

La Bahía tendrá un cuarto catamarán que Navantia descartó construir

El astillero gaditano no participó en el concurso de adjudicación para hacer frente a la carga de trabajo comprometida en **proyectos de mayor envergadura**

Una pequeña empresa catalana se encargará de su fabricación por 2,2 millones

JAVIER LÓPEZ

Si el éxito de la puesta en funcionamiento de un servicio público se mide con el número de usuarios que lo utilizan, entonces se puede decir que el transporte de viajeros por mar en la Bahía ha satisfecho con creces las expectativas puestas en su creación. Tanto es así que el consejero de Obras Públicas y Transportes firmó ayer el contrato de construcción de un cuarto catamarán que servirá de refuerzo a los tres que ya operan en las líneas marítimas que unen la capital con El Puerto y Rota.

Igualmente, si el éxito de una empresa se mide con la necesidad de descartar nuevas cargas de trabajo porque las existentes ocupan toda la capacidad de operación disponible, entonces también se puede decir que la industria de construcción naval en la Bahía también sonríe. Navantia está totalmente ocupada, no hubiera podido afrontar este nuevo compromiso al tener todas sus infraestructuras de producción comprometidas con obras de mayor envergadura, según confirmaron fuentes de la empresa.

Por estas razones, los mismos astilleros que hace unos años temían por su futuro, decidieron no participar en el concurso convocado por la Junta en 2007 para la construcción de este cuarto catamarán para el Consorcio de Transportes. Fueron tres las empresas que aspiraron a hacerse con este contrato y ninguna de ellas era Navantia. La adjudicación se dio a conocer hace poco más de un mes, la encargada



OPERATIVO. Uno de los tres catamaranes en servicio en aguas de la Bahía. / MIGUEL GÓMEZ

sería la empresa barcelonesa Drasanes Dalmau. Fuentes de esta compañía explicaron que se trata de una pequeña empresa familiar compuesta por una plantilla de 25 trabajadores. Tienen en su haber más de un centenar de barcos construidos, de los que alrededor de 70 son de características similares al buque encargado ayer por la Junta de Andalucía. «Estamos especializados en la construcción de barcos para pasaje», apostilló la compañía.

La Junta invertirá en este barco 2,2 millones de euros, un 46% más de lo que costaron cada uno de los dos primeros, que se con-

struyeron en San Fernando. El plazo de ejecución de estas obras es de once meses. En el contrato se estipula la construcción de un catamarán con la opción de tres más con las mismas condiciones económicas, por lo que es de prever que en los planes de la Administración autonómica tenga cabida el encargo de buques adicionales, aunque éstos podrían destinarse a otros consorcios de transportes como el de la bahía de Algeciras o el de Málaga. De hecho, hace unas semanas aún se desconocía si este cuarto catamarán iba a operar en la Bahía

gaditana, en la algecireña o en la Costa del Sol. La firma del contrato de su construcción en la capital despeja todas las dudas al respecto. El consejero explicó que se dedicará al refuerzo de las líneas existentes y a la sustitución de las otras embarcaciones cuando éstas se encuentren en procesos de revisión y mantenimiento.

Nueva línea

El responsable autonómico de las políticas de transporte señaló sobre la creación de una nueva línea que una la barriada puer- torrealeña de Río San Pedro con

Un 25% más de viajeros

J. L.

El servicio de transportes de viajeros por mar en la Bahía cumplió el pasado junio sus dos primeros años de vida. Desde entonces, más de 890.000 usuarios han utilizado esta nueva forma de transporte, de los que 450.000 lo hicieron durante 2007. En el segundo año de servicio se superó en un 25% el número de viajeros con respecto a los doce primeros meses, según explicó el gerente del Consorcio de Transportes de la Bahía, Manuel Moreno. El 0,5% de los nueve millones de usuarios del transporte público del área metropolitana utilizaron el catamarán en sus desplazamientos. 4,5 millones usan el autobús y el resto el servicio de cercanías de Renfe, para el que ya se puede utilizar la tarjeta de viajero del Consorcio.

