

# Guia



## ART

**Lorenzo Quinn.**

L'artista italià ha obert una galeria d'art a Almenar .....p. 52



## FOTOGRAFIA

**Frederic Gómez Grau.** El fotògraf exposa a Cervera les entranyes del cine dels 50 i 60 .....p. 56

pecialment sobre la brasa. Com a colofó, el projecte inclou un allotjament rural i un restaurant.

### Etiquetes en braille

D'altra banda, els vins Vilosell i Geol de la collita del 2006 de Tomàs Cusiné estaran etiquetats en braille, sistema de lectura tàctil per a persones invidents, convertint-se així en un dels pocs cellers de Catalunya que tenen en compte a aquest col·lectiu. Està previst que durant el primer trimestre del 2008 ja hi hagi al mercat unes 200.000 botelles amb aquestes noves etiquetes sense perdre el seu disseny original. Tomàs Cusiné va explicar ahir que "amb aquest gest, que tampoc és tan car, podem donar informació als invidents que valoren molt els vins ja que tenen els sentits de l'olfacte i el gust molt desenvolupats". A més, va afegir: "S'haurien de fer campanyes perquè les empreses relacionades amb l'alimentació incorporin de forma habitual aquest codi a les etiquetes." Per la seua part, el delegat de l'ONCE a Lleida, Jaume Joan Roca, va afirmar que esperen que "aquesta iniciativa animi altres empresaris a fer el mateix". En aquest sentit, Ramon Solsona, gerent de la Federació d'Hostaleria de Lleida, va animar tots els empresaris a seguir en aquesta línia.



Tomàs Cusiné, al mig, acompanyat de Ramon Solsona i Jaume Roca.

## Etiquetes en braille sense desmerèixer el disseny

■ A partir de l'any que ve, les persones cegues podran llegir les etiquetes dels vins Vilosell i Geol de Tomàs Cusiné ja que inclourà en codi

braille el nom dels caldos, la collita (2006), la denominació d'origen (Costers del Segre), Red Wine i Spain. Es tracta d'uns punts transpa-

rents en una de les etiquetes que porten els vins que li donen elegància i que no trenquen el disseny original.

rant, que permetrà degustar els productes.

### XIXO CASTAÑO Un restaurador amb 30 anys d'experiència

■ Al capdavant de la Vaqueria hi haurà el restaurador Josep Maria Castaño, més conegut com Xixo Malena. A les seues esquenes té més de trenta anys d'experiència, una estrella Michelin al restaurant que regentava i "molta il·lusió", segons va assegurar ahir. El seu objectiu amb aquest projecte al qual va arribar a través d'un concurs públic és mostrar al consumidor els resultats de les investigacions.

### TOMÀS CUSINÉ Consolidar-se com a celler de prestigi

■ Amb la collita del 2003, Tomàs Cusiné va començar un gran projecte i el seu coneixement a la denominació Costers del Segre li han permès crear vins d'alta personalitat amb l'objectiu de consolidar-se com a celler de prestigi el 2013, deu anys després d'haver començat. El Vilosell, població que dona nom a un dels seus vins, acull el celler i la finca on en els últims anys s'han plantat 29 hectàrees de diferents varietats.