

REINTRODUCCIÓ DE PEIXOS MIGRADORS



Imatge d'un exemplar d'esturió en el moment d'extraure'l del camió. / MARIANO CEBOLLA / LIFE MIGRATOEBRE

Els quatre esturions procedents de Bordeus ja són a la seu de l'IRTA a la Ràpita

La Ràpita Redacció

Dimarts a la nit es va completar amb èxit el complex trasllat fins a la seu de l'IRTA a la Ràpita dels quatre exemplars d'esturió europeu procedents del centre de conservació de St Seurin-sur Isle, a Bordeus, des-

prés d'un viatge de 700 quilòmetres en un camió climatitzat. Ara romandran durant anys a la Ràpita en uns tancs a la seu de l'organisme català de recerca, on s'estudiarà la seua aclimatació i adaptabilitat a l'aigua salada en condicions homologables a la de la costa del Delta.

En 30 dies s'exposaran públicament, ja que l'Iddecé, que gestiona el projecte Migratoebre de reintroducció de l'esturió i altres peixos migradors al riu Ebre, vol fer una campanya de divulgació i sensibilització. De fet, l'evolució dels peixos es podrà seguir en directe i en línia. ■

SOCIETAT

Fins a 65 treballs opten als premis Mayor Zaragoza en la seua 12a edició

Tortosa Redacció

Un total de 65 treballs, clipmetratges de dos minuts de durada, s'han presentat a la 12a edició dels Premis Federico Mayor Zaragoza, organitzat pels Amics i Amigues de la Unesco per a reconèixer vídeos elaborats que facen bandera del lema 'Salvem el planeta: actuem ara, demà pot ser tard'. Dels 65, se n'han presentat 7 en la categoria 'Cicle superior d'Educació Primària i Primer cicle d'ESO'; 32 en la categoria 'Segon cicle d'ESO'; 23 en la categoria de batxillerat i cicles formatius, i 3 en la d'entitats, institucions i altres. Del total, 20 són de les Terres de l'Ebre. També s'han presentat treballs de Mallorca, Reïna, Santander, Zaragoza i de la resta de Catalunya. En total, de 17 localitats diferents. La dotació, que fa personalment Fe-

derico Mayor Zaragoza, és de 5.000 euros.

Després de 10 anys de premiar experiències, l'any passat es va optar per distingir treballs exprés d'aprenentatge i de conscienciació dels joves i en un format més tecnològic com és l'elaboració d'un clipmetratge de dos minuts de durada.

L'acte de lliurament de premis serà en dissabte, concretament el 16 de març a l'Auditori Felip Pedrell, per a donar opció que participen els joves de les escoles i instituts que són els que han confeccionat els clipmetratges. A part de visionar els vídeos premiats, hi haurà una conferència amb Federico Mayor Zaragoza, amb el títol *Reptes globals, respostes globals i a temps*. El dia abans, Mayor Zaragoza farà també una conferència a la Cambra de Comerç. ■

Calendari de menjes de Clotxa

- ASCÓ
Festa de St. Antoni
17 de gener de 2019
- MÓRA D'EBRE
Festa de St. Antoni
17 de gener de 2019
- MÓRA LA NOVA
Fira de l'oli
27 de gener de 2019
- GARCIA
Festa de l'ermita
27 d'abril de 2019
- RIBA ROJA D'EBRE
1 de maig de 2019

16^o FESTA de CLOTXA

17 DE MARÇ DE 2019 DARMÓS

10.00h Cercavila amb la **Banda de Música de Benissanet**

10.30h Pregó de la festa a càrrec dels **germans Roca**, del restaurant **Celler de Can Roca** de Girona

11.00h **Repertiment de clotxes**

13.00h Concert a càrrec de **Sara Blanch**, soprano

tiquet
CLOTXA
4€

Venda de tiquets a les oficines de l'Ajuntament de Tivissa i Darmós. En línia, al web www.turismetivissa.com

Jornades Gastronòmiques als restaurants de la Ribera d'Ebre

Restaurants

BENISSANET

- 01 ▶ RESTAURANT EL CASAL FLIX
- 02 ▶ RESTAURANT CASA CASTRO
- 03 ▶ RESTAURANT FORNIELES

GARCIA

- 04 ▶ RESTAURANT PAS DE L'ASE MIRAVET
- 05 ▶ RESTAURANT MOLÍ DE XIM

MÓRA D'EBRE

- 06 ▶ RESTAURANT GASTRONÒMIC LA CREU
- 07 ▶ RESTAURANT TURÍ

MÓRA LA NOVA

- 08 ▶ RESTAURANT CAN SECUNDINO
- 09 ▶ RESTAURANT FERRAN
- 10 ▶ RESTAURANT HEAVEN'S DOOR
- 11 ▶ RESTAURANT MAS DELS SUBIRATS

RIBA-ROJA D'EBRE

- 12 ▶ RESTAURANT CÀMPING

del 17 de març al 14 d'abril de 2019

PRESENTACIÓ

La clotxa és el plat tradicional per excel·lència de la Ribera d'Ebre, que diu molt dels orígens de pagès de la comarca. Els pagesos el preparaven quan anaven a treballar al camp, amb les brases de la foguera que feien per escalfar-se.

Des de fa setze anys, el Consell Comarcal de la Ribera d'Ebre, juntament amb les associacions d'empresaris turístics de la comarca i els restauradors, ha consolidat una festa popular, La Festa de la Clotxa, que té aquest plat com a protagonista principal.

La Festa donarà inici a les Jornades Gastronòmiques de la Clotxa. Els restaurants de la comarca incorporen a les seves cartes: un menú de clotxa, amb la recepta tradicional en les seves diverses variants.

Animeu-vos a menjar clotxa als restaurants de la Ribera d'Ebre!

Consell Comarcal Ribera d'Ebre

riberadebre
gastronomia

#ConsellRiberaEbre #RiberaEbreTurisme

turismeriberaebre.org