

El Govern crea un grup de treball sobre el «fracking»

► Fixarà una posició sobre la investigació i l'extracció d'hidrocarburs per fractura hidràulica

BARCELONA | REDACCIÓ

El Govern de la Generalitat crearà el Grup de Treball sobre la Investigació i l'Extracció d'Hidrocarburs per Fractura Hidràulica, un equip interdepartamental que elaborarà un informe que permeti establir un criteri i fixar la posició del Govern a l'hora de prendre decisions sobre aquesta tècnica. El document haurà d'estar elaborat en un termini de tres mesos.

Les recomanacions que es desprenguin del grup de treball aju-

daràn a prendre les decisions adequades per als interessos de l'economia i la societat de Catalunya pel que fa a l'aprofitament del gas de pissarra. L'explotació d'aquest hidrocarbure no convencional, que s'efectua mitjançant la fractura hidràulica -o *fracking*-, s'ha generalitzat els darrers anys, però han sorgit dubtes sobre els riscos ambientals propis d'aquesta tècnica.

El Govern espanyol ha publicat recentment, al *Butlletí Oficial de l'Estat (BOE)*, la sol·licitud de l'empresa Capricorn Spain SL per fer prospeccions d'hidrocarburs en més d'un milió d'hectàrees de la Costa Brava, cosa que ha posat en estat d'alerta alguns sectors ecologistes.



Torre Mornau Visita d'una comissió d'experts

► Un grup d'experts vinculats al Manifest en defensa de la finca Torre d'en Mornau es va reunir el passat diumenge 10 de febrer, a Pau. El grup estava acompanyat per l'empresari Rinaldo Muscolino, que manté la seva voluntat d'adquirir la finca amb participació popular.

SAIGA

ENERGIES RENOVABLES SOLUCIONS DE FUTUR

SAIGA disposem d'un ampli ventall de possibilitats per donar solucions, amb primeres marques, a les vostres necessitats d'energies renovables

CALDERES - CREMADORS - ESTUFES · PÈL·LET
PANELLS SOLARS TÈRMICS - AEROTERMIA
ENERGIA FOTOVOLTAICA I EÒLICA

CONSULTI'NS SENSE COMPROMÍS!

Ctra. Nacional 11a, km. 1,4 - 17771 SANTA LLOGAIA D'ÀLGUEMA
Tel. 972 671 999 - Fax 972 670 047

DISSABTE 9 DE MARÇ DE 2013

SORTIDA EN BARCA PER LA BADIA DE ROSES I EL CAP DE CREUS

Excursió (de 9 a 13 h aprox.) per observar i censar ocells marins hivernants a la badia de Roses amb un guia ambilingüe. Lloc i hora de trobada: 8.45 hores al Moll de Roses.
PREU: 20 euros (soci) i 25 euros (no soci). Podeu portar: roba d'abric i primàtics.

XXI TERTÚLIA DE NATURA A LES 16 h a la Sala d'Actes del Cortalet
"EL SENEGAL" a càrrec de Joan Morales. "PRESENTACIÓ PROJECTE ÒLIBA" a càrrec de Jordi Sergatal.

Per a inscripcions i més informació:
APNAE (Associació d'Amics del Parc Natural dels Aiguamolls de l'Empordà)
Tel. 972 454 672 - apnae@apnae.org

Organitza:



Col·labora:

EMPORDÀ

ENOGASTRONOMIA



L'espai ocupat per la DO Empordà al Fòrum Gastronòmic en l'edició del 2011. M. I.

La comarca es deixa tastar al Fòrum Gastronòmic

► Una vintena de cellers de l'Empordà i d'altres empreses del sector alimentari seran presents al palau firal de Girona del 24 al 26 de febrer.

GIRONA | MARC TESTART

El Fòrum Gastronòmic de Girona, que se celebrarà a l'Auditori i Palau Firal, del 24 al 26 de febrer, tornarà a ser una plataforma de promoció dels productes enogastronòmics altempordanesos. Com ja van fer en l'edició del 2011 -es tracta d'una cita biennal que comparteix amb Santiago de Compostel·la-, els cellers sota la denominació d'origen Empordà disposaran d'un espai al recinte per oferir els seus vins als visitants.

A més, també han assegurat la seva presència com a expositors al certamen l'empresa Collverd del Far d'Empordà, Mas Marcé de Siurana d'Empordà i Fiolisa de Vilafant. El Fòrum Gastronòmic gironí es podrà visitar des de diumenge fins dimarts, de les deu

ELS EXPOSITORS

Cellers

- Castell Peralada
- Arché Pagès
- Can Sais
- Celler Cooperatiu d'Espolla
- Martí Faixó
- Cellers d'en Guilla
- Martí Fabra
- Clos d'Argón
- Espelt
- "lavinyeta"
- Mas Llunes
- Masetplana

- Masia Serra
- Oliver Conti
- Pere Guardiola
- Roig Parals
- Sota els àngels
- Trobat
- Vins de taller
- Virnyes dels aspres

Alimentació

- Collverd
- Mas Marcé
- Fiolisa

del matí a les vuit del vespre. El preu de l'entrada serà de deu euros, que només inclou les sessions de cuina de l'Auditori.

La presència de la DO Empor-

dà al Fòrum Gastronòmic ja va ser massiva en l'edició del 2011, amb un espai propi que va atraure notablement l'atenció dels visitants al certamen gironí.

Participació activa de la Cuina del Vent

► El col·lectiu gastronòmic aprofitarà el Fòrum Gastronòmic per presentar el seu pla d'accions d'aquest any 2013

FIGUERES | M. I.

El col·lectiu gastronòmic de l'Alt Empordà, la Cuina del Vent, tindrà la seva oportunitat al Fòrum Gastronòmic de Girona per demostrar les qualitats gastronòmiques de la cuina empordanesa. El diumenge, a les dues del migdia, el col·lectiu durà a terme un taller de cuina durant una hora sota el nom de *Maridatge Ruta del Vi DO Empordà*. Aquesta actuació és un encàrrec del Patronat de Turis-

me Costa Brava Girona, que disposa d'un espai a la fira i també n'és patrocinador.

El taller de la Cuina del Vent es durà a terme a la cuina Ateneu de *La Vanguardia*. Serà un taller per a una seixantena d'apassionats gastronòmics i socis de *La Vanguardia*. Aquesta acció que des del col·lectiu ha estat coordinada pel xef de Mas Pau d'Avinyonet de Puigventós, Xavier Sacristà, comptarà amb el maridatge de vins de la DO Empordà de la mà d'un dels sommeliers del Restaurant Emporium de Castelló d'Empúries, Màrius Jordà. L'actuació també comptarà amb el xef del Restaurant Els Pescadors de Llançà, Lluís Fernández, i la de la xef del Restaurant Can Je-

roni de Figueres, Roser Bronsoms. A la sala, el suport també estarà donat pel futur *maitre* del restaurant La Quadra de Maçanet de Cabrenys, Sergi Solà.

Pla d'accions

El dilluns 25 de febrer, a dos quarts de dues del migdia, el col·lectiu aprofitarà per convidar a un aperitiu a peu dret en el marc de la presentació del seu pla d'accions d'aquest any 2013, que celebrarà conjuntament a l'estand de proveïdors de la distribució en restauració, com són Dàlia i Pordansa. L'aperitiu comptarà amb la presència de tot el col·lectiu de cuina i on una cinquantena de persones podran degustar l'excel·lència empordanesa.