

Recull de Premsa

dijous, 21 de novembre de 2013



Ajuntament de Roses

SOCIETAT

Els usuaris del servei de teleassistència el podran usar per donar l'alarma

- La Diputació de Girona vol implantar el nou sistema abans de final d'any
- Actualment s'atén més de 5.000 usuaris, majoritàriament gent gran

Núria Astorch
GIRONA

La Diputació de Girona vol que els usuaris del servei de teleassistència puguin utilitzar aquest sistema per donar l'alarma en cas d'un robatori o d'alguna altra situació que suposi una amenaça per a la seva seguretat i la de la seva llar. Per mitjà d'aquest servei, que dona cobertura a 5.520 persones d'arreu de les comarques gironines, sobretot gent gran, s'atenen bàsicament emergències sociosanitàries. El projecte de la Diputació de Girona, que està pendent d'una guia de coordinació amb els diversos cossos de seguretat, es posarà en marxa abans d'acabar l'any. Conscient de la situació de vulnerabilitat en què es troba la gent gran, el president de la Diputació, Joan Giraut, ha explicat que la idea és aprofitar el servei de teleassistència per trobar un sistema automatitzat que permeti enviar un senyal d'alarma en una situació de perill. La diputada d'Acció Social de la Diputació, Imma Colom, creu que "el fet de dur un penjoll sempre a sobre fa que davant d'una necessitat, un soroll o una possible estafa, sigui molt més



El mas de Platja d'Aro que recentment va ser objecte d'un assalt violent ■ GISELA PLADEVAYA

La xifra

3.491

emergències ha gestionat aquest any el servei de teleassistència, 2.500 de les quals han estat sociosanitàries.

fàcil prémer el botó i demanar ajuda d'una manera senzilla i, per tant, efectiva". Colomer destaca que el servei de teleassistència està en funcionament les 24 hores i els 365 dies de l'any.

El servei ha incorporat aquest any algunes millores tecnològiques que permeten, per exemple, detectar l'acumulació de fum o de gas i l'absència de moviment de l'usuari. El servei de teleassistència ha gestionat durant aquest any 3.491 emergències, de les quals 2.252 han estat sociosanitàries. En 222 ocasions es va mobilitzar una unitat mòbil. I és que una altra novetat ha estat la incorporació d'unitats mòbils al servei, que, en cas de necessitat, es desplaça fins a l'habitatge de l'usuari. ■

Un lladre lloa els avantatges de l'aparell

"Si hagués portat un aparell de teleassistència, la Creu Roja hauria vingut en un tres i no res." Aquesta va ser la frase que un dels assaltants del Mas Moner de Platja d'Aro va etzibar a la propietària de la casa, Teresa Pérez, durant l'assalt que va tenir lloc recentment. Els lladres els van encanonar a ella i al seu home amb una escopeta durant mitja hora i els van robar.

LA GALERIA

Ramon Sargatal



PSC de Farners

El que acabarà passant a Catalunya no es courà en una petita capital de comarca, sinó a la capital de Catalunya i la seva àrea metropolitana. Al capdavant, tota la població de Santa Coloma de Farners, posem per cas, no fa ni quatre carrers llargs de l'altra Santa Coloma, la de Tele Taxi. Aquesta és la mare dels ous: el PSC ha decidit enrocar-se a l'àrea metropolitana com a últim recurs. El columnista parla amb Manel Roqueta, cap de llista del PSC a Santa Coloma de Farners, i corrobora la seva sensació: de la dotzena de militants que hi ha al poble, els independentistes hi són majoria, però des d'ara s'acolliran a l'argumentari oficial cada vegada que un articulista els truqui. Per què? Perquè se saben un imperceptible moviment sísmic d'una falla que té l'epicentre cent quilòmetres més enllà. Obeiran i repetiran el sofisma tantes vegades com calgui: el partit, toooot el partit, vol un dret a decidir pactat, pactejat, pasterejat... Un

Aquesta és la mare dels ous: el PSC ha decidit enrocar-se a l'àrea metropolitana com a últim recurs

dret, doncs, abracadabrant. Ah, que aquest dret no té res a veure amb el que vol exercir molta gent al carrer? Bé –deuen pensar–, que passin els dies i ja empenyem els anys... Ei, que no passa res! El món independentista hauria d'acceptar-ho. Els socialistes de Santa Coloma de Farners, de Gramenet o de Queralt tenen tot el dret a decidir que imploraran un dret a decidir a qui decidirà que no vol el nostre dret a decidir, i si pel camí se'ls embarbussa la

llengua, doncs ja aniran al logopeda, que pitjor parla en Trias. Després de despenjar-se el PSC, i lluny de desanimar-se, l'independentisme hauria de ser més proactiu que mai. Per això Òmnium intensifica la campanya *Un país normal*. Cal convèncer els ciutadans dels barris menys sobiranistes que és molt poc normal aquest dret a decidir que els socialistes catalans demanen a un PSOE rabiosament jacobí i a un PP que ja festeja la idea de tancar a la presó el nostre president. Cal que vegin que és més normal decidir sense tants moviments de federalista triler. Decidir què volem fer amb la sanitat, amb els impostos, amb l'educació..., amb el país! Decidir-ho directament i en una consulta normal, sense excuses ni subterfugis de súbdit colonial. Per això dissabte que ve Òmnium la Selva necessita voluntaris. Cal promoure la normalitat democràtica també a una petita capital de comarca. T'hi esperen...

