



— ESPECIAL —

estiu

oci & benestar

info@comunicacionempresarial.net

MONOGRÀFIC ESPECIAL

20 de juny del 2015

Ivonne Sirvent i Jose Antonio Mullor, propietaris d'**Orxateria Torroneria Sirvent**

ORXATA

NATURAL I SALUDABLE

Al número 56 del carrer del Parlament de Barcelona, enmig de la multitud de nous bars i restaurants que estan posant tan de moda la nit de l'Eixample barceloní, hi ha **Sirvent**, un oasi orxater on es posa en pràctica, dia rere dia des del 1943, la recepta tradicional i original d'una de les llets de xufla amb més bona reputació de Barcelona.

–L'orxata té molts detractors. Que si té molt sucre, que si no ajuda a cuidar la línia...

És una beguda calòrica a causa del sucre, però tot i això hi ha estudis que demostren que el contingut en calories de l'orxata artesanal és molt menor que el dels refrescos embotellats habituals. Per contra té molts beneficis; el contingut d'àcids grassos és baix, els que té són saludables ja que no conté colesterol i sí, en canvi, àcid oleic per la qual cosa es considera útil per controlar els nivells de colesterol, triglicèrids i prevenir l'arteriosclerosi. Facilita la digestió, redueix les flatulències i té propietats antidiarèiques. Hi ha investigacions que també reconeixen a l'orxata beneficis per al sistema immunològic pel seu contingut en

antioxidants i la seva aportació de minerals, calci, magnesi i ferro. I va molt bé per a embarassades i per a nens. Com veus, té molts més avantatges que inconvenients.

–Diu que és calòric pel sucre. ¿Hi ha alguna manera que els diabètics puguin disfrutar també d'aquesta beguda estival?

La producció d'orxata és molt fàcil. Fa falta una bona xufla, aigua i sucre. Nosaltres optem per la recepta tradicional. A València agrada més dolça i es consumeix més freda o fins i tot granissada, i sovint hi afegeixen aromes de canyella i llimona; aquí optem per l'orxata líquida i tradicional. Per als diabètics tenim la mateixa recepta però sense sucre, i molta gent fins i tot no tenint problemes amb el sucre en demana així, se-

gurament per qüestions de salut i per l'interès a cuidar la línia.

–¿Quan i com és millor prendre una orxata?

El millor moment per prendre una orxata és quan vingui de gust. Això sí, ha d'estar ben freda, entre un i dos graus. Per això aconsello que es prengui a poc a poc. El fred és molt agradable per al paladar quan fa calor, però si es pren ràpid pot causar molèstia a l'estómac.

–A més d'orxata, també produeixen artesanalment altres productes.

Tenim altres productes i dos punts de venda. Un aquí, al carrer del Parlament 56, i un altre a Balmes 130. Aquests són els dos únics punts on es poden trobar els nostres produc-



El 1920 Sirvent va obrir les seves portes al carrer Freixures. Vint anys després es va mudar al **carrer del Parlament** i des d'aleshores acumula cues a la seva entrada tant a l'estiu com a l'hivern. Des de fa poc els seus productes, totalment artesanals, també es poden trobar al **carrer de Balmes 130**. Torrons fets a Xixona, orxata produïda artesanalment, granissats i gelats. Els productes estrella per a cada estació de l'any.

No exactament. Nosaltres tenim dues campanyes: l'orxata la comencem a l'abril i l'acabem el 15 de novembre. Des de l'octubre fins al desembre tenim els torrons.

–¿Quin és l'objectiu de Sirvent a mitjà termini?

Nosaltres som una torroneria, orxateria i gelateria tradicional de tota la vida. Ens basem en fórmules que tenen molts anys i el nostre objectiu és no canviar gens ni mica aquestes fórmules.

–¿De què se sent especialment orgullós cada vegada que obren la persiana?

Del nostre producte i de la fidelitat de la nostra clientela.

www.turronessirvent.com
Tel. 934 412 720

tes que són orxata artesanal, granissats, torrons artesanals fets a la nostra fàbrica pròpia a Xixona i els nostres gelats.

–¿Aquests productes es poden trobar tot l'any?

Hoteles.com
La elección obvia

Pont de Sant Joan
i ofertes d'estiu

Estalvia fins a un **40%**

www.hoteles.com

Bob Genesse, director de Butterfly Park Empuriabrava

La selva de les papallones

Butterfly Park, situat a la Costa Brava, al costat del Parc Natural dels Aiguamolls de l'Empordà, és un hivernacle de 2.000 m² on es recrea una selva tropical en què papallones, aus i plantes comparteixen un ambient ecològicament equilibrat.

