

RECU LL DE PREMSA

Diumenge,
11 de Setembre de 2016



Ajuntament de Roses
www.roses.cat



ÍNDEX

ROSES / AJUNTAMENT DE ROSES

Data	Titular	Mitjà
11 set 2016	Les consultes dels turistes pugen un 5% Superfície:13% Audiència:80.000 Valoració:481€	El Punt Avui Comarques Gironines (Ed. Impresa)

ROSES / ROSES

Data	Titular	Mitjà
11 set 2016	"L'Empordà és essencialment un paisatge" Superfície:80% Audiència:80.000 Valoració:2.960€	El Punt Avui Comarques Gironines (Ed. Impresa)
10 set 2016	Del mar a la taula Superfície:56% Audiència:654.000 Valoració:14.280€	La Vanguardia.cat (Ed. Impresa)
11 set 2016	El Bulli después de el Bulli Superfície:100% Audiència:18.668 Valoració:1.680€	La Vanguardia
11 set 2016	Globalització de les coses Superfície:100% Audiència:682 Valoració:65€	L'Econòmic
10 set 2016	Refent els camins de l'èxode republicà Superfície:100% Audiència:1.960 Valoració:131€	Diari de Girona
10 set 2016	Viñales: «En carrera saldremos al máximo» Superfície:100% Audiència:82.479 Valoració:6.021€	Motogp.com

L'ACA i els Agents Rurals controlen la navegació a la desembocadura del Fluvià

■ Han iniciat inspeccions conjuntes amb una llanxa a la zona de la bocana del riu ■ Controlen que les embarcacions disposin de la declaració responsable

Esteve Carrera
SANT PERE PESCADOR

L'Agència Catalana de l'Aigua (ACA) ha iniciat controls marítims del trànsit navegant a la zona de la desembocadura del Fluvià. Les inspeccions en aquest sector ja existien però es feien des de terra, als amarradors i punts de sortida o arribada d'embarcacions. Ara també es faran des d'una llanxa i de manera conjunta amb altres cossos de vigilància com ara el Seprona (servei de protecció de la natura de la Guàrdia Civil), i per primer cop també se'n va fer un el 4 de setembre amb els Agents Rurals. En aquests casos d'actuació conjunta, cada cos controla les seves àrees: l'ACA comprova que les embarcacions disposin de la documentació exigida per navegar i els Agents Rurals vetllen, per exemple, per les llicències de pesca.

En el decurs d'aquest primer control en llanxa de l'ACA i els Agents Rurals, es van fer nou inspeccions i es van posar dues denúncies a embarcacions que no disposaven dels permisos pertinents.

En aquest espai navegable entre la bocana del riu Fluvià i la zona del Club Nàutic de Sant Pere Pescador, s'hi concentra du-



Una de les inspeccions amb llanxa que l'ACA i els Agents Rurals han fet aquest mes ■ EPA

La xifra

1.170

declaracions ha validat l'ACA en l'últim any per a usuaris d'embarcacions a la part baixa del Fluvià.

rant els mesos d'estiu un important trànsit d'embarcacions amb la presència de càmpings, serveis de lloguer de caiac o surf, clubs nàutics i usuaris d'embarcacions particulars.

L'ACA és qui té competència en aquest sector pel que fa al trànsit de navega-

ció. En rius, com el Fluvià, i embassaments, qualsevol usuari d'embarcació de motor o d'una llargada superior a 2,5 m cal que disposi d'una declaració responsable de navegació, presentada i validada per l'ACA. En l'últim any, l'ACA va validar en aquest sector del Fluvià 1.170 declaracions. La xifra no significa que es concentri aquesta quantitat d'embarcacions en un mateix moment, ja que un usuari que utilitza la seva embarcació només uns dies a l'any també ha de ser titular d'aquesta declaració. Els càmpings situats a la zona acostumen a sol·licitar de manera agrupada

les declaracions de responsabilitat per als seus clients que disposen d'embarcacions.

Segons fonts de l'ACA, les inspeccions efectuades aquest estiu a la desembocadura del Fluvià han posat en evidència que un nombre cada vegada més important d'usuaris d'embarcacions ja està al cas de la reglamentació en vigor i disposa de la declaració pertinent. En tot cas, del parell de controls amb llanxa que s'han fet aquest estiu a tall de prova, es preveu passar l'estiu que ve a uns vuit o deu, a més dels controls des de terra que continuarà fent l'ACA. ■



La majoria de les consultes s'han atès al port ■ EPA

LLANÇÀ

Les consultes dels turistes pugen un 5%

Les oficines de turisme de Llançà han atès més de 40.000 consultes durant aquests mesos de juliol i agost, que han suposat un increment d'un 5% respecte a l'estiu del 2015. La major part s'han atès a l'oficina de turisme del port de Llançà (65%), i destaquen les nombroses

consultes ateses a l'estació de tren, una de les principals apostes implantades el 2016. La gran majoria de les consultes ateses han estat de visitants de proximitat geogràfica (catalans i francesos) i la consulta més demanada ha estat sobre activitats que es poden fer al municipi. ■ REDACCIÓ

FIGUERES

S'inicia un nou cycle de catorze cursos de català

L'Oficina de Català de Figueres organitza 13 cursos de català presencials i un en línia (C2) per al període d'octubre del 2016 a febrer del 2017. El període d'inscripció anirà del 12 al 30 de setembre, i els cursos començaran els dies 2, 5 i 10 d'octubre. Les persones interessades s'hauran d'adreçar a l'Oficina de Català de Figueres (c/ Nou, 53) i les places són limitades. El Consorci per la Normalització Lingüística aporta les eines perquè els alumnes puguin relacionar-se oralment i per escrit amb el seu entorn personal i professional i s'ofereixen cursos especialitzats per a empreses, amb l'objectiu de fomentar l'ús del català en l'entorn laboral. ■ EPA

ROSES

Formació per al comerç, el turisme i l'emprenedoria

L'àrea de Promoció Econòmica de l'Ajuntament de Roses inicia el programa de formació per a aquesta tardor del 2016. Adreçats a les persones que volen assolir uns coneixements mínims per poder desenvolupar tasques d'atenció al públic en l'àmbit del comerç, la restauració o l'allotjament, es fan cursos de francès, anglès i alemany. Les inscripcions estan obertes i entre els cursos proposats hi ha tallers de recerca de feina, cursos d'informàtica, cursos per fomentar l'emprenedoria i la creació de negocis, i cursos de català. Els preus dels cursos són a partir de 63 euros, a banda de reduccions o gratuïtat, segons els casos. ■ EPA

972 013 145

Finques Colomé
t'ajudarà...
si tens pis o casa
per llogar 😊

apri 733
alcat 5665

c/Bernat Bacà n.6 - 17001 Girona

11771-11436-00

Bufet lliure de dilluns a diumenge
Menú per a grups i convencions

RESTAURANT Buffet La Riera

C/Mas Resplandis, 2 A (Polligon industrial) - restaurante@att2001.com
Tel. 972 306 060
17255 BEGUR - Girona

144583-1142630

Tenemos la llave
de tu futuro profesional

Se precisa
Personal para Girona

Empresa de duplicado de llaves, mandos, grabados y reparación de calzado necesita personal para sus tiendas en Centros Comerciales. No es necesaria experiencia.

Se ofrece: Formación a cargo de la empresa • Interesantes condiciones económicas • Contrato indefinido.

