

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 112
Mossos d'Esquadra 088
Guardia Urbana 092
Policia Nacional 091

Síndic de Greuges 900 124.124
Bombers-urgències 080
Serv. Funerari BCN 902.076.902
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

CONFERÈNCIES

Educació L'educació i l'escola: eines de transformació social?, amb **Maria Antònia Canals**. Centre La Mercè. Pujada de la Mercè, 12. 19.30 h.

Costa Desenvolupament sostenible: la Costa Brava com a exemple?, amb **Joan Domènech, Josep A. Donaire i Albert Ruhí**. Casa de Cultura. Plaça de l'Hospital, 6. A les 20.00 hores.

Lleida

CINE

Documental Projectió d'El somni: història d'un transhumant i col·loqui amb el director, **Christophe Farnier**. CaixaForum. Blondel, 3. 18 h.

CONFERÈNCIES

Tàrrega Fibromiàlgia i fatiga crònica, per **Manuela de Madre**. Casa Consistorial. Plaça Major, 1. 18.30 h.



Balaguer Maquis a les Terres de Lleida, per **Ferran Sánchez**. Consell Comarcal. Avinguda d'Àngel Guimerà, 28. A les 19.30 hores.

Tarragona

CONFERÈNCIES

Cambrils L'educació a Cambrils. Una mirada cap al futur, per **Vicenç Villena**. IES Cambrils. Plaça de l'Ajuntament, 7. A les 20.00 hores.

FIRES

Ciència Fira dels treballs d'investigació de la URV. Palau Firal. Arquitecte Rovira, 2. 9.00 a 20.00 h.

al gra

Jordi Palou Loverdos

Advocat i mediador i consultor de conflictes.



FRANCESCO CASALÀ

19.30

QUÈ ESTÀ PASSANT A LA R.D. DEL CONGO? CLAUS PER ENTENDRE EL CONFLICTE. Casal Pere Quart. Rambla, 69. Sabadell.

«Les multinacionals són les culpables de la guerra del Congo»

És representant legal del Forum Internacional per la Veritat i la Justícia a l'Àfrica dels Grans Llacs, que va presentar una querrela contra dirigents ruandesos per genocidi i crims de guerra i contra la humanitat. Avui parlarà amb Josep Maria Royo de les causes del conflicte que pateix la República Democràtica del Congo.

-¿Quines són les claus per entendre el que passa al Congo?

-Comprendre que darrere de les lluites d'hutus i tutsis hi ha connexions internacionals que expliquen el perquè de la guerra.

-¿Quines connexions?

-Països i multinacionals -sobretot canadencs, americanes i belgues- interessades a explotar les riqueses mineres del país: cobalt, or, diamants i, sobretot, coltan, amb què es fan mòbils i ordinadors d'última generació.

-¿Vol dir que els nostres mòbils i ordinadors estan tacats de sang?

-El que vull dir és que hem de saber que tot aquest circuit de sang acaba en nosaltres. No es tracta de culpar la gent, sinó de fomentar un criteri responsable. Que sapiguem que els nous esclaus extreuen minerals en condicions inhumanes, minerals que després

exporta Ruanda. Ruanda és un gran exportador de coltan, quan en realitat, no té coltan. ¿D'on el treu? Dels esclaus que treballen a les mines de la zona del llac Kivu. ¿Qui ho paga? Multinacionals occidentals, les grans culpables de la guerra.

- Llavors, ¿no és una guerra de tutsis contra hutus?

-La rivalitat de tutsis i hutus existeix, això és cert, però els grans poders la potencien i l'aprofiten per seguir explotant les seves riqueses.

-¿Qui paper juga el líder rebel Laurent Nkunda?

-És un senyor de la guerra que massaca la població civil amb l'excusa de defensar els tutsis que viuen al Congo. Però el que busca és annexionar la zona congoleesa de Kivu -la més rica del món en minerals estratègics- a Ruanda.

-¿Com veu la situació actual?

-Em preocupa que l'ONU parli amb un individu com Nkunda, que diu que facilitarà la pau quan té una ordre d'arrest internacional per crims contra la humanitat.

-¿Existeix alguna solució?

-No hi haurà solució si no es resol l'assumpte de la impunitat dels criminals. Mentre aquests es passegin per allà i es reunixin amb l'ONU sense que passi res, és difícil que les coses se solucionin.

-La UE no hi vol enviar tropes.

