

GIRONA

L'investigador de la UdG Joan Nogué rep el premi Jaume I per la seva labor investigadora

● **Girona.** El doctor Joan Nogué, investigador de la UdG, rebrà dijous, a la Llotja de València, el premi Jaume I per «la seva contribució científica al coneixement del paisatge i dels seus valors naturals i culturals» de les mans dels prínceps de Girona. Els premis s'atorguen anualment per a sis àrees: investigació bàsica; protecció del medi ambient; economia; noves tecnologies; investigació mèdica, i urbanisme, paisatge i sostenibilitat, en què s'ha distingit el doctor Nogué. El jurat el formen personalitats de diferents àmbits, entre les quals hi ha alguns premis Nobel. El doctor Nogué s'ha mostrat molt content de rebre «un premi tan prestigiós» i ha destacat que és un estímul per continuar treballant. / JORDI NADAL



GIRONA

Una exposició a la Casa de Cultura acosta les matemàtiques al gran públic

● **Girona.** La Casa de Cultura presenta fins al 27 de febrer l'exposició itinerant *Experiències Matemàtiques. Prohibit no tocar*. L'exposició vol acostar les matemàtiques al públic en general a través de 68 activitats lúdiques a fi que la gent experimenti i reflexioni sobre la utilitat de les matemàtiques en la vida quotidiana. Un altre dels objectius principals és promoure la creació del Museu de Matemàtiques de Catalunya (MMACA). Els grups que ho desitgin poden concertar visites guiades a través de la Caseta de la Devesa. Fins ara l'han visitat una cinquantena de grups de primària i secundària. / JORDI NADAL



LLAGOSTERA

Signen el conveni del pla de barris

● **Llagostera.** L'alcalde, Fermí Santamaria, i el conseller Joaquim Nadal van signar ahir el conveni que ha de permetre tirar endavant el projecte de rehabilitació del nucli antic dins el pla de barris. Nadal va remarcar la revaloració del patrimoni que implica el pla i l'alcalde, la necessitat d'aquest pel poble. / M.B

GIRONA

Conferència sobre la vacuna del virus del papil·loma humà, el Dia Contra el Càncer

● **Girona.** Amb motiu de la commemoració, dijous, del Dia Mundial contra el Càncer, l'associació Aecc-Catalunya contra el Càncer ha organitzat una conferència sobre la vacuna del virus del papil·loma humà (VPH) i la prevenció del càncer de cervix, a les set del vespre, a la Fontana d'Or. La conferència anirà a càrrec de Joan Antoni Mulà, cap del servei de ginecologia de l'hospital de Blanes. A la mateixa sala on es farà la conferència, l'Aecc situarà una taula informativa on es lliurarà als assistents material de la campanya. I és que aquest any el Dia Mundial Contra el Càncer estarà dedicat a la prevenció i especialment a la prevenció dels tumors provocats per agents infecciosos, com ara l'*Helicobacter pylori*, el virus de l'hepatitis i el VPH. Es calcula que fins al 21% dels càncers tenen origen infecciosos. / N.A.

Un pla pioner a Catalunya fa pujar un 20% la curació de l'hepatitis C

N.A. / Girona
● Un programa multidisciplinari que aplica l'hospital del Mar de Barcelona, i que és pioner a l'Estat espanyol, ha aconseguit millorar l'eficàcia del tractament de l'hepatitis C i fa que el 90% dels pacients segueixin correctament el tractament. «Amb el programa s'ha aconseguit un 66,7% de curació dels pa-

cients d'hepatitis C mentre que amb les tècniques convencionals el guariment era d'un 48,9%», segons va afirmar ahir Ricard Solà, de l'hospital del Mar, en el XIX Congrés de la Societat Catalana de Digestologia de l'Acadèmia de Ciències Mèdiques i de la Salut de Catalunya i de les Balears, que se celebra a Barcelona. El programa

que s'aplica a l'hospital del Mar des de fa dos anys té com a finalitat tenir més eficàcia en el tractament de l'hepatitis C i això implica que els pacients no deixin el tractament i prenguin les dosis correctes, un seguiment del tractament que és possible gràcies a un equip multidisciplinari format per metges, infermeres, psicòlegs, psiquia-

tres i farmacèutics. L'hepatitis C afecta un 2,9% de la població espanyola. És una malaltia que evoluciona fàcilment cap a la cronicitat i que pot provocar cirrosi hepàtica i càncer de fetge. En el congrés també es va tractar de l'obesitat mòrbida, una malaltia que afecta un de cada 4 obesos i el 14% de la població infantil.

