

# ECONOMIA

## Vallgorguina acull la setena edició de l'escola de joves sindicalistes

**REDACCIÓ. Vallgorguina**  
El passat cap de setmana i sota el títol "Per què sóc de CCOO?" es va desenvolupar a Vallgorguina la setena edició de l'escola de Joves Sindicalistes. L'Escola és un lloc de trobada per a delegats i afiliats joves de CCOO de Catalunya, on a través de tallers i ponències tracten temes cabdals de l'organització. Aquest any estava adreçada a aquelles persones que han adquirit responsabilitats sindicals en les darreres eleccions sindicals i a afiliats de recent incorporació. José Cachinero, Secretari General de la Unió Intercomarcal Vallès Oriental-Maresme va fer la presentació i benvinguda als assistents, entre els quals hi havia Ovidi Huertas, responsable d'organització i Isaac Matamoros, responsable de Joves de la intercomarcal.

L'acte d'inauguració va comptar amb una ponència de José Luis López Bulla, que va fer una disgressió sobre el passat i el sentit de pertanyer a CCOO. Dissabte, l'actual secretari general de la CONC, Joan Coscubiela, va exposar la ponència sota el títol de "De la Seat al Pans & Company passant per Caixa Catalunya" i, seguidament, tres joves delegats van tractar temes com l'afiliació o la subcontractació.

## El Baix Montseny nord reprèn la campanya de recuperació de la cuina del salsafi autòcton

Fins al 9 de desembre es poden degustar fins a 50 plats als restaurants



El responsable del Restaurant Grions, un dels impulsors de la cuina del salsafi (L'AdBM)

**REDACCIÓ. Grions**  
Fins al proper 9 de desembre, diversos restaurants del Baix Montseny nord reprenen la campanya per recuperar la cuina amb el salsafi autòcton. Un dels principals impulsors d'aquesta iniciativa és Antoni Creus, responsable del Restaurant Grions, que fins i tot ha creat una pàgina web destinada a la divulgació d'aquest tubèrcul.

El salsafi és conegut i apreciat a la tradició culinària de la

comarca des d'antic, on s'ha fet servir com a ingredient d'acompanyament de diversos guisats, explica Creus en aquesta pàgina. Actualment s'ha convertit en una exquisida gastrònoma que es va obrint pas a la nova cuina de la comarca, cada vegada més reconeguda arreu del món. Per la seva agradable textura i sabor suau, té una gran versatilitat d'usos. Així, es pot fer des d'una crema de salsafins amb escates de foie fins a un

bombó de salsafi, incloent-hi el seu ús com a guarnició de plats com els ous ferrats amb paller de salsafins, la cua de bou amb salsa de rostit i cremós de salsafi o els escamarlans gratinats amb tempura de salsafins.

L'Associació d'Hosteleria de la Selva fa més d'una dècada va crear el premi Salsafi d'Or que guardona qui més ha treballat en la promoció de la comarca i la seva gastronomia.

## Sanofi-Aventis, de Riells, obre una fàbrica de vacunes a Xina

**REDACCIÓ. Riells i Viabrea**  
L'empresa Sanofi-Aventis, amb seu productiva a Riells i Viabrea, va anunciar dilluns la construcció d'una fàbrica a Xina destinada a fer vacunes contra la grip. Segons han assenyalat fonts del grup, la fàbrica estarà desenvolupada per la divisió de vacunes del grup, Sanofis Pasteur, i podrà produir una vacuna contra la grip pandèmica en el cas que aparegués una pandèmia de grip humana.

Sanofis preveu iniciar la construcció d'aquesta fàbrica l'any vinent amb a finalitat de poder començar a distribuir el producte per a la grip estacional en el mercat xinès a partir del 2012. La factoria es farà a Shenzhen i serà dissenyada tenint en compte la possibilitat d'una possible ampliació en el futur. La vacuna destinada a una eventual grip humana pandèmica es tiraria endavant un cop la Organització Mundial de la Salut hagués identificat el cep que la genera.

Actualment, Sanofis Pasteur fabrica al voltant de 170 milions de dosis de vacuna estacional contra la grip i l'any passat va ser el líder mundial en aquest sector mèdic i farmacèutic. Les vacunes que desenvolupa el grup estan registrades en més d'un centenar de països.

## Balanç discret de la darrera edició de l'Agromercat a Sant Celoni

**REDACCIÓ. Sant Celoni**  
La darrera edició de l'Agromercat de Sant Celoni, celebrat el darrer cap de setmana, va tancar les portes amb un balanç discret pel que fa a l'assistència de possibles compradors. Segons els paradistes, el moment amb més afluència de públic es va produir el dissabte a la tarda si bé no va complir amb les expectatives inicials que s'havien marcat. Diumenge al matí tampoc no es van assolir els objectius i això va fer que alguns paradistes tanquessin a la tarda.

L'Agromercat és una fira organitzada pel Consell Co-

marcal del Vallès Oriental i l'Ajuntament en el marc del projecte "Productes d'aquestes terres". La finalitat de l'Agromercat, en el que hi participen també municipis i entitats de les comarques de l'Anoia, el Bages, el Garraf, és establir una xarxa de comercialització estable de productes agroalimentaris de qualitat, autòctons o de base territorial, produïts o transformats en els quatre territoris participants, permetent establir així un nou canal de comercialització de proximitat, periodicitat determinada, sense intermediaris econòmics i en comunicació directa amb el consumidor.



Una imatge de l'Agromercat de diumenge al matí (L'AdBM)