

MEDI AMBIENT



KIM MANRESA

Agremiats i col·legiats pagaran menys per aparcar

Els treballadors membres de gremis i col·legis professionals a partir de mitjans d'aquest mes podran aparcar a Barcelona a un preu reduït. Aquests conductors disposaran d'una targeta exclusiva de prepagament per fer ús de les places AREA amb una tarifa única de 2,50

euros l'hora, cosa que suposa un descompte mitjà d'un 15%. En queden fora, no obstant això, les places destinades a residents. A més, la targeta oferirà un descompte d'un 25% a les places de rotació dels aparcaments de Barcelona Serveis Municipals. L'alcalde Xavier Trias i els pre-

sidents del Col·legi Oficial d'Agents Comercials de Barcelona, Enric Enrech, i el del de Metges, Jaume Padrós, van firmar ahir el conveni que ho fa possible. La mesura vol facilitar la feina a aquells professionals que no poden prescindir del cotxe en el dia a dia.

Les zones humides, en mal estat de conservació

Només un 15% de les zones humides en mans de la Generalitat es troben un bon estat, segons el pla de control de l'Agència de l'Aigua

ANTONIO CERRILLO
Barcelona

Al voltant de la platja de Castell, a Palamós, hi ha una de les pinedes mediterrànies més boniques, un lloc que convida a endinsar-se pels camins de ronda de la Costa Brava. Però en aquesta àmplia cala gairebé sense construccions i d'una bellesa relaxant crida especialment l'atenció la degradada llacuna central, una llengua d'aigua que dona entrada a la platja. Les seves aigües fosques es troben en un estat de conservació tan deficient que enlletgeixen el panorama. La zona serveix d'exemple del lamentable estat de preservació de molts aiguamolls competència de la Generalitat.

Només el 15% de les zones humides de les conques internes de Catalunya presenten un bon estat de conservació; la resta d'aquests ecosistemes suspèn l'examen que ha fet l'Agència Catalana de l'Aigua dins del programa de seguiment i control de les masses d'aigua. A més, el 50% d'aquestes zones humides (maresmes costaneres però també llacunes superficials interiors) presenta un estat mediocre –estan a prop de l'objectiu, però no hi arri-

ben–, mentre que la resta tenen una situació dolenta o deficient. “L'examen general que hem fet indica que l'estat de conservació de les nostres zones humides és deficient; cal protegir-les, millorar-les. Es troben en un estat molt fràgil”, expliquen els tècnics de l'Agència de l'Aigua.

Els controls en marxa es fan en aplicació de la directiva europea marc d'aigües i han de servir per avaluar l'estat ecològic dels aiguamolls. Aquest programa s'ha anat aplicant fins ara de manera incompleta, en gran part a causa de la falta de recursos. Però l'anàlisi recent de 34 masses d'aigües (d'un total de 51 punts de mostreig) permet tenir ara un primer diagnòstic de la salut d'aquests ecosistemes. Per

L'estat de les aigües dels aiguamolls de l'Empordà i del delta del Llobregat és mediocre

valorar-ne l'estat s'ha tingut en consideració tant la presència d'invertebrats com un altre indicador de conservació general (en el qual es van valorar aspectes com la morfologia, l'estructura, si hi ha infraestructures, les alteracions que han patit o la presència de plantes autòctones o d'espècies invasores).

Les aigües als aiguamolls de l'Alt Empordà (un dels principals punts de refugi i cria d'ocells) no superen

aquesta prova. La situació és precària a l'estany de Vilaüt i la bassa de Rodona, i és catalogada com a deficient a l'estany de Palau de Baix o a l'estany del Tec. La resta es troben en un estat generalment mediocre (no aproven per poc). És el cas de l'estany d'En Túries, les llacunes de la Rogera, la Llarg, la Massona, el Cortalet o els meandres del Fluvià.

Els aiguamolls en més bon estat –i que aproven, per tant, aquest examen– són els del Mas Margall, el Riu Vell i les basses d'en Broc-Aiguamolls de la Deu Vella i de Can Jordà.

