

Recull de Premsa

Divendres, 27 De Febrer De 2015



Ajuntament de Roses

viure



Luxe i funcionalitat a la setmana de la moda de Milà

PÀGINA 9

Divendres, 27 de febrer del 2015

INICIATIVA PER A LA CREATIVITAT GASTRONÒMICA



MARC ARIAS

Al carrer Mèxic. De Diego i Adrià a la primera reunió de continguts amb l'equip que treballa a El Bulli Lab de l'edifici Serrahima, a Barcelona

Engega El Bulli Foundation

■ Més de quaranta professionals de diverses disciplines treballen a les ordres de Ferran Adrià al nou El Bulli Lab de Barcelona

■ La setmana vinent començaran les obres d'El Bulli 1846, a la cala Montjoi, que acollirà un grup de creatius

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Resulta realment inquietant plantar-se al mig de la gran sala diàfana d'El Bulli Lab, el nou centre d'operacions de Ferran Adrià al carrer Mèxic de Barcelona. Només se sent la veu d'Adrià, mentre més de quaranta professionals en diferents disciplines treballen en silenci absolut davant els ordinadors. Preparen els deures que els han encarregat al matí i que hauran de lliurar al final de la jornada a Eugeni de Diego, director de continguts. No és Matrix, però ho podria semblar. "Això és *work in progress*", recorda el xef, que explica que tot va

canviant a mesura que una cosa els porta a l'altra.

L'espai que ara ocupa El Bulli Lab, una de les dues grans potes d'El Bulli Foundation (l'altra és El Bulli 1846, que s'ubicarà a la

EL PROJECTE

Si no es pot ubicar a Roses, el gruix del projecte es podria quedar a Barcelona

cala Montjoi, on ja comencen les obres), constarà d'espais expositius en què hi haurà diversos tallers. El projecte complet de la fundació, que té Telefónica com

a soci tecnològic, és tan ambiciós que requereix uns 8.000 m². Per això, si finalment no es pogués construir a Roses tot l'espai projectat per ampliar El Bulli, Adrià es planteja ubicar a Barcelona el pes del projecte de la fundació, Al mateix edifici Serrahima, del qual ara ocupa una sola planta. Es tractaria de cinc plantes de 1.500 metres quadrats cadascuna que calcula que podria estar a punt el 2019 o el 2020 i que no descarta comprar.

Però no tot és futur. El Bulli Lab ja està generant moltíssims dels continguts d'aquesta enciclopèdia del coneixement culinari que serà la Bullipèdia, una plataforma amb diferents formats.

L'equip, que anirà creixent –"Ens veiem capaços d'assumir quatre grups de cinquanta persones, i el meu somni seria que tots fossin becats", explica Adrià–, no treballa en un únic àmbit, sinó en

EXPOSICIÓ I TALLERS

A El Bulli Lab, amb espais expositius i tallers, hi treballaran fins a cent persones

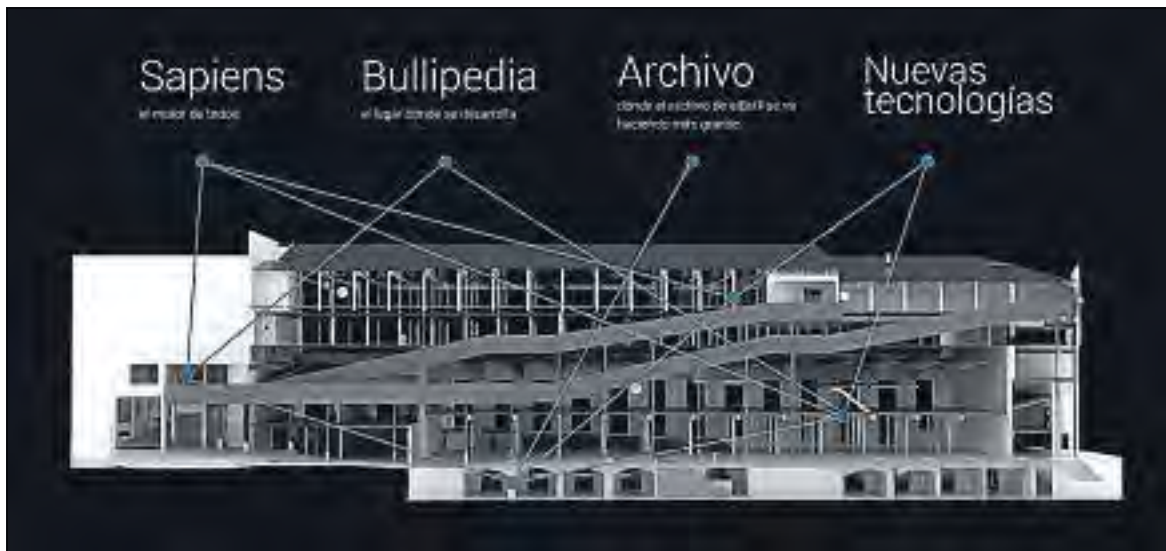
diversos. Sempre a la recerca del coneixement vinculat a la cuina i amb la mirada centrada en la creativitat. "Menjar coneixement per alimentar la creativitat" és

una frase que el xef va repetint al llarg de la conversa. Ara mateix, cada membre de l'equip recopila informació sobre el que cada dia se'ls demana, que no sempre té a veure amb la seva especialitat. La meitat de l'equip està en plantilla, els altres vint són becats o voluntaris.

