



REVISTA D'INFORMACIÓ MUNICIPAL
AJUNTAMENT D'AVINYONET DEL PENEDÈS

AVINYONETAVUI



Un MicroVi de rècord

Els vuit actes atreuen més de 1.500 visitants al municipi

> VIURE AL POBLE

Inaugurades les obres



Sumari



MICROVI: ELS VUIT ACTES DE L'EDICIÓ 2016, AL DETALL

PÀG. 4



OBERTES LES INSCRIPCIONS PER A L'ESCOLA DE MÚSICA DE L'ALT PENEDES

PÀG. 20



CELEBREM LA 14A EDICIÓ DE LA FESTA DE LA GENT GRAN

PÀG. 22



ESTREMEM NOVA SENYALITZACIÓ VERTICAL AL MUNICIPI

PÀG. 21



VEUS D'AVINYONET: PAOLO MICELI, CEO DE FINCA LA GRAMANOSA

PÀG. 29

TELÈFONS D'INTERÈS

Ajuntament	93 897 00 00
Ajuntament fax	93 897 06 67
Ajuntament correu electrònic	avinyonet@diba.cat
Ajuntament web	www.avinyonet.org
Ajuntament web turística	www.turismeavinyonet.cat
ADF	639 93 61 57
Escola Pública d'Avinyonet	93 897 04 43
Llar d'Infants d'Avinyonet	93 595 26 50
Consell Comarcal	93 890 00 00
SIAJ. Informació jove	93 892 20 20
Bombers Vilafranca	93 892 20 80
Bombers	085
Emergències	112
Farmàcia Avinyó Nou	93 897 00 82
Mossos d'Esquadra	93 657 00 10
Mossos	088
FECSA Avaries	800 760 706
Hospital Comarcal	93 818 04 40
RENFE	93 890 22 40
Consultori d'Avinyó Nou / sol·licitar visita	93 897 08 29 / 902 111 444
Metgessa (de 8 a 15 h.)	608 21 25 22
Practicant (de 8 a 15 h.)	639 81 16 74
Àrea Bàsica (de 15 a 21 h.)	93 891 54 01
Urgències (ACUT) 24 hores diss. i dgs	93 891 54 01
Pediatria de 8 a 20 h. de dll. a dv.	93 817 10 51
Administració de 9 a 14 h. de dll. a dv. excepte els dimarts, fins a les 17 h.	93 819 95 05
Ambulàncies	93 890 29 29
Ambulàncies de Catalunya	061
Creu Roja	93 892 32 32
Hispano Igualadina - Monbus	93 890 11 51
Soler i Sauret	93 632 51 33 / 93 632 52 32
Telèfon d'Urgències	061

INFORMACIÓ D'INTERÈS

HORARIS D'ATENCIÓ AL PÚBLIC

Oficines municipals

De dilluns a divendres de 9 a 14 h. Dijous de 18 a 20 h.

Alcaldia

Dimarts de 12 a 14 h. i hores concertades.

Regidories

Hores concertades prèviament

Arquitecte municipal

Dimarts de 12 a 14 h. Hores concertades prèviament

Arquitecte tècnic

Divendres de 9 a 12 h. Hores concertades.

Jutgessa de Pau

Dijous a hores concertades

Assistent Social

Dilluns de 9 a 14 h. Hores concertades prèviament

Educadora, dilluns de 9 a 11,30 h.

Servei d'Informació Juvenil

Tècnica de Joventut i Cultura. Hores concertades

Centre de Dinamització Turística

Tècnic de Turisme. Hores concertades

Casal de Gent Gran

Dinamitzadora de Gent Gran. Hores concertades

Servei d'aigua (CASSA)

· Gestió comercial 937 486 414 (de 8 a 15 h.)

· Avaries i reclamacions 900 878 583 (24 h.)

· Lectures 937 155 707 (24 h.)

· Cobrament rebuts 932 906 746 (24 h.)

· Atenció al ciutadà a les oficines de l'ajuntament d'Avinyonet del Penedès, els dimecres de 10,30 a 14 h.

Bibliobús Montau

Els divendres de 16 a 19 h.

Avinyó Nou: Davant el Casal de la gent gran del Local social municipal.

Cantallops: Davant del Local social municipal.

Parades quinzenals. Consultar dates a: <http://busmontau.wordpress.com>

Medicina general

Dra. M^a de la Serra Pijuan. Consulta els dilluns, dimecres, dijous i divendres amb horari de 8,30 a 13 h.

Infermeria

Sr. Pere Tarrés. Consulta dilluns, dimecres, dijous i divendres de 8,30 a 13 h. Per a qualsevol urgència podeu trucar al telèfon 938 199 505 o també a partir de les 15,30 h. podeu adreçar-vos al servei d'Atenció Continuada del CAP Els Monjos (tel. 938 186 748).

Servei de Perruqueria i Podologia

Hores concertades

Horari Telecentre

Dilluns i dimecres a Les Gunyoles, Cal Candi. De 16,30 a 18,30 h.

Dimarts i divendres a Avinyó Nou, al local social. De 16,30 a 19,30 h.

crèdits

EDITA

Ajuntament d'Avinyonet del Penedès

Àrea de Comunicació

Plaça de la Vila, 1 · 08793 Avinyonet del Penedès

Tel. 93 897 06 67

www.avinyonet.org

COORDINACIÓ

Cristian Mestres

COL-LABORADORS

Verònica Aguilera, Jaume de Castro, M^a Goretta Llleixà, Laura Molinari, Xavier Masó, entitats culturals, servis tècnics municipals.

FOTOGRAFIES

Berta Coll, Ajuntament i Entitats Culturals

DISENY I MAQUETACIÓ

Azor Creatius Gràfics · www.azordisseny.com

Dipòsit Legal B-15039-92





Nous reptes, nova revista municipal

Benvolguts veïns i veïnes

Tinc el goig de presentar-vos la renovada revista municipal, el nou Avinyonet Avui. Una nova manera de veure i explicar les coses que passen al municipi, amb un disseny totalment renovat, seguint els colors de l'escut municipal, amb una nova estructura, on es potenciarà la imatge i estenent la mà a la ciutadania. Un format rejuenit, amb molt de color i una publicació que complementa el gran salt que estem duent a terme a les xarxes socials. També enctem un espai que hem anomenat Veus d'Avinyonet, donant protagonisme no tant sols a la feina municipal sinó altres elements que ens ajuden a fer municipi, tant a nivell personal com empresarial.

Exemple d'aquest canvi de xip han estat els aconteixements que us presentem i que heu pogut veure aquests darrers mesos. Una feina que va lligada a aquest primer any de la legislatura i on l'equip de govern estem treballant intensament des del primer dia.

Darrerament, hem estat d'enhorabona arran de les diferents obres del Viure al

poble, obres inaugurades després de molts mesos de treballs. Vam poder gaudir d'una gran jornada acompanyats de molts veïns i veïnes del municipi i de la presidenta de la Diputació de Barcelona. Esperem que ho gaudiu tant com nosaltres desenvolupant el projecte.

Per acabar, felicitar a totes les persones que ens han ajudat per fer d'aquest segon MicroVi tant especial, amb totes les entrades venudes dies abans de tots els actes i amb 900 persones el dia de la Mostra a L'Arboçar. Això ens encoratja a seguir treballant en aquest objectiu de donar a conèixer el nostre municipi des dels seus pobles, la seva gent i tot amenitzat per la feina ben feta dels cellers petits. Des de l'equip de govern seguirem apostant per aquesta iniciativa com a suma dels diferents actius tant públics com privats. Moltes gràcies a tots per la feina feta.

Ara sí, us deixo amb aquesta nova revista feta amb i per tots a vosaltres.

La gran festa d'Avinyonet

El MicroVi tanca l'edició 2016 amb xifres rècord i la sensació d'haver consolidat una proposta enoturística de referència

Abril, el mes de la plenitud primaveral. Abandonem jaquetes i abrics de manera progressiva al temps que els ceps comencen a tenyir de verd el paisatge penedesenc. A casa nostra, l'arribada del quart mes de l'any és un sinònim de nervis i molta feina. És el mes del MicroVi. L'edició 2015 va deixar tan bones sensacions com importants aprenentatges de cara a aquesta nova anyada. Superar-se era molt més que un repte. Ho apuntava l'alcalde, Oriol de la Cruz, a la presentació davant la premsa, que va tenir lloc a l'espai Km 0



d'Enoturisme Penedès: "El MicroVi neix per posar Avinyonet del Penedès al mapa, promocionar el nostre patrimoni i donar impuls als nostres cellers i productes". Aquestes fites van associades a un concepte de mostra basat en la innovació constant i que busca atreure un ampli ventall de visitants: "Al MicroVi són benvinguts tota classe d'amants del vi. No volem tancar-nos als grans experts i winelovers; tothom hi té cabuda. El gran valor radica en la possibilitat de parlar de tu a tu amb el productor, conèixer a fons el seu producte i, de pas, fer-ho en un marc especial. En definitiva, busquem que tots els visitants s'enduguin una gran experiència individual".

