

Els clients gaudiran la carta original fins al 5 d'agost amb descomptes de més del 50%

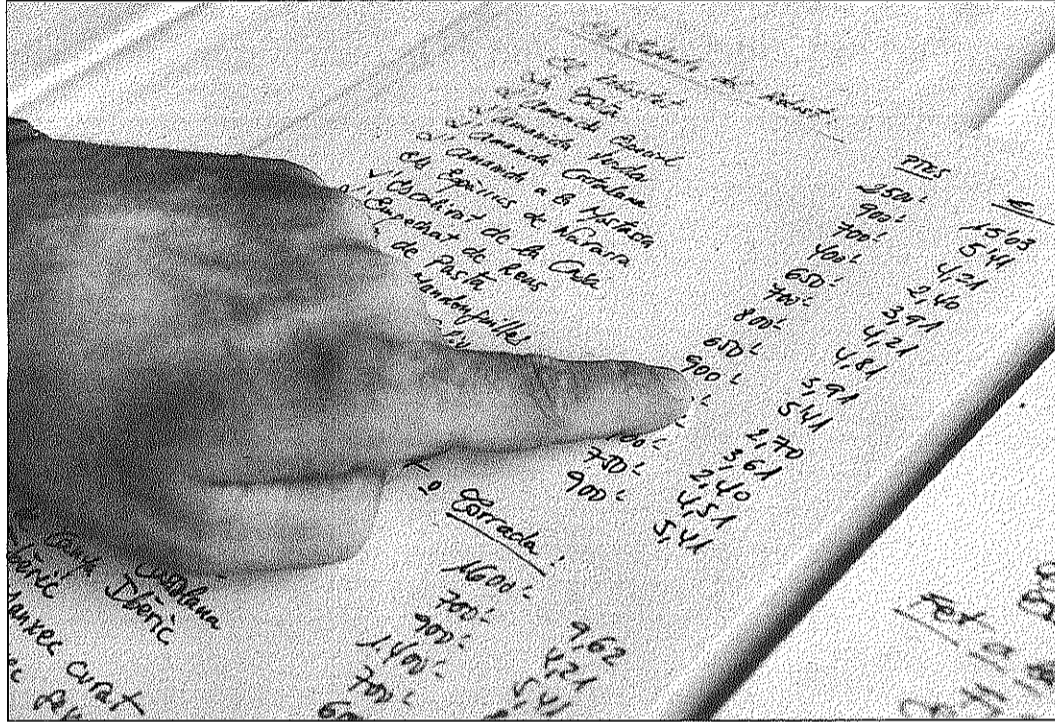
El Rebot de Sant Celoni aplicarà els preus del 1991 durant deu dies

Sant Celoni

Laia Coll

El Rebot de Sant Celoni farà un viatge de retorn als seus orígens i durant 10 dies el restaurant viurà al 1991. Els clients tindran a la seva disposició la primera carta que es va oferir i amb els mateixos preus d'ara fa 21 anys, amb l'única diferència que es pagarà amb euros.

Des d'aquest divendres i fins al diumenge 5 d'agost el Rebot oferirà una carta més reduïda, escrita a mà i amb els preus en pessetes: la primera carta que va tenir el restaurant. "A la carta de quan vaig obrir hi havia moltes amanides i torrades amb embotits. Tots els plats del 1991 segueixen a la carta, a excepció de les truites, tot i que ara hi ha més varietat i més guisats", explica el fundador del restaurant, Albert Beumala. Els clients també veuran un canvi important en el cost dels plats, ja que molts s'han duplicat i, fins i tot, alguns s'han triplicat amb el pas dels anys. Així, el Rebotet, un assortit d'embotits, escalivada, esqueixada, paté, salmó fumat i mongetes costarà durant aquests 10 dies 15,03 euros, que equival a 2.500 pessetes, mentre que a la carta actual val 32 euros. Els que



Les cartes originals del restaurant el Rebot estan escrites a mà i tenen tots els preus en pessetes

vulguin vedella amb bolets hauran de pagar 5,40 euros, 4,10 euros menys del que val actualment. Tot i això, si algun dels clients vol provar el milfulles de patata amb botifarra negra, el plat estrella de la carta més actual, també ho podrà demanar perquè també hi haurà disponible la carta d'ara.

