades tècniques i professionals que, durant tot el dia, al Cinema Auditori Victòria, van aplegar diferents ponències de professionals del sector vinguts d'arreu de l'Estat espanyol. En elles se va fer valdre la tradicionalitat del sector, abordant diferents problemes actuals com són els climàtics o els invasors. També es va parlar d'innovació tecnològica en el sector.

El Perelló s'ha guanyat el títol de Capital de la Mel per la seua gran producció i qualitat de mel a Catalunya. Les jornades són un reflex també d'esta capitalitat, tant amb



Durant les jornades se va celebrar el 39è concurs de mel, el més antic de l'Estat espanyol.

la qualitat de les seues ponències, els inscrits i l'organització.

Dins del programa de les Jorna-

des Apícoles se va celebrar la trenta-novena edició del concurs de mel més antic de l'Estat espanyol. El ju-

rat, format per diferents professionals del sector, va atorgar, en l'apartat de mel de taronger, el primer

premi a Lluís Casanova, mentre que el segon va recaure en FR Apicultors. Pel que fa a la mel de mil·lors, el primer premi va correspondre a Marc Pineda Camps i el segon a Màrius Pujol Llauredó. En la categoria de mel de romaní, el guanyador va ser Enric Ortiz Almacellas, seguit de Marc Pineda Camps, que va obtenir el segon lloc. Finalment, en la categoria de mel d'alta muntanya, el primer premi va ser per a Jordi Múria Franch i el segon per a Mel del Paratge Serra del Boix Seldes.

En referència a l'Abella d'Or, el premi patrocinat per l'Ajuntament del Perelló i que reconeix la mel amb la puntuació més alta del jurat, va recaure en la mel de mil·lors de l'apicultor Xavier Branchat Garcia, amb una puntuació de 77 punts sobre 90.