

Homenatge a Santamaria a la presentació de les 26enes Jornades 'Temps de bolets' a Mataró

La vídua i filla del cuiner celoní participen a l'acte al restaurant Nou-Cents. on també va intervenir Marc Rodellas

D-Sax-Tres ofereix el concert 'Estils' a l'Ateneu per l'Entrefestes

REDACCIÓ
Sant Celoni

Aquest divendres, 21 d'octubre, a les 8 del vespre, el conjunt de jazz D-Sax-Tres oferirà un concert a la sala petita de l'Ateneu. El conjunt està integrat per Josep Maria Aparicio als saxos soprano i alt, Sergi Rovira als saxos soprano i alt, Toni Pola al saxo tenor, Víctor Bauza al saxo baríton, Roger Bas a la bateria i Vicenç Mas al baix. D-Sax-Tres presentarà l'espectacle 'Estils' amb el que els quatre saxofonistes acompanyats de baix i bateria, aproparan a l'espectador als diferents matisos tímbrics i expressius dels saxos soprano, alt, tenor i baríton, recorrent estils tant diferents com el barroc, el swing, el tango o la música electrònica. El concert s'inscriu en la programació cultural Entrefestes que organitza l'àrea de Cultura de l'Ajuntament de Sant Celoni.

REDACCIÓ
Sant Celoni

Dimarts d'aquesta setmana, 18 d'octubre, el restaurant Nou-Cents de Mataró va presentar el menú i els bombons 2011 de les 26es Jornades Gastronòmiques 'Temps de bolets' amb què, en aquesta edició, els organitzadors han volgut homenatjar la figura del xef celoní Santi Santamaria. Les jornades, començades en el seu origen per separat pels restaurants el Racó de Can Fabes de Sant Celoni, el Nou-Cents de Mataró i el Florian de Barcelona i que posteriorment van acabar fent en comú, es van presentar en el decurs d'un sopar a l'establiment matoroní que va comptar amb la presència de la vídua i la filla de Santi Santamaria, Maria Àngels Serra i Regina Santa-

maria.

Però aquesta no va ser la única participació celonina a la vetllada, ja que, al marge del menú de bolets, també es van presentar les postres que l'acompanyaran aquest 2011 i que es van fer expressament per les jornades. Els bombons, una combinació de rossinyols amb xocolata negra i ous de reig amb xocolata blanca, van ser elaborats per Laura Martín, actualment responsable de pastisseria de Can Fabes, i pel celoní Marc Rodellas, titular de la pastisseria Rodellas i reconegut com a mestre xocolater de l'Estat espanyol. Les jornades dels bolets del restaurant El Nou-Cents s'allargaran durant tota la temporada de tardor i aniran adaptant els plats en funció dels diferents tipus de bolets que vagin sortint, malgrat la mala temporada.



La filla de Santi Santamaria, Regina Santamaria, va ser present a l'acte celebrat a Mataró (AaBM)

El Centre Excursionista Sant Celoni celebra aquest cap de setmana la Diada del Soci

REDACCIÓ
Sant Celoni

Aquest cap de setmana el Centre Excursionista Sant Celoni (CESC) celebra la seva tradicional Diada del Soci. Ho farà a la masia de Can Curt, de Santa Margarida, a Sant Esteve de Palau-

tordera amb nombroses activitats que començaran a les 7 de la tarda de dissabte. En aquest primer dia els participants podran gaudir d'un sopar, la castanyada, degustació de rom cremat, tertúlia i festa fins a altes hores de la nit. L'endemà, diumenge, el dia començarà amb una x-

colatada, a les 9 del matí, per, una hora més tard, fer una sortida al Castell dels Moros. Les activitats finalitzaran amb un dinar de paella d'arròs a les 2 del migdia.

L'objectiu de la Diada del Soci és celebrar la tardor compartint l'amistat i el caliu dels integrants del Centre Excursionista durant el cap de setmana. Al marge dels socis també hi poden participar acompanyants i el preu pel cap de setmana és de 10 euros per a socis, 15 euros per a no socis i 6 per a nens.

