

GUIA GOURMAND 2014

Mezza Luna, restaurant andorrà de l'any en reconeixement del seu xef

Llovell destaca que la gastronomia del Principat no ha patit cap retrocés tot i la crisi

M. S. C.
ANDORRA LA VELLA

La Guia Gourmand ha nomenat el Mezza Luna, de l'hotel Carton Plaza, restaurant andorrà de l'any 2014. Un dels directors de la publicació, Fèlix Llovell, va remarcar que el premi és un reconeixement del xef Pablo Urcelay, que es va incorporar a l'establiment l'any passat. Llovell va destacar que Urcelay és un referent en la gastronomia i va indicar que "el fitxatge ha estat extraordinari ja que revaloritzarà molt la cuina del Mezza Luna". La guia ofereix informació de 600 restaurants i hotels de Catalunya i Andorra, així com del sud de França i la resta d'Espanya, entre altres zones. L'edició d'aquest any inclou 40 baixes i 50 altes de restaurants catalans i una alta a Andorra, que és precisament el Mezza Luna.

Llovell va declarar que la crisi no ha comportat un retrocés en

la cuina del Principat. Tot i així, sí que és de l'opinió que encara cal potenciar més el turisme gastronòmic. Un aspecte que pot impulsar-lo és l'organització de mostres i jornades sobre aquest tema, va assenyalar el periodista, tal com s'està fent. A aquesta qüestió es va referir el director de Turisme, Sergi Nadal, que va recordar que hi ha un treball per potenciar el turisme gastronòmic amb jornades com Andorra a taula, la fira del vi o fomentant els productes autòctons.

Llovell va remarcar que a Catalunya el turisme gastronòmic ha experimentat un auge important i això es pot veure en l'acceptació que tenen establiments que s'han convertit en referents, com el Cellar de Can Roca en l'actualitat. L'objectiu, segons va apuntar, és que Andorra arribi a tenir un restaurant "que arrossegui masses". Tal com ja havia assenyalat en presentacions anteriors, Llo-



Un moment de la presentació de la Guia Gourmand 2014, ahir.

vell considera que el ha de buscar el Principat és l'obertura d'un establiment similar a l'Aquarius, que gaudís d'una estrella Michelin o algun altre reconeixement.

El responsable de la publicació també va exposar que un factor positiu de la crisi és el fet

que els establiments han abaixat els preus. Així, si abans es podia menjar per 70 o 80 euros ara es pot gaudir d'un bon àpat per 50, 40 o fins i tot 30 euros.

La guia es pot trobar en català i castellà i gratuïtament per internet. ■

ESDEVENIMENTS

Sopar solidari a benefici de Càritas i l'Unicef amb Elena Arzak

REDACCIÓ
ANDORRA LA VELLA

L'Sport Hotel Hermitage & Spa de Soldeu acollirà avui un sopar de gala solidari, organitzat per Pyrénées. L'àpat anirà a càrrec de Nandu Jubany i Carles Gaig. Tot i que també hi havia de participar el cuiner basc Juan Mari Arzak, ha hagut de cancel·lar la seva presència. En el seu lloc hi prendrà part la seva filla, Elena Arzak, i el director de cuina. Els diners recollits amb l'esdeveniment aniran a benefici de Càritas i l'Unicef d'Andorra. Aquesta és la segona vegada que s'organitza el sopar solidari. L'any passat es van recollir 11.000 euros. En aquesta edició, en tractar-se d'un menú cinc estrelles Michelin, s'ha hagut de limitar l'aforament a 80 persones. La presència de cuiners de renom permet donar més rellevància a l'acte i atraure xefs reconeguts de cara al futur. ■

RETRAT DEL CÈLEBRE MÈDIUM DIMITRI D'ALFANGE D'UVRIL PER LA PERIODISTA SANDRA GAUDIN (periodista, astròloga, actriu i autora de teatre)

Tot va començar en néixer, quan la llevadora, "molt intuïtiva" segons ell, va dir a la seva mare: "La planyo." De nen, el do de vegades va ser una font de patiment, fins que assimilà la seva diferència. Un accident de cotxe als 12 anys va fer desenvolupar encara més els seus sentits.

Quan tenia 15 anys, en una trobada amb una vident es van donar del seu potencial. Aquesta vident el va iniciar en les diferents disciplines de les arts endevinatòries.