Sublimar la cultura del vi

La proposta 2016 seguia els patrons ja apuntats l'any anterior, amb una gran 'patum' com a eix i referència, la Mostra de Petits Cellers de L'Arboçar, i un seguit d'actes relacionats destinats a sublimar la cultura del vi. Enguany, però, des de l'organització s'ha volgut anar un pas més enllà, afegint a la recepta el patrimoni d'Avinyonet, amb la programació de tastos a alguns dels llocs més emblemàtics del municipi, com apuntava l'alcalde a Ràdio Vilafranca: "Volem primar la proximitat i que tothom pugui conèixer a fons els nostres nuclis. En certa manera, també és una manera de fer engrandir el Penedès". Aquest pas no hagués estat possible, però, sense la col·laboració dels patrocinadors, amb Llopartec al capdavant, ni de l'ajuda de les societats i veïns del municipi, que s'han implicat al màxim en la totalitat d'actes proposats.

del Penedès



Dibuixats els grans objectius, l'hora de la veritat començava amb la posada a la venda de les entrades per al Tast de Vins Naturals, esdeveniment inaugural del MicroVi 2016, previst el 8 d'abril. Aquest acte repetidor de l'edició 2015 ofería 28 seients a disposició d'amants d'aquesta tipologia de vins, cada cop més extesa, un aforament que es va omplir tot just 24 hores abans de l'obertura de portes. Primer avis.

La cita, organitzada pel celler Mas Candí, va celebrar-se en un marc incomparable: la Torre romana de Les Gunyoles. La família Umbert, propietària de la finca, va posar totes les facilitats al MicroVi, i fins i tot va tenir la gentilesa de mostrar aquesta joia del nostre patrimoni a tots els visitants en forma de petites visites guiades. A l'hora del tast, Ramon Jané va introduir els assistents en l'apassionant món dels vins naturals a partir de sis varietats diferents procedents de França i el Penedès.

La segona etapa del MicroVi 2016 passava per Avinyó Nou, amb motiu del també repetidor sopar-maridatge amb

Aquesta proposta busca atraure tota classe d'amants del vi, no només grans experts



DESTAQUEM MicroVi



vins i caves d'Avinyonet, organitzat de manera impecable pel Centre Cultural i Recreatiu La Parra. Abans de començar, en el seu speech d'introducció l'alcalde apuntava: "Per segon dia hem esgotat les reserves previstes, i això evidencia el bon funcionament del MicroVi. Per al municipi això és com la nostra gran festa major, i hem de gaudir-la com a tal". Amb aquestes paraules a manera de semàfor verd, els 40 assistents esperaven impacients la tria de l'enòleg Carles Muray, que va combinar un menú a base de coca de recapte, risotto de bolets, bacallà amb patates i ceba, i un coulant de xocolata, amb vins del municipi: Mas Comtal, Mas Candí, Vins de Foresta i Caves Avinyó. I tot plegat, acompanyat ambientalment per notes de jazz del duet format pel Diego i el Quim als instruments.

El MicroVi no és possible sense la implicació dels veïns i les societats

Tancat el primer cap de setmana, el MicroVi s'encamina cap a la veritable prova de foc, la Mostra de Petits Cellers. Ho feia amb les millors sensacions possibles, donada la gran acceptació d'una de les novetats de 2016, el Tast de Sumolls, que va tenir lloc el dijous, 14 d'abril, al Monestir de Sant Sebastià dels Gorgs, del qual donem tots els detalls en el requadre adjunt.

Però unes hores abans de començar a desplaçar la intenció cap a L'Arboçar, encara hi va haver temps per gaudir dels Vins del Massís del Garraf en el tast al celler de Can Rà-

fols dels Caus, que se'n va cuidar de l'organització de l'esdeveniment. Aquesta segona edició de la proposta va atraure a 150 visitants per gaudir de bona part del catàleg de vins

MicroVi, en xifres



+1.500
visitants

a la totalitat dels actes



900
assistents

Mostra de Petits Cellers



611
mencions

#MicroVi2016



3.771
interaccions

a Social Media



118.743
pax impactades

a Xarxes Socials



1.500 copes
per a tast



Passió pels Sumolls

Era un dels esdeveniments més esperats del MicroVi, com prova la rapidesa en la comercialització de les 80 localitats disponibles El Tast de Sumolls reunia una bona suma d'atractius: d'una banda, la varietat protagonista, que no deixa de guanyar adeptes; de l'altra, l'entorn en el que es podria gaudir, el claustre del Monestir de Sant Sebastià dels Gorgs, una de les joies del romànic al Penedès; i, per si no hi havia prou, la introducció del filòleg i prestigiós especialista Joan Gómez Pallarés, autor del blog De Vinis (www.devinis.org), una veritable referència. En total, 14 cellers van participar a la proposta, que ofería 50 vins a tastar.

El vespre de tast va iniciar amb una interessant introducció del Joan Gómez Pallarés, que va versar sobre l'etimologia de la paraula "sumoll" i les arrels geogràfiques d'aquesta varietat catalana. El Facebook de Turisme Avinyonet va oferir-la íntegrament en directe, fet que permet recuperar-la capturant el codi QR adjunt (o clicant a l'enllaç: <http://bit.ly/23AqZFA>). Igual que a la Mostra de Petits Cellers de L'Arboçar, el gran valor afegit de la trobada radicava en la possibilitat de departir directament amb el productor, a més de fer-ho en una de les joies del patrimoni d'Avinyonet del Penedès.

L'esdeveniment es va perllongar des de les 20:15h fins als vols de les 23:30h de la nit.



de 12 cellers en un marc incomparable. En un espai únic, els amants del vi van gaudir de l'oportunitat única de dialogar amb els productors alhora que tastaven els seus productes, opció molt valorada pels visitants.

El gran dia

El gran dia del MicroVi 2016 va començar gairebé quatre hores abans per a la vintena de col·laboradors de la mostra, la gran majoria veïns de L'Arboçar, tots ells coordinats per la Societat La Peña. Amb l'ajuda de dos tècnics de la Diputació, seva era la tasca de situar tanques, botes i les 40 carpes

necessàries a l'avinguda principal. Ben identificats amb les samarretes vermelles commemoratives, la seva implicació va ser fonamental i ovacionada en tot moment per visitants i expositors.

L'obertura de portes va tenir lloc en un nou horari, les 11 del matí. De fet, aquesta era només una de les moltes novetats previstes, totes elles sorgides arran de les experiències de l'edició inaugural. Els visitants tenien a la seva disposició un servei d'acollida per a infants de més de tres anys, coordinat per la directora del Casal d'Estiu, Laura Molinari, amb el suport de monitores i de la llar d'Infants El Cargol d'Avinyó

DESTAQUEM MicroVi

Gràcies, 'Antiviòtics'

Al marge de l'excel·lent col·laboració de les Societats del municipi, aquest MicroVi no hauria pogut tirar endavant sense l'ajuda del mig centenar de voluntaris. Ben identificats amb samarretes commemoratives amb l'apel·latiu 'Antiviòtic', la seva ajuda ha estat cabdal per al bon desenvolupament de tots els actes, com no s'han cansat de remarcar els assistents a la mostra i els cellers.



Nou; i petits espais gastronòmics, servits per comerços locals, Pollastres Avinyonet i El Rebot de la Maite. No variava, en canvi, el preu de venda al públic, mantenint els 15 euros fixats l'any passat, però que enguany comprenien, a més del tast lliure de tots els vins i caves presents –representants de bona part de les DO catalanes, Castelló, La Rioja, el Rosselló i Itàlia–, una copa commemorativa i un val descompte de dos

euros per adquirir qualsevol producte a la venda.

S'esperava una matinal relaxada si se seguien els patrons de la primera edició de la Mostra. Els referents de 2015 parlaven de poc més de 100 persones en el primer torn, xifres que es van superar àmpliament, arribant als 250 visitants.

Abans, però, d'entrar en un atrafegat torn de tarda, cellers, organització i voluntaris van compartir plegats una





paella popular a la Sala de la Societat La Penya, acte de germanor que va servir per confirmar la bona sintonia entre tots els col·lectius implicats.

La reobertura de portes va confirmar els pronòstics més optimistes, i les vendes de tickets no es van aturar fins gairebé la darrera hora de la Mostra. De fet, els aparcaments habilitats van arribar al límit de la seva capacitat, però sense generar en cap moment sensació d'aglomeració. El canvi d'horari, amb obertura a les 18h i tancament a les 22h, va permetre als visitants gaudir del millor vi amb unes temperatures magnífiques. Les darreres dues hores van quedar, a més, ben amenitzades per la participació d'un quartet de músics, autors d'un interessant repertori de música jazz.

900 persones en total

En total, 900 persones van gaudir de la Mostra MicroVi 2016, nombre que gairebé dobla els 500 assistents de l'edició inaugural i que esperona a l'Ajuntament d'Avinyonet a seguir apostant per un format més que consolidat dins el calendari turístic de l'Alt Penedès.

Tancat i recollit l'esdeveniment principal a L'Arboçar, el MicroVi superava l'equador i encarava la recta final. El primer dels tres actes restants arrencava a ritme de música el diumenge a Avinyó Nou. La WineFest aplegava a l'hora del

El gran valor del MicroVi radica en la possibilitat de parlar de tu a tu amb el productor i conèixer a fons el seu producte

vermut els aperitius proposats per Pollastres Avinyonet i El Rebost de la Maite amb vins i caves d'Avinyonet del Penedès: Cuscó Berga, ArtCava, Vins de Foresta, Caves Avinyó i Mas Comtal. La proposta va tornar a ser un èxit, i segueix arrelant entre veïns i visitants a Avinyonet del Penedès.

