



Els cuiners dels establiments adherits a la campanya, Sergi Sabrià (regidor) i l'alcalde. / Ò.P.

La garoina ja és a taula

Comença la campanya gastronòmica de la Garoinada de Palafrugell

ÒSCAR PINILLA / Llafranc

● La Garoinada de Palafrugell ja té la majoria d'edat, 18 anys. Ja s'ha fet gran, però, com diu l'alcalde del municipi, Lluís Medir, «gaudeix d'un excel·lent estat de salut». La mare de totes les campanyes gastronòmiques inicia avui la seva promoció amb la voluntat de ser fidel més que mai al principal objectiu que ha tingut des del primer moment, la desestacionalització. És per això que per aquest any s'han preparat caps de setmana de Garoinada en què, per 110 euros per persona, es podrà gaudir d'una nit d'hotel de tres o quatre estrelles, un menú de garoinada (a qualsevol dels vuit restaurants de la campanya), una excursió

amb el vaixell *Rafael* amb un aperitiu de garoina, un davantal de cuina de la campanya i entrades gratuïtes a la piscina municipal, el Museu del Suro, la Fundació Josep Pla, la Fundació Vila Casas-Can Mario i el jardí botànic de Cap Roig. També aquest any la campanya estrena nova imatge, creada per Jordi Sàbat. Pel que fa al menú, fins al 15 de març, els restaurants La Casona, La Xicra, Xadó (de Palafrugell), hotel Llafranc, hotel Llevant i hostal La Llagosta (de Llafranc), Les Voltes i l'hotel Garbí (de Calella), oferiran l'entrada de garoina, arròs a la cassola i postres de xocolata. Enguany els organitzadors esperen consolidar

els números de la campanya del 2008, en què es van servir 2.700 menús.

Espera biològica

L'espera ha estat llarga. Concretament un any. «Tots els restaurants adherits es proveeixen de canals oficials i no ofereixen garoina ni abans ni després de la campanya, respectant així la natura i la seva veda biològica», assegura el gerent de l'Institut de Promoció Econòmica de Palafrugell (IPEP), Narcís Ferrer. En aquest sentit, Medir va advertir que «la salut del Mediterrani no és l'òptim; cal regular els recursos del mar, i la Garoinada és un exemple de bona gestió dels recursos naturals».

Cuina de l'Escurat, a Llagostera

DANI VILÀ / Llagostera

● En temps de crisi la Cuina de l'Escurat pot ser una bona opció. Així ho veuen des de Llagostera, on ahir van donar el tret de sortida oficial a la segona edició de les jornades gastronòmiques de la Cuina de l'Escurat. Aquest any participen a les jornades gastronòmiques set restaurants del municipi amb l'objectiu d'oferir menús a preus assequibles als visitants



La Cuina de l'Escurat, ahir al Casino Llagosterenc. / D.V.

i potenciar productes tradicionals i de qualitat com són els peus, el trinxat, sang i fetge, suquet d'escrita, sardines, botifarra dolça, escudella o carn d'olla, entre molts d'altres.

Els menús que ofereixen els restaurants tenen preus populars que van des dels 12 euros fins als 20 i es poden trobar fins al proper 28 de febrer en els restaurants participants, que aquest any són Ca l'Artau, Cal Degollat, Mas Roure, Ca la Maria, Cassoles, El Carril

i Penedes. Aquests set establiments van oferir ahir plats amb aquests productes típics en la presentació que es va fer al vespre al Casino Llagosterenc. En l'acte d'ahir unes 200 persones van comprar els tiquets per poder degustar alguns dels plats que conformen els menús d'aquestes jornades gastronòmiques, ja que els restaurants que ofereixen el menú de l'escurat van portar alguns exemples culinàries a l'acte de presentació d'ahir a la nit.

GIRONA

Premi del Ministeri d'Educació al treball de la UdG sobre la sisena hora

● Girona. El Ministeri d'Educació ha concedit el tercer Premi Nacional de Investigació e Innovació Educativa 2007, dotat amb 10.000 euros, al treball *La introducció de la sisena hora lectiva per als alumnes d'educació primària a Catalunya*, coordinat pel professor del departament de pedagogia de la Universitat de Girona (UdG), Joan Teixidó Saballs, arran d'una iniciativa endegada per la Fundació Propedagògica. Teixidó ha estat mestre de primària, director de centre i actualment lidera el grup de recerca en organització de centres (GROC), un



grup de recerca col·laborativa integrat per uns vint-i-cinc professionals docents de les comarques gironines. Col·labora habitualment en activitats de formació permanent de docents i directius escolars, va participar en

la formació per a la sisena hora i és autor de diversos articles sobre el tema. La recerca, en què han participat un centenar de persones d'arreu de Catalunya, es va dur a terme des del gener a l'abril de l'any 2007, mitjançant un qüestionari adreçat als centres que fan la sisena hora (contestat per 420 centres) i deu grups de debat. / L.P.

BEGUR

Les noves tendències del turisme centren el Dijous Innovador

● Begur. L'àrea de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Begur va ser l'encarregada ahir de presentar, dins el cicle Dijous Innovador, l'esmorzar col·loqui *Noves tendències del turisme*. El cicle és una iniciativa que es porta a terme aquest any a diversos municipis i que va dirigit a empresaris i emprenedors de la comarca. / Ò.P.



PUBLICITAT

CURSOS D'INFORMÀTICA

GENER
2009

25è Aniversari 1983-2008

Porta la comptabilitat de l'empresa

GESTIÓ D'EMPRESA

COMPTABILITAT

GESTIÓ LABORAL

FISCALITAT

Nivells bàsic, avançat i perfeccionament

Horaris matins, tardes i vespres

5236
146

Adaptat al Nou Pla General Comptable

Bonificables via Seguretat Social

LÒGICA
GIRONINA

GIRONA
Migdia, 40
972 222 888
www.logicagironina.com