

RECULL DE PREMSA

Dijous,
01 de Desembre de 2016



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Els comerços investigats de la Jonquera, precintats i sense data per a la reobertura

L'Ajuntament i la Policia reclamaran al jutjat que les botigues del macrooperatiu no puguin obrir fins d'aquí a dos anys
La cúpula de la banda estava formada per tres caps i dos sots caps i està previst que declarin avui davant la jutgessa

E.B. GIRONA

■ El macrooperatiu contra les falsificacions a la Jonquera i el Pertús ha tingut els seus efectes: els comerços estan tancats i no hi ha data perquè obrin. La jutgessa de Figueres està acceptant la demanda que han fet els investigadors, que passa per clausurar els comerços inspeccionats on aquest dimarts es van trobar molts productes falsificats, segons fonts de la investigació. La imatge d'ahir, de botigues amb cartells de clausura judicial es podria allargar.

La gran quantitat de material provoca que els agents actuants - Policia Nacional i Servei de Vigilància Duanera, a més de policia portuguesa - no hagin pogut tancar les diligències i per tant l'operatiu encara es dona per obert. I és que en els magatzems del Servei de Vigilància Duanera s'hi acumulen tones de roba falsificada procedent de la Xina, França i Portugal. Fonts properes a la investis-



Una de les botigues investigades, ahir precintada. JOSEP RIBAS-FALGUÉS

gació asseguren que és l'operatiu policial que haurà permès comissar més tones de roba falsificada vist fins ara a Catalunya.

Des d'ahir i fins avui està previst que la cinquantena de persones que han estat detingudes durant l'operatiu policial internacional

passin a disposició judicial al jutjat d'instrucció número 2 de Figueres. La majoria d'aquestes persones són ciutadans marroquins, que estan acusats de delictes de pertinença a organització criminal, contra la propietat industrial per falsificar productes i per blanqueig de capitals.

L'operació tenia com a objectiu un grup criminal que importa i ven roba falsificada, procedent de França, Portugal i la Xina, i que es calcula que hauria blanquejat nou milions d'euros en tres anys.

La cúpula de l'organització estava estructurada de tal manera que hi havia tres caps i dos sots caps. Els tres capítols vivien per la zona de Figueres. Està previst que demà passin a disposició judicial.

Durant l'operatiu es van fer un total de 38 escorcolls, tots el dilluns i de forma simultània per evitar així que els investigats es comuniquessin entre ells. La majoria de la cinquantena de detinguts han estat a la Jonquera, tot i que un es va fer a Sitges, on es va inspeccionar un local. A Roses també es va escorcollar un magatzem i, a banda dels detinguts, la Policia Nacional està interrogant a les seves comissaries a d'altres possibles implicats en la trama.

Revocar les llicències

Des de l'Ajuntament, l'alcaldeessa Sonia Martínez va assegurar ahir que ells donen suport a l'operatiu i va assegurar que les úniques llicències que ells podran revocar són «les d'ocupació de via pública, que és el que és competència de

l'Ajuntament». El consistori ja està estudiant que cal fer jurídicament per poder frenar les llicències, que consistirà a pressionar les altres administracions.

Martínez diu que el consistori està «satisfet perquè fa molt de temps que lluitem a través de les eines que té un ajuntament» i recorda que aquest tipus de comerços el que feien era una «competència deslleial als comerciants». L'alcaldeessa espera que gràcies al tancament d'aquestes botigues amb mercaderia falsificada, els comerciants del poble puguin «tenir un tancament de temporada més bo» i recorda que el passat ja va ser dolent arran dels atemptats de París.

L'associació de comerciants de la Jonquera va assegurar que el macrooperatiu feia temps que s'esperava, ja que el consideren absolutament necessari. El seu president, Bruno Comas, va explicar a ACN que fa anys que la situació anava «de mal en pitjor» perquè aquesta mena de botigues, al marge de la llei, havien proliferat al municipi.

Més de 100 comerços

«Fins ahir -dimarts-, en teníem comptabilitzats fins a 110 comerços estranys, que s'havien convertit en una xacra». I va afegir, «estem parlant de situacions flagrantíssimes; confiem que, com a mínim, ara la policia hagi enviat un missatge clar», va subratllar i va afegir que «no estem parlant de dues o tres botigues que venien falsificacions, sinó pràcticament d'un poble sencer».

DIJOURS de 12h a 13h
conduït per Eduard Gid, amb
Pep Rodríguez i Miquel Costabella



**LA TAVERNA
D'EN PERE BAHI**
FeM Girona 92.7 fm



MANOLO RUIZ
Marisqueria Asador "Can Manolo"








segueix-nos:  



www.femgirona.cat

El càmping Illa Mateua de l'Escala dona 20.000 € a entitats

L'establiment fa dotze anys que destina una part de la seva facturació a finalitats de caire social

DdG L'ESCALA

■ El càmping Illa Mateua de l'Escala ha fet una donació de 20.000 euros a cinc entitats i una ONG en el marc del seu projecte de responsabilitat social. En concret, s'han lliurat a Càritas de l'Escala, Tarragona Missionera, que tenen en marxa un projecte de construcció d'un centre de formació i assistència social a Ruanda; la Fundació ASTRID 21, que treballa amb persones amb síndrome de Down o altres discapacitats intel·lectuals;

AÏMA-SM, que ofereix suport a malalts mentals de l'Àfrica Occidental; i l'associació GoodBites, vinculada a la Fundació Vicenç Ferrer, que té un programa de nutrició de les vídues de les castes més baixes de l'Índia i els seus fills.

Fa dotze anys que el càmping Illa Mateua destina un percentatge de la seva facturació a fins socials, segons destaca el seu director, Martí Guillem. Aquest percentatge, que va començar essent el 0,7%, s'ha anat incrementant ja que es vol contribuir el màxim possible a la millora de les condicions de vida de les persones necessitades. En aquest sentit, Guillem diu que «nosaltres ens prenem aquesta aportació com una taxa solidària».

Mercè Ribera, nascuda a Rubí però veïna de Cartellà des de fa anys, participa aquest dissabte en una mostra col·lectiva a l'espai Raval de Palafrugell i el 20 de gener serà artista «vip» al Festival de la Llum i de l'Aigua, a Manresa

❑ Tots estem tancats en una caixa?

❑ No sempre. Depèn de cadascú, és una qüestió d'actitud. Però desgraciadament conec força gent que sí, que viu tancada en una caixa. Ara bé, també en conec molta que n'ha sortit, que viu en completa llibertat fora de la caixa.

❑ Que no sigui com les nines russes, i sortint d'una caixa en trobem una altra.

❑ La pitjor caixa és la que tenim a dins.

❑ Què la desespera?

❑ La falta de llibertat. I la falta d'art. Quan no hi ha art la vida es torna molt complicada.

❑ Hi pot haver art, sense llibertat?

❑ No, no n'hi pot haver. Almenys el veritable art és impossible que existeixi sense llibertat.

❑ A la seva obra no hi apareixen humans. Podríem dir que com més coneix les persones, més estima els objectes?

❑ Jo estimo molt. És veritat que en la meua obra apareixen sempre objectes, però és que són la meua manera de parlar de les persones.

❑ És que, per exemple, una cadira, pot amagar algun misteri?

❑ Això ho han de resoldre els que observen l'obra. Però sí, jo crec que una simple cadira té molts misteris. La cadira ens parla, i tant que sí. Tots els objectes ens parlen, tenen coses a dir-nos.

❑ Em farà sentir malament, quan m'hi assegui a sobre.

❑ Els objectes tenen memòria. Als llocs hi passen coses, i aquestes coses queden als objectes. Això és el que intento plasmar amb la meua obra.

❑ Potser millor que no expliquin el que veuen, sovint.

❑ (Riu) Sí, és una sort que no parlin el mateix llenguatge que nosaltres.

❑ Perquè ens entenguem: anar a Ikea és per vostè com visitar un museu d'art?

❑ Ha, ha, això ja semblaria un spot electoral de Podem, no confonguem! Els objectes que jo busco no són aquests fabricats a escala industrial, sinó una altra cosa, els que tenen una història. Que han viscut.

❑ Sabem mirar?



SEBASTIÀ GODAY

CONTRACORRENT

ARTISTA
MERCÈ RIBERA

«Em desespera la falta de llibertat i la falta d'art, quan no hi ha art la vida es torna molt complicada»

ENTREVISTA DE
Albert Soler
GIRONA



«Conec molta gent que per desgràcia viu tancada en una caixa»

❑ Moltes vegades el que fem és veure i no mirar. Estem com absents, perquè vivim en un món massa teledirigit, i no mirem. Veiem i prou. Crec que estem tots necessitats de temps, de la pausa

necessària per a plantejar-nos el que cal fer, i fer-ho.

❑ Què és l'art?

❑ L'art és la vida. Millor dit, és allò que val la pena de la vida.

EL CONSOL DE L'EMPORDÀ



APUNT FINAL

Quim Curbet

EDITOR
quim@curbetcg.com

L'Empordà, allò que realment entenc per l'Empordà com a unitat paisatgística, és un feix de pobles que van de Figueres a la Bisbal. Se'ls reconeix fàcilment damunt d'un mapa administratiu, perquè tots són termes municipals petits, que es barallen entre ells per un lloc a la plana. Els noms dels llogarets desordenen amb escreix els límits finíssims que els separen i les lletres dels uns i dels altres gairebé arriben a fusionar-se, formant noms nous i curiosos. Tots ells són pobles que abracen tres comarques: l'Alt i el Baix Empordà i el Gironès, i s'acomoden entre el massís de les Gavarres, les terres altes del Pla de l'Estany, els estreps muntanyosos del Mont, els pujols de la serra de l'Albera, les roques escarolades del cap de Creus, la tofa rocosa del Montgrí, les muntanyetes de Begur, els aiguamolls de Castelló i de Sant Pere Pescador, i els arrossars de Pals, que acaben de tancar-lo pels quatre costats. Tot i que el mar sempre hi és present, l'Empordà no és un paisatge marítim, els pobles del que avui s'anomena «Costa Brava» fan vida a part i viuen d'esquena a la plana empordanesa. El mar de Roses i de l'Escala, de Palamós i de l'Estartit, només és una franja blava que s'intueix en la llunyania i que els artistes pinten d'ofici en el fons dels seus quadres. Tot i així, aquest pinyol dur de l'Empordà és un país magnífic, incomparable. La Muga, el Fluvià i el Ter han aportat una terra esponjosa i fèrtil, i lleugerament ondulada com els rínxols d'un sant Tarsici. Cap altre indret de Catalunya mereix ser reverenciat per la benvolença del seu paisatge i la qualitat de vida, quan el paisatge compta com a consol.

