

RECU LL DE PREMSA

**Dilluns,
02 de setembre de 2019**



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Comarques Gironines

Seguretat

Autoritzades 215 càmeres a la demarcació en 3 anys

XARXA Salt, la Jonquera i Sant Feliu de Guíxols lideren la llista de municipis que, des del 2017, han rebut el vistiplau d'Interior per posar més aparells de videovigilància **ÚTILS** Múltiples peticions d'imatges pel seu interès en investigacions

Gisela Pladeveya
GIRONA

L'efecte dissuasiu de les càmeres de videovigilància, i l'ajuda que suposen per a la policia a l'hora d'intentar identificar els autors d'actes delictius, fa que des de molts municipis de les comarques gironines es valori de manera positiva el rendiment que se'n treu. Aquest bon resultat comporta que es continuïn tramitant peticions per ampliar la presència d'aquests aparells. La direcció general d'Administració de Seguretat del Departament d'Interior –amb un informe favorable previ de la Comissió de Control dels Dispositius de Videovigilància de Catalunya– ha autoritzat en els últims tres anys la instal·lació de 215 càmeres en 17 poblacions de la demarcació de Girona. Del 2017 al 2019, les localitats que lideren el rànquing pel que fa a nombre de càmeres fixes demanades als seus termes (i per les quals han rebut el vistiplau) són Salt, la Jonquera i Sant Feliu de Guíxols, amb 41, 28 i 25 aparells, respectivament. Segueixen la llista Calonge (16), Cassà de la Selva (16), Caldes de Malavella (15), Lloret de Mar (12), Sarrià de Ter (12), Olot (10), Palafrugell (10), Palamós (8), Figueres (7), Tossa de Mar (6), Girona (5), **Roses (2)**, Celrà (1) i Banyoles (1).

On en principi no es té per ara la intenció d'incrementar el nombre de càmeres és a Castell-Platja d'Aro. Ja disposen d'una àmplia xarxa, que els per-



Un dispositiu de videovigilància instal·lat al carrer Major de Salt, a l'altura de la plaça Llibertat ■ MANEL LLADÓ

met que quedi gravat qualsevol vehicle que entra o surt del terme. El cap de la policia local, David Puertas, explica que el que precisament van mirar des de bon principi era garantir

Salt estudia posar càmeres a l'entorn d'alguns contenidors

que tots els accessos estiguessin controlats. La major part de càmeres, per tant, estan entre les entrades a la població i les urbanitzacions, i només hi ha tres punts amb videovigi-

lància en zones considerades més urbanes. “Un dels llocs és a l'altura de l'antic Magic Park; un altre, a la rotonda de l'Ajuntament, i també a prop del Bon Preu. Al nucli urbà n'hi ha poques perquè, afortunadament, no tenim carrers conflictius.”

Els senyals captats es reben a la comissaria, on hi ha quatre monitors. L'any vinent hi ha el propòsit d'ampliar la sala de comandament i que el nombre de pantalles s'elevi a sis. A part dels dispositius focalitzats en la seguretat ciutadana, també n'hi ha per controlar l'àmbit del trànsit. Puertas especifica que, per poder ins-

tal·lar aquestes últimes, no cal una autorització prèvia de la direcció general d'Administració de Seguretat: “La col·locació de les de trànsit es pot tirar endavant a través d'un decret d'alcaldia. Tot i això, sempre hem comunicat la seva instal·lació al Departament d'Interior a efectes de coneixement.”

“Som altament curosos”

La policia local de Castell-Platja d'Aro rep cada any desenes de sol·licituds d'altres cossos que els demanen certes imatges. Al 2018 van rebre unes 50 peticions dels Mossos, de la Guàrdia Civil, del CNP i de Vigilància Duanera.

“Ens requereixen imatges per alguna investigació en curs. Els demanem per què les volen per garantir que tenen un interès policial. Si no, no facilitem cap dada. Som altament curosos. Primer, a aquell cos que ens sol·licita gravacions de les nostres càmeres, li requerim que ens remeti per escrit el motiu. I, en el moment de donar la filmació, la persona que l'agafa ha de firmar el document d'entrega.”

Als accessos al casc antic

A Sant Feliu de Guíxols hi ha 33 càmeres de seguretat, que es van instal·lar entre el 2018 i el 2019. L'alcalde, Carles Motas, i

el regidor Ernest Asurmendi detallen que n'hi ha en punts estratègics d'entrada i sortida de la ciutat. Fan una lectura de les matrícules i això permet una identificació del turisme, en connexió amb una base de dades policial interna (es genera una alerta si algun dels cotxes registrats en aquesta base entra al municipi). Així mateix, hi ha càmeres als accessos del nucli antic per afavorir-hi la circulació de viants i un model de mobilitat sostenible. Aquestes –amb un lector de matrícules– detectaran totes les entrades i sortides d'automòbils. La informació es comparará aviat

L'APUNT

Somriu, que t'estan gravant

Esteve Carrera

Anys enrere, quan van aparèixer les primeres càmeres de vigilància als espais públics, part de la ciutadania va posar el crit al cel alertant de la intromissió que això suposaria per a la vida privada de les persones i aurgant un panorama que superava totes les previsions que ens havia anunciat George Orwell en la seva novel·la més famosa. Avui és la mateixa ciutadania qui

reclama càmeres i vigilància, i no hi ha cap Ajuntament per petit que sigui, i sigui quin sigui el color del govern de torn, que no aposti per aquest recurs per donar resposta a la seguretat que reclamen els veïns. No és que Orwell s'hagi equivocat, és només que no havia previst que seria la mateixa ciutadania qui reclamaria que la vigilin, com a mal menor.



amb una base de dades on constaran els vehicles autoritzats al casc antic.

