

Recull de Premsa

divendres, 23 de novembre de 2012



Ajuntament de Roses

ADMINISTRACIONS

Els regidors d'Olot no rebran la paga de Nadal per fer costat als funcionaris

■ L'alcalde i el tinent d'alcalde no la cobraran i els que perceben indemnitzacions només en rebran la meitat ■ Un altre capítol sobre els errors de la revisió cadastral

Jordi Casas
OLOT

L'alcalde d'Olot, Josep Maria Corominas, i el tinent d'alcalde Josep Berga –tots dos de CiU, el primer amb dedicació parcial del 95 per cent i el segon, exclusiva– no cobraran la paga extraordinària de Nadal, i tampoc ho faran els càrrecs de confiança com per exemple el gerent i el cap de premsa. Els regidors que perceben indemnitzacions en cobraran la meitat de les que els pertocuen, igual que els grups municipals. Tot plegat es fa amb l'objectiu de mostrar la solidaritat del ple amb els funcionaris de l'Ajuntament d'Olot, els quals, tal com ha decretat el govern espanyol, no cobraran la paga extraordinària el mes vinent.

Els partits de l'oposició van voler solidaritzar-se amb els funcionaris. Pere Gómez (ERC) va lamentar que el decret del govern espanyol culpabilitzi els treballadors públics de la situació econòmica. "És evident que si es deixa sense paga de Nadal els funcionaris també se'n quedin sense els càrrecs polítics", va indicar el portaveu republicà. Júlia Sala (PP) va remarcar que són



El president de la federació d'associacions de veïns, intervenint al ple d'ahir. ■ J.C.

Els maldecaps del Cadastre

A Olot, més de cinc mil unitats urbanes estan sobrevalorades per la bombolla immobiliària i la Federació d'Associacions de Veïns ho va recordar ahir en la moció que va fer arribar al ple per reclamar a la direcció general del Cadastre que faci d'ofici una altra revisió, cosa a la qual

s'ha compromès. Al final, va quedar sobre la taula fins al pròxim ple, per aclarir si el Cadastre rebaixarà els índexs al trenta per cent o més com a Mataró, o si tira endavant una nova revisió. A Olot, hi ha contribuents que han pagat en set anys més de 70.000 euros que no els pertocuen.

moments per ser solidaris amb els treballadors de l'Ajuntament i Ignasi Mulleras (PxC) va remarcar també aquesta idea per evitar que ningú faci demagogia sobre el tema. Josep Guix (PSC) va matisar

que la reducció a la meitat no es correspon a una paga doble. L'alcalde va dir que facilitava les coses als serveis econòmics i que calia entendre la decisió com una mesura testimonial de solidaritat. ■

La xifra

20%

És el percentatge del total de 21.000 finques que hi ha a la ciutat d'Olot afectades pels errors del Cadastre

La frase

“Esmenar els errors al Cadastre és qüestió de justícia i fins i tot ha estat reconeguda pel TSJC”

Josep Comas
PRESIDENT DE LA FEDERACIÓ D'ASSOCIACIONS DE VEÏNS D'OLOT

LA GALERIA

Santi Massaguer



El ciutadà Jaume Guasch

A Palafrugell tenen la mania de distingir un cop l'any els seus conveïns que més sobresurten. Munten un certamen que titulen "premis Peix Fregit". Hi ha més viles i ciutats que tenen la mateixa pretensió i en diferents moments de l'any homenatgen els escollits.

A la vila empordanesa, el Peix Fregit d'honor ha estat atorgat aquest any a Jaume Guasch i Palau. Entre els mèrits que el jurat del premi ha sabut veure, destaca la seva constant preocupació per la cultura i pels drets ciutadans.

Guasch ja va patir de ben jove els estralls de la Guerra Civil. Es va veure abocat a marxar a l'exili a França quan tot just tenia 16 anys. Retornat a Catalunya va treballar en mil oficis i es veié obligat a anar a pescar en una teranyina a Tamariu, per espai de tres

Entre els mèrits que el jurat li ha sabut veure, destaca la constant preocupació per la cultura i els drets ciutadans

anys, en una de les professions amb menys encís que hi havia. Anys després va fer carrera a la factoria surotaopera de l'Armstrong, d'on va arribar a ser president del comitè d'empresa. Aquesta indústria registrava els treballadors a centenars. Amb les primeres eleccions democràtiques va tenir la valentia de presentar-se com a segon de la llista del PSUC. En aquella època els comunistes encara portaven cua i va ser un petit escàndol entre les classes ben-

tants de Palafrugell. Va sortir elegit regidor i formà part del primer ajuntament lliure. Instituí el premi Mestre Sagrera per a estudiants d'ESO. Va esdevenir el primer president del Consell de la Gent Gran. Fa vint anys que escriu mensualment un article inèdit per a la *Revista de Palafrugell*, i el dia que rebi el guardó de la Vila de Palafrugell Guasch complirà 90 anys.

En l'edició del 2012, el jurat dels premis Peix Fregit ha volgut destacar amb un premi especial els 50 anys de les Festes de Primavera i els 125 anys del Centre Fraternal, societat recreativa. Aquestes dues entitats són, de lluny, les que al llarg de la història de la vila han mogut més gent i més activitats.

Les festes són el resultat d'un carnaval prohibit pel franquisme que es va reprendre al carrer i que ja fa 50 anys que deambula. El Fraternal és el darrer vestigi viu dels antics casinos obrers que van néixer en el segle XIX.

PONÈNCIES

500 empresaris i directius en una jornada a Girona

Més de vint ponents de prestigi i 500 empresaris i directius debatran a Girona la necessitat de ser competitius com a factor clau per superar la crisi econòmica. Serà el 29 de novembre, dins la jornada Empresa i Coneixement, organitzada per l'Associació Espanyola de Directius i Tribuna de Girona. La jornada apropa a 200 joves d'entre 16 i 22 anys la realitat de l'empresa i la funció directiva. ■ ACN

EMPRESSES

Ceres Roura, a la TV nacional sud-coreana

L'empresa figuerenca Ceres Roura, dedicada al disseny, fabricació i distribució d'espelmes, protagonitza un monogràfic –el primer a una empresa de l'Estat– a la televisió nacional sud-coreana amb motiu del seu centenari i com a prototip d'empresa amb llarga trajectòria. D'altra banda, el projecte de Bruno Pérez Juncà ha guanyat el concurs *Il·lumina el teu espai* convocat per Ceres Roura. ■ U.C.



Bruno Pérez, guanyador del concurs de Ceres Roura.

TECNOLOGIA

Presenten un aparador virtual i interactiu

L'empresa Innolve Newtech, situada al Parc Científic de Girona, ha instal·lat a la botiga de roba Santa Eulàlia de Barcelona el projecte SmartDin amb motiu de la Barcelona Shopping Night. Es tracta d'un mètode innovador en la forma de venda dels productes i consisteix principalment en un aparador virtual i interactiu que permet la navegació per una interfície que conté diferents productes. ■ U.C.

EMPRESSES

Xindri, d'Olot, rep el premi AJAC d'emprenedoria

L'empresa olotina Xindri, dedicada a la consultoria en línia al sector de la construcció, ha estat premiada amb el VIII Premi de l'AJAC en l'àmbit de l'emprenedoria. Els premis de l'Agrupació de Joves Arquitectes de Catalunya són de convocatòria biennal i es van iniciar el 1996 per mostrar propostes d'arquitectes emergents. Xindri és una empresa creada per tres arquitectes i una advocada. ■ U.C.

