

RECU LL DE PREMSA

**Dissabte,
26 de agost de 2017**



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

Activen els Tedax per un vehicle sospitós a Calonge

■ Identifiquen cinc individus d'aspecte magribí que viatjaven amb una furgoneta provinents de Birmingham ■ Una doble matrícula va fer sospitar la policia ■ Tot va quedar en una falsa alarma

Òscar Pinilla
CALONGE

El grup especial de desactivació d'explosius dels Mossos d'Esquadra, els Tedax, es van haver d'activar a Calonge per una furgoneta sospitosa. Els fets van ocórrer dijous pels volts d'un quart de dues del migdia, quan la policia local de Calonge va detectar un vehicle sospitós a la GI-661, a l'entrada del municipi, entre la nova rotonda i la rotonda del supermercat Pijoan. El que va generar l'alerta dels agents va ser que les matrícules del davant i del darrere no coincidien. A més, dins del vehicle viatjaven cinc persones, d'aspecte magribí, i que, segons van explicar, venien

La frase

“L'actuació no té cap vinculació amb els atemptats ni amb la comunitat islàmica del municipi”

Jordi Soler
ALCALDE DE CALONGE

de Birmingham, d'Anglaterra. Així mateix, els efectius de la policia local no van poder revisar detalladament el que portaven els sospitosos, ja que en el maleter hi havia un gran volum de material.

Arran d'aquesta situació, i en vista de l'alerta terrorista que hi ha en tot el país, es va prendre la decisió de comunicar-ho als Mossos d'Esquadra, que



Un control dels Mossos d'Esquadra a l'entrada de Calonge ■ Ò. PINILLA

ahora van activar els artificiers. Fins al lloc dels fets es va desplaçar la comitiva, que va estar acompanyada fins i tot de la unitat canina. El dispositiu preventiu va obligar a tallar la carretera GI-661.

Els efectius van comprovar la càrrega de la furgoneta en què, finalment, va resultar que no hi havia cap element perillós. Si bé era cert que hi havia un munt de material, no hi havia ni explosius ni cap element sospitós, tan sols roba i objectes personals dels ciutadans britànics. Un cop es va constatar que va acabar sent una falsa alarma, es va donar per finalitzar el dispositiu i van deixar marxar la furgoneta amb els cinc ocupants.

Incident a Roses

En un altre punt del mapa gironí, i en el marc d'aquesta psicosi gihadista, els Mossos i la policia local de Cadaqués van detenir dimecres un home que va amenaçar una família amb una ganivet i els va fer destrosses al cotxe després que ells li recriminassin que cridés “Al·là és gran” a l'aparcament de cala Jóncols, a Roses. ■

Detingut per haver deixat embarassada una nena de 10 anys a Puigcerdà

■ El menor, de 17 anys, va ser arrestat pels Mossos d'Esquadra sospitós d'haver comès un delictes d'abús sexual

Redacció
PUIGCERDÀ

Un menor de 17 anys ha estat detingut a Puigcerdà sospitós d'haver abusat sexualment d'una nena de tan sols 10 anys. A més, a conseqüència dels fets, la nena va quedar embarassada.

Els fets van ocórrer fa uns dies, quan la petita, veïna de Puigcerdà, va acudir al metge. Segons va avançar el diari *El País*, el doctor, després de realitzar-li diverses proves, va poder confirmar que la nena estava embarassada d'uns set mesos. Es calcula que els fets haurien tingut lloc el mes de febrer o març. Davant la revelació



L'actuació va anar a càrrec dels agents dels Mossos d'Esquadra de la comissaria de Puigcerdà ■ EPA

dels fets, la noia va relatar que havia tingut una relació amb un noi durant una setmana. Però, segons indica la investigació, el jove és un conegut de la família, amb qui la nena hauria mantingut relacions en diverses ocasions i durant temps. Tot i així, la família de la nena no s'havia adonat que la menor estava

embarassada, segons relata la notícia publicada a *El País*.

Els Mossos d'Esquadra de la comissaria de Puigcerdà han detingut el jove, però han deixat sense efecte la detenció ja que el jove tan sols té 17 anys. El cas passarà a mans de la fiscalia de menors, que citarà el noi en breu. ■

VOLTA PER PARC D'ARO I EMPORTA'T UN FRISBEE-VENTALL!

Et regalem aquest frisbee realitzant una compra mínima de 20€ a qualsevol dels nostres establiments. Vine a buscar-lo a Regal'Aro!

I a més, regals directes penjant la teva foto amb el frisbee i el voltaperparcdaro i ensenyant-la a Regal'Aro.

A PLATJA D'ARO, EL TEU CENTRE D'OCI!

parcdaro.com

Empordà » Esports

Prova

La Cursa de la Dona de Roses escalfa motors pels 10 anys, el 17 de setembre

Enquestes

[ANAR A L'ENQUESTA ►](#)

El circuit serà de 5 km, és de caràcter solidari i s'hi poden apuntar tant homes com dones

EMPORDA.INFO | 22.08.2017 | 13:26

El Club Atletisme **Roses** organitzarà, el diumenge dia 17 de setembre, la desena edició de la Cursa de la Dona (5 km) amb la intenció d'arribar al miler de participants. Les inscripcions es poden fer al web www.atletismeroses.cat, el preu és de 9 €, els beneficis van per la Fundació **Roses** Contra el Càncer i s'hi poden apuntar tant homes com dones. El club rosinc prepara entrenaments cada dimecres a les 20 h -a la foto, el de la setmana passada- des dels espigons del passeig.



La Cursa de la Dona de **Roses** escalfa motors pels 10 anys, el 17 de setembre

Compartir a Facebook
 Compartir a Twitter

Temes relacionats: [Roses](#)

Enllaços recomanats: Premis cinema



[Mapa web ►](#)

Alt Empordà

[Temps](#)
[Oci a l'Empordà](#)
[Transit](#)
[Cartellera de cinemes](#)
[Catalunya](#)

Clasificados

[tucasa.com](#)
[Iberpisos](#)
[Iberanuncio](#)
[Ibercoches](#)
[Iberempleo](#)
[Cambalache](#)

Especials

[Loteria Nadal](#)
[Loteria del Nen](#)
[Fórmula 1](#)
[Premis Cinema](#)
[Eleccions Generals](#)
[Resultats Eleccions](#)

emporda.info

[Contacti](#)
[Qui som?](#)
[Anuncia't](#)
[Localització](#)
[Avis legal](#)
[Política de cookies](#)
[RSS](#)

Publicitat

[Tarifes](#)
[Contratar](#)

Altres webs del Grup Editorial Prensa Ibérica



[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](#) | [La Opinión de Tenerife](#) | [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](#)



Gurmet



NI UN DIA A CASA

IVAN DÍEZ OLIVER / ADRIÀ ALBETS / CARLES DOMÈNECH

25/08/2017

Estimar: De Roses al Born amb una parella excepcional

Rafa Zafra i Anna Gotanegra han creat al Born un espai acollidor on la suma del talent i del producte de màxima qualitat esdevé un binomi líder a Barcelona

COMPARTEIX

L'Estimar està situat en un carreró del Born on s'hi ha d'anar expressament. No hi passes per davant per casualitat. Si no ets una persona molt avesada a la lectura de mapes et pot costar trobar-lo.

COMENTA

Teníem taula a un quart de deu. Hi vam arribar mitja hora abans i vam preguntar si hi podíem entrar. Anna Gotanegra, gerent i cap de sala, ens va dir molt amablement que sí. Amb la impunitat i la falta de vergonya que ens caracteritza vam aprofitar aquella estoneta del restaurant mig buit i amb l'equip acabant de preparar-ho tot per tafanejar i parlar amb Rafa Zafra, alma mater i responsable d'aquest fantàstic espai gastronòmic. En aquest moment en què la gastronomia s'ha convertit en un espectacle, considerem molt educatives les cuines obertes on pots veure com s'elaboren els plats. És una manera diàfana de copsar el caràcter i tarannà del local. No hi ha filtres. Tot en directe. A més de la cuina, a l'Estimar tens la parada de peix a la vista, com si fossis al mercat. Pots triar què menjaràs. A l'Ivan i l'Adrià no els va fer falta mirar la carta per saber què volien.

