

DE LA MANA

Desfilan 21 'colles geganteres' en Pardiniyes

La Festa Major de Pardiniyes comenzó a calentarse con la trobada i la plantada geganta en la plaza María Rúbies. A las 10 horas se reunieron 21 colles geganteres procedentes de las cascos de Lleida más dos invitadas de Fraga y la de Ripollet. Las personas que participaron recorrieron la Rambla de Pardiniyes hasta la plaza dels Ferrerians. Después de las horas de paseo, las colles geganteres se reunieron en la plaza Ferrerians e hicieron el baile. Y finalmente, accedieron a Pardiniyes para cenar. Cada colla debía organizarse para llevar comida. A las 21 horas de desfile, las colles tienen un procedimiento que marca el momento de salida. La primera en desfiló la colla anfitriona, es éste ca-

Las peñas invitadas al encuentro procedían de Fraga y Ripollet

so, la de Pardiniyes, la siguiente es la invitada, la de ayer fue la de Ripollet y la tercera, la del Ayuntamiento. Las 19 colles siguientes, se van introduciendo a medida que van llegando.

Se trata de la duodécima edición en la que la Colla Geganter de Pardiniyes inaugura las fiestas de su barrio, justo el último sábado antes de que empiecen las fiestas, programadas para el próximo 8 de agosto.



ANNA CARRIÓ

El desfile de 'gegants' se programa para el último sábado antes de que empiece la Festa Major del barrio

DE LA MANA



EFE

y su equipo posaron en el último día de apertura del restaurante

Bulli cerró sus puertas tras 27 años sirviendo

La mejor brigada de la historia de la cocina, en la que están Jos Ferran Adrià, Grant Achatz, Redzepi, José Andrés, Massimo Bottura, Joan Roca y Andoni Luque, elaboraron la última cena en El Bulli, que cerró ayer por la noche sus puertas como restaurante tras 27 años de numerosos medios de comunicación, un emocionado y vistoso Adrià, rodeado de todo su equipo, quiso destacar ayer mañana que "lo más importante que el espíritu de El Bulli" en las miles de personas que han trabajado allí y en las un pasado por su mesa cocineros y nosotros han estado los mejores cocineros. Todos ellos tienen una pasión por lo que hacen y además son capaces de asumir riesgos en la cocina" dijo Adrià.

La despedida de ayer pasará a la historia como "la última cena" o "el último vals", según rezaban las camisetas de algunos de los trabajadores.

Lo que queremos es que las 20 personas que vengán cada año a El Bulli Foundation - el nuevo proyecto gastronómico de Adrià- sean los nuevos René Redzepi, Joan Roca o Andoni Luis Aduriz", señaló Adrià, que posó con toda la brigada junto a un gran bulldog elaborado de merengue y caramelo por el pastelero Christian Escribá.

Suports per la comunicació visual

imatge

- Impressió gran format
- Lones gegants per a façanes
- Sistemes de cartelleria
- Expositors i displays
- Decoració de mobiliari urba
- Suports per la comunicació visual
- Retolació de vehicles i flotes
- Tanques
- Pancartes i banderotes
- Stands per fires
- Servei tècnic



TOT DIGITAL LLEIDA

Tel. 973 20 51 44

Fax 973 20 64 22 E-mail: agd@imatge.comanyana.cat

Pol. Ind. El Segre, Carrer Josep Borja Travé, parcel·la 113 03193 LLEIDA