

RECALL DE PREMSA

**Diumenge,
24 de novembre de 2019**



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Una sopa excel·lent

Encara que es pot cuinar d'altres maneres, la cabra de mar o cranca, tant a la Costa Brava com a Menorca i Mallorca, es fa servir per a l'elaboració d'uns arrossos caldosos d'un gust realment exquisit



TEXT **JAUME FÀBREGA***

El grup de rock Sopa de Cabra no té pas, com pot semblar, un nom excèntric: la cabra de mar, en efecte, pot fer una sopa excel·lent. El problema és que, a causa de la influència espanyola, sovint coneixem més els noms d'aquesta procedència (ni que siguin manllevats al basc) que els autòctons. Doncs bé: fora dels ambients mariners, segur que hi ha molta més gent que identifica els noms de *centollo* o *centolla*, i fins el basc de *txangurro*. Noms gastronòmics que equivalen a la nostra cabra, cranca, cabrot o bou. Els pescadors, tradicionalment, amb les cabres o cranques, feien uns arrossos admirables, així com sopes. Si són de bones mides, es poden degustar a l'estil de les marisqueries, bullides. Són saboroses sense res més, però poden admetre una maionesa o alguna altra salsa. Se'n poden fer pastissos, salses, plats de pasta, sarsueles, suquets, sopes. Es poden farcir, a l'estil basc, o bé a l'estil portuguès -*santola no carro*-, o guisar, a l'estil italià -*grancevola alla veneziana*.

Aquest crustaci de la família dels oxirincs s'anomena així a Catalunya, València i Ciutatella. Es distingeix principalment per tenir closca oval, de 15 a 20 centímetres de llargària, molt estreta en la part anterior i coberta de protuberàncies punxegudes. Entre els ulls té dues punxes, i moltes espines arreu del dors, que li serveixen per camuflar-se entre algues, pedres, etc. Creix mitjançant mudes, com tots els crustacis. S'alimenta d'algues; sol ser un animal sedentari que no es desplaça. Al hivern es troba sobre fons sorrencs amb algues, entre els 20 i 150 metres de fondària, a la primavera emigra i se sol amagar en caus.

L'única sorpresa que ens pot aportar aquest apreciadíssim marisc és que sigui poc ple. Els entesos recomanen triar els exemplars més lletjos i tacats, ja que els més nets, lluints i de color vermell brillant, solen haver acabat de fer la muda i, per tant, són poc plens. Llavors es pot emprar, si de cas, per fer una excel·lent picada per a plats d'arròs o guisats. La *maja squinado* -nom científic d'aquest crustaci- és *araignée* en francès, *spider crab* en anglès, *grancevola*, *granzeola*, *maia*, etc. en italià, *ka-*

MOLTES OPCIONS

► La cabra de mar farcida és una preparació molt típica del País Basc, on aquest producte rep el nom de *txangurro*; a baix, la versió que en fa el popular cuiner David de Jorge (Robin Food).

vouromana en grec, *esquinada* en occità, *centola* en gallec i *santola* (o *caranguejo*) en portuguès. Als nostres mercats, les cabres solen venir, precisament, de l'Atlàntic, on és més abundant que a la Mediterrània.

La cabra o cranca corrent té unes potes més curtes que la cabra dita «motxillaire» en algun lloc de la Costa Brava central, que té poca carn, i s'ha de reservar per a caldos, sopes i i fumets, als quals dona un gust excel·lent.

A la Mediterrània, i particularment a les nostres costes, hi trobem altres crustacis a part de la cabra o bou -alguns parents d'aquesta-, com també es diu. Per exemple, el cabrot, cabró o cranc de fons; és més abundant que la cabra, però no es cotitza tant.

Té unes potes molt llargues i una coloració molt

viva, del taronja al vermell. El cranc de fons, cranc roig o cranc de la gamba, que es troba a l'estiu quan els pescadors van «a la gamba». El cranc o cranc de sopa, franquet en algun indret, gratonell a l'Escala, és deliciós, però ara es troba poc. El cranc vermell o nècora és sobretot abundant a Galícia i Portugal. El pessic o punyets és un cranc de cos abombat, amb dues pinces. La xinxa, sastre, capità, clenquis, etc. té un cos arplegat cap endins. També tenim el cranc pelut, i encara d'altres, poc comercials. Arreu del món hi ha moltes més classes de crancs comestibles, des dels tropicals, els de manglar, etc.

