



Manuel Angel Ortíz Chumillas
Presidente del Gremio Hostelería

JUNTA DIRECTIVA

del Gremio de Hostelería
de Castelldefels y Baix Llobregat

Presidente: Manuel Angel Ortíz Chumillas

Vicepresidente I: Miguel Yepes Castillo

Vicepresidente II: Constantino Mariño Hofman

Secretario: Juan Antonio Galdón Esteban

Tesorero: Esteban Ruiz Hierro

Vocales: Sonia Sarnago Tejero

Jaume Santiveri Gilabert

Ildelfonso Guisado Xalapeira

Juan Pedro Calero Calero

Juan Jiménez Chía

José Antonio García García

Antonio Ponce Fernández

Secretaria: Maricarmen Jiménez

www.gremihostaleria.cat

EDITORIAL

La Mostra de Cuina és una cita anual obligada en la qual s'apleguen restauradors, cases comercials, hotelers, autoritats i tot el sector en general. En un ambient lúdic i gastronòmic compartim estovalles i experiències professionals.

Personalment, aquest és el meu primer any com a President del Gremi d'Hostaleria, però porto més de 12 anys treballant com a membre de la junta directiva, ocupant diferents funcions i, per això, és doble el meu plaer.

En primer lloc, vull agrair el suport de la meua directiva i dels integrants de les juntes anteriors, que sempre han dedicat el seu temps personal a la defensa del Gremi i, especialment, al president anterior, el meu amic, Domingo Morilla, que va ser i és un exemple a tenir en compte per la seva capacitat de treball i sacrifici en benefici de tota l'hostaleria de Castelldefels. També a Miquel Yepes, actual vicepresident i soci fundador de la nostra agrupació, perquè des del primer dia hi està implicat i avui, 30 anys després, segueix amb la mateixa força i il·lusió.

Aquest any celebrem la XXI Mostra de Cuina que, any rere any, es consolida més esdevenint una referència a la comarca i a tot Catalunya, gràcies al suport del nostre Ajuntament i, ara especialment,

del nou Consorci de Turisme, una eina més per potenciar el sector. Com cada any, brindem projeccions cinematogràfiques, el sopar dels participants, la reunió de l'acte central i, com a tancament, les "V Trobades Gastronòmiques del Baix" al Campus de la UPC com a valor afegit per afavorir i contribuir als especialistes dels fogons. Aquest any ens acompanya el xef **Nandu Jubany**. En anys anteriors van venir **Ferran Adrià**, **Carme Ruscalleda**, **Santi Santamaría** i **Jean Louis Neichel**.

Des del Gremi d'Hostaleria de Castelldefels i Baix Llobregat volem convidar a tots perquè ens aportin les seves inquietuds i suggeriments per tal de fer gran el nostre sector, com és el cas de la nova Associació de Locals d'Oci de Castelldefels, de recent creació, a la qual donem cobertura i col·laboració per cobrir les seves necessitats. També volem promoure amb el "1er Concurs de Tapes" un espai en les nostres activitats anuals per als bars de la nostra ciutat.

Finalment, vull donar les gràcies a tots els qui fan possible la Mostra: participants, col·laboradors i treballadors en general. Agraeixo al jurat i les autoritats competents la menció especial del Premi Ciutat de Castelldefels 2008, rebut per la nostra entitat. Dedico aquest premi a tots els nostres agremiats.

Fins aviat.



**EDITADA POR:
LA VOZ DE CASTELLDEFELS
EDICION Nº 7**

Editor: Óscar López
Directora: Lidia Tagliafico
Jefe de redacción: Moisés Stankowich
Diseño y Maquetación: Patricio Forgia
Fotografía: Ramón Josa
Publicidad: Daniel Iglesias
Redacción: La Voz
Colaboradora: Linda López
Pre-impresión: Litografía Rosés S.A.
Impresión: Litografía Rosés S.A.
Distribución: Lincasol
Depósito legal: B-10096-03

**GREMI D'HOSTALERIA DE CASTELLDEFELS
I BAIX LLOBREGAT**

Pintor Serrasanta, 4
08860 - Castelldefels
Tel. 93 665 37 54

E-mail: administracio@hostelcast.com
www.gremihostaleria.cat



SEPTIEMBRE 2008

**REDACCIÓN, ADMINISTRACIÓN
Y PUBLICIDAD**



C/llibertat Nº 13 Entlo D
08860 Castelldefels, Barcelona
Tel. 93 636 54 22 - Fax. 93 636 54 40
E-mail: lavoz@lavoz.cat

Distribución Gratuita a los agremiados y empresas del sector con una tirada de 10.000 ejemplares. Queda prohibida su reproducción total o parcial, y los editores no se hacen responsables de las opiniones expresadas en los artículos.



PROGRAMA XXI MOSTRA DE CUINA CASTELLDEFELS

Dilluns 8 de setembre

20.00 Cinema Metropol

· Projectió de la pel·lícula: "Sin Reservas"

Després de la projecció es farà una degustació gastronòmica.

Entrada: 5 €



Dissabte 20 de setembre

13.00 · Inauguració oficial de la Mostra al Parc de la Muntanyeta

13.30 · Degustació dels diferents plats i begudes

15.00 · Animació musical

El preu del tiquet per a la degustació de menjars i begudes és de 18 euros.

· Tiquet per a nens fins a 12 anys: 6 euros.

· Informació i venda de tiquets a les oficines del Gremi d'Hostaleria (de 9 a 13 h), carrer Pintor Serrasanta, 4 (Oficina d'Informació Turística) i en tots els restaurants que hi participen. Fins al dia 19 de setembre, un 10 % de descompte

Dilluns 22 de setembre

20.00 Cinema Metropol

· Projectió de la pel·lícula: "El Festin de Babette"

Després de la projecció es farà una degustació gastronòmica.

Entrada: 5 €



CAJA SALUD FAMILIAR

MAPFRE CAJA SALUD Y EL GREMIO DE HOSTELERÍA
DE CASTELLDEFELS Y BAIX LLOBREGAT

Firman un convenio para
PÓLIZA COLECTIVA DE MEDICINA PRIVADA

Un seguro médico privado de excepción a
un precio exclusivo. Tarifa plana sin copago
De 0 a 65 años: **35 € por persona y mes**

* Garantía de permanencia a partir de 65 años. Asegurados de otras
compañías se eliminan los 6 meses de plazo de carencia.

* Incluidos cónyuges, familiares y empleados

Para más información:

MAPFRE CASTELLDEFELS

Avda. Constitución, 76 - 08860 - Castelldefels

Tel: 93 664 27 03 / 93 636 57 60 - Fax: 93 636 18 17

E.mail: rodra@mapfre.com

SR. Antonio Rodríguez Valdivieso



MAPFRE | CAJA SALUD

FESTA DEL PALADAR



Diumenge 28 de setembre

21.30 · Sopar de cloenda de la XXI MOSTRA DE CUINA a l'HOTEL APSIS BCNEVENTS de Castelldefels

- Lliurament de diplomes
- Lliurament de la "Tenedor de Oro" en categories
- El preu del tiquet per a aquest acte és de 60 euros.
- La reserva anticipada s'ha de fer al Gremi d'Hostaleria de Castelldefels, al telèfon 93 665 37 54



Dilluns 27 d'octubre

18.00 V TROBADES GASTRONÒMIQUES

- Conferència a càrrec del prestigiós Xef amb 1 estrella Michelin Sr. Nandu Jubany, del Restaurant Can Jubany de Calldetenes.
- Conferència a càrrec de la Sra. Nuria Carazo, profesora de l'Escola d'Agricultura de Barcelona (UPC).
- Lliurament dels reconeixements del 1er Concurs de Tapes de Castelldefels
- Lliurament dels Premis del Concurs de Receptes
- Lliurament de Diplomes als xefs amb "Cuchara de Plata" any 2008
Lloc: Aula Magna del Campus de la Universitat Politècnica de Catalunya a Castelldefels



BYE BYE BRASIL

Paseo Marítimo, 215 - 08860 Castelldefels Barcelona

15 años con la mejor caipirinha
15 años con la mejor música
15 años con el mejor ambiente
15 años... contigo



Ganador del "Tenedor de Oro"
2001-2002-2003-2004
2005-2006-2007



La mejor Caipirinha

CASES COMERCIALS PARTICIPANTS

- ANTONIO MASCARO S.L.
- AROPESCA, S.A.
- BAYARRI CELLER-BODEGAS IRACHE
- BAYARRI CELLER-CELLERS UNIÓ-CARDÚS
- BAYARRI CELLER-COLLVERD
- BAYARRI CELLER-DOMEQ BODEGAS
- BAYARRI CELLER-MATA D'ABELLÓ
- BODEGAS MIGUEL TORRES
- BODEGAS SEGURA
- CAFES IL GONDOLERO
- CAVAS Y VINOS AVIDA
- CELLER VALLÉS
- CERVESES DAMM, SA – AIGUA VERI
- COBEGA, SA – COCA-COLA
- CODY "Jamón de Bellota"
- FREIXENET
- GRIMAU-BOVIS-GRUP GÁLVEZ
- MAKRO AUTOSERVICIO MAYORISTA, SA
- PUIG MUNTS, SL
- SEÑORÍO DE MONTANERA
- SOLBAR
- THERMOMIX - TM31
- TORRES IMPORT -JEAN LEON