97247 61 27
ormetal.es

OR METAL TANCAMENTS D'ALUMINI I PVC
LA MILLOR ESTACIÓ DE L'ANY ELS 365 DIES

Cash de carns **QUALITAT I PREU**

Anticipi les seves compres a CARNES DAMIÀ

CUIXA DE XAI 8,50 €/kg	2 kg BOTIFARRES 8 €	POLLASTRE DE CORRAL 3,90 €/kg	VEDELLA PER ROSTIR 6,95 €/kg	MITJANA DE XAI 9,95 €/kg
---------------------------	------------------------	----------------------------------	---------------------------------	-----------------------------

PLATJA D'ARO → **OBERT** de dilluns dia 5 a diumenge dia 11
GIRONA i SARRIÀ → **OBERT** 7, 8, 9 i 10

SARRIÀ DE TER - Av. de França, 179 - T. 972 17 16 26 □ GIRONA - Pol. Ind. Mas Xirgu Pl. de Salt, 9 - T. 972 23 03 13 //
BOTIGA MERCAT LLEÓ - T. 972 22 70 54 // C/ Migdia, 28 - T. 972 29 90 74 □ SALT - C/ Ramon Sambola - T. 972 24 26 02
□ PLATJA D'ARO - Av. S'Agaró, 89 - T. 972 82 98 25 □ BADALONA - C/ Canonge Beranera - T. 93 464 67 16



ESpanya | Amèrica | Brasil | Catalunya

NEWSLETTER

SUBSCRIU-TE

≡ EL PAÍS **401**

CULTURA

Catalunya, potència gastronòmica

Hem viscut una cosa històrica en trencar el monopoli culinari de França



ROSA RIVAS

Barcelona - 30 NOV 2016 - 22:06 CET



Cuiners amb estrella Michelin.

La cuina catalana viu avui un gran moment, potser el millor de la història. El culte a la gastronomia, la influència mediàtica, el rigor tècnic, la facilitat per obtenir matèria primera de tots els racons del món, la trobada de la singularitat entre tanta globalització, la influència vital dels grans cuiners que han trencat motlles...”, així d’optimista es mostra Joan Roca, xef que amb els seus germans Josep (vins i cuina líquida) i Jordi (món dolç) compon el triangle creatiu d’El Cellar de Can Roca. “Ferran Adrià va marcar un abans i un després en la gastronomia d’avantguarda i la seva àrea d’influència s’ha vist afavorida per la seva explosió inventiva”, diu Roca del seu mestre a elBulli.

El trio de Girona comparteix amb el geni de la cala Montjoi moment expositiu a Barcelona. *Foodies i bussejadors de la cultura gastronòmica tenen on tastar coneixements a les mostres Sapiens, comprendre per crear (a CosmoCaixa) i El Cellar de Can Roca, de la Terra a la Lluna* (organitzada per la Generalitat al Palau Robert). Després del lliurament de la setmana passada, fins a 54 restaurants catalans tenen estrelles Michelin, tres amb tres estrelles, el màxim a què es pot aspirar en el món de la restauració.

Hem viscut una cosa històrica, en trencar el monopoli culinari de França. Hem

VÍDEOS

NEWSLETTERS

US POT INTERESSAR

La impredecibilitat humana ajuda a tombar una teoria d'Einstein



Els Mossos desallotgen la persona que hi havia dins del Banc Expropiat



El pilot de l'avió del Chapecoense va alertar que faltava combustible abans d'estavellar-se



La inversió britànica torna a créixer a Catalunya després de tres anys de caiguda



nh
HOTELS

VE DONDE ESTÉ TU
CORAZÓN

RESERVA AHORA

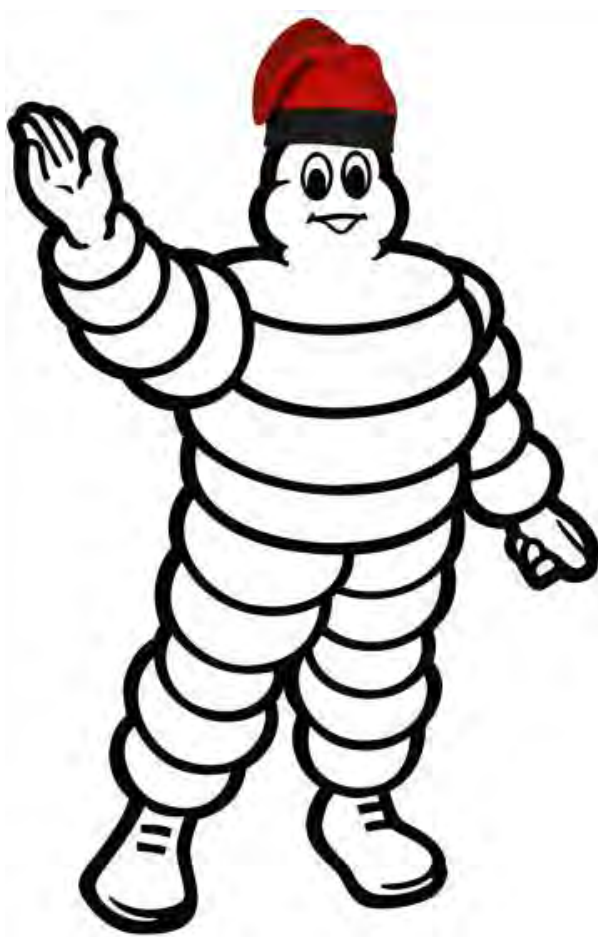
ensenyat el món a pensar. La cuina basca va fer una revolució a Espanya als anys setanta, però als noranta es va gestar a Catalunya una revolució mundial”, afirma sobre les claus de la *gastrotrempa catalana Ferran Adrià, que té fills d’elBulli cuinant per tot el planeta. Aquest menú revolucionari internacional ha consistit en “un talent extraordinari compartit i divulgat en el moment adequat perquè les noves generacions siguin millors que nosaltres”. Així que el poderós influx gastrocatalà té continuïtat. Tot i que “el reconeixement global ve de més enrere. Catalunya, amb elBulli, ja va ser portada de The New York Times el 2003”.*

El cuiner més influent del segle dirigeix amb un equip multidisciplinari una ingent investigació sobre coneixement culinari a elBulli Lab, mentre gesta el renaixement a Roses de l’esperit bullinià en alguna cosa que transcendeix el concepte de restaurant. L’univers Bulli s’expandeix a elBulli Foundation. Però, obsessionat amb la divulgació, una altra de les dèries d’Adrià és que les famílies mengin bé a casa. Va iniciar la conquesta del públic infantil al costat de Disney amb el llibre *Te cuento en la cocina* i ara ha creat una aplicació on la màgia culinària s’introdueix en tauletes i telèfons intel·ligents.

Tecnoemocional (ciència i tècnica culinària per despertar emocions) és com a Ferran Adrià li agrada definir l’estil de la cuina avantguardista parida als seus fogons i el de la seva generació. “En un país on hi ha una cultura gastronòmica molt important, amb uns productes extraordinaris, hem tingut la sort que coincidissin elBulli, El Celler de Can Roca, Carme Ruscaldeda, Santi Santamaria...”. Aquesta confluència de talents als noranta, aquests cuiners pensants, lliures i inconformistes, han obert camins en compartir les seves creacions i els seus mètodes de treball.

“Fa molt per la qualitat que les referències gastronòmiques siguin més entenedores. El nivell que hi ha ara és brutal. Fa 15 anys semblava impossible tot el que està passant en llocs petits, remots, on hi ha una oferta increïble”, subratlla Ferran Adrià. “Barcelona està apostant per restaurants informals, divertits, on el nivell és extraordinari. Llocs amb una estrella o cap en els quals es menja tan bé com en un tres estrelles”. Hisop, Gresca o Disfrutar brillen al seu parer en aquest panorama. Albert Adrià, artífex de la força galàctica d’elBulli al costat del seu germà i del desaparegut Juli Soler, està immers en aquesta agitació culinària barcelonina. A punt d’obrir Enigma, un restaurant “sorprenent” que farà honor al seu nom, ha traçat una intensa ruta de sabors a la zona del Paral·lel barceloní (Tiquets, Hoja Santa, Niño Viejo, Pakta, Bodega 1900...) al costat dels seus socis d’aventures els Hermanos Iglesias (Espai Kru, Rías de Galicia, Bellavista del Jardín del Norte, obert aquest amb Messi).

“Es munten pocs restaurants amb l’aspiració de tres estrelles, perquè la gent sap que la part econòmica és molt difícil, les inversions són caríssimes. Però calen tres o quatre restaurants de supernivell, perquè són els que tiren del carro”, indica Adrià. És el que ha dit més vegades: “La Fórmula 1 gastronòmica aplanarà el camí al prêt-à-porter, als utilitaris i els tot terreny”.