AGRICULTURA

Empordàlia obre la participació en el procés de l'oli

Empordàlia organitza aquest dissabte l'activitat *Fes-te l'oli*, en què els participants poden fer-se el seu propi oli. La proposta comença amb una sortida amb trenet turístic fins als oliverars de Roses i Palau-saverdera, on es recullen les olives i posteriorment es porten al trull. Després s'elabora l'oli amb les olives recollides i es fa un esmorzar amb productes del territori a les instal·lacions, a Pau. ■ U.C.

Societat



Barcelona il·lumina 390 trams de carrers

L'Ajuntament avança l'encesa dels llums nadalencs amb l'objectiu d'estimular el consum dels ciutadans

GASTRONOMIA

L'Enoteca i Moments, nous dues estrelles Michelin

CATALUNYA La guia vermella atorga en total vuit noves estrelles als restaurants del Principat **SEXTET** Sis cuines catalanes, de Barcelona, Arbúcies i **Roses**, estrenen estrella **SORPRESA** Azurmendi i Quique Dacosta entren al club de les tres estrelles

Maria Josep Jordan
MADRID

Després d'un dia assolellat, ahir a Madrid hi va haver una nit estelada. Tal com havien insinuat els responsables de la *Guia Michelin*, l'edició del 2013 per a l'Estat va arribar amb bones notícies, i amb la sorpresa d'incloure dos restaurants més amb tres estrelles, cosa inaudita. El de Quique Dacosta, a Dénia, i l'Azurmendi (Larrazbetzu, Biscaia), d'Eneko Atxa. Can Fabes no ha recuperat la tercera estrella (perduda l'any passat per la desaparició de Santi Santamaria) ni Catalunya ha sumat cap altre nom a la primera lliga, però, a canvi, ingressa dues estrelles, la de l'Enoteca de l'hotel Arts i la del Moments, de l'hotel Mandarin. Curiosament, les dues dins de dos hotels mítics de Barcelona i a càrrec de xefs que s'ho mereixen, Paco Pérez (que té dues estrelles al seu Miramar de Llançà) i Raül Balam, que trasllada a l'asfalt urbà l'essència de la cuina de la seva mare, la superestelada Carme Ruscalleda.

Podrien haver estat altres restaurants, com ara el Dos Cielos o el Caelis, però des de la guia han considerat que encara no havia arribat el seu moment. "Tenir-ne dues és espectacular i tenir-ne tres ja és l'excel·lència, quan el xef ha trobat la seva personalitat pròpia", diuen els portaveus de la Michelin, que veuen "molt bones perspectives" per anar ampliant la família de guardonats en anys vinents. Però, de moment, noms que

Els restaurants destacats de la 'Guia Michelin' 2013

3 estrelles

- 1 El Cellar de Can Roca (Girona)
- 2 Sant Pau (Sant Pol de Mar)

2 estrelles

- 3 Can Fabes (Sant Celoni)
- 4 Les Cols (Olot)
- 5 Lasarte (Barcelona)
- 6 Miramar (Llançà)
- 7 Àbac (Barcelona)
- 8 Enoteca Hotel Arts (Barcelona)
- 9 Moments (Barcelona)

1 estrella

- 10 Can Jubany (Calldetenes)
- 11 Alkimia (Barcelona)
- 12 Casamar (Llafranc)
- 13 Ca l'Enric (la Vall de Bianya)

1 estrella

- 14 El Rebot d'en Pere (Banyoles)
- 15 Estany Clar (Cercs)
- 16 Can Bosch (Cambrils)
- 17 Fogony (Sort)
- 18 Gaig (Barcelona)
- 19 Dos Cielos (Barcelona)
- 20 Hofmann (Barcelona)
- 21 Massana (Girona)
- 22 Els Casals (Sagàs)
- 23 Sala (Olost)
- 24 Comerç 24 (Barcelona)
- 25 La Cuina de Can Simon (Tossa de Mar)
- 26 La Llar (Castelló d'Empúries)
- 27 Mas Pau (Figueres)
- 28 Caelis (Barcelona)
- 29 Moo (Barcelona)
- 30 Neichel (Barcelona)
- 31 Rincón de Diego (Cambrils)
- 32 Saüc (Barcelona)
- 33 Via Veneto (Barcelona)
- 34 Cinc Sentits (Barcelona)
- 35 Manairó (Barcelona)
- 36 Els Tinars (Llagostera)
- 37 L'Angle (Sant Fruitós de Bages)
- 38 L'Aliança (Anglès)
- 39 Bo.tic (Corçà)
- 40 Fonda Xesc (Gombrèn)
- 41 El Torreó de l'Indià (Xerta)
- 42 Hisop (Barcelona)
- 43 El Capritx (Terrassa)
- 44 Les Magnòlies (Arbúcies)
- 45 Dos Palillos (Barcelona)
- 46 Koy Shunka (Barcelona)
- 47 Lluerna (Santa Coloma de Gramenet)
- 48 Necatari (Barcelona)
- 49 Els Braucs (Roses)

apareixen contínuament en les travesses, com ara el Mugaritz, d'Andoni Luis Aduriz, hauran de seguir esperant. Malgrat tot, aquest és un bon any per al País Basc, que aconsegueix tenir quatre cuines tres estrelles.

Catalunya, tal com s'esperava, "surte bé a la foto". En aquesta edició suma també sis noves primeres estrelles, tres de les quals a

Barcelona capital i també tres amb aroma asiàtica. Es tracta dels restaurants Les Magnòlies, d'Arbúcies; **Els Brancs, de la platja de les Canyelles Petites de Roses**; el Dos Palillos; el Koy Shunka, i el Nectari de Barcelona, i el Lluerna de Santa Coloma de Gramenet. A diferència de l'any passat, en què només n'hi va haver una de nova, la del Casamar de Quim Casellas, avui

brindaran amb cava xefs ben diversos, com Víctor Trochi, que dirigeix Les Magnòlies amb mà creativa i productes locals, i un altre Víctor, en aquest cas Quintillà, xef del Lluerna, que treballa amb la seva dona sommelier, Mar Gómez.

Jordi Esteve, de formació francesa, al Nectari, fa una cuina gal·la i catalana impregnada del gust del Japó. La cuina asiàtica mo-

derna i viatgera del Dos Palillos, a càrrec d'Albert Raurich, ja gairebé és un clàssic de l'avantguarda barcelonina.

Si Raurich va ser part d'El Bulli durant anys, Hideki Matsuhisa és un xef del gust de Ferran Adrià, que va arribar a Barcelona el 1997 i que ara ja té una estrella per les delícies japoneses que serveix al seu Koy Shunka.



Paco Pérez és el xef de l'Enoteca ■ J. SABATER



Raül Balam és el xef del restaurant Belam ■ Q. PUIG



Albert Raurich és el xef de Dos Palillos ■ ARXIU

A Els Brancs, ubicat a l'hotel Vistabella, el xef és el jove granadí Javier Cabrera, amb experiència a El Bulli. Cabrera fa cuina d'autor, creativa i amb molta presència del producte estel·lar del país on s'ubica, el peix.