ENTITATS COL-LABORADORES

- AJUNTAMENT DE CASTELLDEFELS
- CERVESES DAMM, SA
- COBEGA, SA – COCA-COLA
- CONFRARIA GASTRONÒMICA MÉS ONZE DE CASTELLDEFELS
- CREU ROJA CASTELLDEFELS
- DECORACIÓ FLORISTERIA ARIADNA
- DIPUTACIÓ DE BARCELONA. TURISME TOTAL
- ESCOLA D'HOSTALERIA DE CASTELLDEFELS
- FUNDACIÓ ESPORTIVA I SOCIAL ENDAVANT
- GRÀFIQUES SIAN
- HIELOS FRADEJAS
- JARFELS
- LA VOZ DE CASTELLDEFELS
- MIGUEL COBO, SL
- RÀDIO CASTELLDEFELS
- SOLVICE, SA – HIERRO 1987, SA
- TINTORERIAS PRESS TO
- VIAJES SAGASA

El cartell representatiu de la Mostra de Cuina és obra de José Inurritegui

DECKINGPARK

Rda. Ramón Otero Pedrayo, 12 - 08860 Castelldefels
Tel. 93 636 76 94 - Fax. 93 636 76 95

www.deckingpark.com • info@deckingpark.com

PARQUETS TARIMES D'EXTERIOR SENSE MANTENIMENT



RESTAURANTS QUE PARTICIPEN EN LA XXI MOSTRA I PLATS QUE HI PRESENTEN

- **BAR RESTAURANT BOCATA'S**
Paella a la marinera
- **BEST WESTERN HOTEL MEDITERRÁNEO**
Pebrots del piquillo farcits de lluç amb salsa de porros
- **BROOKS PIZZA BAR**
La Pizza picant
- **CARNISSERIES SOLER-CÁRNICAS CHAVES**
Tira de rostit i botifarra casolana a la brasa
- **ESCOLA D'HOSTALERIA DE CASTELLDEFELS**
Galta guisada, puré de patata i orellanes en textures
- **GAU GOURMET & CATERING**
"4 moments GAU" Xopets de carbassó amb martini blanc, torrada de sobrassada, ceba caramel·litzada i el nostre brownie
- **GRAN HOTEL REY DON JAIME-HOTEL BELAIR**
Caputxí de tomàquet i parmesà, amb romaní i anxova
- **HOTEL APSIS BCN EVENTS-RESTAURANT 664**
Broqueta de pollastre yakitori damunt saltat de tallarines i verdures
- **HOTEL CIUDAD DE CASTELLDEFELS-HOTEL PLAYAFELS**
Caputxí de tomàquet i parmesà, amb romaní i anxova
- **PIZZA WORLD**
Pizza Hawaiana.
- **RESTAURANT ANDALUCÍA**
Bacallà confitat sobre verdura, poma i salsa de pebrots del piquillo
- **RESTAURANT CAL MINGO**
Pernil natural rostit amb Pedro Ximénez i figues confitades
- **RESTAURANT CAN PERE MARTÍ**
Mongetes amb calamarsos.
- **RESTAURANT EL CELLER D'EN SADURNÍ I CAVES MONTAU DE SADURNÍ**
Sípia amb pèsols i menta.

- **RESTAURANT EL ELEFANTE**
Arròs amb curri amb encenalls de coco i coriandre
- **RESTAURANT I BRASSERIA EL SITIO**
Fideuada de cabell d'àngel
- **RESTAURANT KILÓMETROCERO**
Mini mandonguilles de vedella gallega guisades amb sípia i pèsols de l'hort
- **RESTAURANT LA CANASTA**
Fricandó de rap amb bolets
- **RESTAURANT LA GIOCONDA**
Lluç farcit de marisc
- **RESTAURANT MAR BLANC**
Milfulls de patata i bacallà gratinat amb allioli de mel
- **RESTAURANT LA SAL**
Crep farcida de marisc amb salsa de nècores.
- **RISTORANTE PIZZERIA COLOSSEUM**
Tiramisú amb Lamponi "frambuesas".
- **BAR BYE BYE BRASIL**
Caipirinha
- **CONFRARIA GASTRONÒMICA MÉS ONZE DE CASTELLDEFELS**
Xopets
- **FORN DE PA CASTELLDEFELS**
Capricis de Castelldefels i púding de poma
- **FORN DE PA ROSSELLA MONTERRAT**
Tronquets de Castelldefels i especialitats
- **FRUTAS ANTONIO**
Fruites en general
- **ICE NATUR**
Gelats i sorbets artesans
- **TENTAZIONE GELATO D'AUTORE**
Gelats artesanals i gofres tentazione

Porque viajar es hacer realidad un sueño



VIAJES
Sagasa

Juan de la Cierva, 19
Tel: 93 636 20 50 - Fax: 93 664 11 13
08860 Castelldefels Barcelona

www.sagasa-viajes.com
sagasa@grupoeuropa.com

GARANTIA TOTAL

viajes a medida, cruceros, lunas de miel,
escapadas, salidas culturales, celebraciones,
compras, negocios



Sumant esforços

La globalització ha fet el món una mica més petit, retallant les distàncies i els temps en què es mouen les idees, els avenços tecnològics, les persones o les inversions. Aquesta nova situació, que té els seus avantatges i els seus inconvenients, ens afecta de molt diverses maneres. Des del punt de vista de ciutat –i sobretot des del vessant turístic, que constitueix un dels motors del desenvolupament econòmic i social de Castelldefels– és important que tots plegats unim esforços per convertir els reptes que tenim per endavant en oportunitats.

Aquest és el principal objectiu del Consorci de Turisme de Castelldefels, que ja ha començat a caminar. Aquest Consorci és el marc de trobada del sector públic i el sector privat per fer possible, des del consens, l'impuls d'iniciatives i propostes perquè Castelldefels es posicioni correctament en el

nou mapa del turisme que es dibuixa a partir de la globalització.

Tanmateix, la col·laboració entre el sector privat i l'Ajuntament no ha hagut d'esperar a la creació de cap organisme per fer-se palesa. Trobem un bon exemple d'aquesta voluntat de sumar esforços en la Mostra de Cuina que, impulsada pel Gremi d'Hostaleria de Castelldefels i amb el suport continuat de l'Ajuntament, arriba aquest any a la seva 21ena. edició. Aquest esdeveniment farà que el parc de la Muntanyeta sigui de nou el gran aparador de la diversitat de propostes culinàries que han fet de Castelldefels un referent per als amants de la bona taula.

La Mostra de Cuina és un reflex de la vitalitat d'un sector important en el model turístic de Castelldefels. I a més tornarà a ser, com ho és sempre, una gran festa ciutadana.



Consulte nuestra carta y menús para empresas y grupos
Menú Especial Gastronómico 18º Aniversario
(1990-2008)

www.restauranteelsitio.com | info@restauranteelsitio.com

**PESCADOS, MARISCOS
Y ARROCES**
RESTAURANT EL SITIO
TEL: 93 664 05 22

**CARNES
A LA BRASA**
BRASERIA EL SITIO
TEL: 93 664 11 59

AV. CONSTITUCIÓ, 278
08860 CASTELLDEFELS





Una platja de Qualitat





María Miranda
Regidora de Turisme de Castelldefels

Expectatives de futur en l'àmbit turístic

Castelldefels és coneguda arreu per moltes coses. És una ciutat que uneix mar i muntanya, que té una gran platja de cinc quilòmetres, que es troba molt a prop de Barcelona i de l'aeroport i que té una qualitat de vida envejable. A més, és una ciutat on s'hi menja bé. Hi ha molts restaurants, i de molta qualitat. Per això, som coneguts com la Capital Gastronòmica del Baix Llobregat.

Des de l'Ajuntament som conscients de la potència del nostre sector gastronòmic com a pol d'atracció de visitants a la nostra ciutat. És per això que, fins i tot en aquells esdeveniments ja consolidats com és el cas de la Mostra de Cuina, treballem any rere any amb estreta col·laboració amb el Gremi d'Hostaleria per tractar de millorar-los. En aquest sentit, les millores que en els últims anys hem anat introduint han estat diferents activitats al voltant de la Mostra de Cuina, com és el cas del cinema gastronòmic (sessions de cinema vinculat amb el món de la cuina acompanyades d'una degustació), el concurs de tapes, les cinquenes jornades gastronò-

miques..., activitats que permeten seguir donant a conèixer la riquesa de la cuina de la nostra ciutat.

D'altra banda, ens trobem en un moment dolç per a la projecció del turisme de la nostra ciutat. Ja ha passat el primer any de vida del Consorci de Turisme de Castelldefels, format per l'Ajuntament i els agents privats de la nostra ciutat com ara el Gremi d'Hostaleria, la Confraria Més Onze, l'Escola d'Hostaleria i la Federació del Comerç. Una de les primeres accions que està realitzant el Consorci és un procés de reflexió en col·laboració amb tots els agents que tenen alguna cosa a veure amb el turisme de Castelldefels, i que ens permetrà marcar les línies estratègiques de futur del turisme de la nostra ciutat amb la finalitat d'aconseguir ser més competitiu de cara al futur.

Un moment, doncs, en què obrim una nova etapa per al turisme de la nostra ciutat. Un moment de reflexió i d'il·lusió davant les expectatives de futur que s'obren per a la nostra ciutat.





