



Santa Coloma, ciutat referent de qualitat gastronòmica



2 Els grups polítics municipals parlen de la gastronomia colomenca



3 L'Oficina Local d'Habitatge ha gestionat més de 400 contractes de lloguer



6 El Centre Cívic del Llatí acollirà habitatges per a discapacitats



8 Entrevista amb Paco Cordero, sommelier colomenc i finalista del certamen 'Nariz de Oro'

Un activo cultural, económico y social con marca propia



Bartomeu Muñoz i Calvet.
Alcalde de
Santa Coloma de Gramenet.

La oferta gastronómica de Santa Coloma tiene un atractivo creciente, tanto para los propios colomenses como para todos aquellos que se acercan a nuestra ciudad justamente atraídos por la variedad y calidad de nuestra hostelería. Este carácter propio se ha forjado a lo largo de varias generaciones -cada una de las cuales ha aportado a la cocina sus costumbres y sus matices-, y ha traspasado las fronteras locales avalado por un sector comercial y profesional de gran nivel.

La hostelería es un importante dinamizador de la economía y elemento vertebrador de la vida social y cultural. Por todo ello, desde el gobierno municipal venimos trabajando por la consolidación y desarrollo de herramientas útiles para el presente y para el futuro de este sector, y apostamos también por el impulso de iniciativas que ayuden a difundir este importante activo de Santa Coloma.



La riquesa gastronòmica de la nostra ciutat és una part de la nostra riquesa social i cultural. Només cal recordar les maduixes, un producte típic que fou un símbol característic de Santa Coloma. Al llarg dels anys la cuina s'ha enriquit amb les noves maneres de fer de les famílies que, vingudes d'arreu, han portat els seus costums i hàbits a la cuina. La realitat i empenya actuals no són, doncs, una cosa nova o artificial a Santa Coloma de Gramenet. Des del govern municipal donem coherència a aquest gran i actiu valor, tot articulant eines per enfortir-lo. Ho fem en un triple vessant: econòmic, professional i de recerca i

Un gran valor per a la ciutat

formació. Amb la Mostra Gastronòmica, —de la qual ara, del 25 al 27 d'abril, en celebrarem la segona edició—, que és un aparador eficaç de l'oferta comercial de la restauració colomenca, del seu nivell, la seva qualitat i la capacitat d'atraure l'interès del conjunt de la regió metropolitana. Amb l'Escola de Restauració, que forma professionals amb alts nivells de capacitació i adapta constantment els estudis a les necessitats del mercat laboral.

I ho fem amb l'aportació del campus universitari de Santa Coloma, a Torribera, en temes de dietètica i nutrició. Tres recursos estratègics per, en definitiva, consolidar la nostra ciutat com un qualificat referent gastronòmic al Barcelonès. Tots hi hem de col·laborar.



Joan Carles Masi Bassa. Portaveu del Grup Municipal Socialista



La realidad de nuestro municipio, en gran parte condicionada por el escaso espacio para suelo industrial, hace que el sector del comercio sobresalga con fuerza respecto a los demás, convirtiéndose en estratégico, a la vez que una importante fuente de empleo para los colomenses que requiere un mayor respaldo por parte del Ayuntamiento, el cual debe evitar que nuestra ciudad sea una de las que cuenta con mayor presión fiscal, bajando los impuestos que en muchos casos asfixian a los comerciantes. En los últimos años, la inquietud del sector gastronómico colomense ha logrado que las barras

¡Buen provecho!

y cocinas de nuestros bares y restaurantes se hayan renovado y se puedan equiparar con las mejores. Si algo caracteriza a la cocina colomense es que ésta es un compendio de toda la gastronomía española, rica y variada en sus ingredientes y alejada de la monotonía. Una diversidad que es reflejo fiel y elocuente de sus gentes. Nuestros restaurantes justifican desplazamientos desde las ciudades vecinas para disfrutar de sus platos, la relación calidad precio es buena y

la calidad de los productos también, lo que junto con el buen hacer de nuestros restauradores está consiguiendo que nuestra ciudad se convierta en un referente gastronómico. Todos los que visiten Santa Coloma tienen la oportunidad de comprobarlo, la buena cocina es uno más de los atractivos de nuestra ciudad, la cocina colomense es garantía de calidad y acierto en la elección.



Ma. Carmen Sáez Belver. Presidenta del Grup Municipal Popular



Si d'alguna cosa podem presumir els colomencs és de poder gaudir d'un bon àpat als restaurants i bars de la ciutat. Tenim cuiners i cuineres excel·lents en bars de tapes i restaurants emblemàtics de la ciutat com Ca n'Armengol, Lluerna, Isalba, Cinc, La Bodega o Casa Pepe, entre altres. Aquesta inquietud culinària i aquest saber fer han arribat més enllà del Besòs. Però aquesta oferta es queda coixa per la manca d'aparcaments a la ciutat i la manca d'una oferta d'oci posterior a un bon sopar. No tenim cinemes, i els bars i pubs musicals tenen problemes amb els horaris de tancament i les molèsties als veïns. Malauradament, també tanquen restaurants per diferents motius, entre els quals

Menjar i menjar bé

es troba l'actual recessió econòmica que estem patint i que influeix en la marxa del comerç a la ciutat. És imprescindible fer un pla local que resolgui aquesta situació. ICV-EUiA defensa que la cultura gastronòmica i una saludable alimentació siguin valors que s'apliquin des de l'etapa escolar. Hem de garantir que la mainada en edat escolar gaudeixi de menús sans i equilibrats als menjadors de les escoles. Aquesta serà la millor prevenció per fer front als cada cop més nombrosos desordres alimentaris que pateixen molts adolescents. Un altre aspecte que hem

de cuidar és la preparació i formació dels cambrers i cambreres que ens serveixen. En aquest sentit, des de l'Escola de Restauració de Santa Coloma s'està fent una bona tasca. L'ofici de cambrer és una feina dura pels horaris que comporta, però és bàsica perquè hom es pugui trobar còmode i ben atès en un restaurant. Cal que des de l'Ajuntament es tinguin en compte tots aquests factors per fer de la nostra ciutat un referent gastronòmic encara més important al conjunt de l'àrea metropolitana.