Diego Rey, artista plàstic argentí, busca avui informació sobre les diferents eines vinculades amb la relació que hi ha entre el servei i el comensal; Sandra Lozano, historiadora experta en l'edat de bronze, prepara una fitxa entre la relació que hi ha hagut entre cuina i religió al llarg de la

CONTINUA A LA PÀGINA SEGÜENT >>

EL BULLI FOUNDATION



Esbós de l'espai que podria arribar a acollir el gruix del projecte d'Adrià a l'edifici Serrahima

La catedral del saber i el gust

» VE DE LA PÀGINA ANTERIOR

història. Encara no aprofundeixen, explica ella. “El que cerca Adrià és la nostra mirada des de diferents disciplines”, diu Rey.

La gastronomia és el fil conductor, però amb el que esperen obtenir disseccionant-la, volen traspasar els límits del que és comestible i crear una metodologia d'estudi útil per a altres àmbits. A aquesta metodologia, aplicable a empreses i mons ben diferents, l'anomenen Sapiens. “És una espècie de *software* intel·lectual, de manera que a través dels processos que s'analitzen i que tenim estructurats tu puguis convertir-te en el teu propi guru”, explica Adrià. És, d'alguna manera, una manera d'auditar-se. L'exposició amb el títol *Auditando el proceso creativo* que està a punt de tancar les portes a la seu madrilenya de Telefónica, i que viatjarà per diversos països,

NO NOMÉS CUINA

La gastronomia és el fil conductor, però a través seu volen arribar a altres àmbits

UNA AUDITORIA

Amb la metodologia Sapiens, una mena d'auditoria, “pots ser el teu propi guru”

—el 15 de juliol serà a Lima— té molt a veure amb aquesta metodologia, amb la qual de moment ja estan descodificant el disseny a l'escola Elisava de Barcelona i sobre la qual Esade estudia fins a quin punt és aplicable a empreses.

L'elaboració d'una immensa enciclopèdia del saber culinari, aquesta gran plataforma que és la Bullipèdia, pretén canviar la manera d'aproximar-nos al coneixement. Volen trencar esquemes i crear noves classificacions a l'hora de parlar de cuina per entendre molt millor en què s'està tre-

ballant i tenir un accés fàcil a una informació amplíssima i interconnectada. “No inventem res, ordenem el que ja existeix”, afirma Adrià.

Pel xef, l'ordre (i també l'ordre cronològic) ha estat sempre una obsessió. Ara parla d'armaris i de calaixos imaginaris on diposita les idees sota el paraigua d'aquesta metodologia Sapiens. En el Bulli Lab col·laboren amb escoles de gastronomia, amb la Universitat de Barcelona o amb aquestes figures que denominen àngels, com és el cas de l'equip d'Andoni Luis Aduriz, xef del restaurant donostiarra Mugaritz, que juntament amb el Basque Culinary Center coordina els continguts d'Història. També hi ha una altra categoria d'àngels, en el terreny d'aportació econòmica, com Lavazza.

La feina s'organitza en diferents partides, com en una gran cuina. “Com en El Bulli mateix, on també es treballava amb ordre i concentració absoluts”. Però el que cuinen no es menja. Són documents i documents. Tots s'imprimeixen i es van dipositant en prestatgeries o en els arxivadors. El seu contingut es podrà consultar en altres suports. Ja comencen a prendre forma llibres, aplicacions, webs, blogs o futurs màsters. També hi ha taules sobre les quals s'han dipositat estris per al servei de la taula (alguns d'El Bulli), àmbit sobre el qual investiguen aquests dies.

No hi ha parets a la gran sala. Només passadissos formats per fins plafons de porexpan atapeïts de mapes conceptuals que acullen els temes en els quals estan immersos. “Encara és el principi”, assegura Eugeni de Diego, que comenta que cada dia és una nova aventura i gaudeixen avançant com a exploradors, cap a la direcció que marca el mateix Ferran Adrià. “Obres una porta i després se n'obren nou més”.

Resulta complex resumir les categories segons les quals s'organitzen. En un resum breu, es pot dir que partint de quatre processos (creació, reproducció, com es ven i com es viu l'experiència, sempre amb el comensal com a

protagonista), s'organitzen aquestes partides per ordenar la informació que generen. Parlen de productes elaborats, no elaborats, d'eines de preelaboració, de conservació, per a la degustació, per al servei i per a l'emplatat; de tècniques/tecnologia de preelaboració i d'elaboració, tècniques per a la degustació; elaboracions intermèdies, begudes i elaboracions finals.