El darrer cap de setmana del MicroVi arrencava el divendres, 22 d'abril, amb l'únic esdeveniment del cartell que prescindia del vi com a element vertebrador. Ho feia, però, cedint la preferència a un altre dels productes estrella del municipi: l'oli (com podreu rubricar en l'entrevista que tanca aquest número d'Avinyonet Avui). El Centre Cultural i Recreatiu de Cantallops organitzava un tast d'aquest or líquid de tres productors d'Avinyonet, Finca La Gramanosa, Can Ràfols dels Caus i Osdorajo, de L'Arboçar. L'expectativa era màxima, i uns dies abans ja s'havien esgotat les 36 localitats posades a la venda anticipada. L'esdeveniment, que va



DESTAQUEM MicroVi



conduir magistralment l'Àlber Zambrano Esteve, fundador d'OlivexGrup, va ajudar a instruir els assistents en la cultura de l'oli d'oliva i el tast d'aquest element, sovint oblidat però tan important a la nostra dieta. Tots ells van poder tastar sis propostes del municipi, complementades amb un Cornicabra de Ciudad Real, un cupatge de varietats de l'Empordà i un Picual cordobès. I com a sorpresa final: un maridatge de pa, oli, xocolata negra i sal.

El comiat del MicroVi 2016 va tenir lloc el diumenge 24 d'abril amb un esdeveniment també novedós: la Passejada i Tast entre Vinyes, que organitzava l'Associació de Veïns de Can Mitjans. La seva acceptació va sorprendre els assistents, i un centenar de persones es van reunir a les 10 del matí per gaudir d'una magnífica matinal de primavera. Totes elles van rebre com a record una samarreta commemorativa, obsequi molt preuat i que no es podia aconseguir de cap altra forma, donat que no estan a la venda.

La caminada va dur els assistents cap al conjunt medieval de Santa Susanna, una de les joies sovint desconegudes del nostre entorn més proper –des d'aquestes línies aprofitem per agrair al seu propietari que poguéssim accedir-hi. Allà mateix va tenir lloc el sisè i definitiu tast del MicroVi 2016, una edició inoblidable i que ha servit per atraure més de 1.500 visitants al nostre municipi. Aquestes excel·lents xifres ens conviden a seguir treballant de valent de cara a l'edició de 2017, que entre tots, ajuntaments, empreses col·laboradores i veïns, hem de seguir fent nostra. #



Social #MicroVi2016

Si el MicroVi 2016 ha estat apassionant en viu i en directe, a les xarxes socials ho ha estat una mica més i tot. El seguiment a l'edició 2016 de la mostra ha estat intens als diferents canals socials de Turisme Avinyonet, com proven les xifres registrades al tancament d'abril.

A Facebook, la base de fans ha crescut en 216 nous seguidors, fins arribar a 846. Els 27 posts dedicats han recollit 2.506 interaccions i han arribat a més de 82.000 persones. Twitter ha permès seguir el dia a dia de l'esdeveniment, i els 85 tweets generats han atret 733 interaccions i un abast superior als 36.000 impactes. Finalment, a Instagram s'han generat 17 publicacions amb un total de 532 reaccions per part dels seguidors.

En l'apartat de mencions, s'han recollit entre les tres xarxes un total de 611 al voltant de l'etiqueta oficial, #MicroVi2016, que creixen fins les 700 si afegim a aquells que han mencionat exclusivament #MicroVi. Twitter ha estat la xarxa que ha acaparat més conversa, generant un total de 366 missatges. Recollim, a continuació, un petit recull.



CASAL D'ESTIU 2016

DEL 27 DE JUNY
AL 12 D'AGOST

Més informació: casalestiuavinyonet@gmail.com



Ajuntament
d'Avinyonet del Penedès

A L'ESCOLA D'AVINYONET DEL PENEDÈS

PETITS DE 3 A 5 ANYS
(A PARTIR DE P3)

MITJANS DE 6 A 7 ANYS
(P5 A 1ER)

GRANS DE 8 A 13 ANYS
(A PARTIR DE 2ON)

CASAL D'ESTIU 2016

DEL 27 DE JUNY
AL 12 D'AGOST



Ajuntament
d'Avinyonet del Penedès

A L'ESCOLA D'AVINYONET DEL PENEDÈS

PETITS DE 3 A 5 ANYS
(A PARTIR DE P3)

MITJANS DE 6 A 7 ANYS
(P5 A 1ER)

GRANS DE 8 A 13 ANYS
(A PARTIR DE 2ON)



Inaugurades les obres del p

L'Alcalde, junt amb la presidenta de la Diputació de Barcelona, Mercè Conesa, i la resta de regidors del consistori, van inaugurar els darrers treballs realitzats al municipi, pressupostats amb 1 milió d'euros, i que inclouen diverses reformes viàries i noves iniciatives que afavoriran el turisme a Avinyonet.

L'Alcalde, Oriol de la Cruz, i la presidenta de la Diputació de Barcelona, Mercè Conesa, van inaugurar el diumenge, 10 d'abril, part dels treballs realitzats al municipi en els darrers mesos i que formen part del programa Viure al Poble, finançat amb un milió d'euros: la reforma del local d'esquerres, la de l'aparcament i els vorals de la N- 340 a Avinyó Nou; el museu del batre i l'urbanització del carrer Sant Paladí, a Les Gunyoles. Els van acompanyar en l'esdeveniment, que va finalitzar a la sala polivalent del nou local d'esquerres, la Mercè Santmartí, directora de Serveis Territorials de la Generalitat de Catalunya i diferents alcaldes de la comarca.

La jornada va arrencar a la plaça de l'Era de Les Gunyoles, punt de trobada de l'alcalde d'Avinyonet del Penedès i els regidors de l'equip de govern amb la presidenta de la diputació, Mercè Conesa, i les autoritats restants. Tots junts es



L'Alcalde i la presidenta de la Diputació, a la inauguració de les actuacions a Avinyó Nou

van desplaçar a les caves Cuscó Berga, on van dur a terme una visita informal i van departir amistosament amb els veïns del poble, que prèviament havien gaudit d'un esmorzar popular. La comitiva va recórrer tot seguit les reformes d'urbanització del carrer de Sant Paladí fins arribar al nou Museu del Batre, nova proposta turística accessible les 24 hores i durant els 365 dies l'any.

La segona part de la visita va traslladar els presents a Avinyó Nou, on s'ha dut a terme un important volum de treballs del programa Viure al Poble. El primer, el nou aparcament públic, amb capacitat per a uns 200 vehicles, i també els nous vorals de la Nacional 340.

El Museu del Batre serà accessible les 24 hores i durant els 365 dies l'any



El nou auditori es va omplir fins al límit de la seva capacitat amb veïns del municipi

Programa Viure al Poble



Vista de les actuacions al centre d'interpretació de la Font de la Canya, DO. Vinífera

El plat fort de la jornada, però, quedava just pel final, amb la inauguració de l'esperada reforma del Local d'Esquerres. Les autoritats van visitar, en primer lloc, la primera fase del centre d'interpretació de la Font de la Canya, DO Vinífera, de la mà d'una representació de l'equip d'arqueòlegs que treballa en el jaciment. Aquest punt de referència de l'origen de la vinya a Catalunya disposa de 180 metres quadrats hàbils, i espera estrenar la segona fase durant aquest 2016, i la tercera, el 2017. També van accedir a la nova sala gastronòmica del recinte, preparada per a la realització de cursos de cuina i maridatges, abans de descobrir una placa commemorativa en homenatge als socis fundadors i procedir als parlaments públics a la nova sala polivalent de l'equipament, que era plena a vessar de veïns.

Va obrir el torn de paraula l'alcalde d'Avinyonet del Penedès, Oriol de la Cruz, que després de repassat, un per un, els treballs realitzats, valorava el seu impacte: "El programa Viure al Poble ens ha permès iniciar noves propostes per marcar un abans i després del municipi, el qual volem convertir en un referent de l'enoturisme. La inversió total és d'1 milió d'euros, finançat en un 50% per fons europeus (que rebrem d'aquí a 2 anys), un 5% per la Generalitat i un 45% mitjançant fons propis de l'Ajuntament. Cal incidir en el fet que la Diputació ha abonat la totalitat del seu compromís econòmic, i hem de traslladar l'agraïment a l'ens, i a la presidenta

Oriol de la Cruz:
"El programa Viure al Poble ha marcat un abans i després del municipi"



Les autoritats, passejant pel carrer de sant Paladí, de camí al Museu del Batre



El nou Museu del Batre romandrà obert les 24 hores dels 365 dies de l'any

en el seu nom, per ser sempre al costat dels més petits”.

La presidenta de la Diputació de Barcelona, Mercè Conesa, va començar recordant 1932 i els fundadors de l'ara Local d'Esquerres, abans batejat amb el nom de l'Amistat, detall que ha relacionat amb la seva experiència a la visita a Avinyonet: “Avui he trobat un clima d'amistat i de ganes de tirar endavant el vostre municipi. Com a presidenta de la Diputació i alcaldessa de Sant Cugat del Vallès, vull compartir que quan sou els veïns els que participeu activament dels actes és quan els qui estem al davant dels consistoris sentim que estem orientant bé la feina”.

