

RECU LL DE PREMSA

**Divendres,
06 de setembre de 2019**



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

La Dos

LI PAGO PER ENDEUTAR-SE

LLETRES


Javier Cuervo

Amb tacte, els bancs exploren els interessos negatius, una forma de pagar a la gent perquè s'endeuti. Els assabentats ho consideren antiintuïtiu. És intuïtiu el que es comprèn a l'instant i sense necessitat de raonament. També és antiinstintiu. L'instintiu són les pautes de reacció que contribueixen a la conservació de la vida de l'individu i de l'espècie. No sembla intuïtiu ni instintiu que el banc et pagui perquè compri una casa, però tampoc ho és que una parella inverteixi la meitat dels seus ingressos a comprar un habitatge a 30 anys i amb això renunciï a tenir fills en la seva època de major fertilitat. Va contra la conservació de l'espècie i, a la llarga, del banc i no obstant això... la qüestió és desentranyar per a qui és positiu l'interès.

El tercer banc de Dinamarca ofereix una hipoteca a 10 anys amb interès negatiu del 0,5%. El deute es redueix lleument mentre es retorna, però el banc segueix augmentant la xifra dels diners que la gent li deu, perquè necessita que els diners circulin pel seu interior com nosaltres necessitem que l'aire circuli pels nostres pulmons.

Davant els interessos negatius el banc conté l'alè, però segueix respirant fins que vingui una situació més respirable i pugui prendre aire -i diners d'interessos positius- a ple pulmó. La respiració és la més psicològica de les nostres funcions automàtiques i instintives. Per això sospirem. La respiració pot ser conscient o inconscient, però si no és, morim asfixiats. Els bancs necessiten els diners per respirar. Va ser antiintuïtiu pagar fortunes als gestors que els van portar a la fallida concedint hipoteques a persones que se sabia que no podien pagar-les, però ho van fer, hiperventilant, contra l'instint de conservació.



AL TWITTER

ALBERT LLORETA
@AlbertLloreta

«Les penjades de cartells del @tsunami_dem (a l'estil d'@empaperem) són típiques de projecte dissenyat i amb pressupost que es vol fer passar per moviment social espontani. Em posa trist perquè precisament el procés ha consistit a desincentivar l'espontaneïtat i disfressar-se'n»

LA GURT
@Carlotagurt

«Acabo d'aprendre que "frapar" és incorrecte. La descoberta m'ha impactat, commocionat, colpit, escruixit»

JÚLIA COT
@cot_julia

«Avui he deixat la petita a la llar perquè comenci l'adaptació. Quin drama! Plorant, xisclant, moquejant, agafada a la porta... Sort que al final m'he calmat»

IÑIGO ERREJÓN
@ierrejon

«Banda sonora del compromís de dues generacions. Que la terra et sigui lleu, Iñigo Muguruza»

LA FOTO DEL DIA



MIQUEL MILLAN



«El món com a meditació», nova mostra del cycle Exposicions Viatgeres

► *El món com a meditació* és el nom del projecte de l'artista bisbalenca Maria Mercader, guanyador, juntament amb *Plecs*, de Tura Sanz Sanglas, de la darrera convocatòria del cycle Exposicions Viatgeres de la Diputació de Girona. La mostra, que es va inaugurar ahir a la Casa de Cultura de Girona i després passarà per Castellfollit de la Roca, Lloret de Mar, Ripoll o Roses, presenta un conjunt de peces a través de les quals l'artista convida l'espectador a entrar en el seu univers plàstic, amb el món, els rajols del sol, l'aigua, la naturalesa, les fulles, les flors o les llavors com a protagonistes.

LA FINESTRA



Els participants.

TELEVISIÓ

LA FORTALESA DE SANT JULIÀ ACOLLIRÀ EL PRIMER PROGRAMA DE MASTERCHEF CELEBRITY 4

► La Fortalesa, l'espai de Sant Julià de Ramis, serà l'escenari del primer programa de Masterchef Celebrity 4. Els espais protagonistes seran el restaurant gastronòmic Atempo, restaurant que rep la proposta gastronòmica del xef Jordi Cruz i el DOR Museum, la

joia artística i cultural del complex. El programa s'emetrà el dia 11 a la nit a Televisió Espanyola. Ho va anunciar ahir la Fortalesa des de les xarxes socials. A les stories d'Instagram de la Fortalesa s'hi podien veure alguns dels millors moments del programa i els participants.