Siscu Sánchez Traveria. Portaveu del Grup Municipal d'ICV-EUiA



No hem pogut parlar del 8 de març, no sé si perquè els socialistes no han fet cas de les propostes de CIU: que les empreses que vulguin treballar per l'Ajuntament donin flexibilitat horària a les seves treballadores per facilitar feina i família, que compleixin la paritat quan contractin personal i que garanteixin que reben el mateix sou homes i dones. Però comencem amb una felicitació perquè després de molts anys, hi torna a haver una bona regidoria de comerç. Des que amb Pilar Cuixart i CIU al Govern van néixer Grameimpuls, l'Escola de Restauració i la primera Mostra Gastronòmica fins avui, la qualitat no ha rebut el suport necessari, i sort del rèdit dels 5 establiments i les 2 empreses de càterin colomencs

Cap a on ens porten?

situades entre els 100 professionals de més anomenada del país, gràcies a l'esforç dels seus propietaris. El govern socialista diu ara que estem en recessió econòmica, que caurà el consum, que s'apujaran els carburants, que els preus no baixaran i que no arribarà a final de mes ja és el primer problema dels ciutadans (el contrari del que deien abans de les eleccions, casualitat o mentida?). El *Financial Times* deia (2003) que l'àrea de Barcelona era la millor regió gràcies a l'economia local i els salaris, però avui hem caigut per sota dels 10 primers perquè no es crea riquesa, i els salaris s'han congelat per falta d'una bona política econòmica. I això

afectarà el consum i, per tant, la restauració. Mentre això passa, aquí no han fet res per combatre l'exploració (quantes persones hi treballen per sous de misèria!), ni per ajudar la contractació de dones, ni per treure càrregues als autònoms (sabeu quantes setmanes tarda l'Ajuntament per donar permisos o fer inspeccions?). Encara tenim bona base i millors professionals. L'Ajuntament només hi ha de posar menys fiscalitat indirecta i més suport. Si, com sembla, alguna cosa comencen a moure, hi trobaran el suport de CIU.



Manel Olivés i Juanola. Portaveu del Grup Municipal de CIU

La Oficina Local d'Habitatge ha gestionado más de 400 contratos de viviendas de alquiler

Durante el mes de marzo, la Oficina Local d'Habitatge ha superado la cifra de gestión de los 400 contratos de alquiler de viviendas de la ciudad.

Desde que en el año 2004 el Ayuntamiento pusiera en marcha en nuestra ciudad los programas de intermediación en el mercado de alquiler privado, hasta la fecha, han sido 406 las viviendas que se han alquilado a través de este servicio público, alojando en ellas a 786 personas.

La creciente demanda de esta oficina municipal para la gestión del alquiler de pisos se debe en buena parte a que los propietarios de las viviendas de alquiler reciben garantías ante posibles rentas impagadas durante toda la vigencia del contrato y, además, a que la Oficina se encarga de todas las gestiones relacionadas con ese acuerdo de alquiler, así como del seguimiento de las incidencias que puedan surgir durante su vigencia.

En este sentido, cabe señalar que uno de cada tres propietarios que se han informado de este servicio han decidido firmar el contrato de alquiler a través de la Oficina Local d'Habitatge. Las garantías ofrecidas y un apenas 0,1% de pagos hacen de este servicio todo un referente para los propietarios de



Santa Coloma.

Cabe recordar que la OLH tiene sus oficinas en la avenida de la Generalitat, 112.

Búsqueda de la primera vivienda

Por otra parte, el Ayuntamiento, a través del Servei de Cultura i Joventut, con la colaboración del Centre d'Informació i Recursos per a l'Emancipació Juvenil (CIREJ), organiza tres talleres formativos diri-

gidos a los jóvenes que deseen encontrar su primera vivienda. Estos talleres, de asistencia gratuita pero a los que hay que inscribirse previamente, se realizarán en el CRJ Mas Fonollar, en la calle de Sant Jeroni, 1. Los temas serán los siguientes: "Ayudas públicas al alquiler" (31 de marzo, 19.00), "La compra de una vivienda" (7 de abril, 19.00) y "Cómo escoger una hipoteca" (14 de abril, 19.00).

L'Esperit Sant celebra el 5è aniversari com a Hospital sense Fum

La Fundació Hospital de l'Esperit Sant ha celebrat aquest mes de març el 5è aniversari d'adhesió a la Xarxa Catalana d'Hospitals sense Fum amb una nova senyalització i amb l'edició d'un butlletí extraordinari d'aquest aniversari on es publica, entre altres temes, la tercera enquesta de Prevalença del Tabaquisme que s'ha realitzat a l'hospital colomenc.

