

FARMÀCIES

Telèfon 93.244.07.10
www.farmacauticonline.com

TELÈFONS

Urgències mèdiques 061
Creu Roja 93.300.65.65

Clinic 93.227.54.00
Sant Pau 93.291.91.91
Vall d'Hebron 93.274.60.00
Sant Joan de Déu 93.280.40.00

Emergències
Mossos d'Esquadra
Guàrdia Urbana
Policia Nacional

112 Síndic de Greuges 900.124.124
088 Bombers-urgències 080
092 Serv. Funerari BCN 902.076.902
091 Inf. Renfe 902.24.02.02

Inf. aeroport 93.298.38.38
Inf. port 93.298.60.00
Ràdio Taxi 93.303.30.33
Taxi Minusv. 93.420.80.88

Girona

JORNADES

Art Amb motiu del Dia Internacional dels Museus, jornada de portes obertes *Museus i Turisme* i visita guiada (12.00 hores). Museu d'Història dels Jueus. Centre Bonastruc Ça Porta. Força, 8. De 10.00 a 18.00 hores.

MÚSICA

Duo Concert a càrrec d'Alia Breve Duo, amb Núria Garcia (viola) i Gerard Pastor (piano), Casa de Cultura de Girona. Plaça de l'Hospital, 6. 20.30 hores. Entrada: 6 euros.

Lleida

CONFERÈNCIES

Francès Projectió de *Lancelot du Lac*, dins del cicle dedicat al director Robert Bresson. CaixaForum Lleida. Blondel, 3. A les 20.00 hores. Sessió: 3 euros.



Tarragona

CINE

CaixaForum Projectió de *La osa Mayor menos dos*, de David Reznak. Cristófor Colom, 2. A les 19.00 hores.

LLIBRES

Revista Presentació de *Praeco*, la revista de Tàrraco Viva. Volta del Pallol. Plaça del Pallol. 19.00 h.

TEATRE

Móra d'Ebre 24a Mostra de Teatre Infantil i Juvenil de la Ribera d'Ebre. Lanterna Teatre. Miquel Rojals. 10 h.

al gra

Glòria Solé

Perruquera

19.00

PRESENTACIÓ DEL LLIBRE 'QUE NINGÚ M'OBLIDI'. Llibreria Abacus. Balmes, 163.



JOAN PUIG

«El dolor per la pèrdua d'un fill resulta el pitjor de tots»

ERICA ASPAS
BARCELONA

Glòria Solé (Barcelona, 1954) no és escriptora. Regenta una perruqueria al barri de Sants, però d'una vivència tràgica com la mort d'un fill n'ha nascut un llibre com *Que ningú m'oblidi*, un text honest, emotiu i tendre on familiars i amics recorden l'Enric. Avui el presenta a Abacus.

—¿Com es planteja escriure un llibre com aquest?

—El 24 de maig de 2007 el meu fill Enric va morir d'un càncer de pulmó als 32 anys. L'he escrit pensant en la meva néta, perquè no oblidí mai el pare. La meva filla i la meva neboda em van dir que per què no escrivia un llibre i vaig pensar: 'Per què no, pot ser un homenatge'.

—¿Com se li explica a una nena petita que el seu pare no tornarà?

—D'això se n'està encarregant la se-

va mare. El llibre és per quan ella si-
gui gran i ho pugui entendre.

—¿I a vostè li va servir com a
teràpia?

—El meu motiu principal era que
ningú oblidés el meu fill, encara que
indirectament segur que m'ha servit.

—¿Creu que pot ajudar altres perso-
nes a superar una situació similar?

—Sí, almenys perquè no repetixin els
nostres errors. Vam fer cas d'uns met-
ges que ens van fallar.

—¿Hi va haver negligència?

—Hi ha una denúncia posada contra
un hospital de Girona. Al meu fill se
li va detectar el càncer al juny i fins
al setembre no n'hi van fer cas. Es po-
dria haver iniciat el tractament al ni-
vell 1 i no es va fer fins que ja estava
en un nivell 4. Això va avançar la
mort. Va confiar en els seus metges,
però quan es va adonar de tot em va
dir: «Mare, denuncia'ls».