L'Evo de l'hotel Hesperia de l'Hospitalet de Llobregat, desvinculat de Can Fabes, ha perdut les seves estrelles. ■

DIUMENGE POT ACONSEGUIR UNA NOVA ENTREGA DE LA COL·LECCIÓ

DOTZE GUIES DE TURISME RURAL

ECONOMIA

La crisi de la zona euro frena l'exportació gironina ▶24

CULTURA

Alfons Petit guanya el Premi Bonmatí de periodisme ▶45



www.diaridegirona.cat

Diari de Girona

FAX 972 20 20 05 | 972 20 20 66 | A/E diaridegirona@epi.es | ADREÇA PASSEIG GENERAL MENDOZA, 2 · 17002. GIRONA | DIRECTOR JORDI XARGAYÓ | NÚMERO 22.389

Aquest diari utilitza paper reciclat en un 80,5%



PREU 1,20 €

Divendres 23 DE NOVEMBRE DE 2012

FUNDAT EL 1889

Les Magnòlies d'Arbúcies i Els Brancs de Roses reben una estrella Michelin

► **S'afegeixen** als 14 restaurants de les comarques gironines que ja en tenien i que mantindran la categoria aquest 2013

► **El xef del Miramar de Llançà** Paco Pérez obté la segona estrella pel restaurant Enoteca de l'hotel Arts de Barcelona ▶3

La Generalitat farà pagar peatge als camions que passin per l'Eix a partir del 2013

► LA MESURA SERÀ PER ALS QUE FACIN TOT EL TRAJECTE

■ La Generalitat vol incloure la normativa a la legislació catalana després de no rebre resposta per part de l'Estat espanyol. Només cobrirà als vehicles pesants que realitzin tot el trajecte, no als que utilitzin trams interns. ▶10

► Eleccions 25-N

► Entrevista **Artur Mas** CANDIDAT DE CIU A LA PRESIDÈNCIA DE LA GENERALITAT

«És més viable una Catalunya amb un Estat propi que en la situació actual»

▶ 32 i 33



El cap de la Udef nega que hagin escrit l'esborrany que esquitxa CDC

► EL COLPISTA ANTONIO TEJERO DENUNCIA MAS PER «CONSPIRACIÓ» ▶27 i 28

► EsportsDdG

Aficionats gironins fent cua ahir al matí a les oficines de l'estadi.



MARC MARTÍ

Cues per veure el Girona-Elx

► EL RITME DE LA VENDA D'ENTRADES, QUE JA HA ARRIBAT A LES 4.500, DEMOSTRA L'EXPECTACIÓ PEL PARTIT DE DEMÀ ENTRE ELS DOS PRIMERS CLASSIFICATS DE SEGONA ▶39-40

Unió obrirà un procés intern per esclarir el cas de Torramadé i la seva assessora

► CONVERGÈNCIA HA DEMANAT FORMALMENT ALS SEUS SOCIS QUE RESOLGUIN RÀPIDAMENT L'AFER ▶9

A més a DdG

Un veí de Celrà mor en un xoc entre un camió i un cotxe a la variant de Girona ▶6

Grifols deixa d'invertir a Espanya «mentre les coses no canviïn» ▶25

ÉS l'hora del poble!

VOTA **cup**

Independència socialisme països catalans

Alternativa d'Esquerres

www.unitatpopular.cat

Can Blanco
MARISQUERIA

MENÚS PER A COLLES A PARTIR DE 18 €

POSSIBILITAT DE SALA PER A BALL

SALONS PER A COMUNIONS, BANQUETS, ANIVERSARIS, REUNIONS D'EMPRESA...

PORTEM MARISCADERES A DOMICILI

CAPACITAT FINS A 80 PERSONES

Av. França, 13
17481 SANT JULIÀ DE RAMIS (Girona)
Tel. 972 17 21 46 · 972 17 05 21
www.marisqueriablanc.com
jblanco@marisqueriablanc.com

ACTE FINAL DE CAMPANYA

AVUI
DIVENDRES 23
20.00 h.
AUDITORI
PALAU DE CONGRESSOS
GIRONA

Oriol Junqueras Roger Torrent

esquerra Catalunya

Michelin guardona amb una estrella Els Brancs de Roses i Les Magnòlies d'Arbúcies

► Tots els restaurants gironins mantenen la categoria i el xef de Llançà Paco Pérez suma la segona per l'Enoteca de Barcelona

GIRONA | F.BENEJAM

■ Els restaurants Els Brancs de Roses i Les Magnòlies d'Arbúcies ja tenen les seves primeres estrelles Michelin. Aquests dos establiments guardonats ahir per la cèlebre guia s'afegeixen als 14 gironins que ja ostentaven estrelles l'any passat, i que les mantindran totes de cares al 2013. Per acabar d'arrodonir la nit, el xef del restaurant Miramar de Llançà, Paco Pérez, també va ser obsequiat amb una segona estrella per Enoteca, el restaurant que dirigeix a l'hotel Arts de Barcelona. D'aquesta manera, Girona consolida encara més la seva presència en l'alta cuina: 20 estrelles Michelin repartides en 16 restaurants.

Els Brancs va agrair les felicitacions que anaven arribant al llarg de la nit a mesura que es presentaven els resultats del rànquing a l'hotel Ritz de Madrid. Situat a l'hotel Vistabella de Roses (de cinc estrelles) Els Brancs es dedica a la cuina creativa i està dirigit pel xef Javier Cabrera. El restaurant era, fins ara, relativament desconegut pel gran públic tot i que els crítics més aguts ja van intuir el seu potencial.

L'historiador i periodista Jaume Fàbrega (reconegut expert en gastronomia) destacava fa mesos en un article publicat a **Diari de Girona** que «al restaurant Els Brancs s'hi fa una integració entre elements del seu origen andalus i la cuina catalana tan desacomplexada, creativa i plena de talent que ens deixa bocabadats. Sentirem a parlar molt de Javier Cabrera». L'articulista Thomas Spieker també va lloar-lo destacant en aquest diari la bona combinació que el xef Cabrera havia fet amb els propietaris de l'hotel Vistabella, Marlon i Rene Veitl. Sense anar més lluny, Michelin ja va nominar Els Brancs amb una estrella l'any 2008.

L'altre protagonista de la nit va ser Les Magnòlies d'Arbúcies. Aquest restaurant selvatà aprofita un meravellós entorn (amb 3 grans magnòlies que han batejat el restaurant) i un gran equip de joves

EL RÀNQUING A GIRONA	
Tres estrelles ***	► Celler de Can Roca (Girona)
Dues estrelles **	► Les Cols (Olot) ► Miramar (Llançà)
Una estrella *	► Casamar (Llafranc) ► La Cuina de Can Simon (Tossa de Mar) ► Ca l'Enric (La Vall de Viànyia) ► Ca l'Arpa (Banyoles) ► L'Aliança d'Anglès (Anglès) ► La Llar (Castelló d'Empúries) ► Mas Pau (Figueres) ► Bo.Tic (Corçà) ► Massana (Girona) ► La Fonda Xesc (Gombrèn) ► Els Tinars (Llagostera) ► Els Brancs (Roses) Nou ► Les Magnòlies (Arbúcies) Nou

professionals liderat pel xef Víctor Trochi per fer una cuina tècnica i elaborada a partir de productes tradicionals.

