

Girona se suma al moviment popular dels "indignats"

PARTICIPACIÓ Cap a unes 800 persones es van concentrar a la plaça del Vi per protestar contra el poder i la situació del país **INTERNET** La trobada va sorgir a partir de les xarxes socials, i va acabar amb una acampada a la plaça Catalunya

Orlò Mas
GIRONA

Dimecres Girona va ser l'única capital catalana on no hi va haver cap mena de concentració ciutadana per mostrar el descontentament davant la classe política i econòmica. Ahir la situació va fer un gir contundent. Una part del mite de la "Girona rai" es va ensorrar a la plaça del Vi: en els moments de més afluència, s'hi van concentrar fins a unes 800 persones. La convocatòria, com està passant arreu amb aquest moviment, va ser a través de les xarxes socials d'Internet, bàsicament Facebook i Twitter. Aquestes dues eines es van anar *escalfant* al llarg del dia, amb missatges cada vegada més freqüents de suport a la trobada, organitzada per a les vuit del vespre.

L'assistència a aquella hora ja era destacable, d'un es 300 persones. En pocs minuts la xifra es va doblar, i van començar els xiulets, les casseroles i les consignes. Del "ja n'hi ha prou" al "li diuen democràcia i no ho és", passant pel "boti, boti, boti, corrupte qui no boti". Els eslògans de les pancartes tam-



La plaça del Vi, plena de gent ahir al vespre durant la concentració de Girona ■ MANEL LLADÓ

bé anaven en aquesta línia: "Estem indignats",

La concentració es repetirà avui i podria fer-se a Olot, Figueres i Ripoll

"Ric per no plorar", "Poc pa per a tant de coriç" o "Democràcia real ja!".

Aquest últim és el lema del conjunt del moviment, i l'encapçalament del manifest que es va repartir a la plaça del Vi. En el text es posa l'accent en l'esperit transversal de la protesta, i en la necessitat de "moure's i construir una societat millor" davant la indignació "pel panorama polític, econòmic i social", i es considera que s'han posat "els diners per sobre de

l'ésser humà".

Poc abans de les nou del vespre l'assistència havia augmentat fins a arribar aproximadament a les 800 persones. Eren gent de totes les edats, vinguts també de fora -n'hi havia per exemple de Palamós o Bescanó- i amb ganes de fer fressa i posar Girona al mapa de les ciutats afegides a aquest moviment popular. Paral·lelament, les

xarxes socials anaven donant informació a l'instat de com evolucionava la concentració, que els assistents consideraven un èxit.

Assemblea i acampada A partir de quarts de deu la concentració es va anar reduint, i els que es quedaven restaven a l'espera d'una mínima organització per decidir si la concen-

tració finalitzava amb acampada. Es van arribar a plantar tendes davant l'Ajuntament, i als volts de quarts d'onze es va fer una assemblea en què es va decidir passar la nit a la plaça Catalunya, i repetir la concentració avui a les vuit del vespre. Mentrestant, i a través de webs i xarxes socials, es plantejaven concentracions a Ripoll, Olot i Figueres. ■

SI de Palamós vol treure l'hospital de la vila, però no el CAP

■ També defensa la creació d'una escola del mar per als joves del municipi

Albert Vilar
PALAMÓS

Solidaritat Catalana per la Independència (SI) de Palamós i Sant Joan és l'única formació que aposta per treure l'hospital comarcal de dins la vila. El seu alcalde, David Sempau, ho justifica per "continuar tenint-lo". Sempau creu que l'actual emplaçament deixarà de ser funcional, tant en l'àmbit intern com en l'extern, amb manca d'aparcaments. Però deixen clar que cal mantenir a dins la vila el centre d'atenció primària (CAP). "Funciona perfectament i està ubicat en una situació



David Sempau és el candidat de SI ■ A.V.

privilegiada i a l'abast de tothom", va dir Sempau.

Un altre projecte de SI és consolidar una escola del mar que doni al jovent amplis coneixements del món marí i els permeti encaminar-hi la seva activitat professional. ■



Mars i plats sense peixos?

