

77^{ena} edició
Festivitat de

Sant Antoni Abat



Lleida, gener 2018

Salutació

Àngel Ros i Domingo
Paer en cap



Lleida reviu cada mes de gener la màgia de Sant Antoni Abat i dels Tres Tombs, una tradició catalana que compta amb sis segles d'antiguitat d'acord amb la primera referència documental d'aquesta festa que Joan Amades, al Costumari Català, va situar en l'any 1432.

L'Associació Cultural i Recreativa "Els Pagesos" és artífex d'aquesta celebració a Lleida, una diada en què s'honora el sant protector de la pagesia que és, a la vegada, el patró dels animals i de la Congregació de la Puríssima Sang.

La festa subratlla una sensibilitat especialment arrelada a les nostres contrades, l'amor a la terra i el compromís amb l'activitat agrària, un dels majors signes d'identitat de Lleida que la nostra pagesia fa possible. Amb la Festivitat de Sant Antoni Abat manifestem, també, l'afecte pels animals domèstics, que són part imprescindible de moltes famílies de la nostra ciutat.

Els Tres Tombs són, a més, una demostració de la força i de l'empenta de l'Horta de Lleida, que es bolca en aquesta celebració i la fa possible. Les seves partides s'uneixen per participar en la tradicional desfilada de carrosses, carros i cavalleries al voltant d'un important element patrimonial de Lleida, la Creu dels Tres Tombs o dels Erals.

Enmig del fred de l'hivern, Sant Antoni crea una gran corrent d'estima i de calidesa cívica a partir de les tradicions que ens uneixen. Us convido a participar en aquesta celebració, plena de vida, que ens fa ser conscient de la riquesa, en tots els sentits, de la nostra terra.

Salutació

Joan Reñé i Huguet
President de la Diputació de Lleida



Al llarg de la seva història, la Diputació de Lleida ha mantingut una política activa en tot el que envolta el món de la cultura en les seves més diverses accepcions i ha anat exercint una funció de mecenatge en camps com la música, la dansa, l'escultura o la pintura. L'altre àmbit cultural en què s'han fet i es fan col·laboracions és el de la cultura popular d'arrel tradicional, com la Festa dels Tres Tombs de l'Associació Cultural i Recreativa Els Pagesos, un magnífic exemple de manteniment i transmissió d'una tradició local i una immillorable mostra d'arrelament de l'entitat a la ciutat de Lleida.

Juntament amb el component artístic i la seva presència i reconeixement en la vida social, la cultura és un element de desenvolupament local, un motor dinamitzador que aporta riquesa i progrés a partir de la interacció amb la resta de sectors econòmics i productius de la comunitat. En aquest cas concret, i amb setanta-set edicions darrere, els Tres Tombs dels Pagesos contribueixen a la difusió del patrimoni antropològic de la ciutat, enforteixen la cohesió veïnal i desvetllen l'interès turístic per Lleida.

Enhorabona a l'Associació Cultural i Recreativa Els Pagesos i a tots els voluntaris i col·laboradors de la festa, per la vostra contribució a la cultura d'arrel popular i perquè sempre necessitem ciutats, municipis, territoris i entitats amb propostes tradicionals i imaginatives.



Salutació

Fèlix Larrosa

Regidor d'Hàbitat Urbà, Rural i la Sostenibilitat
Regidor de l'Horta
Ajuntament de Lleida

Lleida es prepara, un any més, per reviu-
re una de les seves tradicions més arrela-
des, la Festivitat de Sant Antoni Abat, que
sorgeix de la mà de la societat civil fa 77
anys i uneix tradició popular i sector agro-
alimentari, un dels més importants de les
Terres de Lleida.



La festa dels Tres Tombs és, sense dubte,
una de les més representatives de la ciu-
tat perquè compta amb la participació de
la majoria de partides de l'Horta, un fet que evi-
dencia la vinculació de Lleida amb la pagesia. En
definitiva, la Festa de Sant Antoni Abat és la repre-
sentació d'aquesta Lleida rural, d'aquesta Lleida
de l'Horta que, entre tots, hem de protegir i difon-
dre. Cal destacar, en aquest sentit, la segona edició
dels Premis de l'Horta.

Com a regidor responsable de l'Horta, he d'agrair
profundament la tasca que cada dia fan els pagesos
de l'Horta de Lleida, tant amb les seves reivindica-
cions com amb la seva vocació i voluntat de coope-
ració i complicitat amb la Paeria per fer de l'Horta
un referent per la seva qualitat agroalimentària i
ramadera i pel seu paisatge singular. El vostre tre-
ball diari és imprescindible per donar vida i man-
tenir actiu un territori com l'Horta, ampli en ex-
tensió, però actiu i unit en l'esforç per custodiar i
conservar la identitat de la ciutat de Lleida.

Gràcies també a l'Associació Cultural i Recreativa
Els Pagesos, amb un arrelament social profund i
una trajectòria extensa, ja que sou la base de la co-
hesió de Lleida i un dels seus grans valors com a
ciutat. El nostre progrés, en global, seria impossi-
ble sense l'empenta de les partides de l'Horta i del
conjunt dels barris.

www.lleidaenverd.cat



FUNDACIÓ
lleida21

LLEIDA
en verd

LA PAERIA

Ajuntament de Lleida

horta
de Lleida

Salutació

Marc Vives

President de l'Associació Cultural i Recreativa
Els Pagesos



Un any més, ja havent passat les festes de Nadal, i encetant el nou any arribem a una de les tradicions més populars que celebrem a la ciutat de Lleida, la Festivitat dels Tres Tombs de Sant Antoni abat, una festa que any rere any des de l'Associació Cultural i Recreativa Els Pagesos ens encarreguem de preparar amb molta il·lusió.