El 2007, la Generalitat va lliurar a la FHES el diploma acreditatiu com a membre de la Xarxa i va obtenir el certificat d'argent. Dels 46 centres acreditats, 11 han assolit el nivell d'argent, 26 el de bronze i 9 el de membre. De moment, cap centre ha obtingut l'acreditació d'or.

La Xarxa Catalana d'Hospitals sense Fum té l'objectiu d'assegurar un ambient sense fum, formar i sensibilitzar els professionals sanitaris i els usuaris sobre el problema del tabaquisme, activar programes de cessació del consum de tabac i promocionar activitats sense tabac.

Campanya permanent de control de les colònies de coloms

L'Ajuntament, a través del Servei de Salut Pública, duu a terme de manera permanent una campanya de control de les colònies de coloms. Per tal que aquesta campanya ajudi a mantenir una ciutat sana i estable, es recorda als ciutadans que donar aliments als coloms augmenta el nombre de colònies, la superpoblació d'aquestes aus i, inevitablement, la possibilitat d'emmalaltir-les. La proliferació indiscriminada de coloms comporta una sèrie d'inconvenients a l'arquitectura i la convivència ciutadana (sorolls, excrements corrosius, olors...), sense oblidar que, com a risc per a la salut pública, donar-los menjar està prohibit per les ordenances municipals.

Dia Internacional del Llibre Infantil i Juvenil

El 2 d'abril (18.00), la Biblioteca Central celebrarà el Dia Internacional del Llibre Infantil i Juvenil amb la presentació de novetats i la narració de contes, a càrrec de Sílvia Barragán. Un dia després, de nou Sílvia Barragán, dins de la secció L'Hora del Conte, narrarà *El segrest de la primavera*, un text de Joan de Déu Prats.

Nou Centre d'Informació i Recursos per a Dones

El passat 13 de març l'alcalde, Bartomeu Muñoz, visità les noves instal·lacions del Centre d'Informació i Recursos per a Dones (CIRD), situat al número 1 de la plaça de Montserrat Roig.

El CIRD, al seu nou espai, continuarà oferint atenció i suport especialitzat i professional a totes aquelles dones de Santa Coloma de Gramenet que realitzin una demanda per una problemàtica personal derivada de la seva condició de dona.

Cal recordar que l'horari d'atenció és de dilluns a divendres de 9.30 a 13.00 i els dimecres i dijous de 16.00 a 18.30. El telèfon d'aquest equipament és 93 466 14 11.



L'alcalde de Santa Coloma, Bartomeu Muñoz, a l'entrada de les noves instal·lacions del Centre d'Informació i Recursos per a Dones

“Bacallà colomenc”, “Rissoto amb llamàntol” o “Molls amb iogurt i mandarina” son algunos de los platos que ofrecen los restaurantes de Santa Coloma de Gramenet en la actualidad. El sector de la hostelería está ex-

perimentando un auge considerable y, poco a poco, nuestra ciudad se está consolidando como un referente gastronómico metropolitano. La cocina colomense es un reflejo de su población, gusta de las mezclas y fusiones in-

novadoras sin olvidar la tradición. La II Mostra Gastronòmica, que se celebrará en el mes de abril, toma el pulso a nuestra cocina y se convierte en el gran escaparate de las novedades culinarias colomenses.

LA II MOSTRA GASTRONÒMICA REFLEJARÁ EL BUEN MOMENTO QUE ATRAVIESA EL SECTOR

El auge de la gastronomía colomense se debe a la mezcla de calidad, tradición y diversidad

La calidad se está imponiendo en el sector de la restauración de Santa Coloma. Lo afirman, y con insistencia, los expertos. La cocina es un reflejo de la evolución social de la ciudad y de las culturas que en ella coinciden. Desde los típicos bares de tapas, hasta restaurantes tradicionales e innovadores, nuestra ciudad ofrece una oferta amplia, de calidad y ajustada a todos los bolsillos. La inmigración más reciente está aportando novedades que nos permiten conocer los hábitos alimenticios de otros pueblos y facilitan unas fusiones muy imaginativas.

Esta diversidad, que se traslada desde los hogares hasta los fogones de los profesionales, se ve por ejemplo en el concurso de recetas caseras que cada año organizan los comerciantes de Singuerlín. A través de platos tradicionales elaborados por vecinos y vecinas del barrio se puede observar la riqueza y variedad de nuestra gastronomía.

Lugar de referencia

Santa Coloma ha prestado siempre una atención especial a todo lo que concierne a la buena alimentación. A medio plazo, nuestra ciudad será lugar de referencia para los estudios superiores y la investigación relacionada con la nutrición. En el conjunto de España, sólo Madrid tiene un campus universitario dedicado a estos temas. El nuevo campus colomense, de alta calidad en materia alimentaria, estará situado en el Recinte Torribera. El trabajo llevado a cabo por la Oficina Promotora del Campus de la Alimentación, que emprendió el Ayuntamiento en 2003, se concretó en abril del año pasado en un convenio mediante el cual la Universidad de Barcelona ha empezado a ubicar sus centros, unidades de investigación e institutos relacionados con el campo de la nutrición en el citado recinto.



Imagen de la Mostra Gastronòmica de 2007.

