

Recull de Premsa

Dimarts, 07 De Juliol De 2015



Ajuntament de Roses

CÓMO ADELGAZAR Y NO MORIR EN EL INTENTO (II)

LA DIETA DEL TEQUILA

Lo llaman el régimen del mariachi porque sólo se puede comer carne y beber tequila y coñac a discreción. Sólo hay una pega: los atracones de las resacas

EMILIA LANDALUCE MADRID

Mi amiga Cate y yo llegamos a El Buey, un restaurante especializado en carnes a la brasa.

—Un chuletón para dos y ensalada de tomate. ¿Tú qué quieres?

Cate dejó su carta en la mesa con el ademán propio de esas ligeras que se dejan invitar a angulas y Dalmau [y luego beben Lambrusco sin marca cuando quedan con las amigas].

—Has pedido exactamente lo que me apetecía.

—Pues pide otra ración porque el kilo de carne es sólo para mí.

El señor estaba un poco perplejo pero reprimió cualquier gesto.

—¿Y de beber?

Miré a Cate. «¿Tú quieres algo?».

—Tinto está bien.

—Pues una copa de tinto para la señorita y a mí me trae un vasito pequeño.

Le expliqué a Cate que estaba haciendo la dieta del Mariachi: carne, pescado, jitomate (tomate en México) y... tequila y coñac a discreción.

Mientras hablaba, saqué de mi bolso una botella de El Tesoro de Don Felipe reposado y me lo serví en un vaso de chupito.

—Llevo ya dos semanas así y ya he adelgazado dos kilos. Hoy es el primer día que voy a cenar con tequila. En el día a día, tampoco me apetece copear.

Y vaya si lo hice. El kilo de carne apenas me pesó con los cinco vasos de El tesoro de Don Felipe.

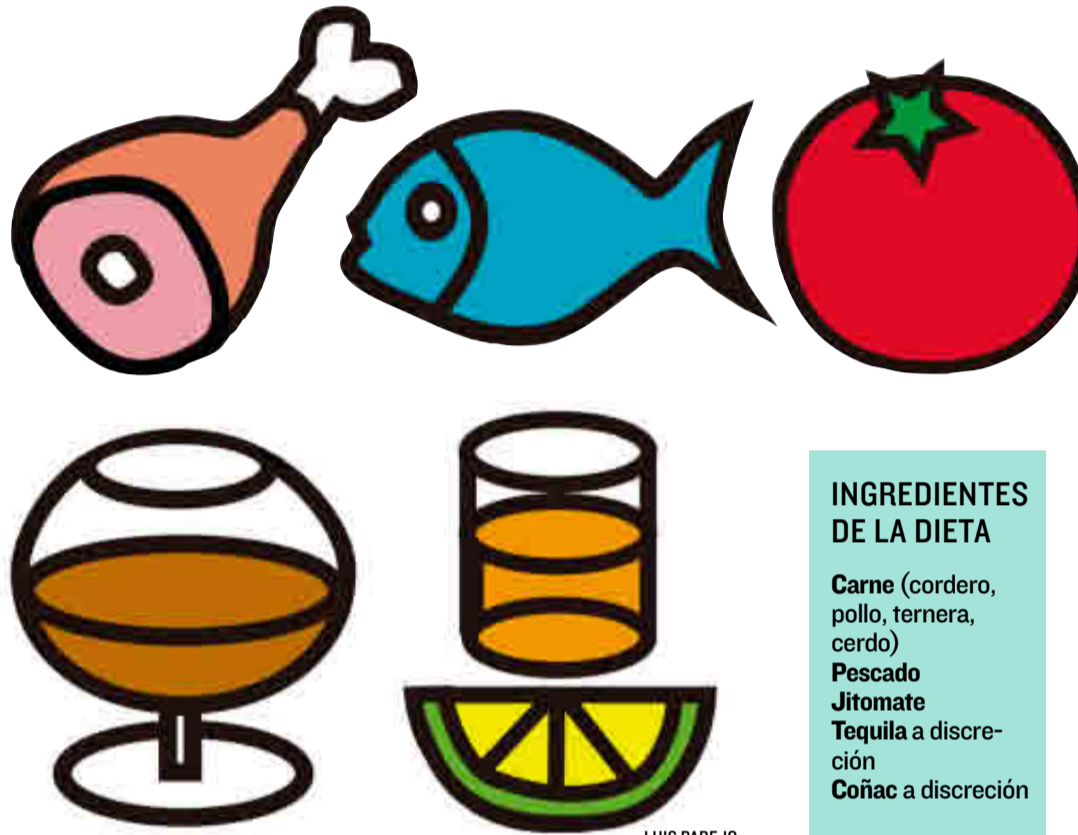
—¿Nos vamos a tomar una copa?

—Ya sabes que sólo puedo tomar de esto, dije señalando la botella.

Como si eso fuera problema en Madrid.

Supongo que fue lo que pasó después porque no me acuerdo de nada. Al día siguiente me levanté hecha un trapo y dejé la dieta del Mariachi. Les cuento el motivo.

Hace 25 años (yo tendría unos ocho) mi progenitora descubrió la dieta del Mariachi. Estaba en un via-



LUIS PAREJO

INGREDIENTES DE LA DIETA

Carne (cordero, pollo, ternera, cerdo)

Pescado

Jitomate

Tequila a discreción

Coñac a discreción

«El sombrero mexicano sirve para no irse por el excusado»

je de caza en México con mi familia que en aquella época estaba compuesta por mis padres, mis hermanos y un duque alemán amigo. Entonces, debía tener unos 85 años y solía sorprenderse cuando en las series de televisión salían negros que no fueran esclavos o portadores de safaris. También me contaba unas historias de la masonería que no me

dejaban dormir por la noche. El organizador de la peripecia se llamaba Canet, un mexicano que aprovechaba cualquier ocasión para reclamar gastos inesperados y que se pasaba las cenas hablando de lo que había adelgazado.

—¿Y cómo lo hizo?, le preguntaba cada día mi madre.

Él se hacía el misterioso.

—Ya les contaré.

Empezamos a odiarle y a sospechar de su pericia como organizador de cacerías cuando nos llevó a unas lagunas en las que, según él, no se habían cazado desde la llegada de Ponce de León. Nos levantó a las tres de la mañana. Tras tres horas de coche —una en un Land Rover sin amortiguación— y

otras tres de barco, llegamos a un cayo lleno de maleza.

—No hagan ruido. Hace siglos que aquí no ha pisado el hombre.

Nos bajamos sigilosos de la embarcación. En ese momento, un papel blanco con manchas pardas (era eso que imaginan) cayó a los pies de las botas inglesas del duque. Un mexicano se asomó a través de los juntos.

—¡Ocupado!

Y empezó a dar tiros al aire.

Canet nos volvió a subir en el barco. En las siete horas que duró el viaje no pronunció ni una sola palabra. Para compensarnos, nos llevó a un resort en la playa. El calor era húmedo e íbamos vestidos como para una cacería en Downton Abbey.

En la recepción, mientras esperábamos que nos prepararan la habitación, se nos acercó un jovencito en tanga y camiseta de tirantes.

—Soy Camilo pero me pueden llamar Milo. Si se cambian rápido aún están a tiempo de apuntarse a las carreras de sacos.

El duque era un señor de otra época. Cuando era niño, había conocido a un señor que había conocido a Napoleón. «Vístase por favor», dijo con su suave acento bávaro tratando de no posar la mirada en el tanga de Camilo, Milo.

Por la noche, entre mariachis y tequilas, Canet trató de congraciarse con nosotros revelándonos el secreto de su dieta. Nos dio un papel.

Permitido: Carne, pescado, jitomate. Beber: agua, coñac y tequila a discreción.

No permitido: todo lo demás.

—Es muy sencillo. Además así Don Paco [así llamaba a mi padre] podrá tomar cuanto quiera.

Al día siguiente, nos levantamos enfermísimos por el hielo en mal estado. No pudimos salir del cuarto de baño en todo el día. Canet nos infligió un severo correctivo con sus sarcasmos.

—¿Por qué creen que los mariachis llevan ese sombrero tan grande? Cuando se tiene el mal de Moctezuma, te puedes ir por el excusado. Además no se querían adelgazar.

Durante años, conservé el papel de la dieta del mariachi como recuerdo de aquel desastroso viaje. El mes pasado, cuando planteé esta serie, decidí ponerlo en práctica. Si exceptuamos lo del tequila y coñac, se trata de una dieta clásica de carne y ensalada. Es normal, que durante las primeras dos semanas, logre adelgazar dos kilos.

Todo terminó el día que cené en el asador con El Tesoro de Don Julio. La resaca siempre produce un vacío, una desazón interior, difícil de paliar salvo con hamburguesas, burritos o arroces caldosos picantes. Me levanté y me fui a un mexicano.

Me ofrecieron un tequilita. Al olerlo, no pude reprimir el vómito.

Pensé en Canet y en los sombreros mexicanos. Esa parte debía ser la efectiva de la dieta del Mariachi. Desde entonces, no he podido volver a probar el tequila. Y sin tequila ni coñac, no hay dieta del mariachi.

GASTRONOMÍA LUTO EN CALA MONTJOI

MUERE SOLER, SOCIO DE ADRIÀ EN ELBULLI

BELÉN PARRA BARCELONA

Si alguien apostó por elBulli mucho antes que de que llegara a convertirse en el mejor restaurante del mundo, ése fue Juli Soler. Si alguien apostó por Ferran Adrià antes de que se erigiera en el cocinero más relevante del mundo, ése también fue Juli Soler. Anfitrión imponente, respetado director de sala, profesional exigente y todo un personaje, el gran cómplice de Adrià en elBulli murió ayer a los 66 años tras una larga enfermedad de carácter degenerativo.

Soler, presidente honorífico de elBulliFoundation, se marcha sin conocer la última gran revolución que se prepara —con el permiso de los ecologistas— en la cala Montjoi de Roses, donde ya se gestaba el verdadero antes-y-después en la historia de la gastronomía universal.

Numerosas personalidades y amigos dedicaron ayer unas palabras en su recuerdo. Entre los más sentidos, el del propio Ferran Adrià, quien «jamás» habría querido tener que comentar la triste noticia: «Juli Soler



Ferran Adrià y Juli Soler, surcando la Costa Brava. EFE/ROBIN TWOSEND

era un apasionado; un personaje histórico en la gastronomía a niveles inimaginables». Con los ojos vidriosos,

Adrià reconoció durante su asistencia a la graduación de la primera promoción de la Universidad de

Ciencias Gastronómicas en el Basque Culinary Center (BCC), que Soler le «soportó 34 años» como si de una «pareja» se tratara.

Juli Soler apostó por el genio de Adrià tras la recomendación de Fermí Puig. Amigo íntimo, Puig estaba ayer roto: «Es uno de los hombres decisivos en la gastronomía de los últimos 30 años. Su relevancia sería equiparable a la de los cuatro tres estrellas Michelin que ha tenido Cataluña a lo largo de la historia». Para Albert Raurich, 11 años en elBulli y ahora chef del Dos Palillos, Soler era «la parte más surrealista y a la vez más humana» de elBulli. Es de los que cree que la vertiente más transgresora de Adrià proviene precisamente de la singularidad de Soler.

Obituario en página 14

Cultura

Ulises Fuente - Madrid

«Necesitamos que esta película ocupe el lugar que se merece entre las mejores que se han hecho nunca en España. Que los jóvenes la vean para saber el país que era y los mayores la vean como el que pasa las páginas de un álbum de fotos, que miras aunque haya cosas que no te apetezca recordar». Así se refirió el director Fernando Trueba a «El mundo sigue», la película «maldita» que dirigió Fernando Fernán-Gómez, una pieza clave de su filmografía, y que hace exactamente 50 años tuvo un estreno fallido y desde entonces quedó sumida en el olvido. Ahora, por iniciativa del hijo del productor original, Juan Etlrich, este «melodrama sentimental» ambientado en la posguerra española tendrá el estreno por todo lo alto que la película jamás tuvo. «Tengo la sensación de que estamos llevando a cabo la reparación de una injusticia», añadió Trueba ayer en un acto en la Academia de Cine, donde se proyectó la versión remasterizada del filme.

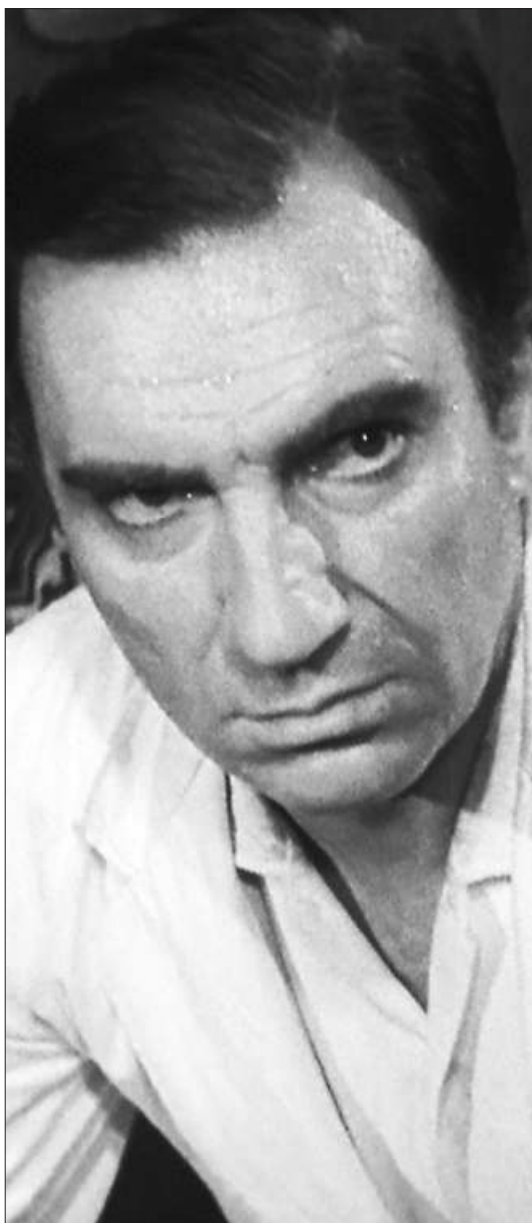
La cinta, que sólo se proyectó en el cine Buenos Aires de Bilbao, pasó sin pena ni gloria. La censura prohibió primero y recortó después (cuando Arias Salgado dejó sus sitio a Manuel Fraga en el Ministerio de Información y Turismo) buena parte de los diálogos de la historia, basada en la novela homónima de Juan Antonio Zunzunegui. Recibió, sin embargo, la peor calificación del organismo, por lo que quedó al margen de las ayudas y fuera de la distribución masiva, de manera que quedó relegada a su estreno en un programa doble de la capital vizcaína. Lo que no debió de gustar al censor era la dureza de la trama.

«No gris, sino negra»

Gemma Cuervo, protagonista de la historia, intervino en la Academia muy emocionada tras volver a verla: «La calle era así, la miseria era así y las bajezas morales eran también de esa forma. Fernando logró la perfección al retratar su tiempo con la cámara. España no era gris, sino negra, y las paredes y las almas, también», añadió Cuervo. La historia, aparentemente la de la peripecia familiar de una casa con dos hijas que se enfrentan a la búsqueda de su propio futuro, sus medios de vida y a la elección de casarse o no hacerlo, desemboca en un fresco de personajes que rozan «lo doloroso y el extremo de lo grotesco», como los definió José Sacristán. «Es una cinta política, pero no hay ni un solo plano en el que lo pre-

Una historia feroz

Restauran y reestrenan «El mundo sigue», de Fernando Fernán-Gómez, una película «maldita» sobre la miseria moral de la posguerra española



Fernán Gómez, en «El mundo sigue»

tenda. Cuando ves una de Saura, identificas la intención, pero aquí la sensación es que asistes a una crónica familiar aunque en realidad cuenta cómo fue de profunda la miseria moral de este país», explicó Trueba.

Las dos jóvenes, Eloísa (Lina Canalejas) y Luisita (Gemma Cuervo), representan dos modos opuestos de entender la moral. «Una es el bien moral atormentado y maléfico, frente al mal social, pero con bondad de corazón», dijo Cuervo para definir a un personaje, el primero, que contrae matrimonio pero vive en la pobreza, y se porta con mezquindad con la segunda, que «vive la vida ancha» alternando con hombres y beneficiándose de ellos. A lo largo de la trama, el juego, el machismo, la desesperación, la religión, la autoridad, los medios de comunicación y la presión del qué dirán van haciendo aumentar el dramatismo en el interior de la trama «con dosis de ironía e histeria». El reparto incluía a buena parte de los grandes secundarios del cine español como Milagros Leal, Francisco Pierrá, Agustín González, Fernando Guillén, María Luisa Ponte y Pilar Bardem, además de Fernán-Gómez.

«Ésa era exactamente la España que teníamos», dijo Cuervo. «Estamos ante una película feroz. Y probablemente sea el primer filme feminista de la historia, porque cuenta lo que suponía para una mujer el matrimonio o cruzar la calle», añadió Trueba. «En Francia y en Italia tienen clásicos de su cine porque no sufrieron una censura, y los eligen en libros. Nosotros tenemos apenas un puñado de ellos y resulta una desgracia que hayamos olvidado uno de esta manera. Porque esta es una película muy moderna, que toma la forma de melodrama para contar cosas que la trascienden. Cuenta las miserias morales de una forma realmente moderna». La distribuidora A Contracorriente Films se ha encargado de que salas de al menos 13 ciudades españolas proyecten el próximo viernes «El mundo sigue», como si fuera la primera vez, y que de esa manera se convierta en el estreno de una película con 50 años de edad, pero con más actualidad de la que parece. «Era necesario hacerlo», dijo Adolfo Blanco, responsable de la distribuidora.

«LA CALLE ERA ASÍ, la miseria era así, y también las bajezas morales. Fernando retrató su tiempo», dijo Gemma Cuervo

Fallece Juli Soler, alma oculta de elBulli junto a Ferran Adrià

R. C. - Madrid

A pesar de que la cara realmente conocida de elBulli, el que fue el mejor restaurante del mundo, era Ferran Adrià, ninguno de los éxitos gastronómicos habrían sido posibles sin Juli Soler, alma en la sombra del restaurante, que falleció ayer tras una larga enfermedad. Su aportación resultó clave para convertir este establecimiento en referente culinario global. De hecho, Soler fue el director de elBulli que avaló la incorporación de Adrià como chef y ambos iniciaron una aventura que la muerte ha truncado antes de que se completasen todos sus proyectos.

Este profesional de la restauración, nacido en Terrassa (Barcelona) en 1949, conocía la profesión desde la cuna, ya que su padre se dedicaba al negocio de la hostelería, y él mismo pasó por algunas de las cocinas de más renombre de Cataluña antes de ejercer labores de gestión al frente del restaurante familiar en Rubí (Barcelona), informa Efe. En los 80, se incorporó a la dirección de elBulli e inició su periplo con Ferran Adrià, junto al que acumuló estrellas Michelin y llevó al restaurante de Roses a ser reconocido como el mejor del mundo. Tras un nuevo giro de tuerca al proyecto, ambos decidieron el cierre del establecimiento en 2011 para concebir elBulliFoundation, una fundación dedicada a la investigación culinaria. Sin embargo, esa iniciativa, que Ferran Adrià y Juli Soler pretendían ubicar en el mismo espacio que albergó elBulli, todavía no ha visto la luz debido a protestas de colectivos ecologistas del Parque Natural de Cap de Creus. Adrià dijo ayer de su compañero que «era un apasionado y un personaje histórico en la gastronomía a niveles que no os imagináis». «Tuve la suerte de que me soportó 34 años, en los que aprendí mucho de él», dijo el chef, que aseguró que «elBulli era más que una familia. Todos seguiremos haciéndola». Por su parte, el ministro de Educación, Cultura y Deporte, Íñigo Méndez de Vigo, lamentó la pérdida de «una figura central de la nueva cocina española». «Durante más de tres décadas, desde ese centro de investigación y experimentación culinaria que fue elBulli, Juli Soler, junto a su amigo y compañero Ferran Adrià, supo llevar esa expresión cultural que es la cocina española a la cota más alta del nivel internacional», dijo el ministro, que remitió sus condolencias a la familia de Soler.

Un fresco de Madrid hace medio siglo

La película tiene uno de sus fuertes en el uso de planos secuencia y además de buen número de escenas grabadas en los exteriores del Madrid de hace medio siglo. «Sólo por ver cómo eran las calles, las plazas, las tabernas... ya merece la pena verla, es notable en todos los aspectos», comentó Trueba.

Entramos en el Madrid de los mercados, las cañas, las quinientas... hasta lo que parece un Estadio Santiago Bernabéu recién construido. «Sabremos las pesetas que cuesta un aborto, una infidelidad, una jornada de 14 aciertos o la recaudación del día de un bar», añadió Fernando Trueba.

Reinas en la sombra

ETCÉTERA

Ramón Irigoyen



ANTE el calor sofocante que se impone en España, de una torrecilla de libros no inferior a medio metro que tengo a la izquierda de mi mesa de trabajo extraigo un título que evoca la zona privilegiada de las plazas de toros – o sea, la zona umbría, que diría el poeta Miguel Hernández, y no la zona de sol: *Reinas en la sombra* (Edaf) de María Pilar Queralt del Hierro. El subtítulo del libro es *Amantes y cortesanas que cambiaron la historia*. Queralt del Hierro, con el rigor histórico que la caracteriza ya en media docena larga de libros espléndidos, cuenta historias de veinte mujeres apasionantes. De estas veinte mujeres, apenas cuatro o cinco – Ana Bolena, Isabel de Osorio, madame Pompadour, Lola Montes o Camila Parker, el amor vetado del príncipe de Gales – son conocidas por el gran público. Títulos como *Leonora de Guzmán*, la 'reina' de Castilla, *Leonora Teles*, la dama maldita de Portugal o Ma-

ría Walewska, la amante polaca de Napoleón de algunos capítulos nos descubren historias de amor fascinantes que disfrutarán todos los amantes de la historia.

Y, como en los telediarios anuncian que continuarán las temperaturas muy altas, puede ser un buen momento para continuar con la relajación veraniega. En el espléndido libro *Escritores a la greña. Envidias, enemistades y trifulcas literarias* (Edaf), Julián Moreiro, en 250 páginas, reúne historias apasionantes de las más variadas broncas entre docenas de escritores. En el primer capítulo – *Noticias del fin de siglo* – salen a escena Valle Inclán, Darío, Unamuno, Pérez Galdós, Baroja, Azorín. Se relata un duelo a muerte en Zaragoza, un homicidio en el madrileño teatro Eslava, y otro homicidio perpetrado por el poeta peruano José Santos Chocano. En el segundo capítulo – *Escaramuzas en la vanguardia* – nos encontramos a Juan Ramón Jiménez, el dios airado; los interiores de la generación del 27 – Buñuel, Lorca, Alberti, Cernuda...; el argentino Borges y tres gigantes chilenos: Neruda, Huidobro, Rokha. En el tercer capítulo – *Algunos polemistas contemporáneos* – aparecen Cela, un escritor en el escaparate; Octavio Paz, la última palabra; Umbral y la horma de su zapato, o sea, Pérez Reverte; Vargas Llosa, el pensamiento y los puños, donde Moreiro relata el puñetazo que Vargas



María Pilar Queralt del Hierro.

Llosa le propinó a García Márquez en 1976; y Javier Marías, Muñoz Molinay Bolaño. En el capítulo 4 – *Otras querellas* – aparecen Elena Garro, esposa y sombra de Octavio Paz; Carmen Laforet y el caso Bryce Echenique; bronca en Granada – García Montero y un colega de la universidad –; Todavía la Guerra Civil (Sor Maravillas y un cita errática; en los límites de la ficción – un debate que echa humo –; una broma de Héctor Abad Faciolince); Sánchez Dragó: las aficiones peligrosas). El capítulo 5 – *Apéndice: inventario de impertinencias* – recoge opiniones contundentes con las que se obsequian varias docenas de escritores: Aira, Alberti, Ayala, Barral, Benavente, Benet, Cabrera Infante, Carpentier, Cortázar, Gala, Eduardo Galeano, García Hortelano, Gil de

Biedma, Gómez de la Serna, Juan Goytisolo, Haro Tecglen, Luis María Anson, Savater, Miguel Hernández, Marsé. A esta lista de nombres hay que añadir, como mínimo, otros treinta o cuarenta nombres más. Los dictarios que se lanzan los escritores aquí seleccionados son con frecuencia auténticas injurias. En consecuencia, este magnífico libro de Julián Moreiro, por el rigor de los textos seleccionados y por sus sensatos comentarios, presta un buen servicio a la historia de la literatura. La historia académica de la literatura se abstiene de asomarse a las zonas turbias de los autores que asciende a los altares.

¿Lee el marqués de Sade en el infierno *Reinas en la sombra*?

www.ramonirigoyen.com

Muere Jordi Soler, impulsor del restaurante El Bulli

• Ferrán Adrià llegó a El Bulli cuando Soler era su director y entre ambos desarrollaron un nuevo concepto gastronómico

Efe. Barcelona.

Juli Soler, impulsor junto a Ferrán Adrià del restaurante El Bulli, de la localidad gerundense de Roses, que fue reconocido como el mejor del mundo antes de su cierre en 2011, falleció ayer a causa de la enfermedad que sufría.