També tenim l'escamarlà, exclusiu de la Costa Brava i mars fredes, de Noruega a Escòcia i Irlanda. N'he vist al Marroc, però no hi és apreciat. **Lexquísida galera es troba a Roses**, i, sobretot a l'Ebre i al País Valencià. El llamàntol, llengant (Cadaqués), llobregant o llongant és considerat el rei dels crustacis, seguit per la llagosta o llangosta (Sant Carles de la Ràpita). **El llagostí es troba de Roses** a Sant Carles de la Ràpita, l'Ametlla de Mar, l'Ampolla, i també al País Valencià -Vinaròs, Dénia...

Finalment les gambes són presents a tot el món. Aquí trobem la gamba rosada, blanca o vermella, la que també es diu gamba blanca o llagostinera, segons el port; la gamba panxuda o carabiner i altres. A Amèrica, Andalusia concorre amb el *camarón*.

Hi ha crancs de terra a Cuba, les Bahames, el Brasil, Colòmbia, Curaçao, Florida, Hondures, Jamaica, Nicaragua, Panamá, Puerto Rico, República Dominicana i Veneçuela. És de color blau, i també és comestible. A Cuba es feia amb *harina* (farina de blat de moro). ►



Arròs de cabra

La cabra de mar, o cranca, tant a la Costa Brava com a Menorca i Mallorca es fa servir per fer uns arrossos d'un gust realment exquisit. Als restaurants, aquest arròs sol ésser anomenat «caldós», expressió innecessària si tenim en compte que, tradicionalment, és un arròs fet en cassola, no en paella. Aquesta recepta es troba arreu de la costa, de Llançà a Tossa, i també la fan els pescadors de les Balears (arròs amb cranca).

ELABORACIÓ

- Feu a trossos la cabra, procurant no perdre el suc, i feu-los rossejar en una cassola al foc. Traieu-los i guardeu-los.
- En el mateix oli feu un sofregit, començant per la

Ingredients:
► 500/600 grams d'arròs (4 tasses)
► Una cabra d'uns 2 quilos (aproximadament)
► Una ceba grossa
► 5 grams d'all
► 2 tomàquets madurs grossos
► Sal
► Pebre (opcional)
► Oli
► Aigua (4 tasses per tassa d'arròs)

ceba i els alls, pelats i trinxats, i afegint-hi el tomàquet. Un cop evaporat i concentrat, hi afegiu l'arròs i el feu rossejar una mica. Hi afegiu l'aigua i quan bulli hi tireu la cabra, un pols de sal i un de pebre. Acabeu-ho de deixar coure, segons el tipus d'arròs utilitzat.

NOTES

- Si no teniu temps de fer el sofregit, el que fa en Maties de la Bisbal o el del Mas dels Arcs -en aquest cas n'hi ha amb marisc (de gamba de Palamós i cranc)- han estat premiats amb el segell de qualitat agroalimentària de Girona Excel·lent 2018-19.
- Hi podeu afegir també un grapat de pèsols, o bé carxofes, etc. Aquests arrossos, a la costa, es fan a la cassola i, sobretot, amb la cassola de ferro fos i fons bombat dita «catalana», insubstituïble en la cuina marinera. És, per tant, un arròs «caldós».
- Recomano fer servir arròs bomba o arròs Bahia o perlat de Pals.
- Els pescadors de Llançà no són molt amants dels pèsols, ja que, segons ells, «desmaien l'arròs», és a dir, el fan tornar blanc. Notem que al País Valencià tampoc no se n'hi posen mai.
- A Cadaqués hi solen posar sèpia tallada menuda al sofregit.

Diari de Girona

Director: Jordi Xargayó i Teixidor.

Caps de redacció: Josep Callol (Girona i Comarques), Pep Taberner (Economia, Catalunya, Espanya i Internacional), Alfons Petit (Opinió i Dominical), Oriol Puig (Edició digital).

Seccions: Laura Fanals (Política), Jordi Roura (Esports), David Céspedes (Suplements).

Gerent: Fèlix Noguera i Carrillo. Direcció comercial: Anna López. Imprimeix: Impressions Intercomarcals SA. Distribució: GLV, S.L. 972 40 06 30. Dipòsit legal GE-2-1958. Any XLIV

FUNDAT EL 1889

© Diari de Girona, SA. Girona. Tots els drets reservats.