Aquesta parella catalano-andalusa es va començar a estimar a El Bulli. Ell

com a membre de l'equip que encapçalava Ferran Adrià i ella com a membre de la família Gotanegra, proveïdora de peix i marisc del temple de la cala Montjoi. En aquest punt, i sense haver tastat res, ja intuïem que allò aniria bé. Molt bé. La confluència familiar de l'Anna i del Rafa eleva aquesta casa de menjars a lloc de culte.

Rafa Zafra és un dels grans genis de la cuina actual i un dels millors xefs tractant el producte fresc. El tarannà de l'Anna com a cap de sala fa que conflueixi una sinergia positiva a tots els racons del restaurant.

Quan va arribar l'hora d'entrar en matèria ho vam fer fàcil. Ens vam deixar guiar una mica per l'Anna. Per començar unes ostres especials Guillaudeau. Glorioses! Llavors el Carles ens va recordar quan a la seva joventut els seus amics Ferran i Víctor es capbussaven a la cala Cativa del Port de la Selva i pujaven a la barca amb unes quantes ostres per fer l'aperitiu. De la roca a la boca. La mateixa sensació.

És l'hora dels homenatges. Primer a El Bulli 1995, amb un carpaccio d'escamarlans i ceba caramel·litzada i, a continuació, a Miguel Palomo de l'Alhucemas, amb els sipions arrebossats. Aquests tributs són molt generosos i mostren una gran devoció pels homenatjats. Cada plat era millor. Costava molt millorar l'anterior i ells ho aconseguien.

Vam decidir continuar amb la reina de la casa: la gamba. Bullida, al vapor o a la brasa, com et doni la gana. Grosses, gustoses, al punt de tot... Perfectes! Van ser amb diferència les millors gambes que hem menjat en molt de temps.

I per acabar, amb el consentiment de la Mare de Déu del Carme, ens vam regalar un gall de Sant Pere a la brasa. Una nit per recordar. Com la del 20 de maig del 1992. Anar a l'Estimar és tenir la certesa que guanyaràs la Champions. No hi ha rival.

El plat

L'homenatge al restaurant Alhucemas de Sanlúcar la Mayor, reconegut per ser el lloc on es fa el millor peix fregit del món, és el plat de sipions arrebossats a l'andalusa amb maionesa de la seva pròpia tinta. Una exquisidesa espectacular. Rafa Zafra dignifica la reconeguda obra de Miguel Palomo.



Estimar De Roses al Born amb una parella excepcional

¡FELICIDADES! ¡ERES EL USUARIO 1.000.000!

Nuestro sistema aleatorio de selección de ganadores podría elegirte como ganador de un **SMARTPHONE**.

ONLINE: 28/08/2017 10:08:51

CLIC AQUI

@fabricadepremios

CONTACTA

SUBSCRIBE | SUBSCRIBE | LOG IN | LOG IN | PURCHASE → | PURCHASE →



Dilluns 28 d'agost del 2017

Segueix-nos:



Diari digital des de Roses, tota una Vila

Roses



PORTADA

ROSES

ALT EMPORDÀ

GIRONA

OPINIÓ

ATUR

CARNAVAL

CONTACTA



Roses manté el mateix preu del transport escolar des de fa 5 anys

Per ViladeRoses / 25/08/2017 / No Comentat

Like Share 12 people like this. [Sign Up](#) to see what your friends like

Aquest proper dilluns, 28 d'agost, s'obren les inscripcions per al servei de transport escolar del curs 2017-2018, que manté el mateix preu des de 2012

El preu del servei de transport escolar de Roses és de 26,50 € mensuals, i de 16 € si tan sols es fa ús d'un trajecte diari, és a dir si només es va servir a l'anada, o bé a la tornada.



Autobusos de transport escolar

Un cost que l'Ajuntament el manté intacte des de fa 5 anys, des del 2012 que no s'apuja, i que a partir d'aquest proper dilluns, 28 d'agost, el departament d'Ensenyament del consistori rosinc obre les inscripcions per a les famílies interessades en fer ús del servei de transport escolar durant el pròxim curs 2017-2018.

Un servei que permet el desplaçament dels alumnes des del nucli i diferents urbanitzacions del municipi a les escoles públiques de Roses, ja que l'Ajuntament de Roses posa a disposició dels escolars del municipi dues línies de transport escolar per donar resposta a les necessitats de desplaçament que puguin tenir les famílies, englobant tant el centre com les urbanitzacions de la població.

Línia 1

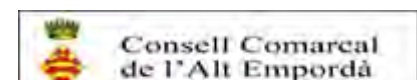
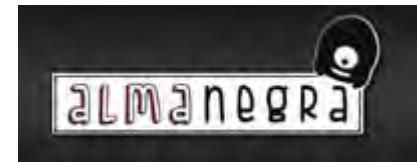
D'una banda, la línia 1 realitza el recorregut La Garriga, El Cortijo i urbanització de Santa Margarita fins a les escoles Vicens Vives, Narcís Monturiol, Els Grecs i Montserrat Vayreda.

Línia 2

La línia 2, per la seva banda, comunica aquests mateixos centres escolars amb les urbanitzacions Mas Fumats, Mas Boscà, Mas Mates i nucli urbà.

Inscripcions

Les inscripcions es realitzen al mateix Departament d'Ensenyament, situat en el número 8 de la plaça Catalunya, en horari de 10 a 14 hores de dilluns a divendres, i restaran obertes al llarg de tot el



RECALL DE PREMSA

**Diumenge,
27 de agost de 2017**



Ajuntament de Roses
www.roses.cat

ATAK TERRORISTA A CATALUNYA



El Fouad Aouaj és de pares marroquins i va néixer i ha viscut sempre a Barcelona. JORDI ROVIRALTA

MARTA VALLS RIBAS
BARCELONA

“Em dic Zeynabu Said Xixons, el meu pare és saharauí, la meua mare catalana i jo vaig néixer a Manresa”. Ho repetia tot seguit i ràpid ja de ben petita, cada vegada que algú li preguntava: “I tu, nena, d'on ets?”. Si només responia “de Manresa”, aleshores l'interlocutor no acabava d'estar convençut amb la resposta. “Sí, sí, vius a Manresa, però d'on són els teus pares?”. La pregunta l'hi segueixen fent quan diu el seu nom o quan veuen que els seus trets físics són característics del nord d'Àfrica. Probablement les preguntes no són malintencionades, però qüestionen la seva identitat. “Si he nascut, crescut i viscut tota la meua vida a Manresa és obvi que soc de Manresa, no? I, en tot cas, per què constantment haig de donar explicacions sobre l'origen del meu pare?”, pregunta retòricament la Zeynabu.

El Mohamed Amrani, de pares marroquins, en canvi, sempre contesta: “Jo soc de Roses”. “Sé perfectament que no s'espera aquesta resposta, però vull normalitzar-ho”. Al final, però, de tant preguntar-los-ho, ells mateixos, com a catalans i fills d'immigrants, també s'han qüestionat quin és, realment, el seu lloc al món, especialment durant l'adolescència, l'edat en què es construeix la pròpia identitat.

El Fouad Aouaj, quan anava a l'institut, se sentia molt proper al seu origen marroquí, que és el dels seus pares, encara que ell ha nascut i viscut sempre a Barcelona. “Et diuen que ser musulmà és ser masclista, viure de les ajudes socials i només pensar a tenir fills. Jo m'he esforçat molt per demostrar que això

no és veritat”, explica. Tot i així, té clar que durant tota la seva vida haurà d'aguantar les agressions verbals: “El *moro de mierda, vete a tu país* m'ho he sentit moltes vegades i, al final, he après a normalitzar-ho perquè aquí m'ho diran sempre”. El Fouad ja fa anys que ha superat l'adolescència i, ara, amb 27 anys, està convençut que és “ciudadà del món” i que, per molt que diguin, la seva ciutat és i serà Barcelona. “Les persones tenim identitats múltiples i és absurd que només s'accepti una opció possible: jo soc català, musulmà i educador, entre moltes altres coses, i què?” Reflexiona que els insults són l'excusa perquè discursos destructius provinents de la comunitat d'origen puguin dir: “¿Veus com, per molt que visquis amb ells, no t'estimen?”