Adrià llegó a la cocina de este establecimiento cuando Soler ocupaba el cargo de director y ambos se asociaron para desarrollar un nuevo concepto gastronómico que acabó plagado de reconocimientos internacionales. Después de todos esos éxitos, los responsables de El Bulli decidieron dar un nuevo giro de tuerca a su proyecto e idearon una fundación que ocuparía el mismo espacio que el restaurante y que se dedicaría a la investigación culinaria.

Juli Soler murió a causa de una enfermedad neurodegenerativa contra la que ha habido combatido los últimos años.

VELADAS DE SAN FERMIN EN LA TERRAZA DEL MUSEO



LA TERRAZA DEL MUSEO

- Cubierta del Museo (planta 2).
- En caso de lluvia, las veladas se celebrarán en el hall de la planta 0.
- Todas las noches del 6 al 14 de julio de 21 a 24h.
- Servicio: Cena-coctel
- Música en vivo todas las noches (jazz, blues y folk)
- Precio: 25€ (IVA incluido)
- Aforo máximo: 100 personas. No es imprescindible la reserva
- Contacto: 620 674 687 reservas@restaurantehuarte.com restaurantehuarte.com

El Museo Universidad de Navarra ha organizado todas las noches las "Veladas de San Fermín en la terraza del Museo", desde donde se podrán ver los fuegos artificiales. Se servirá una cena-coctel con música en vivo.

EXPOSICIONES ABIERTAS AL PÚBLICO DE 12 A 14H. EXCEPTO LOS LUNES POR DESCANSO SEMANAL

The Third Place
Carlos Irigalde
22 enero - 19 julio

La colección de María Josefa Huarte:
abstracción y modernidad
22 enero 2015 - 22 enero 2016

Interacciones
Javier Vallhonrat
13 mayo - 11 octubre

The Black Forest
Inigo Mangano-Ovalle
22 enero - 31 diciembre 2015

El Papa dice en Ecuador que la familia necesita ayudas, «no limosnas»

La institución familiar «constituye la gran riqueza social insustituible», afirma Francisco ante 600.000 personas en Guayaquil

EL NORTE

GUAYAQUIL. «La familia constituye la gran riqueza social que otras instituciones no pueden sustituir, que debe ser ayudada y potenciada para no perder nunca el justo sentido de los servicios que la sociedad presta a los ciudadanos», dijo ayer Francisco durante la homilía de la misa que ofició en Guayaquil en su segunda jornada en Ecuador, dentro de la gira que también le llevará a Bolivia y Paraguay. El Papa agregó en su alocución en el parque de los Samanes, ante 600.000 fieles bajo un sol abrasador, que esas ayudas no deben verse como «una forma de limosna», sino que son «una verdadera deuda social respecto a la institución familiar, que tanto aporta al bien común de todos».

El Pontífice hizo referencia a la lectura sobre el pasaje de la Biblia de las bodas de Caná, cuando los anfitriones se quedan sin vino y Jesús

hace el milagro de convertir el agua en vino, para hablar de la importancia y defensa de la familia. «Las bodas de Caná se repiten con cada generación, con cada familia, con cada uno de nosotros y nuestros intentos por hacer que nuestro corazón logre asentarse en amores duraderos, fecundos y alegres», dijo. Y utilizó la metáfora de la falta de vino para hablar de cuando en la familia no hay trabajo, hay enfermedades u otros problemas.

«El hospital más cercano»

«Cuántos jóvenes se dan cuenta que en su casa no hay ese vino. Cuánta mujer sola y entristecida se pregunta cuándo el amor se fue, se escurrió de su vida. Cuántos ancianos se sienten dejados fuera de la fiesta de sus familias, arrinconados y ya sin beber del amor cotidiano». Para Francisco, la familia «nos saca del perimetro de nuestros desvelos, nos hace trascender lo que nos duele, nos agita o nos falta a nosotros mismos y ponernos en la piel de los otros, en sus zapatos». Señaló como en ella se aprende a ser servidores y a no «descartar» a nadie y «a pedir permiso sin avasallar», a decir «gracias como expresión de una sentida valoración de las cosas que recibimos», «a do-



El Papa saluda a la multitud en Guayaquil. :: LEONARDO MUÑOZ

minar la agresividad o la voracidad, y a pedir perdón cuando hacemos algún daño o nos peleamos».

Bergoglio contó cómo a su madre, cuando le preguntaban a cuál de sus cinco hijos quería más, contestaba: «Son como los dedos de la mano. Si me pinchan, este me duele lo mismo que el otro». El pontífice argen-

tino definió la familia como «el hospital más cercano, la primera escuela de los niños, el grupo de referencia imprescindible para los jóvenes y el mejor asilo para los ancianos».

Francisco, oficiará hoy en Quito otra misa multitudinaria en la que niños con cáncer y ancianos ocuparán un espacio preferente.

Fallece el cocinero Juli Soler, copropietario del restaurante 'El Bulli'

EL NORTE

BARCELONA. Uno de los artífices del considerado cinco veces mejor restaurante del mundo, Juli Soler, falleció en la madrugada del lunes a causa de una enfermedad neurodegenerativa. Tenía 66 años.

La alta cocina dice 'adiós' a este mítico cocinero reconocido a nivel nacional e internacional por el mundo de la gastronomía tras revolucionar este sector junto a Ferrán Adriá, a quien fichó a principios de los 80. Juntos dirigieron El Bulli hasta 2011, cuando cerraron el local y crearon El Bulli Foundation, centro de investigación de la cocina de vanguardia, de formación y promoción de la gastronomía. La enfermedad le había apartado los últimos tres años de su afición y profesión por vocación que le venía de familia, puesto que su padre se dedicaba al mundo de la hostelería. El último reconocimiento a su labor lo recibió el pasado mes de la mano de Estación Náutica de Roses. Premio que se añadió a una lista de plagados reconocimientos internacionales, como las tres estrellas Michelin.

El Norte de Castilla ES

ENTRADAS

AHORA COMPRAR TUS ENTRADAS ES MUCHO MÁS FÁCIL

En elnortedecastilla.es tienes un nuevo servicio a un solo click. ¡Descúbrelo!

Compra tus entradas para conciertos, teatros, espectáculos, cines...cómodamente y sin salir de casa.

Sencillo y con la garantía de **El Norte de Castilla**

◀ **Ana Belén y Víctor Manuel**
Canciones Regaladas

3 de octubre
Polideportivo Pisuerga, Valladolid.

la oferta de entradas en
entradas.elnortedecastilla.es

MAR Y MARI

ADELA C



Mary Poppins de Palencia

La niñera del Príncipe Jorge de Inglaterra también fue protagonista del bautizo real por su vestimenta, como salida de un película

■ NURIA ROZAS

Por la indumentaria, bien podría parecer salida de la película Mary Poppins. Pero se trata de María Teresa Turión, la niñera palentina del príncipe Jorge de Inglaterra, en el bautizo de la princesa. Lejos de pasar inadvertida atrajo las miradas tanto de propios como de extraños, convirtiéndose en la segunda protagonista del acto. El modelito elegido para la celebración no fue otro que el uniforme del Norland College, con sombrero a conjunto, la escuela de 'nannies' que la formó y que tiene fama de ser una de las más prestigiosas del mundo. La educadora fue una de los 30 invitados que pudo disfrutar de la ceremonia.

La palentina no tiene los superpoderes de la Poppins, pero casi: habla varios idiomas, sabe primeros auxilios, alimentación, salud, ha recibido clases de taekwondo y, por si las moscas, también ha recibido clases de conducción anti-paparazzi. Los que la conocen bien destacan de ella su enorme discreción. «Era un chica distinta al resto, que apenas tenía amigas y que no mostraba interés por los chicos», afirmaba recientemente un amigo de la familia.

A su pesar, esta vez se llevó un gran número de miradas, lo que, seguramente, a ella no le habrá hecho ninguna gracia, pero sí a los responsables de la escuela de 'nannies', que ya se sumaron un gran tanto cuando su exalumna María Teresa Turión fue elegida por los duques de Cambridge para cuidar de su primogénito.



El Príncipe Jorge con sus padres, su abuela la Reina Isabel y su original niñera. ■ REUTERS

La hija de Obama, en 'Girls'



■ BECARIA DE LA SERIE.

Malia Obama de 17 años tiene claro que lo suyo es el mundo artístico y mientras, los jóvenes de su edad disfrutaban del verano, ella será la nueva becaria de la serie televisiva 'Girls', producida, escrita y protagonizada por Lena Dunham, para el canal de televisión HBO. Los inicios son duros para todos y ya se le ha visto llevando el café al equipo de grabación y alejando al público de las zonas de rodaje.

Adiós a la mano derecha de Adriá

■ MUERE JULI SOLER. El que fuera maitre de El Bulli y mano derecha de Ferrán

Adriá en su restaurante de Roses (Girona) falleció ayer tras una larga enfermedad. Soler llegó a El Bulli a principios de los 80, fichado por su propietaria, Marketta Schilling. Unos años después, en 1984, él fichó a su vez a un prometedor cocinero que pronto se revelaría un genio: Adriá, que se hizo cargo de los fogones en 1988. Juli era el rostro con el que se encontraban los comensales cuando llegaban al 'mejor restaurante del mundo'.



Les necrològiques

www.elpuntavui.cat/serveis/necrològiques

En record de Juli Soler

Ens ha deixat un mestre

Miquel Gotanegra i Portell (*)

La història de la gastronomia s'hauria escrit de manera molt diferent sense la figura emblemàtica i generosa de Juli Soler, un referent al sector turístic i per sobre de tot un gran amic. La meua relació personal amb ell va començar fa molts anys. Des dels anys seixanta la meua família ja tenia una vinculació forta amb El Bulli i als anys vuitanta, coincidint amb el boom del turisme, es va anar teixint una relació personal i professional cada vegada més forta amb en Juli. He penjat a les xarxes una foto d'en Juli amb la meua mare, en record del que sempre ha representat per a nosaltres: una persona més de la família Gotanegra, que sempre ens ha fet costat, que sempre ens ha aconsellat, disposat a col·laborar en tot, un gran amic, un mestre, i una persona que admiraven i estimaven moltíssim. La gran estimació que hem sentit la meua família per Juli Soler és difícil de transcriure en paraules. La



Juli Soler ■ FOTO: MIQUEL RUIZ

gran pèrdua que representa només es pot entendre des del llenguatge del cor. I en aquests moments tinc el cor trencat i només em queda la satisfacció que l'hàgim pogut homenatjar molt recentment en vida, amb els premis Arjau, que l'Estació Nàutica Roses-Cap de Creus ha

atorgat aquest any per primer cop. En Juli, l'artífex amb el xef Ferran Adrià del premiat restaurant El Bulli, va recollir el guardó el 15 de juny passat, i ha estat el darrer homenatge que li hem pogut fer en vida. Com a president de l'Estació Nàutica li vaig poder entregar personalment el guardó, en el marc de la Fira i Festa del Mar de Roses, en un acte molt emotiu que sempre podrem recordar. Juli Soler es desviava per treballar, per aconsellar-te, per orientar-te. La generositat la va traslladar al món de la gastronomia. Vivia a El Bulli i per a El Bulli els 365 dies de l'any i les 24 hores del dia, però també vivia dedicat a totes les persones que l'envoltaven. Ens ha deixat després de tota una vida dedicada als amics, a la gastronomia, al sector turístic, al nostre territori. Un petó, Juli, sempre seràs amb nosaltres.

(*) President de l'Estació Nàutica Roses-Cap de Creus

L'últim tallat

Carles Pàramo i Ponsatí (*)

Sentiment per la pèrdua de l'amic Juli, pena pel seu traspàs, abans de poder veure perpetuat el seu llegat, a Montjoi. A Roses ens l'estimàvem, i molt. Era proper, molt persona. Pensava abans de parlar i sabia escoltar. L'acomiedem amb un somriure, fa tres setmanes encara li vàrem fer un homenatge, de la mà del president de l'Estació Nàutica, l'altre bon amic en Miquel Gotanegra. Hi érem tots, amb la seva família. Una tarda estiuenca al passeig del port. L'alcalde li va donar el guardó. Estava content. En Juli brillava amb llum pròpia en un món d'estrelles. Mai es va sentir presoner de la fama. Mai va canviar. En això era molt català, ni l'èxit ni la fama el varen canviar, era el mateix de quan el vaig conèixer. Joventut alegre amb vocació bohèmia dels seixanta i setanta, amb un gran cor i una gran professionalitat, capaç de menjar-se el món.

Era del 1949. Amb en Mateu Casañas, tots tres nats el mateix any, més d'una vegada havíem convingut que aquell havia estat un any de "collita" extraordinària. Al seu restaurant, l'únic de Roses on un alcalde no hi podia convidar ningú, per allò de "què diran", va ser on es van fer realitat algunes de les obres més importants fetes al poble de Roses. Gràcies a la generositat d'en Juli i en Ferran. Què voleu que us digui, la història s'escriu així. La carretera de Montjoi, una pista militar abandonada, es va asfaltar sense que mai ningú de Roses ho demanés. Senzillament va ser un acte de reconeixement i aposta a favor de dos nois, propietaris eixelebrats d'El Bulli, que deien que volien canviar el sentit de la gastronomia. En Juli i en Ferran ens han compensat mil vegades aquell l'esforç.

Fa pocs dies, en Juli em va pagar el tallat; li tocava a ell, no pensava que ja no li podria pagar mai més el seu. Al Cel sigui. Estic segur que hi és.

(*) Diputat per Girona i tinent d'alcalde de l'Ajuntament de Roses

Banyoles

Manela Ametller Puig. Va morir abans d'ahir als 95 anys. Vivia a Banyoles. Vidua de Joan Duran Torrent i deixa dos fills. Exèquies, avui, a les 11 del matí, a la parròquia de Santa Maria dels Turers de Banyoles.

Josep Maria Huguet Poch. Va morir abans d'ahir als 86 anys. Vivia a Banyoles. Vidu de Dolors Xargay Xargayó i deixa dos fills. Exèquies, avui, a les 4 de la tarda, a la parròquia de Santa Maria dels Turers de Banyoles.

Miquel Rustullet Culubret. Va morir abans d'ahir als 79 anys. Vivia a Banyoles. Casat amb Teresa Reñé Mitjà i deixa un fill. Exèquies, avui, a 2/4 de 10 del matí, a la parròquia de Santa Maria dels Turers de Banyoles.

Breda

Pablo Montero Castellón. Va morir ahir als 63 anys. Vivia a Breda. Casat amb Filomena Fernández Sánchez i deixa dues filles. Exèquies, avui, a les 5 de la tarda, a la parròquia de Santa Maria de Breda.

La Canya

Joan Reixach Fajula. Va morir ahir als 90 anys. Era natural d'Olot i vivia a la Canya. Vidu de Teresa Puigdemont Soy i deixa un fill. Exèquies, avui, a les 6 de la tarda, a la parròquia de Sant Josep Obrer de la Canya.

Cassà de la Selva

Rafael Castro Caballero. Va morir ahir als 81 anys. Vivia a Cassà de la Selva. Casat amb Rosario Molina Ladrón de Guevara i deixa cinc fills. Exèquies, avui, a les 4 de la tarda, a la sala de cerimònies del tanatori de Girona.

Figueres

Manuela Domínguez Cáceres. Va morir ahir als 93 anys. Era natural de Castuera (Badajoz) i vivia a Figueres. Casada amb Manuel Morillo Morillo i deixa dos fills. La cerimònia exequial se celebrarà avui, a 2/4 de 5 de la tarda, a la sala de cerimònies de Funerària Vicens de Figueres.

Salvador Ros García. Va morir ahir a l'edat de 70 anys. Era natural de Barcelona i vivia a Figueres. Casat amb Antònia Ruiz López i deixa cinc fills. La cerimònia exequial se celebrarà avui, a les 11 del matí, a la sala de cerimònies de Funerària Vicens de Figueres.

Tomàs Vicens Mallart. Va morir abans d'ahir als 73 anys. Era natural d'Agullana i vivia a Figueres. Casat amb Antònia Vergés Gutiérrez i deixa un fill. La cerimònia exequial se celebrarà avui, a les 12 del migdia, a la sala de cerimònies de Funerària Vicens de Figueres.

Lloret de Mar

Manuel Felguera Romero. Va morir dissabte passat als 88 anys. Vivia a Lloret de Mar. Vidu de Mercedes Martínez Zamora i deixa un fill. La cerimònia exequial se celebrarà avui, a 2/4 de 10 del matí, al tanatori de Girona.

Concepción Ruiz Sepúlveda. Va morir ahir a l'edat de 71 anys. Era natural de Malaga i vivia a Lloret de Mar. Casada amb Enric Viader Armengol i deixa dos fills. La cerimònia exequial se celebrarà avui, a 2/4 de 6 de la tarda, a la parròquia de Lloret de Mar.

Mollet de Peralada

Josep Llansó Barris. Va morir abans d'ahir als 90 anys. Era de Mollet de Peralada. Casat amb Montserrat Riera Clos i deixa una filla. La cerimònia exequial se celebrarà avui, a 2/4 de 10 del matí, a la parròquia de Mollet de Peralada.

Olot

Joan Costa Canal. Va morir ahir als 87 anys. Era natural de Begudà i vivia a Olot. Casat amb Sabina Sararols Aulinas. La cerimònia exequial se celebrarà avui, a les 12 del migdia, a la parròquia del Sagrat Cor-Caputxins d'Olot.

Osor

Llorenç Crous Triador. Va morir ahir als 91 anys. Vivia a Osor. Casat amb Dolors Melian Planiol. Exèquies, avui, a 2/4 de 6 de la tarda, a la parròquia d'Osor.

Salt

Margarida Palau Vila. Va morir abans d'ahir als 77 anys. Vivia a Salt. Vidua de Josep Peradalta Gelada i deixa quatre fills. Exèquies, avui, a les 12 del migdia, a la parròquia de Sant Jaume de Salt.

Sant Feliu de Guíxols

Pietat Solés Massaguer. Va morir ahir als 83 anys. Era natural de la Bisbal d'Empordà i vivia a Sant Feliu de Guíxols. Vidua de Lluís Boadella Fabrellas i deixa un fill. La cerimònia exequial se celebrarà demà, a les 10 del matí, a la parròquia del monestir de Sant Feliu de Guíxols.

Santa Cristina d'Aro

Juan Manuel Sánchez Cale-ro. Va morir ahir als 73 anys. Era natural d'Almodovar del Campo (Ciudad Real) i vivia a Santa Cristina d'Aro. Casat amb Pilar García Torres i deixa un fill. La cerimònia exequial se celebrarà avui, a les 6 de la tarda, a la parròquia de Santa Cristina d'Aro.

Memorial - Tanatori de Girona



Mémora us convida al Memorial que se celebrarà per recordar totes les persones que ens han deixat en el decurs del mes de juny. L'acte es farà el proper dijous, dia 9 de juliol, a les 18.30 h.

Per a l'organització de l'acte es prega confirmar l'assistència trucant al telèfon 972 20 23 35 o bé enviant un c/e a l'adreça tanatorigirona@memora.es

Tanatori de Girona, ctra. de Sant Feliu, 36.



Manela Ametller i Puig

A.C.S.

EL MANÍPUL DE MANAIES DE BANYOLES s'uneix al dol de la família per la mort de la mare del nostre president, Joaquim Duran i Ametller.

Banyoles,
7 de juliol del 2015

www.memora.cat



Rogad a Dios por

Rafael Castro Caballero

Falleció cristianamente el día 6 de julio de 2015, a la edad de 81 años.

E.P.D.

Su esposa, Rosario Molina; hijos, Andrés, Margarita, (†) Mariano, Gregorio, Rafael, José María; hijos políticos, María, Lolo, Fina, Amalia; nietos y biznietos y demás familiares participan a sus amistades tan sensible pérdida. La ceremonia se celebrará hoy, martes, a las 4 de la tarde, en la sala de ceremonias del Tanatori de Girona. Sala de velatorio: Tanatori de Girona.

Cassà de la Selva, 7 de julio de 2015

PARA CONDOLENCIAS: www.memora.cat

ÒBIT CUINA

Adéu a l'ànima d'El Bulli

Mor Juli Soler, soci de Ferran Adrià, als 66 anys víctima d'una malaltia neurodegenerativa | Va ser qui va fitxar el prestigiós xef als anys vuitanta i junts van revolucionar la restauració

AGÈNCIES

| GIRONA | El director i copropietari d'El Bulli durant més de tres dècades, Juli Soler, va morir diumenge a la nit a causa de l'evolució de la malaltia neurodegenerativa que patia des de fa anys, segons van informar fonts properes a Soler.

El Bulli Foundation i la família de Soler van anunciar a finals del 2012 en un comunicat que la malaltia l'obligava a deixar les seues funcions al capdavant de la fundació, on treballava des que el restaurant va tancar, el 30 de juliol del 2011.

Soler va fitxar Ferran Adrià a començaments dels anys 80, i amb ell va liderar la revolució d'El Bulli, que va arribar a convertir-lo en el millor restaurant del món.

Soler, nascut a Terrassa el 31 de maig del 1949, va arribar a la cala Montjoi de Roses el 1981, quan el restaurant tenia una estrella Michelin, i 30 anys més tard El Bulli va assolir les tres.

Havia començat a treballar al sector de l'hostaleria amb seu pare i des dels 13 anys va estar vinculat al món de la restauració, malgrat que la seua passió pel rock també el va portar després a dirigir algunes discoteques, així com diversos negocis vinculats amb la música.

APASSIONAT DEL ROCK

La passió per la música també va portar Juli Soler a encarregar-se de la direcció d'algunes discoteques

Després va començar a dirigir El Bulli en col·laboració amb Ferran Adrià fins al 2011, quan van tancar el local i van crear El Bulli Foundation, un centre d'investigació de la cuina d'avantguarda, de formació i promoció de la gastronomia que s'instal·larà a la mateixa localització d'El Bulli, al cap de Creus.



Imatge d'arxiu de Ferran Adrià i Juli Soler.

LES FRASES

«Era un apassionat i un personatge en la gastronomia a nivells que no us imagineu»

FERRAN ADRIÀ
XEF

«Se'ns en ha anat l'ànima d'El Bulli»

JOSEP ROCA
XEF

«Ha sigut una de les grans figures del món de la cuina catalana, que ha contribuït a la difusió de la cultura gastronòmica»

FERRAN MASCARELL
CONSELLER DE CULTURA

SANITAT CONSTITUCIÓ

Aval a l'objecció de consciència en farmàcies amb la píndola de l'endemà

| MADRID | El Ple del Tribunal Constitucional ha reconegut el dret a l'objecció de consciència a un farmacèutic de Sevilla que va ser sancionat per la Junta d'Andalusia al no disposar de l'anomenada píndola de l'endemà.

En la sentència, feta pública ahir, el tribunal considera que, en aquest cas concret, la sanció imposada al demandant va vulnerar el seu dret a l'objecció de consciència com a

manifestació de la llibertat ideològica i religiosa, que la Constitució reconeix al seu article 16.1.

Al contrari, el Ple, que va comptar amb un vot particular discrepant, rebutja atorgar l'empara en relació amb la negativa del demandant a despatxar preservatius, ja que en aquest supòsit no hi ha "cap conflicte de consciència amb rellevància constitucional".

Sobre si el dret a l'objecció

de consciència que la doctrina constitucional reconeix als metges és també aplicable als farmacèutics, el Ple del Tribunal Constitucional manté que el "singular reconeixement" del dret a l'objecció de consciència dels metges es poden presentar també "quan l'objecció referida es projecta sobre el deure de dispensació de la denominada píndola de l'endemà per part dels farmacèutics".



El papa, a l'Equador ■ Francesc va dir ahir, en una visita a l'Equador, que la família ha de ser ajudada i que això no s'ha d'entendre com "una almoïna", sinó que és un veritable "deute social".



Dr.

Martí Vergés Trias

Creu de Sant Jordi

El president i el Govern
de la Generalitat de Catalunya
expressen el seu dol



Generalitat de Catalunya

Esqueles a Segre

Recepció fins a les 24 h

Esqueles d'aniversari i d'agraïment, en horari d'oficina

Telèfon

973 248 000

Fax

973 232 835

SEGRE



CADA DIUMENGE UNA NOVA ENTREGA DEL

CONJUNT DE BIJUTERIA

Col·lecció de 7 conjunts diferents.
Inclouen collaret, braçalet i arracades

COMARQUES

Mifas renuncia a un aparcament i tanca un taller per les pèrdues ▶15

JUDICIAL

La fiscalia manté per a Crespo una petició de 2 anys i mig de presó ▶18

www.diaridegirona.cat

Diari de Girona

TEL 972 20 20 66 | FAX 972 20 20 05 | A/E diaridegirona@ddg.cat | ADREÇA PASSEIG GENERAL MENDOZA, 2 · 17002. GIRONA | DIRECTOR JORDI XARGAYÓ | NÚMERO 23.336

Aquest diari utilitza paper reciclat en un 80,5%



PREU 1,20 €

Dimarts 7 DE JULIOL DE 2015

FUNDAT EL 1889

Mor Juli Soler, una de les dues ànimes d'El Bulli

▶ **El món gastronòmic** i turístic plora la pèrdua de la persona que va dirigir 30 anys el que va ser el millor restaurant del món



Juli Soler va morir ahir, després d'una llarga malaltia.

