

PESCA El distintiu reconeix els establiments que aposten pel peix fresc capturat per la flota local

Catorze restaurants de la costa de l'Ebre obtenen el segell “Peix de Llotja”

L'Ametlla de Mar Redacció

Un total de catorze restaurants i establiments de restauració del litoral de les Terres de l'Ebre han rebut este mes de juny el segell de qualitat “Peix de Llotja-D'aquí, de qualitat”, una distinció que reconeix els negocis que treballen de manera continuada amb peix fresc capturat per la flota local i descarregat a les llotges ebrenques. El lliurament dels distintius va tindre lloc el passat 12 de juny a la Confraria de Pescadors de l'Ametlla de Mar, en el marc de la segona Jornada d'Economia Blava organitzada pel Grup d'Acció Local Pesquera (GALP) Mar de l'Ebre.

La iniciativa forma part d'un projecte de cooperació impulsat pels cinc grups d'acció local pesquera de Catalunya amb l'objectiu de posar en relleu el peix de proximitat, reforçar els vincles entre el sector pesquer i la restauració i oferir garanties al consumidor sobre l'origen dels productes que arriben a taula. El distintiu acredita que els establiments adherits consumixen anualment un mínim de 12.000 euros en peix procedent de les llotges catalanes, una dada que ha de ser certificada per les confraries de pescadors.

Els establiments reconeguts enguany se distribueixen entre diversos municipis del litoral ebrenca. A la Ràpita han sigut distingits el Restaurant Liansola, Lo Tinglado, Maria Espai Gastronòmic, Juanito Platja, Miami



Foto de grup dels representants dels 14 restaurants distingits. / CEDIDA

Sis restaurants són de la Ràpita, quatre de l'Ametlla de Mar i tres de l'Ampolla

Can Pons i Casa Asmundo. A l'Ametlla de Mar l'han rebut Lo Racó de Santes Creus, el restaurant El Pescador, La Subhasta de l'Estany i el Balcó de l'Estany. També han sigut reconeguts els restaurants Can Piñana i La Barraca i l'hotel Ampolla Sol, tots tres situats a l'Ampolla, així com Grup Nuri, a Deltebre, i Lo Pati d'Agustí, al Poble Nou del Delta, al muni-

cipi d'Amposta.

Segons el reglament, els restaurants interessats han de formalitzar una sol·licitud d'adhesió, acceptar els principis del projecte i acreditar anualment el volum mínim de compra de peix de llotja. La renovació del segell és anual i està vinculada a la presentació del corresponent certificat emès per una confraria de pescadors o per un majorista autoritzat amb el vistiplau de la confraria. En cas de perdre esta acreditació o de fer un ús inadequat del distintiu, el reconeixement pot ser retirat.

Els promotors de la iniciativa destaquen que el segell va més enllà

d'una certificació gastronòmica. La seua finalitat és reforçar la cadena curta de comercialització, donar visibilitat a la pesca artesanal i afavorir un model de consum basat en la proximitat i la sostenibilitat. A més, els establiments adherits se comprometen a informar els seus clients sobre l'origen del peix que ofereixen i a mantindre una relació estable amb els proveïdors vinculats a les llotges del territori.

El projecte ha sigut desenvolupat conjuntament pels GALPs Costa Brava, Costa Brava Sud-Maresme, Costa Central, Costa Daurada i Mar de l'Ebre, amb la col·laboració de la Federació Nacional Catalana de Confraries de Pescadors i de la Direcció General de Política Marítima i Pesca Sostenible de la Generalitat. La iniciativa està cofinançada pel Fons Europeu Marítim, de Pesca i d'Aqüicultura (FEMPA) i per la Generalitat.

A més del reconeixement públic, els establiments distingits poden utilitzar la imatge oficial del segell en els seus locals, llocs web i xarxes socials, formar part de futures plataformes de promoció conjunta i participar en accions de difusió i esdeveniments gastronòmics vinculats al producte pesquer català. Els impulsors del projecte confien que “Peix de Llotja” es consolide progressivament com una referència per als consumidors a l'hora d'identificar restaurants compromesos amb el peix fresc de proximitat.

L'AMETLLA DE MAR

Obri el nou aparcament gratuït de Pixavaques

L'Ametlla de Mar Redacció

L'Ametlla de Mar ha obert esta setmana el nou aparcament gratuït del barranc de Pixavaques, amb una capacitat per a 70 vehicles, coincidint amb l'inici de la temporada de pagament de la zona blava que es mantindrà fins al 15 de setembre. Este nou aparcament, situat prop del centre urbà, del CAP i d'un càmping proper, forma part de la segona fase d'ampliació i adequació impulsada pel

consistori, amb una inversió superior als 64.000 euros. Els treballs han permès condicionar la zona, posar un mur de delimitació i noves torres d'enllumenat per a millorar la seguretat i la visibilitat.

D'altra banda, des de dimarts també s'apliquen les noves tarifes de temporada alta als aparcaments municipals Llibertat i Escoles Velles. Al pàrquing Llibertat se reduïx de sis a tres hores el temps gratuït per als abonats, mentre que al soterrani



Nou aparcament gratuït del barranc de Pixavaques. / CEDIDA

d'Escoles Velles el preu passarà a ser de dos euros amb deu cèntims l'hora. El consistori manté la campanya de

descomptes vinculada a les compres al comerç local, que permet aconseguir fins a dos hores gratuïtes.

L'ALDEA

L'Ajuntament estrena una nova estació meteorològica

L'Ajuntament de l'Aldea ha posat en funcionament una nova estació meteorològica municipal amb l'objectiu de millorar la disponibilitat d'informació precisa i en temps real sobre les condicions atmosfèriques del municipi. L'equipament s'ha instal·lat a la coberta de l'edifici consistorial i funciona amb energia solar.

La nova estació, model Vantage Pro2 Plus, incorpora sensors que registren dades com la velocitat i la direcció del vent, la temperatura, la humitat, la precipitació, la pressió atmosfèrica, la radiació solar i la radiació ultraviolada. A més, calcula indicadors derivats com el punt de rosada, la temperatura de sensació, l'índex de calor, les hores de sol i l'evapotranspiració. Segons ha informat el consistori, els sensors de vent i precipitació han sigut certificats en un laboratori oficial, una acreditació que permet disposar de dades fiables per a la redacció d'informes tècnics, especialment durant episodis meteorològics adversos. Les dades recollides se transmeten a la plataforma Weathercloud, fet que facilita la consulta i la gestió remota de la informació des de diferents dispositius.

DELTEBRE

La Guàrdia Civil enxampa un furtiu que recollia tellerines al Fangar

La Guàrdia Civil ha intervingut vuit quilos de tellerines (*Donax trunculus*) capturats a la platja del Fangar, al delta de l'Ebre, dins el terme municipal de Deltebre. Durant un servei nocturn, agents del SEPRONA van localitzar *in fraganti* una persona dins l'aigua que estava fent les captures fora de l'horari autoritzat i en una zona on l'activitat està prohibida. El cos armat assegura que l'individu utilitzava instruments professionals per a la captura dels mol·luscs. Així, la Guàrdia Civil va interposar diverses denúncies per infraccions a la normativa de pesca i acció marítima de Catalunya.