URBANISME

Adrià, satisfet per la decisió del govern català

Esteve Carrera
ROSES

Ferran Adrià considera que la decisió del govern de declarar El Bulli Foundation d'interès públic és un pas decisiu per a la realització del seu projecte. "És molt important i es-

tem molt contents que això estigui en marxa, perquè els tràmits sempre són llargs", manifestava ahir Ferran Adrià en declaracions a aquest diari.

El que va ser distingit com a millor cuiner del món va explicar que, el febrer o el març de l'any que

ve, preveuen presentar el projecte definitiu d'El Bulli Foundation, que ja ha evolucionat sensiblement en relació amb el que es va presentar inicialment. El cuiner creu que la primera fase de les obres –que ja té els permisos administratius i que hauria de comen-



Ferran Adrià ■ EL PUNT AVUI

çar ara– potser s'ajornarà perquè quan es comenci ja es pugui fer tot en una sola fase.

Adrià recorda que El Bulli Foundation representarà una inversió d'uns 10 milions: "Des que vam iniciar el projecte amb Juli Soler, vam tenir clar que això era una donació al país; és un projecte molt important per al país i per a la demarcació i que està a punt de concretar-se, encara que a vegades sembli molt llarg d'arrencar", afirma Adrià. ■

URGEIX VENDRE A BON PREU

Casa aïllada de 120 m² de planta baixa (cuina reformada, 4 hab., 2 menjadors, 2 banys, calefacció gasoil, 2 llars de foc) amb annex de 100 m² (garatge 2 cotxes, taller, traster i 1 hab.) i 900 m² de terreny voltat de tanca.

Santa Coloma de Farners
669 706 012



Societat



Cas recent d'un nadó robat a la Dexeus

Accepten una querrela contra el centre i una doctora que va dir a la mare que la criatura havia nascut morta

Gastronomia Guia Michelin del 2014



El dinar informal previ dels grans xefs. Drets d'esquerra a dreta: Freixa, Pérez, Roca, Dacosta, García (Calima), Casagrande (Lasarte) i, a baix, Puigdevall, Rusalleda i Alija ■ M.J. JORDAN

Catalunya guanya cinc es

AMUNT Els Adrià reben una estrella pel Tickets i el 41° **MÉS** També la reben el Malena, L'Ó i Les Moles **MADRID** El nou tres estrelles estatal és el madrileny Diverxo **CAFÈ PER A TOTS** L'atomització d'estels dilueix el poder basc i català

Maria Josep Jordan
BILBAO. ENVIADA ESPECIAL

La *Guia Michelin* continua el 2014 la línia iniciada l'any passat d'esquitxar d'estels l'Estat amb una certa generositat, tal com la crítica especialitzada li reclamava. De la gairebé vintena de nous primers *estrellats* (incloent-hi dos de Portugal), cinc es queden a Catalunya. Un 20%. L'any passat van ser sis. El més esperat era el del Tic-

kets d'Albert Adrià, que ha vist així reconeguda l'originalitat de servir tapes bullinianes al Paral·lel de Barcelona, i, de pas, els germans Adrià s'han endut la sorpresa de sumar-ne una altra per al local contigu, el 41°, una cocteleria en què també se serveixen plats de la memòria d'El Bulli.

També l'aconsegueix Malena, de Gimenells (Segrià), a càrrec de Xixo Castaño, un cuiner que ja ha-

via estat premiat amb estrella i que va ser company d'estudis d'hostaleria de Joan Roca. El xef de Can Roca ahir se n'alegrava molt: "Fa una cuina molt de Lleida i té molt de talent." Igualment hi ha premi per a Les Moles d'Ulldoona (Montsià) i L'Ó, el restaurant de Jordi Llobet que ocupa el lloc que va deixar L'Angle al Món Sant Benet (Sant Fruitós del Bages) quan es va instal·lar a Barcelona.

Precisament L'Angle, de Jordi Cruz, manté la seva estrella ara que ocupa l'espai de l'hotel Cram que va deixar el Gaig quan es va reubicar en la Fonda Gaig, unificant els dos negocis. El nou Gaig també la conserva. I no hi ha cap baixa.

Si el 2013 es van sumar al cim dos nous tres estrelles (Azurmendi i Quique Dacosta), aquest cop ha tocat el torn a Madrid amb la incorporació del Diver-

xo, el restaurant creatiu del David Muñoz, que malgrat la seva joventut ja fa temps que apareix en les travesses. Els nous dues estrelles marxen cap a la Rioja (El Portal, de Francis Paniego) i Tenerife (M.B., de Martín Berasategui). Berasategui, que ja regnava amb sis estels (tres al seu de Lasarte, dos al Lasarte i un al M.B.) s'ha convertit en el pes pesant de la guia vermella. Amb les noves incorporacions i

la pluja de primeres estrelles, la situació del País Basc i Catalunya perd el protagonisme únic que assolí anys enrere. Recordem que Can Fabes cau de la llista de dues estrelles pel tancament, el 31 d'agost, del negoci que no va poder mantenir el nivell en temps de crisi després de la mort de Santi Santamaria.