Durant l'etapa de l'institut, la Zeynabu, a diferència del Fouad, va fer un esforç per amagar, tant com va poder, l'origen del seu pare. “Em volia aclarir els cabells i deia a la meua família que quan tingués 18 anys em canviaria el nom per Maria. Si la idea que t'arriba és que la cultura magribina és la barbàrie, i l'occi-

Identitat
El repte no sempre fàcil que tenen és integrar els valors de dues cultures

dental, la civilitzada, és lògic que jo m'averonyís de l'origen del meu pare. Per això m'ha costat molt sentir-me orgullosa de la meua part saharauí. Ara m'adono que, en realitat, em fa més rica perquè conec i tinc més a prop dues cultures”.

Ni d'un lloc ni de l'altre

“Un fill d'immigrants té un dilema entre la cultura d'origen i la d'acollida”, argumenta el director del servei d'atenció psicològica d'immigrants de l'Hospital Sant Pere Claver de Barcelona, Joseba Achotegui. “Per això tenen una identitat més complexa que ha d'aconseguir integrar els valors de les dues cultures, un fet que no sempre és fàcil”. Segons Achotegui, els fills d'immigrants pateixen més problemes psicològics i trastorns mentals que els seus pares perquè, malgrat que el procés d'immigració és difícil, la seva identitat ja està construïda.

“Jo sovint m'he sentit incompreesa, tant per la meua mare, que no ha patit mai insults, com pel meu pare, perquè ell és d'allà. Jo, en canvi, soc mig de cada lloc, no soc ni de l'un ni de l'altre”, diu la Zeynabu. Ella, a

més, també assegura haver sentit la pressió familiar: “Vaig ser la primera graduada universitària per part paterna. El dia de la graduació em va donar les gràcies: ell havia abandonat la seva terra precisament per donar-nos aquestes oportunitats i veia que el seu esforç no havia sigut en va”.

Tot i això, la situació a Catalunya, segons Achotegui, és molt més positiva que en altres països europeus: “S'ha de reconèixer que aquí s'ha treballat molt per incloure grups d'origen diferent. Pensa que a França es parla fins i tot de quarta generació d'immigrants, un terme que no té sentit perquè la condició d'immigrant no s'hereta”. “El terme de segona, tercera o quarta generació vol dir que una part de la població d'un país mai pot treure's de sobre l'estigma de l'immigrant, malgrat no haver-ho sigut mai –considera Montserrat Ribas, experta en anàlisi del llenguatge–. La frustració pot arribar quan els fills d'immigrants s'adonen que, pels seus orígens, se'ls tanquen portes. I un noi de 20 anys el que vol és tenir una feina i una nòvia d'aquí, i no sempre ho tenen fàcil”.

Malgrat tot, però, els tres testimonis entrevistats coincideixen: han crescut en un entorn sa, en què la família i els amics els han donat suport. “He tingut la sort de conèixer gent maquíssima, amb la ment molt oberta i uns grans valors humans”, assegura el Fouad. El Mohamed afegeix que la seva posició, a més, li permet veure el món des de dues perspectives que, al capdavall, “s'assemblen”. “Tots som mediterranis, ens agrada fer vida al carrer i compartir amb la família i els amics. M'estimo les dues terres i treballaré per la cooperació i la convivència entre les dues”, insisteix. —

“Aquí a Catalunya sempre seré un moro de merda”

Els fills d'immigrants lluiten contra l'estigma de ser considerats estrangers a la seva pròpia terra

MOTOGP



Marc Márquez va ser el primer a baixar dels dos minuts al circuit anglès de Silverstone. SHAUN BOTTERILL / GETTY

Pòquer de Marc Márquez amb rècord de la pista inclòs

L'exhibició als entrenaments de Silverstone el converteix en el gran favorit

M.M.
BARCELONA

Maverick Viñales començava la setmana com un dels grans candidats a obtenir la victòria a Silverstone. Però a mesura que han anat passant els dies, les seves opcions han anat baixant al mateix ritme que guanyava punts un altre català, Marc Márquez. Els entrenaments oficials van servir per certificar que el de Cervera, líder de MotoGP, és el principal candidat a la victòria en el Gran Premi de la Gran Bretanya. Per si no estigués fent una bona temporada, ahir hi va posar la cirereta amb la quarta *pole* consecutiva –la sisena de l'any i la número 43 a la categoria reina– i el rècord absolut del traçat anglès, i es va convertir en el primer pilot capaç de baixar dels dos minuts.

És evident que fer pronòstics abans d'una cursa sempre resulta arriscat, sobretot si es tracta de motociclisme, i encara pitjor si es corre a Anglaterra, país on a vegades s'ha d'estar més pendent del cel que dels altres pilots, perquè la meteorologia acostuma a ser el pitjor rival de tots. De fet, ja ha plogut en els entrenaments. Sembla, però, que de cara a les curses d'avui el temps oferirà una treva.

I això pot ser una gran notícia per a Márquez, pilot que ha anat de menys a més al llarg del cap de setmana. A l'hora de la qualificació va completar els 5.900 metres del traçat anglès amb un temps de 1:59.94, més ràpid que el rècord que ell mateix havia establert el 2015. Un temps estratosfèric que cap rival va ser capaç de copiar, tot i que alguns pilots van poder obtenir bons par-

cial, però cap volta tan perfecta com la de Márquez, capaç de salvar un parell de caigudes durant la Q2. "El més important és que estem en la primera línia, que era l'objectiu d'entrada. Hem fet un pas endavant a nivell de ritme", deia.

El cap de files de l'equip Repsol Honda, líder del campionat i que té bones cartes per marxar de Silverstone amb més avantatge, sortirà des de la posició de privilegi acompanyat per la Yamaha de Valentino Rossi i l'Honda satèl·lit de Cal Crutchlow.

Maverick Viñales, en canvi, es va haver de conformar amb el quart lloc, tot i que el de **Roses** tan sols és a quatre dècimes exactes de Márquez i segueix optant a la victòria final. El traçat anglès és especial, per a ell, ja que a Silverstone va aconseguir la seva primera victòria a MotoGP, just fa un any. Un triomf que, culminat amb la bona temporada que va fer a Suzuki, li va valer un bitllet per rellevar Jorge Lorenzo a l'equip Yamaha.

L'esperança de Maverick Viñales

Vencedor de les dues primeres curses de la temporada a Qatar i a l'Argentina, a més d'un tercer triomf a França, Viñales va liderar el Mundial en les primeres curses però els resultats discrets que han vingut després –un podi en les últimes cinc carreres– l'han relegat fins a la tercera posició, per darrere d'Andrea Dovizioso i a 24 punts del líder.

A la categoria mitjana, l'italià Mattia Pasini va aconseguir la tercera *pole* consecutiva. L'acompanyaran a primera fila Àlex Márquez i el líder de Moto2, Franco Morbidelli. I a Moto3, el millor temps va ser per a un altre italià, Romano Fenati. Joan Mir, que encapçala la classificació, sortirà segon. —

FÓRMULA 1

Hamilton signa la 'pole' i iguala el rècord de Schumacher

G.R.
BARCELONA

Lewis Hamilton va superar ahir una nova barrera en el món de la Fórmula 1 igualant el registre de 68 *poles* de Michael Schumacher al Gran Premi de Bèlgica. El britànic va signar el millor temps en la sessió de classificació, 1.42.553, i va entrar –encara més– en la història de l'automobilisme. "Igualar el registre de Schumacher és una cosa surrealista", va dir el pilot, emocionat, instants després de deixar l'asfalt de Spa-Francorchamps, el primer que va veure en directe quan tot just era un nen: "És realment increïble haver-ho aconseguit aquí, en aquesta pista. La primera vegada que vaig anar a un Gran Premi va ser aquí, el 1996. Recordo veure passar el pilot alemany al primer revolt del circuit. Des d'aquell moment es va convertir en la meua inspiració. És una llegenda, estic molt feliç de compartir el rècord amb ell", va comentar el tres vegades campió del Mundial.

