

el suplement

Delta

LLOBREGAT

Director: **Jaume Monés i Albet** Aquest periòdic es distribueix conjuntament amb el Delta. **Juliol-agost 2001**

Menjar i picar al Prat



- Guia de comerços
- Guia de propostes
- Enquesta: Hi ha prou oferta al Prat?
- Entrevista a Xavier Sarsadenas, "barman"

CLINICA DE DIA



Assistencial Prat
Trauma Salut

CENTRO MÉDICO: Av. del Canal, 178 baixos • Tel.: 93 478 05 05
CENTRO DE REHABILITACIÓN: Av. Verge de Montserrat, 155 • Tel. 93 370 37 38

Les avançamos...

La adecuación del edificio situado en calle Enric Morera (esquina Pau Casals) para nuestra nueva...



POLICLÍNICA

Dotada de la última tecnología en medicina

TODAS LAS ESPECIALIDADES MÉDICAS



Viking

Moda infantil, fuericultura i llecceria

Les millors ofertes en cadiretes



Les millors ofertes en cotxets



Av. Verge de Montserrat, 161
Tel. 93 478 51 44 • EL PRAT

POLLERÍA MILAGROS GARCÍA

Avda. Verge de Montserrat, 123 -parada 25 (mercat)-
Tel.: 93 370 84 04



Venta de pollos
artesanales
criados de
"pagès", los
auténticos
Pota-blava



Gracias a la
calidad artesanal
de los productos
que les
ofrecemos,
nuestra
Paula Soto
crece así
de sana

**Productos de régimen:**

chorizo, fuet, pavo y embutidos bajos en calorías

**RESTAURANTE CHINO PEKING**

El mayor restaurante chino de El Prat



Gran salón para
reserva de mesas

Oferta de un 5% de
descuento e invitación
a cava para reservas
de grupos de adultos
de más de 15 personas

HORARIO:

De 12:00 a 16:00
y de 20:00 a 24:00 h.

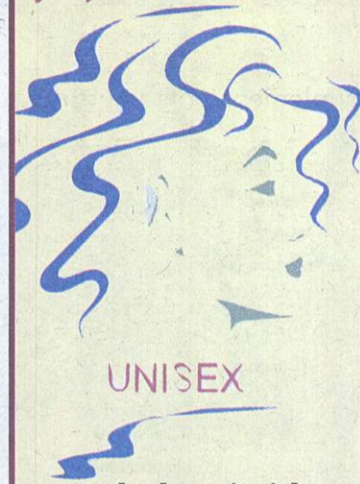
Av. Onze de Setembre, 221 • Tel. 93 379 53 03 / 93 379 47 99 • 08220 EL PRAT DE LLOBREGAT (BARCELONA)

El Café**Indalo**

Especialidad en
tapas mexicanas

Cervezas de importación,
sangría, vino, cava, etc.

C/ Barcelona, 145 • Tel. 93 478 50 52
El Prat de Llobregat

Madro

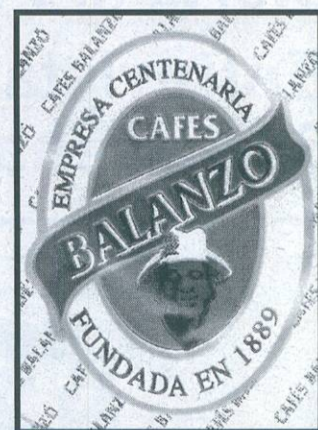
UNISEX

Sol ultraràpid

C/ Ferran Puig, 52
Tel.: 93 379 12 01

CERVECERÍA LA GUARIDA

AV. ONZE DE SETEMBRE, Nº 263 • TEL. 93 370 68 82 • EL PRAT DE LLOBREGAT



Especialidad en tapas variadas y cerveza de importación,
con más de 25 marcas diferentes de cervezas

MENÚ ALMUERZO
450 PTAS.

Bocadillo, bebida y refresco

MENÚS
DIARIOS

TAPAS

CARACOL
DE VASO

PLATOS
COMBINADOS

Menjar i picar a El Prat

Durant les mesos d'estiu, quan la calor més apreta i El Prat té més vida, és l'època que la gent acostuma a gaudir de la nit per anar a pendre la fresca o, simplement gaudir d'una conversa a la llum de la lluna acompanyat d'una copa. Triar un lloc és d'allò més complicat i, per tant, des de el suplement de DELTA aconsellem anar visitant totes aquelles propostes que podem gaudir a El Prat. Aquest mes, el nostre suplement et parlarà, precisament, d'això, com cada estiu quan arriba l'època de anar a fer un cafè o un gelat, encara que lo del cafè no tingui, ni molts menys una època determinada per fer-ho. Sense que t'hagis de moure de la nostra ciutat pots passar una estona agradable escoltant música, xerrant amb la parella o els amics i aprofitant el ventall de possibilitats que El Prat t'ofereix i no només de nit, sino també a qualsevol hora. Per això a la pàgina 7 del nostre suplement pots veure una guia de propostes i un mapa il·lustratiu on tindràs més fàcil què vols fer i on et pots encaminar a l'hora de crear la teva pròpia ruta pratenca de diversió i copes. També t'ofereim l'opinió del pratenc al voltant de l'oferta de restauració que hi ha al nostre poble. És evident que als darrers anys el ventall de propostes pel que fa a bars, restaurants i cafeteries ha agafat més protagonisme i tens més per poder triar. Vols suggerències? Comença a fullejar l'exemplar del suplement de DELTA que tens a les teves mans. I fes bondat...si pots!!!



CAFETERIA LA BUTACA

 Un ambiente de cine, la mejor música

internet 200 ptas./hora
cafe_butacamikel2@hotmail.com

Pl. Catalunya, 6-7 • EL PRAT
Tel. 93 379 64 80


GRANJA Tes i infusions
XOCOLATES i SUISSOS

XOCOLATA

C/ JAUME CASANOVAS (CANTONADA C/ DR. ROBERT) • EL PRAT DE LLOBREGAT

PELUQUERIA UNISEX

ANTI



Penedés, 117, 1^a, 4^a
Tel. 370 87 41

El Prat de Llobregat

EL SUENO DE CARPANTA



RESTAURANT BRASERIA

C/ PAU CASALS, 23
08820 EL PRAT DE LLOBREGAT
TEL. 93 370 77 48

DIBUIXES?... PINTES?... ETS AFICIONAT A LA FOTOGRAFIA?

EL RACÓ D'ART EL SOMNI DE CARPANTA t'ofereix aquesta possibilitat individual o col·lectivament

Et pot interessar exposar en públic la teva obra?...

Truca al 93 478 39 84 (Enigma, Artesania i Belles Arts). El Xavier t'informarà

FINQENRIC[®]

ASSESSORIA IMMOBILIARIA

- Cases i torres
- Locals en venda
- Terrenys en venda
- Locals de lloguer
- Pisos en venda i lloguer

C/ Rosa Ribas Parellada, 20 - Tel./Fax: 93 478 28 71
- Tel.: 93 478 32 52 •El Prat de Llobregat•

EDITA ASSOCIACIÓ CULTURAL "DELTA DEL LLOBREGAT"

Redacció i Administració: Castella, 5 baixos. Telèfon i fax: 93 379 05 33

CONSELL EDITORIAL
President: Jaume Monés
Sots-Presidents: Josep Maria Canalías i Alfredo García
Secretari: Pere Manuel Azuara

Director: Jaume Monés Albet
Redacció: Neus Macías, M^a Carmen Moro, Ivan Álvarez, José David Muñoz i Toni Espigares
Fotos: Sergi Bosch, Irene Gallardo, Aurelio Poyato, Carles Juscafresa i Arxiu
Publicitat: Jaume Monés Feu

Imprimeix: Impressions Intercomarcals Sant Fruitós del Bages. Tel.: 878 84 03
Dipòsit legal B-37209-98

Periòdic membre de:
(E) ACPC
PREMI TASIS-TORRENT 1996

El cinema a la fresca reviu la nostàlgia d'un Prat diferent

La comissió del patrimoni recupera pel·lícules d'autors pratencs

La revetlla de Sant Pere va ser una bona excusa per celebrar al pati de l'Artesà una sessió de cinema a la fresca, organitzada per la comissió del patrimoni i l'Associació de Veïns del Nucli Antic, i a on es van projectar pel·lícules antigues realitzades per cineastes amateurs locals.

Els assistents que omplien l'improvisat cinema van poder gaudir de la història del nostre patrimoni en imatges, després que membres d'aquesta comissió compilessin tot el material audiovisual dispersat. La presidenta de l'AVV Nucli Antic, Irene Pallarès, va agrair a tothom la seva assistència, i va recordar que l'ofertament de la comissió va ser una bona manera de començar les festes del barri.

El presentador de la vetllada, Xavier Vilà, va introduir el primer documental, un reportatge de l'any 1973 realitzat per José Luis Montes sota el títol «Pinzellades d'El Prat», on es poden comprovar els canvis que ha sofert la ciutat, que en aquells moments es debatia entre l'agricultura i la incipient industrialització.

El reconegut fotògraf Frederic Comas també va fer les seves incursions al món cinematogràfic, tal i com ens va mostrar en un dels documentals més llargs, de vint-i-cinc minuts, on es recullen cinc anys de la història de la ciutat. «Costums d'un poble» parlava sobre festes típiques d'El Prat i bons moments que serveixen per reunir una comunitat.

El descans de la sessió va servir per a tastar el cava i la



Els pratencs van tornar a reviu imatges d'una ciutat que ha canviat molt en els últims anys

coca, malgrat que els organitzadors ja van advertir que, degut a l'èxit de públic, potser no n'hi hauria per a tothom.

Salvador Grau va posar la nota reivindicativa de la vetllada. Només quatre minuts de metratge van servir per a protestar sobre el ja anunciat desviament del riu Llobregat, la degradació mediambiental i altres assumptes que en aquells moments preocupaven els pratencs.

«La romeria de les tartanes» recollia aquesta tradició que precisament enguany no s'ha celebrat. Patrici Bedós, en sis minuts, mostrava l'esperit d'aquesta festa que s'acostuma a realitzar a començaments de juny. El recorregut pels carrers d'El Prat, la benedicció del pàrroc, la parada per esmorzar, l'acampada a Can Massana, i, sobretot, els bons moments de companyonia que amagava aquesta romeria. Agustí Casas, un dels membres de la

comissió del patrimoni, també va voler mostrar la seva vocació cinematogràfica, amb un reportatge de caire històric sobre el naixement

de la ciutat. «Com neix un poble» és un recorregut que comença a la Plaça de la Vila, autèntic nucli de la vida al Prat, i a partir d'on va créixer la nostra vila. El documental evoca la importància de l'actual Carrer Ferran Puig, del de la Bunyola, i de l'expansió que es va produir amb la construcció de l'eixample.

La vetllada també va servir per recordar edificis com les Cases d'en Puig, amb una imatge ben diferent de la que ofereix l'actual remodelació, i on es mostraven el desaparegut forn de pa i el pou. Però sens dubte un dels moments més divertits va arribar amb un fotograma de les campanes de l'Ajuntament. Tothom va somriure.

Ja era passada mitjanit, i la nit encara amagava una sorpresa: una pel·lícula homenatge a John Lennon, amb un repàs per la vida i la mort del Beatle, tot amant amb algunes de les cançons més emblemàtiques del conegut grup de Liverpool. Els 25 anys d'escoltisme van servir per cloure la vetllada. Tothom va poder reconèixer alguns dels protagonistes de la pel·lícula, que recollia activitats dels agrupaments escoltes de la ciutat.

Neus Macías

Restaurante Frontón

Casa Alcaide

C/ NICOLÁS M^a URGOITI, 16

Teléfono: 93 379 10 12

EL PRAT DE LLOBREGAT

L'Artesà
café-teatre

L'Artesà
Carrer Centre, 33 • 08820 EL PRAT DE LLOBREGAT
Tel.: 93 478 29 83
e-mail: centreatesa@hotmail.com

Obert tot l'any

Música, jazz, lounge i clàssics

L'Artesà
café-teatre

una copa, una cita, una nitche ...

terrazza (vermouth)	torrades	sede de club billar post
billars	cocteleria	i penya blaugrana
teatro	juegos de mesa	(pantallo gigante ro)
cafeteria	internet	sala privada
		(fiestas, empresa etc.)