Durant l'any tenim l'oportunitat de trobar-nos en diversos actes i celebracions culturals per l'horta de Lleida, però la festivitat de Sant Antoni és la de tots, la que ens defineix com a col·lectiu. Des de fa 77 anys les veïnes i veïns de l'horta s'apleguen per a celebrar-la, ja sigui engalanant carros i cavalls, fent carrosses, portant els "velons" a la imatge de Sant Antoni, portant les mascotes a beneir o assistint al "ball del Pagesos", en definitiva, amb actes per a tots.

Enguany tornem a presentar un programa ple d'activitats, el Pregó, les conferències, el teatre, les diverses competicions, la tradicional desfilada de carrosses, oficis religiosos... totes fruit de la col·laboració desinteressada de moltes persones, que de forma voluntària lluiten per a tirar-ho endavant, a les quals des d'aquestes línies els hi vull agrair tot el seu esforç.

Esperem poder oferir-vos una festa d'allò més engrescadora, acollidora i diversa.

Un any més us encoratjo a participar massivament de tots els actes organitzats, alhora que desitjo que tinguem una **molt bona festa de Sant Antoni !**



Cofradia Els Pagesos

Aquest any hem estat d'enhorabona i hem pogut restaurar el pas de l'Oració a l'Hort de la Confraria Els Pagesos.

Les millores han consistit en refer tot el xassís, restaurar part de la imatge i a més a més s'han incorporat unes capes als vestits de les Vestes, tot això gràcies a l'ajuda de la Diputació de Lleida i a l'esforç de tots els confreres que també hi han contribuït.

La nostra Confraria és una de les més antigues de la ciutat, concretament fou fundada l'any 1946, quan la "Delegación Provincial de Sindicatos", i més concretament, el "Sindicato del Aceite", va fer una donació del Pas de l'Oració a l'Hort i de les seves vestes (unes quaranta o cinquanta aproximadament) a l'antiga Germandat Sindical de "Labradores y Ganaderos", sindicat vinculat a l'antiga Cooperativa Agrícola Pràctica.



Fou en aquells moments, quan presidia la cooperativa Agrícola Pràctica el Sr. Josep Bernadó Torres, que es constituïren una comissió encapçalada pel Sr. Llavaneres per a que es fes càrrec del control i l'organització de tots aquells aspectes que calguessin per a poder assistir a les processons de Setmana Santa, i d'aquí l'origen de la nostra Confraria, que des de llavors ha estat participant de les processons ininterrompudament fins a dia d'avui.

(Cal recordar que a l'origen de les processons, al segle XVIII a Lleida, els encarregats de portar els Passos amb les diverses escenificacions bíbliques, eren els Gremis de la ciutat, concretament el nostre ja l'havien portat El Gremi d'Espardenyers).

Els perers a l'Horta de Lleida

Francesc Xavier Miarnau Domènech
Un amic de l'Horta

El perer, anys 60 - 80 del segle passat, va ser el conreu fruïter més emblemàtic a Lleida, alternava amb la pomera en moltes finques. En plantacions dels anys 50 era normal trobar el perer a la mateixa fila, cobrint l'espai que deixava la pomera i el presseguer, plantats a 6 o 7 metres dins de la filera. El ventall varietal omplia la collita des de primers de juny fins a mitjans d'octubre. Es començava amb Castells, groga i gaita rosada, seguia la Canyella, de bona mida, combinant dolçor amb un xic d'acidesa, Magallon o Moscatell, de menys calibre però molt gustosa; parèntesi, venia la reina de les peres: la Llimonera, a primers de juliol a la Granja d'Escarp, cap al 15 a l'horta de Lleida.

Capdevila, Casanyés, Colomer... compradors, i la pera en vagons Transfesa des de l'estació cap a Frankfurt. Preus: un duro, fins i tot dos. Holders, Pascualis, DKV i algun Barreiros descarregaven al mercat de la Magdalena, tractes al Claver i esmorzar a la Vasca. El dissabte a gastar-los, el carrer Major s'obre de bat a bat a les mestresses de Ruffea, Copa d'Or, Granyena, Butsenit..., els homes al Principal i a buscar el vi a la Pràctica, on servia el Sr. Juan, pels amics Juanito. Cistelles i bosses plenes, el Dolfin, 600 o la DKV i cap a la torre.

Horta de Lleida, de la finestra es podien collir les Ercolinis el 20 de juliol, William's i la roja Barlett seguien a primers d'agost; entre mig alguna Tendral de València i Segarbe que compraven els pastissers. A l'agost una segona reina: la Blanquilla, escales de 10 graons; omplir cambres amb caixes de 20 Kg. apilades a mà i transportades amb "carrutelles" de tanca de peu; aquestes havien d'abastir els mercats tot l'hivern.

