

RECALL DE PREMSA

**Dijous,
05 de setembre de 2019**



Ajuntament de Roses
www.roses.cat



Unes embarcacions fondejant aquest mes d'agost passat a les cales de Roses ■ MANEL LLADÓ

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

■ 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

Esteve Carrera
ROSES

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 recaptato-

Les xifres

219

boies és el nombre total de boies que es posen a lloguer per fondejar a les cales i platges de Roses.

191.653

euros és la quantitat provisional ingressada a final d'agost pel lloguer de boies de fondeig.

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

ri. "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

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.

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 petites 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. ■

Tret de sortida a la Mostra del Vi de l'Empordà



L'entrega dels guardons Lledoner d'Or i Bacus Emporità ahir a Figueres van donar el tret de sortida a la Mostra del Vi ■ DOE

■ Es Portal de Pals i el periodista Marc Testart, guardonats per la DO Empordà

Redacció
FIGUERES

L'hotel gastronòmic Es Portal de Pals (Lledoner d'Or) i el periodista Marc Testart (Bacus Emporità) són els guardonats d'enguany pel Consell Regulador de la DO Empordà. Aquestes distincions anuals distingeixen persones o entitats per la seva decidida aposta pels vins de l'Empordà. En el cas d'Es Portal es premia un establiment de referència que aposta pels productes de proximitat, inclosos els vins empordanesos, i va

rebrel guardó el xef i propietari, Joan Carles Sánchez. Marc Testart ha estat guardonat per la difusió dels vins de la DO Empordà, per mitjà sobretot dels seus articles i com a membre de la Jove Confraria dels Caves i Vins de l'Empordà. El lliurament dels guardons es va fer ahir a Figueres com a acte previ de la Mostra del Vi de l'Empordà, que comença avui, dijous, a la Rambla i s'allargarà fins diumenge. Més d'una vintena d'expositors oferiran els seus productes durant els quatre dies de l'esdeveniment, que programa, a més, una trentena d'activitats complementàries. Avui (19h), el pregó el farà la consellera d'Agricultura, Teresa Jordà. ■

FIGUERES

L'Ajuntament lliura 1.000 senyeres

Demà, dia 6, i dilluns, 9 de setembre, d'11 a 13 hores, l'Ajuntament de Figueres farà lliurament de 1.000 senyeres, amb motiu de la celebració de la Diada. Els veïns podran recollir les senyeres als porxos de l'Ajuntament. ■ EPA

FIGUERES

Escaladors a Montserrat per la Diada

Escaladors del Centre Excursionista Empordanès participaran en la il·luminació de les agulles de Montserrat el 10 de setembre a la nit. *Llum i Llibertat* és una acció per la independència. ■ EPA



FIGUERES

Torna a funcionar el rellotge del 1908 a la Rambla

El rellotge que es va instal·lar a la Rambla de Figueres l'any 1908 torna a funcionar. El dispositiu havia necessitat una intervenció degut al seu deteriorament. L'alcaldeessa, Agnès Lladó, se'n va fer ressò així a les xarxes socials: "A partir d'avui la Rambla recupera un dels seus elements més característics. Si no voleu mirar l'hora amb el mòbil només heu de recordar d'aixecar el cap mentre passegeu." ■ EPA

El Ayuntamiento de **Roses** pide unidad para frenar el 'top manta'

Propone la celebración de un congreso a las localidades afectadas por la venta ambulante

ANDRÉS NEF GIRONA Tal y como lleva haciendo en los últimos años, el Ayuntamiento de Roses (Alt Empordà) ha vuelto a alzar la voz en defensa de los municipios afectados por el *top manta*. Esta vez, con la puesta en marcha de un congreso de ciudades españolas con el objetivo de presionar a los diferentes gobiernos autonómicos y al Estado, «porque con las herramientas que tenemos los ayuntamientos no podemos hacer nada más para solucionarlo».

Así lo asegura la alcaldesa de la localidad costabravense, Montse Mindan (JxCat), en declaraciones a EL MUNDO en las que explica que «hasta ahora» ha contabilizado 27 municipios de toda España

afectados por el fenómeno de la venta ambulante ilegal, a los cuales y a través del envío de cartas, ha citado de cara a noviembre. Entre ellos, localidades gerundenses donde el *top manta* comienza a establecerse en los mercados municipales; capitales como Barcelona, Madrid y Valencia; y «también otras ciudades turísticas del país, principalmente de la costa mediterránea y que tienen un perfil parecido al de Roses. Un gran paseo marítimo con hoteles y apartamentos a un lado y playa al otro».

En ese sentido, Mindan subraya que anualmente en Cataluña «ya se realizan mesas redondas con los municipios afectados», la más reciente de las cuales se llevó a ca-

bo en el Vendrell (Tarragona) y que contó con la participación del alcalde de Fuengirola. Pero ahora, con la celebración de este congreso de ciudades españolas esperan «poder ejercer más presión y que

«Es un problema que no se soluciona sólo con la policía», alega la alcaldesa

las administraciones supramunicipales tomen conciencia de que es necesario hacer algo más». Cita como ejemplo una modificación de la ley que haga que la venta

ambulante ilegal deje de ser una mera infracción administrativa. «Es necesario poner fin a este fenómeno», reitera la alcaldesa, «porque es un problema social, un problema de inmigración, y un problema de convivencia».