Philippe Cury i Yves Miseserey, en el llibre *Une mer sans poissons* (*Un mar sense peixos*), del 2008, exposen un problema clau del nostre món, del mateix ordre que el canvi climàtic o la contaminació del medi ambient: a força de ser menjat per les persones, el mar es mor. Tot i que el peix és important en la nostra alimentació, el problema no és només alimentari, perquè alteracions substancials del medi marí tenen repercussions mediambientals de gran abast.

Fa poc s'ha difós un informe de la New Economics Foundation i d'Ocean 2012, organització que lluita per la modificació de la política pesquera europea, que mostra que la població espanyola s'hauria quedat sense peix a primers de maig, si es proveís solament de l'obtingut en aigües comunitàries, ja que Europa només aporta un terç del peix que consumeix. La producció de les piscifactories atenua, però no compensa, aquesta mancança. A Catalunya, el 2009 es van pescar unes 30.000 tones de peix, quantitat que significa uns 5 quilos per persona i any, és a dir, una mitjana d'uns 14 grams diaris, força menys del que consumim realment, o del que és recomanable consumir, que s'estableix en uns 50 grams diaris de mitjana, és a dir, de tres a quatre racions de peix a la setma-

na. Degut a això, els països desenvolupats que són deficitaris en les captures de peix surten a pescar arreu del món i exploren, amb tecnologies potents, recursos de països pobres que es veuen privats dels peixos de més qualitat i de les seves formes artesanals de producció local, i al ritme actual això no pot seguir, si no volem esgotar del tot els recursos pesquers.

El peix és molt nutritiu i saludable i d'un gran valor gastronòmic. Conté proteïnes d'alt valor biològic, més digeribles que les de la carn; greixos, sobretot el peix blau, rics en àcids grassos insaturats, que tenen efectes cardiosaludables (especialment els omega-3); vitamines del grup B (especialment B12), i el peix gras, a més, D i A; minerals com potassi, calci, fòsfor, ferro (menys que la carn), zinc i iode. El peix de piscifactoria, la producció del qual ha de créixer, si volem que n'hi hagi prou per a tothom de manera sostenible, té, ben cultivat, el mateix valor nutritiu que el peix salvatge.

El consum de peix pot, però, comportar alguns riscos, que cal tenir en compte. La contaminació de les aigües per metalls, com el mercuri, o compostos, com les dioxines, arriba als peixos, sobretot als més grans. Els nivells trobats en els consumits a casa nostra indiquen que, en general, els beneficis del seu consum superen



JORDI SOLER

els eventuais riscos d'aquests contaminants, però cal controlar i reduir les fonts de contaminació. Com a precaució es recomana que les embarassades i la població infantil consumeixin amb moderació el peix d'una certa grandària, espe-

El peix és molt nutritiu i saludable i d'un gran valor gastronòmic

cialment el gras, com la tonyina. Pensem, a més, que la producció d'un quilo de peix petit, com les sardines, requereix menys recursos que la d'un quilo de tonyina. Això no vol dir prescindir de la tonyina, però sí controlar-ne el consum.

Per tot plegat, a casa nostra s'estan portant a terme interessants iniciatives per promoure el coneixement i el consum raonable de peix. El juny de 2010 es va inaugurar a Barcelona el Centre Interactiu del

Peix, un espai educatiu ubicat a Mercabarna, que vol apropar el món dels productes pesquers al públic i, especialment, als infants. El març d'enguany s'ha inaugurat l'Espai del Peix de Palamós, un nou equipament vinculat al Museu de la Pesca d'aquesta població, que té com a objectius potenciar el coneixement del peix fresc de la costa com a tret cultural i element bàsic de la nostra forma tradicional d'alimentació mediterrània, i fomentar hàbits saludables i respectuosos amb el medi i les espècies per contribuir a difondre els productes de proximitat gestionats de manera sostenible. Tant de bo això serveixi perquè les futures generacions sàpiguen fer mercat en comprar peix amb coneixement de causa.

