

## Jordi Aligué, un vallesà a Vallgrassa

Cardedeu. "Un projecte interdisciplinari d'art vigent. Un punt de trobada entre artistes i visitants, entre la creació i l'observació". Aquestes són les paraules que defineixen el Centre Experimental de les Arts Vallgrassa. Un dels seus impulsors és el cardedeuenc Jordi Aligué.

**A**lgué, principal encarregat de la direcció artística del centre, valora molt positivament aquest període "que ha estat marcat per dues pautes: innovació i interrelació." Innovació, perquè es tracta d'una aposta per l'art dels nostres contemporanis. Artistes com **Eva Arrizabalaga**, **Josep Parera**, **Jordi Gírbén**, **Maria Helguera** i el mateix Aligué, seran els principals expositors d'aquest curs que comença. La interrelació, el diàleg i la diversitat de llenguatges, constitueixen el segon dels ingredients que caracteritzen

aquest projecte. Interrelació amb el marc natural del Garraf, moltes de les obres dels artistes estan inspirades i dissenyades especialment per a aquest entorn. I, sobretot, és un centre que vol arribar a tots els llenguatges, des de la pintura al gravat, la fotografia, la música i, fins i tot, la poesia.

Una de les iniciatives més importants que ja s'està impulsant des de Vallgrassa, s'ha anomenat "MediterrArt: Diàlegs d'Art en el Mediterrani". Segons Aligué, "la idea és unir els espais naturals protegits de la Mar Mediterrània i la universalitat de



Jordi Aligué en un dels tallers de Vallgrassa.

l'Art Vigent". Amb aquesta finalitat enguany s'organitza un intercanvi amb el Parc Nacional de "Le Cinque Terre" a Itàlia. **Umberto Ribas**, fotògraf, **Pep Fajardo**, escultor, **Arturo Blasco**, músic, **Victor Sunyol**, poeta, i els pintors **Maria Helguera**, **José Ibarrola** i **Jordi Aligué**, són els artistes que col·laboraran en el projecte. **CELINA CEDRO**

## GUIA DE RESTAURANTS

**VAL GRATIS**

**RESTAURANTS**

**GRAN OLLA RESTAURANT**

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

**HOTEL GRANOLLERS**

**LA PIRANYA**

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

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

**LA MASIA**

Dimarts tancat

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

**RESTAURANT - MASIA CAN PAÇOS VELL**

- COMEDORES INDIVIDUALES para comidas de negocios.
- Amplio PÁRKING INTERIOR Y EXTERIOR en la masia.

**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)

**SUGGERIMENTS DIARIS CUINA DE MERCAT**

Servei de Carta Dinar - Sopar  
Menú dies festius  
CORRÓ D'AMUNT - Les Franqueses  
Telèfon 93 871 01 51  
(Tancat els dimarts excepte festius)

**BODES-BATEIGOS-COMUNIONS EMPRESAS-BANQUETS**

Gran varietat de menus, esmorzars i servei a la carta

**JA TENIM CALÇOTS!**

Ctra. Valldoriolf s/n - Vilanova del Vallès  
Telf. 93 842 02 76

**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

**Restaurant LA BARBACOA**

Fa saber als seus clients i amics que

**JA PODEN DEGUSTAR LES NOSTRES CALÇOTADES**

Tel. 93 842 00 08  
C/Catalunya, 84 La Roca del Vallès

**GASTRONOMIA**

# POCHAS

**Ingredientes:**

- 800 grs. de pochas blanques (el peso en desgranado)
- Tomate maduro
- Pimiento verde
- Cebolla fresca partida sin deshojarla
- 4 cucharadas de aceite de oliva virgen
- Sal
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Agua

**PREPARACIÓN (para 4 personas)**

Poner las pochas en una olla cubriéndolas, dos dedos por encima, con agua fría.

Añadir el aceite, la sal, la cebolla partida en dos, el pimiento verde y el tomate. Dejar que haga a fuego lento durante 30 minutos. Sacar todas las verduras, pasarlas por el triturador, luego por un chino y agregar el resultado a las pochas. dejar cocer otros 10 minutos, rectificar el sazonamiento y retirar. Rectificar de sal.

**Restaurant Cal Mestret**

ÀPATS EN GENERAL • MENJAR CASOLÀ  
COMUNIONS I BATEIGS

Tel. 93 844 82 07 - Santa Eulàlia de Ronçana

Si voleu anunciar-vos en aquesta secció, adreceu-vos a:

**SITJES PUBLICITAT**

Plaça Onze de Setembre, 7, local 2  
Tel. Publicitat 93 870 65 33  
Dpt. Gràfic 93 870 64 17  
Fax 93 860 40 48  
E-mail: disseny@sitjespubli.com  
08400 GRANOLLERS