

EL DIA 31, L'ESCALADOR ALEMANY ÀLEX HUBER, PRESENTARÀ EL SEU LLIBRE A LA BOTIGA ILLASPORTS I ASSISTIRÀ A LA PROJECCIÓ DE LA SEVA DARRERA PEL·LÍCULA.

Nota per als aficionats a l'escalada i a la muntanya en general. El proper dijous, dia 31, visitarà Granollers el conegut escalador alemany Àlex Huber (Trostberg, 1968), que ha realitzat gestes de gran mèrit entre les que es poden destacar la via oest del Latok II (7.000 m) al Karakorum, la via Bellavista del cim oest de Lavaredo, el Cho Oyu, el Cerro Torre...

Durant la seva estada aprofitarà per presentar el seu llibre "Tres cimas de Lavaredo" (editions Desnivel 2004), que tindrà lloc a



Àlex Huber

partir de les 7 de la tarda a la botiga Illasports del carrer Joan Prim, 165, on es podrà adquirir igualment el llibre "Yosemite" (editions Desnivel 2003), amb les imatges més impressionants de les escalades de l'Àlex en aquest parc natural. Seguidament, a les 9, al Centre Cultural de la Fundació la Caixa, Àlex assistirà a la projecció d'una pel·lícula especial sobre les seves escalades.

El nombre d'assistents es limitarà estrictament a l'aforament màxim de la sala. Aquest acte compta amb la col·laboració de la federació d'AAVV de Granollers. Aquestes activitats formen part del programa que en el camp de la muntanya i la natura en general organitza Illasports durant l'any. **RdV**

GUIA DE RESTAURANTS

RESTAURANT - MASIA CAN PAGES VELL
 • COMEDORES INDIVIDUALES para comidas de negocios.
 • Amplio PÁRKING INTERIOR Y EXTERIOR en la masía.
BODAS Y BANQUETES
MENÚ DIARIO Y CARTA
 Ctra. de Canovelles a l'Ametlla - Tel. 93 849 23 80
 Fax 93 861 50 35 - L'Ametlla del Vallès (Barcelona)

Restaurante Monguit
MENÚ ESPECIAL COMUNIONES
 Desde 34€ (IVA incluido)
 • ACTUACIÓN DE PAYASOS
 Pol. Ind. Monguit c/. Llinars
 Tel. 93 846 44 70 - Fax 93 849 78 28
 L'AMETLLA DEL VALLÈS (Barcelona)

VAL GRATIS RESTAURANTS HOTEL GRANOLLERS

Una ampolla de vi en el Bufet lliure de cap de setmana (22€)

Ampolla de vi de Regal en el "Menú del Mar" (Pica Pica de 6 plats + postres) 30€

Av. Francesc Macià, 300 GRANOLLERS Tel. Reserves 938 795 100

Todos los sábados **CENA-BAILE con MÚSICA EN VIVO**

- Menú diario y carta
- Banquetes de boda, comuniones, bautizos, celebraciones, despedidas de soltero, aniversarios, comidas de empresa, etc.
- Actuaciones de payasos, magos, etc.
- Salones individuales

Urb. Can Vila - Sant Antoni de Vilamajor
 Reservas de mesas:
 Tel. 93 845 05 76 • 93 845 15 34

LA MASIA
Dimarts tancat
 Avda. Torregassa, 77 - Tel. 93 843 00 02
 L'AMETLLA DEL VALLÈS

BAR RESTAURANT Baix Montseny
SALONS PER BANQUETS I CASAMENTS
SOPAR-BALL TOTS ELS DISSABTES MÚSICA EN VIU
 Per informació i reserves de taules al tel: 93 841 12 55
 Ctra Comarcal 251 - Vilalba Sassera

GASTRONOMIA

CANELONES DE BACALAO



INGREDIENTES:

- 18 placas de canelones
- 600 g de bacalao remojado desmenuzado y sin espinas
- 200 cc de nata líquida
- 50 g de mantequilla
- 1 cabolla mediana picada
- 1 cucharada de harina
- 2 hojas de laural
- 1/2 taza de nueces picadas
- 1 cucharada de perejil picado
- nuez moscada
- sal pimienta

Salsa cebolla

- 1 kg de cebolla cortada finísima
- 80g de mantquilla
- 100 g de queso parmesano rallado
- 8 cucharadas de tomate concentrado
- 1/2 l de leche
- 1 cuharada de perejil picado
- sal y pimienta

PREPARACIÓN:

En una cazuela con mantequilla dorar la cebolla. Rehogar la harina y echar el bacalao, que cuezca 2 minutos.

Luego añadir el perejil, el laurel, las nueces, la nata y la nuez moscada y salpimentar.

Rellenar los canelones y cubrir con salsa cebolla.

Salsa cebolla: En un recipiente de fondo recio derretir la mantequilla y rehogar la cebolla a fuego muy suave hasta que esté blanda y empiece a dorar. Añadir entonces el tomate, el perejil, la leche, el queso parmesano, la sal y la pimienta. Esta salsa no precisa más queso para grantirnar.