Hamilton va celebrar també arrencar la cursa des de la primera posició. Va ser lleugerament més ràpid que Sebastian Vettel, segon i el vigent líder de la classificació general amb un marge de catorze punts. El de Ferrari, que va renovar ahir mateix amb l'escuderia italiana, sortirà per davant dels finlandesos Valtteri Bottas (Mercedes) i Kimi Räikkönen (Ferrari), les eternes parelles de ball. Els Red Bull tornen a ser les alternatives al duel cos a cos entre Mercedes i Ferrari: l'holandès Max Verstappen serà cinquè i l'australià Daniel Ricciardo sisè.

Nico Hülkenberg (Renault) i el mexicà Sergio Pérez (Force India) intentaran superar-los des del setè i vuitè lloc. L'asturià Fernando Alonso (McLaren-Honda), onzè, va caure eliminat en la Q2 per problemes amb el monoplaça. "Sense els problemes de motor, jo i Stoffel Vandoorne (el seu company) seríem primer i segon. Avui no ha funcionat la bateria i he perdut sis dècimes quan estava rodant bé. Podria haver sigut a la Q3, però bé, ser onzens amb neumàtics nous potser ens dona més possibilitats", va dir el pilot espanyol. —

Graella sortida - GP Gran Bretanya

MotoGP

PILOT	TEMPS
1 Marc Márquez (Honda)	1:59.941
2 Valentino Rossi (Yamaha)	2:00.025
3 Cal Crutchlow (Honda)	2:00.106
4 Maverick Viñales (Yamaha)	2:00.341
5 Jorge Lorenzo (Ducati)	2:00.399

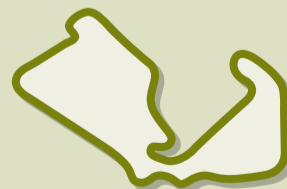
Moto2

PILOT	TEMPS
1 Mattia Pasini (Kalex)	2:06.572
2 Àlex Márquez (Kalex)	2:06.794
3 Franco Morbidelli (Kalex)	2:06.817
4 Takaaki Nakagami (Kalex)	2:06.936
5 Luca Marini (Kalex)	2:06.983

Moto3

PILOT	TEMPS
1 Romano Fenati (Honda)	2:12.846
2 Joan Mir (Honda)	2:12.962
3 Gabriel Rodrigo (KTM)	2:13.049
4 John McPhee (Honda)	2:13.398
5 Niccolò Antonelli (KTM)	2:13.466

12. GP DE LA G. BRETAGNYA



- » Silverstone (5.900 m)
- » Voltes: 20
- » Distància: 118,0 km
- » Guanyador 2016: Maverick Viñales (Suzuki)

14.00 h Movistar TV i Vodafone



Lewis Hamilton després d'obtenir la *pole* a Bèlgica. MARK THOMPSON / GETTY

Moments estel·lars de la Costa Brava**Roses** El restaurant de la cala Montjoi

L'explosió d'El Bulli

REVOLUCIÓ • La designació d'El Bulli com el millor restaurant del món durant tres anys seguits va situar la cala Montjoi de Roses, i la cuina catalana, com una referència a escala mundial. La revolució gastronòmica d'aquest país ha estat notable i El Bulli va ser pioner en situar els cinc sentits sobre la taula i es va convertir en un element de promoció de la Costa Brava de primer ordre.

Miquel Torns
ROSES

Ningú no podia imaginar-se anys enrere que la promoció més espectacular de la Costa Brava arribaria a través de la gastronomia, una gastronomia transgressora que intenta abraçar tots els aspectes de la creativitat humana i que porta el nom de Ferran Adrià com a principal insígnia.

Quan el metge alemany Hans Schilling i la seva dona, Marketta, van arribar a Roses, a la dècada dels cinquanta, i es van instal·lar a la cala Montjoi, no tenien ni idea que s'estava posant la primera pedra de la que, amb el temps, s'ha convertit en la més gran aventura gastronòmica d'aquest planeta. Una aventura que convertiria aquest punt de la Costa Brava en la meca dels gurmets.

El *xiringuito* que els alemanys havien muntat per a submarinis-

tes i banyistes es va convertir el 1964 en restaurant de plats senzills, poc elaborats. A poc a poc, el doctor Schilling es va anar interessant per la gastronomia i a començament dels anys setanta El Bulli ja era un restaurant consolidat amb una cuina més sofisticada. El 1975 va arribar a la cala Montjoi Jean Louis Neichel, que va aportar una nova manera de treballar i va aconseguir, l'any següent, la primera estrella Michelin. En aquells primers anys molta gent hi arribava en vaixell, com el capità Moore, representant de Dalí i un dels habituals al restaurant. Set quilòmetres de carretera horrorosa i sense línia telefònica fins al 1977, feien d'aquell lloc un paratge deixat de la mà de Déu amb tot el que això pot tenir de positiu i de negatiu.

L'any 1981 es va produir un primer fet decisiu en tota aquesta història, amb l'arribada de Juli Soler, després que Neichel decidís instal·lar-se a Barcelona. El segon fet

transcendent es va produir poc després, quan Ferran Adrià, aconseguit per Fermí Puig, va decidir passar el mes del permís militar al restaurant El Bulli, del qual mai no havia sentit parlar mai tot i que ja era dels pocs amb dues estrelles.

"Aquest va ser el primer acte dels cinc que van configurar la meva carrera a El Bulli", ha escrit Ferran Adrià. "Cinc moments importants que puc resumir d'aquesta manera: l'estada del 1983; l'entrada a la plantilla a finals de març del 1984; l'ascens a cap de cuina, juntament amb Christian Lutaud, l'octubre del 1984; la meva responsabilitat en solitari com a cap de cuina el març del 1987, i la constitució de la societat amb en Juli el 1990. El més curiós és que tot això és fruit de la casualitat, excepte el darrer moment, que va ser conscient i desitjat."

Alguna vegada ha afirmat que El Bulli va canviar la seva vida. Del que no hi ha dubte és que ell va





1. Juli Soler i Ferran Adrià, artífexs de l'explosió d'El Bulli, en una fotografia de la primera meitat de la dècada dels noranta ■ MIQUEL RUIZ
2. Trobada de suport al projecte d'elBullifoundation a la cala Montjoi ■ LLUÍS SERRAT
3. Albert i Ferran Adrià, en la inauguració de l'exposició sobre El Bulli al Palau Robert ■ QUIM PUIG
4. El març del 2016, l'Ajuntament de Roses va aturar les obres a El Bulli pel remenament de terres i obres a la zona de l'antic restaurant i també de la casa Marketta ■ JOAN SABATER
5. El metge alemany Hans Schilling i la seva dona, Marketta ■ ARXIU EL PUNT

qual només l'Arzak i El Racó de Can Fabes podien presumir. Va ser el cop de gràcia que va acabar de catapultar una institució que ja atreïa les personalitats més destacades de tots els àmbits cap aquest racó de la costa.

Si en la dècada dels noranta van ser les revistes especialitzades en gastronomia les que no van estalviar lloances, en els primers anys d'aquest segle *The New York Times Magazine*, *Le Monde* o *Time*, que va incloure Ferran Adrià entre les 100 persones més influents del món, van dedicar amplis reportatges a Adrià i a la nova cuina espanyola, donant-li una projecció internacional insuperable. Per si no n'hi havia prou, la revista *The Restaurant Magazine* va concedir el premi al millor restaurant del món a El Bulli, guardó que repetiria en anys posteriors.

El 26 de gener del 2010, Ferran Adrià va anunciar que El Bulli tancaria les portes amb la intenció de reinventar-se per posteriorment començar una nova etapa com a centre d'investigació culinària o bé com a restaurant però amb oferta diferent. L'octubre del mateix any va anunciar una aliança de quatre anys amb Telefónica per establir les bases de la fundació. Una fundació que ha de tenir dues potes: per un costat elBulliLab, el centre d'operacions del carrer Mèxic, a Barcelona, i per l'altre elBulli1846, a la cala Montjoi. A començament de febrer del 2012 Ferran Adrià va signar la constitució del nou elBullifoundation, una fundació privada amb una doble vocació: salvar el llegat del que va ser considerat millor restaurant del món i ordenar tot el coneixement de la història de la cuina en una eina innovadora, la Bullipedia. Un cop de timó capitanejat pels germans Adrià que porta la gastronomia a terrenys per descobrir.