La impredecibilitat humana ajuda a tombar una teoria d'Einstein

Els 42 segons d'en Kamal a la comissaria de la Rambla

Una altra gramàtica, si us plau

La Barceloneta es lleva amb pintades lloant el 'sexe oral dels grafitis'

Oriol Pujol, absolt d'amenaques a una regidora de Ciutadans

Els Mossos desallotgen la persona que hi havia dins del Banc Expropiat

Messi i el risc de convertir-se en Maradona

🕒 El pilot de l'avió del Chapecoense va alertar que faltava combustible abans d'estavellar-se

Així viu l'home que va modernitzar Barcelona

🕒 La física quàntica et necessita per contradir Einstein



La innovació culinària catalana de les últimes dècades no només ha estat en les cuines, sinó també en la indústria alimentària (vegeu les troballes a la fira Alimentària), en la ciència (amb la rellevant aportació investigadora de la Fundació Alcía) i en la revaloració dels productors. Des de congressos pioners com el Fòrum Gastronòmic (Barcelona, Girona i Galícia), s'han posat en valor els ingredients (orgull del consum responsable de l'*slow food*), els artesans, la cuina sostenible (amb veterans ecoxefs abans que aquest nom i l'etiqueta *quilòmetre zero* es posés de moda). Aquí tenim, per exemple, el treball de Fina Puigdevall, Nandu Jubany o l'anomenat pagès del segle XXI, Oriol Rovira.

ESTRELLES, LLISTES I LIDERATGE

Girona (focus de talent del gastromapa català) va ser escenari el passat 23 de novembre de l'anunci de les noves estrelles a la Guia Michelin 2017 per a Espanya i Portugal. Semblava que caurien bastants estrelles entre els amfitrions catalans, però va ploure més a fora de Mas Marroch —l'increïble espai dels germans Roca— que al cel gastronòmic ibèric.

L'únic nou restaurant tres estrelles de la guia és a Barcelona, el Lasarte, liderat pel basc Martín Berasategui i amb l'italià Paolo Casagrande als fogons. El gastromapa català compta llavors amb tres triestrellats, ja que El Celler de Can Roca i el Sant Pau de Carme Ruscaldeda conserven les seves. I Ruscaldeda, que confirma els dos *macarons de Moments a Barcelona, i després de revalidar aquests dies a la Michelin de Tòquio les dues estrelles del Sant Pau japonès, segueix al podi com la cuinera amb més estrelles (set) del món.*

Les sorpreses michelineses a Catalunya inclouen només tres nous restaurants d'una estrella (el Céleri de Xavier Pellicer i Xerta, a Barcelona, i Ca l'Arpa a Banyoles) i cap dues estrelles més. A la categoria de Bib Gourmand, "la millor relació qualitat-preu", s'incorporen deu restaurants.

El balanç general és de 54 restaurants catalans amb estrella. D'ells, 46 d'una, cinc de dues (ÀBaC, Enoteca, Les Cols, Miramar, Moments) i tres de tres. Un repartiment escàs, com passa a la resta de les comunitats, segons el parer del sector.

"Amb això de la Michelin estic molt cabrejat, perquè resulta que tenim una llista com la de 50 Best de *Restaurant*, que ens ha posat durant 10 anys en el focus mundial i diem que és una merda. La Michelin ens tracta malament i diem que té molt prestigi. És un país estrany... La premsa mundial ens posa a dalt de tot i diem que és un *tongo*. Es demana a la Michelin que si us plau ens doni les estrelles que ens mereixem, però no ens fa cas i els aplaudim. S'ha comentat

La internacionalització, efecte Bulli a part, és un aspecte que els cuiners catalans no han apartat de les seves taules. Els Roca no han obert còpies del Celler en altres països, però han traslladat diverses vegades la seva essència (i l'equip del seu restaurant) per l'Amèrica Llatina i els Estats Units, i cuiners criats en els seus fogons (com ara la brasilera Helena Rizzo) triomfen a les llistes dels *top*. Sergi Arola, que fa 20 anys va aterrar a Madrid (aquest any va tancar el seu restaurant estel·lar), ha expandit la seva assessoria pel món (Brasil, Xile, Abu Dhabi, Istanbul, París, Bombai...) i ha aconseguit ara una estrella a Portugal, Lab by Sergi Arola, a Sintra.

Nandu Jubany triomfa a Singapur amb Foc i prepara una nova obertura. Paco Pérez (Miramar) triomfa a Berlín amb Cinco i també en aquesta ciutat es va establir Albert Raurich amb Dos Palillos. Ramon Freixa, a més de conquerir Madrid (amb dues estrelles), manté a Colòmbia Erre (Cartagena d'Índies) i From (Bogotà).

"Els professionals veterans han anat acumulant i difonent coneixements. Ara hi ha una generació dels millors cuiners catalans de la història", proclama Adrià. "Els restaurants són millors i hi ha un sistema superseriós on la creació i la innovació són l'eix. I la creació existeix també en la cuina tradicional, eh? Gràcies a la revolució d'avantguarda, en llocs populars s'ha canviat la carta de vins, les copes, la decoració, les postres són més modernes... Aquesta actitud creativa està en el 80% de la restauració catalana. Uns la porten a l'extrem i d'altres no".

A tomb del planter alimentant el futur i de la realitat notable, "són molts els valors que

‘pluja d’estrelles’. Som bojos!, quina pluja? Fan falta molts més restaurants de tres estrelles”, diu sense pèls a la llengua Ferran Adrià. Ell —la seva influència gastronòmica és estratosfèrica— va ser durant cinc anys líder en la llista *Restaurant* dels millors cuiners del planeta, lloc que també va ocupar un any El Celler de Can Roca, que es manté segon (després del bullinià Massimo Bottura, ara al primer lloc), i que va premiar Jordi Roca com el millor pastisser del món.

hi són, vius, en acció i productius: una herència culinària i tradicional. Una gran variació de productes del mar, l’horta i la muntanya. Les cultures que no paren d’arribar a Catalunya, totes elles sumen, i un esperit professional per anar un pas més enllà, en qualitat, en originalitat, en creativitat, practicant la cultura de l’esforç”, diu una pencaire de prestigi, Carme Ruscaldeda. La xef, un referent per a les dones que opten per l’ofici culinari, ha revalidat a les guies Michelin d’Espanya i Tòquio seva posició com la

cuinera amb més estrelles (tres al Sant Pau de Sant Pol de Mar, dues al Sant Pau japonès i dues a Moments, de Barcelona, que lidera amb el seu fill Raül Balam Ruscaldeda). Aquests dies ha estat fitxada pel Govern com a assessora (igual que Obama va fitjar José Andrés), fet que se suma a la seva tasca com a ambaixadora de Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016.

“Encara queda molta feina per fer”, va assegurar el president Carles Puigdemont durant la gala Michelin a propòsit de la necessitat d’augmentar el turisme gastronòmic. Va vestir la jaqueta curta blanca de xef al costat del delegat del Govern a Catalunya, Enric Millo, celebrant que “al voltant d’una taula s’arriba a acords”.

“Hem tingut la sort que naixessin aquí personatges amb un talent especial, bojos genials que van triar l’art de la cuina”, valora la periodista Cristina Jolonch, presidenta de l’acadèmia per a Espanya i Portugal de *The World’s 50 Best Restaurants*. “No crec que hi hagi una sola raó que faci de Catalunya un lloc d’altíssim nivell gastronòmic. Són moltes raons: un paisatge variat que aporta un rebost riquíssim, un receptari d’allò més enginyós, amb combinacions sorprenents i genials”, apunta Jolonch a manera d’apetitosa radiografia.

“La cuina que he mamat té sabors històrics, tendresa, dedicació, paciència, són fonaments que tenen poc a veure amb la cuina de producte, però que segueixen vius a través de la transmissió de generació en generació. M’interessa el pes de la història i l’estat evolutiu de la cuina, una cuina que canvia, que s’adapta i que jo he après a valorar de la meva mare i la meva àvia”, relata Joan Roca.

El seu germà Josep *Pitu* Roca, un poeta de l’enologia que ha consolidat i posat en valor l’ofici de *sommelier* (encara que, humil, sol dir “jo només soc un cambrer”), fa notar la importància dels vins en aquest prestigi gastronòmic català: “La gent del vi ha viatjat, estudiat, ha begut de la tradició i ha entès bé el missatge que necessita projectar per al futur”. Segons el *sommelier* “Catalunya viu una revolució en la qualitat dels blancs”. Els productors que “pensen en blanc s’enfoquen en la recerca del terrer, el reconeixement i l’estudi de les varietats autòctones, com xarel·lo, macabeu, parellada, picapoll o garnatxa blanca”.

“Catalunya ha sabut aprofitar sempre els recursos gastronòmics al llarg de la seva història. Va ser pionera en el noble art d’escriure sobre cuina, amb *El Llibre de Sent Sovi* (segle XIV) i el *Llibre de Coch* de Robert de Nola, cuiner del rei de Nàpols, al segle XV, que ja dona mostres de la riquesa en matisos especiats d’aquesta cuina propera als ports mediterranis. A Barcelona, Venècia, Nàpols i Gènova arribaven els primers perfums de la càlida canyella, el pebre, el gingebre”, documenta Joan Roca.

“Catalunya ha marcat pauta gastronòmica bevent de les influències; és una cuina receptora que absorbeix ingredients al llarg del temps i fa d’altaveu de les seves bondats climàtiques, també de la seva diversitat geogràfica. És una cuina que es mou en diferents paisatges, i com deia l’admirat escriptor empordanès Josep Pla, ‘la cuina és el paisatge a la cassola’. Ara, la Catalunya gastronòmica se sent còmoda, forta, viva, agraïda. El curs de la història li ha donat un pòsit ferm, el temps viscut l’ha enriquit”, prossegueix el cuiner.