Els estels han anat a parar a tot el territori espanyol. Al Monastrell d'Ala-



El chef David Muñoz del restaurante DiverXo de Madrid es felicitado por varios cocineros estrellas Michelin tras la gala en el museo Guggenheim de Bilbao. / ALFREDO ALDAI (EFE)

DiverXo, único nuevo tres estrellas

La guía Michelin presenta otra edición con escasez de reconocimientos

ROSA RIVAS
Bilbao

David Muñoz lucirá tres estrellas en la guía Michelin 2014 para España y Portugal. El chef madrileño de DiverXo es el único nuevo triestrellado en las distinciones dadas a conocer anoche en Bilbao, en el Museo Guggenheim. Con este son ocho los restaurantes españoles con el máximo galardón.

Los siete restaurantes que ostentaban tres estrellas en la edición 2013 (Akelarre, Arzak, Azurmendi, El Celler de Can Roca, Martín Berasategui, Quique Dacosta y Sant Pau) "han mantenido sus prestaciones en un alto nivel por lo que repiten distinción", indican en Michelin, que estrena versión para iPhone e iPad. DiverXo, que logró en 2012 su segunda estrella, es elevado al podio por demostrar su chef Da-

vid Muñoz "una excepcional creatividad. Fusiona diversas cocinas plenas de aromas, sabores y delicadas texturas".

"Estas cosas gustan", decía Muñoz (Madrid, 1980), discreto, pese a que los últimos días los rumores le colocaban en el firmamento Michelin. El entusiasmo del chef se desató en Bilbao, al ver que se había revalidado en España su arriesgada "cocina viajera", cuyo aterrizaje en Londres se avecina para la próxima primavera, con su formato de cocina callejera, de fusión asiático-castiza, ya experimentada en Madrid.

Aunque las quinielas vaticinaban tres estrellas para Óscar Velasco, al frente de Sant Celoni en Madrid (quien ya estaba en las previsiones de 2013), y para Jordi Cruz, el Top Chef triunfante en Barcelona con Ábac (que cambió la entrega de los Ondas por la presencia en Bilbao), esta vez

se han quedado sin ellas. No obstante, las previsiones de poderío catalán acertaron, con siete novedades. En Barcelona: Cruz se lleva una estrella por su reubicado L'Angle; Carles Gaig otra por el también reubicado Gaig. Mis-

Fallaron quienes pronosticaban el triunfo de Jordi Cruz y Óscar Velasco

ma suerte corrieron Tickets y 41º (espacios en línea Bulli de Albert Adrià, sublimando el mundo de la tapa y la coctelería), L'O, en Sant Fruitós de Bages, Les Mòles, en Ulldesona (Tarragona) y Malena, en Gimènells (Lleida).

El potencial riojano liderado por Francis Paniego es revalida-

do con dos estrellas para El Portal (Ezcaray). "Ha madurado en sus técnicas logrando mezclas coherentes", calibra Michelin. Y la guía añade otras dos estrellas para el chef que más tiene en su hoja de servicios: Martín Berasategui. Esta vez, en su M. B. del hotel Abama en Guía de Isora, en Santa Cruz de Tenerife, con Erlantz Gorostiza en los fogones.

La huella de dos chefs en sus equipos ha sido distinguida con una estrella: El Poblet, en Valencia, con Germán Carrizo y Carolina Lourenço ejecutando platos de Quique Dacosta. En Gijón, La Salgar, al frente de la hermana del michelinizado Nacho Manzano, Esther. Junto a ella, hay distinciones (entre las escasas a cocineras) para otras chefs como María José San Román, al frente de Monastrell (Alicante) y María José Meda, en la Hospedería El Batán (Tramacastilla, Teruel).

"Este año va a ser bueno", dicen siempre los responsables de la guía roja en España, pero cada año, el anuncio más esperado de las estrellas Michelin deja a los profesionales de la cocina española decepcionados, aunque, compañerismo obliga, la alegría por el triunfo de los demás no empaña la fiesta. Que en Bilbao oficiaron siete chefs vascos, con Eneko Atxa y Josean Alija al frente.

Con la ausencia del ya eterno candidato a las tres estrellas Andoni Luis Aduriz, flotaban, para variar, las preguntas. En la comparativa con otros países y ciudades, donde (como en Reino Unido) son galardonados con tres brillos hasta los pubs, España siempre sale perdiendo. Para la vanguardia culinaria, triunfante en listas de tendencias gastronómicas como la de la revista *Restaurant*, con discípulos de las figuras de la cocina en restaurantes de todo el mundo y con una cantera esforzada e imaginativa en todas las regiones, el anuncio de la Guía Roja suele quedarse en *michelinicidío*.

