

RECU LL DE PREMSA

**Dilluns,
11 de setembre de 2017**



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Una vuitantena de persones desafien la tramuntana i fan la Pujada Patriòtica al Puig de l'Àliga

Per ViladeRoses / 10/09/2017 / No Comentat

Una Pujada Patriòtica que avança un dia la seva celebració per poder anar tranquil·lament demà a la manifestació de Barcelona convocada per l'ANC

Previsió de tramuntana força 7 que s'ha complert. El vent bufava de valent a les 8 del matí. Tot i això, els rosincs han respòs a la convocatòria de l'Associació Excursionista Els Cabirols per realitzar un any més, i van 23, la Pujada Patriòtica al Puig de l'Àliga.

“Estem contents, tot i el vent, han vingut una vuitantena de persones a fer aquesta tradicional pujada, i jo personalment també estic satisfet, ja que serà la primera que faig com a president de l'Associació Excursionista Els Cabirols”, ha afirmat Josep Coucelo, que està al capdavant de l'entitat des del passat mes de juliol, quan va agafar el relleu de l'anterior president, Toni Blanch.

Per aquest motiu, aquesta 23^a edició de la Pujada Patriòtica al Puig de l'Àliga de Roses, ha estat especial per a Coucelo. *“sí, estic un xic nerviós perquè la faig des d'una altra perspectiva, amb la responsabilitat que tot surti bé, però suposo que són els nervis del novell, que a mesura que es desenvolupi l'excursió aniran desapareixent”.*

Els 80 excursionistes, entre els que es trobava el gironí Esteve Carrera, el qual ha vingut *“expressament a fer aquesta pujada, perquè ja m'agrada caminar i conèixer el territori”*, han sortit de la plaça de l'Església a les 8:45 hores en direcció a la urbanització Els Grecs, per passar pel dolmen de la Generala, el Pla de les Gates, la tomba del general, la font Els participants de la Pujada Patriòtica al cim del Puig de l'Àliga de la Vich, fins arribar a Mas d'en Causa per fer l'esmorzar gentilesa de Can Cairó.



A causa del fort vent s'ha decidit que el parlament que es fa tradicionalment al cim del Puig de l'Àliga es fes al Mas d'en Causa, i un cop pronunciat, s'han dirigit al cim per penjar l'estelada i cantar el himne de 'Els Segadors'.

Per al president dels Cabirols tant de bo aquesta fos l'última Pujada al Puig de l'Àliga que es fa de manera patriòtica, *“personalment, i parlo a títol personal, crec que serà l'última, tot i que he reconèixer que no serà gens fàcil”.*

El primer pas és anar demà a la manifestació de Barcelona de demà, convocada per l'ANC, i per la qual cosa la Pujada al Puig de l'Àliga s'ha avançat un dia.

(http://www.viladeroses.cat/wp-

content/uploads/2017/09/sortida_pujada_puig_aliga.jpg)

Una vuitantena de persones han participat a la XXIII a Pujada Patriòtica del Puig de l'Àliga

Comparteix això:

 Google (http://www.viladeroses.cat/vuitantena-persones-desafien-tramuntana-pujada-patriotica-puig-laliga/?share=google-plus-1)

 Facebook (http://www.viladeroses.cat/vuitantena-persones-desafien-tramuntana-pujada-patriotica-puig-laliga/?share=facebook)

 Twitter (http://www.viladeroses.cat/vuitantena-persones-desafien-tramuntana-pujada-patriotica-puig-laliga/?share=twitter)

 LinkedIn (http://www.viladeroses.cat/vuitantena-persones-desafien-tramuntana-pujada-patriotica-puig-laliga/?share=linkedin)

VEREMA

Fan la primera verema a Roses de la vinya més petita de Catalunya

▶ Es va plantar fa dos anys a la cala Jóncols i ha recollit 3.000 kg de raïm lledoner roig per a produir uns 1.900 litres de vi blanc

📺 Video de verema de Raventós i Blanc

Redacció | 10/09/2017 a les 16:58h



Vista de la vinya de cala Jóncols que tot just s'ha veremat la primera setmana de setembre. | Foto: 6comunicació.

La vinya més petita de Catalunya, situada a cala Jóncols, a Roses, ha fet la seva primera verema aquest mes de setembre i ha recollit 3.000 quilos de raïm excel·lent. Es va plantar fa dos anys en una superfície de menys d'una hectàrea a prop del mar per recuperar una varietat autòctona, el lledoner roig. La vinya de cala Jóncols és també una de les més petites de la península Ibèrica.

Els responsables de l'Hotel Cala Jóncols, que la gestiona, Juanma i Michael Gómez, estan molt satisfets perquè "la collita permetrà obtenir una producció més gran de la que s'esperava i un vi de molt bona qualitat", han indicat. Aquests bons resultats es deuen al fet que es tracta d'una terra verge que ha estat molts anys sense treballar-se, una circumstància que, segons els experts, ha contribuït que la verema sigui extraordinària.

A aquests bons resultats també hi ha contribuït el tractament de rec que s'hi ha fet servir, basat en un sistema d'aprofitament de les aigües regenerades, en línia amb la filosofia de l'establiment que destaca per les seves iniciatives innovadores i respectuoses amb el medi ambient. Les altes temperatures de la primavera han fet avançar enguany el cicle vegetatiu de la vinya.

La varietat que hi ha plantada a la vinya de cala Jóncols, el lledoner roig, és autòctona de l'Empordà i de les comarques nord-catalanes i podria desaparèixer ja que n'hi ha poca de plantada. Habitualment es feia servir per produir garnatxa, però en el cas de cala Jóncols anirà destinada a fer vi blanc.

