

# Menjar i beure al Prat

Un recorregut per la millor selecció gastronòmica a la nostra ciutat



## L'Entrevista

Quico Díaz, nou  
míster de l'AE Prat

## Sant Joan

Tot sobre les coques  
i guia de revetlles

## Esports

La Cursa Delta Prat  
en xifres

**TS** **Assistencial Prat**  
Trauma Salut

CLINICA DE DIA

- Mútues mèdiques i particulars
- Accidents de tràfic
- Revisions
- Certificats
- Disposem de 24 especialitats mèdiques
- Servei de Densimetria, Ecografia i Radiologia

**LA MEDICINA PRIVADA AL SEU ABAST**

URGÈNCIES:  
93 478 05 05

C/ Enric Morera, 20  
(cantonada Pau Casals)  
EL PRAT

**Viking**  
Moda infantil - Puericultura - Ullenceria

Tota la qualitat al millor preu  
Tot per als fills en roba i puericultura

Av. Verge de Montserrat, 161 · Telf 478 51 44 · El Prat

• • • Menjar i beure al Prat • • •

# A PEU DE CARRER

## Quin tipus de clientela de restauració hi ha el Prat i què busca?

*Moltes vegades hem preguntat, dins el nostre suplement, què en pensa la gent del carrer sobre l'oferta de restauració del Prat (bars, restaurants, cafeteries, etc.). Aquest cop hem*

*invertit el punt de mira: ara volem saber què opinen els propietaris dels establiments del tipus de clientela del Prat i els seus gustos. Aquestes han sigut les seves respostes.*



### Marian Villa

Creo que faltan sitios para ir a tomarse un café con tranquilidad y sobran los bares de griterío. Creo que la clientela de El Prat peca de ser un poco cerrada: somos de costumbres y no se suele variar mucho de gustos. Estaría bien que la gente fuera más receptiva a variar, a probar otros platos y sitios diferentes.



### Antonio Alcalá

La clientela cada día es más exigente, come más fuera de casa y sabe lo que quiere. Todo tiene más valor y se pide más calidad, es lógico. Cada vez hay más competencia pero, por desgracia, también cuesta más encontrar servicio competente, y hay poca gente preparada. Hay que hablar más con el cliente y que nos diga lo que le parece bien y lo que no.



### Rosa Farrés

Tot depèn del què t'interessis en oferir, però si ofereixes a la carta varietat i novetat, la gent respon. És responsabilitat nostra, dels restauradors, de motivar-los a provar coses noves. Tot i que sempre tenim el client d'idees fixes que ve a menjar alguna cosa que li agrada, també n'hi ha que venen a provar coses noves. La gent, en el menjar i el vi, ha guanyat en varietat i gustos.



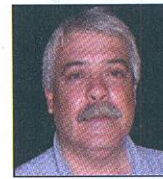
### Modesto Carrascosa y Francisco Sánchez

Los gustos de la clientela se han refinado bastante y cada vez ésta es más selecta. Vemos que nuestros clientes piden tres cosas a la vez: calidad, cantidad y precio. Sobre todo, si conseguimos ofrecerles calidad es cuando menos críticas nos hacen. Van probando diferentes platos y estilos, y cuando encuentran lo que les gusta, se acomodan a ello.



### Yury Rodríguez

Creo que en general a los más jóvenes les gusta variar bastante y probar cosas nuevas, mientras quizá la gente mayor es un poco más de costumbres. Pero en general, si ofreces variedad y novedades, la clientela evoluciona y empieza a tener ganas de probar cosas nuevas, al igual que nos sucede con los vinos, por ejemplo.



### Josep Company

Creo que la clientela del Prat és molt diversa i oberta a tot. En el nostre cas, tenim un perfil de client fidel i de sempre, que deu provar de tot, però que ve al nostre establiment amb la idea de degustar cuina tradicional —amb un punt d'innovació— i fins i tot plats quasi desapareguts. Són fidels a uns determinats plats, que repeteixen perquè els agraden.



**EL FORNET  
DE L'IMMA**

**FORN DE PA  
PASTISSERIA**

Crta. de la Marina, 29 • C. Pompeu Fabra, 65  
Tel. 93 379 42 46 • EL PRAT DE LLOBREGAT

Pâtisserie Bombonerie

**FRAMBUESA**

Av. Verge de Montserrat, 163  
Tef. 93 370 59 92

**Nou establiment a**  
Crta. de la Marina, 101  
08820 El Prat de Llobregat



# Una nit màgica al Prat

Estem un altra vegada amb vosaltres, amics subscriptors, lectors i anunciants. El "Suplement del Delta", torna a ser aquí amb un nou format i disseny, que es més versàtil que el anterior, noves propostes i un munt d'idees que esperem fer realitat progressivament en les properes edicions, que tindran una periodicitat trimestral, i que farem coincidir amb els esdeveniments, festes i tradicions populars que mobilitzen i fan gaudir els pratencs i les pratencques.

Ens proposem explicar en aquestes pàgines d'aquelles coses que sense ser una notícia en si mateixes sí que son noticiaves i que, per tant, val la pena escriure i fotografiar. També volem que el "Suplement" sigui una espècie de guia de serveis, un referent, on els ciutadans i puguin trobar aquelles informacions d'interès general, de activitat comercial i/o econòmica que en qualsevol moment puguin necessitar.

Hem volgut fer coincidir aquest primer numero de la nova etapa del "Suplement" amb una festa molt entranyable en el nostre poble i en el nostre país, plena de joia i gresca: la revetlla de Sant Joan, tot facilitar-vos informació d'alguns dels llocs on comprar les tradicionals coques, fer un ressopó, prendre un copa, o anar de revetlla.

Una nit màgica per petits i grans. Una nit de foc i de disbauxa. Una nit jove, de temperatura suau, que el recent encetat estiu s'encarrega de donar-hi caliu i tendresa.

Gaudiu-la!

## INDEX

### 5 Menjar i beure al Prat

- Propostes gastronòmiques
- Guia de revetlles de Sant Joan
- Tot sobre les coques
- Mapa de llocs on anar

### 15 Actualitat pratenca

#### 16 L'entrevista

- Quico Díaz, nou entrenador de l'AE Prat

### 18 Cursa Delta Prat en xifres

#### 20 Estira i arronsa

- Francesc Serrano

### 21 La cuina que no amoïna

#### 22 Guia de Serveis

#### 23 Roda el món

- Siurana de Prades

## ASSOCIACIÓ CULTURAL DELTA DEL LLOBREGAT

Redacció i Administració: Castella, 5 baixos.

Telèfons: 93 379 05 33 - 93 370 69 12 Fax: 93 379 05 33 • [periodicdelta@yahoo.es](mailto:periodicdelta@yahoo.es)

Imprimeix: Impressions Intercomarcals • Sant Fruitós del Bages. Tel.: 93 878 84 03 • Dipòsit legal B-37209-98

#### CONSELL EDITORIAL

President: Jaume Monés - Vice-Presidents: Alfredo García • Josep Maria Canaliás - Secretari: Pere Manuel Azuara

#### Director: J. M. Canalias

Director Adjunt: Vicenç Tierra - Redacció: Jaume Monés Feu - Fotos: Aurelio Poyato i Arxiu Delta - Publicitat: Jaume Monés Feu, Marta Raventós

 **ACPC** Associació Catalana de la Premsa Comarcal

MEMBRE FUNDADOR

Delta, el periòdic del Prat, no es fa responsable de l'opinió expressada en els articles signats. La línia del diari queda recollida en la pàgina editorial

PREMI TASIS-TORRENT 1996



*Fincas Marina*  
INNOVAPRAT, S.L.

C. Ferran Puig, 37 B  
08820 El Prat de Llobregat  
Tel. Fax: 93 478 63 77  
E-mail: [innovaprat@yahoo.es](mailto:innovaprat@yahoo.es)



 **Fisiotek**

Centre de  
Fisioteràpia  
i Teràpia  
Manual



Passatge Rector Martí i Piñol, 21-25 • 08820 El Prat de L.  
Tel./Fax 93 478 33 29 • [www.fisiotek.com](http://www.fisiotek.com) • e-mail: [fisiotek@arsystel.com](mailto:fisiotek@arsystel.com)



## Restaurant-Llesqueria

C. Frederic Soler, 48

08820 EL PRAT DE LLOBREGAT

i ara també ens podeu demanar per encàrrec i a la vostra mida assortiments de capricis com aquests



Per les vostres celebracions, reunions d'empresa, per aquelles dates especials o simplement per quan us vingui de gust

93 370 38 52



C. Major, 29  
Telf. 93 370 61 20  
El Prat

Menú diario  
Menú especial  
Carta  
Comedores individuales  
Cenas para grupos

Café Cubano  
Restaurante  
**LA HABANA**

# Los entrantes: diferentes maneras para empezar a abrir boca

JAUME MONÉS/Es un día cualquiera de verano en El Prat. Media ciudad disfruta de las vacaciones y la otra media resiste el calor. Si uno tiene que quedarse *en casa*, siempre será más llevadero llenando nuestra agenda de ratos libres con una buena dosis de vida social: comidas, cenas o simplemente ir a tomar algo. Vamos a proponeros una pequeña ruta pratense para estos meses veraniegos.

Empezamos el itinerario gastronómico. Es mediodía y apetece tomar un vermut. Nos dirigimos al Bar Pau Casals, en la plaza del mismo nombre, donde han decidido fusionar la catalana tradición del vermut con tapas, ibéricos con DO Extremadura y pinchos y especialidades almonteñas, además de mariscos del Cantábrico fusionados con la salsa Espinaler. Otra opción con mucho arraigo en El Prat es el Bar La Castellana, en la calle Primer de Maig. Podéis acompañar la caña, clara o refresco con alguna de las 50 variedades distintas de tapas que llegan a hacer. Si os encontráis cómodos allí, podéis continuar con algunas de sus ensaladas. Nos



sugieren la *ensalada tebia de habitas y jamón ibérico*, o el clásico y refrescante *gazpacho* de la casa. Y para que se note que estamos en verano, un plato del día presente todos los viernes: la *fi-deuà*.

Ya que hemos hablado de las ensaladas, muchos establecimientos han apostado fuerte por diversificarlas al máximo. El Bar-Cafetería Nero, en la Carretera de la Marina, ha ideado una línea de *ensaladas del Mundo*: turca, griega, libanesa, italiana, noruega y mexicana, con ingredientes como el salmón, el caviar, el guacamole, el queso, las nueces, el pollo, el pesto... la globalización ha llegado a nuestras mesas para alegrar la vida a la sufrida lechuga y al tomate. Y ya que hablamos de cocina cada vez más internacional, vale la pena probar las especialidades de Banzai Sushi, en la calle Sarajevo, un establecimiento de comida japonesa para llevar, donde nos recomiendan probar el *rollito Dama Rosa*, en el que se entremezclan los sabores de los langostinos, el aguacate, el pepino y una cubierta de salmón crudo. •

••• Menjar i beure al Prat Propostes gastronòmiques •••

# La cuina més sofisticada també té el seu espai al Prat

JM. / Aquest és el terreny especialment dedicat als *tastaolletes*—o sigui, els amants de provar-ho tot i cuinat de manera diferent, una cuina més sofisticada, on és més important el sabor i la qualitat que no pas la quantitat. Abans, aquest tipus de cuina s'associava a la gent jove; ara, qualsevol sector d'edat es ren-deix davant aquests plaers del paladar.