Pérez, una estrella més

Dues estrelles van caure a Girona, però tres van ser els autèntics premiats. El cuiner Paco Pérez del restaurant Miramar de Llançà va mantenir les dues estrelles Michelin que ja tenia per aquest establiment, però en canvi va guanyar la segona per un dels altres restaurants que lidera: l'Enoteca, situat a l'hotel Arts de Barcelona. Amb el nou premi Pérez ja té quatre estrelles al seu currículum.

Aquest xef va començar la seva aventura culinària de petit treballant en un bar de tapes propietat de la família. Amb una base de cuina tradicional, va guanyar experiència fent diferents *stages* amb el xef francès Michel Guèrard (un dels pares de la *nouvelle cuisine*) i col·laborant amb Ferran Adrià a El Bulli. Temps després va convertir el tradicional Miramar de Llançà en un restaurant d'avantguarda que s'ha anat consolidant fins a convertir-se en un referent estatal de primera categoria.



Sergi Arola (dreta) saluda el Ministre d'Agricultura davant la mirada de Joan Roca i Martin Berasategui.

Catalunya acumula 60 distincions amb 6 nous restaurants guardonats

► Quique Dacosta i Eneko Atxa guanyen la tercera estrella i Madrid es torna a quedar sense representació

ACN/DdG | MADRID

■ La constel·lació Michelin va il·luminar ahir nit els restaurants catalans. Enoteca i Moments van aconseguir la segona estrella de la prestigiosa guia vermella i s'afegeixen, així, al grup dels biestrellats. A més, sis restaurants catalans van obtenir la seva primera distinció. A banda de Les Magnòlies i Els Brancs, els guardonats van ser Dos Palillos (Barcelona), La Lluerna (Santa Coloma de Gramenet), Koi Shunka (Barcelona) i Nectari (Barcelona).

Després de l'edició 2012 mar-

cada per la desaparició de les tres estrelles pel tancament d'El Bulli i la caiguda d'una estrella al Can Fabes per la mort de Santi Santamaria, Catalunya va recuperar posicions. La guia 2013 va retificar les tres estrelles d'El Celler de Can Roca, a Girona, i les del Sant Pau a Sant Pol de Mar. De la seva banda, el restaurant d'Alacant Quique Dacosta (Dènia, Alacant) va aconseguir entrar al club de les tres estrelles, així com també l'Azurmendi d'Eneko Atxa (Larrazbetzu, Biscaia).

La cerimònia de lliurament de les estrelles Michelin es va tornar a celebrar a Madrid, després de dos anys fora de la capital de l'Estat, primer a Sant Sebastià i l'any passat a Barcelona, dues ciutats amb una forta tradició culinària. Hi va assistir la flor i nata de la cuina de la Península i enguany tam-

bé el director mundial de la Guia Michelin, Michael Ellis, queva presidir la cerimònia juntament amb el ministre d'Agricultura, Pesca i Alimentació, Miguel Arias Cañete.

L'edició 2013 va tenir un balanç més positiu per als restaurants catalans, que acumulen 60 estrelles Michelin, set més que l'any passat en què eren 53, gràcies als dos nous restaurants amb dues estrelles i els sis que entren a la llista amb una estrella. Madrid en canvi, es va tornar quedar a les portes de tenir un tres estrelles.

Pocs disgustos

En l'edició d'ahir amb prou feines hi va haver disgustos, excepte els que esperaven ascensos i no els van tenir. Cap restaurant va perdre estrelles, només els que van tancar, com el Ca'Sento de València.

ANIVERSARI DISCO REPLAY
DIUMENGE 25 de NOVEMBRE
25
22.00h.
GRAN CONCERT
LORENZO SANTAMARIA
10€ amb consumició
Facebook: Replaybanyoles Av. de la Farga, 93 BANYOLES

SES
SISTEMES ENERGETICS SOLARS
-20%
desgravació a la renda
Energia solar i Biomassa
T. 972 640 894
La Bisbal d'Empordà
www.ses-energia.com

CELEBREU
ELS SOPARS D'EMPRESA DE NADAL AMB GOLF GIRONA
BONS PREUS PER ALS BONS GOURMETS
DISSABTE 24 DE NOVEMBRE NIT
BUFFET LLIURE
Tot inclòs 26 €
SOPAR AMENITZAT AMB MÚSICA DE JAZZ EN VIU!!
A PARTIR DE LES 23.00H
BALL AMB EL CONJUNT EL TRAQUENET
Servei de Bar fins les 2.00 h de la matinada
Reserves a: Tel. 972 17 00 11 Mail: restaurant@golfgirona.com www.golfgirona.com

Seu del Diari de Girona

REDACCIÓ, ADMINISTRACIÓ, DISTRIBUCIÓ I PUBLICITAT
Passeig General Mendoza, 2. 17002 Girona.TELÈFON
972 20 20 66FAX DE REDACCIÓ
972 20 20 05FAX D'ADMINISTRACIÓ
972 22 48 25FAX DE PUBLICITAT
972 21 25 87http://www.diaridegirona.cat
A/E: diaridegirona@epi.esDELEGACIÓ A L'ALT EMPORDÀ
C/ Joan Reglà, 5, 3r E. 17600 FIGUERES
TELÈFON: 972 50 99 09
FAX: 972 50 93 69
A/E: altemporda.diaridegirona@epi.esDELEGACIÓ A LA GARROTXA
DELEGAT: Xavier Valeri
Plaça Clarà, 6, 1r pis. local 0-5. 17800 OLOT
TELÈFON: 972 26 88 11. FAX: 972 26 81 50
A/E: garrotxa.diaridegirona@epi.esCLUB DIARI DE GIRONA
TELÈFON: 972 20 20 42
HORARI: De dilluns a dijous de 9.00 a 14.00 h i 17.00 h a 19.00 h. Divendres i vigílies de 9.00 a 14.00 h
A/E: subscripcions.diaridegirona@epi.es

Diari de Girona expressa les seves pròpies opinions únicament a l'Editorial i respecta, com a publicació oberta i plural, la dels seus articulistes.

DIFUSIÓ CONTROLADA PER



Jordi Vilamitjana i Pujol

HE MIRAT AMB CALMA ELS MEUS ALUMNES

Quan la llum pujada des del fons del mar /a llevant comença just a tremolar, /he mirat aquesta terra, /he mirat aquesta terra. /Quan per la muntanya que tanca el ponent /el falcó s'enduia la claror del cel, / he mirat aquesta terra, / he mirat aquesta terra. (Raimon/Espriu)

He mirat, aquest matí, amb calma els meus alumnes i les meves alumnes de 4t d'ESO, recolzats a la taula del professor mentre ells i elles feien un examen. He intentat imaginar-me el seu futur més enllà de les aules, quan ja treballin o estiguin cursant estudis superiors. He vist el seu esforç i el de les seves famílies per aconseguir arribar a una vida laboral digna, i he recordat com el meu govern els va llaurant un camí de sal; com no fa res per millorar-los el futur; com sectàriament els està abandonant per afavorir les famílies riques... I he pensat en què és el que més els convé que jo voti aquest diumenge.