Gabriel Barta és la mà dreta d'Eugeni de Diego. El seu cas és diferent dels d'aquest últim, o dels casos de Lluís García, direc-



Adrià es reuneix cada divendres amb l'equip d'El Bulli Lab

tor general d'El Bulli Foundation, o de David López, responsable de noves tecnologies, que van formar part de l'equip d'El Bulli. Barta tenia una plaça de professor funcionari a l'escola d'hostale-

ria de Cambrils, on viu, i des d'on es desplaça ara cada dia. No va dubtar a deixar la seva feina quan va sorgir l'oportunitat. “Sentim que estem fent història i que es canviarà la manera d'entendre la



Imatge virtual del projecte d'ampliació de l'espai d'El Bulli a la cala Montjoi, a Roses

Les màquines començaran a treballar el 4 de març

■ Les obres de la primera fase de construcció d'El Bulli 1846, que preveu l'ampliació de l'edifici del restaurant en un 20% —el que permet la normativa vigent del parc natural del Cap de Creus— començaran aquest 4 de març, segons fonts de l'Ajuntament de Roses. En concret, s'incrementarà el sostre construït en 218 metres quadrats, repartits entre l'edifici del

Worksharing (133 m²), una espècie de magatzem, museu i espai d'oficines on s'exposaran la majoria d'objectes vinculats a la història d'El Bulli, i l'edifici de Brainstorming (85 m²), una sala de reunions i audiovisuals amb capacitat per a 30 persones on els cuiners podran reunir-se i debatre les seves idees. El projecte també preveu la demolició d'uns despatsos, la recons-

trucció d'un magatzem, la rehabilitació d'algunes terrasses, la tala d'uns eucaliptus que se substituirien per espècies autòctones, el desplaçament d'un pal elèctric i la creació d'un nou tram de tanca perimetral. En total, amb la construcció i ampliació proposada es passarà de 1.094 m² a 1.312 m² de sostre construït. Els treballs duraran un any. / S.O.



MARC ARIAS

cuina. Per a la gent que té els mateixos coneixements assimilats de tota la vida serà difícil fer la reconversió, però serà útil per a les noves generacions de cuiners. Nosaltres, ho ha dit alguna vegada Adrià, serem els primers a entendre el que estem fent a la cuina, perquè de vegades els xefs treballen sense conèixer gaire bé el perquè de moltes coses”. Saben que no és fàcil imaginar l’obra acabada. Per això insisteixen a recordar que encara estan posant els fonaments del que algun dia, se suposa, ha de ser una espècie de catedral del coneixement culinari; un canvi de paradigma a la cuina i un nou llenguatge (estan elaborant un lèxic culinari) per tal d’obrir un camí nou per a l’educació.

La idea és que els continguts en els quals treballen comencin a ser accessibles abans de l’estiu. “Però no tinc pressa”. Adrià sap que cal anar sobre la marxa. També pel que fa als obstacles que poden sorgir al camí. Confessa que ha encarregat tres vegades el projecte de remodelació de l’espai que va ocupar El Bulli, a la cala Montjoi, del qual ara per ara només es pot construir un 20 per cent del que estava previst.

L’Espai Serrahima, amb les seves cinc plantes, pot acollir des de les zones expositives fins als arxius i altres continguts del projecte. A la cala Montjoi hi haurà un taller creatiu i es cuinarà, però no sempre ni per a tothom que ho vulgui, sinó per a grups específics i de forma experimental. “Serà un espai amb idees per crear”, afirma Adrià. Ara s’està elaborant una metodologia; però tant a El Bulli Lab com a El Bulli 1846 es crearà”.

A l’espai en el qual ja treballen com formiguetes examinant tot allò que fins ara es classificava amb termes com ingredients, pro-

ductes o elaboracions, també es gesten diversos projectes que Adrià anunciarà ben aviat. Entre aquests projectes, un estudi sobre alimentació i salut per a les famílies, juntament amb una important empresa d’entreteniment internacional. Aplicaran la metodologia Sapiens a diverses empreses, entre les quals a uns dels nous socis, una firma relacionada amb el món del luxe. Els seus negocis personals, que capitaneja el seu germà Albert, es desenvoluparan a l’antic taller d’El Bulli, a Portaferri. “Els guanys que es generin a El Bulli Foundation es reinvertiran aquí. Això és

LA GRAN ENCICLOPÈDIA

Esperen fer els continguts de la Bullipèdia accessibles abans de l’estiu

“CAL DIFERENCIAR”

A l’antic taller d’El Bulli es gestionen els negocis personals dels germans Adrià

una fundació i cal diferenciar una cosa de l’altra”.

El seu antic soci a El Bulli, Juli Soler, està representat per la seva filla Rita Soler, que ja actua com a directora de recursos humans i operacions. L’Espai Serrahima podria acabar acollint el gruix d’aquest projecte mastodòntic que Adrià desenvolupa amb Telefónica. “És més gran que el Macba”, recorda Ferran Adrià. Quan no està de viatge, el cuiner pràcticament viu en aquesta immensa sala en la qual, insisteix, es menja coneixement per alimentar la creativitat.

FIRES

La Fira contracta 880 cambrers i cuiners pel Mobile, que genera 12.672 llocs de treball

Desfilada de firmes

RAÚL MONTILLA

L’Hospitalet de Llobregat

En Rubén, de 31 anys, surt amb un amic de les entranyes del recinte de Gran Via de la Fira, on només poden entrar uns quants i de manera limitada. Ni tan sols els treballadors que estan muntant els estands no poden entrar a tot arreu. El Mobile World Congress és una fira hermètica: hi sol haver estands oberts per exposar novetats i d’altres de ben tancats per fer negocis, alguns amb molts equips de seguretat. “Jo ja he firmat”, diu en Rubén. Ell ha pogut entrar a dins perquè és una de les 880 persones, cuiners i cambrers, que aquesta

Hi sol haver fidelitat contractual. Això sí, hi ha exigència, per bé que ja s’assumeix. En Rubén, amb experiència de vuit anys com a cuiner, ara va sobrevivint amb les fires. Treballant al Mobile, a qualsevol dels altres esdeveniments d’on li truquen.