Com diu Jordi Leonart, de l'Institut de Ciències del Mar, "hem de respondre a preguntes com: de qui és el recurs? On som i on volem anar pel que fa a la pesca? Cal una bona sintonia entre científics, administracions i pescadors, i un seguiment de control i vigilància per assolir els objectius de sostenibilitat. Hem de pescar menys i pescar millor". En aquesta qüestió, com en tantes altres, convindria una bona governança mundial i seguir criteris diferents dels que s'acostumen a aplicar, entre altres, en el món financer.

CALONGE-SANT ANTONI-PALANÓS

► Menú de la Gamba. Restaurants: a Costa Brava: Guillermo, L'Empordà-Can Ramon, Refugi de Pescadors, Simon i El Traquinyol, a Palanós: Bell Port, Ca l'Amadeu, Caleta Blava, Fish, Hotel Ancora, Hotel Trias, La Catifa, La Salinera, L'Ona, Maria de Cadaqués, Mas dels Arcs i Vaixell rest-Passatges Costa

Brava. Vall-Iobrega: Ca l'Antoni
i Can Sidru. Fins al 17 de juliol.



L'Hospital de Figueres lloga els quiròfans a la medicina privada

► La Generalitat podria plantejar-se estendre aquesta pràctica per treure'n rendibilitat econòmica

GIRONA | DdG

■ L'Hospital de Figueres és un dels centres catalans que lloga els seus quiròfans a la tarda a la medicina privada. Aquesta pràctica es podria estendre, segons va informar la Cadena Ser, a la xarxa d'hospitals públics de Catalunya que han tancat els quiròfans a les tardes per les retallades.

L'Hospital de Figueres està gestionat per la Fundació Salut Empordà (FSE). Una fundació privada sense afany de lucre, que té per missió prestar serveis d'atenció integral, en l'àmbit de la salut i de

la dependència, orientats a les necessitats de la població de l'Alt Empordà.

Des de l'Hospital van explicar que aquesta gestió els permet oferir els seus quiròfans i llogar-los a les clíniques privades, no obstant això, van concretar que no hi ha gaire demanda a la comarca. Aquesta pràctica també es porta a terme en aquest moments a l'Hospital Clínic de Barcelona perquè té uns estatuts diferents a la resta de centre.

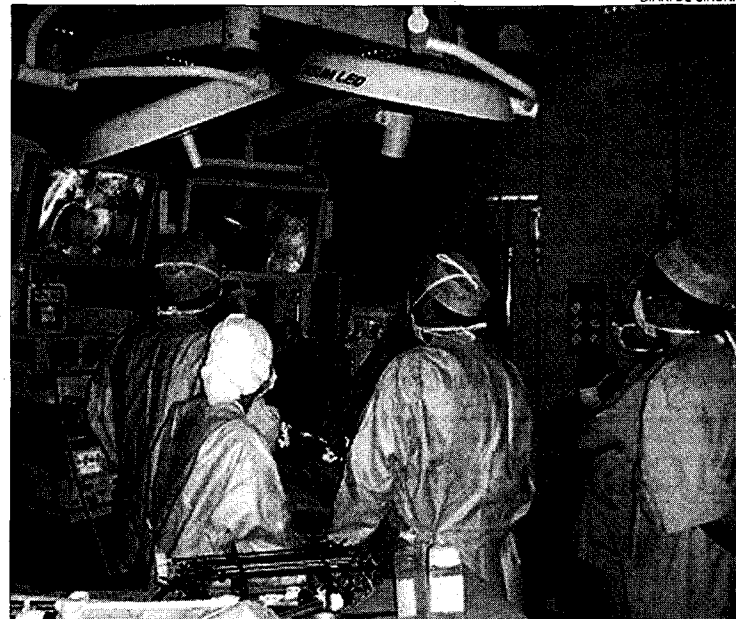
El projecte del Departament de Salut busca trobar rendibilitat a uns equips que ara estan inactius a certes hores. Els diners que s'obtinguessin per aquesta activitat anirien destinats a l'atenció pública amb l'objectiu que els hospitals no perdin la seva condició d'institucions sense ànim de lucre.