"La gent tindrà un estalvi de pràcticament el 50% i la perspectiva és omplir tots els dies. Aquest cap de setmana

està gairebé tot reservat", diu Beumala que també assegura que aquesta iniciativa serà un "premi" per als clients de sempre, per als que van començar a anar al restaurant solters i ara hi van amb els fills i néts, i també una oportunitat per intentar captar nous clients. "No hi pretenc guanyar diners, perquè no serà així, però em fa molta il·lusió i, fins i tot, estic nerviós. Amb la carta de 1991 refrescarem la memòria", diu

el propietari del restaurant.

Albert Beumala, fill d'una família de restauradors, va obrir El Rebot l'any 1991 i quan va fer la primera comanda d'un client, va guardar la carta que li havia portat i la va guardar. Fa dos anys la va trobar i va pensar que seria una bona idea fer un viatge al 1991 per celebrar els 21 anys del restaurant. "Si la cosa va bé, no descartem tornar-ho a fer més endavant", diu Beumala.

Comença la festa major de Can Bosc, a Palautordera

Palautordera

El divendres 27 de juliol comença la festa Major de Can Bosc, a Santa Maria de Palautordera, amb la Piscina Nocturna. La coral Liri Blanc de Palautordera farà una cantada dissabte a partir de les 8 del vespre a la plaça Miquel Martí i Pol. El duet Art-mans posarà música al sopar de barri i nit de ball de dissabte a partir de 2/4 de 9 del vespre. També cal destacar la vuitena edició del Mercat de Nit que es farà el proper diumenge entre les 6 i les 10 del vespre a la plaça de les Olles. Hi haurà música en viu amb la banda Isla Negra i un sopar popular.

Més de 4.000 joves a la Festa de Ràdio FlaixBac a Parets

Parets del Vallès

Més de 4.000 joves de la comarca van omplir dissabte el parc de Cal Jardiner, a Parets dins de la programació d'Eixamplem la Festa, quatre actes que s'han fet a diversos espais del municipi durant el mes de juliol. El concert va començar a 2/4 d'11 del vespre amb l'actuació del grup de rock local, The Downtown Beggars. Poc després de 2/4 de 12 de la nit va començar el concert de Ràdio Flaixback emmarcat dins de la gira Va Parir Tour 2012. Van participar a l'acte el locutor, Carles Pérez i els DeeJays, Andreu Presas i Roger Carandell.



Morella Perruquers guanya el premi Despunten

Sant Celoni

La perruqueria Morella, de Sant Celoni, ha rebut el premi Despunten per la seva col·lecció "acid colours". La revista Tocado guardona anualment els 10 millors perruquers de l'Estat. La publicació pertany a una plataforma independent que aposta pels nous

valors de la perruqueria. L'estilista Montse Morella rebrà el premi al saló Cosmobelleza que es farà el proper mes de febrer a Barcelona. A més, l'establiment va rebre el premi Q de qualitat i una estrella de Global Salon, de la guia Qhair el 14 d'abril d'aquest any. Des de principis de juliol participen al club Figaro que té l'objectiu que es reconegui el món de la moda a nivell nacional i internacional.



Can Baldich, de la Garriga, fa 50 anys

La Garriga

Can Baldich, de la Garriga, celebra 50 anys des de la seva obertura, l'any 1962. La gerent actual, Mercè Baldich, filla del fundador del negoci, Miquel Baldich va celebrar l'efemèride diumenge servint un vermut entre els seus clients mentre aquests

esperaven les seves compres. Miquel Baldich i Magdalena Buffi van obrir la botiga on originàriament, venien pollastre. L'any 1964 van adquirir una màquina per fer pollastres a l'ast i poc després van començar a vendre canelons. Aquests dos productes s'han convertit en el producte estrella de l'establiment. A més, fan brou, patates al caliu, espatlles de xai, conill i galtes a l'ast i conserves.