—¿Què hi trobem quan visitem el Butterfly Park?

El Butterfly Park és un parc tropical on es poden veure diferents espècies de papallones, aus i animals tropicals a més a més d'una gran vegetació. Tots els animals estan en semilibertat, d'aquesta manera es pot disfrutar d'una gran naturalesa en plena activitat.

La gran varietat de plantes presents al parc recrea l'ambient adequat i un funcionament ecològicament en equilibri

—¿Com es fa la visita per observar papallones exòtiques?

Es pot visitar el parc lliurement, amb la informació que proporcionem a l'entrada i l'ajuda de les treballadores del parc, o reservant una visita guiada per a grups de mínim vint persones.

—¿Quines espècies hi ha al parc? ¿Quina és la més espectacular?

Al parc podem trobar diferents aus com: lloros, ibis escarlates, tucans, coloms, etcètera. Una de les aus més espectaculars és el gura victòria, el colom més



Recreació de l'ecosistema

Moltes de les plantes presents, incloses algunes típiques plantes d'interior, ajuden a crear l'ecosistema tropical i són el lloc de repòs d'aus i les papallones. Altres proveeixen flors riques en nèctar a les quals van a alimentar-se les papallones. Lantanes, penyes, hibisc i *Asclepias* són les més apreciades. Un altre grup de plantes és utilitzat com a aliment per les erugues. Entre aquestes s'hi inclouen les passiflores, els plataners, els llimoners i les *Asclepias*.

gran del món. També podem trobar els muntjaks uns fabulosos cérvols asiàtics. Hi ha una gran varietat d'espècies de pa-

llones tropicals. La papallona més espectacular és l'*Attacus atlas*, la papallona més gran del món.

—¿D'on procedeixen les espècies d'animals i plantes?

Tots els animals i plantes provenen de països tropicals. Les papallones provenen de granges especialitzades a Costa Rica. Ens arriben en forma de crisàlides, les quals arriben cada quinze dies aproximadament.



www.butterflypark.es
Tel. 972 450 761

VILAFRANCA DEL Penedès

VIURE LA CULTURA DEL VI

La ciutat proposa al visitant una oferta basada en el patrimoni cultural, arquitectònic i natural, en què destaca una **gastronomia innovadora**, i, per descomptat, tot el que gira al voltant del **món del vi**.

La coneguda com a capital catalana del vi és una ciutat on es pot contemplar l'empremta de la història vinícola a través de les seves construccions, on es pot disfrutar i participar de les actuacions i els assajos de les tres colles castelleres, on es poden viure tradicions centenàries adaptades als temps d'avui, com el mercat setmanal dels dissabtes, les fires de maig, o la Fira del Gall, entretenir-se en un maridatge excepcional entre el millor jazz internacional i els vins del Penedès, sense oblidar la Festa Major, declarada festa d'interès nacional.

El món del vi

La ciutat de les vinyes i els cellers té entre les seves senyes d'identitat el Vinseum, el Museu de les Cultures del Vi de Catalunya, que s'ha convertit en l'eix central d'aquesta tradició centenària, un espai pensat perquè els visitants visquin i experimentin la cultura del vi i tot el que l'envolta en la seva visita i en les seves diverses activitats, com la visita teatralitzada L'esperit del vi, un repàs a la història vilafraquina relacionada amb la indústria vitivinícola: fets històrics, edificis i persones entre els segles XIX i XX. També són de visita obli-



Capital de la Cultura Catalana 2015

L'entitat independent de la societat civil creada el 1998 i membre del Bureau Internacional de Capitals Culturals ha implantat i desenvolupa la capitalitat de la cultura catalana en el seu àmbit lingüístic i cultural. Durant aquest 2015, Vilafranca compta amb una sèrie d'iniciatives de dinamització i promoció cultural com *Els 7 savis de Catalunya* o *Els 10 tresors del patrimoni cultural immaterial de Catalunya i Andorra*, entre altres.

gada els cellers de la ciutat i les degustacions de vi que es realitzen al finalitzar-les. El vi també és protagonista d'algunes de les visites guiades programades, ja que es degusta com a tanca ment o colofó d'aquests recorreguts, entre els quals destaca i té més èxit la visita de la posta de sol al campanar.

L'oferta turística

A més, ofereix als visitants una àmplia oferta gastronòmica representada especialment en la cuina d'aus preparades amb

les espècies autòctones de la comarca, entre les quals destaca el gall negre del Penedès. El segell gastronòmic Vilafranca Ve de Gust garanteix cuina d'autor, gastronomia de proximitat i vins de la DO Penedès.

