

## L'ALDEA

## Premi al 100% de transparència per vuitena vegada consecutiva

L'Aldea ha tornat a demostrar el seu compromís amb la transparència administrativa en rebre, per vuitena vegada consecutiva, el segell Infoparticipa amb el 100% de puntuació. Aquest reconeixement ha estat atorgat en el marc de la 12a edició dels Segells Infoparticipa als Ajuntaments, Consells Comarcals i Diputacions.

Aquest segell, que distingeix les administracions més transparents, es basa en una rigorosa avaluació realitzada entre els mesos de gener i febrer de 2025. L'Ajuntament de l'Aldea ha estat un dels 26 catalans que ha aconseguit el 100% de transparència, d'entre els 947 ajuntaments que optaven al reconeixement. A més, l'Aldea es manté com l'únic ajuntament ebrenc que ha assolit aquesta fita i també com l'únic municipi de la demarcació de Tarragona amb una població entre



500 i 5.000 habitants que ha aconseguit aquest distintiu, sent, alhora, un dels únics sis ajuntaments de tota Catalunya amb aquest nivell d'excel·lència. El premi ha estat recollit per la regidora de l'Ajuntament de l'Aldea, Berta Royo.

Per la seua part, la tinenta d'alcaldia, Irene Negre, ha destacat la importància del reconeixement: "Continuem treballant dia a dia perquè

l'administració aldeana sigui 100% transparent. Aquest

**L'Aldea es manté com l'únic ajuntament ebrenc que ha assolit aquesta fita**

premi no és només un reconeixement, sinó també una responsabilitat que assumim amb orgull i dedicació. Ser un dels 26 ajuntaments catalans que aconsegueix aquesta fita ens impulsa a continuar millorant els nostres canals de comunicació i a garantir que la informació estigui a l'abast de tots els ciutadans".

Negre també ha volgut valorar l'esforç del consistori: "La transparència no és només un objectiu, sinó una manera de governar. Aconseguir aquest segell per vuitena vegada consecutiva demostra la nostra voluntat ferma de mantenir una gestió municipal clara i oberta. A més, ser l'únic ajuntament de les Terres de l'Ebre que pot presumir d'aquest segell ens fa especial il·lusió, ja que posa en relleu la nostra aposta per la qualitat democràtica i la confiança ciutadana".

## MÉS NOTÍCIES

### CAMARLES APROVA EL PRESSUPOST

L'Ajuntament va aprovar el Pressupost en el Ple Municipal. El pressupost, que ascendeix a 6.522.459,57 euros, va ser validat amb els vots a favor dels grups de Candidatura de Progrés Camarles i Lligallos i Esquerra Republicana - Camarles i Lligallos i l'abstenció del grup Junts. L'alcaldia, Joan Curto, va celebrar l'aprovació: "El pressupost garanteix la continuïtat dels serveis municipals i permet fer inversions necessàries per a la ciutadania. Agraïxo el suport dels regidors que han votat a favor i el gest d'abstenció que ha permès desbloquejar la situació". El pressupost contempla, entre altres, partides com la reforma de l'Ajuntament, el condicionament del carrer Sant Joan, la millora i eficiència energètica de centres educatius, la Via Verda, l'ampliació de serveis de la Sala Polivalent o la xarxa de clavegueram de la Rbla. Presidents.

## La tonyina roja acapara el protagonisme dels bars i restaurants de l'Ametlla de Mar

L'Ametlla de Mar es consolida, un any més, com la capital de la Tonyina Roja. Des d'avui, divendres 4 d'abril i fins al 13 d'abril, una vintena de bars i restaurants de la població marinera participen en les 14es Jornades Gastronòmiques de la Tonyina Roja, per oferir les seves millors elaboracions d'un producte d'alta qualitat. Paral·lelament, aquest cap de setmana, 5 i 6 d'abril, es durà a terme la Diada al port de la Cala.

Dinou restaurants oferiran menús gastronòmics on la tonyina roja serà la base dels seus plats. Tots els menús seran complets i estaran maridats amb vins de la DO Terra Alta. Els preus per persona rondan entre els 35 i els 68 euros. Mentre que setze bars seran els que participaran en la Ruta de la Tapa de la Tonyina Roja. Bomba de patata i tonyi-



na amb tomàquet, allioli i salsa picant, focaccia amb tonyina, tomàquet, ceba caramel·litzada i alls tendres o tonyina roja marinada amb un toc de 'crunch' i guacamole, són algunes de les tapes elaborades pels bars. Cadascuna de les tapes té un preu de 5 euros amb un quinto Heineken inclòs. A més, omplint la butlleta amb cinc segells de bars diferents s'entrarà en el sorteig de dos menús dobles a les pròxi-

mes Jornades, i se sortejaran 10 Tuna Tour dobles entre els votants de la tapa guanyadora. Com a novetat, destacar la Diada de la Tonyina Roja amb Tuna Cookings. Més info a les planes 12 i 13.

**14es Jornades Gastronòmiques**

## L'Ampolla: nova cartelleria a les illes de contenidors



L'Ajuntament ha iniciat la instal·lació de la nova cartelleria a totes les illes de contenidors municipals, tant soterrades com aèries. Aquests elements porten com a lema "No siguis trasto, fes-ho bé! Recicla'm". Aquesta iniciativa vol evitar l'abandonament de voluminosos als contenidors. També que es deixin bosses de brossa fora dels contenidors. I vol millorar el correcte reciclatge dels residus. Els nous cartells

informen sobre les normes d'ús dels contenidors, així com del servei gratuït que ofereix l'Ajuntament de recollida a domicili de voluminosos i també de les possibles sancions per infraccions. "Fem-ho bé entre totes i tots", exposa Meritxell Faiges, regidora de Medi Ambient i Sostenibilitat de l'Ajuntament. "L'objectiu primordial d'aquesta acció és que entre tothom mantinguem el municipi net i sostenible".