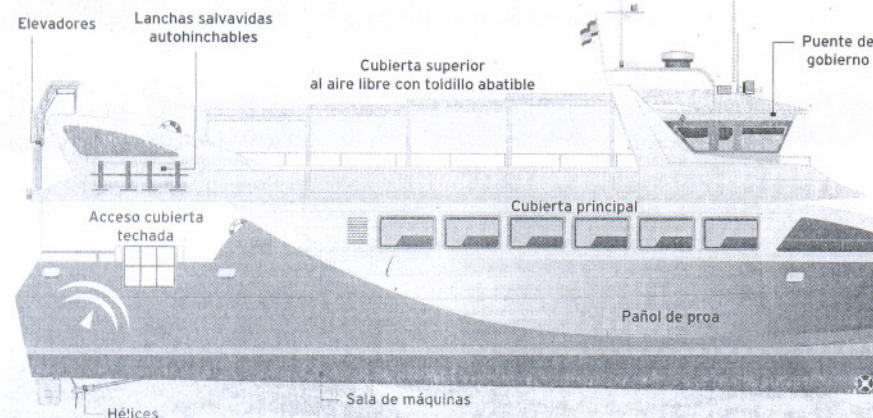
Cádiz que los estudios ya se encuentran en una fase avanzada y que será el Ministerio de Medio Ambiente, a través de la Demarcación de Costas, la que resuelva si se puede o no construir una terminal de pasajeros en el lugar proyectado.

Algunas de las principales novedades que presentará este buque con respecto a los tres que ya se encuentran en servicio son que tendrá cubiertas las zonas de embarque y los aseos, así como una toldilla abatible para la cubierta superior. Los dos motores contarán con 200 CV adicionales con respecto a los demás catamaranes, con lo que pasarán de los 900 CV actuales a 1.100 CV. Otro añadido serán las hélices laterales, que mejorarán la maniobrabilidad en el atraque y reducirá sus tiempos.

jlopez@lavozdigital.es

CARACTERÍSTICAS

Manga	8,0 metros	Motores	2 motores de 1.100 CV
Eslora	25,8 metros	Tripulación	3 personas
Puntal	2,9 metros	Pasaje	150 personas
Velocidad	20 nudos	Capacidad	Accesos para PMR, bicicletas y ciclomotores



Fuente: Consorcio de Transportes de la Bahía de Cádiz

COMPARATIVA DE DISTANCIAS RESPECTO A CARRETERA

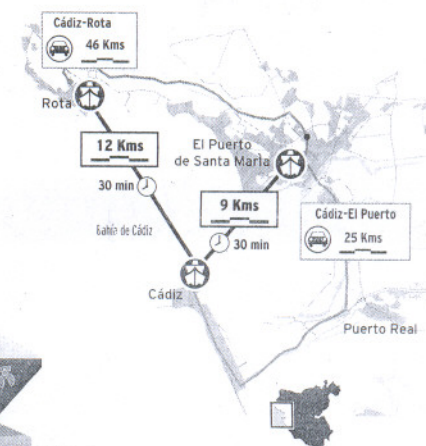
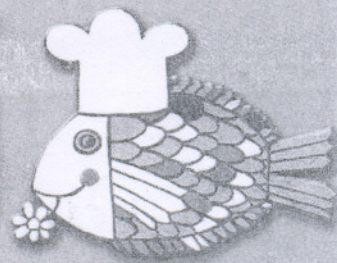