Per a Roca, la històrica combinació dolç-salat, com també el mar i muntanya, deixen pas a la llibertat creativa. “Són dos pilars conceptuals que obren portes a la imaginació, a la diversitat, al joc, a la integració d’elements diversos que donen solidesa a l’evolució avantguardista”. El que ha canviat, assegura, és que hi ha “molts cuiners pensant en llibertat, amb la confiança de tenir un passat amb pòsit cultural que es projecta cap al futur de la mà de la tècnica, de la implantació de la ciència en el noble art de cuinar, de la investigació, de valorar els productes més humils, i de buscar l’emoció per sobre de tot. Ara podem parlar d’un nou moviment de la cuina aquí”, rebla.

ARXIVAT A:

Guia Michelin · Guies gastronòmiques · Restaurants · Restauració · Hoteleria · Gastronomia · Turisme · Cultura

MÉS INFORMACIÓ



Lasarte, el nou restaurant ‘triestrellat’ de la Guia Michelin

<p>1/6</p> <p>Este número es indicativo del riesgo del producto, siendo 1/6 indicativo de menor riesgo y 6/6 de mayor riesgo.</p>	<p>Bankinter SA se encuentra adherido al Fondo de Garantía de Depósitos de Entidades de Crédito de España. La cantidad máxima garantizada actualmente por el mencionado Fondo es de 100.000 euros por depositante.</p>
--	--

CONTENIDO PATROCINADO



Conoce tu perfil enológico mediante este test

(VIGNERONS)



Este juego de moda es adictivo ¡Ya 15 millones de jugadores!

(FORGE OF EMPIRES)



3 Préstamos Del 2016 Más Baratos Que En El Banco

(HELPMYCASH.COM)



El secreto mejor guardado de la industria óptica

(YOROKOBU)

Y ADEMÁS...



Palma de Mallorca es diu només



Els accidents aeris que han portat



Esportistes, actors i cantants



Vic i Berga, al cor de la



El nou Bulli apostarà per instal·lacions exteriors

El Punt. Ferran Adrià té a punt el nou projecte i prepara el trasllat d'elBulliLab a cala Montjoi, a Roses, per finals del 2017. L'edificació es limita al 20% d'ampliació permesa i la part visitable serà als jardins amb instal·lacions.

"La lluita era inviàble", diu Ferran Adrià, referint-se a les reaccions que es van generar entorn del projecte que va presentar el 2014 per reactivar la finca de l'antic millor restaurant del món, a cala Montjoi, a Roses. Però Adrià no ha renunciat a tornar a Roses i té el seu nou projecte a punt. La part edificada es limitarà al 20% d'ampliació de les edificacions anteriors (el que permet la normativa del Parc Natural del Cap de Creus) i inclourà elBulliLab, que actualment s'està acabant de gestar a Barcelona. La part visitable que inicialment es preveia interior (en edificacions subterrànies i integrades en forma de feixes), serà a l'aire lliure, a la part dels jardins de l'antic restaurant. A grans trets, Adrià avança que en total seran uns 4.000 m²: prop de 1.300 m² construïts i una mica menys de 3.000 m² exteriors. A l'altra banda de la carretera, l'antiga casa dels propietaris servirà per acollir convidats puntuals. El que de moment no anirà a Roses és el valuós arxiu que s'està generant i catalogant actualment a elBulliLab, a Barcelona. A cala Montjoi no hi cap. Adrià no descarta que se'n torni a parlar en el futur –"si el que fem allà convenç i agrada"–. La part exterior visitable constarà d'instal·lacions efímeres, sense sostre. "Optimitzem els recursos, fent-ho exterior serà molt bonic, però estarem sotmesos al temps, a la tramuntana", diu Adrià. Calcula que el trasllat a cala Montjoi es podrà iniciar el novembre del 2017. La part d'edificació permesa s'està fent i la tramitació de la modificació del nou projecte es podria tancar al març. Un nou projecte que segons l'antic xef s'està fent en concertació amb l'Ajuntament de Roses, la direcció del parc natural i la Generalitat. Pel que fa a les visites, es preveu que els dos o tres primers anys només seran visites concertades per a grups, i que no superaran la xifra de dues-centes persones alhora. El personal fix, almenys els primers anys, no es preveu que superi les deu persones. En la part del laboratori d'idees, hi treballaran equips d'unes 25 persones com a màxim, per períodes de tres o sis mesos. Seran creatius de primer nivell, d'arreu del món i de disciplines diverses (cuiners, arquitectes, científics o artistes), que investigaran el procés creatiu a partir de la restauració gastronòmica. No serà un museu d'El Bulli, adverteix Adrià. La part expositiva serà un recorregut per entendre el procés creatiu lligat a la gastronomia, que comença a fora i es completa veient com treballen i investiguen creatius de primer nivell. "Això s'ha de viure, la gent ha de sortir d'allà reflexionant sobre el coneixement i la creació. Al món no hi ha res semblant. Hi ha museus i hi ha labs, però el que volem fer allà és únic. No sabem quin públic respondrà, però no volem fer un parc ni Disneyland, hem d'aprendre molt", conclou Adrià. I per rematar-ho també hi afegeix que no hi haurà menjador ni restaurant. Admet que tot plegat és estrany i difícil d'entendre, però sentència: "El més estrany és que vam tancar el restaurant."

Què és un tomàquet, com va començar la cuina?

En una antiga nau industrial de Barcelona reconvertida en centre d'investigació, Ferran Adrià té entre 50 i 80 persones (depèn dels dies, els horaris són molt flexibles) que treballen des de fa dos anys per analitzar el procés creatiu aplicat a l'alta gastronomia, sistematitzar-lo i divulgar-lo. Què és un tomàquet, com va començar la cuina?

Aquestes són algunes de les preguntes que es fan a elBulliLab. Si ha de venir algú a explicar que tot va començar fa 2,5 milions d'anys amb un homínid que va trencar una pedra per escorxar un animal, ve l'arqueòleg Eudald Carbonell; i quan cal algú que ha

El més recent:

Publicidad emocional y cómo vender sin pedir que te compren

Posted in Novetats by Federació d'Hostaleria

Etiquetas

Formació

Notícies relacionades:

Archivos

noviembre 2016

octubre 2016

septiembre 2016

agosto 2016

julio 2016

junio 2016

mayo 2016

abril 2016

marzo 2016

febrero 2016

enero 2016

d'explicar com és possible que el tomàquet, originari d'Amèrica i que era inconsumible, s'ha convertit en un producte bàsic al nostre país, es crida un enginyer agrònom si cal. "Són gent de primer nivell en els seus camps", diu Ferran Adrià. Cuiners, sommeliers o experts en còctels, però també enginyers, artistes, psicòlegs, científics, estudiants o professors de grans escoles. "Endreçem el coneixement, o el generem quan ens trobem un buit, i interconnectem [" linkem", diu Adrià], totes aquestes disciplines i aquest coneixement a partir del que dominem, la restauració gastronòmica", explica el xef. Tot aquest coneixement es recull en format digital i en llibres, per divulgar-lo cap a l'exterior, amb diferents nivells de lectura i de complexitat possibles: per a algú que prepara una tesi doctoral, per a un xef que prepara l'obertura d'un nou restaurant, o per oferir un màster de creativitat. El plantejament és tan inèdit que elBulliLab ha creat fins i tot una metodologia pròpia, "Sapiens". Tant la metodologia com el coneixement que s'està generant hauran de ser aplicables a qualsevol altre sector. A tall d'exemple, Adrià explica que la setmana passada treballava amb Esade en la realització d'una auditoria creativa per a l'hospital Sant Joan de Déu, que estan preparant un màster sobre l'eficiència en la innovació o que l'últim llibre de contes infantils en el qual apareix el xef enmig dels personatges de Disney "és un producte Sapiens".

És el tercer intent per portar activitat nova a l'antic restaurant

El restaurant El Bulli va tancar ara fa cinc anys i Adrià i el seu equip van començar a pensar a reconvertir l'antic local en un centre d'investigació sobre la creació en el món de la restauració gastronòmica. Era el primer projecte, i quan aquest es va presentar en exposició al Palau Robert, l'èxit de visitants i l'interès que va suscitar arreu del món van canviar les expectatives: calia afegir-hi un espai visitable, i es va crear el segon projecte. Més gran i amb més metres quadrats, que els opositors van resumir amb algunes xifres: la pretensió d'ampliar el sostre edificat en un 300% allà on només es pot ampliar d'un 20%, i la necessitat de tramitar una "llei a mida". Unes xifres que Adrià sempre ha negat, però a principi del 2016 ja va deixar clar que posava fre al projecte. Ara posa sobre la taula la tercera proposta.

Entrevista Ferran Adrià. Xef

"El que volem fer només es pot fer a cala Montjoi"

El consens que s'havia generat entorn de Ferran Adrià com a millor xef del món ha quedat malmès quan l'antic restaurant s'ha volgut reconvertir en elBullifoundation. Però Adrià no és dels que es rendeixen ni dels que perden l'entusiasme.

L'ha afectat l'oposició al seu projecte inicial?

Al principi, sí, és normal, però ara ja no. Nosaltres vam decidir molt aviat que no aniríem a la polèmica. Amb els problemes que hem tingut, hem disposat de més temps per anar estirant el fil i farem una cosa única al món.

A què atribueix l'oposició que va generar el primer projecte?

La gent està molt cremada, hi ha tot un context arreu del món. Fixeu-vos que fins i tot als Estats Units ha guanyat Donald Trump [riu]. Arriba un punt que pots explicar el que vulguis i la gent no et fa cas.

Què l'ha dolgut més dels arguments dels opositors?