Acabada la Blanquilla, la Bonna Lluisa i els caps de brot de llimonera també es valoraven. Setembre de pomes Starking, Nueva Europa, King Davis, Stalafel, Golden i Bellesa, versió Rectificada i de Roma la poma dels pobres, ajustada de preu però generosa i constant en producció. Però encara quedaven peres: Passa Crassana, Mala cara o Roma i Flor d'hivern, rodona, groga, amb gaita rosada, cruixent i sucosa que adornava taules nadalenques i omplia canyissos a les golfes per a ser beneïdes per Sant Blai.

A l'Horta de Lleida hi creixien totes les peres i on es podia, com a curiositat, trobar alguna Sarmenyera o pera de Sant Joan centenària, una biodiversitat botànica que recordem els que vam conèixer un manoll de partides: famílies matriarcals de Torre, tros, motocultor, furgoneta, Dofin, mercat i Carrer Major.

Feliç Sant Antoni !!!!



MIARNAU AGRITECNO, S.A.

Desinsectació de
Magatzems de cereal
Fitosanitaris - Adobs Especials
Desinfeccions - Desratitzacions
Empresa autoritzada D.D.D.

Plaça Castell, 3 - Tel. 973 79 60 81 Fax 973 79 23 34
25170 TORRES DE SEGRE (Lleida)
e-mail: info@miarnau.cat

Salvador Daniel
☎ 629 35 96 44

TREBALLS AGRÍCOLES
REMOLC CISTERNA
REGS I JARDINERIA
ANIVELLAMENTS
EXCAVACIONS

📍 Ptda. Quatre Pils, 37 · 25197 Lleida 📧 danielzapater@hotmail.com

Queralt
consulting immobiliari

Joan Queralt
Tl. 691 89 54 15
jqueralt@jqueralt.com
www.jqueralt.com

SABATES • COMPLEMENTS

Pey & Giró

Tel. 973 72 72 99
Fax

Democràcia, 21
Travessia del Carne, 24
25007 Lleida

Pelegrí
www.pelegri.net

El pregoner

Lluís Foix



Lluís Foix i Carnicé (Rocafort de Vallbona, 1943) és un periodista català, especialitzat en política internacional.

Llicenciat en Periodisme i Dret, va ser director, director adjunt i subdirector de La Vanguardia, i corresponsal d'aquest diari a Londres (del 1974 al 1980) i Washington DC (del 1981 al 1982).

El 2013 publicà el llibre “La marinada sempre arriba”, unes memòries d’infantesa i adolescència.

El 2014 escriu de manera habitual a La Vanguardia, El Punt Avui i El Mundo Deportivo. També és tertulià habitual a diversos mitjans de comunicació com RAC 1 i 8tv.

El 2014 va rebre el Premi Quim Regàs de Periodisme per la seva “densa tasca des de tots els angles informatius, així com la seva qualitat, rigor i exigència”. En la seva intervenció va dir que pensa “que la crisi del periodisme, que molts pateixen, té el seu antídoto en fer més i millor periodisme”.

El 2016 va rebre el Premi Josep Pla de narrativa per la segona part de les seves memòries, “Aquella porta giratòria”.

El 2017 publicà el llibre “El que la terra m’ha donat”, de Editorial Columna.



AGRO  MANYET

Us desitgem
bona festa
de Sant Antoni



Ptda Balàfia, 112
25196 Lleida
606121175
973230713

agromanyet@manyet.cat www.manyet.cat

agroxarxa

Servei integral per a la teva tranquil·litat



Assegurances



Assessoria i
Gestió empresarial



Enginyeria

Contacta'ns!
lleida@
agroxarxa.com
Tel. 973 282 984

Treballem per
la teva tranquil·litat

Tajudem per millorar
i gestionar el teu negoci

T'acompanyem
en cada rept

- 25 anys treballant per tu
- 32.000 clients ens avalen
- Som a prop teu

www.agroxarxa.com

Gran Passeig de Rondà, 1 esc. esq. entl. - Lleida



ADAMA



MARIMUNT
FRUITS

Partida Marimunt, s/n. LLEIDA
Tel. 973 24 39 82
Fax 973 23 97 82

Programa d'Actes 2018

Dissabte 13 de gener

• 19:30 **Pregó** a càrrec de Lluís Foix i Carnicé al Saló de Plens de la Paeria

Diumenge 14 de gener

Al local social de l'Associació de Veïns de Montserrat:

- 09:00 **Esmorzar popular**
- 10:00 **Tirada de bitlles**
- 11:00 **Concurs de truites** amb productes de l'Horta
- 19:00 Al **Teatre** Municipal Julieta Agustí (Antic Convent de Santa Teresa, Plaça de l'Hort de Santa Teresa) representació de "LOS TRES REYES" de Josep Wehrle Valle a càrrec de "B de Butsenit".

Dilluns 15 de gener

• 19:00 **Conferència** "Evolució i perspectives de la ramaderia intensiva" a càrrec de Teòfilo Camí al local Social de l'Associació de Veïns del Pla de Gualda i Montcada.

Dimarts 16 de gener

• 19:00 **Conferència** "El son: el secret del benestar" a càrrec de la Dra. Núria Roure, a la Sala Jaume Magre, carrer del Bisbe Torres, 2, Lleida.

Dimecres 17 de gener

• 11:00 **Missa en honor a Sant Antoni Abat** a l'església de la Puríssima Sang, presidida per Monsenyor Salvador Giménez Valls, Bisbe de Lleida

Durant el matí hi haurà la tradicional venda de panets i ciris beneïts a càrrec de la Congregació de la Puríssima Sang.