DdG

Opinió

LLÀSTIMA



Juan José Millás

Des que Quim Torra va amenaçar de tirar-se pets durant el judici a què va ser sotmès fa poc per desobeir l'autoritat competent, hem perdut tota esperança de diàleg, d'arranjament, d'acomodament. Com asseure's a parlar amb una persona d'aquest nivell? Quin llenguatge utilitzar en les converses? Quantes regles de cortesia bàsica caldria ensenyar-li abans? Tot i que, vist el vist, i amb la perspectiva que proporciona la distància, era només una qüestió de temps que comencés a raonar per la via rectal. Qüestió de temps que es manifestés intel·lectualment a través dels seus gasos. Qüestió de temps que convertís el seu intestí gruixut (és dubtós que tingui el prim: tot en ell és barbàrie) en una sucursal de la seva closca i el seu cul en un succedani de la seva boca. Si els seus partidaris segueixen el seu exemple, inauguraran una etapa en què el govern del cos humà canviarà de seu, amb l'ampliació consegüent del *mondongo*.

Ja hi va haver un període, fa milers d'anys, en què l'aparell digestiu de l'espècie *homo* ocupava un percentatge altíssim de l'organisme. Érem esclaus d'un estómac més gran que un saló de plens municipal i ens passàvem el dia assimilant la pitança. Gràcies al canvi dràstic de la dieta, provocat per la domesticació del foc, vam reduir el temps dedicat a la digestió, així com la mida dels nostres intestins. Aquí va ser quan el cervell va prendre el comandament. Amb el control de les flatulències, va aparèixer la cultura i es va elevar la talla moral dels nostres ancestres.

Estem referint-nos a un moment decisiu en la història de la Humanitat, una època de la qual alguns, però, senten una nostàlgia enorme. Hi ha qui donaria un bon tros de la seva massa encefàlica a canvi d'un metre més de panxa. A Torra no li caben les idees a l'abdomen de què disposa actualment. Un líder de la seva categoria necessita més espai. De fet, les opinions se li amunteguen, com les metàfores a un poeta, i li surten sense articular, en forma de ventositats retòriques difícils de traduir fins i tot per als torròlegs, o com vulgui que es diguin els exegetes de les seves produccions ventrals. Llàstima de tanta filosofia nacional perduda entre les costures dels seus calçotets.

→ EDITORIAL

L'EXCEL·LENT NIVELL DE LA CUINA GIRONINA

Amb molts menys habitants que d'altres, la província de Girona és la tercera d'Espanya amb més restaurants amb estrella a la Guia Michelin 2020, que s'ha presentat aquesta setmana en una cerimònia solemne a Sevilla. Cada vegada tenen més repercussió aquesta mena d'esdeveniments relacionats amb la gastronomia, i les comarques gironines sempre hi tenen una representació destacada, la qual cosa és un senyal evident de l'excel·lent moment que viu la cuina gironina. I això que en l'edició de 2020 de la prestigiosa guia vermella dos restaurants gironins han perdut l'estrella que tenien: Terra, de l'hotel Alàbriga de Sant Feliu de Guíxols, i Els Brancs, de l'hotel Vistabella de Roses. Entre la crítica gastronòmica local no ha sorprès la primera de les dues pèrdues, perquè Terra va obrir amb

Paco Pérez com a responsable dels fogons, i el cuiner de Llançà, amb cinc estrelles Michelin per altres establiments (dues de les quals pel Miramar de la localitat alt-empordanesa), ja no hi és. Però costa més trobar explicació per al que ha passat amb Els Brancs.

En tot cas, Girona se situa, amb 14 restaurants «estrellats», només per darrere de Madrid (24) i Barcelona (20), i per davant d'autèntiques potències gastronòmiques com Biscaia, Alacant, Guipúscoa, València... I també hi ha representació gironina en altres classificacions d'aquestes que estan proliferant en els últims temps, en les quals la gastronomia està adquirint un protagonisme creixent en els interessos populars (en bona part afavorit per les xarxes socials, és clar).

És evident que per arribar a aquest punt hi ha hagut una sèrie de professionals que han treballat amb intensitat per dignificar l'ofici i donar prestigi a una activitat que durant molt de temps va tenir una escassa consideració social: una mica com passava amb la construcció, qui no tenia clar què volia fer es dedicava a la restauració o l'hostaleria. Les coses han canviat molt, i d'una banda per l'auge de la gastronomia i de l'altra per la bona feina que s'ha fet a les escoles d'hostaleria, cada cop hi ha professionals més preparats i amb més ganes d'impulsar projectes de qualitat i innovadors. Falta, només, que aquesta voluntat arribi a tots els nivells de l'activitat gastronòmica, perquè si bé és cert que en l'alta cuina les comarques gironines ocupen un lloc destacadíssim, i que s'estan fent coses molt interessants en la restauració més popular, també ho és que en aquest àmbit encara es poden trobar establiments que ofereixen un servei i uns productes d'escàs nivell.