A altres municipis del litoral, com a Roses, també disposen de dispositius per a la vigilància del trànsit i uns de destinats més específicament a la seguretat ciutadana. De la primera modalitat hi ha cinc grups de càmeres (cada un d'aquests n'inclou una de captació de matrícula i una de gravació d'imatge de l'entorn). Són a tres rotondes (a la de l'oficina de turisme, a la de la comissaria dels Mossos i a la de la Sarfa) i a l'accés a Mas Boscà i a Mas Fumats. I n'hi ha dues de seguretat ciutadana: al passeig Marítim i a la Riera Ginjolers. El regidor Joan Plana indica: "Hi ha la voluntat d'augmentar la videovigilància aquest exercici, si bé es podrà tirar endavant amb més o menys rapidesa segons la disponibilitat pressupostària."

A Girona, està previst que, en quatre anys, s'instal·lin 22 càmeres identificadores de matrícules en punts d'accés a la ciutat; 20 de control de la circulació i les de seguretat ciutadana pendents del Barri Vell, Vila-roja i el Grup Sant Daniel. A banda, Salt estudia posar càmeres de videovigilància a l'entorn dels contenidors per evitar que hi hagi veïns que llencin les bosses d'escombraries a la via pública: una situació que, sovint, es dona quan els dipòsits encara no estan plens. ■

David Puertas Cap de la policia local de Castell-Platja d'Aro

"Són una eina clau en investigació"

BALANÇ Al juliol, les càmeres de Platja d'Aro van fer la lectura de 4 milions de matrícules
PIONERS Tenen videovigilància des del 2013

G. Pladeveya
PLATJA D'ARO

A Castell-Platja d'Aro van ser pioners en la instal·lació de càmeres de videovigilància. Com recorda aquell moment?

Sí, vam ser el primer municipi de les comarques gironines que va disposar d'aquests aparells. Les vam tenir autoritzades el 17 de maig del 2013 i, al cap de poc, les vam col·locar i ja van començar a funcionar. Abans, feia uns mesos que treballàvem amb una enginyeria especialista en senyal WiMAX. És una banda més estreta i segura. Hi ha zones allunyades del centre del poble on no arriba la fibra òptica i, gràcies a aquest sistema, rebem bé el senyal a la comissaria. En aquella època veníem de patir alguns as-

salts en urbanitzacions. I, quan vam posar càmeres, vam notar una resposta altament positiva de la ciutadania.

A quants punts del terme s'han ubicat?

Vam començar amb 19. Després vam fer una segona tongada i vam arribar als 24 o 25 punts i, actualment, n'hi ha repartides en 33. Des del principi sabíem que era un projecte viu i ho vam desplegar en diferents fases. Entremig, es va elaborar un estudi de punts foscos: és a dir, aquelles zones que no quedaven cobertes amb videovigilància. I ara tenim tot el poble encerclat, tant amb càmeres d'ambient com amb lectores de matrícules. Podem saber i tenir constància, per tant, de tots els automòbils que entren i surten del municipi.



Puertas, a la sala de la comissaria on tenen els quatre monitors ■ JOAN SABATER

Com les combinen?

A cada punt hi ha dos tipus de càmeres. Unes d'aquestes són les d'ambient, amb les quals tens una visió del que passa a la via pública. I les altres són les que fan la lectura i la foto de les matrícules. Així és més complet. La imatge de les lectores de matrícula és un *printer*, que conservem durant 30 dies. Té molt bona resolució. Observes la marca, el model del cotxe i, fins i tot, arribes a veure els ocupants. Tenim 4 monitors grans a les dependències policials, que estan en funcionament les 24 hores. I hi ha alguns punts on, per seguretat, hi ha una tercera càmera.

Amb aquesta àmplia xarxa, quina quantitat d'imatges reben?

Durant el mes de juliol, les nostres càmeres van fer la lectura de 4 milions de matrícules. Això no significa que siguin 4 milions de cotxes diferents. Un vehicle pot passar 50 vegades i, a cada un dels indrets on hi ha una càmera, es fa la lectura d'aquell mateix automòbil. Mirem els *printers* quan tenen un interès policial. Si no, seria impossible per la seva gran quantitat. Pel que fa a investigació, les càmeres són una eina fonamental. Valorem la seva aportació positivament tant per la resolució de casos com en l'àmbit de la prevenció. ■

espígul
IMMOBILIÀRIA

Pis Vista Alegre
3 habitacions

Venda

Busques un pis a prop del centre, de la universitat i amb amplis serveis al seu voltant? Aquesta és una gran oportunitat.

Oportunitat
164.000€

972 220 110
Pl. Marquès de Camps, 3 - Girona

espigul.com

C.V. Cadells
Clínica veterinària
Joan Grassot i París

Bona Festa Major de Sant Antoni de Calonge!!

HORARI CLÍNICA

Obert de dilluns a dissabte

Matins: d'11 h a 13.30 h - **Tardes:** de 17 h a 20 h

Dimecres i dissabte tarda: **tancat**

Tel. 972 651 027
Passeig d'Hivern, 4 local - 17251 Calonge

Urgències 667 75 86 05 · info@cvcadells.cat · www.cvcadells.cat



PUERTO BANÚS

El puerto deportivo más exclusivo de Europa

Puerto Banús, uno de los destinos náuticos y turísticos más emblemáticos del Mediterráneo, se convierte en el puerto deportivo más exclusivo de Europa, liderando el ranking de las diez marinas más premium del Mediterráneo.

El informe anual "Engels & Völkers Yachting", realizado por la agencia de lujo Engels & Völkers, clasifica a las diez marinas con el coste más alto del amarre de embarcaciones de más de 55 metros de eslora durante la temporada alta. Según los datos del estudio, la tarifa del atraque de Puerto Banús supera los 4.200 euros diarios por fondear en sus instalaciones, posicionándose en primera posición dentro de este ranking.

Puerto Banús cuenta con 915 amarres de barcos distribuidos en 15 hectáreas y con exclusivos servicios portuarios y actividades náuticas. "Puerto Banús® tiene una localización espectacular y, además, cuenta con una propuesta de shopping de lujo que lo posiciona como referente en el sector. Sus servicios e infraestructura lo consolidan como el destino náutico y turístico de lujo por excelencia", declara Juan Núñez, CEO de Puerto Banús.