CULTURA

LES CLAUS DE LA PROGRAMACIÓ DE TEMPORADA ALTA, A DOMICILI

► El festival Temporada Alta posa en marxa aquest any la iniciativa #Tadomicili per posar encara més fàcil als espectadors la tria dels millors espectacles de la programació. Si ets dels que tens dubtes sobre què anar a veure i reuneixes un mínim de deu persones, pots posar-te en contacte amb el certamen -amb un formulari al seu web- i venen a explicar-te la programació a casa.

El lloc i el pica-pica va a càrrec del públic, és clar.

PALAMÓS

LA NIT BLANCA DEL TEATRE RETRÀ AVUI UN HOMENATGE A L'ACTRIU GIRONINA CRISTINA CERVIÀ

► La companyia La Gàrgola retrà aquesta nit un homenatge a l'actriu i directora teatral Cristina Cervià, que va morir el passat mes de març víctima d'un càncer, amb la representació l'espectacle *El Brindis*, de Frank Bayer, que serà interpretat per Raül Tortosa i Xavier Mercadé. Aquesta va ser la darrera obra que va dirigir la gironina. L'homenatge tindrà lloc en el marc de la tercera edició de La Nit Blanca del Teatre, una vetllada escènica que tindrà lloc al teatre La Gorga del municipi de Palamós i que reunirà un bon grapat de companyies teatrals sobre un mateix escenari.

TALLERS MEDIA MARKT GIRONA

Apunta't als nostres tallers gratuïts i treu el màxim rendiment als teus dispositius

Dimarts 10 setembre, 18 h
Inicia't a la fotografia

Dijous 12 setembre, 11 h
Comença amb el teu iPhone

Divendres 13 setembre, 11 h
Comença amb Windows 10

Apunta't en el nostre mostrador d'informació o envia'ns un correu electrònic a l'adreça: mm.girona.eventos@mediamarkt.es indicant el teu nom, telèfon i el dia que hi vols assistir

Media Markt Girona. Telèfon: 972 01 07 00

L'Alt Empordà



Imprudències a l'Escala i foc a Banyuls ► L'episodi de fort vent va deixar importants onades a l'Escala que van superar els quatre metres. Uns banyistes feien imprudències ahir al matí al Port d'en Perris (esquerra). Al matí, es van notar els efectes de l'incendi a Banyuls des de Cadaqués. BASILI GIRONÈS/BOMBERS CADAQUÈS

El temporal deixa ratxes de 117 km/h a Portbou i onades de cinc metres

► Protecció Civil va prohibir el bany en quatre platges de l'Escala i es manté l'avís per mala mar

A.FONT L'ESCALA

El vent i la mala mar van ser protagonistes ahir a l'Alt Empordà. La tramuntana va bufar amb força a la comarca i es van registrar ratxes de 117 km/h a Portbou. A més, el vent va ocasionar un fort onatge en punts del nord de la Costa Brava a partir del migdia.

A causa del temporal, el Servei Meteorològic de Catalunya va emetre ahir un avís per «alt risc» a l'Alt Empordà i moderat al Baix Empordà. Arran de l'alerta, Protecció Civil va activar en fase de Prealerta el pla Procicat per mar de fons de component nord i essent la zona del cap de Creus la

més afectada. L'organisme va demanar «molta prudència» en les activitats aquàtiques i el bany.

De fet, es va prohibir el bany en quatre platges de l'Escala pel temporal. Segons va informar Protecció Civil, es va hissar bandera vermella pel fort vent i onatge a les platges de Riells, del Poble, de les Muscleres i del Moll Grec. Les de l'Alt Empordà van ser les úniques banderes vermelles en tot el litoral gironí, i al llarg del litoral gironí se'n van hissar 19 de grogues.

L'avís per l'episodi de temporal alertava d'onades que podien superar els 2,5 metres. De fet, segons les dades de Ports de l'Estat, a la

boia del cap de Begur es va assolir una onada d'una altura màxima amb un pic de 13 metres, pels volts de les tres de la tarda. Tot i això, l'onatge va oscil·lar entre pics de 4 i 6 metres durant la tarda d'ahir. L'onatge es va intensificar a partir del migdia i per a avui el Servei Meteorològic de Catalunya manté els avisos.