I això ho saben a La Lluna en un Cove, al ca-



Restaurante  
Marisquería

**CASA ALCALÁ**

**Fiestas,  
cumple  
años y  
celebra  
ciones**



Tel. 93 370 20 52 • C. Begues, 332 (esquina Gaiter del Llobregat) • EL PRAT

**El petit Forn**

PA I PASTISSERIA



La Degustació

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

Gaiter del Llobregat, 103  
Tel.: 93 478 68 81  
El Prat de Llobregat

Avinguda del Canal, 179  
Tel.: 93 370 07 16  
El Prat de Llobregat

*El Regust*

SANDWICH PARA LLEVAR Y  
TODOS LOS PLATOS DE  
NUESTRA CARTA AHORA  
LOS PODRAS DISFRUTAR EN  
CASA

Telf. 93 478 32 71

**Menus**

Menú de  
mediodia  
(Lunes a viernes)  
8,75 Euros

Menú de noche  
(Domingo, lunes  
y jueves)  
10,50 Euros

Menú de  
mediodia  
(Fines de semana)  
15,50 Euros

C. Narcís Monturiol, 24 • EL PRAT

rrer de Frederic Soler. Oi que fa bona pinta el *caneló de guacamole amb tonyina marinada*? Fusiona els fruits de la terra i del mar, amb la pasta. I per postres, què tal un *flam de Bailey's*? Sempre que no s'hagi de conduir poc després, és clar! També preparen un ampli assortiment de *canapés i capricis* per a les celebracions a casa i d'empresa, per encàrrec i a la vostra mida.

I d'un ingredient, el guacamole, amb influència americana a un altre de magribina. A L'Ona Nit, del carrer Joan Cirera i Pons, ens

ha recomanat l'*amanida de cous-cous*. A aquesta sèmola nord-africana hi afegeixen hortalisses: pebrot, ceba, pastanaga, tomàquet, "cogollos" de Tudela, cogombre, olives i formatge Feta grec. Una vinagreta adequada d'oli verge, suc de llimona, sal maldon, pebre, julivert i menta fresca donarà el toc de sabor al plat.

Continuem amb ingredients sorprenents. Què me'n dieu de provar carn de cocodril, de zebra, o de camell? O un llom d'estrucç?. Al Regust, al carrer Narcís Monturiol, podeu anar trobant aquestes

carns, i ens recomanen un *llom de cérvol amb salsa de xocolata* i un *carpaccio de magret d'ànec amb trufa i foie*. A més, ben aviat tindran en el menú de cada dia plats de la cuina xinesa, japonesa o india, entre d'altres. Esteu cansats de repetir de pizzes a domicili? Ara ja podeu encarregar sandwichs i els plats de la seva carta per emportar.

I una altra opció és endur-se alguna cosa si marxeu fora. Un dia de platja pot ser encara més amè si passeu abans pel Tastet, -Av. Verge de Montserrat amb Av. del Canal- i us

emporteu una *pita de pernil serrà*: pa de pita enrotllat i farcit de pernil serrà, pernil dolç i formatge fos. Per als vegetarians, una *pita vegetal* amb tonyina, tomàquet i enciam.

Que al final opteu per sopar a casa d'algú i voleu quedar bé portant el vi adequat? Per *regar* un bon sopar, podeu escoltar els consells del Celler del Prat, al carrer Ferran Puig, i de Cal Pere Tarrida, al carrer de Jaume Casanovas. Comenteu-los què teniu pensat menjar aquell dia o nit i us aconsellaran el vi que més s'hi escau. •

# El Pati Blau

Especialitats en carns a la brasa de llenya i cuina de l'àvia

## MENÚ DIARI

CARTA I PREUS ESPECIALS PER ESMORZAR  
EL MILLOR POTABLAVA ROSTIT, TOT L'ANY

MENUS ESPECIALS PER A GRUPS

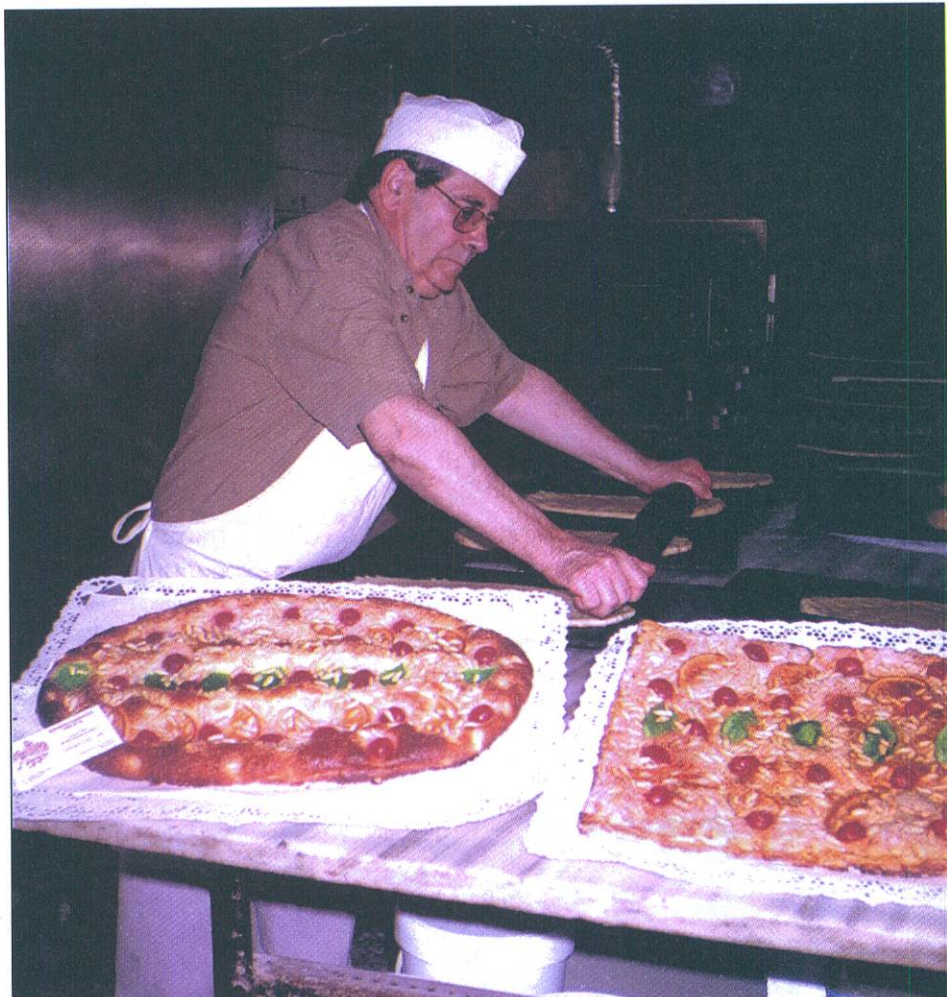
BRASES TOT EL DIA

C. Esplugues, 49 • Telf. 93 478 77 31 • 08820 EL PRAT

# Que no hi faltin les coques!

**JAUME MONÉS** / La revetlla de Sant Joan és la posada de llarg. Aquest dolç es converteix en imprescindible la nit més curta de l'any. Cada 23 de juny, les coques surten a les terrasses, balcons, patis i carrers per fusionar-se amb el cava i impregnar-se de la pólvora i el soroll dels petards, en una nit que ens obre les portes de l'estiu.

Fa de mal comptar, però podríem dir que al Prat es vendran unes 10.000 coques aquesta revetlla. No és cap càlcul *a la babalà*: és la projecció a partir de les vendes fetes del 2005 per quatre forns i pastisseries consultats: l'Espiga i la Casa Puig Rodès, al cor del nucli antic, i la Frambuesa i la Montserratina, a l'Avinguda. Seguim amb xifres: enguany, els preus variaran orientativament entre 8 i 27 euros, segons el pes. No sembla importar gaire:



*"els clients venen, compren les coques volent qualitat i no miren els preus"*, comenten la Maria Artiga i el Jaume Elias, de l'Espiga.

## La "borsa" de les coques

Però parlem de gustos. Quines són les preferides? Ens ve de seguida al cap la de brioix i frui-

ta confitada. Suau, esponjosa i de fàcil digerir, agrada a quasi tothom, tot i perdre pistonada: la Rosa Martín, de la Frambuesa, expli-

# el tastet

Casa Puig Rodès

# Casa Puig Rodès

• • Menjar i beure al Prat Sant Joan 2006 • •

ca que *"darrerament aquesta coca s'està venent menys"*. Per la Mercè Puig, de la Casa Puig Rodès, el motiu és que *"cada cop tenim més varietats i això fa que la de fruita confitada no es vengui tant"*. Una de les beneficiades del canvi de gustos és la de brioix amb crema. *"cada any se'n venen més"*, ens referma en Xavier Elias, de La Montserratina, un fet en què coincideixen tots. Bastant per sota d'elles, hi ha la de brioix amb pinyons.

Deixem el brioix i parlem de la pasta de full com a base. La de cabell d'Àngel divideix amants i detractors del

dolç de la carbassa. També es fa la de pasta de full amb crema, però mereix menció especial la de llardons, potser la més tradicional. I és que *"agrada bastant, ens la compren molt"* assenyalava la Rosa, mentre a l'Espiga *"la venem sobretot a un sector de gent més autòctona del Prat"*. És la coca comodí, per al Xavier: *"quan un client ens compra dues coques, una d'elles sol ser de llardons. I cal que siguin de la màxima qualitat"*. A partir d'aquí arriben les innovacions: *"hem fet darrerament coques de crema cremada, i fins i tot una de pasta de*

*full, cabell d'àngel i crema o crema cremada"*, explica la Mercè. Fins i tot, la innovació porta a fer alguna coca de xocolata. La clientela sol ser l'habitual: *"sempre es venen coques a clients nous, però acostumem a tenir la clientela fidel de tot l'any"*, diu la Rosa.

### Més encàrrecs

Sant Joan és clau per pastissers i forners, a l'igual que Reis i Pàsqua. Molta feina a fer entre 800 i 2.500 coques, segons el lloc-en-poc temps. En Xavier tem que *"en ser la revetlla en cap de setmana, la gent marxi i la*

*compri fora"*, però és optimista respecte el passat: *"fa uns cinc anys vam patir una davallada de vendes per la pastisseria industrial, però ara ens hem recuperat"*. Es busca qualitat, i també previsió, com diuen la Maria i en Jaume: *"la gent no s'arrisca i encarrega, i ens va molt bé per poder calcular les que hem de fer, sense passar-nos"*.

Així que ja ho veuen. Coques per a tots els gustos. Els agradin més les de llardons o de fruita confitada, amb llardons o cabell d'àngel, l'important és gaudir-les en bona companyia. Bona revetlla! •



## LA MORENETA

restaurant



Avgda. 11 de setembre, 291 • 08820 El Prat de Llobregat  
Teléfono 93 379 62 60

# San Juan en El Prat: ¿dónde ir?

La verbena de San Juan, la noche más corta del año, puede vivirse de muchas maneras en El Prat. La mayoría de nosotros buscamos espacios abiertos: terrados y terrazas se convierten en escenario ideal para brindar con cava, comer las tradicionales e ineludibles cocas e incluso tirar petardos. Pero también la calle permite vivir la fiesta intensamente. Entre olor de pólvora, estruendo de centenares de petardos sonando a la vez y carreras para esquivarlos, diversas son las entidades de nuestra ciudad que ofrecen la posibilidad de vivir la verbena plenamente y en grupo, con fiesta y baile, en muchos ca-

sos. Aquí os presentamos una pequeña guía de opciones por si no tenéis un plan definido o, simplemente, por si queréis sumaros a la fiesta.

- C/ BARCELONA (esq. Jaume Casanovas): Verbena con baile y coca, organizada por la Peña Taurina El Prat. A partir de las 21:00 h.
- C/ CASTELLA: Verbena organizada por el Centro Extremeño Ruta de La Plata. A partir de las 21:00 h.
- C/ DE LES MORERES: Verbena organizada por la Casa de Andalucía. A partir de las 21.00 h.
- C/ ENRIC MORERA: Verbena organizada por la

Casa de Aragón. A partir de las 21:00 h.

- CENTRE CÍVIC JARDINS DE LA PAU: Verbena organizada por la AVV Jardins de la Pau, con la orquesta Corona. A partir de las 21:00 h.
- LA CAPSA: Verbena a partir de las 21:00 h.
- PL. DE LA CONSTITUCIÓN: Verbena organizada por la Associació de Veïns La Plaça. A partir de las 23:00 h.
- PL. DISSET DE SEPTEMBRE: Verbena organizada por el Centro Cultural Andaluz Casa de Cádiz. A partir de las 21:00 h.
- PL. MARIA AURÈLIA CAMPANY (esq. Av. Remolar y C/ Aneto): Verbena organizada por el

Centro Cultural Andaluz Casa de Sevilla. A partir de las 21:00 h.

