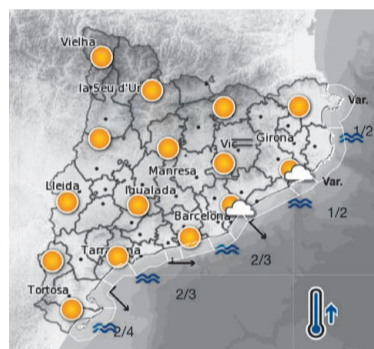


L'AGUDIT

Napi



EL TEMPS



Estat del cel

Cel serà o poc ennuvolat en general, si bé fins a primera hora del matí hi haurà la presència de núvols baixos a punts del nord litoral i prelitoral central i del sud de la Costa Brava així com a la resta de l'interior del quadrant nord-est, que deixaran el cel mig ennuvolat.

Precipitacions

Són possibles, de matinada, alguns ruixats febles aïllats i minsos a punts del litoral central i sud de la Costa Brava.

Vent

De matinada bufarà fluix i de direcció variable, si bé es mantindrà el component nord i oest fluix. A partir de llavors, s'imposarà el vent de component sud i oest fluix en general, tret del litoral i prelitoral, on bufarà amb cops moderats.

Màxima **28°** Mínima **19°**

www.tarragona.repsol.com

SUDOKU

				6		8	
			1	8		2	
1	9		2				6
	1			4	7	3	5
4				9			7
	3	7			2	6	
6	4		8	2		7	
7							6
	8			6	3		4

Completeu el taulell, dividit en nou quadrats, omplint les cel·les buides amb un número de l'1 al 9, sense repetir cap número en una mateixa fila ni en una mateixa columna, ni dins de cada quadrat.

Nivell fàcil

5	7	6	3	9	7	1	8	2
2	9	8	1	6	4	3	5	7
1	3	7	5	2	8	6	4	9
4	6	9	2	1	5	7	3	8
7	1	2	6	8	3	5	9	4
8	5	3	7	4	9	2	1	6
9	7	5	4	3	2	8	6	1
6	2	4	8	5	1	9	7	3
3	8	1	9	7	6	4	9	5

Nivell mitjà

2	7	6	3	8	9	1	4	5
5	3	9	2	1	4	8	6	7
1	8	7	7	5	6	9	3	2
8	4	2	1	6	5	7	9	3
3	6	5	8	9	7	2	1	4
7	9	1	4	3	2	5	8	6
9	2	7	6	4	1	3	5	8
6	5	3	6	2	8	4	7	1
4	1	4	8	7	3	6	2	9

	2		3	5				
		4		6				
8			1			7		6
				4				7
	1	2		8	5	9	3	
3	6	7		9	1	2		
	3	6				4	8	
					2	6		5
			8					

Berna Rios
Membre de l'associació Santa Teca

CRISTINA AGUILAR



Berna Rios és un dels fundadors de l'associació, amb seu a la ciutat de Tarragona.

«Volem defensar la cultura immaterial, que entra per la boca, l'oïda, la vista i la pell»

El divendres 15 de setembre s'inaugurarà l'Espai Santa Teca a la seu del Col·legi d'Arquitectes de Catalunya a Tarragona.

Cristina Serret

—Com neix Santa Teca?

—La idea arrenca quan, amb el bar El Cortijo, sorgeix la idea d'ajuntar la part baixa i la part alta de la ciutat en un esdeveniment gastronòmic. Ens vam animar ells, nosaltres —jo tenia un espai gastronòmic, el Ginkgo Biloba—, i un parell de restaurants més que treballaven amb producte local. Aquella primera vegada ho vam vendre tot en menys de dues hores i ens ho vam passar molt bé, així que vam pensar que era una bona manera de fer difusió del producte local, ecològic i de temporada.

—Amb el temps l'associació ha anat prenent forma.

—Sí, allò que va començar gairebé com una tonteria ha acabat sent una mostra d'intencions. Volem defensar la cultura del nostre territori, la cultura material, que és el nostre patrimoni, però també la immaterial, que es consumeix per la boca, l'oïda, la vista i la pell. Pretenem que tot es fusioni i funcioni des d'una sola perspectiva. Sembla molt enredat però és molt senzill: busquem oferir producte de temporada i ecològic, barrejat amb música, arts plàstiques, visual, cinema, teatre, etc. I tot, amb productors o generadors d'aquí.

—Quin territori emmarca, aquest 'aquí'?

—Vivim en una zona molt rica, per posar un número diria en un radi de 150 km a la rodona,

prenent com a punt de partida el centre de la demarcació. Les fronteres polítiques no ens fan nosa, parlem també del nord de Castelló, del sud-est de Terol, el Baix Maestrat, bona part de Lleida i el sud de Barcelona.

—Divendres inaugureu l'Espai Santa Teca. Tenir un lloc fixe era el següent pas?

—Sí, al final teníem ganes d'explicar coses més sovint, o aprofitar sinergies d'altres *mogudes* per fer-les nostres també. Tot el que no coincidía amb el Mercat de Santa Teca o el Santa Teca d'Escornalbau no ho podíem programar. I el mateix amb els productes, només podíem tractar aliments de setembre i juliol, però la resta de l'any també n'hi ha de boníssims.

—Quines coses podreu fer, ara, amb una seu permanent?

—D'una banda, podem treballar totes aquestes coses en un format tècnic, per als professionals. També arribarem al consumidor final, i estem pensant en fer coses per a infants. D'altra banda, posarem l'èmfasi en el vi, perquè pensem que a la ciutat de Tarragona, que va viure del vi durant molts anys, aquest producte està molt oblidat.

—Què hi trobareu, a l'Espai Santa Teca?

—Al local que estem acabant d'arreglar hi haurà una botiga amb productes que es podran comprar o degustar. També volem fer tastos amb els propis pro-

Posarem l'èmfasi en el vi, perquè a Tarragona, que va viure del vi durant molts anys, està molt oblidat

ductors, tant de vins com d'altres aliments no tan habituals, formatges, pa, cereals, cervesa. Al final, la idea és fer-ho des d'una perspectiva lligada a la cultura, no del consum entès com a alimentació forçada.

—Quins dies estarà obert, l'Espai Santa Teca?

—Al setembre, els dies 15, 16, 21, 22 i 23. Hi farem mostres de cuina, tastos de vins i actuacions musicals. La botiga estarà oberta a partir de l'octubre.

—El Mercat de Santa Teca es traslladarà aquí?

—No, enguany no el farem. La nostra idea ja era treure'l de les Festes de Santa Tecla, perquè quedava molt diluït en el programa de la festa. Una de les idees xules que tenim és ubicar-lo a la plaça Corsini. De totes maneres aquest nou espai també servirà per fer mercats de petit format, de productes com cereals, fermentats, etc. La Festa del Vi Novell sí que potser la farem entre l'Espai Santa Teca i el carrer Ventallols. Esperem que l'Ajuntament hi posi de la seva part, almenys pel que fa a l'espai, l'any passat no ho vam tenir gaire fàcil per fer la festa al carrer.