El temporal va anar acompanyat també d'un descens de les temperatures i un ambient més fresc amb una mínima de 19 a Portbou i una màxim de 27,8 a Roses. Demà la situació es preveu que millori i que el vent remeti. Hi haurà més sol però continuarà la

El fort vent va fer notar l'incendi a Banyuls de la Merenda a diversos punts de l'Empordà en forma de fum i olor a cremat

mala mar a l'Empordà i la temperatura mínima continuarà a la baixa.

Alt risc d'incendi

A més, el fort vent manté la prealerta per l'alt risc d'incendi, sobretot a la zona del cap de Creus, i es mantenen els accessos tancats al Parc Natural. La mesura la va aplicar aquest dilluns el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, que també va activar el nivell 3 del Pla Alfa en 10 municipis de la comarca. Protecció Civil manté activat en fase de prealerta el pla Infocat per l'alt risc d'incendi agreujat per l'entrada de forta tramuntana. Aquesta és la segona vegada que es restringeixen els accessos al Parc Natural en l'últim mes. El Departament ja va ordenar-ne el tancament el passat 11 d'agost per l'elevat risc d'incendi.

Foc a Banyuls

Precisament a causa del fort vent, es va poder percebre un incendi a prop de la frontera. Des de diversos punts de l'Empordà, com Cadaqués o el Port de la Selva, es va notar olor de cremat i es va veure la columna de fum. El foc es va produir a Banyuls pels volts de les cinc de la matinada i durant hores va amenaçar una zona d'habitages.

A mig matí, l'incendi va quedar controlat. Es van mobilitzar fins a 230 efectius dels bombers (150 dels Pirineus Orientals i una vuitantena vinguts d'altres punts de França), així com agents de la Gendarmeria. S'haurien cremat al voltant d'unes trenta hectàrees. Un centenar de persones van ser evacuades per la proximitat dels habitatges amb les flames.

Marta Felip, a un pas del judici per desobediència per l'1-O

► El magistrat acorda seguir amb el procediment i trasllada el cas a la fiscalia i les acusacions

ACN/Ddg FIGUERES

El jutjat d'instrucció 6 de Figueres ha acordat seguir amb el procediment obert contra l'exalcaldessa de Figueres Marta Felip, per un presumpte delictes desobediència arran de l'1-O. El magistrat ha dictat la interlocutòria i ha traslladat el cas a la fiscalia i a les acusacions perquè formulin els seus escrits d'acusació i que en un termini de deu dies sol·licitin la celebració d'un judici.

Segons recull la resolució, Felip va permetre l'obertura de quinze locals municipals tot i que sabia que el Tribunal Constitucional havia prohibit la celebració del referèndum. El magistrat considera que Felip va participar de manera «activa» i de «direcció» en el de-



Felip sortint dels jutjats de Figueres, el setembre de 2018. ACN

senvolupament de l'1-O. En aquest sentit, cita diverses piulades on l'exalcaldessa detallava espais que hi havia oberts i que la seva actuació, com al·legava la seva defensa, no es va limitar a fer una carta «de naturalesa privada i simple valor polític» de suport a la celebració del referèndum. D'aquesta manera, el magistrat

rebutja els arguments esgrimits per la defensa de l'exalcaldessa, que va demanar l'arxivament del cas

Felip ja va comparèixer davant del jutge el 18 de setembre de l'any passat com a investigada per aquests fets però només va respondre a les preguntes del seu advocat.

LA NOCTURNA DE BESCANÓ
XIX CAMINADA NOCTURNA
 DISSABTE 7 DE SETEMBRE
 2019
 PARC LLUÍS VIGUÉ-DAVANT AJUNTAMENT
 21.00 H
 INSCRIPCIONS EL MATEIX DIA A LES 20.30 H
 5,00 € AMB AVITUALLAMENT FINAL
 RECORREGUT 6 KM APROX.
 PORTAR CALÇAT PER CAMINAR I
 FRONTAL/LOT
 +INFO WWW.COLLAISARD.CAT
 620 71 64 63/ 670 74 51 51
 ORGANITZA: COLLA ISARD BESCANÓ
 COL.LABORA: AJUNTAMENT DE BESCANÓ
 Colla Isard Bescanó
 Ajuntament de Bescanó

Mostra del Vi de l'Empordà SUPLEMENT ESPECIAL

Xavier Albertí

President de la DO Empordà. El màxim responsable de la Denominació d'Origen Empordà fa una defensa dels vins empordanesos, que considera que no tenen absolutament res a envejar i aposta per seguir mantenint l'excel·lència per garantir la màxima identitat del vi. Albertí afirma que un dels reptes serà obrir nous camins per situar-se en concurrència amb referents internacionals.

