

El Patronat de Turisme de Girona premiarà les millors trajectòries i projectes del sector

Els guardons que s'atorgaran a partir del 2006 es van presentar en un acte que va reunir uns 300 assistents

MÓNICA CABRUJA / IMMA BOSCH / Girona
 ● El Patronat de Turisme Costa Brava Girona va presentar ahir els anomenats premis G!, que s'atorgaran a partir de l'any vinent en reconeixement a les millores trajectòries pro-

fessionals i projectes empresarials del sector turístic gironí. S'han establert tres categories, dues de les quals són en reconeixement al fundador de les galetes Pujol, Josep Pujol, i a l'impulsor de la creació del Patronat, Xiquet

Sabater. A l'acte d'ahir que es va celebrar a l'hotel AC Bellavista —amb uns 300 assistents— es va fer una distinció a 24 cuiners gironins. En l'acte es va fer un tast preparat per nou cuiners amb estrelles Michelin.

L'acte d'ahir es va emmarcar en la campanya de celebració de l'any de la gastronomia. Els premis G! tindran periodicitat anual i s'atorgaran a partir del 2006 coincidint amb el 30è aniversari de la fundació del Patronat de Turisme per part de la Diputació de Girona.

El premi Josep Pujol i Auli, que s'atorgarà a la tasca professional, vol reconèixer la persona que per la seva trajectòria, dedicació, esforç, valors i virtuts, ha contribuït al desenvolupament del turisme a les comarques de Girona. Josep Pujol (1933-2005) va fundar les famoses Galetes Pujol i va ser president de l'Associació Catalana d'Estacions d'Esquí i Activitats de Muntanya (ACEM).

El premi Xiquet Sabater, al projecte empresarial, s'adreça a les institucions, entitats o establiments que aportin un projecte o proposta favorable al desenvolupament del turisme. Francesc Xiquet Sabater (1918-1995) va ser impulsor del Patronat i la seva tasca professional va ser reconeguda amb nombrosos premis.

S'ha convocat un tercer premi, de comunicació turística, amb l'objectiu de premiar els treballs que fomentin i difonguin el producte turístic gironí.

El president del Patronat de Turisme, Ramon Ramos, va destacar durant l'acte el valor afegit que aporta la gastronomia a l'oferta turística i va fer un reconeixement al conjunt del sector de la restauració format per més de 2.500 establiments. Va recordar la importància del sector turístic que representa entre el 28 i el 31 per cent del producte interior brut i «és la locomotora de la qual depenen una gran quantitat de subsectors».

L'acte es va acabar amb un homenatge pòstum a Pujol i Sabater, amb guardons que van recollir els seus familiars.



Els cuiners que van assistir ahir a l'acte que es va celebrar a Girona i l'esposa de Josep Pujol recollint la placa. / PEP IGLESIAS / IMMA BOSCH.

Pàramo demana la «complicitat» dels mitjans

● El president de la Diputació de Girona, Carles Pàramo, va demanar ahir la «complicitat» dels mitjans de comunicació gironins. Segons Pàramo, aquesta complicitat consistiria a no fer una gran difusió —bàsicament a les portades dels diaris— de les notícies negatives que afectin el sector turístic. Com a exemple, Pàramo va posar el cas d'un probable vessament d'una depuradora.

El president de la Diputació considera que si hi hagués un accident seria únicament puntual i que no caldria fer-ne gaire difusió. També va fer esment d'una possible intoxicació alimentària en algun establiment. Pàramo considera que la seva divulgació excessiva pot danyar la imatge del sector.

En l'acte Pàramo va animar a la participació als premis, va elogiar la tasca del sector i va destacar la importància de l'acte d'ahir com a reconeixement de totes les persones que fomenten el turisme.

la crònica

Esmorzar a l'hora del vermut

SALVADOR GARCIA-ARBÓS
 ● Molta gent empollinada i totes les autoritats de la demarcació per endrapar un esmorzar preparat per tots els restaurants de les comarques gironines amb estrelles Michelin al nou hotel de cinc estrelles de Girona. El batejat *Esmorzar amb Estrelles* el vam ensalivar durant les dues hores de discursos a l'endejú i envoltats de menjar i beure i de cambres tallant pernil ibèric. Vam acabar esmorzant a l'hora del vermut i a més d'un això li devia quedar la gana per dinar. Ferran Adrià va ser el més sol·licitat per la premsa, pels cuiners,

pels hotelers i pels polítics. Ell hi va posar els sucus. Joan Roca, el bull amb foie gras. Joan Borràs, el xopet de brandada amb confitura de pebrot i alfàbrega. Fina Puigdevall, les patates amb suc. Ramon Casabayó, mandonguilles de peix amb ravioli de rostit de pollastre i escamarlans. Xavier Lorés, el fetge d'ànec i merenga. Xavier Sagristà, el Parmentier de llobregant. Joan Viñans, la crema de verdures amb menta. Isabel Junca, la llebre a la royal. Els vins, tots empordanesos. El cava, de Blanes. I una estora de color carabassa per entrar a l'hotel. Tot un luxe.