Interesados presentarse martes 13 de Septiembre en el C.C. Espai Gironès tienda Mister Minit de 10 a 14 h y de 16 a 20 h. Aportar CV. Atn. Sr. Luque.

142430-1145150w

Joan Cals i Güell. Catedràtic del departament d'economia aplicada de la UAB i impulsor de projectes per a un desenvolupament sostenible

“L'Empordà és essencialment un paisatge”

TURISME • Cals, un dels impulsors dels Debats Costa Brava, creu que s'han fet coses bé però que hi ha marge de millora en qualitat **FUTUR** • Entreveu canvis del model turístic, dins d'un nou context econòmic variant i inestable

Emili Agulló
LA BISBAL D'EMPORDÀ

Joan Cals (Corçà, 1947) enfila la recta final de la seva carrera com a catedràtic d'economia a la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB) sense perdre de vista la recerca, la consultoria i el suport a projectes que conciliïn el desenvolupament de l'activitat turística amb la sostenibilitat i la preservació del paisatge de les comarques gironines i, especialment, l'Empordanet que continua trepitjant habitualment des de la Bisbal. Als setanta va ser una de les persones que es van activar per posar fre al turisme i l'urbanisme depredadors que amenaçaven el litoral gironí, una mobilització que va desembocar en el primer Debat Costa Brava, el 1976. I tres dècades després en la reflexió el 2004, es va encarregar de l'apartat de conclusions.

Quan va començar a enfocar la seva carrera com a economista cap a l'àmbit de l'empresa i l'activitat turística?

Sóc fill del Baix Empordà i per motius familiars coneixia molts dels primers negocis turístics des de la dècada del 1950. El meu pare i el meu oncle es dedicaven a la distribució d'oli i, també, de vi. Entre l'Estartit i Sant Feliu de Guíxols havia entrat en moltes cuines. Fruit d'aquestes vivències, tenia coneixences entre els empresaris. I per aquest motiu em vaig plantejar fer la tesi doctoral sobre l'hoteleria tradicional de la Costa Brava en el context d'una política de turisme de masses.

Per tant, també és una veu autoritzada per jutjar l'evolució de la zona abans i després de l'arribada del turisme...

Totes les zones amb un turisme massiu s'han transformat molt. Hi ha zones totalment descon-

gudes respecte a com eren anteriorment. I no parlo de la dècada de 1970, que moltes poblacions de la Costa Brava ja havien canviat molt, sinó respecte als anys 50, quan era un infant.

Quina diagnosi en pot fer?

Havent conegut altres zones costaneres que viuen de l'activitat turística, i no pas perquè vulgui infondre una visió optimista, sinó perquè ho crec, puc dir que la transformació en una part de la Costa Brava, i no dic en tota, ha estat una mica menys agressiva que en altres llocs de la Mediterrània occidental. I és que evidentment no es pot comparar el que ha passat a Lloret amb poblacions com ara Cadaqués o el Port de la Selva. Però tampoc ens hem deslliurat dels fenòmens de la



Avui encara hi ha punts de litoral sumits en la deixadesa o sense aprofitar el potencial com a miradors

massificació i l'excés d'urbanització.

Com valora l'impacte que va suposar el Debat Costa Brava als anys 70?

Aquella idea o iniciativa va sorgir perquè ens adonàvem que, ja no només pels valors imperants, sinó per criteris econòmics, no anàvem ben encaminats. Hi havia la voluntat d'aportar idees i projectes perquè l'evolució necessària no passés exclusivament per la degradació. I ens proposàvem salvar, o més ben dit, preservar espais naturals, amb la creació de parcs naturals al llarg de

tot el litoral.

Més o menys s'han acabat protegint la majoria d'espais que van posar sobre la taula.

Sí, però un altre aspecte és la gestió del paisatge. L'Empordà és essencialment un paisatge, natural, però també humà. Un actiu de primer ordre i la base per aguantar un turisme sostenible, però el paisatge té molta complexitat. Hi influeix molt l'activitat agrícola, entre altres factors i agents. Jo diria que s'han preservat de la urbanització determinats espais, però una altra cosa és considerar que el paisatge manté una certa qualitat estètica.

L'impuls als camins de ronda en els llistats de patrimoni universal de la Unesco...

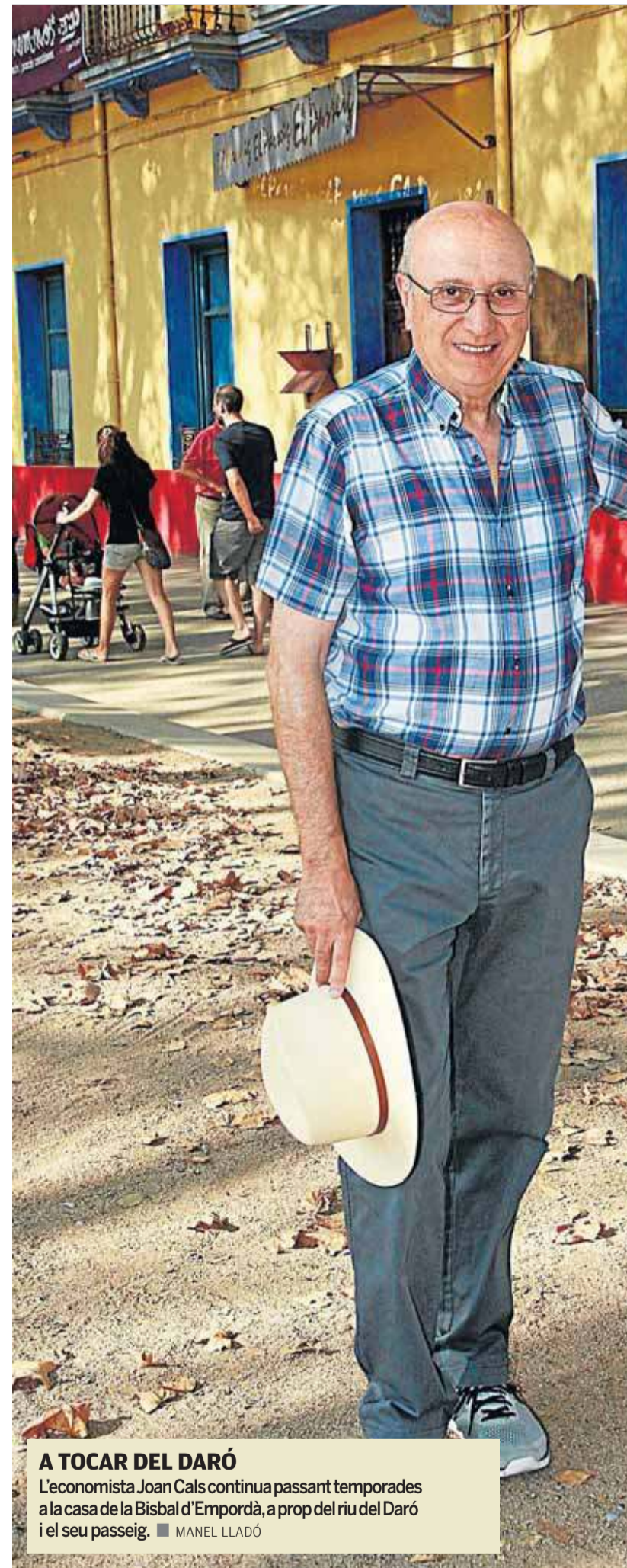
Tindria un gran valor, d'interès turístic i econòmic. La feina feta pels Amics de la Unesco és especialment meritòria, perquè fa molts d'anys que hi batallen. La marca Costa Brava no és una cosa de fa quatre dies. Té més de cent anys. I avui encara hi ha punts de litoral sumits en la deixadesa o sense aprofitar el seu potencial com a miradors magnífics.