La naturalesa també té un paper destacat, i el visitant pot aprofitar la xarxa de camins que permeten transitar per paisatges naturals de gran bellesa caminant, corrent o en bicicleta.

www.turismevilafranca.com
Tel. 938 181 254

LLET D'AMETLLES SABOR I SALUT

Les ametlles han sigut sempre una de les fruites seques més consumides i tenen un important paper en la dieta mediterrània, ja que són una font natural de greixos monoinsaturats, antioxidants, vitamines, proteïnes, fibra, minerals i oligoelements que ajuden l'organisme tant a mantenir la seva activitat habitual com a recuperar-se després d'un exercici intens, enfortint les defenses i endarrerint l'envelliment cel·lular.

El seu alt contingut en greixos monoinsaturats i hidrats de carboni és una gran font natural d'energia que, al mateix

temps, ajuda a disminuir els nivells de colesterol LDL i amb el seu bon nivell de fibra, ajuda a reduir el risc de malalties cardiovasculars i de l'aparell digestiu.

Són una font important de vitamina E, que actua com a antioxidant, i és una de les fruites seques amb més contingut en vitamina B2, que ajuda a convertir els aliments en energia. Les ametlles proporcionen calci, fòsfor, magnesi i potassi, i també ofereixen una bona aportació de ferro. Tenen un alt nivell de proteïnes i contenen nivells considerables d'arginina i quercetina.

La llet d'ametlles permet aprofitar totes aquestes propietats i aquests avantatges d'una manera més fàcil d'assimilar pel nostre organisme, ja que a l'estar en forma líquida els nutrients s'absorbeixen i es distribueixen en l'organisme d'una manera molt més ràpida.

La llet d'ametlles Almendrola original s'elabora molent ametlla dolça tipus marcona, una vegada seca i pelada, barrejada amb aigua de font per premsar-la i extreure de la polpa tots els seus nutrients. Té un gust dolç i cremós, és refrescant i digestiva i no conté con-



servants ni colorants afegits, ni gluten. A més, al ser d'origen vegetal, no conté lactosa ni caseïna.

Liquats Vegetals, productors líders en l'elaboració de begudes vegetals compromesos

amb l'entorn i amb els seus consumidors, preparen la llet d'ametlles Almendrola seguint la recepta original creada el 1964 adaptada als gustos i les necessitats actuals a la seva planta situada al Parc Natural del Montseny, amb

ingredients curosament seleccionats per portar al client tots els avantatges de la llet d'ametlles mantenint tot el seu gust natural.

www.liquats.com
Tel. 934 676 145

NOVA MATRIX

L'ESPAI MAXIMITZAT

Adria ofereix, amb el nou model d'autocaravana Matrix, i seguint la seva línia habitual, **el màxim exponent de l'aprofitament de l'espai** amb un interior innovador per als amants de viure l'experiència de viatjar en autocaravana.



Cada centímetre compta

Matrix està disponible en quatre mides (de 5,99 m a 7,8 m), tres models d'equipaments segons les necessitats de cada usuari i la seva manera de passar el temps lliure. Fruit de dècades d'anàlisis detallades i d'escoltar els clients satisfets, els arquitectes d'Adria han creat la nova Matrix. Oferir més en un espai relativament petit, una conducció simplificada per a les zones urbanes i els estacionaments i el pes han imposat les dimensions externes de la caravana.

És per això que **s'ha tingut molt en compte la utilització de cada centímetre per aprofitar al màxim l'espai disponible**, fins i tot al sostre, on s'han instal·lat armaris de paret, i és que els espais d'emmagatzematge estan a tot arreu, incloent-hi els suports sota el llit, el doble fons del menjador, a sota dels seients i fins i tot en altres espais.

Per aquesta mateixa raó les dimensions de la cuina són exactament 90 centímetres, i el llit s'eleva sota el sostre, per la qual cosa el bany també es pot transformar en oficina i espai d'emmagatzematge per a la roba mullada de la dutxa. Sí, icada centímetre compta!

Les autocaravanes Adria presenten de la manera més innovadora possible la millor distribució i aprofitament de l'espai per a tots aquells que disfrutin viatjant en un habitacle segur i confortable. Des de sempre, la voluntat d'Adria ha sigut crear tendència en la indústria. Així, el 2009 van ser dels primers a detectar els avantatges i la comoditat del nou tipus d'autocaravanes conegudes com a híbrides o *crossover*. El seu nom il·lustra a la perfecció una aliança dels dos mons: el de les autocaravanes i caravanes, pràctiques i fàcils de conduir, i el dels models versàtils, luxosos i espaiosos amb espai suficient per dormir a sobre de la cabina.