Bienvenidos al nuevo

FLORA PARC HOTEL

www.floraparc.com

Celebraciones familiares
Comidas
Convenciones de empresas
Salones de Fiesta





Av. Constitució, 44 - 08860 Castelldefels

Tel. 93 636 19 90



CARNISSERIE SOLER

SERVICIO ESPECIAL A RESTAURADORES Y COLECTIVIDADES

Pintor Serra Santa, 15 - Tel. 93 664 35 07 / Juan de la Cierva, 9 - Tel. 93 636 61 86
Fax. 93 665 73 39 - 08860 CASTELLDEFELS



Menú diario
Especialidad en
cocina mediterránea
mariscos, tapas y aperitivos

Paseo Marítimo, 185
08860 Castelldefels- Playa
Tel. 93 665 02 58



SOL BAR

División hostelería

**Franquiciados de
establecimientos
de Hostelería**

Av. Constitución, 76 - Local 1
Tel. 93 665 56 55
08860 Castelldefels
Barcelona



Santiago Soteras
President de la Confraria
Gastronòmica Més Onze

Benvolguts ciutadans i clients,

Com a President de la **Confraria Gastronòmica Més Onze**, un any més vull presentar el màxim exponent de la restauració de Castelldefels en la **XXI Mostra de Cuina**.

Una vegada més la Mostra ens recorda que va ser l'origen de la nostra Confraria i, alhora, el pas tan ràpid del temps. Avui, després de 21 anys, podem celebrar junts i demostrar una vegada més l'excel·lent qualitat i professionalitat de la nostra Restauració, aprofitant que la nostra ciutat ofereix un marcat

perfil turístic en el sector dels serveis, principalment el de l'hostaleria, que està oferint una gastronomia qualitativa i quantitativa.

Tota la Junta felicita el nostre nou President del Gremi d'Hostaleria de Castelldefels i el Baix Llobregat, **Miguel Àngel Ortiz Chumillas**, per la tasca que desenvolupa en favor de la nostra ciutat.

I només em resta dir que espero la vostra assistència i que el temps ens acompanyi.



RESTAURANTE

Andalucía www.restauranteandalucia.com

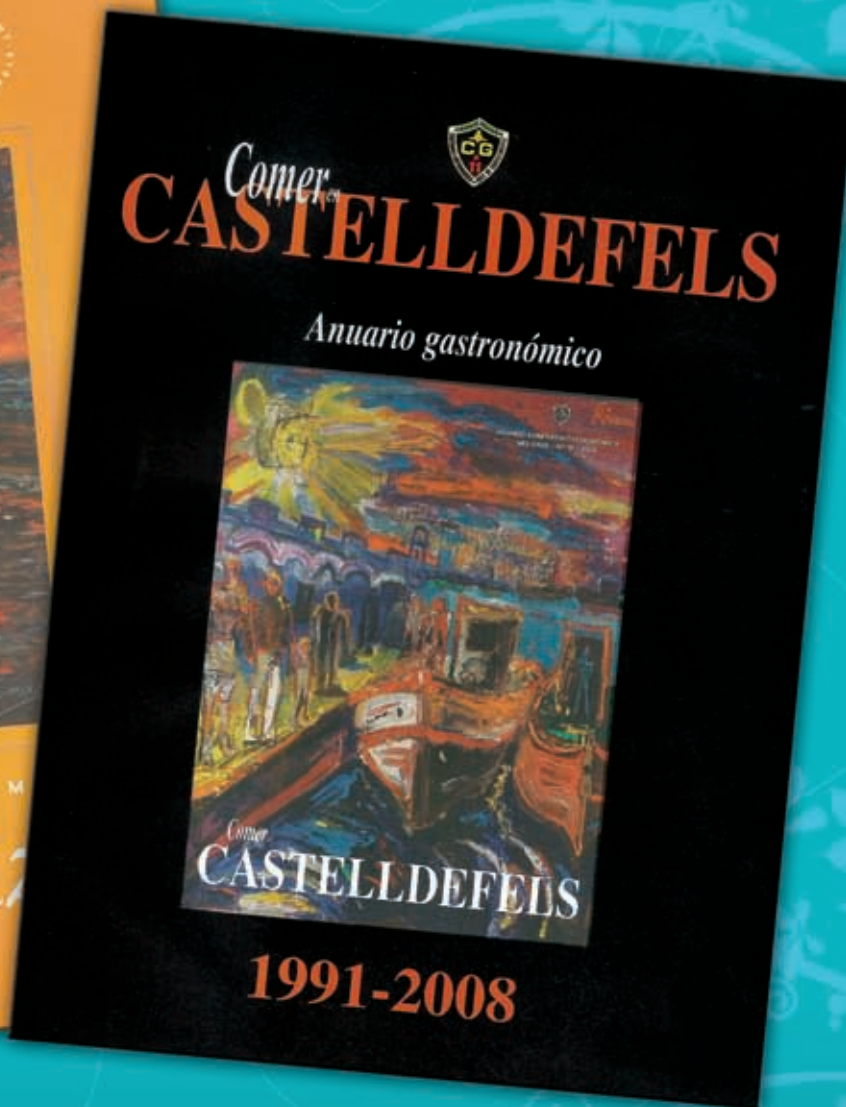
- ▶ Especialidad en Mariscos
- ▶ Menú caseros
- ▶ Banquetes - Comuniones- Bautizos

C/Iglesia, nº 31- 08860 Castelldefels (Barcelona) Tel. 93 664 26 52





CONFRARIA GASTRONÒMICA MÉS ONZE



RESTAURANTE LA CANASTA Paseo Marítimo, 197 - Castelldefels Tel. 93 665 68 57 / Fax. 93 636 02 88 | **GRAN HOTEL DON JAIME** Avda. del Hotel, 22 - Castelldefels Tel. 93 665 13 00 / Fax. 93 664 51 51 | **COCTELERÍA LA ISLA** P^a de la Marina, 157 - Castelldefels Tel. 93 664 11 54 | **RESTAURANTE LES MARINES** C/ Calafell, 21-23 - Gavà Tel. 93 633 35 70 / Fax. 93 633 35 71 | **RESTAURANTE BAR TRIUNFAL** Avda. de la Constitución, 179 - Castelldefels Tel. 93 664 12 46 | **RESTAURANTE MAR BLANC** Ribera de Sant Pere, 17 (junto playa) Castelldefels Tel./Fax. 93 636 00 75 | **RESTAURANTE-PIZZERIA 23** Plaça Juan XXIII, 1 - Castelldefels Tel. 93 665 65 13 | **VIAJES SAGASA** Calle Juan de la Cierva, 19 - Castelldefels Tel. 93 636 20 50 / Fax. 93 664 11 13 | **APARTHOTEL SOLIFEMAR** P^a Marítim, 38-40 - Castelldefels Tel. 93 636 08 48 (Apartamentos y Hotel) 93 636 03 45 (Coctelería Bar) Fax. 93 665 72 00 | **APARTAMENTOS MARFINA, PORTA-COELI Y CASTELLMAR** Paseo Marítimo, 165 - Castelldefels Tel. 93 665 23 62 - 93 665 26 62 / Fax. 93 665 36 02 | **RESTAURANTE MASIA SEGARULLS** Carretera C-15, de Vilanova a Vilafranca Km 10,2 - San Miquel d'Olérdola Tel. 93890 37 99 / Fax. 93 743 14 59 | **FRUTAS ANTONIO** Miquel Servet 4 - Castelldefels Tel. 93 664 58 83 / Fax. 93 636 20 59 | **FORN DE PA I PASTISSERIA ROSELLA I MONTSERRAT** Francesc Macià, 10 - Sant Boi Tel. 93 640 05 09 | **RESTAURANTE LA GIOCONDA** P^a Marítim, 177 bis - Castelldefels Tel. 93 664 51 07 / Fax. 93 636 18 20 | **FORN DE PA I PASTISSERIA CASTELLDEFELS** García Lorca, 24 - Castelldefels Tel. 93 665 35 03 / Fax. 93 636 64 87 | **RESTAURANTE CAN PERE MARTÍ** P^a Marítim, 289 - Castelldefels Tel. 93 664 49 74 | **HOTEL MEDITERRÀNEO Y MEDITERRÀNEO PLAZA RESTAURANTE EL GALEÓN** Paseo Marítimo, 294 - Castelldefels Tel. 93 665 21 00 / Fax. 93 665 22 50 | **BAR-COCTELERÍA BOMFI** Avda. Santa Maria, 18 - Castelldefels Tel. 93 665 29 75 | **FLORES Y ADORNOS ARIADNA** Paseo Marítimo, 227 - Castelldefels Tel. 93 636 21 81 | **CARNICAS FRANCISCO CHAVES** Petunia, 4 - Viladecans Tel. 93 637 25 81 / Fax. 93 637 26 41 | **CARNISSERIES SOLER** Pintor Serra Santa, 15 Tel. 93 664 35 07 - Juan de la Cierva, 9 Tel. 93 636 61 86 - Castelldefels Fax. 93 665 73 39 | **RESTAURANTE PIZZERIA D'ANGELO** Pompeu Fabra, 20 - Tel. 93 636 71 73 - Castelldefels



Sonia Sarnago Tejero
 Presidenta Fundació Escola d'Hostaleria
 de Castelldefels

La formación: vacuna para la crisis

No son nada halagüeños los tiempos económicos que corren, puesto que un problema generalizado afecta siempre a todos los sectores y, por tanto, a todas las personas.

Este es el momento obligado –mucho mejor para los que ya lo hicieron antes- de definir y marcar los objetivos de la restauración del mañana, poniendo los medios y estableciendo los métodos para la renovación del sector. Para ello, la formación es la perfecta vacuna para prevenir y atacar periodos de “infección” económica.

La Escuela de Hostelería de Castelldefels viene apostando por este modelo desde su creación. Cada curso, una nueva promoción de Técnicos en Cocina y Técnicos en Servicio de Restaurante se gradúan en la Escuela después de tres años de formación profesional de calidad. Son ya tres promociones forjadas y formadas en la Escuela. Todos los alumnos, antes de acabar su titulación, están ocupando puestos en el sector y la demanda de nuestros profesionales es incesante.