La Generalitat declarará de interés público elBulli

La tramitación es necesaria por su ubicación en un parque natural

A. PANTALEONI
Barcelona

Las obras del nuevo edificio no han empezado, pero la Generalitat ha puesto, de forma simbólica, la primera piedra para despejar el camino. El gobierno catalán ha iniciado el proceso para declarar de interés público el proyecto de elBulli Foundation en cala Montjoi de Roses. La Fundación, impulsada por Ferran Adrià, será un centro de investigación que, entre otras cosas, quiere salvaguardar el legado del restaurante elBulli,

que cerró sus puertas en 2011. Las obras empezarán en enero y el centro creativo tiene previsto abrir sus puertas en 2015.

El ejecutivo catalán ha aprobado la memoria preliminar del anteproyecto de ley para declarar elBulli Foundation como una actuación de interés público de primer orden. Este trámite es necesario porque está previsto que se sitúe dentro del Parque Natural del Cap de Creus, en el término municipal de Roses.

Adrià ha calificado de "histórica" la iniciativa, "como si nos hu-



Vista general de la cala Montjoi donde se ubicará elBulli Foundation. / PERE DURÁN

bieran dado cuatro estrellas". El anteproyecto de ley también determinará las condiciones con las que la fundación pasará a ser de titularidad pública en un futuro, tal y como se acordó. "Esta-

mos haciendo las cosas poco a poco porque queremos que sea un proyecto que perdure en el tiempo", ha explicado Albert Adrià. "Además la primera premisa es que sea respetuoso con el

medioambiente". La Generalitat considera que el nuevo proyecto "contribuirá todavía más a la internacionalización de la cultura catalana y a la proyección y promoción de Cataluña".

Gastronomia 'Guia Michelin'

Premi al llegat culinari de Ferran Adrià

Albert Adrià, reconegut amb les dues primeres estrelles pel Tickets i el 41º

La *Guia Michelin* va premiar, ahir, amb tres estrelles l'originalitat del xef David Muñoz, del restaurant Diverxo, a Madrid. A Catalunya set restaurants van rebre una estrella, entre els quals el Tickets i el 41º.

TRINITAT GILBERT
THAÏS GUTIÉRREZ

BARCELONA. Nit de contrastos, ahir a Bilbao, a la gala de presentació de la *Guia Michelin* per a Espanya i Portugal. A l'acte hi va haver bones notícies, sorpreses i alguna decepció, i Catalunya va demostrar, per enèsima vegada, que té un planter important de nous xefs, com ho demostren els que han obtingut per primer cop una estrella. Tot i això, algunes veus crítiques van lamentar que, donada la qualitat de la gastronomia catalana, n'haurien d'haver caigut moltes més.

Un dels grans triomfadors de la nit va ser Albert Adrià, germà petit de Ferran Adrià i hereu del seu llegat culinari, que ha rebut una estrella pel seu restaurant Tickets i una altra pel 41º, tots dos a Barcelona. Adrià va rebre la notícia al restaurant, preparant el servei de la nit, i es va mostrar molt content. Els responsables de la guia van reconèixer el Tickets –que té llista d'espera de dos mesos– “per proposar un homenatge a les tapes en cinc barres temàtiques que destaquen per la seva gran creativitat”. Pel que fa al 41º, van valorar “les seves sofisticades creacions, combinacions de snaks, còctels i begudes, que sorprenen”.

Catalunya va sumar ahir set noves estrelles, incloent-hi les d'Adrià, tot i que dues –la del restaurant Gaig i la del restaurant Angle– no són noves, ja que tornen a aquests locals després que les perdessin en canviar d'ubicació. Els altres restaurants que han obtingut la primera estrella de la prestigiosa guia són el Malena, de Gimenezells (Lleida); Les Moles, a Uldecona, i l'Ó, al Món Sant Benet. Amb aquestes incorporacions, Catalunya és la comunitat que ha rebut més primeres estrelles.

Ahir al vespre, a Lleida, el xef Xixo Malena deia que avui continuarà levantant-se a les vuit per treba-

llar, però, esclar, ho farà “content, perquè és un reconeixement a la feina i perquè esperem que ens porti clientela, perquè són temps molt difícils”. A Uldecona, el xef de Les Moles, Jeroni Castell, que va obrir el 1992, deia que tota la setmana han passat “molts nervis, perquè els veïns i els amics ens ho anaven dient, es rumorejava”. Esclar, rebre una estrella Michelin és “un estímul econòmic i publicitari per al restaurant, que està apartat de les grans masses de població”. El seu restaurant té només nou treballadors, inclosos en Jeroni i la seva parella, que aposten pel producte de proximitat.

Finalment, a Sant Fruitós de Bages, al restaurant L'Ó, Jordi Llobet es mostrava feliç. Des de l'estiu fins ara ha consolidat la seva manera de fer aplicant tècnica i creativitat als productes dels horts. “Les verdures més humils es poden convertir en un gran plat”, diu. Amb 37 anys, Llobet també creu que l'estrella li portarà gent a una comarca que tradicionalment ha estat de pas.