GRÁFICO: JAT

XXXIX FIESTA de la URTA



Turística Gastronómica Juvenil

Declarada de Interés Turístico Nacional
de Andalucía

del 31 de Julio

al 3 de Agosto 2008

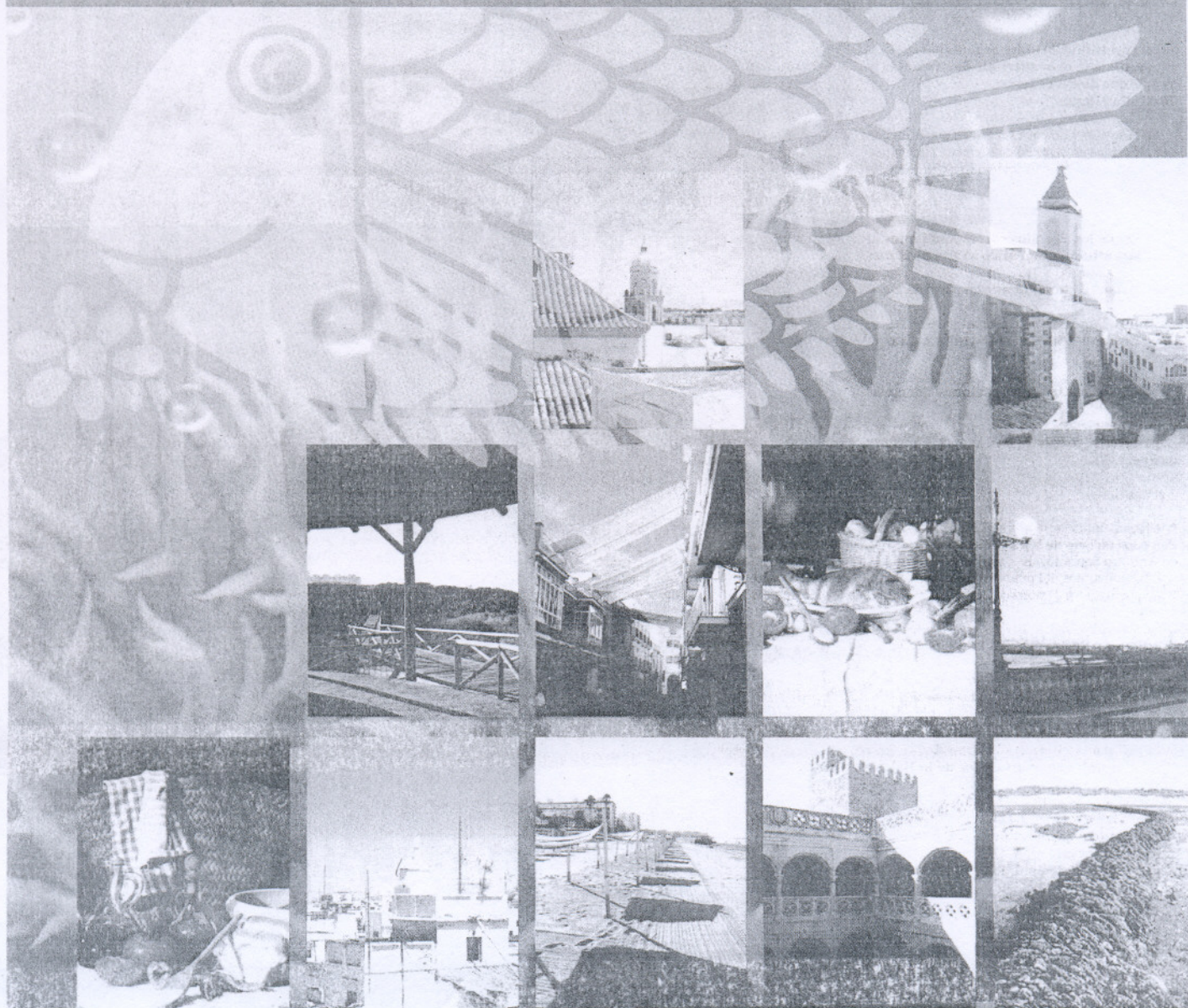
“La Guita”

la voz

JULIO '08

EDITA: DEPARTAMENTO COMERCIAL DE LA VOZ
REDACCIÓN: IRENE DE TORRES, ANA CARNEADO
Y CándIDO NOGALES

ROTA



DOMINGO, 3 DE AGOSTO

Acto de entrega de la URTA DE ORO, concedida en el presente año e ingreso del galardonado en la orden de la urta de oro a: D. Ángel Jove Capellán.