Quines altres mancances es podrien resoldre?

Entre les conclusions del Debat Costa Brava, al 2004, es parlava de la necessitat d'un esforç de llarg abast per fer ciutat i per millorar la qualitat de vida urbana. També de fomentar itineraris de penetració a peu o en bicicleta entre el litoral i l'interior. Més enllà del traçat de la via del Carrilet i algun tram aïllat, encara es podria fer molt més per dotar aquest territori d'itineraris ciclistes, sobretot en les zones més planeres.

I a escala empresarial?

Igual com passa en altres zones



A TOCAR DEL DARÓ

L'economista Joan Cals continua passant temporades a la casa de la Bisbal d'Empordà, a prop del riu del Daró i el seu passeig. ■ MANEL LLADÓ

de platja, a la Costa Brava hi ha molta gent que no pernocta en hotels o segones residències, que només s'hi apropa una estona els caps de setmana, festius o en període estival per passar-hi el dia i anar a la platja. Gent d'Olot, per exemple, que es desplaça a la zona de Roses. O de Girona, cap a

Sant Feliu i la vall d'Aro. Vuit hores de platja ininterrompudes es poden fer molt llargues i dures. A banda dels bars i restaurants, hi ha marge per a una oferta més àmplia de serveis.

En quin sentit?

Bàsicament, serveis d'acollida als

5 A TAULA

5 a Taula és un col·lectiu format per: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Cay, Josep Maria Sanclimens i Josep Vilella



LA SALSÀ. Un ritme alegre que Carme Ruscallda ha volgut representar amb una crema refrescant en què inclou diferents textures de tomàquet, maduixes, granadilla i una mica de tapioca.

FOTOGRAFIES: CARLES ALLENDE



tudi cada nova temporada. L'any passat, per al congrés gastronòmic de Sant Sebastià, va preparar un treball sobre els pigments naturals dels ingredients i va presentar una paleta de colors, que va acabar convertint-se en el repte d'elaborar tot un menú dedicat als colors. Ara, mentre espera que la calor afluixi i vagin apareixent els ingredients de la tardor, ultima les teles en què servirà el seu nou menú, centrat en la pintura. Fa anys va portar al plat la geometria i el color d'un Mondrian. Aquesta vegada no revelarà l'artista, però sí el seu origen: els Estats Units, Holanda, el Japó, també Sant Pol... la feina està gairebé a punt. I ella, ansiosa de passar de la pista de ball al taller de l'artista.●

ASSUNTA MADRE

Valoració sobre 20

14

Valoració

Confort	★★★
Celler	★★
Servei	★★★

Carrer Provença, 300
Barcelona
Telèfon 937 077 127
No tanca cap dia
Preu mitjà sense vi: 75€



LIBERT TEIXIDO

Assunta Madre combina simplicitat i qualitat dels productes

Del mar a la taula

Assunta Madre, simplicitat i bons productes

Curiosa història. Johnny Micalusi va néixer fa 52 anys a Terracina, Itàlia, localitat marinera situada al mar Tirrè, entre Roma i Nàpols. A molt primerenca edat va començar a fer de venedor de peix; posteriorment va passar a ser empresari i, gràcies al seu esforç i sagacitat, els negocis li van anar francament bé, primer a la seva població natal i després a Roma. A la Ciutat Eterna també va obrir l'Osteria del Pesce, i més tard, el 2009, substituint el primer, l'Assunta Madre, tots dos amb el peix com a principal matèria primera, producte que, òbviament, en Johnny domina a la perfecció. En tots els seus restaurants el 90% de l'oferta és peix.

No obstant això, una greu malaltia el va tenir hospitalitzat amb un llarg coma, intubat; com que es temia el pitjor, se li va administrar l'extremunció. No obstant això, la nit del 8 de

sembre del 2011 assegura que en els seus somnis va veure la Mare de Déu de la Puríssima, la festivitat de la qual se celebrava precisament aquell dia. Al matí següent es trobava perfectament, el van desintubar i es va posar

RECOMANEM

- ▶ L'antipasto de productes crus: escamarlà, gamba, carpaccio de gamba vermella i de llobarro, tallarines de sípia i orada amb alvocat. Per als qui no els agradi el cru, l'antipasto calent.
- ▶ Les pastes: no deixeu de tastar les trofie de llobarro fresc a la llimona i els nyoquis de gamba vermella amb formatge pecorino romà.
- ▶ El llobarro a la sal o l'orada al guazzetto (amb tomàquet datterino, olives i alfàbrega).
- ▶ Les seves quatre postres casolanes: tiramisú, coulant de xocolata, pastís de poma i fruttini (la fruita feta gelat).
- ▶ La vista de la Pedrera des de les taules del menjador i una visita guiada a l'extraordinari edifici d'Antoni Gaudí.

una altra vegada al capdavant dels seus negocis: es va reincorporar al seu establiment de Roma, va obrir un restaurant similar a Londres, posteriorment a Milà, recentment a Barcelona i, durant la temporada, a Porto Cervo (Sardenya).

A Barcelona s'ha instal·lat concretament al carrer Provença, 300, just davant de la Pedrera. Es proveeix de peix de primeríssima qualitat procedent de les llotges de Vilanova, Palamós i Roses, encara que els escamarllans li arriben directament d'Itàlia. Al capdavant de la sala hi ha Giovanni Spagnardi, que dirigeix un equip eficient i molt amable.

Un punt i a part és la seva carta de vins: excel·lent, però gairebé exclusivament amb referències italianes i a preus no populars.

Malgrat que el preu supera la mitjana dels restaurants de la zona, la seva divisa és la simplicitat i la qualitat, i combina els bons peixos amb excel·lents pastes.●

COOPERATIVA EMPORDÀLIA

Sota el nom *Empordàlia* trobem una cooperativa que uneix petits productors de la comarca de l'Alt Empordà dedicats bàsicament al cultiu de la vinya i l'olivera. L'any 2005 s'uneixen per compartir esforços i recursos tres clàssiques cooperatives de llarga tradició de la zona, les de Vilajuïga (fundada el 1947), Pau (1961) i Roses (1954), aquestes últimes unides ja de fet des de l'any 1986.

Avui Empordàlia té unes generoses 230 hectàrees de vinyes, conreades amb les varietats endèmiques de la comarca –garnatxa, carinyena, garnatxa blanca, macabeu i moscatells– i amb algunes varietats internacionals. Produeixen prop de 250.000 ampolles anuals, majoritàriament blancs, negres i rosats, amb la marca Sinols, però també d'escumosos i dos extraordinaris vins dolços. Així mateix cal destacar també una sèrie de vins elaborats amb raïm de vinyes velles de carinyena i garnatxa (Antima, Balmeta, Coromina i Daina), que demostren la sòlida experiència i l'evident potencial d'aquest celler.

