

# Recull de Premsa

diumenge, 15 de setembre de 2013

COMER

# El arte de equilibrar los sabores más intensos de Japón y Perú

Inari mima las salsas en busca de la fusión entre dos gastronomías con mucha personalidad. Sin precios que asusten es posible abrir la mano a platos más innovadores

David Ruipérez >> MADRID

Japón y Perú tienen más en común que la oscura figura del que fuera presidente del país andino, Alberto Fujimori. Por ejemplo, el plato estrella de ambas naciones tiene como base el pescado crudo. El japonés Inari, la gran apuesta de Nacho Fernández Picón, en La Moraleja y en el barrio de Salamanca de Madrid, ha sumado este año siete platos a su carta, dos de ellos con inspiración peruana en un ejercicio de fusión que es de agradecer. Casi siempre, cuando un cliente va a un japonés y sabe que va a gastarse una nada despreciable cantidad de dinero, le cuesta arriesgar y va a lo que sabe que le gustará.

En el caso de Inari, el tartar de atún es el plato estrella. Pero probar cosas nuevas puede ser un acierto total si nos referimos a los nuevos platos del restaurante madrileño. Para empezar, el ceviche es muy bueno, sazonado con leche de tigre (zumo natural de lima, pescado, jengibre, cilantro y cebolla). Destaca el toque picante de la guindilla y la cebolla, que



El salón del Inari de La Moraleja y, a la izquierda, su célebre tartar de atún

FICHA

>> **Dirección:** Restaurante Inari Madrid: calle General Pardiñas, 43, Madrid. Teléfono: 915 76 33 12.

Restaurante Inari Moraleja: calle Azalea, 1 Alcobendas 28109 Teléfono: 91 007 03 56.

>> **Precio medio:** 35 €.

>> Equilibrar ingredientes tan potentes requiere mucha habilidad. Las salsas son todas artesanales. Pruebe de todo, pero su famoso tartar de atún es sublime.

cruje en la boca. Pero quizá la opción más sorprendente de las nuevas apuestas sea el Hotate Kimuchi: versión japonesa del tiradito peruano, en este caso con vieiras cortadas como sashimi, zumo de lima natural y salsa Kimuchi aderezada para este plato con tabasco, lima y sal.

Otra opción que se incorpora a la carta con un toque que despierta el paladar es el Ebi spicy maki, que fusiona el maki japonés (hosomaki), en este caso relleno de langostinos a la plancha y rúcula, cortado en 8 piezas y con una salsa de anticucho (peruana con ají panca, ají amarillo y hierbabuena), terminado con una

salsa suave de aguacate que rebaja la potente salsa de anticucho. Son creaciones bajo influencia Nikkei, un género con identidad propia, resultado de la adaptación de la alimentación de los inmigrantes japoneses a los ingredientes locales que encontraron en Perú en los años 80. En esta línea también encontramos un plato que permite probar la exclusiva aceituna botija peruana, con un sabor que recuerda al de las alcaparras, acompañando a un maki relleno de atún y cebolla crujiente. Sus platos sugieren frescura, innovación y creatividad en tiempos de crisis para sacar de su letargo al comensal.

VINOS

Príncipe de Viana

Edición Limitada

**Variedad:** merlot 50%, tempranillo 25% y carbenet sauvignon 25%.

**Precio:** 34,30 euros.

## Explosión de color

A. A.

Su intenso color rubí salta a la vista nada más abrir la botella. Sorprende su explosiva fruta, roja y negra, que recuerda a las cerezas, ciruelas, fresas y arándanos. Su buena estructura, en la que destaca su retrogusto, la expresión de sabores frutales y la persistencia de los mismos lo convierten en la «pareja» perfecta para acompañar carnes blancas y rojas, embutidos o quesos. Y es que su permanencia en barrica durante 14 meses le da elegantes notas de madera,

suaves tostados, matices de vainilla y coco.

La buena combinación de las variedades de merlot, tempranillo y cabernet sauvignon convierten este caldo en una delicia capaz de enamorar a los mejores paladares.



COMER

# Gastronomía y vinos de proa a popa



Imagen del barco durante su recorrido por la costa de Rosas

A. Almendros >> MADRID

La cocina mediterránea y las catas de vinos con denominación de origen son la excusa perfecta para disfrutar de una jornada marinera a bordo de una embarcación y convertirse en comensal y cocinero por unas horas. Y es que Estaciones Náuticas de Cataluña combina la gastronomía y la enología en el mar.

