

# Recull de Premsa

divendres, 03 de maig de 2013



Ajuntament de Roses

LABORAL

## Dominion acomiada dotze treballadors

La Federació d'Indústria de CCOO de Catalunya rebutja l'acomiadament de dotze treballadors que ha fet Dominion Instalaciones y Montajes, una empresa contractista de Telefónica que s'encarrega del manteniment i les instal·lacions de la xarxa telefònica i de telecomunicacions a les comarques gironines. Els dotze acomiadaments es van fer efectius dimarts adduint, per part de l'empresa, baix rendiment dels afectats. El comitè d'empresa i CCOO denuncien

que els acomiadaments no estan justificats –un d'ells es va fer a un treballador que estava de baixa– i sostenen que el que pretén la direcció de Dominion és substituir aquests treballadors per personal d'empreses subcontractades i autònoms, "amb la consegüent precarització de les condicions laborals i salarials dels treballadors". CCOO recorda que els últims nou mesos l'empresa ja havia acomiadat disset treballadors. Ara n'hi ha 25. ■ u.c.



EL PUNT AVUI

EMPRESSES

## Premi per a Coworking Lloret

El Consell Comarcal de la Selva ha distingit l'empresa Coworking Lloret com la millor iniciativa empresarial del 2012 d'entre les gairebé tres-centes que s'han assessorat des del Servei de Creació d'Em-

preses de l'ens. A l'hora de fer aquesta distinció, s'ha valorat el caràcter innovador i l'adaptació del projecte a les necessitats de l'entorn, entre altres aspectes. Cintia Rubiolo n'és la responsable. ■ EL PUNT

AGRICULTURA

## JARC denuncia que els ous es venen sota cost

JARC denuncia que els productors d'ous han de vendre sota cost. Des de l'any 2013, el preu que perceben els productors d'ous de Catalunya no ha parat de baixar, i s'ha situat de mitjana entre 15 i 20 cèntims d'euros la dotzena, per sota el preu de cost. Aquesta situació encara és més crítica si es té en compte que la crisi econòmica dels últims anys ha provocat un descens del consum d'ous i que durant el darrer any els productors han hagut de fer front als elevats costos d'adaptació de les instal·lacions a la normativa comunitària relativa al benestar animal. Les explotacions han hagut de reduir el seu cens un 24% i assumir un cost addicional mitjà de 10 euros per gallina; així doncs, una explotació mitjana, d'unes 18.000 gallines, ha tingut una despesa de 180.000 euros. ■ I.B.



TURISME

## Nova ruta entre Girona i Brussel·les

La companyia Thomas Cook Airlines Belgium ha tornat a l'aeroport de Girona-Costa Brava per recuperar l'activitat durant la temporada d'estiu. La companyia operarà la ruta entre Girona i la capital belga, Brussel·les, amb dues freqüències setmanals, d'arribada i sortida tots els dimecres i dissabtes. El primer vol es va fer el dissabte 27 d'abril a tres quarts de nou del matí. Thomas Cook Airlines Belgium és una companyia que ofereix vols xàrter des de diferents aeroports belgues –sobretot Brussel·les– a destins mediterranis. ■ u.c.

TURISME



Montse Mindan, Antoni Abad, Miquel Gotanegra i un dels pescadors que participen en el projecte ■ EL PUNT AVUI

# Roses aposta pel turisme pesquer amb la marca Roses, Vila Marinera

La Confraria de Pescadors, l'Estació Nàutica Roses-Cap de Creus i l'Ajuntament sumen esforços per donar impuls a aquesta iniciativa

Ure Comas  
ROSES

Roses, Vila Marinera és el nou producte turístic que es presentarà pròximament als agents turístics i que implica una aposta clara pel turisme al voltant del mar i la pesca. La Confraria de Pescadors, l'Estació Nàutica Roses-Cap de Creus i l'Ajuntament de Roses han sumat esforços per impulsar aquesta iniciativa, que inclou, a més de les anunciades sortides amb embarcacions pesqueres i visites guiades al port i la llotja del peix, altres sortides –per exemple, amb caiac– i un apartat de gastronomia i entorn patrimonial.

Aquest maig s'inicia el projecte i, a partir del primer cap de setmana de juny, es podrà viure l'experiència de sortir a pescar amb embarcacions d'arts menors i arrossegament. Després, les sortides seran diàries, de dilluns a divendres i sempre en funció de les condicions meteorològiques. Depenent del tipus

La xifra

15

embarcacions es calcula que participaran en el projecte, que ofereix la possibilitat de viure en directe la pesca.

La data

01.06.13

A partir del primer cap de setmana de juny es podrà viure l'experiència de sortir a pescar amb les embarcacions.

La gastronomia, també

A banda de reforçar la identitat del col·lectiu dels pescadors, el nou producte turístic permetrà difondre el patrimoni, les tradicions, els oficis, la cultura i la gastronomia vinculada al sector. Així, per exemple, es preveu que de cara a l'any que ve s'implanti una campanya als restaurants de la població per

potenciar el peix de Roses, de manera que els restaurants agrupats en la marca ofereixin en les seves cartes el peix de la zona.

D'altra banda, també es vol difondre les relacions entre la qualitat del medi natural i les activitats humanes, i divulgar la contribució de les dones al sector pesquer.

de pesca, els visitants estaran unes hores o altres a la mar. Així, per exemple, segons explica Mireia Masot, de l'Estació Nàutica Roses-Cap de Creus, s'hi podran estar des de les set del matí fins a les cinc de la

tarda –coincidint amb la jornada mateixa dels pescadors, amb els quals dinaran a bord–. El nombre de "turistes" a les embarcacions pesqueres també dependrà del tipus de vaixell. De moment es calcula

que seran una quinzena les embarcacions de les diferents modalitats que participaran en el projecte i ja es poden fer reserves a l'Estació Nàutica.

A part d'aquestes sortides amb els pescadors, el projecte turístic també inclou el seguiment dels vaixells pescadors des d'una altra barca durant una estona per observar com es treballa, i sortides amb caiacs per descobrir l'entorn. Amb el projecte, els pescadors es converteixen en protagonistes de la nova oferta turística i seran els encarregats de transmetre un seguit d'idees i valors per aprofundir en la seva feina i contribuir al seu coneixement i la seva valoració.

La Confraria de Pescadors serà la titular de la llicència del desenvolupament de l'activitat; l'Estació Nàutica, la responsable de la gestió i organització de l'activitat turística, i l'Ajuntament, l'encarregat de donar suport logístic, organitzatiu i de recursos. ■

## Fires i Festes de la Santa Creu 2013



L'acte que es va fer a la Catequística i que va reunir 43 dels homenatjats i les seves famílies ■ MANEL LLADÓ

# L'ajut dels avis als fills per la crisi centra l'homenatge a la gent gran de Figueres

La ciutat va reconèixer les persones que fan 90 anys a la Catequística, per la Santa Creu ■ Martí Carreras es va acomiadar de representant del Consell de la Gent Gran

**Mar Vicente**  
FIGUERES

El paper que estan tenint els avis per ajudar les famílies que estan passant dificultats per la crisi econòmica va centrar ahir l'acte d'homenatge a la gent gran que es va fer a Figueres. El reconeixement es va fer a la Catequística per segon any i va reunir 43 de les 112 persones que aquest 2013 compleixen noranta anys a la ciutat. Aquest acte ja s'ha convertit en tradicional per les Fires i Festes de la Santa Creu.