▶ **Articles d'opinió** de Jaume Fàbrega, Carles Pàramo, Thomas Spieker, Miquel Gotanegra i Albert Soler ▶ 2 a 8

L'accident d'un camió a Cervià deixa sense llum 2.529 veïns de set pobles

▶ L'AFECTACIÓ ES VA PRODUIR DURANT DUES HORES, MENTRE ES RETIRAVA EL VEHICLE SINISTRAT

■ Un accident de camió a Cervià de Ter va deixar ahir sense llum durant dues hores les poblacions de Juià, Bordils, Flaçà, Cervià de Ter, Colomers, Sant Jordi Desvalls i Sant Joan de Mollet. La interrupció va ser al migdia. ▶14



L'estat en què va quedar el vehicle.

El BBVA creu que Girona crearà 20.000 llocs de treball en dos anys

■ El servei d'estudis del banc constata la fortalesa de la recuperació i diu que atreure turisme estranger és una assignatura pendent. ▶25

A més a DdG

Girona ja ha multat uns vint ciclistes en menys de tres setmanes ▶10

Nova jornada d'onada de calor, amb temperatures de més de 40 graus ▶12

▶ Esports DdG

Richy diu que renovar pel Girona «és una opció que em tira força»

■ LA LLIGA ARRENCARÀ EL CAP DE SETMANA DEL 22 I EL 23 D'AGOST ▶33



▶ L'ENDEMÀ DEL REFERÈNDUM

Merkel i Hollande obren la porta a buscar un nou acord amb el Govern grec

▶ TSIPRAS OBTÉ EL SUPORT DE L'OPOSICIÓ PER NEGOCIAR, RELLEVA VARUFAKIS COM A MINISTRE I ALLARGA EL «CORRALITO»

■ França i Alemanya van deixar ahir oberta la porta al diàleg amb Grècia després del triomf del «no» en el referèndum de diumenge, però van avisar que el temps és limitat i que només acceptaran una proposta «seriosa i creïble» del govern de Tsipras. ▶28 a 31

DISSABTE 11 DE JULIOL · PLATJA GRAN · CAVALL BERNAT - 22.30 h
MERCAT DE PRODUCTES ARTESANALS · 19-0.30 h

XXXIII CANTADA DE PLATJA D'ARO
HAVANERES I CANÇONS DE TAVERNA

OFICINA DE TURISME PLATJA D'ARO
TELÉFON 972 81 71 79
WWW.PLATJADARO.COM

BOIRA
ELS CREMATS
PORT-BO



Tema del dia

ADÉU A UNA DE LES ÀNIMES D'EL BULLI ▶ LES OPINIONS

Crònica

CAIUS APICIUS/EFE

Era el mirall on es miraven tots els caps de sala. Però Juli Soler, que ahir ens va deixar definitivament, era molt més que això, que un *maître*: era l'ànima del que durant uns quants anys va ser considerat el millor restaurant del món: El Bulli, a la cala Montjoi, al costat de Roses.

La fama aconseguida per Ferran Adrià tenia una mica eclipsat en Juli, però tothom qui es movia en l'ambient gastronòmic sabia qui era i quin era el seu paper. Soler va arribar a El Bulli a principis dels 80, fitxat per la seva propietària, Marketta Schilling, el gos de la qual va donar nom al restaurant. Uns anys després, el 1984, ell va fitxar al seu torn un prometedor cuiner que aviat es revelaria un geni: Adrià, que es va fer càrrec dels fogons «bulellescos» el 1988.

Però, quan un arribava a El Bulli, es trobava, abans de res, amb en Juli, que feia que qualsevol visita al restaurant es convertís en una gratíssima experiència, i no només gastronòmica. En Juli t'envoltava d'afecte i professionalitat. Mai oblidaré la meua primera visita a aquell restaurant, una nit estiuenca. Vam arribar encara amb l'ensurt de conduir des de Roses per aquella carretera aterridora, amb una enorme caiguda a la dreta.

La benvinguda d'en Juli ens va fer oblidar de seguida aquelles penes. Es va passar tot el sopar amb nosaltres; bé és veritat que érem els únics clients, com ho vam ser l'endemà, al migdia. Va ser inoblidable.

EN Ferran començava llavors la seva progressió, ja els seus plats eren provocadors, magnífics. En Juli ens va acompanyar, ens els va comentar, ens va parlar dels seus projectes... Sempre amb aquell humor especial que lluïa, a estones molt català, a estones universal, que sempre va mantenir.

Van ser moltes bones estones passats amb ell, a la cala Montjoi o on fos: vam fer junts no pocs viatges. Era capaç de convertir cada vetllada en una festa. Feia broma amb tot; amb tot,

Se n'ha anat el somriure d'El Bulli

«Ferran Adrià començava llavors la seva progressió, ja els seus plats eren provocadors, magnífics. Juli Soler ens va acompanyar, ens els va comentar, ens va parlar dels seus projectes... Sempre amb aquell humor especial que lluïa, a estones molt català, a estones universal, que sempre va mantenir»



MARC MARTÍ
Juli Soler a les oficines i taller d'El Bulli a Barcelona, el 2010.

menys, per descomptat, amb la seva feina. Tenia resposta per a tot i era capaç de sintetitzar qualsevol debat amb una frase enginyosa i definitiva.

Va ser, sens dubte, un visionari: va saber veure que el seu amic Ferran trencaria els motlles de la cuina mundial. I ho va proclamar així: ell, en tantes coses diferent al gran cuiner, comunicatiu, cordial, va posar El Bulli al mapa. Per descomptat, sense en Ferran no haurien arribat on van arribar, en especial des que, el 1990, tots dos van passar a ser propietaris del restaurant.

Però és molt possible que la trajectòria d'El Bulli no hagués arribat a tenir la brillantor que va assolir sense la feina, sense l'interès de Juli Soler. Segurament, avui estariem explicant una altra història. Estava atent a tot, sempre buscant la felicitat dels comensals. No se li escapava un detall, i a més ell aportava aquell component de benestar que fa que un gran àpat sigui més gran encara.

No sé de ningú que hagi conegut Juli Soler que no l'estimés: sabia fer-se estimar o, més aviat, no li costava gens, perquè era d'aquelles persones que et guanyava des del primer somriure, des de les primeres paraules.

Fa ja temps que la seva malaltia el va obligar a moderar les seves presències. Després del tancament del restaurant, el 2011, no en sabem gaire res. Es va trencar una parella tan inseparable com Zipi i Zape. Ell era, sens dubte, el somriure d'El Bulli, la seva cara més amable.

Li van ploure els reconeixements, els premis; en l'edició d'aquest any dels nacionals de Gastronomia va ser guardonat amb el premi a la labor de tota una vida. Més merescut, impossible.

No diré que hagi estat el millor director de sala de la història; però sí que va ser, segurament, el que millor va saber connectar (i convèncer) el seu públic.

És un gran professional i una persona encantadora qui ens ha deixat. Quedarà sempre, en els qui vam tenir la fortuna de conèixer-lo, el seu record, el seu exemple. Que tingui el descans que es mereixia. Juli, et trobaré molt a faltar.

ENS HA DEIXAT UN MESTRE



Miquel Gotanegra i Portell

PRESIDENT DE L'ESTACIÓ NÀUTICA ROSES-CAP DE CREUS

La història de la gastronomia s'hauria escrit de manera molt diferent sense la figura emblemàtica i generosa de Juli Soler, un referent al sector turístic i per sobre de tot un gran amic. La meua relació per-

sonal amb ell va començar fa molts anys. Des dels anys seixanta la meua família ja tenia una vinculació forta amb El Bulli i als anys vuitanta, coincidint amb el *boom* del turisme, es va anar teixint una relació personal i professional cada vegada més forta amb ell. He penjat a les xarxes una foto d'en Juli amb la meua mare, en record al que sempre ha representat per nosaltres: una persona més de la família **Gotanegra**, que sempre ens ha fet costat, que sempre ens ha aconsellat, disposat a col·laborar en tot, un gran amic, un mestre, i una persona a la qual admiraven i estimaven moltíssim.

La gran estimació que hem sentit la

meua família per Juli Soler és difícil de transcriure en paraules. La gran pèrdua que representa només es pot entendre des del llenguatge del cor. I en aquests moments tinc el cor trencat i només em queda la satisfacció que l'haguem pogut homenatjar molt recentment en vida, amb els premis Arjau, que l'Estació Nàutica Roses-Cap de Creus ha atorgat aquest any per primera vegada. En Juli, l'artífex amb

«La gran pèrdua que representa només es pot entendre des del llenguatge del cor. I en aquests moments tinc el cor trencat»

el xef **Ferran Adrià** del premiat restaurant El Bulli, va recollir el guardó el 15 de juny passat, i ha estat el darrer homenatge que li hem pogut fer en vida. Com a president de l'Estació Nàutica li vaig poder entregar personalment el guardó, en el marc de la Fira i Festa del Mar de Roses, en un acte molt emotiu que sempre podrem recordar.

Juli Soler es desviava per treballar, per aconsellar-te, per orientar-te. La generositat la va traslladar al món de la gastronomia. Vivia al Bulli i per al Bulli els 365 dies de l'any i les 24 hores del dia, però també vivia dedicat a totes les persones que l'envoltaven. Ens ha deixat després de tota una vida dedicada als amics, a la gastronomia, al sector turístic, al nostre territori.

Un petó Juli, sempre seràs amb nosaltres.

Tema del dia

ADEU A UNA DE LES ÀNIMES D'EL BULLI ▶ LES REACCIONS

ROSES | C.V.I.G.T/EFE

■ El món de la gastronomia, del sector del turisme i empresarial, molt d'ells amics de Juli Soler, van reaccionar a la seva mort destacant la genialitat d'una persona que es va mantenir a segona línia però que es considera que va ser clau per convertir El Bulli, el petit restaurant de Cala Montjoi a Roses, en un referent mundial. Sempre disposat a col·laborar i apassionat del Rolling Stones va treballar fins al darrer moment pel món de la gastronomia. Amable i proper va col·laborar en ajudar a difondre projectes i iniciatives de les comarques gironines. Fa tres setmanes des de Roses es feia un reconeixement a la seva trajectòria. Diferents veus demanen que es garanteixi que el seu nom aparegui destacat a la història de la gastronomia.

FERRAN ADRIÀ

CUINER I PROPIETARI D'EL BULLI



« És un personatge històric en la gastronomia, a nivells que no us imagineu»

▶ «Aquest matí quan m'he aixecat he estat pensant, vinc, no vinc, me'n vaig a Barcelona». Ho deia el xef Ferran Adrià des de la reunió del Consell Assessor Internacional del Basquet Culinary Center que se celebrava a Sant Sebastià i on es va guardar un minut de silenci pel desaparegut cuiner. Però «a en Juli li hauria encantat ser avui a la graduació i, sobretot, el treball tan meravellós que ha fet tot l'equip». Perquè «era un apassionat, a tots ens va ensenyar a tenir passió per la gastronomia». Com coincideixen els que ahir van recordar Soler, era «un personatge històric a la gastronomia». «Jo vaig tenir la sort que em va suportar 34 anys, vaig aprendre molt d'ell, vam ser parella 34 anys, són molts anys». Per això va dir que «hem de treballar en la gastronomia per ell, perquè aquest sector es mereix moltes coses per persones com ell». Ferran Adrià va assegurar que «la primera missió» d'El Bulli Foundation és «cuidar de la seva família, la Marta, la Rita, en Pango, que són el relleu» perquè s'ho mereix i perquè «el Bulli era més que una família, tots seguirem fent-la».



«Ens va ensenyar a tenir passió per la gastronomia»

▶ Cuiners, empresaris i amics, entre ells Ferran Adrià, recorden Juli Soler com una persona amable i humil a qui s'ha de donar un lloc com a artífex d'El Bulli i dels canvis a la cuina

JOSEP ROCA

SOMMELIER CELLER DE CAN ROCA



« Va ser un personatge que va revolucionar les emocions a la sala i va fer del restaurant El Bulli, una icona al món»

▶ Un dels germans Roca, Josep Roca, va manifestar que «per nosaltres, la sensació és de ser molt propers a ells, sentir-nos part de la seva família». Qualifica Juli Soler de persona «dinàmica, extrovertida, sorprenent, sempre amb la genialitat» que va

portar això a la seva feina fent que la sala «fos menys rígida i que ens va donar lliçons de com tractar la gent».

Com tots els companys de professió, Roca en destaca el paper a El Bulli. Per a Roca, és «una de les persones més transcendents

en la gastronomia, en tot cas un personatge que va revolucionar les emocions a la sala i que va fer del restaurant El Bulli una icona al món». «Un visionari, un geni de la sala, un fan dels Rolling Stones un boig de la família d'El Bulli», assegurava Roca.



Thomas Spieker

ADÉU A UN GRAN PROFESSIONAL DE L'HOSTALERIA

«Ell sempre sabia trobar les paraules i els gests exactes per fer sentir còmode a tothom al seu voltant»

M ai he sabut si fou en Juli Soler qui havia vingut a trobar la tramuntana cap allà a principis dels 'gloriosos' anys '80 o si havia estat la tramuntana, la que havia fet anar a buscar a en Juli a Barcelona o Terrassa. El que sí sé és que la tramuntana i en Juli eren fets l'un per l'altre i que van acabar com carn i ungla, una parella inseparable. Ja en aquells temps, en Juli era un dels millors caps de sala de Barcelona, i els Res-

taurants més distingits es barallaven per poder comptar amb els seus serveis. Venia a Roses perquè volia convertir-se en promotor de concerts de jazz, però la seva amiga Silvia Breuer, amfitriona d'un dels locals més reconeguts dedicats a aquesta especialitat musical –el Barbarossa– li ho va desaconsellar i el va convèncer perquè anés a veure el Doctor Hans Schilling, propietari del Restaurant El Bulli a Cala Montjoi, que acabava

de guanyar una estrella Michelin. Estava buscant un professional per ajudar-lo a continuar pujant esglaons en un món que en Juli coneixia com pocs. Es van caure bé de seguida i es van adonar que a cap dels dos els amoinava el fet que el local estava situat pràcticament a la fi del món. Així, van fer tractes.

Un dels trets més característics d'en Juli era que tractava a tothom igual. No importava si venia la Reina Sofia a tastar el

menú de noccs amb la seva futura nora, si jo sopava al Restaurant amb la meua sorollosa colla o si el xofer de la seva estimada Marketta, esposa del 'doctor', tenia ganes de xerrar. Ell sempre sabia trobar les paraules i els gestos exactes per fer sentir còmode a tothom al seu voltant. I va ésser ell qui va decidir convertir en primer cuiner en Ferran Adrià. Amb ell, s'ha perdut un veritable 'senyor' del món de la restauració. Descansi en pau.

MARC MARTÍ

El desaparegut Juli Soler, en una imatge d'arxiu.

cutible». «Si ens hem de quedar amb alguna cosa és amb el personatge únic que ha marcat un abans i un després en el món de la gastronomia».

PACO PÉREZ

CUINER DEL RESTAURANT MIRAMAR DE LLANÇA



«Un geni proper que va saber portar aquella calidesa i humanitat a la sala del millor restaurant del món»

► Paco Pérez s'unia als elogis per la tasca de Juli Soler i lamentava que «desgraciadament ens deixa una gran persona, d'una gran qualitat humana i enorme senzillesa».

MAGDA CASAMITJANA

EXALCALDESSA DE ROSES I PRESIDENTA DE MES



«Va saber fer del petit Bulli a cala Montjoi, un restaurant que es conegué arreu del món, hem de fer que sigui un dels personatges importants de la gastronomia»

► La que va ser alcaldessa (2007-2011), Magda Casamitjana, avui presidenta de Moviment d'Esqueres, juntament amb la seva família, ha viscut de prop molts moments de la vida de Juli Soler. Per això ahir, a les paraules de record a la gran feina dins del món de la gastronomia, s'hi unia el record, sobretot, per la persona.

«He tingut la sort d'haver-lo conegut en un moment en què no era ningú, al moment més esplendorós, i al darrer moment». Ara demana que es recordi la gran feina que va fer pel petit restaurant de cala Montjoi. «En Ferran ha de col·locar el nom d'en Juli Soler al Bullifoundation i des de l'administració, des de Roses, des de la Diputació, des de la Generalitat, «fer que el nom d'en Juli no es perdi, ha de ser associat a ser emprenedor, i a crear una cosa immensa, amb aquesta mena d'humilitat d'està sempre a segona fila, però tenint un lloc a la història de la gastronomia». Casamitjana està convençuda que ha fet grans coses també per Roses i per aquells qui el van co-

nèixer.

«Era una persona molt amable, molt educada, humil, sobretot humil, i sempre disposat a ajudar, als aniversaris de la meua mare, sempre hi era, encara que fos al juliol». Aquí el coneixem més com a persona, com a pare. I «com al gran talent que ha estat, l'admirem per tota la feina que va fer».

ÍNIGO MÉNDEZ DE VIGO

MINISTRE D'EDUCACIÓ, CULTURA I ESPORT



«Ha estat una figura central de la nova cuina espanyola»

► El ministre lamentava ahir la pèrdua d'una persona que va ser una figura clau a la nova cuina. Per Méndez de Vigo «durant més de tres dècades, des d'aquell centre d'investigació i experimentació culinària que va ser El Bulli, al costat del seu amic, Ferran Adrià, va saber portar aquesta expressió cultural que és la cuina espanyola a la cota més alta a nivell internacional». «Ha creat escola entre els caps de sala i serà recordat com un referent de la Marca Espanya».

FERRAN MASCARELL

CONSELLER DE CULTURA



«Va deixar empremta pel seu alt valor humà, preocupant-se sempre pel benestar de les persones que tenia al seu voltant»

► La Generalitat va voler recordar ahir Juli Soler en un comunicat des del Departament de Cultura expressant el seu condol per la mort del restaurador Juli Soler, que va destacar «pel seu valor humà i la seva aposta per la creativitat i l'originalitat».

Per Mascarell, va deixar empremta «pel seu alt valor humà, preocupant-se sempre pel benestar de les persones que tenia al seu voltant».

A més, el conseller de Cultura de la Generalitat assenyalava que «Soler ha estat una de les grans figures del món de la cuina catalana que ha contribuït a la difusió de la cultura gastronòmica del nostre país a escala nacional i internacional».

DOMÈNEC ESPADALÉ

PRESIDENT DE LA CAMBRA DE COMERÇ DE GIRONA



«Era una persona molt innovadora que va lluitar perquè El Bulli fos on va ser»

► El president de la Cambra de Comerç de Girona, Domènec Espadalé va voler manifestar que «tant jo com la Cambra de Comerç lamentem moltíssim la seva pèrdua» perquè va assenyalar que «tant El Bulli com El Celler de Can Roca sempre han estat a disposició de Girona i en Juli, com no podia ser d'una altra manera, no ens ha fallat mai».

La figura dels restaurants a nivell mundial ha ajudat l'economia gironina i els seus referents sempre han estat disposats a col·laborar, remarcava. Pel president de la Cambra de Girona, amb la seva pèrdua «el món de la gastronomia perd un referent, tant ell com en Ferran van ser els iniciadors de la cuina actual».

MONTSE MINDAN

ALCALDESSA DE ROSES (CIU)



«Expressar el condol a la família, i per una part, feliç que l'últim premi que ha rebut, hagi estat a casa»

► L'alcaldessa de Roses (CiU), Montserrat Mindan, mostrava ahir el condol «a tota la família, la personal, i la família d'El Bulli», per la pèrdua d'un dels artífex del que va ser restaurant del món.

Però a banda dels elogis a la tasca que va portar a terme, l'alcaldessa es mostrava contenta que el darrer reconeixement que va rebre l'hagués rebut a casa. En el marc de la Festa del Mar, el 15 de juny l'Estació Nàutica -organisme públic-privat- li feia entrega d'un dels premis Arjau, la primera edició dels guardons. Reconeixien la trajectòria modèlica de Juli Soler, que va ser present a l'acte acompanyat d'amics de la família d'El Bulli i familiars. Durant l'acte d'entrega, un dels últims llocs on se'l va poder veure en públic, se'l va considerar clau perquè El Bulli arribés a ser el millor restaurant del món.



Carles Pàramo

DIPUTAT, TINENT D'ALCALDE I EXALCALDE DE ROSES (CIU)

EL TALLAT

Sentiment per la pèrdua de l'amic Juli, pena pel seu traspàs, abans poder veure

perpetuat el seu llegat, a Montjoi.

A Roses ens l'estimàvem i molt. Era proper, molt persona. Pensava abans de parlar i sabia escoltar. L'acomiadem amb un somriure, fa tres setmanes encara li vàrem fer un homenatge, de la mà del president de l'Estació Nàutica, l'altre bon amic, en Miquel Gotanegra. Hi érem tots, amb la seva família. Una tarda estiuenca al passeig del port. L'alcaldessa li va donar el guardó. Estava content.

En Juli brillava amb llum pròpia en un món d'estrelles. Mai es va

«Mai es va sentir presoner de la fama. En això era molt català, ni l'èxit ni la fama el van canviar. Era el mateix de quan el vaig conèixer»

sentir presoner de la fama. Mai va canviar. En això era molt català, ni l'èxit ni la fama el varen canviar, era el mateix de quan el vaig conèixer. Joventut alegre amb vocació bohèmia dels 60 i 70, amb un gran cor i professionalitat, capaç de menjar-se el món.

Era del 1949. Amb en Mateu Casañas, tots tres nats el mateix any, més d'una vegada, havíem convingut que aquell havia estat un any de «collita» extraordinària. Al seu restaurant, l'únic de Roses on un alcalde no hi podia convidar ningú, per allò de «què diran», va ser on, segurament, s'hi van fer realitat algunes de les obres més importants fetes al poble de Roses. Gràcies a la generositat d'en Juli i en Ferran. Què voleu que us digui, la història s'escriu així.

I també per a la història. La carretera de Montjoi, una pista militar abandonada, es va asfaltar sense que mai ningú de Roses ho demanés. Senzillament va ser un acte de reconeixement i aposta a favor de dos nois, propietaris eixelebrats d'El Bulli, que deien voler canviar el sentit de la gastronomia. En Juli i en Ferran ens han compensat mil vegades aquell l'esforç.

Fa pocs dies, en Juli em va pagar el tallat, li tocava a ell, no pensava que ja no li podria pagar mai més el seu.

Al Cel sigui. Estic segur que ja hi és.

MATEU CASAÑAS

EXCAP DE CUINA D'EL BULLI I UN DELS RESPONSABLES DEL RESTAURANT COMPARTIR I EL DISFRUTAR



«Una persona única que sempre va transmetre la positivitat que tanta falta fa a l'hora de treballar»

► El cuiner Mateu Casañas va entrar per primer cop a El Bulli el 1997. L'unia a Soler el seu pas pel restaurant i l'amistat entre les seves famílies. Remarca que «en Juli va ser la persona que va fixar en Ferran Adrià, que va creure en ell, per tant, el mèrit inicial és seu». Per Casañas, que ha format part de la història del reconegut restaurant, «la història d'El Bulli tots la coneixem com un tàndem i ell va ser una figura indis-

LA CLAU**Les xarxes socials s'omplen de mostres de condol**

► Les xarxes socials es van omplir ahir ràpidament de nombroses mostres de condol per la mort de Soler. No només van tuitejar la pèrdua de restaurants de renom sinó que el món de la gastronomia i el de l'esfera pública també es van desfer en elogis pel fatídic desenllaç de qui ahir qualificaven com l'«ànima» d'El Bulli.

A banda del tuit de Ferran Adrià assegurant que era «la notícia més trista que mai hauria volgut donar», Josep Roca també van manifestar a les xarxes la tristesa per la seva mort juntament amb el restaurador basc Martín Berasategui que va manifestar que «se n'ha anat un gran, Juli Soler. Una forta abraçada a la seva família i a la d'El Bulli». També el cuiner madrileny i presentador de televisió Alberto Chicote va tenir unes paraules per a Soler. «Avui ens ha abandonat Juli Soler. Encara que

mai no ho farà del tot. Estarà sempre present en el nostre record. A reveure Stone», va dir en clara al·lusió a les seves pedileccions musicals. A ells també si va afegir el cuiner del Molí de l'Escala, Jordi Jacas, tot afirmant que «mai hi haurà cap altre restaurant com El Bulli perquè no hi haurà mai cap altre Juli Soler. Descansa en pau, mestre». El xef director del restaurant Annua, Óscar Calleja, també va assegurar que ahir era un dia trist per a la gastronomia i per «mi personalment». «Ens diu

adéu en Juli Soler, l'ànima del Bulli. Gràcies per tot el que ens has ensenyat», va dir. A banda de l'àmbit gastronòmic, personalitats com l'economista Xavier Sala Martín, es van sumar a les mostres de condol agraint-li «tot el que has fet per nosaltres durant tants anys. Et trobarem a faltar». L'actor Carlos Latre també va tenir unes paraules per ell «ohh! se n'ha anat en Juli Soler.. quina pena! El 5è Rolling... un dels grans. Vaig tenir la sort de brindar amb ell, compartir i riure».

Roses estrenava la nova rambla Ginjolars que ha d'impulsar el comerç

► L'obra quedarà pendent en un tram del carrer Tarragona, que es farà passat l'estiu, però es dona la major part dels treballs per finalitzats



ROSANA VIDAL

La nova imatge de la rambla Ginjolars on l'Ajuntament ha invertit 1,9 milions d'euros.