Como experiencias culinarias ofrece degustar un exquisito vino a bordo de un catamarán, participar en una degustación y cata en

alta mar, consumir ostras y mejillones «in situ» de una mejillonera, nadar entre atunes rojos o ser testigo del día a día de un pescador. Todo ello acompañado de recorridos turísticos con los que conocer los rincones más escondidos de la costa.

La Estación Náutica de Rosas, por ejemplo, presenta un recorrido de dos horas por el litoral donde descubrir el Castillo de la Trinidad las playas de Canyelles Petites y la Almadrava. Tras dejar atrás la bahía de Rosas, el catamarán se adentra en el Parque Natural del

Cabo de Creus y se detiene para visitar el Celler Empordàlia y degustar su vino D.O. Empordà.

En la costa barcelonesa, la Estación Náutica de Vilanova i la Geltrú propone entre sus actividades navegar durante cinco horas a bordo de un velero y participar en una degustación de vino y catas impartidas por un sommelier experimentado. Además, como opción alternativa, la estación organiza pesca en kayak y brasa posterior en la playa, además de salidas durante la noche en pequeños veleros de hasta seis personas.

## SUCCESSOS

# Dos ferits en estavellar-se amb l'helicòpter a Vilanant

■ L'aparell va caure en quedar enganxat amb uns cables elèctrics d'una línia de mitja tensió ■ El pilot va resultar ferit lleument i l'altre ocupant, greu ■ Dos-cents abonats es van quedar sense llum



Les restes de l'helicòpter on viatjaven les víctimes. L'aparell es va incendiar en impactar contra al terra, ahir a la una del migdia ■ JOAN CASTRO / ICONNA

**G. Pladeveya**  
VILANANT

Dos ocupants d'un helicòpter van resultar ferits ahir en estavellar-se contra el terra després que l'aparell quedés enganxat en uns cables elèctrics d'una línia de mitja tensió, al terme de Vilanant. L'helicòpter va caure al Mas Arrufat, al peu d'una pista forestal del nucli de Taravaus. Els cossos d'emergències van rebre l'avís de l'accident a la una del migdia, i fins a la zona s'hi van

desplaçar dues patrulles dels Mossos d'Esquadra de la comissaria de Figueres, set dotacions dels bombers, dues ambulàncies del sistema d'emergències mèdiques (SEM) i dos helicòpters, un dels quals era medicalitzat.

El pilot de l'aeronau, de 33 anys, va resultar ferit de caràcter lleu i va ser traslladat en ambulància a l'hospital de Figueres. L'altre ocupant, de 31 anys, va tenir lesions greus i va ser evacuat en helicòpter a l'hospital Josep Trueta de

## Les xifres

# 33

anys té el pilot de l'aeronau. I el seu acompanyant, 31. Quan van tenir l'accident, estaven fent un vol de lleure.

# 7

dotacions dels bombers, dues patrulles dels Mossos i dues ambulàncies es van mobilitzar arran del sinistre.

# 4

hores va estar tallar el subministrament elèctric en algunes llars. Es va solucionar del tot a les quatre de la tarda.

Girona, on fonts del centre van informar que no es temia per la seva vida. D'altra banda, com a conseqüència de la topada amb el cablejat elèctric,

uns 200 abonats de la població es van quedar sense subministrament. Dues hores després, la companyia Endesa va comunicar que només quedaven 49

afectats, i ja a les quatre de la tarda els tècnics van aconseguir restablir completament el servei.

L'helicòpter accidentat era biplaça i pertany a

l'empresa Intercopter. Quan va passar el sinistre, els dos ocupants estaven realitzant un trajecte turístic d'uns 20 minuts, amb sortida i destinació a l'aeroport de Girona. Segons va relatar a l'ACN una treballadora del restaurant El Trull de Ca l'Arrufat de Taravaus que va presenciar el succés, l'helicòpter es va enlairar correctament quan, de sobte, es va enredar amb els fils d'electricitat que passen a tocar de l'establiment. La jove va detallar que el pilot va explicar que ell havia deixat agafar els controls al seu acompanyant, que es va espantar i va deixar anar els comandaments.

L'aparell va impactar contra el terra i es va incendiar. Els seus ocupants, però, no van quedar atrapats. El pilot va treure l'altre home de l'interior, abans que el foc comencés a cremar tot l'aparell. Els empleats del restaurant, en veure l'accident, van sortir corrent amb extintors per ajudar les víctimes. Es tractava del tercer vol de lleure que realitzava ahir el pilot, veí de Roses. Presentava diverses contusions i ferides, i l'altre home es va fer una fractura a la cama i un tall al coll.