Como ejemplo, Mindan pone el foco en el último conflicto ocurrido en Roses. Concretamente, el pasado 7 de agosto cuando un grupo de vendedores ambulantes que intentaban recuperar varios fardos que habían escondido en el jardín de una propiedad comunitaria, se enfrentó violentamente a varios vecinos del inmueble, a turistas y agentes de la Policía Local que acudieron a solventar la solución. El resultado fue que se registraron diversos heridos.

«Tras el incidente decidimos cambiar de estrategia y hasta ahora hemos conseguido, respecto al año anterior, incautar el doble de productos destinados al *top manta* y sin tener que lamentar ningún incidente», explica, en referencia a los decomisos llevados a cabo por la Policía Local y los Mossos d'Esquadra en vehículos que operaban como almacén para los *manteros*. Con esas actuaciones «se ha evitado que los productos falsificados lleguen a su punto de venta habitual en el municipio, es decir al paseo marítimo».

En total, y según ha confirmado Mindan, los diferentes operativos policiales han dado como resultado la incautación de productos presuntamente falsificados por un valor de 116.000 euros así como la confiscación de catorce vehículos. «Sí, hemos conseguido reducir al máximo la rentabilidad económica que produce el *top manta* pero como ya he dicho en numerosas ocasiones, es un problema que no se soluciona solo con la intervención policial porque de hecho, es como quitar paladas de hielo a un iceberg».

Badalona, la mayor ciudad de Cataluña que más tarde paga

El Consistorio de La Bisbal d'Empordà se demora más de dos años, el que más en la comunidad

JORDI RIBALAYGUE BARCELONA Badalona es la ciudad de más de 75.000 habitantes de Cataluña en la que su ayuntamiento más tarda en atender las facturas. El Consistorio de la cuarta ciudad más poblada las abonó a sus proveedores con un retraso medio de 83,01 días en mayo, según los últimos datos del Ministerio de Hacienda. La ley de morosidad establece, como criterio general, que las administraciones públicas no difieran el pago más de 30 días desde que se presta el servicio o la factura se registra.

De acuerdo a las cifras, Sabadell también incumplió la norma, al dilatarse unos 63,08 días, mientras que la Diputación de Barcelona la rebasó de poco, con pagos a 32,89 días. En cambio, Barcelona (12,87 días), Cornellà de Llobregat (11,24 días), L'Hospitalet (8,11 días), Santa Coloma de Gramenet (12,11 días) o Reus (8,21 días) sí se ajustaron entre los grandes municipios catalanes.

Badalona –liderada por una coalición de PSC y *comunes*– aún se demoró más en marzo, cuando acostumbró a liquidar facturas en 92,35 días. El gobierno local no ofreció ayer explicaciones a tal atraso. Si se toma como referencia el mes de mayo de los últimos tres

años, el Ayuntamiento siempre ha tardado más de lo que la ley exige: en 2016 y 2017, se acercó a los 40 días, mientras que la tardanza se disparó a 90,46 días en 2018. Apoyándose en las cifras, el ex alcalde popular Xavier García Albiol achacó una «pésima gestión» a su sucesor, el socialista Álex Pastor, y se preciò de haber abandonado el mando en 2015 con pagos a 21,64 días; ocho meses antes, el Consistorio gobernando entonces por el PP solía abonar encargos a 63,42 días.

Barcelona se ajusta por debajo del límite de un mes y responde en 12 días

Si se abre el foco a las de menos de 75.000 habitantes, existen localidades catalanas aún más lentas en saldar cuentas con las empresas. El Ayuntamiento de La Bisbal d'Empordà aplazó de media los abonos en 872,61 días, más de dos años de demora, el que más en Cataluña, según estadísticas de marzo. L'Ametlla de Mar solía pagar en 685,79 días;



Fachada principal del Ayuntamiento de Badalona. ANTONIO MORENO

Maspujols, en 245,06 días; Vilamòs, en 223,94 días, y Besalú, en 183,49 días.

De unos 936 entes locales de los que aporta datos, Hacienda detalla que en torno a 220 en Cataluña superan la barrera del mes para costear facturas. Según un infor-

me de la Federación de Asociaciones de Trabajadores Autónomos del mes pasado, la media de pago de la administración del Estado, las autonomías y los municipios siguen sin adecuarse a la ley; el mayor desfase se da en la institución local, con 65 días de dilación.

Reclaman al Parlament la prohibición de los 'correbaus'

BARCELONA

Una decena de entidades animalistas reclamaron ayer al Parlament abolir los *correbaus* en Cataluña eliminando la excepción de la ley de protección animal que permite que sigan siendo legales estos espectáculos taurinos.

«Ha llegado la hora de eliminar los *correbaus* de Cataluña, nos hemos cansado de excusas», dijo la directora de AnimaNaturalis, Aida Gascón, en una rueda de prensa junto a las entidades Adda, Faada, Fundació Fauna, Llibera, Fundació Franz Weber, Lex Anima y Actyma.

El acto llega después de que el pasado fin de semana un toro que huyó de la plaza en la que se hacía un *correbaus* en Vidreres (Girona) hiriera a varias personas –19 atendidas y trasladadas por el SEM y tres más que acudieron al hospital por sus medios–, un incidente que ha sido denunciado por vía administrativa por parte de AnimaNaturalis y Lex Anima.

La presidenta de esta última organización, Marina Vall-Llosada, expresó: «Por muchas medidas de seguridad que se intenten cumplir, Vidreres pone de manifiesto que es imposible garantizar la seguridad de las personas y de los animales». «Pedimos valentía política y reabrir el debate diez años después de que el Parlament prohibiera las corridas de toros en Cataluña», añadió.