- JARDINS MON RACÓ (BARRIO DE LA BARCELONETA): Verbena con coca y cava, dentro de los actos de la *Festa Major del Barri de La Barceloneta*. A partir de las 23:30 h.
- PL. DEL BARRI (SANT COSME): Verbena organizada por la Associació de Veïns de Sant Cosme i Sant Damià. A partir de las 23:00 h.
- PL. DE LA GRANJA (BARRIO DE LA GRANJA): Verbena con disco móvil, dentro de los actos de la *Festa Major del Barri de La Granja*. A partir de las 23:30 h.

Bar  
Pintxos

Pau Casals



Vermuts  
Tapes

Un nuevo estilo de tomar el vermut  
Gran surtido en tapas y pinchos ibéricos

Plaza Pau Casals, 1 · El Prat de L. (08820) · T- 93 478 01 57

**BANZAI  
SUSHI**

[www.banzaisushi.net](http://www.banzaisushi.net)

Comida japonesa para llevar  
sushi tradicional y sushi fusion

-Encargo previo-

☎ 637 567 021



C/Sarajevo esquina  
Av Verge Montserrat 19

# La cocina de mercado y tradicional

JM. / Son muchos los comensales que siguen fieles a la cocina de mercado, a las carnes, los pescados y los arroces. Empezaremos con una sugerencia de pescado. Nos la presenta Casa Alcalá, en la calle Gaiter del Llobregat. Allí hace más de diez años que preparan con éxito un *Bacalao Casa Alcalá* similar al que se acompaña con ajos tiernos, con una suave crema y el toque personal de la casa. También nos ofrecen pescado del fresco en el Mar i Muntanya—calle Sarajevo—que, como su mismo nombre indica, también dispone de un amplio surtido de carnes de caza: el *estofado de jabalí*, el *civet de ciervo*, un *faisán con frutos del bosque*, *liebre con setas*, *perdices con estofado* y el *pato salvaje*.

Seguimos con las carnes y nuestro ingrediente más auténtico: el *pollastre potablava*. Para degustarlo en cualquier momento del año, así como otros platos de brasa de leña tan típicos de nuestra cocina catalana, en la



calle Esplugues tenéis una cita con el Pati Blau, donde se fusiona lo tradicional con un punto de modernidad. En la calle Pau Casals, Moncuriós es un restaurante especialista en carnes asadas y a la brasa. No conviene perderse el *asado trasero*: un churrasco con salsa del chef o guarnición. También podréis pedir costillas, entrecot, chuletón, churrasco y solomillos. Y no abandonamos las carnes todavía: La Moreneta, en la Avinguda Onze de

Setembre, nos propone unas *costillas de cabrito a la astur*. También encontraréis otras especialidades asturianas, y un menú los sábados, siempre con una amplia cocina de mercado. Un menú de almuerzo que también nos ofrecen a diario en el Bar Mixto, una buena solución para las comidas del día a día y las tapas, que encontraremos en la calle Castilla.

Que nos apetece más un arroz? En el Bar del Parc—Parc Nou—, se han especia-

lizado en las *paellas* y el *arroz negro*, además de las *fideuàs*. Además, si os acercáis por allí un sábado por la noche, podréis escuchar música en vivo en sus amplios salones (nos han comentado que son “*los más amplios de la ciudad*”). Y siguiendo con el arroz, vamos a degustarlo con sabor del otro lado del gran charco. En La Habana—carrer Major— nos proponen el *arroz congri* (arroz con especias típicamente cubano). También de este país han rescatado uno de los platos de mayor éxito: la *Ropa Vieja*, una carne mechada o deshilachada acompañada de arroz. Lo rematamos después con un *mojito*?

Y hablando de combinados, el Cafè de l'Artesà es uno de los espacios que también os espera para ese mítico “*y a donde vamos a tomar algo?*” que siempre viene a la cabeza después de una cena en compañía. Actuaciones en su local y una terraza ideal para largas conversaciones bajo la canícula. Es el *verano en casa*. •



PASTISSERIA • BOMBONERIA • FORN DE PA

Us desitja  
una bona revetlla  
de Sant Joan



Casanovas, 6 • El Prat de Llobregat • Tel. 93 379 02 67

**RESTAURANTS****1-BAR DEL PARC**

Ctra. de la Platja Km 0,5 (Parc Nou). Tel. 93 370 60 08.  
Dinars i sopars. Dinars de dilluns a diumenge i sopars els dissabtes. No tanquen a l'estiu.

**2-CASA ALCALÁ**

C/ Begues, 32 (cant. Gaiter del Llobregat). Tel. 93 370 20 52.  
Dinars de dimarts a diumenge i sopars els divendres i dissabtes. Tancaran per vacances del dia 1 d'agost i fins el dia 24, aprox.

**3-EL PATI BLAU**

C/ Esplugues, 49. Tel. 93 478 77 31.  
Dinars i Sopars. Dinars de dimarts a diumenge, i sopars els divendres i dissabtes. No tanquen per vacances fins el setembre.

**4-EL REGUST**

C/ Narcís Monturiol, 24. Tel. 93 478 32 71.  
Dinars i sopars. Obert tots els migdies excepte el dimecres, i totes les nits excepte el dimarts i dimecres.

**5-LA HABANA**

C/ Major, 29. Tel. 93 370 61 20  
Dinars i sopars. Dinars de dilluns a dissabte i sopars els divendres i dissabtes. No tanquen a l'estiu.

**6-LA MORENETA**

Av. Onze de Setembre, 291. Tel. 93 379 62 60.  
Dinars i sopars. Dinars de dilluns a dissabte i sopars els divendres i dissabtes. No tanquen a l'estiu.

**7-LA LLUNA EN UN COVE**

C/ Frederic Soler, 48. Tel. 93 370 38 52.  
Sopars. Obert totes les nits de dilluns a dissabte, amb cuina fins les 12 hores. No tanquen per vacances.

**8-MAR I MUNTANYA**

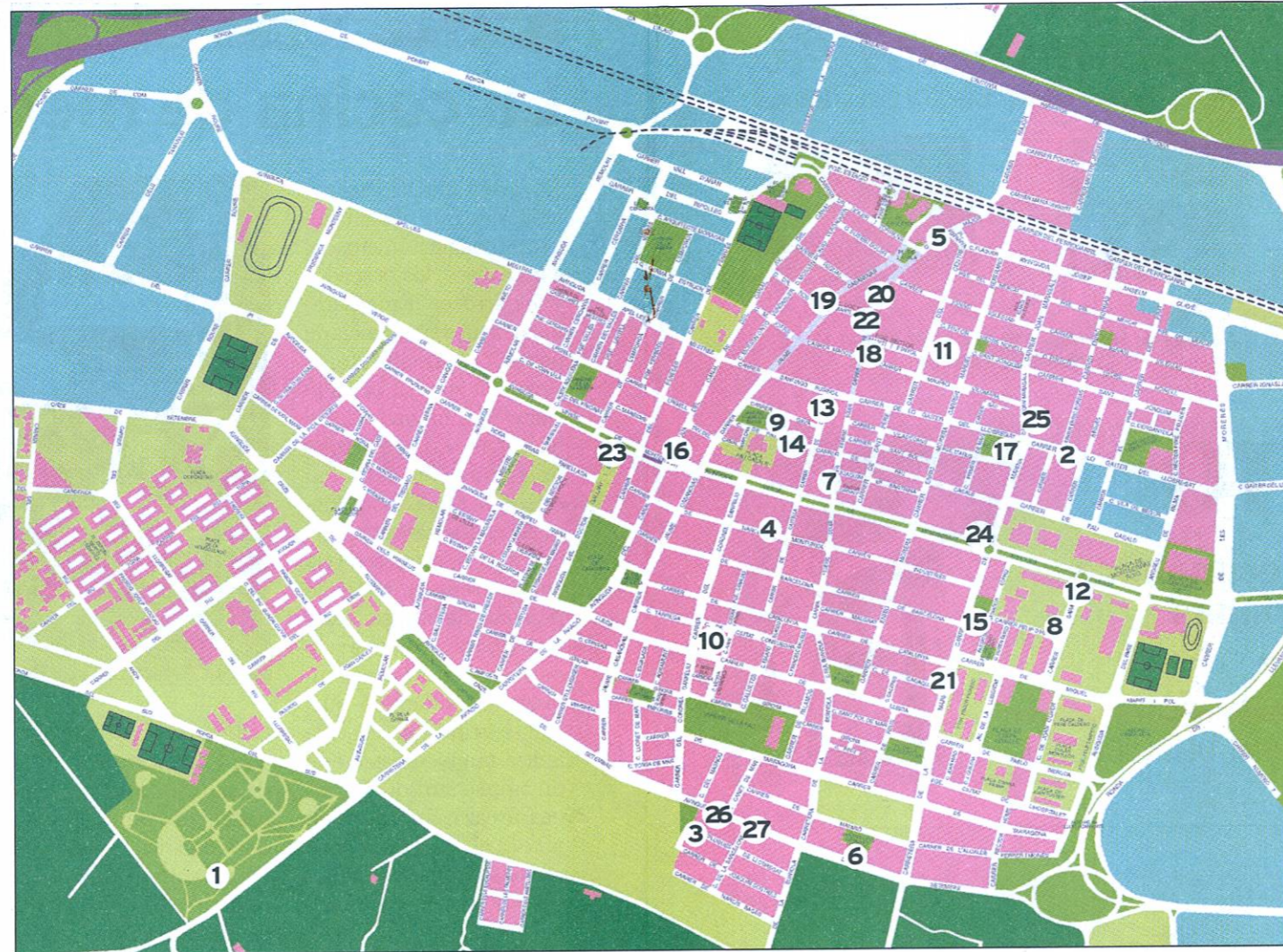
C/ Sarajevo, 12. Tel. 93 478 34 23.  
Dinars i sopars. Obert de dilluns a diumenges al migdia, i els divendres i dissabtes per sopar.

**9-MONCURIÓS**

C/ Pau Casals, 23. Tel. 93 378 81 81.  
Obert tots els dies en horari de dinars i sopars, excepte el diumenge a la nit i tot el dilluns (dia de festa).

**10-ONA NUIT**

C/ Joan Cirera i Pons, 13-15. Tel. 93 478 50 12.



Dinars i Sopars. Dinars -amb menú- els migdies, i sopars totes les nits. A l'agost horari de sopars. Tanquen per vacances del 7 al 17 d'agost.

**BARS-RESTAURANTS, LLOCS DE TAPEO I PICAR****11-L'ARTESÀ**

C/ Centre, 33. Tel. 93 478 29 83.  
Obert tot el dia. Interior i terrassa.

**12-BANZAI SUSHI**

Av. Verge de Montserrat, 19 (Local 8). Tel. 637 56 70 21.

**13-BAR MIXTO**

C/ Castella, 2. Tel. 93 370 10 39.  
Dinars. De dilluns a dissabte.

**14-BAR PAU CASALS**

Pl. Pau Casals, 1. Tel. 93 478 01 57.

Bar cafeteria i vermouths. Obert tots els dies des del matí i fins a la nit. Obert tot el mes de juliol i agost.

**15-CAFETERIA NERO**

Ctra. de La Marina, 29. Tel. 93 479 29 42.  
Cafeteria i dinars. Obert tots els dies excepte el dilluns. Tanquen una setmana a l'agost, encara per concretar.

**16-EL TASTET**

Av. Verge de Montserrat, cantonada Av. del Canal.

**17-LA CASTELLANA**

C/ Primer de Maig, 2. Tel. 93 379 43 59.  
Dinars i sopars. Obert de dilluns a dissabte. Tanquen per vacances del 7 al 28 d'agost.

