

BREU NECROLÒGICA

Joaquim Vilà, el cambrer guardonat amb el Premi Ferran Agulló, mor als 94 anys



Redacció | FIGUERES

Popularment conegut com a Quimet de l'Exprés, el llançanenc Joaquim Vilà i Padern ha mort a l'edat de 94 anys a la ciutat de Figueres. Dedicat tota la vida al món de l'hostaleria, Vilà va passar per diversos establiments de la comarca com el Cafè Europa o la Fonda Bartis. El 1949 començava a servir al Cafè Exprés, on va treballar fins a la seva jubilació, l'any 1989. Un any més tard va ser reconegut amb la medalla del Premi Ferran Agulló de Turisme. ■

VILAFANT 21A EDICIÓ DELS TALLERS GASTRONÒMICS

Comença l'Aula de Cuina

Els tallers es fan cada dijous al Centre d'Educació Especial Mare de Déu del Mont

Redacció | VILAFANT

El Centre d'Educació Especial Mare de Déu del Mont de Vilafant va ser l'escenari on es va presentar la 21a edició de l'Aula de Cuina de Vilafant. L'acte va comptar amb la presència de la presidenta de l'associació gastronòmica de La Cuina del Vent, Roser Bronsons, restauradora de Can Jeroni de Figueres. L'altra figura femenina en la presentació va ser la de la viticultora Anna Espelt, dels Cellers Espelt. Ambdues van compartir amb els assistents els passos que els han portat a assolir l'èxit en un àmbit majoritàriament masculí.

L'acte va estar dinamitzat per Pep Amiols, del Restaurant Amiel i Molins. Aquesta trobada inicial també va servir per destacar el paper de la botifarra de perol, un producte d'alt valor energètic que gaudeix de molt bona valoració entre les cuines de la comarca. Un exemple del que es busca



PRESENTACIÓ. A càrrec de la presidenta de la Cuina del Vent, Roser Bronsons

en aquesta Aula de Cuina: la utilització de productes de qualitat i proximitat. El taller pràctic va ser impartit per un altre dels xefs que forma part de La Cuina del Vent, Gregory Abella, del Restaurant Falconera de Roses.

Aquesta va ser la primera de les cinc trobades incloses en aquest

cicle culinari, on diversos xefs de renom impartiran un taller gastronòmic cada dijous a les 20.15 h al mateix centre, fins al dia 5 de març. La cloenda està prevista per la setmana següent, amb un sopar final amb la participació de tot l'alumnat i dels col·laboradors. ■

Pròxims tallers

Dia 22 de febrer

Marc Margall

RESTAURANT
CARLES ANTONER

Dia 27 de febrer

Carles Antoner

RESTAURANT
CARLES ANTONER

Dia 5 de març

Marc Sagner

PASTISSERIA PARC BOSCH

Dia 12 de març

Tot l'alumnat

SOPAR FINAL AMB PRESENCIA
DELS COL·LABORADORS

CASTELLÓ E. VIDA SOCIAL ARREU DE LA COMARCA

El nombre de préstecs de la biblioteca de Castelló es redueix un 1,8%

El balanç anual presentat pel centre recull 17.548 transaccions durant el 2019

Redacció | CASTELLÓ D'EMPÚRIES

Fins a 29.065 persones han trepitjat la biblioteca de Castelló durant tot el 2019. Gairebé tres vegades més que el nombre total d'habitants del municipi (10.906). Malgrat aquest nombre elevat de visites, la quantitat de préstecs s'ha reduït un 1,8% si ho comparem amb dades del 2018.

La biblioteca té un fons amb un total de 42.437 documents (llibres, música, cinema...) i de subscripcions a 98 revistes i diaris. Gràcies a una subvenció de la Diputació de Girona per a l'adquisició de fons, i a dues subvencions més del Departament de Cultura de la Generalitat, s'ha incrementat amb 2.731 unitats.

→ **EL MÉS DEMANDAT, DE FICCIÓ**
'EL FILL DE L'ITALIÀ' DE RAFEL NADAL I 'LOS MARES DEL SUR' DE MANUEL VÁZQUEZ

→ **NOUS CARNETS**
195 PERSONES S'HAN DONAT D'ALTA A LA BIBLIOTECA. EN TOTAL HI HA 4.828 USUARIS

Aquest fons es troba a disposició de tots els usuaris de la biblioteca de Castelló com de la resta d'usuaris de la resta de les biblioteques públiques de Catalunya. La biblioteca va rebre, allarg del 2019, fins a 1.767 d'aquestes peticions interbibliotecàries.

SANT PERE CELEBRACIÓ DE 'L'ORGANISACIÓ MONDIAL DE LA GASTRONOMIE'

Moda, glamur i gastronomia al Restaurant Can Ceret

L'èxit de la trobada del dissabte a la nit va fer necessària una segona desfilada de moda l'endemà, amb esmorzar a la carta

Xevi Bonell | SANT PERE PESCADOR

El restaurant Can Ceret de Sant Pere Pescador va acollir un espectacle de gastronomia, luxe i moda del més alt nivell. La vetllada, organitzada pel xef del restaurant, Didier Guardiola, guardonat per l'entitat Disciples Escoffier Pays Catalan & Occitan, i la seva companya Bakhta-Apacia Bessedik, ambaixadora de l'organització mundial de la gastronomia, va comptar amb la presència de personalitats de l'àmbit polític, com la presidenta del Consell Comarcal de l'Alt Empordà, Sònia Martínez, i l'alcalde Sant Pere Pescador, Agustí Badosa, entre altres.

Alhora que se servien els plats del xef Guardiola, es produïa simultàniament a la mateixa sala la desfilada de moda Miss Elegance



GLAMUR. Una de les models desfila durant el sopar

ANGEL REYNAL

International, organitzada per Bruno Solari.

L'alcalde de la vila va tenir paraules d'agraïment per a l'organització, i va recordar que «tenim

una vila petita, oberta i tranquil·la». Va afegir la predisposició de repetir esdeveniments similars: «Provarem de fer més coses, ja que la relació és molt bona.» ■