

la contra | MONTSE BARRERA

Llagostera Ràdio, 25 anys d'història

L'emissora commemora demà l'aniversari, amb motiu del qual ha programat un seguit d'actes

L'emissora Llagostera Ràdio complirà demà, 8 d'abril, els 25 anys d'emissió, amb molt bona salut. En aquest aniversari, l'emissora, codirigida per Ramon de Arriba i Enric Sánchez, vol recordar totes les persones que han passat per la ràdio al llarg d'aquests anys, i ha organitzat un seguit d'actes per celebrar-ho. Entre aquestes activitats hi ha exposicions i una festa al local polivalent el proper 23 de maig, en què es farà un repàs de la música de l'últim quart de segle, i que s'emetrà en directe a partir de les 12 de la nit. També s'han programat exposicions i programes especials a través de l'emissora, que es pot sintonitzar al 105.7 FM al Gironès o bé per internet a www.llagosteraradio.cat. A banda de la programació d'aniversari, l'emissora estrenarà divendres vinent un programa sobre històries de misteri i de por, que anirà a càrrec del locutor Albert Coll, i que s'emetrà a partir de les 12 de la nit.

Enric Sánchez fa una valoració positiva de l'evolució de l'emissora, ja que en comparació amb abans, diu que ha canviat molt. «Ara tenim uns equips d'última tecnologia i una edició digital per editar programes», afegeix.

Després de superar les dificultats dels primers anys, Llagostera Ràdio disposa d'uns equipaments molt moderns, amb aparells que permeten fer ràdio d'una forma molt còmoda utilitzant les més noves aplicacions informàtiques tant en l'emissió com en l'edició.



A dalt, Enric Sánchez, a l'emissora. A sota, el primer director, Joan Carles Buhigas i, a baix, l'emissora el 1984. / LL. SERRAT / LLAGOSTERA RÀDIO

L'emissora ofereix una programació adaptada a tot tipus d'oients, amb seleccions musicals diàries com ara la música

més actual i els èxits dels anys 70, 80 i 90, i també espais de contingut cultural, polític, informatiu, esportiu, concursos... fins a dotze programes que fan que l'oient pugui escollir el que més li agrada.

Més d'una trentena de persones, entre locutors i col·laboradors, fan possible que el projecte continuï amb la força dels inicis, l'any 1984.

El projecte es va gestar el 1983, quan un grup de joves van posar el tema sobre la taula. Entre ells hi havia en Joan Carles Buhigas, que va ser el primer director de l'emissora, i en Joan Gruart, exregidor. La il·lusió dels emprenedors va fer que el projecte tirés endavant, però el primer obstacle va aparèixer ben aviat: la manca d'un local adequat. La solució va ser instal·lar-se en un local petit del carrer Àngel Guimerà i amb un pressupost molt baix en l'equipament. Els problemes d'espai es van anar incrementant i fins i tot la gent que hi col·laborava deixava de fer-ho per aquest motiu.

Va ser al cap de tretze anys que l'emissora es va poder traslladar als actuals estudis del carrer Sant Pere. Uns estudis molt més grans i en condicions. El 1999 Joan Carles Buhigas va deixar la direcció, i el va substituir Ramon de Arriba, amb nous projectes, com el de buscar gent jove que fes programes per a totes les edats. Llavors, Llagostera Ràdio encara funcionava amb llicència provisional d'emissió, si bé el 2002 se li va atorgar el permís definitiu. El 2003, l'Enric Sánchez va entrar a formar part de la direcció.

la columna | JORDI SOLER

Congelar sulfits

Temps era temps, un mètode molt eficaç per conservar els aliments peribles era la congelació. Aquest sistema garantia, durant un considerable espai de temps, no només el bon estat del peix i de la carn, per exemple, sinó també el bon manteniment de les seves propietats essencials. Avui dia se segueixen congelant molts productes alimentaris tradicionals, i d'altres de més recent entrada al mercat, com ara les pizzes i els precuinats. El que passa és que sotmetre'ls a temperatures inferiors als zero graus no és una forma de conservació, sinó un sistema d'emmagatzematge. La prova la tenim a la vista: a les etiquetes dels embalatges sempre apareix, allí on s'especifica la naturalesa del seu contingut, la llista d'additius químics amb què se'l protegeix d'allò que li ocorria sense aital aportació. Són, de fet, els mateixos additius que porten la majoria d'aliments que se serveixen a temperatures per sobre dels zero graus. Així és que els que abans compràvem llagostins congelats, i només congelats, ara resulta que també comprem colorants, antioxidants (que, mira, encara poden ser més o menys naturals) i, sobretot, sulfits. A alguns mariscs se'ls tracta, abans de congelar-los, amb metabisulfid. Qui això signa utilitzava, en la seva vessant de fotògraf, el metabisulfid com a agent conservador del bany fixador de negatius i papers, l'hiposulfid sòdic. Les dosis permeses d'additius estan, si no vaig errat de comptes, regulades per llei, i existeixen estudis sobre els seus efectes secundaris, especialment entre els malalts d'asma bronquial, que poden ocórrer en forma d'exacerbació de la patologia, i també ser causa d'anafilaxi, urticària i angioedemes. És clar que no per cruspitge mitja dotzena d'escamarlans hauràs d'anar corrent al dermatòleg o al pneumòleg, però hi ha experts en alimentació que aconsellen no comprar res que porti més de cinc additius. Per alguna cosa diverses marques fan constar en un lloc ben visible de l'embalatge que allò que adquirim no conté ni colorants ni conservants. Bon profit, amics.

PUBLICITAT

novetat **Stein**



collezione donna 2009 di **PIQUADRO**

papreria copisteria

Pompeu Fabra, 11 - 972 203 944 / Migdia, 11 - 972 213 565
Av. Lluís Pericot, 36 - 972 210 932 / GIRONA

113000-9605867

PUBLICITAT

>La jugada més intel·ligent



EL9

El diari d'esports en català

EL9

PUBLICITAT

Prestatgeria **RANDOM**
feta per MDF Itàlia



cal rei
coses de casa

www.calrei.com

Veleu-la al Carrer Nou de GIRONA / tel. 972 200178

109004-6301437