El nou àlbum d'Esperit! de Mau Boada sortirà a la venda el proper 25 d'octubre

REDACCIÓ
Sant Celoni

El projecte en solitari del multiinstrumentista de Sant Celoni Mau Boada, integrant de bandes com les Aus o Zeidun, està a punt de publicar un nou disc. Bankrobber té previst editar l'àlbum d'Es-

perit! el proper 25 d'octubre en CD i digital i el llançament en vinil serà el 14 de novembre. Després de diverses gires amb les Aus i Zeidun, Boada presentarà el seu projecte més personal convertint-se en un home-orquestra que presenta al món des de cançons al·lucínoge-

nes fins a folk tripós, sons tel·lúrics, fresses i escapades al circ deixant un espai a la improvisació i aprofitant la inspiració del moment amb qualsevol instrument que se li posi a mà.

El treball de Boada amb Esperit! portarà per títol 'Endavant continu' i els propers concerts de Mau Boada en aquest format seran el 3 i el 8 de novembre a Barcelona, el 12 de novembre al Festival Ingràvid de Figueres i l'11 de desembre al Temporada Alta de Girona.

Organitza:
Club Jove Riells i Viabrea

Col·laboren:
Ajuntament de Riells i Viabrea
Selva FM 101.1
L'Actualitat



4^a Festa del Bolet i Mercat Artesà

30 d'octubre de 2011

4^a Festa del Bolet i Mercat Artesà
30 D'OCTUBRE - 2011

Plaça del Mercat / Riells i Viabrea

7:30 > Inscripció per anar a buscar bolets i esmorzar per els concursants.
8:00 > Sortida del concurs de caçadors de bolets.
9:00 > Obertura del Mercat Artesà (Mostra d'ofidis, tallers per a nens: Fusta, cristalls, ceràmica, vidre...)
Exposició de bolets i d'animals de granja.
9:30 > Plantada de gegants.
10:00 > Puntaires de Riells i Viabrea
11:00 > Cercavila i ballada de gegants a Alba de Liste (Breda, Gualba, La Batlloria i Sant Celoni).
12:00 > Hora màxima tornada dels caçadors de bolets.
12:30 > Tastets: Plats fets per els restauradors del poble.

Preu: 1 €

(Restaurants: Bell-lloc, Can Quel, Cal Josep, Celler Bon Profit, On Sempre i Star).

14:30 > Dinar popular a la carpa.
Retirada dels tiquets del 5 al 30 d'octubre a qualsevol membre de la junta o als telèfons 649 89 40 99 i 636 73 40 67 o be per e-mail a: clubriells@hotmail.com

Preu: 15 € (Socis club 12 €) Places limitades

16:00 > Entrega premis concurs de boletaires.
16:30 > Actuació de l'Esbart dansaire de Gualba.
19:00 > Castanyada popular i fi de festa.

L'organització es reserva poder efectuar algun canvi per causes imprevisibles

TASTETS

Restaurant Bell-lloc
Riells del Montseny, s/n
17404 Riells i Viabrea (Girona)
Tel. 972 87 09 07

Can Quel
Ctra. de Breda, s/n
17404 Riells i Viabrea (Girona)
Tel. 972 87 09 23

Restaurant Cal Josep
Carrer Griens, 15
17404 Riells i Viabrea (Girona)
Tel. 670 461 947

Celler Bon Profit
Carrer Morou, 23 baixos
17404 Riells i Viabrea (Girona)
Tel. 93 847 04 36

Bar Restaurant On Sempre
Plaça de la Vila
17404 Riells i Viabrea (Girona)
Tel. 972 87 00 00

Cerveceria Frankfurt Star
Carrer Olzinelles, 1 baixos
17404 Riells i Viabrea (Girona)
Tels. 93 847 17 17 - 695 582 385