ENTREVISTA

Rafa Zafra: "Como cocinero, disfruto lo mismo con un pescado sencillo que con algo más sofisticado"

MARTA FERNÁNDEZ GUADAÑO

4 SEP. 2019 | 15:47



0

Comentar >

➤ Definido por Ferran Adrià como «marisquería de autor», el proyecto del chef Rafa Zafra 'Estimar' desembarca en Madrid con una cocina marina muy directa con toques contemporáneos. Es una de las aperturas gastronómicas más potentes del otoño 2019 en la capital

Es una de las inauguraciones más esperadas del movido otoño gastronómico madrileño. Rafa Zafra (Alcalá de Guadaíra, Sevilla, 1981) ha abierto reservas para sentarse a partir del 17 de septiembre en la sede de Estimar en Madrid, restaurante en la calle Marqués de Cubas, a un paso del Congreso de los Diputados (casi esquina con la Carrera de San Jerónimo, en la misma acera que Paradis). Así, este cocinero andaluz, que ha desarrollado buena parte de su carrera profesional en la esfera Bulli y que parece firmar un éxito demostrado en su matriz, Estimar Barcelona, asume el reto de repetir fórmula en la capital, a cuyo cliente tendrá que ganarse. Estos días, última ajustes con su equipo en un espacio de 35 plazas con moderna propuesta de pescado y marisco y ticket previsto de 75 a 80 euros.

En la primavera de 2016 y aliado con su mujer, Anna Gotanegra, Zafra inauguró Estimar, en un pequeño local propiedad de la familia de ella, justo detrás de la Catedral de Santa María del Mar, en el barrio del Born. Sumaban doble experiencia. Zafra procede de familia hostelera y fue cocinero del universo Bulli desde 2002, en la sucursal sevillana de elBulli, Hacienda Benazuza (Sanlúcar La Mayor), de 2002 a 2011, intercalando con temporadas en el restaurante de Ferran Adrià, en Rosas.

Tras colaborar con Albert Adrià en la apertura de locales de elBarri como Tickets y 41º, fue cuatro temporadas jefe de cocina de Heart Ibiza (proyecto de los hermanos Ferran y Albert Adrià y Guy Laliberté, fundador de Cirque du Soleil) -en 2019, ha seguido

vinculado en la parte creativa- y ha sido asesor en México y España en proyectos como Hotel Casa Palacio Marialuisa (Jerez).

Por su parte, Anna Gotanegra es quinta generación de una familia vinculada desde 1895 a la pesca en Rosas: su padre, Pere Gotanegra, es dueño de Pescadors de **Roses**, proveedor durante años de elBulli. Fue justo por ese vínculo con el laureado restaurante cómo la pareja se conoció. Para emprender su propio negocio, Zafra ideó una sofisticada marisquería, convertida en dirección clave de Barcelona (unos dos meses de lista de espera en fin de semana) y que ya ha ganado varios reconocimientos (Mejor Restaurante Casual de Europa, según OAD -Opinionated About Dining- Top 100+ Gourmet Casual).



Gambas de Rosas al vapor de aguas.

P_ Solo lleváis tres años y medio instalados en Barcelona y ya abris en Madrid. ¿No es muy rápido?

R_ Si abrimos en Madrid, es porque en Estimar Barcelona el cliente nacional es en un sesenta por ciento madrileño y en un cuarenta catalán.

P . Sin embargo, eres consciente de que son dos ciudades y dos mercados gastronómicos bastante diferentes.

R . Es verdad que el ritmo de vida es otro. Madrid es una ciudad más grande y en movimiento, donde es posible que haya clientes que salen todos los días, mientras en Barcelona eso cuesta más. Allí el cliente es muy fiel a un restaurante y aquí parece que prefiere más variedad.

P . Estimar materializa un formato que Ferran Adrià ha definido como «marisquería del siglo XXI», una especie de Rafa's de Barcelona [en referencia al restaurante favorito del chef en Rosas]; además, dice que una de las tendencias del mercado actual son las marisquerías de autor, con Estimar como ejemplo casi paradigmático.

R . Me gusta su definición; se refiere a una manera de comer pescado más fresca, muy directa y moderna en cuanto al formato, pero muy pura; no nos vamos a salir de tres o cuatro ingredientes por plato, con alguna técnica o con una salsa como mucho. Ahí podrían entrar La Barra de Carles Abellan o Marea Alta [Barcelona]. Creo que la gente ve un plato de Estimar y ya sabe que es Estimar; es un formato muy definido.

P . ¿Y cómo gestaste ese estilo?

R . Nunca fue provocado. Con mi equipo, intentamos aplicar todos los

conocimientos y técnicas que teníamos de elBulli a un formato de pescado y marisco y el resultado fue Estimar. Tenía la impresión de que los restaurantes de pescado estaban un poco anticuados, no había gente joven y no estaba profesionalizado el servicio de pescado con una visión más moderna. De estar bueno a estar muy bueno, hay una historia. Como Estimar es pequeño, se hace todo al momento, se cuidan todos los detalles y se busca el mejor producto para sacarle el máximo partido.



Erizo con caviar y tartar de gamba.

P_ ¿En qué se va a diferenciar el restaurante de Madrid frente al de Barcelona?

R_ Es la misma propuesta adaptada a esta ciudad. En Barcelona, Estimar siempre ha sido al cien por cien un homenaje al Mediterráneo, sobre todo, con el producto de Rosas, que es donde Anna tiene la familia y de donde viene la mayoría del mismo. En Madrid, nos abrimos más, a más zonas del Mediterráneo y al Atlántico como invitado de honor. En parte, por la dificultad de encontrar producto excelente si nos centramos solo en una zona de la Costa Brava. Vamos a intentar luchar por el mejor género, siempre por estacionalidad.