Otro ejemplo lo encontramos en los profesionales que año tras año se forman en la Escola de Restauració. Desde 1989, este centro ha ido pre-

ELS ESTANDS DE LA MOSTRA

1	CA N'ARMENGOL
2	LA BODEGA
3	RESTAURANT CINC
4	EL 9 CARRER
5	ESCOLA DE RESTAURACIÓ
6	EUROPARK
7	GREMI DE FLEQUERS
8	LLUERNA RESTAURANT
9	MILANO RESTAURANT
10	MOVIE BLUES CATERING
11	RESTAURANT OLIMPO
12	RISTORANTE PIZZERIA PULCINELLA
13	RESTAURANTE LA RAMBLETA
14	LA TARANTELLA RISTORANTE PIZZERIA
15	TORBIO GRAN RESTAURANTE
16	CAFÉ
17	AMBAR
18	DISGEMINA
19	BENASSAL
20	ORGANITZACIÓ
21	ORGANITZACIÓ
22	MERCAT SAGARRA
22	MERCAT FONDO
22	MERCAT SINGUERLIN
23	SALUT PÚBLICA i CONSUM
24	COMERÇ JUST

parando a los futuros profesionales del sector, en una apuesta decidida por la calidad.

La Mostra Gastronòmica

La tercera pata de banco en la promoción del sector es la Mostra Gastronòmica de Santa Coloma, que se celebrará por segundo año consecutivo en la rambla de Sant Sebastià los días 25, 26 y 27 de abril próximos. Espoleados por el éxito del año pasado, el Ayuntamiento —a través de la empresa municipal Grameimpuls— y la ACI organizan esta muestra con un formato monográfico al estilo de la Expoloma.

Sobre la base de la cocina y los productos alimenticios que se encuentran en la ciudad, la Mostra

VIENE DE LA PÁGINA ANTERIOR

Gastronòmica pondrà al alcance del públic degustacions i catas de elaboracions tradicionals, juntament amb un programa de activitats lúdiques. Se repeteix així el muntatge de la primera edició, que va tenir un èxit rotund i per la qual desfilaron milers de persones.

La Mostra comptarà amb un espai de demostració i un altre de degustació. En el primer, diversos restauradors de la ciutat cocinaran davant el públic els seus plats més típics. Comptaran amb el suport d'una projecció en vídeo de tot el procés d'elaboració. En aquest mateix set se faran catas populars de vins i cava i se impartiran cursos sobre els aspectes bàsics de la nostra alimentació. Per últim, se ofereixen explicacions sobre productes i tradicions culinàries colomenses.

El espai de degustació funcionarà exactament igual que en l'edició anterior. Sota una carpa, els restauradors ofereixen els seus plats a canvi de tiquets que serviràn de moneda de canvi. En els stands només se calentarà la comida, ja que els plats se elaboraran en les seves cuines dels establiments participants i la comida se servirà en plats reciclables que mantenen la temperatura. Aquí també se instal·laran diferents bodegues de vi i cava. Se vendran bolets de 16 tiquets a un preu de 10 euros, i els restauradors se encarregaran de valorar el preu de les degustacions. Per altra banda, la participació en les catas i cursos populars seran totalment gratuïtes.

Gran assistència

Com ja va passar el passat any, se espera que la Mostra Gastronòmica desperti un gran interès entre els colomenses. Se calcula que el nombre d'assistents podria rondar els 30.000. La gent pot anar a menjar o simplement a divertir-se i aprendre. Dada la centralitat del escenari escollit —la rambla de Sant Sebastià—, la Mostra permet una gran facilitat d'accés i se pot recórrer a peu sense agobios de tràfic.

En aquests moments els organitzadors estan ultimant els detalls per a tot el que s'ha planejat. A mode de curiositat, s'ha de dir que els stands de degustació se entregaran amb un recipient homologat per a mantenir la temperatura dels aliments cocinats.

Més de mil cuiners i cambrers s'han format a l'Escola de Restauració de Santa Coloma

L'Escola de Restauració, situada a l'avinguda de la Primavera, va néixer l'any 1989 com un nou servei de l'Ajuntament i de la societat municipal Grameimpuls per proporcionar a la població i a les empreses de restauració un referent on es poguessin formar bons professionals que posteriorment treballassin en l'àmplia oferta de restaurants de la ciutat. Va ser una aposta per la qualitat de l'anomenat servei de sala i de bar, amb una orientació cap a les noves tendències culinàries que començaven a despuntar a Catalunya i que alguns dels restauradors més prestigiosos de la nostra ciutat feien seves.

L'Escola de Restauració, des de la seva creació, ha ampliat els seus serveis. Ofereix cursos de formació ocupacional de cuina i cambrer, cursos de formació continuada per a treballadors en actiu i, en aquests moments, també cursos de cuina per a aficionats. Naturalment, participa en la Mostra Gastronòmica de la nostra ciutat, que tindrà lloc els propers dies 25, 26 i 27 d'abril.

Des de la seva creació, aquest centre ha format uns mil alumnes principalment en les especialitats de cuina i de cambrer, però també ha realitzat cursos de pastisseria i de cocteleria, entre altres, relacionats amb els serveis de bar i de restaurant. La mitjana d'inserció en el món laboral dels alumnes, homes i dones, que han participat en els cursos de formació ocupacional ha estat del 75%.

Els restaurants del territori que ho sol·liciten tenen l'oportunitat de fer servir les instal·lacions de l'Escola de Restauració i els seus professionals per poder fer cursos de reciclatge i perfeccionament en un intent continu del centre d'estar a l'avantguarda de les darreres tendències del sector.

