

|                           |                   |                  |              |                   |     |                    |              |                 |              |
|---------------------------|-------------------|------------------|--------------|-------------------|-----|--------------------|--------------|-----------------|--------------|
| <b>FARMACIAS</b>          | <b>TELÉFONOS</b>  | Clinic           | 93.227.54.00 | Emergencias       | 112 | Síndic de Greuges  | 900 124.124  | Inf. aeropuerto | 93.298.38.38 |
| Teléfono: 93.244.07.10    |                   | Sant Pau         | 93.291.91.91 | Mossos d'Esquadra | 088 | Bomberos-urgencias | 080          | Inf. puerto     | 93.298.60.00 |
| www.farmacauticonline.com | Urgencias médicas | Vall d'Hebron    | 93.274.60.00 | Guardia Urbana    | 092 | Serv. Funerari BCN | 902.076.902  | Radio Taxi      | 93.303.30.33 |
|                           | Cruz Roja         | Sant Joan de Déu | 93.280.40.00 | Policia Nacional  | 091 | Inf. Renfe         | 902.24.02.02 | Taxi Minusv.    | 93.420.80.88 |

**Girona**

**CONFERENCIAS**  
**Educación** L'educació i l'escola: eines de transformació social?, con **Maria Antònia Canals**. Centre La Mercè. Pujada de la Mercè, 12. 19.30 h.  
**Costa** Desenvolupament sostenible: la Costa Brava com a exemple?, con **Juan Domènech, Josep A. Donaire** y **Albert Ruhí**. Casa de Cultura. Plaza del Hospital, 6. A las 20.00 horas.

**Lleida**

**CINE**  
**Documental** Pase de El somni: història d'un transhumant y coloquio con su director, **Christophe Farnier**. CaixaForum. Blondel, 3. 18.00 h.

**CONFERENCIAS**

**Tàrraga** Fibromiàlgia i fatiga crònica, por **Manuela de Madre**. Casa Consistorial. Plaza Major, 1. 18.30 h.



**Balaguer** Maquis a les Terres de Lleida, por **Ferran Sánchez**. Consell Comarcal. Avenida de Àngel Guimerà, 28. A las 19.30 horas.

**Tarragona**

**CONFERENCIAS**  
**Cambrils** L'educació a Cambrils. Una mirada cap el futur, por **Vicenç Villena**. IES Cambrils. Plaza del Ajuntament, 7. A las 20.00 horas.

**FERIAS**

**Ciència** Feria de los trabajos de investigación de la URV. Palau Firal. Arquitecte Rovira, 2. 9.00 a 20.00 h.

**la propuesta**

**Jordi Palou Loverdos**  
 Abogado y mediador y consultor de conflictos.

**19.30**  
 'QUÈ ESTÀ PASSANT A LA R.D. DEL CONGO? CLAUS PER ENTENDRE EL CONFLICTE'. Casal Pere Quart. Rambla, 69. Sabadell.

FRANCESCO CASALÀ

**«Las multinacionales son las culpables de la guerra del Congo»**

Es representante legal del Forum Internacional por la Verdad y la Justicia en el África de los Grandes Lagos, que presentó una querrela contra dirigentes ruandeses por genocidio y crímenes de guerra y contra la humanidad. Hoy hablará con Josep Maria Royo de las causas del conflicto que sufre la República Democrática del Congo.