He pensat després en les magnífiques infermeres i les esplèndides auxiliars de l'hospital de dia de l'ICO de Girona. Les he recordat atentes, amables, professionals i estrictes amb totes i cadascuna de les persones malaltes de càncer. Les he recordat atenent digníssimes i sol·lícites tots

els malalts més enllà de les injustes i lamentables retallades que pateixen, més enllà de les instal·lacions tronades de l'hospital públic, gratuït i de referència de tots els gironins i gironines... He pensat en elles, en el Trueta i en tot el que està passant en la sanitat pública des de fa un temps, i en l'obligació que tinc de ser just, de ser agraït i de recordar tot això a l'hora d'anar a votar aquest diumenge.

He recordat tots i cadascun dels familiars, amics, coneguts i exalumnes que no tenen feina -perquè no en troben o perquè en tenien i els n'han fet fora- i el fàstic de vida que els espera mentre els rics segueixen engreixant-se i els bancs sadorllant-se de diners públics. Els he recordat i m'ha sobrevingut una ràbia immensa: pels mentiders de la política, pels aprofitats de la política, pels impresentables de la política. He recordat aquell polític que s'ha gastat no sé pas quants milers d'euros en un quadre que l'immortalitzarà al Congrés; en els viatges en primera classe; en les dietes cobrades per fer uns pocs metres; en els sous que s'autoadjudiquen; en els judicis sempre pendents per desviar comissions; en els edificis, aeroports, carreteres i vies inútils; i en les carreteres pendents; i en aquell president de Catalunya que duia els fills a un col·legi super-

privat; i en aquell altre que jugava a posar una corona d'espines al cap d'un vicepresident; i en aquell mateix vicepresident reunint-se amb una colla de terroristes encaputxats en un pàrquing de Perpinyà sense encomanar-se a ningú; i en aquell altre que desviava els diners públics per a formació de desocupats cap a les arquitectures del seu partit; i en els GAL; i en l'oli de colza, i en Marbella, i en les empreses deslocalitzades, i en els desnonaments, i... Quan recordo tot això, quan penso en els aprofitats, els lladres, els bandolers de corbata; quan penso en aquest país i en la invenció de la picaresca, penso que he de ser molt conscient a l'hora de depositar el meu vot. Ho dec a molta gent.

Aquest dies previs a les eleccions, m'han passat pel cap com un flaix molts moments del programa *Salvados*, amb **Jordi Èvole** denunciant i posant cara als causants de la crisi i als aprofitats de la crisi. He vist Comunitats Autònomes i alcaldes gastant-se el que no està escrit en panteons de la cultura, piràmides de la pintura, edificis sumptuaris i naus inútils; he vist les companyies que controlen l'acotat de l'energia a Espanya pactar els preus i obligant tothom a pagar la benzina més cara; he vist els polítics maltractar els investigadors i la ciència; he vist la monumental i inútil ciutat de les Arts a València i el molt inútil edifici-panteó de **Fraga** a Galícia... He vist tantes bestieses, injustícies i estafes amb el consentiment i l'estímul de polítics que m'obliguen a anar amb peus de plom a l'hora de votar, a ser plenament conscient de qui ha de rebre el meu suport.

Tinc ben enregistrades al cap les paraules del president de la banca recomanant,

«He vist tantes bestieses, injustícies i estafes amb el consentiment i l'estímul de polítics que m'obliguen a anar amb peus de plom a l'hora de votar»

enmig del que està caient, construir més pisos i concedir més crèdits; i les del president de la Cambra de Comerç recomanant treballar més i cobrar menys; i les declaracions abjectes contra el meu país de mitjans i partits espanyolistes; i les solemnes ximpleries dels meus compatriotes catalans. He sentit tantes coses que no puc anar a votar sense tenir-ho en compte tot, sense saber a qui pertany cada cosa i sense saber a qui puc donar el meu vot.

He observat que no val la pena votar pels programes: ningú no els compleix. Veig que no val la pena creure en la bondat d'uns i altres perquè quan toquen poder els creixen la cua del cinisme i les banyes de la mentida. Sé que l'autèntic valor és l'obra feta (o no feta), allò real que realment s'ha fet. El PSC pot fardar d'haver aconseguit desdoblant 6 quilòmetres de la N-II; CiU, d'haver fet l'eix transversal estret i perillós; el PP, d'haver posat pals a les rodes de la convivència al país inventant-se conflictes lingüístics a les escoles i instituts, etc.

En el fons, votar és mirar-se aquesta terra, de llevant a ponent, del nord al sud, amb calma, amb serenitat, amb els dos peus ben posats al sòl, i tenint en compte tantes coses com sigui possible. **Hipòlit Taïne** dubtava d'un sistema que atorga els mateixos arguments polítics a un pòtol que a un metge. **Plató** va avisar dels perills d'una democràcia basada en la voluntat del poble silvestre, alienat o manipulat. Ni es pot votar per filia, ni s'ha de fer per fòbia.

Jo he mirat aquest matí amb calma els meus alumnes i sé que només puc votar pensant en el seu futur. Els meus estimats alumnes sempre seran maltractats per la dreta: per no ser rics, per ser de classe obrera i perquè si aconseguim que progressin seran capaços de transformar aquesta societat de merda. Per això, tinc tan clar que no es pot votar la dreta: vingui acompanyada amb gavines, amb cors o embolicada amb senyeres.



Jaume Fàbrega

ESpanya ENS FA CAURE EN EL RIDÍCUL

Un dels aspectes més sagnants del domini espanyol sobre Catalunya és la impossibilitat de donar-nos a conèixer com a catalans: la Constitució no reconeix ni la nació catalana ni la seva llengua, i Espanya ens fa ser espanyols per força, cosa que no passa al Regne Unit, on Escòcia és reconeguda i coneguda a tot el món, a

Bèlgica amb Flandes amb tots els drets lingüístics i econòmics, o al Canadà, amb el Quebec projectat internacionalment.

L'aspecte derivat d'aquesta presó que ens imposa Espanya, de fer-nos espanyols (és a dir, castellans) per força, és que la seva marca enfonsa la nostra economia, i ens arrossega al ridícul que fa davant de tot el món.

Com per exemple el fet que els diversos presidents espanyols no parlin pràcticament cap llengua, o que molts ambaixadors no parlin la llengua del país on van. O que demostrin la seva ineficiència impossibilitant el vot de molts catalans residents a l'estranger.

Parlant d'ambaixadors, el ministre britànic d'Exteriors ha cridat a consultes l'ambaixador espanyol a Londres, l'inefable **Federico «Viva Honduras» Trillo Figueroa**. El subsecretari d'Estat per a Europa del ministeri d'Exteriors britànic, **David Livingston** ha fet públic un comunicat dient que «creiem que interessa tant a Espanya com a Gibraltar i el Regne Unit evitar qualsevol incident que pugui danyar les perspectives de desenvolupar una relació harmoniosa i de col·laboració en-

«L'aspecte derivat d'aquesta presó que ens imposa Espanya, de fer-nos espanyols per força, és que la seva marca enfonsa la nostra economia»

tre Gibraltar i Espanya».

Recordem que Gibraltar és reconegut internacionalment com a entitat, i sota l'empere britànica és un país lliure. No hi ha cap gibraltareny que vulgui ser espanyol, ja saben que és un mal negoci i perdrien les llibertats que tenen, fruit d'un tractat.