Tot seguit, Conesa va subratllar la importància de la tasca que realitza l'ens que presideix: “Moltes persones

ens pregunten què és el que fan realment les diputacions. La resposta és senzilla: per sobre de tot, la nostra tasca és donar recolzament financer als ajuntaments per permetre'ls tirar endavant els projectes que prioritzen els veïns i que milloren la seva qualitat de vida. Aquest és nostre objectiu principal. Així, doncs, si voleu continuar endavant amb iniciatives similars, sabeu que la Diputació de Barcelona hi serà.

La nostra raó de ser és la inversió en el món local, que d'altra banda és imprescindible perquè reverteix directament en les persones”.

Un pica-pica informal servit al mateix espai Auditori amb tots els assistents va servir per posar el punt final a l'esdeveniment i a una jornada històrica per a Avinyonet del Penedès. #

El nou aparcament públic d'Avinyó Nou té una capacitat per a uns 200 vehicles



Vista exterior de la reforma al Local d'Esquerres



Al matí es va oferir un esmorzar popular al davant de les caves Cuscó Berga, a Les Gunyoles

Llacunes sostenibles



Vista de la depuradora d'Alió en la qual s'inspira la proposta de Cantallops

Els serveis tècnics de l'Ajuntament ultimen en aquests mesos els darrers passos administratius per començar les obres de la depuradora de Cantallops, pressupostada per aquest any 2016 amb 493.000 euros d'inversió i que s'espera inaugurar en el mes de desembre. Aquest innovador projecte funciona a partir de processos biològics i no requereix electricitat.

La gestió de les aigües residuals de Cantallops farà un important salt endavant en uns mesos. La depuradora del nucli, que es construirà conjuntament amb l'Ajuntament de Subirats, començarà en breu la seva fase de licitació d'obres, un cop es finalitzin les tramitacions ambientals, actualment en curs. L'Ajuntament ha fet l'esforç per construir una depuradora de llacunatge, molt sostenible i que no consumeix energia elèctrica ni generarà problemes d'olors al municipi.

Aquest tipus d'estació de depuració funcionarà en dos trams. En primer lloc, les aigües residuals aniran a parar a una fossa sèptica convencional, que abocarà tot seguit en dues llacunes artificials separades. Aquestes basses, d'uns 70 centímetres de fondària, s'ompliran de grava i es cobriran de terra per poder plantar joncs i vegetació de riera

a la superfície, la tasca dels quals serà la depuració natural de l'aigua a partir de l'aprofitament dels nutrients de la matèria orgànica.

El procés de filtratge és simple, i només requereix d'un mínim manteniment. L'aigua residual queda estancada en la primera bassa uns cinc dies, abans de passar a la segona per estar-s'hi altres cinc dies més. Les dues llacunes són vasos comunicants, de manera que es van buidant i omplint alhora, i el resultat final és una aigua perfectament filtrada sense necessitat d'aportació d'energia. Per tancar el

procés, la vegetació que se'n cuida de fer la depuració es pot aprofitar com a biomassa.

El gran inconvenient d'aquesta classe de depuradores és l'espai, ja que les basses requereixen de molt de terreny. Aquest fet, però, no resulta problemàtic a Cantallops, donada l'existència de terra erma i de poc valor agrícola en una zona situada a uns 500 metres del nucli, que serà on s'ubicarà la nova estació de depuració.

Els serveis tècnics han pressupostat l'obra en 493.000 euros, i esperen inaugurar-la en el mes de desembre. #

Hi haurà perill d'olors?

La depuradora de llacunatge com la proposada a Cantallops no té aquest perill, ja que l'aigua no és superficial, sempre queda retenida sota la capa de grava. Tampoc no es generen perills en relació als mosquits. Els serveis tècnics municipals ho van poder comprovar en la visita el passat estiu a la depuradora d'Alió, Tarragona, que funciona de manera idèntica.

Millor que una depuradora clàssica?

Una opció convencional és un 25% més costosa, tot i que el gran diferencial no és tan visualitzable en diners com en sostenibilitat energètica. La depuradora per llacunatge requereix més dedicació i seguiment a nivell de personal, ja que el trasvassament periòdic d'aigua entre basses es fa manualment, a canvi de no tenir cost energètic.

Visites institucionals de l'Alcalde i els regidors



L'alcalde d'Avinyonet del Penedès, Oriol de la Cruz, junt amb el regidor Promoció econòmica i sostenibilitat, Lluís Carsí va visitar al sr. Jordi Fàbrega, diputat d'Infraestructures de la Diputació de Barcelona, per abordar diferents aspectes que afecten el municipi.

A la reunió es va tractar la realització del voral pendent a la carretera de Les Gunyoles i del pas de vianants entre el

nucli de L'Arboçar i L'Arboçar de Baix. En una altra ocasió, Carsí i De la Cruz van invertir una altra jornada en el coneixement de la planta potabilitzadora d'Abdera, que gestiona el consorci Aigües Ter Llobregat i que és l'encarregada de subministrar l'aigua al municipi. Durant la visita es va parlar de la situació actual de la xarxa, el preu de l'aigua i l'estat de la concessió.

Petició de meses de concertació a la Diputació de Barcelona

L'Ajuntament ha fet efectiva la petició de recursos a la Diputació de Barcelona per tal de poder efectuar inversions oportunes en els propers quatre anys. S'han sol·licitat en total 480.000 euros, que es repartiran en els següents quatre projectes:

- **Adequació de l'aparcament públic a Sant Sebastià dels Gorgs:** l'increment de les visites al Monestir romànic convida a optimitzar la zona d'aparcament públic a l'entrada del municipi. Es proposa adequar amb aquesta finalitat una superfície de 1.600 m², per a la construcció de la qual s'han sol·licitat 45.000€ que, units a l'aportació de 15.000€ de l'Ajuntament, permetrà completar el cost total de l'obra, fixat en 60.000€.

- **Reforma i millora del cementiri de Les Gunyoles:** aquesta obra tindrà un cost de 122.500€, que s'espera cobrir amb els 65.000€ sol·licitats a la Diputació, 17.500€ de fons propis de l'Ajuntament i un crèdit de 40.000 euros. Els treballs inclouen l'adequació d'un nou accés al recinte, un aparcament de 1.000 m², la reparació dels nínxols en mal estat de construcció i un nou paviment a l'interior.

- **Pavimentació de diversos carrers d'Avinyonet:** s'urbanitzaran carrers per una superfície total de 3.200 m². La

inversió total prevista és de 350.000€, que es cobriran a partir dels 270.000€ demandats a la Diputació de Barcelona, sumats als 50.000€ a càrrec de l'Ajuntament i els 30.000€ de contribucions especials. A Les Gunyoles s'asfaltaran els carrers Obaga, Soleia, dels Horts i Sant Miquel; a Cantallops, el carrer Nou i el de l'Església i a L'Arboçar, el carrer de L'Arboçar de Baix.

- **Pavimentació de la Plaça de la Creu d'Avinyó Nou:** es preveu la remodelació de la plaça amb una superfície de 530 m² seguint un nou disseny que permeti una millor utilització de l'espai públic, una millor continuïtat vers el vial contigu i una millor integració amb l'entorn. L'import sol·licitat és de 40.000€, que units als 15.000 aportats per l'Ajuntament sumaran els 55.000€ de cost previst per a l'obra.

- **Adequació de les dependències municipals de l'Ajuntament:** amb la intenció de millorar la funcionalitat de la casa consistorial per als ciutadans i beneficiar la imatge d'aquest edifici com a institució integradora i representativa dels diferents nuclis i els seus ciutadans, s'han sol·licitat 60.000€ per reformar les dependències de l'edifici. El total de d'inversió necessari és de 80.000€, que es complementaran amb 20.000€ de recursos propis.

Oriol de la Cruz, membre de la permanent del Consell d'Alcaldes



L'Alcalde ha estat designat membre de la permanent del Consell d'Alcaldes del Consell Comarcal, en representació del PSC. Aquest òrgan té la missió d'acostar temes de necessitat i actualitat per tal que siguin debatuts al consell d'alcaldes i, en conseqüència, aprofundir en la millora de la comarca.

L'Ajuntament adquireix un nou vehicle



Avinyonet del Penedès disposa d'un nou camió que representarà una gran millora per a les societats. Tal i com va prometre l'equip de govern, aquest vehicle, que opera la brigada, els proporcionarà el transport del material necessari per a quants actes tinguin previstos. D'aquesta manera, ja no serà necessari que hagin d'acudir al magatzem municipal amb els seus propis mitjans.

Connexió de les fonts de Les Gunyoles a la xarxa pública

La Societat La Torre, en nom de la Societat d'Aigües de Les Gunyoles, va fer entrega el passat 27 d'abril de l'acta de la junta de socis per la qual es fa efectiva la cessió de la xarxa de fonts del poble. En endavant, doncs, quedaran connectades a la xarxa pública, la connexió de la qual realitzarà l'empresa concessionària del servei, CASSA, i es farà efectiu mentre aquesta revista es troba en impremta. En una primera fase es connectaran les fonts situades a les places de l'església i Sant Salvador, als carrers Sant Salvador i Montjuïc, i a l'Avinguda Societat La Torre. Així, doncs, Les Gunyoles gaudirà en endavant d'un servei homologable al que es presta a la resta del municipi.



L'alcalde, al 25è Sopar d'empresa de l'ADEPG



El passat divendres dia 29 d'abril, l'alcalde d'Avinyonet del Penedès, va participar al 25è sopar d'empresa organitzat per l'ADEPG (Associació d'Empresaris del Penedès i Garraf), situant-se al costat del teixit empresarial de la comarca i amb la presència d'empreses del municipi.