L'ENQUESTA DEL MES

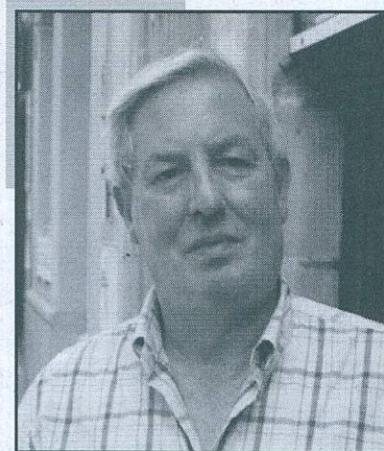
És bona l'oferta de restauració que hi ha al Prat?

Des d'aquest número de juliol del suplement rescatem una de les seccions més participatives de la publicació. Els redactors de Delta saltem al carrer a la recerca d'opinions dels pratencs i pratencques sobre els diferents temes que són d'interès per a la ciutat. És bona l'oferta de restaurants, bars, cafeteries, pubs i discoteques que hi ha al Prat? Què en pensen els pratencs? Ho descobrim tot seguit.



Maica García
Mestressa de casa

"Creo que de discotecas no hay mucha oferta. Realmente no salgo mucho al tener a los niños, pero por lo que escucho de mis sobrinas siempre me dicen que no hay mucha cosa, y que siempre salen por Barcelona. Yo, normalmente, en vacaciones salgo fuera, pero si me quedo por El Prat salimos con los niños por el Parc Nou o el Parc de la Solidaritat, y cuando vamos a bares acostumbro a salir por la Zonilla".



Jordi Solé
Banca

"Hi ha suficient oferta, però no està prou qualificada. A nivell d'hostaleria falten un tipus de restaurants amb més qualitat, i també ens falten establiments del tipus cadena d'hamburgueseries i d'entrepans per a un altre tipus de clientela, mentre la resta està molt unificada en quant a les mateixes característiques: menús molt similars i nivell de preus molt semblants, i la resta queda molt limitada".



Antonia Sedano
Carnissera

"Crec que sí, que la oferta de restauració que hi ha al nostre poble és bona perquè l'ambient que hi ha al Prat és molt bo. Aquests mesos es nota que la gent surt molt més al carrer i hi ha ambient i molt de caliu. Malgrat tot, haig de reconèixer que quan tinc vacances no em quedo al Prat ni acostumo a sortir massa pels seus locals, sinó que acostumo a marxar fora".



Mari Carmen Gómez
Dependent

"Creo que si hay mucha oferta de bares y restaurantes, pero se necesitaría algo más para la gente joven, sobretodo para los menores de dieciséis años, porque hay muy poquito para que ellos puedan escoger en horario de tarde, y tendrían que crearse algunos locales más para ellos. En cuanto a restaurantes, creo que ahora mismo hay una buena oferta".



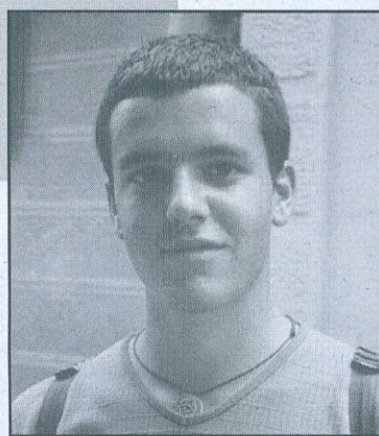
Anna Maria Martí
Mestressa de casa

"Pel què fa a bars, cafeteries i restaurants em sembla bé l'oferta que hi ha i que en tenim prou i una mica de tot, però en quant a les discoteques que obren a la nit, crec que les que hi ha actualment haurien d'estar fora, apartades a algun lloc que no es trobi al centre de la ciutat, ja que penso que afecten molt al Prat en quant a soroll i altra tipus de molèsties".



Antonio Jesús Gómez
Operari

"Crec que a l'estiu el què falten són terrasses, sobretot a la zona del Nucli Antic, on no n'hi ha moltes. En quant a pubs i discoteques, no hi ha molta oferta de qualitat, o almenys a mí no m'agrada. A més, com que m'agraden els llocs de costa i crec que la nostra platja no està aprofitada, prefereixo anar-me a Castelldefels o Sitges, que crec que fan una gran competència al Prat en quant a llocs de sortir".



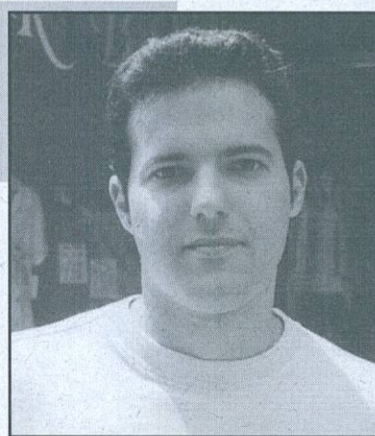
Lluís López
Estudiant

"Hay que diferenciar por zonas. En la calle Ferran Puig, por ejemplo, hay suficiente oferta, y además un buen nivel, lo que pasa es que quizá en otras zonas de El Prat no hay tanta oferta. Por ejemplo, en zonas cercanas a Sant Cosme i el barrio de Llevant faltan más locales. Yo normalmente acostumbro a salir más por Barcelona, y en parte es debido a que hay más diversidad y más donde elegir".



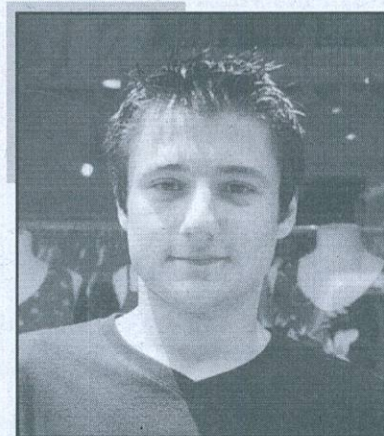
Ismael Segura
Propietari d'una cafeteria

"A nivel hostelero hay poca oferta, y a nivel de cafetería y ambiente tarde-noche hay muy poco en El Prat. Si hubiera más bares y cafeterías concentradas en algunos puntos habría más ambiente, y a más oferta también saldría mucha más gente a tomar algo. Uno de los problemas que existe ahora en verano es que el ambiente se muere muy pronto porque los locales tenemos que cerrar muy temprano".



José Antonio Fernández
Estudiant

"Pel què fa a discoteques, crec que al Prat n'hi hauria d'haver alguna de més gran que les que ja hi han, ja que la gent, després d'anar a prendre copes als bars i pubs marxa cap a Barcelona. Crec que de bars n'hi ha una bona oferta i que hi ha pubs, sobretot algun de prop de casa meva, que estan molt bé, però no estaria malament que n'hi haguessin alguns més".



Iván Fernández
Estudiant

"Podria haver més coses, perquè quan surto pel Prat amb els amics ens avorrim i hem d'acabar anant cap a Barcelona, que a més ens surt més car pels transports i els preus en general. Estaria bé que hi haguessin més pubs. De bars n'hi ha molts, però crec que falta una mica de varietat, i el que si que convé sobretot és que hi hagi més discoteques que les que hi ha actualment".

MENJAR I BEURE AL PRAT DURANT L'ESTIU

Guia de propostes per quedar-se al Prat durant l'estiu



RESTAURANTS

- 1-RESTAURANT GUIJARRO-I
- 2-RESTAURANT GUIJARRO-II
- 3-RESTAURANT CAN NICOLAU
- 4-RESTAURANT DEL PARC
- 5-RESTAURANT EL RACÓ D'ITZIAR
- 6-LLESQUERIA ONABLAVA
- 7-RESTAURANT CASA ALCAIDE
- 8-RESTAURANT LA MORENETA
- 9-BRASERIA EL SOMNI DE CARPANTA
- 10-LLESQUERIA LA LLUNA EN UN COVE
- 11-RESTAURANTE CHINO PEKING
- 12-PIZZERIA PEPPERONATA
- 13-HOTEL ALFA
- 14-RESTAURANT ES.CULTUR

CERVESERIES I LLOCS DE TAPEO

- 15-EL CAFÉ INDALO
- 16-CERVECERÍA BBT-20
- 17-CASA ISIDRO
- 18-CERVECERÍA LA GUARIDA
- 19-BAR LA CASTELLANA
- 20-FRANKFURT 3 PUERTAS
- 21-LLESQ.MARISQUERIA FERRAN

- C/Pablo Neruda, 56
 Polígon la Granja (Local 4)
 Av. Verge de Montserrat, 185
 Ctra. de la Platja Km 0'5, (Parc Nou)
 C/Dolores Ibárruri (Cant. Bruguers)
 C/Joan Cirera i Pons, 13
 C/Nicolás Ma. Urgoiti, 16
 Av. Onze de Setembre, 291
 C/Pau Casals, 23
 C/Frederic Soler, 48
 Av. Onze de Setembre, 221
 Passatge del carrer Petit, 7
 Carrer K (enfront Mercabarna)
 Av. Remolar, 62

- C/Barcelona, 145
 Av. Verge de Montserrat, 19
 C/ Caldetes, 12
 Av. Onze de Setembre, 263
 C/Primer de Maig, 12
 Av. Gallart Monés (La Zonilla), 14-16
 Ctra. de la Bunyola, 12

22-BAR MIXTO

CAFETERIES

- 23-LA DONA PASTISSERA
- 24-GRANJA LA COVA
- 25-CAFETERIA ARMONIA
- 26-CAFETERIA AROMAS
- 27-GRANJA XOCOLATA
- 28-PASTISSERIA SANT JORDI
- 29-EL PETIT FORN
- 30-GRANJA EL VIANANT

PUBS

- 31-GAEL INISH
- 32-BAR EL CARRER
- 33-CAFÉ DE L'ARTESA
- 34-COCTELERIA CASABLANCA
- 35-BAR E-MAIL
- 36-TRANSPARENT

CELLERS

- 37-CELLER DEL PRAT
- 38-CAL PERE TARRIDA

C/ Castella, 2

- Plaça de Blanes, 5
 C/Ferran Puig, 30
 Av. Coronel Sanfeliu, 31
 Ctra. de la Marina, 23
 C/Jaume Casanovas 47-49
 Ctra. de la Marina, 101
 C/Gaier del Llobregat, 103
 C/Ferran Puig, 69

- C/ Centre, 48
 Av. Apel.les Mestres, 87
 C/ Centre, 33
 C/ Enric Morera, 9
 Av. Gallart Monés (La Zonilla), 17-19
 C/Centre, 29

- C/ Rector Martí Piñol, 14
 C/ Jaume Casanovas, 70-72

RESTAURANT
GRAN MERCAT

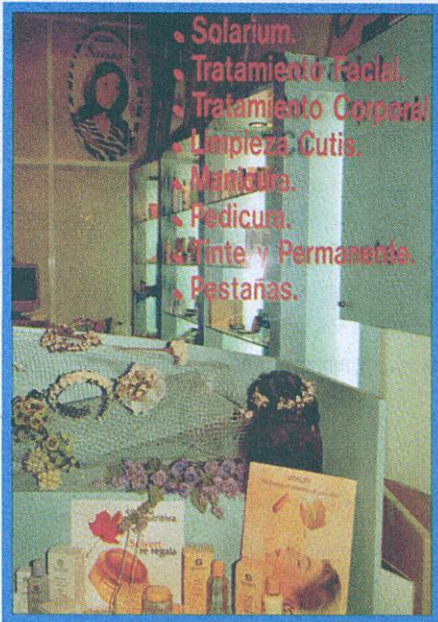
HOTEL ALFA (RESTAURANT GRAN MERCAT)

El Restaurant GRAN MERCAT, integrat a l'HOTEL ALFA, ens presenta un plat refrescant per aquestes dates: una amanida de bacallà amb pebrots al forn, amb bouquet de berros i vinagreta de mango. Un plat condimentat a partir de sal, pebre i llozer, amb un vinagre balsàmic de Mòdena (Itàlia) i l'exotisme del mango per acompanyar un clàssic de la nostra cuina com és el bacallà.