L'església estarà oberta durant tot el dia.

Als forns de la ciutat trobareu les típiques ferradures de Sant Antoni.

• 19:00 **Conferència** "Alternatives actuals en la producció fructícola, demanda i organització productiva" a càrrec del Sr. Josep Presseguer i Gené al local social de l'Associació de Veïns de la Partida de Butsenit.

Dissabte 20 de gener

• 9:00 **Esmorzar popular** a la cooperativa patrocinat per PLUSFRESC i Gremi de forners de les Terres de Lleida.

• 10:00 Sortida des de la Cooperativa de carrosses, carros i cavalleries

• 11:00 **Missa en honor a Sant Antoni Abat**, amb la participació de la coral Sant Anastasi a l'església de la Puríssima Sang.

• 12:00 **Benedicció de carrosses, carros i cavalleries**, a càrrec del Monsenyor Salvador Giménez Valls, Bisbe de Lleida, a l'avinguda de Blondel i desfilada fins a la Creu dels Tres Tombs.

A l'edifici de Mercolleida:

• 14:00 **Entrega dels premis** Horta de Lleida

• 14:30 **Dinar de germanor**

• 17:00 **Ball** amb l'Orquestra TRIO HABANA

En acabar el ball, hi haurà la cerimònia d'**entrega dels premis dels concursos**. I tot seguit, **concert** amb BRUIXA ESPRESS.



Nota: L'organització es reserva el dret d'augmentar o disminuir algun acte si ho considera oportú.

Teatre: Los tres reyes

de Josep Wehrle Valle

DRAMA BUFALO. En quistanallo

Representada per B de Butsènit

D. Diego Rei Tronado	Joan Antoni Boldú Pelegrí
D. Pedro I, Rei de Fraga	Manel Murgo Ribes
D.ª Violante, que té la piga al nas	Sara Torrelles Pelegrí
D. Juan, Conde del Soleràs	Salvador Solsona Jove
Gutierrez, lo fidel Escudero	Josep M.ª Masobe Vidal

Apuntadora Roser Pelegrí Viladegut
Efectes especials, so i il·luminació Odeon

[L'obra es representa al PALAU DE LES DOBERIES
i a "BOCA DE OSCURO"]

És una obra escrita a Lleida i per la Lleida del segle 19, on es troben paraules i llocs de Lleida que ara ens poden semblar estranys, com Cachorrillo; pistola petita; Trenca cuellos; clot a terra i tapat amb fulles; el xafes i et fots de morros. Portal de Sant Antonio; al principi del carrer Sant Antoni; Lo moro de casa Guiu; estàtua situada a la casa d'un tal Guiu entre la plaça de Sant Joan i el carrer d'Estereria, avui Sant Joan; Malsin; calumniador. Soc de la Llao pelada; valent. Corriendo la tuna; voltador. Endina; picarà, descarada. El Castillo de Las Doverias; Palau situat entre el carrer Curtidors, Diputació i Rambla de Ferran. No me hagas pata de gallo; joc de dames quan es fa la mort forçada. La Correspondencia; diari publicat a Madrid, molt venut a Lleida. El cuarto; moneda d'aquell temps (tres cèntims). Tirado croca; es una planta que es barrejava amb farina i adormia als peixos per pescar. Travilla; traveta. Plegar el xavo;

caure de morros a terra. Cal Xoll; un seller al carrer de la Tallada i s'anunciava amb un ram d'olivera per saber que el vi era nou. Cañon; Alcanó. La cruz de ca l'Agusila; era una senyora que venia un vi molt bo i era molt coneguda a Lleida. Digo tit; joc d'infants; Pasar el rio d'avall braç; fer travessar amb una pedra la distancia entre un costat de riu i l'altre o barallar-se a cops de pedra entre los del barri de Magdalena i de Sant Martí. A la Trudes li diu boja; la Trudes era una dona faltada i els nens la cridaven boja i ella els aconseguia. Gorreta roja; abans l'escorxador de Lleida era a prop del Hostal Sant Lluís on ja l'estació dels autobusos, els bous pesaven per Blondel i el jovent cridava gorreta roja dient aquestes paraules els bous, diu que s'espantaven i els que mes cridaven eren mes valents. Cafe de los Cuatro Cantones; referint-se a l'estanc del Manelet, davant de les escales de l'Ereta i cantonada del carrer Boters, on tenien els millors caliquenyos de Lleida. Sona la mui; calla. Te culaba; agafar a un pels peus i pels brassos i fer-li donar de cul a terra. EU, no repetir la cosa. Pedaso. tros de terra. Tramades; trams de troncs lligats baixant pel riu. Miguelillos; miquelets, soldats. Bichuela; valent cèlebre. Macote, referint-se al Macot, personatge d'aquell temps molt valen, era matador de tossinos, per això: n'harem mas que el Macote. Garrut, nom del cementiri municipal construït al 1809 i emplaçat al finca de Garrut, que hi tenia un hostel que es deia lo Garrut.