El puerto español Ibiza Magna y, la marina italiana de Porto Cervo en Cerdeña, completan el segundo y tercer puesto de la clasificación, con un coste de 4.000 y 3.100 euros respectivamente. Por detrás de ellos se sitúan también otros puertos italianos como Marina Grande (Capri) y Marina di Portofino (Portofino). La sexta y séptima posición la ocupan los franceses Port of Saint-Tropez (Saint-Tropez) y Marina Port Vauban (Antibes).



PERSHING

Sunset Thrills

Atardecer emocionante: Ibiza se enamora de la sensación de Pershing. La nueva Pershing Yacht Terrace fue el magnífico escenario escogido para la reunión anual de propietarios de la marca, dos días repletos de emocionantes eventos mezcla de adrenalina, frescura y diversión. La pasión y la exclusividad fueron los ingredientes principales de Sunset Thrills, organizado por Pershing en colaboración con el hotel de lujo 7Pines Resort en Ibiza.

La inauguración tuvo lugar en la nueva Pershing Yacht Terrace, donde Alberto Galassi, CEO de Ferretti Group, y el propietario de 7Pines Resort abrieron oficialmente la temporada de Pershing en las Islas Baleares. Situada en un acantilado, con una vista espectacular de la encantadora isla rocosa de Es Vedrà, la Terraza dejó sin aliento a todos. Competiciones, pruebas de navegación y muchas actividades llenaron la agenda, con mucha diversión en perfecto estilo Pershing.



NAUTIVELA

Master Class de pesca

Siempre apoyando al aficionado a la pesca, Nautivela colaboró con la celebración de la Barracuda Nautivela Master Class celebrada en la bahía de Roses de la Costa Brava.

Esta interesante Master Class de pesca, organizada por el Club de pesca Costa Brava y GEN Roses, en cuyas instalaciones se celebró el evento, ha contado con el patrocinio de Nautivela, que ha aportado diversas embarcaciones Beneteau Barracuda para que los asistentes pudieran comprobar en directo el resultado de aplicar las explicaciones de los expertos que asistieron, durante una intensa jornada de pesca.

En tierra, se impartieron primero unas clases sobre la utilización de cebos de superficie de la marca Fishus by Lorenzo, demostrando más tarde su verdadera efectividad durante la sesión de pesca en mar abierto, en donde los pescadores disfrutaron de una larga sesión, siempre acomodados y seguros a bordo de las magníficas embarcaciones Barracuda cedidas por Nautivela para esta atractiva Master Class.

Cabe destacar que, a pesar de la gran efectividad de estos cebos de superficie, que permitieron un gran número de capturas a bordo de las embarcaciones Barracuda, todas ellas fueron retornadas en perfecto estado al agua, manteniendo su compromiso por una pesca responsable.





Encanto recuperado

El abandono paulatino de la explotación turística y la creación del parque natural en el cabo de Creus incentivaron la recuperación natural. Las instalaciones sin cimientos -asentadas sobre pilares- y el compartir los servicios comunes hicieron posible lo que nunca se había logrado en el Mediterráneo: la renaturalización de un entorno.

En 2010, después de retirar toneladas de escombros, se devolvió a este rincón su belleza natural, convirtiéndose en reserva integral y, ahora sí, para el disfrute común. Bien merece la pena el paseo por el paraje -solo accesible a pie- para imaginar lo que allí se alteró gracias a los paneles interpretativos y estructuras expositivas de acero que lo evocan. Son solo referencias para acabar perdiéndonos entre los llamativos perfiles de las frágiles rocas. Imposible además alejarse del cabo de Creus sin deambular por la localidad de Cadaqués y deleitarse ante su fachada marítima, que se hace infinita con las últimas luces del día.

Hacia el sur el cabo se allana abriéndose en la bahía de Roses, un amplio arco litoral donde el Parque Natural del Aiguamolls ►

El faro del Cabo de Creus señala el punto más oriental de la península ibérica. Aprovechar el sol cerrando mucho el diafragma origina una estrella con sus rayos solares que resalta la singularidad del lugar.

Cámara *Sony α7R II*.
Objetivo
Sony 16-35 mm.
Velocidad *1/80 s*.
Diafragma *f/22*.
Sensibilidad *ISO 200*.

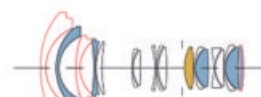
SIGMA

MADE IN JAPAN

Asombrosos cielos con estrellas al alcance de la mano.
Un zoom gran angular con una resolución extraordinaria, perfecta para cámaras sin espejo de fotograma completo



A Art
14-24mm F2.8 DG DN



- Elementos FLD
- Elementos SLD
- Lentes Asféricas

SIGMA
PRO
DEALER
Service sigma-photo.es

BARCELONA Casanovafoto · Foto K · BILBAO Foto Samar · CÓRDOBA C.B. Foto · GIJÓN Fotocentro
MADRID Fotocasión · Casanovafoto · Fotografiarte · MÁLAGA Foto Vega · MALLORCA Foto Ruano
SEVILLA Martín Iglesias · VALENCIA Fotopro · ZARAGOZA MS Audiovisuales

Diari de Girona

Girona
34 / 19°

Figueres
33 / 21°

Blanes
30 / 22°

Local **Més Notícies** Esports Economia Opinió Cultura Oci Vida i Estil Comunitat Multimèdia

Eleccions municipals Catalunya Espanya/Internacional Fets i Gent Educació **Dominical** L'Última del dia Estiu Canvi climàtic

diaridegirona.cat » Dominical

✉ 📄 T+ T- f t in

Un país de cuiners i artistes

Va haver-hi una època en què l'Alt Empordà va fer de bressol de grans xefs, pintors i escriptors · De la terra fronterera tocada per la tramuntana van sorgir els mestres pioners de la cuina catalana moderna

Maria Pagès | 01.09.2019 | 13:13



Salvador Dalí, al pati de Portlligat amb una ampolla d'Aigua de Vilajuïga Fundació Gala-Dalí

Terra de pas emmarcada pel mar i la muntanya, amunt la tramuntana que forja el caràcter dels seus ciutadans. Va haver-hi una època, no fa pas molt, que l'Alt Empordà va ser el bressol de grans cuiners i artistes. Pintors, escriptors i pensadors es camuflaven entre els clients locals i estrangers de les parades i fondes, en les quals va explotar la cuina catalana moderna.