Quan anar-hi: Qualsevol dia de la setmana, des de la una fins les quatre pels dinars, i des de dos quarts de nou i fins dos quarts d'onze per sopars.

Adreça: carrer K sense número (entrada principal de Mercabarna). Tel.: 93 336 25 64.



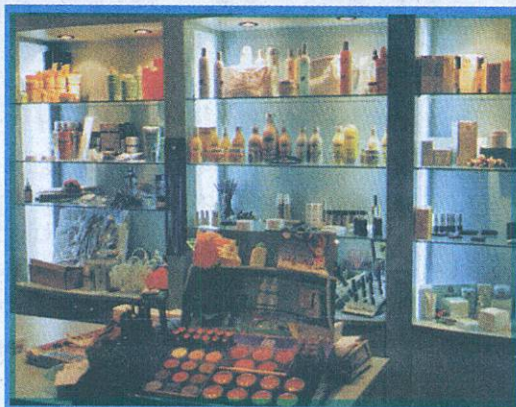


La Pelu de Mari Paz

PERFUMERIA / BELLEZA
SOLARIUM

- * PELUQUERIA * ESTETICA *
- MICROPIGMENTACION
- * TATUAJES * UÑAS GEL Y
- FIBRA DE VIDRIO

ABIERTO DE LUNES A SABADO,
de 9:00 a 19:00 h.



Nuestro éxito
La calidad de sus cabellos
Nuestra Diferencia
Nuestras creaciones

Llegiu

Delta
LLOBREGAT

El periòdic
d'El Prat

C/. Estany de l'Illa, 13 • Tel. 93 478 80 32 • El Prat de Llobregat



Restaurante del PARC

Ctra. de la Playa, Km. 0,5 • Tel. 93 370 60 08820 EL PRAT DE LLOBREGAT

DEDICACIÓN:

- BODAS

Aperitivo al aire libre.
Local para 200 personas

- COMUNIONES

- BANQUETES

Cenas o comidas de empresa

- SÁBADOS NOCHE

Con grupo de música.
Pueden venir a cenar o a bailar

- CARTA

- MENÚS CONCERTADOS

CONSULTEN CON ANTICIPACIÓN:

- CENAS Y DESPEDIDAS
- CASTAÑADA



*Una agradable comida o cena con
tranquilidad, en plena naturaleza, sin
coches, sin stress*

**ESPECIALIDAD
CATA.ASTUR**

LUNES CERRADO
POR DESCANSO
DEL PERSONAL

r e s t a u r a n t



LA MORENETA

MENÚ DEL DÍA

(de lunes a viernes al mediodía)

VIERNES Y SÁBADOS NOCHE

COCINA ASTURIANA A LA CARTA

Pida nuestra especialidad
MERLUZA MARISCADA

DOMINGOS Y FESTIVOS CERRADO



Av. Onze de Setembre, 291 • Tel. 93 379 62 60 • EL PRAT DE LLOBREGAT

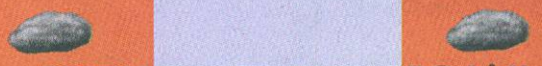
MENJAR I BEURE AL PRAT DURANT L'ESTIU

Guia de propostes per quedar-se al Prat durant l'estiu

Qui ha dit que durant l'estiu el Prat es queda quasi sense vida? És precisament ara, en els mesos de la calor, quan ve més de gust sortir al carrer, fer petar la xerrada i omplir l'agenda d'activitats que augmenten de valent la nostra vida social. Tot seguit us oferim un

ampli ventall de possibilitats per no sortir del Prat o per aprofitar el temps que us passeu en la vostra ciutat: diferents establiments potablava per anar a veure o de menjar de manera molt variada. Són un conjunt de restaurants, bars, cafeteries i pubs que

presenten als nostres lectors les seves suggerències, complementats amb la informació necessària per saber quan us hi podeu apropar a fer un mos o un glop. Tot seguit, els situem en el plànol general de la ciutat, perquè ningú es perdi. Que vagi de gust!



RESTAURANTS GUIJARRO I i II

Locals que combinen l'oferta de menú diari amb plats a la carta, amb una molt especial vocació cap a les carns a la brasa i plats com ara l'espatlla de cabrit, el tradicional i apreciat pollastre potablava i diferents tipus de suquets de peix.

Quan anar-hi: obren a les 9 del matí i mantenen cuina oberta fins les 11 de la nit. El RESTAURANT GUIJARRO-I tanca els diumenges, mentre el GUIJARRO-II ho fa els dissabtes. Durant l'estiu només tancaran durant el pont de Santa Maria.

Adreça: RESTAURANT GUIJARRO-I: carrer Pablo Neruda, 56 (Tel.: 93 379 41 55). RESTAURANT GUIJARRO-II: Polígon La Granja, al costat de la Carretera de l'Aviació (local 4). Tel.: 93 379 59 40.



Can Nicolau

L'espectacular visió d'una peixera plena de llagostes vives ja ens sorprèn en entrar a aquest restaurant en què el marisc n'és el gran protagonista. I és que a Can Nicolau han apostat fort pels mariscos i per una cuina de mercat, sense descuidar el menú a la carta.

Quan anar-hi: Dinars i sopars de dilluns a dissabte, amb cuina oberta des de les 13:00 a les 16:00 hores pels dinars, i des de les 20:30 a les 23:00 hores pels sopars en el cas de dilluns a dijous. Divendres i dissabtes allarguen una miqueta més la nit. TANQUEN PER VACANCES DES DEL 10 D'AGOST AL 3 DE SETEMBRE.

Adreça: Avinguda Verge de Montserrat, 185. Tel.: 93 379 20 30.



RESTAURANT DEL PARC

Què millor que passar hores en companyia de familiars i amics al voltant d'una taula i en plena natura, dins el Parc Nou? Ja fa uns quants anys que el RESTAURANT DEL PARC millora dia a dia la qualitat d'una àmplia gamma de plats, i que disposa d'espai suficient per a tot tipus de celebracions: casaments, comunions, àpats diversos i festa pels dissabtes a la nit, amb actuacions musicals. Menjar de menú i carta.

Quan anar-hi: de dimarts a diumenge, per a dinars i sopars.

Adreça: carretera de la Platja, quilòmetre 0'5. Tel.: 93 370 60 08.



RESTAURANT CASA ALCAIDE

És un dels establiments de restauració més antics de la ciutat, i per aquesta ocasió ens proposen dos primers plats i dos segons. D'entrada, per obrir boca, un carpaccio de bacallà i uns pebrots del piquillo amb bacallà i gambes. Com a segons, què tal un tronc de lluç o bé, perquè els amants de la carn no protestin, una espatlla de cabrit?

Quan anar-hi: de dimarts a dissabte hi podeu dinar o sopar des de la una del migdia i les nou de la nit, respectivament. Els dilluns només fan dinars, i els diumenges tanquen. Afanyeu-vos a anar-hi abans no tanquin per vacances: entre el 6 i el 27 d'agost.

Adreça: carrer Nicolás María Urgoiti, 16. Tel.: 93 379 10 12.

BRASERIA EL SOMNI DE CARPANTA

El popular personatge de còmic que dona nom al local podria apaivagar la seva gana amb tot tipus de carns fetes a la brasa: de be, bou, de vedella, de pollastre, de conill...us presenten un ampli ventall de possibilitats. Tot i això també hi podeu assaborir diversos embotits ibèrics i torrades, a més d'un menú diari compost per quatre primers i quatre segons plats.

Quan anar-hi: tenen obert tots els dies. De dilluns a divendres hi podeu anar a esmorzar o a dinar, mentre els divendres i dissabtes també fan sopars, i els diumenges s'hi pot dinar. No tanquen en aquestes dates.

Adreça: carrer de Pau Casals, 23. Tel.: 93 370 77 48.

CASA ISIDRO

Menjar casolà, plats combinats i tapes variades són les principals apostes de CASA ISIDRO, que a més vol proposar-vos de provar el pernil canari -pernil cuit aromatitzat amb espècies-, o bé un plat de cargols.

Quan anar-hi: obert de dilluns a diumenge -excepte els dimarts- des de les set del matí a les onze de la nit.

Adreça: carrer Caldetes, 12. Tel.: 93 478 55 38.

CERVECERÍA BBT 20

Ampli assortiment dels sempre apreciats embotits ibèrics per acompanyar amb pa: hi podeu anar a menjar entrepans, tapes variades i torrades, però també disposen d'un menú diari de migdies a 975 pessetes.

Quan anar-hi: només tanquen els dilluns, i durant la setmana obren de 9 del matí a dos quarts d'una de la matinada. Dissabtes i diumenges obren una hora més tard, però allarguen la cuina fins la una de la matinada.

Adreça: Av. Verge de Montserrat, 19. Tel.: 93 370 77 83.



ONABLAVA LLESQUERIA

Les variades delicatessen que inclouen a la carta es complementen amb un seguit de suggeriments que es renoven quinzena a quinzena, composts per 2 entrants i un segon plat. Alguns d'ells, tant temptadors com ara una mousse d'oca amb pernil d'ànec, creps salades i plats de pasta. ah! i no oblidem pas les postres que ells mateixos el laboren, amb una gran varietat de pastissos i la tradicional coca de llardons.

Quan anar-hi: a les nits de dimarts a diumenge des de les vuit del vespre. No tanquen per vacances.

Adreça: carrer Joan Cirera i Pons, 13. Tel.: 93 478 50 12.



Restaurant El Racó d'Itziar

EL RACÓ D'ITZIAR us proposa, com a entrant, cinc amanides diferents que surten del tòpic. Els segons són ja cosa de les fideuàs, paelles i plats en què -com no podia ser d'una altra manera tractant-se d'un local de regust basc- el bacallà és l'actor principal. A més dels clàssics bacallà a la Biscaina i a la llauna, hi podreu trobar un plat de bacallà amb mousse d'all. Suggestiu, oi?

Quan anar-hi: qualsevol migdia o nit d'estiu excepte entre els dies 20 de juliol i 20 d'agost, en què fan vacances.

Adreça: carrer Dolores Ibárruri (cantonada amb Bru-guers). Tel.: 93 379 90 58.



RESTAURANT LA MORENETA

Durant la setmana, podeu anar a provar l'especialitat de la casa, el lluç mariscat, en aquest agradable local de l'avinguda Onze de Setembre. També us presenten una gran varietat de plats de casa i d'especialitats asturianes a la carta.

Quan anar-hi: migdies de dilluns a divendres i els vespres de divendres i dissabtes. Tanquen només els diumenges i els dies festius.

Adreça: av. Onze de Setembre, 291. Tel.: 93 379 62 60.



LLESQUERIA LA LLUNA EN UN COVE

Molta atenció al plat que ens suggereix LA LLUNA EN UN COVE: un saltejat de gambes i espàrrecs amb pernil ibèric i gelat de roquefort. Tal com ho heu sentit! Venen ganas de tastar-lo, així com altres plats ideals per a l'estiu: amanida de mango i foie, una crema freda de meló amb virutes de pernil, o bé un gaspatxo de síndria i tomàquet.

Quan anar-hi: en horari d'estiu, tenen obert els migdies de dimarts a divendres, i s'hi pot anar a sopar de dilluns a dissabte. No tanquen per vacances.

Adreça: carrer Frederic Soler, 48. Tel.: 93 370 38 52.




RESTAURANTE CHINO PEKING

Aquest restaurant xinès molts tòpics sobre la cuina xinesa. I si no, escolteu be: què tal un refrescant plat compost per una síndria amb vedella, acompanyada de salsa de tomàquet i un niu de fideus i all tendre? i abans, què us sembla començar amb una amanida...de medusa? Sorprenent, oi?

Quan anar-hi: tots els dies des de quatre per als dinars, i de vuit a dotze pels sopars. Obert tot el juliol i l'agost.

Adreça: Avinguda Onze de Setembre, 221. Tels.: 93 379 53 03 i 93 379 47 99.



PIZZERIA PEPPERONATA

Què tal provar el millor de la cuina italiana? PEPPERONATA, que fa ben poques dates va obrir les portes ben a prop de la carretera de la Bunyola, es dedica en cos i ànima a les pizzes ben fetes i a una sèrie de plats de pasta fresca molt temptadors. Com a novetat, ens suggereixen un pit de pollastre al marsala (licor aromàtic típic d'Itàlia).

Quan anar-hi: tanquen els dimecres, i la resta de dies els podeu trobar des de les 13 a les 16 hores i de 20 a 24 hores.

Adreça: passatge Petit 7 (al costat de la carretera de la Bunyola, 25). Tel.: 93 370 43 28.



Cafeteria • Restaurant es.Cultur

Oferta variada de l'aquest jove local, que tant combina els àpats més consistents del menú i plats a la carta -entrants variats, carns, peixos etc- amb un assortit variat de tapes, entrepans i cafeteria a qualsevol hora. A més, per als que planifiquen de casar-se, organitzen en la seva totalitat comiats de solter i soltera, i disposen d'una terrassa privada.

Quan anar-hi: dinars i sopars durant tots els dies de la setmana, excepte els diumenges, que tan sols obren per a dinars. Tanquen per vacances entre el 10 i el 20 d'agost.

Adreça: Avinguda del Remolar, 62. Tel.: 93 478 41 42.

El Café Indalo

Si us agrada el menjar mexicà en format de tapes ja teniu la vostra cita a la ciutat. Podeu tastar suggerències com ara els jalapeños rellenos (per als amants del picant), el guacamole -que té com a base fonamental l'alvocat-, el pavo amb xile i les tortas de maiz i els ineludibles burritos, peces de blat de moro per farcir amb el què més us agradi.

Quan anar-hi: obert de dilluns a dissabte des de les cinc de la matinada i fins la nit, obert durant tot l'estiu.

Adreça: carrer Barcelona, 145. Tel.: 93 478 50 52.



Bar la STELLANA

Local especialitzat des de fa ja una bona colla d'anys en el món del tapeo. A més de les patates braves -quasi imprescindibles-, LA CASTELLANA us recomana que tasteu les seves tapes de bacallà, de pop, de bonítol, d'anxoves i un excel·lent pernil ibèric que fa la boca aigua tan sols de veure'l i olorar-lo.

Quan anar-hi: Tanquen durant l'agost entre els dies 5 i 26, mentre la resta de dates d'aquests mesos obren de dilluns a dissabte des de les set del matí i fins les onze de la nit.

Adreça: Carrer Primer de Maig, 12. Tel.: 93 379 43 59.



Frankfurt 3 Granja PUERTAS

Al cor de l'avinguda Gallart Monés, a la Zonilla, podeu degustar variades tapes, un ampli assortiment de broquetes i diferents plats de peix. El 3 PUERTAS us recomana també que disfruteu amb una copa d'alguna de les moltes marques de whisky d'importació i nacional que us ofereixen.

Quan anar-hi: a qualsevol hora que us vingui de gust: migdies o vespres.

Adreça: Av. Gallart Monés, 14-16. Tel.: 93 370 43 51.

FERRAN

LLESQUERIA-MARISQUERIA FERRAN

Nou establiment que recull el relleu de l'antic Barel Serranito, i que aposta igualment pel tapeo amb l'equilibrada fórmula de mar i muntanya per contentar tots els pal·ladars: tapes de marisc (gambes, cigales, pop de Galícia, etc), i tapes de carn i embotit ibèric. No hi pot faltar l'acompanyament d'una bona torrada.

Quan anar-hi: obert des de dos quarts de nou del matí i fins a les dotze de la nit de dilluns a dissabte. Els diumenges obren a les set de la tarda, i no faran vacances aquest estiu.

Adreça: carretera de la Bunyola, 12. Tel.: 93 478 55 65.



Local de copes i bon ambient musical que deu ostentar un autèntic rècord de xupitos...en ténen més de cinquanta de diferents. Alguns d'ells, amb noms tant curiosos com el xupito *orgasme* que, curiosament, és el més sol·licitat per als asidus del bar). El tastem?...
Quan anar-hi: de dimarts a diumenge, i des de les set de la tarda fins les tres de la matinada.

Adreça: avinguda d'Apel.les Mestres, 87.

L'ARTESÀ

El *Caipirosca* és un combinat molt refrescant format a partir d'una base de vodka i amb un suggerent toc de maduixa. Qui el prepara i us recomana que el tasteu és el CAFÈ DE L'ARTESÀ i, sobretot, que el prengueu a la seva incomparable terrassa, lloc ideal per relaxar-se a qualsevol hora del dia.

Quan anar-hi: Qualsevol dia de la setmana, des de les deu del matí i fins les tres de la matinada. No tanquen durant els mesos de juliol i d'agost.

Adreça: carrer Centre, 33.

CERVECERIA LA GUARIDA

Cal reconèixer que la cervesa és un descobriment alemany, però a ningú li fa res adoptar aquesta beguda com a pròpia. A LA GUARIDA en trobareu de 25 marques diferents, però el millor és acompanyar-les amb alguna cosa sòlida, com ara diferents plats combinats, tapes i menú diari.

Quan anar-hi: Els dies d'entre setmana obren a les sis del matí i tanquen fogons a les 11 de la nit. Durant els caps de setmana els podeu trobar des de les sis de la tarda i fins la matinada. No fan vacances ni el juliol ni l'agost.

Adreça: Av. Onze de setembre, 263. Tel.: 93 370 68 82.

Armonia

CAFETERIA ARMONIA

Des del passat mes de desembre l'Avinguda del Coronel Sanfeliu compta amb una nova i bonica cafeteria. Ambient acollidor per a prendre un cafè i fer petar la xerrada i, si voleu relaxar-vos una mica, la millor recepta és degustar alguna de les setze varietats diferents de tes que us presenten.

Quan anar-hi: des de les vuit del matí i fins dos quarts de deu de la nit -els divendres i dissabtes tanquen a les dotze-. El seu dia de descans és el diumenge.

Adreça: Avinguda del Coronel Sanfeliu, 31.

El Vianant

Granja - Gelateria

Per segon any consecutiu, i després de l'èxit de la temporada estiuenca passada, EL VIANANT proposa apaivagar la calor donant un gran plaer dolç al paladar: gelats el·laborats per un mestre artesà italià, amb gustos que es van renovant cada setmana.

Adreça: Carrer Ferran Puig, 69. Tel.: 93 370 95 56.

Quan anar-hi: resta obert durant tots els dies de juliol i agost des de les 8:30 hores i fins les 22:00 de la nit. Només els diumenges tanquen al matí.

BAR MIXTO

Tant si teniu pressa com si us ho podeu prendre amb calma, entrar al BAR MIXTO a prendre qualsevol cosa és trobar-se en un ambient casolà. El dinar es soluciona ràpidament a aquest local amb un econòmic menú de 900 pessetes compost per cinc primers i cinc segons plats. Tapes i entrepans diversifiquen l'oferta.

Quan anar-hi: des de les set del matí i fins gairebé les nou del vespre de dilluns a dissabte. Durant aquest període estiuenc tancaran portes entre el 12 d'agost i el 3 de setembre.

Adreça: carrer Castella, 2. Tel.: 93 370 10 32.

PASTISSERIA SANT JORDI

La ja tradicional Pastisseria Jordi va obrir, fa ja més de dos anys, un nou establiment a la carretera de la Marina que pretenia convertir-se, a més, en un lloc de degustació *in situ*. No us semblen irresistibles propostes dolces com ara unes pastes de full de poma, xocolata, cabell d'àngel, crema o llardons, o bé unes palmeres i uns llacets? Tot això regat per un bon cafè.

Quan anar-hi: ràpid! abans del dia 30 de juliol, ja que durant l'agost tanquen per vacances. l'horari matinal és de vuit a dues, i el de tarda de dos quarts de cinc a dos quarts de nou.

Adreça: Carretera de la Marina, 101 (cantonada amb carrer alcalde Ferrer i Monés). Tel.: 93 370 03 43.

GAEL INISH



Sota els colors verd, blanc i taronja de la bandera irlandesa, el GAEL INISH proposa a tots els nostres lectors un cafè...irlandès -no podria ser d'una altra manera-. Cafè, crema de llet, sucre i whisky irlandès -sotmès a tres destil·lacions- es barregen per despertar de cop les nostres papil·les gustatives. També hi trobareu una altra interessant barreja: el *Black velvet*, compostat per tres quarts parts de cervesa negra i un quart de sidra anglesa.

Quan anar-hi: excepte quinze dies a l'agost, trobareu obert el GAEL INISH cada dia des de les set de la tarda i fins les dues de la matinada de diumenge a dijous -els diumenges obren una hora abans-, mentre els divendres i dissabtes la nit s'hi allarga fins quarts de quatre.

Adreça: carrer Centre, 48.

LA DONA PASTISSERA



Anar a comprar el pa i aprofitar per fer l'esmorzar o el popular *talladet de mig matí* són compatibles en escassos metres a LA DONA PASTISSERA. Si dispoheu d'uns minutets per a vosaltres mateixos, acompanyeu la beguda amb un ampli assortiment de pastes i pans per a qualsevol hora del dia.

Quan anar-hi: durant el matí us serviran pa, pastes i cafè des de dos quarts de set del matí i fins les tres. A les 16:30 tornen a obrir fins les nou del vespre. Durant el mes d'agost no tanquen, però només fan horari matinal.

Adreça: Plaça Blanes, 5. Tel.: 93 478 51 39.

CAFETERIA AROMAS

Si us suggerim una tassa de capuccino, molt de vosaltres ens direu que no té res d'especial...però si us fem saber que es tracta d'un *capuccino fred* (fred), a molts us sorprendrà aquesta proposta de la CAFETERIA AROMAS. Ells ja fa tres anys que la posen en pràctica, i realment ara a l'estiu, amb la calor, ve molt de gust. Com també poden venir molt de gust la gamma de tes fredes que us presenten.

Quan anar-hi: només tanquen els dimarts, mentre la resta de dies atenen al públic de set del matí a les 23:00 hores. No hi seran entre el 13 i el 2 de setembre.

Adreça: carretera de la Marina, 23. Tel.: 93 478 60 89.

COCKTELERIA CASABLANCA

Canta al karaoke del Prat i suavitz la gola amb còctels refrescants i posats tant de moda com ara la *caipirinha*, la pinya colada o els *mojitos*. CASABLANCA, envoltat d'un ambient cinematogràfic, té una gran varietat de còctels sense alcohol, de sabors originals, de combinats de cava i dels clàssics de sempre.

Quan anar-hi: tots els dies de la setmana excepte els dilluns, a partir de les vuit del vespre. No tancaran per vacances.

Adreça: carrer Enric Morera, 9.

GRANJA LA COVA

Ara que som a l'estiu, LA COVA us refrescarà la gola amb granizats, batuts variats, orxates i gelats. Ja d'una manera intemporal, continuen preparant els seus ja tradicionals bunyols de poma els dijous. Cal tastar-los, són una recepta familiar!

Quan anar-hi: de dilluns a dissabtes de bon matí i fins dos quarts d'onze, mentre els diumenges obren a partir de les cinc de la tarda.

Adreça: carrer Ferran Puig, 30. Tel.: 93 370 18 72.

XOCOLATA GRANJA XOCOLATA

Com el seu nom indica, estació obligada per als fidels de la xocolata desfeta i els suïssos, i és que els règims estan per saltar-se'ls de tant en tant. També hi podeu provar diferents tes de Ceylan i unes quantes infusions de flors.

Quan anar-hi: des de dos quarts de vuit del matí a dos quarts de dotze (de dilluns a divendres), mentre els dissabtes obren més tard -a les 10:30- i no tanquen fins la una de la matinada.

Adreça: carrer Jaume Casanovas (davant del carrer Doctor Robert).

CELLER DEL PRAT

Ara no anirem enlloc específicament a beure...sinó a comprar beguda per a qualsevol ocasió. Els amics del CELLER DEL PRAT ens suggereixen aquest mes un vi negre MARTIUS 1999, de la denominació d'origen Tarragona-Falset. De color vermell violaci i amb aromes de fruites vermelles i balsàmiques, és un vi d'intensos sabors, fresc i equilibrat.

Quan anar-hi: de dimarts a dissabtes des de les deu del matí a les dues i de les cinc a dos quarts de nou. Els diumenges obren de dotze a tres. Tanquen els dilluns i, durant l'agost, del dia 6 al 26.

Adreça: passatge Martí Piñol, 14. Tel.: 93 478 70 64.

BAR E-MAIL



Pren-te la copa més internauta de tot el Prat a un local situat en una de les zones més concorregudes de la ciutat: la popular Zonilla. Copes, combinats i refrescos i durant la setmana possibilitat de connectar-se a internet a preus mòdics.

Quan anar-hi: qualsevol dia de la setmana, però sobretot divendres i dissabtes a la nit. Hi ha molt de moviment.

Adreça: avinguda Gallart Monés (La Zonilla), 17-19.

TRANSPARENT

Gaudeix de les teves estones lliures de tarda i nit en companyia d'una copa en un local amb una acurada selecció musical i que ja és també tot un clàssic del Nucli Antic.

Quan anar-hi: qualsevol dia de la setmana excepte els diumenges. Obren des de les quatre de la tarda i fins els voltants de l'hora bruija.

Adreça: carrer Centre, 29.



EL PETIT FORN

A més de la ja comentada proposta de forn-granja, EL PETIT FORN us ofereix la millor solució per a compromisos diversos: reunions de familiars, amics, empreses, festes d'aniversari, escoles, aperitius i piscolabis d'entitats i institucions...preparen canapés, montaditos, creps, pastes salades, roosteria i pasta de full variada (els anomenats *hojaldritos* o *fullets*).

Quan anar-hi: des de les set del matí i fins a dos quarts de nou. Durant l'agost, tanquen a les tardes.

Adreça: Gaiter del Llobregat, 103. Tel.: 93 478 68 81.



CAL PERE TARRIDA

El Prat no seria el mateix sense els vermuts de Cal Pere Tarrida. Per a qui encara no els conegui (suposem que són ben pocs), us recomanem que tasteu les seves anxoves i mariscs variats amb una copeta de vi o cava. Hi ténen la mà trencada.

Quan anar-hi: els dies d'entre setmana des de les 7:30 a les 15:00 i de 16:30 a 21:00 hores. Els dissabtes obren de 8 del matí a tres de la tarda, i els diumenges de 9:30 a 15:30. Tanquen del 6 al 26 d'agost.

Adreça: carrer Jaume Casanovas, 70-72.

Totes les notícies locals a



Entrevista al 'barman' pratenc, Xavier Sarsanedas

«La imaginació ha de formar part del 'barman'»

Xavier Sarsanedas va participar recentment en un campionat internacional organitzat per la Federació Francesa de Cocteleria i va quedar en quarta posició. Ell treballa com a barman a un dels clàssics barcelonins de la cocteleria, l'«Ideal Cocktail Bar» (C/ Aribau, 89). Aquest bar, també conegut com «El Gotarda», té un gran renom i, segons Sarsanedas, el nivell del local es situa «entre els cinc primers d'Europa».



Sarsanedas va ser quart al Concurs Internacional de còctels

I ara, un refrescant còctel de preguntes per Xavier Sarsanedas... Que aprofiti!

DELTA: D'on ve la seva afició per la cocteleria?

Xavier Sarsanedas: «Ja de petit m'agradava el tema de barrejar els licors. Quan féiem festes d'aniversari era jo l'encarregat de Sempre he pensat en dedicar-me a això. fer el servei les barreges. Sempre he pensat en dedicar-me a això».

D: Què hauria fet de no haver-se dedicat a això?

XS: «El mateix, no m'agrada res més».

D: Ha hagut d'aprendre a fer còctels per si mateix?

XS: «Jo crec que ja es neix amb condició, però també es pot aprendre. Hi han escoles que es dediquen a ensenyar a la gent a saber fer còctels, a treballar amb ampolles i líquids. Jo he donat classes al Prat de cocteleria És com tots els oficis, si tens una bona base després pots desenvolupar el que vulguis»

D: Què és important per ser un bon cocteler?

XS: «T'ha d'agradar l'ofici, dedicar-te molt i tenir «don de gentes». És important tenir ganes d'aprendre i de fer coses noves. La imaginació ha de formar part del barman, nosaltres creem còctels»

D: Té alguna creació pròpia?

XS: «He creat diversos còctels, però tinc especial afecte per un que vaig anomenar «Mint Manela», dedicada a una senyora que té un local al Born. Els seus components són suc de pinya, fulles de menta que introdueixo a la coctelera per donar aroma, rom (cubà si és possible) i xarop de lima. Per l'estiu és perfecte perquè és molt refrescant»

D: Quin còctel li agrada especialment fer o tastar?

XS: «Per mi el rei dels còctels és el «dry Martini». És un còctel aperitiu per abans d'anar a dinar, que es compona de nou dècimes parts de ginebra i un toc de vermouth, amb un twist que és una pell de llimona aromatitzada».

D: A l'hora de triar un còctel, la clientela és clàssica o li agrada provar coses noves?

XS: «La gent sol ser més clàssica. Ara a l'estiu es demanen mojitos, caipiriñas... Però aquí és on entra la professionalitat del barman, que ha d'oferir i proposar tota la gamma àmplia de cocteleria. El barman ha de saber ser un bon comunicador. En definitiva és un relacions públiques».

Ana Cano

Còctels per fer callar la set

Fitxa dels deu combinats més habituals a qualsevol cocteleria

Tot moment pot ser bo per a llençar-se a una proposta refrescant: els còctels. Sota aquest nom, derivat de la paraula *cocktail*, s'hi amaga un conjunt de begudes barrejades fetes a base d'un licor i que es preparen generalment agitant la barreja dels ingredients amb trossets de glaç i dins d'un receptacle apropiat. Us enumerem deu dels còctels més habituals per si voleu demostrar als amics les vostres habilitats. Però si no us n'acabeu de sortir amb les receptes o us voleu estalviar feina, temps i diners, el millor és que els deguste a qualsevol dels nostres bars especialitzats en aquesta temàtica.

DAIQUIRI

Per preparar una refrescant daiquiri hem de barrejar en una coctelera tres quarts parts de rom blanc, una quarta part de suc de llimona i tres cops de xarop de sucre amb gel picat. La copa es pot decorar amb un tros de llimona.

PINYA COLADA

Una deliciosa pinya colada es prepara barrejant una sisena part de crema de coco, dues sisenes parts de rom blanc i tres sisenes parts de suc de pinya. Es sol preparar en una batidora.

MARGARITA

Aquest còctel típicament mexicà es compona de dos quarts de tequila, un quart de triple sec i un altre quart de suc de llimona. S'ha d'impregnar la part superior de la copa amb sal i llimona.

DRY MARTINI

El clàssic còctel aperitiu que de ben segur ens obrirà la gana es prepara barrejant una mesura de ginebra, tres gotes de vermouth blanc sec i gel picat. Guarnirem la copa amb una oliva punxada en un escuradents.

AMERICÀ

Aquest còctel que també es serveix a l'aperitiu es prepara vessant directament a la copa mitja part de Campari i mitja de Cinzano vermell, amb dos glaçons de gel i una mica de soda.

ALEXANDRA

Ideal per prendre després de menjar perquè ens ajudarà a fer la digestió. Barregem a la coctelera un terç de crema de llet, una altre de crema de cacau i una altre de brandy. Quan ho tinguem preparat, hi tirarem per sobre una mica de cacau o canela.

WHISKY SOUR

Si voleu tastar una beguda impactant barregeu una mesura i mitja de whisky i mitja de suc de llimona, amb una cullerada de sucre glass i gel. Agitem la coctelera enèrgicament i servirem en un got curt.

BLOODY MARY

Voleu viure emocions fortes? Espereu a preparar un còctel que us deixarà sense alè. Barregem dues mesures de vodka, un quart de suc de llimona, dues gotes de salsa de Tabasco, un toc de salsa de Worcestershire en un got alt. Agregarem sal i pebre al gust i tres o quatre glaçons de gel. Completarem amb suc de tomàquet i remourem bé.

SAN FRANCISCO

I per aquells que vulguin beure un còctel més suau, els recomanem aquest sense alcohol. Hem de fer a trocets i liquar una poma, una taronja, una llimona, un préssec i tres trossets de pinya, si pot ser natural. Afegirem unes gotes de grosella, remourem i servirem en got alt amb glaçons de gel. Decorarem amb un tros de llimona.

CHAMPAGNE COCKTAIL

Aquest elegant còctel es prepara amb un terròs de sucre impregnat d'Angostura, cava brut i mitja mesura de brandy. Decorarem la copa amb una guinda vermella i un tros de taronja aromatitzat.

CAVES, VINS i LICORS

Cal

PERE

Jaume Casanovas, 70-72 · Tel. 93 379 02 52
08820 EL PRAT DE LLOBREGAT

Feliu Casanova, 6 · Tel. 93 431 27 81
08028 BARCELONA

e-mail
Dr. Gallart i Monés 17 (la zonilla) el prat de llob.

DE LUNES A DOMINGO
tarde
(de 1600 a 2400)
tu cafe internet.
Y en verano la terraza
de la zonilla!

VIERNES NOCHE
(de 2300 a 0300)
HOUSE
a cargo de
dj DANNY

SABADO NOCHE
(de 2000 a 0300)
HOUSE
a cargo de
dj OMAR

INTERNET
Hora 275ptas

Y este verano e-mail en las carpas del eden

Frankfurt **3** Granja

PUERTAS

Restaurant

Av. Dr. Gallart i Monés, 14-16
Tel. 93 370 43 51 · EL PRAT DE LLOBREGAT

**ESPAI
RESERVAT
PER A LA
SEVA
PUBLICITAT**

Tel.
93 379 05 33



**LLESQUERIA
DINARS • SOPARS**

Si vols provar una mica de tot...

*...vine els migdies a tastar
el nostre **MENÚ DEGUSTACIÓ**
(7 platets)*

**C/ Frederic Soler, 48 • Tel. 93 370 38 52
08820 EL PRAT DE LLOBREGAT**

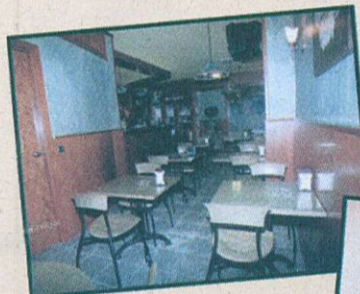
BAR MIXTO

**MENÚ
DIARIO
A
850 ptas.**

- Comidas económicas
- Tapas variadas
- Bocadillos

C/ Castella, 2 • Tel. 93 370 10 39 • EL PRAT DE LLOBREGAT

CAFETERIA **Armonía** SALÓ DE TE



*Ha arribat l'estiu
i el temps lliure*

*Comparteix-lo
amb nosaltres*



*... a Cafeteria
Armonia*



C. Coronel Sanfeliu, 31
Tel. 93 370 81 01
08820 EL PRAT DE LLOBREGAT

BEST WESTERN
**HOTEL
ALFA**
AEROPUERTO



• Ofrecemos a los novios la suite gratuita

Reservas al teléfono
93 336 25 64

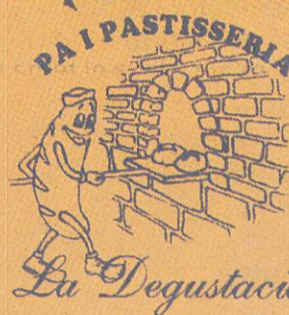
PARKING GRATUITO



Servicio a la carta y Menú Diario (2.950 ptas.)
Menús para todo tipo de celebraciones (comidas de trabajo,
bodas, comuniones, bautizos, etc.)

Calle K, s/n (entrada principal Mercabarna)

El petit Forn E/A



*... Una
estona de
plaer al
paladar
d'El Prat...*

Gaïter del Llobregat, 103
Tel.: 478 68 81
El Prat de Llobregat

FERSPRAT
SERVEI D'*Autocars*



**C/ Vall d'Aran nº 14
Telèfon: 93 379 38 84 • Fax: 478 17 88
Adreça electrònica: fersprat@tande.com**

**SERVI - HOGAR
CABALLERO**

Reformas en general



- Cocinas
- Baños
- Cerámicas
- Gres
- Sanitarios
- Grifería
- Mamparas
- Aluminio
- Parket
- Pintura
- Comunidades
- Calefacción

Presupuesto sin compromiso

**Ferran Puig, 32 • Tel. i Fax: 93 478 80 16
Horario de lunes a viernes • 08820 El Prat de Llobregat**

**PIZZERIA
RISTORANTE**



**Pastas
frescas
y pizzas
italianas**

**C/ Bunyola, 25
(Passatge Petit, 7)
Tel. 93 370 43 28
08820 El Prat de Llobregat**

ESTADÍSTICAS DE LA AE PRAT. • TEMPORADA 2000-2001

JUGADOR	PARTIDOS	MINUTOS	GOLES	TARJETAS
Costa	37 (37 comp.)	3.330	54 (6p.)	4 am.
Molinero	38 (31 co-38 tit)	3.241	---	25 am./4 roja
Andrés	37 (33 co-36 tit.)	3.219	3	19 am./1 roja
Ismael Agreda	36 (18 co-30 tit.)	2.597	10	5 am./1 roja
J.A.Moreno	31 (21 co-28 tit.)	2.436	2	9 am./1 roja
Vicente	29 (23 co-27 tit.)	2.420	2	6 am./1 roja
Lay	26 (20 co-26 tit.)	2.276	15 (4p.)	12 am./2 roja
David Fuentes	33 (12 co-25 tit.)	2.160	5	14 am./1 roja
Carlitos	28 (11 co-23 tit.)	2.029	1	2 am.
Jose L.Peña	17 (16 co-17 tit.)	1.786	---	6 am.
Salva Argente	27 (10 co-17 tit.)	1.639	2 (1 p.)	10 am./2 roja
Álex Cortés	23 (14 co-17 tit.)	1.603	1	6 am.
Álex Ruíz	31 (7 co-17 tit.)	1.600	1	---
Manu Ignoto	22 (11 co-16 tit.)	1.531	---	5 am./1 roja
Iván Fuentes	22 (6 co-8 ti-14 s.)	1.095	2 p.	7 am.
Marc Tarragó	11 (8 co-10 ti-1 su.)	826	2	2 am.
Santi Pascual	14 (6 co-7 ti-7 spl.)	803	1	---
David Arcos	13 (1 co-11 ti-2 su.)	799	---	5 am/ 3 roja
David Vidal	17 (4 co-8 ti-9 spl.)	755	---	---
Manuel Vázquez	5 (1 comp.-5 tit.)	380	---	2 am.
Rául Castillo	6 (3 co-4 tit.-2 spl.)	362	---	2 am.
Arenas	5 (1 co-3 tit.-2 spl.)	250	---	---
Oliver	6 (0 co-3 tit.-3 spl.)	209	1	2 am.
Marc Carreño	5 (0 co-3 tit.-3 spl.)	142	1	2 am.
J.González	3 (1 compl.-2 supl.)	129	---	---
Álex	1 (1 completo)	90	---	---
Johan	0	0	---	---
Curto	0	0	---	---
MARC SERRANO	18 (4 victorias-7 empates-7 derrotas)			6 am./1 roja
EUSEBIO CORPA	10 (2 victorias-1 empate-7 derrotas)			---
J.A.LÓPEZ TORIBIO	10 (5 victorias- 5 empates)			1 roja
CRISTÓBAL BRAVO				1 am./1 roja
JOAN MIRET				
TOTAL	38 partidos (11 victorias-13 empates-14 derrotas)		48 g.f/54 g.c	151 am./20 rojas

LLESQUERIA

FERRAN

MARISQUERIA



MENÚ DE LUNES A SÁBADO
ESPECIALIDAD EN IBÉRICOS

Carretera de la Bunyola, 12
Tel. 93 478 55 65 • EL PRAT DE LLOBREGAT

Peluqueria
MERCE

RAYOS UVA



C/. Casanovas, 164 - Tel. 93 379 64 04
08820 EL PRAT DE LLOBREGAT

Llegiu

Delta

El periòdic
d'El Prat



CRISTALERIA
METALISTERIA

PEDRO

Cerramientos de aluminio en general
 → mallorquinas → rejas → ballestas mamparas
 de baño → vidrieras de aluminio y emplomadas
 → Cerramientos de aluminio-madera
 y persianas de aluminio y P.V.C.

Coronel Sanfeliu, 51 • ☎ 93 370 17 02 • Fax 93 370 17 02 • El Prat de Llobregat (Barcelona)

C/ CENTRO, 29-C

EL PRAT DE LLOBREGAT

TRANSPARENT

ESTIRA I ARRONSA

Vint preguntes ràpides a un pratenc

Jaume Codina
Historiador i
escriptor



1. El seu pitjor defecte i la seva millor virtut?
Tant l'un com l'altre són els demés els que l'han de jutjar. Jo em declaro incompetent.

2. El que li agrada més i el que menys dels altres?
El que més, el sentit de solidaritat; el que menys, la insolidaritat.

3. Ordeni aquests termes per ordre d'importància: amor, família, treball, salut, sexe, diners.
L'ordre en què està.

4. Conservador o progressista?
De vegades, un pensa que és una cosa, i resulta que és una altra.

5. Després de la mort...què?
No res.

6. Animal amb què s'identificaria?
M'ho hauria de pensar.

7. Algun ídol?
No en tinc.

8. Una cançó?
Una nit, del llit estant, vaig sentir al carrer la música que més m'ha impactat: era Mozart.

9. Una pel·lícula?
No en veig gaires.

10. Un llibre?
No en tinc ni per començar.

11. Dia o nit?
Capvespre.

12. Ciències o lletres?
Lletres.

13. Un plat irresistible?
La cuina no em diu gran cosa.

14. El seu color?
El verd platejat de la fulla d'àlber i l'olivera

15. La seva feina ideal?
M'aplico l'adagi català: «On vas, bou, que no llauris?».

16. Què s'enduria a una illa deserta?
Mitja dotzena de llibres.

17. Un lloc per perdre's?
N'hi ha tants, que no t'ho sé dir.

18. Una festa.
Sóc avorrit i morigerat.

19. Un carrer d'El Prat?
Els carrers on hi havien els vells oficis de mestres carreters.

20. A favor o en contra de la Tercera Pista?
Bojament en contra.

N.M.

DELUQUERIA UNISEX



ANTI

Penedés, 117, 1^a, 4^a • Tel. 370 87 41 • El Prat de Llobregat

ONABLAVA
LLESQUERIA

Sopars de dimarts a diumenges,
de 20:00 a 24:00 hores

Joan Cirera i Pons, 13 • 08820 El Prat de Llobregat
Tel. 93 478 50 12



ESPECIALIDAD

Jamón Ibérico
Bacalao - Anchoas - Pulpo

Primer de Maig, 12
Tel. 93 379 43 59

EL PRAT DE LLOBREGAT

**ESPAI RESERVAT PER A
LA SEVA PUBLICITAT**
Tel. 93 379 05 33



CONSTRUCCIONES

A. FEU S.A.

FERRAN PUIG, 84 - TELÈFON: (93) 479 36 36 - FAX: (93) 379 28 51
EL PRAT DE LLOBREGAT (BARCELONA)



Bar Cervecería

BBT20

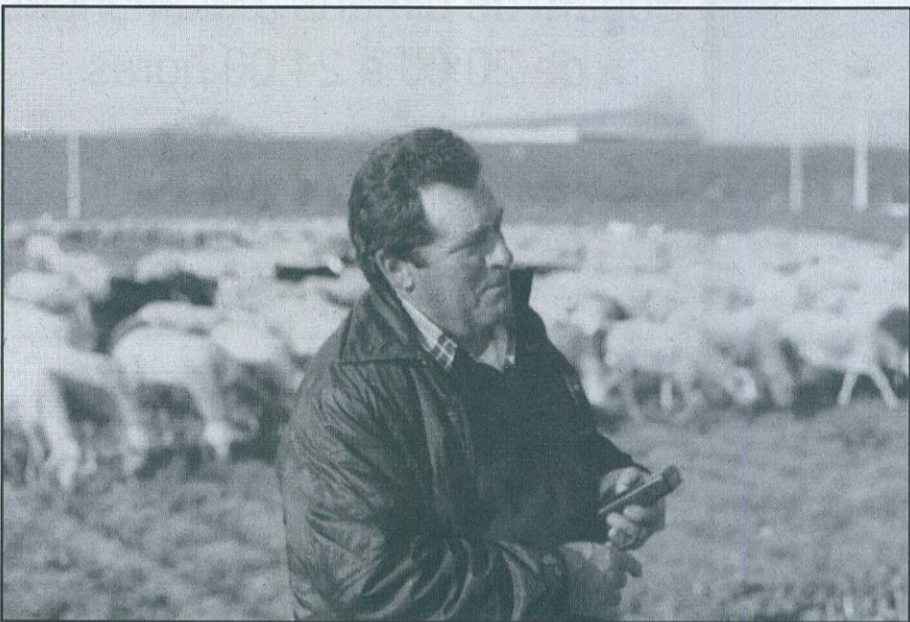
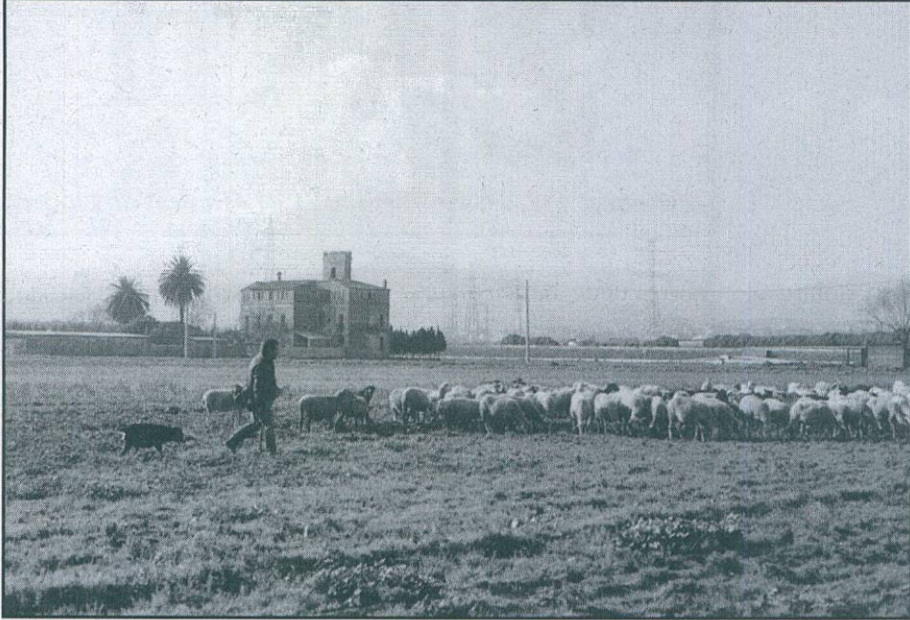
TAPAS VARIADAS

MENÚ DIARIO

- Embutidos ibéricos
- Bocadillos fríos y calientes
- Torrades

Av. Verge de Montserrat, 19
Tel. 93 370 77 83 • EL PRAT DE LLOBREGAT

Retalls del passat i present nº 21

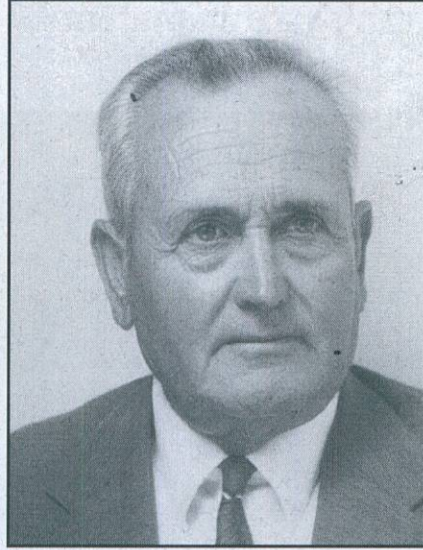


Tots els que seguïu el nostre historiador local Jaume Codina, sabreu que diu que el poble del Prat era un poble sense història i jo dic que gràcies a ell ara en tenim. Jo estic contagiats d'aquell llibre de Pau Porcet, que és l'únic que m'he llegit sencer, perquè li veig una humanitat i senzillesa històriques.