Tres estrelles per a Madrid

Un dels reconeixements més esperats, les tres estrelles, ha anat a parar finalment a Madrid, al restaurant Diverxo, de David Muñoz, un



EL SUPORT DELS COMPANYS
El nou triestrellat, David Muñoz, amb els xefs Pedro Subijana, Martín Berasategui i Jordi Cruz. RAFA RIVAS/AFP

dels xefs més revolucionaris de la gastronomia de l'Estat, que té un local trencador on serveix cuina de fusió asiàtica i mediterrània. Es converteix així en l'únic restaurant de Madrid amb tres estrelles. Es van quedar sense les tres estrelles el restaurant Abac, de Jordi Cruz, i el local de Ramon Freixa, un xef català instal·lat a Madrid. Ells dos sí que havien sonat fins a l'últim moment com a seriosos candidats a les tres estrelles. També s'ha quedat sense aquest reconeixement el cuiner basc Andoni Luis Aduriz, del restaurant Mugaritz, un etern candidat

a aquesta distinció que sempre en queda a les portes. De fet, el cuiner havia comentat poc abans de l'entrega dels guardons que es considerava “fora de les travesses”. “Els inspectors de la *Guia Michelin* avaluen, donen un temps al restaurant per demostrar la seva solidesa, i després concedeixen l'estrella, però això s'ha trencat amb nosaltres”, va dir a l'agència Efe.

Jordi Cruz, per la seva banda, va felicitar via Twitter David Muñoz i va afegir: “Nosaltres a seguir donant guerra, som tossuts, ja caurà”. Pel que fa als restaurants que van acon-

Perfil

Albert Adrià

Un xef inquiet: postres, tapes creatives i còctels

L'Albert Adrià és el germà petit del Ferran, i a ell no li fa res que el reconeguïn així. És el seu germà gran, amb qui es porta sis anys de diferència. Van treballar plegats a El Bulli, i l'Albert va tenir el seu germà a prop per engegar el Tickets, un dels dos restaurants de la zona del Paral·lel de Barcelona que ahir van obtenir la primera estrella. “El Ferran va decidir per exemple on s'havia de col·locar la barra”, explica. Ell mateix ha

definit el Tickets com El Bulli de barri, més econòmic, però tan creatiu com l'establiment de Roses. Alguns dels plats són reminiscències clares d'aquell establiment, com les famoses olives esferificades o els entrepans de pernil salat, que tenen l'ibèric per fora i el pa per dins.

De fet, com el mateix Bulli, el Tickets té una llista d'espera de mesos, perquè la idea de tastar plats creatius a un cost baix és molt atractiva, especialment per als turistes.

L'Albert va deixar d'encarregar-se de les postres i de la creativitat del taller d'El Bulli el 2006, quan estava a punt de ser pare de l'Àlex, que ara ja té sis anys, perquè això li va fer plantejar-se seriosament la possibilitat

de treballar a la ciutat on té la família, perquè la feina a Cala Montjoi requeria estar-hi sis mesos sencers vivint-hi, sense descans. A Barcelona, té la feina a prop de casa però ara ha de saber repartir bé el temps, entre el 41º, el restaurant-cocteleria que ahir també es va endur la primera estrella, el Tickets i la vermuteria Bodega 1900, al carrer Tamarit, on serveix vermut i aperitius, tradicionals, fets per ell mateix. Ara està a punt de comercialitzar les conserves que serveix a la vermuteria, que es diran *La cala d'Albert Adrià*.

Una altra de les novetats d'aquest mateix any és un restaurant nou, el Pakta, situat al carrer Lleida, on practica cuina peruana-japonesa. El ceviche és al cos-

El Govern inicia el proceso para declarar de interés público El Bulli Foundation

Se trata de un trámite necesario dada la ubicación de la institución en el parque natural del Cap de Creus

Miércoles, 20 de noviembre del 2013 - 14:31h.



Comentarios (0) Votos: +0 -0 Tweet Seguir @elperiodico_cas

El Consell Executiu ha aprobado este martes la memoria preliminar del anteproyecto de ley que declara El Bulli Foundation como actuación de interés público de primer orden, paso necesario dada su ubicación en el parque natural del Cap de Creus (Girona).

El Bulli Foundation es un proyecto impulsado por Ferran Adrià y Juli Soler que tiene como objetivo la implantación de un centro de investigación en cocina de vanguardia, de promoción de la cultura gastronómica y de formación, y que en el futuro pasará a ser de titularidad pública.

Su ubicación corresponde a la del antiguo restaurante El Bulli, en la cala Montjoi de Roses, con el que Adrià adquirió fama mundial, y el Govern considera que el nuevo proyecto "contribuirá todavía más a la internacionalización de la cultura catalana y a la proyección y promoción de Catalunya".