-La resposta militar no és la solució més adequada, però sí que és necessària per frenar les matances. Però després cal detenir els màxims responsables, siguin persones o multinacionals. Si el missatge que reben a l'Àfrica és que els criminals no reben càstig, res canviarà.

-¿Hi haurà canvis amb Obama?

-Veurem...

-El veig escèptic.

-Hi ha una dada reveladora. ¿Sap qui sona com a futur secretari d'Estat dels EUA? Bill Richardson. Clinton el va enviar a negociar la presa de poder de Laurent Kabila, pare de l'actual president de Congo, després de la caiguda de Mobutu. Després el va fer ministre... d'Energia. Això demostra que va treure bon profit de la seva missió.

-¿Què pot fer el ciutadà? ¿Deixar de comprar mòbils?

-Això seria irreal. Però sí que pot demanar al seu govern i als mitjans de comunicació que actuïn en aquesta línia. Els governs es mouen quan la societat civil es mou.

-¿Tem un nou genocidi?

-Desgraciadament ja s'està produint, i si no fem res, continuarà...

BLANCA ESPACIO

de temporada

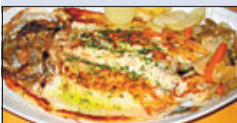
PEIX LLOBARRO SALVATGE 23,80 € x quilo

PER MIGUEL SEN

Els peixos de costa tenen un preu molt variable, segons hagin estat les seves captures. Aquests dies podem trobar llobarros grans -els que tradicionalment compren els restauradors- a 23 euros quilo, mentre que el besuc -el peix típic de les festes nadalencs-, ja s'ha situat a partir de 32 euros quilo. Segueixen sent molt bones opcions els peixos blaus i els musclos. Com és tradició en la dieta mediterrània, la majoria de receptes de llobarro tenen com a guarnició les verdures de temporada. En el receptari del Mediterrani oriental, solen acompanyar-se amb magranes, que en els nostres mercats ja estan a final de temporada. Per elegir les millors, cal buscar aquelles que no tenen esquerdes ni arrugues a la pell, que, generalment, es deuen a una recol·lecció excessivament tardana. Al marge de cuinar-se amb magrana, el llobarro és ideal cru, prèviament congelat per evitar l'anisakis, en sushi i en tàrtar.

ALS FOGONS

Llobarro amb verduretes



Ingredients per a quatre persones
Vuit supremes de llobarro, un carbassó, 100 g de mongetes tendres, dues carxofes tallades finament, una pastanaga, dos grans d'all, 100 g de pernil tallat a daus, oli d'oliva, sal, pebre blanc, farina.

L'elaboració

Netegeu les verdures i talleu-les a bastons. Bulliu en aigua amb sal, cinc minuts, el carbassó, les mongetes tendres, les carxofes, la pastanaga. Escorreu-ho i reserveu-ho. En una paella amb una mica d'oli d'oliva, sofregiu primer el pernil uns minuts, afegiu-hi les verdures, remoueu-ho i deixeu a foc mitjà quatre minuts més. En una altra paella amb oli, daureu els alls filetejats. Retireu-los i coeu les supremes enfarinades tres minuts per cada costat. Salpebreu-les. Serviu-les acompanyades de les verdures.

Mataró <-C-60> **Granollers** <-AP-7> **Sabadell**

Sortides diàries 28 sortides feiners* 14 sortides dissabtes* 12 sortides festius* Servei directe

6:30 7:30 8:45 10:00 11:00 12:00 13:15 14:15 15:30 16:30 17:45 19:00 20:15 21:15
6:50 8:00 9:05 10:20 11:20 12:30 13:35 14:35 15:50 16:50 18:05 19:20 20:35 21:35
7:30 8:45 9:55 11:00 12:00 13:10 14:15 15:25 16:30 17:40 18:55 20:10 21:15 22:15

Mataró (Pl. de les Terres)
Granollers (Estació bus)
Sabadell (Estació bus)

7:30 8:40 9:55 11:00 12:00 13:15 14:10 15:25 16:30 17:40 18:55 20:10 21:15 22:15
7:05 8:15 9:30 10:35 11:35 12:35 13:50 15:00 16:05 17:15 18:30 19:45 20:50 21:50 22:45
6:30 7:30 8:45 10:00 11:00 12:00 13:15 14:15 15:30 16:30 17:45 19:00 20:15 21:15 22:15

Sagalés www.sagalés.com 902 13 00 14
Generalitat de Catalunya Departament de Política Territorial i Obres Públiques
Transportes Públics de Catalunya
ATM