L'altre puntal de tota aquesta aventura, Juli Soler, va morir el juliol del 2015 arran d'una malaltia neurodegenerativa. Després del tancament del restaurant va continuar uns mesos a elBullifoundation fins que el 2012 va haver de deixar-ho tot. ■

canviar El Bulli, transformant-lo en el millor restaurant del món, sigui quin sigui el significat d'això, i va situar **Roses** i la cala Montjoi en un lloc privilegiat de les rutes internacionals.

A començaments de gener del 1987, Christian Lutaud va deixar El Bulli per obrir un restaurant a Xàbia (Alacant). Adrià queda com a xef en solitari al restaurant de la

Posaven la primera pedra al que havia de ser una de les més grans aventures gastronòmiques

cala Montjoi. Un punt d'inflexió important. A partir d'aquí pot dibuixar el seu full de ruta basat en la creativitat. En aquest punt cal situar l'inici de la gran aventura i l'explosió d'El Bulli.

El 1990 ja tenien els peus ben posats en el món de la gastronomia i el seu mirall no era tan sols la Guia Michelin, sinó també la guia i la revista *Gault & Millau*, pares de la *nouvelle cuisine*. Es van posar en contacte amb els cuiners més avantguardistes, especialment Michel Bras i Pierre Gagnaire, a qui van visitar en un viatge que, com ha dit Ferran Adrià, "va canviar la nostra manera d'entendre la cui-

na". "Tot és possible." La fusió de les coses autòctones amb les més avantguardistes estava servida.

Aquest mateix any, Marketta i el doctor Schilling van decidir retirar-se i El Bulli va passar a mans de Juli Soler i Ferran Adrià, que van decidir continuar a la cala Montjoi.

Un estiu amb l'escultor Xavier Medina Campeny va permetre a Ferran Adrià conèixer la manera

A partir de l'any 1994 es va crear el primer equip dedicat específicament a la creativitat

de treballar d'un creatiu. Aquí es va plantar la llavor del futur taller d'El Bulli. A partir del 1994 es va crear el primer equip dedicat a la creativitat. A partir d'aquest any, la recerca tècnica i conceptual es va convertir en guia. A partir d'aquí van néixer les escumes, les noves pastes, els gelats salats...

Les distincions i els reconeixements no es van fer esperar. El 1995, la guia *Lo mejor de la gastronomía* li atorga la màxima puntuació. El mateix any la guia francesa de cuina *Gault & Millau* els posa a l'altura dels millors restaurants francesos. El 1997 va caure la tercera estrella Michelin de la

Puristes contra pragmàtics

En situar-se en el cor del Parc Natural del Cap de Creus, l'anunci de la creació d'elBullifoundation va aixecar molta polseguera. Ben aviat, grups ecologistes de la zona van desenterrar la destrucció de guerra i van començar a presentar reclamacions contra el que consideren una violació del parc. La polèmica entre partidaris i detractors estava servida en safata de plata. Els uns defensen la necessitat de preservar el parc, mentre que altres consideren que **Roses** i el seu entorn no poden deixar escapar una eina de promoció d'aquestes dimensions.

Algunes veus històriques del conservacionisme, com ara Jordi Sargatal, defensen el projecte de l'arquitecte Enric Ruiz-Geli, mentre que Depana o la laeden denuncien la llei feta a mida per la Generalitat i una ciutadana es dedica a recollir signatures contra el projecte. Manifestacions d'un sentit i l'altre a dojo. El gener del 2015, el mateix Ferran Adrià va reclamar la paralització de les obres per estudiar les al·legacions i efectuar algunes modificacions. El març del 2016, l'Ajuntament de **Roses** va ordenar paralitzar les obres exteriors de la fundació. La redacció final del projecte es va fer intentant arribar a un consens amb totes les parts. La sostenibilitat ja no està en dubte pel que fa a l'impacte en la natura i el paisatge. El 2017 ha de ser un any d'obres i la previsió és que el gener del 2018 s'obri i entri en ple funcionament elBulli1846. El centre es diu així perquè és el nombre de plats nous que ha creat Ferran Adrià. El juny d'aquest any, l'Ajuntament de **Roses** va aprovar el text refós presentat per l'equip de Ferran Adrià per tirar endavant la remodelació del restaurant i aconseguir la llicència de les obres de l'exterior del complex. Sembla que el vent bufa de popa, però la guerra entre puristes i pragmàtics continua. ■

Els treballs a les interseccions de Pontós i Garrigàs continuen totalment aturats

► Ja fa més d'un any que no es realitza cap tipus d'obra per resoldre els dos punts negres de l'N-II ► Els treballs en aquesta part de la carretera van començar abans de les darreres eleccions i només es van dur a terme durant uns dos mesos

GARRIGÀS

ELISABET DON

■ Més d'un any sense cap tipus d'activitat. Les obres per solucionar els punts negres de l'N-II a les cruïlles de Garrigàs i Pontós continuen completament parades. Malgrat es van començar les obres abans de les darreres eleccions - el novembre del 2015 - al cap de dos mesos es van aturar i fins avui dia encara no s'han reprès. Els treballs es van presupostar per una xifra de 6,8 milions d'euros i preveien la construcció de dues noves interseccions amb passos elevats i giratoris. Foment justifica el retard al·legant la parada dels treballs a una sèrie de modificacions que s'haurien de dur a terme en el projecte.

La perillositat del lloc ha estat avalada per la gran quantitat d'accidents que s'hi han registrat durant els darrers anys. Els vehicles han d'aturar-se a la part central de la nacional, mentre la resta continuen circulant a banda i banda de la carretera. Aquesta maniobra l'han de fer pràcticament cada dia els veïns dels pobles afectats, motiu pel qual fa anys que són els principals interessats que es trobi una solució al problema

Mobilització ciutadana

L'obra es va anunciar per primera vegada l'any 2001, i des de llavors habitants de Garrigàs, Pontós, Santa Eulàlia i Borrassà han fet sentir la seva veu en diverses ocasions. Aquest mateix 2017, durant el mes de febrer més de dues cen-



A la dreta, la intersecció que porta cap a Garrigàs a l'N-II. DdG/ARXIU

Durant el mes de febrer passat, més de 200 persones van tallar la nacional com a senyal de protesta

tes persones van tallar l'N-II per exigir que es desencalli d'una vegada per totes aquesta situació.

Prèviament, durant el mes de gener, també s'havia posat el tema sobre la taula del Consell Comarcal de l'Alt Empordà, on es va aprovar per unanimitat una moció per reclamar les obres.

«Una espina clavada»

Toti que des que es va retirar la circulació de camions de gran tonatge aquests s'han vist reduïts i la circulació és molt menor, les dues cruïlles continuen suposant un risc pels conductors que hi passen diàriament.

Josep Masoliver i Subirós ha estat una de les persones que ha seguit la problemàtica des del principi. L'exalcalde de la localitat, el qual fa només uns mesos es va apartar del càrrec per canviar-se de papers amb Pilar Bosch, explica que «després d'estar tants anys lligat estretament al poble, per mi aquesta obra sempre serà una espina clavada. Tot i així, esperem que es pugui acabar fent i n'estic segur que la nova alcaldessa farà tot el possible perquè així sigui».