Los programas de formación continua que ofrecemos para empresas y trabajadores del sector serán

este curso más numerosos, porque queremos ayudar a quien quiere marcar la diferencia y contribuir a la calidad de la Hostelería.

Por otro lado, y como cada año, también colaboramos con el Gremio de Hostelería de Castelldefels y Baix Llobregat en la formación de cientos de trabajadores desempleados que han elegido la restauración como opción de futuro, enseñándoles la profesión con los mejores profesores para facilitar su inserción en el mundo laboral.

Las crisis, una vez superadas, fortalecen a aquellos que han sabido medicarse contra ellas. La formación para conseguir una mejor profesionalización, la calidad -llevada al rango de la excelencia-, la implantación de sistemas de seguridad e higiene, el autocontrol de todos los procesos, la gestión empresarial seria y competente y la inteligente adaptación en los momentos de cambio, hacen que ciertas situaciones desagradables se conviertan, a futuro, en motor de una nueva economía más fortalecida y más profesional.

Todo se aprende. Nada mejor, pues, que recurrir a la Escuela.



press to

TINTORERIA BUGADERIA

Tintoreria - Lavandería
 Servicio Integral a Restaurantes

Dr. Barraquer (Esq. c/Bisbe Urquinaona, 12)
 08860 Castelldefels
 Tel./Fax: 93 636 47 77

SERVICIO A DOMICILIO



*"si no tienes sitio te guardamos
 la ropa de temporada"*





Requisits Generals dels establiments de Restauració

Agència Catalana del Consum 04/08/2008



1. REQUISITS DELS PREUS:

Els establiments de restauració han d'exhibir el preu complet (amb impostos inclosos) dels productes i serveis que ofereixen en tots els suports en què facin aquesta exhibició (cartes de plats i vins, pissarres, llistes, cartells, etc.). Els serveis no sol·licitats no es poden cobrar. Tampoc no es poden cobrar conceptes com ara reserves, cobert o taula.

2. REQUISITS LINGÜÍSTICS:

La retolació exterior i interior, com també les cartes i llistes en què facin l'oferta dels productes i serveis per als usuaris dels establiments de restauració han d'ésser redactats, almenys, en català.

Han d'estar en condicions de poder atendre els consumidors i consumidoras en qualsevol de les llengües oficials a Catalunya.

3. HORARI COMERCIAL:

Els establiments de restauració han d'exposar l'horari adoptat, visible des de l'exterior, fins i tot quan aquests es troben tancats.

4. FULLS OFICIALS DE RECLAMACIÓ / DENÚNCIA:

• Tots els establiments de restauració han de disposar de Fulls oficials de reclamació / denúncia a disposició de les persones consumidoras i usuàries.

• Els establiments de restauració han d'exposar, de forma visible a l'interior, un cartell informador de l'existència dels Fulls oficials de reclamació / denúncia, on, a més, s'hi indiqui el telèfon d'informació al consumidor :

• Es poden sol·licitar els exemplars dels Fulls oficials de reclamació / denúncia i el cartell a través de la pàgina web de l'Agència Catalana del Consum (HYPERLINK "<http://www.consum.cat>" \o "<http://www.consum.cat/>" www.consum.cat: vull exemplars del full oficial de reclamació/denúncia.) i a l'O.G.E. (Oficina de Gestió Empresarial), de Pg. de Gràcia, 129 - 08008 Barcelona -.

5. COMPROVANTS DE COMPRA:

Els restaurants i restaurants-bar han d'expedir obligatòriament factures dels àpats que serveixin on han de constar els diferents conceptes amb els

seus respectius preus complets per separat i també la identificació del titular o empresa i el seu NIF. En el cas dels bars, n'hi ha prou amb l'expedició d'un tiquet de caixa.

6. ETIQUETATGE:

Els establiments de restauració que ofereixen als consumidors productes alimentaris envasats hauran de complir la normativa d'etiquetatge, presentació i publicitat. Amb caràcter general, a l'etiquetatge dels productes alimentaris hi haurà de constar la denominació de venda, el llistat d'ingredients, el grau alcohòlic per a les begudes amb graduació superior al 1,2%, la quantitat neta, la data de consum preferent o caducitat, la identificació del productor i el seu domicili, el lot, i el lloc de procedència.

Per a més informació,
els agremiats poden trucar
al 902 010 342.

un nou concepte de plaer neix a prop del mar,
la brisa inspira cadascun dels plats,
la sal, l'art de menjar

cuina de mercat menü diari amanides
crepes coques carpaccios
pastes peixos carns arrossos
calderetes fideuas llosses.

Lasal
restaurant

Cuchara de Plata
Junio 2006

C/Arcadi Balaquer, 95 Castelldefels- Barcelona- Tel. 93 665 20 75
www.lasalrestaurant.com



"CASTELLDEFELS DE TAPAS"

1º CONCURSO GASTRONÓMICO DE TAPAS

A partir del 31/07 hasta el 26/09

VOTA Y GANA

UN VIAJE A MALLORCA

para dos personas
3 DÍAS 2 NOCHES

Los cupones para votar
los encontrarás en cada
establecimiento

1º CONCURSO GASTRONÓMICO DE TAPAS

Todos los jueves a partir del 31/07 hasta el 26/09
La oferta se mantendrá según el horario que determine cada establecimiento



¡INOS VAMOS DE TAPAS!



Colabora: Ayuntamiento de Castelldefels

Organiza:



Coordina:



El Bigote de la Gamba



Av. Maria Aurèlia Capmany, 14 | Tel. 93 665 28 38 | Castelldefels
www.elbigotedelagamba.com | contacto@elbigotedelagamba.com

1 TAPA + 1 BEBIDA 3€ | LA TAPA ADICIONAL 1,50€



1	RESTAURANT GADHUS	Avda. Constitució, 28	93 636 46 80	Croquetas de bacalao
2	BAR CERVECERIA CHUMI	C/ General Palafox, 16	93 664 15 62	Tallarinas
3	RESTAURANT PIZZERIA 23	Plaça Joan XXIII, 1	93 665 65 13	Callos
4	RESTAURANT BAR LOUISIANA	Centre Comercial L'anec Blau T-2		Codillo
5	BAR LA ROCALLA	Plaça Esperanto, 1 Local 1	93 665 44 15	Alitas de pollo con salsa barbaoca
6	BAR PANADERIA CHIVAS	Avda. Constitució, 93, bxs.05		Pulpo a la gallega
7	BAR GOOD FOOD	Avda. Constitució, 97 B	93 664 20 46	Sandwich de miga mixto
8	CERVECERIA LA RUBIA	Avda. Constitució, 101	93 664 05 02	Choricitos al vino riojano
9	BAR FORA VIA	Plaça de l'estació, 2	629 79 12 69	Ensaladilla griega
10	RESTAURANTE BAR TRIUNFAL	Avda. Constitució, 179	93 664 12 46	Gambita brasileña
11	RESTAURANT BAR EL COLORADO	C/ Llibertat, 24	93 665 00 66	Pladina
12	BAR LA NOVA TEULA	C/ Dr. Fleming 36 - 38	93 665 86 34	Tortilla de patatas
13	BAR CAN PERICO	C/ Dr. Fleming, 81	93 635 02 35	Gambas saladas
14	BAR NOVARA	Av. Primer De Maig, 8, Esc. C, Bxs. 1	93 664 06 47	Jamoncito de pollo con salsa de mostaza a la antigua miel y foie
15	BAR HELADERIA TENTAZIONE	C/ Arcadi Balaguer, 48	610 83 84 03	Muslitos Can Perico
16	RESTAURANT TAVERNA GARRIKO	Plaça Espanya, 2	93 636 65 66	Patatas rellenas Can Perico
17	BAR RINCÓN CRIOLLO	C/ Major, 35	93 636 56 54	Self Service de tapas
18	RESTAURANTE BAR ANDALUCIA	C/ Església, 31	93 664 26 52	Tapa dulce gofre Tentazione
19	RESTAURANTE BAR PARRILLADA TODO BIEN	C/ Bisbe Urquinaona, 32	93 664 02 21	Pimxos Garriko
20	RESTAURANTE BAR EL BIGOTE DE LA GAMBA	Avda. Maria Aurelia Capmany, 14	93 665 28 38	Choripán
21	BAR LAMBRETTA	Rb. Blas Infante, 11	93 665 51 99	Boquerones a la malagueña
22	RESTAURANTE BAR LA MESA	Avda. La Pineda, 12	687 853 110	Matambre (arrollado de carne)
23	LLESQUERIA CAN BOU	C/ Saragossa, 1-3	93 665 16 07	Cochinillo al ajillo
24	RESTAURANTE BAR LANCASTER	Carrer 13, 2 (Cantonada Pg. Maritim)	93 664 54 60	Explosión de Cabra
25	MARISQUERIA RANGEL	Passeig Maritim, 185	93 636 43 84	Humus con aceite de oliva picante
26	RESTAURANTE BAR LA LLOSA	Passeig Maritim, 202	93 665 08 13	Tapa falfel con salsa de sésamo
27	CERVECERIA RANGEL	Passeig Maritim, 198	93 665 02 58	Tapa Shawarma auténtico de ternera
28	BAR COCTELERIA GLASGOW	Pg. Marina, 226	93 665 66 45	Montadito de jamón
29	RESTAURANTE BAR CASA GALLEGA	Av. republica Argentina, 13, bxs.	93 636 33 32	Ensaladilla rusa
30	RESTAURANTE BAR BOCATA 'S	Passeig Maritim, 344	93 664 48 58	Patatas bravas estilo Rangel
				Tapa de Bacalao
				Patatas bravas estilo Rangel
				LKAY
				Tempura de sardina
				Tortilla de patatas, cebolla y morcilla



C. PUEBLA

Seguros e Inversiones

Más de 30 años de experiencia. Servicio personalizado.
Solicite presupuesto
SIN COMPROMISO

crystino.puebla@agencia.axa-seguros.es

Avda. Manuel Girona, 72 - 08860 Castelldefels

Tel. 93 664 14 94 - Fax. 93 664 51 58



Tel. 977 16 3124 (reservas) · Segur de Calafell



Foix
restaurant

Bocata's



Paseo Marítimo, 344 · Tel. 93 664 48 58 / 93 665 25 57
08860 Castelldefels Playa, Barcelona · Horario: de 8 a 24:30 h (Todos los días del año)

Restaurant
LA GIOCONDA

Cocina Mediterránea y de mercado, pizzería italiana



Paseo Marítimo, 177 bis · Tel. 93 664 51 07 / Fax. 93 636 18 20
08860 Castelldefels, Barcelona



V TROBADES GASTRONÒMIQUES DEL BAIX LLOBREGAT



Dilluns, 27 d'octubre de 2008 a les 18 h.