LES CARTES DE KAFKA



Miquel Martín i Serra

miquelmartin.blogspot.com

Franz Kafka va escriure centenars de cartes: a les seves amants, a les seves germanes, als seus amics, als seus editors... En la seva curta vida, també va tenir temps d'escriure un diari durant catorze anys: un text íntim, honest, descarnat, en el qual afloren els dubtes, les frustracions, el malestar familiar, la nosa de la feina burocràtica, la malaltia, els gustos literaris, la consciència de l'escriptura, les reflexions

moral i metafísiques juntament amb banalitats quotidianes i revelacions espirituals. En el fons, escriure un diari és com escriure's cartes a un mateix. Tot plegat, doncs, aplega i afaïçona un material ingent, escrit des de les pregoneses del jo, circumscrit a la més estricta privacitat i sense l'objectiu de ser publicat. En qualsevol cas, és la mostra escruixidora d'algú que va viure la vida i la literatura com un tot, i que ho va fer des de la lucidesa del visionari i alhora des del desempament i la desorientació, i fins i tot des de la vergonya i la culpa. Fet i fet, tots aquests textos són el testimoni d'un combat interior incessant i candent, lliurat sempre en una aclaparadora solitud.

Precisament aquest novembre es compleixen cent anys d'una de les cartes més colpidores que va escriure Kafka: *Carta al pare*. L'escriptor té trenta-sis anys quan la redacta però l'ombra del seu pare, com un gegant, com una amenaça punyent, sobrevola el text des d'un bon principi i el fa sentir de nou com un nen indefens: «No

fa gaire vares preguntar-me per què dic que em fas por. Com de costum no vaig saber què contestar-te; d'una banda precisament perquè em fas por...». És per això que sovint, com un estigma, se sent humiliat, menyspreat i menystingut, trabsalsat i superat per la presència imponent, infranquejable del pare: «Emmudia del tot, m'encongia i no gosava moure'm fins que no em trobava lluny de tu». És més, Kafka queda trabsalsat, abatut, per aquest procés d'anorreament, per aquesta mirada inquisidora, dura, que el fa sentir insignificant: «Mai no he entès la teva manca absoluta de sensibilitat pel que fa al dolor i a la vergonya que podies infligir-me amb aquell parlar; era com si no tinguessis consciència del teu poder». Però *Carta al pare* és també una reflexió subtil i clarivident sobre la llei moral, sobre el poder i l'autoritat, sobre la pedagogia i la família, sobre l'empatia i la comunicació, sobre el remordiment, el dolor i la culpa. És un text d'una rara, intricada bellesa, com tot l'univers de Kafka.



Amb gust

Marijo Jordan @marijojordan

CATALUNYA NI GUANYA NI PERD



La Guia Michelin 2020, que es va presentar al Teatre Lope de Vega de Sevilla, arriba amb poques novetats per a Catalunya, però totes amb molt per comentar. Hi ha quatre estrelles noves i quatre que cauen. Jordi Cruz encapçala la llista de les alegries, ja que ha aconseguit el segon *macaron* per a l'Angle, el restaurant que dirigeix a l'Hotel Cram de l'Eixample. Si al mediàtic xef li va costar anys aconseguir la tercera per a la cuina tècnica, refinada i creativa que elabora a l'Àbac (va ser en la guia 2018), probablement pel seu afany de compatibilitzar-ho amb *Masterchef*, ara els inspectors de la Michelin el tornen a premiar, assenyalant "l'alta cuina de consum quotidià" que elabora el xef Alberto Durá (i així ho especifiquen) seguint les seves consignes. Tota una sorpresa, a diferència de la primera estrella per a l'Aürt, la gran aposta d'Artur Martínez i una de les obertures més sonades d'aquest any a Barcelona. El cuiner va tancar la petita cuina del seu Capritx de Terrassa (amb una estrella) per traslladar-se a un molt pensat espai al *hall* de l'Hotel Hilton Diagonal Mar, on podia fer evolucionar el seu concepte gastronòmic. El seu menú, basat en producte de proximitat, és d'una aparent simplicitat que amaga una personalitat culinària molt especial.