Hora: 20.30 horas.

Lugar: salón de plenos de este Excmo. Ayuntamiento, sito en el Palacio Municipal «Castillo de Luna».

Recepción de las urtas cocinadas que se presentan al Concurso

Hora: 21.00 horas.

Lugar: avda. San Juan de Puerto Rico.

Concurso de la urta a la roteña

Hora: 21.00 horas.

Entrega de los Premios del «concurso de urta a la roteña»

Hora: 22.30 horas.

El jurado concederá los siguientes Premios:

PRIMER PREMIO

TROFEO EXCMO. AYUNTAMIENTO DE ROTA

Premio en metálico de 476,41 Euros.

Diploma acreditativo.

SEGUNDO PREMIO

TROFEO TÍO MATEO

Premio en metálico de 403,12 euros.

Diploma acreditativo.

TERCER PREMIO

TROFEO FUNDACIÓN ALCALDE ZOILO RUÍZ-MATEOS

Premio en metálico de 329,82 euros.

Diploma acreditativo.

TROFEO TIERRA BLANCA

Donado por REYDI - Distribuciones.

A la Urta mejor presentada.

Diploma acreditativo.

* Los premios en metálico serán abonados por la Delegación Municipal de Fiestas del Ayuntamiento.

* Una vez finalizado el Concurso, habrá degustación entre el público de las diferentes Urtas.

Actuación del Grupo «Plaza nueva»

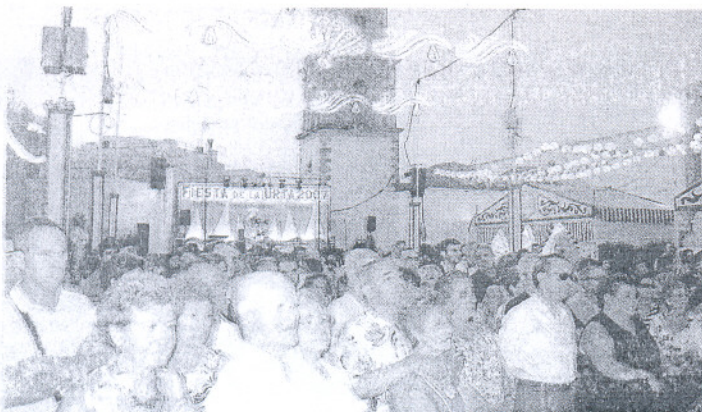
Hora: 23.00 horas.

Lugar: escenario instalado en Avda. San Juan de Puerto Rico.

* Una vez finalizada la Actuación, Música-Disco en directo en la Plaza 470.

* Del 31 de julio al 3 de agosto, estará instalado en el paseo marítimo del Rompidillo el parque de atracciones.

* Del 31 al 3 de Agosto, estarán instalados en la plaza de la Merced, diferentes atracciones (hinchables, camas elásticas,...), así como la pista de patinaje, que será de uso gratuito.



Programación de actos para los días de fiesta

JUEVES, 31 DE JULIO

Acto de Inauguración, comenzando con el encendido del alumbrado extraordinario e Izada de Banderas

Hora: 22.00 horas.

Lugar: avda. San Juan de Puerto Rico.

Actuación del Grupo «Ecos del Rocío».

Lugar: 23.00 horas.

*Una vez finalizada la actuación, música-disco en directo en la plaza 470.

VIERNES, 1 DE AGOSTO

«Festival infantil», Juegos malabares, Ilusionistas, con entrega de juguetes y recuerdos de esta Fiesta.

Hora: 21.30 horas.

