


Han passat vint mesos, 596 dies, des que es va declarar el primer estat d'alarma. La Covid-19 va obligar a parar el món i a canviar les regles del joc. Les vacunes han permès recuperar, en part, la normalitat i els experts creuen que és positiu girar full per poder avançar malgrat que el virus segueixi aquí.

CORONAVIRUS  LA POSTPANDEÀMIA

El virus que va parar el món

Els experts reivindiquen recuperar la normalitat "com més aviat millor" perquè la Covid "no marxará" || La pandèmia deixa seqüeles, i també lliçons, com la importància de la salut mental



LAIA PEDRÓS

Primer cas. Carrer tallat a Castellserà per un possible cas. Ara ja són més de 58.000 a les comarques de Lleida.



GLÒRIA FARRÉ

Les cues de la por. Malgrat que es va advertir que no hi hauria desproveïment, els supermercats es van buidar.



ITMAR FABREGAT

Ciutats buides. L'Eix Comercial, sense una ànima en ple confinament. El món sencer es va parar pel virus.



ITMAR FABREGAT

Els grans oblidats. Els nens van estar 40 dies tancats. Van ser els últims a poder sortir de casa.



JORDI MARTINÉ

La sanitat, al límit. Sanitaris del CAP de Prat de la Riba, esgotats després de jornades maratonianes.



RICARD GÓMEZ

Balcons. Illes de solidaritat per aplaudir els metges i sentir-se part d'una comunitat en ple confinament.



BOMBERS

Tremp. Un dels epicentres de la pandèmia va ser la residència de Tremp, en la qual van morir 61 persones.



MAGDALENA ALTISENT

Dols complicats. Homenatge a les víctimes de la Covid a la Mitjana; moltes ni tan sols van tenir un enterrament.



MAITE MONNÉ

El principi del final. El desembre del 2020 van arribar les primeres vacunes. A la imatge, Leocadia Peña, de la Pobla.

A.S.M.
| LLEIDA | No han passat ni vint mesos des que es va detectar el primer cas de coronavirus a les comarques de Lleida. Menys de dos anys en què el món sencer va canviar. Per sempre? Els experts creuen que no. El virus no ha desaparegut, però hauré d'aprendre a conviure-hi. Només les mascaretes ens recorden ara que el confinament, l'estat d'alarma, el toc de queda i les restriccions de tot tipus formen part del nostre passat més recent.

Però a pesar que els indicadors milloren, la factura de la

pandèmia surt molt cara. Amb 870 morts només a les comarques de Lleida i una crisi econòmica derivada de l'aturada forçosa, l'horitzó mostra encara moltes incògnites per resoldre.

El metge lleidatà Antoni Encinas va estar en la primera línia de la lluita contra la Covid-19

LA FACTURA

870 morts només a Lleida, prop de 59.000 infectats i una crisi econòmica a nivell mundial

com a gerent del SEM en els primers mesos de la pandèmia. "Hem de girar full i com abans, millor", reconeix.

En part, perquè després d'una emergència sanitària d'aquesta magnitud cal fer front a la postpandèmia. "Sense una recuperació socioeconòmica, costarà més la recuperació sanitària." Els ERTO, els processos de dol en solitud o la por d'emmalaltir han propiciat un augment de casos d'ansietat, insomni i depressions i un increment del nombre de suïcidis.

A més, Encinas adverteix que l'esperança de vida bai-

xarà i que afloraran malalties que es van deixar de diagnosticar perquè la Covid era una emergència. "Històricament sabem que hi ha més morts a les postguerraes que a les guerres", subratlla. Però, sobretot, cal estar atents a la salut mental. La Covid "no se n'anirà mai", però es normalitzarà.

"Les noves variants no em preocupen tant com l'evolució dels pacients oncològics, cardiovasculars o que pateixen malalties neurodegeneratives", assenyala.

Per la seua part, la psicòloga i professora de la UdL Rosa

Maria Pérez subratlla que els humans oblidem molt ràpid. "Passem de ser els més solidaris a donar la culpa a l'altre: al govern, als joves, als que no es volen vacunar; de l'aplaudiment sanitari a queixar-nos perquè no ens atenia el CAP." s'ha passat de la por a la resignació. "Hem de conviure amb el virus i ho hem acceptat, la qual cosa no és dolent. Està bé que parlem en passat de la pandèmia." "De tot el negatiu es pot extreure alguna cosa positiva i en el cas de la Covid ha estat la visibilització de les malalties mentals", conclou.