També el Cinc Sentits ha recuperat la seva ben merescuda estrella, perduda durant el trasllat de local en la guia del 2019. Ara ubicat en un ampli espai del carrer Entença, el xef Jordi Artal (d'origen català, indi i canadenc) desenvolupa una proposta de *fine dining* en què ofereix tota una cuidada experiència d'alta gastronomia, amb plats que remetent a la seva memòria. No tan conegut és el xef Josep Moreno, que ha obtingut el *macaron* per un menú degustació que ell mateix ano-



A dalt, Jordi Cruz i Alberto Durá, director creatiu i xef executiu de l'Angle. A sota, Artur Martínez, a l'Aürt, del Hilton Diagonal, i Pep Moreno en el moment de rebre la seva primera estrella Michelin per al Deliranto, de Salou [▶ ANGLE / AÜRT / ACN](#)

Hi ha estrelles per a Angle (2), Aürt, Cinc Sentits i Deliranto i la perden La Barra de Carles Abellan, Els Brancs, Terra i Gaig

mena delirant i màgic, i que cuina al restaurant Deliranto, a Salou. Busca la sorpresa amb plats inspirats en contes, com *El Petit Príncep*, plens de metàfores i fins i tot amb un homenatge al bonsai olivera d'El Celler de Can Roca.

En l'apartat de les estrelles perdudes, trobem la previsible eliminació de Gaig, pel trasllat del restaurant a la Torre del Remei, a Bolvir (la Cerdanya), i també la del restaurant Terra de l'Hotel Alábriga de Sant Feliu de Guíxols. Li van atorgar l'any passat amb l'arribada de la cuina de Paco Pérez, i li han tret amb la sortida del xef. Igualment, perd la distinció la cuina creativa de bases tradicionals que executa



Gonzalo Hernández al bonic restaurant Els Brancs de l'Hotel Vistabella de Roses.

Dolorosa és la caiguda de l'estrella de La Barra de Carles Abellán, perquè li van concedir l'any passat, quan la proposta estava ubicada al passeig de Borbó i, malgrat que el local va passar per dificultats econòmiques, l'estrella (que no s'esperaven) els va animar a traslladar el projecte al gran espai amb vistes que fins llavors ocupava el restaurant Bravo 24 a l'Hotel W. Allà el xef i Jaime Tejedor elaboren una cuina marinera de bon producte, que cada dia és més depurada i elegant. Una pena. Sembla que no tots els canvis agraden als inspectors.

ESCAPADAS EN
COCHE

Descubre las mejores rutas en coche por España este otoño



• Madrid, Andalucía, Extremadura, Andorra, Barcelona, Baleares o Tenerife: destinos perfectos para hacer ruta durante cuatro o cinco días

REDACCIÓN

23/11/2019 16:04

Actualizado a
24/11/2019 12:19

Escapadas en coche por España en otoño (Europcar)

En otoño, conducir en España es perderse entre bosques que combinan verdes y ocres y pueblos que recuperan todo su encanto lejos de la masificación turística, y en esta época tan bonita del año se puede disfrutar del alquiler de coches con el [código promocional Europcar](#). Si todavía no tienes claro dónde ir, aquí tienes varias propuestas para cuatro o cinco días de ruta.

Cuatro rutas para disfrutar del otoño

Madrid, Andalucía y Extremadura

No te quedes solo en el bullicio, los museos y el ambiente de Madrid. Alquila tu coche en **Europcar** y disfruta de alquiler de coches baratos y una escapada inolvidable. La A-4 nos conducirá hacia **Córdoba**, pero, de camino, el **Palacio de Aranjuez** y sus jardines son visita obligada en otoño. También **Valdepeñas**, la capital del vino manchego.

Uno de los lugares que no te puedes perder es la **Sierra de Andújar** porque, si tienes suerte, puede que todavía disfrutes del espectáculo de la **Berrea**, la llamada de los ciervos para aparearse. En Córdoba te



¡CAMPEONES!: Crónica de otra noche mágica para el tenis español

Pelea entre las parejas de Sané y Mahrez: "Es una p****"

espera **Medina Azahara** y, por supuesto, la **Mezquita-Catedral** y el centro histórico, declarados Patrimonio de la Humanidad, y que será también tu primera parada antes de seguir hacia **Sevilla**.



La capital andaluza con **La Giralda**, la **Plaza de América**, la **Catedral o el Real Alcázar** merece una visita tranquila. Desde Sevilla puede ser también un buen lugar para conseguir el alquiler de tu coche en **Europcar** y realizar esta misma ruta, pero en sentido contrario.

