

El projecte de la Pletera consolida el tram final de la mota nord de la Gola

► Ha permès la retirada de gran quantitat de plantes invasores i ofereix un aspecte més net i ampli als visitants

L'ESTARTIT | DdG

■ L'execució del projecte Life Pletera a l'Estartit ha permès consolidar el tram final de la mota nord de la Gola del riu Ter, a partir de la barrera de fusta que hi restringeix l'accés a vehicles motoritzats. Aquesta actuació s'inclou en les accions de millora del sector sud de la Pletera, on s'ha retirat una gran quantitat de plantes invasores, preferentment canya. Això ha configurat a la zona un aspecte molt més net i ampli, de manera que n'ha transformat la seva imatge, han explicat fonts del projecte Life. En aquest àmbit també s'ha retirat la sorra de la platja que ocupava espais de maresma; la recuperació en aquest sector del cordó dunar ha d'impedir la intrusió de sorres cap a espais que no li són propis.

L'arranjament de la mota ha inclòs la millora del ferm, la creació d'un espai una mica més ample al tram final, on s'hi instal·larà un aparcament per a bicicletes, la recol·locació de les pedres de l'es-

cullera de protecció i la consolidació del baixant a la platja, per a ús dels vehicles de serveis (neteja, emergències, etc.). Amb aquesta intervenció s'ha volgut millorar la qualitat mediambiental del sector, però també reforçar el caràcter de passeig turístic que té la mota.

Malgrat ser el punt final de la Ruta del Ter, un ambiciós projecte promogut pel Consorci Alba-Ter, que utilitzen anualment centenars de senderistes i cicloturistes, aquest sector de la Gola presentava una imatge poc acollidora, fins a cert punt desordenada, i no transmetia la sensació de punt final d'una ruta tan ben valorada pels seus usuaris, han afegit les fonts. A partir d'ara, el condicionament del sector ha de provocar que l'experiència dels visitants sigui molt millor i puguin captar l'amplitud, la bellesa i els valors naturals d'aquest espai tan singular del nostre litoral, inclòs dins del Parc Natural del Montgrí, les Illes Medes i el Baix Ter.



Visita dels tècnics al tram final de la mota de la Gola del Ter.

D'altra banda, ahir, coincidint amb el Dia Europeu de la Xarxa Natura 2000, es van organitzar des del Life Pletera diverses activitats vinculades a la difusió del projecte. Al matí va organitzar-se

una jornada de portes obertes i dues visites guiades a l'àmbit d'actuació. Els visitants van poder veure l'avançat estat en què es troben les obres, que ja han encarat la recta final del procés de

desurbanització i restauració ambiental. Aquesta és la fase del projecte que implica més moviment de terres i inversió. Els participants van veure *in situ* que ja s'ha completat la retirada de tots els elements que formaven el passeig marítim i els carrers adjacents de l'antiga urbanització, i conèixer el nou sistema de llacunes litorals.

Modelització hidràulica

Per altra banda, a la tarda estava prevista, al Museu de la Mediterrània, la presentació d'un important estudi de modelització hidràulica de la inundabilitat per avinguda fluvial i ascens del nivell del mar en el sistema de drenatge litoral del marge esquerre del Baix Ter. Aquest treball s'ha promogut en col·laboració dels projectes Life+MEDACC i Life Pletera. L'acte preveia l'assistència del director general de Polítiques Ambientals, Ferran Miralles, i de l'alcalde de Torroella de Montgrí i president de la Junta Central d'Usuaris d'Aigües del Baix Ter, Jordi Cordon.

ELS GRIELLS

Apareix una pasta fosca a la platja de la urbanització

► Una pasta com de plastilina i fosca va aparèixer aquest divendres a la platja de la urbanització dels Griells, a l'Estartit. La veïna de la urbanització Pilar Ullastres va alertar d'aquesta aparició al 112 i es van mobilitzar tant agents rurals com membres de la Guàrdia Civil. També del Club Nàutic Estartit, entitat que les darreres setmanes hi ha fet el trasllat de les sorres que s'havien dragat del port en el marc de les

obres de renovació de la concessió de la dàrsena esportiva. El director del Club, Eugeni Figa, va manifestar que, en principi, es tracta d'una massa d'argiles i llims compactats que es trobaven a la part inferior de l'aplec de sorres que hi havia a l'aparcament de la platja, descartant que fos *xapapote*, com podria semblar per la seva apariència i consistència. Així, no seria cap element contaminant ni nociu. En tot cas, els diferents cosos que van adreçar-se a la platja divendres van prendre'n mostres i els resultats permetran certificar què és. El Club Nàutic va comunicar el passat febrer que les sorres que



Una mostra de la pasta que va aparèixer divendres als Griells. DdG

s'extreien del port no estaven contaminades ja que en cap de les analítiques que se'ls van fer hi havia restes d'hidrocarburs o metalls pesants.

Només s'hi van trobar restes orgàniques, cosa que no és contaminant. Eugeni Figa va lamentar la situació que es va produir divendres ja que el transport de sorra cap als Griells i la Pletera durant les darreres setmanes ha funcionat bé i va precisar que operar es trobaven retirant aquestes masses fosques. Ullastres, però, es va mostrar molesta per aquesta aparició i pendent del que diguin les analítiques. c. t. L'ESTARTIT

Una caldereta de Joan Serrano guanya el IX Concurs de Cuina Popular de Begur

BEGUR | DdG

■ Una caldereta a l'estil de Begur, presentada per Joan Serrano, va guanyar el IX Concurs de Cuina Popular que es va fer ahir i que forma part del programa d'actes de la XVIII campanya gastronòmica del Peix de Roca de Begur, que clourà el 5 de juny. Serrano era un dels set participants de l'edició d'enguany, que també va comptar amb un accèssit, que va ser pels canelons de txangurro amb crema de carbassa i fumet de peix de roca elaborats per Mariona Pérez.

El jurat del concurs estava integrat per Josep Font, de l'hotel Sa

Punta; Jesús Díaz, *maitre de cuisine*, i Johana García, del restaurant La Cuina de l'hotel Clàssic. Font, com a cap del jurat, va explicar que havien tingut en compte tres criteris: la textura, el gust i la presentació. Un cop feta la degustació, el públic també va poder provar els plats presentats al concurs a través d'un sistema de tiquets.

A més a més del guanyador d'aquesta edició i de l'accèssit, hi havia una sopa de peix amb saltat de marisc, de Carmina Torres; un congre i lluernà amb pèsols i carfoxes, de Jaume Congost; un su-

quet de clavellada amb favetes de l'hort de Fornells, de José Moner; un pop amb cigrons i cloïsses, de Ricard Soler i Carme Gratacós, i un *frikadelle* de peix de roca, de Rafael de la Torre. L'alcalde va agrair la participació dels set concursants, els quals van rebre un obsequi, i va recordar que el concurs «no té per objectiu guanyar, sinó fer poble i fomentar la cuina casolana».

Durant l'acte, també es va fer entrega dels premis del IX concurs d'aparadors, dins de la campanya del peix de roca. Dels 21 establiments participants, la guanyadora va ser la merceria S'Agulla.



Els set participants d'enguany, després de l'entrega de premis.