Ahir Martí Carreras, fins ara vocal del Consell

**La xifra**

**112**

figuerencs celebren 90 anys aquest 2013. Ahir van ser homenatjats per la ciutat en un acte a la Catequística.

de la Gent Gran de Catalunya, va aprofitar aquest moment per acomiadar-se del càrrec recordant els set anys que ha dedicat a aquesta feina i reivindicant el paper de la gent gran a la societat. En aquest sentit, Carreras va

**La frase**

“La gent gran ha de fer front a coses que no toquen perquè fills, néts i besnéts estan escanyats”

**Marta Felip**  
ALCALDESSA DE FIGUERES

destacar que l'actual situació de crisi ha fet que molta gent gran, “després de treballar tota una vida, ara ha d'ajudar fills i néts, que tenen problemes amb les hipoteques o que pateixen atur juvenil”. Martí Carreras també va tenir unes

paraules per a les àvies, que han de “malviure” amb pensions baixes. “Són gent sacrificada, acostumada a no queixar-se mai i a ajudar tothom”, va concloure.

En el mateix sentit va parlar l'alcaldeessa, Marta Felip, que va assegurar que, “malauradament, la gent gran no pot tenir ara la tranquil·litat que es mereix i ha de fer front a coses que ja no li tocarien perquè fills, néts i besnéts estan escanyats”. Felip també va destacar que són persones que han passat temps més difícils i que sempre se n'han sortit. ■

## Premis Empordà per a la promoció de la comarca

**Esteve Carrera**  
FIGUERES

El Consell Comarcal de l'Alt Empordà va lliurar ahir la vintena edició dels premis Empordà a les persones o entitats del territori que més han contribuït al llarg de l'últim any a la promoció de la comarca.

En el camp econòmic, el guardonat va ser Joan Amorós (premi Pastor), secretari general de l'associació Ferrmed i premiat per la seva contribució en l'aposta del corredor ferroviari del Mediterrani. El premi Sirena pel foment de la projecció exterior de la comarca ha recaigut en

el restaurant **Els Brancs**, de Roses, que ha obtingut la primera estrella Michelin. El premi Indiketa (per la divulgació i el manteniment de les arrels pròpies de la comarca), ha estat per a la poetessa figuerenca Carme Pagès. El premi Tramuntana per la conservació del medi natural

va anar a parar a les ADF de l'Alt Empordà i la seva actuació per a la prevenció i defensa contra els incendis forestals.

L'entrega dels premis s'emmarcava en la celebració del Dia de la Comarca i el discurs del president del Consell, Xavi Sanllehí, va reivindicar el paper de la institució. “Tots els serveis que no puguin prestar els petits municipis, els hauria d'assumir el Consell Comarcal. Estem preparats per fer-ho i ja hi estem treballant”, va dir Sanllehí. ■

**LA CRÒNICA**

**Alfons Gumbau**



## Símbols de Fires

Volgudament passejo pel centre de la ciutat enfirada, al voltant de dos quarts de nou del vespre de dimecres, pensant que a Figueres és impossible que les revolucions del Primer de Maig arribin mai a triomfar, i copsant les presses de la majoria per arribar amb urgència davant un televisor que avui només vol tenir dos colors.

El dia ha estat extraordinari, i el sol ha volgut trencar el guió del pregoner (que és guionista), demostrant que no és cert que sempre fa mal temps per Fires. Ja són dos dies de festa (retallada) i la podríem resumir dient: Gent, gent i més gent. Al pregó, al recinte d'atraccions (tot i la crisi), pels carrers, a terrasses de bars i restaurants (tot i la crisi) i al teatre: dues funcions (*No et vesteixis per sopar*, i *Carlos Latre*), dos plens fins al galliner. La gent vol fira, vol festa. I s'hi mira, però gasta. M'ho deia un pintor amic: “Ha anat bé, com els darrers anys... no és com abans, però, ha anat bé.”

No sé si perquè ja han fet els quartos o pel futbol, els primers a desaparèixer han estat els artistes, mentre alguns artesans mantenen el lloc per tal de captar les dar-

Portem dos dies de festa (retallada) i la podríem resumir dient: Gent, gent i més gent.

res clientes, o resignats perquè es troben atrapats en el desmuntatge del recinte, el qual –al marge de conflictes per la precipitada reubicació final– aquest any ha estat de millor passejar. La gent vol nostàlgia. A aquella hora l'Agustí posa fi a la jornada extraordinària

del seu Dynamic, que al llarg de 50 anys ha estat una institució de les Fires, i que va tancar al gener. Avui ha posat a la venda infinitat d'objectes per al record dels parroquians. Abaixa la persiana però no pot tancar la porta, perquè també se l'ha venut, com quasi tot; queden només dos molinets de cafè i una màquina de tallar embotit que, damunt la barra, esdevenen símbols locals de retallades i triturades vàries.

Voltant, voltant, a aquella hora, encara trobo gent, molta gent, fent cua en una paradeta a la plaça de la Font: la dels *corrúpies*, on molt a prop de l'estàtua de Ramon Muntaner –tot un símbol– intenten saber una mica més de les persones, i qui sap si cap a on anem. Tot un símbol també.

Escric això la vigília de la Santa Creu, la festa de la meua ciutat, i l'endemà de la creu sacrosanta que tants ha commogut fins al punt de mudar els dos colors televisius en blanc (de zero) i negre (de futur). Però a mi, ja em perdonaran, em queda a la memòria, la cua dels *corrúpies* i la talladora d'embotit del Dynamic.

**EL CONTRAPUNT**

## Protesta en plena festa

La plaça de l'Ajuntament de Figueres és un dels espais de la ciutat on es fan part dels actes de Santa Creu. Però també és on habitualment es fan visibles les manifestacions i protestes de col·lectius diversos. Ahir, van coincidir totes dues coses. A les dotze del migdia estava programada l'audició de sardanes, després de l'homenatge a la gent gran. Però els sardanistes es van trobar al mig de la plaça tot de casetes fetes de cartró i els membres de la Plataforma d'Afectats per la Hipoteca, que cada dijous munten un taula informativa per conscienciar del drama dels desnonaments. I és que aquests sis dies de festa major a Figueres són per disfrutar. “Un moment d'aparcar cabòries i maldecaps”, deia l'alcaldeessa, Marta Felip, en el programa de fires. Però la PAH ahir va recordar a tothom que les dificultats que genera la crisi no admeten parèntesis. ■ MAR VICENTE

# Reivindicant la gent gran i la comarca

► Figueres va acollir ahir l'homenatge als que fan 90 anys i el Dia de l'Alt Empordà, on es va destacar el paper del Consell

FIGUERES | G.T

Figueres va retre ahir homenatge a la seva gent gran i també a la comarca. En el marc de les Fires i Festes de la Santa Creu la Cate va acollir la Diada de la Gent Gran, on es van lliurar medalles a les persones que enguany fan 90 anys. El Consell Comarcal, per la seva banda, va atorgar els premis Empordà reivindicant la figura d'aquest ens i la seva importància a l'Alt Empordà, on hi ha 68 municipis.

L'any 1923, l'any del cop d'Estat de Primo de Rivera, Figueres «bullia» en activitat cultural i reivindicativa de la llengua. Va ser aleshores, també quan van néixer els 112 homenatjats ahir per la ciutat. L'alcaldesa, Marta Felip, va recordar que eren temps convulsos i que aquestes persones que «les han vist de tots colors» i que «ara haurien de poder viure bé» veuen com la crisi ha frenat les seves possibilitats de benestar. «Molts d'ells ara s'han de fer càrrec de nou de fills i néts», va insistir Felip. La ciutat, que compta amb un important percentatge de persones



Algunes de les persones que enguany celebren els 90 anys.

grans, té projectada una segona residència pública i l'alcaldesa va assegurar que el seu equip de govern s'ha marcat com a objectiu fer-la realitat. «Figueres la necessita», va insistir. El vocal del Consell de la Gent Gran, Martí Carreras, també va destacar les dificultats que les persones grans estan vivint amb la situació actual. «Dones que s'han de fer càrrec d'altres familiars amb míseres pensions de viduïtat.