* Los tickets regalo para recibir juguetes, deben ser recogidos en el stand de turismo, sito en plaza de España, el jueves y viernes en horario de 11.00 a 14.00 horas.

Entrega de los Premios correspondientes al XIX Marathón Fotográfico «Villa de Rota»

Hora: 22.00 horas

Lugar: stand de turismo, sito en plaza de España.

Organiza: Fundación Municipal para el Turismo y Comercio, del Excmo. Ayuntamiento de Rota.

Actuaciones de las Agrupaciones Carnavalescas:

Hora: 23.00 horas

Lugar: escenario instalado en la Avda. San Juan de Puerto Rico.

Agrupaciones:

* «Clínica dental nuestra señora de las angustias y los dolores de boca». Chirigota original de Antonio Serrano, «El Canijo».

* «Los monstruos del pueblo». Chirigota original de José Guerrero Roldán, «El Yuyu»

* «La comparsa del momo». Comparsa original de los Hermanos Márquez Mateos, «Los Carapapas».

* Una vez finalizadas las Actuaciones, Música-Disco en directo en la Plaza 470.

SÁBADO, 2 DE AGOSTO

Recepción a las Reinas y Damas de las fiestas de los municipios que componen la Mancomunidad de municipios de la Bahía de Cádiz.

Hora: 21.00 horas.

Lugar: Castillo de Luna.

Espectáculo ecuestre, doma vaquera y doma clásica

Hora: 22.00 horas.

Lugar: playa del Rompidillo.

Actuación de «La Húngara».

Hora: 23.30 horas.

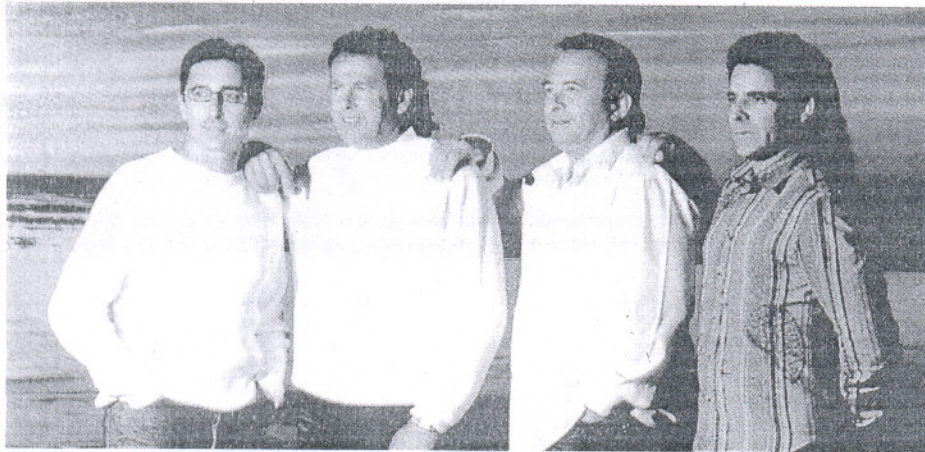
Lugar: escenario instalado en avda. San Juan de Puerto Rico.

*Una vez finalizada la Actuación, Música-Disco en directo en la Plaza 470.



Las actuaciones musicales marcarán el programa en la Feria de la Urta 2008

Las sevillanas de Ecos del Rocío o La Húngara se complementarán con las agrupaciones carnavalescas



Autores locales. Ecos del Rocío será el primer grupo en actuar en la Feria de la Urta.

Dos chirigotas y la Comparsa de Momo acercarán un poco más el carnaval a la localidad roteña

El Ayuntamiento de Rota ha preparado un buen programa para esta edición de la fiesta grande de la localidad. Serán tres días de diversas actividades para grandes y pequeños que estarán marcadas, sobre todo, por las actuaciones musicales. Tras la inauguración oficial será el grupo Ecos del Rocío el que suba al escenario, alrededor de las 23.00 horas, grupo roteño que deleitará a todos los asistentes con sus sevillanas. Un gran inicio de feria, con un conjunto muy querido en el municipio.