Segons va informar a la ràdio fonts coneixedores dels plans de la Generalitat, els metges que vulguin utilitzar els quiròfans com a privats hauran de complir una sèrie de condicions com, per exemple, no exercir en el mateix hospital on treballen habitualment.

D'aquesta manera, el pla dona opció als metges a continuar treballant a les tardes, però pel seu compte i no cobant hores extra de la sanitat pública. No obstant, els centres privats se senten agredits i diuen que la sanitat pública no hi és per fer negoci.

Denúncies d'agressions

La junta de personal de l'Hospital Josep Trueta de Girona va explicar ahir que hi ha pacients que en sortir de consultes externes tenen «tal nivell de crispació per l'anul·lació o posposició de les seves operacions que ho paguen amb els treballadors assistencials». En un comunicat signat per CCOO, CATAC-CTS, SATSE, Metges de Catalunya i SAE, van explicar un usuari «va pegar» a una treballadora del centre i que tenen «por» que les agressions vagin en aug-



Una operació a l'hospital de Palamós, en una imatge de 2010.

ment. De la mateixa manera, fonts sindicals van dir que estan patint continuament agressions verbals de pacients que es queixen perquè es posposa una operació. Expliquen que han ahgut de sentir frases com «Si m'allargeu l'operació us fotrem quatre tirs». Per avui a

les onze del matí els sindicats han organitzat una concentració davant la seu de la Generalitat a Girona per protestar ja que des del tancament dels quiròfans el passat 1 d'abril a les tardes s'ha detectat «una afectació greu a l'assistència als usuaris».



Roca (dreta) lliura l'obra al regidor Antoni Bachiller.

Un nou cartell anunciarà el 30è aniversari de la Mostra de l'Havanera

PALAMÓS | DdG

■ El reconegut pintor palamosí i col·laborador de l'organització de la Mostra de l'Havanera Catalana de Palamós, Albert Roca, ha elaborat un nou disseny pel cartell anunciador de l'activitat amb motiu de la celebració enguany del 30è aniversari. Aquesta destacada edició tindrà lloc el proper 14 d'agost al parc de l'Arbreda. Ahir, l'ar-

tista va fer lliurament de l'obra al regidor de Promoció Econòmica i Turisme de l'Ajuntament de Palamós, Antoni Bachiller. L'obra es basa en una aquarel·la que amb el traç característic del pintor reproduceix la imatge d'un mariner que toca l'acordió vora al mar acompanyat de dues sirenes. Albert Roca dona un cop més l'aire empordanès i mariner al seu dibuix.

Les pluges d'aquest hivern han obligat a tallar un tram de camí de ronda a Cap Roig

CALONGE

C.TORRAMADÉ

■ El camí de ronda que transcorre entre Platja d'Aro i Sant Antoni té un tram tallat des d'aquest hivern al terme calongí, just a l'alçada de l'Hotel Cap Roig. Segons han informat fonts municipals, aquest tram ja ha provocat maldecaps en anteriors ocasions per moviments d'un talús. Les fonts han manifestat que l'actuació que s'hi ha d'executar per consolidar el talús és important; en tot cas, l'Ajuntament de Calonge no ha rebut cap requeriment com el del veí de Platja d'Aro pel que fa a expropiacions de terrenys privats per obrir-hi un nou camí de ronda amb més seguretat.

Les fonts de l'Ajuntament calongí han explicat que l'any passat el Servei de Costes va realitzar en aquest espai uns treballs de millora a instàncies de l'administració local. L'Ajuntament també hi va actuar

A diferència de Platja d'Aro, l'Ajuntament de Calonge no té cap requeriment d'expropiar finques per fer un nou camí

El camí de ronda entre Platja d'Aro i Sant Antoni es troba tancat en dos punts repartits entre els dos municipis

de manera puntual amb la instal·lació d'algunes tanques i petits treballs de manteniment, cosa que segons les fonts va permetre tenir el camí obert. Però les pluges i el temporal d'aquest hivern han provocat l'esllavissament d'un talús, de manera que ara aquest tram de camí a l'alçada de l'establiment hotelier està tancat.

Així, el camí de ronda entre aquestes dues localitats està tallat en dos punts en cadascun dels municipis, amb una problemàtica més gran a Platja d'Aro.