Cuina per a aficionats

Una de les ofertes públiques de l'Escola de Restauració són els cursos de cuina per a aficionats, que tenen un gran èxit de participació. D'aquest tipus de cursos se'n programen vuit durant l'any i hi poden accedir totes les persones interessades a voler conèixer



La mitjana d'inserció en el món laboral dels alumnes de l'Escola de Restauració és del 75 per cent

No només s'hi fa la formació de cuiners i cambrers, sinó també classes de cuina per a aficionats

una mica més en profunditat la cuina tradicional i internacional, les noves creacions, els trucs dels ingredients i la seva preparació, així com a endinsar-se en el coneixement del vi i del cava. Aquest espai de cuina obert a la ciutadania és una nova oferta d'oci en el nostre municipi. L'Ajuntament de Santa Coloma i Grameimpuls treballen en aquests

moments per consolidar l'Escola de Restauració com a referent del sector a la comarca. Les seves instal·lacions compten amb una cuina i un menjador de pràctiques i una cuina i un menjador de servei, on els alumnes realitzen un aprenentatge pròxim a la realitat per poder garantir que s'han adquirit els objectius formatius en cada moment.

Comienzan las obras del Centre Cívic del Llatí

El edificio albergará viviendas para discapacitados y oficinas para Aspanide

Hoy viernes, 28 de marzo (12.00), el alcalde de Santa Coloma de Gramenet, Bartomeu Muñoz, presidirá el acto de colocación de la primera piedra de un nuevo edificio de finalidad de uso social, que se va a construir en la confluencia de las calles de Beethoven y Nápoles. En este punto, dentro de un año y medio aproximadamente, que es el tiempo previsto de duración de las obras, se ubicarán el nuevo Centre Cívic del Llatí y las oficinas de la Fundació Aspanide, así como dos viviendas con servicios comunes destinadas a personas con discapacidad intelectual.

El edificio tendrá cinco plantas y una planta sótano, con acceso desde la calle de Nápoles. El diseño constructivo y las distribuciones previstas dan respuesta a los programas de uso de un centro cívico que tendrá diversos usos para servicio, especialmente, de las entidades y vecinos del barrio Llatí. Las vivien-



NOU CENTRE CÍVIC. El passat dia 13, l'alcalde, Bartomeu Muñoz, va inaugurar el nou Centre Cívic del Riu, ubicat al carrer de Lluís Companys, 9. Es tracta d'un nou concepte d'equipament central obert a totes les entitats de la ciutat. La foto recull un moment de l'acte inaugural.

das para personas con discapacidad intelectual han sido definidas de forma conjunta por el Ayunta-

miento, la Fundació Aspanide y la Generalitat. La inversión será de casi tres millones de euros.

La migranya, a debat en la propera Aula de Salut Segle XXI

Dins del programa d'activitats Aula de Salut Segle XXI, que organitza l'Ajuntament de Santa Coloma a través del Servei de Salut Pública i Consum, el dimarts 1 d'abril (18.30) tindrà lloc a la sala d'actes del Museu Torre Balldovina una taula rodona sota el títol *Em fa mal el cap... és migranya?* Hi participaran Xavier González Torner, coordinador mèdic de l'Àrea Bàsica de Salut de Santa Rosa, i Josep Sánchez Ojanguren, neuròleg del Servei de Medicina Interna de la Fundació Hospital de l'Esperit Sant.

Exposició de fotos del Tibet

El martes 1 de abril (20.00) se inaugurarà en el Centre Excursionista Puigcastellar (Sant Josep, 20) una exposició de fotografies de Jordi Adrogué bajo el títol "Estepas y montañas del Tibet". Presentarà el acto Luis Tígero.

Próximos actos del programa 'Extremadura nos visita'

La Casa Regional Extremeña de Santa Coloma organiza para el próximo fin de semana una conferencia el sábado 5 de abril (20.00 horas) que ofrecerá el alcalde de Herrera del Duque, Saturnino Alcázar, y una comida de hermandad el domingo día 6 (10.00 horas). Ambos actos forman parte del programa que esta entidad ofrece anualmente bajo el título Extremadura nos visita. Para asistencia e información pueden dirigirse a los locales de la asociación, en la calle de Sant Ignasi, 34.

SABER

La garantía legal dels productes

La llei estableix que tots els productes nous han de tenir una garantia de dos anys i d'un any els productes de segona mà, inclosos els vehicles. L'obligat a cobrir la garantia és el venedor. Per això, les reclamacions en matèria de garantia s'han d'adreçar sempre al venedor, sens perjudici del dret del comprador a reclamar directament al fabricant si li resulta difícil o impossible adreçar-se al venedor. Si durant el termini de la garantia el producte presenta alguna manca de conformitat, el consumidor pot triar entre la reparació o la substitució del bé per un altre de les mateixes característiques, llevat que una d'aquestes opcions sigui impossible o desproporcionada. Tant la reparació com la solució han de ser totalment gratuïtes i s'han de realitzar en un termini raonable.

Si el producte segueix sent no conforme un cop realitzada la reparació o la substitució, el consumidor pot exigir la rebaixa del preu o la devolució dels diners pagats.

El termini de garantia comença a comptar des de la data de compra. Per tant, us recomanem que conserveu sempre els tiquets o factures de compra per acreditar la data en què s'inicia la garantia. A l'OMIC hem editat un quadern on es desenvolupa de forma més àmplia el règim de garanties dels productes i els drets dels consumidors en aquesta matèria. Informeu-vos-en!