Volver a **Madrid** es más atractivo por la A-5 para detenerse en **Mérida** con su anfiteatro y el **Museo Nacional de Arte Romano**; **Trujillo** o desviarse a **Cáceres** y al **Parque Nacional de Monfragüe**.

Barcelona, Cadaqués y Andorra

La ruta perfecta para disfrutar del otoño desde **Barcelona** parte por la AP-7 en dirección a **Cadaqués**. El macizo del **Montseny**, mágico en otoño, o **Girona**, son puntos de interés que no hay que perderse de camino a **Roses** y Cadaqués para conocer el legado de **Dalí**.

Puede ser un buen lugar para pasar la noche y continuar en dirección al **Parque Natural de la Zona Volcánica de La Garrotxa**. Allí se encuentra la **Fageda d'en Jordà**, uno de los hayedos más bonitos cuando llega el otoño, y por el camino, no hay que perderse estos magníficos pueblos medievales como, entre otros, el de **Castelló d'Empuries** o **Besalú**.



Pedrerías, lentejuelas y mucho brillo: los vestidos-joya más fabulosos de las 'royals'

Desde la Fageda d'en Jordà hasta **Andorra La Vella** aún quedarían dos horas y media pero allí nos estarán esperando unos valles increíbles, estaciones de esquí, spas y una enorme oferta comercial.

Baleares

Alquilando tu coche en **Mallorca** con **Europcar**, la **Sierra de Tramuntana** es la mejor opción para disfrutar del otoño en la isla. El **Faro de Formentor**, frente al mar azul del otoño, es el primer punto de parada para bajar después por la Ma-10 y disfrutar del encanto de la sierra en esta época del año y de localidades llenas de encanto como **Sóller** o **Valldemosa**.



Faro de Formentor (.)

Aún a riesgo de marearse, no hay que perderse la espectacular cala **Torrent de Pareis**, escenario de varias películas. Tras visitar la casa de Chopin en Valldemosa, solo 45 minutos nos separan de **Palma de Mallorca**. También en **Ibiza** y **Menorca** se puede aprovechar el alquiler de coches para disfrutar de rutas de gran belleza.

Tenerife

En **Tenerife** lo mejor es alquilar un coche durante varios días para visitar toda la isla. **San Cristóbal de la Laguna**, Patrimonio de la Humanidad, sería una buena opción para una primera parada. Tras conocer la ciudad, menos de media hora la separan del **Parque Rural de Anaga**, Reserva de la Biosfera, un lugar perfecto para disfrutar de senderos como el del **Bosque Encantado**.



Un buen lugar para descansar en nuestra ruta es **Puerto de la Cruz**, una ciudad turística con muchos atractivos y un buen punto de acceso al **Teide**, que será la siguiente etapa de la ruta y a la que hay que dedicar todo un día para disfrutarlo a fondo.

Desde Puerto de la Cruz, tras pasar por **Garachico** y el **Drago Milenario de Icod de los Vinos**, hay que llegar hasta **Masca** para recorrer su famoso sendero y continuar, después, hasta los **Acantilados de los Gigantes**. Una última etapa nos llevará, pasando por **Costa Adeje** y sus playas, de vuelta a **Santa Cruz de Tenerife**.

Disfruta de estas diferentes **rutas por España** y sus islas, y piérdete entre sus carreteras, sus bosques y ciudades. Quizá descubrirás aún más de lo que te hemos propuesto.

[Normas de participación](#)

Últimas noticias

[Shakira deslumbra en la final de la Copa Davis](#)

[Difícil rescate de 14.600 ovejas de un barco volcado en el Mar Negro](#)

[Despedido el secretario de la Armada de EE.UU. por proteger a un marine condenado por crímenes de guerra](#)

[El padre de Diana Quer convierte la última sesión del juicio en símbolo del Día Internacional contra la Violencia de Género](#)

[Eurovisión Junior 2019: Polonia gana de nuevo y Melani García queda tercera](#)

[1.062 sillas vacías recuerdan en Tàrrega las mujeres asesinadas por violencia machista](#)

[Empordà](#) [Més Notícies](#) **Cultura** [Esports](#) [Economia](#) [Opinió](#) [Oci](#) [Vida i Estil](#) [Comunitat](#) [Multimèdia](#)
[Agenda](#) [Art](#) [Cinema](#) [Festivals](#) [Llibres](#) [Música](#) [Teatre](#)
[emporda.info](#) » Cultura

Roses

Amics de Guinea-Conakry organitza un Festival benèfic al Teatre de Roses

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

 Amb la col·laboració de Gimros **Roses** i l'Escola d'Art Coreogràfica de Llançà

EMPORDA.INFO | 22.11.2019 | 19:59

El Festival de música i dansa solidari organitzat per Amics de Guinea Conakry torna a fer aquest diumenge una crida a la solidaritat des del Teatre Municipal de **Roses**. El Gimros **Roses** i l'Escola d'Art Coreogràfica de Llançà col·laboren en aquesta cita que té lloc a les cinc de la tarda.