Protecció Civil va activar la fase de prealerta del pla especial per a emergències aeronàutiques de Catalunya (Aerocat), que es va tancar a les quatre de la tarda. Amb tot, l'alcalde de Vilanant, Anna Palet, va especificar que no es van produir danys materials ni estructurals al paratge de Mas Arrufat. A la zona hi va quedar ferralla, que tampoc causava cap tipus d'afectació, i estava previst que fos retirada pels membres de la brigada municipal. ■

**GIRMOTO**

Ctra. NII Nº 16 - 17458  
Fornells de la Selva

Tif.: 972 21 55 65

www.grupsadurni.com

300cc i 500cc  
**AMB CARNET DE COTXE**

GAMMA MP3 YOURBAN  
+480€

GAMMA MP3  
+480€

**CANVIA i SUMA**

PIAGGIO ET DÓNA MÉS PEL TEU VEHICLE USAT

Promoció vàlida fins al 30/09/2013

# Dos ferits en la caiguda d'un helicòpter que va enganxar-se amb uns cables

► Era el tercer vol que realitzava l'aparell a Vilanant ► El pilot va poder treure l'acompanyant abans que s'incendiés la nau

VILANANT | ACN

■ Dues persones van resultar ferides greus després que l'helicòpter amb què viatjaven topés amb un cablejat elèctric i s'estavellés ahir al migdia al terme altempordanès de Vilanant. Protecció Civil informava al migdia de l'accident, ja que el sinistre va produir-se cap a la una, quan el vehicle, dedicat a cursos de formació, va tocar uns cables d'alta tensió o es va precipitar a prop del poble de Taravaus. Com a conseqüència de l'accident uns 200 abonats van quedar sense llum i es va originar un incendi a la zona.

Un helicòpter medicalitzat, un altre dels bombers, dues ambulàncies i set vehicles dels bombers van mobilitzar-se immediatament per treballar en aquest sinistre. L'accident va obligar a activar la prealerta del pla especial per a emergències aeronàutiques de Catalunya Aerocat.

En principi, sembla que l'helicòpter biplaça estava fent un vol amb origen i destinació Girona, quan es va enganxar en uns cables elèctrics de mitja tensió al sector de Mas Arrufat, al peu d'una pista forestal que va a Taravaus, i va caure a terra. Seguidament, el vehicle es va començar a incendiar.

Un dels ocupants (un home de

LA XIFRA

**200** ABONATS

**Sense llum**

El fet que l'helicòpter acabés tocant cablejat elèctric de mitja tensió va provocar que 200 abonats es quedessin sense llum, tot i que l'avaria es va poder resoldre amb celeritat.

**L'helicòpter biplaça estava fent un vol amb origen i destinació Girona quan va precipitar-se al terra**

31 anys) va ser traslladat en helicòpter a l'hospital Josep Trueta de Girona, i l'altre ocupant (un home 33 anys) va necessitar ser traslladat en ambulància a l'hospital de Figueres, tots dos en estat greu, segons informava el Sistema d'Emergències Mèdiques (SEM).

En un primer moment s'havia apuntat que l'helicòpter podria estar fent un vol de formació, tot i que l'empresa propietària del vehicle va acabar confirmant que es tractava d'un vol de lleure amb itinerari Girona-Girona.

Els Bombers hi van desplaçar un helicòpter i set vehicles que



L'helicòpter es va enredar amb el filat elèctric i va caure. ► La primera imatge mostra les restes de l'helicòpter després que impactés contra el terra i anés lliscant per un pendent. En la segona imatge s'observen els Mossos d'Esquadra inspeccionant el terreny on va caure l'aparell. La darrera imatge mostra un helicòpter similar a l'estavellat.

van treure els dos ocupants de l'interior de la nau, que no havien quedat atrapats i que immediatament van ser atesos pel SEM, que hi va destinar un helicòpter medicalitzat i dues ambulàncies més.

El fet de tocar cablejat elèctric va provocar que 200 abonats de Vilanant es quedessin sense subministrament. L'avaria es va poder resoldre amb celeritat.

**Sotrac a Taravaus**

Segons una testimoni dels fets, la Tere, que treballa en el restaurant El Trull de Ca l'Arrufat, a Tara-

vaus, l'helicòpter es va enlairar correctament quan, de sobte, es va enredar amb els fils d'electricitat que passen a tocar del restaurant. Els fets van succeir al terme municipal de Taravaus, un nucli de població del terme municipal de Vilanant, al costat del restaurant. Segons va detallar la jove, el pilot havia explicat que ell havia deixat agafar els controls de l'helicòpter al seu acompanyant quan aquest, per causes desconegudes, s'hauria espantat i hauria deixat els comandaments.

