

Cultura FETS I GENT



Últims preparatius a València.

Les Falles prenen forma als carrers de València amb els darrers retocs

ACN VALÈNCIA

■ Els carrers de València ja respiren Falles mentre les Falles prenen forma als carrers. Aquests són dies de retocs i acoblament de peces, de les darreres pintures i acabats dels ninots. La desfilada de camions, que van i venen des dels tallers carregats de peces envoltades en plàstics, s'ha fet cada vegada més intensa, marcant el preludi d'unes festes que són a punt de començar. Som a cinc dies de l'inici oficial de les Falles però moltes són les obres que ja deixen entreveure el que exposaran.

Les habituals parades de bunyols, els petards i els espectacles pirotècnics acompanyaran les més de 700 falles, que es podran veure en diferents punts de la ciutat entre el 16 i el 19 de març, dia en què seran cremades, seguint amb la tradició. Seran aquestes les primeres falles després de la declaració de la Unesco com a Patrimoni Immaterial de la Humanitat. La coincidència en cap de setmana dels dies centrals de la festa fa preveure que l'assistència a les Falles d'enguany sigui massiva.

Dispositiu en marxa

Des d'aquest dijous, 700 trams de carrer es troben tallats al trànsit afectant la circulació de la ciutat a causa de la instal·lació de les Falles i dels 238 envelats que serveixen com a casals fallers de les diferents comissions. Amb tot, la instal·lació dels envelats s'ha endarrerit en relació als anteriors anys, fins a 6 dies, amb l'objectiu de conciliar la festa amb l'activitat laboral diària dels veïns.

L'Ajuntament ha reforçat el transport públic i ha previst més de 300 lavabos a la ciutat. El consistori ha continuat enguany obrint al públic general, mitjançant el sorteig, l'accés al balcó de l'Ajuntament de València durant les 'masclatades', fins a dos anys restringit a convidats i autoritats. La consideració de les Falles patrimoni immaterial de la humanitat tindrà per segon any consecutiu «La cavalcada del Patrimoni».

El Disfrutar de Barcelona serà distingit com el restaurant amb més potencial del 2017

► L'establiment dels tres últims caps de cuina d'El Bulli rebrà el premi Miele el 5 d'abril a Melbourne, durant la gala de la revista «Restaurant»

EFE/ACN LONDRES

■ El restaurant Disfrutar de Barcelona ha obtingut el premi Miele al restaurant amb més potencial del 2017, segons la revista *Restaurant* que selecciona els 50 millors restaurants del món. L'establiment funciona des de finals del 2014 i està capitanat pels tres últims caps de cuina d'El Bulli de Roses: Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch. Tots tres també compten amb un altre restaurant a la Costa Brava, el Compartir, a Cadaqués, obert l'abril del 2012.

La prestigiosa revista ha anunciat el guardó que reconeix un restaurant en àmbit mundial. El premi reconeix el talent internacional emergent i reconeix el restaurant que, malgrat no entra a la llista dels 50 millors, té «tot el potencial» per escalar a la llista en un futur proper. L'editor del grup dels 50 millors restaurants, William Drew, va manifestar ahir que el Disfrutar és «l'escenari on s'exhibeix el talent individual dels tres xefs que busquen expandir la seva influència a l'escena culinària espanyola». «El seu compromís d'empènyer els límits de la creativitat culinària els fa mereixedors del premi», va afegir.

El projecte del Disfrutar també acumula altres reconeixements del món de la cuina. A finals de 2015, quan se celebrava l'any de l'obertura del restaurant, Disfrutar va rebre la seva primera Estrella Michelin de la Guia Michelin i va ser reconegut amb Dos Sols a la Guia Repsol. A més, l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició el va escollir Restaurant de l'Any. El disseny de l'establiment també ha es-



Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch. DGG

tat premiati el 2015 va rebre el guardó en la categoria d'Interiors dels Restaurants & Bar Design.

El 5 d'abril, a Melbourne

Els responsables de la cuina del Disfrutar recolliran el guardó a la gala en la qual es donaran a conèixer els 50 millors restaurants del món, que enguany se celebrarà el pròxim 5 d'abril a la ciutat de Melbourne (Austràlia). El Bulli de Ferran Adrià va estar al capdamunt de la llista en cinc ocasions, un reconeixement que també ha aconseguit el Celler de Can Roca de Girona en dues ocasions. De fet, en els darrers cinc anys, l'establiment dels germans Roca ha anat combinant la primera i la segona posició. Actualment, la primera posició del pòdium de la cuina mun-

dial l'ocupa l'Osteria Francescana de Massimo Bottura, a Modena.