Al día siguiente, el viernes, desfilarán por el tablado, desde las 23.00 horas, hasta tres agrupaciones carnavalescas que han sido un referente en el último concurso de agrupaciones del Teatro Falla. La primera será la chirigota de El Canijo 'Clínica dental nuestra señora de las Angustias y los Dolores de Boca', semifinalista este año del Falla, que deleitará con sus letras hilarantes a todos los asistentes. Pero las risas no cesarán en el escenario instalado en la avenida San Juan de Puerto Rico. El siguiente en sacar una sonrisa a los asistentes será José Guerrero 'El Yuyu' y todos sus compañeros de 'Los monstruos de Pueblo'.

Para terminar los hermanos Carapapa harán su aparición estelar con una de las actuaciones más esperadas, la de su agrupación 'La comparsa de Momo', primer premio en la última edición del concurso.

La música en vivo y en directo acabará el sábado a partir de las 23.30 horas, penúltimo día de feria, con la actuación de la Húngara, artista que traerá a Rota un amplio repertorio, sobre todo basado en su séptimo trabajo, 'Ahora me toca a mí' con el que se ha consagrado a nivel nacional. Sin duda un cartel de lujo para la edición de la Feria de la Urta que será muy difícil de superar en las ediciones venideras.



Ganadores. La comparsa de Momo estará también en Rota.

Actividades

Pero no sólo de música está compuesto el programa de feria de este año, ya que existen diferentes actividades a lo largo de los cuatro días de fiestas. Así, el viernes, primer día de agosto, a las 21.30 horas se celebrará el Festival Infantil con juegos de malabares, ilusionistas y entrega de juguetes para los más pequeños.

Por su parte el sábado, a la misma hora, en el Palacio Municipal Castillo de Luna, tendrá lugar la recepción a las Reinas y Damas de las Fiestas de los municipios que componen la Mancomunidad de Municipios de la Bahía de Cádiz. A las diez de la noche, la playa del Rompidillo acogerá el Espectáculo Ecuestre de Doma Vaquera y Doma Clásica. Por último, el domingo se le entregará a Ángel Jove Capellán la Urta de Oro, mientras que a las nueve y media de la noche, se celebrará el Concurso de Urta a la Roteña.



Humor. La chirigota del Yuyu a buen seguro que hará reír.

JASP

ofertas en aire acondicionado

DAIKIN LG
 daisu johnson
 MITSUBISHI
 FUJITSU

presupuesta sin compromiso

imóntalo ahora y págalo después del verano!

Avda. María Auxiliadora, 59
 11520 ROTA (Cádiz) Telf. 956 81 52 62

Delicias culinarias para paladares exquisitos

Los platos típicos de la localidad son la urta a la roteña, las piriñacas, berza a la roteña, los erizos, ortiguillas fritas, y entre sus vinos el más destacado es la tintilla

La gastronomía roteña está íntimamente ligada al campo y al mar. De sus huertas se obtienen productos tan famosos como fueron antaño sus tomates, sus pimientos, y sus calabazas, cultivadas por el mayeto roteño a base de esfuerzo y sacrificio.

El tomate se convierte en auténtico protagonista en numerosos platos típicos, como: «las piriñacas», que es una ensalada a base de pimientos, tomates y cebollas, todo picado y condimentado con sal, aceite y vinagre; «El arranque» se elabora con tomates, ajos, cebolla, migas de pan, aceite y sal, todo majado y acompañado con pimientos crudos de la huerta.

