

Barberia de qualitat

La Barberia Morella de Sant Celoni obté la màxima distinció en el sector de la bellesa

Sant Celoni

Laia Coll

La Barberia Morella de Sant Celoni, amb una llarga tradició en el sector, ha entrat a formar part de la Guia de Qualitat de la Perruqueria del Segle XXI de TheQhair, certificada per la Generalitat de Catalunya. La guia ha premiat l'establiment amb una Q de Qualitat i una estrella de Global Salon, la màxima distinció en el sector de la bellesa tant masculina com femenina i que premia la qualitat d'empresa i de servei.

Amb aquest distintiu, l'establiment de Sant Celoni, que va inaugurar Pere Morella l'any 1932 i que és regentat per Miquel Estupiñá des de fa set anys, veu reconeguts els elements que caracteritzen i donen peculiaritat a la barberia, com el "tracte personalitzat i la formació constant en noves tècniques i noves maneres de fer" i "la feina ben feta amb molts anys de treball". A banda, el perruquer ha assegurat que tant la Q de Qualitat com l'estrella de Global Salon,



Miquel Estupiñá, divendres passat al matí a la Barberia Morella, que regenta a Sant Celoni

"més que un reconeixement, són l'empenta per continuar fent les coses amb la màxima qualitat".

A més de la barberia, la família compta amb l'establiment de Sant Celoni Morella Estilistes, que, amb més de

20 anys d'experiència i amb Montse Morella al capdavant, fa poc menys de dos mesos també va obtenir la Q de Qualitat i l'estrella de Global Salon. Properament, el saló de perruqueria podria aconseguir una nova estre-

lla de la guia TheQhair, en aquest cas la que correspon a la innovació. Si finalment arriba la segona estrella, Morella Estilistes seria la segona perruqueria en tot l'Estat espanyol que aconseguix dues estrelles.

Comencen els entrenaments de la 18a Marxa Montserrat-Canovelles

Canovelles

EL 9 NOU

Els entrenaments de la divuitena edició de la Marxa Montserrat-Canovelles van començar aquest diumenge. Coincidint amb el desè aniversari del Centre Excursionista de Sant Antoni Abat, la marxa es farà per segona vegada en sentit invers i de dia, com va passar l'any 2008 amb motiu de la celebració del mil·lenari del municipi.

El calendari d'entrenaments que ha preparat el Centre Excursionista consta de sis caminades per diversos paratges i que tenen com a característica una progressiva dificultat per anar-se habituant a una marxa llarga com és la de Montserrat, que tindrà lloc el 21 d'abril. Aquests entrenaments es fan durant sis diumenges seguits, sempre al matí i amb sortida des de les plaça de l'Ajuntament a les 7 del matí.

Unes Garrigangues molt animades

La Garriga

La segona edició de la fira Garrigangues es va celebrar aquest diumenge amb força èxit de participació i d'afluència de públic. Finalment, unes 35 parades de tots els sectors de comerç i de serveis van oferir els seus últims productes als millors preus. Els visitants es van mostrar satisfets amb l'oferta i amb la bona relació qualitat-preu. La fira és organitzada per l'Associació de Serveis i Comerciants de la Garriga i es va celebrar durant tot diumenge a la plaça de l'Església.



RAMON FERRANDIS

Continua la festa dels Tres Tombs a la comarca Bigues i Riells

Les celebracions de la festivitat dels Tres Tombs continua a la comarca vallesana gairebé un mes després de començar les primeres. Aquest cap de setmana ha estat el torn de Bigues i Riells, que diumenge al matí va viure plenament la festa. Hi van participar carros, cavalls i carrosses que van fer la tradicional passada pels carrers del poble. Tampoc va faltar la benedicció dels animals i un ball de gitanes.



AGNES VIDAL

La Quinzena de la Cuina del Cargol d'El Trabuc arriba a la vintena edició

Granollers

EL 9 NOU

La Quinzena de la Cuina del Cargol del restaurant El Trabuc de Granollers arriba enguany a la vintena edició. Des d'aquest diumenge 11 de març i fins al 25, l'establiment situat a la carretera del Masnou presentarà un menú al voltant del cargol que constarà d'un aperitiu, tres tastets, un segon plat i postres a escollir.

Entre els tastets, per exemple, es podrà escollir entre amanida tèbia de cargols i pedrers d'ànec, cargols a la vinagreta de mostassa, al formatge, amb salsa de foie d'ànec, amb picada o amb moixernons. Alguns dels segons plats que formaran part del menú són guatlles i cargols en escabetx calent, gambeta de Palamós amb cargols, cua de bou estofada amb cargols, sèpia amb ceps, carxofes i cargols, o arròs a la cassola amb costella, salsitxes, carxofes i cargols. Les quatre postres del menú són crema de Santa Agnès, pastís



El tríptic, obra de Granja Llobet

de recuit al caramel, poma al forn, i xarrup de mandarina i llimona. L'aperitiu és format per calçots amb botifarra negra i cargols fumats al romesco. Tots aquests plats es regaran amb vi negre o cervesa, i cava. A més, se serviran cafès i licors a escollir.

El cartell de les jornades és obra de l'artista de Granollers Antoni Granja Llobet.