«Els nostres vins no tenen res a envejar»

A poques hores d'iniciar-se la mostra, el president de la DO Empordà reflexionava al voltant del futur dels vins empordanesos i de la situació del sector.

DAVID CÉSPEDES FIGUERES

Q Com es presenta la verema aquest any?

R La veritat és que bé. No hi ha hagut cap inclemència especial al llarg de tot el procés de maduració del raïm, que està arribant molt sa i relativament abundant. Comptem estar dins la mitjana habitual de producció i amb un nivell de salut i aptitud del raïm molt bo.

Q Xifres?

R Tot i que es fan uns mostreigs estimatius no podem pas anar més enllà en aquests moments de situar-ho al voltant del volum habitual, que serien uns 9,5 milions de quilograms. Confiam que no hi haurà cap incidència de darrera hora i que les estimacions de qualitat i quantitat es compliran. En qualsevol cas estarem en condicions de poder-ho confirmar un cop finalitzat tot el període de veremes, que és prou llarg, tenint en compte la diversitat de varietats i climatologia de la nostra DO.

Q En ple canvi climàtic com pot afectar el clima a la verema en un futur?

R És un tema que tenim ben present i, tot i que és una evolució d'una progressivitat lenta, l'hem d'anar preveient. És per aquest motiu que ens hem marcat com un dels objectius prioritaris d'aquest



Albertí brinda per una bona mostra del vi.

mandat analitzar amb precisió l'afectació que ha de tenir per a un territori com el nostre, que es troba ja dintre la franja més de secà de Catalunya, si bé més per l'efecte de la tramuntana que per la manca de precipitacions o elevada insolació.

Q Quin és el repte dels vins empordanesos?

R Fer-ho sempre millor, i no només en el camp de la viticultura i l'elaboració, que és el bàsic, sinó també a l'hora de donar a conèixer els nostres vins. És un repte del Consell Regulador impulsar-ho i de cada celler en particular superar-se dia a dia, i així procurem fer-ho. Crec que hem assolit un bon

nivell de prestigi, però no hi ha dubte que cal seguir perseverant per mantenir l'excel·lència i donar la màxima identitat als nostres vins, que és el que facilitarà l'entrada en mercats que no ens coneixen prou.

Q Tenen alguna cosa a envejar els nostres vins d'altres?

R No, i no pas per menystenir ningú, simplement tenim bons vins i són els nostres, els que estan fets majoritàriament amb les nostres varietats tradicionals, lledoner i caranyana, i es troben en bones mans de cellers privats joves o consolidats o de cooperatives que tenen molt clar que cal treballar bé. El fet de tenir en general una dimensió modesta i unes productivitats baixes ens motiva més encara a apostar per la qualitat i poder-los defensar.

Q Quina quantitat de vi de la Denominació d'Origen marxa cap a fora?

R La nostra DO té la peculiaritat de ser poc exportadora, de l'ordre del 15%, quan la mitjana nacional supera el 50%. Tot plegat és degut al fet que ja tenim una bona venda de proximitat, però això no impedeix que és un repte necessari el de vendre arreu, d'obrir nous camins i de posar-nos en concurrència amb referents internacionals.

Q Què és el que més li agrada que li diguin d'un vi seu?

R «M'ha agradat molt». Dona molt de goig veure com el vi, jo diria més que cap altra beguda o fins i tot aliment, pot donar satisfacció. El vi ens aporta múltiples sensacions gustatives i, per què no, emo-

«Som aquí per fer feliç la gent, siguin experts o no, i per poder viure de la terra i cuidar-la»

tives. Som aquí per fer feliç la gent, siguin experts o no, i per poder viure de la terra i cuidar-la.

Q Encara hi ha algun valent que s'anima a introduir-se en el món del vi i munti un nou celler?

R I tant, el darrer any hem tingut dues noves altes, i precisament a la zona del Baix Empordà, on la presència és més modesta. És un sector sens dubte molt atractiu des de molts punts de vista, tot i que en cap cas aconsellaria de llençar-s'hi per pur romanticisme.

Q S'han de fer més iniciatives per vincular el turisme al vi?

