

Nova edició de les 'Monografies del Montseny'

Sant Celoni

L.C.
L'Associació Amics del Montseny ha publicat aquest estiu la 26a edició de *Monografies del Montseny*, que compta amb un recull d'"estudis de tota mena relacionats amb el massís del Montseny" com defineix en el pròleg de l'edició, el catedràtic de geografia física i coordinador del llibre, Josep Maria Panareda.

En l'edició de les monografies hi han participat una gran quantitat d'experts i persones qualificades que mantenen una estreta relació amb el Montseny o amb el medi natural. En el nou volum s'hi despleguen articles de gran interès com els últims masovers de la parròquia de Sant Martí del Brull (Osona); les fortificacions i altres aspectes inèdits de la Tercera Guerra Carlina de Sant Celoni, la presència del liró gris al massís o Santa Maria de Tagamanent i els seus rectors. També hi ha articles sobre l'explotació forestal a Arbúcies (la Selva) per la construcció de galeres, sobre la terminologia popular dels fenòmens atmosfèrics o sobre les moixeres del Montseny. Joan Campenyà, president d'Amics del Montseny, ha destacat la qualitat dels articles de la publicació.



Una tomaquera als horts urbans de Santa Maria de Palautordera. L'Ajuntament planeja fer-ne de nous

Palautordera planeja habilitar noves àrees per a horts urbans

Els adjudicataris de les primeres parcel·les ja han començat a plantar

Santa M. de Palautordera

EL 9 NOU
L'Ajuntament de Santa Maria de Palautordera es planteja habilitar noves àrees del municipi per dedicar-les a horts urbans municipals seguint el mateix model que les primeres vuit parcel·les que es van adjudicar al juny en uns terrenys darrere de Can Rahull, on hi ha l'ajuntament.

L'alcalde, Jordi Xena (CiU), es mostra satisfet del resultat que ha tingut la iniciativa, que es va impulsar en l'anterior mandat però

amb el suport de tots els grups municipals, i explica que l'Ajuntament ja ha rebut l'oferiment de propietaris que es mostren disposats a cedir terrenys. "Encara és una idea molt embrionària, però ens agradaria crear noves zones d'horts", diu Xena. Un dels llocs que es considera adient per la creació de més horts és la zona del Reguissol.

Mentrestant, els adjudicataris de les vuit primeres parcel·les, darrere de Can Rahull, ja han posat en marxa els horts i han plantat les primeres verdures. Una de

les condicions per accedir als horts és que han de ser conreus ecològics, és a dir, sense la utilització de pesticides ni adobs químics. Les parcel·les tenen entre 80 i 90 metres quadrats i la cessió és per a dos anys prorrogables dos anys més. El conreu ha de ser per al consum propi i no per vendre.

El rec es fa amb l'aigua d'una bassa propera i el consum està limitat i es controla amb un comptador a cada parcel·la. Els usuaris dels horts no paguen cap lloguer, però van dipositar una fiança en el moment de la cessió.

Sant Pere perseguirà les conductes incíviques dels amos d'animals

Sant Pere de Vilamajor

J.B.M.
L'Ajuntament de Sant Pere de Vilamajor ha publicat un ban que vol frenar "la proliferació de determinades conductes incíviques per part de propietaris o posseïdors dels animals de companyia", segons diu textualment. L'Ajuntament considera que "els animals de companyia proporcionen satisfaccions personals als seus propietaris" però que també "poden produir danys i molèsties a altres ciutadans".

L'Ajuntament disposa que els propietaris i posseïdors dels animals han d'adoptar mesures perquè aquests no embrutin amb deposicions fecals les voravies, zones de vianants, parcs infantils i, en general, qualsevol lloc destinat al trànsit de vianants. Qui porti un animal pel carrer és el responsable de recollir els excrements convenientment, mitjançant bosses de plàstic o paper.

El ban recorda que els vigilants municipals poden instar el propietari de l'animal, o qui el porti, a recollir les deposicions. En cas de no fer-ne cas podran imposar la denúncia pertinent. Les infraccions d'aquesta disposició són considerades faltes lleus, segons l'Ordenança Municipal de Civisme, i podran ser sancionades amb una multa de 100 a 400 euros.

L'Ajuntament de Sant Antoni aprova la nova taxa de la llar d'infants

Sant Antoni de Vilamajor
L'Ajuntament de Sant Antoni de Vilamajor ha acordat modificar l'ordenança fiscal corresponent a la taxa del servei de la llar d'infants per tal de fer front a la reducció de la subvenció que rebrà de la Generalitat. Tal com ja s'ha anunciat, el Departament d'Ensenyament de la Generalitat preveu reduir la subvenció als municipis de 1.800 a 1.600 euros per nen i any, cosa que representa 200 euros menys que rebran les escoles bressol municipals, com la Xauxa de Sant Antoni. El consistori ha decidit repartir a parts iguals el sobrecost de 100 euros anuals per alumne i curs, entre els pares dels infants i el mateix Ajuntament. **J.B.M.**

CENTRE D'ART LA RECTORIA

NITS DE MÚSICA

música a la fresca a La Rectoria

EL CHORO BRASILER: gènere musical antic de finals del s. XIX i començament del XX, un dels fonaments de la música brasilera.

RIO ANTIGO: Quim Ollé, flauta, Luiza Cruz i Ramiro Pinheiro, guitarra de sis cordes, Zé Luiz Silva, pandeiro, i Santi Burgos, mandolina.

DISSABTE 27 D'AGOST A LES 20:30h AL CENTRE D'ART LA RECTORIA DE SANT PERE DE VILAMAJOR

Música brasilera + refrigeri 15 €
(12 € pels socis de La Rectoria i de l'Associació musical la Clau de mi bemoll)

Places limitades. Localitats a la venda al Centre d'Art La Rectoria (de dimarts a dissabtes de 9.30 a 13.30 i diumenges d'11.00 a 13.00h. Tel. 93 845 00 59), a Can Pau i a Can Noguera

Organitza: Centre d'Art La Rectoria Col·laboren: Ajuntament de Sant Pere de Vilamajor

SANT ANTONI DE VILAMAJOR

10a MOSTRA GASTRONÒMICA LA CUINA DE MERCAT

RESTAURANT LA CUINA CATALANA
- Amanida de pasta amb fruits de mar i pinya
- Pollastre farcit de prunes i pinyons

RESTAURANT CAN LLANÇA
- Bunyols de bacallà
- Conill i pollastre rostit

RESTAURANT L'ANTIC CASINO
- Arròs negre
- Gambes saltejades amb all i julivert

RESTAURANT CAN PAU LA TERRASSA
- Carbassó farcit de carn
- Calamars farcits

RESTAURANT EL REFUGI
- Canelons casolans amb velouté d'escalvada
- Bacallà fregit amb un lit de ceba confitada i fruits secs ben torrats

RESTAURANT EL REBOT D'EN GUIU
- Amanida del Pep amb cogombre, tomàquet, ceba de figueres, pebrots vermells i verds, formatge fresc de Can Bordo i olivada.
- Filet de porc ibèric escabecat sobre permantier i suc de blat de moro amb verduretes.

FORN NINOT
- Passió Ninot.

PASTISSERIA SANT LLEHÍ
- Mousse de llimona amb borraxo de limoncello.
- Textura de xocolata amb trufa de gerds.

COMERCIAL DISPUIG
- Col·labora amb un aperitiu

CAFÈS MARCILLA
- Col·labora amb un cafè.