ROSES | DdG

■ Roses ha estrenat part de la rambla Ginjolars, el nou espai urbà que ha de servir per dinamitzar comercialment i econòmicament una nova àrea, la de la riera Ginjolars. L'Ajuntament deixa pendent un tram del carrer Tarragona que es deixarà per passat l'estiu. L'espai, un dels més transitats, ha sofert una transformació urbana

pensat per donar més prioritat al vianant i al comerç. El cost de l'obra és de 1,9 milions d'euros.

La zona és una de les més transitades, tot i que fins ara el vehicle tenia prioritat. Els treballs han suposat crear el vial de trànsit a la part central deixant als laterals unes grans voreres per a zona de passeig o organitzar-hi activitats. Això ha suposat donar-li més visibilitat i

convidar a transitar-hi a peu. S'ha dotat de mobiliari, 141 arbres, i jocs infantils per a diferents edats, entre altres elements, per convidar al ciutadà a fer-hi vida. Això esperen que ajudi, alhora, a dinamitzar el comerç.

Les obres van començar el mes d'octubre a una de les artèries principals i en una àrea de 15.880 metres quadrats.

Breus

EDUCACIÓ I LLEURE

Cabanes i Camallera estrenen una prova pilot de l'espai de lleure espiadimonis

CABANES/SAUS-CAMALLERA-LLAMPAIES | DdG

■ Cabanes i Saus-Camallera-Llampaies estrenen un projecte pilot de lleure educatiu d'estiu adreçat a joves d'entre 6 i 14 anys, bàsicament de municipis rurals. El projecte porta per nom Espai Espiadimonis i està pensat per ser un lloc on mitjançant el joc i la creació artística s'eduqui els joves. Se'ls proposa un viatge pels continents i s'aprenen des d'hàbits saludables a valors bàsics i noves experiències. L'Espai Espiadimonis és un programa-pilot que s'ha definit i finançat en el marc d'una de les línies del programa Salut i Crisi, de DipSalut, de la Diputació, orientada a promoure el benestar emocional dels infants i adolescents.



DIARI DE GIRONA

HOMENATGE A LES VÍCTIMES

Triangle Blau fa una ruta per la França de la Resistència i Deportació

FIGUERES | DdG

■ L'associació Triangle Blau, per a la preservació de la memòria històrica, ha realitzat un breu recorregut per la França de la Resistència i de la Deportació en el marc dels 70 anys de l'acabament de la II Guerra Mundial. Durant el viatge, del 22 al 28 de juny, 21 persones han volgut recordar i homenajar les víctimes. S'han visitat llocs com l'estació d'Angulema on va arribar el primer comboi de deportats republicans.



Assumpció Brossa

ALCALDESSA DE CASTELLÓ D'EMPÚRIES (CIU)

UN PACTE PER PODER GOVERNAR BÉ CASTELLÓ

«Si es pogués comptar amb una oposició lleial, possiblement es podrien assumir els governs amb minoria»

Es diu que a tot govern se li han de donar cent dies de gràcia per començar a judicar-lo. No han passat ni tres

setmanes des de la presa de possessió dels nous consistoris i veiem, a moltes poblacions, com des de l'oposició es formulen crítiques ferotges i es posen entrebancs a les primeres decisions adoptades a l'hora d'endegar els nous equips municipals.

Aquesta darrera setmana, a poblacions ben properes com Figueres i Roses i d'altres més allunyades com Blanes i Vic, hem conegut a través dels mitjans de comunicació com l'oposició bloquejava acords tan bàsics per al funcionament d'un ajuntament com el règim de dedicacions i les retribucions econòmiques dels seus regidors. No entraré a valorar l'idoneïtat o no de les propostes –entre altres coses perquè les desconec–, però que sí que em crida l'atenció, el fet. I a tot arreu on ha passat és perquè els governs municipals es troben en minoria.

Quan a Castelló d'Empúries vàrem formalitzar un pacte entre quatre candidatures que havíem obtingut representació municipal al consistori ens sentírem moltes crítiques –i de ben segur que encara ens sentirem– però no pas de la gestió, sinó de la fórmula escollida i de barrejar

tants grups polítics. He dit i repetit molt aquests dies que es tracta d'un pacte estable i fort per governar la vila. I per a governar-la bé. Almenys aquesta és la nostra intenció des del primer dia.

Si es pogués comptar amb una oposició lleial, possiblement es podrien assumir els governs amb minoria. És a dir, una oposició que accepti, encara

«Hem fet aquesta aposta d'una àmplia majoria, tant diversos com es vulgui, però unida al servei de la nostra vila que garanteix la diversitat, la pluralitat i l'estabilitat»

que no comparteixi, les regles bàsiques del joc que vol desenvolupar l'equip que assumeix per la força dels vots la direcció de la vida municipal. Allò que ens cal és una oposició que fiscalitzi l'Ajuntament, però també que col·labori o almenys que deixi fer. Com vaig dir en el discurs d'investidura, cadascú des del seu lloc i amb la responsabilitat que ens correspon. A tots ens cal no defraudar al ciutadà i fer feina amb honestedat i amb coherència i sempre al servei

del nostre poble.

El dia que vaig ser escollida alcaldessa de Castelló d'Empúries em vaig anunciar uns compromisos que totes dels forces del consistori podien haver assumit. Veiem com en altres institucions –a la Diputació de Girona, per exemple– el president rep un suport majoritari en la seva elecció. En el cas de l'empordanès Pere Vila, quasi unànime. I entre aquests vots n'hi havia de forces polítiques que segurament no formaran part del seu govern, entre altres coses perquè CiU té majoria absoluta.

Però bé, a Castelló, i perquè no ens passés allò que estem veient a altres poblacions –la cara més innoble de la política és la deslleialtat i l'intent de boicotejar perquè si hi ha una majoria alternativa es pot fer una moció de censura i en paus– hem fet aquesta aposta d'una àmplia majoria, tant diversos com es vulgui, però unida al servei de la nostra vila que garanteix la diversitat, la pluralitat, i sobretot, l'estabilitat.

Els vots dels ciutadans, a qui ens devem exclusivament, així ens ho reclamaven.

SANT PERE PESCADOR

Sis jornades de música al Festival d'estiu

SANT PERE PESCADOR | DdG

■ El XXVII Festival de Música de Sant Pere Pescador oferirà enguany amb sis jornades d'audicions que estrenaran el 18 de juliol la soprana Eva Ribas amb Jaume Olivé a la guitarra, cordes i veu. Ars Quartet el 25 de juliol; Jazz Juice l'1 d'agost; Maria Lilia Cano al piano el 8 d'agost; Enrique Muñoz & Josep Manzano el 15 d'agost, i l'Orquestra de Cambra de l'Empordà el 22 d'agost.

CASTELLÓ D'EMPÚRIES

Oficina de Turisme al centre de serveis

CASTELLÓ D'EMPÚRIES | DdG

■ L'Ajuntament de Castelló d'Empúries ha posat en marxa una nova oficina de turisme a Empuriabrava, a l'edifici del centre de serveis. El punt es troba estratègicament ubicat a l'entrada d'Empuriabrava, al costat de la Policia Local, pensat per donar una primera acollida, tant d'ubicació com d'informació variada. És la tercera oficina de turisme.

L'oposició rosina tomba al ple l'aprovació de sous, dedicacions i retribucions

➤ 8 vots en contra i 2 abstencions van debilitar CiU i GdPR, que tenen 7 regidors

ROSES | REDACCIÓ

■ L'equip de govern de Roses, format per CiU i Gent del Poble, no ha pogut aprovar els sous, les dedicacions i les retribucions dels seus regidors. ERC, PSC, C's i UMdC, que sumen vuit vots, i l'abstenció dels dos regidors del PP, han tombat la proposta. Els grups de l'oposició que han votat en contra han considerat que el que presenta l'equip de govern són quatre dedicacions exclusives, una de parcial i dos regidors que cobraran per assistències, quan en realitat tots ells tindrien sous equivalents o pròxims a la dedicació exclusiva. D'acord amb les xifres presentades per l'equip de govern, els membres que compaginen la seva dedicació a l'ajuntament amb els ingressos privats cobrarien mensualment entre 2.600 i 2.700€, pràcticament el mateix que aquells que legalment només podran tenir dedicació a la seva tasca a l'ajuntament, que cobrarien uns 2.800€.

TURISME

El Grup Terraza de Roses obre un hotel boutique innovador amb filosofia km 0

➤ L'empresa ha invertit 2,5 milions en aquest nou establiment, que està a la urbanització Salatà

ROSES | REDACCIÓ

■ 1935 Hotel & Apartaments és el nom d'un nou hotel de Roses totalment innovador. És el que es coneix com a hotel boutique, un concepte que es caracteritza per buscar un disseny elegant, un ambient íntim i un servei molt personalitzat. Es troba a la urbanització Salatà i disposa de 14 places d'apartament i 20 places hoteleres. La iniciativa empresarial ha estat del Grup Terraza de Roses, que ha invertit 2,5 milions d'euros per incorporar aquest nou establiment a l'oferta hotelera de la comarca.

S'ha construït sobre la base de dos edificis dels anys seixanta que s'han rehabilitat per convertirlos en un establiment turístic molt innovador, de quatre estrelles i que s'ha pensat amb una filosofia de quilòmetre zero per fomentar els productes de la comarca i del territori gironí. A l'establiment, que s'acaba d'inaugurar i ja està obert, hi ha un espai amb productes d'alimentació que poden adquirir els clients, i també una cafeteria amb productes



L'obertura del nou hotel coincideix amb el vuitantè aniversari de l'empresa familiar Grup Terraza. EMPORDÀ

quilòmetre zero. Està previst que a la tardor s'obri un restaurant amb una oferta exclusiva d'aquests productes.

El nou hotel boutique té tam-

bé una àmplia zona de relax, amb una piscina amb jacuzzi, i disposa d'un espai per a bicicletes amb un taller de manteniment i reparació propi. El nom 1935 és en

comemoració a l'any que es va fundar l'Hotel Terraza, l'embrió del grup. Per dissenyar-lo i construir-lo s'han contractat diferents empreses locals.

La vinya més petita de Catalunya, a l'Hotel Cala Jóncols

➤ El conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació ha visitat el terreny, en el qual s'ha recuperat el cultiu d'una varietat de raïm autòctona

ROSES | REDACCIÓ

■ Està considerada la vinya més petita de Catalunya i una de les més petites de l'Estat espanyol. Ocupa menys d'una hectàrea i constitueix un projecte vitivinícola innovador engegat per l'Hotel Cala Jóncols de Roses, amb motiu de la celebració del seu seixantè aniversari.

El fet que la vinya tingui aquestes dimensions tan reduïdes comporta que no se'n pot treure un rendiment econòmic. En aquest sentit, la inversió realitzada s'ha dut a terme bàsicament per recuperar l'activitat agrícola d'un espai que antigament estava conreat i que està situat en ple Parc Natural de Cap de Creus, allà mateix on es troba

el complex hotelier.

Divendres de la setmana passada, es va celebrar la inauguració de la vinya, amb un acte presidit pel conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Jordi Ciuraneta. En la visita pel terreny, el conseller va destacar que la vinya "s'inscriu perfectament en les línies d'impuls de desenvolupament rural i en la recuperació dels espais agraris arreu del nostre territori".

Un quilòmetre de paret seca

En aquesta vinya, hi ha un quilòmetre de paret seca feta amb pedres de manera manual. La producció és artesanal i ecològica, i un altre aspecte rellevant és que la plantació s'ha fet seguint un



La inauguració de la vinya es va fer el 3 de juliol. EMPORDÀ

procés, a més d'ecològic, biodinàmic, un mètode que tracta les explotacions agrícoles com orga-

nismes unificats i individuals. Aquest sistema inclou l'ús d'un calendari astronòmic per sem-

brar i per plantar.

El projecte vitivinícola ha inclòs la recuperació d'una varietat autòctona de raïm de la qual n'hi ha molt poca de plantada. Es tracta del lledoner roig, que habitualment es fa servir per produir garnatxa, però que en aquest cas anirà destinada a fer vi blanc. Amb la recuperació d'aquesta varietat històrica, es vol sumar encara més valor afegit a la vinya.

3.000 ampolles i celler propi

Es preveu que d'aquí a uns quatre anys es puguin comercialitzar unes 3.000 ampolles anuals d'aquest vi. El projecte també preveu fer un celler propi, que serà el quart que hi haurà al Parc Natural de Cap de Creus.

Esport estival Comença la temporada d'aeròbic a les platges rosinques

➤ Aquest dilluns, dia 6, s'ha iniciat la temporada d'aeròbic a les platges de Roses. Les sessions es fan a la platja de Santa Margarida (davant de l'Hotel Monterrey), tots els dilluns, dimecres i divendres, a les 11.00 i a les 18.00 hores. El mateix horari mantenen les sessions de la platja del Salatà (davant l'Hotel Marítim), tot i que en aquest cas tenen lloc els dimarts, dijous i dissabtes.



GERARD BLANCHÉ

Finalitzada la primera fase dels treballs d'elBulli1846

ROSES | REDACCIÓ

■ El 4 de juliol, Ferran Adrià ha anunciat oficialment que han finalitzat les obres corresponents a la primera fase d'elBulli1846. Els treballs han correspost a ampliar només un 20% l'espai que ocupava el restaurant. Per completar el projecte caldria, però, una llei a mida que ara està en *stand by*. Va ser el mateix Ferran Adrià que

va demanar que el Govern de la Generalitat aturés la tramitació d'aquesta llei, i ho va argumentar dient que no tenia intenció de tirar endavant aquesta fase posterior del projecte, després d'haver vist com s'havia despertat l'oposició de grups ecologistes. Els primers moviments a l'antic restaurant, la primera fase, es van iniciar el març passat.

Cinc joves creen una franja de prevenció d'incendis al puig Tifell

► L'actuació està promoguda per la Diputació i l'Obra Social "la Caixa"

LLANÇÀ / COLERA | REDACCIÓ

■ Cinc joves de la cooperativa Foresterra, amb el suport d'un capatàs, estan creant des del passat mes de maig una franja de baixa combustibilitat de 26,1 hectàrees a la carena del puig Tifell, als termes municipals de Llançà i Colera. L'actuació, que té un pressupost de 40.000 euros, s'emmarca en el conveni de col·laboració entre la Diputació de Girona i l'Obra Social "la Caixa" per a la millora d'espais naturals de la demarcació. El manteniment de la franja es farà per mitjà d'un ramat de vaques que actualment ja està pasturant els entorns.

La franja ja estava prevista en el marc del projecte Princalb (Prevenció d'incendis forestals transfronterers a l'Albera i Cap de Creus), ja que es considerava un punt estratègic prioritari de cara a la prevenció d'incendis forestals. El Princalb ha estat redactat de forma conjunta entre la Generalitat i el Govern francès amb l'objectiu de treballar en la defensa dels recursos forestals i del patrimoni natural, i en la prevenció de riscos naturals, en aquest cas, els incendis forestals que afecten la zona fronterera de l'Alt Empordà amb França.

Aquesta és la segona franja que la Diputació i l'Obra Social "la Caixa" desenvolupen en aquest sector. L'any passat es va fer una franja de 16,4 hectàrees a la muntanya de Portbou.

Ajuts de 80.000 € per als projectes de cooperació transfronterera

LA JONQUERA | REDACCIÓ

■ La Generalitat de Catalunya ha obert la convocatòria per a la concessió de les subvencions pluriennals Eurodistricte que destina 80.000 euros per al desenvolupament de projectes de cooperació a l'Espai Català Transfronterer, a comarques de la demarcació de Girona i al departament dels Pirineus Orientals. El termini per presentar projectes finalitza l'11 de juliol. En aquesta edició, la convocatòria passa a tenir un caràcter bianual i suposa un canvi important respecte als anys anteriors. La dotació de 80.000 euros es distribueix de la manera següent: per a l'any 2015, la dotació és de 64.000 euros i correspon al 80% de la dotació total del projecte; per a l'any 2016, la dotació és de 16.000 euros i correspon al 20% de la dotació total.

TRANSPORT PÚBLIC

Sarfa crea una targeta d'avantatges per anar dels pobles de la costa a Barcelona

► La T-10/120 val 12 euros per trajecte a la Costa Brava Nord i 10 per trajecte a la Costa Brava Centre

ROSES | MAIRENA RIVAS

■ Les estacions i parades de la Sarfa de Cadaqués, Castelló d'Empúries, Empuriabrava, Llançà, Port de la Selva, Roses, Sant Pere Pescador i l'Escala ofereixen, des de l'1 de juliol, la possibilitat d'anar en autobús a Barcelona amb els avantatges de la targeta multiviatge T-10/120. L'alcalde de Roses, Montse Mindan, amfitriona en l'acte de presentació d'aquest nou servei, es felicita que "després de mesos de feina s'hagi pogut arribar a una entesa amb l'empresa Moventis i amb la Secretaria d'Infraestructures i Mobilitat de la Generalitat per proporcionar als veïns un transport públic de qualitat a un preu raonable".

En la presentació de l'abonament T-10/120, hi van ser presents, dimarts de la setmana passada, el secretari d'Infraestructures i Mobilitat, Ricard Font, i el conseller delegat de Moventis (Sarfa), Josep Maria Martí. Aquest últim va dir que la nova mesura "respon a la voluntat d'ajustar l'oferta de serveis de transport públic a les necessitats dels viatgers, tenint en compte la creixent demanda de mobilitat dels habitants de la Costa Brava". Per la seva banda, Ricard Font va anotar que "el transport públic és ara una realitat competitiva envers el vehicle privat".

La targeta T-10/120 permet a



Els representants dels pobles beneficiaris del nou servei de transport amb les autoritats, a Roses. GERARD BLANCHÉ

l'usuari gaudir de descomptes de fins al 50 per cent per trajecte. L'abonament, que es poden adquirir a les taquilles de Sarfa de les diferents estacions i als punts autoritzats, inclou 10 viatges, té una validesa de 120 dies i és multipersonal. El preu del trajecte a la Costa Brava Nord és de 12 €, i de 10 € a la Costa Brava Centre. L'acreditació multiviatge es pot recarregar tant a bord dels propis autobusos com a l'Estació del Nord de Barcelona.

Nou itinerari al Cap de Creus

ROSES | M. R.

■ Un nou itinerari de bus, impulsat des de Territori i Sostenibilitat i operat per Sarfa, connecta aquests mesos de juliol i agost, tres cops al dia, Cadaqués, Perafita, el Port de la Selva, Llançà, Vilajuïga, Pau, Palau-saverdera i Roses. A més, el servei també es mantindrà els dissabtes,

diumenges i festius de setembre a desembre. L'objectiu d'aquest nou itinerari és aprofitar la naturalesa turística del Parc Natural del Cap de Creus i els seus voltants. Els preus per a aquest servei és de 9 euros (6 euros per a menors de 12 anys) per a un dia o de 16 euros (10 per als menors de 12 anys) per a dos dies.

Guardó al treball de recerca d'una alumna del Muntaner

FIGUERES | REDACCIÓ

■ L'alumna de l'Institut Ramon Muntaner Cristina Mitrica, que ha cursat 2n de batxillerat, ha guanyat el III Premi Recerca en Informació i Documentació al millor treball de recerca de Batxillerat, convocat per la Facultat de Biblioteconomia i Documentació de la UB i el Col·legi Oficial de Bibliotecaris-Documentalistes de Catalunya. El treball es titula *175 anys de Biblioteca. Passat, present i futur de la Biblioteca Josep Pla de l'Institut Ramon Muntaner de Figueres*.

El Muntaner també vol felicitar Pau Castillo, Maria Cintas, Ruth Geli i Marina Mallol, que han rebut la Menció Especial de



Cristina Mitrica. INSTITUT MUNTANER

la Generalitat per haver obtingut més d'un 9 a les proves de selectivitat, i 13 alumnes més que han obtingut més d'un 8'5.

Dos alumnes dels Cendrassos, premiats al Concurs Coca-Cola

■ Dos alumnes de l'Institut Cendrassos de Figueres, Marc Palanqués i Xana Álvarez, han resultat premiats, el primer en català i la segona en castellà, al Concurs Joves Talents de Relat Curt de Coca-

Cola. El lliurament de premis va tenir lloc el 6 de juny a Port Aventura. L'objectiu d'aquest certamen és promoure el desenvolupament de l'expressió escrita i la lectura entre els alumnes de 2n d'ESO i ajudar-los a complir el seu somni de ser escriptors.

Posen en marxa un nou espai de lleure educatiu a Cabanes i Camallera

► L'Espai Espiadimonis ofereix activitats a infants i adolescents, a través del Pla d'Inclusió i amb el suport d'entitats socials

CABANES/CAMALLERA | REDACCIÓ

■ Aquest juliol s'ha posat en marxa a Cabanes i Camallera un projecte denominat Espai Espiadimonis, que permet oferir activitats de lleure educatives i creatives per als infants i adolescents d'aquests municipis. El treball en xarxa promogut pel Pla d'Inclusió Social del Consell Comarcal de l'Alt Empordà des de fa uns mesos amb algunes de les entitats que formen la Taula d'Inclusió, com KSAMEU, la FAPAC-Alt Empordà i la Fundació Esplai Girona, ha facilitat la definició de l'Espai Espiadimonis, un lloc per fomentar el descobriment i l'aprenentatge mitjançant el joc i la creació artística, adreçat a infants

i adolescents de 6 a 14 anys, bàsicament de municipis rurals.

En aquest espai, es proposa als participants un viatge pels continents a través dels elements bàsics de la natura, descobrir activitats creatives i treballar habilitats, viure noves experiències i aprenentatges, compartir valors bàsics de ciutadania i hàbits saludables, fer un ús creatiu i segur de les noves tecnologies i fer xarxa comunitària amb les famílies, l'escola i el poble.

De moment, és un programa pilot. L'objectiu és avaluar l'experiència d'aquest estiu per oferir un recurs més estable al llarg del curs escolar als municipis rurals on l'oferta és pràcticament inexistente. Ara per ara, es promou tres dies a la setmana (dilluns, dimecres i divendres, de 5 a 8 de la tarda), a la Llar d'infants de Cabanes i dos dies (dimarts i dijous, en el mateix horari), al Cinema Sonora de Camallera.

Necrològica

DECLARACIONS

FERRAN ADRIÀ

SOCI DE JULI SOLER

« La notícia més trista que mai hauria volgut donar. Juli Soler ha mort. Sempre estaràs amb nosaltres »

JOAN ROCA

CUINER

« Juli Soler, l'ànima d'elBulli, se'ns n'ha anat. Hem de treure la tristesa amb la música dels Stones ben alta, així com li agradava a ell. Adéu estimat. »

ARTUR SAGUÉS

EXCAP DE SALA DEL BULLI

« Juli Soler és el personatge més lúcid que ha tingut la gastronomia, de llarg. S'estimava elBulli amb passió. Jo hi vaig entrar de la seva mà. El que va fer ell per elBulli ho sabem quatre persones. »

LLUÍS FERNÁNDEZ

PRESIDENT ASS. D'HOTALERIA DE L'ALT EMPORDÀ

« Amb en Juli ens coneixíem des d'abans d'elBulli. Amb ell, sempre hi podies estar bé. Era una person amolt cordial, simpàtica i atenta. »

JORDI JACAS

CUINER

« No hi haurà mai cap altre restaurant com elBulli perquè no hi haurà mai cap altre JuliSoler. Descansa en pau Mestre »

JULI SOLER EL MÓN DE LA GASTRONOMIA PERD UN GRAN REFERENT

El món de la gastronomia està de dol per la mort de Juli Soler (Terrassa, 1949-2015), el coartífex d'elBulli al costat de Ferran Adrià. La cerimònia de comiat es fa aquest dimarts, 7 de juliol, a les 16.00 hores, al Tanatori de Terrassa.

REDACCIÓ
Roses

Corria l'any 1981 quan Juli Soler va anar a conèixer els propietaris d'El Bulli, Marquetta i Hans Schilling, els quals li van proposar dirigir el seu establiment de la cala Montjoi. Començava per a ell una nova etapa en la seva vida, després de tancar la botiga de discos que regentava a Terrassa. Es va entregar de ple en la nova aposta professional i es va moure en els ambients de la gastronomia internacional per conèixer ben a fons aquest món. El 1984 va fitxar un jove Ferran Adrià, que ja treballava a l'establiment, per conduir la cuina del restaurant de la cala Montjoi. Els dos es van convertir en socis i van fer d'elBulli un dels restaurants més influents de tota la gastronomia mundial. Juli Soler, considerat una peça clau perquè elBulli arribés a ser el millor restaurant del món, ha mort aquest dilluns a la matinalda a l'edat de 66 anys, a causa



Juli Soler

► Juli Soler va néixer a Terrassa però va deixar petjada a Roses. Estava casat amb Marta Sala i tenia tres fills, Pantxo, Rita i Júlia.

d'una malaltia neurodegenerativa que l'afectava des de feia temps. La família i El Bulli Foundation van informar a mitjans d'octubre del 2012, a través d'un comunicat, sobre el delicat estat

de salut del qui va ser gerent i director d'elBulli.

El restaurant va tancar les portes el 30 de juliol del 2011 amb una gran festa que tenia com a lema *The last waltz* (l'últim vals).

Aquell dia va ser molt especial per a Juli Soler, el qual es va mantenir a l'ombra de les càmeres i els micròfons i va cedir els primers plans al seu company de viatge, Ferran Adrià. Després d'aquell dia, el seu camí es dirigia cap a la idea del Bulli Foundation, una iniciativa que ja ha començat a agafar forma.