Es podria fer un catàleg de tot el que es va dir i no és veritat, com que això era especulació immobiliària. Mai he sigut un especulador; no hi ha cap projecte més social que aquest, si precisament es fa una donació al país. També em demanàvem de fer-ho a un altre lloc; no té sentit, només es pot fer a cala Montjoi. De propostes per fer-ho a altres llocs, no me n'han faltat.

Aquest projecte tampoc necessitarà diners públics?

No, d'entrada perquè no el volem, perquè si tens diners públics perds la llibertat, i en el camp de la creativitat això és nefast. També perquè cada vegada més tots els projectes culturals hauran de ser sostenibles i autofinançables. De diners públics, només n'hi haurà per a la sanitat i per pagar les pensions, els pilars de la societat, és així.

Com es finançarà el projecte de cala Montjoi?

Per ara, amb els nostres diners, meus i de la família de Juli Soler, i dels patrocinadors, com ara Telefónica i La Caixa. Quan es facin visites i es venguin entrades, serà una altra dinàmica. No sabem com anirà, però un dels objectius és tenir un atractiu a la Costa Brava a la tardor i l'hivern, és el repte.

Sistematitzar el procés creatiu de l'antic no és contradictori? Aquella creació no era espontània?

No, al contrari, érem màquines. Tot estava molt cuidat. En primer lloc, perquè tancàvem sis mesos l'any, només per crear i pensar com reobriríem. Cap altra entitat ha fet mai una cosa així al món. L'altra clau era que teníem un soci, en Juli, que ens deixava fer el que volíem, és inèdit. I una característica important és que érem tots solters, quan la gent es va començar a casar les coses van canviar.

Ja no hi haurà restaurant a cala Montjoi?

No. Això és una nova aventura que comença, amb poques persones, com quan vam començar El Bulli, vam passar 14 anys sense guanyar diners. Hem d'aprendre. A més, per la gent que es mou en l'alta gastronomia, el concepte de restaurant ha quedat petit. No farem un restaurant. El que pot passar és que puntualment provem coses

molt experimentals, un aperitiu a la platja, però ja no parlem de restauració, parlem de treballar en el concepte de felicitat, del plaer, ja no es tracta de menjar més o menys bé, sinó de viure una experiència.

Federació d'Hostaleria de les Comarques de Girona

C/ Montnegre, 48-50 baixos 17006 Girona

Tel. +34 972 224 344 Fax +34 972 204 549

info@gihostaleria.org

Disseny web per:

Dinatur

Algunes imatges han estat cedides pel Patronat de Turisme Costa Brava Girona





Perquè es pot endur un 4 % en traspasar el seu pla

© 2016 GironaNotícies.com

Última hora

CaixaForum Girona acull l'exposició 'MY World, reptes per un món millor'

Notícies més llegides



Follow @gironanotícies 104K followers



Diputació de Girona

T+ Augmentar text

T- Disminuir text

Girona

La Diputació de Girona forma més de 600 treballadors d'ens locals en administració electrònica

Diputació de Girona - 30/11/2016 - 15:08 | El conferenciant ha afirmat que «l'administració electrònica és una oportunitat per ser millors servidors públics»



Escollar



La Diputació de Girona ha organitzat enguany un total de cinc jornades, amb el títol «Paper zero. L'expedient electrònic», que han format més de 600 treballadors de l'Administració local. L'última jornada ha tingut lloc avui a la Casa de Cultura de Girona i, com en les edicions anteriors, ha estat a càrrec de Roger Cots, secretari de l'Ajuntament de Gavà i expert en temes d'administració electrònica. Actualment, Roger Cots és delegat especial de l'Administració Oberta de Catalunya de la Generalitat de Catalunya i representant del CSITAL Catalunya en la Comissió TIC - Portal de Transparència de la Generalitat de Catalunya, i des del 2013 fins al moment actual és membre de la Comissió de Modernització de l'Ajuntament de Gavà, pioner en matèria de dades obertes (open data) i administració electrònica.

Google translate



Canal Maresme



Follow @gironanotícies 104K followers

M'agrada Comparteix 26.904

Seguir 195

Newsletter

Imatges del dia



Enllaços d'interès

L'ESPAI DEL TEMPS
AQUEST NADAL DONA TEMPS ALS QUE MÉS HO NECESSITEN



Fira de la RATAFIA

Aquesta conferència s'emmarca en el conjunt d'actuacions que han de dur a terme les administracions públiques per adequar-se a les obligacions que comporta l'entrada en vigor de les noves Llei 39/2015, de procediment administratiu, i 40/2015, de règim jurídic de les administracions públiques. La jornada d'avui ha estat presentada per Miquel Noguer, vicepresident primer de la Diputació de Girona, que ha explicat la importància de formar-se, i ha destacat que «l'administració electrònica ens empeny cap a un important canvi de paradigma de l'Administració i dels sistemes de gestió i d'accés a la informació».

Per la seva banda, el conferenciant ha afirmat que «l'administració electrònica és una oportunitat per ser millors servidors públics». En aquest sentit ha dit que «s'ha d'entendre l'administració electrònica com un mitjà, i no un fi, per poder realitzar millor la feina envers el ciutadà».

Entre d'altres, han assistit en aquestes jornades de formació representants dels ens locals següents: Figueres, Palafrugell, Sant Julià de Ramis, Banyoles, Parlavà, Sant Julià del Llor i Bonmatí, Santa Coloma de Farners, Sant Pere Pescador, Cassà de la Selva, Salt, Maçanet de la Selva, Gualta, Arbúcies, Ultramort, Caldes de Malavella, Palamós, la Tallada d'Empordà, Susqueda, Vila-sacra, Mollet de Peralada, Port de la Selva, Castell-Platja d'Aro, Vilafant, Vilajuïga, Salt, Bescanó, Anglès, Pont de Molins, Fortià, Navata, Biure, Sant Hilari Sacalm, Garrigoles, Colera, Roses, Terrades, Fontcoberta, Vila-sacra, Riudarenes i Camprodon, a més de personal del Consorci de l'Estany, Les Bernardes, la Diputació de Girona, el Consorci Vies Verdes, el Consell d'Iniciatives Locals per al Medi Ambient, el Consell Comarcal del Gironès, Dipsalut i el Conservatori de Música Isaac Albéniz.

Autor: Redacció

 Imprimir aquesta notícia  Enviar la nota a un amic  Comentar

 3

COMPRO ORO LLAMA GRATIS
HASTA 24€ EL GRAMO 18KT 900.282.292
WWW.OROCAT.COM

fira del tío
Arbúcies, 3 i 4 de desembre de 2016

saballs gestió

Suquet de Peix de Roses

L'ESPAI DEL TEMPS
AQUEST NADAL DÒNA TEMPS ALS QUE MÉS HO NECESSITEN

CICLE GASTRONÒMIC TARDOR
PLATJA D'ARO

Mercat de Nadal
Del 2 al 24 de desembre a la Rambla de Figueres
d'11h a 14h i de 16h a 20:30h
el dia 24 d'11h a 13h

Perquè es pot endur un 4 % en traspasar el seu pla

porcus
Girona - Tordera - Lloret - Calella

BESALU
Diumenge 4 de desembre 2016

COMPREM OR
HASTA 24€ EL GRAMO 18KT
LLAMA GRATIS
900.282.292
WWW.OROCAT.COM

fira del tío
de les tradicions en fem una festa
Arbúcies, 3 i 4 de desembre de 2016

VEUS
FESTIVAL DE GRUPS VOCALS DE CATALUNYA OLOT
Olot del 8 a l'11 de desembre 2016

ESPAI LA PINEDA
SANT GREGORI
Joan Pera

Comentaris (0)

La finalitat d'aquest servei és sumar valor a les notes i establir un contacte més fluid amb els nostres lectors. Els comentaris han acotar al tema de discussió. S'apreciarà la brevetat i claredat dels textos, i el bon ús del llenguatge: les males paraules i els insults no seran publicats

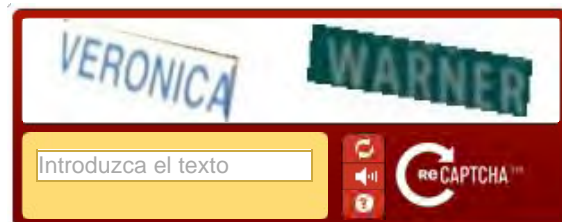
[Veure Reglament](#)

Acceptar

Nom (requerit)

Direcció de correu electrònic (requerit)

Comentari (màxim 246 caràcters)



Enviar

Comentaris a Facebook

0 comentaris

Ordena per Els més antics ▼



Afegeix un comentari...

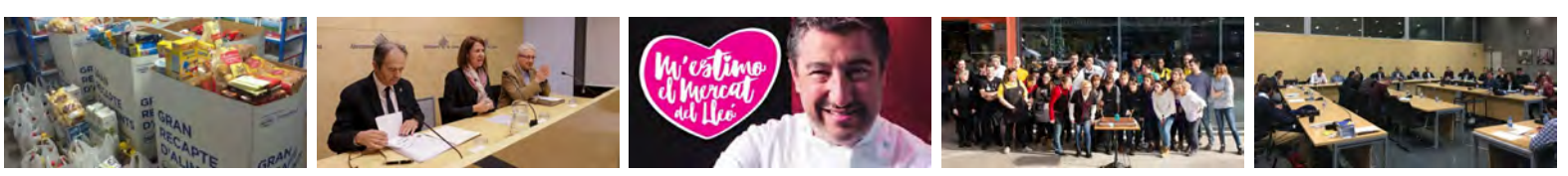
saballs gestió

ARTS GRÀFIQUES ROURE

#Optimista
Consulta aquí les condicions de l'OM 2316/2015

Última hora · CaixaForum Girona acull l'exposició 'MY World, reptes per un món millor'

Notícies més llegides



Follow @gironanotícies 104K followers



Alt Empordà

T+ Augmentar text T- Disminuir text

Roses

La il·luminació nadalenca s'encendrà a Roses el 5 de desembre

Alt Empordà - 30/11/2016 - 17:07 | L'alcaldesa de Roses, Montse Mindan, serà l'encarregada de prémer l'interruptor que donarà llum al Nadal rosinc



Aj.Roses

Escoltar



El proper dilluns, 5 de desembre, tindrà lloc l'encesa de la il·luminació nadalenca que l'empresa municipal Rosersa ha instal·lat des del passat 20 d'octubre a diferents espais de la vila. L'alcaldesa de Roses, Montse Mindan, serà l'encarregada de prémer l'interruptor que donarà llum al Nadal rosinc. L'acte tindrà lloc a les 19 h a l'esplanada de l'estació d'autobusos.