Presenten a Palamós la reedició del llibre «El patín a vela»

PALAMÓS | DdG

■ El Museu de la Pesca acull demà a la tarda la presentació de la reedició del llibre *El patín a vela* de Guido Depoorter. L'acte de presentació anirà a càrrec de Juan Comajuncosa, president d'honor de l'Associació Internacional de Propietaris de Patins de Vela (ADIPAV) i comptarà amb la presència de l'autor de llibre. La presentació coincideix amb l'exposició a la localitat sobre el patí de vela.

El llibre va ser premi Herakles l'any 1974. Ara, aquest manual, que acaba de ser reeditat, continua sent un referent i és una eina imprescindible tant per a la iniciació com per al perfeccionament de les noves generacions de patinaires. La publicació explica amb riquesa de detalls les normes essencials per iniciar-se en aquesta embarcació, i desenvolupa a continuació un extens programa de perfeccionament i especialització sobre la tècnica, la tàctica i l'estratègia.



VISITA GUIADA

L'EXPOSICIÓ TEMPORAL «EL PATÍ DE VELA» DEL MUSEU DE LA PESCA A FON

► Museu de la Pesca (Palamós) @ Dissabte 21, 18h.

■ Dissabte, el Museu de la Pesca fa una visita guiada a l'exposició temporal El Patí de Vela. Tindrem l'ocasió d'observar un autèntic patí de competició, descobrirem els orígens d'aquesta modalitat i navegarem a través del temps fins arribar a l'actualitat. L'exposició del Museu Marítim de Barcelona està formada per textos i fotografies que fan un repàs de la història del patí a vela a Catalunya des dels anys 30 del segle XX fins a l'actualitat. El Museu de la Pesca ha convidat al Club de Vela Sant Antoni a explicar també la seva història a través de textos, fotografies i objectes. Hem de remarcar que el Club de Vela Sant Antoni ha instal·lat a la sala d'exposicions temporals un patí a vela per tal que tot el públic es pugui familiaritzar amb aquesta embarcació singular. | DdG

PALAMÓS

Teatre la Gorga ▶ XXI Mostra de Teatre infantil de Palamós.

Rodatge al parc. 5è A Escola

Vila-romà. 5 de la tarda. *La clínica dels embolics.* 5è B Escola

Vila-romà. 8 de la tarda.



Torrent veu «encara més clar» continuar després del descens a Primera Catalana

► El president palamosí aposta per fer un bon projecte per recuperar la categoria perduda

PALAMÓS | RAMON RIBAS

■ El president del Palamós, Juli Torrent, no és d'aquells que llença la tovallola ni abandona el vaixell quan topa amb el primer obstacle i, tot i patir un descens en l'any de la seva estrena assegura que «tenia molt més clara la meva continuïtat si l'equip baixava a 1a Catalana que si es mantenia a Tercera». El primer en conèixer la notícia de la seva continuïtat «va ser Emili Caballero, un home que m'ha ajudat molt i es mereix un monument». El president del degà és ambiciós però alhora realista quan parla d'objectius per la propera temporada. «Volem recuperar la categoria, però tinc molt clar que el Palamós no farà res que econòmicament no pugui assumir i els calers no plouen del cel». Torrent avisa que els calaixos del club no estan precisament plens. «El Palamós amb les actuals ajudes econòmiques que rep està condemnat a lluitar molt per subsistir». Segons l'empresari pesquer, «el Palamós és el club que rep menys subvenció de Tercera, ho sé perquè he parlat amb tots els presidents i quan pensava amb el que reben ells, em deia a mi mateix quin equipàs faria».