Aquesta és la nostra gent gran actual», va concloure.

D'altra banda, el Consell Comarcal va lliurar els premis Empordà. El Pastor va ser pel secretari General de FERRMED, Joan Amorós; el Sirena va recaure en el restaurant **Els Brancs de Roses**; l'Indiketa en la poetessa, Carme Pagès i el Tramuntana a les ADF de la comarca. El seu president, Xavier Sanllehi, va aprofitar l'acte per re-



Els Brancs, Carme Pagès, les ADF i Joan Amorós, els premiats.

ivindicar el paper del Consell. «M'heu escoltat més d'un cop que si els consells comarcals no existissin, els hauríem d'inventar», va dir. I, en aquest sentit, va insistir en què ja assumeixen múltiples serveis bàsics però que estan capacitats per a tenir més delegacions dels ajuntaments, sobretot el més petits. «Això permetria la seva continuïtat», va afegir. Sanllehi es va referir a la nova llei de règim lo-

cal de Catalunya en la seva voluntat de redefinir les competències de cada administració i en la necessitat d'eliminar duplicitats. «Estem d'acord en l'eliminació de càrrecs polítics i en convertir els consells en òrgans de gestió», va afirmar. Per això, va dir que cal una comissió executiva que es faci càrrec del dia a dia, especialment en comarques amb tants municipis com l'Empordà.

## Roses farà sortides amb barques de pesca per donar a conèixer la cultura marinera

ROSES | ACN/DDG

Conèixer la cultura marinera, la tasca dels pescadors i la difusió del patrimoni al voltant del mar. Aquests són alguns dels objectius que s'ha marcat el nou centre de Turisme Pesquer a Roses, que oferirà activitats innovadores al voltant del sector com ara la possibilitat de viure una jornada completa de pesca des d'una barca a alta mar. La Confradia de Pescadors, l'Estació Nàutica Roses- Cap de Creus i l'Ajuntament de Roses han sumat els seus esforços per impulsar aquesta iniciativa que vol donar un valor afegit al municipi dotant-lo de nous atractius. Les sortides es començaran a fer a partir del primer cap de setmana de juny.

Les excursions de pesca amb embarcacions d'arts menors i arrossegament que s'estan preparant oferiran la possibilitat de viure l'experiència real durant una jornada completa de pesca, de manera que es podran conèixer de prop les arts del sector així com participar en les tasques que s'hi fan.


Els pescadors es convertiran en els protagonistes de la nova oferta turística i seran els encarregats de transmetre les idees i valors per aprofundir en la tasca

que fan. La Confradia serà la titular de la llicència del desenvolupament de l'activitat, l'Estació Nàutica farà de responsable de la gestió i organització de l'activitat turística i l'Ajuntament serà l'encarregat de donar el suport logístic i de recursos.

### Altres activitats turístiques

El projecte també comptarà amb la implicació d'empreses locals que realitzaran les activitats comercialitzadores sota el concepte de «Roses vila marinera». A banda d'això, també es començaran noves línies de visites guiades al port de Roses i també es podrà visitar una embarcació, juntament amb d'altres que ja fa temps que es fan com són les rutes amb caiaci relacionades amb la gastronomia i l'entorn patrimonial. La iniciativa es presentarà als agents turístics durant la propera Festa del Mar.

**COMPRO OR i PLATA**  
**ORO CAT**  
fins a 35€ el gram  
www.oro.cat.com  
—TRUQUI GRATIS—  
**900 282 292**

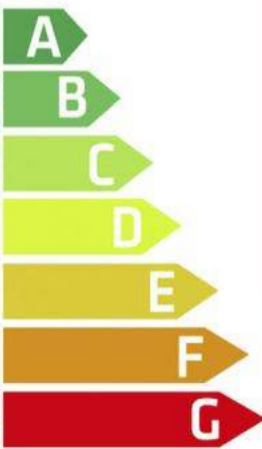
 **CONSELLS D'EFICIÈNCIA ENERGÈTICA I SOSTENIBILITAT**


**APAGAR EL TELEVISOR.**  
Saps que si apagues el televisor del tot, en comptes de deixar-lo en mode d'espera pots arribar a aconseguir un estalvi que representa fins al 60% del seu consum?

**ELECTRODOMÈSTICS EFICIENTS.** Saps que tenen diferents categories d'eficiència energètica? La A té la millor relació consum-prestacions i la G, la pitjor. Entre aparells d'aquestes categories la diferència de consum pot ser de fins a 600 € en la seva vida útil

**DUTXA I BANY.** Saps que si decideixes dutxar-te en comptes d'omplir la banyera i fer un bany pots arribar a consumir fins a tres vegades menys aigua i energia, amb l'estalvi que això comporta?

**VENTILACIÓ DE LA CASA.** Saps que per renovar l'aire de les habitacions només cal obrir les finestres 10 minuts? D'aquesta manera no deixaràs que la casa es refredi i no malgastaràs energia en calefacció.





## DILBERT

Por Scott Adams



## EXPOSICIÓN



Ferran Adrià asegura que lo más importante de su restaurante no era la cocina, sino "la filosofía que hemos transmitido a los que han trabajado con nosotros".

# Adrià lleva a Londres la filosofía de elBulli

**MUESTRA** Bocetos, recetas, fotos... para conocer el restaurante.

**Amparo Polo.** Londres  
Todos los que no tuvieron la fortuna de visitar elBulli en alguna ocasión y probar su menú de 48 platos tienen ahora la oportunidad de conocer la filosofía del que fue máximo templo de la cocina mundial. El próximo 5 de julio se inaugurará en el museo Somerset House de Londres la exposición *elBulli: Ferran Adrià y el arte de comer*, un recorrido por la historia del restaurante, que durante cinco años seguidos fue considerado el mejor lugar del mundo para comer. La exposición ya ha podido verse en el Palau Robert de Barcelona, donde más de 650.000 personas la visitaron y en Londres se espera un gran éxito de público, dada la popularidad del chef. La muestra viajará después a Boston y Sao Paulo, entre otras ciudades. "Todavía hay gente que me pregunta si se puede comer en la exposición", explicaba Adrià ayer ante la prensa en Londres. "Si vas al museo de Barcelona de

fútbol, no esperas jugar a fútbol. Si vas a un museo de aviación, no vas a pilotar un avión. En esta exposición se aprende de comida, no se come". La muestra ofrece menús, bocetos, documentales, recetas, fotografías y utensilios de cocina utilizados en elBulli. Podrá verse en Londres hasta el 29 de septiembre y está patrocinada por Estrella Damm. "Si no hay *sponsors* privados, no hay cultura", dice Adrià. El cocinero aprovechó su visita a Londres para esbozar lo que será elBulliFoundation, el proyecto en el que está inmerso desde que cerró las puertas del restaurante. "No lo echo de menos. Estoy haciendo el proyecto de mi vida", aseguró tras la conferencia de prensa, en la que apareció vestido de negro, con va-

**"Si no hay patrocinadores privados, no hay cultura", asegura el cocinero catalán**

queros y zapatillas. "La gente piensa que lo importante del legado de elBulli es la cocina, pero no. Lo importante es la filosofía que hemos transmitido a los que han trabajado con nosotros", aseguró. "Somos como una familia", añadió. En esta particular saga de 1.600 personas están algunos de los grandes cocineros del mundo, que en algún momento han pasado por la cocina de Roses. La lista de los mejores restaurantes del mundo "habla por sí sola", asegura Adrià. "Los Roca, Heston Blumenthal, René Redzepi, Andoni Aduriz o Massimo Bottura son todos discípulos de elBulli", recuerda el cocinero. El restaurante El Celler de Can Roca, de los hermanos Roca, acaba de ser nombrado el Mejor Restaurante del Mundo esta misma semana en Londres. Adrià no oculta su emoción al recordar esta hazaña. "Esta semana, la gente en Barcelona me saludaba por la calle diciendo *Hemos ganado*. Es algo muy grande".