P . Además, ampliáis un poco la oferta frente a su matriz.

R . Sí. En Madrid, vamos a jugar con guisos marineros y platos de cuchara, que creemos que aquí gustan. Además, apostamos por la fritura: en Barcelona, sólo tenemos tres frituras [son famosos sus boquerones marinados al limón y fritos]; en Madrid, habrá muchas más, de hecho, nos traemos a un tipo de Cádiz que es muy bueno friendo. Y, en cuanto a la brasa, en Barcelona tenemos Jospier y, en Madrid, como tenemos más espacio, añadiremos una parrilla abierta tipo Getaria para que el cliente pueda elegir si le gusta el pescado más o menos ahumado.

P . Descríbenos cómo va a ser Estimar Madrid.

R . Es un local de 220 metros cuadrados, con una capacidad de 35 plazas, aunque cabrían 80; son los comensales que calculamos que podemos atender bien y para los que puede haber la mejor gamba o anchoa. Para más, no habría suficiente producto excelente. En Madrid, vamos a tener un privado de 10-12 plazas, que es algo que hasta ahora no hemos tenido. A la vez, hemos tratado de suplir las carencias que detectamos en Barcelona, donde atendemos a unos 20-27 clientes por servicio. Igual que allí, en este local buscamos el impacto visual al entrar en el restaurante, con cocina a la vista desde el comedor y un mostrador con los productos súper frescos. En Estimar, el verdadero interiorismo es el pescado. El restaurante está dividido en

tres zonas, como un pez: el tronco es el comedor principal con la cocina, donde ocurre todo; la cabeza es el área más tranquila con el reservado y la biblioteca; y la cola es la zona de bar con más movimiento, tres mesas y un par de mesas altas. La carta va a ser la misma en todas las zonas.



Mostrador con pescado y marisco de 'Estimar Barcelona' que va a haber también en Madrid.

P_ ¿Tícket medio?

R_ En Barcelona, empezamos en 65 euros y ahora estamos en 120. En Madrid, la idea es 75-80 euros. Pero puede variar en función de lo que pida el cliente. No busco un formato elitista, ni que la carta sea muy pretenciosa. Siempre hay fueros de carta, algunos con productos caros, por ejemplo, con caviar o angulas en temporada, por los que algunos comensales concretos nos visitan [ahí surgen platos como el Bogavante Beurre Blanc & caviar; el Maremoto, que alía bivalvos, percebes y caviar o el ramen gallego de centolla y angulas del Miño]. Pero también hay gente que viene por platos más sencillos, un pescado y unas almejas; hay clientes que vienen casi todas las semanas a Barcelona y se gastan 60-65 euros. Como cocinero, disfruto con las dos cosas, con un pescado sencillo o una tortillita de camarones fina y casi aérea y con algo más sofisticado.

P . ¿Y el equipo?

R . En Barcelona, empezamos con 5 personas y ahora y somos 12; en Madrid, somos 14. Parte de nuestros equipos de cocina vienen de Heart o Hacienda Benazuza. En sala, es más complicado encontrar personal; tenemos claro que Estimar es una fórmula de servicio muy cercano con Anna y conmigo al frente, sin buscar el protocolo del maître perfecto.

P . También parece referirte a un perfil diferente de comensal.

R . En Barcelona, tenemos unos dos meses de lista de espera; el público viene entregado, muy predispuesto a darse un homenaje, es algo muy directo. En Madrid, tenemos que ganar esta confianza y, para ello, tendremos un abanico más amplio en técnica y producto, porque, además, el espacio lo permite. Buscamos dar al cliente lo que verdaderamente le apetezca.

P . ¿Y cómo te vas a organizar?

R . Estaré tres días en Madrid y tres en Barcelona; Anna y yo nos intercambiaremos para intentar estar siempre uno de los dos en cada local. En el arranque, sí estaremos

en Madrid los dos.

P . ¿Tenéis socios?

R . Solo la familia de Anna, que es nuestro proveedor.

P . Repites como emprendedor, rol con el que, por cierto, fuiste conejillo de indias de Ferran Adrià.

R . [Risas]. En 2016, Ferran estaba justo elaborando con su equipo Mise en Place, una guía con CaixaBank para gestionar un restaurante. Nosotros estábamos decidiendo qué hacer en el local que tenía la familia de Anna en el Born, porque justo se iba el inquilino anterior. Nos aconsejó y, a la vez, Estimar se convirtió en una especie de modelo para identificar las pautas para montar un restaurante incluidas en ese manual. Así salió el concepto de negocio de Estimar. Aparte, en elBulli nos enseñaron a organizar y presupuestar.

P . El estreno de Estimar coincide con aperturas potentes en Madrid.

R . La competencia siempre es sana, te espabila y te hace estar al día. Lo mejor es que aquí abren varios amigos míos, igual que, en Barcelona, me voy a comer los días libres a los sitios de los que son mis competidores. Es muy bueno para Madrid y, si hay aperturas, es porque hay demanda. ¿Puede que haya sobreoferta? Puede, pero yo no soy de Madrid como para poder responder a esa pregunta. Eso sí, en lo que hacemos nosotros, sí creo que hay más competencia en Madrid, porque hay más variedad de restaurantes muy clásicos de pescado y marisco.