De fet, quan parlem de l'Empordà i la gastronomia, l'imaginari col·lectiu ens porta a pensar en El Bulli. El restaurant triestrellat va reubicar el pol culinari mundial, de la sofisticada França a la cala verge de Montjoi (a set quilòmetres de **Roses**). No obstant això, el fenomen bullinià, abanderat des de 1984 per Ferran Adrià i Juli Soler, no va sorgir fruit d'una casualitat. Ho podem comprovar a l'exposició El país dels cuiners. De Ca la Teta a El Bulli, disponible al Museu de l'Empordà de Figueres fins al 15 de setembre. En concret, la mostra presenta les arrels de la gastronomia empordanesa, al llarg de 50 anys d'història.

La població encara patia les dures condicions de viure en la postguerra, quan Franco va decidir reobrir la frontera amb França, l'any 1948. L'escassetat de productes i el barraquisme era l'estampa habitual de qualsevol ciutat espanyola. En particular, Figueres es va veure repercutida per la nova arribada del turisme provinent d'altres països d'Europa, els quals havien de passar per la ciutat per tal de desplaçar-se. Així és com a poc a poc, es va fer de la necessitat una virtut. Hotels, restaurants i comerços van començar a emergir als vorals de l'estrenada Nacional II i al centre neuràlgic de la rambla de Figueres, per tal de satisfer les demandes dels nouvinguts.

L'arrel d'aquell nou món que començava a emergir, ens remunta a la fonda Ca la Teta. L'establiment està documentat en els diaris locals des de mitjans del segle XIX i sortia en els trajectes de les

L'últim

El més llegit

1. Mor el cuiner de Sant Salvador de Bianya, Joan Antoni Borràs
2. Un toro escapa del correbous de Vidreres i deixa un ferit crític i una quinzena més d'afectats
3. Mil places d'aparcament fantasma a sota del parc Central
4. Una turista francesa denuncia una agressió sexual múltiple a Platja d'Aro
5. La UdG fa una adjudicació de 80.000 euros a una empresa que va assessorar el rector
6. El detingut per abusos sexuals a una periodista durant la Diada de Sant Fèlix és un mossos d'esquadra
7. «Però a Girona més», la nova sardana en honor a Puigdemont
8. La Marta i la ideologia d'ERC
9. Torra avisa Torrent que es prepari per si ha d'investir Puigdemont com a resposta a la sentència de l'1-O
10. El Correbous de Vidreres se celebra enmig de protestes

1. La llibertat del patinador
2. Llegir en paper o en format electrònic?
3. FI DE CONTRACTE O ACOMIADAMENT?
4. Sobiranisme, democràcia i globalització
5. Aquella Catalunya sense Lleida
6. Balanç musical
7. La Schubertiada més internacional tanca amb èxit de públic i el cartell complet
8. «La millor edició» de l'Acústica supera els 100.000 espectadors
9. El 98% dels espectadors del Fitag recomanarien el festival
10. Stuari només triga 29 minuts a fer somriure el Girona

tartanes que anaven de Figueres a Besalú. Punt de descans en el viatge, la fonda és l'origen del restaurant Duran de Figueres. Per tal de conèixer la seva evolució ens citem amb l'actual propietari, en Ramon Duran.

Pel restaurant sembla que no passin els anys, almenys així ens ho anuncia la decoració de la sala de menjador: miralls, cadires encoixinades i llums d'aranya. «Ens hem mantingut en la tradició, sobretot en la litúrgia del servei com pot ser que el cambrer tracti el producte davant del client», assegura en Ramon Duran. De fet, van ser els seus besavis, la cuinera Teresa Camps i en Joan Duran, qui van llogar Ca la Teta, l'any 1910. Finalment, l'acabaran comprant i l'adheriran a l'hotel del costat, sota el nom Menjars J. Duran.

Els dos fills d'aquell matrimoni, xopats del món culinari, van aprendre l'ofici al país de referència, França. Recorren Perpinyà, Font Romeu, Lió o Tolosa. Un cop tornen, apliquen en el restaurant de Figueres aquelles elaboracions que havien vist en els fogons de les altes cuines, el que s'anomena com la nouvelle cuisine. Tot i això, en Joan Duran - el fill petit- decideix continuar al país gal i s'estableix a Els Límits del Portús, on obrirà un restaurant. Certament, aquest establiment els donarà accés a la matèria primera provinent de França. «Aconseguíem productes de primera categoria que a Espanya no hi eren o eren caríssims», etziba en Ramon i concreta: «del país veí venia el foie gras, el xampany o el salmó fumat». Així, mitjançant la pràctica de l'estraperlo, el Duran de Figueres va anar incorporant a la carta exclusius aliments i gràcies al boca a boca, el local va començar a gaudir d'un cert prestigi.

Entre els seus clients habituals s'hi trobava el surrealista Salvador Dalí. Encara avui dia, les parets de l'establiment estan decorades amb la petjada que va deixar el pintor en el local. «El que el vinculava més amb el restaurant era l'amistat que tenia amb l'avi Lluís, ja que havien anat a l'escola junts», confessa amb un somriure Ramon Duran. De fet, Dalí, que vivia a la casa de Portlligat, tenia reservada l'habitació 101 de l'hotel mentre evolucionaven les obres del seu museu a Figueres. L'establiment va passar a ser el seu centre d'operacions local, tant hi podia celebrar una festa amb els seus amics com organitzava una trobada per esmorzar amb els arquitectes.