Lloc: AULA MAGNA DEL CAMPUS DEL BAIX LLOBREGAT DE LA UNIVERSITAT POLITÈCNICA DE CATALUNYA A CASTELLDEFELS

18 h. Obertura de l'acte:
L' Alcalde de Castelldefels
Sr. Antonio Padilla i Reche.

El President del Gremi d'Hostaleria de Castelldefels Sr. Manuel Ortiz Chumillas.

El Director de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona. Sr. Joan Oca Baradad.

18.15 h. Conferència a càrrec de la profesora de l'Escola d'Agricultura de Barcelona (UPC), Sra. Núria Carazo Gómez. Tema: "La història de la PATATA i la seva introducció a la cuina europea".

18.30 h. Conferència del xef amb una estrella Michelin,
Sr. Nandu Jubany, del Restaurant Can Jubany de Calldetenes.

19 h. Lliurament dels Premis del Concurs de Receptes de Cuina
"La Patata, del camp a la taula".

19.10 h. Lliurament dels reconeixements del 1er Concurs de Tapes de Castelldefels.

19.20 h. Lliurament de Diplomes als xefs de l'any 2008 amb "Cuchara de Plata".

19.30 h. Clausura de l'acte
La Regidora de Turisme i Festes
Sra. Maria Miranda Cuervas.
El Director de l'Escola Politècnica Superior de Castelldefels, Sr. Jordi Berenguer i Sau
El Representant del Rector de la Universitat Politècnica de Catalunya, delegat al campus del

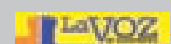
Baix Llobregat, Sr. Daniel López Codina

Aperitiu

Organitza:
Gremi d'Hostaleria de Castelldefels i Baix Llobregat

Col.labora:
Ajuntament de Castelldefels
Confradia Gastronòmica Més Onze
Escola d'Hostaleria
Universitat Politècnica de Catalunya (UPC)

Coordina:
La Voz de Castelldefels



Ctra. Barcelona C-245, Nº 86
Tel. 93 637 38 47
08840 VILADECANS

Restaurant
Cal Mingo





NANDU JUBANY, El xef que afalaga els sentits

*El xef convidat aquest any a les **V Trobades Gastronòmiques** pertany a la tercera generació d'una nissaga de cuiners. El seu restaurant, **Can Jubany**, és en un dels referents gastronòmics de la comarca d'Osona. Enmig de la plana de Vic, i situada a prop de la vila de Calldetenes, s'enlaira una acollidora masia d'arquitectura tradicional en la qual descobrim un nou concepte gustatiu. Cal anar-hi i gaudir-ne.*

Com comença el teu interès per la cuina?

Vaig néixer dins d'una cuina, ja que els meus pares tenien restaurant. Al principi no m'agradava gens perquè els diumenges els meus pares no podien estar per mi, però després vaig veure la part bona de la professió i aquí estic.

Què significa per a tu la Guia Michelin?

Una guia seriosa on pots trobar diferents restaurants.

Com és la teva especialitat gastronòmica?

La meua especialitat és divertida, compromesa, exigent i, alhora, la meua passió

On rau la clau del teu èxit?

En l'honestedat i la generositat en la meua vida

Els sabors o la presentació, què és important?

Sens dubte, els sabors, les cocccions, la combinació dels ingredients i si a més és maco el plat, perfecte.

La teua opinió de l'efecte mediàtic de la gastronomia?

Ho trobo perfecte, però hem de ser conscients que ni som tan bons ni tampoc tan dolents. Jo crec que és intel·ligent aprofitar el moment i treballar, tot el col·lectiu, perquè realment el nivell del nostre ofici cada dia sigui millor.

Un consell per a un estudiant de cuina.

Que no comenci la casa per la teulada. Vull dir que, abans de fer una espuma, hem de saber fer un sofregit.

Per què i com és l'ingredient vital en la teua cuina?

El producte, sens dubte. Sense un gran producte és gairebé impossible fer un gran plat.

Què és menjar bé?

Disfrutar d'un àpat, el qual necessita un entorn, un tracte, un producte i sobretot la companyia ideal

Coneixes Castelldefels?

No, no el conec, només he estat sopant a La Canasta, espero coneixe'l aviat.

Una anècdota.

Al començament d'obrir el restaurant a l'any 95 --jo tindria uns 24 anys-- venien els proveïdors a vendre i sempre demanaven pel meu pare perquè em veien molt jove, i jo els deia que havien de parlar amb mi, que jo era l'amo i es quedaven amb un pam de nas.

Parla'ns de la teua família.

La meua dona, l'Anna; el meu fill gran, l'Eudald, que farà nou anys; el segon, en Gil, que farà quatre, i el que molt aviat neixerà al novembre, en Lluc. Són el millor que tinc. Només espero no fallar-los mai.

Tens cap record gastronòmic de la teua infantesa?

Molts. Des que amb deu anys feia l'ensaladilla rusa, els arrossos de conill de bosc que feia la tietta o el bistec amb tomàquet que em feia la meua

mare. Crec que el record que tinc del restaurant, el menjar, el meu pare, vivències dins la cuina, la família, aquest és el vocabulari que faig servir per escriure la meua vida.

Què t'agradaria fer que encara no hagi fet?

Tenir temps per anar a altres llocs del món i conèixer altres cultures i altres cuines.

Volem tancar aquesta entrevista animant al sector de l'hostaleria i a tots els amants de la bona cuina que participin en aquestes V Trobades Gastronòmiques, una immillorable oportunitat d'intercanviar experiències, establir contactes i aprendre coses noves en aquest món apassionant que és la gastronomia.



Vagi de gust

La cuina de la Rosita,
t'ofereix una gran varietat
de plats tradicionals i de qualitat.

Av. 300, n° 34 - 08860 Castelldefels
Tel: 93 664 05 92



Castelldefels triomfa en els seus premis

El dia 9 de maig es va fer l'acte de lliurament dels Premis Ciutat de Castelldefels 2008 a la Sala Institucional del Castell.



El premi Ciutat de Castelldefels d'Acció Cívica va ser atorgat pel jurat a la Coral Margalló; pel que fa a la categoria d'Economia, el guanyador fou el Gremi d'Hostaleria; el Premi Ciutat de Castelldefels va ser atorgat a l'Institut de Ciències Fotòniques. Així mateix, el Jurat dels Premis va decidir donar una Menció Especial dels Premis Ciutat de Castelldefels d'Economia al Cinemes Metropol, per la seva important tasca a favor de la cultura.

Finalment, el Premi Especial Ciutat de Castelldefels va ser per a Aminatou Haidar, activista sahrauí i lluitadora per l'alliberament dels presos polítics i de consciència al Sàhara.

Recordem que Els Premis Ciutat de Castelldefels es van crear amb l'objectiu de reconèixer les entitats de caràcter públic o privat i a les persones físiques o jurídiques que són mereixedores d'aquests guardons pel seu esforç, treball, repercussió social i dedicació en qualsevol dels seus apartats.

Nou
Restaurant **Mon** Xinès
La magia de la cocina china y mediterránea

Av. Constitució, 56
08860 Castelldefels (Barcelona) Esq. Plaza Colón
Frente al Ànec Blau Tel. 93 636 68 41

RESTAURANT XINÈS NOU MON

新世界



Qualitat Turística en Destinacions (SICTED)

El Consorci de Turisme del Baix Llobregat lliura un diploma per certificar-se en el Sistema Integral de Qualitat Turística en Destinacions (SICTED)



El certificat **SICTED** té com a finalitat impulsar la qualitat en el sector turístic i fer-lo més competitiu. El **SICTED** respon també a la necessitat de dotar les destinacions turístiques de mecanismes que permetin integrar i focalitzar les actuacions empreses des d'un objectiu comú, consolidant així els esforços individuals a nivell subsectorial.

Els promotors del projecte han estat la Diputació i la Cambra de Comerç, Indústria i Navegació de Barcelona. L'any 2007 el Consorci de Turisme del Baix Llobregat es va sumar en aquest projecte que, de moment, s'ha iniciat a la zona costanera de la comarca. El passat 13 de maig, la Taula de Qualitat Turística del Baix Llobregat, va prendre la resolució final a la Seu del Consell Comarcal, en la qual es va aprovar el distintiu a 59 empreses dels municipis

de **Castelldefels, Gavà, Viladecans i el Prat de Llobregat**. Rosa Boladeras, Presidenta del Consorci de Turisme del Baix Llobregat, ha estat l'encarregada de lliurar els diplomes. El Consorci ja ha obert el termini d'inscripcions 2008-2009 per a aquelles empreses i entitats de la Costa del Baix que vulguin participar en la segona convocatòria d'implantació del **SICTED**.