L'acció solidària es fa pensant en un poble desfavorit.

El preu de les entrades és de 8 euros que serviran per ajudar l'ONG d'Amics de Guinea-Conakry, per tal de seguir donant d'esmorzar als més de 300 nens i nenes d'una barriada de les afores de la capital. Aquest nens conviuen amb els seus pares els quals tenen alguna disminució física que no els permet treballar.

[Compartir a Facebook](#)
[Compartir a Twitter](#)

Més informació

- El Gran Recapte ha mobilitzat a tot Catalunya un total de 28.000 voluntaris.
- Jornada de portes obertes a una fragata de l'Armada, al port de **Roses**.
- L'Empuriabrava-Castelló goleja en el seu retorn al Municipal Iñaki Fernández.

Temes relacionats:

[Associació Amics de Guinea-Conakry](#)
[Cultura](#)
[Dansa](#)
[Llançà](#)
[Música](#)
[Roses](#)
[Solidaritat](#)


Rep les nostres newsletters al teu email

APUNTA-T'HI ►

[Empordà](#) [Més Notícies](#) [Cultura](#) [Esports](#) [Economia](#) [Opinió](#) [Oci](#) [Vida i Estil](#) [Comunitat](#) [Multimèdia](#)[Castelló d'Empúries](#) [Figueres](#) [L'Escala](#) [Roses](#) [Comarca](#)[emporda.info](#) » [Comarca](#)

Roses

Jornada de portes obertes a una fragata de l'Armada, al port de Roses

El patruller d'altura "Vigía" té com a missió principal la vigilància i la seguretat marítima

EMPORDA.INFO | 23.11.2019 | 12:37



El vaixell Vigía obre les seves portes al públic. ARMADA

El patruller d'altura de les Forces Armades Espanyoles "Vigía" obre les seves portes al públic aquest diumenge, 24 de novembre, durant la seva escala al port del [Roses](#).

El vaixell atraca aquest mateix dissabte al Moll de Ponent del port pesquer rosinc i la jornada de portes obertes es fa en horari de matí i de tarda aquest diumenge (de 10.30 a 13.00 hores i de 15.30 a 17.30 hores).

Aquesta fragata, amb numeral de costat P-73, és la tercera dels quatre patrullers que integren la classe Serviola. Va ser construïda a Ferrol per les drassanes de l'antiga Empresa Nacional Bazán i va ser entregada a l'Armada el 23 de març del 1993.

Des de la seva entrega a l'Armada, el Vigía ha passat al mar més de 2.722 dies i ha superat la xifra de 400.000 milles navegades. Ha participat en desplegaments més enllà de les nostres fronteres destacant per la seva especial rellevància la participació en la denominada "guerra de fletán" el 1995, la confiscació d'un vaixell amb un carregament d'haixix el 2010 i el desplegament al Golf de Guinea el 2017.

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

La seva missió principal és la vigilància i la seguretat marítima, contribuint a l'acció de l'Estat al mar en aigües de sobirania espanyola en el marc de les Missions Permanents de les Forces Armades.



Més informació

- Amics de Guinea-Conakry organitza un Festival benèfic al Teatre de **Roses**.
- Presentació de les parelles lingüístiques del Voluntariat per la llengua a **Roses**.
- Els Parcs de Salut de **Roses** es posen a punt.