Lluís Duran -l'anterior propietari- va ser batejat pel pintor com «El Quixot de l'ànec amb peres», tota una declaració d'intencions pels plats gurmet que allà s'hi elaboraven. No obstant això, Dalí preferia els aliments poc manipulats, com unes carxofes a la planxa, unes costelles de xai o unes gambes crues. No bevia alcohol, encara que es demanava una copa de vi per mullar-se els llavis. L'aigua la preferia amb gas i de l'Empordà, és a dir, l'Aigua de Vilajuïga. «Quan venia acompanyat, sempre ocupava l'espai reservat de la bodega, anomenat el Celler de Ca la Teta», resumeix Ramon Duran. Aquí, les seves trobades es desembolcallaven en un entorn més privat i «podien estar-se fins a les tantes xerrant».

Fins als anys cinquanta, l'hotel va gaudir en exclusiva del prestigi gastronòmic i en Lluís Duran va ser un dels primers cuiners reputats de Catalunya. A pas pausat, però ininterromput, la nissaga Duran van anar alçant un petit imperi a la ciutat: van construir l'Hotel Rallye, aprofitant la primera variant de Figueres; van comprar l'Hotel President, obert per l'empresari Antoni Costa, que va dedicar el nom de l'establiment al president Tarradellas; van crear l'elegant cafeteria Astoria a la rambla; van llogar l'Hotel París, actual seu del museu del joguet; van fer-se càrrec del balneari Els Banys de la Mercè, avui convertit en un prostíbul; van gestionar la concessió de les àrees de servei de l'AP-7 de l'Empordà i la Porta Catalana de la Jonquera i van arribar fins a Barcelona amb el restaurant Finisterre, que va obtenir una estrella Michelin l'any 1977 i va acollir en els seus fogons un jove Ferran Adrià.

En concret, els establiments amb el segell Duran van ser el planter de grans cuiners i caps de sala. Abans de treballar durant 16 anys com a maître al local de Figueres, Josep Mercader també es va formar al restaurant bufet de l'estació de Portbou, dirigit per Pere Granollers. Va ser en aquest local, on els serveis de menjador van patir la primera gran revolució. Situat al bell mig de l'estació, els clients requerien agilitat en el servei, per tal que no se'ls hi escapés el pròxim tren. D'aquesta manera, va sorgir el menú que coneixem avui en dia: el primer plat, el segon i els postres. A més, per tal de reduir el temps d'espera, els cambrers sortien amb els plats ja emplatats de les cuines, així, s'estalviaven el laboriós servei amb carro.

Josep Mercader, amb una motxilla carregada d'anys d'experiència, obrirà el seu primer establiment, un motel de carretera, a l'entrada de Figueres, resseguint la Nacional II. Així, és com l'any 1961 neix el «Mòtel» Empordà, on es començaran a coure els inicis de la cuina catalana moderna. A l'establiment de Mercader es servia una cuina arrelada al territori, basada en els aliments locals i de temporada: les favetes a la menta, el gelat de regalèssia i el bacallà a la mussolina d'all. A més, dels dos plats estrella que capturen l'ideari del cadaquesenc, les espines d'anxova arrebossades i les creps Suzette.

En aquest sentit, entre els anys seixanta i setanta l'Empordà passarà a ser la destinació gastronòmica i comercial de les comarques gironines. Gent d'arreu venia a degustar els plats que s'elaboraven als restaurants com el Duran, el Motel o Can Viarnés. No obstant això, el reconeixement de Josep Mercader es va aturar de sobte, quan l'any 1979 va morir de manera prematura a causa de l'asma, contreta probablement per les cuines de carbó i llenya de l'època. Les rendes del Motel Empordà les va prendre el seu gendre, Jaume Subirós, que des dels 11 anys havia treballat en el negoci. «Vaig començar com a botons sense cobrar, però amb les propines ja guanyava més que qualsevol operari d'una fàbrica», rememora Subirós.

En el local hi treballen «els mestres» descrits per Josep Pla. De fet, l'escriptor hi passava llargues estades, sobretot a l'hivern. Tenia reservada l'habitació número 103 i freqüentava la taula 26, a tocar de la porta d'entrada al menjador. Com a client, Pla es podria definir com un gourmet desdentat. «Era de menjar poc, però molt delicat», descriu Subirós. La sopa de farigola, els tords rostits i la llebre a la royale, el corball i la sardina eren algunes de les creacions mercadenianes que degustava amb assiduitat. Per beure, era un ferm defensor del vi rosat de l'Empordà.

L'ambient del local continua pràcticament intacte. Màitres vestits amb un pulcre uniforme blanc supervisen les taules dels comensals. Les sales són lluminoses i la decoració ultralocal. «Entenem que la comoditat és molt important a l'hora de menjar, per això tenim unes cadires molt confortables des de fa anys», assegura un somrient Jaume Subirós.

Arriben els reconeixements internacionals

Quan Michelin crea la seva guia d'Espanya, l'any 1974, els primers establiments de les comarques gironines en fer-se amb el guardó són el Motel i el Duran. Així, el premi reconeix la feina feta pels cuiners establits a l'Empordà i situa Catalunya en el mapa gastronòmic universal. Més endavant, el seguiran altres locals com El Bulli (**Roses**), el Restaurant del Castell (Peralada), el Miramar (Llançà) o el Mas Pau (Avinyonet).

En aquest darrer, la xef Núria Serrat serà la primera dona de l'estat espanyol a fer-se amb una estrella Michelin. Era l'any 1982 i en el seu local d'Avinyonet s'hi podien veure pensadors com Néstor Luján, Manolo Vázquez Montalbán o Horacio Sáenz. Serrat es va formar a França i va assumir el mandat de la cuina durant 25 anys. Els seus coneixements de la nouvelle cuisine li van servir per alçar-se amb el guardó de Michelin i des de llavors el premi també té nom de dona. L'any 1994, el xef Xavier Sagristà i el cap de sala Toni Gerez, es van fer càrrec del Mas Pau fins al 2004. Certament, els dos professionals veien dels fogons d'El Bulli. «Vam començar des de zero i vam tornar a néixer culinàriament», relata Sagristà.

I nasqué El Bulli, que ho capgirà tot

Si parlem de pioners en gastronomia, hem de comentar el fenomen d'El Bulli. Els seus inicis són austers. En concret, va ser el matrimoni d'en Hans i la Marketta Schiling que van obrir el local l'any 1961. En veure's eclipsats per la bellesa de cala Montjoi decideixen establir-s'hi i obrir un xiringuito. Aquest l'anomenaran El Bulli, ja que la parella tenia devoció per aquesta raça de gos.