TECNOTAST

FIRA PROFESSIONAL

HOSTALERIA - FLEQUERS - CARNISSERS - PASTISSERS

14, 15 i 16 de febrer de 2010

PALAU DE FIRES DE GIRONA. Horari: de 10 a 20 h

Patrocina

Organitza

www.incatis.cat
info@incatis.cat
tel. 972 21 32 34

Col·labora

programa d'activitats de la Fira

jornades del professional *gratuites!*

DIUMENGE 14 DE FEBRER

10.00 h Obertura de la Fira

12.00 h Acte inaugural

17.00 h - 18.00 h **Taller de Frime - CONSIGEL**
"La cuina amb tonyina fresca: tataki de tonyina amb verdures al wok"

19.00 h - 20.00 h **HOMENATGE A 3 GENERACIONS DE LA FAMÍLIA ROCA DE TAILLÀ:** "De la Fonda Roca al Celler de Can Roca"
Presentat pel periodista Salvador Garcia Arbós

Lliurament Premis TECNOTAST 2010 - CAMBRA DE COMERÇ DE GIRONA

- Cuiner: Xavier Arrey del restaurant El Pati Verd de Girona
- Sommelier: Rafael Sabadi del restaurant Roser II de L'Escala
- Pastisser: Julià Castelló de la pastisseria Castelló de Girona
- Restaurant: restaurant La Deu d'Olot
- Flequer: Casa Moner de Girona
- Carnisser: Ramón Fita de Can Fita de La Bisbal

DILLUNS 15 DE FEBRER

10.00 h **III CONCURS DE FUTURS CUINERS - PREMI GROS MERCAT**

- IES Baix Empordà de Palafrugell
- Escola d'Hostaleria i Serveis Sant Narcís
- IES Abat Oliba de Ripoll
- Formació Ocupacional Alt Empordà de Vilamallà

12.00 h **Taller de cuina HOTEL MELIÀ** amb "La ceba de Figueres"
Sessió de "Cuina amb producte de la terra": "La ceba de Figueres" amb **Jaume Subirós** d'El Motel Empordà de Figueres, **Pere Malagelada** del Restaurant Quimera i **Xano Sagué** i **Jordi Butón** de l'Espai Sucre.

13.00 h **Sessió Magistral de cuina Ginés Guillén:** "Mediterrània la mar de plats", a càrrec de **Montse Estruc** del Restaurant El Cingle de Vacarisses.

16.00 h - 17.00 h **Sessió tècnica amb Empordà Aigua:**
"L'aigua com a oportunitat: Estudi de costos de la cuina professional"

17.00 h - 18.00 h **Taller de Frime - CONSIGEL:** "La cuina del bacallà"

DIMARTS 16 DE FEBRER

JORNADES TÈCNiques DEL TURISME RURAL GIRONÍ

11.00 h - 11.45 h **Taller de Iolanda Bustos:**
"La Cuina amb flors i productes de l'horta i el bosc"

12.00 h - 12.45 h **Sessió de Tast de la Casa de les Melmelades** a càrrec de **Núria de la Cruz**, productora i elaboradora.
"Les melmelades naturals i artesanes aplicades a la cuina d'avui"

13.00 h - 13.45 h **Sessió de vins i tast**, i xerrada sobre l'enoturisme amb els vins de **Mas Gelamà** de Vilajuïga.
Cata vins Mas Gelamà: GARNATXA'09 / SAMSÓ'08 / MACABEU'09

JORNADES TÈCNiques SURERS - ICSURO

17.00 h - 17.45 h **Taula rodona "El tap de suro, més de 2 mil anys d'història"**

- **Xavier Nieto** - Centre d'Arqueologia Subaquàtica de Catalunya
- **Lluís Medir** - President de RETECORK
- **Manel Pretel** - Director Institut Català del Suro
- **Ton Mata** - Caves Recaredo
- **Jordi Bort** - Associació Catalana de Sommeliers.

Projecció d'un film editat per aquesta ocasió sobre les troballes subaquàtiques de Catalunya, centrades en àmfores, taps de suro i "vi" amb més de 2 mil anys d'història. Exposició de peces i objectes que per primer cop surten del Centre Arqueològic i s'ensenyen públicament.

18.00 h - 18.45 h **Taller sensorial "El Suro i els cinc sentits"**, a càrrec del Laboratori d'Investigació de l'ICSURO - **Cork Center Laboratory**
Carles Aymerich, **Millor Sommelier d'Espanya 2009**

19.00 h - 19.45 h **Taller inèdit "taps i vins"** - **Espai Vins i Licors Jordi Grau**
Anàlisi de l'evolució dels taps i el vi obrint ampelles dels anys 60, 70, 80 i 90.

- **Josep Roca** - anàlisi de l'evolució del vi
- **Jordi Grau** - anàlisi de l'estat de conservació de l'ampolla
- **Màrius Fortes** - anàlisi de l'evolució del tap

Amb la col·laboració de: