

Prades, en constant creixement

La Roca del Vallès. Divendres passat es van inaugurar les noves instal·lacions que el Concessionari Prades, grup representant de marques líders com Seat, Audi i Volkswagen, té al polígon industrial Valldoriolf, acte al qual assistiren entre d'altres els alcaldes de la Roca i Granollers, Miquel Estapé i Josep Mayoral, respectivament; el president de Seat a Espanya, Josep Mas Teixidor; així com els senyors Prades i d'altres representants de l'empresa.

Xavier Solanas

Per a molts vallesans la presència de Prades a la comarca ve condicionada per la recordança de l'empresa a la seu de la carretera de Granollers primer, i després al carrer Josep Umbert. Tot un referent automobilístic que ha viscut amb la comarca els darrers 100 anys, ja que es va fundar el 1900 com es va recordar durant el decurs de l'acte d'inauguració de les noves instal·lacions a la Roca del Vallès, divendres passat al matí. Presència empresarial i també institucional amb els alcaldes de Granollers i la Roca, així com de diversos representants del sector. L'empresa es fundà l'any 1900 amb la inauguració d'una botiga i taller de bicicletes i motocicletes a Granollers, que dos anys després acollí un dels primers concessionaris de cotxes FIAT d'Espanya. El 1928, va passar a ser un concessionari Ford (amb un objectiu de vendes de 12 unitats/any) i posteriorment, el 1943, de nou



Els senyors Prades amb les seves nétes Cristina i Mireia Prades.

Fiat. L'any 1952 es convertí en el primer concessionari Fiat-Seat d'Espanya i el 1958 se'n va obrir un a Mataró, passant els seixanta a

comptar amb instal·lacions a Barcelona i Badalona.

En el període 1965-1970 es va incorporar a l'activitat del grup la concessió dels turismes Mercedes Benz. Cal destacar igualment la part internacional francesa de Prades que inaugurà a Evreus unes instal·lacions on venia en plena dictadura franquista la marca Seat. L'any 1982 es van incorporar a la capçalera Prades les marques Audi i Volkswagen. El creixement constant de l'empresa remarcà la **Mireia Prades** -néta dels senyors Prades- ha anat lligat al fet de "conservar els objectius que els presidents del grup Prades ja van marcar des dels seus inicis: atenció al client, òptima relació amb la marca patrocinadora i aplicació de les innovacions tecnològiques per poder oferir els millors serveis als nostres clients". També hi treballen a la direcció de l'empresa **Cristina, Rafael i David Rafael Prades**. Les xifres parlen de 6.000 cotxes nous venuts, una facturació de reanvis de 18 milions d'euros, 3.000 vehicles d'ocasió... Prades ha realitzat una inversió de 2 milions d'euros, compta amb una plantilla d'unes 280 persones, disposa de més de 50.000 m2 entre tots els centres... Per la seva part, el fundador de l'empresa **Rafael Prades**, agrai a tots els assistents i als representants de Seat el recolzament que reben i es comprometé a continuar treballant per "seguir sent un referent en el món de l'automoció de tota Espanya". **RdV**

GUIA DE RESTAURANTS

Tasta Qüèpes

**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)

Mas Martí
restaurant

**BODES-BATEJOS-COMUNIONS
EMPRESSES-BANQUETS**
Gran varietat de menús, esmorzars
i servei a la carta

GRAN TERRASSA D'ESTIU
Ctra. Valldoriolf s/n - Vilanova del Vallès
Telf. 93 842 02 76

**RESTAURANT - MASIA
CAN PAGES VELL**
**CASAMENTS, BANQUETS
I COMUNIONS**
MENÚ DIARI I CARTA
• Dilluns Tancat
Ctra. de Canovelles a l'Ametlla - Tel. 93 849 23 80
Fax 93 861 50 35 - L'Ametlla del Vallès (Barcelona)

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

GASTRONOMIA

TORTITAS DE DÁTILES CON SALSA DE CAMELO



INGREDIENTES

- 185 g. de dátiles deshuesados y troceados
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- 2 tazas (250 g) de harina de fuerza tamizada
- 1/2 taza (95 g) de azúcar moreno
- 1 taza (250 g) de crema agria
- 3 huevos (yemas y claras por separado)
- helado para servir
- SALSA DE CAMELO**
- 1 taza (185 g.) de azúcar moreno
- 1 taza (250 ml) de nata líquida
- 200 g de mantequilla

PREPARACIÓN (para 4 personas)

Ponga los dátiles en una cacerola pequeña con 1 taza (250 ml) de agua y llévela a ebullición. Retírela del fuego, vierta el bicarbonato sódico sin parar de remover y deje reposar los dátiles 5 minutos. Píquelos en un robot de cocina y déjelos enfriar.

Mezcle la harina y el azúcar en un cuenco, remuévalo todo junto con el puré de dátiles y forme un hueco en el centro. Mezcle la crema agria y las yemas y viértalas en el hueco removiendo hasta ligar la mezcla. Déjela reposar 15 minutos. Monte las claras a punto de nieve en un cuenco seco y limpio. Vierta una cucharada colmada de clara montada en la masa de dátiles hasta que quede fina y añada después el resto hasta mezclarlo todo.

Caliente una sartén engrasada y vierta en ella 1/4 taza (60 ml) de la masa. Déjela cocer de 2 a 3 minutos o hasta que se formen burbujas en la superficie. Déle la vuelta y cuézala por el otro lado. Pásela a un plato y cúbrala con un paño de cocina mientras cuece el resto de la masa. Engrase la sartén cuando lo crea necesario. Amontone las tortas con papel encerado en medio para evitar que se peguen.

Para preparar la salsa, caliente todos los ingredientes juntos en una cacerola, removiendo a fuego medio y déjelo hervir todo a fuego lento 3 ó 4 minutos. Tape las tortitas con la salsa y decórelas con helado.

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

**SITJES
PUBLICITAT**

Plaça Onze de Setembre, 7, local 2 - Tel. 870 65 33 - 870 64 17 - 08400 Granollers