El fenomen tot just acabava de començar. De fet, el local va agafar prestigi durant la primera meitat dels anys setanta, quan el cuiner en cap era Jean-Louis Neichel. En aquella època es seguia la nouvelle cuisine i El Bulli ja comptava amb una estrella. No obstant això, no va ser fins a l'any 1984 que Ferran Adrià serà ascendit com a xef i explotarà una nova cuina. A través de 1.846 receptes, es trencarà amb la servitud francesa, i es crearà el que es coneix com el sabor del Mediterrani (1993). «Molts pensen que la cuina Bulli només són deconstruccions... i no saben que abans havíem fet una cuina tradicional», va confessar Ferran Adrià al catàleg de l'exposició de Figueres. No obstant això, la cuina de territori «posa límits», per tant van voler anar més enllà, creant un estil propi atrapat el sentiment de l'Empordà.

En aquests instants la línia entre cuiners i artistes es difumina i els dos mons comparteixen complicitats. Adrià va passar l'hivern de 1991 al taller barceloní de Xavier Medina-Campeny i va ser el primer xef convidat a la mostra de Kassel, l'any 2002. A més, el local tindrà com a client el pioner del pop art Richard Hamilton. Amb tres estrelles Michelin des de 1997, la cuina es teixirà conjuntament amb l'art i en els menús hi trobarem plats com la minestra de verdures en textures (homenatge a Les Demoiselles d'Avignon de Picasso) o l'escuma de fum (recordant la Fountain de Marcel Duchamp). Uns passos iniciats per El Bulli, tancat des de 2011, que van capgirar el món gastronòmic des d'una cala verge de **Roses**.

[emporda.info](#) » [Comarca](#)

Roses

La Policia Local de **Roses** salva dos gossos trobats abandonats i desnodrits

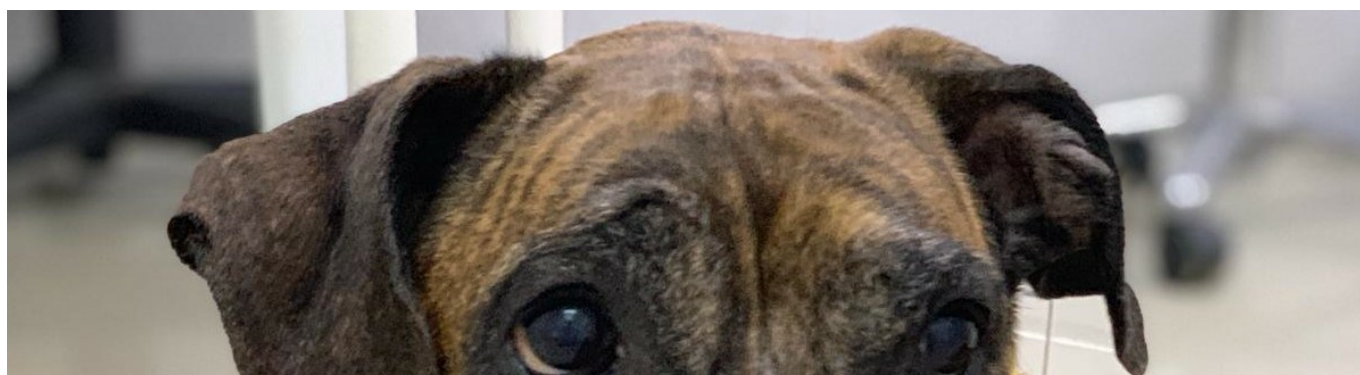
Un veí de la urbanització Els Grecs va alertar que els veia en una casa, entre muntanyes de deixalles

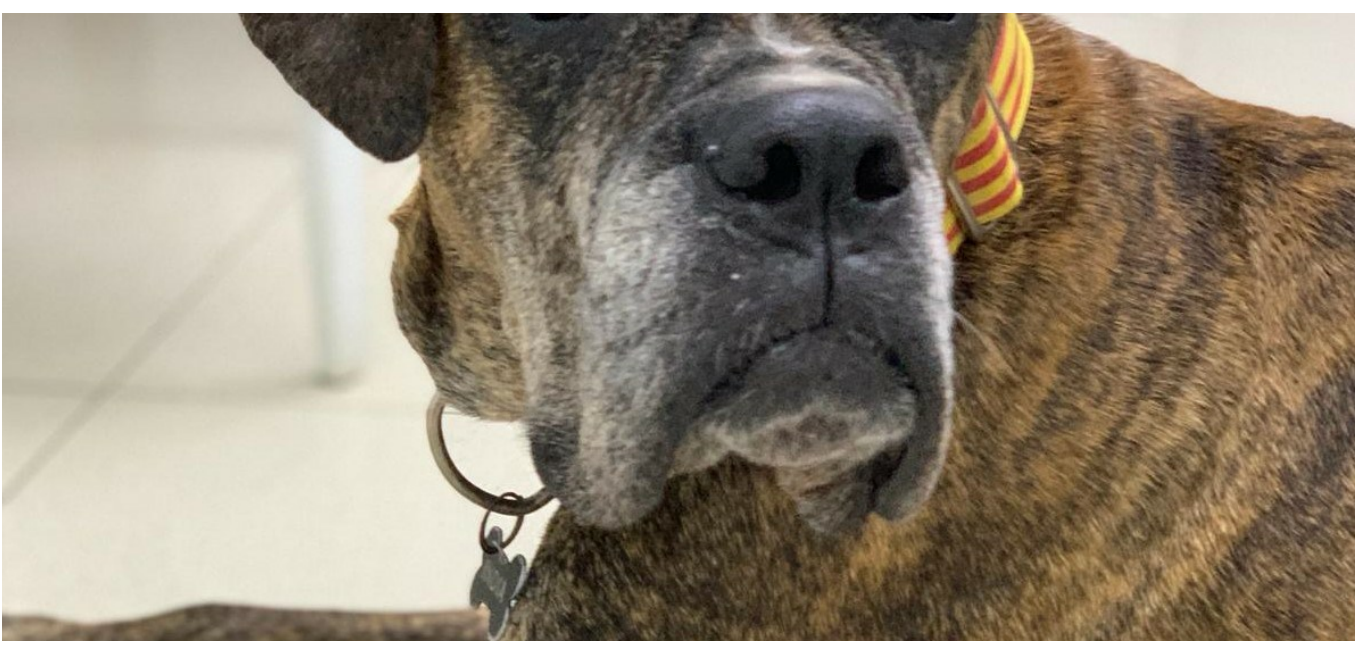
EMPORDA.INFO | 01.09.2019 | 12:15



La boxer va ser trobada en un estat de salut molt delicat. AJUNTAMENT DE **ROSES**