El llibre que només ha llegit per capítols (com molts altres): la gent del fang, crec que és el més real del procés de creixement d'aquest poble. Els primers pobladors: pastors i ovelles, que venen de tot arreu, perquè sentien a dir que aquest delta era un paradís de la pastura. Se sap que els orígens són pastors dels Pirineus, tant català com francès, i inclòs gent de la mateixa ciutat de Barcelona. La pega més grossa, és que al Baix Llobregat no hi havia pedres, hi havia aigua, fang, joncs, canyes...així que les construccions que s'havien de fer per passar la nit, havien de ser d'aquests materials. I per això han arribat als nostres dies, que a base d'anar buscant pedres a Montjuïc es van anar fent les primeres construccions, i així hi ha hagut una sèrie de persones que han ajudat a fer poble. El cas més concret és el de Cal Masseguer que el fundador va ser un pastor que va venir per primera vegada, i li van agradar tant les pastures que hi havia, que va tornar l'any següent, i així successivament, i avui es coneix pels germans Parés molt populars a aquest poble. El cognom Parés és nombrós a aquest poble però quan es tracta d'ells és els nois de cal Masseguer.

Deixant una mica la història a part, actualment a aquest poble encara hi ha més de cinc mil ovelles, ara us donaré una relació d'uns quants pastors: Rodrigo Fernández, Fidel Fernández, Francisco Bellido, Joan Marín Giralt, Manolo Ruiz, Francesc Riera, Joan Boronat, i el pastor de la ribera Antonio.

Aquest Joan Boronat, actualment és el més històric de tots els que hi ha al Prat, perquè quan va sortir de l'escola, ja va comprar una ovella i va anar de rabadà a un dels pastors més emblemàtics que hi ha hagut als últims temps: José Antonio Hernández Romero, que va néixer a Sucina (Múrcia) el dia 1 de gener de 1907, va venir al Prat de Llobregat l'any 1927, va treballar a la Papelera Española durant 2 anys, després es va dedicar a la ramaderia, ofici que va aprendre durant la seva infantesa, ja que era tradició familiar des de diverses generacions. Com he dit el Joan Boronat va tenir un bon mestre, amb uns setanta anys d'història per diferents corrals del Prat, Cal Monés, Can Sabadell, Cal Molas, i quan va comprar el solar del carrer Jaume Casanovas i a la part de darrere l'Avinguda del Canal, va arribar a tenir 800 ovelles i carnisseria pròpia regentada per la seva senyora, tothom el coneixia pel sobrenom d'Andresilla, que tenia també fama de ser un gran entès, molt seriós amb els tractes, però en canvi



tenia la fama de ser molt torero. Quan ja no tenia ramat, sempre estava relacionat amb els pastors, i d'haver tingut ramat tota la vida, enyorava els bens. Recordo que quan l'Eugenio Valdés que és un altre "lince" (que si tinc salut un dia parlaré d'ell, perquè és un fora de sèrie), havia construït un corral com es feien primitivament, aquí al Prat a cal Guiri, que el nom oficial de la casa era cal Molas, propietat avui dels Bertran. Quan va plegar el Valdés, aquell corral el va llogar l'Antonio Hernández, que es dedicava per regla general a comprar i vendre xais. Dit "Andresilla", no

podia estar sense bens, va marxar d'aquí perquè Fidel Fernández hi va posar vaques, encara que actualment hi té bens, com que ell no podia estar sense bens, es va traslladar a cal Inglada, on hi havia un altre fora de sèrie que es diu José Tapias, van fer una societat amb el Sr. Hernández, a més a cal Inglada també hi havia el Guillermo Augué, que és un altre fanàtic del bestiar de llana, durant uns anys entre el Miguel Marín, dit Guillermo i els germans Reinaldo, i d'altres que no recordo.

Durant els anys 80, entre Castelldefels, Gavà, Viladecans, Sant Boi, i El Prat de Llobregat, hi havia més de quinze mil ovelles, això era un cas únic en tot l'estat espanyol, tingueu present que el delta té aproximadament 90 quilòmetres quadrats i que entre carreteres, polígons industrials, hipermercats i aeroport no hi ha encara ni 30 quilòmetres quadrats útils per al bestiar, i desgraciadament amb la última investida del Pla Delta, en quedaran pocs més de la meitat. No obstant, en aquests cinc pobles que anomeno encara hi ha unes quinze mil ovelles, sí que necessiten ajuda molts d'ells d'haver comprat palla i alfals, però els que estan al Prat i a Sant Boi, alguns d'ells tenen més de cinc mil bales de palla i alfals de collita pròpia, per a passar l'hivern.

El senyor Hernández fins als 83 anys va portar un Citroën, que tots els pastors el coneixien, perquè ells la seva il·lusió era anar a veure bens i fer algun tracte, era una espècie de relacions entre els pastors.

Avui al Prat queden tres corrals de categoria: el primer el del Joan Maria Giralt, i l'altre del Joan Boronat, hi ha un altre corral que és del Miguel Marín Rosique, i la resta són d'estar per casa.

Els corrals més antics, eren els del Gabriel Solanes cases del Fernando, que hi tanca l'Aleix Aguilera (el Tarregada), el corral del cal Pau Pastor que era a cal Pau de l'Aleix, el corral de la societat dels Vilà, que el corral era de cal Minguet, i el corral de "Trashumantes" que era el de cal Monés, o sigui cal Marc. També hi havia dins del poble varis corrals petits, com era el Ramon de la cistellera, el de l'Escuin, el del Joan dels autos, el de Mariano Ortiz que va ser l'únic pastor que va quedar amb la guerra civil, i hi ha l'anècdota que pasturant pels dominis de cal Fernando, quan venien els avions a bombardejar Barcelona al veure-li el ramat li van tirar una bomba, que per cert no el van tocar. En acabar la guerra va fer societat amb el Joanet Llopis (el petit de cal Benet), un carnisser popular, l'Agustí de la carn, i el que és de destacar, l'últim corral que a l'any 42 i 43 encara van venir a hivernar al Prat va ser el de l'Oscar Ginabreda que feia anys que venien de Castellar de n'Hug.

Parlant de persones populars dins del ram de la ramaderia, hi ha el fill del Manolo Ruiz que avui és mestre de primer ensenyament, i que anant a guardar el ramat del seu pare, que treballava a la paperera, sempre anava amb llibres a sobre estudiant, avui és mestre. Un altre cas d'anar a pasturar és el de l'Ernest Vidal (que avui ja és mort), aquest era en pla romàntic: tocar la flauta, escriure música, cantar, recitar poesies...només s'ha de saber, que aquest xicot als anys 50 va ser vocalista de l'orquestra Ramón Evaristo, de les orquestres de fama de Barcelona, i en una de les actuacions al centre Artesà va interpretar la cançó "Rosor", i va tenir molt d'èxit.

A l'escrit, parlo de varis personatges, però en destaco tres: el més popular de tots el Miquel Marín del Baño, un home obert, un home que no tenia problemes i tenia amistats a punta pala, simpàtic, torero i el que volgueu; l'Antonio Hernández, no era tan obert, però més formal i se n'ha anat a l'altre món sense que ningú li hagi de reclamar res, tot el contrari de l'altre; el Joan Boronat, el més senzill de tots, que serà dels històrics.

El poble del Prat, ha estat la capital dels ramaders del Baix Llobregat, i origen d'aquest poble, això l'ajuntament ho hauria de tenir molt en compte, i s'hauria de fer un monument al pastor, a l'ovella, i al gos d'atura. M'agradaria que m'expliquessin el monument que tenim a la Plaça de la Vila: el nen i la sargantana.

Al proper escrit parlarem de fanalaries, o sigui de la gent que es guanyava la vida segant fanal i portant-lo a les indústries de Barcelona.

Jordi Ribas

Previsiones astrológicas del 23/7 al 23/8 Por Petra Colmena



ARIES

Al igual que Leo y Sagitario, Aries tiene un mes bastante benéfico, su regente El Sol y Marte están en toda su magnitud potenciando las mejores virtudes para Aries. Habrá que tomarse las cosas más como un juego, en donde se puede ganar y perder y, naturalmente, se corren riesgos divertidos, saltando los obstáculos con flexibilidad. Vuestra carrera de obstáculos ya comenzó en abril, ahora ya se pueden correr riesgos y aventurarse apartando el miedo que en su día pudo impedir algún proyecto. En lo familiar habrán mejoras y ayudas inesperadas, incluso un dinero extra para hacer algún viaje divertido y en el que tal vez no pensábais hacer pero la suerte estará de vuestro lado.

TAURO

Aunque los signos de tierra no estarán muy favorecidos, el tránsito de Venus, tu regente por el sector de la comunicación te proporcionará ocasiones para comunicarte con tu propio estilo. Para los que escriben y se dedican a las letras, éste será un momento de iluminación para ponerse a escribir en algo diferente e inusual, compaginando las vacaciones con la escritura, la palabra y la expresión de los sentimientos. Habrá que tener cuidado en no quedarse atrapado o impedido por alguna confusión mental, que se traducirán en pequeños olvidos o despistes sin importancia, pudiéndose extravíar algo, perder algo o papeles. En este caso, aparecerán en donde menos podrías imaginar.

GÉMINIS

En este mes podrás hacer grandes mejoras de tipo económico. Venus estará en tu signo a lo largo del mes ofreciendo a este signo la oportunidad de mejorar en todos los asuntos que en el transcurso del año no pudo hacerse efectivo. También nos habla de intimidad, de relaciones, sobre todo, con la persona que amas o te sientes atraído. No podemos olvidar que Saturno está todavía en tu signo, esto te puede aportar el que te hayas dado cuenta de poner cierto orden en todos tus asuntos, incluso con cierto aire rígido y severo en las formas en como ves ahora el mundo. Marte desde el opuesto creará tensiones y rupturas en todas aquellas parejas que no van bien.

CÁNCER

Este mes tendréis a tres planetas benéficos: Júpiter, Venus y

Mercurio. Esto resume uno de los meses más felices y prósperos del año para todos vosotros. Se tendrán sensaciones muy especiales; sonriente, feliz, confiado, enamorado y pensativo. Júpiter os alegrará la vida, proporciona buenos sentimientos. Venus aporta bienestar físico y material. Mercurio hace que los pensamientos puedan jugar alguna mala pasada, sobre todo, en aquellas personas que miran hacia atrás y no se atreven a enfrentarse al presente o futuro. Para muchos es empezar en un nuevo ciclo de evolución, siempre y cuando se deje atrás lo que en el presente ya no nos puede ser útil.