**CELLERS****18-CELLER DEL PRAT**

C/ Ferran Puig, cantonada amb Maurici Vilomara. Tel. 93 478 70 64.

**19-CAL PERE TARRIDA**

C/ Jaume Casanovas, 70-72. Tel. 93 379 02 52.

**FORNS-PASTISSERIES-DOLÇ****20-CASA PUIG RODÈS**

C/ Ferran Puig, 10. Tel. 93 379 18 65.

**21-EL FORNET DE L'IMMA**

Ctra. de La Marina, 29. Tel. 93 379 42 46.

**22-L'ESPIGA**

C/ Jaume Casanovas, 6. Tel. 93 379 02 67.

**23-FRAMBUESA**

Av. Verge de Montserrat, 163. Tel. 93 370 59 92.

**24-MONTSERRATINA**

Av. Verge de Montserrat, 103. Tel. 93 379 05 49.

**25-EL PETIT FORN**

C/ Gaiter del Llobregat, 103. Tel. 93 370 53 77.

**26-EL RACÓ DEL PA**

Av. Onze de Setembre, 110. Tel. 93 379 12 73.

**ALLOTJAMENT****27-HOTEL BLAUET**

Av. Onze de Setembre, 156. Tel. 93 378 83 34.

restaurant  
braseria

bar alternatiu

MONCURIÓS

pau casals 23  
el prat - 93 378 81 81

Restaurant

Menú diario  
Servicio carta  
Banquetes

Mar  
&  
Muntanya

Sarajevo, 12 Tel. 93 478 34 23  
08820 El Prat de Llobregat

Obert a l'Agost!

(només tanquem del 7 al 17 d'Agost)

Cenas todas las noches

c. Joan cirera i pons trece-quinze (c.lleida) 08820 Reserves : 934785012

restaurant ONA NUIT galeria-café



*Especialitat en: té, batuts, xocolates,  
esmorzars i plats combinats*

Horaris: Dilluns a divendres de 7:30 a 22 h.  
Dissabtes de 7:30 a 24 h.

Ferran Puig, 11 • Telf. 93 379 80 22



**El Racó del Pa**  
pastelería, repostería y pan artesanal



**Especialidad en pastelería propia**

Av. Onze de Setembre, 110-114 • Telf. 93 379 12 73  
EL PRAT DE LLOBREGAT

## BAR MIXTO

MENÚ  
DIARIO A  
**7,5**  
EUROS

- Comidas económicas
- Tapas variadas
- Bocadillos

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



**NERO**



**CAFE**  
RESTAURANTE

Crta. Marina, 29 - T. 93 479 29 42

Bocadillos  
y tapas

•  
Menú  
económico  
al mediodía

•  
Prueba  
nuestras  
ensaladas  
del Mundo



Crta. Marina, 29  
T. 93 479 29 42  
EL PRAT DE LLOBREGAT

LUNES CERRADO



**EN PLENA  
NATURALEZA**

### ESPECIALIDADES

- GRAN SURTIDO DE TAPAS
- ALMUERZOS VARIADOS
- CELEBRACIONES:
  - Despedidas de soltero
  - Comuniones
  - Bodas
  - Bautizos
  - Menú diario y carta

Crta. de la Playa, Km. 0,5 - Tel. 93 370 60 08  
08820 EL PRAT DE LLOBREGAT

## Actualitat Pratenca • Repàs de Notícies

• La companyia Iberia anunciava fa poc la reducció dels vols que operen des de l'Aeroport del Prat. Aquesta situació ha comportat una gran preocupació social a la ciutat, especialment tenint en compte que hi ha un encara ampli sector de població activa pratenca que treballa a la instal·lació i que se'n pot veure afectada.

• El consistori pratenc comença a explicar els avantatges del futur projecte d'eixamplament urbanístic del Prat Nord en una trobada amb representants del món empresarial i comerciants de la ciutat.

• Lluís Tejedor repetirà com a candidat a revalidar l'alcaldia per IC-V en les properes eleccions municipals que s'han de celebrar el primer semestre de l'any vinent, després de ser proclamat pel seu

partit. Joan Camps també serà l'alcaldable d'Esquerra Republicana les properes eleccions municipals. Els militants presents a l'assemblea que va fer el partit van aprovar per majoria absoluta la seva candidatura.

• Inter-sos és una entitat composta per familiars de persones desaparegudes que té seu al Prat. A la revista Delta d'aquest mes de juny entrevistem Manuel Jaime, el seu president,

Todas estas informaciones y muchas más las encontraréis en las páginas de la revista Delta del mes de junio. Una publicación independiente hecha por gente de El Prat y para la gente de El Prat. Si aún no la tenéis en vuestras manos, podéis adquirirla en los kioscos de la ciudad o bien recibirla cada mes en vuestro domicilio por 20 euros/año. Sólo tenéis que llamar al 93 379 05 33 o escribir un correo electrónico a [periodicdelta@yahoo.es](mailto:periodicdelta@yahoo.es).

que ens explica les principals ocupacions d'aquest col·lectiu.

• El Club Bàsquet Prat aconsegueix l'ascens a la LEB-2 –la tercera categoria en el món del bàsquet– després d'intentar-ho quatre cops en els darrers cinc anys. El club supera la *final a vuit* celebrada a Guadalajara guanyant les tres eliminatòries.

• L'AE Prat, després d'acabar la lliga en una còmoda dotzena posició i sense patiments a Tercera, contracta l'ex entrenador del Rubí Quico Díaz

• Francisco Javier Martos es converteix en el primer jugador de futbol pratenc que guanya una lliga de futbol de Primera Divisió. El jugador canterà del FC Barcelona va debutar a la lliga a la *Catedral del futbol*, l'estadi de San Mamés, en la darrera jornada del campionat.

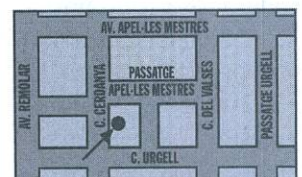
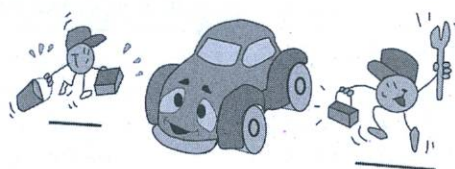
# FINQENRIC<sup>®</sup> ASSESSORIA IMMOBILIÀRIA

Locals en venda • Locals en lloger • Terrenys en venda • Cases i torres • 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

## TOT AUTO PRAT

- ▶ Mecànica General de l'Automòbil
- ▶ Electricitat
- ▶ Revisió pre ITV
- ▶ Neteja Integral de l'Automòbil a mà
- ▶ Carroceria
- ▶ Interiors
- ▶ Motor
- ▶ Centre de Greixatge



Cerdanya, 89-91  
El Prat de Llobregat  
Telf. 93 370 08 11

• SERVEI INTEGRAL DE L'AUTOMÒBIL •

# Quico Díaz ya prepara su asalto a la AE Prat

*El técnico toma el relevo de Manolo Márquez en la dirección técnica del equipo*

JAUME MONÉS/Entrenador joven y con experiencia de trabajo en equipos jóvenes y de presupuestos ajustados. Estos eran los requisitos básicos del cartel de "se busca entrenador" que había colgado la AE Prat para sustituir a Manolo Márquez de cara a la temporada 2006-07. La persona que ha encajado en este perfil es Quico Díaz, el que fuera entrenador de la UE Rubí hasta mediados de temporada pasada, y que anteriormente había dirigido al San Julián en Preferente y el fútbol base del Mercantil. Llevaba dirigiendo a los rubinenses cuatro temporadas, con dos ascensos seguidos -de Preferente a Tercera- y una permanencia holgada el año pasado. Hemos querido conocer un poco más al nuevo técnico sabadellense del Prat que, junto a su ayudante Juan Carlos Rodríguez, se pondrá a trabajar en breve para repetir permanencia potablava en Tercera.

## -¿Quico, qué conoces de la AE Prat?

-Veo que es un club que ha experimentado un cambio en los últimos años. Lo conocía de su etapa de Primera Catalana, cuando apostaba por gente con nombre y experiencia. Sin embargo, esta filosofía no dio los resultados que quería el club y después se ha apostado por un

perfil de jugadores humildes y de trabajo. El fruto de ello es que en dos años han subido a tercera y se han salvado este año haciendo una campaña sensacional.

## -¿Ves paralelismos entre tu trayectoria en el Rubí y tu nuevo club?

-Son casos muy similares. Prat y Rubí han sido punteros en otras categorías, apostando por jugadores de mucha calidad. Luego cambiaron la dinámica para confiar en jugadores y técnicos jóvenes, el caso de Márquez y ahora el mío, que apostamos por gente joven y

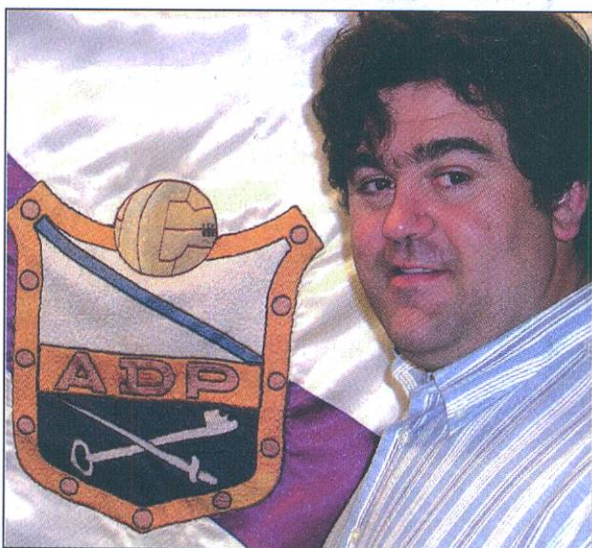
que nos ha ido bien en una categoría, la Tercera División, a la que no es fácil acceder ni mantenerse.

## -¿Tras esta permanencia tranquila del Prat, habrá más presión y un listón elevado?

-El aficionado estará mucho más ilusionado y confiado en las posibilidades del equipo que a comienzos de la temporada pasada. Además, la Tercera que se prevee este año es más complicada, y nuestro objetivo principal y prioritario es salvarnos lo antes posible, objetivo por el que vamos a trabajar con muchas ganas y trabajo. A partir de aquí, cabe valorar la puntuación y posición obtenida por el equipo esta temporada e intentar mejorarla.

## -¿Para aquellos que no te conozcan, qué perfil de entrenador tiene Quico Díaz?

-Me gusta mucho el orden. Tener al equipo bien armado defensivamente, y a partir de aquí conseguir que el futbolista se divierta en el campo, que mueva mucho la pelota. No soy entrenador amante del fútbol directo, sino que el equipo tenga un buen trato con el balón,



## Juan Carlos Rodríguez completa el tándem

El segundo de Quico Díaz dispone de un currículum futbolístico muy dilatado. Como jugador, vivió los ascensos del Rubí (a Segunda B), Terrassa, Vilassar y Horta (a Tercera), y también jugó, entre otros clubes, en el Granollers, Barbastro y Masnou. "En este último equipo colgué las botas en la temporada 2001-02, y desde entonces vengo acompañando a Quico Díaz como segundo en estos cuatro últimos años". Nos define su tarea como "ayudar a Quico y a la totalidad de jugadores, trabajar al máximo los entrenos y los partidos para que logremos nuestro objetivo y darles mi soporte en todo lo que haga falta". La experiencia futbolística de Juan Carlos, que a sus 38 años ya ha vivido múltiples situaciones en varios clubs, puede ser un factor importante a aplicar esta futura temporada en el equipo blanquillo. •





que llegue a puerta tocando y que se busquen las bandas. No soy de los que salen a defender, e intento en la medida de lo posible ir a buscar al rival en su campo.