## GASTROINSIDER

## Innovar en gastronomía en clave económica

**Marta Fernández.** Madrid  
¿Qué razones empujan a los cocineros a innovar? ¿Ha sido la innovación un motor del éxito de la cocina española? *Start Up Spain*, foro organizado por la Fundación Rafael del Pino y Esade Business School, buscó responder a estas cuestiones desde dos puntos clave de la *marca España*: la alta cocina y el ocio.

El foro reunió a cuatro chefs que aportaron diferentes puntos de vista sobre la innovación. Marcelo Tejedor decidió en febrero cerrar Casa Marcelo, un espacio con una estrella Michelin ubicado en Santiago de Compostela, para abordar un cambio de enfoque de su negocio, que el 6 de abril reabrió como un espacio informal con una oferta de tapas españolas, orientales, mexicanas y peruanas. "Necesitábamos un cambio y apostar por un formato con el que nos acercáramos al cliente", explicó Tejedor.

Paco Roncero, director y jefe de Cocina del Casino de Madrid (con dos estrellas Michelin en el restaurante La Terraza del Casino), explicó su último proyecto: un *laboratorio-taller sensorial* en el que ofrece comidas guiadas en las que los platos se completan con imágenes o música para hacer participar diferentes sentidos en una mesa interactiva para ocho clientes. El proyecto partió de "dibujar mi sueño en un *power point* para después buscar la financiación". "A partir de esta idea, pensé que iba a poder hacer un modelo de negocio para el futuro", explicó el chef. "Somos cocineros antes que empresarios", añadió.

Ramón Freixa contó su experiencia como cocinero catalán en Madrid. "De joven,

quería ser cantante, pero mis padres tienen un restaurante en Barcelona y a mí la cocina me fascinaba". Tras desarrollar su carrera con sus padres, le llegó la propuesta de abrir espacio en Madrid dentro del Hotel Único. "Llegó el momento de decirle al equipo que nos íbamos a Madrid y me siguieron. Sin equipo, no eres nada. Al final, tu papel es gestionar equipos". ¿Siguiente paso? "Llegas a Madrid y te planteas cómo diferenciarte y apuestas porque vas a un restaurante a pasártelo bien", argumenta. Ramón Freixa Madrid se fue ganando la confianza y hoy cuenta con dos estrellas Michelin. "Innovas cada día porque la carta cambia muy a menudo", señaló. ¿Claves? "El cliente

**"El cliente debe comer bien para que repita. La mejor innovación es que los clientes sean felices", afirma Ramón Freixa**

debe comer rico para que repita. La manera de fidelizarle es que le guste tu comida. Los cocineros vendemos felicidad. La mejor innovación es que los clientes sean felices".

Mientras, Manuel Domínguez abrió Lúa, en Madrid, hace ocho años como espacio sin carta y con un menú único diario. "Me fijé en Casa Marcelo, que ha sido una de las mayores innovaciones de los últimos años", afirmó Domínguez. En enero de 2012, Lúa se mudó a un nuevo local más amplio. Su dueño representa la figura del cocinero-empresario: "No puedo concebir mi restaurante sin ser rentable". El chef concluyó dando un dato: "El 80% de la gente que se dedica a la hostelería abandona la profesión".



En la imagen, la mesa de chefs organizada en el foro 'Start Up Spain'.

## DEL PAISATGE... AL LABORATORI

### ELS PLATS ESCULTURA DEL BULLI I EL CELLER, A ROSES

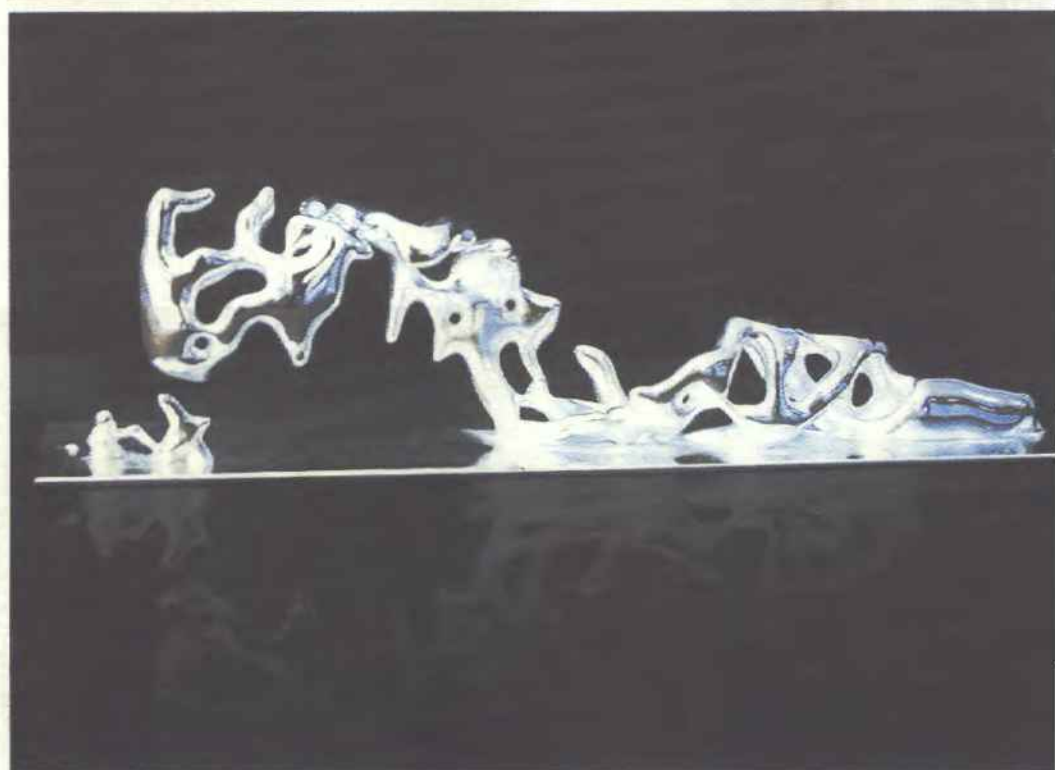
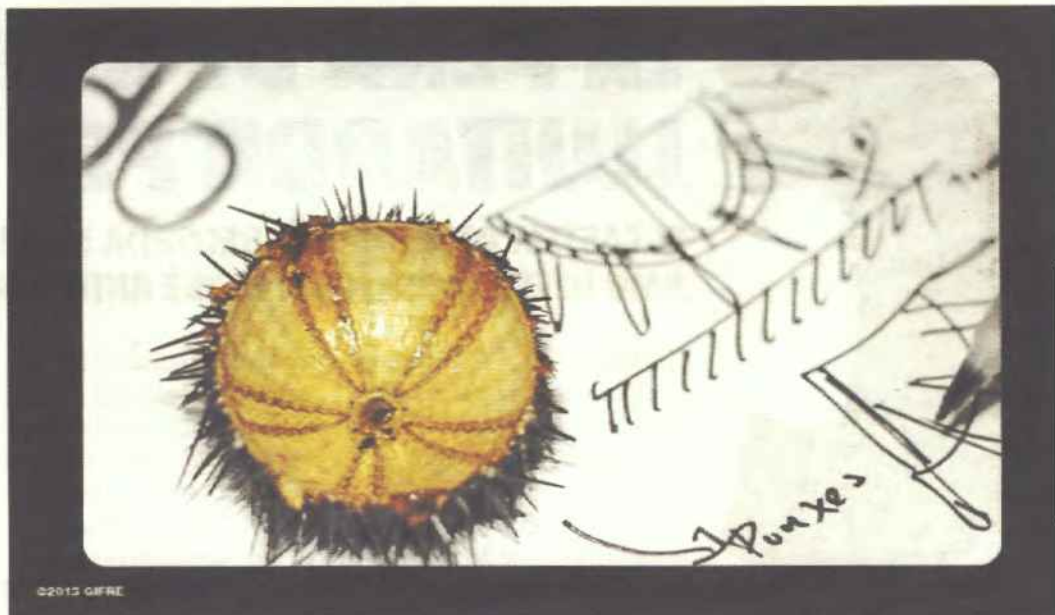
Segurament la frase atribuïda a Josep Pla que diu que "la cuina és el paisatge a la cassola" no tenia en compte ni la biomièsi, ciència que es basa en l'estudi de la natura per trobar noves solucions al disseny, ni l'enginyeria VFX, tècniques que permeten adaptar dissenys orgànics als processos CAD/CAM (disseny i fabricació amb sintetització làser). Però sens dubte aquests conceptes han obert una nova dimensió als cuiners a l'hora de servir el menjar, ja que, fusionant disseny industrial, escultura i tecnologia, els han permès crear nous "suports" i noves estructures que adopten les formes de la natura (nenúfars, algues, eriçons de mar, onades...) i van a parar al plat. Uns pioners en aquest camp al nostre país van ser l'escultor Pere Gifre i el dissenyador Daniel Molina, creadors de Gifre Collective ([www.gifre.com](http://www.gifre.com)). Com no podia ser d'una altra manera, Ferran Adrià i els germans Roca es van interessar ràpidament per aquests conceptes i van començar a col·laborar i a investigar en les seves possibilitats.