L'última aparició pública de Juli Soler s'ha produït fa tan sols uns dies, el 15 de juny, a Roses, on va ser guardonat amb un dels premis Arjau, que ha promogut l'Estació Nàutica Roses-Cap de Creus. El premi ha estat un reconeixement a un dels empresaris de Roses que ha tingut una trajectòria modèlica.

Les mostres de condol per la seva pèrdua han tingut ressó, sobretot a través de les xarxes socials, en tot el planeta.

BRILLAVA AMB LLUM PRÒPIA

CARLES PÀRAMO

1r tinent d'alcalde de Roses i amic de Juli Soler

Vull expressar el meu sentiment per la pèrdua d'en Juli. Sento pena pel seu traspàs, sense veure com es perpetuarà el seu llegat. En Juli tenia personalitat i criteris propis. Brillava amb llum pròpia i sense ser captiu absolut de la fama, la seva humanitat ha omplert la vida d'elBulli, treballadors i clients. La seva rialla i encaixada de mans en les benvingudes al capdavant del millor restaurant del món sempre va estar amarada de sinceritat. L'èxit no el va afectar, molt català, va ser sempre el mateix de quan el vaig conèixer. Joventut alegre amb vocació bohèmia dels 60 i 70, amb un gran cor i professionalitat. A les grans persones, ni l'èxit ni els diners les poden canviar. Fa pocs dies em va pagar el darrer "tallat". Li tocava a ell. Al cel sigui. Ja hi és.

BULLINIANS DEL MÓN

GRUP GSR

Produccions de Gastronomia

Juli Soler ha estat i seguirà sent per a tots aquells que viuen aquest món un referent absolut, el gran mestre que va saber conduir una revolució en tots els sentits, canviant el paradigma del que significava el luxe ben entès en els restaurants. El seu amor per elBulli, per l'equip i per tots els clients i amics que van tenir l'oportunitat de sentir la seva manera de ser i de fer és un llegat inoblidable per a la història de la gastronomia. La seva esposa Marta; els seus fills Panxo, Rita i Júlia; tots els que l'estimaven i l'estimem us preguem que ens ajudeu a mantenir per sempre viva la seva memòria.

DECLARACIONS

MONTSE MINDAN

ALCALDESSA DE ROSES

« El coneixia poc, però cada cop que hi vaig parlar em va semblar una persona sàvia i serena, apassionada pel món en què treballava. Ferran Adrià és de pensament ràpid i ell era de templança més tranquil·la. »

FERRAN MASCARELL

CONSELLER DE CULTURA DE LA GENERALITAT

« Vull destacar el seu alt valor humà, preocupant-se sempre pel benestar de les persones que tenia al seu voltant, i la seva aposta per la creativitat i l'originalitat. »

L'HOME BALA

QUIM CASAMITJANA

Amic i veí de Juli Soler

Em sembla que ho vaig llegir, a peu de pàgina, en una de les moltes caricatures que et van fer (no sé qui, vés per on). L'home bala. Com m'agrada aquest nom i com d'extraordinari és que t'anomenin i et recordin així!

L'home bala. Un dels somnis de l'home: volar. L'home bala. Mític número de circ portat al carrer (la nostra feina). L'home bala. Clown excèntric convertit en munició de l'artilleria del seu

canó (la nostra feina, també). L'home bala. Concentració, preparació i molta solemnitat abans d'emprendre un viatge (feina, feina). L'home bala. Boom Boom. L'home bala. SATISFACCIÓN! (això ja no és feina, eh?) Estimats Juli: Deixa'm dedicar-te aquest poema de l'Eva Tarrés, per fer arribar al món sencer que representes:

Qui té un amic

Qui té un amic / té un tresor, / qui té dos amics / té molta sort. / Qui té cent amics / és el més feliç, / Qui en té un milió / és el campió!

APUNTS

Mairena Rivas

redaccio@emporda.info



L'EMOCIÓ DE L'ÚLTIM VALS

El dia que va tancar elBulli, el 30 de juliol del 2011, vaig titular la notícia amb una frase seva: "Plorem per la gent que hauria volgut venir i no ha pogut estar aquí avui". Juli Soler es-

tava visiblement emocionat i amb prou feines li sortien les paraules. Trenta anys de la seva vida es quedaven al restaurant i ell pensava en totes aquelles persones que no podien ballar "l'últim vals" amb ell i amb el seu soci, Ferran Adrià. Va dedicar-me uns minuts i amb la veu entretallada i tremolosa va donar-me les gràcies per estar allà. A mi, una perfecta desconeguda per a ell. Així era Juli Soler.

L'HOME GENERÓS A QUI DEMANAVA CONSELL

MIQUEL GOTANEGRA

Empresari de l'hostaleria i amic de Juli Soler

Érem conscients que estaves molt malalt, però quan el 15 de juny vam decidir retre't un homenatge no imaginàvem que la teva mort seria tan precipitada i sobtada. Vas voler venir tu, personalment, a recollir el guardó que hem dissenyat, per primera vegada, des de l'Estació Nàutica Roses-Cap de Creus, l'Arjau. No volies delegar ningú. Vas voler estar aquí, amb nosaltres, i vam sentir-nos feliços de tenir-te tan a prop, perquè t'estimem. La meva família t'hem estimat molt.

Per a mi, has estat un referent. El meu pare va morir quan jo tenia 29 anys i en certa manera sempre et vaig demanar consell, com ho hauria fet amb ell. La teva mort ens ha afectat molt. Has estat un home molt generós, un home que ha mogut muntanyes per la gastronomia. Pocs saben el gran sacrifici que vas fer tu i en Ferran Adrià per mantenir elBulli. elBulli, quants moments entra-

nyables m'hi vas fer viure. Cada any em reservaves una taula. He seguit al teu costat tota la trajectòria d'aquest restaurant, que vau aconseguir col·locar al cim de la cuina mundial. Els meus 40 anys els vaig celebrar aquí i també el dia que la meva filla complia els 18. Quantes emocions compartides! Tinc milions d'anècdotes sobre tu. Conec totes les passes que vas fer fins a arribar on vas arribar. Com vas entrar a El Bulli el 1981 i com el doctor Schilling i la seva esposa, Marquetta, et van fer la teva entrevista de feina un dia de Nadal després que vas arribar fins a la cala Montjoi a peu des de Roses.

Un dia molt i molt trist

El dia de la teva mort és un dia molt i molt trist per a mi i la meva família. Has fet moltíssim per nosaltres, i per tota la gastronomia. T'estem molt agraïts. Ara que tenies temps per a tu, ara que et podies dedicar a la teva família, ara t'has vist obligat a marxar. Et trobaré molt a faltar, Juli.

CENTRE DE DANSA JUANJO PÉREZ

El grup benjamí de La Blue, 3r a la final de la lliga territorial

ELS ALUMNES BLUE KID'S, QUE FORMEN L'EQUIP REVELACIÓ DEL CENTRE DE DANSA, HAN QUEDAT EN LA TERCERA POSICIÓ DE LA LLIGA DE HIP-HOP TERRITORIAL

LA FITXA

LA BLUE
CENTRE DE DANSA JUANJO PÉREZ
Carrer Damas Calvet, 3.
Figueres
Activitat: Funky, new style, popping, locking, comercial...
Més informació: 676 784 117

La Blue ofereix un curs intensiu del 6 al 17 de juliol amb Imma Soler, Iliá Vybornov i Juanjo Pérez

La direcció del centre fa una valoració molt positiva del curs i afirma que la temporada acaba amb bones sensacions



El grup benjamí de La Blue, que ha aconseguit la tercera posició en la final de la lliga territorial. LA BLUE

FIGUERES | REDACCIÓ

■ Els alumnes de l'equip benjamí Blue Kid's, de La Blue Centre de Dansa Juanjo Pérez, han aconseguit la tercera posició a la final de la lliga territorial de hip-hop. L'equip el formen Iker Garcia, Paula Navarro, Iker Lozano, Julia Sánchez, Víctor Franco, Aina Romero, Maria Feijóo, Erik Peña i Carla Gallardo.

Aquest triomf és el resultat d'una gran feina desenvolupada pels joves durant tot el curs a La Blue, un espai que organitza diverses activitats i cursos relacionats amb la dansa. Un exemple d'aquestes activitats és el workshop a càrrec de Manel Cabeza i Kanga Valls que va tenir lloc el 7 de juny, on tothom qui va voler va poder gaudir d'aquest taller impartit per professionals.

La direcció del centre de dansa fa una valoració molt positiva del curs. "Acabem la temporada amb molt bones sensacions, molts aprenentatges nous i, sobretot, haverviscut molts moments emocionants", ha explicat el director de La Blue, Juanjo Pérez, el qual també ha assegurat que, "sense

dubte, el grup benjamí Blue Kid's ha estat el grup revelació del centre".

Un curs intensiu

La Blue ofereix a tots els seus alumnes i a totes aquelles persones que vulguin animar-se a participar un final de temporada amb un curs intensiu del 6 al 17 de juliol amb Imma Soler, Iliá Vy-

bornov i Juanjo Pérez.

Per a Juanjo Pérez, La Blue té com a principals objectius formar els alumnes en la disciplina de la dansa, propiciar la importància de fer esport des de ben petits i sobretot gaudir de la dansa. El centre ofereix també fer exhibicions al llarg del curs, portar grups de competicions i un festival de cloenda.

PISCINA DE ROSES

Viu l'estiu a la Piscina de Roses!

LA FITXA

PISCINA DE ROSES Ctra. del Mas Oliva s/n. Roses.
Més informació: 972 45 97 60.
Web: www.piscinaroses.cat

ROSES | REDACCIÓ

■ La Piscina de Roses posa en marxa, de l'1 de juliol al 30 de setembre, aquesta campanya de promoció, a través de la qual les persones que s'hi abonin poden escollir tres opcions amb matrícula inclosa: 1 mes per 55 €, 2 mesos per 90 € i 3 mesos per 115 €. Passat aquest període, qui ho desitgi pot continuar gaudint dels serveis del centre amb la quota que hagi seleccionat. Els preus en

promoció donen la possibilitat d'accedir a la Piscina de Roses en tot l'horari d'obertura i permeten l'ús de les piscines, la zona spa i la sala de fitness - musculació.

A més, totes les noves altes s'enduen una sessió gratuïta d'assessorament esportiu realitzada pels nostres tècnics. Finalment, cal remarcar que tots els abonats gaudiran d'una sèrie d'avantatges extres durant els mesos de juliol i agost, dels quals destaquem:

1) Outdoor fitness

Has fet running per la Ciutadella de Roses? Has nedat la Via Brava? Has fet tonificació o pilates a la platja? No pots deixar escapar les sessions d'outdoor fitness d'a-

quest estiu: Beach Fit, Run Ciutadella, Swim Via Brava i Aquatló. Són activitats exclusives per als abonats i dirigides pels nostres professionals en l'esport i la salut! Les reserves de plaça s'hauran de fer a través de la plataforma de reserves en línia. És la nova aposta de la Piscina per als mesos d'estiu i és totalment gratuïta per als abonats!

2) Repte estiu

Tots aquells abonats que durant els mesos de juliol i agost acumulin 24 sessions de Pack fitness s'enduran un regal exclusiu. Podran triar entre una motxilla o una samarreta tècnica amb un disseny únic "Piscina de Roses".



Tots els abonats gaudiran d'una sèrie d'avantatges extres. EMPORDÀ

Cal tenir en compte que les activitats outdoor no comptabilitzen per al repte d'estiu!

3) Espai Joc

De dilluns a divendres, i entre les 18 i les 20 h, tots els abonats que ho desitgin podran gaudir de l'esport mentre els seus fills s'ho pas-

sen pipa fent tallers i activitats esportives. Si ets abonada/abonada, podràs deixar el teu fill/filla al Pavelló amb la supervisió de monitors qualificats mentre tu fas esport i salut a la Piscina. Hauràs de fer la reserva a través de la plataforma en línia per una hora, de 18 a 19 h o de 19 a 20 h.

FINQUES TRILLA

ESPECIALISTES EN LLOGUERS

- LLOGUER D'HABITATGES AMB MOBLES I SENSE MOBLES
- LLOGUER DE DESPATXOS I DE NAUS INDUSTRIALS
- LLOGUER DE LOCALS COMERCIALS I MAGATZEMS
- LLOGUER DE PLACES DE PÀRQUING, ETC.

VISITEU LA NOSTRA WEB

www.finquestrilla.com

C. Sant Llätzer, 9 - bx · FIGUERES · T. 972 505 701 - 972 510 054 - Fax 972 505 250
C. Cap Norfeu, 16 - bx · 17480 ROSES · T. 972 255 415 - Fax 972 150 398 (Dimarts i Divendres)
trilla@finquestrilla.com



PARAL·LEL 46

Alfons Martínez Puig
 Articulista

«LA FEMME INVISIBLE»

Ha estat més de tres mesos oberta al públic, ha representat una de les més rellevants d'Europa de les darreres dècades, ha estat visitada presencialment o virtual per més de 300.000 persones, ha marcat una fita històrica en el món de l'art qualitativament i conceptual, a banda que alguna cosa hi té a veure amb Figueres malgrat que no se n'ha sabut massa al respecte, però com estem normalment en les nostres petites o grans batalles quotidianes.

Em refereixo a l'exposició *Picasso-Dalí. Dalí-Picasso*, que es va cloure el passat 28 de juny al Museu Picasso de Barcelona en la qual van col·laborar el mateix Museu Picasso, el Museu Dalí de Sant Petersburg a Florida (EUA) i la Fundació Gala-Salvador Dalí de Figueres, i que he pogut trobar noticiada, a escala local, en la versió digital d'aquest Setmanari. Una exposició única en la qual, al marge de la interessant confrontació artística, o emmirallament, entre els dos autors, deixa en evidència una altra vegada la potència i vigència artística de dos "monstres" de la creativitat del que ja són les velles avantguardes.

I dic velles, amb tota la consciència, ja que el mateix terme emprat, "avantguarda", per movi-

ments artístics, o de qualsevol tipus, que compten amb trenta, quaranta o cent anys, difícilment poden considerar-se com a precursors de res en l'actualitat, encara que, si ho fossin en el seu moment, potser són referents ja no precursors; sempre queda el recurs, en aquesta permanent actualitat en la qual vivim, de resseguir la còpia fins a arribar a la caricatura i perdre's en el simple esbós; afortunadament, però, tant Dalí com Picasso estan per damunt de les còpies repetitives, cansades i gastades, sempre mantenen l'originalitat, l'avantguarda, perquè en cada obra es troben elements nous i exposicions com aquesta ho demostra sobradament. Les còpies avorriuen, els originals, no.

Des d'aquí, el cap i casal de l'Empordà, veure aquestes experiències artístiques de les que Dalí en sigui protagonista, agrada i reca alhora; agrada pel reconeixement que rep l'artista figuerenc i reca pel fet que encara que sigui a Barcelona se'l percebi encara lluny, no perquè ell marxi, sinó perquè nosaltres no ens acabem d'acostar. Qui sap si caldria reescriure *la femme visible* del Dalí que en els anys trenta impressionà Breton, però amb un títol diferent, com *la femme invisible*, per posar un exemple.



AIXÒ HO SAP TOTHOM

Raül Garrido

aioxhosaptothom.blogspot.com

PARCS NATURALS, EQUILIBRI REAL

Hi ha hagut canvis a la Generalitat, i ara una part del Departament d'Agricultura dependrà de la Conselleria de Territori. La qüestió és que dins d'aquest Departament s'inclouen els parcs naturals i que el conseller de Territori és, com tots sabem, el figuerenc Santi Vila. Això vol dir que, de retruc, li tocarà resoldre uns problemes que tenim a casa nostra. A ningú no se l'hi escapa que el nostre Empordà és una zona amb un valor ecològic i paisatgístic com enlloc arreu i que, per una altra banda, hi ha una massificació de turistes a l'estiu, atrets per aquest element diferencial, que poden malmetre'l, però que també són el generador de riquesa i llocs de treball més important de la zona. Mala feina serà lidiar amb les dues parts i cercar un punt de trobada.

Per qui no sàpiga d'on baixa, hem d'explicar que a algú se li va acudir redactar, fa anys, un Pla d'Usos (PRUG) del Cap de Creus dins del fonamentalisme ecològic, sense tenir en compte ni tan sols els mateixos responsables del parc amb un text tan exagerat que descrivia una zona devastada per les seqüeles de les embarcacions turístiques –que al cap i a la fi, entre tramuntanades i marinades, només surten un mes a l'estiu– i que els condemnava a unes normes absurdes que mataven el sector.

Fa poc es va publicar, suposem que amb l'esperança de desviar l'atenció d'altres problemes i guanyar vots verds, però va causar un rebuig frontal tan gran que ha quedat, de moment, altre cop adormit. Però l'esverament i el mal publicitari ja estan fets. **Seguim amb les noves normes d'aquest any en els lloguers de les boies de la zona de** Roses, un canvi sobtat i mal organitzat, aplicat sense tenir en compte els professionals, ja molt castigats per altres canvis recents, com la Llei de Costes –també en vies de canvis per aclamació popular–, les concessionàries dels canals –en lluita amb els usuaris–, les zones blaves d'aparcaments vora mar, la mala gestió en la neteja de la bocana de Santa Margarita, el peatge frustrat per accedir als parcs naturals, els problemes amb el Bulli Foundation, etc.

Tot plegat, nyaps que revolucionen el galliner i que, lluny de preservar el medi ambient, denoten un afany recaptatori que fa pudor.

Decisions preses des de la desconeixença que dona la distància dels despatxos de Barcelona. Cosa que ara, amb un responsable sobradament coneixedor de la terra, ens pot acostar al cap del carrer.

La nostra terra és la nostra joia, i no podem permetre els abusos de fa dècades, però també és el pa de la majoria de les famílies.

Ara és l'hora de demostrar la capacitat de diàleg i negociació de l'Administració. "S'ha d'analitzar el model amb nous marcs de participació ciutadana perquè l'equilibri és fràgil", ha dit en Vila, en una primera confessió que il·lusiona.

En les seves mans encomanem el nostre paisatge i el nostre futur.

Que el sentit comú il·lumini la racionalitat i ens ajudi a trobar aquest equilibri real.

VOX POPULI

Treu partit de les rebaixes de l'estiu?


ESTHER ALBERT
 PSICÒLOGA

«Les he pogut aprofitar poc, quan hi he anat ja no he trobat talles, una decepció»

DAVID CASACUBERTA
 PSICÒLEG

«Sí, les aprofito per comprar allò que em fa falta, i sobretot coses per al meu fill»

IMMA MESA
 OPERÀRIA

«Sí, aprofitarem que tenim vacances per anar en família i veure si tenen allò que busquem»

SUSANA FERNÁNDEZ
 COMERCIAL

«En ser a principi d'estiu, les aprofito per comprar tot allò que necessito de temporada»

DESPESES D'AIGUA

Les dutxes de les platges no són per passar-s'hi una hora

1 Hem vist en municipis fora de la nostra comarca com posen artefactes de pagament per utilitzar les dutxes de les platges. No és estrany, si veiem la gran quantitat de litres d'aigua que gasten alguns usuaris. Moderació, si us plau! No voldríem haver de pagar.



PER DARRERE

MOLTA BROSSA

Els plàstics són el pa de cada dia en molts camps

2 Aquest és un per darre-re repetit, però com que ningú no hi posa remei, toca insistir-hi. Cal que siguem més curosos amb els plàstics, sobretot quan fa vent. Hi ha racons i camps de la comarca que fan fàstic de veure per aquest motiu.

OBRES D'ESTIU

Ja sabem que s'ha de fomentar l'economia...

3 Sí, ja ho sabem que s'ha de fomentar l'economia i que, per això, s'han de deixar fer obres públiques i privades, encara que estiguem en plena temporada turística, perquè remouen l'economia. És cert, però hi ha alguns casos...

«Un peix, entre tots, voldria recordar: el roger. Com els que pescàvem anys enrere en un racó de Taballera, de matinada. Un cop en vam llevar més de cent en els quatre o cinc darrers metres de xarxa. Es veu que la mola de peix va passar justament per allà»

patates– són també altres fórmules per dignificar una taula. Les anxoves, a més, una delícia com a entrant. I el pa amb tomata, quan no sapigüeu què fer, un signe d'aquest nostre país.

Un peix, entre tots, voldria recordar: el roger. Com els que pescàvem anys enrere en un racó de Taballera, de matinada. Un cop en vam llevar més de cent en els quatre o cinc darrers metres de xarxa. Es veu que la mola de peix va passar justament per allà. Fets

a la brasa, un cop desfets de les armellades i ben nets, ruixats amb una mica d'oli i suc de llimona. Sembla que és una recepta antiquíssima, d'origen grec, diuen. Recordo ara J.V. Foix, a *Onze Nadals i un Cap d'Any*: "Quan érem prop de Talabre / algú ens cridava pel nom, / era una pedra, era un arbre / un cassull entre vinyots / o el somriure d'una balma / que paria dues fonts"...

Per a Homer (VIII aC) menjar pa era sinònim de ser home. Amb el cristianisme, el pa i el vi segueixen com a símbols màxims. Després, vingueren la influència àrab –albergínies, carxofes, arròs– i l'americana –tomates, pebrots, patates–... Així s'escriu la història. A l'estiu, però, convenen coses lleugeres, poques salses, pocs enfarfegaments. Ja es veu que parlo avui de coses senzilles, res

sosficat, tot molt natural. Són menjars que es poden fer en una barraca de cap de Creus, un cop arraconats els matalassos. Els homes, i les dones, històricament, sovint s'han passat amb això del menjar i el beure. Nèstor Luján ens recordava a *Carnet de ruta*, el dinar que el cuiner Martínez Motiño va confegir, un dia de setembre, per a sa majestat Felipe III, amb mig centenar de plats. O el banquet que Madame la Chancelière va servir a Lluís XIV, al castell de Pontchartrian, que sumava cent seixanta-vuit plats, entre sopes, rostits, guisats, peces senceres de caça, sorbets i postres.

Jo sempre he cregut en aquells mots de R.L. Stevenson: "El veritable materialisme és sentir vergonya del que som i no és el símptoma menor de la perfecció humana descobrir el gust d'una oliva"...



OBSERVATORI

Manel Rodríguez Plana
 Articulista

JA SOMS ISTIU, FA CALORET!

Ja som al juliol, la calor se'ns ha instal·lat al nostre petit país, i la costa va agafant velocitat de creuer. L'Empordà viu en gran part d'aquest *istiu* (que diuen els de Cadaqués). I aquest any pinta bé, les condicions afavoreixen que es doni una bona temporada, encara que curta, intensa i plena de visitants a vessar, això ajudarà a millorar el clima econòmic empordanès i permetrà que es redueixi l'atur (encara que sigui eventualment). I ja se sap, després d'un bon estiu bé un bon hivern.

La calor s'intensifica, la gent gran ho passa malament, tot costa més, i els aires condicionats no donen abast, les ombres van buscades i la brisa s'agraeix. Cal hidratar-se, beure molt, i amagar-se a les hores de sol més potent. A la platja, tot és diferent, els turistes es volen torrar, a la mar d'amunt l'aigua és neta i convida a la remullada, i les *gambes, pebrots i tomàquets* es troben arreu.

Des de Portbou fins a Blanes, la Costa Brava es constitueix en una destinació de primer ordre internacional. I el nostre Empordà és la joia de la corona d'aquesta destinació, amb Cadaqués i Begur com a llocs únics i irrepetibles. La nostra gastronomia, els nostres vins, i el territori magnífic que tenim no deixen indiferent a cap dels nostres visitants, l'Empordà és un lloc màgic i únic que els d'aquí a vegades no sabem apreciar.

Es temps de vacances, la gent es relaxa, surt més, gaudeix de la natura, del mar, de la muntanya, agraeix el sol i els dies llargs. Els festivals musicals, amb Peralada al capdavant, tornen a posar la cultura en primer pla, la música sona arreu, i les actuacions de tota mena se succeeixen.

I en ple *caloret*, la política fa xup-xup, el #27S s'acosta i els partits, entitats i societat no descansen. Les declaracions es produeixen amb un vertigen inigualable, i el rum-rum a Barcelona i al país no para.

I no parlem ja de Grècia i Europa, de referèndums i de plans de rescat. Un Estiu molt calent políticament parlant i amb temperatures mai vistes a tot Europa.

Procurem desconnectar, que això serà feixuc i llarg, als que feu vacances, gaudiu-les i als que treballem, bona campanya d'estiu.

Bon Istiu!

Breus



ELECCIONS EN EL BARÇA

Dídac Lee, a l'acte de Bartomeu a Figueres i Martin va amb Laporta

■ El directiu figuerenc del Barça del 2010 al 2015 Dídac Lee ha estat present, aquest dilluns dia 6 al Cercle Sport Figuerenc, en el projecte de Josep Maria Bartomeu, candidat a la presidència del Barça. L'acte, que també ha comptat amb Silvío Elías, s'ha presentat a Figueres als socis del Barça de l'Alt Empordà i la Catalunya del Nord. D'altra banda, la candidatura de Joan Laporta va anunciar dissabte que comptarà amb el cadaquesenc Rafael Martín, empresari de l'hostaleria. Les eleccions seran el 18 de juliol.