**-¿Cuál es tu idea de plantilla para empezar la temporada con las máximas garantías?**

-Nosotros venimos de fuera y debemos adaptarnos a lo que aquí tene-

mos. No podemos dejar de lado al fútbol base y cabe potenciarlo en la medida de lo posible, y el club valoró a una serie de jugadores que interesaba que siguieran. Nos gusta trabajar con gente joven, pero también se necesita combinarlo con dosis de veteranía, ya que en Tercera la experiencia es un grado.

**-¿Tras llegar al Sagnier, qué pri-**

**mera impresión tienes de tu nuevo reto deportivo?**

-Por lo poco que hemos visto, el Prat es un club que dispone de mejor infraestructura que el Rubí, donde sus instalaciones han quedado un poco estancadas. Disponemos de césped de nueva generación y más dependencias, y la primera impresión que tenemos es muy buena. •



**Neteges industrials tècniques**  
Servei 24 hores per a comunitats

- Sifons
- Desembussos-Clavegueram
- Fosses sèptiques
- Inundacions de pàrquins, etc...

Telf. 675 27 52 52



**¿LO TENEMOS TODO PARA SU AUTOMÓVIL**

**AUTO SONIDO VEGA**  ¡Venga a vernos!

Accesorios y recambios para el automóvil

RADIO CD MP3 100 EUROS	•AUTORADIOS • ALARMAS • TELEFONIA MOVIL	MONTAJE Y REPARACIÓN
CONJUNTO RADIO CASSETTE CD 150 EUROS INSTALADO	Manos libres instalado 99 euros IVA incluido	

Caldetas, 5 - Tel. y fax: 93 478 37 09 - El Prat de Llobregat  
www.autosonidovega.com

INSTALACIÓN DE NEONES  
OFERTA: Radiocassette con frontal extraíble 30 euros



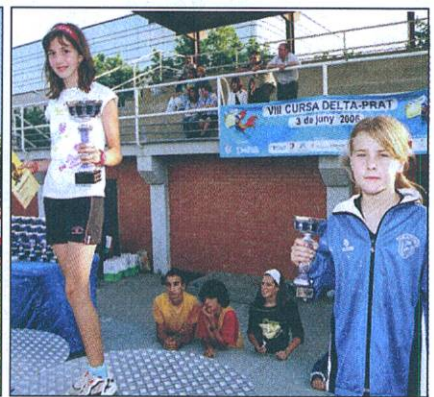
**NOVEDAD**  
**Tratamientos láser**

Rejuvenecimiento facial  
Manchas cutáneas  
Lesiones vasculares

- Dietas • Infiltraciones • Masajes • Tratamientos anticelulitis • Esclerosis de varices • Aumento de labios • Corrección de arrugas

Av. Verge de Montserrat, 99 • 1er-1a • 08820 El Prat de Llobregat • Telf. 93 478 52 01

# Jordi Escoriza vuelve a ganar la Delta Prat



Los ganadores en la prueba de 10 km

La salida de 400 m. con los niños como protagonistas

Algunes de las ganadoras infantiles.

Por segundo año consecutivo el corredor del Fila Domingo Catalán volvió a imponerse en la prueba atlética celebrada el pasado sábado 3 de junio en El Prat. Escoriza realizó un tiempo de 32:24 en cubrir los 10 km del recorrido, quedándose a un segundo del récord de la prueba. Por su parte, en categoría femenina el pri-

mer premio se lo adjudicó la atleta del Girona Costa Brava, Montserrat Cinca con un discreto tiempo de 39:54, lejos de los 35:54 (récord femenino) que realizara en el 2001. Escoriza reafirmó su buen estado de forma y desde los primeros kilómetros impuso un fuerte ritmo, suficiente para alejarse de sus perseguido-

res. El atleta del Domingo Catalán llegó a meta con más de minuto y medio del segundo clasificado, Rafa Canillo y dos minutos de Ricard Vergé. Los primeros locales fueron; Rafa García y Marisa Martín, ambos del Pratenc AA.. Previamente se disputaron las tres pruebas infantiles con un gran éxito de participación.

## 10 kilómetros

Lloc	Nom i Cognoms	Temps									
1	Jordi Escoriza	00:32:24	51	Montserrat Cinca Pato	00:39:54	104	Fernando Cruz Pedrosa	00:43:34	157	Justo Puiguelo Dolcet	00:47:22
2	Rafa Canillo	00:34:01	52	Oscar Parera	00:39:55	105	Miquel Momles Padilla	00:43:39	158	Miguel Blasco Lorente	00:47:30
3	Ricardo Verge Berrar	00:34:25	53	Francisco Jose Pardo Royo	00:40:00	106	Antoni Parada Martínez	00:43:52	159	Jose Luis Muro Saez	00:47:33
4	Juan Antonio Fernandez	00:34:28	54	Marcos Coello Miguel	00:40:01	107	Jesus Torres Molero	00:44:02	160	Josean Guerra Diez	00:47:43
5	Pablo Iglesias Lugalde	00:34:43	55	Romen Rodriguez Mayor	00:40:01	108	Francisco Javier Tomas Aragon	00:44:04	161	Francisco Romero Muñoz	00:47:43
6	David Madrid Justicia	00:35:23	56	Romen Rodriguez Mayor	00:40:01	109	Ferran Laguardia Alonso	00:44:07	162	Jose Romero Muñoz	00:47:44
7	Alejandro Torres Losda	00:35:25	57	Victorino De Najera Ongil	00:40:04	110	Juan Antonio Martinez	00:44:08	163	Valentin Moncayo Borrero	00:47:45
8	Jose Amoros Gibaja	00:35:41	58	Antonio Navarro Carmona	00:40:08	111	Jose Pinheiro Gonsalves	00:44:09	164	Manuel Fernandez Flores	00:47:45
9	Abdelaziz Maimouni	00:36:31	59	Samuel Rivero	00:40:08	112	Antoni Rabassa Camprubi	00:44:18	165	Didac Navarro Lara	00:47:55
10	Rafael Garcia Martin	00:36:36	60	Lluís Cabello Canalejo	00:40:11	113	Carlos Angel Tena s	00:44:22	166	Espiridion Lopez Garcia	00:47:59
11	Climent Serrano Roig	00:36:51	61	Antonio Ramos Alfonso	00:40:13	114	Santiago Navarro Massa	00:44:24	167	August Rocafull Lancharro	00:48:01
12	Sergio Bejanno	00:36:54	62	Xavier Gonzalez Ruiz	00:40:14	115	Jose Manuel Torres Hermoso	00:44:29	168	Benito Ferrero Matellanes	00:48:21
13	César Thovar Pérez	00:36:55	63	Enrique Martínez Galindo	00:40:16	116	Tomás Francin Sanchez	00:44:30	169	Salvador Martínez Alcanz	00:48:22
14	Oscar Navarro Quixalos	00:37:08	64	Antonio Santamania Quiroga	00:40:17	117	Francisco Paera Gracia	00:44:33	170	Jordi Rocher Sotoca	00:48:25
15	Marcel Mateo Berdini	00:37:09	65	Francisco Jose Plaza Arcos	00:40:18	118	Mario Lopez Cabre	00:44:42	171	Pedro Jose Ortiz Perez	00:48:31
16	Manel Gimenez	00:37:35	66	Pedro Pelayo Aguilera	00:40:28	119	Francesc Josep Moreno	00:44:49	172	Manel Gutierrez Couto	00:48:32
17	Jordi Mallart Coh	00:37:43	67	Juan Angel Cañizares	00:40:35	120	Albert Riera Campmajo	00:44:54	173	Jose Luis Infante Harriero	00:48:34
18	A. Joaquín Serrano	00:37:50	68	Jose Antonio Ruiz Almodovar	00:40:50	121	Xavier Martínez Giribets	00:44:56	174	Amalia Bordes Palarea	00:48:38
19	Josep Gimenez I Martin	00:37:56	69	Joan Olive Beumala	00:40:50	122	Jose Luis Mora De Dios	00:45:01	175	Francisco Perez Mercado	00:48:49
20	Gregorio Acedo	00:37:58	70	Oriol Salvador Safont	00:40:51	123	Cándido Molina Gahete	00:45:09	176	Oscar Torrents Abad	00:48:51
21	Sergi Siema Navarro	00:37:58	71	Ricard Sole Figueras	00:40:55	124	Antonio Parra Mora	00:45:15	177	Dennis Feijen	00:48:53
22	Pedro López Muñoz	00:38:00	72	Daniel Fernandez Muñoz	00:41:02	125	Anibal Benaglia	00:45:15	178	Francisco Ormeño Concha	00:49:05
23	Miguel Navarrete	00:38:03	73	Xip Erroni Oakt7ap	00:41:02	126	Victor Manuel Bernal Nuñez	00:45:19	179	Antoni Garcia Marqués	00:49:06
24	Antonio Martinez Vidigal	00:38:04	74	Antonio Garcia Vega	00:41:11	127	Juan Manuel Herreros	00:45:25	180	Jose Manuel Paisano Victorio	00:49:10
25	Javier Vega Ramiro	00:38:05	75	Eduardo Jose Ortega	00:41:14	128	Sin Datos Del Dorsal 331	00:45:28	181	Rafael Santiago Contreras	00:49:12
26	Armando Mareña Santolaria	00:38:06	76	Tomas Pastor Sanchez	00:41:23	129	Eva Flotats Fitó	00:45:30	182	Juan Antonio Cervantes	00:49:21
27	Jorge Luengo Buisan	00:38:17	77	Jaume Gimeno	00:41:33	130	Miguel Fernandez Patiño	00:45:37	183	Carles Ribe Zamora	00:49:21
28	Faïd Khitri Lazizi	00:38:20	78	Miguel Angel Aviles	00:41:42	131	Juan Carlos Manzano Dieguez	00:45:52	184	Jose Luis Marmol Ruiz	00:49:24
29	David Gil Moldes	00:38:21	79	Javier Suarez Gonzalez	00:41:47	132	Estrella Ribó Saliotti	00:45:58	185	David Majoral Forne	00:49:38
30	Marc Vallvé Fontana	00:38:25	80	Jordi Llauroado Vallve	00:41:55	133	Jose Luis Gonzalez Lopez	00:45:59	186	Andreu Jurado Corredor	00:49:43
31	Lluís Fernandez Ruiz	00:38:31	81	Teodor-Marc Vergara Gorina	00:42:01	134	Pedro Lopez Castillo	00:46:02	187	Jose Garcia Casares	00:49:48
32	Victor Cabrerizo Lopez	00:38:34	82	Guillermo Calero González	00:42:06	135	Lluís Ferrer Salvador	00:46:02	188	Josep Rodríguez Mateos	00:49:54
33	Manolo Hoyo Perez	00:38:38	83	Antonio Garcia Barriga	00:42:12	136	David Sabastian Peña	00:46:07	189	Carlos Soriano De La Cruz	00:49:55
34	Juan Escobar Lopez	00:38:44	84	Miguel Angel Martinez	00:42:21	137	Jorge Gallardo Campillo	00:46:08	190	Domingo Jimenez Muñoz	00:49:57
35	Cristian Enriquez Castells	00:38:49	85	Hector Muñoz Flores	00:42:22	138	Alberto Garcia Ramos	00:46:13	191	Josep Maria Capdevila	00:49:57
36	Raül Serrano Torres	00:38:55	86	Josep Manel Molina Caro	00:42:24	139	Daniel Zarcero Roig	00:46:16	192	Jaume Ferrandez Rubie	00:49:59
37	Juan Jose Galeto Lopez	00:38:56	87	Jose Alfágeme Marcos	00:42:26	140	Jaime Villar Obregón	00:46:21	193	Jaime Enriquez Fernandez	00:50:01
38	Antonio Manuel Arco Torres	00:38:59	88	Carlos Otero Pita	00:42:27	141	Eduardo Moteo Garma	00:46:23	194	Juan Del Sol Garcia	00:50:08
39	Manuel Rafael Garcia Vallejo	00:39:07	89	Jose Maria Ros Carrera	00:42:28	142	Manel Ramoneda I Cocho	00:46:23	195	Antonio Jose Garcia Ariza	00:50:08
40	José Luis Marín Aso	00:39:07	90	Juan Ramon Diaz Copa	00:42:31	143	Juan Puig Malet	00:46:24	196	Ana Sanchez Vilchez	00:50:10
41	Antonio Jesus Gonzalez	00:39:13	91	Pablo Villajos Punzano	00:42:45	144	Jose Maria Sanchez Suarez	00:46:24	197	Monica Maña Amagy	00:50:24
42	Jose Varon Montalvo	00:39:33	92	Sascha Thiememann Lopez	00:42:48	145	Amina Alvarez Bernake	00:46:24	198	Ruben Romera Gomez	00:50:31
43	Esteban Fernandez De Gracia	00:39:38	93	Remigio Rivero	00:42:54	146	Josep Ciruela Moya	00:46:30	199	Xavier Valls Calvet	00:50:38
44	Eduardo Garcia Godoy	00:39:39	94	Carlos Grisolia Bencivenni	00:43:01	147	Silvia Flix Langa	00:46:30	200	Marisa Martín Puerta	00:50:44
45	Lluís Cassou Amaiz	00:39:39	95	Andreu Tora Casado	00:43:06	148	Antonio Parr Silvestre	00:46:37	201	Angel Romero Muñoz	00:50:50
46	Antonio Moreno Muñoz	00:39:40	96	Elios Flores Duque	00:43:09	149	Carlos Alcocer Roca	00:46:45	202	Valentin Pantaleon	00:50:50
47	Ramon Casas Liarte	00:39:44	97	Eduard Martí Berlanga	00:43:10	150	Melquiedes Rodriguez	00:46:52	203	Yolanda Puentes Zamora	00:50:51
48	Jordi Pujadas Español	00:39:46	98	Juan Manuel Arquillo Urbano	00:43:11	151	Isidro Logroño Jimenez	00:47:02	204	Ricardo Verge Inestrosa	00:50:51
49	Claude Garcia Fito	00:39:48	99	Nicolò Monfort Heredia	00:43:11	152	Enrique De Vicente Salinero	00:47:07	205	Joan Pares Serra	00:50:52
50	Juan Luis Mogollon Gomez	00:39:51	100	Jeroni Murrillo Cabanes	00:43:14	153	Yolanda Riera Gironza	00:47:08	206	Fina Rodriguez Torres	00:50:56
			101	Jordi Serrano Jorda	00:43:16	154	Oscar Til Bertran	00:47:12	207	Anna Pascual Temprado	00:50:58
			102	Marisol Soler Perrasquia	00:43:18	155	Isidre Hernandez Grange	00:47:19	208	Rafael Comi Puig	00:51:05
			103	Evarist Cobo Giménez	00:43:24	156	Vicenç Alujas	00:47:21	209	Lorena Baglietto	00:51:09