#### ROSES

L'exposició itinerant *Expo Interface Gifre. Ferran Adrià, El Bulli, Celler de Can Roca*, que es pot veure a la Ciutadella de Roses, permet conèixer la cronologia, el procés i les tècniques que s'han utilitzat en el disseny d'aquests nous conceptes, i permet veure maquetes, prototips, escultures i vídeos de les investigacions culinàries d'aquests dos centres de referència mundial. Una taula de grans dimensions (més de 13 metres de llarg per 2,4 d'ample) fa les funcions de laboratori de les idees que il·lustra el muntatge, amb conceptes extrets de la filosofia clàssica com ara *El banquet de Plató*. La mostra també permet visionar el documental *INTERFACE elBulli*, que es va estrenar el passat mes d'abril al MIPTV/MIPDOC de Canes. **MV**

#### EXPO INTERFACE GIFRE. FERRAN ADRIÀ, EL BULLI, CELLER DE CAN ROCA

**Data:** Fins al 31/8. **Uoc:** Sala Municipal d'Exposicions. Espai Cultural la Ciutadella. Roses. ☉ De dl. a dg., de 10 a 20h.  
€ Entrada gratuïta. ☎ 972 15 14 66.  
**Web:** [www.ikonicsarts.com/interface](http://www.ikonicsarts.com/interface).



ticketmaster®

Ticketmaster.es  
Una primavera espectacular!

Descobreix-ho al mòbil





**Girona**

# Roses apuesta por la pesca como motor de atracción turística

El Ayuntamiento de Roses (Girona), la Cofradía de Pescadores y la Estación Náutica Roses-Cap de Creus han impulsado el centro 'Turismo Pesquero en Roses', que ofrecerá desde este mes distintas actividades turísticas relacionadas con el mundo de la pesca.

**ECO** Poca actividad social  
¿Qué es esto?

0 Likes 0 Comments

Follow @20m Twitter

EUROPA PRESS. 02.05.2013

El Ayuntamiento de Roses (Girona), la Cofradía de Pescadores y la Estación Náutica Roses-Cap de Creus han impulsado el centro 'Turismo Pesquero en Roses', que ofrecerá desde este mes distintas actividades turísticas relacionadas con el mundo de la pesca.



Ampliar foto

Según han explicado este jueves los tres organismos implicados en un comunicado, el primer fin de semana de junio empezarán a ofertar salidas pesqueras junto a profesionales del sector, lo que permitirá a los participantes "visualizar todas las artes de la pesca" y participar en las tareas que se llevan a cabo.

El nuevo centro también ofrecerá nuevas líneas de visitas guiadas al Puerto y a una embarcación, excursiones en canoa para descubrir el entorno, así como un apartado de gastronomía y entorno patrimonial "de gran interés".

"El nuevo producto turístico permitirá reforzar la identidad del colectivo de los pescadores y difundir el patrimonio, las tradiciones, los oficios, la gastronomía y la cultura", han defendido los organizadores.

Además del Ayuntamiento de Roses, la Cofradía de Pescadores y la Estación Náutica Roses-Cap de Creus, las empresas locales también se implicarán en el proyecto realizando las actividades comercializadoras bajo el concepto 'Roses vila marinera'.

Consulta aquí [más noticias de Girona](#).

## Relacionadas en 20minutos.es

Más de 3.000 personas visitan el Paratge de Tudela en el Parc Natural Cap de Creus (31/10/12)

Ecologistas reclaman mayor protección en el Cap de Creus tras hallar un delfín destripado (10/10/12)

Estaciones Náuticas apuesta por incrementar la eficiencia en la gestión de los destinos turísticos náuticos (14/12/12)

## Noticias de Tu ciudad

Girona **Barcelona/Cataluña**

- > Salt modifica la normativa para impedir la implantación de centros de culto en polígonos **0**
- > El fiscal pide más de 22 años de cárcel para un hombre que mató a su expareja y la descuartizó **1**
- > Detenido tres veces en un mes por robar en vehículos junto a sus hijos **1**
- > Endesa invierte 21.500 euros en la reforma de una línea de media tensión en Palafrugell **0**

Pisos **Calcula tu ruta** Coches **Openbank**

# fotocasa.es

Escribe aquí qué y dónde buscas:

Buscar

## El tiempo en Girona

Hoy 03 May	Mañana 04 May	Domingo 05 May	Lunes 06 May
Min 7° Max 20°	Min 9° Max 19°	Min 8° Max 21°	Min 9° Max 23°
↘ 8 km/h	↘ 6 km/h	↘ 7 km/h	↔ 7 km/h
0,5 mm	1,2 mm	0,6 mm	0 mm

© tiempoytemperatura.es, FORECA

 **Buscar**

Proporcionado por: **renfe**

## Además en 20minutos.es

<p><b>ECONOMÍA</b></p> <p>Macroeconomic imbalances in the EU Findings from 13 in-depth reviews</p> <p>Bruselas presenta las previsiones que podrían relajar el objetivo de déficit</p>	<p><b>INTERNACIONAL</b></p> <p>Los Tsarnaev tenían previsto usar las bombas el 4 de julio</p>	<p><b>DEPORTES</b></p> <p>Madrid y Barça: comienza el baile de nombres</p>	<p><b>MADRID</b></p> <p>21.000 mujeres toman el asfalto contra el cáncer de mama</p>
--	---	--	--