Al llarg del cap de setmana es realitzaran proves per comprovar el bon funcionament de les més de 300 figures instal·lades a urbanitzacions, moll comercial, platja de la Punta, un total de 27 carrers de la vila, 9 rotondes i als edificis de l'església, ajuntament, mercat municipal, teatre, policia local i biblioteca.

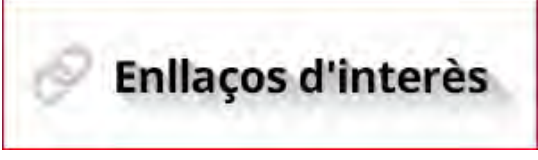
El consistori ha destinat enguany 25.000 € a la compra de nova lluminària amb sistema led (figures 3D, cortines lluminoses, i cordons efecte caiguda de neu), al lloguer de figures tridimensionals addicionals i a la reparació i manteniment de figures adquirides anteriorment.



Follow @gironanotícies 104K followers
Seguir 195



Imatges del dia



Amb aquesta compra es completa la inversió feta l'any 2009, en què el consistori va renovar el 75% de les antigues figures que funcionaven amb bombetes convencionals per nous models led. El 25% restant s'ha anat canviant gradualment durant els anys posteriors, de manera que actualment quasi la totalitat d'enllumenat nadalenc de Roses és ja de baix consum, fet que suposa un estalvi d'un 80% en el consum d'energia respecte a les anteriors lluminàries.

La il·luminació nadalenca a Roses funcionarà entre el 5 de desembre i el 7 de gener, en horari de 17.30 a 1 h.

Autor: Redacció

 Imprimir aquesta notícia  Enviar la nota a un amic  Comentar

 2

COMPRO ORO LLAMA GRATIS
HASTA 24€ EL GRAMO 18KT 900.282.292
WWW.OROCAT.COM

fira del tíó
Arbúcies, 3 i 4 de desembre de 2016

sg saballs gestió

Suquet de Peix de Roses

L'ESPÀI DEL TEMPS AQUEST NADAL DÒNA TEMPS ALS QUE MÉS HO NECESSITEN

CICLE GASTRONÒMIC TARDOR
PLATJA D'ARO

Mercat de Nadal Del 2 al 24 de desembre a la Rambla de Figueres
d'11h a 14h i de 16h a 20:30h el dia 24 d'11h a 13h

Perquè es pot endur un 4% en traspasar el seu pla

porcus
Girona - Tordera - Lloret - Calella

Diumenge 4 de desembre 2016

COMPREM OR
HASTA 24€ EL GRAMO 18KT
LLAMA GRATIS
900.282.292
WWW.OROCAT.COM

fira del tíó
de les tradicions en fem una festa
Arbúcies, 3 i 4 de desembre de 2016

VEUS
FESTIVAL DE GRUPS VOCALS DE CATALUNYA
ÒLOT
Òlot del 8 a l'11 de desembre 2016

SANT GREGORI ESPAI **LA PINEDA**
Joan Pera

sg saballs gestió

ARTS GRÀFIQUES ROURE

#Optimista



Comentaris (0)

La finalitat d'aquest servei és sumar valor a les notes i establir un contacte més fluid amb els nostres lectors. Els comentaris han acotar al tema de discussió. S'apreciarà la brevetat i claredat dels textos, i el bon ús del llenguatge: les males paraules i els insults no seran publicats

[Veure Reglament](#)

Acceptar

Nom (requerit)

Direcció de correu electrònic (requerit)

Comentari (màxim 246 caràcters)

ROULEZ MELGAR
Introduzca el texto 

Enviar

Comentaris a Facebook

2 comentaris



Ordena per

Afegeix un comentari...



Uns 10.000 quilos de menjar es van recollir a Roses durant el Gran Recapte d'Aliments

Per ViladeRoses / 30/11/2016 / No Comentat

 Like  Share One person likes this. [Sign Up](#) to see what your friend



Tot i que la quantitat d'aliments recollits en el Gran Recapte a Roses és inferior a la de l'any passat des de Càrites es destaca que la qualitat del menjar és superior

Uns 10.000 quilos de menjar s'han recollit enguany a Roses durant la celebració del Gran Recapte d'Aliments, que com cada any organitza la Fundació Banc dels Aliments. Això significa uns 1.000 quilos menys que l'any passat, "sí, un 10% menys, però tot i això es pot considerar un èxit, ja que hem recollit més sucre, cacau en pols i potets de fruita i verdura



Voluntaris del Gran Recapte d'Aliments a Roses

per la mainada, que eren els aliments que es demanaven abans que arròs i pasta, així que es pot dir que la quantitat és menor, però ha augmentat la qualitat dels productes", ha afirmat Pere Bohigas, director del Centre de Distribució d'Aliments de Roses, CDA, i membre de Càrites, que juntament amb la Creu Roja han estat les entitats que han portat a terme el Gran Recapte a la Vila.

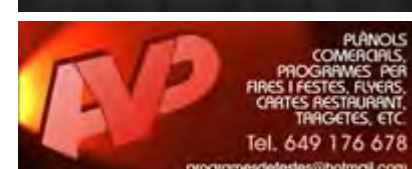
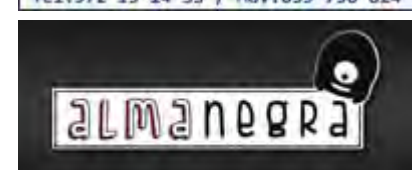
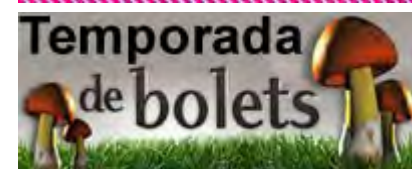
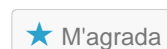
Totes dues institucions van ser les encarregades dels punts de recollida d'aliments ubicats a 8 supermercats de Roses, centres comercials que s'han tornat a implicar en aquesta campanya solidària envers els més necessitats.

Com implicació van mostrar els més de 100 voluntaris que han fet possible un any més en fote un cop de mà en la logística del Gran Recapte a Roses i que, en definitiva, sense ells no seria possible portar-la a terme.

Comparteix això:



Like this:







You are here:

[Home](#)

La Piscina Municipal de Roses acollirà la 2^a edició del Repte solidari 50 x 100 de natació

Per [ViladeRoses](#) / 30/11/2016 / [No Comentat](#)

 Like  Share 4 people like this. [Sign Up](#) to see what your friends like



La Piscina Municipal de Roses acollirà dissabte, 17 de desembre, el segon repte de natació solidari 50x100

Si l'any passat el Repte 50x100 de natació es va solidaritzar amb la Fundació Josep Carreras, la segona edició d'aquesta iniciativa, impulsada a Roses pel rosinc Paco Abarca, es portarà a terme en favor de l'Associació Tramuntanets amb la col·laboració de la Piscina Municipal de Roses.

Així, el dissabte 17 de desembre se celebrarà el Repte 50 x 100 que consisteix en un entrenament en el qual els participants han de nedar 50 sèries de 100 metres, escollint entre 4 possibles nivells que cada nedador tria a l'hora de fer la inscripció en funció del ritme d'entrenament que vulgui seguir:

- Grup 1: sortint cada 105 segons
- Grup 2: sortint cada 120 segons
- Grup 3: sortint cada 135 segons
- Grup 4: sortint cada 150 segons

En cap cas es tracta d'una competició, sinó d'assolir el repte d'aguantar el ritme d'entrenament. Cal remarcar que l'organització disposarà d'un controlador a cada nivell, que serà qui donarà la sortida a cada sèrie, i que a la meitat del repte es farà un descans de 10 minuts per hidratar-se, descansar i poder menjar.

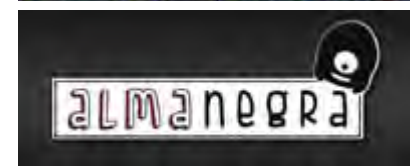
Assenyalar que l'accés als vestidors serà a les 10.45 hores, i les instruccions i la distribució dels grups es durà a terme tot seguit per començar el repte a les 11:15 hores.

Inscripcions

Les inscripcions es poden fer de forma anticipada a partir de l'1 de desembre a través del correu electrònic abarca@f-abarca.com adreçat a Paco Abarca. També es podrà formalitzar la inscripció el mateix dia de la prova si queden places disponibles.

Cal dir que la inscripció comporta un donatiu, com a mínim, de 10 € que es destinarà íntegrament a l'Associació Tramuntanets.

Les places són limitades i les inscripcions es tancaran un cop s'arribi a 50 participants.





HOME > ROSES > MUNICIPI > ROSES INSTAL·LA 3 NOUS MÒDULS DE WC A LA RIERA GINJOLERS, PORT ESPORTIU I ÀREA DEL MERCAT SETMANAL

MUNICIPI 30 de novembre de 2016 guiaderoses 0

Roses instal·la 3 nous mòduls de wc a la Riera Ginjolers, Port Esportiu i àrea del mercat setmanal

2 0 0 MORE

Roses disposa des d'aquesta setmana dels nous mòduls sanitaris amb els quals l'Ajuntament ha ampliat els ja existents al municipi fins ara, responent així les necessitats detectades en àrees de gran concurrència de públic i visitants i atenent l'important nombre d'usuaris que fan ús d'aquest servei.



de Telefònica.