Però Espanya deu ser l'únic estat del món que ni reconeix els propis tractats. I un aspecte important: Espanya va lliurar els territoris de la Catalunya Nord a França a canvi de Flandes: és a dir, amb una clara intencionalitat genocida contra Catalunya... Per què ara no reivindica també aquests territoris...?

Però és clar, en els fons ja saben que els catalans no som espanyols, i per això el ministre **Wert** vol «espanyolitzar» els nens catalans, amb la qual cosa posa de manifest que no són espanyols o prou espanyols. Parlant de suposades colònies.

Per què Espanya no retorna Ceuta i Melilla al Marroc?

Altrament, les batalles d'Espanya fan riure en els fòrums internacionals o són una provocació contra Catalunya: de **Pe-rejil**, un nom sagrat de les essències patries espanyoles. O el vaixell de l'Armada espanyola que va bloquejar **el port de Roses, aquí a Catalunya, i va dedicar-se a inspeccionar els pesquers catalans si portaven penjada la bandera espanyola** (per cert, això no és nacionalisme, i a més del pitjor, violent i impostiu?) i fer tornar a port a aquells que no la portaven. Que un vaixell de guerra es dediqui a paralytizar l'activitat diària d'un port és impensable en qualsevol país democràtic i caldria exigir explicacions al govern espanyol.

El Govern de la Generalitat hauria de cridar a consulta la delegada del govern espanyol a Catalunya, al ministre de defensa espanyol o a l'«ambaixadora» del Govern espanyol a Catalunya, **Sánchez Camacho**, o potser a tots tres i exigir-los explicacions sobre els vols rasants dels seus F18 i de l'Armada, una altra de les provocacions d'Espanya per terra, mar i aire contra el dret a decidir dels catalans.

GASTRONOMIA



CONSTEL·LACIÓ MICHELIN
Raül Balam (1) es consolida com a relleu de la seva mare, Carme Ruscalleda, en aconseguir la seva segona estrella.
X. BERTRAL. Al costat (2), alguns dels distingits en la nova edició de la Guia Michelin. EFE

Bona collita d'estrelles Michelin per als restaurants catalans, que ja n'acumulen 60. L'Enoteca i el Moments obtenen la seva segona estrella i sis nous restaurants aconseguen la primera.

TRINITAT GILBERT

BARCELONA. Era la nit més esperada per xefs i gurmets. La *Bíblia vermella*, com es coneix la *Guia Michelin*, donava a conèixer ahir a Madrid el seu repartiment d'estrelles. O, el que és el mateix, presentava l'edició 2013 de la seva prestigiosa guia. Després de l'edició de l'any passat, marcada per la desaparició de les tres estrelles d'El Bulli per tancament del restaurant i la caiguda d'una estrella al Can Fabes per la mort de Santi Santamaria, Catalunya ha recuperat posicions. La *Guia Michelin* ha atorgat la segona estrella als restaurants Moments -a l'Hotel Mandarin i dirigit per Raül Balam- i l'Enoteca -a l'Hotel Arts i amb Paco Pérez als fogons.

També ha premiat amb la seva primera estrella sis restaurants catalans: Les Magnòlies (Arbúcies), el Lluerna (Santa Coloma de Gramenet), Els Brancs (Roses), el Dos Palillos, el Nectari i el Koy Shunka, a Barcelona. Pel que fa al reduït grup de les tres estrelles, El Celler de Can Roca i el Sant Pau les mantenen. A tot l'Estat ja hi ha set restaurants amb tres estrelles Michelin, en incorporar-s'hi els restaurants Quique Dacosta, de Dènia, i l'Azurmendi, de Larrabetu.

Els nous biestrellats

Raül Balam, de 36 anys, que no va assistir a la gala perquè participava en la Barcelona Shopping Night, explicava que continuarà treballant de valent. "Aplico la màxima de la meua mare [Carme Ruscalleda], que

La 'Guia Michelin' omple d'estrelles la cuina catalana

La 'Bíblia vermella' atorga dues estrelles als restaurants Moments i Enoteca

sempre em repeteix que treballem per aconseguir la següent, és a dir, sempre esforçant-nos més". Balam, que creu que la segona estrella li suposarà un augment de reserves, afirma: "No em puc queixar del ritme amb què treballem diàriament".

El segon biestrellat és Paco Pérez, de 49 anys, cuiner dels restaurants Miramar -de Llançà-, The Mirror, l'Hamburgueseria la Royale, l'Enoteca -tots tres a Barcelona- i el restaurant Five by Paco Pérez, a Alemanya. "Sabem que els inspectors de la *Guia Michelin* valoren molt l'elaboració dels plats, perquè ho hem observat quan han estat als nostres restaurants", deia Pérez. La segona estrella per a l'Enoteca és "una valoració a la regularitat de la feina", tant a la cuina com al servei, perquè "la *Guia Michelin* premia l'harmonia tant en una banda com en l'altra", va explicar Paco Pérez,



Guardons
A tot l'Estat hi ha set restaurants amb tres estrelles Michelin

que es dedica a l'ofici des dels 11 anys, quan va començar a ajudar en un bar de tapes que tenien els seus oncles. L'Enoteca i el Moments se sumen a altres restaurants biestrellats catalans, com el Miramar, també dirigit per Paco Pérez; Les Cols, d'Olot; el Can Fabes, a Sant Celoni; l'Àbac, i el Lasarte, a Barcelona.

Una guia reconeguda al món

En canvi, s'estrenava a l'Olimp de les estrelles Albert Raurich, al capdavant del Dos Palillos. La notícia la rebia mentre preparava gambes crues calentes amb oli de te. Estava plètòric. "Nosaltres continuarem treballant com sempre amb la nostra cuina asiàtica catalanitzada", deia Raurich, que havia estat cap de cuina d'El Bulli durant set anys.

Joan Roca, que també va assistir a la gala a l'Hotel Ritz de la presentació de la nova guia, opinava que la

importància de la *Guia Michelin* recau en el fet que ha aconseguit crear uns paràmetres de qualitat reconeguts a tot el món, "com si fossin unes normes ISO". Així doncs, un finlandès, un xinès o un brasiler saben què vol dir que un restaurant tingui una, dues o tres estrelles Michelin.

Justament aquesta clientela internacional suposa per a El Celler de Can Roca "el 70% de les reserves", va explicar Joan Roca. El gran dels tres germans Roca reconeix que tradicionalment els cuiners catalans han tingut la sensació que la guia francesa no els tracta amb gaire generositat. "És una sensació perquè sabem que hi ha col·legues que estan treballant de valent i molt bé". En aquest sentit, Ferran Adrià sempre ha estat molt pràctic amb la valoració de les guies, perquè en més d'una ocasió ha afirmat: "Si no estàs d'acord amb una guia, fem-ne una de nova nosaltres".

Pellicer i Juvany han d'esperar

Xavier Pellicer, del restaurant Can Fabes, que va perdre la tercera estrella l'any passat després de la mort de Santi Santamaria, ja deia abans de la gala que no confiava a recuperar la tercera estrella perquè el 2012 ha estat un any de transició. Tot i així, reconeix que creia que el Sant Celoni, de Madrid, amb Oscar Velasco al capdavant, hi estava a prop.

Nando Jubany, del restaurant Can Jubany, s'ha quedat a les portes de la segona estrella. Jubany reconeix que li aniria molt bé per omplir les reserves diàries perquè el seu restaurant està situat en l'òrbita d'El Celler de Can Roca.