Homenatge a 18 anys de servei pel poble

► Josep Masoliver i Subirós és precisament un dels representants polítics de la vila que ha seguit l'entramat des del principi. Avui al matí la localitat de Garrigàs li ha preparat un reconeixement i homenatge per la seva llarga trajectòria dins de la política del municipi alt-empordanès. Masoliver ha exercit com a tinent d'alcalde del 1991 al 1999 i posteriorment com a batlle de la localitat durant 18 anys. Recentment ha deixat el càrrec per passar a ser tinent d'alcalde, deixant el relleu a l'anterior representant que ocupava aquest lloc, Pilar Bosch. Paral·lelament a l'acte d'homenatge, s'inaugurarà

el centre sociocultural de Garrigàs, que es troba en una àrea on es concentren la majoria d'equipaments del municipi: l'escola, el centre cívic, la piscina i la pista poliesportiva. Aprofitant els dos actes, també es presentarà el 5è Mirador Photo i es projectarà el projecte audiovisual GGG, *Garrigàs gent guapa*. En els tres esdeveniments es comptarà amb la participació, entre altres autoritats, de Pilar Bosch, alcaldessa de Garrigàs; Fermí Santamaria, vicepresident de la Diputació de Girona; Ferran Roqué, president del Consell Comarcal de l'Alt Empordà, i Dolores Quer, regidora. ELISABET DON GARRIGÀS

Les obres de l'escola Montserrat Vayreda encaren la recta final

► En la pròxima reunió del 30 d'agost quedarà fixat si l'inici del curs escolar tindrà lloc en el nou equipament

ELISABET DON ROSES

■ L'edifici de l'escola Montserrat Vayreda de Roses encara la darrera fase de les obres. Ahir al matí va tenir lloc una visita a la nova escola on van participar representants del Departament d'Ensenyament de la Generalitat, Ajuntament de Roses, equip directiu i AMPA de l'escola, per conèixer el nou equipament i l'estat final dels treballs. El pròxim dia 30 d'agost tindrà

lloc una nova reunió on es concretaran les dates de realització de les darreres tasques necessàries (neteja i trasllat de mobiliari per part de l'Ajuntament i instal·lació del sistema informàtic i noves tecnologies per part de la Generalitat). Durant la mateixa trobada, també quedarà fixat si l'inici del curs escolar, el pròxim dimarts 12 de setembre, tindrà lloc ja en el nou equipament.

D'acord amb les explicacions facilitades per arquitectes i tècnics de l'empresa constructora, al llarg de la setmana vinent està previst l'acabament de les darreres tasques que queden pendents (telefonada, últims acabats de fus-

teria, pintura i neteja), la qual cosa possibilitarà procedir a la recepció del nou equipament i al trasllat. El nou edifici disposa de 3.300 m² disposats al voltant d'un gran pati central, construïts en dos nivells. La planta baixa allotja l'espai destinat a aules, lavabos, magatzems, despatxos i sales destinades a administració i professorat i AMPA, així com els espais de menjador i cuina.

El nivell inferior estarà destinat a gimnàs i vestidors. El conjunt inclou també porxos que es podran fer servir tant a educació infantil com a primària, patis i espai de jocs, un espai d'horta i pistes esportives, amb una superfície total



Façana posterior del nou equipament acadèmic. AJ. DE ROSES

de 7.296 m².

Aquest centre rosinc és un dels pocs que la Generalitat està construint. Els escolars feia més de deu anys que eren en barracons. A la

comarca hi ha pendents altres centres des de fa anys com el del CEIP Carme Guash de Figueres, el qual després de molta reivindicació també comença a moure fitxa.

el cocinero FIEL



Se ha producido un error.

Prueba a ver el vídeo en www.youtube.com o habilita JavaScript si estuviera inhabilitado en el navegador.



ROM Restaurant & Taverna (Roses)

Escrito el 26 de Agosto de 2017 por El Cocinero Fiel

Pere Planagumà acaba de abrir restaurante en **Roses**, frente al mar. Un buen motivo para acercarse a la Costa Brava.



Nico Ahumada, Pere Planagumà y Alberto Lorenzo

El Rom tiene dos espacios, uno más informal, a pie de playa y otro, a punto de abrir, en el piso superior, donde la apuesta por la vanguardia será más evidente.

El equipo lo completan Nico Ahumada, como jefe de cocina y Alberto Lorenzo, maestro pastelero.

GBCLRGB?BCQBGEGR?JCQ



NS@JGAGB?B



[Wok tradicional de acero al carbono ...](#)

Genérico

Precio: EUR 49,95

comprar en **amazon.es**

[Privacy](#)

A?RCEMP™?Q

ENSALADAS, ENTRANTES, BOCADILLOS Y GUARNICIONES

HUEVOS, TORTILLAS Y REVUELTOS

COCIDOS, SOPAS Y LEGUMBRES

ARROCES, PASTAS, PANES, PIZZAS Y EMPANADAS

CARNES Y AVES

PESCADOS Y MARISCOS

VEGETARIANAS

POSTRES

MERMELADAS Y OTRAS CONSERVAS

HOTELES Y RESTAURANTES

ENTRADAS DIFERENTES

PROBEMOS

RANKINGS

RESTAURANTES

BUSCAR

CLRUGRRCP

Tweets por @elcocineroFiel

Mató helado, garum, albahaca y tomate

Los aperitivos llegan pronto. La mejor manera de empezar relajado es llevándote algo a la boca enseguida. Chips, *ensaladilla* de boquerones y un refrescante helado de mató, garum, albahaca y tomate.

Los helados salados son un buen invento. Temperatura y textura poco habitual para empezar. Funcionan, así que han llegado para quedarse.



Dadinhos crujientes de tapioca y espelta con ketchup picante

Nos pedimos unos “dadinhos” crujientes de tapioca y espelta con ketchup picante. Sabrosos, crujientes, con un picante suave. Mejor para compartir. Con un dado hay más que suficiente.



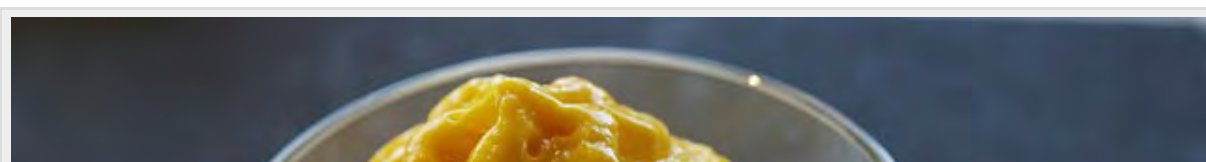
Ensalada de tomate, ventresca de bonito y lechuga

Después, un clásico sencillo que a Ana y a mi nos encanta, una ensalada de tomate, ventresca de bonito y lechuga. En temporada, con buen producto, nunca falla.



Arroz ROM – del día

El arroz ROM cambia cada día. Deberíamos haber preguntado porque somos más de seco. Por la zona es tradicional el caldoso. Con el calor nos cuesta la cuchara. Una suerte que lo hagan tan rico.



PCACR?Q

ROM Restaurant & Taverna (Roses)

26. Ago, 2017 - 0 comments

HELADO DE HIGOS CASERO

23. Ago, 2017 - 1 comment

One wok to rule them all: Noodles fritos con pollo

16. Ago, 2017 - 2 comments

Aligot, la madre de todas las guarniciones

08. Ago, 2017 - 0 comments

CURRY VEGETARIANO A LA MANTEQUILLA Pav bhaji (Marathi: पाव भाजी)

31. Jul, 2017 - 0 comments

Cosas que hacer en Nueva York cuando tienes hambre

27. Jul, 2017 - 1 comment

Receta wonton o wanton

24. Jul, 2017 - 1 comment

Un menú en Tatau Bistro (Huesca)

20. Jul, 2017 - 1 comment

Spaghetti al pesto gomero

17. Jul, 2017 - 1 comment

Un menú en el Restaurante Soy Kitchen (Madrid)

13. Jul, 2017 - 1 comment

Cómo hacer salmón al vapor. Receta con microondas.

10. Jul, 2017 - 0 comments

Lo mejor que les puede pasar a unos spaghetti carbonara

07. Jul, 2017 - 2 comments

La mejor tortilla de patatas de Bilbao

03. Jul, 2017 - 3 comments

Receta de stromboli o pizza enrollada

26. Jun, 2017 - 3 comments

Receta de aburi sushi

20. Jun, 2017 - 2 comments

Pizza a la brasa

15. Jun, 2017 - 2 comments

Tunateca Balfegó (Barcelona)

12. Jun, 2017 - 0 comments

Cómo hacer patatas fritas, patatas asadas y patatas cocidas en el microondas

07. Jun, 2017 - 2 comments

Cosas que hacer en Ibiza cuando tienes hambre

06. Jun, 2017 - 0 comments

Costilla de ternera al horno

01. Jun, 2017 - 1 comment

Dos arroces en el Restaurante Monastrell de María José San Román

27. May, 2017 - 2 comments

CEVICHE DE ATÚN

24. May, 2017 - 1 comment

Receta de dumplings de sopa



Arroz con leche de coco y mango

Acabamos con un festival de postres. Alberto Lorenzo juega un papel importante en la cocina y se refleja en la carta. Cheese cake de cerezas cremoso y con buenos contrastes. Original arroz con leche de coco y mango. Y viaje en el tiempo con la comtessa, un sabor clásico mejorado.

