



Ajuntament de
Sant Celoni

NOTA DE PREMSA

Dijous, 13 d'octubre de 2011

- 6 bars del municipi oferiran les seves millors tapes aquest divendres a la plaça de la Vila dins el programa de Tardor gastronòmica. Dissabte, platets de tardor i tastos de vins d'origen Alella i Pla de Bages. El bon temps acompanya els actes de la Tardor Gastronòmica d'ahir dimecres
- Una quinzena de persones participen al taller de gestió de la convivència a les comunitats de veïns organitzat per l'Ajuntament
- Dissabte 15 d'octubre comença la 4a edició del Cicle de Cinema Infantil en Català a Sant Celoni
- Una quarantena d'alumnes celonins de 3er d'ESO acompanyats per la Policia local fan educació vial a Honda Institut de Seguretat

6 bars del municipi oferiran les seves millors tapes aquest divendres a la plaça de la Vila dins el programa de Tardor gastronòmica

Dissabte, platets de tardor i tastos de vins d'origen Alella i Pla de Bages

La tarda del divendres 14 d'octubre, la plaça de la Vila acollirà una **mostra de tapes** ofertes per 6 bars de Sant Celoni (La Pipeta, La Volta, La Banketa, Cabernet, Clàssic Cafè, Tramuntana i el Restaurant del Mètric). Adquirint un tiquet de 5 euros, els assistents podran degustar 3 tapes i 2 begudes. Els tiquets es vendran el mateix dia a la plaça de la Vila.

El dissabte a la tarda, diversos cellers de les denominacions d'origen Alella i Pla de Bages oferiran **tastos de vins acompanyats de platets de tardor** elaborats per restauradors de Sant Celoni (Cabernet, Syrah, Els Avets i La Parra) que els assistents podran degustar adquirint un tiquet de 6 euros, acompanyats de l'animació musical a càrrec de Jazz Dream.

El bon temps acompanya els actes de la Tardor Gastronòmica d'ahir dimecres

La demostració de cuina en directe va anar acompanyada de bon temps, i de molta gent. En Domingo Garrido del Restaurant la Parra i l'Elsa Martínez del Restaurant el Cruce van ser els responsables de cuinar senglar estofat i arròs verd amb gambes en directe. Durant l'elaboració els dos cuiners van respondre les preguntes dels assistents i van donar consells al voltant de la millor manera de cuinar aquests dos plats i d'altres qüestions que van sorgir durant les més de dues hores de cuina.

A la tarda van ser més de 35 els nens i nenes d'entre 4 i 12 anys que van posar-se mans a la massa tot elaborant una coca de recapte. Farina, llevat, aigua i oli tot ben barrejat per la coca i pebrot, albergínia i ceba escalivada pel farcit. Cada nen i nena es va endur una coca preparada per enforar a casa.

Dissabte passat l'activitat la va centrar el Mercat de productes del Baix Montseny que va oferir embotits, làctics i formatges, herbes i conserves, pa, coques i xurros i altres productes elaborats al Montseny. De 12 a 13 h, va tenir lloc la mostra de plats participants i lliurament de premis del Concurs de cuina "La tardor a la cuina: el bolet i la castanya". El pastís de crema de castanyes de Mercè Puig va ser la recepta guanyadora del concurs de cuina modalitat "castanya" mentre que les mandonguilles amb bolets i castanyes de Rosa Funollet van guanyar el premi de la modalitat "bolet". Les guanyadores van rebre un val de compra ofert pel Mercat municipal i Sant Celoni Comerç.

Tota la programació a: www.santceloni.cat/tardorgastronomica

Una quinzena de persones participen al taller de gestió de la convivència a les comunitats de veïns organitzat per l'Ajuntament

Una quinzena de persones procedents d'entitats veïnals, agents de la propietat immobiliària i tècnics municipals van participar la setmana passada a un taller de gestió de la convivència a les comunitats de veïns organitzat per l'Ajuntament de Sant Celoni amb el suport de la Diputació de Barcelona. L'objectiu del taller era donar a conèixer el marc legal sota el qual es desenvolupen les comunitats de veïns amb una especial incidència sobre aspectes relacionats amb la convivència en aquest àmbit i, alhora, proporcionar eines i recursos als diferents actors d'una comunitat per gestionar les situacions que es donen en els espais privats d'ús comunitari. Una primera part, doncs, va tenir un caire més jurídic i de gestió d'una comunitat de veïns (legalització d'una comunitat de propietaris, juntes, actes, règim de propietat, reglament de règim intern...) i una segona part va incidir en la mediació com a mètode de gestió de conflictes que pretén evitar l'obertura de processos judicials de caràcter contenciós.

Es va destacar que la mediació és una eina encara poc coneguda en aquest àmbit però molt eficaç, ja que evita la judicialització de determinats conflictes i fa possible l'obtenció de solucions responsables i eficaces que assegurin el compliment posterior dels acords i que preservin la relació futura entre les parts. La figura de la persona mediatadora garanteix la confidencialitat, la imparcialitat i la neutralitat com a principis bàsics en el procés de mediació.

Dissabte 15 d'octubre comença la 4a edició del Cicle de Cinema Infantil en Català a Sant Celoni

El Cinema Infantil en Català (CINC) inicia, el dissabte 15 d'octubre, la 4a edició al cinema Ocine de Sant Celoni amb pel·lícules infantils de gran èxit. Les sessions es projectaran a les 16.15 h i el preu únic de l'entrada és de 3,50 euros. Aquest cicle l'organitza la Direcció General de Política Lingüística de la Generalitat de Catalunya i el cinema Ocine de Sant Celoni.

15 d'octubre: Astro Boy
22 d'octubre: Gru, el meu dolent preferit
29 d'octubre: Arthur i la guerra dels mons
5 de novembre: Els barrufets

Una quarantena d'alumnes celonins de 3er d'ESO acompanyats per la Policia local fan educació vial a Honda Institut de Seguretat

Una quarantena d'alumnes de tercer d'ESO de l'IES Baix Montseny van participar divendres passat a una classe teòrico-pràctic a les instal·lacions d'Honda Institut de Seguretat, a Santa Perpètua de Mogoda. La jornada, coordinada a nivell municipal per la Policia local, va començar amb una classe teòrica sobre les tècniques i normes bàsiques de conducció de motocicletes, una prova al simulador de conducció i, finalment, la part pràctica al circuit.

L'octubre de 2009, els alumnes celonins van ser els primers de tot Catalunya a participar en aquestes jornades a les llavors recent estrenades instal·lacions d'Honda.