Diumenge passat els palamosins s'acomiadaven de Tercera amb un insuficient 1-1 a Vilafranca, Torrent operat del cor el passat estiu explica la seva absència en l'últim partit de Lliga. «No vaig anar a Vilafranca per por de patir un ensurt perquè m'han operat a cor obert, però, vaig dubtar d'anar-hi molt i molt». Del final polèmic a Vilafranca amb baralles incloses, Torrent, diu que «el Vilafranca va fer el que li tocava fer, intentar guanyar, però, hi ha formes de celebrar-ho i quan veus que un equip ha baixat el que no has de fer és furgar en la ferida perquè és lleig». Davant la tristesa regnant pel descens opta per l'optimisme: «El cop del descens va ser molt dur, però, feia set anys que estàvem jugant al límit, ara hem de recuperar la trempera, fer un bon projecte i engrisar la gent».

Una de les prioritats de Torrent és la de no tocar la superfície del Nou Estadi perquè això significa assegurar-se una font d'ingressos important. «Mentre tinguem gespa natural a l'Estadi sabrem que tindrem el Mic i la possibilitat que vinguin a jugar amistosos equips de la talla del Barça i l'Espanyol».

Juli Torrent. President del Palamós

«Volem pujar, però amb seny»

PERE SUBIRANA / Palamós

Confirmat el descens a primera catalana, Juli Torrent considera que no és moment de deixar la presidència del Palamós. L'exjugador i extècnic vol confeccionar un equip per recuperar la tercera divisió.

—**S'ha confirmat el descens. S'ho esperava?**

—«El Vilafranca va fer el que havia de fer. En el seu lloc, nosaltres també hauríem buscat la victòria. Ara bé, hi ha maneres i maneres de guanyar, i ells al final potser es van excedir.»

—**Es mereixien baixar?**

—«Crec que teníem un equip competitiu per acabar-nos salvant. De fet, una plantilla que és capaç de guanyar a Llagostera, Cornellà o Reus, no ha de ser tan dolent, ni de bon tros. Amb això no vull dir que no sigui just el fet d'haver perdut la categoria.»

—**Quines han estat les claus?**

—«Segur que en cada lloc i en cada partit trobaríem alguna cosa, però ara no en fem res, de pensar en partits a casa com ara el del Masnou i el del Vilanova. Ja ho vam analitzar puntualment i no vam trobar les causes de la temporada tan dolenta que hem fet a casa.»

—**Pensa continuar?**

—«Sens dubte. Probablement, si haguéssim continuat a tercera m'ho hauria plantejat. Però ara tinc molt clar que vull continuar. Només un problema de salut m'ho faria replantejar.»

—**Es planteja tornar a tercera?**

—«I tant que sí! Hem d'intentar-ho, però sempre dins de les nostres possibilitats. El Palamós feia sis o set anys que



Juli Torrent. / EL 9

estava jugant amb foc, i al final ens hem cremat. Qui pensés que per ser el degà de Catalunya i dur el nom de Palamós sortíem amb avantatge, s'equivocava de ple.»

—**La idea és fer un equip molt competitiu a primera catalana?**

—«Volem pujar, però amb seny, sense fer bogeries. Aquí a Palamós abans, i també en altres llocs, si a algú li prometien 10, li acabaven pagant 3. Si en prometo 3, en pago 3.»

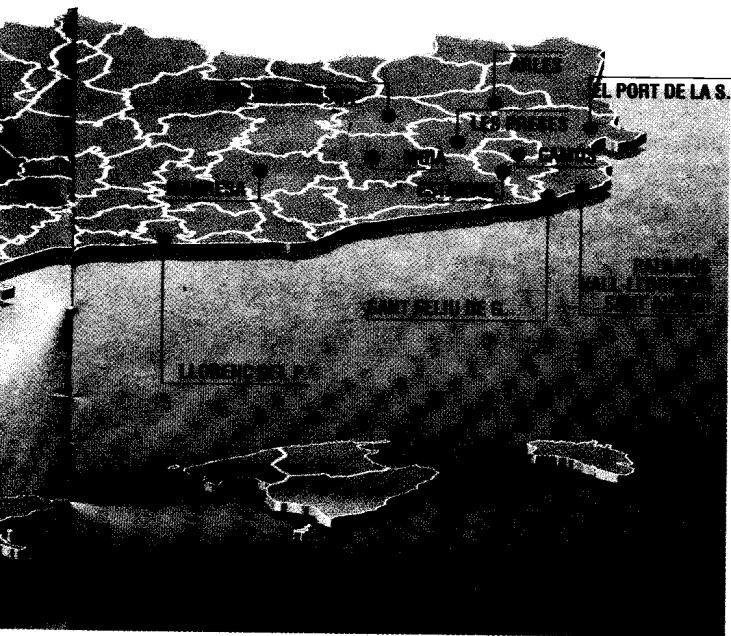
—**Dels jugadors, es pensa quedar amb la majoria?**