L'avís d'un veí va permetre dijous, 29 d'agost, descobrir que en una casa de la urbanització Els Grecs de Roses hi havia dos gossos abandonats, desnodrits i molt bruts. El veí va trucar la Policia Local, al matí, per denunciar que estava veient els dos animals en molt mal estat. Quan els agents van arribar-hi, van trobar, enmig de muntanyes de deixalles i d'excrements de gos, una femella boxer de 8 anys esquelètica i un mascle creuat, d'uns tres anys, un xic més saludable però també en estat de deixadesa.

[Enquestes](#)[ANAR A L'ENQUESTA](#) ►



Els policies van comprovar que la casa hauria estat ocupada il·legalment i que els residents haurien marxat deixant-ho tot fet un desastre, tal com ha explicat el primer tinent d'alcalde de Roses, Joan Plana. Ell, personalment, va traslladar la gossa al veterinari, que va diagnosticar-li leishmaniosi. «Feia angúnia veure-la, pobreta», lamenta el regidor.

Aquell dijous va ser especialment mogut a Roses, tenint en compte que alhora que la Policia Local salvava aquests dos animals, en altres indrets del municipi van ser localitzats tres gossos perduts i un gat. «Quan trobem casos així contactem, normalment, amb dues protectores, Amics dels Animals de Roses i l'Anxova Peluda», comenta Joan Plana, el qual relata que des d'Amics dels Animals els van ajudar, amb èxit, a localitzar els propietaris dels tres gossos perduts, mentre que l'Anxova Peluda es va fer càrrec de la boxer i el creuat trobats a la casa de la urbanització Els Grecs. El gat, de moment, no se sap de qui és.



La urgència per trobar famílies d'acollida provisional per als dos gossos desnodrits era «extrema». La femella va tenir sort des del primer dia, ja que una família molt predisposada a ajudar la va acollir a casa seva. El mascle de tres anys, però, ha estat més difícil de col·locar, si bé afortunadament aquest diumenge mateix ja té una llar temporal.





La Policia Local treballa en la localització del propietari dels gossos i ha previst tramitar una denúncia, en què acompanyarà els informes veterinaris i les fotografies que es van fer quan van trobar els animals.



Més informació

- En marxa la tercera edició del Torneig U13 de Vilafant.
- Roses comissa productes del top manta valorats en 36.000 euros i dos vehicles.
- El pescador submarí desaparegut el 2017 a Roses «ressuscita» a Holanda.

Temes relacionats:

[Animals](#)[Gossos](#)[Joan Plana](#)[Policia Local de Roses](#)[Roses](#)

Rep les nostres newsletters al teu email

APUNTA-T'HI



EMPORDÀ

[Mapa web](#)

Alt Empordà

[Temps](#)

[Oci a l'Empordà](#)

[Transit](#)

[Cartellera de cinemes](#)

[Catalunya](#)

Clasificados

[tucasa.com](#)

[Iberpisos](#)

[Iberanuncio](#)

[Ibercoches](#)

[Iberempleos](#)

[Cambalache](#)

Especials

[Loteria Nadal](#)

[Loteria del Nen](#)

[Fórmula 1](#)

[Premis Cinema](#)

emporda.info

[Contacti](#)

[Qui som?](#)

[Anuncia't](#)

[Localització](#)

[Avis legal](#)

[Política de cookies](#)

[Política de privacitat](#)

[RSS](#)

Publicitat

[Tarifes](#)

[Contratar](#)

[Branded Content](#)

Altres webs de Prensa Ibérica Media



[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](#) | [El Día](#) | [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](#) | [Compra Mejor](#) | [Prensa Ibérica 360](#) | [Neomotor](#) | [Guapísimas](#)



© Editorial Empordà, S.L. Tots els drets reservats.

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



RESUMEN DE PRENSA

EMPRESAS

MERCADOS

DESTINOS

ECONOMÍA Y POLÍTICA

MARKETING

MULTIMEDIA

QUIÉNES SOMOS

ESPAÑA

Los atractivos ocultos en el subsuelo de **Roses**, Girona

ESPAÑA REDACCIÓN TOURINEWS LUNES, 2 DE SEPTIEMBRE DE 2019

Se trata de un refugio antiaéreo, construido en el municipio durante la Guerra Civil española



Los atractivos ocultos en el subsuelo de **Roses**, Girona

El municipio de **Roses**, ubicado en la provincia de **Girona**, cuenta con diferentes **atractivos turísticos** que pueden ser admirados desde tierra, mar y aire. Sin embargo, hay uno que permanece oculto **bajo el suelo**.


Se trata de un **refugio antiaéreo**, uno de los muchos que se construyeron en el municipio durante la **Guerra Civil española (1936-1939)**, con el fin de proteger a la población civil de los ataques de la marina de guerra franquista y de la aviación italiana.

Este espacio, denominado **Refugio de la plaza de la Pau**, aunque anteriormente respondía al nombre de Pujada a l'Escorxador, es el único visitable dentro del núcleo urbano rosense. Además, forma parte de la Red de Espacios de Memoria del Memorial Democrático.


