



escenario recibiendo el aplauso de Valcárcel, Cámara, Barreiro y Ballesta. :: FRAN MANZANERA / AGM



Del Toro entregó a García una obra de Mariano González Beltrán. :: F.M.

AJE GUADALENTÍN Y MARINA D'OR ENERGÍAS RENOVABLES FIRMAN UN ACUERDO DE COLABORACIÓN

La Asociación de Jóvenes Empresarios de la comarca del Guadalentín (AJE Guadalentín) y Marina d'Or Energías Renovables S.A. firman un acuerdo de colaboración del que se beneficiarán todas las empresas de la comarca. La AJE consciente de las dificultades que sufren las empresas debido a la actual situación financiera y preocupada en buscar soluciones, ha encontrado la forma de que las empresas ahorren dinero sin incrementar sus gastos generales.

Marina d'Or Energías Renovables es una empresa de servicios energéticos que mediante su gran experiencia, con más de 8 años desarrollando y gestionando un centro de trigeneración de 3,5 Mw. (se encuentra entre las dos plantas más eficientes de España) capaz de abastecer a todo un complejo hotelero, centro médico y el balneario de agua marina más grande de Europa; y con acuerdos firmados con los principales fabricantes de dispositivos led, biomasa, motores de cogeneración, energía solar térmica... (siempre por medios renovables) a nivel nacional e internacional, pone a disposición de todas las empresas asociadas a la AJE Guadalentín la posibilidad acceder a un estudio gratuito de sus instalaciones, y poder comprobar cuanto pueden optimizar sus consumos y en definitiva cuanto dinero ahorrar a final de año.

Gracias a este acuerdo, además del estudio gratuito, se ofrece la opción de autofinanciación del propio ahorro de todos los sistemas a instalar, por el cual no hay que realizar la inversión en lo mismos, además de otras ventajas como que el ahorro está asegurado y garantizado por contrato.

Infórmate de cómo beneficiarte de este acuerdo en el **968 442 632** o en aje@ajeguadalentin.info

I Jornadas Gastronómicas

Hotel Restaurante Villa Ceutí

en homenaje a la carne de Luis Miguel Garayar, "Luismi"

Carnicero de afamados cocineros como Ducasse, Ribuchon, Berasategui, etc, y uno de los mejores conocedores de la carne de vaca gallega.

Menú

- Croqueta de verdura y merluza
- Gamba Roja
- Cazuela Imperial
- Jamón Ibérico de Bellota (Flor Sierra de Jabugo)
- Salmuera Sanfilippo sobre tomate de temporada
- Entrecot Luismi
- Postre: Yogurt de Maracuya con helado de limón y salsa de frutas exóticas
- Bodega: Blanco "Altolandon 2009" Chardonnay DO Manchuela
- Tintos: "Madiran de Charles de Batz 2008" Tannat et Cabernet Sauvignon. Francia "Deen de Bortoli vat 8" Shiraz. Australia

Del 20 de octubre al 20 de noviembre 2011 **40 EUROS**

Hotel Restaurante Villa Ceutí
Avda. Río Segura / Pol. Ind. de Ceutí
Telf. 968 693 881 / www.hotelvillaceuti.com

VERDE, QUE TE QUIERO VERDE

X CONCURSO DE DIBUJO
INFANTIL DE URBANISMO

Día Mundial del Urbanismo

www.carm.es/op

Consejería de Obras Públicas y Ordenación de Territorio