Tot seguit, l'aparell va impac-

tar contra terra i es va incendiar. No obstant això, el pilot va ser capaç de treure l'altre home de l'interior de l'helicòpter abans que el foc comencés a cremar tot el vehicle. Els treballadors del restaurant, en veure l'accident, van sortir corrents amb extintors per ajudar les dues víctimes. Segons va detallar la Tere, aquest era el tercer vol de lleure que realitzava avui el pilot, que és veí de Roses. Segons els testimonis, el pilot va patir alguna contusió i ferida mentre que el copilot hauria patit una fractura de cama i un tall al coll.

posat guapa!

T. 972 302 163  
www.aggsa.cat

Restaurant  
**LA BRASA**

GUINA CATALANA  
Obert al migdia  
tots els dies, dilluns també!

C/ Santa Coloma de Farners, 21  
Riudarenes 17421 (Girona)  
Tel. 972 85 60 17  
www.labrasa.com  
Lat.: N 41.82437° Lon.: E 2.71672°

**Abella**  
la cuina de sempre

Ara t'ho portem a casa

Fes la teva comanda al telèfon  
**972 22 04 91**

Horari de dilluns a diumenge  
de 9.00 a 15.30 h

Travessera de la Creu, 18  
Girona

**LA BONA  
MAIONESA  
ÉS LA QUE ES  
FA AMB  
EL MORTER  
DE MARBRE**

**PER  
ARREBOSSAR  
EL MILLOR  
OLI ÉS EL  
PICUAL O EL  
CORNICABRA**

**EL BROU  
DE PEIX NO  
REQUEREIX  
MÉS DE  
20 MINUTS  
DE COCCIÓ**

► par-se els dits, la idea no és tirar-ho tot a la paella alhora, no! Cal fer cada verdura a la seva pròpia paella, una per una...”, explica Conchita Puig.

**6 Rostit**

**Ingredients** Carn | Fil (per cosir la carn) | Llard | Sal | Pebre | Julivert | Fulles de llorer

**Elaboració** En un morter piquem un grapat de julivert i uns grans de pebre amb llard. Amb aquesta barreja untem la carn (ben cosida amb el fil). Mentrestant preescalfem el forn i preparam la font, que prèviament també hem untat amb llard amb una base de quatre o cinc fulles de llorer. El garrí, si el rostit és de garrí (pot ser també de pollastre), es col·loca amb la pell cap avall i s’hi afegeix un vas d’aigua. “I durant tres quarts d’hora l’anem regant amb el seu propi suc, després el capgirem i hi afegim l’acompanyament que vulguem, ja siguin patates o ceba... (si són patates, requerirà un altre gotet d’aigua) i tindrem la carn uns 45 minuts més, però aquesta vegada cap amunt. I quan està dauradet, ja està a punt”, explica Margarita Aguilá, àvia amb molts nés al seu càrrec, responsable del prestigiós restaurant Almadrava de Roses i la seva aplaudida cuina.

**7 Bany maria**

**Ingredients** Una olla gran | Aigua

**Elaboració** Tan popular com desconegut per algunes persones, el bany maria és tan fàcil com omplir una olla (o safata, paella...) amb aigua calenta (tanta com es vulgui) i cuinar els aliments dins d’una altra olla que flota dins. La idea és proporcionar als aliments calor indirecta, molt més suau que la que pugui proporcionar el microones o el forn. Així s’assegura una cocció uniforme. Serveix per escalfar algun plat ja fet, per fer flam casolà, per a les mousses casolanes o els flamets.

**8 Maionesa**

**Ingredients** Oli | Ou | Suc de llimona (hi ha qui hi posa vinagre) | Sal

**Elaboració** Molt popular, acompanya una infinitat de plats i receptes, però no tothom sap com fer-la a casa. Per cada litre d’oli s’utilitzen quatre rovells, mentre que la sal, el vinagre o la llimona que s’hi puguin afegir depenen del gust dels comensals. Fer-la és fàcil, però també ho és que es talli, per això més val seguir al peu de la lletra les instruccions i, sobretot, practicar molt fins a aconseguir la fórmula pròpia. Primer batem l’ou

“i molt, però molt molt a poc a poc i amb morter de marbre –explica Rosa García–, hi anem afegint l’oli”. Un secret? Cal assegurar-se que la temperatura dels ous i l’oli sigui la mateixa.