Sinols Blanc

Un vi blanc jove elaborat amb les varietats de garnatxa blanca i macabeu. De

totes les seves virtuts, les dues més destacades són la capacitat per reflectir el caràcter de la fruita, amb refrescants records de fruites blanques i matisos cítrics, i un pas per boca equilibrat i de textura suau. (4,50€)



NUTRICIÓ

L'esmorzar infantil ha de ser variat i sa

MAGDA CARLAS Barcelona

Comença el curs escolar i amb això els esmorzars a ritme frenètic dels més petits. No cal dir que l'esmorzar és una peça clau per al seu rendiment escolar i que ha de suposar entre un 20% i un 25% de l'energia diària que ingerirà el nen. Ara que tot comença de nou, estaria bé comentar alguns punts

d'aquesta primera ingesta del dia. Un dels aspectes que segurament és revisable és el dels omnipresents cereals infantils. És cert que són gustosos, nutritius, que els encanten, que tenen un màrqueting potentíssim i que són pràctics per als pares. Però també és cert que comporten una quantitat considerable de sucre (un 24% com a mínim) i que no són precisament

SUGGERIMENT

Esmorzar per a nens i adults

Partiu longitudinalment un panet tipus Viena i traieu-ne la molla del pa. Ratlleu entre 10 i 15 grams de xocolata negra o amb llet i barregeu-ho acuradament amb la molla de pa que heu extret. Torneu a col·locar la molla a l'interior del panet, tanqueu-lo i enforneu-lo durant uns 5 minuts. Amb un got de llet semidesnatada o un iogurt natural i una peça de fruita, és un esmorzar gustós i equilibrat.

l'aliment més natural del món. Hi ha altres opcions, com per exemple el pa. Pa de qualitat, per descomptat, que pot ser integral, de cereals o amb fruits secs, i que pot anar acompanyat de gairebé qualsevol cosa. Això no vol dir que calgui desterrar els cereals. Es tracta que intentem alternar-los amb entrepans, torrades, i fins i tot amb algun tros de pastís casolà. Així sí, estaria bé escollir cereals que no estiguin sobrecarregats de sucre i que la dosi ingerida sigui l'adequada. L'esmorzar és tot un món. Procurem que sigui tan variat i sa com sigui possible.●

única al món, i que aquest any se celebrarà, per segona vegada, el pròxim 17 de setembre. Les portes de La Rioja Alta, S.A.; López de Heredia Viña Tondonia; Muga; Roda; CVNE; Bilbaínas, i Gómez Cruzado estaran obertes per un dia a tots els amants del vi que les vulguin conèixer. I, per descomptat, també es destaparan alguns dels seus millors vins. / Redacció



comer

PORTADA | AL DÍA | **OPINIÓN** | SITIOS | TENDENCIAS | MATERIA PRIMA | RECETAS | DE CARNE Y HUESO |

Comer

Opinión

VÍDEOS

Así han sido las manifestaciones de la Diada de Catalunya

OPINIÓN

El Bulli después de el Bulli

O cómo sus herederos hacen de Barcelona una capital gastronómica mundial



Lo + Visto



La historia detrás de una de las más icónicas y dramáticas fotos del 11S en Nueva York



El drástico cambio físico de Anna Simón alarma en las redes sociales



La inocente cara de un niño de 4 años al ser testigo de la sobredosis de su madre



Así es el vestido de novia de Rocío Carrasco: tenemos la foto



Comparte en Facebook



Comparte en Twitter



TONI MASSANÉS 11/09/2016 06:00 | Actualizado a 11/09/2016 12:30

Hará doce años, Daniel Vázquez Sallés ganó el premio de periodismo gastronómico Juan Mari Arzak por su artículo El Bulli antes del Bulli, que repasaba la historia de este lugar sagrado de la gastronomía antes de la llegada de Ferran Adrià.

Casi al mismo tiempo, el Ayuntamiento de Barcelona anunciaba que dedicaría un año entero a celebrar y lucir el atractivo gastronómico de la ciudad.

- ¿Somos víctimas del imperialismo gastronómico?

En aquel no tan lejano 2004, la capital catalana no tenía ningún restaurante con tres estrellas Michelin, ni en los primeros puestos de la lista de los 50 mejores de la revista Restaurant.

De hecho, poca gente había oído hablar entonces de la hoy todopoderosa lista, seguramente por ello no se recuerdan muchas reacciones escandalizadas ante la clasificación de El Bulli en tercera posición del ranking, por detrás de The French Laundry y The Fat Duck, aunque el reinado universal del Bulli fuera ya incuestionable.

En el 2003 Adrià había aparecido en la portada del New York Times Magazine sosteniendo un aire de zanahoria. El mismo 2004 la portada era en Le Monde y Time le reconocía como una de las cien personalidades más influyentes del mundo.

“ Sí, el Bulli cambió el paradigma, inventó una nueva manera de cocinar y, de alguna manera, creó un sistema creativo que ahora busca de poder transmitir dentro y fuera del conocimiento culinario el propio Ferran”

TONI MASSANÉS

Barcelona, pues, apostaba por capitalizar el buen momento de nuestra gastronomía, aunque ni el Bulli, ni Can Fabes (el otro tres estrellas catalán, número 26 en la lista de aquel año), ni el Sant Pau ni el Cellar de Can Roca (dos estrellas en ese momento) estuvieran dentro de la estricta circunscripción territorial del municipio.

Cuando los responsables de Turisme de Barcelona, entidad que se encargó de organizar el Año de la Gastronomía, vinieron a verme por primera vez con el objetivo de idear el perfil del evento que acabó cabalgando entre 2005 y el 2006, recuerdo que les dije: “Los japoneses llegaron a la ciudad preguntando por Ferran Adrià, y nosotros les tenemos que ofrecer un porrón.”

Me refería a que debíamos aprovechar la repercusión internacional del genio de El Bulli (y la percepción de que, para un visitante de las antípodas, Roses es prácticamente un barrio de Barcelona) para lucir otros atractivos de nuestra cocina, des de la diversidad de productos hasta la riqueza de las costumbres y el ingente tesoro escondido del recetario tradicional.

– ¿Pero, un porrón? – Podrían alegar muchos, con la mejor intención.

– ¡Con lo que nos ha costado valorizar nuestros vinos de calidad, no podemos ahora volver ahora a este utensilio!

Permítanme notar que el invento, que sin duda habría merecido el premio FAD de diseño si en su momento lo hubiese habido, no sólo fue una contribución a la higiene alimentaria, pues impide el contagio de los bebedores que lo comparten, también al Wine in moderation avant la lettre.

Apuesto a que la vieja creencia de que el porrón favorece el consumo responsable al calmar la sed con una menor ingesta del fermentado se puede refrendar ahora científicamente con los últimos [estudios de la neurociencia](#).

“ El Bulli ha transmitido a sus herederos una capacidad extraordinaria de crear excelencia gastronómica”

TONI MASSANÉS

¿Un porrón, ahora que todos los restaurantes han aprendido la importancia de la materia y la forma de la copa para expresar el aroma, el sabor y la textura de los mejores caldos? El Año de la Alimentación, la Cocina y la Gastronomía de Barcelona resultó un exitoso calendario que cabalgó de marzo del 2005 a marzo de 2006 repleto de actividades desde los mercados a los restaurantes, donde se priorizó la dimensión popular y participativa, la alta gastronomía y la tradición casera se encontraban en la calle para celebrarse, por ejemplo en una fiesta dedicada al huevo de Colon que

MUNDO
DEPORTIVO

Noticia MD: Cumbre plantilla-Luis Enrique en el vestuario

Cesc tiene los días contados en el Chelsea

convirtió la estatua al final de las ramblas en una mona de pascua además de repartir diez mil huevos de chocolate, o en el multitudinario banquete de fiesta mayor en medio del Paseo de Gracia orquestado por una auténtica catedrática de estos tradicionales ágapes festivos, Roser Torras, con la participación de doctores en la ciencia del canelón de la talla de Carles Gaig, Nandu Jubany, Jean-Luc Figueras, Joan Roca y Fermí Puig.