## Londres expondrá la historia de elBulli

- Con el título 'The Art of Food', Somerset House presentará este verano la muestra sobre la creatividad de Ferran Adrià que acogió el Palau Robert de Barcelona
- [elBullifoundation ya es oficial](#)

ROSA RIVAS | Madrid | 2 MAY 2013 - 20:49 CET

Archivado en: Ferran Adrià Cocineros El Bulli Londres Gastronomía Restaurantes Inglaterra Hostelería Reino Unido Gente Exposiciones Europa occidental Agenda cultural Turismo Europa



Ferran Adrià, fotografiado ayer en Londres. / SAM MELLISH



Enviar

Imprimir

Guardar

Londres saboreará este verano "The Art of Food". Con este título, [Somerset House](#) acogerá del 5 de julio al 29 de septiembre una gran exposición sobre [elBulli](#) y su famoso chef, Ferran Adrià. La muestra, según asegura el cocinero (que acudió a Londres a la presentación del evento), viajará después a Boston (EEUU), con cuya Universidad de Harvard mantiene un convenio de investigación culinaria, y después a Madrid. El periplo internacional incluirá São Paulo y otras ciudades aún por concretar.

'elBulli: Ferran Adrià and The Art of Food', una completa retrospectiva sobre la historia y el proceso creativo del templo gastronómico que desde Cala Montjoi (Roses) atrajo clientela internacional hasta su cierre, el 31 de julio de 2011, y fue durante cinco años considerado el mejor restaurante del mundo. En 2014 renacerá transformado en [elBullifoundation](#), centrado en la exploración sin límites de la creatividad y con el ambicioso proyecto documental de la Bullipedia como uno de sus grandes ejes.

La muestra de Londres cuenta con el apoyo de la Generalitat y del Instituto Ramon Llull y el patrocinio de Estrella Damm. Con abundancia de material audiovisual, tuvo su estreno el pasado año en el [Palau Robert de Barcelona](#), donde atrajo a más de 650.000 visitantes entre el 2 de febrero de 2012 y el 3 de febrero de 2013. La exposición se tituló entonces "Ferran Adrià y elBulli. Riesgo, libertad y creatividad", y su objetivo era "mostrar el talento y la capacidad de innovar que Ferran Adrià, el cocinero más influyente de finales del siglo XX y principios del XXI, ha aplicado en la gastronomía".

La mayoría de las imágenes de la exposición londinense proceden de [elBulli 2005-2011](#), un catálogo culinario de más de 14.000 páginas que se lanzará en inglés en el Reino Unido en enero de 2014, según informa el Instituto Ramon Llull, que destaca el valor "para la cocina del futuro" de las personas detrás del restaurante: "El trabajo de Ferran Adrià, Juli Soler, Albert Adrià y todo el equipo creativo de elBulli va más allá del ámbito estrictamente gastronómico y abarca arte y tecnología".

### ÚLTIMA HORA

Llévate el widget

eskup

### ESPECIAL



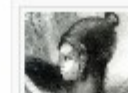
### Todo sobre el Día del Libro

Los obras de narrativa, música, cine, televisión, poesía, cocina, ensayo, infantil y juvenil, sugeridos en una veintena de blogueros



### Dos siglos de Wagner

En 2013 se cumplen 200 años del nacimiento de una de las figuras que ha suscitado más pasiones y polémicas



**FOTOGALERÍA** Una iconografía objeto de coleccionismo



**Sellars, Mortier...** opinan sobre el músico

- ▶ Te regalamos un libro de artículos y críticas históricas
- ▶ CONCURSO: ¿Qué tiene su música para enamorarte?

### LO MÁS VISTO EN...

» Top 50

EL PAÍS

Twitter


Cultura

- 1 Hitler, Stalin y Artur Mas
- 2 Los primeros exámenes confirman que Neruda padecía un cáncer avanzado cuando murió
- 3 Ana Pastor se baja en La Sexta



Alt Empordà Girona Imatges de la setmana

Empordà » Comarca

☆☆☆☆☆     Tweet

Per decisió popular

## Roses impulsa el projecte de Ca l'Anita per a fer-lo polivalent

Els arquitectes que han d'adaptar la planta baixa com a sala d'exposicions ja han presentat la documentació

02.05.2013 | 17:27

**G.T. | DDG** Els arquitectes encarregats de redactar el projecte per adaptar la primera planta de l'edifici de Ca l'Anita de Roses per fer-hi exposicions ja han fet arribar el document a l'Ajuntament. L'alcalde, Carles Pàramo (CiU), va assegurar durant el ple de dilluns -arran d'una pregunta del PSC- que la voluntat municipal és poder aprovar-lo al més aviat possible i obrir l'equipament, que està acabat però tancat des del 2011. El consistori va sotmetre a consulta l'espai perquè els veïns decidissin si volien que es mantingués tal i com està i quins usos havia de tenir.



Imatges de la jornada de consulta popular sobre ca l'Anita. SANTI COLL

 Fotos de la notícia

La jornada de portes obertes es va fer el passat mes de novembre. Els consistori preguntava si es mantenia la façana actual -que té un dibuix geomètric fet amb el mosaic original que cobria el terra-, si es prefeia eliminar-la -amb un cost de 60.000 euros- o bé modificar-la obrint algunes de les finesres -per 20.000 euros-. L'altra qüestió tenia a veure amb els usos que se li volien donar. Hi van participar unes 300 persones. El resultat de les enquestes va donar suport a mantenir l'edifici tal i com està -un 54,29% dels participants va demanar aquesta opció- i fins a un 86,25% van manifestar el seu desig perquè es complís la voluntat de l'antiga propietària que va cedir l'espai a l'Ajuntament, Anna Marés. En el moment de la seva donació l'any 2008, va especificar que volia que la part de baix es destinés a exposicions i que l'edifici s'anomenés "Estanc de la Punta".

Després de veure els resultats, l'equip de govern va anunciar el passat mes de desembre que atendria la petició de la població i que al pressupost 2013 hi hauria una partida destinada al condicionament de la planta baixa com a sala d'exposicions. Ara, el consistori ha rebut el projecte per fer l'adequació d'aquest espai i asseguren que la voluntat és actuar-hi com més aviat millor per poder obrir d'una vegada aquest equipament, que fa dos anys que està tancat.

La construcció d'aquest edifici sostenible la va encapçalar l'anterior govern de Magda Casamitjana (PSC). L'actual, però, mai va veure amb bons ulls el seu disseny va assegurar que la llum era insuficient i que això els obligaria a utilitzar-ne més d'elèctrica. Malgrat això, van decidir preguntar a la ciutadania.

Enllaços recomanats: Hoteles Baratos | Vehicles d'Ocasíó | DEPOSITOS Open 4% | Oscars | Premios Goya

### Enquesta

Trobeu bé que les Fires només durin sis dies?