Oficina Municipal d'Informació al Consumidor (OMIC)

BREUS

■ Cursos de català per a adults

Encara us podeu matricular als cursos inicial i bàsic de català. El curs inicial va adreçat a les persones que no entenen el català, i el bàsic, a les que l'entenen però no el parlen. L'horari de matriculació és de dilluns a divendres de 9.00 a 13.30 i de dilluns a dijous de 15.30 a 17.30. Per a més informació, us heu d'adreçar al CNL L'Heura, al carrer de Rafael Casanova, 85-89, o bé trucar al telèfon 93 385 1461.

■ Exposicions a la Biblioteca Singuerlín

La Biblioteca Singuerlín ha programat fins al 5 de maig l'exposició "Llibres de Sant Jordi", a càrrec de Diego Arroyo, una mostra sobre la figura de Sant Jordi, tant de llibres infantils i juvenils com de llibres antics, on el personatge o la seva representació gràfica són els protagonistes. D'altra banda, des d'avui i fins al 20 d'abril hi haurà l'exposició itinerant "Cavall fort: pirates".

■ Velada flamenca en Les Oliveres

Rincón Andaluz organitzarà el dia 29 (21.00) una velada flamenca en la que estaràn al cante Marina y Mario —Mezquita—, y al baile, el cuadro Azaila y el ballet Virgen de Gracia. Al acto, que se celebrarà en el parque del Che Guevara, assistiràn las entidades Virgen de Gracia de Sabadell y Casa de Utrera de Badalona.

■ Clases de baile de salón

La Asociación de Vecinos de Riera Alta imparte clases de bailes de salón los sábados de 18.00 a 20.00. Más información, en el teléfono 93 392 00 26.

■ Concert al Mas Fonollar

Dins del cicle Mas Unplugged, avui, dia 28 (22.30), actuarà, al Mas Fonollar, el grup colomenc Dime que tú no cantas, que barreja estils com el tango o el blues.

■ Semana cultural extremeña

La Hermandad Nuestra Señora de los Remedios organiza del 29 de marzo al 6 de abril la semana cultural. Para la romería, que será el día 6 en Sabadell, saldrán autocares desde la plaza de la Vila. Información: calle de Monturiol, 20.

'No és un joc'

De l'**1 al 30 d'abril** es podrà veure a la Biblioteca Can Peixauet l'exposició "No és un joc". Organitzada pel sindicat CCOO, la mostra tracta sobre el problema de l'explotació laboral infantil al món.

Lloc: avinguda de la Generalitat, 98-100.

Llar Puig Castellar

■ Del **8 d'abril al 13 de maig**, la Llar Puig Castellar fa un taller d'entrenament de la memòria (2n nivell) per a persones més grans de 60 anys.

Horari: dimarts i divendres d'11.00 a 12.30.

Inscripcions: av. del Puig Castellar, 16.

■ Del **7 d'abril al 25 de juny** i del **3 de setembre al 15 d'octubre**, la Llar Puig Castellar farà un taller de gimnàstica suau.

Horari: dilluns i dimecres d'11.00 a 12.00.

Inscripcions: av. del Puig Castellar, 16.

Baile

La Asociación de Jubilados y Pensionistas de Can Franquesa celebra un baile popular el **dia 29** (17.00).

Lugar: centro cívico del barrio, calle de Menorca, s/n.

Viajes a Egipto y a la Expo

■ El Casal de la Gent Gran Albert Francàs ha organitzat un viatge a Egipte que tindrà lloc el **25 de mayo al 1 de junio**.

Precio: 750 euros.

Información: rambla de Sant Sebastià, 46.

■ Esta misma entidad prepara un viatge a la Expo de Zaragoza los días **6 y 7 de julio**.

Precio: 195 euros.



Farmàcies

• **Divendres 28**

Milà i Fontanals, 27 / Av. de Francesc Macià, 29

• **Dissabte 29**

Irlanda, 104 / Mn. Jaume Gordi, 8

• **Diumenge 30**

Passatge d'en Caralt, 22 / Perú, 28

• **Dilluns 31**

Av. dels Banús, 34 / Sant Carles, 42

• **Dimarts 1**

Av. de la Generalitat, 131 / Florència, 45

• **Dimecres 2**

Roselles, 31 / Amèrica, 2

• **Dijous 3**

Valentí Escalas, 7 / Còrdova, 47

• Aquestes quatre farmàcies obren cada dia de 9 a 22 h: rambla de Sant Sebastià, 24; Milà i Fontanals, 27; Valentí Escalas, 7, i passatge d'en Caralt, 22.

Es presenten dos nous llibres d'autors colomencs

La Biblioteca Central serà escenari el dimarts dia **1 d'abril** (20.00) de la presentació del nou llibre de poesia del reconegut poeta i escriptor colomenc Pedro Luis Cano. El poemari, titulat *El carnaval de los hombres grises*, ha estat editat per Paralelo Sur i serà comentat pel també poeta colomenc Jordi Valls.

La mateixa Biblioteca acollirà el dia **3 d'abril** (20.00) la presentació del llibre *Santa Coloma: la riba esquerra*, de Josep Maria Corral. Es tracte d'una publicació que conté articles d'opinió de l'autor, que durant anys fou regidor de la nostra ciutat. Aquest llibre ha estat editat per l'editorial colomenca L'Esguard i prologat pel catedràtic



de ciència política, Joan Botella, que participarà en la presentació juntament amb Salvador Redón, d'ACOLITE, i Joan de la Vega, d'Edicions L'Esguard.