LO MÁS LEÍDO

- NOTICIAS DE EMPRESAS


Nace una nueva aerolínea vacacional centrada en Turquía, Egipto, Dubái y Canarias


- NOTICIAS DE EMPRESAS


"Los touroperadores ocultan reservas para bajar los precios hoteleros"


- NOTICIAS DE EMPRESAS

Los obreros del Hotel Bávaro Princess protestan por falta de pago


- ECONOMÍA Y POLÍTICA

Dimite el presidente del Parlamento de Polonia por usar avión oficial para viajes privados



RESUMEN DE PRENSA

- 

La atención sanitaria a no residentes inyecta 40 millones al Govern Balear

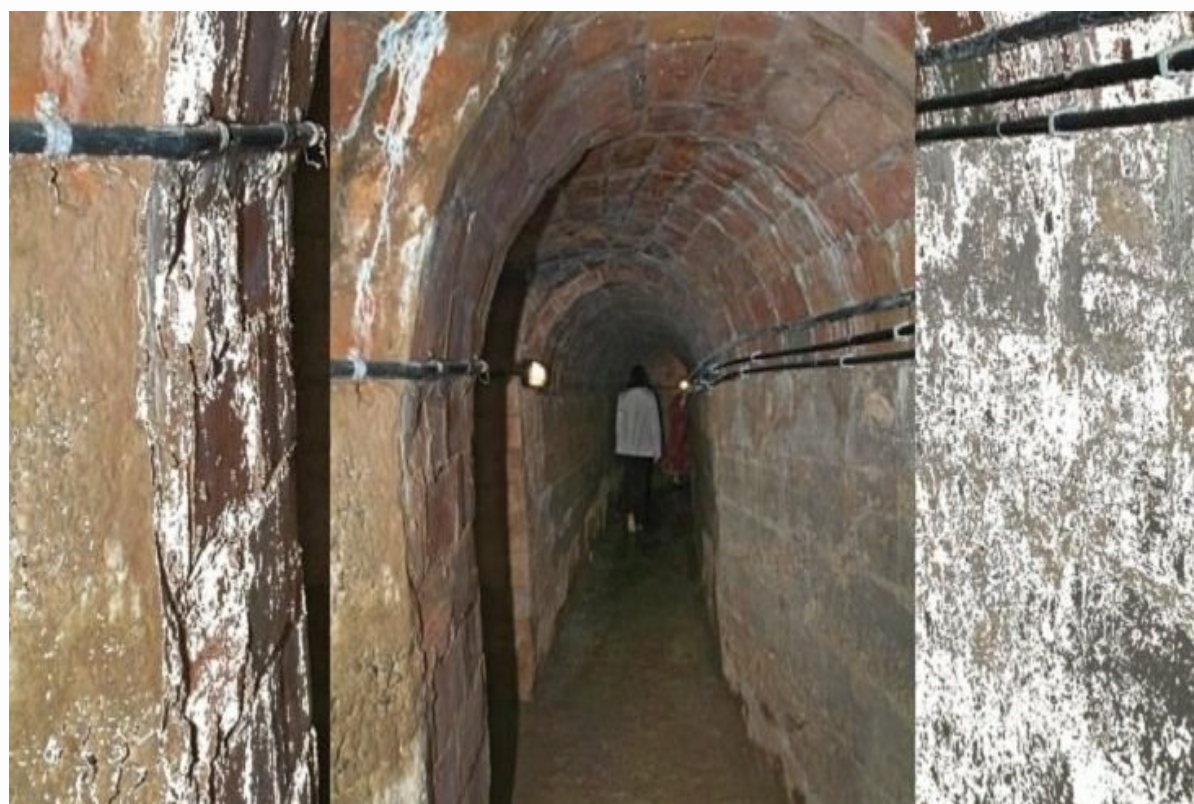
ESPAÑA
- 

Entra en vigor nuevo requerimiento para los menores que viajan solos al extranjero

ECONOMÍA Y POLÍTICA
- 

Nepal proyecta infraestructuras para el turismo de masas en el Everest

Durante este verano abrirá sus puertas al público los viernes 19 de julio, 2, 16 y 30 de agosto, por un precio de **5 euros para los adultos** y de **3 euros para los visitantes de entre 6 y 17 años**. Las entradas pueden adquirirse en la Oficina de Turismo, ubicada en la Av. de Rhode, 77.



Interior del Refugio de la plaza de la Pau

Para la construcción de esta trinchera, se aprovechó el desnivel natural del terreno entre las calles Trinitat, Capità Ariza y Josep Sabater. Anteriormente contaba con tres entradas: una bajo las escaleras que llevan a la plaza de la Pau (entrada principal); otra al final de la Pujada de l'Escorxador; y la tercera en el suelo de la calle Girona, esquina con Josep Sabater.

La adecuación del refugio para hacerlo visitable, motivó una intervención escultórica en los muros que delimitan la plaza de la Pau, con el objetivo de reforzar el sentido simbólico del espacio. En concreto, el enclave está distribuido en tres zonas: **el Refugio**, que evoca la incertidumbre del momento, pero también la protección del lugar; **la Fachada de la Guerra**, que muestra sus horrores; y **la Fachada de la Paz**, que simboliza esperanza y prosperidad.



Refugio de la plaza de la Pau

El Refugio de la plaza de la Pau cuenta con 100 metros de longitud, un metro de anchura y 1,90 metros de altura media. A este respecto, **Eudald Francisco Badosa**, que tenía 4 años cuando estalló la Guerra Civil, confesó que tenía que rellenar unos zuecos con paja, para mantener los pies calientes, cuando se cobijaba en el refugio, ya que hacía mucho frío y humedad en él.

Por otro lado, recordó que el refugio solía estar limpio, aunque había agua en el suelo. También, que una anciana, para conseguir que el resto se mantuviera callado, decía que había un aparato a través del cual podían espiarles. Mientras que algunos vecinos se escondían en el refugio, otros se quedaban fuera para avisar del fin de los

CURIOSIDADES



El antiguo CEO de Silversea Cruises se hace cargo de Abercrombie & Kent

NOTICIAS DE EMPRESAS



TUI Deutschland convierte septiembre en su mes musical

MARKETING

MOSTRAR MÁS