Al Delta del Llobregat, per la seva banda, la zona en més mala situació és l'estany de la Murtra; el panorama és deficient a l'àmplia zona del Remolar-les Filipines-la Vidala i la Margola, mentre que està a punt d'aprovar però no hi arriba Ca l'Arana, Cal Tet, l'estany de la Ricarda, la Roberta i la riera de Sant Climent.

En aquest programa s'ha visitat un total de 34 zones humides, tot i que en vuit no es van trobar làmines d'aigua (sobretot al massís de les Alberes), bàsicament a causa que són estanys temporals. “Aquests controls han de servir per recuperar progressivament l'estat d'aquestes zones d'interès ambiental i social”, diuen els tècnics de l'Agència Catalana de l'Aigua. Una vegada determinat el seu estat, s'establiran les mesures de protecció i millora, en col·laboració amb les altres administracions competents. El pla de gestió i el programa de mesures preveu una inversió d'un milió d'euros per part de l'Agència de l'Aigua.●

Rafael Ansón



Amb els cinc sentits

Des de sempre s'ha dit que la gastronomia inclou fonamentalment el gust, el tacte i l'olfacte. Potser per això els temes referents a l'alimentació han estat moltes vegades al marge dels sistemes educatius.

Per a totes les religions, la catòlica inclosa, la vista i l'oïda són uns sentits espirituals i nobles i, per tant, cal educar els nens en la música o les arts plàstiques. Tot i això, el gust i el tacte són més aviat sensorials i pecaminosos. Segons el catolicisme, el plaer de menjar és gola i el plaer sensorial en general significa luxúria.

Tot això ha canviat. Ara els cinc sentits tenen la mateixa consideració i tots s'han d'educar des de l'ensenyament infantil i primari. És evident que cal gaudir amb la música o la pintura, però també amb el menjar o amb les relacions de parella.

El que no s'havia plantejat fins ara és la possibilitat que amb la gastronomia, amb l'alimentació, a l'hora de menjar, es gaudeixi, també, amb la vista i l'oïda. Això és el que la Reial Acadèmia de Gastronomia i altres acadèmies estem intentant plantejar.

D'una banda, és obvi que els cuiners actuals, a més de mirar de produir plaer amb el gust, l'aroma, les textures o la temperatura, pretenen despertar curiositat, sorpresa i emoció. I potser també, i sobretot, bellesa plàstica. Els plats emplatats de molts dels nostres xefs són autèntics bodegons del segle XXI. A vegades fins i tot fa pena menjar-se'ls, però, gràcies als telèfons mòbils i sent un bon (i ràpid) fotògraf, farem que el record perduri. En aquest sentit, s'està impulsant la creació d'un espai a internet,

Els cuiners actuals pretenen despertar curiositat, sorpresa, emoció i bellesa plàstica

Beauty and Cooking, que permeti entrar al món de la gastronomia a través de l'estètica dels plats. Naturalment, és fonamental que siguin bons des del punt de vista de l'aroma, del gust i del sabor, però el primer impacte visual pot ser determinant. Es tracta que quedi constància d'aquest patrimoni cultural immaterial que és la gastronomia a través de l'aspecte plàstic i la bellesa visual.

També és important la bellesa de la sala, de l'entorn i, molt especialment, la llum, però això serà objecte d'un altre article.

Pel que fa a l'oïda, l'acústica dels restaurants ha de tenir en compte que una de les coses més importants a l'hora de menjar és la conversa, la convivialitat, les relacions personals, estar junts i parlar, compartir. A més que el que a un li posen al plat sigui molt bo i, si és possible, també bonic, és important que l'acústica dels locals faciliti la conversa i eviti el mal de cap que genera un soroll excessiu quan s'està menjant i parlant.

En definitiva, la forma i manera de menjar, el què, el com, l'on i el quan, han de permetre gaudir amb els cinc sentits.