

Una vaca d'una casa de pagès de Castellcir pareix tres vedells

Castellcir

Joan Capdevila

A la Casa Nova del Verdager, a Castellcir, s'ha viscut fa poc un fet força excepcional que ha provocat la sorpresa de la família i dels veïns. Tot i que la família, que fa molts anys que viu a pagès cuidant el bestiar i menant la terra, ja està acostumada al fet que les vaques que tenen pareixin vedells i, en alguns casos, bessonades, però el que no s'esperaven de cap manera és que una de les vaques de la granja, la Bravassa, parís tres vedells.

Aquest fet insòlit va passar fa unes tres setmanes al pla de Sant Miquel, prop de la Casa Nova del Verdager.

Van néixer un vedell blanc, un altre de ros-marró i un tercer de clapejat de marró i blanc. El primer dia només es posava dempeus el vedell blanc, mentre que als altres dos els costava molt. Això feia pensar a la família que no arribarien a sobreviure. Però la paciència dels seus propietaris, que cada dia els donaven el biberó amb calostre, ha donat els seus fruits i els tres vedells han aconseguit sobreviure sense problemes. Ara, la mare ja els alleta ella mateixa tots tres, i molt aviat els vedells ja començaran a menjar per ells mateixos. Segons el veterinari de Castellterçol, Josep Carrera i Mauri, "és un fet força insòlit". El que més



Els tres vedells, fills de la Bravassa, a la Casa Nova del Verdager

valora el veterinari és el fet que els tres vedells visquin tots i hagin superat primer,

que la gestació de la mare arribi a bon port, en segon lloc que no hi hagi cap vedell

mort en el part i finalment que es desenvolupin bé i vagin creixent.

La Universitat Catalana d'Estiu fa un homenatge pòstum a Santi Santamaria



El cuiner Santi Santamaria va ser recordat a Prada

Prada de Conflent

EL 9 NOU

La XLIII edició de la Universitat Catalana d'Estiu a Prada de Conflent va homenatjar diumenge el desaparegut cuiner de Sant Celoni Santi Santamaria. L'historiador i crític gastronòmic Jaume Fàbrega, impulsor de l'homenatge, va recalcar el compromís amb Catalunya del xef a través de la seva cuina. "Sempre posava per endavant el seu compromís amb la voluntat i la terra", va dir Fàbrega. D'aquesta manera contribuïa a la projecció internacional de la cultura catalana.

Per això, va lamentar que les administracions no reservin a la cuina el lloc que li correspon en l'àmbit cultural i va posar com a exemple el fet que a Catalunya encara no existeixi un museu de les arts culinàries, una de les rei-

vindicacions que feia sempre Santamaria.

Fàbrega també va qualificar de "desgraciada i absurda" la polèmica creada a partir de la publicació del llibre *La cocina al desnudo*, on qüestionava l'ús de la química a la cuina i que el va portar a distanciar-se de Ferran Adrià.

A més d'amics i coneguts del xef de Sant Celoni, l'homenatge fet a Prada també va comptar amb la presència de la seva dona Àngels i de la seva filla Regina, que actualment gestiona el restaurant Santi, instal·lat en el complex hotelier Marina Bay Sands a Singapur on, precisament el febrer passat va morir Santamaria de forma sobtada als 53 anys. El cuiner de Sant Celoni havia participat en edicions anteriors de la UCE per abordar el paper de la cuina catalana en la identitat del país.



Eficiència en distribució elèctrica, eficàcia en la gestió... i ara més fàcil



Exclusiu clients
900 250 260

Informació
902 47 22 47

Inaugurem un nou telèfon gratuït d'atenció exclusiva als nostres clients: el 900 250 260. A través d'aquest número i de la nostra oficina virtual a Internet, la seva relació amb nosaltres podrà ser molt més fàcil i fluida.

www.estabanell.cat



Però si prefereix el tracte humà, ja sap que té les portes de casa nostra obertes, com sempre. Allà, el nostre personal el podrà orientar i informar sobre tot el que tingui a veure amb el seu subministrament elèctric.

 Estabanell Energia

Distribuïm electricitat, distribuïm progrés.

Patrocinador del:



Balonmano Granollers