

ACTIVITATS LLEURE

Nit gastronòmica amb la lavanda de l'Horta

Programa a Aromes de Can Rosselló

LLEIDA | L'empresa de l'Horta de Lleida Aromes de Can Rosselló obrirà el proper 4 de juny el programa d'activitats amb la floració de la lavanda com a protagonista i amb visites al camp cada cap de setmana. Una d'aquestes activitats serà la *Nit de lavanda*. *Gastronomia sensorial*, que es durà a terme el 9 de juny, a les 21.00 hores, de la mà de reconeguts xefs del territori com Mateu Blanch, del restaurant Caravista; Xixo Castaño, del restaurant Malena; David Molina, d'Amal Food Porn i Pel Moment Events; Ivan Pascual, de Cal Gumer i mestre xocolater



Mateu Blanch, Xixo Castaño i Ivan Pascual, ahir en la presentació.

d'Origen Bean to Bar, i Toni Lara, guardonat com a millor sommelier de Catalunya i representant de vins a Distributions Disalimient Ponent.

Durant la presentació d'ahir, Mònica Rosselló, gerent d'Aromes de Can Rosselló, va confirmar que ja hi ha reserves de grups que aprofitaran per

pernoctar i fer turisme a la ciutat. El menú estarà inspirat en productes de l'Horta i de temporada.

De cada inscripció es destinaran 2 euros a la Fundació Josep Carreras a favor de la lluita contra la leucèmia, i també es col·laborarà activament amb Shalom i Ilersis.

FORMACIÓ CELLERS

L'Olivera acull el primer Erasmus de viticultura per a deu joves vulnerables

REDACCIÓ

VALLBONA DE LES MONGES | Deu joves europeus treballaran i es formaran als cellers de L'Olivera a Vallbona de les Monges, a la comarca de l'Urgell, i a Barcelona del 6 al 10 de juny, en el primer Erasmus de viticultura per a persones vulnerables. Es tracta d'una prova pilot per avaluar la utilitat i la viabilitat d'aquest programa formatiu d'àmbit europeu.

L'Olivera és l'únic celler de l'Estat que participa en aquest projecte, el VINIMOB, una iniciativa europea derivada de l'Erasmus+ dedicada a la mobilitat internacional de persones amb capacitat diverses o en risc d'exclusió social vinculades al sector de la viticultura. Els estudiants estaran acompanyats

per un equip de tècnics i educadors a Vallbona de les Monges, on treballaran en tasques d'etiquetatge, empaquetat, emmagatzemament i expedició, mentre que a la finca municipal

DEL 6 AL 10 DE JUNY

Els participants aprendran diferents tasques a Vallbona de les Monges i Barcelona

de Can Capola de Dalt, a Barcelona, aprofundiran en activitats enoturístiques i l'organització d'esdeveniments. Així, el dia 10 de juny se celebrarà clausura del programa a Can Calopa de Dalt.