Otro de los platos típicos es la «berza roteña», potaje de habichuelas blancas, acelgas, apios, cebollas y ajos acompañados de la «pringá» (carne, tocino y morcilla). Pero es la cocina marinera la que le ha dado merecida fama a nuestra gastronomía: erizos acompañados de una telera de pan y un vino fino, «burgallos» cocidos con agua y sal, ortiguillas fritas o verdigones abiertos al vapor. Mención especial requiere su mundialmente conocida «urta a la roteña», plato en que el mar y la huerta se unen para conseguir con sus tomates, cebollas, pimientos verdes, ajo, y cómo no, con la urta, el sabor característico de la esencia gastronómica roteña.

Entre sus vinos, ocupa un lugar de honor «la tintilla», vino espeso, afrutado y dulce que sacia el paladar de los más exigentes.

La urta

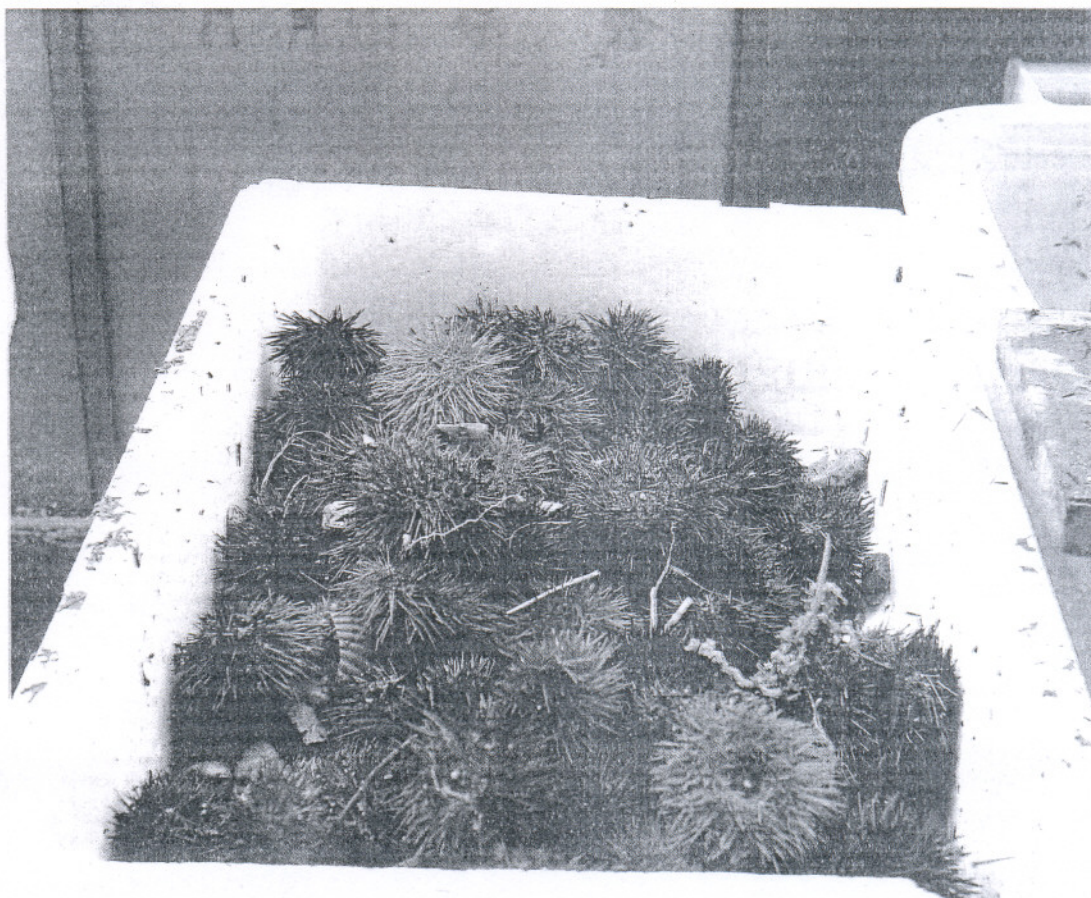
Al igual que la tintilla, cuya fama traspasó las fronteras nacionales, ha adquirido gran renombre al constituir dos exquisitos platos: la sopa de urta y la urta a la roteña. Dichos platos son imitados en las minutas de los mejores restaurantes de España.

