

SOCIETAT ▶ MANRESA

Els vins bagencs mariden amb la Seu

▶ La fira del vi del Bages ofereix un tast inèdit als visitants de la basílica, al final d'una ruta guiada

Crònica

J. Sallent MANRESA

No és el primer cop que els visitants de la basílica de la Seu són obsequiats amb una copa de vi al final de la ruta guiada. La novetat d'ahir, però, és que, en aquesta ocasió, no es va tractar només d'una copa, sinó d'una cata, amb la degustació d'alguns dels principals vins del Pla de Bages. I, a més, es va dur a terme en un escenari privilegiat, com és l'atriu de la façana principal del majestuós temple manresà.

Es tractava d'una de les nombroses propostes que aquest cap de setmana ha ofert a Manresa la primera edició de la fira del vi del Bages (anomenada ViBa). Tant dissabte com diumenge, els cellers del Bages han potenciat la seva marca oferint degustacions en llocs de la ciutat com Sant Domènec i el parc de la Seu. I, ahir al migdia, va tocar al torn de promocionar-se entre la quarantena de visitants de la basílica.

La ruta guiada va anar a càrrec de Sílvia Cruz, de l'oficina de turisme de Manresa. La comitiva va visitar alguns llocs singulars com l'interior de la basílica i de la cripta. Posteriorment, els visitants van pujar a les cobertes, des d'on van poder observar unes vistes de Manresa que habitualment no són a l'abast de tothom.



MIREIA ARSO

La degustació de vins del Pla de Bages es va fer al final de la visita, a l'atriu de la façana principal de la Seu



M. ARSO

Un moment de la visita a les cobertes de la Seu



M. ARSO

Explicacions de la guia a l'interior de la basílica

Finalment, la ruta va acabar a l'atriu de la façana principal. Allà, els esperaven alumnes de l'Escola

d'Hosteleria de la Joviat, que van oferir una cata de vins a tots els visitants. Una degustació que, tal

i com va explicar Ruiz, probablement es tornarà a repetir en el futur.

Alumnes del curs d'acollida per a nous visitants visiten la Seu i la Cova

REDACCIÓ MANRESA

Un grup d'alumnes del curs d'acollida sobre «Coneixement de la societat catalana i el seu marc jurídic» han visitat dos dels espais emblemàtics del patrimoni històric i patrimonial de Manresa com són la Seu i la Cova. El curs d'acollida té una durada de 18 hores, i s'hi inscriuen persones d'origen estranger interessades a obtenir el certificat o a concloure tot el procés d'acollida, amb l'assoliment del certificat final d'acollida que inclou superar els cursos de català i dos mòduls.

El Peguera acull demà el joc lúdic Passaparaula sobre la Cultura Europea

REDACCIÓ MANRESA

Amb motiu de l'Any Europeu del Patrimoni Cultural 2018, des de l'Ajuntament de Manresa s'ha proposat apropar Europa als veïns.

Una d'aquestes activitats tindrà lloc a la sala d'actes de l'institut Lluís de Peguera, demà dimarts a la 1 del migdia. L'acte, Passaparaula sobre Cultura Europea, serà un joc lúdic i cultural en què els participants i assistents descobriran els fets culturals europeus que compartim com a patrimoni comú.

Diego Alías omple el Canonge en el sopar del desè aniversari

▶ El restaurant d'Ampans va celebrar l'efemèride amb una fusió entre la cuina pròpia i la de Ca l'Amador

REDACCIÓ MANRESA

El xef santjoanenc Diego Alías, de Ca l'Amador, va omplir dijous el restaurant Canonge en un emotiu sopar per celebrar el desè aniversari de l'establiment d'Ampans. El sopar va ser una fusió entre les cuines de Ca l'Amador i el Canonge i un duo dels dos equips de cuina i sala. Amb el nom «10 anys en 10 plats», el menú va ser una degustació de deu plats, entre els quals una pissarra de formatges Muntanyola, que Ampans elabora a Urpina, versus els formatges Serrat Gros d'Ossera, al costat de Josa de Cadí.

El sopar va ser possible gràcies a la col·laboració solidària del xef Diego Alías, de Ca l'Amador, que es va sumar als actes de celebració



AMPANS

El santjoanenc Diego Alías va ser el xef estrella del sopar

del desè aniversari del Canonge. Inaugurat l'any 2008, va ser una aposta d'Ampans per crear oportunitats laborals per a les persones amb discapacitat, amb l'objectiu de crear llocs de treball dignes i amb una feina de cara al públic, molt visible i que comporta reconeixement social.

Empar Moliner i l'enòleg Joan

Soler van encetar el programa d'actes amb un sopar i tast dels nous vins d'Urpina, un sumoll i un cupatge a base de mandó.

Al llarg de tot l'any se celebraran nombrosos actes, com ara un tast vertical de l'U d'Urpina i una competició entre els formatges Serrat Gros d'Ossera i els formatges Muntanyola, d'Urpina.

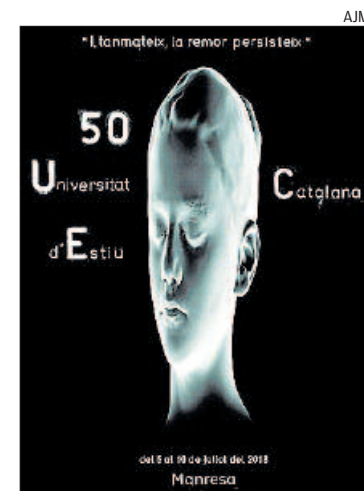
Plensa signa el cartell de la Universitat Catalana d'Estiu, que serà a Manresa

REDACCIÓ MANRESA

«I tanmateix, la remor persisteix». Aquest vers de Miquel Martí i Pol és el lema que figura al cartell de la Universitat Catalana d'Estiu (UCE) que enguany iniciarà les seves activitats a Manresa del 5 al 10 de juliol. Es fa coincidir amb el fet que la ciutat és la Capital de la Cultura Catalana. A l'agost, l'UCE se celebrarà, com és habitual, a Prada de Conflent.

El prestigiós artista català Jaume Plensa és l'autor del cartell de la 50a edició de l'UCE. Nascut a Barcelona el 1955, ha estat premiat internacionalment. És especialment conegut per les seves escultures de gran format presents a diferents ciutats del món, entre les quals destaquen els caps de persones com el que figura en el cartell d'aquesta edició de l'UCE.

Els responsables de l'UCE han explicat que el lema d'enguany («I tanmateix, la remor persisteix») és



AJM

Imatge del cartell

un vers de Martí i Pol que apel·la als fets que ha viscut Catalunya recentment, i que seran presents a l'UCE des de l'àmbit més acadèmic, si bé es mantindran àrees de coneixement més clàssic com la ciència i la literatura.