TREMP	Creu Roja..... 973 65 10 00	SORT	Jutjat de Pau..... 973 62 00 64	Oficina turisme..... 973 69 06 40
Ajuntament..... 973 65 00 05	Servei d'ambulàncies..... 904 10 81 08	Ajuntament..... 973 62 00 10	Bombers..... 973 62 00 80	Farmàcia Aguilà Borràs..... 973 69 01 08
CAP Urgències..... 973 65 28 28	Farmàcies..... Martínez..... 973 65 00 32	Creu Roja..... 973 62 01 64	Mossos d'Esquadra..... 973 65 88 85	Correos..... 973 69 03 05
Hospital Comarcal del Pallars..... 973 65 22 55 Artigues..... 973 65 01 38	Servei d'ambulàncies..... 904 10 71 07	EL PONT DE SUERT	C. de Recursos Pedagògics..... 973 69 03 43
	Correos..... 973 65 03 09	Farmàcia..... T. Mallorqués..... 973 62 00 65	Ajuntament..... 973 69 00 05	Serv. d'Extensió Agrària..... 973 69 00 40
	Inem..... 973 65 07 65	Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat..... 973 62 08 04	CAP..... 649 80 53 05	Societat de Pescadors..... 973 69 05 15
	Bombers..... 973 65 08 80	Correos..... 973 62 02 41	Servei d'ambulàncies..... 902 45 09 02	Bombers..... 973 69 00 80
	Urgències Mossos..... 112	Escola de Piragüisme..... 973 62 07 75	Jutjat de Pau..... 973 69 00 77	
	Mossos d'Esquadra..... 973 65 88 00			

CERTÀMENS TREMP



La fira també va acollir productors artesanals i de proximitat.

La Fira del Codony celebra el 20è aniversari amb 60 expositors

Exhibeix la tradició del codony després de l'edició online del 2020

E.F.
| TREMP | Trepmp va recuperar ahir la Fira de Codony, que enguany arriba a la vintena edició. El certamen torna a ser presencial després que el 2020 s'hagués de celebrar online a causa de les restriccions derivades de la Covid. Va incloure actes tradicionals com l'esmorzar popular i el concurs d'allioli de codony, però també va incorporar novetats: hi va haver propostes relacionades amb la cuina basada en productes del bosc i l'ús de plantes silvestres en la gastronomia, així com un

concert de rock que va tancar la jornada.

La fira va comptar amb uns seixanta expositors i també amb la participació de diversos cellers de la zona, així com productors d'oli del Pallars. El 2005 el certamen va rebre el

PROMOCIÓ

La fira promou la gastronomia pallesega i posa en relleu la cuina basada en productes del bosc i l'ús de plantes silvestres en la gastronomia, així com un

premi d'innovació firal del departament de Comerç, Turisme i Consum de la Generalitat. L'alcaldeessa, Pilar Cases, va explicar que ahir 19 persones van participar en el concurs d'allioli de codony, que s'elabora de forma artesanal. Un altre mig centenar va participar en el tast d'olis a càrrec de l'associació de productors del Pallars Jussà. La delegada del Govern a Madrid, Ester Capella, va ser l'encarregada d'inaugurar aquest certamen sobre el codony i la gastronomia pallesega.

TRADICIÓ FIRA MIL·LENÀRIA



Imatge dels tombs amb ponis a Vilaller.

Vilaller obre la Fira de Tots Sants amb jocs i tallers infantils

E.F.
| VILALLER | Vilaller va obrir ahir la seua mil·lenària Fira de Tots Sants, que aquest any durarà tres dies, fins dimarts vinent. La primera jornada es va dedicar a la infància. Hi va haver passejades amb ponis a la plaça Sant Climent, on també es van dur a terme tallers sobre la castanyada, espectacles infantils i con-

tacontes. Aquestes activitats precedeixen els actes principals del programa de la fira, que demà inclourà el mercat artesanal i agroalimentari i la demostració d'antics oficis i artesanias.

El plat fort serà dimarts, amb el concurs de vaques, cavalls i ovelles en el qual es preveu la participació de més de 20 explotacions.



Promoció per al senderisme ■ L'ajuntament del Pont de Suert ha instal·lat un plafó davant l'oficina de turisme per donar a conèixer dotze rutes de senderisme per a tots els públics i que tenen el punt de partida al municipi.

Segre us convida a l'espectacle

'Currents' by Mayumana

Inspirat en la disputa històrica que van mantenir els dos empresaris i inventors T. Edison (corrent continu) i N. Tesla (corrent altern), és pura dansa i percussió en un veritable viatge de dos sectors enfrontats.

Sortegem quatre entrades dobles

Dissabte 13 de novembre a les 18.00 | 21.00 h

teatre de **la llotja** LaTemporada

LA TRACY
EVENTS

www.teatredelalotja.cat



Llegeix el codi QR i omple el formulari fins al 5 de novembre. El 8 de novembre, publicarem els guanyadors a la web i a les xarxes.



Grup Segre es compromet a tractar de forma absolutament confidencial totes les seves dades de caràcter personal facilitades per al concurs.

