

FARMÀCIES	TELÈFONS	Clinic	93.227.54.00	Emergències	112	Síndic de Greuges	900.124.124	Inf. aeroport	93.298.38.38
Telèfon: 93.244.07.10		Sant Pau	93.291.91.91	Mossos d'Esquadra	088	Bombers-urgències	080	Inf. port	93.298.60.00
www.farmacauticonline.com		Vall d'Hebron	93.274.60.00	Guàrdia Urbana	092	Serv. Funerari BCN	902.076.902	Ràdio Taxi	93.303.30.33
		Creu Roja	93.300.65.65	Polícia Nacional	091	Inf. Renfe	902.24.02.02	Taxi Minusv.	93.420.80.88

TEATRE

Festival Guant Espectacle *Marionetes tradicionals de l'Índia*, per **Khairathi Bhat**. La Puntual. Allada Vermell, 15. 19.00 hores.

Girona

FESTES

Banyoles Festa major de Sant Martí, avui teatre amb l'obra *Operació A.V.I.*, de la **Cia. Farrers Brothers** (Teatre Municipal, 11.30 i 13.00 h. Gratuït); concert amb **La Principal de la Bisbal** i **La Selvatana** (plaça Major, 17.00 h) i ball (Pavelló de la Draga, 21.00 hores. Gratuït).

Lleida

CINE

Mollerussa *Som Cinema*, Segona Mostra de Cinema Català als cines Urgell (Navarra, 7. 22.30 h) i Teatre L'Amistat (Ferrer i Busquets, 92. 10.00, 20.00 i 22.00 h).



CONFERÈNCIES

Filosofia El Centre Social i Cultural de La Caixa organitza la conferència *Impacte i percepció de la mort a través dels mitjans de comunicació*, a càrrec de la periodista **Milagros Pérez Oliva**. Blondel, 3. A les 19.00 hores.

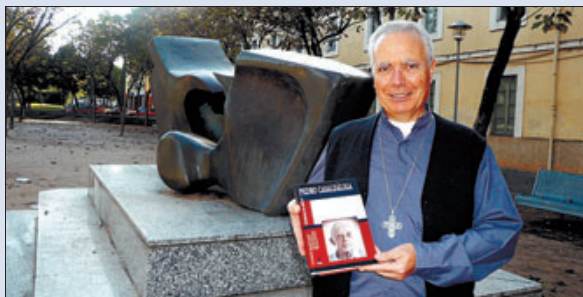
Tarragona

CONFERÈNCIES

Budisme Continuen les xerrades del seminari sobre la religió budista, avui amb la conferència d'**Agustí Paniker** sobre *El Buddha*. Fundació La Caixa. Cristòfol Colom, 2. A les 19.00 hores. Entrada lliure.

al gra

Joan Godayol
Bisbe emèrit d'Ayabari (Perú).



19.00

LLIBRE SOBRE PERE CASALDÀLIGA. Fontana d'Or, Caixa Girona. Ciutatdars, 19. Girona.

«Els pobres són els més rics en valors»

Joan Godayol va ser nomenat bisbe d'Ayabari (Perú) fa 14 anys, però la seva tasca pastoral en aquestes remotes terres es remunta 45 anys enrere. Una trombosi el va portar de tornada a Barcelona fa dos anys, i durant aquest temps es dedica a «auxiliar i ajudar» en el que pot. Gran coneixedor de l'obra i el treball de Pere Casaldàliga, ha viscut unes experiències semblants a les del bisbe emèrit de Sao Felix do Araguaia (Brasil). Avui, en un acte promogut per la Fundació Caixa Girona, presenta a Girona, amb Benjamín Forcano, Montserrat Ponsa i també el periodista Francesc Escribano, el llibre titulat *Pere Casaldàliga. Las causas que dan sentido a su vida. Retrato de una personalidad*, una obra homenatge escrita per diversos autors que són amics del bisbe.

—¿Què aporta aquest llibre sobre la figura de Casaldàliga?
—Consta de dues parts. En la primera es repassen les grans causes que

han guiat el seu treball humanitari i pastoral al Brasil. La segona repassa els principals fets de la seva biografia. L'obra dóna testimoni d'una vida plena d'autenticitat. D'un home que té més de 80 anys i que manté la seva joventut i segueix el camí de Crist.

—¿Fan falta persones així perquè augmentin les vocacions?
—La gent, i els joves en especial, no volen grans discursos i desconfien de les paraules. Volen testimonis, com diu l'evangeli: «Per les seves obres els coneixereu», i l'obra de Casaldàliga és excepcional. És una persona que ho ha donat tot pels altres i que, quan li ha arribat l'hora de retirar-se, ha preferit seguir allà, amb els seus pobres.

