



Imatge del seguiment de les llacunes de la Pletera ■ EL PUNT AVUI

Fan un seguiment de les llacunes de la Pletera, a l'Estartit

■ Forma part dels treballs previs corresponents al projecte Life que servirà per restaurar la zona

Joan Puntí
L'ESTARTIT

Els treballs previs al desenvolupament de la urbanització de la Pletera, a l'Estartit, i la posterior restauració de l'espai ja estan en marxa. Des de la càtedra d'Ecosistemes Litorals Mediterranis de la Universitat de Girona (UdG) s'està fent ja un seguiment de l'estat ecològic de les llacunes incloses en l'àmbit del projecte Life Pletera (2014-2018). L'estudi, que està en marxa des de l'octubre, té com a objectius conèixer les característiques ecològiques de les llacunes i poder determinar si les actuacions projectades tenen l'efecte

desitjat i en milloren l'estat ecològic de l'aigua. En una primera fase, els tècnics prenen mostres mensuals durant un any de les tres basses existents, la més important de les quals és la del Fra Ramon. Durant el segon i quart any el mostreig serà trimestral, mentre que el tercer any tornarà a ser mensual. L'últim any s'inclouran en el seguiment dues basses noves.

Es mesuren diferents paràmetres, com ara la temperatura, la conductivitat, el PH i l'oxigen. També es recullen mostres per analitzar-ne els nutrients (nitrogen, fòsfor, matèria orgànica i clorofil·la) i es quantifica la biomassa de

bacteris, fitoplàncton i zooplàncton. També es recullen mostres de macroinvertebrats, per tal de contrastar-los amb els índexs de qualitat que estableix la directiva marc de l'aigua.

El director tècnic del projecte Life Pletera, Xavier Quintanas, dona importància a aquest seguiment per conèixer el comportament de les llacunes i poder-lo comparar amb les de construcció artificial. També serà molt important estudiar l'evolució de l'estat tròfic de la llacuna del Fra Ramon, on es preveu retirar la gran mota que actualment impedeix que la llacuna desbordi cap a la maresma quan puja el nivell de l'aigua. ■

18757-110027W

Restaurant Jardins de Besalú

MENÚ NIT CAP D'ANY:

- ENTRANTS: Dàtils amb bacó, vol-au-vents amb paté de tonyina, lollipop de fave.
- PRIMERS PER ESCOLLIR: Còctel de gambes, crema de mariscs, canelons d'albergínia, formatge fresc i mel.
- SEGONS PER ESCOLLIR: Llamàntol a la brasa, milhulls de gallina de porc ibèric al forn, entrecot a la brasa amb salsa de ceps.
- POSTRES: Pastís de la casa.

Torrans i cafè. Raim i copa de cava. Aigua i vi DO Catalunya negra, blanc o rosat. Música de saló en directe de 12 a 03 h.

60€
IVA incl.

C/ PONT, 2 - BESALÚ 17850
RESERVES: 872 208 040
WWW.JARDINSDEBESALU.COM
JARDINSDEBESALU@GMAIL.COM

F frufresc®

DISTRIBUCIÓ DE FRUITA I VERDURA PER A PROFESSIONALS DE L'HOSTALERIA

La més àmplia i variada oferta en fruita i verdura fresca.

Articles de 4a i 5a gamma, nets i envasats a punt per cuinar o consumir.

Circuit des de l'origen al punt de venda: 24 HORES.

Repartiment de dilluns a dissabte. Recollida de comandes les 24 hores.

TELÈFON COMANDES: 972 16 57 87

Qfresc

DARNÉS grup