

Enllà per Vidal Vidal

ÀMBIT DE TOTS ELS ÀMBITS

L'Epicentre de Tremp, un espai d'atenció als visitants i d'informació sobre els diferents aspectes del Pallars Jussà

El modern edifici destinat en principi a museu i que s'havia mantingut infrautilitzat durant anys, en un cèntric emplaçament de la ciutat de Tremp, al passeig del Vall, ha estat rehabilitat per dins com a espai d'atenció turística i d'informació sobre els diversos aspectes de la comarca, sota el nom d'Epicentre i amb l'objectiu d'esdevenir una mena de finestra oberta al Pallars Jussà, ideal com a punt de partida a la descoberta dels múltiples atractius que ofereix un territori ple d'al·licients geològics, paisatgístics, culturals, històrics, monumentals i gastronòmics, però potser encara no tan coneguts i valorats com es mereixen. La visita al nou centre, que pot ser viscuda com

torres medievals que han sobreviscut de les sis que havien encerclat la ciutat, l'única visitable en aquests moments. Els àmbits responen als títols següents: Geologia i terra de dinosaures, L'espectacle de la natura, Els sons de la nit, El pas de les cultures, Històries del Pallars, i Escolta una història. Val a dir que tots estan molt ben ambientats, especialment els que tenen com a escenari l'interior de la torre circular, que són la representació de la vida nocturna (sorolls animals com la brama dels cérvols al Boumort) i la contalla de llegendes basada en textos de Pep Coll i en cobles tradicionals. Més informació a: 973 653 470 o www.pallarsjussa.cat.

ÀMBIT GASTRONÒMIC

El restaurant Ca l'Aurèlia (973 664 468, www.calaurelia.com) va obrir les portes fa tres anys al passeig Pompeu Fabra, 2, a la zona d'eixample de Tremp, vora la caserna dels Mossos. Es tracta d'un local diàfan repartit en dues sales, una de les quals adornada amb una espectacular fotografia panoràmica del pantà de Terradets. La seva oferta culinària pot ser entesa com una carta de presentació de la gastronomia comarcal. El seu fort són els guisats i les carns a la brasa, incloent la girella. Com a entrants, uns caragols, uns canelons d'espínacs i gambes o un remenat d'alls tendres i espàrrecs. Com a principals, peus de porc, galtes al forn, vedella amb bolets, albergínies farcides, tall rodó o bacallà amb samfaina. Menú diari i de cap de setmana, força complets, a 16 euros.



RESTAURANT CA L'AURELIA



una experiència de lleure en si mateixa, abasta entre una hora i dues de duració, si s'aspira a fer-se prou capaç del seu contingut, que és presentat de forma amena i didàctica, amb una vocació clarament divulgativa i adreçada a un públic familiar. Mitjançant plafons i pantalles, alguna de les quals de format panoràmic, en què es van projectant diversos documentals d'elevat interès, el visitant es va fent càrrec de la realitat d'una comarca rica en valors naturals i patrimonials, aquests últims tant de caràcter tangible com immaterial. Tot just entrar, en una sala 3D es pot veure un audiovisual que permet fer-se una idea del conjunt. L'exposició concreta del material es distribueix en sis àmbits diferents, repartits entre les tres plantes de l'impressionant edifici, que incorpora una de les tres

El visitant pot fer un tastet del que hi ha per descobrir a la comarca i demanar informació per fer-ho personalment