

Les frases de la setmana

“A les Terres de l'Ebre tenim els mateixos drets com a ciutadans que en altres llocs de Catalunya”

SISCO LAHOSA, portaveu Plataforma per un Nou Hospital

“La tendència industrial està portant les noves implantacions al voltant de la costa”

FRANCESC BARBERO, alcalde de Flix

DESTACAT

Velocitat limitada a 100 km/h a l'autopista AP-7 entre Calafat i l'Ampolla

El Servei Català de Trànsit i el Ministeri de Transports, Mobilitat i Agenda Urbana han acordat actuar en quatre trams de l'autopista AP-7, en concret sobre 83 quilòmetres, limitant i controlant la velocitat per a reduir la sinistralitat i les congestions. El principal punt en què s'actuarà correspon als 29 quilòmetres d'autopista paral·lels a la B-30, al Vallès, on es crearan trams de velocitat variable de 100 o menys km/h. També es limitarà la velocitat a 100 km/h entre Calafat i l'Ampolla, i entre Altafulla i Constantí, direcció sud, s'hi col·locarà un radar de tram per a garantir que no se superen els 120 km/h. Finalment, a la ronda de Girona, un dels quatre carrils es convertirà en un vial reservat a les incorporacions i sortides. Les Terres de l'Ebre han rebut amb indignació la decisió perquè l'AP-7 és l'única via ràpida del territori, després que es limités la velocitat, es construïssin rotondes i es fixés doble línia contínua en el tram ebrenc de l'N-340. Els alcaldes demanen fer l'autovia A-7 o construir el tercer carril de l'AP-7, com va anunciar l'Estat recentment.

LA FOTO DE LA SETMANA

Nova projecció mundial del CP l'Aldea



Un moment de l'actuació de les representants del Club Patí l'Aldea en la competició de xous petits dels World Skate Games de Buenos Aires, el passat cap de setmana. Les aldeanes van acabar en quinta posició. / FEDERACIÓ ESPANYOLA DE PATINATGE

Periodistes

El cervell creador

Anna Zaera



L'altre dia, entrevistava una artista de quasi vuitanta anys, Eugènia Balcells, i em deia: “El cervell d'una persona de vuitanta anys és més lent però més savi i creador”. No hi ha cosa que em fascini més que veure la gent gran plena de vitalitat i força. Aquells ulls vius que sobresurten potser entre unes parpelles

arrugades, però que tenen la potència d'un llamp. Cossos que no són joves, però que acumulen anys de vida, i ja saben diferenciar quines coses són les importants i quines no. Avui, tenim la creença que l'únic que ens importa preservar és la joventut. I sobretot pel que fa a les dones. La joventut és l'elixir de la bellesa, de l'èxit, de la seducció, de l'abundància material. En el meu cas, la joventut mai ha estat un període de bonança. Patiment per la inseguretat, per no saber qui ets ni què vols. La me-

va vida, i m'imagino que la de moltes dones, segueix un ordre invers. Els 29 millor que els 19, els 39 millor que els 29. Com explicava l'Eugènia, en el món occidental ens ensenyen que les nostres vides es dibuixen a partir d'una corba ascendent que, quan arriba als 40 anys, comença a caure en picat. Un descens als inferns que per lògica hauria d'acabar tard o prompte en una decrepitud física i moral, preludi de la desaparició total. Però el que suposadament és una evidència científica, com

ja sabem, només és una manera d'interpretar la realitat. I ja és hora que comencem a fer les nostres pròpies interpretacions, perquè el guió que tenim i seguim és el que acaba convertint-se en cert. Com més anys de vida, més connexions s'han creat en el nostre cervell, més àmplia és la nostra mirada i el nostre horitzó. La urgència ens converteix en tenacitat. L'ambició explosiva, en força creadora. Hi ha un esperit que, a mesura que acumula anys, es torna sòlid, i sembla mirar-se la vida amb uns

ulls relaxats, que observen, però no es queden atrapats en allò que veuen. Moltes de les dones que m'han transmès aquesta vitalitat són dones artistes, que no s'han abandonat mai. Que han pintat, han escrit poesia o simplement han mirat la vida amb uns ulls nous cada dia des del seu raconet de món. Totes nosaltres esdevenim. Estem en el procés permanent d'esdevenir. Cada segon. Jo soc ara en aquest segon això, i en el segon següent, quan tu em llegiràs, ja seré una altra cosa.

REGALA EXPERIÈNCIES

Pack regal menú gastronòmic.
Pack regal escapada gastronòmica
Gaudeix de l'experiència gastronòmica

Per a més informació truca al 977 719 017
diego@hoteldiego.com
www.hotelrestaurantdiego.com

Disposem de 3 punts de recàrrega per a vehicles elèctrics

XXV JORNADES GASTRONÒMIQUES DE LA CUINA DE L'OLI
MENÚ DEGUSTACIÓ | De l'1 de novembre al 4 de desembre del 2022

Entrants selectes

Carpaccio de picanya de bou amb vinagreta de confitats
Assortit de carpaccios: (Carpaccio de tonyina roja amb soja, carpaccio d'abadejo amb tomata de penjar i salmó salvatge regat amb oli DOP Baix Ebre i Montsià)

Crema de galeres

Cocotxes d'abadejo amb carxofes
Sorbet de clementina de les Terres de l'Ebre
Timbal d'ossobuco amb saltat de bolets

Postres: Milfulls de gelat de torró amb xocolata calent
AIGÜES I VINS DEL CELLER

Preu 43,00 euros IVA inclòs.

TAULA COMPLETA

HOTEL RESTAURANT
Diego
GASTRONÒMIC