R La Ruta del vi impulsada pel patronat de Turisme de Girona ha fet un gran recorregut, però també aquí resta molt per fer. Concretant, jo apostaria per reforçar l'eix natural del vi que uneix Roses amb Capmany, on s'aglutinen a poca distància tots els cellers del nord. Cal donar forma i visibilitat al «camí amic» de la vinya i el vi, seguint el model que ja han seguit altres denominacions d'origen de diferents parts del món. Hem de xuclar una part del turisme costaner i hem de vetllar més encara pel turisme intern, més proper i fidel, sigui de les mateixes comarques de Girona o del conjunt del país.

Qualitat MONTSERRAT

Ho tenim tot apunt per la tornada a l'escola!

montserrat
El supermercat de l'Empordà

EMPURIABRAVA i CASTELLÓ D'EMPÚRIES
www.smontserrat.com
Sempre obert

05

setembre



Plena ocupació a l'agost de les boies de fondeig a les cales de **Roses**

El Punt. De juny a setembre l'Ajuntament posa a lloguer les boies de fondeig de set platges i cales municipals. El lloguer pot ser per a mig dia, una jornada o una setmana.

Plena ocupació a l'agost, i satisfactòria al juny i juliol. L'Ajuntament de **Roses** fa un balanç positiu del pla de fondeig d'aquest estiu i d'un servei amb el qual gestiona 219 boies per a embarcacions, repartides al litoral del municipi i on durant l'estiu s'estableix una mena d'aparcament marítim regulat.

El servei s'activa entre l'1 de juny i el 30 de setembre, i a la tardor es recullen les boies. Les cales afectades són les de

Canyelles Petites, Bonifaci i l'Almadrava (platges urbanes), i les cales Montjoi, Calitjàs, Pelosa i Jóncols (dins el perímetre del Parc Natural del Cap de Creus).

En data del 31 d'agost, la quantitat ingressada per aquest concepte era de 191.653,63 euros (en espera dels ingressos de setembre i la facturació als concessionaris que es fa a final de temporada). Però per l'alcaldeessa, Montse Mindan, no es tracta només d'un servei recaptatori. "Funciona molt bé perquè els usuaris s'hi apunten, i ho hem de fer per la necessitat de regular les estades i situar les barques on toca. És important des del punt de vista mediambiental regular on es poden fer els fondejos, però també és bo per als usuaris, que tenen més seguretat a través d'aquest servei", afirma.

El fondeig és gestionat a través del Port de **Roses**, que aquest estiu tenia cinc mariners patrons portuaris per a la gestió a mar que hi eren presents diàriament amb tres embarcacions pneumàtiques semirígides per garantir el servei.

Les boies instal·lades tenen colors diferents en funció dels usuaris a qui van dirigides: color blanc (restaurants, hotels, càmpings), color blau (lloguer de llarga durada) i color taronja (lloguer de curta durada i passants). Els preus per fondejar varien en funció de l'eslora de l'embarcació i del període (temporada alta i preus elevats al juliol i agost, i inferiors al juny i setembre).

Tarifes des de 5,5 euros

La reserva d'una boia pot ser per a mitja jornada, un dia o una setmana. En temporada alta la tarifa mínima és d'entre 5,50 euros i 13 euros per a mitja jornada i un màxim d'entre 104 i 254 euros per a una setmana. Les reserves es poden fer en línia al portal del Port de **Roses**, a les oficines, i el mateix dia *in situ* pagant prèviament la tarifa establerta. A partir de l'any que ve es preveu que les reserves es puguin fer a través de l'aplicació disponible per a dispositius mòbils que ja s'ha començat a utilitzar enguany en fase de prova.

Cap a una concessió per al municipi

Actualment el servei de fondeig a les cales de **Roses** es regula amb el pla d'usos de temporada del domini públic maritimoterrestre del terme municipal. Això implica que s'ha de renovar la tramitació cada any. La voluntat de l'Ajuntament és demanar a la Generalitat la concessió dels camps de boies.

"El servei funciona bé i volem fer un pas demanant aquesta concessió perquè ens permetria fer una millor planificació i poder fer inversions a més llarg termini", explica Montse Mindan.

Federació d'Hostaleria de les Comarques de Girona

C/ Montnegre, 48-50 baixos 17006 Girona

Tel. +34 972 224 344

info@ghostaleria.org

[Avís legal](#)

[Política de privacitat](#)

[Política de privacitat i xarxes socials](#)

[Política de cookies](#)



Disseny web per:

Dinatur

Algunes imatges han estat cedides pel *Patronat de Turisme Costa Brava Girona*