**9 Arrebossat**

**Ingredients** Pa ratllat | Ou | Sal

**Elaboració** Tots els arrebossats tenen un gust diferent. Depèn de qui els faci i també dels ingredients utilitzats. I de l’oli (que ha de ser de primera, és a dir, d’oliva verge i millor de les varietats picual o cornicabra), de la temperatura de l’oli... i del que es fregeix. Però perquè resulti un èxit “han de permetre que l’exterior sigui cruixent i l’interior sucós i tendre... Això és el que és difícil aconseguir”, explica Margarita Guerrero, una àvia que assegura que “si es fan bé, els arrebossats són molt saludables i no un fregit més”. L’arrebossat clàssic, amb ou i pa ratllat (de vegades, també amb farina), surt realment bo, segons Guerrero, quan es tria bé el pa (ella es fa el seu amb pa sec), que pot ser exòtic com el *panko* (pa ratllat japonès)... I fins i tot es pot condimentar. Una vegada decidides totes aquestes opcions, es banyen els filets a l’ou batut i després al pa ratllat. Els filets, millor posar-los “d’un en un a la paella”, i al final, “deixar escórrer l’oli sobrant sobre paper absorbent”.

**10 Brou**

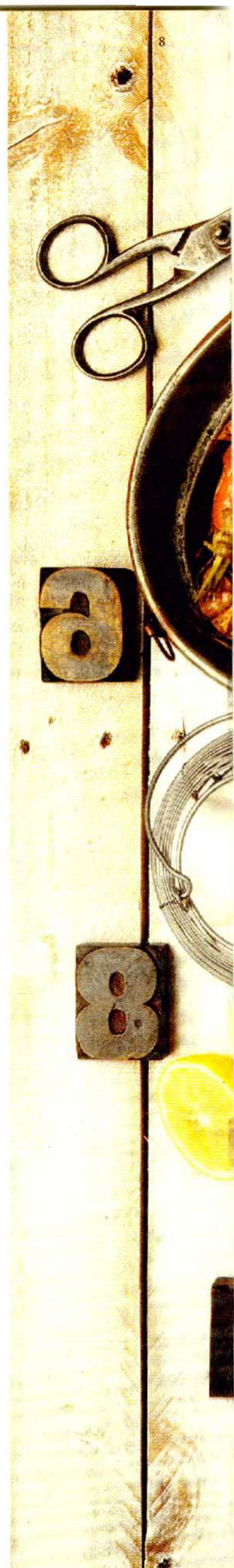
**Ingredients** Api | Porro | Ceba | Alls | Patates | Pastanaga (cal tenir una base de verdures excel·lent), després s’hi afegeix la carn al gust (pit o cuixa de pollastre, vedella, os de pernil...)

**Elaboració** Preparem aigua molt abundant en una cassola. Un error habitual és que, per accelerar la cocció, l’hi posem calenta. “Ha de ser freda i s’ha d’anar escalfant a poc a poc”, diuen totes les àvies consultades. El secret d’un bon brou és la bona mesura. No s’hi han de posar coses perquè sí. Hi pot haver ceba, pastanaga, api, porro... però pensant que una bona mesura és entre 50 i 100 grams de cada un d’aquests ingredients per cada quilo de carn o peix i que, per exemple, si es fa un brou de marisc no ens hem d’excedir amb els caps de gambes”, explica Margarita Guerrero, que adverteix que cal vigilar el temps. Un brou requereix xup-xup, però l’adequat: “Són dues hores màxim per al de carn i 20 minuts per al de peix; si ens excedim en destruïm el gust”. ■

● **Teniu la vostra pròpia recepta per millorar els bàsics de l’àvia?**  
Opineu a [lavanguardia.com/estilos-de-vida](http://lavanguardia.com/estilos-de-vida)

**Millor sense batedora**

Un dels principals enemics d’alguns dels bàsics culinàries de l’àvia és precisament la batedora. Facilita els tràmits i, sens dubte, és molt menys cansat utilitzar-la que picar a mà pacientment les avellanes, els pinyons, les ametlles, els alls, la sal i el pa torrat a mà per fer una picada o el tomàquet, l’oli i la sal i el sucre per elaborar una bona salsa de tomàquet casolana. Però el resultat sempre queda molt menys lluit, massa líquid i, en molts casos, també amb un color poc o gens atractiu.





50Mb Reales

Por sólo  
24,90  
€/mesSin  
permanencia

Alta + Wifi GRATIS

¡Contrátalo ya!