Aquest any, a més del Gastrofira hi haurà 20 càterings més, tot i que el de la institució firal

Tindrà 2.860 persones dedicades a restauració: se serviran 18 tones d’aliments

Al cap i a la fi, la previsió és vendre també uns 35.000 entrepans diaris. El menjar serà un any més una manera de fer negocis i una sistema d’alguns estands per atreure congressistes vip (i possibles clients) al migdia. “A mi em serveix per compatibilitzar-ho amb la feina. Faig classes de ball i em dedico a l’artesania, però m’han agafat perquè també tenia experiència com a cambrera”, apunta la Lorena, de 33 anys. El que comença dilluns serà el seu segon Mobile.

Al hall de la plaça Europa hi ha diverses taules on les hostesses van atenen els qui entren. Alguns són petits directius de les companyies de telecomunicacions que s’hi han desplaçat



DAVID AIROB

En Rubén és un dels contractats per treballar durant aquest Mobile



DAVID AIROB

La Lorena és una altra de les empleades que serà a la fira

any contractarà Fira de Barcelona a través del seu departament de Gastrofira. El d’en Rubén és un dels 12.672 llocs de treball eventuais que, segons la GSMA, generarà l’esdeveniment aquest any. L’any passat van ser uns 7.000.

“És el meu cinquè any, el meu cinquè Mobile. S’hi treballa molt, però molt bé i ben organitzats”, afegeix en Rubén.

té el 60% del mercat. La previsió és que en quatre dies se serveixin 18 tones d’aliments. Hi haurà 2.860 persones dedicades només a la restauració. Els esmorzars, aperitius i dinars es fan dins de la fira. Als estands, en els 64 punts de gastronomia –dels quals un terç estan gestionats per Gastrofira– o a qualsevol zona de descans de les que hi ha previstes dins del recinte.

prèviament per assegurar-se que dilluns no hi haurà cap sorpresa desagradable. A més, alguns directius també tenen manies que s’han de complir. Hi ha, per exemple, un responsable d’una companyia de telecomunicacions asiàtica que vol veure publicitat de la seva empresa en tots els trajectes que fa quan va al congrés, des que aterra a l’aeroport fins que surt a fer la copa. Els seus empleats han de preveure quins moviments farà. Entre ells i els muntadors destaca el degoteig gairebé constant de persones que reben les instruccions del que serà el seu lloc de treball eventual a partir de dissabte. Entre aquests també hi ha els assistents i hostesses. Seran més d’un miler i entre el personal eventual destaquen universitaris i universitàries que amb prou feines han superat la vintena o ni tan sols hi arriben. Demanen idiomes, bona presència i puntualitat. Tots hi hauran de ser cada dia a les set del matí i sortiran quan al recinte ja no quedi ningú. Indispensable sempre: somriure.

Empordà » Fets i gent





Aniversari

Cent anys de vida per a la rosinca Joaquina Monjó Pujades

Nascuda a França, va viure a Figueres i es va casar per amor amb un pescador de la Badia

26.02.2015 | 16:12

Aquesta setmana s'ha celebrat a la residència Pi i Sunyer de Roses un acte de reconeixement a l'àvia Joaquina Monjó Pujades amb motiu del seu cent aniversari, que tingué lloc el passat 22 de febrer. Durant l'acte la senyora Monjó va rebre la Medalla Centenària de la Generalitat, una placa commemorativa de l'Ajuntament de Roses, un ram de flors i un pastís amb què els assistents (representants de l'administració, amics i familiars), van celebrar l'esdeveniment.



La celebració de Joaquina amb familiars i autoritats **AR**

 [Fotos de la notícia](#)

L'alcaldesa de Roses, Montse Mindan, el regidor de Benestar Social, Marc Danés, i la directora territorial de Benestar Social de la Generalitat, Montserrat Roura, es van personar ahir a la residència rosinca on actualment viu l'àvia per fer-li entrega d'aquests obsequis i compartir amb amics i familiars aquest moment especial. Durant l'acte participar també la coral de la pròpia residència geriàtrica, que va cantar a l'homenetjada l'havanera La Bella Lola i el popular Aniversari Felç.

Joaquina Monjo va néixer a França el 22 de febrer de 1915, tot i que la seva família era de Figueres, ciutat on va tornar en morir els seus pares, quan ella tenia 3 anys. L'amor amb un pescador rosinc va ser el què la va dur a viure a Roses, on segueix visquent actualment.

 [Compartir a Facebook](#)

 [Compartir a Twitter](#)





Enllaços recomanats: [Oscars](#) | [Premios Goya](#)

EMPORDÀ

web

Alt Empordà

 Mapa

 Temps

Oci a l'Empordà

Transit

Cartellera de cinemes

Catalunya

Clasificados

tucasa.com

Iberpisos

Iberanuncio

Ibercoches

Iberempleo

Especials

Loteria de Nadal

Loteria del Nen

Fórmula 1

Premis Oscar

Canal Esquí

Premis Goya

emporda.info

Contacti

Qui som?