—«Aquesta setmana he parlat amb Jordi Condom i he fet una reunió col·lectiva amb la plantilla. Ara vull fer xerrades individuals, perquè tots expossem els nostres interessos.»

—**Algunes dels partits que es presenten a les municipals ha parlat d'instal·lar gespa artificial a l'estadi. Què n'opina?**

—«Un dels nostres valors com a club és el magnífic camp de gespa natural. Si això canviés, em plantejaria molt seriosament plegar. Aquí hi tenim el MIC i hi han vingut el Barça, l'Espanyol i altres equips de primera, per l'estadi. En cap cas podem renunciar a aquest gran valor afegit.»

@ L'entrevista completa, a www.elpunt.cat



MONOGRÀFICS

— **Calonge-Sant Antoni, Palamós i Vall-Ilobrega**

Menú de la Gamba.....

26-28

Ribes de Freser (Ribellès)

CALONGE-SANT ANTONI, PALAMÓS I VALL-LLOBREGA (Baix Empordà)

Menú de la Gamba

Fins al 17 de juliol. Tel. 972 66 17 14 i 972 60 05 50. www.elplatblau.cat, www.calonge.cat i www.visitpalamos.org



Repartiment de gambes a la platja en el 15è aniversari de la campanya.

Per llepar-se'n els dits

● L'associació de restaurants de la Badia El Plat Blau ha tornat a organitzar, un any més, i fins al 17 de juliol, la campanya gastronòmica El Menú de la Gamba, sota el lema *Xucla'n el cap i llepa-te'n els dits!*, que aplega un total de 20 establiments de Calonge-Sant Antoni, Palamós i Vall-llobrega. El Menú de la Gamba, que té un preu tancat de 38 euros, inclou torrades amb tomata i anxoves de Palamós, gamba mitjana fresca (200 grams) de Palamós, fideus rossejats amb allioli, postres, vi Sumarroca o cervesa Estrella Damm Inedit i cafè.

L'Associació de Restaurants de la Badia, que impulsa El Plat Blau com un segell de qualitat i servei durant tot l'any, va néixer a principis de 2003 com una iniciativa empresarial per traslladar al món de la gastronomia la unió física de les façanes marítimes de Palamós i Calonge-Sant Antoni. L'objectiu d'aquesta entitat, que té la col·laboració de la Confraria de Pescadors de Palamós i dels ajuntaments respectius, és promocionar conjuntament totes les campanyes gastronòmiques de la zona. I.A. VENTURA

CALONGE-SANT ANTONI, PALAMÓS I VALL-LLOBREGA (Baix Empordà)

Menú de la Gamba

Cada any, més

● Un total de 20 restaurants, tres més que l'any passat, participen enguany a la campanya gastronòmica del Menú de la Gamba, organitzada per L'Associació de Restaurants de la Badia El Plat Blau. I.A. VENTURA

■ RESTAURANTS

Calonge-Sant Antoni

- ▶ Costa Brava. Tel. 972 65 10 61
- ▶ Guillermo. Tel. 972 65 05 64
- ▶ L'Empordà-Can Ramon. Tel. 972 65 00 06
- ▶ Refugi de Pescadors. Tel. 972 65 06 64
- ▶ Simon. Tel. 972 65 23 22
- ▶ Traquinyol. Tel. 972 65 08 84

Palamós

- ▶ Bell Port. Tel. 972 31 57 72
- ▶ Ca l'Amadeu. Tel. 972 31 37 43
- ▶ Caleta Blava. Tel. 972 31 61 65
- ▶ Fish. Tel. 972 60 14 18
- ▶ Hotel Ancora. Tel. 972 314 858
- ▶ Hotel Trias. Tel. 972 60 18 00
- ▶ La Catifa. Tel. 972 31 56 08
- ▶ La Salinera. Tel. 972 31 64 74
- ▶ L'Ona. Tel. 972 31 43 59
- ▶ Maria de Cadaqués. Tel. 972 31 40 09