Pero también hubo actos académicos, congresos, representación de las cocinas comarcales, ferias, debates, incluso actos conjuntos con el Sònar o la agencia espacial Europea, y una importante dinámica de promoción internacional en coordinación con la agencia de Turismo de Catalunya.

Tuve ocasión de participar en muchas actividades del Año y escribí desde el documento de justificación histórica previo hasta el posterior libro *Assaborir/Saborear/Savouring Barcelona*, que no era sino la memoria de esta iniciativa que se convirtió en referente, y les puedo asegurar que contribuyó decisivamente a consolidar Barcelona como una capital gastronómica universal.

“ Los mejores frutos del Bulli escondían unas semillas que han echado raíces sobretodo en Barcelona. Ahora crecen y fructifican a su vez contribuyendo a hacer de esta ciudad un jardín de las delicias gastronómicas”

TONI MASSANÉS

De hecho, una macroencuesta a nivel mundial encargada por la revista Forbes en 2009 ya la posicionó entre las cinco primeras. La justificación de la revista hablaba obviamente del Bulli, pero también de la cocina tradicional, desde los arroces a la escalibada, la esqueixada de bacalao o el pan con tomate, las tapas del popular Cal Pep i el marisco de Can Majó en la Barceloneta. Hoy, la Ciudad Condal continúa manteniendo su posicionamiento gastronómico, por ejemplo, esta reciente clasificación de las mejores ciudades del mundo para comer del británico

[The Telegraph](#) la incluye, y explica que después del cierre del Bulli, su influencia gastronómica es decisiva en el orbe, pero sobretodo en la urbe que hoy acoge el Bullilab y la declinación de restaurantes/concepto que los hermanos Adrià, ahora con el incommensurable Albert al timón, han creado de la mano de la familia Iglesias, desde el Tickets al Hoja Santa, el Niño Viejo, la Bodega 1900 y el Pakta, a cual más apetecible.

Y es que los mejores frutos del Bulli escondían unas semillas que han echado raíces sobretodo en Barcelona. Ahora crecen y fructifican a su vez contribuyendo a hacer de esta ciudad un jardín de las delicias gastronómicas.

El visionario Ferran Adrià ya lo vio – y lo reivindicó – hace cinco años cuando cerró el restaurante de Cala Montjoi, lo más importante del Bulli es la herencia que deja. Una herencia de largo recorrido que seguramente no ha hecho sino comenzar a dar frutos.

Sí, el Bulli cambió el paradigma, inventó una nueva manera de cocinar y, de alguna manera, creó un sistema creativo que ahora busca de poder transmitir dentro y fuera del conocimiento culinario el propio Ferran con su Sapiens, Bullipedia y lo que sea que vuelva ser el Bulli renacido de Cala Montjoi.

“ En catalán, traduciríamos esa expresión de valentía por tener dos pebrots (dos pimientos), y así ha bautizado su flamante restaurante otro hijo del Bulli, Albert Raurich”

Para conseguirlo, Ferran está viajando de la gastronomía a la epistemología y no sé si acabará en la ontología. Apabullado por los enormes esquemas repletos de información y sinapsis que desarrolla, un servidor a veces le ha planteado hasta qué punto se puede modelizar la genialidad, aunque sea un genio quien lo intente.

Hasta qué punto la genialidad no consiste justamente en ver lo que nadie ve y precisamente eso es lo que no se puede enseñar ni aprender. Ferran, hábilmente (¿cómo si no?) me ha respondido alguna vez que precisamente los modelos creativos que elabora sirven para cualquier persona, porque quizá los genios intuitivos no los necesitan.

Lo cierto es que el Bulli ha transmitido a sus herederos una capacidad extraordinaria de crear excelencia gastronómica. Los herederos de El Bulli demuestran que el método maravilloso existe. Es fácil de comprobar, vayan al Disfrutar y disfruten como pocas veces lo habrán hecho.

El método funciona, otra cosa es la dificultad de protocolizarlo. Porque, además, no todo es conocimiento. También está la actitud. Se explica de manera diáfana en el imprescindible documental [Snacks. Bocados de una revolución](#), la clave está en el atrevimiento, en la valentía.

No por casualidad Pau Arenós tituló su crónica de esta revolución que el bautizó como tecnoemocional La Cocina de los valientes. La clave está en imaginar qué hay que hacer, investigar cómo se puede hacer... pero hacerlo. No, tampoco digo que, sólo con un par de huevos, ya todo valga.

“ Los bullinianos siempre hacen las cosas bien. Y los expertos están de acuerdo en que el porrón es un decantador excelente. Pero además es que en el Bulli aprendimos que aquello de ‘Prohibido prohibir’ del Mayo del 68 iba en serio”

TONI MASSANÉS

La cocina creativa no puede ser barra libre porque el relativismo gastronómico llevado al extremo es un despropósito. No hay que aceptar ni comerse cualquier resultado, pero tampoco censurar caminos a priori. Atreverse a cocinar, atreverse a proponer, atreverse a pensar. Digo que para cocinar hay que tener cabeza, corazón, y también huevos.

En catalán, traduciríamos esa expresión de valentía por tener dos pebrots (dos pimientos), y así ha bautizado su flamante restaurante otro hijo del Bulli, Albert Raurich. Si su exitoso Dos Palillos es un maridaje oriental como la vida misma de Raurich, en este nuevo establecimiento apuesta por visitar la tradición y la historia gastronómica del Mediterráneo desde la contemporaneidad, la creatividad y el estilo desenfadado de bar de ese barrio popular que es el Raval, replanteando el refinamiento sin olvidar nunca la succulencia.

En el Dos Pebrots sirven los vinos naturales de la casa en porrón. En porrón, sí, unos porrones clásicos que han sido grafiados con un simpático diseño que los estiliza y moderniza. Sí claro, también sirven copas finas.

- Adrià cerrará El Bulli Lab dentro de un año y volverá a Roses en 2018

Los bullinianos siempre hacen las cosas bien. Y los expertos están de acuerdo en que el porrón es un decantador excelente. Pero además es que en el Bulli aprendimos que

aquello de “Prohibido prohibir” del Mayo del 68 iba en serio. ¿Queremos que la gente ame el vino? Pues igual el camino es desacralizarlo en muchas ocasiones.

Dejad que los vinos se acerquen a mí. Hay un tiempo para cada cosa, momentos para beber a galleta y otros para las mejores copas. Situaciones, prácticas, tradiciones, propuestas y momentos que bien entendidos nunca restan, suman.

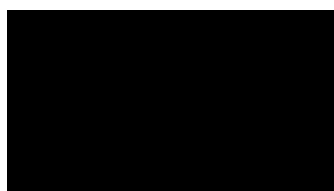
El Bulli después del Bulli ilumina más que nunca Barcelona cuando el enigma del Enigma está punto de desvelarse. Estos y más epónimos de la revolución adriática son parte esencial del fulgurante momento gastronómico de la ciudad.

Y también, claro, o tros sitios imprescindibles con personalidad diferenciada como el succulento artefacto orquestado por Jordi Vilà en la fábrica Moritz, la excelencia del Mandarin Oriental, el no menos excelente Lasarte, el delicioso Àbac y tantos ejemplos de todo tipo que la injusta dictadura del tiempo y el espacio me impide ahora repasar. Entre todos sustentan la realidad de esta deslumbrante capital gastronómica sin tres estrellas Michelin.