Está clasificada dentro de los peces magros, debido a su escasa cantidad de grasas. Tiene forma rechoncha y color rosado en su lomo y cabeza. Su boca, de recios y gruesos labios, está provista de tres filas de muelas cónicas, especialmente adaptadas para romper los caparazones de los crustáceos, base principal de su alimentación y a la que debe el característico sabor a marisco de su carne.

La urta no es un pez sedentario, sino que pasa por nuestras costas en los meses de julio y agosto, pescándose cuando el agua está muy clara. La captura no es fácil: es preciso echar primero, en las piedras en que se encuentra, gran cantidad de cangrejos para «hallar la pesquera». Los peces acuden para comer los crustáceos y así se acostumbran al lugar.

La tintilla

Es el vino extraído de la uva tinta, y constituye una exclusiva especialidad de Rota. No se da en ninguna parte



Los erizos se depositan en un cajón para su posterior venta.

de España, pese a que existen grandes extensiones de tierra dedicadas al cultivo de la vid en sus diversas variedades.

La uva tinta fue la primera que se plantó en Rota, es resistente y requiere tierras sueltas y arenosas. El fruto es más bien pequeño y algo alargado, distinto de las uvas tintas de otros lugares, que son redondas y gruesas.

Para la obtención del vino hay que exponer las uvas a los rayos solares, colocándose los frutos sobre esteras de esparto, tendidas en el suelo. De aquí se llevan a las zarandas, separándose los granos de los raspajos, y aquéllos se echan en las botas, mezclándose el fruto con mosto cocido y espeso. La pasta obtenida se coloca en un capacho y presionando sobre ella, pasa el líquido a las pozas de las prensas a que es sometida la masa, la cantidad de alcohol que precise para que no se produzca la fermentación.



Botella de vino tintilla, una de las más famosas de la tierra.



Urta a la Roteña

Ingredientes (Para una urta de tres kilos de peso)

Un kilo de tomates.
Medio kilo de cebollas.
6 piezas de pimientos verdes.
Una cabeza de ajo.
Una pieza de limón.
Medio litro de aceite de oliva.
2 hojas de laurel.
Pimienta en grano.
1/2 de litro de Vino Fino
Sal.
Nuez moscada.

Preparación

- * En primer lugar se limpia la Urta y se escama bien.
- * Por ambos lados se le dan dos cortes separados y sin que calen, para una mejor cocción.
- * En una tartera se pone un poco de aceite y se van colocando rodajas de cebollas, tomates, pimientos verdes, ajos picados, dos hojas de laurel, un poco de pimienta en grano y su correspondiente sal, quedando con todo esto el fondo

de la tartera cubierto.

* La Urta (que previamente estará sazonada) se coloca encima de esta guarnición y se rocía de limón.

* En los dos cortes de la Urta se introducen medias rodajas de tomate, colocándose por encima de ésta, tomate, cebolla y pimientos verdes, todo ello muy picado.

* A continuación se le echa el resto del aceite, pimienta en grano y nuez moscada, quedando de esta forma lista para meter en el horno suave.

* La tartera se mete en el horno y cuando la Urta está a media cocción se rocía con el vino fino, dejándose cocer, pero es aconsejable de vez en cuando rociar la Urta con la misma salsa.

* Una vez lista de horno, para presentarlo se puede adornar con rodajas de limón, tomate y un poco de perejil en la boca de la Urta.

* Se recomienda tartera de barro.



VITALICIO
SEGUROS

Avda. La Marina, 9 local 5
Telf. 956 81 41 71 - Fax 956 81 30 03

11520 ROTA (Cádiz)



**JOSE MANUEL
SANCHEZ, SL**
AGENCIA DE SEGUROS

jms@segurosjms.com

www.segurosjms.com