

L'orgull de casa

El Consell Comarcal i la Diputació editen un catàleg que recull una cinquantena de productes de la terra i el mar propis del Maresme per promocionar-ne la qualitat i l'excel·lència

T. MÁRQUEZ / Arenys de Mar

● Parlar al Maresme de la cirera d'en Roca, del calamar d'Arenys, del fesol del ganxet de la conca de la Tordera o de la coca de Llavaneres no porta a cap sorpresa. Fa anys que aquests productes han escampat més enllà dels límits territorials la seva coneixença. Parlar, en canvi, del pollastre nan de l'ametller, la botifarra de pilota, els dolços capgrossos o els boixets de xocolata sí que pot cridar l'atenció a aquells que no pertanyen al municipi d'on són originaris. Uns i altres són productes de qualitat de la nostra comarca que ara han estat recollits en una publicació –amb imatges de gran qualitat de la fotògrafa Marga Cruz– sota el llarg enunciat de *Catàleg de productes de la terra i artesanía alimentària del Maresme*. Ahir se'n va fer la presentació oficial a la sala noble del Calisay d'Arenys de Mar davant un públic delerós d'aconseguir-ne un exemplar i, alhora, comprovar-ne directament les excel·lències en el tastet posterior.

Territori gastronòmic

La iniciativa, tal com va assenyalar el conseller de Promoció Econòmica i Serveis Educatius del Consell Comarcal del Maresme, Bernat Costas, no és cap altra que donar a conèixer amb més intensitat i en un radi més ampli: «Aquells fruits de la terra i del mar que són propis de casa nostra i que ens diferencien com a territori gastronòmic de primera línia.» En aquest sentit, s'han fet 7.000 exemplars



Primer pla d'alguns dels productes de qualitat amb segell del Maresme. / T.M.

La defensa de la cuinera

● La cuinera més mediàtica del Maresme, Carme Rusalleda, va ser la convidada d'honor en la presentació del catàleg. Ningú millor que ella, gran defensora dels productes autòctons de qualitat, per lloar-ne les propietats i convidar-ne a l'ús. Rusalleda –a qui l'alcalde d'Arenys de Mar, Ramon Vinyes, no va dubtar a qualificar d'activista gastronòmica– va arrencar el seu

discurs assegurant que una publicació d'aquesta mena «calia i ja tocava». Per la cuinera santpolenca, la recerca de la perfecció en la imatge dels productes –«la bellesa sense ànima»– ens pot haver fet perdre el gust i, de retruc, el respecte per la feina artesana que encara mantenen desenes de famílies entestades a treure de la terra i del mar el millor que guarden.

del catàleg, que es faran arribar als restaurants, les botigues i altres establiments «perquè en facin ús i s'aboquin al consum d'aquests productes». Des de la Diputació, que econòmicament ha donat el gran impuls a la iniciativa, el gerent de l'àrea de Desenvolupament Econòmic, Leandre Mayola, va recordar que fa dos anys que es treballa en aquest projecte que ha permès assolir tres

objectius: «Aprofundir en el coneixement del producte autòcton, projectar accions que incrementin la competitivitat del sector i reforçar les estructures de suport orientades a ampliar la formació dels productors en àmbits com el màrqueting o les noves tecnologies».

Dit d'una altra manera, en un món marcat per la globalització, cal recuperar el seny i el bon gust per

allò que tenim més a prop, que creix als nostres camps i neda al nostre litoral. Fer-ne bandera practicant amb l'exemple i optar, sempre que sigui possible, per un producte que, malgrat els temps adversos, sobrevisqui tossudament en explotacions majoritàriament familiars. I, sobretot, hom s'ho ha de creure, per trencar amb la dita que ningú no és profeta a la seva terra.

La policia de Calella assegura que el nombre de robatoris no s'ha disparat

T. MÁRQUEZ / Calella

● El gener del 2008 a Calella hi va haver cinc robatoris a comerços i el gener del 2009, vuit. Aquest increment no justifica en cap cas la sensació d'alarma que en les últimes setmanes s'ha escampat entre els botiguers. Segons l'inspector en cap, Joan Vilademat, aquesta situació de certa angoixa i preocupació entre els comerciants

pot haver estat alimentada en part per l'acumulació de robatoris en un període molt breu de temps. «Hi va haver un robatori en un domicili particular a plena llum del dia i poc després es van enxampar uns lladres quan sortien de robar en un establiment. Aquestes notícies s'escampen ràpidament i a mesura que es repeteixen s'hi afegeixen detalls que ja no són re-

als», manté el cap de la policia local de Calella. Tot i això, Vilademat defensa el dispositiu del cos que patrulla a la ciutat «tant de dia com de nit». «Vivim una situació de crisi que pot afavorir fins a cert punt que hi hagi més robatoris, però amb els números a la mà, no podem parlar de cap increment significatiu», afirma. Tot i això, Joan Vilademat comenta

que sí que s'han produït canvis en la manera d'actuar dels lladres, que ara es dediquen a robar materials que anys enrere ni es miraven. «Podríem dir que hi ha cert interès per productes cars, com els perfums, que es poden vendre en el mercat negre», apunta, i afegeix que sense parlar de bandes organitzades sí que hi ha delinqüents amb un llarg historial.



Un dels nous semàfors amb tecnologia LED. / G.A.

Vilassar de Dalt canvia tots els seus semàfors per uns altres que estalvien energia

G. ARIÑO / Vilassar de Dalt

● Els semàfors de Vilassar de Dalt es renovaran tots en els propers dies. El consistori ha aprofitat una subvenció del Ministeri de Foment per canviar els actuals i, en el seu lloc, situar-ne uns altres amb tecnologia LED, que estalvien energia.

El canvi de les senyalitzacions verticals es farà de manera progressiva. De moment, ja s'han canviat els dels carrers Ignasi de Bufalà i Vidal i Barraquer i

alguns de la riera de Targa, en aquells punts on no s'estan fent les obres de canalització. En els propers dies es durà a terme la reposició de la resta de semàfors del municipi.

Els aparells amb aquest tipus de tecnologia (LED, Light Emitting Diode) tenen un consum molt baix, d'entre 10 w i 15 w per unitat, cosa que suposa un estalvi d'aproximadament un 80% respecte a les làmpades incandescents habituals.

El Museu de Premià rep un 40% més de visites

G.A. / Premià de Mar

● El Museu de l'Estampació de Premià de Mar va rebre un total de 5.000 visitants durant el 2008, segons dades municipals. Aquest volum, d'entrada suposa un increment de prop del 40% respecte a l'any anterior. Un creixement que des del consistori premianenc atribueixen a la inauguració d'una nova part de l'exposició per-

manent, dedicada al gravat de motlles per a l'estampació tèxtil, i a la línia continuada d'exposicions temporals que s'hi ofereixen.

El museu, situat a l'antiga Fàbrica del Gas, va obrir les portes de la nova exposició permanent a mitjan any 2005 i des d'aleshores ha rebut més de 13.000 visitants. Ara, s'hi pot veure una mostra d'Augustí Centelles.



► Ple a la Fira de l'Arbre de Mataró. El recinte del parc Central es va omplir a vessar, tant dissabte com diumenge, per passejar i comprar plantes i també productes artesanals en algun dels 150 expositors que s'hi van reunir. Tot i el fred, les activitats que es van fer tot el cap de setmana van tenir molta assistència. / E.F.