OTOÑO CALIENTE

Septiembre marca una de las épocas más movida en cuanto a inauguraciones en Madrid. Estimar llega a la vez que Lobito de Mar: Dani García suma a BiBo, segunda sede en Madrid y abrirá en noviembre Iris (Four Seasons). Diego Guerrero (DSTAgE) ha estrenado Dspeakeasy. Javier Goya (TriCiclo) y Fran Ramírez (Alabaster) se han aliado en A Mano; Don Lay renace y Bulbiza crece con Bistronomika, La Retasca (Juanjo López) y El Marginal (La Tintorería). Para otoño, preparan proyecto los Sandoval (Coquette, en Fortuny), Javier Muñoz Calero o Miguel Carretero (Santerra). Y llegarán Saddle, Bar Manero, Nobu...

Conforme a los criterios de



[Saber más](#)

RELACIONADOS

Gastronomía

[Manhattan: el cóctel favorito de los pijos de Nueva York](#)

[Una cena con el señor Toyo, el dios de la comida callejera que cocina con lanzallamas](#)

[Con sabor a torreznos o boquerones en vinagre: el helado se come con cuchillo y tenedor](#)

TE PUEDE INTERESAR

COMENTARIOS



Esta noticia aún no tiene comentarios

[Sea el primero en dar su opinión](#)

722 persones en situació d'atur va tenir Roses al mes d'agost

🕒 04/09/2019



Nombre de persones aturades al mes d'agost a **Roses** i en cadascú de la resta dels 67 pobles que conformen la comarca de l'Alt Empordà:

Municipi	Atur registrat Agost de 2019	Variació respecte el mes anterior
Agullana	26	0
Albanyà	8	0
Armentera, l'	21	-4
Avinyonet de Puigventós	43	4
Bàscara	34	3
Biure	15	4
Boadella i les Escaules	8	1
Borrassà	15	-2
Cabanelles	13	0
Cabanes	45	3
Cadaqués	39	3
Cantallops	5	0

Cerca ...

Cerca

Esdeveniments

El Diari Digital ViladeRoses col·labora amb la XII Cursa de la Dona

Col·laboradors

911 TALLER
Urgències caps de setmana
☎ 872 26 66 87
657 932 418

ACTIVITATS ESPORTIVES MUNICIPALS 2019-2020

FARMÀCIA GONZÀLEZ
C/ Doctor Ferran, 56
Roses (Girona) 17480 972 15 27 39

La Blanca
TAPES DE PEIX I MARISC

HR HOTEL RISECH RESTAURANT

TERRAZA®
HOTELS | CÀMPING | APARTAMENTS

Gas Monkey Garage

Ferdy
DROGUERIA MANYÀ
El manyà de Roses
Urgències: 607 25 86 17

ROSES CULTURA

Ajuntament de Roses

PROGRAMES DE FESTES
Programes de Fires i Festes
Cartes per Bars / Restaurants
Plànols Comercials - Rètols
Targetes - Flyers - Vinils
649 176 678

Farmàcies de

Capmany	20	1
Castelló d'Empúries	487	22
Cistella	12	0
Colera	10	-1
Darnius	24	-1
Escala, l'	332	32
Espolla	10	1
Far d'Empordà, el	18	1
Figueres	2.808	34
Fortià	32	1
Garrigàs	14	1
Garriguella	25	3
Jonquera, la	171	-8
Lladó	17	-1
Llançà	152	6
Llers	41	5
Maçanet de Cabrenys	30	0
Masarac	5	1
Mollet de Peralada	5	0
Navata	31	-4
Ordis	8	1
Palau de Santa Eulàlia	3	0
Palau-saverdera	32	5
Pau	20	2
Pedret i Marzà	8	0
Peralada	50	9
Pont de Molins	18	6
Pontós	15	1
Port de la Selva, el	11	1
Portbou	31	6
Rabós	0	-3
Riumors	6	1
Roses	722	48



“

Segueix-me a Twitter

Els meus tuits

Notícies més llegides



L'Hospital de Figueres elimina l'ús del paper per avisar als pacients de les visites i proves



Va desaparèixer bussejant a la badia de **Roses** i apareix ara, dos anys després, fresc com una rosa



Roses es preocupa per la seguretat dels seus vilatans



Sergi Giménez, més líder de la Lliga de Surfcasting del Club de Pesca Esportiva **Roses** La Perola

Sant Climent Sescebes	13	1
Sant Llorenç de la Muga	10	-1
Sant Miquel de Fluvià	58	2
Sant Mori	10	1
Sant Pere Pescador	54	-6
Santa Llogaia d'Àlguema	23	4
Saus, Camallera i Llampalles	24	0
Selva de Mar, la	8	0
Siurana	2	0
Terrades	9	1
Torroella de Fluvià	28	1
Vajol, la	17	-2
Ventalló	13	1
Vila-sacra	26	2
Vilabertran	34	1
Viladamat	8	-1
Vilafant	205	9
Vilajuïga	49	6
Vilamacolum	11	1
Vilamalla	48	3
Vilamaniscle	3	0
Vilanant	5	0
Vilaür	1	0
Total Alt Empordà	6.099	-205

Tags: 48 persones més aturades, 722 persones aturades, A [Roses](#), Alt Empordà, Atur, Badia de [Roses](#), Catalunya, Costa Brava, Empordà, Girona, Persones desocupades, [Roses](#), Servei d'Ocupació de Catalunya, Vila de [Roses](#)

