

Cloenda del Primer Congrés de la Ràdio a Catalunya, celebrat divendres i dissabte a Sonimag

# Lluís Jou critica que les cadenes privades utilitzin poc el català

## Les ràdios estatals l'usen un 18 per cent



Lluís Jou (al mig) amb Montserrat Minobis i Andreu Buenafronte, atent al discurs de Joan Barril

Redacció  
BARCELONA

El director general de Política Lingüística de la Generalitat, Lluís Jou, va criticar ahir la postura dels empresaris de ràdio a Catalunya, que acostumen a escollir el castellà com a llengua dels seus programes perquè "no han seguit els canvis produïts en la societat catalana". Jou va incidir en el fet que els empresaris viuen una realitat "que no és la d'avui" perquè no mesuren que el coneixement del català ha augmentat en els darrers anys i que, per tant, té més presència en la vida pública.

Al llarg del discurs, Jou va destacar que si no fos per la ràdio pública (entengui's RNE i Catalunya Ràdio) l'ús del català seria "extraordinàriament baix".

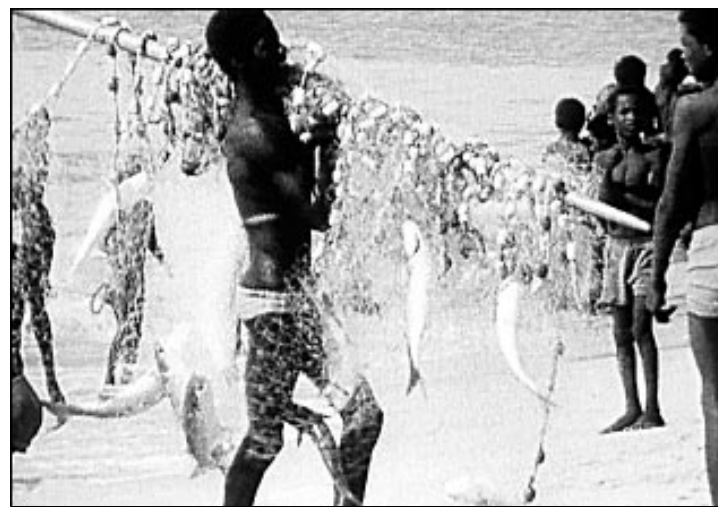
El director general de Política Lingüística va fer ahir aquestes declaracions en una de les sessions de treball del Primer Congrés de la Ràdio a Catalunya, que s'ha celebrat

divendres i dissabte en el marc de Sonimag i que ha aplegat uns 300 professionals.

El Primer Congrés de la Ràdio a Catalunya -que ha abordat qüestions de programació, noves tecnologies, llengua i finançament- va servir per donar a conèixer un estudi del Centre de Comunicació de la Generalitat que descriu que només el 18 per cent de les gran cadenes privades d'àmbit estatal fan servir el català en la seva programació catalana, mentre que les ràdios públiques estatals (RNE) l'usen en un 30 per cent.

La situació canvia en l'àmbit local, on el català és la llengua que s'empra en el 58 per cent de les programacions. En aquest apartat, Barcelona és l'única demarcació en què el català perd terreny en relació amb el castellà, amb un 47 per cent del total de la programació. A Lleida la presència del català arriba a un 86 per cent, a Tarragona la xifra és del 82 per cent i a Girona, del 72 per cent.

## La 2 endarrereix 'La noche temática' que es dedica a 'La guerra de la pesca'



Un moment del documental francès 'Sahel azul'

Redacció  
MADRID

De Noruega a Mauritània els conflictes pesquers es repeteixen cada any. 'La noche temática' s'aproxima a aquesta problemàtica amb l'especial 'La guerra de la pesca'.

El port de Burela protagonitza el primer dels documentals de 'La noche temática', que a partir d'avui endarrereix la seva hora d'emissió fins a mitjanit a causa de l'estrena de 'La porteria'. Realitzat pel francès Gérard Chouchan, 'En las mallas de la red' explica el sistema de pesca tradicional utilitzat pels

pescadors espanyols, que és més profitós que els mètodes més moderns utilitzats pels pescadors francesos.

'Sahel azul', documental francès produït per la cadena Arte, exposa la situació de Mauritània, un país en què la pesca industrial i la pesca tradicional es donen la mà, ja que el mar és una de les poques riqueses del país africà. El documental ofereix unes espectaculars imatges dels bancs de pesca del Sahel maurità.