SEGONA B/PRIMERA CATALANA

Conesa fitxa per l'Olot i Arranz pel Martinenc

■ Després del seu pas per Tercera Divisió aquesta temporada, el porter figuerenc August Conesa fitxarà per l'Olot (Segona B) procedent del Castelldefels, mentre el figuerenc Sergi Arranz canviarà el Cerdanyola pel Martinenc (Primera Catalana).

PRIMERA RONDA

Peralada-Figueres a la Copa Catalunya el dia 1

■ Per segon any consecutiu Peralada i Figueres es trobaran a la primera ronda de la Copa Catalunya absoluta. El partit es disputarà el dissabte dia 1 d'agost a Peralada i qui guanyi s'enfrontarà al vencedor del Manlleu-Olot. El derbi servirà de retrobament pels tècnics de cada equip i per a 14 jugadors en total.

SEGONA CATALANA

Jose Santos seguirà a la banqueta del Base

■ L'entrenador figuerenc Jose Santos iniciarà la seva sisena temporada amb el Base Roses, equip que té establert a Segona Catalana. L'entrenador de l'Empuriabrava té, de moment, la baixa del defensa Isaac Serra, fitxat pel Vilamallà.

DEL 18 DE JULIOL AL 7 D'AGOST

Exposició de fotos en el Centenari del Portbou

■ El Club Esportiu Portbou va inaugurar, ara fa un any, els actes del seu centenari i a les pròximes setmanes reemprendrà més activitats. Una d'aquestes, serà l'exposició de fotografies històriques que es podran veure del 18 de juliol al 7 d'agost.

PRIMERA DIVISIÓ

El Llevant es perfila com l'equip de Zou Feddal

■ El futbolista figuerenc Zou Feddal té pràcticament tancat el seu fitxatge pel Llevant, equip de Primera Divisió. El que va ser defensa del Vilajuïga i equips base del Peralada, Vilamallà i Penya Blanc-i-Blava va jugar la temporada passada en el Palerm i en el Parma, de la Serie A italiana, club que ha fet fallida.

SEGONA CATALANA

El Vilamallà incorpora Àlex Rojas i Vilaplana

■ El Vilamallà de Dani Romero ha anunciat els fitxatges dels defenses Àlex Rojas, amb passat a la Jonquera i Peralada i que prové de l'Agullana, i d'Andreu Vilaplana, que inicia una segona etapa en el club després del seu pas pel Borrassà.

FUTBOL SALA

Dani Rovira és el nou tècnic del CFS Esplais

■ L'equip del Club de Futbol Sala Esplais canviarà de tècnic la pròxima temporada. Carlos Ruiz deixarà el seu lloc per motius laborals i Dani Rovira, procedent del Lloret de Nacional B, el substituirà. Ruiz seguirà al club castelloní com a director esportiu.

FUTBOL D'ESTIU



EPS Camp Baró i Vilà passen pel campus a Navata

► L'EPS Camp va realitzar, el diumenge anterior a Navata, la jornada d'obertura. El campus, que té com a objectiu la millora tècnica individual dels jugadors a través de la seva pròpia metodologia, ha comptat amb la presència del futbolista darnienc Alan Baró i aquest dimarts hi haurà una masterclass a càrrec de Joan Vilà, cap de metodologia del Barça.

FUTBOL PLATJA

El Platja de Roses és sotscampió català

■ El Club de Futbol Platja de Roses va acabar en segon lloc, el diumenge passat, en el Campionat de Catalunya que es va celebrar a Castelldefels. El conjunt rosinc, patrocinat per Piscines Gutiérrez, s'havia desfet del Xiri's de Torredembarra a les semifinals (8-5) i va cedir a la final contra el Vilanova i la Geltrú (3-6). El conjunt del Garraf havia eliminat l'Esplais Futbol Platja, patrocinat pel Xiri d'Akells.

El campionat local de Roses, aquest dissabte

■ Aquest dissabte dia 11 se celebrarà la 19a edició del Campionat Local de Futbol Platja Vila de Roses, organitzat pel Consell Esportiu de l'Alt Empordà. L'activitat serà a la platja de la Punta -substitueix Santa Margarida- i el preu per inscriure's és de 20 per persona (podeu trucar al 972 25 24 00 i hi haurà temps fins aquest dimarts).

Un mateix model per a tots els equips

► L'arribada d'Arnau i Punsí en el primer equip del Peralada també implicarà reformes en el futbol base: «Intentarem que tot el club parli el mateix idioma, busquem l'excel·lència»

PERALADA | LLUÍS RIBERA

■ Arnau Sala i Xavi Punsí dirigiran el primer equip del Peralada la pròxima temporada i s'involveran en el futbol base. Els entrenadors de l'Olot i del Figueres seran els coordinadors i desenvoluparan un mateix model per a tots els equips: «Tenim un model de joc desenvolupat i intentarem que tot el club parli el mateix idioma tant a l'hora d'atacar com de defensar», expliquen Arnau i Punsí, que ja han iniciat reunions amb els tècnics. «El model es basa en quatre punts: saber tenir la possessió de la pilota, atacar i fer passades de gol, pressionar sense pilota i com defensar en zona a camp propi. És el que fem al primer equip, és de creació pròpia i sobre influències d'altra gent, i està estructurat per etapes, des de prebenjamins fins a juvenils», afegeixen.

Arnau i Punsí busquen «l'excel·lència a l'hora d'entrenar, és la nostra manera de treballar, ni la millor ni la pitjor, però la línia a seguir la tenim molt clara». La seva intenció, però, no és implantar el sistema de joc concret del primer equip a la base: «Els nanos han de dominar coses més simples, és una metodologia muntada per tots els equips; en alguns es parlarà més de tàctica i en d'altres d'aspectes més individuals».



Part dels entrenadors del Peralada de la pròxima temporada. LLUÍS RIBERA

DECLARACIONS

A. SALA - X. PUNSÍ

ENTRENADORS DEL PERALADA

« Tenim un model de joc desenvolupat i intentarem que tot el club parli el mateix idioma tant a l'hora d'atacar com de defensar. És de creació pròpia i sobre influències d'altra gent, i està estructurat per etapes, des de prebenjamins fins a juvenils»

«Busquem l'excel·lència a l'hora d'entrenar, és la nostra manera de treballar, ni la millor ni la pitjor, però la línia a seguir la tenim molt clara»

LES DADES

Entrenadors del Peralada 2014-15

EQUIP	ENTRENADOR
Juvenil A	Jordi Cruz
Juvenil B	Gerard Bech i Carles Brugat
Cadet A	Borja García i Josep Falcó
Cadet B	Albert Moñino
Infantil A	Xavi Xinxó
Infantil B	-
Aleví A	Moi Pérez
Aleví B	Arnau Liesa
Aleví C	Sergi Murga
Benjamí A	Pablo Hernando
Benjamí B	Guatxi i Jordi Gibert
Prebenjamí A	Peque
Prebenjamí B	Tidiane
Caganus	Peque

AGENDA COMARCAL

Recomanacions de l'Oficina Comarcal d'Informació al Consumidor per a la campanya de rebaixes d'estiu

Des de l'Oficina Comarcal d'Informació al Consumidor de l'Alt Empordà, de forma coordinada amb l'Agència Catalana del Consum (ACC), es fan públiques un conjunt de recomanacions i consells, adreçats a tots els consumidors en general, a tenir en compte durant la campanya de rebaixes d'estiu que van començar el dia 1 de juliol, i que finalitzaran el 31 d'agost. Les principals recomanacions són les següents:

- Gaudiu de les rebaixes de manera responsable.
- Compareu els preus. El preu rebaixat ha de constar sempre al costat del preu no rebaixat, tant a l'aparador com a l'interior de l'establiment. Es pot substituir aquesta informació pel percentatge de reducció de preus en cada bé o servei.
- Examineu el producte, que ha de tenir la mateixa qualitat i garantia que té a preu no rebaixat i que no ha de tenir defectes.
- Diferencieu entre les vendes de rebaixes i altres tipus de vendes a preus inferiors als habituals com ara les vendes en liquidació, les vendes de saldos i les ofertes. Els productes rebaixats han d'estar diferenciats de la resta.
- Comproveu si l'establiment admet les targetes de crèdit com a forma de pagament habitual. Si és així, també ha d'admetre aquest sistema en període de rebaixes.
- Llegiu detingudament les etiquetes, les instruccions d'ús i les característiques del producte.
- Pregunteu al comerciant per la possibilitat de canviar el producte i les condicions en què es pot fer aquest canvi. L'establiment no té l'obligació de canviar un producte que està en perfecte estat, a menys que ho anunciï.
- Demaneu i conserveu totes les factures o els tiquets de compra, ja que són la vostra garantia en cas de reclamació.
- La publicitat és vinculant i podeu exigir-ne el compliment, per tant, guardeu la publicitat del producte juntament amb les seves característiques, les instruccions, els catàlegs comercials...
- Quan compreu un producte, si teniu alguna incidència, reclameu a on us l'han venut. Té fins un mes per contestar.



Júnior Alt nivell de les seleccions Tramuntana contra els americans

► El pavelló de Castelló d'Empúries va acollir, divendres passat al vespre, dos partits amistosos entre les seleccions altempordaneses júnior masculina i femenina contra un combinat de jugadors dels Estats Units. L'equip del Tramuntana femení –nom com es coneixia la selecció local– va empatar, 55-55, però es va decidir no jugar la pròrroga. El marcador va estar molt igualat durant tot el partit, tot i que les de Pitu Company, tènic de l'Adepaf, van jugar contra un rival que tenia només sis efectius. Per la seva part, el júnior masculí, entrenat per Vicenc Cano (Bàsquet Vilafant), va guanyar de nou punts (62-53). Cal destacar l'ambient viscut en el pavelló; en els dos partits la grada era plena de joves americans que no van parar d'animar. El Tramuntana estava format per membres de l'Adepaf, Roses, Escolàpies, l'Escala, Vilafant i Castelló. / SERGIO SOLER



SERGIO SOLER



EMPORDÀ

Catalunya Cinc empordanesos en el torneig 3x3

► La Federació Catalana de Bàsquet ha seleccionat cinc jugadors empordanesos del primer Campus de la PDP per disputar, aquest diumenge, el torneig de 3x3 amb els equips de València i Aragó. Es tracta dels minis Ferran Díaz (CB Sant Josep), Yeray Guerrero (CB Roses), Lluís de Quintana (Maristes Girona) i les minis Mercè Coll i Anna Giral (CB Vilafant).

Escolàpies Cloenda de l'escola i participació a la selecció infantil

► El Club Bàsquet Escolàpies va tancar la temporada de l'escola de bàsquet la setmana anterior. Tanmateix, dues de les jugadores de l'equip infantil van participar, a finals de juny, en un partit amb la selecció femenina de Girona. Es tracta d'Anna Pujolà i Sara Pou, que enguany, sota les ordres de Clara Rabert, han demostrat un bon nivell.



EMPORDÀ

CARTA A RAMON PASTORET

JOSEP MARIA NO
CB ESCOLÀPIES

► Diuen que durant la teva vida et trobes amb persones que no coneixes i quan les coneixes en estar al seu costat aprens molt i et fan millor persona. Això és el que em va passar quan vaig conèixer en Ramon Pastoret. La relació va començar quan la meua filla gran va començar a jugar a bàsquet al club que presidia, ràpidament vaig veure la dedicació que tenia vers el club. Com que l'Escolàpies és un club petit (ara ja no tant) i familiar, doncs sempre a la junta es necessita gent per poder col·laborar i tirar endavant. En Ramon no va dubtar a demanar-me si volia entrar a la

junta. El primer i segon any no va poder ser per compromisos, però el tercer any no vaig dubtar, un fet del qual no em penedirà mai; primer pel fet de conèixer en Ramon i també els altres companys de junta, encara que ja els coneixia del col·legi. Però el motiu real d'aquest escrit és la distinció en forma de medalla de plata que li ha atorgat la Federació Catalana de Bàsquet pels seus 25 anys a l'entitat: deu com a membre de la junta i ara ja quinze des que és president. Per aquest motiu, volia que el major nombre de persones valorés aquesta gesta, no només les del club. Quan va començar a la junta ho va fer perquè hi havia una seva filla jugant, com hem fet quasi tots els que hem format part de la junta, però ara fa ja una colla d'anys que ja no hi és i

ell continua amb la seva tasca. Si algú es mereix aquesta distinció és en Ramon, home metòdic en part a causa de la seva feina, treballador incansable, amb un amor al club brutal, no et cansaries mai d'escoltar-lo i amb una temperança poc comú amb les persones avui en dia perquè és estimat per tothom, ja sigui al club o a la seva feina particular. El passat 26 de juny havia d'anar a recollir la medalla a Barcelona però un contratemps (la mort del seu sogre) no li va permetre poder recollir-la, però crec que el premi més gros ja és haver tingut aquest reconeixement però sobretot l'afecte, respecte i afecte de totes les persones que l'envolten que les ha anat guanyant al llarg d'aquests vint-i-cinc anys. Gràcies per ser com ets, Ramon.

El Jonquerenc fitxa Ariadna Cabezas

► La jugadora jonquerenca torna al club on es va formar procedent del Girona CH, de la màxima divisió estatal



► **ARIADNA CABEZAS.** Torna al CP Jonquerenc després de quatre temporades en el Girona CH.

HOQUEI PATINS

LA JONQUERA | REDACCIÓ

► La jonquerenca Ariadna Cabezas tornarà a jugar al Club Patí Jonquerenc la pròxima temporada. Quatre anys després de fitxar pel Girona CH, Cabezas torna al club on es va formar, i ho fa amb el vagatge i l'experiència que li ha donat haver competit amb les millors jugadores del món. Les temporades 2011-2012 i 2012-2013, Cabezas va jugar amb l'equip de Primera Nacional Catalana gironí –que va quedar a la part més alta de la classificació– i ja va tenir alguns minuts a l'OK Lliga Fe-

menina, la màxima categoria estatal. La temporada 2013-2014 ja va jugar exclusivament a l'OK Lliga i també va disputar la Copa d'Europa Femenina. I aquest últim any també ha jugat a l'OK Lliga, on ha tingut més minuts.

Després d'aquest parèntesi, Cabezas torna al CP Jonquerenc per reforçar l'equip de Primera Catalana. Amb la seva incorporació, el club tindrà prou jugadores per fer dos equips femenins, que seran entrenats per Marcel Carreras: un competirà a Segona Catalana i l'altre a Primera.

Comalat entrenarà el sènior masculí jonquerenc

► Marc Comalat serà l'entrenador del sènior masculí del Red Tortuga CP Jonquerenc la pròxima temporada, en substitució de Koke Del Campo. Comalat, que també es farà càrrec de l'equip juvenil, és d'Arenys de Munt i compta amb una gran experiència com a jugador i d'entrenador. Com a patinador va militar a l'equip del seu poble, al Vila-seca i, com entrenador, ha dirigit l'Arenys de Munt, Raspeig, Tordera, Voltregà i la selecció territorial infantil de Barcelona, entre d'altres.



LA FITXA



EMPORDÀ

Atletisme Confirmen l'accés de Mitjà al Mundial

► La Reial Federació Espanyola d'Atletisme ha anunciat que la figuerenca Lluïsa Mitjà participarà, del 15 al 19 de juliol, en el Mundial júnior d'atletisme que se celebrarà a Cali (Colòmbia). L'atleta del JA Sabadell competirà en els 400 metres tanques. D'altra banda, en el Campionat d'Espanya júnior del cap de setmana passat a Valladolid, Patricia Ayuste (JA Sabadell) va ser sisena en els 100 m i Delfina Garcia (JA Sabadell) va arribar fins a les semifinals. En anteriors campionats, com el de Catalunya juvenil –a la foto–, quatre competidors de casa van penjar-se alguna medalla: Àfrica Radsma (or en 100 metres tanques), Lluïsa Mitjà (or en 400 metres tanques), Llum Gardella (plata en 100 metres tanques) i Layin Sey (bronze en salt de llargada).

CICLISME

El rosinc Guerau Carrión acaba la Transpyr Road

► El corredor del Club Ciclista Roses Guerau Carrión ha finalitzat la Transpyr Road després de set etapes que van enllaçar Cadaqués amb Hondarribia. En canvi, el seu company Oscar Pardo va abandonar.

PATINATGE ARTÍSTIC

EMPORDÀ



PA Figueres Assisteixen a dos campionats locals

▶ El Patinatge Artístic Figueres ha participat en diferents esdeveniments a les últimes setmanes. Per una part, el club figuerenc va prendre part, el passat dia 20 de juny, en el Festival que organitzava el CP Jonquerenc amb el grup dels Mims. Així mateix, el grup Per l'Est del PA Figueres va assistir a una altra competició organitzada per un club local, en aquest cas el Festival d'Estiu del CPA Peralada, el cap de setmana anterior. Per la seva part, la figuerenca Paula Maureta va finalitzar en divuitena posició en el campionat provincial de preliminar.

REM

Roses acull una prova de la Lliga Catalana

■ El Grup d'Esports Nàutics de Roses organitza, aquest diumenge dia 12, juntament amb la Federació Catalana de Rem, la tercera prova de la Lliga Catalana de Llagut, després de les celebrades a Arenys i Santa Cristina. En aquesta competició, és prevista la participació dels senyors masculí i femení del Xon's Rem Empuriabrava, que a la prova inaugural van aconseguir el sisè lloc. Flix, Deltebre, Cambrils i Lloret completaran un circuit, que finalitzarà el 6 de setembre.

ESCACS

Guzmán queda tercer a l'Obert de Santa Eugènia

■ Noli Gumzán, del Dotze Castells de Llers, va acabar en tercera posició a la desena edició de l'Obert d'Escacs de Santa Eugènia de Ter, que s'ha disputat des de l'abril fins al juny al centre cívic de Can Ninetes. La competició va reunir 81 participants i el campió de la prova va ser el Mestre Català del club organitzador Àlex Vidal, actual campió provincial. La segona posició del torneig gironí va ser per a David Carrasco, jugador del Salt i Girona.

REDACCIÓ | GIRONA

CAMPIONAT D'ESPANYA

El Tramuntana benjamí i el CER aleví destaquen a l'Estat

▶ A Màlaga, la figuerenca Jana Riera lidera l'equip amb tres podis en total –triomf en individuals– i els escalencs pugen a l'esglaió en dobles i equips

TENNIS TAULA

ANTEQUERA (MÀLAGA) | REDACCIÓ

■ Antequera va posar punt final, la setmana passada, al Campionat d'Espanya de tennis taula en totes les categories, amb la presència de Tennis Taula Tramuntana i CER l'Escala com a clubs altempordanesos. Ambdues entitats van presentar equips de base per als campionats a Màlaga i alguns d'ells van pujar el podi. Per una part, el Tramuntana comptava amb vuit jugadors a l'Estat i va brillar amb llum pròpia la benjamina Jana Riera. Si l'any passat l'aleví masculí va meravellar, aquest cop el torn va ser per a la jugadora figuerenca, que va liderar l'equip en la seva categoria: en individuals es va proclamar campiona i va ser tercera en equips –al costat de Mercè Puig– i en dobles –amb la palista del Burgos Elvira Fiona Rad.

Competint en solitari, Riera va exhibir-se i es va mostrar superior en tot moment: no va perdre ni un sol set fins a aconseguir el títol de campiona i aquest divendres dia 10 serà reconeguda a l'Ajuntament de Figueres. A Antequera, el Tramuntana també va desplaçar Sergi Grau, Bernat Muntada, Roger Muntada, Stuart Thomson, Toni Tuduri i Linda Thomson, que tot i fer un bon paper es van quedar a les portes del podi entre juvenils i prebenjamins.

Norbert i Iker freguen el títol

Per la seva part, el CER l'Escala va aportar tres jugadors a Màlaga: Norbert Tauler, Iker González i Guille Casas. El duet format pel palafrugellenc Tauler i l'escalenc González va obtenir el sotscampionat d'Espanya en dobles i, en equips –juntament amb Casas– van ser tercers.

A més de la participació del Tramuntana i del CER l'Escala, el Campionat d'Espanya comp-



Tramuntana benjamí i CER l'Escala aleví van pujar al podi. EMPORDÀ

El Tramuntana recupera el sènior femení

▶ El bon paper del planter femení del Tennis Taula Tramuntana es veurà reflectit la pròxima temporada amb la recuperació del sènior femení. Després d'un any d'absència l'equip figuerenc competirà a Primera Nacional –tercera categoria estatal– sota les ordres d'Anna Badosa i amb un equip format per Miquel Balanzó, que torna al club, Clàudia Pérez, cedida pel Calella, i les joves Jana Riera, Mercè Puig, Linda Thomson i Clara Arenas. FIGUERES | REDACCIÓ

tava amb la presència de palistes locals, com la bascarenca Marióna Sáenz (Vic), segona en con-

El CER fitxa un xinès i un paraguaià per al sènior

▶ El primer equip del CER l'Escala, que milita a la màxima categoria (Superdivisió) a partir del setembre després d'un any a Divisió d'Honor, ha fitxat el xinès Yang Zhou, de 23 anys i que trepitjarà Europa per primer cop, i el paraguaià Marcelo Aguirre, que juga a la primera divisió de Suècia i ha disputat dos Jocs Olímpics. El conjunt escalenc té la baixa de Ferran Brugada, renovarà la seva estrella, Dani Torres, i fins i tot Marc Clotet es podria acabar quedant. L'ESCALA | IVAN GARCIA

junts, i de la pontonenca Helena Colinas (Ciudad de Narón), que van participar en sub-23.

Taekwondo El Jan-su surt reforçat del País Basc i d'Alacant

▶ El Jan-su va ser present en el Màsters de Basauri, on Prese Martínez es va penjar la medalla d'or i Isabella Molina la de plata. Per l'altre, el club va anar a l'Open de la Comunitat Valenciana, a l'Alfàs del Pi, on Nelly Bonnin va guanyar en poomsaes. Tanmateix, or per a Maite Molina, plata per a Izan Díaz, Zara Molina, Felipe Molina, Judith Díaz, Prese Martínez i Sofia Viana, i bronze per a Ivan Dimitrov i Isabella Molina.



EMPORDÀ

Breus



AQUEST DISSABTE DIA 11 A LES 22 H

Creem dues categories per a joves a la cursa Nocturna de Vilajuïga

■ El Grup Excursionista Capgirell de Vilajuïga organitza, aquest dissabte dia 11 a partir de les 10 de la nit, la quarta edició de la Nocturna Trailrunning. Es tracta d'una cursa per muntanya de 8 km de recorregut i amb un desnivell positiu de 190 metres. El divendres passat, des del club ja es va preparar un simulacre per a veure com seria. Aquest any, pensat amb la promoció del trailrunning a la comarca i donant suport a l'Escoleta Trailrunning de Vilajuïga, el Capgirell ha creat dues noves categories per als participants més joves: sub-16 (pels corredors nascuts fins al 1999) i sub-12 (pels participants nascuts fins al 2003). Alhora, hi haurà premis pels tres primers en absolut i local. Per a més informació podeu entrar al web cursanocturnatrailrunningvilajuiga.blogspot.com.es.

EMPURIABRAVA

El torneig de rugbi a la platja és aquest dissabte

■ Aquest dissabte dia 11 de juliol, a partir de les 9 del matí, el Club de Rugby de l'Alt Empordà Navata organitza el seu Primer Torneig de Rugbi 7 a la platja d'Empuriabrava (davant l'antiga discoteca Passarel·la), on els equips poden ser mixtes. El preu de la inscripció és de 12 euros, inclou la samarreta, l'aigua, el dinar i fruita. Els equips han de ser de grups d'entre 7 i 10 jugadors. **REDACCIÓ | CASTELLÓ D'EMPÚRIES**

VELA

El dies 17 i 18 serà el torn del Tour de França

■ Per quart any seguit el Tour de França de vela farà escala a Roses, concretament els dies divendres 17 i dissabte 18 de juliol. La competició va començar el divendres passat a Dunkerque, al nord de França, i a Roses hi tindrà lloc la sisena de les nou proves que hi ha. **REDACCIÓ | ROSES**

AGILITY

Alex Sabini amb Nuka guanyen la prova puntuable pel Campionat d'Espanya

■ Quatre equips del Club d'Agility Els Dimonis de Bàscara van participar, el passat 20 i 21 de juny a Vallromanes (Vallès Oriental), a una Prova Puntuable pel Campionat d'Espanya. El primer dia, a Grau I hi van participar Alfred Herrero amb Geluk on van aconseguir la cinquena posició i un punt de tres per poder ascendir a Grau II. En la mateixa categoria l'equip format per Salvi Fogueras amb Barry Allen va ser novè. En la categoria de Grau II Alex Sabini amb Nuka van ser els campions de la prova mentre que amb Mind van ser quarts. L'altre equip format per Jordi Cros amb Suen Delfluvia van ser sisens. El segon dia, en Grau II van participar Alex Sabini amb Nuka i Mind aconseguint, respectivament, la quarta i la catorzena posició.