210	David Soto Izquierdo	00:51:09	281	Raul Ferrol	00:58:23	41	Dylan Mojica	00:02:05	86	Lara Virtus Martin	00:03:04
211	Claudi Carreras Guillen	00:51:23	282	Jose Antonio Salas	00:58:23	42	Santiago Mateo Berdini	00:02:05	87	Albert Vidal	00:03:06
212	Carlos Pla Poveda	00:51:26	283	Antonia Fernandez	00:58:28	43	Andrea Preciado Pascual	00:02:06	88	Sara Pou Mullor	00:03:07
213	David Fernandez Muñoz	00:51:31	284	Mª Victoria Perez Guaita	00:58:29	44	Jordi Riera Gomez	00:02:06	89	Adrian Trave Garcia	00:03:09
214	Josep Sanz Nebot	00:51:32	285	Helena Sahagún Gaona	00:58:48	45	Emilia Gallardo Campoy	00:02:07	90	Carlota Alcocer Bermuz	00:03:09
215	Juan Manuel Hernández	00:51:34	286	Reservat Catalan	00:58:55	46	Julia Fernandez Marcella	00:02:08	91	Gisela Rubio Augue	00:03:33
216	Ramon Viedma Muñoz	00:51:39	287	Antonio Trepal Pijuan	00:59:15	47	Nerea Colome Lamas	00:02:09	92	Andrea Rubio Augue	00:03:35
217	Jose Bonito	00:51:46	288	Fco. Javier Pellicer Mesas	00:59:19	48	Miguel Gimenez Simon	00:02:10	93	Claudia Gonzalez Mateo	00:03:43
218	Domingo Virtus Lopez	00:51:51	289	Manuel Herrero Guijo	00:59:29	49	Ana Martinez Balleteros	00:02:10	94	Mireia Espigares Salinas	00:03:44
219	Ignasi Ricou	00:52:09	290	Felix Zarza Perez	00:59:46	50	Enric Pla Vilaro	00:02:11	95	Carlos Dominguez Perez	00:03:44
220	Carlos Sauro Gonzalez	00:52:15	291	Juan Muntane Sales	00:59:51	51	Ruth Garcia Rodriguez	00:02:13	96	Ainhoa Nieto Alvarez	00:03:45
221	Rafael Baena	00:52:18	292	Maria Veronica Valoy	01:00:08	52	Paula Ruiz Esbri	00:02:13	97	Judith Ramirez Blazquez	00:04:47
222	Mª Carmen Torres Hemoso	00:52:20	293	Carles Segura Oms	01:00:10	53	Oscar Parra Molina	00:02:15	98	Alba Torres Ramirez	00:04:53
223	Francisco Cano Jiménez	00:52:22	294	Jose Barnes Piernas	01:00:19	54	Maria Parera Arevalo	00:02:16	99	Alida Vicente Del Prado	00:05:09
224	Ramon Yui-Huayanca	00:52:24	295	Santiago Herrera Garcia	01:00:28	55	Emma Jimenez Guinart	00:02:17			
225	Federico Filice	00:52:35	296	Juan Carlos Vila Andres	01:00:36	56	Paula Gonzalez Mateo	00:02:17			
226	Eduard Morella Piera	00:52:37	297	Miguel Rodrigo Del Moral	01:00:56	57	Nuria Urbano Rodriguez	00:02:21			
227	Fernando Camino Rodriguez	00:52:49	298	Henia Bernake Bensekri	01:01:24	58	Marcel Belles Pilas	00:02:22			
228	Anna Marti Serra	00:52:49	299	Roberto Vasco Jimenez	01:01:36	59	Alex Marcella Cardelus	00:02:22			
229	Ramon Prida Paba	00:52:54	300	Carmen Soto Rodríguez	01:01:44	60	Raquel Montane Morales	00:02:22			
230	Casimiro Martin Gonzalez	00:52:59	301	Agusti Bachs Fabrè	01:01:46	61	Marcel Molina Segura	00:02:23			
231	Julio Chamorro Murillo	00:53:27	302	Antonia Preciado Moreno	01:02:46	62	Laura Del Rio De La Asuncion	00:02:24			
232	Carles Girona Muñoz	00:53:29	303	Jean-Marc Galvez	01:03:48	63	Irina Dominguez Navarrete	00:02:26			
233	Ricardo Liñan Navarro	00:53:31	304	Manuel Rodriguez Nuño	01:03:49	64	Arnau Navarro Serra	00:02:27			
234	Juan Andres Lopez Lopez	00:53:36	305	Josefa Garces Peña	01:04:06	65	Joel Bonet Maña	00:02:28			
235	Ivan Pujol Mateo	00:53:40	306	Juan Manuel Morillo Alfaro	01:04:08	66	Gerard Casas Fernandez	00:02:28			
236	Ricard Julià I Capdevila	00:53:41	307	Montserrat Fernandez Alvarez	01:05:57	67	Edgar Zambrana Arevalo	00:02:29			
237	Eva Legarda Fernandez	00:53:42				68	Pol Bonet Maña	00:02:31			
238	Luis Alvarez Catedra	00:53:44				69	Sara Solis Gimeno	00:02:32			
239	Silvia Rifé Escribano	00:53:46				70	Raul Del Rio De La Asuncion	00:02:32			
240	Pedro Juan Vilaseca Gesteiro	00:53:50				71	Alba Vilar Rodriguez	00:02:34			
241	Elisa Mejias Buitrago	00:53:50				72	Alicia Alfágeme Fernandez	00:02:37			
242	Celeste Esbri Solano	00:53:52				73	Adrian Nieto Alvarez	00:02:38			
243	Pere Colomé	00:54:02				74	Ismael Benchouchou	00:02:41			
244	Juan Antoni Monferrer Tena	00:54:10				75	Maria Roman Garcia	00:02:42			
245	Juan Manuel López Asenjo	00:54:11				76	Vinyet Riera Gomez	00:02:43			
246	Isaac Millaruelo Feliu	00:54:33				77	Xavier Castillo Lopez	00:02:43			
247	Xavi Sasamedas Briand	00:54:42				78	Pol Hidalgo Doñate	00:02:44			
248	Francisco Vargas Rueda	00:54:45				79	Marina Roldan Fontaneda	00:02:46			
249	Andres J Gandia Diaz	00:54:45				80	Nuria Serradell Mejias	00:02:51			
250	Melchor Roset Escrivá	00:54:47				81	Lyusseth C. Manzano	00:02:54			
251	Juan Manuel Martínez Rada	00:55:14				82	Marcel Navarro Serra	00:02:55			
252	Esther Martinez Morte	00:55:15				83	Alex Corredera Pozas	00:03:00			
253	Jose Manuel Plata Molina	00:55:29				84	Guillem Marti Arjona	00:03:00			
254	Miguel Angel Mena Muñoz	00:55:41				85	Sara Paisano Burguenio	00:03:00			
255	Bartolomé Mora Rueda	00:55:54									
256	Alex López	00:55:55									
257	Maria Jose Megias	00:55:56									
258	Ivan Gomez Benavides	00:56:01									
259	Juan Jose Bayon Rueda	00:56:07									
260	Sergi Serret Martin	00:56:09									
261	Lluís Cabello Gamba	00:56:10									
262	Francisco Jose Castro Muñoz	00:56:24									
263	Miguel Angel Casquet Latorre	00:56:29									
264	Magdalena Salto Cabestany	00:56:38									
265	Miguel Samroma Comes	00:56:40									
266	Vanessa Machuca Tiberi	00:56:47									
267	Xavier González Carrasco	00:56:58									
268	Mari Gomez De Dios	00:57:02									
269	Raimundo Alcaraz Villalba	00:57:04									
270	Joan Descarrega Sambro	00:57:05									
271	Josep Mª Folch Ruiz	00:57:07									
272	Marina Jaenes Perez	00:57:07									
273	Oscar Abril Quvedo	00:57:09									
274	Manuela Morales Alias	00:57:10									
275	Fátima Pinheiro Gonsalves	00:57:42									
276	Jordi Pardo Petit	00:57:43									
277	Roser Ruiz Velasco	00:58:00									
278	Sin Datos Del Dorsal 376	00:58:11									
279	Raquel Revenga Playan	00:58:13									
280	Martin Marti Garcia	00:58:16									

400 metros

Lloc	Nom i Cognoms	Temps
1	Judith Perez Marzo	00:01:25
2	Jonay Rodriguez Mayor	00:01:29
3	Oscar Garcia Sanchez	00:01:29
4	Laia Ruiz Quintana	00:01:32
5	Abdelrahim Chelh	00:01:35
6	Santiago Ruiz Villalba	00:01:38
7	Mar Godia Ortega	00:01:40
8	Albert Rodrigo Barnes	00:01:40
9	Antonio Domenech Lopez	00:01:41
10	Ivan Arenas De La Fuente	00:01:42
11	Roser Castillejos Pina	00:01:42
12	Raul Para Molina	00:01:43
13	Kevin Sanchez Ciercoles	00:01:44
14	Francisco Javier Ruzafa	00:01:44
15	Jesus Pou Mullor	00:01:44
16	Manel Berlanga Maya	00:01:44
17	Pol Monfort Ruiz	00:01:45
18	Eric Sanchez Ciercoles	00:01:46
19	Anna Serradell Mejias	00:01:48
20	Daniel Lorente Union	00:01:48
21	Javier Lorente Union	00:01:49
22	Carla Pardo Bernal	00:01:50
23	Victor Javier Pellicer Raya	00:01:50
24	Alexi Chaparro Redondo	00:01:51
25	David Garcia Sanchez	00:01:51
26	Hector Borrego Sanchez	00:01:53
27	Juan De Dios Urbano	00:01:54
28	David Pla Vilaro	00:01:56
29	Andrea Casas Lopez	00:01:57
30	Laura Merchan Valdivia	00:01:58
31	Mariam Chelh	00:01:59
32	Pau Ortiz Sanchez	00:02:00
33	Alfred Garcia Castillo	00:02:00
34	David Benaigues Marin	00:02:00
35	Pablo Gomez Moruno	00:02:01
36	Mario Zarcerro Lopez	00:02:01
37	Sheila Lopez Rodriguez	00:02:01
38	Dario Izuel Cinca	00:02:01
39	Victor Montane Morales	00:02:03
40	Salma Belhadi	00:02:04