SOLO ONLINE

+ TV Extra

+ Llamadas

Durante 1 año

Este sitio web utiliza cookies, tanto propias como de terceros, para recopilar información estadística sobre su navegación y mostrarle publicidad relacionada con sus preferencias, generada a partir de sus pautas de navegación. Si continúa navegando, consideramos que acepta su uso. [Más información](#)

Destacamos ▶ Derecho a decidir Carta de Rajoy Costa Concordia Nina Davuluri One Direction

Webs del Grupo | LV Papel ▼

Lunes, 16 de septiembre 2013

LA VANGUARDIA.com | Girona

Q buscar

Quiero ▼ | Temas | Al minuto | Lo más | La Vanguardia TV | Fotos | Listas

Portada Internacional Política Economía Sucesos Opinión Deportes Vida Tecnología Cultura Gente Ocio Participación Hemeroteca Servicios

Ediciones ▶ Alt Pirineu y Aran Badalona - Barcelonès Nord Berga - Berguedà Granollers - Vallès Oriental Igualada - Anoia L'H y Baix Llobregat Ver todas ▼

Girona

## Dos heridos graves al estrellarse un helicóptero en Vilanant

La aeronave ha chocado con unos cables eléctricos y unos 200 abonados han quedado sin suministro

Girona | 14/09/2013 - 16:39h | Última actualización: 14/09/2013 - 16:47h



Restos del aparato accidentado en Taravaus acn

Notificar error Tengo más información

Seguir Tweet 7 Me gusta 7 Menéalo 0 +1 0 Share

### NOTICIAS RELACIONADAS

- Rescatan un cuerpo en descomposición en una playa de Badalona
- Socorristas de Blanes salvan a un turista polaco de morir ahogado
- Los bomberos frenan el incendio de Tarragona que ha quemado unas 20 hectáreas
- Muere un hombre francés de 81 años ahogado en una playa de Cambrils
- Estabilizado el incendio forestal en Aiguamúrcia

Girona. (ACN).- Dos personas han resultado **heridas graves** después de que el **helicóptero** en el que iban ha impactado con un cableado eléctrico y **se ha estrellado**, este mediodía en el término de Vilanant (Girona). Según ha informado Protección Civil el accidente ha ocurrido poco después de la una del mediodía cuando el helicóptero, dedicado a cursos de formación, ha tocado unos cables de Endesa por causas que no están claras y se ha precipitado al suelo, cerca del pueblo de Taravaus. Como consecuencia del accidente unos 200 abonados han quedado sin luz y se ha originado un incendio en la zona.

A raíz del accidente Protección Civil ha activado la prealerta del plan especial para emergencias aeronáuticas de Catalunya Aerocat. Según las primeras informaciones, el helicóptero biplaza estaba haciendo un vuelo con origen y destino en Girona, se ha enganchado en unos cables eléctricos de media tensión en el Mas Arrufat, al pie de una pista forestal que va a Taravaus, y ha caído al suelo. A continuación se ha incendiado.

A consecuencia del accidente contra el cableado eléctrico, según Endesa, 200 abonados de Vilanant han quedado sin suministro eléctrico. A las dos menos cuarto quedaban 49 abonados sin luz. Uno de los ocupantes (un hombre de 31 años) ha sido trasladado en helicóptero al Hospital Trueta de Girona, y el otro ocupante (un hombre 33 años) ha sido trasladado en ambulancia en el Hospital de Figueres, ambos en estado grave, según el SEM. En un primer momento se había apuntado que el helicóptero podría estar haciendo un vuelo de formación. Finalmente, se ha confirmado con la empresa que el vuelo era de ocio y hacía el itinerario Girona-Girona, según un comunicado de Protección Civil.

### Incendio

Los Bomberos desplazaron un helicóptero y siete vehículos que han extraído a los dos ocupantes del aparato, que posteriormente han sido atendidos por el SEM, que ha destinado un helicóptero medicalizado y dos ambulancias. Según una testigo de los hechos, Tere, que

Publicidad

DESTINO:  
**LISBOA Y OPORTO**  
DESDE  
**40 €**

**FUNCHAL**  
DESDE  
**182 €**

Publicidad

Solicite la  
**Tarjeta Gold**  
American Express

AMERICAN EXPRESS

Solicítela Ahora

### LO MÁS >>

Ofrecido por "la Caixa"

### LO MÁS VISTO

- 1 El caso de los catalanes
- 2 MotoGP: GP de San Marino, en directo
- 3 El Govern admite que la carta de Rajoy no era la respuesta que esperaban
- 4 Un concejal del PP de Lleida tacha de "asesinos" a los participantes de la Via Catalana
- 5 Twitter suspende la cuenta del creador del Trending Topic #volem votar

### LO MÁS COMENTADO

▶ Ir a Lo más

### AL MINUTO >>

- 12:40 ▶ La Pedrera acoge la primera exposición de Fortunato Depero
- 12:34 ▶ El jefe de Policía acusado del soplo niega una "orden política"
- 12:32 • Gil Manzano pitará el Barça-Real Sociedad

trabaja en el restaurante El Trull de Ca l' Arrufat en Taravaus, el helicóptero despegó correctamente cuando, de repente, se ha enredado con los hilos de electricidad que pasan al lado del restaurante.