Noticias relacionadas

Comentarios (0) Votos: +0 -0 Compartir: [Facebook] [Twitter] [LinkedIn] [Google+] [StumbleUpon] [Delicious] [Dribbble] [RSS] [Print] [Email] [AAA]

Escribe tu comentario:

Pon aquí tu comentario

AVISO: El comentario no puede exceder de 500 caracteres

[Política de privacidad de datos](#)

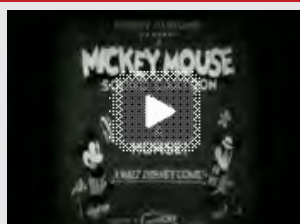
Borrar

Enviar

PARA PARTICIPAR DEBE SER USUARIO REGISTRADO. (Registrarse | Iniciar Sesión)

Destacados de El Periódico

ANIVERSARIO



Mickey Mouse cumple 85 años y los celebra con el corto 'vintage' 'Get a horse'

FOTO INCÓMODA



Una empleada de Grifols copia el 'look' de Letizia en su visita a Los Ángeles

CAZADORA CRITICADA



Las fotos de una locutora con sus presas indignan en las redes sociales

20.000 SEGUIDORES



La bloguera alicantina Valeria Lafuente posa para 'Interviú'

PROGRAMACIÓN TV

Gente y TV



Albert Espinosa dedica su Ondas a los niños hospitalizados



Una presentadora de Canal+ se 'desnuda' por una promesa futbolística



Expectación en Francia por ver si la presentadora del tiempo de Canal+ se desnuda



Cuatro probará 'El método Osmin' con el 'entrenador de las estrellas'



Los 'ondas' se reúnen en

Lo +

Lo más

Lo más visto



Una presentadora de Canal+ se 'desnuda' por una promesa futbolística



"Si no quiere dar más vueltas al mundo, no pasa nada", le suelta Rosell a Villar



Albert Espinosa dedica su Ondas a los niños hospitalizados



El detenido en París es el autor de los tiroteos

Lo más comentado

Lo más valorado

Lo más enviado

Zona e-Periódico

'PEOPLE' CORONA AL CANTANTE DE MAROON 5



Adam Levine, el más sexi del

9 diari
POSA EL TEU
ANUNCI AQUÍ
850 750 661



Ajuntament de
Castelló d'Empúries



Revista
CRAE
650 750 661
(Pau Guerrero)
mta@9diari.com

9 diari
LA INFORMACIÓ DE L'ALT EMPORDÀ



INICI FIGUERES I COMARQUES CATALUNYA ESPANYA INTERNACIONAL OPINIÓ **GENT I OCI** SUPLEMENTS

GENT I OCI ▶ CULTURA I ESPECTACLES ▶ LA BIBLIOTECA DE ROSES ACULL LA PRESENTACIÓ DE LA REVISTA ENDERROCK

La Biblioteca de Roses acull la presentació de la revista Enderrock

DIMECRES, 20 DE NOVEMBRE DE 2013 12:17

Me gusta Regístrate para ver qué les gusta a tus amigos.

El proper divendres, 22 de novembre, la Biblioteca Municipal Jaume Vicens Vives acollirà la presentació del darrer número de la revista Enderrock, revista musical de referència de l'escena catalana. L'acte s'iniciarà a les 19 h, i anirà a càrrec dels editors, que també parlaran del panorama de la indústria musical a Catalunya, principals esdeveniments, productores i gestors musicals, etc.

Enderrok és una revista mensual en català especialitzada en el gènere del pop-rock realitzat en llengua catalana arreu dels Països Catalans, que es publica des de l'any 1993. L'any 2004 fou guardonada amb el Premi Nacional a la Projectió Social de la Llengua Catalana, concedit per la Generalitat de Catalunya. Des del 2001, el grup Enderrock coorganitza el concurs Sona 9. També lliuren anualment els premis Enderrock, amb una gala on intervien diversos dels premiats.



Escriure un comentari

Nom (requerido)

E-mail (obligatori)

Sitio web

Subscriure's a la notificació de nous comentaris



Actualitzar

Enviar

3 Comments

CATALUNYA

ECONOMIA »



L'economia gironina sortirà l'any que ve de la segona recessió si es manté la confiança dels mercats internacionals

La creació neta d'ocupació s'endarrerirà fins al 2015 i el primer sector que generarà nous llocs de ...

LLEGIU-NE MÉS...

MÉS...:

SOCIETAT »



El nou hospital d'Olot obrirà l'estiu que ve amb l'objectiu de potenciar les operacions sense ingress

El reaprofitament del material que hi ha a l'actual centre sociosanitari ha permès un estalvi d'uns ...

LLEGIU-NE MÉS...

MÉS...:

POLÍTICA »

Mas titlla el discurs d'Aznar d'"antic, passat de moda i tronat"

El president català defensa que Catalunya vol modernitat en lloc d'estar ancorada en el "llenguatge ...

LLEGIU-NE MÉS...

MÉS...:

- PSC i PPC demanen una Junta de Portaveus per forçar la retirada del Ple dels decrets del sector públic i l'ICF
- El Govern es reuneix després que el PSC hagi rebutjat portar la consulta al Congrés sense un acord previ amb l'Estat

CINEMA A FIGUERES



VEURE PROGRAMACIÓ DE LA SETMANA

«<Novembre 2013>>

L	M	X	J	V	S	D
28	29	30	31	2	3	
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	1

MENÚ PRINCIPAL

Inici

Figueres i Comarques

Catalunya

Espanya

Internacional

Opinió

Gent i Oci

▶ Cultura i espectacles

▶ Televisó

▶ Properament al cinema

▶ Horòscop

▶ Cinemes

Suplements

HOROSCOPO



 Loading...

