

L'excuiner de l'Àbac s'incorpora al restaurant de Sant Celoni com a cap de cuina i codirector

Santi Santamaria s'alia amb Xavier Pellicer per treballar a Can Fabes

Sant Celoni

EL 9 NOU

Xavier Pellicer, xef del restaurant Àbac de Barcelona fins fa poques setmanes, s'incorporarà el proper mes de setembre al restaurant Can Fabes de Sant Celoni com a cap de cuina i codirector de l'establiment, juntament amb Santi Santamaria i Àngels Serra. La incorporació neix d'una nova societat que els dos xefs han creat amb l'objectiu de garantir la presència constant de Santamaria o Pellicer al restaurant. Esperen que la suma dels dos contribuirà a augmentar el nivell d'excel·lència de les propostes culinàries dels dos xefs.

La seva retrobada a Can Fabes servirà "per construir i difondre el que, al nostre entendre, és l'opció més consistent de l'actual panorama de la restauració a Catalunya", en paraules de Pellicer. "Volem tornar a tirar del carro en aquests temps d'incertesa i desànim, en què pretenen imposar-se altres propostes allunyades de l'excel·lència culinària i gastronòmica, guiades per la rendibilitat econòmica i uns dubtosos principis basats en el cultiu del màrqueting i la imatge", considera Santamaria.



El restaurador Santi Santamaria i, al costat, Xavier Pellicer, futur cap de cuina de Can Fabes

En el context d'aquesta profunda crisi econòmica i social, Can Fabes també ha hagut de fer front a grans obstacles i dificultats. Tot i això, en els darrers cinc anys han fet una inversió de 3.300.000 euros amb l'objectiu de continuar aportant dinamisme al sector, difondre la qualitat de la cultura mediterrània i rebre el millor turisme de l'Estat espanyol i del món. Per això, Santamaria explica que han

portat a terme "una renovació de les infraestructures, com la façana de la part antiga amb cartells i nova il·luminació; el menjador amb elements decoratius que aporten calidesa i milloren la sonorització; i la nova pàgina web". A més, afegeix el xef de Sant Celoni, "se segueix apostant per la modernitat i les arrels clàssiques de la nostra cuina amb una renovació substancial del nostre capital humà, for-

mat per 200 persones".

En aquest sentit, la nova aventura de negoci de Santamaria i Pellicer està enfocada a la consagració i la difusió dels seus principis bàsics com el producte autòcton, la cuina clàssica a la vegada que evolutiva i el bon saber fer. Aquestes bases són les que Santamaria ja ha exportat a Dubai i Singapur, i que pretén continuar expandint sense perdre el segell de Can Fabes, amb tres estrelles Michelin.

Els botiguers de les Franqueses impulsen l'edició d'un àlbum

Les Franqueses del Vallès

EL 9 NOU

L'Associació de Botiguers, Comerciants i Professionals de les Franqueses del Vallès (ABCP) ha engegat una campanya de promoció del comerç local a través de l'edició d'un àlbum de cromos amb fotografies d'establiments i espais del municipi. Amb la col·laboració amb Zoom. Fotògrafs de les Franqueses, s'ha elaborat "Confecciona en teu àlbum".

Els àlbums ja s'han començat a repartir i els comerços donen cromos del seu establiment. A l'Ajuntament de les Franqueses també es reparteixen cromos amb una imatge de l'edifici consistorial. També se'n troben al Servei d'Atenció Ciutadana l'edifici principal o al Servei d'Atenció Ciutadana de Bellavista.

Totes les persones que acabin l'àlbum podran participar en el sorteig d'un cap de setmana amb destinació a escollir per un import màxim de 500 euros. D'altra banda, les 100 primeres persones que lliurin l'àlbum entraran en el sorteig d'un ordinador Netbook. La data màxima per lliurar l'àlbum serà el 30 de juliol. El sorteig es farà el mateix dia a les 6 de la tarda a la plaça de l'Espolsada.



Cardedeu estrena la fira d'herbes remeieres amb deu expositors

Cardedeu

El parc de la Serreta de Cardedeu va acollir la seva primera trobada després de la reforma. La nova esplanada en forma d'amfiteatre va reunir dissabte la primera fira de les herbes remeieres i aliments ecològics de

Cardedeu. Una desena de parades van envoltar aquest nou espai on a més durant tot el dia es van fer activitats, com una passejada a càrrec d'Eliseu Guillamon per conèixer les plantes remeieres de l'entorn de la Serreta. També hi va haver temps per als tallers de licors d'herbes, una gimcana familiar o la presentació de la borsa d'horts de Cardedeu. **N.L.**



Mig miler de visitants a la I Fira de la Pagesia a Santa Eulàlia

Santa Eulàlia de Ronçana

Unes 500 persones van passar aquest dissabte per la I Fira de la Pagesia i dels Productes Locals que es va celebrar a la Fàbrica i que promovia l'Ajuntament. L'activitat, *Lliga't a la terra*, va reunir 22 expositors del

poble, de la vall del Tenes i de la comarca, que van portar i comercialitzar les seves propostes a Santa Eulàlia. El dinar popular, al migdia, va reunir 115 comensals, que van degustar un menú a base de producte local, cuinat pel restaurant Can Mestret. Els responsables de la fira han explicat que la majoria de tallers paral·lels van tenir un bon seguiment. **P.N.**