El fet que la vinya tingui unes dimensions tant petites comporta que no se'n pot treure directament un rendiment econòmic i que el projecte vitivinícola i la inversió realitzada s'hagi dut a terme bàsicament per recuperar l'activitat agrícola d'un espai que antigament estava conreat i que es troba situat al bell mig del Parc Natural de Cap de Creus, un lloc singular on hi ha emplaçat el complex hotelier.

Amb la recuperació d'aquesta varietat històrica i autòctona es vol sumar encara més valor afegit a aquest projecte vitivinícola, que un cop acabi el procés de vinificació (es calcula que podria ser el proper mes d'abril) podrà tenir com a resultat que es puguin comercialitzar unes 1.900 ampolles anuals d'aquest vi.

CULTURA Y ESPECTÁCULOS

SEXTA EDICIÓN DE UNO DE LOS ATRACTIVOS DEL CALENDARIO ANUAL Y QUE ABRE LA NUEVA TEMPORADA

Gastronomía con paisaje propio: Garachico

El antiguo convento de San Francisco, la Glorieta, la plaza de la Libertad o el Muelle Viejo albergarán la variada programación de este nuevo encuentro culinario en la Villa y Puerto. Charlas, exhibiciones gastronómicas, concursos, masterclass, talleres, degustaciones y cine son algunas de las propuestas que ofrece la sexta edición de Paisaje Gastronómico de Garachico desde este miércoles, 13 de septiembre, hasta este domingo, día 17.

Comentarios **0**

Francisco Belín 10/sep/17 6:49 AM Edición impresa

PUBLICIDAD

Noticias en portada



De comentario fortuito en una conversación ante el café humeante, allá por el año 2012 a toda una realidad ya confirmada que tomará forma, en su sexta edición, desde este miércoles día 13 de septiembre al domingo 17 y, otra vez, un cartel de invitados de primer nivel que desarrollarán acciones divulgativas en distintos ambientes de la Villa garachiquense.

Con otro formato más cercano a los que pudieran ofrecer Madrid, San Sebastián o Girona, el grupo humano inspirador, entre los que se encuentra el chef Julio Velázquez, pasó en 2012 de la idea al trabajo de un encuentro que se basa, principalmente, en desembarazarse de los espacios "monolíticos", caso de grandes auditorios o recintos feriales.

Realmente, el patrimonio arquitectónico y monumental es uno de los acicates que han contribuido a dar realce a ponencias y encuentros populares (como el certamen de tapas 7 Islas), por el que han pasado importantes jefes de cocina nacionales y locales, caso de Pepe Solla, Montse Estruch, Pepe Vieira, Rubén Sánchez-Camacho, Juan Pozuelo, Danny Nielsen, Juan Antonio Medina o Rafael Centeno.

La programación de esta cita culinaria anual, que siempre juega con la dificultad añadida de la agenda de los importantes invitados que llegan estos días a la Isla Baja, arranca este miércoles con una charla sobre los productos de Tenerife, como los túnidos de nuestras aguas o el cochino negro. Será a partir de las 17:00 horas en el antiguo convento de San Francisco de la Villa.

Estos días se vive ya el ambientillo de la organización, con el staff, como hormiguillas, afanándose de aquí a allá para los detalles en los diferentes escenarios de un encuentro culinario que, en su esta edición, aspira a colocarse entre lo más granado de los congresos de formato "familiar", antagónico a los grandes foros.

Conviene, pues, poner aspás al calendario. Al día siguiente, jueves 14, se celebrará, también en el escenario del convento de San Francisco, una exhibición de productos de Tenerife a partir de las 17:00 horas y a las 18:45, en el mismo enclave, habrá una cata comentada de cerveza.

La plaza de la Libertad albergará gran parte de la programación del viernes, ya que se celebrará el II Concurso de Estudiantes de Cocina de Tenerife ya desde bien temprano, a las diez de la mañana. A las 17:00 horas está prevista una masterclass y, a las 19:00 horas, **el chef Pere Plaragumá (restaurante Rom Roses de Gerona)** será el primero en abrir el fuego con la primera exhibición gastronómica de esta sexta edición de Paisaje Gastronómico.

Este mismo día, y trasladando el "paisaje" hasta el Muelle Viejo, aguarda una de las citas más esperadas como es la de "Cine y gastronomía". En esta ocasión se proyectará el documental "The turkish way", que narra el viaje de tres hermanos por Turquía, un trayecto que se convierte en un aprendizaje sobre la gastronomía de este país. La degustación, que tendrá un precio de 10 euros, estará a cargo del restaurante El Mirador.

Aprovecho para dar el apunte de actualidad de que en la gastronomía turca actual brilla con luz propia Mehmet Gürs, con su restaurante Mikla, una de las principales referencias culinarias del país. "Una propuesta reflexiva, compromiso entre la historia y su interpretación creativa. Limpieza técnica, juegos complejos de sabores y texturas?", dice el periodista Xavier Agulló: "bonito" (sí, bonito) -prosigue-; se limpia sin abrir, con mucho cuidado, y luego se le dan tres semanas de una salmuera ligera. Aquí lo llaman "lakerda", y Mehmet lo entrega con coliflor y con unas algas locales.

Después de este rápido y sabroso viaje a la cocina turca, centrémonos en el feudo garachiquense de la gastronomía. El sábado 16 de septiembre, de nuevo la plaza de la Libertad volverá a ser el epicentro del programa previsto por los organizadores y durante la mañana espera la segunda exhibición gastronómica, esta vez a cargo del chef Artur Martínez (restaurante Capritx, Barcelona).

Para los amantes de los vinos y quesos de Canarias, a las 19:00 horas estará dispuesto el taller y cata a cargo de expertos de Volcanic Experience y GMR (Gobierno de Canarias).