EMPORDÀ



BTT

Fontane és el més ràpid a l'Open Marató de Navata en 100 km

■ Navata va acollir, el passat 21 de juny, l'Open Marató BTT Salines Bassegoda, amb recorreguts de 20, 50 i 100 km. A la volta llarga, el vencedor de la prova va ser Octavi Fontaine (5 h i 12 minuts), que va quedar per davant de Jaume Pereira –venia de guanyar el Non Stop Series Barcelona-Sant Sebastià al costat del seu germà Jordi– i Miquel Prat. A la distància dels 50 km, el podi va estar format per Víctor Pérez –guanyador amb un temps de 2 h i 6 minuts–, Arnau Torra i Adrián Campaña. Aquesta prova de Navata va agafar el relleu de l'Open Marató BTT que s'havia celebrat a Maçanet de Cabrenys a l'abril passat. **REDACCIÓ | NAVATA**

EL 18 DE JULIOL

Torneig de futbol platja a Empuriabrava

■ L'Àrea d'Esports de l'Ajuntament de Castelló d'Empúries amb el suport del Consell Esportiu ha programat la primera edició del Torneig de futbol platja Empuriabrava Sport a la zona esportiva de la platja d'Empuriabrava pel pròxim dissabte dia 18 de juliol. Les inscripcions es podran fer fins al dimecres previ dia 15, amb equips de màxim 10 jugadors, i el preu serà de 120 €/equip. **REDACCIÓ | CASTELLÓ D'E.**

MOTOCICLISME

El Mundial de MotoGP s'atura a Alemanya

■ El Mundial de motociclisme arriba a l'equador aquest diumenge dia 12 amb la disputa de la novena prova, que tindrà lloc en el circuit de Sachsenring (Alemanya). El llançanenc Isaac Viñales correrà a les 11 del matí a Moto3 i el rosinc Maverick Viñales a les 2 de la tarda a MotoGP.

Ciclisme El Surià Bicis s'endú el triomf al 3 Nacions de Puigcerdà

▶ L'equip figuerenc del Surià Bicis va guanyar, el passat dia 21 de juny, la 36a edició de la Marxa Cicloturista 3 Nacions de Puigcerdà a la categoria femenina absoluta i per franja d'edat. El duet format per Nuri Surià –a la foto– i David Martí va tornar a demostrar el seu potencial a la Ruta Pirinenca, una cursa de 140 quilòmetres on van prendre part 900 corredors.



EMPORDÀ



EMPORDÀ

Ciclisme Gili i Rodenas s'imposen a la marxa popular d'Avinyonet

▶ Al voltant de 200 corredors van participar, el passat dia 28 de juny, a la Marxa Popular de BTT que es va organitzar a la zona Mas Pau d'Avinyonet de Puigventós, amb recorreguts de 45, 22 i 6 km. Els vencedors van ser els següents: Amadeu Gili i Tània Rodenas (45 km), Jesús Melero i Aurora Fantova (22 km) i Lucía López en la volta infantil de 6 km.

Tennis Homenatge als socis fundadors del CT Figueres

▶ El Club Tennis Figueres va celebrar, el passat dia 26 de juny, la Junta General a les renovades instal·lacions de Santa Llogaia d'Àlguema. El club figuerenc, que compta amb prop de quatre-cents accionistes, va aprofitar l'acte per homenatjar els socis fundadors de l'entitat, Antoni Gibert i Lluís Coll, per la feina feta durant anys a favor del tennis.



BORJA BALSERA



EMPORDÀ

Natació El CN Figueres obté una medalla d'or en el català aleví

▶ El Club Natació Figueres va aconseguir, el cap de setmana anterior a Reus, dues medalles i tres diplomes en el Campionat de Catalunya aleví. Emiliano García es va proclamar campió en els 200m estils, plata en 100 papallona i 4t en 400m lliures. Miquel Llinars va obtenir 2 diplomes: 6è en 100m papallona i 7è en 200m papallona. El club també va desplaçar Núria Taboada i Carla Bravo.

Natació El Swimfaster acaba un nou trimestre al Port de la Selva

▶ El Club Natació Swimfaster de Figueres va cloure, el juny passat, un nou trimestre de natació amb els nens i nenes del Port de la Selva. A l'entrega de medalles hi van assistir el vicepresident i el gerent del Club Nàutic Port de la Selva, Lluís Fruquell i Domènec Gomez; Manel Planas, director de SalaSalut, i Jaume Pujol, coordinador d'activitats aquàtiques del CN Swimfaster.



EMPORDÀ

Roses Els «moters» fan costat a l'associació Fadir



EMPORDÀ

► **UNA EXPERIÈNCIA PER REPETIR-LA.** Fadir, la Fundació d'Ajuda al Discapacitat de Roses, ha superat amb un notable èxit de participació i bon ambient, la seva primera Concentració Motera Benefica. L'activitat es va dur a terme el cap de setmana del 20 i 21 de juny. Centenars de motoristes vinguts de Catalunya, el País Valencià i França, van compartir dos dies de passejades,

concerts, àpats i bon rotllo. La concentració va generar molta complicitat entre els assistents i també va servir "per posar Roses en el mapa" entre els aficionats al món de les motos, segons els organitzadors. El centre neuràlgic de la trobada va ser el solar de l'antic Càmping Bahía. Els assistents aportaven la seva voluntat per a la causa de Fadir.

Motor a escala 1:32



SUPERSLOT

Legend F1 Tyrrell en edició limitada

■ Superslot segueix presentant edicions limitades de monoplaques històrics. L'ara escollit és el Tyrrell 003 que va debutar amb victòria al Gran Premi d'Espanya de 1971, conduït per Jackie Stewart. Va ser el primer de sis podis que varen donar al pilot escocès el seu segon campionat del món.



NSR

El primer BMW Z4 de NSR

■ Espectacular presentació amb els colors oficials del BMW Z4 dels italians d'NSR. Aquest model està pensat per la competició, ja que, entre d'altres, equipa un motor de 21.400 voltes -tot i que també permet motors en angle o en línia-, llandes d'alumini i permet diversos ajustos de carrosseria i suspensió.



CARRERA

Mario Kart també triomfa a les pistes d'slot

■ La sèrie Go!!! de Carrera, dedicada als més joves de la casa i a escala 1:43, estrena aquest mes diverses novetats: nous cotxes de DTM, F1, Cars de Disney i també, quatre models dedicats a una de les nissages més populars de Nintendo, Mario Kart.

ÀREA
DE
SERVEIS

PLANXA PINTURA
Jordi Garcia

Tramuntana, 17 • Pol. Ind. VILAMALLA • Tel./Fax 972 525 544 • Mòbil 669 187 954
planxisteriajordi@gmail.com • www.planxisteriajordi.com

9 AUTOMECHANIC
FIGUERES
TALLER MULTIMARCA ESPECIALIZAT EN KIA

c/ Sant Pau, 129 - 17600 FIGUERES
Tel. 972 501 679 - Mòbil: 600 744 615 / 650 538 961

GARATGE Jomaq

Ctra. C-260, Km 42,5
Benzinera **REPSOL**
17480 ROSES
Telèfon (24 h):
673 098 482
972 459 037

SERVEI D'URGÈNCIES 24 HORES

OBERT TOT L'ANY DISSABTES I DIUMENGES

GARATGE FERRER SL
SERVEI OFICIAL CITROËN
MULTIMARCA
PLANXA I PINTURA

Closa d'en Llop, 81 • L'ESCALA • Tel. 972 771 264 / 620 107 256
www.garatgeferrer.com • garatgeferrer@gmail.com

CARRERA
"auto-Collor"

de dilluns a divendres
de 08.00 a 13.00 h
i de 15.00 a 19.00 h

del Nord, 7 • SANT PERE PESCADOR • Tel. 972 520 059

PLANXA I PINTURA
TALLER **TORSOL**

c/ Sant Jordi, 27 - 17600 FIGUERES
Tel. 972 504 571 - 972 516 084 - 656 916 315 - 607 309 052
alfontorsol@gmail.com

ACTUACIONS DE PAGAMENT

Neneh Cherry és l'aposta internacional de l'Acústica

► Més concerts acústics amb Sangtraït Simfònic, Joan Miquel Oliver, Joan Dausà, Toti Soler i Núria Graham per recuperar l'essència del Festival

ALGUNS DELS CONCERTS



NENEH CHERRY
28 D'AGOST A LES 22.30 HORES AL JARDÍ

« Es tracta de l'únic concert de l'estiu que oferirà la cantant internacional a l'estat. Amb Cherry recuperem la Factoria Acústica inaugurada amb Skye Edwards »



SANGTRAÏT SIMFÒNIC
29 D'AGOST A LES 22.30 HORES AL JARDÍ

« És una coproducció pròpia del Festival, un projecte ambiciós d'homenatge a la mítica banda que comptarà amb un repertori orquestral al darrere »



NÚRIA GRAHAM
29 D'AGOST A LES 21.00 HORES

« A la plaça Gala Salvador Dalí, oferim concerts de pagament amb Joan Dausà, Núria Graham, l'homenatge a Ovidi Montllor i el cantant d'Antònia Font »

FIGUERES | SÒNIA FUENTES

■ Un dels grans reptes de l'Acústica era poder fer conviure els concerts massius, amb els concerts de petit format que són l'essència del festival i que reclamen els usuaris. Per aquest motiu, s'ha passat de 4 a 6 concerts de format íntim en aquesta edició –que es faran en dos escenaris diferents, al teatre Jardí i la plaça Gala Salvador Dalí– amb un cap de cartell internacional: la cantant i compositora sueca Neneh Cherry que als anys 90 es va fer mundialment famosa gràcies al seu hit *7 Seconds* “actuarà en l'únic concert de l'estiu a l'estat”, recalca el director del festival,

Xavi Pascual, que manifesta la intenció de recuperar amb aquesta actuació el projecte de la Factoria Acústica iniciat el 2012 amb la cantant Skye Edwards. Cherry actuarà el dia 28 al teatre i l'endemà arriba l'espectacle *Sangtraït Simfònic*, que preparen el fundador de Sangtraït, Quim Mandado, amb l'Orquestra de Cambra de l'Empordà i els Guardians del Pont, pel 29 d'agost.

La resta de concerts que tindran com a escenari la plaça Gala Salvador Dalí arriben de la mà de Joan Dausà el 28 d'agost, Joan Miquel Oliver el 29 d'agost, Toti Soler, acompanyat de l'actor Joan Massotkleiner i de la veu de la

cantant Gemma Humet, per homenatjar Ovidi Montllor el 28, i finalment Núria Graham, el 29. Les entrades ja estan a la venda a www.festivalacustica.cat. Els aforaments són limitats.

Aviat el festival presentarà la resta de la programació de l'Acústica que inclou cap a 40 actuacions en les quals s'espera rebre 90.000 persones, del 27 al 30 d'agost, a Figueres, en espais com la Rambla i la plaça Catalunya.

Fira de «food trucks»

Una altra de les novetats d'enguany és que es renovarà la fira de menjars del món, convertint-la en una fira de *food trucks*.



La primera Soirée, el passat dia 2 va ser un èxit de públic. EMPORDÀ

Andrea Motis & Joan Chamorro i Blaumut obren el Festival Sons del Món

L'ACTE

ANDREA MOTIS & JOAN CHAMORRO

📍 Basilica de Castelló.

🕒 Dia 10 a les 22.30 h

BLAUMUT

📍 Ciutadella 🕒 Dia 11 a les 22.30 h

CASTELLÓ D'EMPÚRIES/ROSES | REDACCIÓ

■ Andrea Motis i Joan Chamorro són considerats la revelació del jazz català i obren, aquest dissabte, la programació musical del festival de Sons del Món. Aquesta jove artista canta amb una personalitat que no es veia en anys i és una gran especialista en instruments com el saxo i la trompeta. D'això en té gran part de responsabilitat el seu mentor, Joan Chamorro, que l'acompanya en el seu projecte musical.

L'endemà és el torn de Blaumut

una de les formacions més consolidades de la nova fornada de grups de pop catalans, que s'espera que ompli el recinte de la Ciutadella de Roses. El seu èxit es deu, sobretot, a la seva singular fusió de folk, música clàssica i cançó d'autor, i a cançons tan bones com “Pa amb oli i sal” i “Bicicletes” del seu disc de debut, *El turista*. Blaumut acaba de publicar el seu molt esperat segon disc titulat *El primer arbre del bosc*, una invitació a fer un viatge interior, intens i ple de turbulències emocionals.

Per altra part, cal destacar que la sommelier Laura Masramon, encarregada de maridar vi i música va presentar, a Castelló, els cinc vins escollits per a aquesta edició acompanyada de l'actuació de la cantant Sara Pi, que va versionar una cançó de cada artista, amb un ple de públic absolut.

Quinze anys del Festival de Sant Pere de Rodes

EL PORT DE LA SELVA | REDACCIÓ

■ El Festival de Sant Pere de Rodes celebra, enguany, el 15è aniversari, una edició especial per la qual desfilaran reconeguts artistes internacionals, amb solistes, duos i trios de les especialitats de piano, violí, violoncel o flauta; i on la principal aposta és la qualitat musical. En total se celebra-

ran 12 concerts, que tindran lloc des de l'11 de juliol fins al 29 d'agost en el marc incomparable de l'església del monestir.

Concert d'obertura

L'obertura del festival serà dissabte amb el programa *Una flauta a l'òpera*, amb el duet italià format per Alessandro Crosta i Na-



Nadia Testa. EMPORDÀ

dia Testa. I per cloure'l, un trio de soprano, tenor i piano dels noruecs Anne Cathrine Eiken (soprano), Harald Björköy (tenor) i Geir Botnen (piano) oferiran també un programa amb àries i duets d'òpera i opereta.

Fidel als seus orígens i dedicat sempre al piano i la música de cambra, enguany destaca, a tall de celebració, la producció pròpia *And the Winner is...*, amb música de pel·lícules amb una combinació única d'un piano a quatre mans i orquestra de corda posarà el colofó a la celebració, els

dies 15 i 16 d'agost.

Pel que fa a la resta de la programació, els dissabtes 18 i 25 de juliol i els dissabtes i dimecres d'agost, s'escoltaran artistes de la talla de Sumiko Tajihi, brillant violinista japonesa o el trio format per Valentina Caiolo (violí) Alberto Casadei (violoncel) i Francesco de Zan (piano). Els concerts de corda es completaran amb el violí solista de la Filharmonica de Magdeburg i col·laborador habitual de l'Òpera de Berlín, Marco Reiss, i el pianista Frank Wasser.

SONS DEL MÓN - VI & MÚSIC - EMPORDÀ

+ INFO. VENDA D'ENTRADES I SOPARS A: www.sonsdelmon.cat

VE & MUSIC

Un vi blanc de color groc intens, dens com són les mares del vi. El Cartesius blanc 2013 amb la seva melodia d'aromes de fruites sucoses i balsàmics de resines acompanyarà aquest quintet català de pop, realçant-ne les emocions. Un vi ampli i untuós per submergir-se en les lletres de Blaumut.

CARTESIUS BLANC 2013
Celler Arché Pagès
Capmany

BLAUMUT

DISSABTE 11 JULIOL · 22:30 HORES · CIUTADELLA DE ROSES

SI VOLS SOPAR ABANS DELS CONCERTS, CONSULTA L'OFERTA GASTRONÒMICA A: www.sonsdelmon.cat

PROMO ARTS MUSIC

ORGANITZADOR

Ajuntament de Roses

COL·LABORADOR

Ajuntament de Capmany

Generalitat de Catalunya Departament de Cultura

Diputació de Girona

PATROCINADORA PRINCIPAL

Ruta del Vi de l'Empordà Costa Brava Priorat de Girona

Girona

SONS DEL MÓN FORNIDA PART DE

CLUB DE MEDITACIÓ

NUT

MITJANS DE COMUNICACIÓ COL·LABORADORS

EL PUNT AVUI

TROS

EMPORDÀ

IKORA NOVA

FARR-VINO

CLIFFS

transfem TV

WORLDWIDE

EMISSORA OFICIAL

105

HORANOVA

PERIÒDIC INDEPENDENT DE L'ALT EMPORDÀ



www.horanova.cat

ECONOMIA

El gegant xinès Bright Food compra Miquel Alimentació

Pàgina 26

POLÍTICA

Primer pols de l'oposició a Figueres i a Roses en el debat dels sous

Pàgines 8, 10 i editorial

CULTURA

L'únic concert de Neneh Cherry a l'Estat serà a l'Acústica

Pàgina 26



ÀNGEL REYNAL

PLATJA DE DISSENY. En un cap de setmana marcat per les altes temperatures, que en molts pobles de la comarca han superat els 40 graus, la quarta edició del Dizaina ha convertit la Rambla de Figueres en una platja. Unes 6.000 persones han passat per un mercat de dissenyadors independents que, a part d'una quarantena d'expositors, ha inclòs concerts, tallers i altres activitats. **Pàgina 27**

POLÍTICA

Pere Vila: "M'han triat per presidir la Diputació pel que va passar a Llançà"

Pàgines 3 i 4

EQUIPAMENTS

Ensenyament dona el vistriplau a la nova escola privada de La Perdiu de Cabanes

Pàgina 9



Avui, suplement especial de la 29a edició del Festival Castell de Peralada

AQUA BRAVA **DATE AQUÀTIC**
UN oasi de diversió!
nova atracció!
www.aquabrava.com

Amplia els teus horitzons.

eica
JOUBERT

Vine a eica

Intensius d'estiu, clubs, individuals d'horari lliure, matrícula 2015-16...

Girona_972 21 93 39 Figueres_972 104 104 www.eica.cat

CLÍNICA DENTAL

implantdent

- Servei d'urgències sense cita prèvia
- Implants
- Estètica dental
- Primera visita + RX panoràmica gratis
- Ortodòncia
- Odontologia general

15% DE DESCOMPTE A PENSIONISTES

Finançament des de 30 € al mes

FIGUERES - C/ Nou, 63-65 - Tel. 972 51 21 81
ROSES - Avda. Riera Ginjolers, 71 - Tel. 972 15 08 61
www.dentalimplantdent.com / OBERT ELS DISSABTES

HORA NOVA

EDITAT PER NOVES EDICIONS ALTEMPORDANESSES, SLU

President: Antoni Escudero i Martínez**Redacció:** Ariadna Ventura, Gemma Arché, Jordi Nierga, Gemma Visa, David Ruiz, Àngel Reynal (fotografia), Gavina Freixa i Elisenda Lorés (correcció)**Maquetació:** Marc Bech**Departament comercial de Publicitat:** Maria P. Valdivieso, Lluís Vallmajó i Vicky Valero**Administració:** M. José García**Col·laboradors:** José Carlos Arroyo, Carles Bayés, Joanjo Bosk, Joan F. Burgas, Juan Jesús Aznar, Pau Canaleta, Josep Marés, Josep Matas, Enric Pujol, Daniel Ruiz-Trillo, Manuel Toro, José Luis Torres, Jaume Torrent, Francesc A. Picas, Laura Cortada, Ramon Galimany, Mireia Reynal, Pau Castillo, Emma Riera, Jordi Oliva, Miquel Àngel Ferrés, M. Àngels Olmedo, Diego Borrego, Abel Granda, Jordi Vila**Vocal consell administració:** Abel Escudero i Bermudez, Juan Cádiz i Soria**Fundadors d'Hora Nova:** Jordi Vallmajó, Carles López Cusi, Emili Casademont, Alejandro Liaño, Vicenç Burgas**Adreça:** Avinguda de Salvador Dalí, 62 -17600 Figueres**Tel.** 972 50 59 58 **Fax** 972 50 06 66

Impressió a GEST XXI. Distribuït per Vilarroya SA. DL: GL.674-2014

horanova@horanova.cat **www.horanova.cat**

HORA NOVA s'acull a la Llei 1/1998 de Política Lingüística de la Generalitat i als ajuts del govern de Catalunya i la Diputació de Girona. Aquest bisetmanari és membre fundador de l'Associació Catalana de la Premsa Comarcal i està sotmès al control de l'OJD.

Generalitat de Catalunya
Departament de la Presidència

EDITORIAL

Tocarà ballar el ball que toquin





Després dels plens d'investidura ja s'entreu com serà de mogut el mandat en alguns municipis. Que a Roses la fragmentació política no deixa gaire marge de maniobra a l'alcaldeessa, Montse Mindan, ja s'endevinava. El Govern en minoria de CiU i Gent del Poble no han pogut aprovar la seva proposta de dedicacions i retribucions. Els set vots del Govern no van ser suficients en front dels vuit en contra d'ERC, PSC, C's i UMD. Ara tocarà negociar i cedir.

A Figueres, les cares llargues en el ple sobre el cartipàs municipal van ser tot un poema. El Govern sociovergent ja tenia al sac un acord signat amb el PP per poder aprovar les quatre dedicacions exclusives i tres dedicacions mitges de regidors. Minuts abans, els populars d'Olmedo s'ho van repensar. Es va rebutjar, per tant, el debat dels sous. Ara a negociar toca, novament. Això acaba de començar. Ara són les retribucions. I després, què serà? ■

Dissabte Blaumut presenta "El primer arbre del bosc" a Roses. Diuen que porta aquest títol perquè "ha estat el primer disc que autoeditem i, per tant, és com un primer arbre que plantem". El seu violinista assegura que tenen ganes de tornar a la comarca perquè sempre hi troben "un ambient molt especial i una molt bona rebuda per part del públic". **Vassil Lambrinov, 3/07/15**



L'AVANÇ METEOROLÒGIC

Dimarts 7 Calorada 	Dimecres 8 Afluixa 	Dijous 9 Confort 	Divendres 10 Calor 
■ Encara estarem dins de l'episodi d'onada de calor, tot i que ja recularà una mica. Vents més humits i sol.	■ La calor afluixarà clarament, sobretot es notarà al migdia. Més núvols i tramuntana. A la nit refrescarà.	■ Ambient força confortable, amb calor al migdia però a ratlla. Tramuntana moderada i molt més sol.	■ Atmosfera molt estable, amb sol, vents més variables, principalment marinades i més calor arreu.

FORA D'HORA



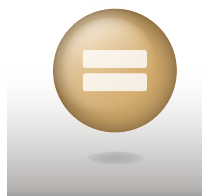
Mandado, Rodríguez i Cardoner, al Canet Rock

CANET DE MAR. Els altempordanesos Quim Mandado, Martín Rodríguez i Joan Cardoner van triomfar dissabte al Canet Rock. El festival, que es va fer a Canet de Mar (el Maresme), va reunir una quinzena de grups. El gran atractiu d'aquest any va ser La Banda Impossible, formada per membres dels grups més mítics del rock català. Un dels punts més culminants de la nit va ser la interpretació d'*El Vol de l'Home Ocell*, de Sangtraït. ■

A DESHORA

■ **ROSES.** El comparador de preus *Trivago.es* ha publicat un rànquing en línia de les principals destinacions de platja amb els hotels més ben valorats. En aquesta llista, el municipi més ben situat de la comarca és Roses, que aconsegueix una puntuació a l'alçada dels millors destins de Catalunya, juntament amb Palamós i Platja d'Aro. El líder, però, és Sitges. Si el municipi del Garraf obté una puntuació de més de 80 sobre 100, Roses i les altres dues poblacions de la Costa Brava superen la xifra de 77. En definitiva, són bones notícies per als establiments hotelers rosincs, però cal dir que el municipi altempordanès se situa en el lloc 40 del rànquing quan la puntuació es fa a nivell de tot l'Estat espanyol. Això vol dir que tot i aquest bon resultat, encara queda un bon marge de millora. ■

EL SEMÀFOR



AJUNTAMENT DE FIGUERES

L'oposició va evitar que el primer ple del mandat debatés les dedicacions i sous dels regidors. Govern i oposició haurien de fer un esforç d'entesa pel bé de la ciutat.



MAITE OLIVA

El 8 de juny el patronat que gestiona la Fundació Clerch i Nicolau de Figueres la va nomenar directora i ja ha començat a implantar mesures de millora.



JANA RIERA

La tennista benjamina del TT Tramuntanas s'ha proclamat campiona d'Espanya en categoria individual. És el primer or estatal individual que obté el club figuerenc.

CINEMA
A LA
FRESCAA la Ciutadella
de Roses
del 2/07 al 6/08
del 2015CINE
CIUTAD
DELLADel 2 de juliol al 6 d'agost de 2015
6 projeccions
Els dijous a les 22h
Obrim portes a les 21:30hEntrada adults=5€ / nens=3€
Lloguer tumbona=2€
(Venda d'entrades al mateix
recinte i a través d'ATRAPALO)Espai Cultural
la Ciutadella de Roses.
Avinguda de Rhode s/n. Roses.Vine a gaudir del millor
cinema d'estiu sota
les estrelles!

→ **TURISME.** PER ALS MESOS DE JULIOL I AGOST

Nou punt d'informació turística a Empuriabrava



OFICINA DE TURISME. Al Centre de Serveis d'Empuriabrava

HORA NOVA

Redacció | CASTELLÓ D'EMPÚRIES

■ Ha obert les portes un nou punt d'atenció turística a Empuriabrava. Des de l'1 de juliol l'oficina presta els serveis d'informació als visitants des del Centre de Serveis, que està ubicat a l'entrada d'Empuriabrava, al costat de la Policia Local.

Amb aquest nou punt, el municipi ja té tres oficines d'informació, juntament amb l'oficina de Turisme del centre cívic d'Empuriabrava i l'oficina del Centre Històric, que és a l'Ecomuseu

Farinera. Les oficines obren de dilluns a diumenge de 10 a 14 hores i de 16 a 20 hores.