Als 18 anys comença la seva carrera professional associant-se amb un altre vident, fins que agafa la seva pròpia trajectòria amb una gran embranzida.

A mesura que anava fent consultes es va donar de la importància d'entendre la psique humana. Per aquest motiu va complementar la seva formació amb un curs complet de psicoanalítica d'orientació filosòfica i lingüística que incloïa una formació en psicogenealogia i psicopatologia.

Des d'aleshores, Dimitri utilitza diferents suports de mediació per posar en relleu les característiques psicològiques i les potencialitats dels seus consultants. Tot això amb l'objectiu de poder aportar una ajuda més eficaç, mostrant-los on sembla que hi ha un problema, permetent-los d'aquesta manera trobar per ells mateixos les vies per superar-lo.

És important per a Dimitri d'Alfange d'Uvril que els consultants tinguin una actitud oberta perquè la consulta sigui tan eficaç com sigui possible. Siguen un particular o un empresari, us sabrà reconciliar amb la vidència per la seva confiança i professionalitat.

A través de la seva disciplina desitja donar respostes clares i objectives als seus consultants. Dimitri d'Alfange d'Uvril forma part de l'INAD, associació que vetlla per la defensa dels consumidors i la moralitat de la professió de les arts endevinatòries a França.

Dimitri em confessa que accepta molt poques consultes al dia, perquè l'esgoten molt. Amb una noble humilitat em confia que la seva forma pot variar d'un moment a un altre.

Tot i estar iniciat en la psicoanàlisi, Dimitri només pretén clarificar els camins als seus consultants i considera que una sessió s'hauria de viure més com un divertiment que com una recerca de consells. Trobo aquest punt de vista molt honest i innovador.

Vaig consultar Dimitri per primera vegada el 2001 i vaig tornar a contactar-hi quan preparava la publicació de la guia dels millors astròlegs d'edicions Favre.

Amb els anys he pogut apreciar més les qualitats excepcionals d'aquest vident.

Dimitri us demana el vostre nom i es llança dins els arts endevinatoris. Va percebre els meus escrits per al teatre, la meua activitat d'astròloga i la proposició d'una dona redactora en cap d'un magazin. També em va descriure les persones amb qui em vaig retrobar més endavant amb retrats que varen ser exactes.

Fa un any em va desxifrar amb exactitud les diferents etapes lligades a l'elaboració de la guia d'edicions Favre.

Aquest vident multicultural plana sobre les nacions amb gran saviesa.

Si voleu trobar-vos-hi en persona, té la seva consulta des de fa poc a Aixirivall, Sant Julià de Lòria.

Contacte: + 376 845 381



DIVULGACIÓ

Ponències d'experts sobre la psoriasi a l'hospital

REDACCIÓ
ANDORRA LA VELLA

La sala d'actes de l'Hospital Nostra Senyora de Meritxell acollirà el 13 de desembre, a partir de les sis de la tarda, diverses ponències sobre la psoriasi. Hi intervindran José Manuel Mascaró, dermatòleg del Clínic de Barcelona; Esther Zamora, dermatòloga de l'Hospi-

tal Nostra Senyora de Meritxell; Marc Pascual, especialista en medicina interna de l'Hospital Nostra Senyora de Meritxell; Elena Martínez, especialista en reumatologia de l'Hospital Nostra Senyora de Meritxell, i Esperanza Gil, farmacèutica del servei de Farmàcia de l'Hospital Nostra Senyora de Meritxell. L'entrada és lliure i gratuïta. ■

INFANTS I JOVES

Tallers per aprendre a fer ornaments sostenibles

REDACCIÓ
ANDORRA LA VELLA

Des de demà fins al 30 de desembre, els punts joves del Principat acolliran els tallers *El Nadal més sostenible*, organitzats pel Centre Andorra Sostenible. En aquestes activitats, els infants i joves aprendran a elaborar ornaments reutilitzant paper

de forma creativa. Els tallers es duran a terme demà al PIJ d'Encamp (18 hores), l'11 de desembre a L'Enllaç de La Llacuna (17 hores), el 12 de desembre a l'Espai Jove d'Escaldes (18 hores), el 23 de desembre al PIJ d'Ordino (11 hores) i el 30 de desembre al Punt Jove de Canillo (10 hores). L'activitat és gratuïta. ■