LLOGUER - VENDA - SERVEIS - TALL AMB DIAMANT
TRANSPORTS - MUNTATGE DE BASTIDES
MÀQUINES I ÚTILS D'OCASIÓ



Pol. Ind. Camí dels Frares,
c/F, parc. 54 - 25190 LLEIDA
tels. 973 262 519 - 973 274 171
fax 973 274 966
serveis@barrera.es

www.barrera.es

Pol. Ind. Moli d'en Serra
c. Alt Camp, 10
43710 SANTA OLIVA (Tarragona)
tel./fax 977 182 012

mòbil: 620 133 565 - Josep

Menú dinar de germanor

BENVINGUDA

Gotet de vermut amb pinxo d'olives
Xips de verduretes
Secallona
Coca de recapte

ENTRANT

Xatonada amb bacallà, tonyina
i anxoves amb romesco

SEGON PLAT

(a escollir)

Galtes de porc amb salsa de bolets
i patata panadera

o

Suquet de lluç amb musclos

POSTRES

Pastís de poma amb gelat bescuit
i cordó de xocolata

El menú inclou:

Pa, Aigua, Vi negre / Vi blanc, Copa de cava
Café i gotes

PREU DEL MENÚ: 25€ (IVA inclòs)

Servei de barra de bar a preus populars



Menú infantil

Canelons

Costelles de xai amb xips
Fruita en almívar

El menú inclou:

Pa, aigua i refrescos

PREU DEL MENÚ INFANTIL: 15€ (IVA inclòs)

Preguem que confirmeu l'assistència
abans del dia 15 de gener a la Cooperativa
o per correu a info@elspagesos.cat

A l'hora de comprar els tiquets s'haurà
de triar el segon plat.

Agro-Camp

C/ Les Hortes, 1
Tel. 973 16 73 06 - Fax 973 16 75 37
25150 ARTESA DE LLEIDA (Lleida)

**CAPARRÓS
CELEBRACIONES**
*Celebracions
al teu estil*
Bedes - Comunions - Convencions - Fires
Dinars populars i d'empresa, etc.

Pol. Ind. Torreferrera - C/ Llevant, 29
Tel: 973 751 022 - 629 610 430
info@caparroscelebraciones.com
www.caparroscelebraciones.com

FORN DE PA PASTISSERIA

M. Serra
- Lleida -

Bases concurs de carrosses, carros i cavalleries



AVALA

penjoll

Joia artesana feta amb argent de primera llei

JOIERS clauer

La Seu Vella

polsera

COL·LECCIÓ EXCLUSIVA D'AVALA JOIERS
Alcalde Costa, 13
Tel. 973 26 83 93
LLEIDA



TERRAMAR

PESCA SALADA

BACALAO OLIVAS
SALAZONES

CONSERVAS LEGUMBRES
ACEITES Y VINAGRES

Av. Alcalde Porqueres, nº 94 · 25005 · LLEIDA
Tel: 618 746 517 · terramar.lleida@gmail.com

- 1a Trobar-se inscrit per a tal efecte i facilitar totes les dades de contacte necessàries a les nostres oficines o bé a través de la web www.elspagesos.cat fins a les 13.00 hores del dia 18 de gener del 2017.
- 2a Tota carrossa haurà d'indicar el lema, nom o agrupació.
- 3a Tota carrossa ha de presentar algun motiu relacionat amb l'agricultura, la ramaderia o al·legoria a la festivitat de Sant Antoni Abat.
- 4a Tot concursant haurà d'ostentar en lloc visible el corresponent número així com un logotip institucional que li serà donat.
- 5a El jurat seguirà el sistema de puntuació rigorosament, essent el veredictes inapel·lable.
- 6a El jurat podrà, si ho creu convenient, repartir o declarar desert, alguns dels premis si els concursants no reuneixen els mèrits mínims, així com desqualificar-ne les que no compleixin la normativa.
- 7a El jurat es reserva el dret d'admetre al concurs i/o a formar part de la desfilada a tota carrossa que no s'adapti a les bases esmentades.
- 8a Els membres del jurat a l'hora de puntuar valoraran l'originalitat, l'elaboració i els materials utilitzats en cada carrossa.
- 9a Els concursants no podran dur publicitat de cases comercials a les carrosses carros i cavalleries.
- 10a El veredictes del jurat es donarà a conèixer en el ball que es celebrarà a Mercolleida.

Carrosses

1er Premi 600€

2on Premi 500€

3er Premi 400€

Tots els participants tindran un premi en efectiu per participar a la desfilada en funció del compliment de les bases

Carros

1er Premi 150€

2on Premi 125€

3er Premi 100€

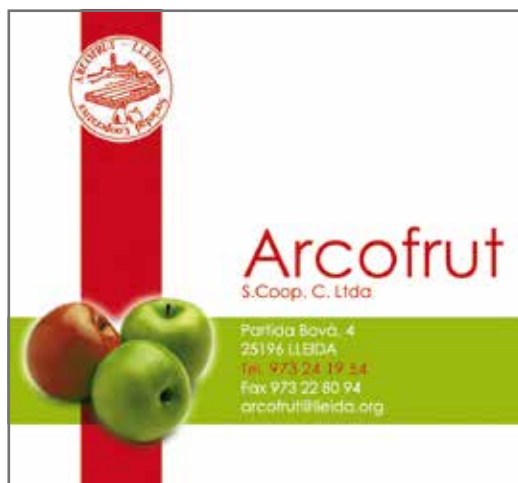
Cavalls

1er Premi 50€

2on Premi 40€

3er Premi 30€

NOTA: És possible que alguns d'aquests premis estiguin subjectes a retenció fiscal



1a Tothom pot participar en aquest concurs.