Temes relacionats:

[Forces Armades](#)[Port de **Roses**](#)[Roses](#)[Vigía](#)

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
Calendari Escolar

emporda.info

Contacti
Qui som?
Anuncia't
Localització
Avís 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](#)

Torneig Solidari de Pàdel a benefici de l'Associació Tramuntanets

🕒 23/11/2019



TORNEIG SOLIDARI DE PADEL TRAMUNTANETS

NOVEMBRE 30 DE 9.00 H A 13.30 H

INSCRIPCIONS OBERTES FINS AL 27/11

15€

Amb samarreta i overgrip de regal (Donació íntegra per l'associació)

CLUB TENNIS ROSES

El Club de Tennis **Roses** organitza un torneig de Pàdel el proper 30 de novembre en favor dels nens i nenes de Tramuntanets

Aquest passat estiu les monitores de l'Associació Tramuntanets van portar als nens i nenes de l'entitat a fer una activitat al Club de Tennis de **Roses**. I els responsables de la instal·lació esportiva es van interessar pel que feia Tramuntanets per tenir cura de la mainada més especial de **Roses**.

Llavors, el van decidir organitzar un Torneig Solidari de Pàdel per tal de recaptar diners i destinar-los en favor de Tramuntanets

Aquest torneig de pàdel se celebrarà el proper dissabte, 29 de novembre, de 9 a 13:30 hores.

La inscripció per participar és de 15€ i haurà cinc categories, 2 de masculines, 2 de femenines i 1 mixta, on totes les parelles participants de cada categoria hauran de jugar contra les demés, és a dir, és un "tots contra tots".

Els guanyadors i finalistes s'emportaran un trofeu.

I amb els diners que es recaptin "els destinarem a poder a continuar organitzant les activitats que portem a terme 3 dissabtes al mes, com ara esmorzars, taller de manualitats, de pintura, anar a la piscina, fer sortides o organitzar sessions de balls", ha afirmat la presidenta de l'Associació Tramuntanets, Soraya Giménez, la qual s'ha mostrat "molt agraïda amb el Club Tennis **Roses** i patrocinadors, perquè gràcies a la seva solidaritat, les activitats que organitzem per la mainada



TORNEIG SOLIDARI DE PADEL TRAMUNTANETS

NOVEMBRE 30 DE 9.00 H A 13.30 H

INSCRIPCIONS OBERTES FINS AL 27/11

15€

Amb samarreta i overgrip de regal (Donació íntegra per l'associació)

2 CAT. MASCULINES
2 CAT. FEMENINES
1 CAT. MIXTE

Format tots contra tots en mini partits
Trofeu per guanyadors i sots-campions

*Entre 12.30h i 13.30h
SORTEIG PANERES I REGALS per participants i assistents
(Es pot venir i col·laborar si no es vol jugar)

TRAMUNTANETS, PLANA, LA UONO, KLEU, HUGO BOSS, XS, TRASTROG, LA UONO, KLEU, HUGO BOSS, XS, TRASTROG

Cerca ...

Cerca

Esdeveniments

Col·laboradors



no suposa un sobre cost per als pares i mares del que ja tenen normalment”.

Cal a dir, que aquest torneig estarà amenitzat per la música enllaunada dels *Gorditos Team*, i que entre 12:30 i 13:30h se celebrarà un sorteig per obsequiar amb regals als assistents i participants com a mostra de gratitud per la seva implicació.

En total són més d'una trentena d'empreses i comerços les que s'han implicat de manera solidària en aquest Torneig Solidari de Pàdel.

Com a patrocinadors hi són:

- 911 Taller
- GYM **Roses**
- Turisme Rural ca l'Enric Palau
- Modista Sonia Cabezas
- José Maria Fernández
- Pescadors de **Roses**
- Bar Tito
- Bar Fleming
- Taller Jomaq
- Fleca i Cafeteria La Quana
- Lo de Paco
- Kimy Caramels
- Master Classic Garatge Empuriabrava
- Tot Rodó Figueres
- Finques Coll
- Piscines Hugo
- Frio y Hosteleria XS
- Instalaciones Rastrojo
- Carnisseria Plana
- Carnisseria Hornos
- ViladeRoses

I els establiments que han donat diferents productes i serveis per regalar als participants i assistents són:

- Espaghetteria La Cosa Nostra
- Brevatges
- Kimy Caramels
- Windoor Empuriabrava
- Albert Perruqueria
- Restaurant Ci
- Bar la Bola
- Perfumeria Lolita
- Botiga Ley's
- Articles de pell Turró
- Estanc Yago
- Deu de 10
- Lola by Kaskote



“

Segueix-me a Twitter

Els meus tuits

Notícies més llegides



Farmàcies de guàrdia a **Roses** al mes de novembre



La Xarxa de Convivència de **Roses**, profeta en la seva terra



Temporada de bolets: N'hem a buscar Ceps, però compte de trobar-nos amb un Mataparents



Temporada de bolets: Avui toca el Pinetell i el verinós Rovelló de cabra