A l'acte hi va assistir el president de la Generalitat de Catalunya, Carles Puigdemont, que l'alcalde va tenir ocasió de saludar i conèixer en persona. El maridatge dels vins i caves del sopar va anar a càrrec d'Eric Enguita, soci de l'empresa ArtCava, situada a la Masia Can Batlle.

Un total de 22 persones

van participar de la campanya de donació de sang impulsada pel Departament de Salut de la Generalitat de Catalunya. Les extraccions les va dur a terme una delegació mòbil del Banc de Sang i Teixits, establida entre les 18 i les 21 hores del 31 de març al consultori mèdic d'Avinyonet.



S'han pavimentat els carrers

del Nord, Indústria i Horta a Avinyó Nou, al compromís de l'equip de govern en el seu programa electoral. Aquesta actuació dotarà de més seguretat les tres vies, totes elles amb molt de pendent.



Els vorals de la carretera N-340

en el seu pas per Avinyó Nou gaudeixen ara de noves línies d'aparcament en semibateria. Aquest nou tramet facilitarà l'estacionament dels usuaris dels comerços i restaurants, alhora que n'incrementa la seguretat a l'hora de reincorporar-se a la via.



Obres a la pista de Can Mitjans

Can Nicolau, a Can Mitjans, gaudirà aquest estiu de la seva pròpia pista esportiva. Aquest espai, la construcció del qual s'ha adjudicat a l'empresa constructora Roca Gómez S.L. per un cost de 50.004,18€, complementarà els altres equipaments existents, com l'espai infantil i el local social. Els nois i noies la podran estrenar coincidint amb les primeres setmanes de les vacances d'estiu. Així, doncs, es saldarà el compromís de l'equip de govern de dotar a tots els pobles d'aquests espais.



Adequació dels punts de reciclatge



Tal i com hem vingut informant en els darrers números d'aquesta revista, continua el procediment d'adequació dels punts de reciclatge als diferents nuclis d'Avinyonet.

Aquest projecte, que es desenvoluparà al llarg dels propers quatre anys, inclou la construcció de murets de pedra al voltant dels contenidors complementats amb una valla d'un metre d'alçada realitzada a partir de materials reciclats. Amb aquesta actuació es cerca millorar la sostenibilitat i la imatge d'aquests punts de cara als vianants i als visitants.

Inventari d'habitatges buits

L'Ajuntament ha finalitzat, després d'un any de feina, l'inventari d'habitatges buits de cada poble i que no es troben en situació de venda o lloguer. Per tal d'incentivar que aquests habitatges puguin allotjar a futurs avinyonetencs i avinyonetencs, i incrementar, en conseqüència el nombre de nens a la llar d'infants o l'escola, s'ha demanat a la Diputació de Barcelona suport tècnic per realitzar un estudi que confirmi diverses mesures a prendre per incentivar la venda o el lloguer.

Millora de la imatge del carrer del Carme

A fi de millorar la imatge del carrer del Carme, a Avinyó Nou, que gaudirà de molta activitat amb el Local Social, s'han traslladat els contenidors al carrer Sindicat, un emplaçament que facilitarà abocar la brossa. En l'antiga ubicació s'ha aprofitat per marcar una plaça d'aparcament de minusvàlids i s'ha adequat la zona per al trànsit de veïns i visitants.

SALA DE PLENS

sessionsextraordinàries

L'Ajuntament d'Avinyonet del Penedès ha celebrat, durant el temps de realització i tancament d'aquest número d'Avinyonet Avui, dues sessions plenàries extraordinàries en els dies 17 de març i 21 d'abril. Detallem a continuació els acords assolits, tots ells aprovats amb unanimitat de vots favorables.

SESSIÓ EXTRAORDINÀRIA DEL 17 DE MARÇ DE 2016

Devolució de garantia definitiva del projecte de restauració de la Font Seca i l'espai de connexió amb la plaça de l'Era de la Roca: d'acord amb l'informe dels serveis tècnics de l'Ajuntament, un cop comprovada la resolució de les deficiències detectades en la primera visita a l'obra acabada, que formava part del programa "Viure al Poble 2010". S'ha aprovat per unanimitat el retorn de l'aval dipositat en concepte de garantia definitiva per l'empresa adjudicatària, Hidràulica y obras S.A., d'un valor de 3.724,04€.

Adhesió a la tercera pròrroga de l'acord marc de subministrament d'energia elèctrica destinat als ens locals de Catalunya adjudicat pel consorci català pel desenvolupament local a l'empresa Endesa Energia S.A.U.: l'Ajuntament s'adhereix, amb aprovació per unanimitat, a la tercera pròrroga per un termini de nou mesos, des de l'1 d'abril de 2016 al 31 de desembre de 2016.

Aprovació de modificacions al contracte del Servei de Neteja de dependències municipals: davant les noves necessitats sorgides en el servei de neteja, per posta en marxa de noves dependències municipals o per la necessitat de variar o ampliar la periodicitat en el servei, s'ha aprovat per unanimitat ampliar el contracte amb l'empresa adjudicatària, Netejes Penedès S.L. amb un cost total anual establert en 60.917,77€ (IVA apart).

Acta de les operacions de delimitació entre els termes municipals d'Olesa de Bonesvalls i Avinyonet del Penedès: es va proposar i aprovar per unanimitat en ple l'Acta signada en data 28 de febrer de 2008, que incorpora la modificació de la descripció de la fita primera (F1) de la següent forma:

F1: se situa al capdamunt del Puig de la Mola. Hi ha una fita de pedra constituïda per un munt de pedres de forma irregular d'un metre de llargada, vuitanta centímetres d'amplitud i noranta centímetres d'alçària. Aquesta fita és també comuna als municipis d'Olivella i de Begues. Les coordenades UTM ED50 31T són: X: 403664,8 i Y: 4575050,4.

Aquest acord es notificarà a la Direcció General d'Administració Local de la Generalitat de Catalunya i a l'Ajuntament d'Olesa de Bonesvalls.



Modificació puntual del POUM a Ca L'Amat (Sant Sebastià dels Gorgs): aprovada provisionalment, amb vot favorable de tots els regidors de l'Ajuntament, una modificació del Pla d'Ordenació Urbanística Municipal (POUM) vigent a Ca l'Amat, Sant Sebastià dels Gorgs, amb objecte d'adaptar el planejament a la situació real del conjunt construït entorn a la masia i ajustar-la a les necessitats, en el marc del planejament vigent.

Aprovació de la distribució d'assignacions als grups municipals: d'acord amb l'article 73.3 de la Llei 7/1985, de 2 d'abril, reguladora de les bases de règim local, el ple de la corporació, amb càrrec als pressupostos anuals d'aquesta, podrà assignar als grups polítics una dotació econòmica que haurà de comptar amb un component fix, idèntic per a tots els grups, i un altre de variable, en funció del nombre de membres de cadascun d'ells. S'ha consignat una partida de 6.000,00€, destinada a l'assignació de fons per als grups municipals que hi ha a l'Ajuntament. La proposta ha quedat aprovada per unanimitat i seguirà la següent distribució: un component fix de 100,00€ per grup i un de variable de 600,00€ per regidor:

- Grup municipal de CP-PM amb 5 regidors:
 $100,00 + 3.000,00 = 3.100,00€$
- Grup municipal de CiU amb 3 regidors:
 $100,00 + 1.800,00 = 1.900,00€$
- Grup municipal d'ERC-AM amb 1 regidor:
 $100,00 + 600,00 = 700,00€$

SESSIÓ EXTRAORDINÀRIA DEL 21 D'ABRIL DE 2016

Sol·licitud de subvenció a la Generalitat de Catalunya per abonar les retribucions als diferents càrrecs electes locals per a l'exercici 2016: aprovada amb vot favorable de tots els regidors la sol·licitud per a les retribucions de l'Alcalde per a 2016.

Avinyonet, municipi de l'Escola de Música de l'Alt Penedès

L'Escola de Música de l'Alt Penedès, que gestiona el Consell Comarcal, arriba a Avinyonet del Penedès per al curs 2016-2017. El centre, obert el curs 2006-2007, ajuda a cobrir el buit existent en l'oferta de l'ensenyament musical a la comarca, posant el focus en els municipis petits i mitjans. El període de matriculació acaba el proper 31 de maig i està exclusivament restringit a persones empadronades a Avinyonet. Més enllà d'aquestes dates la matrícula restarà oberta, però només es cobriran les places vacants. L'EMAP comunicarà a les famílies l'horari del curs i tots els detalls durant el mes de juliol via correu electrònic.