Relacionadas



Ferran Adrià: “La gente cree que estoy especulando”



Cuando los cocineros aún no eran superstars



Comparte en Facebook



Comparte en Twitter



TONI MASSANÉS

[Normas de participación](#)



Nous temps

0 comissions
d'administració i de manteniment.



L'ECONÒMIC

Dilluns, 12 de setembre del 2016

Usuari (e- Entra Recordam

INICI FOCUS EMPRESES EMPRENEDORS LA SETMANA OPINIÓ GRAN ANGULAR BORSA EINES CONSULTORI REGISTRE Cerca

Economia

« Enrere

[Enviar un comentari](#)

★ A- A A+

Globalització de les coses

11/09/16 02:00 - PROFESSOR DE LA UOC - [JOAN TORRENT-SELLENS](#)

Agost: vacances, descans, desconnexió i temps per badar. Temps per pensar i per fixar-te en coses que amb el brogit del dia a dia no hi prestes prou atenció. Deia Schumpeter que l'economia era sentit comú estructurat. Doncs bé, tres coses que m'han passat o he vist aquest agost i que em fan pensar que alguna cosa estructuralment diferent li està passant al comportament econòmic i social de les persones. No s'espantin. Són coses del dia a dia. Experiències comunes de la globalització.

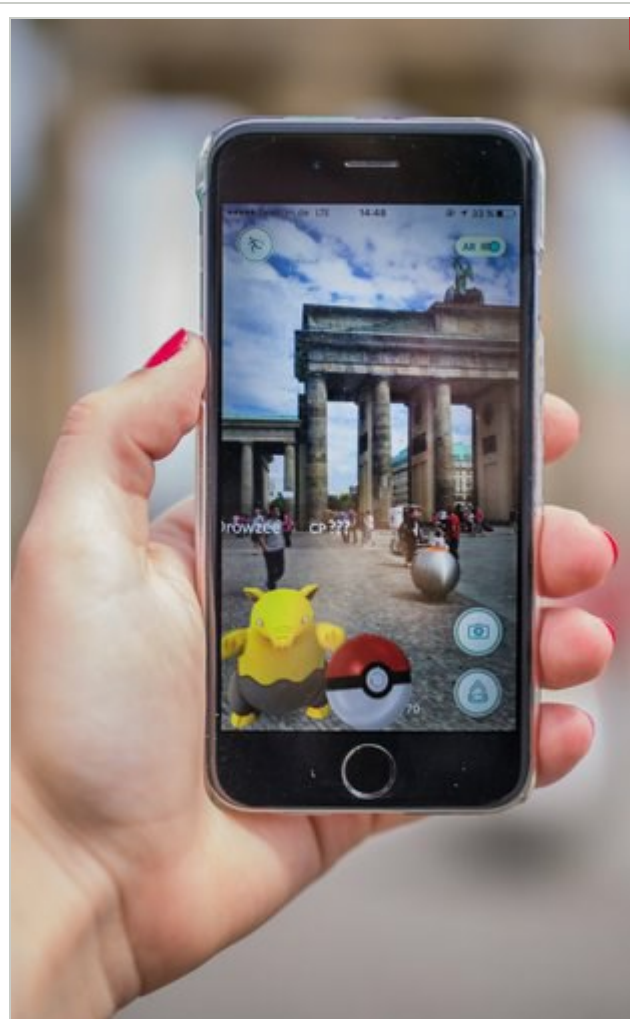
Primera: Pokémon. A casa hi ha tres nens. Els grans són bessons i aviat faran 15 anys. El petit en té 13. Una de les seves principals distraccions de l'estiu ha estat caçar Pokémons. Jo del joc no en sé gaire, però és tota una experiència veure com molts nens i nenes busquen Pokeparades i cacen embadalits amb el seus mòbils per tots els pobles i ciutats del país. Del Japó al poble més petit de l'Empordà jugant amb una aplicació de telèfon mòbil. No sóc un expert i no en tinc ni idea de les repercussions futures que tindrà aquest nou comportament. D'entrada, jo que sóc de pagès i que vinc de la tradició de l'escopeta de balins, em fa molta gràcia veure que hem substituït l'escopeta pel mòbil, i els pardals i les tórtores per Pikachus. Si els ocells poguessin parlar segur que farien un homenatge a l'inventor del Pokémon Go. Però ja no sé si el joc va tan bé per a la capacitat de fixar-se en l'entorn, el paisatge i la natura més enllà del pam de nas dels mòbils. Deia Herbert Simon que la riquesa d'informació genera pobresa d'atenció. I jo hi afegeixo que la riquesa de comunicació genera pobresa de curiositat sobre l'entorn. És tot un espectacle anar per qualsevol ciutat o poble i veure com els nens et demanen que passis per aquí o per allà, no per veure-ho, no per curiositat, sinó per, s'ho imaginem?..., buscar Pokémons.

Un nou filó.

Em sembla tot un nou filó per a la indústria turística i cultural. I, encara més, em sembla que haurem de repensar tota l'educació sobre la curiositat. Darrere un científic diuen que hi ha un curiós. Doncs bé, tot sembla indicar que a la curiositat pel coneixement hi haurem d'arribar per altres camins.

Segona: Olimpíades. Un altre fenomen de l'estiu han estat les olimpíades del Brasil. Més enllà de les proeses d'en Phelps, la Ledesky, en Bolt, en Farah, la Biles o la Belmonte, entre molts altres, m'ha cridat molt l'atenció el desencaix entre la visió d'esport nació que es dona des de la majoria de mitjans de comunicació i la globalització de l'esport. Potser m'equivoco, però tinc la sensació que mai com ara hi havia hagut tants atletes nascuts en un país que competeixen per un altre. Sembla que el cas dels fondistes i migfondistes de Kenya que competeixen sota les banderes de les monarquies del Golf Pèrsic n'és un exemple paradigmàtic. Ei, res a dir, si l'opció és voluntària. Però jo diria que la globalització també posarà en el seu lloc l'exaltació de l'esport nació. Sempre he pensat que els valors de l'esport són universals i que van molt més enllà de l'única representació d'una bandera. Un exemple. Jo no ho sabria dir millor. Resulta que el campió olímpic de decatlló és dels Estats Units i és parella d'una atleta olímpica que competeix a la prova de l'heptatló pel Canadà. Va escriure un tuit animant la seva dona, i l'exaltació de

Facebook Twitter Google+ LinkedIn



El joc del Pokemon go ha estat una novetat de l'estiu. Foto: AFP.