La pel·lícula de 'La noche temática' és 'Enterrado en domingo', dirigida per Paul Donovan. Per últim, el repàs al conflicte pesquer emet el documental 'La guerra del bacallao', que descriu com en el mar de Barents (al mar del Nord) islandesos i noruecs es disputen el dret a la pesca del bacallà. Un violent conflicte, ple d'amenaçes i agressions, que revela dos conceptes diferents d'explorar el mar.

Tel. 359 68 89

## GASTRONOMIA

Tel. 359 68 89

### Alta cuina basco-navarresa

GORRIA. Diputació, 421. Tel. 245 11 64. El millor forn de rostits i... peix típic basc.

### Alta cuina catalana

CAN CORTÉS. Ctra. de l'Arrabassada, km 6,5, darrere Tibidabo. Tel. 674 17 04. Aparcament propi. Salons privats i reunions per a grups.

PITARRA-BRESSOL DEL TEATRE CATALÀ. Avinyó, 56. Tel. 301 16 47. Aparcament (1 hora gratuïta). Salons privats. Tancat diumenges i festius nit.

### Alta cuina catalano-francesa

MAGÍ-VINYA ROSA. Av. de Sarrià, 17. Tel. 430 00 03/41.

VIA VENETO. C/ Ganduxer, 10-12. Tel. 200 72 44 i 200 70 24.

### Alta cuina comarcal i regional

SOLERA GALLEGA. C/ París, 176. Viatge gastronòmic pel nord d'Espanya sense moure's de Barcelona. Aparcament, targetes. Dilluns tancat. Tel. 439 90 87.

### Cuina galaico-catalana

CASA DARÍO. Consell de Cent, 256 (centre de l'Eixample). Especialitat en mariscos i peixos. Cuina de mercat. Salons privats.

Aparcament. Tels.: 453 31 35 i 454 76 99.

### Braseria

EL MUSSOL. C/ Casp, 19. Tel. 301 76 10. Especialistes en carns a la brasa. Productes seleccionats.

EL GLOP. Montmany, 46. Tel. 213 70 58. Targetes. Descompte aparcament. Dilluns tancat. Paguem baixada de bandera taxi.

NOU GLOP. Montmany, 49. Tel. 219 70 59. Targetes. Descomptes aparcaments. Dimarts tancat. Pagem baixada de bandera taxi.

GLOP JARDÍ. Albert Llanas, 2. Tel. 210 21 43. Targetes. Tancat dimecres excepte vespre festius. Salons independents. Reunions familiars.

GLOP DE LA RAMBLA. Rambla Catalunya, 65. Tel. 487 00 97. Targetes. Obert de 8 del matí a 1 de la matinada. SALÓ PRIVAT.

### Cuina catalana i mediterrània

ELS 4 GATS. Montsió, 3. Tel. 302 41 40. Tanquem diumenges al migdia. Menú especial migdia, 1.500 ptes.

EL PETIT MIAU. EL MAREMÀGNUM. Moll d'Espanya. Tel. 225 81 10. Descompte a l'aparcament. Menú especial migdia, 1.500 ptes.

RESTAURANT LA MASIA DEL TIBIDABO. Al costat del parc d'atraccions. Especialitats. Aparcament gratuït. Targetes. Tancat dilluns. Tels. 417 63 50 i 211 79 42.

### Cuina casolana

MASIA DEL CADET. Les masies de Poblet. L'Espluga de Francolí. Tel. (977) 87 08 69, a 1 km monestir. Hotel 12 hab. Cuina tradicional.

### Cuina i celler de Lleida

GARGANTUA I PANTAGRUEL. Aragó, 214. Les comarques lleidanes a la taula barcelonina. Aparcament. Tancat diumenges nit. Tel. 453 20 20.

### Cuina i especialitats italianes

LITTLE ITALY. Rec, 30 (tocant al pg. del Born). Tel. 319 79 73. Tancat dissabte al migdia i tot diumenge. Música en viu.

### Cuina internacional i regional

EL MIRADOR DEL MONTSERRAT. Santpedor (Bages). Tel. 832 02 07. Direcció: Jaume Torras.

### Cuina marinera i de mercat

EL CANGREJO LOCO. Moll de Gregal, 29-30. Tel. 221 05 33. Especialitats en peix i marisc. Obert tots els dies.

### Cuina de mercat

CENTRAL CATALANA DEL POLLASTRE CAL "KIKI". Lull, 32, xamfrà Bogatell. Tel. 221 32 06. El millor pollastre a l'est de Barcelona. Aparcament de bicicletes.