1000 metros

Lloc	Nom i Cognoms	Temps
1	Pau Gabara Moneo	00:02:57
2	Daniel Garcia Castro	00:03:01
3	Cristina Gomez Romera	00:03:04
4	Soulaïman Aonaj Khtira	00:03:04
5	Alba Soriano Delgado	00:03:16
6	Ruben Gimeno Morales	00:03:23
7	Nuria Corral Morillas	00:03:27
8	Kevin Bonet Fernandez	00:03:29
9	Marta Urbano Rodriguez	00:03:30
10	Macarena Mateo Berdini	00:03:31
11	Hector Soriano Delgado	00:03:42
12	Gerard Niño Blasco	00:03:45
13	Adrian Borrego Sanchez	00:03:49
14	Daniel Roman Garcia	00:03:49
15	Sara Duran Navarrete	00:03:50
16	Eric Jimenez Espinosa	00:04:06
17	Alicia Roldan Fontaneda	00:04:06
18	Nora Molina Segura	00:04:07

1500 metros

Lloc	Nom i Cognoms	Temps
1	Christopher Martinez Cane	00:04:55
2	Edgar Gandia Ramirez	00:05:12
3	Ester Monfort Ruiz	00:05:14
4	Sara Zarcerro Lopez	00:06:31



PELETERÍA M Y B  
PIEL NACIONAL  
Y DE IMPORTACIÓN

Nos hemos trasladado a C. Castilla, 25  
Telf. 93 370 79 57

También  
tenemos  
servicio de  
prendas a  
medida y  
arreglos



**DM** ✓ OBRES I REFORMES  
✓ RESTAURACIÓ DE FAÇANES  
✓ NETEGES GENERALS

NETEGES

OBRES I REFORMES

CENTRES COMERCIALS  
HOTELS  
OFICINES  
INDUSTRIES  
FINALITZACIONS D'OBRES

IMPERMEABILITZACIONS  
BAIXANTS COMUNITARIS  
PISCINES  
OBRA NOVA  
CELOBERTS

C. JAUME CASANOVAS, 135 • 93 479 61 48 • EL PRAT

# L'AGRAM

S.C.P.

**Animals de bosc i granja**  
**POTA BLAVA**  
 Tota classe de gra i complementos

C. Esplugues, 33 - EL PRAT - lagram@telefonica.net  
 Mòbil 606 98 20 00 - Fax 93 379 46 49

confeccions **PILMAN**



**SENYOR - SENYORA**  
**NEN - NENA**

C. Ferran Puig, 36  
 Telf . 93 379 08 88 • El Prat



# HOTEL BLAUET



**Habitacions  
 climatitzades  
 amb bany,  
 tv i telèfon**

**Servei  
 d'allotjament  
 i esmorzar  
 "Bed &  
 Breakfast"**



Av. Onze de Setembre, 156  
 EL PRAT DE LLOBREGAT (Barcelona)  
 ☎ 93 378 83 34

## ESTIBA I ARRONSA

Vint preguntes ràpides a un pratenc

**FRANCESC  
 SERRANO**  
 Fotògraf. 41 anys.



**1-El teu pitjor defecte i la teva millor virtut?** Coma defecte, ser massa sincer, dir les coses com les penso. Virtut... intentar ser amigable amb tothom.

**2-El que t'agrada més i el que t'agrada menys dels altres?** M'agrada la gent que s'ajuda, que té entesa. No m'agrada la gent distant i que es creu ser alguna cosa més que els altres.

**3-Ordena aquests termes segons el teu ordre d'importància, de més a menys: amor, salut, sexe, família, diners i feina...**

Amor, família, salut, feina, sexe i diners.

**4-Conservador o progressista?**

Progressista. El progrés és fer una foto cada dia.

**5-Després de la mort...què?**

S'ha acabat tot.

**6- Animal amb què t'identificaries?**

Et diré els que m'agradaria ser. Dubtaria entre un gos -perquè crec que és un animal que té una bona vida- i un colom de la pau -pel fet de ser pacífic-.

**7-Algun ídol?**

No en tinc cap en concret.

**8-Una cançó...**

*Laura se fue i El guardián del faro.*

**9-Una pel·lícula...**

La ventana indiscreta.

**10-Un llibre...**

El Quijote.

**11-Dia o nit?**

M'agraden les dues, i també hi posaria la tarda. Però em quedo més amb el dia.

**12-Lletres o ciències?**

Tiro més cap a ciències.

**13-Un plat irresistible...**

Ous farrats amb patates, per exemple.

**14-El teu color...**

El blau.

**15-La teva feina ideal...**

La meva: fotògraf.

**16-Què t'enduries a una illa deserta?**

Una persona per conviure i menjar per sobreviure.

**17-Un lloc per perdre's?**

La reserva de Cal Tet.

**18-Una festa?**

La Festa Major del Prat.

**19-Un carrer d'El Prat?**

El carrer de Frederic Soler.

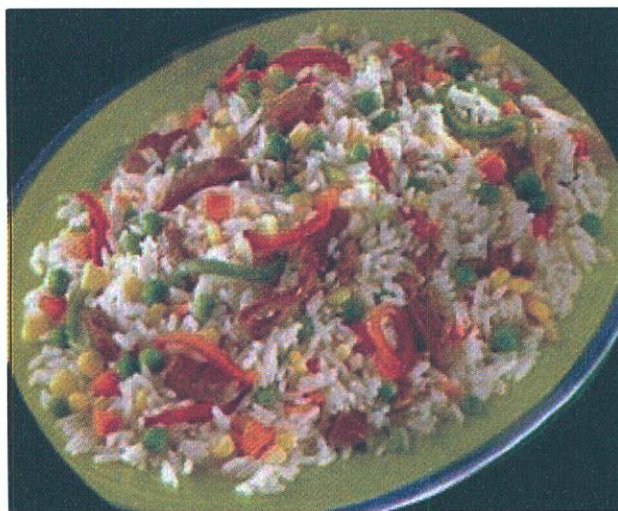
**20-A favor o en contra de les actuacions mediambientals que s'estan fent al Prat?**

A favor i en contra, però suposo que hi he d'estar a favor perquè no hi ha remei. És el preu del progrés.

# La cuina que no amoïna per Marta Raventós

## Amanida d'arròs Ponte Vecchio

Arriba l'estiu i que cal presentar a taula propostes fresques, poc calòriques i fàcils de fer. Us proposem un dels ingredients més universals, l'arròs, acompanyat d'una combinació de verd i embotits, ben animat amb una vinagreta. Us animeu a fer-la?



**Ingredients:**  
250 gr d'arròs cuit; 100 gr de pèsols cuits; 70 gr de blat de moro; 50 gr de pastanaga ratllada en vinagre; 80 gr d'olives verdes i negres, sense os; 70 gr de salami en un sol tros; 70 gr de mortadela bolonyesa en un tros. *Per fer la vinagreta d'orenga:* 9 cullerades soperes d'oli d'oliva; 3 de vinagre de Mòdena; 1/2 de cullerada mitja de mostassa; 1/2 de cullerada soperera d'orenga; sal i pebre.

Es barregen tots els ingredients detallats per a preparar la salsa vinagreta, i ho reservem. Per altra banda, tallem el salami i la mortadela a daus. Caldrà tallar també les olives en

rodanxes. En un vol, barrejar tots els ingredients i abocar-hi la vinagreta d'orenga. I llest per a menjar! Bon profit!

### EL VI

Per Sergi Tremosa  
(Celler del Prat)

Palacio de  
Sada Rosado.  
(DO Navarra)

Es un vino de color rosado. En raíz (nariz), presenta notas suaves a frutas rojas maduras. En boca, de sabor intenso y redondo. Transmite recuerdos a mermeladas y gustos lácteos. Es un vino ideal para acompañar las pastas y los embutidos.

Escenario: música en vivo, teatro, danza, exposiciones, talleres. Interesados, llamar al 93 478 29 83



L'Artesà  
café-teatre

23 de juny, a la nit • Revetlla de Sant Joan al Pati de l'Artesà  
Dj. Lluís Aguado & Koji Kabuto

1 de juliol, a la nit • IV Festival de Curts al Pati de l'Artesà

GRAN REVETLLA DE SANT JOAN  
XIRINGITO CALAMAR AMB DJ OMAR

A més...

Sopars temàtics • Viu el Mundial a l'Artesà



# AIGUA<sup>Cat</sup>

SISTEMAS DE TRATAMIENTOS DE AGUA



¿Cansado de almacenar agua embotellada?  
¿Tiene usted problemas con la cal?

- Descalcificación
- Osmosis inversa
- Fuentes de Agua para empresas
- Servicio técnico propio
- Depuración para piscinas
- Contratos de mantenimiento

Tel. 93 479 34 80 - info@aiguacat.es

## •• Lleure i serveis •••

Com hi anem? Guia ràpida del transport públic

## TRENS • RENFE (Horaris bàsics)

## Trajecte el Prat-Barcelona Sants-Estació

Prat-Barcelona: 05:14, 06:13, 06:31, 06:46, 07:02, 07:08, 07:13, 07:30, 07:36, 07:43, 07:48, 07:59, 08:11, 08:16, 08:26, 08:37, 08:42, 08:47, 08:56, 09:02, 09:06, 09:16, 09:21, 09:39, 09:46, 10:00, 10:13, 10:17, 10:43, 10:47, 11:13, 11:17, 11:43, 11:48, 12:13, 12:17, 12:43, 12:47, 13:13, 13:17, 13:31, 13:43, 13:47, 14:01, 14:13, 14:17, 14:31, 14:43, 14:47, 15:01, 15:13, 15:17, 15:31, 15:43, 15:47, 16:01, 16:13, 16:17, 16:31, 16:43, 16:47, 17:01, 17:13, 17:17, 17:31, 17:31, 17:43, 17:47, 18:01, 18:13, 18:18, 18:31, 18:43, 18:47, 19:01, 19:13, 19:18, 19:31, 19:43, 19:47, 20:01, 20:13, 20:18, 20:31, 20:43, 20:48, 21:02, 21:13, 21:17, 21:33, 21:48, 22:13, 22:47.

(en blanc, trens que circulen de dilluns a dissabte. En negreta, els que circulen el diumenge, festius i la resta de la setmana)

## Trajecte Barcelona Sants-el Prat

Primers trens: 05:40, 06:06, 06:10, 06:36, 06:40, 06:50, 07:06, 07:10, 07:20, 07:36, 07:40, 08:06.

Últims trens: 21:40, 22:06, 22:40, 23:06, 23:20, 00:06.