Anuncia't

Localització

Avis legal

Política de cookies

RSS

Publicitat

Tarifes

Contratar



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 de Navidad | Oscars | Premios Goya



Empordà







- INICI
- FIGUERES I COMARQUES
- CATALUNYA
- ESPANYA
- INTERNACIONAL
- OPINIÓ
- GENT I OCI
- SUPLEMENTS

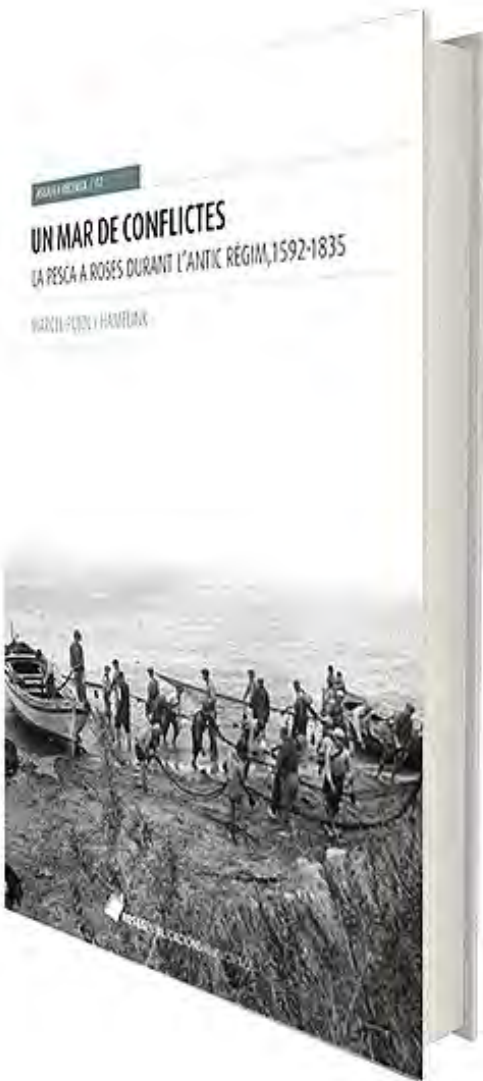
GENT I OCI ▶ CULTURA I ESPECTACLES ▶ PRESENTACIÓ DEL LLIBRE DE MARCEL PUJOL, DEDICAT A LA PESCA ENTRE 1592 I EL 1835

Presentació del llibre de Marcel Pujol, dedicat a la pesca entre 1592 i el 1835

DIJOUS, 26 DE FEBRER DE 2015 14:14

Me gusta [Registrate](#) para ver qué les gusta a tus amigos.

La Biblioteca Jaume Vicens Vives de Roses acollirà demà divendres 27 de febrer, la presentació del llibre editat per l'Àrea de Cultura del l'Ajuntament de Roses Un mar de conflictes. La pesca a Roses durant l'antic règim, 1592-1835, de l'historiador i arqueòleg Marcel Pujol. L'acte tindrà lloc a les 20 h i comptarà amb la presència de l'autor.



El llibre parla de la pesca a Roses durant l'Antic Règim, des d'una perspectiva històrica. De com s'organitzava el procés extractiu i els tributs que es pagaven, dels sistemes de pesca que s'usaven, de com eren les diferents embarcacions de pesca, de com es desenvolupava urbanísticament la població, de la relació amb el senyor feudal i els seus drets sobre la pesca, de les disputes entre els comtes d'Empúries i el monestir de Santa Maria de Roses, de les pugnes entre els sistemes de pesca tradicionals i autòctons i els "importats", de l'evolució demogràfica, del paper estratègic de la plaça forta i el naixement d'un poblament extramurs, de l'ocupació de l'espai litoral del barri de pescadors i dels canvis que afectaren la trama urbana i els edificis del poder.

El llibre ha estat editat per l'Ajuntament de Roses i conforma el setè volum de la col·lecció municipal "Assaig i Recerca", amb la qual el municipi impulsa el coneixement i divulgació de la història i patrimoni de la població. El treball va assolir l'any 2008 la Beca d'Investigació en Ciències Social i Humanes 2008 del Patronat Francesc Eiximenis.

L'autor

Marcel Pujol està llicenciat en Filosofia i Lletres, especialitat d'Història Antiga (UAB, 1989) i Arqueologia Medieval (Universitat de la Sorbona de París, 1991), i ha cursat diversos postgraus i màsters. Inicià la recerca arqueològica en jaciments terrestres, a Roses principalment, per especialitzar-se posteriorment en arqueologia naval, àmbit en el qual ha treballat sobre una vintena de vaixells enfonsats.

Actualment és professor d'arqueologia a l'Escola Superior de Conservació i Restauració de Béns Culturals de Catalunya, i docent en diversos postgraus, màsters i cursos d'estiu en diferents universitats catalanes i espanyoles.



Escriure un comentari

Nom (requerido)

E-mail (obligatori)

Sitio web

CINEMA A FIGUERES



VEURE PROGRAMACIÓ DE LA SETMANA

«<Novembre 2012>»

L	M	X	J	V	S	D
29	30	31	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	1	2

MENÚ PRINCIPAL

[Inici](#)

[Figueres i Comarques](#)

[Catalunya](#)

[Espanya](#)

[Internacional](#)

[Opinió](#)

Gent i Oci

▶ [Cultura i espectacles](#)

▶ [Televisó](#)

▶ [Properament al cinema](#)

▶ [Horòscop](#)

▶ [Cinemes](#)

[Suplements](#)

