

AGRICULTURA / A TRAVÉS DE LAS SUBVENCIONES DE LOS PLANES DE MEJORA Y PARA LAS COOPERATIVAS

# Agricultura antepone las ayudas a redes antigranizo al uso de yoduro

► El Departament prioriza la "efectividad probada" a una "falta de consenso científico"

► Jarc reclama los quemadores como "solución para reducir la intensidad de las tormentas"

► La central agraria celebra que Joan Reñé respalde sus tesis y pide financiar las inversiones

LLEIDA L.M.

Tras dos años de fuertes tormentas que han causado daños muy importantes en las cosechas y han reducido la capacidad de oferta en los mercados, el Departament de Agricultura insiste en la fiabilidad y los buenos resultados que ha demostrado la instalación de redes antigranizo a la hora de combatir los efectos de las pedregadas, pero también para mejorar la calidad del producto.

El director general, Miquel Molins, aludió a la experiencia de las comarcas gerundenses productoras de manzana, así como al buen funcionamiento en la zona de Alcaràs, e instó a los productores a beneficiarse de las ayudas europeas a través de los fondos operativos para las organizaciones productoras y de los programas de mejora de los Planes de Desarrollo Rural.

Molins antepuso esta medida a otras, como la instalación de quemadores de yoduro de plata, por su demostrada "eficacia" frente a una falta de "consenso" cuando se trata de otras soluciones. En este último caso, defendido recientemente por el presidente de la Diputación de Lleida, Joan Reñé, y saludado por organizaciones agrícolas como Jarc, animó a la búsqueda de unas "garantías" que avalen los efectos del sistema. "De momento, no sabemos si disminuye las tormentas o si afecta al medio ambiente y las personas", indicó.

Por su parte, desde Jarc esgrimieron un apoyo total a la implantación



TONY ALCÁNTARA

Los ponentes reanudaron ayer sus exposiciones en el marco del encuentro europeo de agricultura de precisión

## La UdL acoge el Congreso de Agricultura de Precisión

LLEIDA • La Universitat de Lleida acoge estos días (del 7 al 11 de julio) los últimos avances que se presentan en el Congreso Europeo de Agricultura de Precisión que se celebra por primera vez en la capital de Ponent. El congreso cuenta con 300 inscritos y ponentes procedentes de países como Australia, Irán, Alemania o Estados Unidos. Habrá un centenar de ponencias por parte de especialistas sobre temas como las aplicaciones de la teledetección, la robótica, la protección de cultivos, los avances en sistemas de riego, el diseño experimental y el análisis de datos o el uso de la energía.

de quemadores de yoduro de plata que, aseguraron, "son una solución efectiva y sostenible para disminuir en más de un 40% la intensidad de las granizadas".

Así, indicaron que existen informes presentados en Francia que indican que "por cada euro invertido en la instalación de quemadores se

ahorran 25 en medidas destinadas a hacer frente a los efectos negativos de las granizadas".

Además, Jarc apuntó que el uso de quemadores podría reducir los efectos negativos del fuego bacteriano que se extiende desde la zona de la Franja, ya que al disminuir la intensidad de las tormentas "también

disminuirá la afectación y la vulnerabilidad a las virosis".

Su responsable en Lleida, Joan Carles Massot, indicó que en el caso de las redes, el principal objetivo es que hay que hacer una "inversión muy fuerte" y recordó su extensión en la zona del Segrià hace unos ocho años gracias a una aportación

a través del impuesto sobre la contribución rústica.

Entendemos que habría que retomar esta vía de financiación y extenderla con la participación de otras instancias como los ayuntamientos, ya que se ahorran muchos costes en reparaciones de infraestructuras públicas.

ALIMENTACIÓN / EL 'CONSELLER' PELEGRÍ Y LA SUBDELEGADA MANSO ASISTEN A LA INAUGURACIÓN

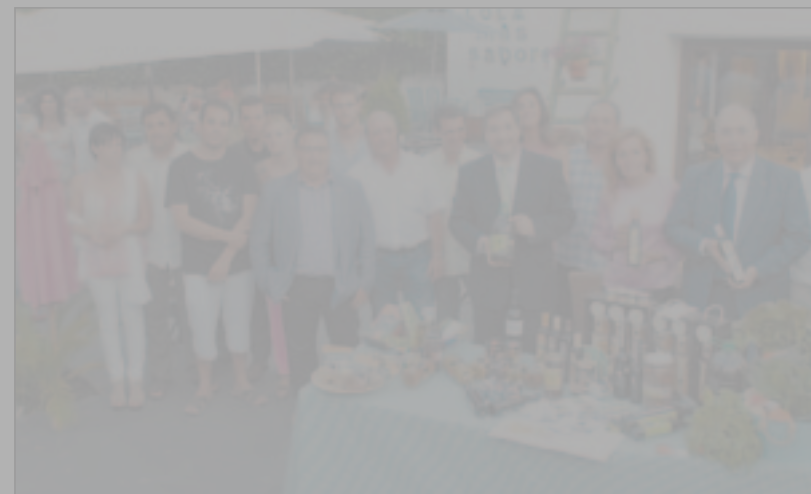
## El restaurant Lola, una oferta culinaria basada en productos de proximidad

LLEIDA • El conseller de Agricultura Josep Maria Pelegrí, la subdelegada del Gobierno, Inma Manso y otras autoridades de Lleida asistieron ayer a la inauguración del Restaurant Lola, una nueva oferta culinaria para la capital de Ponent basada en los productos de proximidad en venta directa desde el campo catalán.

El local, sito en avenida Rovira Roure 41, le permite tener una afluencia de público cambiante y un "espacio singular", según indicó la propiedad en un comunicado público. "El restaurante ha sido construido con una clara vocación innovadora por parte de su creadora, Natalia Ojosnegros", subrayaron.

Según los promotores, "uno de los principales objetivos fue ofrecer productos de alta calidad, pero sobre todo que fuesen de proximidad". "El planteamiento de Natalia, la dueña, ha sido pues elaborar un menú y una carta con productos de nuestra huerta, de nuestros ganaderos, ayudando de este modo a nuestro sector agroalimentario", continúa el comunicado.

La venta de proximidad de productos alimentarios fue regulada este año por el propio Departament de Agricultura de manera que los productores pueden identificar sus productos con una pegatina y darse de alta en un registro telemático.



L.M.

La presencia de personalidades animó la apertura del nuevo restaurante