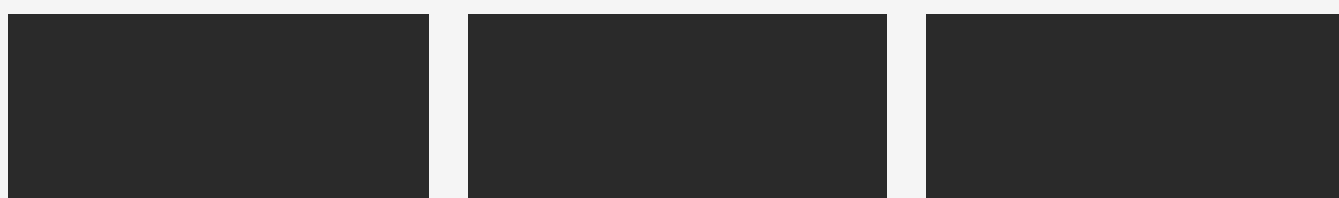
Previous

[Roses](#) es preocupa per la seguretat dels seus vilatans

Next

L'Hospital de Figueres elimina l'ús del paper per avisar als pacients de les visites i proves

Més notícies



Dijous, 12 de setembre, s'obren les inscripcions per a les escoles Psicomotriu i Preesportiva de **Roses**

🕒 04/09/2019



Les escoles Psicomotriu i Preesportiva de **Roses** són activitats dirigides a la mainada en quant a guanyar autonomia de moviment en qualsevol activitat quotidiana que pugui desenvolupar

Entre el 12 i el 20 de setembre s'obren les inscripcions per participar en l'Escola Psicomotriu i l'Escola Preesportiva que l'Ajuntament de **Roses** ofereix als nenes i nenes de **Roses** dels cursos P4, P5, 1r i 2n.

Les opcions que s'ofereixen són l'Escola Psicomotriu (per a nens de P4 i P5) i l'Escola Preesportiva (1r i 2n curs). Ambdues activitats inclouen sessions mensuals de natació a la Piscina de **Roses**.

Cal recordar que per iniciar l'activitat es necessita un mínim de 10 alumnes inscrits, mentre que, a partir de 15 inscrits, l'Ajuntament ofereix també un servei de transport per traslladar els participants des de les escoles Montserrat Vayreda, Vicens Vives, Narcís Monturiol i Els Grecs, fins a la zona esportiva.

Les activitats s'iniciaran el 30 de setembre. Podeu consultar horaris, preu i mètode d'inscripció en el [document adjunt](#).

Les escoles Psicomotriu i Preesportiva de **Roses** són activitats molt importants dirigides a la mainada en aquesta franja d'edat, ja que **“tenen com a objectiu que els nens i nenes coneguin millor el seu cos a través del joc i del moviment, per guanyar guanyar, així, autonomia en qualsevol activitat quotidiana que pugui desenvolupar”**, ha manifestat la regidora d'Esports i Joventut, Vero Medina.

Escola Psicomotriu

A l'Escola Psicomotriu, basada en un treball de formació i desenvolupament dels

Cerca ...

Cerca

Esdeveniments

El Diari Digital ViladeRoses col·labora amb la XII Cursa de la Dona

Col·laboradors

911 TALLER
Urgències caps de setmana
☎ 872 26 66 87
657 932 418

ACTIVITATS ESPORTIVES MUNICIPALS 2019-2020

FARMÀCIA GONZÀLEZ
C/ Doctor Ferran, 56
Roses (Girona) 17480
☎ 972 15 27 39

La Blanca
TAPES DE PEIX I MARISC

HR HOTEL RISECH RESTAURANT

TERRAZA®
HOTELS | CÀMPING | APARTAMENTS

Gas Monkey Garage

Ferdy
DROGUERIA MANYÀ
El manyà de Roses
Urgències: 607 25 86 17

ROSES CULTURA

Ajuntament de Roses

PROGRAMES DE FESTES
Programes de Fires i Festes
Cartes per Bars / Restaurants
Plànols Comercials - Rètols
Targetes - Flyers - Vinites
☎ 649 176 678

Farmàcies de

aspectes motrius bàsics, els infants a través de les seves accions corporals: com jugar, saltar, manipular objectes, etc. aconseguen situar-se en el món i adquireixen intuïtivament els aprenentatges necessaris per a desenvolupar-se a l'escola i en la vida.

D'aquesta manera lúdica i gairebé sense assabentar-se treballen conceptes relatius a l'espai (a dalt/ a baix, davant/darrera, dreta/esquerra,...), el temps (la rapidesa, el ritme, la durada,...), destreses motrius necessàries per a l'equilibri, la vista, la relació entre altres nens, etc. amb els conseqüents efectes sobre la millor capacitat i emergència de l'escriptura, la lectura i les matemàtiques, indispensables avui en dia per a l'èxit acadèmic.

Escola Preesportiva

L'Escola Preesportiva està basada en un treball de formació i desenvolupament dels aspectes motrius bàsics mitjançant la iniciació esportiva no reglamentada; és doncs que va dirigida als participants d'edats compreses entre els 6 i 7 anys respectivament.