Volem saber què en penseu d'aquesta retallada de durada de la festa gran de Figueres

Sí 40%

No 60%

Votar

Veure més enquestes

Alt Empordà Girona Imatges de la setmana

Empordà » Comarca

☆☆☆☆☆      Tweet

Roses

## La Riera Ginjolars passarà a un carril central per a vehicles

Permetrà ampliar l'amplada dels laterals, que es destinaran a passeig de vianants, espais de joc i estada, zones verdes i activitats comercials

02.05.2013 | 17:30

**EMPORDA.INFO** El tram de la Riera Ginjolars de Roses pendent d'urbanitzar, comprès entre la Gran Via i el carrer Puig Rom, modificarà els vials destinats a circulació de vehicles, que passaran a situar-se a la part central de la rambla. Aquesta mesura permetrà ampliar l'amplada dels laterals, que es destinaran a passeig de vianants, espais de joc i estada, zones verdes i activitats comercials. Els vehicles mantindran la circulació en ambdós sentits de la marxa.

Actualment, la part superior de la Riera Ginjolars presenta dos vials de circulació a banda i banda amb voreres estretes i un presència de vehicles important, mentre que a la part central, predomina l'ocupació d'aparcament en superfície per a vehicles, exceptuant una zona infantil a l'alçada del carrer Puig Rom i un petit espai d'estada amb arbrat a tocar de la Gran Via.



Vista aèria de la zona afectada AJUNATMENT DE ROSES

 Fotos de la notícia

La construcció de diferents blocs plurifamiliars que han ocasionat l'aparició de locals comercials i de restauració en les plantes baixes, així com les característiques pròpies de l'entorn, principalment residencial i comercial, han motivat que el consistori hagi acordat la modificació urbanística aprovada en el ple del passat dilluns. La nova regulació permetrà canviar la fisonomia d'aquest important espai del centre del municipi, reconvertint-lo en un nou passeig amb dues grans voreres a tocar de les façanes i un vial de dos sentits central, que també acollirà les franges d'aparcament en bateria. Dels 11.051 m2 existents, 7.123 m2 correspondran a espais lliures, mentre que els 3.928 m2 restants es destinen a vialitat.

El nou dimensionat de la vorera dreta (aigües avall) permetrà acollir el pas per a vianants, i les terrasses dels locals de restauració existents, a més de crear un cordó verd amb la plantació d'arbrat que dotarà d'ombra al passeig durant l'estiu. Per la seva banda, la vorera esquerra, de major amplada, permetrà la reserva d'un vial de servei per a l'entrada i sortida dels garatges existents, així com diferents espais lúdics, d'estada i enjardinats al llarg del seu recorregut. Entre l'edifici de Telefònica i el carrer Puig Rom, sense accés a garatges, es condicionarà un gran espai de lleure amb espais de jocs infantils.

L'objectiu és completar la urbanització de la Riera amb una successió de petits nuclis verds que millorin la qualitat de vida de la ciutadania i el paisatge urbà, al temps que fomenten la cohesió social i la convivència ciutadana.

La part central, per la seva banda, es destinarà a la circulació de vehicles, però amb velocitat reduïda per fer-lo compatible amb bicicletes, i també acollirà la distribució de diferents zones d'aparcament de motos i vehicles, càrrega i descàrrega i reserva de places per als usuaris amb mobilitat reduïda.

### Enquesta

Trobeu bé que les Fires només durin sis dies?

Volem saber què en penseu d'aquesta retallada de durada de la festa gran de Figueres

Sí 40%

No 60%

Votar

Veure més enquestes




Enllaços recomanats: Hoteles Baratos | Vehicles d'Ocasí | DEPOSITOS Open 4% | Oscars | Premios Goya



# Roses organitzarà sortides amb barques de pescadors per viure l'experiència de l'ofici i conèixer la cultura marinera

Aquesta nova activitat es farà a partir del primer cap de setmana de juny i vol ser un atractiu turístic al municipi

Girona | 02/05/2013 - 12:08h

ACN


● Notificar error
● Tengo más Información


AA

 Seguir
 Menéalo

Les sortides de pesca amb embarcacions d'arts menors i arrossegament que s'estan preparant oferiran la possibilitat de viure l'experiència real durant una jornada completa de pesca, de manera que es podran conèixer de prop les arts del sector i participar en les tasques que s'hi fan. Els pescadors es convertiran en protagonistes de la nova oferta turística i seran els encarregats de transmetre un seguit d'idees i valors per aprofundir en la seva feina i contribuir al seu coneixement i valoració.

El nou producte turístic permetrà reforçar la identitat del col·lectiu dels pescadors i difondre el patrimoni, les tradicions, els oficis, la gastronomia i la cultura vinculada al sector. També es vol difondre les relacions entre la qualitat del medi natural i les activitats humanes i divulgar la contribució de les dones en el sector pesquer.


La Confraria de Pescadors serà la titular de la llicència del desenvolupament de l'activitat; l'Estació Nàutica és la responsable de la gestió i organització de l'activitat turística; l'Ajuntament de Roses serà l'encarregat de donar suport logístic, organitzatiu i recursos al projecte, i també s'implicaran empreses locals que realitzaran les activitats comercialitzadores sota el concepte de Roses vila marinera.

A banda d'això, també es començaran noves línies de visites guiades al port de Roses i també es podrà visitar una embarcació, juntament amb d'altres que ja es venen fent com és rutes amb caiac i les relacionades amb la gastronomia i l'entorn patrimonial. Tot el projecte es presentarà als agents turístics municipals durant la Festa del Mar.

Te puede interesar: los usuarios que han consultado esto también han visto...


● Notificar error
● Tengo más Información


AA

 Seguir
 Menéalo

Publicidad

Publicidad

LO MÁS >> Ofrecido por 

LO MÁS VISTO

LO MÁS COMENTADO 

▶ Ir a Lo más

AL MINUTO >>

07:54 ▶ Muere un ladrón al caer de tres pisos al tratar de entrar a una vivienda

07:52 ▶ El Gobierno estudiará la ley de cajas en el Consejo de Ministros

07:41 ▶ Asesinado a tiros el fiscal del caso Bhutto, en el que está acusado Musharraf

07:21 ▶ EE.UU. pide la liberación del turista condenado por Pyongyang

07:06 ▶ La autora del reportaje de Telemadrid sobre el lenguaje nacionalista y el...

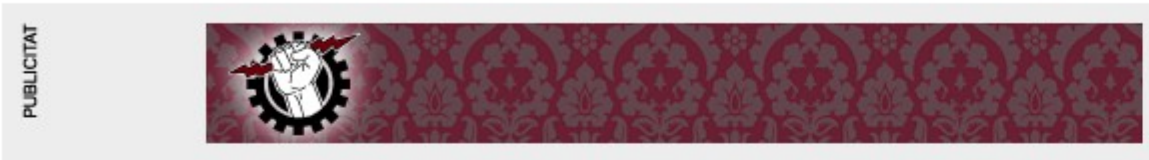
▶ Ir al minuto

Publicidad

Publicidad

Publicidad

02.05.2013! 18:45 h Un home trenca a cops els retrovisors de vuit cotxes estacionats a Girona



< anterior | següent >

## Roses modifica el POUM per a construir el futur tanatori

Estarà prop del cementiri i tindrà dues plantes



ARAGIRONA.CAT - ROSES » ALT EMPORDÀ » DIJOUS, 2.5.2013. 17:13 H



[futur](#), [modificació](#), [POUM](#), [Roses](#), [tanatori](#)

El ple municipal de Roses celebrat el passat dilluns va aprovar la modificació del Pla d'ordenació urbanística municipal (POUM) en el seu àmbit corresponent al cementiri de la població. Concretament, la modificació delimita els nous espais destinats a espais lliures i a equipament comunitari, fet que possibilitarà la construcció d'un tanatori, l'ampliació del cementiri i l'ordenació de

Tweet

l'espai lliure existent al voltant del recinte.