Només durant la temporada d'estiu, els quatre mòduls existents fins ara (passeig junt al Monument al Pescador, Santa Margarita, platja de la Punta i pàrquing Salatar), van superar els 115.000 usuaris.

Els nous sanitaris estan situats al passeig del Port Esportiu Municipal, a l'espai del mercat setmanal dels diumenges (confluència entre les rondes Miquel Oliva i Prat i Ronda de Circumval·lació), i a la rambla Ginjolers, darrera la central



ROSES

2°

Boira
humidity: 100%
wind: 2m/s W

11° FRI	12° SAT	13° SUN	14° MON
------------	------------	------------	------------

Weather from OpenWeatherMap

YouTube YOUTUBER'S D'AQUÍ



SOULS TRK - En Roger té 18 anys acabats de fer, li encanta YouTube perquè li permet fer "lo que me salga de los cojones"

plataforma des d'on penja "Gameplays" del popular ... [LLEGEIX MÉS](#)

valecuatro

NUEVA COLECCIÓN

IR A LA TIENDA >

El bon funcionament que ofereix aquest servei i les necessitats detectades en altres punts del municipi han motivat que l'Àrea d'Infraestructures i Serveis Públics hagi instal·lat ara tres nous mòduls.

Els sanitaris del mercat setmanal i de la rambla Ginjolers, han entrat ja en funcionament, mentre que el del Port Esportiu ho farà durant els propers dies.

Els tres disposen d'un sistema automàtic i autorentable per vetllar per unes instal·lacions higièniques i funcionals, i la tarifa d'ús és de 0,20 cèntims.

(3)

Comparteix això:

Comparteix 4 Tweet G+1 0 Pinit in Share submit Correu electrònic

COMENTARIS

0 Comentaris

0 comentaris

Ordena per Els més antics



Afegeix un comentari...

Facebook Comments Plugin

TAGS: [A ROSES](#) [AJUNTAMENT DE ROSES](#) [ALT EMPORDÀ](#) [AROSÉS](#) [CATALUNYA](#) [COSTA BRAVA](#) [EMPORDÀ](#) [GIRONA](#) [IN COSTA BRAVA](#) [MÒDULS DE WC](#) [MÒDULS SANITARIS](#) [MUNICIPI](#) [ROSES](#) [SANITARIS](#) [VISITANTS](#) [WC](#)



PREVIOUS

L'Ajuntament de Roses despunta en la implantació de l'administració electrònica

RELATED POSTS



Obertes les inscripcions per al servei de transport escolar del curs 2016-2017

31 d'agost de 2016 0



25 bars i restaurants de Roses s'adhereixen a la Primera Ruta de les Tapes de Roses

28 de març de 2016 0



Resultats del sorteig dels Casals d'Estiu Roses 2016

12 de maig de 2016 0



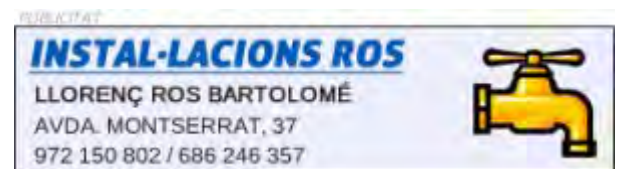
PUBLIREPORTATGE

Del mar rosinc a "La Peixateria"



P

eix fresc acabat de pescar per les barques rosinques. Aquest és el producte que se serveix a "La Peixateria".

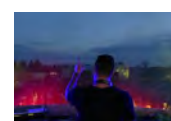


EL MÉS LLEGIT



El Rosinc Alejandro Sánchez es presenta al programa de TV Cábmiame

3 de maig de 2016



El Mediterranea Electronic Festival assegura a l'Aftermovie que tornarà a Roses aquest estiu

28 de gener de 2016



Carnaval de Roses: d'un suspens a un be alt

10 de febrer de 2016

¿Sabes qué tiene **IOGOLINO** además de lo riquísimo del calcio?

NOTA IMPORTANTE: La leche materna es la mejor para los bebés. El profesional de la salud indicará el momento apropiado para la introducción de los nuevos alimentos.

INICI

ROSES

AGENDA
ACTIVITATSALT
EMPORDÀ

TERRITORI

CATALUNYA

MÓN

OPINIÓ

MAGAZINE



¿Sabes qué tiene **IOGOLINO** además de lo riquísimo del calcio?

NOTA IMPORTANTE: La leche materna es la mejor para los bebés. El profesional de la salud indicará el momento apropiado para la introducción de los nuevos alimentos.



HOME > ROSES > CULTURA > UNA DECISIÓ DIFÍCIL: "EL TEST", AQUEST DISSABTE, AL TMR

CULTURA 30 de novembre de 2016 guiaderoses 0

Una decisió difícil: "El Test", aquest dissabte, al TMR



1



0



0

MORE

El proper dissabte 3 de desembre (21 h), Dolo Beltran i Sergio Caballero exposaran al públic del Teatre Municipal de Roses l'espectacle «Test», una comèdia sobre les relacions humanes i la capacitat d'autodestrucció.



Les entrades (15€), es poden comprar anticipadament dijous i divendres a les taquilles del teatre, o el mateix dia de la funció.

Amb una llarga trajectòria com a guionista, Jordi Vallejo debuta amb aquesta obra com a dramaturg, plantejant un dilema a través d'una prova psicològica tan senzilla com l'haver de respondre: Què escolliries? 100 mil euros ara mateix, o 1 milió d'aquí a deu anys? Així de simple, així de difícil. Aquest és el dilema a què s'enfronten l'Hèctor i la Paula -un matrimoni amb problemes econòmics- quan el Toni, un bon amic de la parella, els planteja el test de personalitat que ha elaborat la Berta, la seva actual companya, una psicòloga molt exitosa i mediàtica.

La decisió que ha de prendre el matrimoni sembla ben senzilla: conformar-se amb una petita fortuna a l'instant, o esperar deu interminables anys per guanyar deu cops més. El que comença sent un supòsit teòric, un simple test de personalitat, anirà poc a poc despullant les personalitats i els secrets més

ROSES

2°

Boira
humidity: 100%
wind: 2m/s W

11°

FRI

12°

SAT

13°

SUN

14°

MON

Weather from OpenWeatherMap

YouTube

YOUTUBER'S D'AQUÍ



SOULS TRK - En Roger té 18 anys acabats de fer, li encanta YouTube perquè li permet fer "lo que me salga de los cojones"

plataforma des d'on penja "Gameplays" del popular ... [LLEGEIX MÉS](#)

NUEVA PIÑA
DEL MONTE GOLD

GANA UN VIAJE A
MÓNACO

PARTICIPA

Bases legales en www.delmontegold.es

profunds dels personatges, els obligarà a posar preu als seus principis i, finalment, els empenyerà a prendre una decisió que els canviarà la vida. Qui sap si per sempre.

Les entrades tenen un preu de 15 € i la venda anticipada es pot fer a les taquilles del Teatre Municipal de Roses, dijous i divendres, de 12 a 14 h, i el mateix dia de l'espectacle, una hora abans de l'inici de la funció.

Descomptes: Carnet Club Roses Cultura, Carnet de la Biblioteca, Carnet Jove i Carnet de jubilat. Entrada gratuïta per als menors de 16 anys (sempre que vagin acompanyats per un adult) i per a les parelles lingüístiques de Roses.

Fitxa tècnica:

Autor: Jordi Vallejo

Direcció: Cristina Casanovas

Ajudant direcció / Producció: Sílvia Navarro

Producció: sala Muntaner

Direcció producció: Carles Manrique

Actors: Sergio Caballero, Dolo Beltrán, Clàudia Costas, David Vert

Vestuari: Irantzu Ortiz

Cap Tècnic: Xavier Xipell

Imatge: David Ruano

(2)

Comparteix això:

Facebook Comparteix 2 | Tweet | G+1 0 | Pinit | in Share | submit | Correu electrònic

COMENTARIS

0 Comentaris

0 comentaris

Ordena per Els més antics ▼



Afegeix un comentari...

Facebook Comments Plugin

TAGS: A ROSES ACTIVITATS AJUNTAMENT DE ROSES ALT EMPORDÀ AROSES AUTODESTRUCCIÓ CARNET CLUB ROSES CULTURA CARNET DE JUBILAT CARNET DE LA BIBLIOTECA CARNET JOVE CATALUNYA COMÈDIA COSTA BRAVA CULTURA DOLO BELTRÁN EL TEST EMPORDÀ ENTRADES FUNCIO GIRONA IN COSTA BRAVA LLEURE MATRIMONI MUNICIPI OBRA OCI PARELLES LINGÜÍSTIQUES RELACIONS HUMANES REPRESENTACIÓ ROSES SERGIO CABALLERO TAQUILLA TEATRE TEATRE DE ROSES TEATRE MUNICIPAL DE ROSES TMR



PREVIOUS

Ca l'Anita rendeix tribut a quatre artistes locals de Roses amb la mostra "Mirades pròpies"

RELATED POSTS



PUBLIREPORTATGE

Del mar rosinc a "La Peixateria"



P

eix fresc acabat de pescar per les barques rosinques. Aquest és el producte que se serveix a "La Peixateria".