La Generalitat inicia el procés per declarar d'interès públic elBulli Foundation

Per [ViladeRoses](#) / 20/11/2013 / [No Comentat](#)

ElBulli Foundation contribuirà a la internacionalització de Catalunya i a la projecció de la cuina d'avantguarda

El consell executiu del Govern de la Generalitat va aprovar, ahir dimarts, la memòria preliminar de l'avantprojecte de Llei que declari elBulli Foundation com una actuació d'interès públic de primer ordre. Aquesta regulació normativa és necessària atès que està previst que El Bulli Foundation se situï dins de l'espai del Parc Natural del Cap de Creus, en el terme municipal de Roses, i per tant es requereix una regulació que permeti aquesta ubicació.



La cuina de elBulli el dia del seu tancament / Foto: arxiu

El projecte elBulli Foundation, impulsat per Ferran Adrià i Juli Soler, té com a objectiu la implantació d'un centre de recerca en cuina d'avantguarda, de promoció de la cultura gastronòmica i de formació. Aquestes instal·lacions se situarien dins del Parc Natural del Cap de Creus, en el mateix emplaçament que el restaurant El Bulli, una institució de referència i prestigi mundial que ha situat Catalunya en el primer nivell de la gastronomia internacional.

El Govern considera que l'execució d'aquesta nova iniciativa contribuirà encara més a la internacionalització de la cultura catalana i a la projecció i promoció de Catalunya, i de l'Alt Empordà en particular, amb resultats beneficiosos per a l'economia local.

L'avantprojecte de Llei també determinarà les condicions amb què elBulli Foundation passarà a ser de titularitat pública en un futur, tal com han anunciat públicament els promotors. Una vegada superada la tramitació del text legislatiu, el Govern podrà aprovar el projecte executiu que empararà l'actuació.

Comparteix això:



Google



Facebook



Twitter



LinkedIn



Pinterest



Vila de Roses

Like this:

S'està carregant...



NOTÍCIES MÉS LLEGIDES



Dues hores i mitja de felicitat a Roses que aporten més de 4.000 € per lluitar contra la leucèmia



Xavi Llamas, Nacho Armillas i Joan Jorquera opten a la distinció

VR Vila de Roses.cat

El diari digital des de Roses, tota una Vila

PORTADA

ACTUALITAT

AJUNTAMENT

OPINIÓ

CARNAVAL

CONTACTA

Buscar



Loading...

Enderrock, la revista mensual en català, especialitzada en la difusió del pop-rock es presenta a Roses

Per [ViladeRoses](#) / 20/11/2013 / [No Comentat](#)

La Biblioteca de Roses acull la presentació de la revista Enderrock

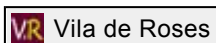
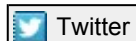
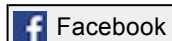
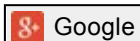
El proper divendres, 22 de novembre, la Biblioteca Municipal Jaume Vicens Vives acollirà la presentació del darrer número de la revista *Enderrock*, revista musical de referència de l'escena catalana. L'acte s'iniciarà a les 19 h, i anirà a càrrec dels editors, que també parlaran del panorama de la indústria musical a Catalunya a l'actualitat, així com dels principals esdeveniments previst properament arreu el país.

Enderrock és una revista mensual en català especialitzada en el gènere del pop-rock realitzat en llengua catalana arreu dels Països Catalans, que es publica des de l'any 1993. L'any 2004 fou guardonada amb el Premi Nacional a la Projecció Social de la Llengua Catalana, concedit per la Generalitat de Catalunya. Des del 2001, el grup Enderrock coorganitza el concurs Sona 9.

També lliuren anualment els premis Enderrock, amb una gala on intervenen diversos dels premiats.



Comparteix això:



Like this:

M'agrada 

Print



Email

- Published: 13 hores ago on 20/11/2013
- By: [ViladeRoses](#)
- Last Modified: novembre 20, 2013 @ 7:34 pm
- Filed Under: [Actualitat](#), [Ajuntament](#)
- Tagged With: [Biblioteca Municipal](#), [Enderrock](#), [Jaume Vicens Vives](#), [Pop-rock](#), [Revista](#), [Roses](#)



NOTÍCIES MÉS LLEGIDES



Dues hores i mitja de felicitat a Roses que aporten més de 4.000 € per lluitar contra la leucèmia



Xavi Llamas, Nacho Armillas i Joan Jorquera opten a la distinció



[Tuiteja](#)

Xavi Llamas, Nacho Armillas i Joan Jorquera, finalistes a l'esportista rosinc més destacat de l'any

ESPORT

20/11/2013 - 13:19

Dissabte 30 de novembre, Roses retrà homenatge als seus esportistes a través de la celebració de la II Nit de l'Esport, acte que té com a objectiu reconèixer la trajectòria i mèrits esportius assolits per rosincs i rosinques durant la darrera temporada.

En la categoria d'esportista més destacat de l'any, Xavi Llamas, Nacho Armillas i Joan Jorquera, es disputen el títol.