No obstant, ha estat una bona collita per als restaurants catalans, que en aquesta edició acumulen 60 estrelles Michelin, set més que l'any passat. —

GASTRONOMIA

Quique Dacosta i Azurmendi arriben al cim de les tres estrelles Michelin i els catalans Enoteca i Moments obtenen el reconeixement en guanyar la segona

Dos tres estrelles nous

CRISTINA JOLONCH
Madrid

Havien promès un any amb tres estrelles i l'han complert per partida doble. Ahir es va presentar a l'hotel Ritz de Madrid la nova guia Michelin per al 2013, una edició que els aficionats a la gastronomia recordaran com aquella en què dos restaurants de cuina d'avantguarda, Quique Dacosta, de Dènia, i el biscaí Azurmendi, del xef Eneko Atxa, van obtenir la seva tercera estrella Michelin.

Catalunya, on l'any passat es va presentar la guia en un ambient de decepció per l'escàs repartiment d'estrelles i per la pèrdua de la màxima puntuació per a Can Fabes, ha tingut aquesta vegada resultats molt millors: aquesta comunitat ha acaparat les dues úniques segones estrelles d'Espanya, que han concedit als restaurants barcelonins Enoteca (de l'hotel Arts), la cuina del qual dirigeix el xef Paco Pérez -amb dues estrelles al Miramar de Llançà- i Moments, del Mandarin Oriental, capitanejat per Raül Balam, fill de Carme Ruscalleda i Toni Balam.

Catalunya es converteix en la comunitat amb més noves primeres estrelles: les obtenen sis restaurants, d'un total de 16 nous estrel·lats en tota Espanya.

Entren al club els barcelonins Dos Palillos, del qui va ser cap

de cuina d'El Bulli durant una dècada, Albert Raurich, Koi Shunka i Nectari, Lluerna (Santa Coloma de Gramenet), Les Magnòlies (Arbúcies) i Es Brancs (Roses), tant el reconeixement de Dos Palillos com de Koi Shunka suposen una aposta per part de Michelin per la cuina asiàtica que es fa a Barcelona.

Amb la incorporació de dos nous restaurants amb la màxima puntuació -tots dos de cuina d'avantguarda- s'amplia la família espanyola dels triestrellats, que en l'actualitat tornen a ser set, com ho eren abans que El

SIS NOUS GUARDONATS

Catalunya, l'única amb dues distincions i amb més locals que en guanyen una

SET TRIESTRELLATS

Espanya torna a tenir set restaurants amb la màxima puntuació de la guia

Bulli -per tancament- i Can Fabes, per la pèrdua d'una estrella, quedessin fora del grup.

Ara passen a ser quatre establiments bascos, Arzak, Aquelarre, Martín Berasategui i Azurmendi, dos catalans, Sant Pol i El Celler de Can Roca, i l'alicantí Quique Dacosta, del cuiner del mateix nom. Mentre aquest últim ha estat durant anys l'etern candidat a la tercera, al costat del restaurant Mugaritz (Rentería), el reconeixement per a Azurmendi va arribar ahir com una sorpresa, perquè només feia dos anys que havia aconseguit la segona estrella.

I si l'any passat hi va haver decepció entre els amfitrions barcelonins, aquest any n'hi ha hagut entre els madrilenys, que s'han quedat sense l'esperada tercera estrella, que es deia que seria per al restaurant madrileny Santceloni.

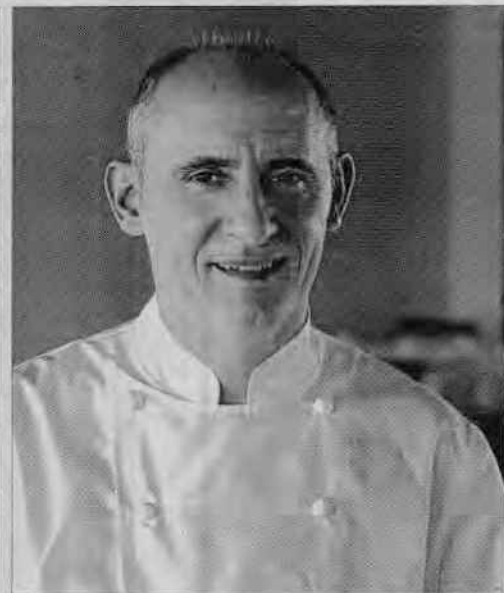
A la resta d'Espanya s'han premiat amb la primera estrella els restaurants Mina (Bilbao), Ars Natura (Conca), Alejandro G. Urrutia i El Puerto (tots dos a Gijón), Culler de Pau (Pontevedra), Kabuki (Santa Cruz de Tenerife), José Carlos García (Màlaga), Chirón (Valdemoro, Madrid), Ricard Camarena (València) i La Prensa (Saragossa).

A la presentació de la guia, i a la festa on van cuinar tots els cuiners amb dues estrelles de Madrid, van assistir nombrosos cuiners estrel·lats (entre ells Carme Ruscalleda, Joan Roca, Paco Pérez, Jordi Cruz o els germans Torres).



LEOPOLDO SMITH MURILLO (EFE) / J. M. CENCILLO (ARXIU)

Brillants. Eneko Atxa (a dalt) i Quique Dacosta han encimbellat els seus fogons a la màxima distinció internacional en rebre les tres estrelles de la Guia Michelin per al 2013



MARC ARIAS / ARXIU

Salt qualitatiu. Raül Balam (esquerra) i Paco Pérez han vist reconeguda la seva tasca en guanyar una estrella i obtenir-ne dues al capdavant dels seus restaurants

CATALUNYA

OBTENEN LA SEGONA ESTRELLA

ENOTECA (Barcelona) ★★
MOMENTS (Barcelona) ★★

OBTENEN LA PRIMERA ESTRELLA

LES MAGNÒLIES (Arbúcies) ★
DOS PALILLOS (Barcelona) ★
KOY SHUNKA (Barcelona) ★
LLUERNA (Sta. Coloma de Gramenet) ★
NECTARI (Barcelona) ★
ELS BRANCS (Roses) ★

RESTA D'ESPANYA

OBTENEN LA TERCERA ESTRELLA

QUIQUE DACOSTA (Dènia) ★★★
AZURMENDI (Larrabetzu, Bizkaia) ★★★

OBTENEN LA PRIMERA ESTRELLA

MIÑA (Bilbao) ★
ARS NATURA (Conca) ★
ALEJANDRO G. URRUTIA (Gijón) ★
EL PUERTO (Gijón) ★
CULLER DE PAU (O Grove) ★
KABUKI (Santa Cruz de Tenerife) ★
JOSÉ CARLOS GARCÍA (Màlaga) ★
CHIRÓN (Valdemoro, Madrid) ★
RICARD CAMARENA (València) ★
LA PRENSA (Saragossa) ★

VEGUEU ALTRES EDICIONS DE LA GUIA MICHELIN A www.lavanguardia.com/hemeroteca

Roses Els escolars visiten l'Ajuntament

La represa de l'activitat ha començat amb els nens i nenes de tercer curs de l'Escola Montserrat Vayreda,

18:57 ☆☆☆☆☆



Tweet 0

Recomendar 0

EMPORDA.INFO Aquesta setmana s'han reprès les visites dels escolars del municipi a l'Ajuntament corresponents al curs 2012-2013. Els primers alumnes a participar-hi, han estat els nens i nenes de tercer curs de l'Escola Montserrat Vayreda, a la qual seguiran a partir d'ara la resta de centres escolars de Roses.