Taller de còmic

El **3 d'abril** (18.00) tindrà lloc a la Biblioteca Can Peixauet un taller de còmic a càrrec de l'escola Joso. Amb la idea d'iniciar els més petits en l'art del còmic, s'hi treballaran aspectes com el disseny dels perso-

natges (els protagonistes i els antagonistes), el món en què es desenvolupa la història, la construcció d'un fil argumental, la composició i el pas del llapis a la tinta, etc. Les places són limitades. *Informació: avinguda de la Generalitat, 98-100.*

Nova edició del Mercat al Carrer

El Centre Comercial Sant Jeroni, amb la col·laboració de l'Ajuntament, celebrarà el **29 de març**, de 9.00 a 21.00, una nova edició del Mercat al Carrer. Els propietaris dels establiments d'aquest centre treuen les paredetes al carrer, amb una gran diversitat de productes i d'ofertes, amb la idea d'apropar encara més el comerç a la ciutadania i enfortir els lligams que hi ha entre comerciants i consumidors.



Habitatges per a persones amb mobilitat reduïda

Calendari d'actuacions per tal de procedir a l'adjudicació d'habitatges destinats a persones amb mobilitat reduïda.

Oficina d'Informació i presentació de sol·licituds:Grapelpark, SA
 Adreça:avinguda de la Generalitat, 112-114.
 Dates de presentació:del 01-04-08 al 18-04-08
 Reunió de la Comissió d'Habitatge:07-05-08
 Publicació de les llistes provisionals:12-05-08
 Període de reclamacions:del 12-05-08 al 15-05-08
 Reunió de la Comissió d'Habitatge:26-05-08
 Publicació de les llistes definitives:02-06-08
 Sorteig:27-06-08

Concerts

■ Dins del Cicle de Concerts en 3/4, avui, **28 de març** (21.45), tindrà lloc l'espectacle *Tango a tres*, amb Elisabet Renzi (violoncel), Amalia Llorente (acordió) i Josep Maria Giro-nell (piano), que interpretaran obres de Villalobos i Piazzolla.

■ D'altra banda, el **3 d'abril** (20.30), dins del programa "Els dijous a l'Auditori", hi haurà un concert de música americana per a veu i piano, amb Jordi Ribell (piano) i els alumnes de cant de l'Escola Municipal de Música.

Lloc: Auditori Can Roig i Torres, carrer de Rafael Casanova, 5.

Àrea Cultural Oriol

■ L'Àrea Cultural Oriol ha organitzat un taller d'estètica a la taula, que ensenyarà bones maneres en la tasca de ser un gran amfitrió i que tindrà lloc el **31 de març** (21.00).

Preu: 15 euros (inclou taller i sopar).

Informació: carrer Nou, 4.

■ L'Àrea celebrarà el **dia 30** (18.30) el concert de Sant Josep Oriol, amb l'actuació al piano de Yoko Suzuki.

Lloc: parròquia de Sant Josep Oriol, avinguda de Francesc Macià, cantonada amb el carrer Major.

Anunci

El Ple de l'Ajuntament, en sessió celebrada en data 28 de febrer de 2008, va acordar aprovar inicialment la modificació del PGIM a l'entorn del Mercat del Fondo d'aquesta ciutat.

La qual cosa s'exposa al públic de conformitat amb allò que estableix l'article 83.4 del Decret legislatiu 1/2005 de 26 de juliol, per tal que en un termini D'UN MES, comptat des del dia següent al de l'última publicació obligatòria, hom pugui consultar la documentació, escrita i gràfica, que integra l'expedient, obtenir còpies, i si s'escau presentar les alegacions que estimi adients.

L'expedient restarà a l'arxiu del Gabinet d'Acció Territorial, a la plaça d'en J. Marent, núm. 1, planta baixa (els dies laborables de dilluns a divendres, en horari de 9 a 13 hores) i a la pàgina web de l'Ajuntament, www.gramenet.cat, de conformitat amb el que es preveu a l'article 23 del Reglament de la Llei d'urbanisme.

L'À Informa

Publicació setmanal
 Edita: Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet
 Realitza i imprimeix: Servei de Premsa i Comunicació
<http://www.gramenet.cat>
 Adreça electrònica: morilloga@gramenet.diba.es
 Adreça: plaça de la Vila, 1
 Tel. 93 462 40 13 (Servei de Premsa)
 Tel. 93 462 40 00 (Ajuntament)
 Correcció en català: L'Heura
 DL B-38.194/91
 Paper ecològic 100%

Francisco Cordero, propietario del restaurante El Cantó, estará en junio, por segundo año consecutivo, en la final del prestigioso certamen de sumilleres Nariz de Oro. En 2007 quedó en décima posición, lo que le convierte en uno de los grandes expertos de España. En Cata-

lunya tuvo que competir contra cien compañeros para llegar a la final de este concurso que consiste en identificar un vino a través del olfato. En su curriculum hay desde este año otro galardón, el que otorga el Consejo Regulador de las Rías Baixas (Galicia). Paco Corde-

ro ganó el último certamen convocado, en el que había que identificar cuatro vinos de esa denominación de origen y citar la subzona de producción y las variedades de uva que contenían. Su sueño, no obstante, es ofrecer algún día a sus clientes un vino colomense.