Des de les oficines de turisme es dona tot tipus d'informació turística, paisatgística, patrimonial i cultural. Es donen dades de contacte de prestadors de serveis turístics (oferta turística, allotjaments, agències de viatges, guies, restaurants, comerç i transports). S'informa també dels principals atractius, esdeveniments i activitats d'interès, horaris, tarifes, rutes i consells de seguretat per als turistes. ■

→ **POLÍTICA.** L'OPOSICIÓ VOTA EN CONTRA DE LA PROPOSTA DE CIU I GENT DEL POBLE DE ROSES

Mindan no pot aprovar els sous del Govern en minoria



ELS CINC REGIDORS DE CIU. Mindan, Pàramo, Fernández, Danés i Jorquera en el ple d'investidura del 13 de juny

ÀNGEL REYNAL

Gemma Visa | ROSES

■ L'oposició de Roses no ha donat suport a la proposta de l'equip de Govern de CiU-Gent del Poble sobre els sous i les dedicacions dels regidors. L'alcalde, Montse Mindan, ho va qualificar de "demostració de força" dels grups de l'oposició. Sigui com sigui, el Govern en minoria ja ha tastat el mal regust del rebuigi i ara ha de continuar negociant.

Abans de tancar aquesta edició tant l'equip de govern com l'oposició d'ERC van assegurar que estaven abordant el tema abans de

convocar un nou ple extraordinari. ERC ha presentat una proposta a l'equip de govern i aquest també ha fet una contraproposta.

En la sessió del passat 30 de juny, els sous i les dedicacions que volia aprovar el Govern de CiU i Gent del Poble es van rebutjar per set vots a favor (CiU i GdP), vuit en contra (ERC, PSC, Ciutadans i UMDC) i dues abstencions (PP).

Va sorprendre a última hora el vot negatiu del regidor d'UMDC, José Antonio Valdera, que semblava que s'abstindria per facilitar l'aprovació, però finalment no va ser així.

LA PROPOSTA. Els punts que es votaven havien fixat quatre dedicacions exclusives. La de l'alcalde i la de tres regidors: Marc Danés (CiU), Francesc Giner (GdP) i Fèlix Llorens (GdP). Mindan cobraria 48.000 euros bruts (3.428 al mes en 14 pagues) i els altres tres edils 39.900 (2.840 al mes). Joan Manel Fernández tindria una dedicació del 90% i un sou de 35.000 euros bruts (2.500 al mes). El primer tinent d'alcalde Carles Pàramo i la regidora Anna Jorquera cobrarien per assistència. ERC creu que cobrar per assistència és similar al sou per dedicació. ■

→ **MOBILITAT.** DES DE L'1 DE JULIOL FINS AL 30 DE SETEMBRE

Les 316 places de zona blava de Roses entren en funcionament

Redacció | ROSES

■ Des de l'1 de juliol, l'Ajuntament de Roses ha posat en marxa el servei d'estacionament amb control horari a les tres zones blaves existents a la població. Es tracta de l'avinguda de Rhode, l'avinguda Jaume I- Mare de Déu de Montserrat-plaça Frederic Rahola i l'aparcament del Mercat Municipal. L'estacionament tarifàt, que s'estendrà fins al 30 de setembre, manté el mateix preu dels anys anteriors (1 euro l'hora).

El nombre de places compreses en les tres àrees delimitades com a zona blava a Roses sumen un total de 316, situades on es concentra el comerç i serveis del municipi. Amb aquestes places, el consistori vol facilitar l'aparcament als ciutadans que necessiten estacionar el seu vehicle per un temps determinat (ja sigui per fer una gestió o una compra).

Aquest any es manté la gratuïtat d'estacionament durant els mig-



EL PREU. L'estacionament tarifàt costa un euro l'hora

HORA NOVA

dies a la zona entre Jaume I i plaça Llevant (de dilluns a dissabte, entre les 13.30 i les 16 h), mentre que els diumenges i festius és d'estacionament lliure durant tot el dia. La zona del Mercat Municipal manté la gratuïtat als migdies de 13.30 h a 16 h, en aquest cas de dilluns a diumenge. La zona de

l'avinguda Rodhe tindrà l'hora-ri tarifàt habitual, és a dir, de dilluns a diumenge, de 10 a 20 h.

Opcions Viales SL, l'empresa concessionària del servei, ofereix als comerciants targetes amb descompte respecte a la tarifa regulada per oferir-les als seus clients. ■

AGENDA COMARCAL

Recomanacions de l'Oficina Comarcal d'Informació al Consumidor per a la campanya de rebaixes d'estiu

Des de l'Oficina Comarcal d'Informació al Consumidor de l'Alt Empordà, de forma coordinada amb l'Agència Catalana del Consum (ACC), es fan públiques un conjunt de recomanacions i consells, adreçats a tots els consumidors en general, a tenir en compte durant la campanya de rebaixes d'estiu que van començar el dia 1 de juliol, i que finalitzaran el 31 d'agost. Les principals recomanacions són les següents:

- Gaudiu de les rebaixes de manera responsable.
- Compareu els preus. El preu rebaixat ha de constar sempre al costat del preu no rebaixat, tant a l'aparador com a l'interior de l'establiment. Es pot substituir aquesta informació pel percentatge de reducció de preus en cada bé o servei.
- Examineu el producte, que ha de tenir la mateixa qualitat i garantia que té a preu no rebaixat i que no ha de tenir defectes.
- Diferencieu entre les vendes de rebaixes i altres tipus de vendes a preus inferiors als habituals com ara les vendes en liquidació, les vendes de saldos i les ofertes. Els productes rebaixats han d'estar diferenciats de la resta.
- Comproveu si l'establiment admet les targetes de crèdit com a forma de pagament habitual. Si és així, també ha d'admetre aquest sistema en període de rebaixes.
- Llegiu detingudament les etiquetes, les instruccions d'ús i les característiques del producte.
- Pregunteu al comerciant per la possibilitat de canviar el producte i les condicions en què es pot fer aquest canvi. L'establiment no té l'obligació de canviar un producte que està en perfecte estat, a menys que ho anunci.
- Demaneu i conserveu totes les factures o els tiquets de compra, ja que són la vostra garantia en cas de reclamació.
- La publicitat és vinculant i podeu exigir-ne el compliment, per tant, guardeu la publicitat del producte juntament amb les seves característiques, les instruccions, els catàlegs comercials...
- Quan compreu un producte, si teniu alguna incidència, reclameu a on us l'han venut. Té fins un mes per contestar.



→ ROSES. ZONA SALATÀ

**El Grup Terraza
inverteix 2,5
milions d'euros en
un hotel "boutique"**



Redacció | ROSES

■ Roses augmenta l'oferta hotelera amb la nova inversió del Grup Terraza. Aquesta empresa familiar que celebra els 80 anys ha invertit 2,5 milions d'euros en un hotel *boutique* a Roses. Aquest concepte d'establiment es caracteritza per buscar un disseny elegant, ambient íntim i un servei personalitzat. El nom del nou complex és "1935 Hotel & Apartaments" i es troba situat a la urbanització Salatà. Té catorze places d'apartament i vint places hoteleres.

L'hotel s'ha construït sobre la base de dos edificis dels anys 60 i té serveis com zona de relax amb piscina i Jacuzzi, i taller per a bicicletes. També hi ha una espai de venda de productes d'alimentació de quilòmetre zero. ■

→ PROMOCIÓ. EN EL MARC DEL 60È ANIVERSARI

L'hotel Cala Jòncols inaugura una vinya pròpia de raim de lledoner roig

La varietat és autòctona de l'Empordà i la Catalunya del Nord i es donava gairebé per desapareguda

Redacció/ACN | ROSES

■ L'hotel Cala Jòncols de Roses, situat al bell mig del cap de Creus, celebra el 60è aniversari inaugurant una vinya pròpia. En menys d'una hectàrea s'han plantat 4.000 ceps i els impulsors l'han batejat com *la vinya més petita de Catalunya*. La plantació recupera la varietat autòctona del lledoner roig que, tot i que habitualment és per a garnatxa, es farà servir per a vi blanc.

Tot el procés s'ha fet a mà i de manera biodinàmica i això vol dir que s'ha aplicat un mètode que inclou un calendari astronòmic a l'hora de plantar i veremar. Es preveu que en tres anys es puguin fer la primera verema (3.000 ampolles) i l'objectiu dels impulsors és construir un celler al ma-



"LA VINYA MÉS PETITA DEL CATALUNYA". 4.000 ceps en menys d'una hectàrea ACN

teix hotel per fer tot el procés a la vora del mar. Per posar els ceps en aquest paratge ha calgut fer 1,3 quilòmetres de murs de pedra seca per adequar el barranc i que les plantes arrelin.

A banda de les peculiaritats del projecte, els impulsors no en volen treure cap rendiment econò-

mic sinó el gaudi de recuperar una activitat antiga.

Pel que fa a la varietat del lledoner roig, es tracta d'un tipus de raim autòcton de l'Empordà i la Catalunya del Nord que es donava gairebé per desaparegut.

No és la primera vegada que l'hotel té relació amb el vi, ja que

fa un any va ser pioner en la cria de vi submarí, és a dir, va fer que la maduració del vi es fes sota les aigües de davant de l'hotel.

La família Gómez, que es fa càrrec de l'establiment, vol que tot el procés del vi es faci al mateix hotel. Per això, preveuen fer un celler propi i embotellar a la mateixa cala. Fins i tot han comprat un ruc que s'encarregarà de baixar els raïms quan veremin per tal de no fer servir maquinària ja que el terreny és molt inclinat. Aquest serà el quart celler del parc natural.

El nou conseller d'Agricultura, Jordi Ciuraneta, present a la inauguració divendres passat, va destacar: "El projecte, tot i ser petit, té una vessant experimental remarkable. (...) hi ha molta feina i tecnologia que fa que puguem recuperar conreus en espais naturals tal i com eren abans."

A la inauguració també hi van assistir l'alcalde de Roses, Montse Mindan, i el delegat del Govern a Girona, Eudald Casadesús. L'exrector de Roses, mossèn Joan Riu, va ser l'encarregat de beneir la vinya. ■

NUEVO
MICHELIN *CrossClimate*
VENTA EXCLUSIVA EN EUROMASTER

**EXCELENTE AGARRE
EN TODAS LAS
CONDICIONES.**

CHEQUE REGALO
100€

POR LA COMPRA DE
**4 NEUMÁTICOS MICHELIN
DE CAMIÓN,
LLANTAS 20" Y 22,5"**

MICHELIN

EUROMASTER
Mantenimiento del vehículo

PNEUMÀTICS POU

EN MANOS DE EXPERTOS
euromaster.com

• P. I. Pont del Príncep. C/ Tramuntana, 33-34 - VILAMALLA. Tel: 972 52 50 54
• P. I. Mas Morato. Avda. Euskadi, Parc. 5 - LA JONQUERA. Tel: 972 55 41 22

Cultura

espectacles

→ S'INAUGURA L'EXPOSICIÓ "CADAQUÉS, PORTA D'ENTRADA"
Està comissariada per Vicenç Altaïó i Huc Malla

■ **CADAQUÉS.** La Galeria Cadaqués va inaugurar dissabte una selecció acurada i original amb obres excepcionals sobre el procés de treball i les proves d'artistes com Marcel Duchamp, Richard Hamilton, Dieter Roth, Bruno Munari o Jasper Johns. Es podrà veure fins al 13 de setembre.



ENTREVISTA VASSIL LAMBRINOV . VIOLINISTA DEL GRUP BLAUMUT

Després de passejar *El turista* (Picap, 2012) arreu del territori i d'haver-se consolidat, amb només un disc, com un dels grups de primera línia del panorama musical català, Blaumut torna amb un nou treball sota el braç, *El primer arbre del bosc*, autoeditat, més madurat i cuit a foc lent, que presenta el proper dissabte 11 de juliol a la Ciutadella de Roses, en el marc del festival Sons del Món.

"El primer arbre del bosc" és el primer arbre que plantem seriosament"



BLAUMUT. La formació actuarà el proper dissabte a la Ciutadella de Roses

HORA NOVA

→ SOIRÉE DE PRESENTACIÓ DEL FESTIVAL



→ La sommelier Laura Masramon va presentar el passat dijous els cinc vins escollits per a l'edició d'aquest any de Sons del Món. La vetllada va tenir també l'actuació de la cantant Sara Pi, que va versionar una cançó de cada artista. L'èxit de la iniciativa ha propiciat que es repeteixi el proper 8 de juliol a Barcelona. ■

Ariadna Ventura | FIGUERES

■ **Quina relació teniu amb l'Empordà?**

Molt bona, perquè durant la gira del nostre primer disc hi vam fer uns quants concerts, a l'aire lliure, a l'estiu, i sempre amb un ambient molt especial i una molt bona rebuda per part del públic, que al final és el més important. Tenim moltes ganes de tornar-hi.

El tarannà tranquil, optimista i melancòlic de les vostres cançons és una bona banda sonora per al paisatge empordanès...

Sí, és cert, la música que fem té sovint aquestes característiques, i és molt probable que la gent d'aquest territori s'hi senti identificada.

El primer arbre del bosc. Per què aquest nom?

El nom del disc va ser una de les últimes coses que vam decidir. Abans d'escollir el nom, teníem quaranta mil coses per fer. Quan ens vam posar a fer una u llada als noms de les cançons, i al final, quan vam triar aquesta cançó com a single, vam veure que hi havia molts paral·lelismes amb el que representava aquest treball per nosaltres. Per una banda ha estat el primer disc que autoeditem, i per tant és com un pri-

→ PROPER CONCERT

Andrea Motis i Joan Chamorro Group



→ Per a aquesta setmana, Sons del Món ha programat el concert del grup format per la revelació del jazz català, Andrea Motis, i el seu mentor Joan Chamorro. La jove artista, que a més a més de cantant és saxofonista i trompetista, ani-

rà acompanyada dalt de l'escenari de la Sant Andreu Jazz Band, dirigida pel saxofonista que li ha fet de mestre durant la seva trajectòria. Motis i Chamorro actuaran divendres, a la plaça de la Basílica de Castelló d'Empúries. ■

mer arbre que plantem seriosament. En segon lloc, en la lletra de la cançó hi ha moltes imatges, des d'un punt de vista metafòric i poètic, que són un fil conductor de la nostra música.

És un disc cuinat a foc lent.

Sí, el primer disc, *El turista*, el vam fer molt il·lusionats però sense cap expectativa especial. En canvi, aquest nou treball l'hem fet

amb molt més temps, l'hem cuidat molt més. Per això diem que és el primer arbre oficial que plantem. En Xavi (de la Iglesia, guitarra i veu), que és el creador de les cançons, durant tota la gira d'*El turista* ja anava fent cançons noves. També el so del primer disc l'hem aplicat al nou treball. A banda del so de la banda i de conèixer-nos més com a músics, el nou treball ha estat el resultat de

la primera gira, on hem plasmat el que som en realitat.

Com va la gira del segon disc?

Molt bé, estem molt contents, perquè la rebuda és bona, els concerts sovint estan plens, que això per a l'artista és el millor regal. Quan un interpreta música, el que vol és que la seva música arribi al màxim de gent. La música és només viva quan el públic la sent auditivament i emocional.

El primer disc va deixar el llistó molt alt. L'èxit aclaparador d'*El turista* us ha compromès en la realització d'aquest segon treball?

El sentiment que hem tingut amb aquest segon disc ha estat una il·lusió increïble. L'èxit inesperat del primer disc ens ha obert moltes portes i ja d'entrada, saber que aquest nou disc, automàticament, l'escoltarà molta gent, és un privilegi i una sort.

Els vostres seguidors notaran un gran canvi de sonoritat en aquest segon disc?

Aquest nou treball ha sigut una evolució. Té cançons, tranquil·les i amb un punt folk, que recorden el primer disc, però també hi

mostrem una nova faceta, que és un punt més de força i contundència. És un treball més equilibrat perquè hi ha més varietat.

Tinc entès que us heu posat a les mans de l'actor Bruno Oro, com a director escènic del grup.

Sí, en la primera gira ens vam adonar que l'aspecte escènic era un factor important. Quan estàs damunt de l'escenari, a part d'escoltar-te, la gent et mira, i l'aspecte visual i d'actitud també són importants. Tot això ho vam començar a treballar a mitja gira amb en Martí Torras, que és un crack en la direcció escènica, i ens va agradar molt l'experiència. En aquest nou treball li vam demanar a en Bruno si volia col·laborar amb nosaltres i ell ho va acceptar encantat.

Un dels fenòmens de Blaumut ha estat l'èxit aclaparador entre el públic infantil. Us ha sobtat?

Ha estat una gran i molt agradable sorpresa. Alguns pares ens han explicat que els seus fills deixen de plorar quan senten les nostres cançons. Realment ha estat una sorpresa molt maca per nosaltres i ens en sentim molt orgullosos. ■

Loading...

Un deshumificador es cala foc i provoca l'alarma en una casa de Roses

Per [ViladeRoses](#) / 06/07/2015 / [No Comentat](#)

A la casa no hi havia a ningú en el moment del sinistre

A les 11:32 hores els bombers ha rebut l'avís que sortia fum d'una casa situada al carrer Belenquer Malloí, nº 15 de Roses. Uns veïns de la cada adjacent, tot just quan estaven esmorçant, han estat el que han donat l'avís al veure sortir el fum de la part baixa de la vivenda, en la qual no havia ningú a dins.




Els Bombers de la Generalitat en el moment que volienm accedir al semi soterrani de la casa

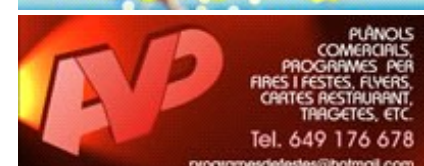
4 dotacions dels bombers, dues de la Policia Local i dels Mossos d'Esquadra, així com una ambulància medicalitzada s'han presentat minuts i han hagut de forçar l'entrada de l'immoble per accedir al seu interior, comprovant que el causant de tant de fum, que ha emplenat tota la casa, ha estat un deshumificador que hi havia en el semi soterrani de la casa, i que per causes desconegudes s'ha calat foc.

Una veïna els ha avisat que els propietaris no hi eren, **"l'home treballa a Salt i la dona ha sortit"**, ha afirmat. Minuts després, però, la dona ha aparegut acompanyada de la seva sogra, la qual ha patit una petita crisi d'angoixa al veure sortir fum de la casa del seu fill.

A les 13:52 els bombers han donat per sufocat el foc que no ha provocat cap ferit.

Comparteix això:

- [Google](#)
- [Facebook](#)
- [Twitter](#)
- [LinkedIn](#)
- [Pinterest](#)
- 



Loading...

Mor Juli Soler, l'ànima de elBulli juntament amb en Ferran Adrià

Per [ViladeRoses](#) / 06/07/2015 / [No Comentat](#)

Juli Soler patia una malaltia degenerativa des de fa 3 anys

Juli Soler ha mort aquesta matinada als 66 anys a causa d'una malaltia degenerativa. Soler, juntament amb en Ferran Adrià va ser l'ànima del que va ser considerat el millor restaurant del món, elBulli, ubicat a Cala Mont joi, al ben mig del Parc Natural del Cap de Creus al terme municipal de Roses.

El restaurant va tancar les portes al juliol de 2011, i un any després se li va diagnosticar la malaltia degenerativa, per la qual cosa va haver de deixar la direcció executiva del projecte elBulliFoundation, tot i que era el seu president d'honor.



Juli Soler quan va ser a Roses el passat mes de juny amb Miquel Gotanegra, l'alcaldessa Montse Mindan, i el director dels serveis territorials d'Empresa i Ocupació, Ferran Roquer

L'últim acte en el que se li va veure en públic a Juli Soler va ser a Roses, quan va visitar la Festa del Mar de la població a mitjans del mes de juny **per rebre un guardó de reconeixement, el Premi Arjau, per part de l'Estació Nàutica de Roses.**

D'aquesta manera, els empresaris rosincs, en la persona de Miquel Gotanegra, empresari hotelier i president de l'Estació, el van concedir aquest premi per la seva trajectòria i la seva vinculació a la Vila en l'àmbit gastronòmic. Un premi que va ser lliurat pel mateix Gotanegra en presència de l'alcadessa de Roses, Montse Mindan, i del director dels serveis territorials d'Empresa i Ocupació Ferran Roquer.

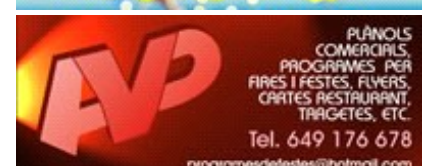
"Avui és un dia molt trist per a la gastronomia no només de Catalunya, sinó de tota Europa, perquè ell i en Ferran Adrià van fer ressorgir una nova generació de mestres en la gastronomia", ha assenyalat Gotanegra, el qual era un gran amic de Soler, **"sí, el vaig conèixer quan va arribar a Roses i ningú sabia qui era. Les nostres famílies tenien una relació molt estreta, per això, a nivell personal, ha estat un gran pèrdua, la pèrdua d'un gran amic, i a nivell professional era una persona molt generosa, que t'assessorava, t'ajudava sempre que ho necessitaves"**, ha afirmat l'empresari rosinc, el qual ha remarcat que **"sense ell, sense Juli Soler, el món de la gastronomia a Catalunya hagués estat molt diferent"**.

Comparteix això:

Google

Facebook

Twitter







Menú diari i menús especials per a grups

Tapes

Arrossos i Fideuas

Torrades Plats combinats

**C/ TRINITAT, 72
ROSES
657.655.572**



[Tuiteja](#)

Roses acollirà un festival de talla mundial

FESTES

06/07/2015 - 16:47

Un cop acabat el segon Midnight Water Color Festival celebrat a Figueres el passat 4 de Juliol, els assistents de Roses es van trobar amb una agradable sorpresa, a la sortida es van repartir uns flyers com els de la fotografia de portada en el que es pot veure un suposat festival sense data confirmada que se celebrarà a la Ciutadella de Roses i que presenta a Vinai i a Juicy M com a caps de cartell.

El festival també comptaria amb DJ's de gran nivell com Luka Caro i el figuerenc Rubén Rider.

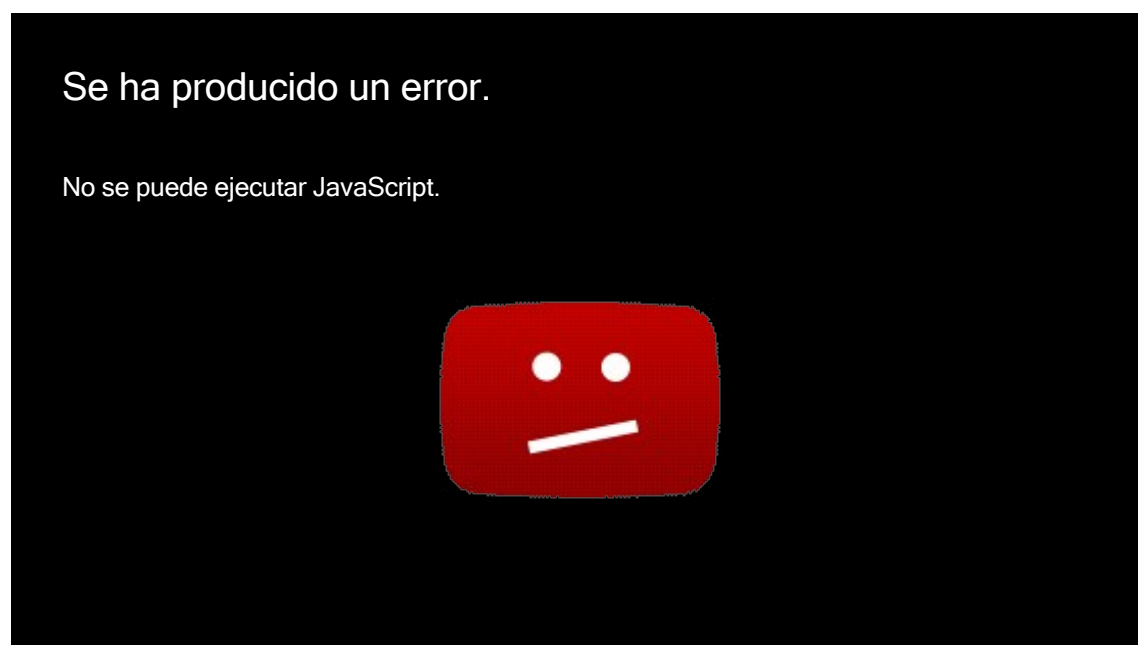
Encara que el flyer no dona una data concreta, la reconeguda pàgina d'esdeveniments musicals Bandsintown dona el 22 d'Agost com a data de celebració, cosa que és molt probable donada la gran reputació d'aquesta plana web.

El festival presenta a "Vinai", una parella de DJ's italians (Andrea i Alessandro Vinai) reconeguda mundialment i que actualment ocupen el lloc 62 del Rànking de millors DJ's del món i a Juicy M, la millor DJ del món, d'origen Ucraïnès que ja va actuar al Midnight Water Color de Figueres l'any passat.

Les entrades tindran un preu aproximat de 15€, que és l'estàndard a les festes de Midnight. Encara no hi ha res confirmat, ni Midnight ni l'Ajuntament de Roses s'han pronunciat sobre la validesa d'aquest esdeveniment, que de confirmar-se compliria els desitjos dels més joves de la Vila.

L'Esdeveniment comptarà amb el suport publicitari d'empreses de renom com "Desperados", "Jack Daniels", "Coca-Cola", "Ron Barceló" o "Peugeot".

A continuació us deixem amb un vídeo resum del Midnight Water Color Festival de Figueres de l'any passat on Juicy M va ser la cap de cartell.



[Notícies](#)

» 412 lectures

[Tornar enrere](#) [Anar a l'inici](#)