HOROSCOPO





escolta'ns en directe

escolta'ns a la carta

mira'ns en directe

mira'ns a la carta

MITJANS LOCALS

SERVEIS

**la xarxa**
comunicació localDIVENDRES 27
Febrer de 201511°
Cornellà

...paraula

...població

NOTÍCIES

ESPORTS

PROGRAMES

MÈDIA

CORPORATIU

LOCAL

SECTORIAL

CANAL CASTELLER

PETITAXARXA

La Xarxa

Mèdia

Quatre televisions locals gironines i Ràdio Cap de Creus, opten aquest vespre als Premis Carles Rahola de Comunicació Local

Per l'informatiu televisiu 'Al dia comarques de Girona' i un debat radiofònic sobre El Bulli Foundation

19/02/2015 13:20h

Imprimir Comparteix



Un programa d'actualitat diari fet per sis televisions gironines



L'informatiu 'Al dia comarques de Girona', coproduït per sis televisions gironines i **La Xarxa**, i el programa especial 'Bulli Foundation, sí o no?' de **Ràdio Cap de Creus** opten als **Premis Carles Rahola de Comunicació Local**, que es lliuraran aquest vespre a l'Auditori de Girona. Els guardons, organitzats per la delegació gironina del Col·legi de Periodistes i la Diputació de Girona, reconeixen el treball periodístic fet a la demarcació. Dels 83 treballs que s'han presentat enguany, n'hi ha una vintena que són finalistes en cinc categories: comunicació periodística, premsa, ràdio, televisió, fotografia i informació digital.

NOTÍCIES RELACIONADES

Continua la III Setmana dels Rahola amb la participació dels mitjans locals gironins
[19/02/2015 09:45]

també hi participen **Empordà TV** i **Banyoles Televisió**. De dilluns a divendres, aquest espai de 25 minuts acosta l'actualitat de les comarques gironines en un exercici de coordinació i col·laboració periodística. De mitjana reuneix una quinzena de notícies, les més destacades de l'àrea que cobreix cadascun dels canals implicats.

Un projecte de col·laboració periodística

'Al dia comarques de Girona' és un informatiu diari que **TV Girona**, **Olot Televisió**, **TV Ripollès** i **TV Costa Brava** van posar en marxa l'any passat amb el suport de **La Xarxa**. Des fa alguns mesos

Segueix a @laxarxa

Seguir

0

Tuits de @laxarxa

MIRA'NS >>

Cerca un canal, programa o vídeo

Josep Rull

L'entrevista - Notícies en xarxa

26/02/2015



Mònica Hernández entrevista al coordinador general de CDC i diputat al Parlament de Catalunya Josep Rull. Hi col·laboren Roger Mateos, sots cap de política del diari ARA i Albert Brosa, director d'...

Més capítols

4 vídeos



Josep Rull



La nova música



Entrevista a Fina Armen

PUBLICITAT



34 Festival
JAZZ TENESSA
4-22 MARÇ 2015
jazztenessa.org

Els altres dos programes que opten al premi de televisió són 'RC R Arquitectes, des d'Olot a tot el món' emès a La2 de TVE i el documental 'La Jonquera: 20 anys sense frontera', emès a TV3.

Un debat sobre els pros i contres d'El Bulli Foundation

En l'apartat de ràdio, un dels treballs finalistes és el programa especial 'Bulli Foundation, sí o no' que l'emissora municipal de Cadaqués, **Ràdio Cap de Creus**, va emetre l'octubre del 2014. Dirigit per Hugo Garcia, l'espai analitzava els pros i contres d'aquest projecte que el cuiner Ferran Adrià vol impulsar al cap de Creus, i que ha despertat l'oposició d'entitats ecologistes. El debat incorporar les opinions d'una desena de persones, com el conseller de Territori i Sostenibilitat, Santi Vila, el periodista de Roses Thomas Spieker i el naturalista Jordi Sargatal.

També disputaran el premi de ràdio el programa esportiu 'Sense pilotes' de Ràdio Banyoles i el cultural 'La Carpeta' de Ràdio Girona - Cadena SER.

 Imprimir  Comparteix

INFOLOCAL

Àrea Barcelona
Comarques Barcelona
Catalunya central
Girona
Lleida
Pirineus
Camp de Tarragona
Terres de l'Ebre

ESPORTS

Bàsquet
Futbol
Handbol
Hoquei
Motor
Poliesportiu
Waterpolo

PROGRAMACIÓ I SERVEIS

xip/tv
Ràdio a la carta
Tots els programes
Canal Castellers
PetitaXarxa
Agenda local
Efemèrides

LA XARXA

Qui som
Xal
Perfil del contractant
XN Notícies
Sindicada
Extranet

L'historiador Marcel Pujol presenta a Roses el seu llibre dedicat a la pesca durant l'Antic Règim

Per [ViladeRoses](#) / 26/02/2015 / Desactiva els comentaris

Marcel Pujol presentarà la seva obra, 'Un mar de conflictes', dedicada a la pesca entre 1592 i el 1835, a la biblioteca de Roses

La Biblioteca Jaume Vicens Vives de Roses acollirà demà divendres 27 de febrer, la presentació del llibre editat per l'Àrea de Cultura del l'Ajuntament de Roses *Un mar de conflictes*. La pesca a Roses durant l'antic règim, 1592-1835, de l'historiador i arqueòleg Marcel Pujol. L'acte tindrà lloc a les 20 h i comptarà amb la presència de l'autor.