Les empreses certificades de Castelldefels el 2 de juliol són les següents:

- Apartaments SG
- Avantravel Viatges
- Best Western Hotel Mediterráneo
- Brasseria El Sitio
- Canal Olímpic de Catalunya

- Creu Roja Castelldefels - Gavà - Begues
- Federació de Comerç de Castelldefels
- Gremi d'Hostaleria de Castelldefels i Baix Llobregat,
- Hotel Apsis Bcn Events
- Hotel Luna
- Hotel Neptuno
- La Voz de Castelldefels
- Masd Mediterráneo Apartamentos Turísticos
- Modes Magda
- Oficina de Turisme Local i Comarcal de Castelldefels
- Over Touring
- Over Touring II
- Platja de Castelldefels
- Restaurant Andalucía
- Restaurant La Canasta
- Restaurante El Sitio
- Serveis Reunits, S.A.



RESTAURANTES TEMATICOS

RESERVAS

902.365.666

NO ES EL TELEFONO DE LA ESPERANZA...
ES UNA LLAMADA AL INFIERNO.



www.elcomedordelastinieblas.com





Confraria de SANTA MARTA

El 26 de juny es va celebrar la Festivitat de Santa Marta, patrona dels Hotelers i Restauradors de Barcelona i es van organitzar els següents actes:

En primer lloc, missa a Santa Maria del Mar oficiada pel Mossèn Ignasi Sala. En el transcurs de la cerimònia es van nomenar nous Confreres, tots i totes professionals del sector turístic: Maria Gaspart de Grup Husa, Pilar Guinovart del Gremi de Restauració de Barcelona, Juan Carlos Sánchez de Grup Soteras, Isabelo Pintado de l'Hotel Husa Internacional, Gloria Imbernon i, molt especialment pel que ens toca a Castelldefels, Guillermo Fernández de la Cocteleria La Isla.

A continuació, sopar al Restaurant Tres Molinos, presidida pel Prohom en Cap de la Confraria Santa Marta, Santiago Soteras, el Conseller d'Innovació Josep Huguet, el Sr. Juan Carles Vilalta, Director General de Turisme, el Sr. Gaetà Farràs, President del Gremi de Restauració de Barcelona i la Sra. Marta Ferrusola, Prohom d'Honor de la Confraria.

En el transcurs del sopar es va fer un reconeixement especial a 9 establiments del Gremi d'Hotels (Hotel Nouvel, Park Hotel, Hotel Principal, Hotel Sant Agustí, Hotel Rialto, Hotel Confortel Almirante, Aparthotel Silver, Apartaments Munt mar i Hotel Abat Cisneros), així com a 12 establiments del Gremi de Restauració (el Vell Sarrià, Els Pescadors, Forn de Sant Jaume, Nigte, Windsor, Mauri, Nuria, L'Encís, Hispania, Restaurant La Canasta, Can Travi Nou i Cava Unviarsal).

Aquest any la distinció de "Prohom d'Or 2008" va ser atorgat a Santiago Imbernon, com a reconeixement a tota la seva trajectòria i a la seva dedicació a la Restauració.




VELOR
Apartamentos
Turísticos

**Apartamentos turísticos
en régimen de alquiler
por días, semanas o meses**

Paseo España, 47
Autovía de Castelldefels, 106
08860 - Castelldefels

Tel. +34 93 664 95 94
Fax. +34 93 664 90 14

www.velor.es
info@velor.es





Un vecino, un crack, un ídolo, LEO MESSI

Sencillo, tímido, simpático, tranquilo, agradable. Un chico de 20 años que a pesar de ser un personaje mediático es él mismo. Casero, familiar y sincero, así nos pareció **Leo Messi**. El crack no existía. Éramos dos jóvenes hablando de aficiones, sueños, objetivos y gustos. Hablando de nostalgia y de tradiciones argentinas, demostraba que, a pesar de todo, tiene los pies en la tierra. Es uno de los mejores jugadores del mundo entero pero a la vez es uno más.

Eres un ídolo de los niños. ¿Qué mensaje les dirías?

Siempre hay que tener una actitud positiva, y los sueños se pueden hacer realidad con mucho trabajo y esfuerzo.

¿Qué es lo que más echas de menos de Argentina?

Mi barrio, mi ciudad Rosario de Santa Fe, mi colegio de la infancia a quienes ayudo ahora desde mi Fundación y también a mis amigos de toda la vida. También las facturas (pastas dulces que se venden en las panaderías) aquí hay pocas.

Castelldefels destaca, entre otras cosas, por ser ciudad gastronómica. ¿Te gusta la comida mediterránea o prefieres un asado?

Me gusta comer de todo, como deportista tengo una dieta equilibrada. Además a veces voy a varios restaurantes de Castelldefels, pero mi familia siempre compra carne en la Carnicería de La Pampa y en la Carnicería Caminito, los cortes son diferentes a los de aquí.

¿Tienes amigos en Castelldefels?

Hago mucha vida familiar con mi hermano y con mi familia. Los vecinos y la gente de Castelldefels son muy amables, siempre soy bien recibido. Pero la verdad es que no tengo amigos en Castelldefels.

¿Cómo haces para tener los pies en la tierra, con pocos años has llegado muy lejos?

Siempre con mi familia y con mis amigos de toda

la vida. Siempre teniendo claro adonde uno quiere llegar trabajando.

¿Por qué elegiste Castelldefels para vivir?

Después de haber visitado muchos lugares, elegimos Castelldefels. Nos convenció tanto a mí como a mi familia. Su tranquilidad, la playa, la montaña, todo Castelldefels. Además, está cerca de Barcelona y del Camp Nou, adonde voy cada día a entrenar.

¿Qué conoces de Castelldefels y adónde vas a comprar o a comer?

Conozco el campo de fútbol del Castelldefels. Fui el día que jugaron contra el Club Vilanova de 3ra. División, donde tengo un amigo argentino jugando. Fui con Zabaleta del R.C.D. Espanyol.

Cuando salgo a comer, voy al Restaurante La Pampa, al Ushuaia o algún otro restaurante. Me encanta la carne. Además, mi familia compra productos argentinos en los comercios del pueblo, aunque me gustaría saber dónde puedo encontrar medias lunas dulces.

¿Qué aspiraciones tienes tanto en el terreno profesional como personal?

Tratar de ganar la mayor cantidad de títulos posibles y crecer como persona, como ser humano.

¿Qué consejos les darías a esos deportistas de Castelldefels que luchan por hacer su sueño realidad, llegar a ser grandes estrellas como tú?

Que hagan deporte y que nunca dejen de luchar por lo que quieren. El sacrificio y las ganas son la base del éxito. Con trabajo todo es posible. Puedo asegurarles que se puede soñar y se puede conseguir ese sueño.

Muchas gracias, Messi, por tu simpatía y la buena predisposición que mostraste con La Voz. Eres grande, pibe.



Linda López entrevistando a Leo Messi

Un canción: Cualquiera de cumbia

Una película: El hijo de la novia

Un color: Rojo

Tu madre: Todo

Un ídolo: Maradona

Un sueño: Seguir creciendo como persona

Un lugar: Rosario (Santa Fe)

Un entrenador: Rijkaard

Castelldefels: me gusta mi casa

Un campo de fútbol: el Camp Nou

PALMARÉS

FC Barcelona

2006-07 Supercopa de España

2005-06 Liga de Campeones

2005-06 Liga

2005-06 Supercopa de España

2004-05 Liga

Selección argentina

2004-05 Campeonato del Mundo Sub-20v

2008 Campeón Olímpico

tentazione

gelato d'autore

CREPS Y GOFRES ARTESANALES



TEM
PO
RA
DA
IN
VIER
NO
2008-
2009

para estas fiestas....

**TURRONES
ARTESANALES**

INFORMES.MOVIL: 610 83 84 03
gelatopro@yahoo.es



Nova Associació de Locals d'Oci de Castelldefels, Gavà i Viladecans

El 21 de maig de 2008 es va presentar oficialment a la localitat de Castelldefels, la nova **ASSOCIACIÓ DE LOCALS D'OCI DE CASTELLDEFELS, GAVÀ I VILADECANS**, que ha nascut gràcies a la col·laboració entre el Gremi d'Hostaleria de Castelldefels i la **FECASARM**, seguint l'acord de col·laboració que es va signar en el seu dia entre la **FECASARM** i la **FEDERACIÓ INTERCOMARCAL D'HOSTALERIA I RESTAURACIÓ DE BARCELONA (FIHR)**, de la qual el **GREMI D'HOSTALERIA DE CASTELLDEFELS** és membre.

A la roda de premsa, el Sr. Juan Ángel Benítez López, President de l'Associació de Locals d'Oci de Castelldefels, Gavà i Viladecans, va manifestar la voluntat que la nova associació arribi a aplegar el màxim nombre possible dels locals d'oci dels tres municipis, que poden sumar un centenar. També va destacar la seva voluntat de treballar amb els empresaris del sector en aquests municipis, les tres línies mestres que segueix la **FECASARM** arreu de Catalunya, basades en els principis de Seguretat, Qualitat i Convivència.

Per la seva part, el Sr. Manuel Ángel Ortiz Chumillas, President del Gremi d'Hostaleria de Castelldefels i sots-president de l'Associació de Locals d'Oci, va destacar la importància que el sector de l'oci estigui unit i ben assessorat i va agrair a la **FECASARM** i a la **FIHR** que hagin fet possible aquest acord, que ha permès crear una associació de locals d'oci en aquest territori i que ajudarà també al Gremi d'Hostaleria a incrementar el seu nombre d'associats.