—Diuen que no hi ha res pitjor que
sobreviure a un fill.

—És el més dur. El meu fill em va dir

que no es mereixia això i que nosal-
tres tampoc. Cada persona sent el
dolor de diferent manera, però el
dolor de perdre un fill és el pitjor.
Jo estic lluitant per allò que ell em
va demanar, que ningú l'oblidés... i
que denunciés els metges.

—Tot i ser molt dolorós, també hi va
haver moments bonics.

—Molts. Van ser moments tendres i
alhora durs. Recordo bromes amb
els seus àngels, o escenes molt dolces
amb la seva filla. Estimava tant la
seva família que fins i tot va organit-
zar sopars per acomiadar-se.

—¿Com es van conèixer el seu fill i
Maragall, que firma el pròleg?

—Per la feina, va conèixer moltes
persones famoses, una va ser l'ex-
president Pasqual Maragall i entre
ells hi va haver molt bon *feeling*, de
seguida es van entendre. Quan va
passar això del meu fill vaig contac-
tar-hi i va acceptar de seguida fer el
pròleg. Se'n recordava molt bé. =

de temporada

**CARN
BOU**

12,50 € x quilo

PER MIGUEL SEN

Des del dia 15 passat fins al dissabte 23, el mercat de la Concepció celebra una sèrie d'activitats sota el títol *El comerç i els seus productes al modernisme*. És un atractiu més d'aquest mercat en què podem comprar fruites de temporada, com les nespres, que ja estan a un preu interessant, cap als 2,50 euros el quilo. Les cireres de Càceres a 2,97 euros el quilo són les més econòmiques i tenen una seriosa competència en les de Montsó, que valen 3,75 euros el quilo, amb molta més bona presència. Així mateix, ja estan arribant les de l'Empordà. Un altre ingredient a tenir molt en compte és el bou, per estofar. La millor peça per cuinar aquest tipus de receptes és el peixet, del maluc, la part que segueix la culata. És tendra, i per aquesta raó els argentins i uruguaians la preparen al forn, sense treure-li el «cuerto», és a dir, la pell que l'embolcalla. Els brasilers fan els seus rodizos amb aquesta mateixa peça que anomenen *picaña*. =

ALS FOGONS

Bou quatre espècies



Ingredients per a quatre persones

500 grams de peixet de bou per estofar tallat a filets, una ceba, 3 pastanagues, 100 grams de xampinyons filetejats, un got de vi blanc, 2 cullerades de pebre vermell dolç, 2 de canyella, mitja cullerada de nou moscada, orenga, oli d'oliva, sal, pebre.

L'elaboració

En una cassola amb una mica d'oli d'oliva sofregiu la ceba tallada finament, incorporeu-hi la carn, salpebreu-la, afegiu-hi una mica d'orenga. Deixeu-la daurar pels dos costats i aboqueu-hi el vi. Afegiu-hi les pastanagues a rodanxes, els xampinyons, barregeu-ho i afegiu-hi les espècies. Ofegueu-ho uns minuts i cobriu-ho d'aigua. Continueu la cocció a foc baix amb la cassola tapada durant unes 2 hores. =

ELS DILLUNS BENESTAR

Primers massatges en la infància

Inspirat en massatges hindús i suecs, en reflexologia i ioga, el massatge en la primera edat exerceix suaus moviments a diverses parts del cos des del primer mes de vida. Fins als set anys, el massatge

s'anirà adaptant a les necessitats d'un cos en constant canvi. Es treballen alhora comunicació afectiva i relaxació. El sistema immunològic es reforça, s'eliminen còlics i es facilita el son. **C. E.**

www.montsealbiol.com. Cursos a Sant Cugat del Vallès. Tlf. 653 462 548



Vola amb clickair
Barcelona - Malta
des de
30€
3 vols directes
setmanals

MALTA

clickair
www.clickair.com

Descobrix un altre Mediterrani
www.visitmalta.mt

MALTA
MALTA GOV. COORD.