L'EMAP treballa en base a quatre àmbits formatius: la pràctica musical

grup, l'aprenentatge instrumental, la formació musical bàsica i la divulgació musical. Els programes oferts cobreixen l'oferta des dels 3 anys. El cost de la ma-

trícula és de 36 euros, i els preus de les mensualitats dels diferents programes previstos al curs 2016-2017 són els següents:

Sensibilització:

Música i moviment: 37,30€

Iniciació 1:

Llenguatge musical: 37,30€

Iniciació 2:

Llenguatge musical, instrument individual 30': 72,50€

Llenguatge musical, instrument individual 30' i cant coral : 84,95€

Llenguatge musical, instrument en grup 45' o 60': 59,10€

Llenguatge musical, instrument en grup 45' o 60' i cant coral: 70,45€

Aprenentatge bàsic (de 8 a 12 anys) i aprofundiment (de 13 a 18 anys):

Llenguatge musical, instrument individual 30', conjunt o cant coral: 93,30€

Llenguatge musical, instrument individual 30', conjunt i cant coral: 101,55€

Llenguatge musical, instrument en grup 45' o 60', conjunt o cant coral: 79,80€

Llenguatge musical, instrument en grup 45' o 60', conjunt i cant coral: 92,25€

Taller d'improvissació: 12 €

Música a mida

Instrument musical 30': 43,55€ (fins a 18 anys) o 56€ (+18 anys)

Instrument individual 45': 68,35€ (fins 18 anys) o 82,90€ (+18 anys)

Instrument en grup 45' o 60': 43,55€ (fins a 18 anys) o 56€ (+18 anys)

Llenguatge musical: 43,55€ (fins a 18 anys) o 56€ (+18 anys)

Taller d'improvissació: 25,90€ (fins a 18 anys) o 31,10€ (+18 anys)

Conjunt/combo: 25,90€ (fins a 18 anys) o 31,10€ (+18 anys)

Cant coral: 25,90€ (fins a 18 anys) o 25,90€ (+18 anys)

Cant coral + llenguatge musical: 56€ (fins a 18 anys)

La presentació de l'EMAP a Avinyonet va tenir lloc al reformat auditori del Local d'Esquerres d'Avinyó Nou el passat 8 de maig, en un concert dels Bemamajou Quartet i els Nkaputxats Jazz-Band, al qual van assistir un centenar de persones.



Obert el període d'Inscripcions per a la Llar d'Infants El Cargol

Obert el període de matriculació per a la Llar d'Infants del municipi. L'horari lectiu és de 9 a 17h, i disposa de servei de menjador i d'acollida de 8 a 9h. La Llar d' Infants és un centre educatiu que atén els infants i ofereix un entorn adequat perquè puguin desenvolupar les seves capacitats i interessos i satisfer, alhora, les necessitats pròpies de l'edat. Tot plegat, en un ambient ric en estímuls diversos i on l'infant es troba estimat, acollit, segur i valorat. Podeu demanar informació al telèfon 93 595 26 50, escrivint un e-mail a elcargola-vinyonet@gmail.com o visitant el blog elcargolavinyonet.blogspot.com.es



esports

La Volta Ciclista a Catalunya passa per Avinyonet

La sisena etapa de la Volta ciclista a Catalunya, prevista entre Sant Joan Despí i Vilanova i La Geltrú, va atravesar els nuclis d'Avinyó Nou i Cantallops. La prova gaudia de la presència d'alguns dels millors ciclistes del panora-



ma actual, com ara Alberto Contador, Nairo Quintana, o Chris Froome. El guanyador de l'especial va ser l'italià Davide Cimolai, de l'equip Lampre Mérida, que va invertir 4:35:13 en completar els 195 km previstos.

Escola Esportiva Municipal: recta final a la temporada

Comença el tram final de la campanya 2015-2016 a l'Escola Esportiva Municipal que va començar el dissabte 9 d'abril amb la celebració d'una trobada de futbol sala Pre-Benjamí amb la participació dels següents equips: Estal·la, Guardiola de Font-rubí, Cristofor Mestres, Balta Elías i Lleonets d'Avinyonet del Penedès.

També s'està treballant per tirar endavant el III Torneig Solidari de futbol sala Juvenil per al mes de juliol.

Com a novetat es vol organitzar un servei d'acollida esportiu per les primeres setmanes de setembre.

D'altra banda, amb la finalització del curs ha quedat fixada l'agenda de trobades i exhibicions:

28 de maig: partit amistós de futbol sala Aleví triangular a l'Ordal

1 de juny: grup de gimnàstica rítmica a l'escola

4 i 5 de juny: Festa de l'Esport

4 de juny: Futbol sala Benjamí (Lleonets), iniciació esportiva, concurs de penals i cau; gimnàstica rítmica a la Ginestrada, a Vilafranca

5 de juny: futbol sala per a nens i nenes de 4rt a 6è, futbol sala aleví (Lleons), concurs de penals i cau.



turisme

Nova senyalització vertical i tòtems d'entrada als nuclis

Durant aquest mes d'abril s'han instal·lat a tot el municipi noves senyalitzacions verticals seguint les directrius del Pla de dinamització turística d'Avinyonet del Penedès, aprovat el 2014 i que inclou 84 accions a realitzar entre 2014 i 2017.

Aquesta acció anomenada "Millora de la senyalització direccional" inclou la realització d'una anàlisi de les deficiències de la senyalització indicativa direccional dels recursos principals, com ara empreses turístiques i serveis, en carreteres i dins dels propis nuclis urbans per facilitar la seva accessibilitat per part dels visitants i població. A continuació d'aquesta anàlisi, s'ha realitzat la fabricació i instal·lació de la senyalització necessària tenint pre-

sent la propietat de les diferents vies i prioritant els serveis (allotjament, restauració, comerços, cellers i recursos turístics). Cada senyalització va acompanyada del nom de l'establiment o recurs i també de la iconografia del sector al que pertany. En total s'han instal·lat 124 senyals noves a 29 punts de tot el municipi.



Durant el mes de maig s'ha tirat endavant la proposta "Ha arribat a Avinyonet del Penedès", que forma part del mateix Pla i que comprèn la instal·lació de senyalització d'entrada als diferents nuclis d'Avinyonet del Penedès amb la marca turística "Avinyonet, l'origen de la vinya" per fer saber al visitant i turista que es troba dins el municipi en qualsevol dels nuclis on es trobi. Els panells inclouen també gràficament atractius turístics per homogeneïtzar el municipi i la imatge corporativa en la línia de tots els productes de promoció turística que s'han creat des de l'inici del desenvolupament del pla. S'han produït un total d'11 tòtems personalitzats amb el nom del nucli a l'entrada del qual es troben situats.

La gent gran d'Avinyonet celebra la 14a edició de la seva Festa



Vora 80 persones del municipi van prendre part en la 14a edició de la Festa de la Gent Gran, celebrada coincidint amb el primer de maig. Aquesta data tan assenyalada al calendari d'Avinyonet del Penedès va servir per estrenar part de les dependències del Local d'Esquerres, i va incloure una visita cultural i una representació teatral.

La Festa va arrencar al matí amb el desplaçament cap al Palau Novella. Els participants van poder conèixer en profunditat el monestir budista Sakya Tashi Ling, abans de tornar cap a Avinyó Nou i gaudir de la segona exclusiva de la jornada: la visita a DO. Vinífera, el nou Centre d'interpretació de la Font de la Canya. Situat a la planta baixa del

Local Social Municipal d'Avinyó Nou, aquest centre recull part de les restes recuperades del jaciment ibèric de la Font de la Canya, acreditat com l'origen de la vinya a Catalunya.

A continuació, es van desplaçar a l'auditori de la primera planta.

En aquest punt es va servir el dinar, encarregat a Moixa, empresa del muni-



cipi, i que constava d'un primer a base de rotllets de pasta de full amb formatge i carn, i un pollastre a la cassola amb verduretes de segon. Per postres es va servir un pastís de xocolata i nata.

A la jornada es van entregar plaques a quatre parelles del municipi amb mo-

tiu de les seves noces d'or. No van ser, però, els únics records lliurats, ja que tots els assistents van gaudir d'un record en forma de test amb una planta de romaní terrestre o una santolina, ambdues plantes aromàtiques i autòctones, amb moltíssimes propietats me-

dicinals i culinàries i que formen part del nostre entorn natural i paisatgístic.

Com a cloenda a la jornada, un grup de gent gran va representar una versió de la llegenda de Sant Jordi, de la que donem fe en aquestes mateixes pàgines.



Èxit de públic en l'estrena de l'obra de teatre

El Centre Cultural i Recreatiu "La Parra" d'Avinyó Nou va reunir a més d'un centenar d'espectadors per assistir a la representació de l'obra de teatre, La llegenda de Sant Jordi, interpretada pel grup de teatre de gent gran d'Avinyonet del Penedès.

La idea de fer una obra de teatre va ser una proposta dels usuaris del Casal de la Gent Gran d'Avinyó Nou. És important valorar que aquesta iniciativa s'ha pogut fer realitat, obrint-la a tot el municipi, i treballant en tots els passos: des de la recerca de participants, a la persona encarregada de dirigir el grup, trobar una obra de teatre adient al grup de gent gran, un espai on fer els

assaigs setmanals i els recursos tècnics necessaris. L'estrena de l'obra ha requerit molta preparació, amb exercicis diversos de memorització i d'expressió corporal, entre d'altres. Tota aquesta tasca de direcció, totalment voluntària, ha anat de la mà de Carme Llopart, una persona del municipi molt experimentada en teatre que ha aconseguit que persones grans que mai havien pujat dalt un escenari ho hagin fet d'allò més bé. Cal destacar la importància dels assaigs per les bones estones que s'han passat i per la cohesió i coneixença que ha anat sorgint entre el mateix grup. Aquestes sessions han acabat sent una activitat setmanal més per a la gent

gran participant, aconseguint que els participants hagin agafat l'hàbit d'assistir-hi.