(en blanc, trens que circulen de dilluns a dissabte. En negreta, els que circulen el diumenge, festius i la resta de la setmana)

## AUTOBUSOS

## Locals diürns:

PR1: (Est. RENFE-Pl. Catalunya): de 7:15 a 20:45 cada 30'. (Pl. Catalunya-Estació): de 07:00 a 20:30 cada 30'. CIRCULA DE DILLUNS A DIVENDRES

PR2: (Estació-Julio Méndez): de 07:00 a 22:00 cada 60'; (Julio Méndez-Estació): 06:35 a 21:50 cada 60'. CIRCULA DE DILLUNS A DISSABTE

PR3: (Estació-Cementiri Sud): de 07:30 a 21:30 cada 60'. (Cementiri Sud-Estació): de 07:05 a 21:05 cada 60'. CIRCULA DE DILLUNS A DIUMENGE

## • El Prat-Aeroport:

105: (Av. Montserrat-Aeroport): Dilluns a divendres de 04:40 a 21:46, dissabtes i festius de 07:10 a 21:40. CIRCULA DE DILLUNS A DIUMENGE

## • El Prat-Pl. Espanya (Barcelona):

65: (el Prat a Pl. Espanya): *dilluns a divendres*: de 4:31 a 23:30 (intervall de 10-19'); *dissabtes* de 4:31 a 23:30; *festius*: de 5.01 a 23:30.

(Pl. Espanya al Prat): *dilluns a divendres*: de 4:30 a 23:30; *dissabtes* de 5.00 a 23:30; *festius* de 5.30 a 23:30.

165 (PRATEXPRES): (Prat-Pl. Espanya): de 6.05 a 21:10 (intervall de 9-25'); (Pl. Espanya al Prat): de 06:45 a 21:35 (intervall de 10-25').

CIRCULA DE DILLUNS A DIVENDRES

## Nocturns El Prat-Pl. Catalunya (Barcelona):

N16: (Prat Av. Montserrat-Pl. Catalunya): de 23:47 a 04:47 cada 60'. (Pl. Catalunya-Prat): de 23:30 a 04:30 cada 60'. CIRCULA TOTS ELS DIES

N17: (Prat Av. Montserrat-Pl. Catalunya): de 22.10 a 05:10 cada 60'. (Pl. Catalunya-Prat): de 23:00 a 05:00 cada 60'. CIRCULA TOTS ELS DIES

## Diürn comarcal:

L10 (El Prat -Sant Just): dilluns a divendres de 05:10 a 22:10; dissabtes de 05:25 a 22:10; festius de 07:40 a 21:00 h. (Sant Just-el Prat): dilluns a divendres de 05:20 a 22:45; dissabtes de 05:25 a 22:45; festius de 07:50 a 21:40 h.

## TELÈFONS D'INTERÈS

## • Per casos d'urgència

Ambulància: 061

Emergència: 112

Urgències (Policia Local): 092

Urgències (Policia Nacional): 091

Policia Local: 93 478 72 72

Guàrdia Civil: 93 379 01 60

Policia Nacional: 93 379 52 50

Creu Roja: 93 370 33 04

Ambulatori (CAP) Ramona

Via: 93 370 41 01

Ambulatori (CAP) Josep

Pujol i Capsada: 93 479 16 70

Ambulatori (CAP) Sant

Cosme: 93 379 54 22

Bombers: 93 379 10 81

## • Altres serveis

Ajuntament del Prat: 93 379 00 50

Registre Civil: 93 378 93 01

Manteniment i Serveis: 93 478 62 21

Biblioteca Antonio Martín: 93 370 51 52

Funerària del Prat: 93 478 08 31

Correus: 93 379 01 99

Centre Cívic Sant Jordi-Ribera Baixa: 93 374 15 80

Centre Cívic Delta (Sant Cosme): 93 478 72 83

Centre Cívic Jardins de la Pau: 93 478 21 41

Servei de Normalització Lingüística: 93 379 00 50

CEM Estruch: 93 370 93 55

CEM Sagnier: 93 478 06 39

CEM Julio Méndez: 93 478 76 60

## • Transports

Aeroport: 93 298 38 38

Ràdio Taxi: 93 370 16 11

RENFE (Estació Prat): 902 24 02 02

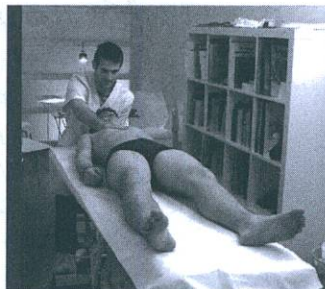
## GABINET d'OSTEOPATIA El Prat

Sergio  
Lucas Salas

Osteopata  
C.O. MROE

## Cita Prèvia

Tel. 93 370 76 21  
Mòbil. 650 598 494



La osteopatia es el arte de provocar una autocorrección en el organismo. La manipulación visceral es uno de sus medios. La osteopatia actua sobre la movilidad de los organos (estómago, hígado, utero, vesícula biliar..) estimulando sus propias defensas y mejorando así su funcionamiento.

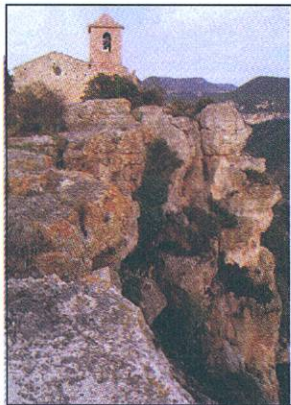
osteopatiaelprat@hotmail.com

Avda. Montserrat 108 - 1º 3ª - 08820 El Prat de Llobregat

# Goda el món

Una proposta del Xirucaire

## Siurana de Prades



Al terme de Cornudella de Montsant (el Priorat), trobem una de les poblacions amb més història i bellesa de la Tarragona interior: Siurana de Prades. És una petita i bella població ubicada dalt els cingles del mateix nom, a 737 metres. Restaurada per a segona residència, té una trentena de cases i vistes a la serra del Montsant, el pantà de Siurana i Cornudella. Fins el 1942 va ser un municipi independent, però en despojar-se va ser agregada a Cornudella. En destaca l'església romànica de Santa Maria, del segle XII, amb portalada lateral de tres arquivoltes i robust campanar quadrat, a tocar de l'espadat. També criden l'atenció, just a l'entrada del poble venint per la sinuosa i costeruda carretera, les ruïnes del castell, aterrat pel Rei Felip IV de Castella. Just al costat del refugi hi ha un monument amb el poema que Josep Carner va titular *Siurana*. Històricament, Siurana s'havia constituït com una plaça estratègica per seva posició alçada sobre la plana. Tenia castell ja des de temps dels romans, que posteriorment va ser refet pels sarraïns als inicis del segle VIII. Els àrabs en van ser expulsats el 1153 cap a la Ribera d'Ebre i el País Valencià, en el que era el

darrer reducte del valí Almira Almemoniz. Hi destaquen també La Trona, una cinglera suspesa, i el Salt de la Reina Mora, entre les ruïnes del castell i l'església. La llegenda explica com la darrera reina mora va preferir llançar-se per la cinglera de cent metres que no pas ser dominada pels cristians, i que hi va quedar la petja del cavall just abans del salt.

**QUÈ VEURE ALS VOLTANTS:** Cornudella: cap municipal. 900 hab. Església renaixentista de Santa Maria (1519) amb dos campanars. Celler Modernista de Cèsar Martinell (1919). Bella raconada rural de l'*Hostal el Racó*, reproduïda al poble Espanyol. Sant Joan del Codolar: ermita al peu de la Roca Corbatera. Roca Corbatera: cim de la serra de Sant Joan (1.163 m), al sector est del Montsant. Excursió a peu des de Cornudella pel GR-174-1, amb desnivell de 600 m. Grans vistes de Cornudella i Siurana, i de l'interior de la serra del Montsant, dels torrents i de la Cova Santa. Albarca: petit agregat de cases rústiques, semi abandonat. Església de Sant Vi-

cenç, amb absis romànic semicircular i façana renaixentista.

rra que ens porta a Siurana.

**COM ARRIBAR-HI:** AP-7 fins la sortida 34, agafant la T-11 direcció Falset – després es torna la N-420. Desviació a Les Borges del Camp per la C-242, direcció Alforja i Cornudella. Passat Cornudella, carretera local a mà esque-

**OFERTA:** Siurana té hotel, restaurant, bar i refugi. A la resta del terme hi ha 5 restaurants, 1 alberg, 1 casa rural i 3 de pagès, 2 càmpings, 1 refugi a Albarca i més oci. Tota la informació a: [www.cornudella-web.com](http://www.cornudella-web.com), al apartat de guia turística i fent clic a serveis.

# MUEBLES

**Luna**

LA SOLUCIÓN A SUS PROBLEMAS DE ESPACIO

**FABRICACIÓN PROPIA**

C. Castilla, 38 • Telf. 93 478 78 63 (El Prat de Llobregat)

Fabricación e Instalación de Todo Tipo de Rótulos

Fabricación propia de tubos de neón      Reparaciones y Mantenimiento

Banderolas      Monolitos      Vehículos      Vallas

Rotulación exposiciones y eventos

Rotulos en letras corpóreas con neón y plafón panaflex

Neón      Impresión digital gran formato      Publicidad exterior

**Retols**

C/ignasi Iglesias, 156 baixos  
El Prat de Llobregat (BCN)  
Tel. 93 370 87 56 Fax 93 378 80 95  
e-mail: [neonalarcón@terra.es](mailto:neonalarcón@terra.es)

Tot un equip de professionals al teu servei

CLINICA



DENTAL

Dra. Carme Casaus Ogallar  
Metge Estomatòleg



el nostre equip



la recepció

la pàgina web



la clínica

Per a  
qualsevol informació  
consulti el nostre espai web

Tel. 93 378 82 80  
web: [www.clinicadental.biz](http://www.clinicadental.biz)  
e-mail: [info@clinicadental.biz](mailto:info@clinicadental.biz)

ortodòncia de nens i adults  
implants  
estètica dental

**HORARI**

Dilluns a divendres:  
08:00 fins 21:00  
No tanquem al migdia

Dissabtes:  
9:30 fins 14:00

Jaume Casanovas, 45-47  
08820 El Prat de Llobregat

## Plan de mantenimiento para vehículos de más de cuatro años

### Campaña de Mantenimiento.

- Cambio de aceite y filtros. **Mano de obra GRATIS.**
- Por la sustitución de pastillas de freno y discos delanteros. **GRATIS sustitución de líquido de frenos.**
- Cambio de amortiguadores 4 x 3.

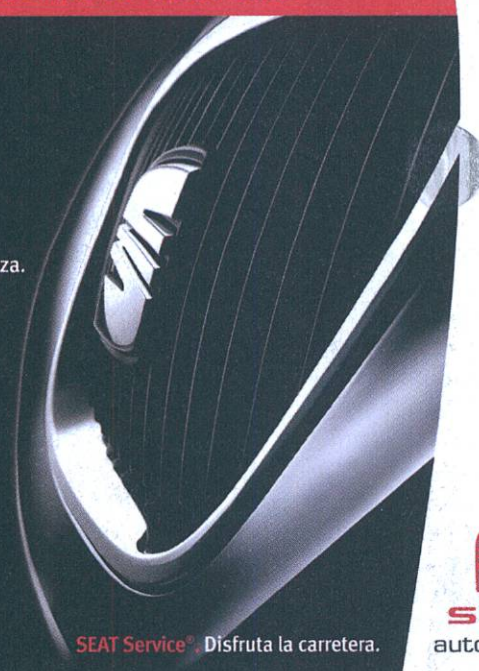
### Campaña de tubos de escape y movilidad.

- Sustitución de tubos de escape. **15% dto. en mano de obra y pieza.**
- Montaje de escobillas limpia cristales. **Mano de obra GRATIS.**
- Recogida y entrega de su vehículo según el tiempo invertido al precio hora de **37,45 €.**

### Campaña de Neumáticos.

- Sustitución de neumáticos, alineado y contrapesado **GRATIS.** 10% dto. en los neumáticos.
- Por el alineado de dirección **revisión de frenos y neumáticos GRATIS.**

Con cualquiera de estas ofertas **Llobrecar** obsequia a sus clientes con la **PRE-ITV GRATIS.**



**SEAT Service®.** Disfruta la carretera.



**SEAT**  
auto emoción

Infórmate en:

**Llobrecar, S.L.**

C/ Les Moreres, 31-33 (Pol. Ind. Estruch). Prat del Llobregat. Tel.: 93 487 11 10