LEO

¡Felicidades! Aunque el Sol os favorece, habrá que prestar mucha atención a los demás y si puede ser a ti mismo. El mes irá hacia los asuntos de la pareja con bastante protagonismo, para bien o para mal. Puede haber un acontecimiento imprevisto (mitad de agosto) que puede traer como consecuencia un giro en tu relación de pareja. Lo más probable es que ya vienes intuendo algo desde hace tiempo y ahora verás como las cosas se precipitan. También puedes ver como tu pareja cambia de rumbo en su vida y puede que tu no estés en sus planes, habrá que hacer un esfuerzo para estar a la altura del otro. Tendrás ganas de aislarte, aunque la depresión no entra en tu manera de ser podría hacerte una visita inoportuna (será corta).

VIRGO

La lunación del mes estará en vuestro signo. Este aspecto produce situaciones y encuentros sorprendentes. No serán días de aburrimiento precisamente, pero es posible que se tenga que afrontar algún problema, o a alguien que se oponga a ti. Puedes encontrarte con alguien a quien no esperabas o no veías desde hace algún tiempo. También se conocen a personas muy distintas de las que ya conoces, esto hace que surja un nuevo aspecto en tu personalidad. El conocer a alguien puede hacer que se haga una revisión radical de conceptos, debido, tal vez, a problemas inesperados que podrían surgir. Tendrás la oportunidad de ser más flexible.

LIBRA

En este mes conseguirás mejoras que se harán realidad para Octubre. Ahora, tal vez, sean unas palabras, conversaciones, acuerdos, entrevistas y amigos

que te pueden ayudar en tus propósitos. Se preparan mejoras en el aspecto laboral, pero esto viene por una sencilla razón o por otras causas en donde el centro radica en ti mismo. Ahora estás mejor, han mejorado todas tus relaciones, empezando con tu pareja y todo lo que os envuelve. Esto crea una seguridad interior que se exterioriza. Tendrás viajes cortos que pueden ser de mucha utilidad para los próximos meses. Presientes que algo ha cambiado y sabes perfectamente que para tu cumpleaños hay algo nuevo.

ESCORPIO

Este verano puede ser uno de los mejores de los últimos años para algunos Escorpio. El amor está llamando a la puerta, para unos puede que esté lejos y se tenga que ir a su encuentro. Se puede conocer a la pareja ideal en un viaje y plantearse muchas cosas que antes, por diversos motivos, no hubieras podido ni sospechar, pero las cosas no ocurren por casualidad y tendrás que escuchar tu corazón. Si esto no basta, consultar a los mayores o personas de confianza. Para la mayoría es un momento en donde uno se plantea el continuar o no con ciertas circunstancias de su vida que ahora se han reemplazado por otras nuevas. Vuestros sentimientos tendrán la fuerza necesaria para comenzar con algo nuevo.

SAGITARIO

Marte está a punto de finalizar por tu signo (desde febrero hasta agosto). Ahora te sentirás más comprometido en canalizar tu energía en una dirección correcta o más acorde a tus aspiraciones. En este mes aún tendrás grandes desafíos, pero esto te ayudará en una mayor seguridad y te identificarás con tus propias convicciones. Habrá que actuar con prudencia. Venus desde el sector de las crisis te ayudará afrontando a éstas con una mayor disposición de ánimo y te desprenderá con alegría de aquellas cosas que se han vuelto caducas o de aquellas sentimientos dolorosos que deben ser olvidados. Es un buen momento para pedir algunos favores; un préstamo, dinero a la familia, etc.

CAPRICORNIO

Este mes será un mes de finalizar, cerrar y superar gran parte de las dificultades del año. Alguna deuda puede acabar al cumplirse, pagarse o simplemente olvidarse, no serán asuntos materiales, pueden ser de índole familiar o social. Las

pruebas van a la par con los premios, si se ha luchado por algo, posteriormente puede surgir una compensación por ello. Puede haber alguna sorpresa que hará que se os olviden muchas cosas que han estado retenidas en vuestros archivos. La mala memoria no es propio de este signo pero tal vez se tenga que hacer un pequeño esfuerzo en todo aquello a lo que uno le impide ser más actual.

ACUARIO

Estamos en la mitad de vuestro cumpleaños. El sol se opone a vuestro Sol. La voluntad, la decisión que se tomó en su momento, ahora puede tener un resultado en ver los frutos. A través de estos seis meses han pasado muchas cosas, para algunos bastante radicales, con cambios drásticos en donde ya nada es como antes e, indudablemente, jamás las cosas vuelven hacia atrás. Pueden haber momentos de angustia en pensar si se hizo o no lo correcto en su momento. Ahora te haces más consciente del efecto y la repercusión que han tenido tus acciones pasadas. No se debe reaccionar excesivamente hacia

PISCIS

La importancia del mes estará en el sector del hogar, la salud de alguien familiar, la profesión y las obligaciones. Algunos sentirán una enorme necesidad de seguridad en el hogar, para otros irá acompañado de la carga o responsabilidad de un miembro familiar que puede estar enfermo y requiere vuestros cuidados. Puede ser una señal externa lo que hará que se tomen medidas a los asuntos del hogar y de la familia, la situación no es nada fácil. Para otras personas habrá un conflicto entre las responsabilidades domésticas y familiares. La opresión se hará sentir por lo que habrá que tomarse las cosas con mucha paciencia. Las vacaciones podrían verse interrumpidas por alguna circunstancia, por lo que se recomienda hacerlas durante la primera mitad del mes de agosto.

Y MAS COCKTAILS, COCKTAILS COCKTAILS...

...disfruta de un cocktail de película en un mundo de cine

"Casablanca" el Karaoke de El Prat



C/ Enric Morera, 9 (junto a Correos) • EL PRAT

CELLER DEL PRAT
Especialitats en vins i caves

Pge. Rector Martí Piñol, 14 • Tel./Fax 93 478 70 64 • El Prat de Llobregat

vi recomanat
MARTIUS 1999
D.O. TARRAGONA-FALSET



NOTA DE CATA:
De color vermell violaci intens amb reflexos robí i molt potent en aromes que destaquen abundants notes a fruites vermelles i balsàmiques, enllaçades pel toc discret dels tres mesos de la barrica de roure. En boca és intens en sabors, fresc, equilibrat amb un tant ben integrat.

Horari: dimarts a dissabtes de 10 a 14 h. i de 17 a 20.30 h.
diumenges de 12 a 15 h. DILLUNS TANCAT
TANCAT DEL 6 AL 26 D'AGOST

ASPRAT

ASCENSORS PRAT S.L.



Tel.: 93 370 81 51 - Fax: 93 379 03 50
C/ Aneto núm. 3 08820 EL PRAT DE LLOBREGAT

ASPRAT continua evolucionant per millorar els seus serveis als ciutadans del Prat

Que Ascensors Prat és una empresa consolidada a la ciutat no escapa a l'atenció de ningú. Tot seguit, el seu administrador Joan Pardinilla respon a les nostres preguntes. Fundador de l'empresa, conjuntament amb tres socis més, ens fa un breu repàs del passat, de la situació present i del futur.

-Ascensors Prat porta ja una bona colla d'anys oferint els seus serveis a la ciutat. Quin és el secret per comprendre l'arrelament de l'empresa dins la ciutat?

-Segons la meua opinió, és el treball diari i la serietat amb què tractem els nostres clients.

-Quins són els principals serveis que ofereix l'empresa a la ciutadania?

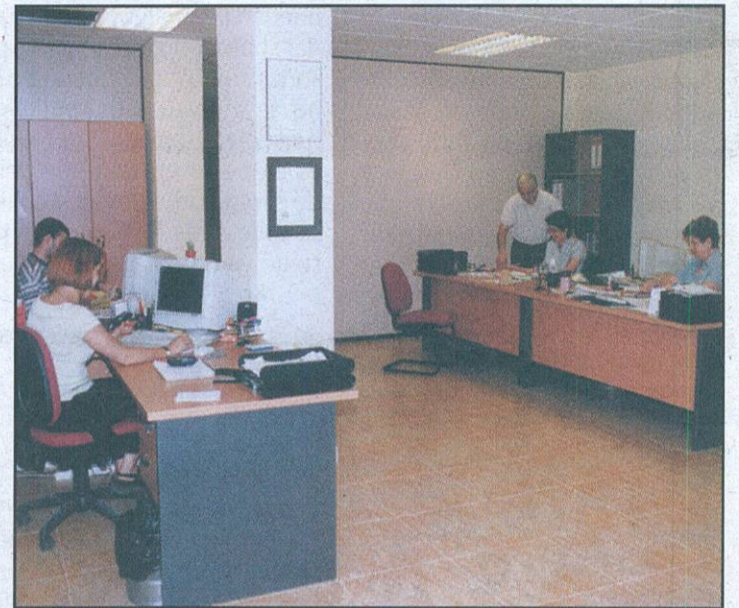
-Dins el món de l'elevació, muntem ascensors antics, tant d'obra nova com d'edificis antics que no en tenen, i conservem i reparam ascensors de tot tipus.

-Com a qualsevol àmbit de la vida, l'estancament no és bo. Sense anar més lluny, cal destacar una renovació del personal d'ASPRAT. Quines han estat les noves incorporacions i què poden aportar?

-Aquest any s'incorpora a l'empresa la senyoreta Eva Pardinilla, enginyera. Forma part de la segona generació que demana pas i que servirà per consolidar la continuïtat de la nostra firma.

-També hi ha hagut, en els darrers mesos, un canvi d'imatge de l'empresa amb remodelació important de les seves instal·lacions. A què es deu aquest canvi?

-L'empresari actual ha de vigilar molts aspectes de la seva empresa, i un d'ells és la imatge. Hem fet una



inversió prou important amb la renovació de les nostres oficines, per oferir comoditat i servei als nostres clients.

-Què pot deparar el futur per a una empresa volcada vers la ciutat com és ASPRAT?

-És difícil per a una empresa petita, en un món tan canviant, fer un projecte de futur a anys vista. El què si que m'agradaria aclarir és que la nostra empresa té la voluntat de continuïtat, i buscar que la nostra relació amb el Prat sigui més ferma encara.

Instal·lació integral d'ascensors a finques antigues.

*Rehabilitem tots aquells elements i instal·lacions de la finca que siguin necessaris per adaptar un ascensor ASPRAT s'encarrega de la tramitació del permís d'obres, de la gestió amb qualsevol de les companyies elèctrica, d'aigües o gas, així com la realització del projecte tècnic i el de la línia d'enllaç i serveis comuns.

*Assessorem a comunitats de veïns, particulars i empreses en matèria legal i tècnica de qualsevol dubte relacionat amb la rehabilitació.

ASPRAT té una dilatada experiència en rehabilitacions, s'encarrega de dirigir l'equip humà necessari per la instal·lació de l'ascensor.

D'entre les activitats que poden sorgir a l'hora de la rehabilitació, ASPRAT realitza les d'albanyeria, manyà, electricitat, gas, aigua, pintura, fusteria i metalisteria, entre d'altres.

ASPRAT pot assessorar i gestionar subvencions i ajuts de la Generalitat.

Instal·lació integral d'ascensors a finques antigues



• Rehabilitem tots aquells elements i instal·lacions de la finca que siguin necessaris per adaptar un ascensor.

ASPRAT s'encarrega de la tramitació del permís d'obres, de la gestió amb qualsevol de les companyies elèctrica, d'aigües o gas, així com la realització del projecte tècnic i el de línia d'enllaç i serveis comuns.

• Assessorem a comunitats de veïns, particulars i empreses en matèria legal i tècnica de qualsevol dubte relacionat amb la rehabilitació.

ASPRAT té una dilatada experiència en rehabilitacions, s'encarrega de dirigir l'equip humà necessari per la instal·lació de l'ascensor.

D'entre les activitats que poden sorgir a l'hora de la rehabilitació, ASPRAT realitza

les següents:

- Albanyeria
- Manyà
- Electricitat
- Gas
- Aigua
- Pintura
- Fusteria
- Metalisteria, etc.

ASPRAT pot assessorar i gestionar subvencions i ajuts de la Generalitat.