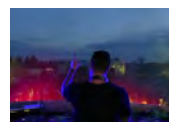


EL MÉS LLEGIT



El Rosinc Alejandro Sánchez es presenta al programa de TV Càmbiame

3 de maig de 2016



El Mediterranea Electronic Festival assegura a l'Aftermovie que tornarà a Roses aquest estiu

28 de gener de 2016



Carnaval de Roses: d'un suspens a un be alt

10 de febrer de 2016



HOME > ROSES > ESPORTS > REPTE 50 X 100 A LA PISCINA DE ROSES

ESPORTS 30 de novembre de 2016 guiaderoses 0

Repte 50 x 100 a la Piscina de Roses

5 0 0 MORE

El proper dissabte 17 de desembre es durà a terme la segona edició del REPTE DE NATACIÓ 50 x 100, organitzat i a benefici de l'Associació Tramuntanets, amb la col·laboració de la Piscina de Roses.



Es tracta d'un entrenament típic de les dates nadalzenques, en el que els nedadors hauran de nedar 50 sèries de 100 metres.

Hi haurà 4 nivells possibles, que triarà prèviament cada participant a l'hora de fer la inscripció, en funció del ritme d'entrenament que vulgui seguir:

1. Grup 1: sortint cada 105 segons
2. Grup 2: sortint cada 120 segons
3. Grup 3: sortint cada 135 segons
4. Grup 4: sortint cada 150 segons

En cap cas es tracta d'una competició, sinó d'assolir el repte d'aguantar el ritme d'entrenament. Cal remarcar que l'organització disposarà d'un controlador a cada nivell, que serà qui donarà la sortida a cada sèrie, i que a la meitat del repte es farà un descans de 10 minuts per hidratar-se, menjar...



ROSES

2°

Boira
humidity: 100%
wind: 2m/s W

11° FRI	12° SAT	13° SUN	14° MON
------------	------------	------------	------------

Weather from OpenWeatherMap

YouTube YOUTUBER'S D'AQUÍ



SOULS TRK - En Roger té 18 anys acabats de fer, li encanta YouTube perquè li permet fer "lo que me salga de los cojones"

plataforma des d'on penja "Gameplays" del popular ... [LLEGEIX MÉS](#)



L'accés als vestidors serà a les 10.45h, les instruccions i la distribució dels grups es durà a terme a les 11h i el començament del repte està previst per a les 11.15h.

Les inscripcions es poden fer de forma anticipada a partir de l'1 de desembre a través del correu electrònic abarca@f-abarca.com (persona de contacte: Paco Abarca), o bé in situ el mateix dia de la prova si queden places disponibles. Cal dir que la inscripció comporta un donatiu de 10 € (import mínim) que es destinarà íntegrament a l'Associació Tramuntanets. Les places són limitades i les inscripcions es tancaran un cop s'arribi a 50 participants.

Comparteix això:

Tweet G+1 0 Pin it in Share submit Correu electrònic

COMENTARIS

Comentaris

TAGS: 50X100 A ROSES ACTIVITATS AJUNTAMENT DE ROSES ALT EMPORDÀ AROSES ASSOCIACIÓ TRAMUNTANETS CATALUNYA COMPETICIÓ COSTA BRAVA EMPORDÀ ENTRENAMENT ESPORTS GIRONA IN COSTA BRAVA INSCRIPCIONS MUNICIPI NATACIÓ NEDADORES NEDADORS PISCINA DE ROSES PISCINA MUNICIPAL PISCINA MUNICIPAL DE ROSES REPTE ROSES

5 0 0

PREVIOUS

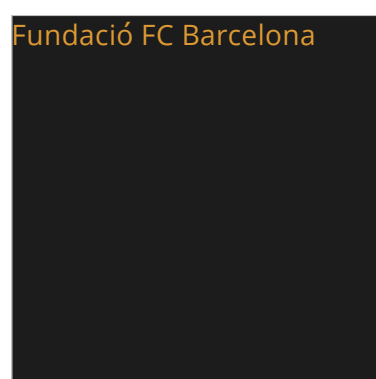
Bona valoració de la repercussió mediàtica i econòmica del pas del Tour de France a Vela per Roses France a Vela

RELATED POSTS



Nou canal de comunicació Piulapp de la Piscina de Roses

19 de maig de 2016 0



Fundació FC Barcelona i Ajuntament de Roses impulsen el projecte FutbolNet per educar en els valors de l'esport

4 de juny de 2016 0



Torna la clàssica regata To Be or Not To Be a Roses

5 d'octubre de 2016 0



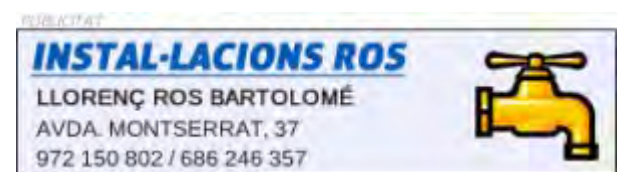
PUBLIREPORTATGE

Del mar rosinc a "La Peixateria"



P

eix fresc acabat de pescar per les barques rosinques. Aquest és el producte que se serveix a "La Peixateria".

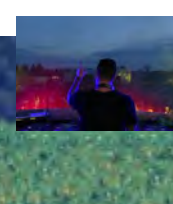


EL MÉS LLEGIT



El Rosinc Alejandro Sánchez es presenta al programa de TV Càmbiame

3 de maig de 2016



El Mediterranea Electronic Festival assegura a l'Aftermovie que tornarà a Roses aquest estiu

28 de gener de 2016



Carnaval de Roses: d'un suspens a un be alt

10 de febrer de 2016

Roses. Encesa llums de Nadal a Roses

Publicat el Dimecres, 30 Novembre 2016 12:00 Escrit per Ajuntament de Roses

El proper dilluns, 5 de desembre, tindrà lloc l'encesa de la il·luminació nadalenca que l'empresa municipal Rosersa ha instal·lat des del passat 20 d'octubre a diferents espais de la vila. L'alcaldeessa de Roses, Montse Mindan, serà l'encarregada de prémer l'interruptor que donarà llum al Nadal rosinc. L'acte tindrà lloc a les 19 h a l'esplanada de l'estació d'autobusos.

Al llarg del cap de setmana es realitzaran proves per comprovar el bon funcionament de les més de 300 figures instal·lades a urbanitzacions, moll comercial, platja de la Punta, un total de 27 carrers de la vila, 9 rotondes i als edificis de l'església, ajuntament, mercat municipal, teatre, policia local i biblioteca.

El consistori ha destinat enguany 25.000 € a la compra de nova lluminària amb sistema led (figures 3D, cortines lluminoses, i cordons efecte caiguda de neu), al lloguer de figures tridimensionals addicionals i a la reparació i manteniment de figures adquirides anteriorment.

Amb aquesta compra es completa la inversió feta l'any 2009, en què el consistori va renovar el 75% de les antigues figures que funcionaven amb bombetes convencionals per nous models led. El 25% restant s'ha anat canviant gradualment durant els anys posteriors, de manera que actualment quasi la totalitat d'enllumenat nadalenc de Roses és ja de baix consum, fet que suposa un estalvi d'un 80% en el consum d'energia respecte a les anteriors lluminàries.

La il·luminació nadalenca a Roses funcionarà entre el 5 de desembre i el 7 de gener, en horari de 17.30 a 1 h.



Fitxer adjunt: 1480507206Llums nadal.doc

Viaja un 70% más barato

Haz BlaBlaCar. Es más Barato, Rápido y Divertido Vés a blablacar.es



0



Inscriu-te a la nostra Newsletter per rebre informació sobre actualitat municipal.

Roses. "El Test", aquest dissabte, al Teatre Municipal de Roses

Publicat el Dimecres, 30 Novembre 2016 11:00 Escrit per Ajuntament de Roses

El proper dissabte 3 de desembre (21 h), Dolo Beltran i Sergio Caballero exposaran al públic del Teatre Municipal de Roses l'espectacle «Test», una comèdia sobre les relacions humanes i la capacitat d'autodestrucció. Les entrades (15€), es poden comprar anticipadament dijous i divendres a les taquilles del teatre, o el mateix dia de la funció.

Amb una llarga trajectòria com a guionista, Jordi Vallejo debuta amb aquesta obra com a dramaturg, plantejant un dilema a través d'una prova psicològica tan senzilla com l'haver de respondre: Què escolliries? 100 mil euros ara mateix, o 1 milió d'aquí a deu anys? Així de simple, així de difícil. Aquest és el dilema a què s'enfronten l'Hèctor i la Paula -un matrimoni amb problemes econòmics- quan el Toni, un bon amic de la parella, els planteja el test de personalitat que ha elaborat la Berta, la seva actual companya, una psicòloga molt exitosa i mediàtica.

La decisió que ha de prendre el matrimoni sembla ben senzilla: conformar-se amb una petita fortuna a l'instant, o esperar deu interminables anys per guanyar deu cops més. El que comença sent un supòsit teòric, un simple test de personalitat, anirà poc a poc despullant les personalitats i els secrets més profunds dels personatges, els obligarà a posar preu als seus principis i, finalment, els empenyerà a prendre una decisió que els canviarà la vida. Qui sap si per sempre.

Les entrades tenen un preu de 15 € i la venda anticipada es pot fer a les taquilles del Teatre Municipal de Roses, dijous i divendres, de 12 a 14 h, i el mateix dia de l'espectacle, una hora abans de l'inici de la funció. Descomptes: Carnet Club Roses Cultura, Carnet de la Biblioteca, Carnet Jove i Carnet de jubilat. Entrada gratuïta per als menors de 16 anys (sempre que vagin acompanyats per un adult) i per a les parelles lingüístiques de Roses.

Fitxa tècnica:

Autor: Jordi Vallejo

Direcció: Cristina Casanovas

Ajudant direcció / Producció: Sílvia Navarro

Producció: sala Muntaner

Direcció producció: Carles Manrique

Actors: Sergio Caballero, Dolo Beltrán, Clàudia Costas, David Vert

Vestuari: Irantzu Ortiz

Cap Tècnic: Xavier Xipell

Imatge: David Ruano