A la espera de que abran arriba. Volveremos seguro.

Entradas relacionadas:


[Dos arroces en Monastrell \(Alicante\)](#)

[Tunateca Balfegó \(Barcelona\)](#)

[Un menú en Soy Kitchen \(Madrid\)](#)

[Tatau Bistro \(Huesca\)](#)

[Tweet](#)

 [Alberto Lorenzo](#), [Costa Brava](#), [Gatromofía](#), [Nico Ahumada](#), [Pere Planagumà](#), [ROM Restaurant & Taverna](#), [Restaurante Rom](#), [Roses](#), [girona](#)

**Cómo hacer huevo escalfado o poché.
Receta con microondas**

10. May, 2017 - 4 comments

UNA FRANCESINHA EN LISBOA

08. May, 2017 - 0 comments

**HAMBURGUESA CON GLUTAMATO
MONOSÓDICO – MSG BURGER**

28. Abr, 2017 - 4 comments

**Cosas que hacer en Huesca cuando
tienes hambre**

26. Abr, 2017 - 1 comment

GYOZA O EMPANADILLA JAPONESA

22. Abr, 2017 - 5 comments

**Cómo hacer hamburguesa casera con
pan bao paso a paso en el microondas**

19. Abr, 2017 - 4 comments

**The New York Food Chronicles:
BURGER**

14. Abr, 2017 - 6 comments

¡Deja tu mensaje!

Name (required)

Email (required)

Web (opcional)

Escribe aquí tu comentario...

Enviar

Notify me of followup comments via e-mail

RECU LL DE PREMSA

**Dilluns,
28 de agost de 2017**



Ajuntament de Roses
www.roses.cat



Dilluns 28 d'agost del 2017

Segueix-nos:



Diari digital des de Roses, tota una Vila

Roses

El tiempo -
Tutempo.net

PORTADA

ROSES

ALT EMPORDÀ

GIRONA

OPINIÓ

ATUR

CARNAVAL

CONTACTA



Loading...

El ciclista del C.C. Roses, Lluís Puigbert travessa els Alps en 3 dies pujant 14 ports

Per ViladeRoses / 27/08/2017 / No Comentat

Del 13 al 16 d'agost, Lluís Puigbert, del Club Ciclista Roses, va aconseguir realitzar la ruta dels Grans Alps des del Llac Lemán, a Suïssa, fins al mar Mediterrani, pujant, ni més ni menys, que 14 ports

L'agrada el ciclisme. El practica sovint amb els colors del Club Ciclista Roses, perquè tot i viure a Castelló d'Empúries té amics, bons amics, a la Vila rosina.

Es diu Lluís Puigbert, tot i que entre els aficionats del ciclisme és conegut com el 'Pirata'. I a en Lluís el que l'encanta, sobretot, són els reptes. Reptes que es marca, prepara, realitza i... Aconsegueix a sobre d'una bicicleta.



Lluís Puigbert pujant el Galibier, el port més alt del Tour de França / Foto: Ona Puigbert

I l'any passat el ciclista del C.C. Roses es va marcar un que ha assolit enguany, entre els passats dies 13 i 16 d'agost: cobrir la ruta dels Grans Alps, des del Llac Lemán, a Suïssa, fins al mar Mediterrani en només 3 dies. Una ruta de 660 km i 15.500 metres de desnivell positiu, ja que va haver de pujar 14 ports, inclòs el Port de la Bonette a 2.807 metres, sent la carretera més alta d'Europa, i que en Lluís Puigbert va realitzar, reiterem, en només 3 etapes. El que diem, l'encanten els reptes i, a sobre, els assoleix.

Cal assenyalar que la ruta que va fer el soci del Club Ciclista Roses té molt de prestigi entre els ciclistes aficionats, tant pel seu desnivell, ja que s'han de pujar els mítics ports del Tour de França, com el del Galibier, l'Izoard o l'Iseran, com pel paisatge fascinant pels quals transcorre. Una ruta, però, que es sol emprar molts més dies per dur-la a terme.

I com ja hem esmentat més amunt, a en Lluís, el 'Pirata', l'encanta marcar-se reptes, i el primer d'aquests ho va fer, conjuntament amb els rosincs Toni Valenzuela i Mario Rabell, l'any 2013 per 'culpa de la Transpyr'. Tots tres van decidir fer la ruta Roses-San Sebastian en la meitat de temps (4 dies) que aquesta prova considerada pel National Geographic, entre d'altres publicacions de prestigi, entre les 10 millors i més dures del món.



I ho van aconseguir. Però, Puigbert sembla que no va quedar content, i a l'any següent, al 2014, va voler fer la Transpyr Road. I no només va completar totes les etapes, sent distingit amb el diploma de 'finisher', **sinó que, a més,**

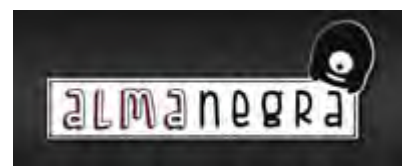




Foto presa a Lluís Puigbert des de més amunt en plena ascensió al port de la Bonette / Foto: Ona Puigbert

va pujar al podi.

Durant la seva participació, el membre del Club Ciclista Roses va comprovar que la Transpyr, és a dir, anar de

Roses a Hondarribia en 7 etapes, es pot fer no en 4 dies, com així ho va demostrar, sinó en 3. I en plena Festa Major de Roses del 2015 Lluís Puigbert va sortir a realitzar aquest repte de cobrir la distància, d'uns 700 quilòmetres, que separen la població de la Costa Brava i la ciutat del País Basc en només 72 hores. **I, com no, el va assolir.**

Però, un cop comprovat que sí, que es pot fer en 3 dies, es va proposar (el que diem, l'encanten els reptes) fer-ho en 2 etapes. I l'any passat, acompanyat com l'any anterior per la seva dona, la Montse Moreno, la qual, amb un vehicle feia les tasques d'assistència, i sense la qual possiblement no hagués assolit cap repte, **ho va tornar aconseguir.** Li van sobrar tres hores, perquè va cobrir el trajecte Roses-Hondarribia en 45 hores.

I no podem oblidar d'altres reptes que també ha assolit el 'Pirata', com el del 'Everesting' a Coll de Pal, amb 7 pujades al port acumulant la mateixa alçada que l'Everest, 8.850 metres, o el Tour del Mont Blanc, que es tracta d'una marxa cicloturista rodejant el massís del Montblanc amb 330 km i 8.000 metres de desnivell acumulat en una sola etapa.

Però, va ser quan va finalitzar el de les 45 hores de Roses a Hondarribia quan en Lluís Puigbert va assegurar al que subscriu aquestes línies que el pròxim repte que farien ell i la seva dona ja seria fora d'Espanya, concretament **"als Alps perquè el rètol d'Hondarribia ja em te avorrit, al final de tant anar acabaré abraçant-lo"**.

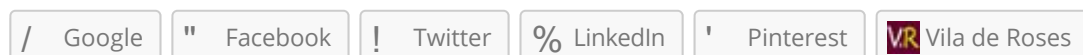
Així, que en Lluís, la Montse, i la filla petita de la parella, l'Ona, es van anar a principis d'aquest mes d'agost i després que el ciclista fes la marxa cicloturista *Purito d'Andorra*, cap als Alps, i sortint de Suïssa es va creuar els Alps en només 3 dies. Sens dubte, un gran repte assolit pel 'Pirata' ja que, segons ell mateix ha assenyalat, **"és clarament un esgraó més en tots els aspectes a tots els que havia fet de Roses a Hondarribia. Ha estat un repte superior tant per la duresa del recorregut, tot i ser més curt, pels ports de muntanya, com per la plasticitat i bellesa dels paisatges"**.