Tags: A [Roses](#), Ajuntament de [Roses](#), Alt Empordà, Badia de [Roses](#), Catalunya, Costa Brava, Empordà, Escola Els Grecs, Escola Jaume Vicens Vives, Escola Montserrat Vayreda, Escola Narcís Monturiol, Escola Preesportiva, Escola Psicomotriu, Escoles Esportives d'hivern, Girona, P4, P5, Primària, Primer i segon curs, [Roses](#), Vila de [Roses](#)

Previous

Totes les places sol·licitades per a les llars d'infants municipals de [Roses](#) per al proper curs han estat ateses



“

Segueix-me a Twitter

Els meus tuïts

Notícies més llegides



L'Hospital de Figueres elimina l'ús del paper per avisar als pacients de les visites i proves



Va desaparèixer bussejant a la badia de [Roses](#) i apareix ara, dos anys després, fresc com una rosa

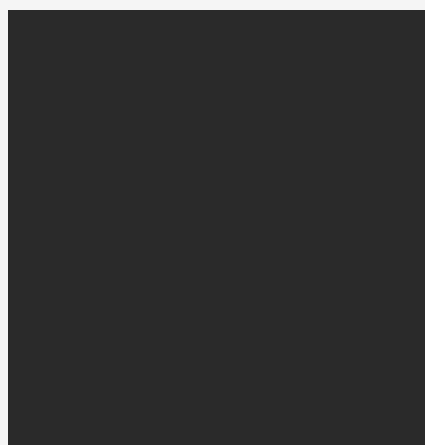


[Roses](#) es preocupa per la seguretat dels seus vilatans

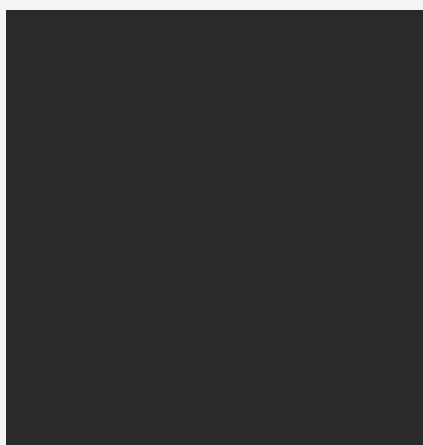


Sergi Giménez, més líder de la Lliga de Surfcasting del Club de Pesca Esportiva [Roses](#) La Perola

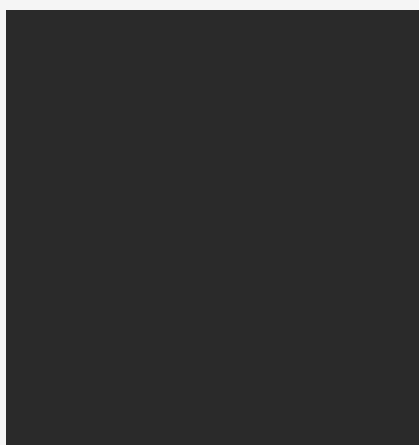
Més notícies



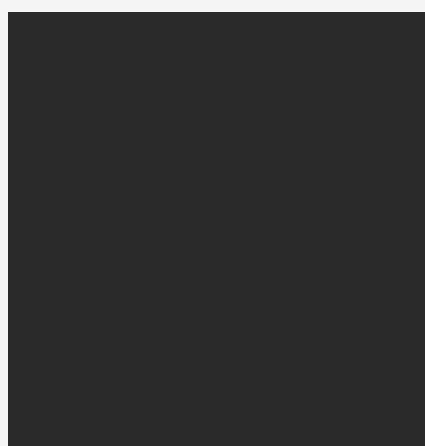
Totes les places sol·licitades per a les llars d'infants municipals de [Roses](#) per al proper curs han estat ateses
🕒 31/08/2019



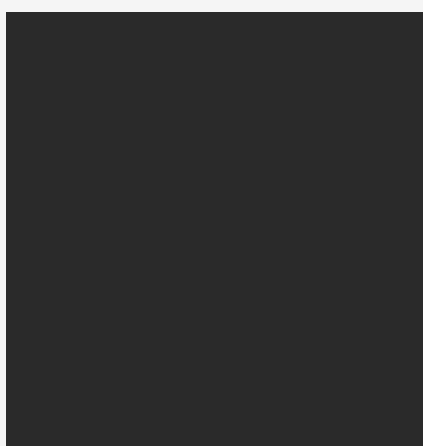
II Jornada sobre la relació entre mar i salut de la Càtedra Oceans de [Roses](#)
🕒 30/08/2019



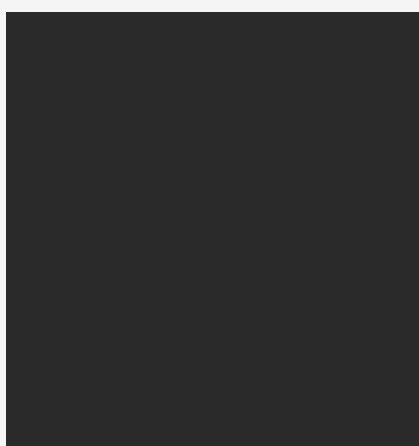
Les visites al patrimoni de [Roses](#) enfilen la recta final de la seva programació especial d'estiu
🕒 22/08/2019



Oberts els accessos al Parc Natural del Cap de Creus
🕒 15/08/2019



[Roses](#) fa un dels decomisos de productes destinats a la venda il·legal més gran dels últims anys
🕒 15/08/2019



Quim Gratacós rebrà dijous la Dracma de Plata 2019 per la seva dedicació al món sardanístic
🕒 13/08/2019

Al setembre, posa el teu català al dia amb l'Oficina de Català de **Roses**

🕒 04/09/2019

CONNECTA'T AL CATALÀ

Vine i aprèn-ne
cpnl.cat



S'ofereixen cursos de català de tots els nivells, de forma presencial, en línia o combinant les dues modalitats

El Consorci per a la Normalització Lingüística (CPNL), a través de l'Oficina de Català de **Roses** (OC **Roses**), engaga el curs acadèmic amb una oferta àmplia i completa de cursos de català, que donen resposta a totes les necessitats d'aprenentatge, tant de les persones que s'han establert fa poc a Catalunya i encara no coneixen la llengua, com d'aquells que volen millorar les seves habilitats comunicatives orals i escrites en català.