El POUM vigent fins ara preveia una franja perimetral de zona verda al llarg de tres dels carrers que delimiten el recinte del cementiri (carrers Pere III, Josep Irla i Camí del Cementiri), que no seguia les alineacions dels murs existents. Per corregir aquesta situació, donar resposta a les necessitats d'ampliació del cementiri i possibilitar la incorporació al recinte del servei de tanatori, encara inexistent a la població, l'Ajuntament acaba d'aprovar la modificació del pla urbanístic d'aquests espais.

D'aquesta manera, el recinte destinat a cementiri i serveis funeraris passarà a ampliar-se per la seva vessant sud-est, gràcies a la incorporació de l'olivar situat entre el cementiri i el carrer Camí del Cementiri. Amb l'actual modificació, s'amplia la delimitació de la zona verda per ajustar-se a la realitat de la construcció actual, mentre que l'espai destinat a tanatori es concentrarà a la cantonada entre els carrers Josep Irla i Camí del Cementiri.

Amb la intenció d'aconseguir una correcta integració amb l'entorn residencial on s'ubicarà el nou equipament, s'estableix una edificació d'una alçada màxima de 2 plantes, que inclourà els espais necessaris per al servei de tanatori i altres prestacions funeràries, com ara sales de vetlla, serveis administratius i d'assessorament, capella ardent, àrees de treball, etc.

El document regula també l'ordenació dels aparcaments necessaris per al bon funcionament de l'equipament. Del total de 14.954 m2 de què disposa l'àmbit, la nova proposta destina 9.881 m2 a cementiri, 598 m2 a tanatori, 3.909 m2 a zona verda (de la qual un màxim d'un 8 % -312 m2-, a aparcament), i 566 m2 a vialitat.

 665 lectures  Cap comentari

 Imprimir  Enviar   

Follow

Please enable JavaScript to view the [comments powered by Disqus.](#) comments powered by Disqus



### opinió



**JAIR DOMÍNGUEZ** 0  
Pregó de fires de la Santa Creu a Figueres



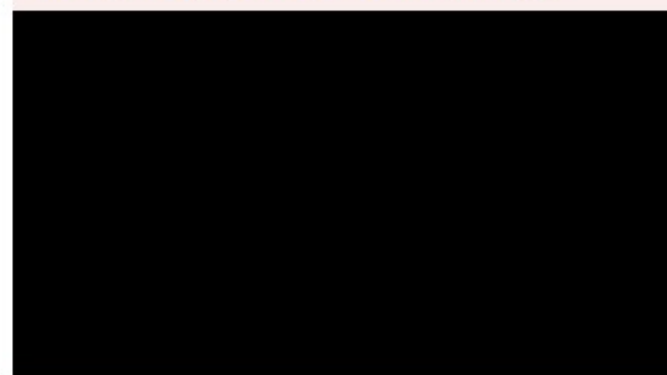
**MARTÍ CARRERAS** 0  
Com podia estar tan cec, sord i mut?



### aravídeos

#### Jair Domínguez demana la independència per Figueres 1

Pregó inaugural de les Fires i Festes de la Santa Creu de Figueres 2013 a càrrec del periodista i escriptor Jair Domínguez. Aquí pots llegir la transcripció ... [\[+\]](#)



El Celler de Can Roca, millor restaurant del món



Milers de persones aprofiten les atraccions a 1 euro a les Fires de Figueres



02.05.2013 18:45 h Un home trenca a cops els retrovisors de vuit cotxes estacionats a Girona



< anterior | següent >

## Roses aproparà la cultura marinera als visitants

L'activitat es farà a partir del primer cap de setmana de juny i vol ser un atractiu turístic al municipi



Alguns dels promotors de la nova activitat de Roses © ACN

ACN - ROSES » ALT EMPORDÀ » DIJOUS, 2.5.2013. 12:24 H 

[barques](#), [cultura marinera](#), [pescadors](#), [Roses](#), [sortides](#), [turistes](#)

Conèixer la cultura marinera, la tasca dels pescadors i la difusió del patrimoni al voltant del mar. Aquests són alguns dels objectius del nou centre de Turisme Pesquer a Roses (Alt Empordà), que oferirà activitats innovadores al voltant del sector, com ara la possibilitat de viure una jornada completa de pesca des d'una barca a alta mar.

Tweet

La Confraria de Pescadors, l'Estació Nàutica Roses-Cap de Creus i l'Ajuntament de Roses han sumat els seus esforços per impulsar aquesta iniciativa que vol donar un valor afegit al municipi amb nous atractius turístics. Les sortides es començaran a fer a partir del primer cap de setmana de juny. Les sortides de pesca amb embarcacions d'arts menors i arrossegament que s'estan preparant oferiran la possibilitat de viure l'experiència real durant una jornada completa de pesca, de manera que es podran conèixer de prop les arts del sector i participar en les tasques que s'hi fan.

Els pescadors es convertiran en protagonistes de la nova oferta turística i seran els encarregats de transmetre un seguit d'idees i valors per aprofundir en la seva feina i contribuir al seu coneixement i valoració.

El nou producte turístic permetrà reforçar la identitat del col·lectiu dels pescadors i difondre el patrimoni, les tradicions, els oficis, la gastronomia i la cultura vinculada al sector. També es vol difondre les relacions entre la qualitat del medi natural i les activitats humanes i divulgar la contribució de les dones en el sector pesquer.

La Confraria de Pescadors serà la titular de la llicència del desenvolupament de l'activitat; l'Estació Nàutica és la responsable de la gestió i organització de l'activitat turística; l'Ajuntament de Roses serà l'encarregat de donar suport logístic, organitzatiu i recursos al projecte, i també s'implicaran empreses locals que realitzaran les activitats comercialitzadores sota el concepte de Roses vila marinera.

A banda d'això, també es començaran noves línies de visites guiades al port de Roses i també es podrà visitar una embarcació, juntament amb d'altres que ja es venen fent com és rutes amb caiac i les relacionades amb la gastronomia i l'entorn patrimonial. Tot el projecte es presentarà als agents turístics municipals durant la Festa del Mar

PUBLICITAT

PUBLICITAT



### opinió



JAIR DOMÍNGUEZ 0

Pregó de fires de la Santa Creu a Figueres



MARTÍ CARRERAS 0

Com podia estar tan cec, sord i mut?

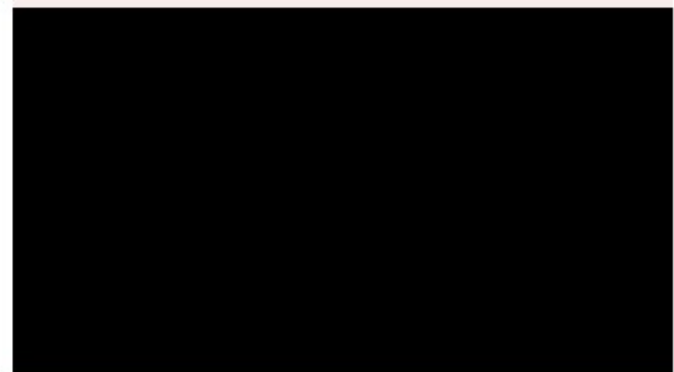
PUBLICITAT



### aravídeos

#### Jair Domínguez demana la independència per Figueres 1

Pregó inaugural de les Fires i Festes de la Santa Creu de Figueres 2013 a càrrec del periodista i escriptor Jair Domínguez. Aquí pots llegir la transcripció ... [\[+\]](#)



El Celler de Can Roca, millor restaurant del món



Milers de persones aprofiten les atraccions a 1 euro a les Fires de Figueres