2a Els participants hauran d'elaborar ells mateixos el producte presentat, i haurà d'incloure productes de l'Horta de Lleida.

3a Per poder participar s'hauran de presentar el dia 14 de gener al local social de l'Associació de Veïns de Montserrat, fins a les 11 del matí.

4a El jurat estarà format per membres de l'associació i les persones que aquesta designi.

5a Es valorarà: l'originalitat, la presentació i el gust.

6a El veredict del jurat es donarà a conèixer en el moment de finalitzar el concurs i l'entrega de premis es durà a terme en acabar el ball que es celebrarà a Mercolleida.

Els participants rebran obsequis per gentilesa de:



1er premi

concurs de coques 2017

Sílvia Alrich Calvet



COCA DE RECAPTE

Ingredients

Massa (per a 3 coques)
1 got petit d'oli d'oliva
2 gots petits de llet
½ got de cervesa
2 ous
1 sobre de llevat
Un polsim de sal
1 Kg de farina

Barrejar-ho tot aconseguint una massa homogènia, no massa líquida, si queda líquida s'hi pot afegir més farina. Després, tapar-la amb un drap de roba i deixar reposar durant 20 minuts.

A continuació, fer les separacions de la massa i quan tinguem més o menys una part de la que farem, l'estirem bé i la posem a sobre de la safata del forn amb el paper de forn.

Anteriorment, en una paella haurem preparat la ceba caramel·litzada (es fa amb sucre i a foc lent), per posar-la a sobre de la massa, juntament amb el pebrot vermell, verd i groc, una mica cuits abans a la paella. Es posa al forn tot junt i controlant el temps i a temperatura adequada.



Macal
Ramadera, S.L.

DISTRIBUIDOR 

Ptda. Marimunt, 23
Telèfon 973 24 87 37
Fax 973 22 46 63
25196 LLEIDA
e mail: macalramadera@macalmadera.com

Imidan[®] WP
INSECTICIDA



Decoració

(La granja)

- Porc: Pa d'hamburguesa, hamburguesa, Frankfurt, formatge i olives negres
- Marietes: Torrades, formatge tipus Philadelphia, tomàquets cherry, vinagre de Mòdena i olives negres.
- Margarita: ou dur
- Tanca: Bastonets integrals

Espero que us agradi.

Bon profit !!!!!



C. Picasso, 2
(cantonada C. Agustins)
25001 Lleida
Tel. 973 278 080



ASSOCIACIÓ D'EMPRESARIS
AGRARIS DE LLEIDA

C. Enric Pubill, 18, Altell 1a
25005 LLEIDA
Tel. 973234326 / 619964785
www.aeall.net

HortValls

Partida Serrallonga, 7 • 25195 Lleida
Tels. 973 23 94 35 • 607 18 50 76 • 635 62 02 20
hortivals@hortadelleida.cat

El chayote o “patata del aire”

Pep Valls
Hortivalls

La chayotera és una planta originària de Centre Amèrica que pertany a la família de les cucurbitàcies. És una planta trepadora semblant a una planta de cogombres i produeix uns fruits semblants a una patata de color verd; alguns tenen com unes espines rasposes i altres varietats són llisos.

El fruit té excel·lents propietats i molts beneficis per a la salut: és molt bo per aprimar, té bones calories, molts antioxidants i força vitamina C. És apte per a diabètics, molt bo per a l'estómac i amb molts efectes diürètics. Es consumeix normalment bullit i després amanit al gust de cadascú. També es poden consumir les tiges, arrels i fulles.



El cultiu, al ser una planta semi tropical, necessita temperatures primaverals. És molt sensible al fred, necessita una bona il·luminació i un lloc on es pugui emparar al ser una planta enfiladissa. Es planta a terra o en un test la chayota sencera, i d'allí neix la planta.

A més a més, la floració és molt tardana. Per tant, no us desespereu si veieu que no floreix aviat i gaudiu d'aquest producte diferent de les nostres típiques verdures.

Com sempre, salut, bons aliments i feliç festivitats de Sant Antoni Abat.

Oli d'Oliva
Verge extra
Montañola
Sansa

100% olives
arbequines
collita pròpia

Pda/ Torres de Sanui, 197 · Tel. 608 039 042

Joan Solans



BONSAI
Jardineria · Floristeria

Balmes, 1 · Tel./Fax: 973 26 82 32 · Lleida
www.floristeriabonsai.com · info@floristeriabonsai.com

HIDRO
matic
tecnologia - irrigació

Materials i Instal·lacions de Reg
Estudis
Projectes
Muntatge / Manteniment
Fabricació de Calderia

HIDROMATIC PONENT S.L.

Ctra. LP-7041 Km.1 - 25181 SOSES (Lleida)
T: 973 797846 - F: 973 797 818 - hidromatic@hidromatic.es

Després de passar tota la meua vida laboral entre la pagesia i la jardineria, he tingut el luxe de poder gaudir de la natura en totes les seves besants.

He nascut i he viscut tota la vida a l'horta de Lleida, vivint al ben mig de la natura que l'envolta, i gaudint de tots els seus racons, així com de la gent que en ella habita. Però com sempre passa a la vida, els desitjos que tenim amagats en el nostre interior, sorgeixen quan realment creiem que mai podríem arribar a fer el que ara estem fent.