–¿Cuáles son las claves para entender lo que pasa en el Congo?  
 –Comprender que detrás de las luchas de hutus y tutsis hay conexiones internacionales que explican el porqué de la guerra.  
 –¿Qué conexiones?  
 –Países y multinacionales –sobre todo canadienses, americanas y belgas– interesadas en explotar las riquezas mineras del país: cobalto, oro, diamantes y, sobre todo, coltan, con el que se hacen móviles y ordenadores de última generación.  
 –¿Quiere decir que nuestros móviles y ordenadores están manchados de sangre?  
 –Lo que quiero decir es que tenemos que saber que todo este circuito de sangre acaba en nosotros. No se trata de culpar a la gente, sino de fomentar un criterio responsable. Que sepamos que los nuevos esclavos extraen minerales en condiciones inhumanas, minerales que luego exporta Ruanda. Ruanda es un gran exportador de coltan, cuando, en realidad, no tiene coltan. ¿De dónde lo saca? De los esclavos que trabajan en las minas de la zona del lago Kivu. ¿Quién lo paga? Multinacionales occidentales. Las grandes culpables de la guerra.  
 –Entonces, ¿no es una guerra de tutsis contra hutus?  
 –La rivalidad de tutsis y hutus existe, eso es cierto, pero los grandes poderes la potencian y la aprovechan para seguir explotando sus riquezas.  
 –¿Qué papel juega el líder rebelde Laurent Nkunda?  
 –Es un señor de la guerra que masacra a la población civil con la excusa de defender a los tutsis que viven en el Congo. Pero lo que busca es anexionar la zona congoleña de Kivu –la más rica del mundo en minerales estratégicos– a Ruanda.  
 –¿Cómo ve la situación actual?  
 –Me preocupa que la ONU hable con un individuo como Nkunda, que dice que facilitará la paz cuando tiene una orden de arresto internacional por crímenes contra la humanidad.  
 –¿Existe alguna solución?  
 –No habrá solución si no se resuelve el asunto de la impunidad de los criminales. Mientras éstos se paseen por ahí y se reúnan con la ONU sin que suceda nada, es difícil que las cosas se solucionen.  
 –La UE no quiere enviar tropas.  
 –La respuesta militar no es la solución, aunque sí es necesaria para frenar las matanzas. Pero luego hay que detener a los máximos responsables, sean personas o multinacionales. Si el mensaje que reciben en África es que los criminales no reciben castigo, nada cambiará.  
 –¿Habrá cambios con Obama?  
 –Veremos...  
 –Le veo escéptico.  
 –Hay un dato revelador. ¿Sabe quién suena como futuro secretario de Estado de EEUU? Bill Richardson. Clinton lo envió a negociar la toma de poder de Laurent Kabila, padre del actual presidente de Congo, tras la caída de Mobutu. Después lo hizo ministro... de Energía. Eso demuestra que sacó buen provecho de su misión.  
 –¿Qué puede hacer el ciudadano? ¿Dejar de comprar móviles?  
 –Eso sería irreal. Pero sí puede pedir a su gobierno y a los medios de comunicación que actúen en esa línea. Los gobiernos se mueven cuando la sociedad civil se mueve.  
 –¿Teme un nuevo genocidio?  
 –Desgraciadamente ya se está produciendo, y si no hacemos nada, continuará... **BLANCA ESPACIO**

**de temporada**

**PESCADO LUBINA SALVAJE**  
 23,80 € x kilo

POR MIGUEL SEN  
 Los pescados de costa tienen un precio muy variable, según hayan sido sus capturas. Estos días podemos encontrar lubinas grandes –las que tradicionalmente compran los restaurantes– a 23 euros kilo, mientras que el besugo –el pescado típico de Navidad–, ya se ha situado a partir de 32 euros kilo. Siguen siendo muy buenas opciones los pescados azules y los mejillones. Como es tradición en la dieta mediterránea, la mayoría de recetas de lubina tienen como guarnición las verduras de temporada. En el recetario del Mediterráneo oriental, suelen acompañarse con granadas, que en nuestros mercados ya están a final de temporada. Para elegir las mejores, hay que buscar aquellas que no tienen grietas ni arrugas en la piel, que, generalmente, se deben a una recolección excesivamente tardía. Al margen de cocinarse con granada, la lubina es ideal cruda, previamente congelada para evitar el anisakis, en sushi y en tartar.

**EN LOS FOGONES**  
 Lubina con verduras



**Ingredientes para cuatro personas**  
 Ocho supremas de lubina, un calabacín, 100 gr de judías verdes, dos alcachofas cortadas finamente, una zanahoria, dos dientes de ajo, 100 gr de jamón cortado a dados, aceite de oliva, sal, pimienta blanca, harina.  
**La elaboración**  
 Limpiar las verduras y cortarlas a bastones. Hervir en agua con sal, durante cinco minutos, el calabacín, las judías verdes, las alcachofas, la zanahoria. Escurrir y reservar. En una sartén con un poco de aceite de oliva, sofreír primero el jamón unos minutos, añadir las verduras, remover y dejar a fuego medio cuatro minutos más. En otra sartén con aceite, dorar los ajos fileteados. Retirarlos y cocer las supremas enharinadas tres minutos por cada lado. Salpimentarlas. Servirlas acompañadas de las verduras.

**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 Pùblicas de Catalunya

ATM