Aquesta activitat forma part del programa educatiu impulsat conjuntament pel consistori i els centres educatius del municipi, i està adreçat a explicar als escolars com funciona i quines tasques desenvolupa l'administració local.

Durant les sessions, es dona a conèixer als nens i nenes participants com és i com funciona l'Ajuntament. La visita s'inicia a la sala de plens del consistori, allà on es prenen els acords de major importància per al municipi, per continuar després amb un recorregut per algunes de les dependències municipals que integren el consistori, on es mostra als infants les tasques que desenvolupen els diferents departaments

Amb aquestes visites es vol apropar l'Ajuntament als ciutadans més petits, donant-los a conèixer com és i com funciona el govern i l'administració de la seva pròpia població.



La represa de l'activitat ha començat amb els nens i nenes de tercer curs de l'Escola Montserrat Vayreda, Ajuntament de Roses

MULTIMÈDIA

Fotos de la notícia

Publicidad



"ESTE MES ME LLEGA EL RECIBO"

Oferta Seguro de Coche

Ahorra hasta un 35% al contratarlo con Nuez Seguros. ¡Te regalamos el de hogar y moto!
www.SegurosNuez.es



Si él manda, tú más

Tarifa TúMandas Empresas de SEUR: descuentos en función de tus envíos y el mejor precio
www.seur.com



Curso Técnico Veterinario

Estudia Auxiliar de Veterinaria. ¡Aprende a Distancia con CEAC!
www.ceac.es/aux_veterinaria

ENVIAR PÁGINA »

IMPRIMIR PÁGINA »

AUMENTAR TEXTO »

REDUCIR TEXTO »

pan

Comenti aquesta notícia

Nota de l'editor

Per comentar i / o votar aquesta notícia t'has d'[identificar](#) o estar [regirat](#)

Com a usuari registrat et recordem que només els lectors registrat poden comentar notícies sense límit de caràcters, votar i compartir les notícies a les xarxes socials i, a més, podràs crear el teu propi bloc i participar en els concursos que posem en marxa periòdicament.

T'oferim un espai de debat, informació i entreteniment basat en el respecte, la transparència i la pluralitat on no tenen cabuda els insults, les desqualificacions i el correu brossa.

Ens preocupem perquè els comentaris compleixin amb la legislació vigent, no siguin contraris a l'honor, respectin a les persones, la llibertat, no siguin contraris a la defensa i els menors i la igualtat entre les persones amb independència de sexe, raça o religió.

Registra't, opina, debat i ajuda'ns a construir el teu mitjà de comunicació preferit.

ING DIRECT depósito NARANJA



Canal de sorteigs



Loterias i apostes

Consulta els resultats dels principals sorteigs de la loteria i la travessa.

Font: [SERVI APUESTAS](#)

PUBLICITAT

DONA UN KILO DE ALIMENTOS EN facebook

1 de cada 5 hogares está en situación de pobreza

1 Like = 1 KILO

Publicidad



Si hablas más que navegas

Habla desde 0 cent/min entre números simyo y llévate 50MB/mes de regalo ¡sin permanencia!
www.simyo.es



Nokia Lumia 610 por 0€

Consigue el exclusivo Lumia 610 gratis. ¡Aprovecha la oferta!
www.nokia.com/es-es/



FÉNIX DIRECTO Seguros

Tu Coche a Terceros desde 200€ y Todo Riesgo desde 300€. Sólo lo vas a conseguir aquí
www.fenixdirecto.com

pan

La Botiga



Messenger English Style 71settantuno. Compra desde casa sin hacer cola. 19,95 €

☆☆☆☆☆



Abraza tu Chupete. Conseguirás que tu bebé no pierda el chupete en toda la noche. 11,95 €

☆☆☆☆☆

Ets a: Canal d'Oci > Gastronomia > Notícies

ESTRELLES MICHELIN

Paco Pérez i Els Brancs de Roses reben una nova estrella Michelin

El xef de Llançà aconsegueix la segona per l'Enoteca del hotel Arts de Barcelona

22-11-2012 22:18

★★★★★ 2 vots

Recomendar 18

Tweet

+1 0

ACN La constel·lació Michelin ha il·luminat aquest dijous a la nit els restaurants catalans. Enoteca, el restaurant de l'hotel Arts de Barcelona que dirigeix Paco Pérez- que ja té dues trelles pel Miramar de Llançà-, i Moments han aconseguit la segona estrella de la prestigiosa guia vermella i s'afegeixen, així, al grup dels biestrellats.

A més, sis restaurants han obtingut la seva primera distinció del total de 16 que s'han atorgat a Espanya. Els nous restaurant estrellats són:

les Magnòlies (Arbúcies), Dos Palillos, Koi Shunka i Nectari en Barcelona, Lluerna (Santa Coloma de Gramenet) i Els Brancs, restaurant de l'Hotel Vistabella de Roses.

Després de l'edició 2012 marcada per la desaparició de les tres estrelles pel tancament d'El Bulli i la caiguda d'una estrella al Can Fabes per la mort de Santi Santamaria, Catalunya ha recuperat posicions. La guia 2013 ha ratificat les tres estrelles d'El Celler de Can Roca, a Girona, i les del Sant Pau a Sant Pol de Mar. De la seva banda, el restaurant d'Alacant Quique Dacosta ha aconseguit entrar al club de les tres estrelles.

Identifica't / Registra't

Faci un comentari

Nota de l'editor

Com a usuari registrat et recordem que només els lectors registrat poden comentar notícies sense límit de caràcters, votar i compartir les notícies a les xarxes socials i, a més, podràs crear el teu propi bloc i participar en els concursos que posem en marxa periòdicament.

T'oferim un espai de debat, informació i entreteniment basat en el respecte, la transparència i la pluralitat on no tenen cabuda els insults, les desqualificacions i el correu brossa.

Ens preocupem perquè els comentaris compleixin amb la legislació vigent, no siguin contraris a l'honor, respectin a les persones, la llibertat, no siguin contraris a la defensa i els menors i la igualtat entre les persones amb independència de sexe, raça o religió.

Registra't, opina, debat i ajuda'ns a construir el teu mitjà de comunicació preferit.



El restaurant Els Brancs s'incorpora a la galaxia Michelin Hotel Vistabella

Libre de receptes

Cerca les teves receptes escrivint aquí el nom del plat o algun dels seus ingredients...

Nom del plat, ingredient, ...

Buscar

Receptes dels usuaris



Envia'ns la teva proposta

DONA UN KILO DE ALIMENTOS EN facebook

1 de cada 5 hogares está en situación de pobreza

1 Like = 1 KILO

Entrants i aperitius



Foie del bages amb pera caramel·litzada i anous

Deixa el teu comentari

L'hem anomenat foie del Bages perquè aquesta albergínia tan pròpia de la Catalunya central [...]

Sugerecias.



Peñín dona un excel·lent a uns 40 vins de la DO Empordà



Paco Pérez i Els Brancs de Roses reben una nova estrella Michelin



Ferrer presenta l'escudella amb pilota



Deu trucs imprescindibles a la cuina

Veure totes les notícies