Les llistes són «perilloses»

Sobre les llistes de millors xefs va parlar ahir també la francesa Dominique Crenn, proclamada millor xef femenina del món el 2016. Malgrat sentir-se encara agraïda per aquesta distinció, pensa que les llistes poden ser «perilloses» perquè «creen expectatives que no permeten ser lliure». Segons la seva opinió, els rànquings alimenten l'ego en un món on aquest no es casseja. «Hi ha gent que perd la humilitat», va assegurar la propietària de l'Atelier Crenn de San Francisco, amb dues estrelles Michelin, que ahir va participar a Sant Sebastià en l'última sessió de les jornades «Diàlegs de Cuina».

Descobren que una larva de mosca emet gasos d'efecte hivernacle

EFE LONDRES

■ La larva d'un tipus de mosca que viu en llacs és la responsable de l'emissió de quantitats significatives de metà i de l'augment dels gasos d'efecte hivernacle, segons revela un estudi publicat ahir per *Scientific Reports*. La investigació, liderada per la Universitat de Ginebra (Suïssa), va determinar que l'activitat de la petita mosca *Chaoborus spp* té un impacte negatiu sobre l'atmosfera i és, en part, responsable del canvi climàtic provocat per aquest tipus de gasos.

Aquest insecte habita en llacs de tot el món, excepte a l'Antàrtida, i entre un o dos anys del seu cicle vital els passa sota l'aigua en estat larvari a profunditats inferiors a 70 metres, expliquen els autors. Durant el dia, la larva de *Chaoborus spp* es protegeix dels depredadors amagant-se en el llit del llac durant la nit surt a la superfície per alimentar-se. Està equipada amb unes vesícules o «bosses d'aire» a les que regula el seu volum per alterar la profunditat i desplaçar-se cap endavant o cap amunt.

Els científics de la Universitat de Ginebra, en col·laboració amb l'Institut Leibniz (Alemanya), la Universitat de Potsdam (Alemanya) i la Universitat de Swansea (R. Unit), han descobert que aquesta larva fa servir el gas metà (CH₄) que troba a les lleres com a combustible per a aquestes vesícules.

Van constatar que l'insecte allibera gas metà a la superfície de l'aigua, el que no només contribueix negativament a l'escalfament global, sinó que també modifica les capes sedimentàries dels llacs i dificulta la tasca de la paleolimnologia. A profunditats de 70 metres la larva no pot inflar i desinflar normalment les seves «bosses d'aire» a causa de la pressió de l'aigua, de manera que recorre al metà per activar aquest enginyós mecanisme de flotació.

L'actor Richard Gere tempteja un edifici a Alcorcón per acollir un centre budista

EFE MADRID

■ L'actor nord-americà Richard Gere, al capdavant d'un fons d'inversió que representa, ha contactat amb l'Ajuntament d'Alcorcón per interessar-se per l'inacabat Centre de Creació de les Arts de la localitat (CREAA) per la possible instal·lació d'un gran centre de budisme. Segons va confirmar ahir l'alcalde, David Pérez (PP), l'actor, que fa mesos que està en converses per tirar endavant aquest projecte en àmbit europeu, va estar visitant fa un mes el centre per conèixer les seves instal·lacions i ha manifestat el desig

de «tornar a mantenir una trobada al voltant del mes de maig».

«És un projecte molt potent. El que ells busquen és instal·lar una gran seu en àmbit europeu aquí, vinculada al budisme, amb una inversió d'uns 200 milions», va destacar Pérez, qui porta anys buscant una sortida a aquest centre, el qual es troba tancat al públic a falta d'una inversió de 40 milions d'euros. L'alcalde d'Alcorcón va afegir també que li consta que Richard Gere va mantenir aquest mateix dia que va visitar el municipi altres reunions a Madrid, pel que creu que Alcorcón no és l'úni-

ca ciutat que els inversors estan estudiant per a aquest projecte, tot i que confia que «es pugui quedar» a la localitat al sud de Madrid.

«Nosaltres el que volem és que aquest gran edifici tingui una rendibilitat social i un retorn econòmic, o almenys que s'acabi l'obra a la qual li falta 40 milions», va insistir Pérez. El regidor va assenyalar que «han vingut de la NBA, del Circ del Sol i de pinacoteques», a interessar-se per aquest edifici, i que s'ha ofert a diferents empreses i universitats, però que «tots ho acaben rebutjant», sobretot perquè es troba inacabat.

AVUI FELICITEM

ENVIEU UNA FOTOGRAFIA RECENT I UN TEXT BREU AMB 48H. A L'ADREÇA fets.diariidegirona@epi.es



La Raquel Solà fa 26 meravellosos anys, continua així de guapa. Moltes Felicitats, crack! La teva família.