Marcel Pujol durant la conferència que va pronunciar al mes de març de l'any passat a Roses sobre la pesca a l'Antic Règim

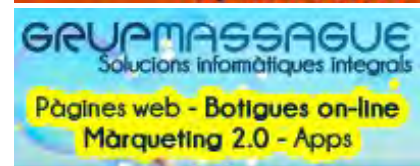
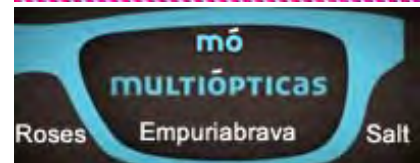
El llibre parla de la pesca a Roses durant l'Antic Règim, des d'una perspectiva històrica. De com s'organitzava el procés extractiu i els tributs que es pagaven, dels sistemes de pesca que s'usaven, de com eren les diferents embarcacions de pesca, de com es desenvolupava urbanísticament la població, de la relació amb el senyor feudal i els seus drets sobre la pesca, de les disputes entre els comtes d'Empúries i el monestir de Santa Maria de Roses, de les pugnes entre els sistemes de pesca tradicionals i autòctons i els "importats", de l'evolució demogràfica, del paper estratègic de la plaça forta i el naixement d'un poblament extramurs, de l'ocupació de l'espai litoral del barri de pescadors i dels canvis que afectaren la trama urbana i els edificis del poder.

El llibre ha estat editat per l'Ajuntament de Roses i conforma el setè volum de la col·lecció municipal "Assaig i Recerca", amb la qual el municipi impulsa el coneixement i divulgació de la història i patrimoni de la població. El treball va assolir l'any 2008 la Beca d'Investigació en Ciències Social i Humanes 2008 del Patronat Francesc Eiximenis.

L'acte de presentació tindrà lloc a les 20 hores.

Marcel Pujol i Hamelink

Marcel Pujol i Hamelink (Dun Laoghaire, Irlanda 1965) va estudiar història i arqueologia a la Universitat Autònoma de Barcelona, i posteriorment arqueologia medieval a la Universitat de París I – La Sorbona, a més de diferents postgraus i mestratges, com el de gestió del patrimoni històric i arqueològic, d'arxivística, de ceràmica medieval i



postmedieval, d'arqueologia subaquàtica, etc. A més, des de ben jove va combinar la participació en excavacions arqueològiques terrestres i subaquàtiques a Catalunya, Menorca, França i Holanda, tant a mar com en rius i en llacs.

Especialitzat en l'arqueologia naval, en especial d'època medieval i moderna, ha treballat sobre una vintena de vaixells enfonsats. Destaquen els estudis realitzats sobre el derelict Culip VI, lleny enfonsat al cap de Creus a finals del segle XIII; Les Sorres X, llaüt enfonsat al delta del Llobregat a finals del segle XIV; Barceloneta I, vaixell atlàntic localitzat a Barcelona i datat de principis del segle XV, entre els d'època medieval; dels d'època moderna cal destacar els vaixells enfonsats durant la Guerra Gran i la Guerra del Francès al golf de Roses (Triunfante, Perola V i Roses II). En paral·lel, ha publicat diversos estudis sobre terminologia naval històrica i sobre l'activitat pesquera durant l'Antic Règim. Fa divuit anys que és professor d'arqueologia a l'Escola Superior de Conservació i Restauració de Béns Culturals de Catalunya a Barcelona, i docent en diversos postgraus, mestratges i cursos d'estiu de diferents universitats, on cal destacar en primer lloc el màster d'arqueologia nàutica i subaquàtica de la Universitat de Barcelona.

Actualment és professor d'arqueologia a l'Escola Superior de Conservació i Restauració de Béns Culturals de Catalunya, i docent en diversos postgraus, màsters i cursos d'estiu en diferents universitats catalanes i espanyoles.

Comparteix això:

Google

Facebook

Twitter

LinkedIn

Pinterest

 Vila de Roses

 [Print](#)  [Email](#)

- Published: 19 hores ago on 26/02/2015
- By: [ViladeRoses](#)
- Last Modified: febrer 26, 2015 @ 1:17 pm
- Filed Under: [Actualitat](#), [Ajuntament](#)
- Tagged With: [biblioteca de roses](#), [llibre un mar de conflictes](#), [marcel pujol](#), [Presentació](#), [Roses](#)

← ARTICLE ANTERIOR

El figuerenc Robert Escolà guanya el concurs de fotografia Empordà Turisme

SEGÜENT ARTICLE →

El Consell Comarcal transporta més de 700 alumnes de l'Alt Empordà al Festival de Circ de Figueres

ABOUT THE AUTHOR



ViladeRoses
[View all articles by ViladeRoses »](#)



NOTÍCIES MÉS LLEGIDES



[De Roses a Sevilla en bicicleta en favor de la Fundació Roses contra el Càncer](#)



[Detenen un camioner per superar la taxa d'alcohol i el conductor d'un turisme per conduir drogat](#)



[Joaquima Monjó, de Roses, rep la Medalla Centenària de la Generalitat de Catalunya](#)

FACEBOOK VILA DE ROSES

 **Vila de Roses**
 **M'agrada**

4.407 people like Vila de Roses.