FRANCISCO CORDERO, SUMILLER, FINALISTA DEL CERTAMEN NARIZ DE ORO

“Mi sueño es poder ofrecer algún día un vino elaborado en Santa Coloma”

—¿Cómo fue su llegada al mundo del vino?

—A los 14 años empecé a trabajar en un restaurante —en Poble Nou—, donde a mediodía se reunían algunos clientes para probar vinos. A partir de ahí fui cogiendo cierto interés que luego se convirtió en una manera de vivir. Poco a poco me fui metiendo en este mundo, catando cosas nuevas, viajando y, por supuesto, estudiando.

—¿Es usted autodidacta?

—Tengo, lógicamente, una faceta autodidacta porque estoy en continuo reciclaje: todos los días salen novedades y hay que estar al tanto. Pero también tuve que formarme. Yo obtuve el título de sumiller en la Escola d'Hostaleria de Barcelona, después hice el máster de viticultura, enología y *marketing* del vino y, finalmente, un curso de un año sobre técnicas en defectos sensoriales del vino.

—¿Cómo prepara una competición como la de Nariz de Oro?

—Pues estoy en continua tensión. Es un reto personal y muy difícil.

—El sumiller tiene un papel preponderante en esto del vino.

—Yo creo que le estamos dando una gran importancia. Es cierto que el sumiller es el gran conocedor, pero también es verdad que a todos nos gustan los buenos vinos. Cada uno de nosotros tiene que forjar sus gustos y opiniones. Siempre es bueno que alguien aconseje, pero al final es uno mismo quien decidirá si lo que está catando le gusta o no le gusta. En esta sociedad tan hedonista se ha magnificado en exceso la figura del sumiller.

—El vino está de moda, ¿por qué?

—Nuestros padres o nuestros abuelos se compraban una botellita de vino medianamente bueno sólo en Navidad. Hoy, si queremos, lo podemos hacer a diario. La sociedad ha mejorado y cada vez exigimos unos mayores niveles de calidad. Ya no es sólo el vino, son también las catas de agua. Ya no nos conforma-



mos con un agua normal, la pedimos de Tasmania. El vino es un artículo que se ha sabido posicionar en esta escala de consumismo.

—Su restaurante está ubicado en Singuerlín, un barrio que hace un siglo era un campo de viñas...

—Pues sí, y contamos con un legado vinícola importante. A ver si algún día —¿por qué no?— podemos plantar una viña y hacer vino en Santa Coloma. Uno de mis sueños es poder ofrecer a la clientela un vino elaborado en nuestra ciudad.

—¿El vino cuanto más caro es mejor?

—Quizá sea tirar piedras sobre mi tejado, pero no estoy de acuerdo con los precios de los vinos. Sí que hay unos parámetros básicos y un profano puede hallar perfectamente las diferencias, pero a partir de precios muy elevados esas diferencias sólo las encontrará un profesional. A

veces es más determinante el *marketing* de las bodegas que un verdadero salto cualitativo en la calidad.

—¿Los vinos franceses son realmente los mejores?

—Los franceses hacen un *marketing* maravilloso. La presentación de vinos tan vulgares como los *boujolai* se convierte en un acontecimiento nacional. Pero, al margen de esto, hay que reconocer que los grandes, los míticos vinos franceses están entre los mejores del mundo. España tiene un nivel muy alto y hay que destacar también a los italianos. Nosotros lo mejor que tenemos son los vinos de clase media; en el caso de italianos y franceses hay que ir a niveles muy altos de calidad para encontrar buenos vinos.

—El cambio climático está afectando. Salen caldos de peor calidad. ¿Qué futuro le aguarda al sector?

—El cambio climático es una realidad

tremenda. Hay grandes empresas que están comprando tierras en sitios impensables hasta ahora como Inglaterra o Alemania; es decir, en zonas más frías. Este año yo he probado vinos alemanes con maduraciones fenólicas completas; nadie diría que son de un país frío. Los albariños de las Rías Baixas, que siempre tenían ese punto de verdor, en estos años últimos están completamente maduros. El cambio climático existe, es real y habrá que tenerlo muy en cuenta.

—¿Cuáles son los fundamentos de una cata?

—La cata tiene una fase visual, otra de nariz y otra de gusto en boca. Las tres partes son importantes, no hay una que sea más necesaria que otra. Para valorar bien un vino hay que pasar necesariamente por estos tres pasos.

—¿Hay algún caldo por el que sienta una debilidad especial?

—Últimamente me están gustando mucho los vinos que se elaboran en El Bierzo y algún mencía de la Ribera Sacra, en Lugo. En general soy un amante de los vinos italianos

—Hablemos de maridajes.

—La palabra maridaje no me gusta. Yo creo que los vinos crean con la comida alianzas, armonías. A mí me van los maridajes de contrastes, de choques; por ejemplo, los vinos dulces con platos salados. Pero todo eso es muy personal y subjetivo.

—¿No es un poco arriesgado hacer catas en un lugar alejado del centro como Singuerlín?

—Siempre nos ha marcado esa distancia geográfica, pero el buen hacer de nuestros profesionales y el boca oreja nos permiten vivir y mantenernos de nuestro trabajo. Estamos contentos y tenemos una clientela fiel.

—¿Como ve el futuro de la restauración en Santa Coloma?

—Muy bien. Hay mucho nivel. Santa Coloma se acabará posicionando en el futuro como un referente gastronómico del Barcelonès.