Los hechos han sucedido a Taravaus, un núcleo de población del término municipal de Vilanant, al lado del restaurante. Según ha detallado la joven, el piloto ha explicado que él había dejado coger los controles a su acompañante cuando éste, por causas desconocidas, se habría asustado y habría dejado los mandos. Acto seguido, el aparato ha impactado contra el suelo y se ha incendiado. Sin embargo, el piloto ha podido sacar el otro hombre del interior del helicóptero antes de que el fuego comenzara a quemar todo el aparato.

Los trabajadores del restaurante, al ver el accidente, han salido corriendo con extintores para ayudar a las dos víctimas. Según ha detallado la Tere, este era el tercer vuelo de ocio que realizaba hoy el piloto que es vecino de Roses. Según los testigos, el piloto ha sufrido alguna contusión y herida mientras que el copiloto habría sufrido una fractura de pierna y un corte en el cuello.

Te puede interesar: los usuarios que han consultado esto también han visto...

Notificar error • Tengo más información

Seguir • Tweet 7 • Me gusta 7 • Menéalo 0 • +1 0 • Share

Publicidad

Depósito NARANJA  
α 4 meses.  
**2,40%** TAE  
para nuevos clientes

### Cuenta Naranja ING Direct

Cuenta NARANJA de ING DIRECT. Únete ya a la cuenta que te Ayuda a ahorrar.

www.ingdirect.es



### Nuevo iPhone - 17€

Compradores españoles consiguen hasta un 80% de descuento usando un sorprendente truco.

www.megabargains24.com



### Tu BMW X1 desde 25.100€

Persigue lo que buscas, escapa con ello. Nuevo BMW X1 Limited Edition, ahora desde 25.100€

www.bmw.es



12:28 ▶ El Puerto de Barcelona acoge la nueva sede española de Ewals Cargo Care

12:27 ▶ Torres-Dulce pide a los jueces respuestas "solventes" a la corrupción

▶ Ir al minuto

Publicidad

DESTINO:  
**SALVADOR, RECIFE Y NATAL**  
DESDE **591€**  
**RIO DE JANEIRO, SÃO PAULO, VIRACOPOS, PORTO ALEGRE, BELO HORIZONTE, BRASÍLIA Y FORTALEZA**  
DESDE **641€**

Publicidad

LA VANGUARDIA.com | Seguros

**Ahorra hasta un 50% en tu seguro de coche**

Compara **30 seguros coche** en 3 minutos

**CALCULAR »**

En colaboración con: **acierto.com**

Publicidad

**ESTÁS BUSCANDO...**

**SOLTEROS** **SOLTERAS**

**¡QUÉ FLECHAZO!**

#### Usuario

- Acceso
- Registro y Suscripción

#### Información

- Ayuda
- Visita guiada
- Política de cookies

#### LaVanguardia.com

- Quiénes somos
- Contacto
- Aviso legal
- Publicidad

#### Otros formatos

- Boletines
- Alertas
- Iphone
- Ipad
- RSS
- Móvil
- Redes sociales
- Ver todos

#### LA VANGUARDIA

Copyright La Vanguardia Ediciones S.L.  
All rights reserved

^ volver arriba

## Homenatge a Espriu a la Nit de Poetes

14.09.2013 | 00:00

**GIRONA | DDG** La Nit de Poetes va retre ahir un sentit homenatge a Salvador Espriu en el centenari del seu naixement, en una gala consagrada a la poesia al Pati de les Magnòlies de l'edifici de la Generalitat a Girona, en el decurs de la qual també es va llegir el "poeta de sempre" Vladímir Maiakovski traduït al català i en l'original rus. No hi van faltar els "poetes d'avui" Joan Guerola, Elisabet Juncà, Carme Pagès i Sadurní Tubau. També hi van ser els guanyadors dels Jocs Florals de l'Ajuntament de Girona 2013: Pau Borrell Horta, Oriol Roger Creus i Ferran Torres Camps (Bell-lloc del Pla), Judith Vilar Pi i Anna Felip Palaus (Les Alzines).



Homenatge a Espriu a la Nit de Poetes aniol resclosa

La Nit de Poetes va celebrar ahir la 20 edició. La iniciativa va nèixer fa 20 anys a proposta de Dolors Cargol, de l'Associació de Veïns de la Cort Reial, i es feia a les Escales de Sant Martí. Fa deu anys ho va assumir Amics de la Unesco de Girona, que té la col·laboració del Grup de Teatre de Roses, Aula de Teatre de la UdG i Infinit Teatre.