TWITTER VILA DE ROSES

[Els meus tuits](#)

LES NOTÍCIES DIA A DIA

febrer 2015						
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	

COMENTARIS RECENTS

Ja són 14 municipis de l'Alt Empordà els que compten amb avantatges a la Piscina Municipal de Roses

Per [ViladeRoses](#) / 26/02/2015 / Desactiva els comentaris

Amb l'adhesió dels municipis de Pedret i Marzà i Espolla, la Piscina de Roses ofereix unes condicions favorables per al seu ús a 14 municipis de la comarca

Entre els avantatges que poden trobar els habitants del catorze municipis altempordanesos està la reducció d'un 20% de la quota de matrícula o els programes d'activitats aquàtiques per a escolars i casals municipals.

A més, la Piscina de Roses ofereix actualment una àmplia i diversificada

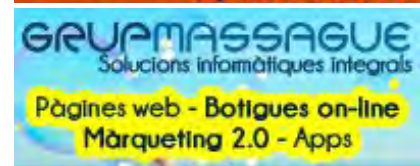
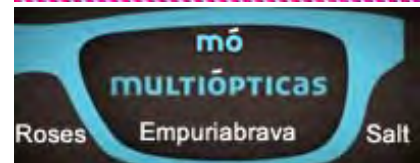
activitat esportiva, de salut i de lleure als habitants de Roses i de la seva àrea d'influència. Concretament i segons les darreres dades estadístiques, el 70% dels més de 1.800 abonats que té la instal·lació són de Roses, i el 30% restant prové dels municipis veïns. Aquestes dades, juntament amb altres que fan referència a la participació als programes de natació o a l'activitat escolar, entre d'altres, demostren el caràcter supramunicipal de l'equipament esportiu.

Pedret i Marzà i Espolla han estat les darreres poblacions adherides a la campanya impulsada per la Piscina de Roses, consistent en la signatura de convenis amb municipis veïns amb l'objectiu que els seus habitants gaudeixin dels mateixos avantatges que les persones empadronades a Roses. Així, l'import de la matrícula que hauran d'abonar a partir d'ara els veïns de la Selva de Mar gaudirà d'un 20% de descompte, que també serà acumulable a les nombroses promocions que s'ofereixen al llarg de l'any.

Altres millores adoptades són la realització dels programes d'activitat aquàtica recreativa sota unes condicions econòmiques especials per als casals que siguin organitzats o promoguts per l'Ajuntament, així com l'aplicació de descomptes per als membres d'entitats esportives, clients d'establiments hotelers...

Per la seva banda, els ajuntaments signants del conveni es comprometen a difondre a través dels seus mitjans (butlletins, web...) les condicions especials, activitats i serveis oferts per la Piscina Municipal de Roses, per tal de fer arribar aquests avantatges a tota la població.

La signatura d'aquests acords que compta també amb l'adhesió dels municipis de Castelló d'Empúries, Llançà, Cadaqués, Sant Pere Pescador, Vilajuïga, Pau, Vilamaniscle, Portbou, Port de la Selva, Palau-saverdera, Rabós i Selva de Mar, forma part de les actuacions de dinamització impulsades per la Piscina Municipal amb l'objectiu



Roses. Presentació del llibre de Marcel Pujol, dedicat a la pesca entre 1592 i el 1835

Publicat el Dijous, 26 Febrer 2015 12:00 Escrit per Ajuntament de Roses

La Biblioteca Jaume Vicens Vives de Roses acollirà demà divendres 27 de febrer, la presentació del llibre editat per l'Àrea de Cultura del l'Ajuntament de Roses Un mar de conflictes. La pesca a Roses durant l'antic règim, 1592-1835, de l'historiador i arqueòleg Marcel Pujol. L'acte tindrà lloc a les 20 h i comptarà amb la presència de l'autor.

El llibre parla de la pesca a Roses durant l'Antic Règim, des d'una perspectiva històrica. De com s'organitzava el procés extractiu i els tributs que es pagaven, dels sistemes de pesca que s'usaven, de com eren les diferents embarcacions de pesca, de com es desenvolupava urbanísticament la població, de la relació amb el senyor feudal i els seus drets sobre la pesca, de les disputes entre els comtes d'Empúries i el monestir de Santa Maria de Roses, de les pugnes entre els sistemes de pesca tradicionals i autòctons i els "importats", de l'evolució demogràfica, del paper estratègic de la plaça forta i el naixement d'un poblament extramurs, de l'ocupació de l'espai litoral del barri de pescadors i dels canvis que afectaren la trama urbana i els edificis del poder.

El llibre ha estat editat per l'Ajuntament de Roses i conforma el setè volum de la col·lecció municipal "Assaig i Recerca", amb la qual el municipi impulsa el coneixement i divulgació de la història i patrimoni de la població. El treball va assolir l'any 2008 la Beca d'Investigació en Ciències Social i Humanes 2008 del Patronat Francesc Eiximenis.

L'autor

Marcel Pujol està llicenciat en Filosofia i Lletres, especialitat d'Història Antiga (UAB, 1989) i Arqueologia Medieval (Universitat de la Sorbona de París, 1991), i ha cursat diversos postgraus i màsters. Inicià la recerca arqueològica en jaciments terrestres, a Roses principalment, per especialitzar-se posteriorment en arqueologia naval, àmbit en el qual ha treballat sobre una vintena de vaixells enfonsats.

Actualment és professor d'arqueologia a l'Escola Superior de Conservació i Restauració de Béns Culturals de Catalunya, i docent en diversos postgraus, màsters i cursos d'estiu en diferents universitats catalanes i espanyoles.

Fitxer adjunt:

1424952004Presentacio

llibre Marcel Pujol.doc