“ Si els ocells poguessin parlar segur que farien un homenatge a l'inventor del Pokémon Go. Però ja no sé si el joc va tan bé per a la capacitat de fixar-se en l'entorn, el paisatge i la natura més enllà del pam de nas dels mòbils. Deia Herbert Simon que la riquesa d'informació genera pobresa d'atenció. I jo hi afegeixo que la riquesa de comunicació genera pobresa de curiositat sobre l'entorn

Joan Torrent Sellens

Altres articles de l'autor

10/07/2016 [UExit](#)

12/06/2016 [El joc de la independència](#)

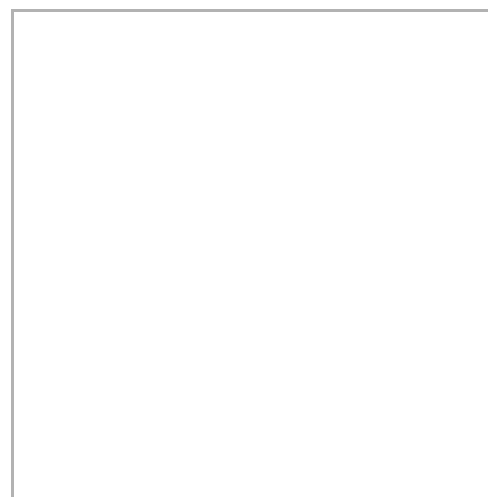
[Més articles ...](#)

ARTICULISTES

- | | | | |
|---------------------------------|-------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| Daniel Albalade | Cecilia M. Tham | Oriol Amat | David Avilés |
| Maribel Berges | Enric I. Canela | Francesc Granell | Maria Buhigas |
| Joan Torrent | S. Niño Becerra | Franc Ponti | Raül Ramos |
| Francesc Roca | Josep Soler Albertí | J. Soler-Matutes | Esteve Vilanova |

Me gusta A 377 personas les gusta esto. Registrarte para ver qué les

EDICIÓ EN PAPER D'AQUESTA SETMANA



ESDEVENIMENT RECOMANAT

www.betalents.com

L'AGENDA DE L'ECONÒMIC

Hoy **lunes, 12 de setembre**

martes, 13 de setembre
09:30 [Xarxes socials i 'e-mail' mà](#)

miércoles, 14 de setembre
16:00 [Guia bàsica per emprendre](#)

viernes, 23 de setembre
09:30 [Primers passos amb MailC](#)

miércoles, 28 de setembre
09:30 [Perfil emprendedor](#)
16:00 [La prevenció de riscos labor](#)

viernes, 30 de setembre
09:30 [Google Analytics, coneix c](#)

Se muestran los eventos programados hasta el 15/11. [Buscar más](#)

GoogleCalendario

MÉS LLEGIDES

11/09/16 02:00 CATEDRÀTIC D'ESTRUCTURA ECONÒMICA IQS SCHOOL OF MANAGEMENT / @SNINOBECERRA.

♦ [Futur d'un mil·lennista](#)

11/09/16 02:00 ECONOMISTA I DIRECTOR GENERAL DE L'INSTITUT D'ESTUDIS FINANCERS.

♦ [El tabú de les pensions](#)

l'esport nació se li va tirar a sobre. La seva resposta em sembla que recull els vertaders valors de l'esport en poques paraules: "Som un únic equip que competeix per dos països." *Chapeau*.

Un tros de paradís a casa.

Tercera: Costa Brava. Feia temps que ho teníem al cap i aquest any hem redescobert en parella la Costa Brava. Jo que sóc gironí i mig empordanès, la veritat, he quedat *frapat*. Sense voler menystenir altres zones, trobo que hi ha quatre trams de costa: entre Tossa i Sant Feliu, entre Palamós i Pals, entre l'Estartit i l'Escala, i entre Roses i Cadaqués, que són una autèntica meravella. Una recomanació: facin els camins de ronda i baixin a qualsevol de les cales d'aquestes zones. Tenim un tros de paradís a casa i em sembla que el gaudim poc. Pels camins he sentit molts idiomes i menys català o castellà del que em pensava. Facin-se aquest regal i veuran com des d'aquí mateix també podem aportar coses úniques a la globalització.

En fi, per anar acabant, que torna el brogit, que sant tornem-hi, que la globalització segueix, i que aquí estem per anar sumant.

Darrera actualització (Diumenge, 11 de setembre del 2016 02:00)

Publicat a

L'econòmic 11-09-2016 Pàgina 38

DESA LA NOTÍCIA A:

★ **Desar-la al meu compte**

Seguir la notícia

Des del **registre** pots veure i gestionar totes les notícies desades i de les que en fas seguiment.



COMENTARIS

Escriure un comentari

Identificar-me. Si ja sou registrat, us heu d'identificar.

Vull ser registrat. Per escriure un comentari cal ser registrat.

Nota: Per aportar comentaris al web és indispensable ser registrat i acceptar les **Normes de Participació**.



11/09/16 02:00 CATEDRÀTIC DE LA UPF, ECONOMISTA I PRESIDENT DE L'ACCID.

♦ **Catalunya, contribuent net de la UE**

11/09/16 02:00 BARCELONA.

♦ **Quant pesarà la motxilla del deute català?**

11/09/16 02:00 CATEDRÀTIC DE BIOQUÍMICA I BIOLOGIA MOLECULAR, DIRECTOR DE L'ESCOLA DE DOCTORAT I VICERECTOR DE POLÍTICA CIENTÍFICA DE LA UB.

♦ **Catalunya és innovadora?**

11/09/16 02:00 BARCELONA.

♦ **"El de divises és un mercat seriós i molt pur"**

11/09/16 02:00 BARCELONA.

♦ **"Catalunya es podria fer càrrec del 10% del deute de l'Estat"**

11/09/16 02:00 BARCELONA.

♦ **Visionlab vol passar del 10 al 17% de volum de negoci a Catalunya**

11/09/16 02:00 CATEDRÀTIC D'ECONOMIA DE LA UNIVERSITAT DE BARCELONA.

♦ **Sobre el futur del TTIP**

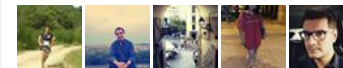
11/09/16 02:00 PROFESSOR DEL GIMCE (GLOBAL INNOVATION MANAGEMENT CENTER D'EADA).

♦ **Medellín i l'eterna primavera**

L'ECONÒMIC A FACEBOOK



Sé el primero de tus amigos en indicar que le gusta esto.



TRADUEIX-NOS - TRANSLATE

Tria idioma - Select language

[Qui som](#) [Avisos legals](#) [Posar com a pàgina d'inici](#) [Publicitat](#) [Enquestes](#)

Copyright © 2013. L'Econòmic. Tots els drets són reservats. Versió v.1.2

EL PUNT AVUI+

L'ESPORTIU

PRESENCIA

L'ECONOMIC

CATALONIA TODAY

EL PUNT AVUI+
TELEVISIÓ

SÀPIENS CUINA **Descobrir** **reusdigital.cat**

El Grup Hermes: [El Punt Avui](#) | [Presència](#) | [L'Econòmic](#) | [El Quiosc](#) | [Club del Subscriptor](#) | [El Punt Habitatge](#) | [Avui.tv](#) | [Blogs](#)

El Punt Habitatge: [Venda de Pisos a Girona](#) | [Venda de Pisos a Barcelona](#) | [Venda de Cases a Badalona](#) | [Venda de Cases a Castelló d'Empúries \(Girona\)](#) | [Lloguer de Cases a Barcelona](#) | [Lloguer de Cases a Girona](#) | [Lloguer de Pisos a Costa Brava \(Girona\)](#) | [Lloguer de Pisos a Costa Daurada \(Tarragona\)](#) | [Lloguer de Pisos a Barcelona](#)

El Quiosc: [El Punt Avui](#) | [L'Esportiu](#) | [Presència](#) | [L'Econòmic](#) | [Sortim](#) | [Catalonia Today](#)

Amb el suport de



Rutes i excursions

Refent els camins de l'èxode republicà

★★★★★ 1 vot



Jonquera (La) - Girona

El Museu Memorial de l'Exili a la Jonquera, el Consell Comarcal i el Memorial Democràtic han promogut un projecte de senyalització d'espais i camins de la comarca que van jugar un paper significatiu durant l'exili

Descripció

La pequeña zona roja. Així s'anomenava l'Alt Empordà a poc de finalitzar la Guerra Civil Espanyola. No era un qualificatiu posat de forma casual. Molts pobles de la comarca es van convertir entre finals de gener i principis de febrer del 1939 en l'escenari principal de la retirada de milers de persones incloent-hi els màxims dirigents de la Generalitat, de la República espanyola i del Govern autonòmic basc. El Memorial Democràtic, el Museu Memorial de l'Exili a la Jonquera i el Consell Comarcal han promogut la senyalització d'alguns d'aquests camins i espais que van marcar l'exili partint d'un treball de documentació de rutes de l'exili elaborat per l'historiador Miquel Serrano.