▶ Mas dels Arcs. Tel. 972 31 51 35

▶ Vaixell Restaurant-Pasajes Costa Brava. Tel. 678 77 68 27

Vall-llobrega

- ▶ Ca l'Antoni. Tel. 972 31 95 06
- ▶ Can Sidro. Tel. 972 31 76 53



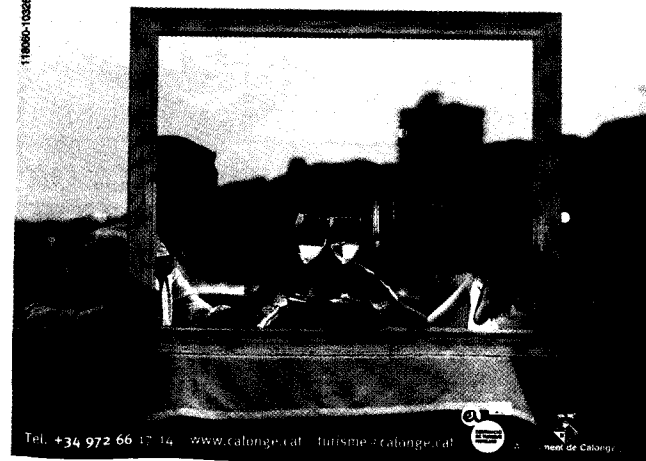
Un dels plats que s'oferiran en la campanya del Menú de la Gamba.

PUBLICITAT



Un sopar per recordar...

110690-1032877A



Tel. +34 972 66 17 14 www.calonge.cat turisme.calonge.cat



menú de Calonge

DEL 6 DE MAIG AL 17 DE JULIOL

MENÚ DE LA GAMBA

ASSOCIACIÓ DE RESTAURANTS DE LA BADIA

ASSOCIACIÓ DE RESTAURANTS DE LA BADIA

"EL PLAT BLAU"

SANT ANTONI - CALONGE
PALAMÓS - VALL-LLOBREGA

WWW.ELPLATBLAU.CAT

DE 2011

SI ÉS DE GARANTIA, ÉS DE PALAMÓS



CALONGE-SANT ANTONI, PALAMÓS I VALL-LLOBREGA (Baix Empordà)

Menú de la Gamba



Un dels plats de La Cuina del Peix Blau Ganxó de fa 2 anys. / ALBERT VILAR

Cites per assaborir una terra

● La comarca del Baix Empordà posseeix una extraordinària riquesa patrimonial i paisatgística, però és també un dels principals destins gastronòmics de Catalunya i d'arreu del món. De fet, a principi de la dècada dels noranta del segle passat, alguns municipis es van adonar de la importància de la gastronomia com a atractiu turístic i per poder allargar la temporada, i amb la implicació dels seus restauradors van organitzar interessants campanyes gastronòmiques que han donat renom a diverses localitats de la Costa Brava. En són un exemple les mostres: *Pals i la cuina de l'arròs*, que va començar el 2 d'abril i s'acabarà el 5 de juny; *El peix de roca* de Begur, que va començar el 30 d'abril i s'acabarà el 19 de juny; *La cuina del peix blau ganxó*, que va començar el 13 de maig i s'allarga també fins al 19 de juny; el *Menú de la gamba* de Palamós, Calonge, Sant Antoni i Vall-llobrega, que durarà fins al 17 de juliol, i, finalment, els *Tastets de mar: la clova*, de Torroella de Montgrí i l'Estartit, que començarà l'1 de juny i durarà fins al 30 de juny. | ARIADNA

VENTURA

És temps de Campanyes
i Jornades Gastronòmiques
al Baix Empordà!

Ja tens el teu
calendari
gastronòmic?

2011



www.facebook.com/baixempordaturisme

www.visitemporda.com