Fa més de deu anys, vaig creure que em faltava escriure un llibre per poder “finiquitar” les tres coses que segons diuen ha de fer una persona abans de morir.

Llavors vaig posar-me a escriure contes, els quals estan tots relacionats amb la natura. Crec que no hi ha millor manera d'educar a la nostra canalla que explicar-los com són els animals que en ella habiten, i comparar-los amb la nostra vida, mitjançant les tres preguntes en que s'acaben tots els meus contes. D'aquesta manera podrem ensenyar-los el que poden trobar-se a la vida d'una manera més distesa.

També he volgut escriure una sèrie de llibres “Misteris i llegendes” entre les quals hi ha LA LLEGENDA DEL MARRACO i EL JORDI I ELS DRACS (l'altra llegenda de Sant Jordi)

Degut als problemes per trobar una editorial que volgués involucrar-se en el meu projecte, els tinc posats a Internet, a la botiga més gran del món: AMAZON, on buscant “Joan Solans” podreu trobar-los tots.

Tal i com jo he aconseguit trobar un “hobby” que realment m'omple plenament, us aconsello que feu el mateix, ja que a la vida no existeixen moments perduts si intentem omplir-los amb coses profitoses per nosaltres mateixos.

“El palot de fato”

Diu la tradició que per Sant Antoni es feia un sorteig d'un porquet, per poder sufragar les despeses que ocasionava aquesta festivitat. En els temps que correm aquesta practica ja no es possible dur-la a terme, és per això que aquest any, com a novetat, el dia 20 de gener sortejarem un “Palot de fato” per reviuere una mica aquesta tradició.

Podreu trobar les butlletes a la cooperativa i durant la celebració dels diversos actes que organitzarem.



Aquí us deixem una mostra de tots els productes que hi podreu trobar:

- 1 lot de verdures de l'Horta de Lleida
- 1 caixa de vi
- 10 litres d'oli de Torres de Sanui
- 1 pernil
- 2 dotzenes d'ous ecològics
- 10 kg de fruita de l'horta
- 1 cabàs de macarrons
- 1 pa gegant
- 1 “badeixo” (bacallà)
- 2 sopars a Casa Pepita
- 1 aventura extrema (canviable per un spa)
- 1 xoriço
- 2 botifarres negres
- 2 llonganisses
- 1 cansalada
- 1 lot de llegums...
- ...i moltes coses més.

Valorat en 1.200 euros!!!!!!

Ajudeu-nos a tirar endavant amb les tradicions!!!

plusfrésc:
de Lleida



TRACTAMENTS DEL SON PER A NENS I ADULTS:
Insomni
Roncs i apnea del son
Trastorns del ritme circadià

PROVES DIAGNÒSTIQUES:
Polisomnografia hospitalària i ambulatòria
Actimetria

ESPECIALITATS:
Neumologia
Cardiologia
Psiquiatria
Neurofisiologia
Psicologia
Acupuntura
Nutrició

NOU SERVEI PSICOLOGIA INFANTIL



Institut del son
Dra. Núria Roure_Dr. Eduard Estivill

Horari: dilluns - divendres
de 10 h a 14 h i de 16 h a 20 h.
973 830 858
www.institutdelson.com

Treballem amb mútues:



C/ Magí Morera, 28_25006 Lleida



BALTRONS
MAQUINÀRIA AGRÍCOLA
ericius 3000
615 316 455 · info@baltrons.com · Alcarràs · Lleida

Dona rural

La Pepita de les Torres de Sanui

L'expressió "tota la vida" guanya credibilitat segons l'edat de la persona que la utilitza.

Darrera dels "ullets" blaus de la Josefina, no pots posar-la en dubte; Ja veus que l'experiència, el coneixement i la serenor amb que parla, no és casual.

Filla de pagesos de "tota la vida" ha estat sempre lligada a la terra i a la pagesia.

Als vint-i-dos anys es va casar i van anar a fer de "torrers" a la partida de Rufeà, coincidint amb el "boom" de la fruita dolça, allí va estar gairebé disset anys.



Però, com no pot ser d'altra manera, ella ja era emprenedora, i a l'any 1979, van comprar una finca a Torres de Sanui, 17 jornals de terra que calia posar en ordre i producció i allí, amb les seves estimades

filles, la Montse i la Dolors va ser on va tirar l'àncora.

Van lluitar de valent per tirar endavant, però al poc temps d'estar allí, la vida els depara una mala jugada, la malaltia del Josep la va deixar sola. Però lluny d'enfonsar-se, va tirar endavant, assumint tota la feina i gestió de l'explotació, sense oblidar la vida familiar i l'educació de les seves filles.

Sense cap mena de dubte, van ser anys durs, però ara, passats els anys, dóna bo recordar, fent una xerrada amb la Pepita, les feines i labors que abans eren tant habituals a les torres, cuidar les gallines, criar els conills, matar el porc, fer el mondongó, la tupina, curar els pernills, cuidar l'hort.... labors inherents a la vida a les torres i que, poc a poc s'han anat perdent.

També recorda amb molt carinyo quan es feia la Carrossa de Sant Antoni a Rufeà, a la torre Barberà, la desfilada, el ball i la gran festa que el dia de Sant Antoni era i és per a l'horta de Lleida.

Ara, "jubilada" com diu ella, li toca treballar més que mai!!

Continua amb les seves gallines, els seus cirerers, les flors del pati i collint olives. Ara bé, indomable com és, s'enfada i es queixa de que li costa pujar als olivers; quina gràcia, molts de més joves que la nostra Pepita serien incapaços de fer-ho com ho fa ella.

Ara, col·laboradora incondicional pel que calgui a la AAVV, incansable balladora, gran jugadora de "Botifarra" i com no, fantàstica tiradora de bitlles, esport de moda pels més veterans de l'horta; fan enveja els esmorzars que acompanyen aquesta bonica activitat!!

Ara, la Pepita, viu una vida mes relaxada al costat dels seu gossets, les plantes i les flors del confortable porxo de la seva torre.

Avui, al menjador de casa seva, no hi caben més fotografies dels seus tresors més estimats, la Montse i la Dolors, i com no, la Mireia, la Miriam i l'Albert, són el fruit dels seus esforços, lluites i quimeres i ara al cap dels anys, quan veu que ja ho té tot encarrilat, dorm tranquil·la.

Volem, que en aquest petit i modest relat, s'hi trobin totes les dones pageses de la nostra estimada horta de Lleida, dones que amb el seu treball i saber fer, han tirat endavant amb les seves explotacions, les seves famílies i les seves il·lusions.

Va per vosaltres!!



www.desguacespedros.es



973 20 04 92

e-mail: atencionclientes@pedros-sa.es



**CONGELATS
PRESCAMAR**

Pol.Ind. El Segre P.303-A
25194 LLEIDA

Tels. 667 429 920 - 667 430 048

Jesús Reig Nadal - Jordi Pascual Llovich

Prescamar@gmail.com



Premis Horta de Lleida

Durant la Festivitat de Sant Antoni Abat tenim l'honor de celebrar els Premis Horta de Lleida, uns premis que tenen dues categories, a la trajectòria de promoció i desenvolupament i a la innovació en l'activitat agrària.

Uns guardons que recauen en persones o entitats que desenvolupen la seva tasca a l'Horta de Lleida.

En la primera edició, al 2017, van estar premiats el Sr. Joaquim Clop, de la partida de Montcada, per a la contribució al desenvolupament i la promoció de l'Horta i a Melmelades i Conserves Blanch, de la partida de Granyena, per a la innovació en l'activitat agrària.



 **SARABIA**

frutera
la pràctica

Tel + fax (+34) 973 233 930
email: fprac@lleida.org

Javier Montañola
Treballs Agrícoles

Plaça Torres de Santal, 187
25103 LLEIDA
Tel. 616 491 490

**FRUITES
I VERDURES**

"del tros a la llar"

Pda. Rufeà, 72 Lleida

Estem situats als mercats:
- Barris Nord (Pardinyes)
- Camp d'esports (Fleming)

També pots fer la teva comanda al telf:
609 800 912 o bé per e-mail a:
fruitverd.trosllar@lleida.org

I et servirem el més aviat possible!

**HORTICULTURA
BELLMUNT s/l**

NOVES TÈCNIQUES QUÍMIQUES
PLANTAFORT

PACO ESTRUCH
fotografia

suagro s.l.

Fitosanitaris, Llavors i Adobs

Polig. Ind. "Els colomers", c/ Colomer, 2
25241 Golmés (Lleida)
Tel: 973 60 33 00
Fax: 973 71 07 93
e-mail: suagro@suagro.cat

Cuina amb productes de l'Horta

Restaurant Casa Pepita

Si ens endinsem en el bell mig d'Alpicat, al carrer Lleida, ens trobarem amb el restaurant Casa Pepita, un restaurant acollidor, tranquil i de tracte familiar, on podrem degustar la típica cuina tradicional catalana de qualitat.

Disposa dels millors menús diaris, menjars per emportar, organització de sopars d'empresa i grups.

Per elaborar la seva extensa carta han optat per productes de temporada d'alta qualitat i sobretot de proximitat per poder oferir gran qualitat en els seus plats, alhora que s'afavoreix en la mesura de les seves possibilitats als petits productors de la nostra horta.



No deixeu escapar l'oportunitat d'endinsar-vos en un esclat de sabors degustant els típics caragols a la llauna, carns a la brasa a la llar de foc, xatonades, paelles i uns magnífics postres casolans, tot fet amb les millors receptes de l'Anabel passades de generació en generació fins a dia d'avui, tot cuit amb l'oli d'oliva extra verge de les Torres de Sanui i acompanyat de vins de Raimat i costers del Segre.

Restaurant Casa Pepita

- Menú diari
- Sopars d'empresa i grups
- Menjars per emportar
- Menú per les festes

Carrer de Lleida, 90
25110 ALPICAT

973 73 68 31
646 43 58 72



Organització:



Col·laboració:

LA PAERIA



Ajuntament de Lleida



Diputació de Lleida

municipis, territori i tu



Congregació
de la
Puríssima Sang



Agraïments:



AVV del Pla de Gualda

AVV Arquès de Rufeua

AVV Copa d'Or i Sot de Fontanet

AVV "Les Escoles" de Torres de Sanui

AVV Marimunt

AVV Camí de la Mariola

AVV del Camí de Motcada

AVV Partida Vallcaient

AVV Partida Caparrella

AVV Partida de Grenyana

AVV de Llívia

AVV Partida les Canals