En total són disset els municipis que s'inclouen en el projecte amb 27 punts d'informació i 30 senyalitzacions. Un dels objectius del projecte és "la revaloració i dignificació del patrimoni memorial i dels espais de l'exili del Pirineu gironí". Com explica el director del Mume, Jordi Font, la tria d'escenaris podia haver estat més àmplia però s'ha fet "depenent del paper significatiu que va tenir durant la retirada". D'alguns pobles s'ha triat més d'un escenari per visitar ja sigui amb cotxe o a peu. Els passos fronterers més importants són la Jonquera i Portbou però també s'ha tingut en compte altres vies secundàries com els pobles situats als massissos muntanyosos de l'Albera i les Salines o els que van desenvolupar un paper rellevant en la resistència i l'evacuació de les darreres unitats militars republicanes com **Figueres, Roses, Vilajuïga, Garriguella, Llançà, Colera, Llers, Darnius, Maçanet de Cabrenys, Cantallops, Espolla i Rabós.**

La història més recent

Aquesta proposta permet passejar-nos per alguns indrets que van jugar un paper important dins la història recent d'aquest país. És el cas del coll del Pertús per on es calcula van arribar a passar cap a 220.000 militars entre el 5 i el 10 de febrer; el coll dels Belitres, a Portbou, un dels passos fronteres més utilitzats per on van fugir milers de persones, moltes de les quals van anar a parar als camps habilitats a les platges del Rosselló; el Mas Perxés a Agullana, darrera seu de la Generalitat de Catalunya; el coll de Manrella, també a Agullana, on avui s'alça el monument a Companys; el coll de Lli i Can Barris a la Vajol, seu de la presidència de la República; el Castell de Sant Ferran a Figueres i el de Peralada; la mina Canta a la Vajol on la República va custodiar obres d'art durant la guerra. Tampoc falten en el projecte els camps d'aviació de Garriguella o les colònies infantils a la Casa Marly de Llançà i a Vilajuïga.

Una de les parades que es proposa dins aquesta iniciativa de senyalització és el mateix Museu Memorial de l'Exili. El Mume és un museu força jove –es va inaugurar a finals del 2007– i forma part de la xarxa Espais de Memòria de Catalunya. El Mume no és un museu convencional. Està pensat per ser recorregut de forma inversa a l'habitual, és a dir, de dalt a baix, i es nodreix no de col·leccions d'objectes històrics sinó de quelcom més fràgil, de memòria. Aquest centre juga amb molts elements escenogràfics de tipus simbòlic i evocatiu, múltiples fotografies i muntatges audiovisuals d'alt valor històric que ajuden el visitant a comprendre millor el discurs museístic.

Espai per a la memòria

El Mume és un espai per a la memòria, la història i la reflexió crítica. En aquest sentit, és l'escenari de múltiples iniciatives culturals de recerca històrica –simposis, conferències, presentacions de llibres– que giren al voltant de la temàtica de l'exili. També, paral·lelament a l'exposició permanent, disposa d'un espai per a les exposicions temporals. Cal dir que properament es podrà veure La gran guerra en imatges, una mostra del Museu d'Història de Catalunya amb fotos d'agències alemanyes, angleses i franceses sobre la Primera Guerra Mundial procedents del Fons del Archivo General de Palacio. A més, el Mume ha ampliat enguany l'oferta educativa.

📷 Galeria de fotos



📍 Mapa d'ubicació

Per descobrir



L'Alt Empordà, terra de vents, terra de vins

Deixa el teu comentari

Des de l'època dels grecs, la comarca manté una intensa relació amb el món del vi

Esdeveniments

Restaurants i Allotjaments

Nom de l'acte

Totes les categories

Escull localitat

De: 12/09/2016

Fins a: 13/09/2016

Cercar

🔍 Troba els actes d'altres províncies

Rutes i excursions



A la vora de la Muga sense perdre detall

Deixa el teu comentari

A la falda dels santuaris de les Salines i la Salut de Terrades, tot resseguint el riu Muga [...]



El petit Empordà que voreja la Muga

Deixa el teu comentari

Pobles petits, emboscats, carregats de vida interior i envoltats de silenci els dies feiners. [...]



Identifica't / Registra't

Faci un comentari

Nota de l'editor

Com a usuari registrat et recordem que només els lectors registrat poden comentar notícies sense límit de caràcters, votar i compartir les notícies a les xarxes socials i, a més, podràs crear el teu propi bloc i participar en els concursos que posem en marxa periòdicament.

T'oferim un espai de debat, informació i entreteniment basat en el respecte, la transparència i la pluralitat on no tenen cabuda els insults, les desqualificacions i el correu brossa.

Ens preocupem perquè els comentaris compleixin amb la legislació vigent, no siguin contraris a l'honor, respectin a les persones, la llibertat, no siguin contraris a la defensa i els menors i la igualtat entre les persones amb independència de sexe, raça o religió.

Registra't, opina, debat i ajuda'ns a construir el teu mitjà de comunicació preferit. Veure comentari d'usuari no registrat

Diari de Girona

[Mapa web](#)

Girona

[Comarques](#)
[Oci a Girona](#)
[El temps](#)
[Trànsit a Girona](#)
[Cartellera](#)

Classificats

[tucasa.com](#)
[Iberpisos](#)
[Iberanuncio](#)
[Ibercoches](#)
[Iberempleo](#)
[Cambalache](#)

Especials

[Costa Brava](#)
[Temps de Flors](#)
[Fires de Sant Narcís](#)
[Sant Jordi](#)
[Carnestoltes](#)
[Casaments](#)
[Celíacs](#)
[Consultori legal](#)
[Loteria Nadal](#)
[Loteria del Nen](#)
[Eleccions Generals](#)
[Resultats Eleccions](#)

DiarideGirona.cat

[Contacti](#)
[Conegui'ns](#)
[Localització](#)
[Avis legal](#)
[Política de cookies](#)
[RSS](#)

Publicitat

[Tarifes Internet](#)
[Tarifes Paper](#)

Altres webs del Grup Editorial Prensa Ibérica



[Diari de Girona](#) | [Diario de Ibiza](#) | [Diario de Mallorca](#) | [Empordà](#) | [Faro de Vigo](#) | [Información](#) | [La Opinión A Coruña](#) | [La Opinión de Málaga](#) | [La Opinión de Murcia](#) | [La Opinión de Tenerife](#) | [La Opinión de Zamora](#) | [La Provincia](#) | [La Nueva España](#) | [Levante-EMV](#) | [Mallorca Zeitung](#) | [Regió 7](#) | [Superdeporte](#) | [The Adelaide Review](#) | [97.7 La Radio](#) | [Euroresidentes](#) | [Lotería Navidad](#) | [Premis cinema](#)



© Diari de Girona, S.A. Tots els drets reservats.

[Avis Legal](#) | [Política de Privacitat](#) | [Política de Cookies](#)

powered by wayra