La implicació per part dels participants ha estat vital, ja que han estat ells els que s'han buscat, i fins i tot s'han fet, el vestuari adient pel paper que els tocava representar. En alguns casos, es va buscar l'ajuda de familiars propers, com és el cas de l'adaptació de l'obra o de certes gravacions necessàries durant la representació. En suma, la valoració de l'experiència per part dels membres del grup ha estat molt bona. Caldrà meditar ara si, de cara al curs vinent, el grup vol proposar una nova obra a representar.



Actes de commemoració del Dia Internacional de les Dones

La tarda del passat dissabte dia 12 de març es van dur a terme els actes de commemoració del Dia Internacional de les Dones. L'acte va començar amb la projecció del documental "Un mateix origen", realitzat en el marc del Taller de Documental Creatiu de La Bonne.

El film ens descriu un petit viatge per una zona del Pirineu català a través de les inquietuds d'una jove que busca el seu camí i torna al seu lloc d'origen per aprendre de les experiències de tres dones que es troben al tram final de les seves vides.

Seguidament, l'Anna Santmartí, responsable de fotografia del documental, va dinamitzar un col·loqui amb el públic assistent en el que van sortir temes com les dificultats de conciliació de la vida laboral i familiar, i les diferències de gènere, encara massa presents en el dia a dia de la societat actual i que ens insten a continuar treballant junts, homes i dones, per la igualtat.

A continuació, la Jamila, veïna del municipi, va llegir el manifest del Dia



Internacional de les Dones, titulat "Feminitzant el món local" i que defineix l'aposta del món local per la defensa de la igualtat i la llibertat de les dones, així com el reconeixement del seu llegat, claus per construir una societat més justa i digna per tothom.

Seguidament va arribar la part més festiva i gastronòmica de la celebració: la cinquena edició del sopar de tastets. Per acabar la jornada va tenir lloc el sorteig de tres novel·les d'èxit escrites per dones.



Taller 'Interaccions'

Com a complement al Dia Internacional de les Dones, l'artista Marta Rodríguez, de l'entitat Espai 21, va guiar el taller Interaccions, celebrat la tarda del dissabte 5 de març. La proposta comprenia un taller de creació artística col·lectiva a favor dels drets de les dones. I el resultat, segons van valorar les setze participants al taller, va ser més que satisfactori. Una experiència interessant per relacionar-se, interaccionar i expressar de forma plàstica i en grup, el tema de la igualtat de gènere i la lluita contra la violència masclista.



El treball mural està exposat des del 12 de març al Casal de la Gent Gran del Local Social d'Avinyó Nou, i per veure'l només cal adreçar-se al casal de la Gent Gran, obert al públic totes les tardes de dilluns a divendres de 16 a 19 hores.

Tot a punt per al Casal d'estiu 2016

El Casal d'estiu d'Avinyonet del Penedès repeteix un any més proposta en la mateixa franja horària que el casal de l'any passat: servei d'acollida de les 7:45 a les 9 del matí, jocs i activitats de 9 a 13'30 del migdia i servei de menjador de 13:30 a 15:30 de la tarda. La durada del casal tornarà a ser de set setmanes, des del 27 de juny al 29 de juliol, i les famílies poden inscriure el número de

setmanes que creguin convenient a infants de 3 a 5 anys (grup de petits), de 6 a 7 anys (mitjans) i de 8 a 13 anys o fins a 1r d'ESO. Pots trobar tota la informació i preus a la pàgina 11 d'aquest número d'Avinyonet Avui.

El casal ofereix moltíssimes activitats de caire molt variat, sempre amb seguint un caire lúdic i alhora educatiu. També anem a la piscina un matí per

setmana, fem sortides d'un dia i les colònies, que és l'activitat més esperada pels infants del casal.

Ben aviat farem públic el díptic del casal i les dates d'inscripció, tot i que ja podem avançar que la reunió informativa per a les famílies tindrà lloc el 2 de juny. Per a més informació podeu trucar a l'ajuntament i demanar per la Laura, tècnica de joventut, o enviar un mail a casalestiuavinyonet@gmail.com



16a Esquiada Jove de l'Alt Penedès

El cap de setmana del 27 i 28 de febrer va tenir lloc la 16a esquiada Jove de l'Alt Penedès, organitzada conjuntament entre vuit municipis de la comarca amb la participació d'una quarantena de joves. Malgrat que la previsió meteorològica del cap de setmana no era gaire bona, l'estat de la

neu a les pistes d'esquí de La Molina va ser immillorable i tampoc va fer fred. Els participants, experts o debutants (molts van gaudir de 6 hores de classe per iniciar-se o depurar la seva tècnica) van poder aprofitar al màxim la pràctica de l'esquí o l'snow. Confiam repetir l'any vinent.



Taller d'Emprenedoria

El 30 de març es va dur a terme un taller gratuït sobre l'emprenedoria, dirigit als i les joves del municipi d'entre 12 i 18 anys. Es va treballar l'emprenedoria com a actitud que ens permet assolir tot allò que ens proposem. La base per treballar aquesta actitud és l'autoconeixement.

El taller proposava treballar-nos a nosaltres mateixos tenint en compte el cervell i les emocions, les diverses intel·ligències, la creativitat i el sentit de l'humor, entre d'altres temàtiques. Els joves que hi van participar el van trobar molt interessant.

LES SOCIETATS delmunicipi

Societat La Torre

Festa del 32è aniversari de la inauguració del Local de Les Gunyoles

El cap de setmana del 2 i 3 d'abril es va celebrar a Les Gunyoles el 32è aniversari de la inauguració del local de la Societat La Torre. Al llarg dels dos dies es van realitzar diferents actes on grans i petits vam poder gaudir-ne, i també els familiars i amics convidats i veïns del municipi i de la comarca.

El dissabte a la tarda tenia lloc el 20è Campionat de Truc, en el qual hi van participar moltes parelles, totes amb moltes ganes de guanyar el campionat i endur-se el premi sorpresa que teníem preparat.: una estada en un hotel de luxe a La Guardia (Rioja Alavesa) i una visita al gran celler de "Bodegas Palacio". El guardó se'l van endur els gunyolencs Anton Sellarès i Xavier Escofet. Des de la Junta els hi donem l'enhorabona i esperem que gaudiu molt de l'estada!

Durant la mateixa tarda tenia lloc un Taller equí i passejada en ponis, on els més petits van passar una tarda inoblidable. Al mateix temps també hi havia una passejada en carruatge de cavalls pel poble, on grans i petits van poder gaudir molt. Això va ser possible gràcies al Club Hípic Sant Pau.

A la nit arribava el torn per joves i no tant joves, amb la Nit jove i el concert de pop rock The Crab Apples, que presentaven el seu CD "Right Here". Tot seguit vam continuar ballant amb el grup de rock Red Stripes Band.

Diumenge el matí ens despertàvem puntualment a les 9 amb la ja tradicional traca despertador a càrrec dels Diablers de Les Gunyoles, i tot seguit



tothom cap al local a l'esmorzar popular, amb pa torrat, arengades, coca i xocolata desfeta. Gràcies a les diferents persones que cada any ens ajuden a fer el pa torrat i arengades, i la xocolata desfeta.

A les 12 del migdia tenia lloc la Misa Solemne i a la sortida teníem la cercavila pels carrers del poble amb els Diablers de Les Gunyoles, la Segunola i la batucada Bantukats. A l'arribada a la plaça Era de la Roca ja teníem la cobla Selvatana a punt per poder ballar sardanes amb la seva música.

Tot seguit, un any més tenia lloc

el tradicional dinar de germanor on el plat principal és la paella, on socis i convidats ens reunim al local per compartir una bona estona.

Diumenge a la tarda arribava el moment esperat per tots, el Gran concert i Ball amb l'Orquestra Selvatana. Acte que any rere any omple la sala del local de gom a gom i tothom gaudeix d'un gran concert i ball d'aquesta gran orquestra.

Des de la Junta de la Societat La Torre, esperem que tothom gaudís d'un gran cap de setmana i ja estem treballant per la nostra Festa Major.



Societat Els Gorgs

Rua de Carnaval a Sant Sebastià dels Gorgs

El passat dissabte, 13 de febrer, va tenir lloc la tradicional rua de carnaval a Sant Sebastià dels Gorgs, on hi

van haver moltes disfresses singulars i originals de la mateixa gent del poble. La cita va acabar amb un berenar popu-

lar i el lliurament de premis. El primer premi va ser per la disfressa "Cotxes de Mario Bros".



Aplec de Llinda i celebracions de Pasqua

El dia 27 de març, dia de Pàsqua, es va fer el tradicional dia de la truita a Sant Sebastià, amb la degustació de truites realitzades pels veïns del poble. L'endemà, dilluns de Pàsqua, es va celebrar el tradicional aplec de Llinda, que comprenia missa, ballada de sardanes i dinar popular enmig del bosc.



Sant Sebastià va acollir, el dia 12 de març, una trobada d'intercanvi de plaques de cava.



Centre Cultural i Recreatiu La Parra

Carnaval 2016 a La Parra

El dissabte, 20 de febrer, va tenir lloc la festa de Carnaval 2016. Vam poder gaudir de l'actuació del grup de batucada VANTUKATS, que van donar una volta pel poble amb totes les disfresses al darrera. En arribar a La Parra ens esperaven el grup d'animació Soni

com Soni que van fer passar una estona divertida tant als nens com els pares i mares que van assistir. I final de festa va ser un berenar per a tots els assistents. Aprofitem per apuntar que ja estem preparant la revetlla de Sant Joan. Aviat tindreu notícies!



