

SOLIDARIDAD ALOJAMIENTO

Los pisos del Seminari acogen a otras tres familias, dos refugiadas

Solo queda una vivienda disponible y forman parte 32 adultos y 26 menores

L. GARCÍA

LLEIDA | Un año y medio después de su andadura, el proyecto de los pisos sociales del Seminari está prácticamente al completo después de que otras tres familias se beneficien de estas viviendas. En las últimas semanas, la Fundació Entre Tots i per al Bé de Tothom, que gestiona los pisos, ha dado el visto bueno a la incorporación de tres familias, dos de las cuales son refugiadas procedentes de Siria y Rusia. La inclusión de estas últimas ha sido gracias a un convenio suscrito con Creu Roja de Lleida, que se encarga de la acogida de las personas refugiadas y que piden asilo.

El presidente del proyecto, Carles Sanmartín, explicó ayer a este diario que con las últimas incorporaciones, los pisos del Seminari ya acogen a 32 adultos y 26 menores. Como una apuesta por la diversidad, diez de las familias de Les Llars son de origen extranjero, mientras que otras ocho son de nacionalidad española. De esta forma, de los 19 pisos sociales disponibles, ya están ocupados 18, mientras que el que queda, que está adaptado para una persona con minusvalía, ya cuenta con una petición. “En la última semana, una persona se ha interesado por este piso, que es más pequeño y con una sola



Imagen de archivo de uno de los pisos tras su inauguración.

CONVIVENCIA

El proyecto cuenta con la implicación de las familias y de los más de 30 voluntarios de la fundación

habitación, y ahora la fundación determinará si cumple los requisitos para poder acceder”, señaló Sanmartín.

Un proyecto, destaca, que es posible gracias a la participación de las familias y la entrega de los más de 30 voluntarios, ya

que fundación solo tiene a una persona contratada, que es la trabajadora social. “Es un ejemplo de convivencia que, de una forma u otra, nos enriquece a todos”, explicó Sanmartín.

Asimismo, las familias también han iniciado una comisión para estudiar un proyecto laboral para dar trabajo a algunos de los habitantes de esta comunidad y que contará con una inversión de 25.000 euros. Como ya publicó este diario, está en fase inicial y estudia la posibilidad de crear una cooperativa en un terreno cedido.

Cruz Roja atiende en la actualidad a 27 refugiados llegados a Lleida

La crisis humanitaria de los refugiados sirios en Europa ha hecho saltar las alarmas sobre una problemática que lleva años sucediendo y, de hecho, la llegada de refugiados ha sido continua por motivo de las guerras. En la actualidad, Cruz Roja atiende en Lleida a 27 refugiados de diversas nacionalidades, una minoría son sirios, y todas estas personas se encuentran entre la primera y la segunda fase del proyecto de atención. Cada fase dura seis meses y consisten en cubrir las necesidades básicas, la integración y la autonomía laboral. Cuando se llega a la tercera fase, al cabo de 2 años aproximadamente, se entiende que estas familias pueden valerse por sí mismas. Han llegado a Lleida en busca de protección al escapar de su país por la guerra, represiones políticas, religiosas o de orientación sexual.

POLÉMICA

Rectifica al echar a sus empleadas por no llevar falda

CÓRDOBA | El propietario de la gasolinera de La Carlota que despidió a sus empleadas por negarse a llevar minifalda rectificó ayer y reconoció que fue “injusto”, por lo que dice estar dispuesto a volver a contratarlas. En un comunicado, el empresario mostró su arrepentimiento y lamentó “profundamente” los hechos. Una disculpa que llega después de que la firma que cede su imagen a la gasolinera le repudiara y recordara que el vestuario establecido es un polo rojo, pantalones y botas.

ACTIVIDADES

Taller contra el abuso sexual infantil en Lleida

LLEIDA | El centro de psicología Orum Center organiza para el próximo viernes, junto con el Centre de Desenvolupament Infantil i Atenció Precoç del Segrià, el taller “Parlar de l'abús sexual infantil”. El taller, que tendrá lugar el día 19 a las 17 horas en el Centre Cultural Ibercaja de Lleida, también contará con la presentación de un cuento “L'Ombra de la Clara”, de la psicóloga Elisenda Pascual, y con ilustraciones de la leridana Mercè Serra, para visualizar esta realidad.

FERIAS PRODUCTOS DE PROXIMIDAD

Jornadas en Linyola dedicadas a la manzanilla y las plantas medicinales

En marcha la cuarta Fira de la Camamilla

J.GÓMEZ

LINYOLA | El municipio de Linyola inició ayer los actos de su cuarta Fira de la Camamilla i Plantes Medicinals de la celebración de la jornada técnica “Proyecto manzanilla: potencialidad de los usos y productos de las plantas aromáticas y medicinales”. La sesión, que se celebró en la sala de actos Pau Casals del municipio, contó con la participación de expertos como Pere Cabot, del proyecto Viles Florides de Catalunya, Eva Moré, del Centre Tecnològic i Forestal de Catalunya, o la nutricionista Cristina Mir. También intervino en la sesión el director general de Alimentación, Calidad y Industrias Agroalimentarias, Carmel

Mòdol, que destacó que uno de los objetivos de la Generalitat es multiplicar el número de marcas de calidad de Catalunya. Por este motivo, han iniciado una campaña con el objetivo de identificar los productores que podrían estar interesados en formar parte de este proyecto, cuyo principal objetivo es dar valor a los productos de proximidad y crear nuevas oportu-

MARCAS DE CALIDAD

Catalunya cuenta en la actualidad con un total de 12 Denominaciones de Origen Protegidas



La jornada se llevó a cabo en la sala de actos Pau Casals.

nidades de negocio. En la actualidad, según explicó Mòdol, Catalunya cuenta con un total de 12 DOP (Denominación de Origen Protegida) y 11 IGP (Indicación Geográfica Protegida). La Fira de la Camamilla de Linyola celebrará hoy domingo

la mayor parte de sus actividades, como talleres de manualidades dedicados a la manzanilla o una concentración de tractores antiguos.

También está previsto un *show cooking* cuyo elemento principal será la manzanilla e

irá a cargo del chef Jordi Vidal de La Guspira de Linyola. Durante toda la jornada, bares, restaurantes y pastelerías del municipio elaborarán creaciones gastronómicas cuyo denominador común será la manzanilla de Linyola.