

## Ebre



Usuaris durant un àpat a la Casa d'Acollida, en una imatge d'arxiu. FOTO: J. REVILLAS

## Tortosa

## La Casa d'Acollida necessita aliments, roba i voluntaris

L'espai ofereix allotjament, sopar i esmorzar a persones sense sostre i li fan falta productes bàsics així com ajuda per servir els àpats

MARINA PALLÀS CATURLA  
TORTOSA

La Casa d'Acollida de Tortosa, que ofereix allotjament, sopar i esmorzar a persones sense sostre i transeünts, necessita d'aliments i roba.

Com expliquen al *Diari* diferents persones voluntàries que se n'ocupen de l'espai amb l'ajuda de Càritas, fa falta roba d'abric per a home, mantes, xandalls (de la talla S a la XL) i sabates esportives (de la talla 39 a la 45). També necessiten aliments com

ara llet, llegum cuit, bricks de brou, llaunes de tonyina, de tomàquet i de fruita en almívar, pots de tomata fregida i d'ensaladilla i pastilles de brou de carn i de peix. Les persones que es vulguen solidaritzar amb la causa poden adreçar-se al Convent de la Puríssima per la porta de la plaça de Sant Joan, en horari de 9 a 11 hores i de 18.30 a 20 hores, i fer l'aportació que creguen convenient.

La Casa d'Acollida també està preparant visites guiades al seu recinte, el convent de la Puríssima.

«Volem que les visites puguin ajudar també en les despeses», explica la voluntària Pia Cid.

A l'hora, la Casa d'Acollida també necessita nous voluntaris durant un parell d'hores algunes setmanes, per ajudar a servir els sopars.

Fa un any, les germanes de la comunitat de les Filles de la Caritat de Sant Vicenç de Paül van deixar la Casa d'Acollida de Tortosa, després de gairebé 30 anys, per manca de relleu i ara se n'ocupen persones voluntàries.

## Baix Ebre

## L'Aldea inverteix 95.000 € en punts de recollida de residus

REDACCIÓ  
L'ALDEA

**S'instal·len a les Ravals i disseminats per aconseguir minimitzar les despeses i assolir els objectius de reciclatge per a l'any 2025**

Des de l'inici de la legislatura l'any 2019 fins les acabades del 2022 i a l'espera de les dades finals de aquest passat any, l'Aldea ha augmentat la taxa de recuperació de residus d'un 51% a un 54%. Aquesta dada continua «preocupant molt» l'equip de govern i des de l'Ajuntament es continuarà treballant per augmentar el percentatge de reciclatge, tenint en compte que a l'inici de la legislatura es comptava amb 38 contenidors de resta escampats pels polígons industrials, ravals i disseminats i el reciclatge era completament inexistent amb la corresponent penalització.

Amb una primera fase i treballant juntament amb els serveis tècnics del COPATE es va iniciar l'any 2020 la retirada de 15 contenidors de les zones industrials sent substituïts per illes de contenidors. La segona fase ha estat la substitució dels 23 contenidors restants de les Ravals i zones disseminades més properes a la població, substituint-los per 10 illes completes estàndard de contenidors i ampliant el servei de fraccions inexistents a algunes zones.

A causa de la tipologia de les masies i cases disseminades i «sent conscients de la problemàtica que tenen alguns veïns i veïnes, per recórrer grans distàncies per poder reciclar» també s'han posat en servei 7 illes petites amb contenidors de 240 litres cadascú per fracció i d'aquesta manera s'ha cobert tota l'àrea habitada de les Ravals amb una inversió total d'aquestes actuacions de 95.000 euros perquè els usuaris puguin reciclar completament.

«Amb aquesta actuació pretenem que els habitants de les ravals i disseminats més propers a la població tinguin un servei idoni i més proper als seus habitatges, per poder així reciclar i evitar llargs desplaçaments amb la brossa com estaven realitzant fins ara», ha declarat l'alcalde de l'Aldea, Xavier Royo. L'alcalde ha valorat que «volem continuar amb aquesta bona línia ascendent de reciclatge que té la nostra població i així poder assumir els objectius marcats amb reciclatge per l'any 2025 que esta marcat en un 55% i d'un 60% l'any 2030. Tot i així, demano responsabilitat i compromís a les aldeanes i aldeans, en augmentar el reciclatge als seus habitatges i negocis, per tal de millorar la taxa de recuperació, però també disminuir la despesa en aquest servei, que ens toca pagar a les aldeanes i aldeans, amb un cost de 350.000 euros anuals».



## Jesús

## Ja es poden presentar mostres al Concurs de tast d'olis

Mostres d'oli preparades per al tast durant la fira. FOTO: JOAN REVILLAS

N. S.  
JESÚS

La XXXIV edició del certamen de tast d'oli de les Terres de l'Ebre de Jesús se celebrarà al febrer, tot i que la Fira de l'Oli de les Terres de l'Ebre i VII Fira de la Garrofa s'ajorna fins al maig, tal com es va fer durant el 2022, quan va acabar tenint èxit d'assistència. Així ho ha decidit la comissió organitzadora, que ha volgut mantenir el concurs en aquestes dates, ja que és el moment en què les mostres es troben en el millor moment, i per afavorir el treball dels tastadors professionals encarregats d'avaluar.

El dimarts 14 de febrer, a la sala de la Cooperativa Solde-

bre. Tindrà lloc l'eliminàtoria prèvia a la final, d'on sortiran els finalistes que seran avaluats per Panel de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya a Reus, i el dijous 23 de febrer a la Casa de l'Oli de Soldebre es farà públic el veredict final d'uns premis que es lliuraran al mes de maig en el transcurs de la fira.

A més de la data, el concurs mantindrà també les quatre categories de les edicions anteriors. Una primera reservada als olis d'oliva verge extra amb Denominació d'Origen Protegida de les Terres de l'Ebre, una segona dels olis d'oliva verge extra sense DOP, una tercera categoria per als olis verge extra ecològic, i per últim una quarta per als olis de produc-

tos particulars i de collita pròpia.

Eoli guanyador absolut, que sortirà de les tres primeres categories, quedarà inscrit per part de l'organització de la fira de Jesús en concursos internacionals i rebrà un lot de medalles adhesives per a l'embotellament del producte que l'acreditarà com el millor oli del 39è Concurs al Tast d'Olis de les Terres de l'Ebre.

La data màxima prevista per presentar les mostres serà el dia 10 d'aquest mes de febrer, i cada participant haurà de dur dues ampolles de 50 cl o 75 cl per cada oli presentat al concurs. Aquestes han d'anar acompanyades de la inscripció corresponent i una fitxa amb les característiques detallades de cada ampolla.