Los integrantes de la nueva asociación

Per a més informació, podeu adreçar-vos als telèfons 902 996 013 o 670 703 370 o bé enviar un mail a info@fecasarm.cat



De las mejores fincas del Penedès surge uno de los mejores productos elaborados con productos autóctonos de las variedades Xarel·lo, Macabeo y Perelada de los cuales producimos uno de los mejores CAVAS de D.O PENEDES, al servicio del "Gremio de Hostaleria de Castelldefels".

C/ Revall, 38 · 08760 Martorel · Tel. 93 775 52 16 · Fax 93 774 02 13



IX Tenedor de Oro 2008

La Voz lleva 9 años premiando la Gastronomía de Castelldefels con el único objetivo de promocionarla y estimular al sector de la hostelería por su esmero en las funciones profesionales y por ofrecer un mejor servicio. Cada año, evaluamos sus resultados y analizamos también los oportunos comentarios de clientes y profesionales del colectivo.

El jurado está representado por diferentes personalidades de Castelldefels del mundo empresarial, cultural, asociativo, político, y entidades. Compuesto por más de medio centenar, no participarán los sectores afectados. Este año no se puede votar a La Canasta, Casa Andalucía, La Isla, Bye Bye Brasil, Rotisería La Pineda, El Elefante y Rangel, porque fueron los ganadores de la última edición.

Recordamos de nuevo que este galardón a la gastronomía local cuenta ya con nueve años de vida, y que se ha consolidado como un premio de referencia para aquellos establecimientos ganadores.

Los premiados recibirán su distinción en la cena anual de la hostelería local durante la cena de clausura de la "Mostra de Cuina", esto es, el domingo 28 de septiembre en el Hotel Apsis BCN EVENTS Castelldefels organizada por el Gremio de Hostelería de Castelldefels y Baix Llobregat.

Organiza:
La Voz

Colabora:
El Gremio de Hostelería de Castelldefels y Baix Llobregat



Los ganadores de la edición pasada:

El Elefante
Venezia
Bye Bye Brasil
Rangel
La Canasta
Andalucía
La Pineda

Las categorías son las siguientes:

Restaurante: Todos los establecimientos que trabajan con carta.

Bar restaurante: Todos los establecimientos que trabajan con carta, menú diario y servicio de bar.

Bar: Todos los establecimientos que sirven tapas, heladería y cafetería.

Pizzería: Todos los establecimientos que sirven pizzas.

Coctelería: Establecimientos que sirven copas.

Bar musical: Establecimientos con actuaciones musicales.

Restaurante Internacional: Comida internacional.

Rotisería: Establecimientos que sirven comidas para llevar.



RESTAURANTE
el elefante

Especialidad en carnes a la pizarra
Cocina indonesia e internacional

Menús para empresas

www.restaurantelefante.com
elefante@restaurantelefante.com

Pg. Can Vinyes, 12 - 08860 CASTELLDEFELS
Reservas: Tel. 93 665 21 32 - 93 665 62 05

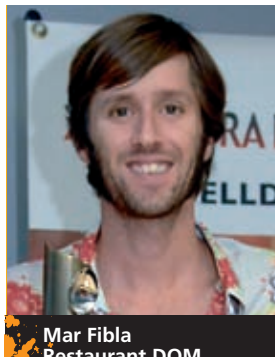




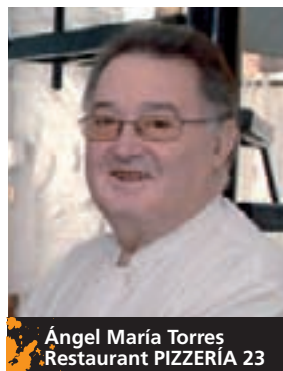
Premios a la hostelería local: Cucharas de Plata



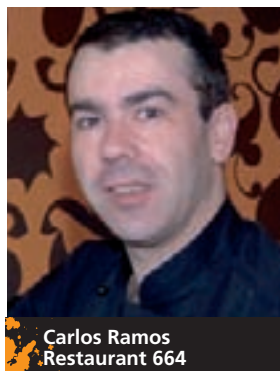
Héctor Marina
Restaurant GADHUS



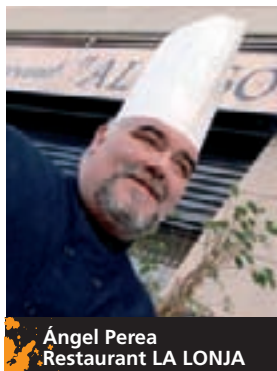
Mar Fibla
Restaurant DOM



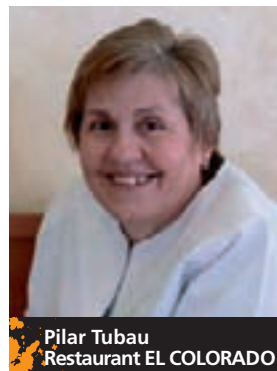
Ángel María Torres
Restaurant PIZZERIA 23



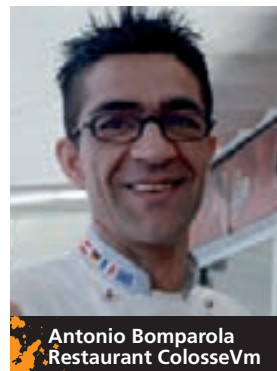
Carlos Ramos
Restaurant 664



Ángel Perea
Restaurant LA LONJA



Pilar Tubau
Restaurant EL COLORADO



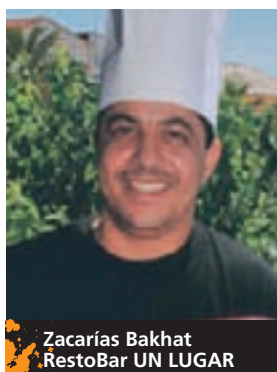
Antonio Bomparola
Restaurant ColosseVm



Eduardo Domínguez
Restaurant La Canasta



Juan Jiménez
Llesqueria CAN BOU



Zacarías Bakhat
RestoBar UN LUGAR



Pablo Calonaci
Restaurant II PICCOLO MARE



Alejandro Martín
Restaurant CASA GALLEGA



¿Te gusta el jamón?

CODY
Quijuelo - Salamanca

*Delegación Catalana
C/. Valeta, 7 - 08940 Cornellà (Barcelona)
Tf. 677 433 187 Fax. 936 362 003*



Cucharas de HONOR

Es un reconocimiento a los verdaderos artífices de la gastronomía de Castelldefels, por su trabajo, trayectoria, esfuerzo y colaboración con nuestra ciudad, que está considerada como Gastronómica por excelencia.

Desde el año 2004, la dirección de La Voz de Castelldefels con su equipo está premiando a los cocineros con el objetivo de incentivarlos, motivarlos y reconocer su profesionalidad.

Cuando nos visitan prestigiosos chefs, aprovechamos también la oportunidad para darles este premio, como fue el caso de la chef Carme Ruscalleda con motivo de las IV Trobades Gastronòmiques, y del chef Martín Berasategui dentro de la XXXV Asamblea General de la Asociación Española de Directores de Hotel.



Martín Berasategui · Restaurant LASARTE



Carme Ruscalleda · Restaurant SANT PAU

Restaurant TAST



Restaurador: Alejandro Luengo
www.restauranttast.com
 C/ Major, 16 - 08860 Castelldefels





Art, forma i manera de fer bé les coses...