Seguint la línia enggada el curs acadèmic 2018-2019, enguany els cursos de català bàsic compten també amb **avantatges econòmics i ràtios més baixes d'alumnes**, per afavorir la incorporació i el seguiment de les persones que no tenen coneixement de llengua catalana o que tenen poques habilitats comunicatives en català, amb l'objectiu que tothom pugui relacionar-se en aquesta llengua en les situacions quotidianes i, sobretot, millorar les opcions d'ocupabilitat en l'àmbit laboral.

Pràctiques lingüístiques i activitats culturals

Els alumnes d'alguns cursos de català bàsic (Bàsic 3) incorporen les **pràctiques lingüístiques fora de l'aula** i sense el suport directe del docent. Aquest complement per a l'aprenentatge es realitza en establiments col·laboradors del Voluntariat per la llengua i suposa una oportunitat per fer conversa en català en contextos reals, alhora que els alumnes estableixen vincles i relacions en català.

A banda de les pràctiques lingüístiques, el gran nombre d'**activitats culturals** dins i fora de l'aula que l'OC **Roses** organitza o que coorganitza en xarxa amb altres entitats del territori representa el valor afegit d'aprendre català. Aquestes activitats

Cerca ...

Cerca

Esdeveniments

El Diari Digital ViladeRoses col·labora amb la XII Cursa de la Dona

Col·laboradors



culturals faciliten la pràctica de la llengua i el seu aprenentatge en contextos reals i no formals, i fomenten el coneixement de l'entorn i la cohesió social.

Una oferta àmplia i flexible, avalada amb certificats oficials, i amb diversos períodes d'inscripció

L'aprenentatge dels cursos generals s'ofereix en les **modalitats presencial, en línia i combinada**, i disposa de certificació oficial amb correspondència amb els nivells del Marc europeu comú de referència (MECR).

L'Oficina de Català de **Roses** organitza els seus **cursos presencials per trimestres** i manté un curs intensiu d'estiu, de manera que queden els períodes següents:

- octubre-desembre: matrícules al setembre
- gener-març: matrícules al desembre
- abril-juny: matrícules al març
- juliol: matrícules al juny

Pel que fa a les inscripcions que es faran el proper setembre, el període és el següent:

a) Del 12 al 25 de setembre, estaran obertes les **inscripcions als cursos presencials** que s'impartiran a l'Oficina de Català de **Roses**. Per a més informació, podeu consultar aquest [enllaç](#).

b) Del 9 al 25 de setembre, estaran obertes les **inscripcions al curs en línia de nivell Superior (C2)**. Per a més informació, podeu consultar aquest [enllaç](#).

c) Del 9 al 20 de setembre, estaran obertes les **inscripcions als cursos del Parla.cat modalitat combinada**. Per a més informació, podeu consultar aquest [enllaç](#).

D'altra banda, el CPNL adapta i dissenya **cursos a mida** adreçats a les **organitzacions i empreses** per cobrir les necessitats específiques de llengua, que faciliten la bona atenció a la clientela i la millora de les competències empresarials. L'oferta més vinculada al món professional s'orienta a millorar l'expressió oral i l'expressió escrita, així com a la resolució de dubtes lingüístics amb els recursos disponibles a la xarxa.

EP! Escolta i Parla, un curs oral de català

Curs adreçat a persones adultes no alfabetitzades, o que tenen dificultats amb la llengua escrita com a base per a l'aprenentatge, que volen aprendre català, però que no poden seguir amb èxit els cursos ordinaris inicials i bàsics que s'han ofert fins ara. L'objectiu del curs és que les persones que el facin puguin resoldre les necessitats bàsiques de la vida quotidiana en català.

La metodologia que es proposa és significativa i comunicativa, amb activitats que demanen moviment, joc i participació. Són propostes que porten els aprenents a crear vincle i lligam emocional entre ells, entre ells i el professorat, i entre ells i el seu entorn. Són activitats en què no han de llegir però sí memoritzar, i per això es repeteix, es canta, es dibuixa, es representa mímica o es teatralitza. L'objectiu és fer-los sentir segurs en el procés d'aprenentatge.

Si voleu ampliar la informació d'aquest curs, ho podeu fer en aquest [enllaç](#).

T'ho posen fàcil

El web del [CPNL](#) ofereix un **cercador de cursos** que permet trobar-los per localitat, per comarca, per nivell i per modalitat.

Sobre el Consorci per a la Normalització Lingüística

El [Consorci per a la Normalització Lingüística](#) és una institució pública dedicada a la formació i al foment de l'ús de la llengua en tots els contextos de la societat catalana i a facilitar la cohesió social mitjançant l'ús de la llengua.

Oficina de Català de **Roses**



“

Segueix-me a Twitter

Els meus tuïts

Notícies més llegides



L'Hospital de Figueres elimina l'ús del paper per avisar als pacients de les visites i proves



Va desaparèixer bussejant a la badia de **Roses** i apareix ara, dos anys després, fresc com una rosa



Roses es preocupa per la seguretat dels seus vilatans



Sergi Giménez, més líder de la Lliga de Surfcasting del Club de Pesca Esportiva **Roses** La Perola