La distinció de l'esportista més destacat de l'any vol reconèixer els esportistes federats o amateurs que s'hagin distingit en la pràctica de l'esport o que hagin obtingut un resultat esportiu rellevant durant aquest 2013. Hi poden optar a aquest premi els esportistes nascuts a Roses, que estiguin empadronats al municipi fa un mínim de tres anys, o que faci aquest temps que pertanyen a un equip de la població.

Enguany, els tres finalistes que opten a aquest títol són Xavi Llamas (atletisme), Nacho Armillas (motonàutica-jet ski) i Joan Jorquera (taekwondo). Xavi Llamas ha assolit al llarg de 2013 la primera posició en els campionats de la Marató Salvatge de les Guilleries (març 2013), de la 9a Marxa de Llançà- 87 km (març 2013), de la Marató Internacional Trail Roses-Cap de Creus de 24 km (maig 2013), de la Mitja Marató nocturna de Castelnou, França (juny 2013), del Trail de Cantallops-Puig Neulós de 27 km (setembre 2013), i del Campionat de Catalunya de Veterans de curses de muntanya (setembre 2013). També ha aconseguit la segona posició a la Mitja Marató de l'Albera (gener 2013), el tercer lloc a la CAT cursa (1/2 Marató de muntanya de Torroella de Montgrí), i la setena posició a l'Ultra Trail de Font Romeu (juliol 2013) -només per darrere de Kilian Jornet i el seu equip del Team Salomon.

El pilot de motonàutica-jet Ski Nacho Armillas, per la seva banda, ha assolit enguany els campionats d'Espanya i d'Europa d'aquesta disciplina, així com la segona posició del Campionat del Món (encara pendent de finalitzar).

El jove taekwondista Joan Jorquera, també ha destacat enguany per la seva trajectòria i consecució de títols, com el Campionat d'Espanya de Cadets de Clubs (desembre 2012), el Campionat Open Marina d'Or, el Campionat Open d'Espanya Internacional, el campionats de Catalunya i d'Espanya de Cadets, els opens internacionals Hodori (Las Palmas de Gran Canaria), Sport Baza (Miranda de Ebro), l'Open Nacional Catalunya-Navarra (Girona) i la Medalla d'Or de l'Open Internacional Ciutat de Benicàssim.

El guanyador es donarà a conèixer en el decurs de la Nit de l'Esport que se celebrarà el proper 30 de novembre, juntament amb la resta de distincions esportives corresponents a aquest any 2013, dividides en cinc categories més: a l'equip més destacat, al títol de promoció de l'esport, al títol de projecció esportiva, a la trajectòria esportiva i, per últim, a la menció especial.

Per últim, el mateix dia 30 es desvetllarà també el guanyador de la menció especial per a aquella persona o entitat que a criteri del jurat (integrat per l'alcaldessa de Roses, Montse Mindan; la regidora d'Esports, Anna Jorquera; el cap del Departament d'Esports, Lluís Noguer; el conseller d'Esports del Consell Comarcal de l'Alt Empordà, Pere Giró; i el periodista esportiu Jesús Navarro), hagi estat durant aquest 2013 mereixedora d'una distinció especial en el món de l'esport.

Amb la Nit de l'Esport, la regidoria d'Esports de l'Ajuntament de Roses vol donar continuïtat a una celebració que concentra i ret homenatge als esportistes del municipi que amb esforç, perseverança i afany de superació, competeixen en un ampli espectre de disciplines, ja sigui individualment o en equip.

Els nominats de la resta de categories són:

Equip de l'any:

Equip sènior femení CB Roses
Equip aleví "B" AE Roses
Equip sènior masculí CB Roses

Promoció de l'esport:

Club d'Atletisme Roses



PEIXOS
i marisc
IMPORTACIÓ
EXPORTACIÓ
FIRES
ARTESANALS
50è Aniversari
25è Aniversari



Projecció esportiva:

Joan Jorquera (taekwondo)
Anna Jódar (bàsquet)
Zakaria Aatani (natació)

Trajectòria esportiva:

Xavi Bosma (vòlei platja)
Dolors Pujol (bàsquet)
Manel Pedreira (esports nàutics)

Adjunt

Mida

revista festa esport_nov 2013.pdf	285.24 KB
Notícies	

» [Afegeix un comentari nou](#) 55 lectures

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

[Maverick Viñales campió del món de Moto3](#)

[Els mossos de la comisaria de Roses detenen un home que havia habilitat una casa pel cultiu de marihuana](#)

[Protecció Civil ha posat en Prealerta el pla INUNCAT per mal estat de la mar a la costa de l'Empordà](#)

[Il.lusions i cares noves a la presentació de l'Embranzida Jove](#)

[Roses es tornarà a bolcar amb la Marató de TV3](#)

[La Biblioteca de Roses organitza el VII Concurs Infantil de Punts de llibre](#)

[2 nens ferits per un atac de gos a Roses](#)

[Roses celebrarà la II Nit de l'Esport el proper 30 de novembre](#)

[Antígona a Nova York, diumenge al TMR](#)

[Iniciats a Roses els cursos d'aparadorisme per a comerços i de carretoner per a aturats](#)

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) [6](#) [7](#) [8](#) [9](#) ... [següent >](#) [últim >](#)

[Avis Legal i Política de privacitat](#)

amb la col.laboració de:

