

Les frases de la setmana

“Un Avant per sentit és una freqüència millorable i no hauria de ser difícil que un Euromed pogués parar a l'Aldea”

J. CASTOR GONELL, delegat del Govern a les Terres de l'Ebre

“Entre el 2024 i el 2025 invertirem 3,5 milions d'euros a la planta de Camarles”

XAVIER ARASANZ, director general d'Amiblu Pipes Spain

DESTACAT

El diòxid de carboni de la fermentació del vi es pot transformar en metà per a altres usos

■ El diòxid de carboni (CO₂) que s'allibera durant la fermentació del vi es pot transformar en metà per a altres usos en les explotacions de vinya. La transformació es fa a través d'un procés catalític i el combustible resultant serveix per a la maquinària del celler o per al procés de destil·lació. El sistema l'ha ideat el grup META (Enginyeria dels Materials i les seues Aplicacions, en les sigles en anglès), del departament d'Enginyeria Química de la URV. Forma part del projecte europeu Fuelphoria, per a obtenir combustibles renovables a través d'establir cadenes de valor sostenibles. La planta pilot se provarà a Viñas del Vero, el celler del Somontano col·laborador del projecte, juntament amb el centre tecnològic CIRCE, de Saragossa. El catedràtic de la URV i coordinador del projecte, Francesc Medina, detalla que el CIRCE s'encarrega del primer pas, del procés d'atrapar el CO₂ que es produïx durant la fermentació. Dins de les instal·lacions de Viñas del Vero, se produïx hidrogen verd per tal que, al reaccionar amb el diòxid de carboni, a través d'un procés catalític, s'obtinga el metà.

LA FOTO DE LA SETMANA

Dits volant al mundial de morra



Un total de 130 parelles provinents de diverses regions de la Mediterrània han participat en la vintena edició del Murramundo, el campionat mundial de morra que s'ha celebrat a la Ràpita. La morra és un joc tradicional, molt popular a la Mediterrània, que es juga entre dos persones. Cada jugador ha de cridar un número que representa la suma total dels dits mostrats pels dos. La parella formada per Loïc i Melissa, de Niça, ha guanyat el campionat mundial. / CEDIDA

Periodistes

Anna Zaera



Quan em moc, tinc ganes d'escriure. Una itinerància, un trasllat, un desplaçament, un viatge em desperta les ganes d'escriure. Inevitablement el cos i l'escriptura estan connectats. Això no fa massa temps que ho sé. Per mi, escriure era més aviat una activitat racional. Era seure en una taula i davant un ordinador. Primer pensava el que volia

dir, com volia dir-ho, pensava en una estructura i pam!, ho resolvia amb el màxim d'ofici possible. Però sembla que el fet d'escriure és molt més dinàmic. Hi ha molts elements implicats. És un estat corporal. Primer vaig detectar uns indicis. Quan tenia el cos relaxat, les idees i les imatges es desencadenaven lleugeres i ordenades. Circulaven fluides, s'escolaven orgànicament. Vaig observar que quan començava un viatge, quan veia coses noves, els sentits es despertaven de nou amb

El cos i l'escriptura, un binomi curiós

els estímuls i s'establia una estranya connexió entre dins i fora. Era una persona nova. Sembla clar que amb els anys hem oblidat la part física en el procés d'escriptura. És precisament el cansament el que ens recorda que abans de ser cap, som cos. I què tal com estigui el cos estarà el cap i viceversa. Tal com estigui el cap estarà el cos, i així la nostra escriptura. Diu el psiquiatre Bessel van der Kolk que el llenguatge va evolucionar per compartir les coses del món exterior, no per a

comunicar els nostres sentiments interiors. La majoria de nosaltres sabem descriure millor una altra persona que a nosaltres mateixos. Les paraules se'ns esmunyen. Potser, diu ell, la millor manera per atrapar-les és implicar el cos, el to de la veu, les tensions corporals. Quan viatjo ho experimento. El meu cos serveix per a canalitzar el que va passant. Connecto amb les paraules sense preocupar-me per la intencionalitat o el que volen dir. El cap i el cos estan disponibles. I és així com apareix

aquesta connexió. L'associació lliure, que permet que una primera imatge et vingui a la ment i des d'allà s'encadeni amb una altra i apareguin un seguit de línies de text. Aquest text sempre serà un text necessari. D'aquesta estranya confluència sorgeixen els meus diaris de viatge que vaig acumulant amb els anys. El moviment m'impulsa a escriure, i el text mai sap on anirà a parar, com les meves passes. Feu l'experiment, escriuiu sense sobrepensar i camineu sense saber on anar.

MENÚ DEGUSTACIÓ SETEMBRE

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

Disposen de 3 punts de recàrrega per a vehicles elèctrics

Entrants selectes Diego

Amanida de tonyina roja marinada amb soia
Cecina de vaca de la Finca amb oli i parmesà
Boqueró farcit de mousse d'albergínia
Daus d'abadejo arrebossat amb panko
Calamar a la planxa
Sorbent de fruits del bosc
Cua de rap al pebre

Postres

Caneló de meló amb beixamel de canella

Cafè

Aigües i vins del Celler

Preu 45,00 euros Tel. reserves 977 719 017 TAULA COMPLETA

HOTEL RESTAURANT
Diego
GASTRONÒMIC