Lluís Puigbert a punt de fer el cim del port de la Bonette / Foto: Ona Puigbert

Dificultat i bellesa que Lluís 'Pirata' Puigbert, segurament, ja li estarà donant voltes al cap per mirar si es pot superar amunt de la seva bicicleta, comptant, això sí, de l'inestimable ajuda de la seva família.

Comparteix això:



Like this:

S'està carregant...

Print Email

- Published: 16 hores ago on 27/08/2017
- By: [ViladeRoses](#)
- Last Modified: agost 27, 2017 @ 11:33 pm
- Filed Under: [Actualitat](#), [Esports](#), [Roses](#)
- Tagged With: [Alps](#), [Club Ciclista Roses](#), [Lluís Puigbert](#), [repte](#), [Roses](#)

SEGÜENT ARTICLE →

La Piscina de Roses tancarà els primers 11 dies de setembre

ABOUT THE AUTHOR

FACEBOOK VILA DE ROSES

[Facebook Vila de Roses](#)

NOTÍCIES MÉS LLEGIDES

- [Farmàcies de Guàrdia a Roses](#)
- [El ciclista del C.C. Roses, Lluís Puigbert travessa els Alps en 3 dies pujant 14 ports](#)
- [Ubicació de la Farmàcia González de Roses](#)
- [Amb la Montserrat Vayreda Roses "tindrà un luxe d'escola"](#)
- [Temporada de bolets: N'hem a buscar Ceps, però compte de trobar-nos amb un Mataparents](#)

TWITTER VILA DE ROSES

[Els meus tuits](#)

LES NOTÍCIES DIA A DIA

agost 2017

DI.	Dt.	Dc.	Dj.	Dv.	Ds.	Dg.
	1	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	31			

« jul.

COMENTARIS RECENTS

- Carles Soler en [Roses no defalleix en la seva lluita contra el 'top manta'](#)
- Caranchoa en ["Niño, deja de joder con la pelota"](#)
- Benito montenegro en [12 barraques, 2 menys que l'any passat, hi haurà al recinte firal per la Festa Major de Roses](#)
- Javier Franco Perez en [Roses vol disposar ja de telecomunicació amb fibra òptica](#)
- Anna Isern en [La imatge turística de Roses exigeix una bocana neta de sorra als canals de Santa Margarida](#)

ARXIUS

- [agost 2017](#)
- [juliol 2017](#)
- [juny 2017](#)
- [maig 2017](#)
- [abril 2017](#)



DONEU LA VOSTRA OPINIÓ



Correu electrònic (necessari)

(Address never made public)

Nom (necessari)

Lloc web

- Avisa'm per correu electrònic si hi ha més comentaris
- Notifiqueu-me d'entrades noves per correu electrònic.

Envia

- [març 2017](#)
- [febrer 2017](#)
- [gener 2017](#)
- [desembre 2016](#)
- [novembre 2016](#)
- [octubre 2016](#)
- [setembre 2016](#)
- [agost 2016](#)
- [juliol 2016](#)
- [juny 2016](#)
- [maig 2016](#)
- [abril 2016](#)
- [març 2016](#)
- [febrer 2016](#)
- [gener 2016](#)
- [desembre 2015](#)
- [novembre 2015](#)
- [octubre 2015](#)
- [setembre 2015](#)
- [agost 2015](#)
- [juliol 2015](#)
- [juny 2015](#)
- [maig 2015](#)
- [abril 2015](#)
- [març 2015](#)
- [febrer 2015](#)
- [gener 2015](#)
- [desembre 2014](#)
- [novembre 2014](#)
- [octubre 2014](#)
- [setembre 2014](#)
- [agost 2014](#)
- [juliol 2014](#)
- [juny 2014](#)
- [maig 2014](#)
- [abril 2014](#)
- [març 2014](#)
- [febrer 2014](#)
- [gener 2014](#)
- [desembre 2013](#)
- [novembre 2013](#)
- [octubre 2013](#)
- [setembre 2013](#)
- [agost 2013](#)
- [juliol 2013](#)
- [juny 2013](#)
- [maig 2013](#)
- [abril 2013](#)
- [març 2013](#)
- [febrer 2013](#)
- [gener 2013](#)
- [desembre 2012](#)
- [novembre 2012](#)
- [octubre 2012](#)
- [setembre 2012](#)
- [agost 2012](#)

GAUDEIX

ON ANAR

QUÈ FER

ENOGASTRONOMIA

ALLOTJAMENT

AGENDA

Costabrava.org > Agenda > Visites guiades al Port Pesquer i a la subhasta de peix

Visites guiades al Port Pesquer i a la subhasta de peix



Visites guiades al Port Pesquer i a la subhasta de peix. Font: web de l'Ajuntament de [Roses](#)

Objectiu: conèixer els diferents sistemes i mètodes de pesca, les espècies pròpies del nord de la Mediterrània i els processos posteriors de comercialització i distribució del peix. Cal inscriure-s'hi prèviament (al tel. 972 257331).

Localització

Port Pesquer
[Roses](#)

Organitza

Ajuntament de [Roses](#)
972 257331

Enllaços d'interès

[Actualitat a l'Agenda](#)

[Itineraris, visites i portes obertes a l'Agenda](#)

Quan?

Del 04/07/2017 al 29/08/2017

17 h

Entrades

Preus: 6 € (adults) i 3,5 € (de 7 a 17 anys). Els menors de 7 anys tenen la visita gratuïta.

Tipus d'esdeveniment

[Visites](#)

AGENDA

FESTA MAJOR DE MIERES

Mieres (La Garrotxa)

[Fins al 28/08/17](#)

FESTA MAJOR DE TORROELLA DE MONTGRÍ

Torroella de Montgrí (El Baix Empordà)

[Fins al 28/08/17](#)

EXPOSICIÓ "MITOLOGIES CONTEMPORÀNIES", DE CLARA PALLÍ MONGUILOD

Torroella de Montgrí (El Baix Empordà)

[Fins al 28/08/17](#)

EXPOSICIÓ "CONSTRUINT EL TERRITORI. ARQUITECTURA TRADICIONAL I PAISATGE A CATALUNYA"

Torroella de Montgrí (El Baix Empordà)

[Fins al 28/08/17](#)

[+ Veure'ls tots](#)

TWITTER

#InCostaBrava i #InPyrenees: Una història per reviure, una cultura per descobrir. Viatge a una terra feta de cultura youtu.be/RcyZCSCUcml

Visita express ➡ 48 hores a la Costa Brava! Via [@TimeOutGirona](#) ow.ly/HH6k30eFNdn pic.twitter.com/MGW2zXmwMc

I amb aquesta preciosa imatge apaguem les llums #InCostaBrava. Fins demà! Foto: Oscar Penelo - [@Blanesturisme](#) pic.twitter.com/H5AVJSiB4T

[Follow](#)

[+ Veure'ls tots](#)

A LES XARXES SOCIALS



GAUDEIX

Costa Brava Pirineu de Girona
Amb uns altres ulls
No t'ho perdís
Gastronomia
Espais naturals
Platges
Dalí

ON ANAR

Informació general
Transports
Costa Brava
Pirineu de Girona
Comarques i municipis

QUÈ FER

Golf
Salut i Benestar
Natura i turisme actiu
Cultura
Oci
City break
En família
Enogastronomia
Ruta del vi
Platges

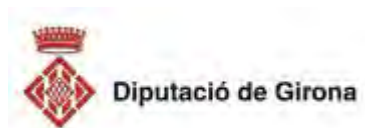
ENOGASTRONOMIA

Restaurants
Restaurants amb Estrella Michelin
Esdeveniments
Ruta del Vi DO Empordà

ALLOTJAMENT

Hotels
Càmpings
Apartaments
Cases rurals
Albergs
Refugis

[Avís legal](#) [Política de cookies](#) [Contacte](#) [Perfil del contractant i Ofertes d'Ocupació](#) [Informació de pagament a proveïdors](#)
[e.FACT factura electrònica](#) [eTRAM](#) [Auditoria financera](#) [Memòria 2016](#) [Newsletter](#) [Premi Yvette Barbaza](#)



© 2017 Patronat de Turisme Costa Brava Girona