Publicidad



### Agenda d'avui

**Exposició de Francesc Estall Botell**  
 Casa de Cultura de Llançà

**md'A** Espriu, Escoltant la pintura de Josep Beulas  
 Museu d'Art de Girona

**Joan Guitart** exposa olis i dibuixos  
 Teatre Municipal de Palafrugell

**Nàufrags de Jordi Urbón**

pan

### Estrenes de la setmana



#### Afterparty

El Carlos és el Capi, el jove protagonista de la reeixida sèrie de televisió Campamento Misterio i un dels grans ídols adolescents del moment. No dubta [...]



CITROËN  
 C3 70CV  
 TERCEROS





# VR Vila de Roses

El diari digital dels Rosincs

PORTADA | ACTUALITAT | AJUNTAMENT | OPINIÓ | CARNAVAL | CONTACTA

Buscar 

Loading...

## Eleccions a la Presidència d'ERC – Roses

Per [ViladeRoses](#) / 09/14/2013 / No Comentat

El proper dissabte 21/09/2013 se celebrarà l'Assemblea per renovar l'Executiva de la Secció Local d'ERC de Roses.

Després d'haver estat més de 4 anys President de la Secció Local d'ERC a Roses (2009-2013) i de 2 anys com a Secretari (2007-2009) crec que em toca deixar pas a altra gent i fer un pas al costat. Em consta que hi ha gent que aportarà coses noves al projecte i penso que jo puc assumir d'altres funcions dins de la Secció no tan lligades a l'estructura del partit i en aquest sentit quedo a la disposició del que els companys considerin oportú doncs continuaré recolzant el projecte tan a nivell local com a nivell nacional en aquests moments històrics que estem vivint.



En aquests 4 anys com a President de la Secció Local de Roses he viscut tota mena d'eleccions, des d'Europees, a estatals, catalanes i locals amb la candidatura conjunta amb Gent del Poble. Així mateix moments com l'escissió d'RCat, el canvi de Presidència d'ERC i la consulta sobre l' independència del 2009 a Roses, els mals resultats a les eleccions catalanes del 2010 i els bons resultats del 2012, multitud d'actes de campanya i d'explicació del projecte d'ERC a la gent de Roses, de lliurament de senyeres per la Diada o l'organització de busos per recolzar la Selecció Catalana han omplert aquests anys de moments interessants i històrics.

En els darrers anys fora d'èpoques de campanya electora, l'ERC ha organitzat pràcticament quasi tots els actes polítics que s'han fet a Roses per acostar a la gent de Roses temes d'actualitat. Han passat per Roses i en diverses vegades: Oriol Jonqueres, Joan Tardà, Francesc Canet, Joan Ridao, Alfred Bosch, Teresa Jordà, Anna Simó, Oriol Amorós, Roger Torrent, Pere Bosch, David Pujol i Martxelo Otamendi d'Egunkaria. Això ha representat organitzar multitud d'actes i cal agrair a tothom la tasca feta.

Malgrat que pugui haver comès errors, faig amb un balanç global positiu de la gestió perquè en el moment que em vaig posar al capdavant del partit la situació era molt delicada, el camí fins aquí no ha estat gens fàcil ans al contrari ben enriquidor i avui seguim amb més il·lusió que mai per garantir que els somnis i anhels del nostre poble es facin realitat ara que ja els tenim a tocar.

Agrair una vegada més a tots el suport que m'heu donat tots aquests anys, agrair la feina feta a la gent que ha treballat prop meu i reiterar el meu compromís de continuar treballant pel futur de Roses i de Catalunya al costat dels meus companys.

**Carles Trias**

President Secció Local ERC Roses

TEATRE MUNICIPAL DE ROSES  
PROGRAMACIÓ OCTUBRE / DESEMBRE 2013

visitroses.cat

VI CURSA DE LA DONA  
22 SETEMBRE 2013  
10 H AL PORT ESPORTIU DE ROSES

10 anys  
Estiu Jove Roses

Reportatge  
Pesca Turisme

Ajuntament de Roses  
Agenda Cultural Municipal

Consell Comarcal de l'Alt Empordà  
Agenda Cultural Comarcal

La Llista de la Compra  
Per saber a on comprar més econòmic

CRAE Creacions Alt Empordà  
www.CRAE.com  
5è CÍM QUE CREA CONSULT

arxiv Vila de Roses

HORA NOVA  
PERIODIC INDEPENDENT DE L'ALT EMPORDÀ  
www.horanova.cat

NOTÍCIES MÉS LLEGIDES