Més informació a segre.com/bases

SEGRE
EL TEU DIARI
segre.com

VI RECERCA

Fer front al repte del canvi climàtic

|| Institucions i clústers del vi han posat en marxa projectes que incideixen en la preservació de varietats ancestrals o apliquen tecnologia com Big Data o Blockchain en la indústria



Estudien pràctiques com l'establiment d'una coberta vegetal a la vinya o racionalitzar l'ús de l'aigua.

El canvi climàtic és el principal repte al qual s'enfronta el sector del vi i la vinya, coincideixen els experts. Per minimitzar l'impacte, des de l'Incanvi s'estan duent a terme estudis sobre l'establiment d'una coberta vegetal a la vinya, les estratègies de monitoratge del cep per racionalitzar l'ús de l'aigua o bé analitzant pràctiques culturals que adapten la vegetació de la vinya als cops de calor i de sol. D'altra banda, també s'ha incidit en la conservació de varietats ancestrals, de tal manera que entre 2014 i 2020 se'n van introduir 18. I en aquesta línia, s'ha posat a l'abast de viveristes i viticultors clons seleccionats de varietats com Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Trepat, Carinyena, Garnatxa negra, Picamoll i Garnatxa blanca, apunten des de l'Institut.

Una altra línia de recerca posa el focus a reduir els productes de síntesi o fitosanitaris, apostant pels d'origen natural i cercant mètodes de conreu alternatius. Ho vehicula el projecte europeu *Palvip*, en què participen França i Catalunya. Planteja el

lançament de nous productes de biocontrol (bioplàguicides) adaptats als cultius mediterranis eficaços i assequibles.

Altres associacions, com el clúster vitivinícola Innovati, han engegat projectes per conèixer l'estat hídric de la vinya a través de les dades del clima i sòl (Hidrovinia) o com influeixen en el vi el paisatge i aromes de l'entorn de les vinyes (biodiversitat). D'altres opten per aplicar

l'avantguarda en digitalització. És el cas d'un model de predicció de collita vitivinícola a través del Big Data (Predivi), o un estudi que planteja com es pot integrar la tecnologia Blockchain a la cadena de subministrament de la indústria del vi (BlockchainVi). I centrats en els cellers, estudien la manera de millorar l'eficiència energètica i reduir l'impacte mediambiental tot utilitzant energies renovables.



Cerquen com millorar l'eficiència energètica en els cellers.

La Garnatxa s'adapta millor a la sequera que la Carinyena

Un estudi de l'investigador del departament de Bioquímica i Biotecnologia de la URV, Toni Sánchez-Ortiz, ha resolt que la Garnatxa és més resistent al dèficit d'aigua i s'adapta millor a la sequera que la Carinyena. Sánchez-Ortiz ha analitzat aquestes dues varietats de raïm per veure quina vulnerabilitat tenen davant del canvi climàtic i com afecta a la qualitat del vi. Els resultats poden servir com a factor de predicció per zones menys vulnerables actualment, però que d'aquí a uns anys es poden trobar amb episodis de sequera i cops de calor.



Ho revela un estudi.

Recuperant patrimoni vitícola, amb varietats com la Trobat

A Ponent, la recuperació de varietats ancestrals ha pres cos en un projecte impulsat conjuntament per la DO Costers del Segre, Slow Food Terres de Lleida i l'Olivera.

Pel que fa a la vinya, Cultures Trobades ha dut a terme prospeccions en una seixantena de vinyes velles, bàsicament a la Noguera, així com l'Urgell, l'Alt Urgell i Pallars Jussà. Com a resultat de tot plegat s'han registrat prop de 400 ceps i distingides una seixantena de varietats, amb algunes de les quals s'han realitzat vinificacions a escala experimental. En aquest sen-

tit, una desena de cellers de la denominació estan fent recerca sobre les varietats amb plantacions a diferents terrers.

La primera d'aquestes varietats històriques *ressuscitades* és la Trobat, una varietat de raïm negre present històricament al territori de la DO i que està en perill de desaparició. D'ella se'n deriven vins rojos, lleugers i de sabor particular. El projecte contempla introduir vins ecològics monovarietals de Trobat, que en el decurs del temps contribueixin a forjar la singularitat dels vins Costers. Cellers com vinya els Vilars n'han tret la primera collita.

Purgatori 2017, distingit com a millor vi català de l'any

L'experimentació en varietats per comprovar si són resistent al canvi climàtic marca el dia a dia dels cellers de la DO com Purgatori, de Família Torres. Un dels seus vins, Purgatori 2017, ha estat reconegut com a millor vi català de l'any en els premis Vinari 2021, lliurats aquest octubre.

Caldos de cellers com Mas Blanch i Jové (Saó Blanc 2019), Costers del Sió (Sió Nature 2020), Clons Pons (Pla del Tet 2018 i Roc Un 2012 i la Llena 2016), Cérvoles (Cérvoles 2018), Tomàs Cusiné (Geol 2018) o Underground (Pura Vida negre 2017) també han estat objecte de distinció.



El celler s'ubica a les Garrigues.

