

TOSSA

CiU espera resposta d'un tribunal europeu sobre l'auditoria feta al consistori l'any 2000

El grup, llavors a l'oposició, la va recórrer perquè havia estat mal adjudicada i va guanyar

E.Padilla, Tossa de Mar. L'equip de govern de Tossa de Mar espera resposta per part d'un tribunal europeu a Brussel·les respecte a l'informe d'auditoria efectuada l'any 2000 sobre l'Ajuntament i que el grup va impugnar en considerar que el procediment d'adjudicació havia estat incorrecte.

Segons va explicar l'alcalde Immaculada Colom durant el darrer ple, l'informe d'auditoria va ser encarregat l'any 1999 per l'equip de govern format per PSC i AET. CiU, en aquell moment a l'oposició tot i ser la llista més votada –el pacte entre els socialistes i els independents els va deixar fora del govern però hi van accedir el 2002 a través d'una moció de censura amb el suport d'AET– va impugnar l'adjudicació d'aquesta auditoria, que va realitzar la consultora Arthur Andersen segons va precisar ahir la portaveu del govern Assumpta Margenats. El seu preu era superior a allò que es podia adjudicar a través d'una junta de govern i s'hauria d'haver fet un concurs públic que no es va convocar. CiU hi va recórrer i va guanyar.

El cas, però, és que CiU espera ara una sentència que avalui en part l'actuació d'AET, grup ara al govern perquè són una antiga escissió de CiU i enguany van concórrer a les eleccions amb llista unitària. Margenats, que prové de l'antiga formació encapçalada per Maria Teresa Moré, no es va voler pronunciar sobre aquest assumpte.



CARLES COLOMER

COLOM I MORÉ. L'alcalde Colom (a l'esquerra), al costat de l'antiga portaveu d'AET, Maria Teresa Moré.

«Perquè ella és qui mana», segons Mundet

E.P.R., Tossa. L'exalcalde i portaveu del PSC a l'Ajuntament de Tossa Pilar Mundet va tocar el voraviu a l'equip de govern durant el passat ple tot suggerint que la regidora de Turisme Maria Teresa Moré havia estat la responsable directa que aquests rectificassin a l'últim moment i decidissin no augmentar-se els sous.

A l'ordre del dia del ple de divendres passat estava prevista l'a-

provació dels nous sous, i l'equip de govern va decidir a última hora deixar el punt sobre la taula i mantenir els sous actuals perquè, segons van dir, a l'Ajuntament no hi ha diners suficients per pagar més. Mundet va suggerir que el plec de nous sous estava fet i debatut, però que a l'últim moment Moré n'havia vetat l'exposició al plenari perquè no comptaven amb el vistiplau dels serveis d'intervenció de l'Ajuntament i, se-

gons va sentenciar Mundet, «perquè ella és qui mana». Mundet va suggerir que l'increment de sous era tal que Moré va considerar que la seva aprovació comportaria crítiques envers l'equip de govern.

Maria Teresa Moré ha jugat tots els papers al consistori tossenc des del primer mandat dels ajuntaments democràtics: alcaldessa, cap de l'oposició, regidora i fins i tot síndica del Pare Pelegrí.

LLORET

Repartiran 25.000 cendrers per ajudar a mantenir netes les platges i cales

Acn/DdeG, Lloret.

L'Ajuntament de Lloret de Mar ha engegat, un any més, la campanya de repartiment de cendrers portàtils a les platges. En total, s'han repartit 25.000 cendrers, amb l'objectiu de contribuir a conscienciar la població de la necessitat de mantenir les platges netes i sanejades.

L'Ajuntament de Lloret de Mar inverteix prop de 550.000 euros anuals en la neteja i recollida de residus a les platges, segons fonts municipals. Tot i així, la neteja mecànica realitzada amb les màquines garbelladores i les tasques de reforç de neteja manual no aconseguen eliminar completament els residus de reduïdes dimensions com les puntes de cigarreta.

Davant aquesta situació, la regidoria de Medi Ambient ha engegat, un any més, la campanya de repartiment de cendrers a les platges amb l'objectiu de conscienciar sobre la necessitat de reduir les burilles. En total, s'han repartit uns



CARLES COLOMER

NOUS CENDRERS A LLORET. L'Ajuntament en repartirà cap a 25.000 per mantenir les platges netes.

25.000 cendrers reutilitzables, fabricats amb plàstic 100%, que poden ser utilitzats per tirar-hi tot tipus de petits residus, des de puntes de cigarreta, fins a xiclets o clofolles de fruits secs.

La bona acollida que va tenir aquesta iniciativa l'any passat, segons ha explicat l'Ajuntament, ha fet que s'hagi hagut d'incrementar el nombre de cendrers, que seran distribuïts

als usuaris i visitants des de les oficines de turisme del municipi i des dels punts d'atenció sanitària de les principals platges i les cales més transitades de Lloret.

TORDERA

La gastronomia i la història medieval, explicades pel Centre d'Història

DdeG, Tordera.

El Cercle d'Història de Tordera farà el proper 17 d'agost una conferència sobre la història local al voltant de la cuina medieval al monestir de Santa Maria de Roca-Rossa. La xerrada anirà a càrrec de l'historiador Jaume Vellvehí i tindrà lloc a dos quarts de nou a la biblioteca de Tordera. La presidenta del Cercle d'Història, Mercè Torrellas, explica que el contingut de la conferència versarà sobre una sentència arbitrària de 1407 en què s'especificava què havien de menjar els monjos d'aquest monestir, tant en els dies de festa com als àpats de cada dia.

Vellvehí, però, va anar més enllà i va investigar en els receptaris que es conserven de l'època com es preparaven els plats que esmentava la sentència, i arran d'aquesta recerca, un cop finalitzada la conferència, es convidarà la població a tastar la cuina medieval del monestir de Roca-Rossa en un sopar al restaurant Can Caselles. El preu del sopar serà de 25 euros i les places són limitades. El sopar començarà a les deu de la nit.

■ S'hi servirà

morterol de xai,

olla de gallina,

pollastre a la

cervesa i farinetes

El menú consistirà en un entrant de morterol de xai, una recepta rescatada d'un receptari de 1520. Es tracta d'un plat espès que està pensat per menjar-lo amb pa o bé untat en torrades, que és la manera com se servirà, explica Torrellas a Ràdio Tordera. Com a primer plat se servirà una olla de gallina, una recepta del segle XIV semblant a l'actual escudella. De segon, es prepararà un plat de pollastre a la cervesa, una recepta que tot i que no es ressenya a la sentència «és un plat medieval perquè els monjos empraven la cervesa per cuinar, tal com s'ha estudiat en el cas d'altres monestirs», explica la presidenta del Cercle. A més, destaca, es tracta d'un plat que ha sobreviscut a la història tot i ser clarament d'origen medieval i que el restaurant que acollirà el sopar té a la carta habitual.

I com a postres, prossegueix Torrellas, es prepararan unes farinetes de forment de coure, un plat semblant a l'actual crema catalana. «Dependrà del cuiner que la cosa quedi mengivola» destaca amb humor la presidenta, que reconeix que ella no ha tastat alguns dels plats. Per acabar el sopar en homenatge a la cuina medieval dels monjos torderencs, se serviran licors típics del convent.