Obert durant tot l'any
Diumenge a la nit, descans del personal

Menú Diario y Propuesta Gastronómica

RESTAURANTE BAR TEJADA
IGLESIA, 1
08860 CASTELLDEFELS
93 632 15 35

RESTAURANTE BAR TRIUNFAL
AVDA.CONSTITUCIÓN, 179
08860 CASTELLDEFELS
93 636 15 89

RESTAURANTE BAR TXALAKA
PASEO MARÍTIMO, 240
08860 CASTELLDEFELS
93 636 76 47

RESTAURANTE BAR UNLUGAR
P. MARÍTIMO, 215 PTA. ALTA
08860 CASTELLDEFELS
93 632 19 06

RESTAURANTE BARBACOA EUROPA
AVDA.EUROPA, 92-102
08850 GAVA
93 664 95 94

RESTAURANTE CAL FRANCIS
AUTOVIA CASTELLDEFELS, 189
KM.15
08860 CASTELLDEFELS
93 636 54 22

RESTAURANTE CAL MINGO
CTRA.BARCELONA C-245, 86
08840 VILADECANES
93 632 15 54

RESTAURANTE CAN PERE MARTÍ
PASEO MARÍTIMO, 289
08860 CASTELLDEFELS
610 83 84 03

RESTAURANTE CASA RITA
PASEO MARÍTIMO, 280
08860 CASTELLDEFELS
93 632 16 65

RESTAURANTE COCTELERIA ROCKI
PASEO DE LA MARINA, 143
08860 CASTELLDEFELS
635 80 90 01

RESTAURANTE COREA
AVDA.CONSTITUCIÓN, 190
08860 CASTELLDEFELS
93 636 70 50

RESTAURANTE EL ELEFANTE
PASEO CAN VIÑAS, 10-12
08860 CASTELLDEFELS
93 636 51 36

RESTAURANTE EL SITIO
AVDA.CONSTITUCIÓN, 274
08860 CASTELLDEFELS
93 636 03 41

RESTAURANTE ESPLAI
AUTOVIA DE CASTELLDEFELS,
KM.17,3
08860 CASTELLDEFELS
93 665 20 75

RESTAURANTE GRAN MURALLA
AVDA.CONSTITUCIÓN, 97
08860 CASTELLDEFELS
93 645 21 09

RESTAURANTE IL FORNELLO
AVDA.CONSTITUCIÓN, 135
08860 CASTELLDEFELS
93 665 28 38

RESTAURANTE LA CANASTA
PZA.DEL MAR, 3
08860 CASTELLDEFELS
93 636 09 38

RESTAURANTE LA GIOCONDA
PASEO MARÍTIMO, 177 BIS
08860 CASTELLDEFELS
93 636 10 46

RESTAURANTE LALLOSA
PASEO MARITIMO, 202
08860 CASTELLDEFELS
93 664 02 64

RESTAURANTE LAS BOTAS
AVDA.CONSTITUCIÓN, 326
08860 CASTELLDEFELS
93 636 21 35

RESTAURANTE LES MARINES
CALAFELL, S/N.
08850 GAVA
610 804 105

RESTAURANTE MAR BLANC
RIBERA DE SANT PERE, 17
08860 CASTELLDEFELS
93 634 29 50

RESTAURANTE MARBELLA
PASEO MARÍTIMO, 332
08860 CASTELLDEFELS
93 664 54 60

RESTAURANTE PIZZERIA 23
PZA.JUAN XXIII, 1
08860 CASTELLDEFELS
93 664 17 03

RESTAURANTE RINCÓN DE LOLA
PZA.DEL MAR, 2
08860 CASTELLDEFELS
93 664 55 74

RESTURANT GADHUS
AVENIDA CONSTITUCIÓN, 28
08860 CASTELLDEFELS
93 664 15 62

RISTORANTE PIZZERIA COLOSSEUM
CANAL OLÍMPICO, 24
TERRAZAS
08860 CASTELLDEFELS
93 636 46 80

RTE. BAR DISCOTECA EL PÉNDUL
RIBERA DE SANT PERE, 1
08860 CASTELLDEFELS
617 678 582

RESTAURANTE BAR EL BIGOTE DE LA GAMBA
AVENIDA MARIA AURÉLIA
CAPMANY, 14
08860 CASTELLDEFELS
93 634 23 94

RESTAURANTE BAR MARÍTIMO DE CASTELLDEFELS
PASEO MARÍTIMO, 17
(ESQ. CALLE 22)
08860 CASTELLDEFELS
93 664 11 59

RESTAURANTE BAR PARRILLADA TODO BIEN
OBISPO URQUINAONA, 32
08860 CASTELLDEFELS
666 743 513

RESTAURANTE COMICO-COMICO.COM
CENTRO COMERCIAL
ANEC BLAU
08860 CASTELLDEFELS
93 635 09 00

RESTAURANTE BAR A VEIRIÑA DO'MAR
CALLE 21, 6
08860 CASTELLDEFELS
93 664 20 46

RESTAURANTE BAR EL DESIG DE LA LLUNA
PJE. MERCÉ RODOREDA, 6-8
08860 CASTELLDEFELS
93 665 08 13

RESTAURANTE EL COMEDOR DE LAS TINIEBLAS
AUTOVÍA DE CASTELLDEFELS,
KM.185
08850 GAVÁ
93 634 29 56

RESTAURANTE LA GRAN CANTONADA CASA CAMILO
PASEO MARÍTIMO, 236
08860 CASTELLDEFELS
93 636 18 57

RESTAURANTE LOS DOS CABALLEROS
AVDA.CONSTITUCIÓN, 145
08860 CASTELLDEFELS
93 664 05 92

SAGASA HOTELES
JUAN DE LA CIERVA, 19
08860 CASTELLDEFELS
93 664 91 76

SG BUSINESS APARTAMENTS
PASEO DE LA MARINA, 116
08860 CASTELLDEFELS
93 665 10 44

TABERNA EMILIO RESTAURANTE
ONCE DE SEPTIEMBRE, 7
08860 CASTELLDEFELS
93 645 20 50

TANGA COCA-COLA CLUB
AVDA.DE LOS BAÑOS, 27
08860 CASTELLDEFELS
93 645 26 16

VELOR APARTAMENTS TURÍSTICOS
PASEO DE ESPAÑA, 47
08860 CASTELLDEFELS
93 664 15 95

VIAJES IBERIA (CASTELLTUR)
PZA.ESTACIÓN, 3
08860 CASTELLDEFELS
93 635 02 35

Si Usted es **EXIGENTE**,
debe trabajar
con expertos.

1ª Empresa en instalación de
BANERAS SIN OBRAS con
TECNOLOGÍA Y PATENTES
propias.

(RECHAZA IMITACIONES)

BSB

**BAÑERA
SOBRE
BAÑERA**

LA EVOLUCION
DE UN CONCEPTO

www.bsb-spain.com



93 634 20 08

BAÑERA NUEVA | SIN OBRAS | EN 4 HORAS

BSB **10 AÑOS**
BANERA
SOBRE
BANERA **DE GARANTÍA**

Arcadi Balaguer, 9 Castelldefels

GALERÍA DE FOTOS



Carme Ruscadella visita las instalaciones de la Escola d' Hostaleria



Restaurant "La Gioconda"



Restaurant "La Canasta"



El espectáculo de BYE BYE BRASIL



Dirección
Francis Jiménez



RESTAURANT
CAL FRANCIS

Av. de Castelldefels, 189 Km. 19.200
08860 Castelldefels
Te. 93 664 58 09 - 93 636 61 72



Tenedor de Oro
2005 Y 2006



Cuchara de Plata
Mayo 2006/2008



Reservas para grupos empresas y comidas familiares
Paellas, arroces, fideuás, ensaladas
PARA LLEVAR
ABIERTO DE MARTES A DOMINGO
de 12 a 17 h NOCHES CERRADO

Especialidad en paellas, arroces, calderetas, fideuás, bacalao, pescado fresco y carnes



Restaurant "Mar Blanc"



Visitantes de la Mostra de Cuina 2007



Los visitantes de la Mostra de Cuina disfrutando de una jornada gastronómica

**coctelería
terrace - bar**

La Isla

Paseo de la Marina, 157
Tel. 93 664 1154
08860 Castelldefels





AUTOR DE PORTADA

JOSÉ ANÍBAL INURRITEGUI

"(...) Es un excelente dibujante, con personalidad; sabe situarse en el ángulo propicio y sabe conjugar de manera espectacular los juegos de luces y sombras. Y cuando coge los pinceles, el dibujo se viste de color, acentuando los rasgos, poniendo el acento en los rostros y atrapando con fuerza excepcional el movimiento, el ritmo..." (J. Llop-Revista Gal Art 10/2004).

José Aníbal Inurritegui nació en Buenos Aires el 12 de diciembre de 1952. Desde muy temprana edad demostró una fuerte inquietud por el dibujo que, con el tiempo, se transformó en pasión, llevándolo a estudiar en las Escuelas Nacionales y Superiores de Bellas Artes: "Manuel Belgrano", "Prilidiano Pueyrredón", y "Ernesto de la Cárcova".

En Argentina se formó e inició una carrera artística que prosigue ahora en España. Su ascendencia vasca y andaluza y las circunstancias de la vida le hicieron dejar la costa atlántica por la mediterránea, y ahora pinta y dibuja frente a su nuevo mar, en su nueva tierra de acogida, Castelldefels, desde hace seis años.

Ha realizado exposiciones individuales y colectivas en Buenos Aires, Barcelona y en diferentes localidades de Catalunya, Madrid, Bilbao, A Coruña y Principado de Andorra.

"El dibujo y la pintura son medios de expresión y comunicación, percepción de lo que veo y siento, y transmisión de esas sensaciones; ambas disciplinas tienen un cierto clima mágico porque generan en

cada uno una percepción diferente. Mi formación se basa en el dibujo y la escultura, en donde el papel preponderante es generado por la contraposición de luces y sombras, blancos y negros.

Ha realizado exposiciones individuales y colectivas en Buenos Aires, Barcelona y en diferentes localidades de Catalunya, Madrid, Bilbao, A Coruña y Principado de Andorra.

La pintura constituye el constante desafío que me plantea la integración cromática en mi obra. Disfruto incorporando texturas elaboradas con materiales como arena, yeso, cola, arpilleras y cartones, y es con estos aditivos donde se pone de manifiesto mi ser escultórico, que siente la imperiosa necesidad de manejar volúmenes. Me interesa generar, con estos elementos, cierta inquietud y curiosidad, que cada pequeño fragmento del cuadro transmita sensaciones diferentes.

Al llegar a Castelldefels, tuve ofertas para realizar pinturas y murales para varios restaurantes y hoteles: Cristina, Centric, La Pampa... Encontré así un ámbito en el que convergían dos de mis mayores aficiones: la estética y el buen comer y beber. Un cuadro o una escultura incorporan al espacio un carácter, un clima estético que imprime una particularidad irrepetible.

Trabajar en el ámbito de la gastronomía me da la posibilidad de llegar a un público más amplio y diverso. Soy un eterno luchador para que el arte, en sus diversas disciplinas, se visualice popularmente y participe de la vida cotidiana de las personas; en ese sentido, el terreno de la gastronomía favorece este acercamiento.

La obra artística pasa a formar parte de una conjugación de los sentidos: la buena mesa se disfruta también con los ojos, con el descubrimiento de texturas, colores y formas. Este juego sensual funciona proporcionando ese toque personal, ese carácter que lo hace único y original".



Restaurant - Pizzeria

"DAL NONNO"

**comida para celíacos
y productos biológicos**

Av. Constitución, 60 · 08860 · Castelldefels · Reservas Tel: 645 21 09