Dilluns de Pasqua

Com és tradicional, vam celebrar el Dilluns de Pasqua amb un dinar de germanor amb els socis de l'entitat i posterior partida de bingo. Agraïm com sempre la col·laboració dels nostres xefs de de la fideuà.



Centre Cultural i Recreatiu de Cantallops

Dilluns de Pasqua

El passat 28 de maig, el veïns de Cantallops ens vam reunir a la sala del centre per celebrar el tradicional dilluns de Pasqua. Vam poder gaudir de la tradicional paella cuinada, com

sempre, per veïnes del poble, Va resultar ser una jornada ideal i amb molta afluència, on tothom que va assistir, va poder compartir bona conversa i les típiques mones de xocolata.



Homenatge a les mares del poble



El diumenge, 8 de maig, hem tornat a homenajar les mares del nostre poble. Coincidint amb aquest esdeveniment, tots els veïns van poder gaudir, a més, d'un espectacle musical. La companyia Cucumpidoo ens va representar la seva obra de teatre musical "Fastiguejadament enamorats". Al final de l'obra, totes les mares de Cantallops van tornar a casa amb un petit obsequi.



VEUS D'AVINYONET: Paolo Miceli (CEO Finca La Gramanosa) entrevista

“Les oliveres d’Avinyonet produeixen un dels millors olis del món”

L’origen de la vinya també produeix oli de la màxima qualitat. Així ho aval·len els nou premis internacionals que ha rebut la Finca La Gramanosa, un projecte d’excel·lència sorgit al nostre municipi, en temps recents. Quines són les seves claus d’èxit?

L’Alt Penedès és una zona reconeguda pel seu vi i el seu cava. Potser en breu també ho serà pel seu oli. Ho reivindica una de les empreses del municipi, Finca La Gramanosa, que produeix un dels millors olis d’oliva del món. La companyia que presideix Mauricio Botton ha recollit, en els darrers mesos, una important collita de guardons de caliu mundial. No deixa de ser la recompensa a moltes dècades d’esforç, una de les claus que no es cansa de repetir el Paolo Miceli, un dels artífexs dels èxits de la companyia.

A quin premi dóna més valor?

Potser al Mario Solinas, que lliura el Consell Oleic Internacional. Segons el meu parer, és el premi dels premis.

Què el fa tan important?

El procés de concurs mateix. Tots els aspirants han de disposar d’un dipòsit mínim de 5.000 litres d’oli de qualitat, que el notari segella quan recull la mostra.

Aquesta ampolla surt de la finca identificada amb un número de sèrie, sense nom, de manera que es garanteix l’absolut anonimat. A l’hora de fer el tast, el panell de cata no està condicionat.

Quantes empreses competeixen?

En tots els concursos participen un mínim de 250 productors. Aquest, en particular, reuneix a prop de 400.

A més d’aquest guardó, comencen a rebre reconeixements de països com Itàlia o Grècia...

Això és especialment important, perquè parlem de països amb molta tradició. Podem dir que, ara per ara, estem dins les tres o quatre millors empreses a nivell espanyol en qualitat, i som segurament la millor de Catalunya.

Però el seu president encara mira més amunt, cert?

Volem fer el millor oli d’oliva del món.



“En qualitat, som ara per ara la millor empresa de Catalunya”



VEUS D'AVINYONET: Paolo Miceli (CEO Finca La Gramanosa) entrevista

En els darrers tres anys creiem haver demostrat que perseguim aquesta fita seriosament. Potser sona contundent, perquè ser “el millor” és un valor subjectiu, però en tot cas volem convertir-nos una empresa de referència mundial, i ja gairebé ho hem aconseguit.

Quina és la clau?

La feina feta en els darrers 20 anys. La nostra almàssera (N.del R. molí d'oli) és una de les millors del món, i els ajustaments a nivell d'equip ens han donat l'impuls definitiu. Fins fa poc teníem un bon cotxe i ens mancava un bon pilot. Ara tenim totes dues coses.

Qui és el pilot?

Són dues persones; italianes. Per a nosaltres, els italians, l'oli és com el vi a França: duem molts anys d'avantatge en el treball del producte. De fet, les empreses líders d'aquí tenen un almasserer italià. A Espanya, primer productor mundial, hi ha poques empreses dedicades a la producció d'oli de qualitat en relació a la producció total.

On és la diferència respecte a Itàlia?

Els italians produeixen la meitat que nosaltres, però la pràctica totalitat de la seva producció és d'oli de primer nivell. El seu preu del producte a granel és de, com a mínim, de 6-7 euros/litre, un valor que no és cosa de màrqueting; ells apliquen processos destinats a



“L'oli de qualitat té molta tecnologia al darrere”

incrementar la qualitat, tècniques no precisament econòmiques, però que permeten gaudir d'un bon producte final. Nosaltres hem seguit aquest camí.

Quins processos segueixen?

Hem avançat la collita un mes i mig, la filtrem tota, treballem en fred... No existeixen camins curts per arribar als resultats, aquesta trajectòria és sempre molt complexa i costosa.

Quin paper juga la tecnologia?

A diferència del que pugui succeir en

altres àmbits, en el món de l'oli la innovació ho és tot. L'oli de qualitat té molta tecnologia al darrere.

Com pot ser això?

Si fas caure l'oliva seguint el mètode tradicional ja estàs fent malbé el fruit. Si toca a terra, s'embruta; si esperes molt de temps després de recol·lectar-lo, fermentarà; i si no el processes a la temperatura correcta perdrà característiques organolèptiques. És un món de matisos, i cadascun aporta o treu alguna cosa.

Com és la seva producció?

Tenim repartides les nostres 87.000 oliveres entre Tarragona i Avinyonet, i aquest any hem descobert que l'oli d'aquí és fins i tot millor. Els premis que guanyem provenen, tots, d'oliveres de la finca d'Avinyonet, on hi ha 70 hectà-



Vista general de la botiga de Finca La Gramanosa, situada a Avinyonet i on es poden adquirir els productes a un preu més competitiu.



El sr Mauricio Botton i la seva esposa, màxims responsables de Finca La Gramanosa.

rees i unes 19.600 oliveres. Podem dir, doncs, que alguns dels millors olis del món surten de casa nostra.

Existeix una clau de la superior qualitat de l'oli d'Avinyonet?

Potser una d'elles és la qualitat del terreny. La història diu que en aquesta zona s'havien cultivat oliveres, però la vinya va esdevenir més rendible, i per això avui domina massivament. Si això no hagués succeït, possiblement avui el Penedès seria una zona de referència en oli de qualitat.

Quants litres produeixen les oliveres d'Avinyonet?

Uns 30.000, que podrien ser molts més si disposéssim, com a Tarragona, de rec artificial. Ara bé, potser també l'absència d'aquest element repercuteix positivament sobre la qualitat final, perquè enriqueix els matisos de gust.

Quin percentatge del seu oli es ven aquí i quant més enllà de les nostres fronteres?

El 80% de la nostra producció s'exporta, principalment a Itàlia, Japó, França i Estats Units. El mercat local ha de re-

conèixer encara el valor afegit del producte, tot i que és una de les nostres prioritats revertir aquesta situació.

I què hem de canviar nosaltres?

El pas que ha de fer l'oli és el que s'ha fet amb el vi. Fa uns anys primavera la

“Estic convençut que en 10 anys només produïrem i consumirem oli d'excel·lència”

quantitat sobre la qualitat entre els productors, i en canvi ara mateix es es signen uns vins que poden competir amb els millors del món. Això mateix està començant a passar amb l'oli, i estic segur que en 10 anys només produïrem i consumirem oli d'excel·lència.

On podem trobar els seus productes?

A la finca d'Avinyonet disposem d'una botiga amb venda directa a uns preus més econòmics que els que posem a

Premis a l'oli d'oliva de Finca La Gramanosa

• Premi a la qualitat Mario Solinas

• Premio Il Magnifico

• Los Ángeles International Olive Oil: medalla d'or en arbequina i bronze a picual

• Premi Internacional de Grècia Athena: medalla doble or amb Picual, Or amb Arbequina, Millor oli espanyol presentat i millors varietats Picual i Arbequina

la nostra distribució. Creiem que si la gent es pren la molèstia de venir a visitar-nos, cal agrair-los aquest gest.

Excel·lència, qualitat... El seu discurs mostra molt del que deu significar treballar amb el sr. Mauricio Botton...

És una persona que ha enfocat la totalitat de la seva vida cap a la qualitat, una cultura que ha transmès a tot allò que ha fet en aquestes finques. Nosaltres no hauríem arribat en cap cas a aquests resultats en tres anys sense el treball previ ni les inversions de les dècades anteriors fetes pel sr Botton. És una persona molt exigent, però sempre a partir d'uns valors. Demana molt, però alhora dóna també molt de reconeixement i suport.

I això farà amb el cava, veritat?

Les seves indicacions són clares: “Vull tenir el millor celler i produir un dels millors caves del Penedès”. Veurem si podem fer el millor, però s'estan fent tots els passos per aconseguir-ho. #





AJUNTAMENT

TURISME



@javinyonet



TurismeAvinyonet



@visitaavinyonet



@visitaavinyonet