—Vostè i ell segueixen la Teologia de l'Alliberament, però no és un corrent que imperi al Vaticà.
—Les coses es veuen molt diferents des de les missions o des d'un despatx. A vegades, quan he anat a Roma em sembla que parlem idiomes diferents i penso: «Seria fantàstic

que poguéssim intercanviar tres mesos les nostres agendes». Però és bo que hi hagi pluralitat.

—Sí, però els dels despatxos són els que manen.
—L'Església no està quieta. És veritat que la jerarquia està dominada per vellets que tenen por que les coses canviïn. Però sempre hi ha avanços, encara que ara sembla que estan més impulsats pels laics que pels mateixos eclesiàstics.

—No sé si el Papa hi està gaire d'acord.
—El Papa té idees més avançades del que es pensa, però, a l'hora de parlar, és prudent perquè té por que la gent s'escandalitzi. L'Església aglutina cultures que són molt diferents.

—Sorpren que els pobres segueixin tenint tanta fe.
—Els pobres són més feliços que nosaltres. Sense tenir res de res, ells t'ho donen tot. Hem d'aprendre dels pobres, perquè són els grans rics en valors humans i cristians. **FERRAN COSCULLUELA**

els dilluns BENESTAR

Curar amb flors del doctor Bach

«Les malalties són desconexions de l'ànima». El doctor Edward Bach ho va demostrar. Va desenvolupar l'aplicació terapèutica de 38 essències florals que aporten consciència al cos per reconnectar-lo. Cada flor

posseeix una qualitat vinculada a una emoció i actua sobre cos, ment i esperit. Gelosia, por, inseguretats, sol·ledat, esgotament, autoestima, tenim tants obstacles com flors per combatre'ls. **c. e.**



►► www.equilibrae.com Tel. 660.037.926. Sant Ramon, 3. Sant Cugat.

de temporada

CARN ENTRECOT
14,99 € x quilo

PER MIGUEL SEN

Encara que la vedella en origen està pujant lleugerament, en els mercats s'absorbeix aquesta diferència i, per això, es manté un preu pràcticament estable. L'Agustí, a la parada 957 del mercat de la Boqueria, ven l'entrecot de bou a 16,99 euros, i el de vedella a 14,99 euros el quilo, tots dos procedents de Girona. Al mateix mercat, Barrachina, de la parada 392, té l'entrecot de vedella de l'Esla a 39,50 euros el quilo, i la de Girona, de la granja Viñas, a 14,90 euros el quilo. La de l'Esla és més cara perquè és d'una ramaderia que fa pasturar els animals en llibertat, dintre de criteris ecològics. Els seus entrecots i mitjanes s'acostumen a trobar a les cartes d'algunes rostisseries. Dins del criteri de carns de qualitat que defineixen les parades assenyalades, cal recordar als bons entrecots de vedella del grup de granges de la firma Bencriada, que a 20,85 euros per quilo, venen l'Isa i la Conchi a la parada 112, del mercat de la Concepció.

ALS FOGONS

Entrecot al rocafort



Ingredients per a quatre persones
Quatre entrecots, 150 grams de rocafort o formatge blau, 30 cl de crema fresca espessa, 2 nous de mantega, sal, pebre negre de molinet.

L'elaboració

En un bol, amb l'ajuda d'una forquilla, aixafeu el formatge i barregeu-lo amb la crema. En una paella gran, foneu-hi les dues nous de mantega, disposeu els entrecots a la paella i salpebreu-los pel costat cru.

Tombeu els entrecots. El temps de cocció depèn del gust de cada comensal (al punt, vermella o ben feta). Retireu la carn i aboqueu la salsa a la paella, escalfeu-la a foc baix uns minuts perquè el formatge es fongui i la salsa quedi més homogènia. Serviu la carn molt calenta acompanyada de la salsa.

LÍNIES REGULARS DE Sagalés 902 13 00 14 · www.sagales.com

MOLLET - BARCELONA 1a Sortida MOLLET (PL. Borrell): 4:40	CADA 15 MINUTS	1€*	25 SORTIDES PER AUTOPISTA *** METRO INCLÒS	Servei de lectura: SAGALÉS EXPRESS
PARETS - BARCELONA 1a Sortida PARETS: 5:27	CADA 30 MINUTS	1€*	25 SORTIDES PER AUTOPISTA *** METRO INCLÒS	ESPAÑA CERTIFICADA ISO 14001

* Preu per trajecte amb la T-50/00 de 2 zones. *** Entre els dos sentits.
Dilluns, festes i mes d'Agost, consulteu horaris.

LOGUER D'AUTOBUSOS I MICROBUSOS
FÀBRQUES, ESCOLES, CLUBS, ASSOCIACIONS, EXCURSIONS, COMIATS DE SOLTER I CASAMENTS.

TRANSBORDAMENT GRATUIT Tel. 902 13 00 14 Sagalés