El protagonisme del llit

L'eix central de la solució per a l'any 2015 el representa el llit al centre, sota

el sostre, que, pitjant un botó, baixa fins a l'altura desitjada i es pot disposar d'un còmode llit doble de gairebé 140 cm d'ample per descansar.

El llit també es pot baixar gradualment, cosa que permet emmagatzemar equipatge. El mecanisme, intel·ligentment dissenyat i fabricat a Eslovènia, es pot operar sense forçar i no requereix una preparació especial.

La nova gran finestra de sostre panoràmic accentua la impressió d'espai i lleugeresa. I a sota del llit baixat, sempre és possible fer-hi cabre un o dos llits supletoris.

Redisseny exterior

Els dissenyadors i enginyers han redissenyat completament l'exterior de

l'autocaravana. La part central de la cabina s'ha incrementat en sis centímetres per oferir més espai, i així aconseguir més altura i practicitat. Per crear un disseny exterior més elegant, amb línies fluides i transicions subtils, els dissenyadors, ajudats per enginyers, han aconseguit reduir a dos centímetres la part del sostre situada per sobre de la cabina. A més d'un disseny més homogeni, la caravana presenta una superfície davantera més reduïda, amb menys resistència a l'aire que permet disfrutar de més tranquil·litat i reduir el consum.

Presenta una superfície al davant més reduïda, amb menys resistència a l'aire, que permet disfrutar de més tranquil·litat i reduir el consum

Els dissenyadors han fet coincidir la renovació de Matrix amb l'esperada arribada de la nova Ducato de Fiat i la Master de Renault. Aquests models han aconseguit l'èxit a tot el món i són especialment populars en el sector industrial per la flexibilitat i la ver-



satilitat del xassis, per la seva destacada gamma de sistemes de seguretat i opcions i uns motors moderns, i fins i tot un motor Renault renovat completament que permet viatjar amb tota seguretat, superar revolts estrets de forma més estable i superar més fàcilment i còmodament els quilòmetres d'autopista.

Novetats a l'interior

Els treballs de renovació han sigut tot un èxit també per l'equip de dis-

seny d'interiors, que ha preparat dues noves combinacions de colors per als coixins i sofàs, ha afegit llums LED i llums de control tàctil, i ha reformat especialment l'àrea de cuina. En 90 centímetres, han dissenyat de forma especialment intel·ligent i original una cuina que està totalment equipada i que presenta una nova finestra al sostre col·locada directament sobre la superfície de treball, que proporciona una sensació d'espai i lluminositat.

En la renovació els arquitectes que han dissenyat el bany també han sigut innovadors per la seva originalitat i atenció als detalls. Se'n ofereixen vuit versions diferents adaptades als clients i als seus objectius, amb paret o sense. Al centre, un innovador lavabo transparent (model Axess / Plus i Suprema) combina a la perfecció amb la imatge perfecta de luxe i originalitat.

Matrix al Dakar

L'equip KTM Factory Racing domina la carrera de motos més difícil del món, el Dakar, que té lloc cada any a Amèrica del Sud. I l'han guanyat fins a tretze vegades seguides!

Les seves llegendàries motocicletes *off-road* i els seus experts conductors viatgen fins a 9.000 quilòmetres en les pitjors condicions. Així que per a la flota de vehicles de suport per a conductors i equip al Dakar 2013, 2014 i 2015 no és estrany que hagin triat Adria com a soci oficial.

Una flota d'autocaravanes Matrix i Sonic d'Adria, sorgides directament de la línia de producció d'Adria i sense cap modificació, han ofert un confortable allotjament al llarg d'aquesta carrera de resistència.

3 països. 161 motociclistes dels quals 48% no van acabar la carrera.

9.295 km, l'etapa més llarga de 1.024 km.

4.400 m d'altura i tot tipus de terrenys imaginables.

Tots ells, sens falta, han acabat.

Es pot afirmar que el Dakar és per a les autocaravanes l'última prova en el món real.

Font d'inspiració de les vostres aventures des de fa 50 anys.



ADRIA
Living in Motion

50 1965
2015

www.adria-mobil.com



¿Buscas un alimento que le siente bien a tu perro?



RICO EN SALMÓN Y ARROZ

+



IDEAL DIGESTIÓN SENSIBLE

+



PROTECCIÓN DE LA PIEL

=

La alimentación nutritiva para digestiones sensibles.



SENSITIVE

AUTOSUMINISTRES MOTOR

parada obligada per als aficionats al caravàning

Amb més de 35 anys d'experiència, AutoSuministres Motor no només està especialitzada en la venda i el lloguer de caravanes, autocaravanes i càmpers, sinó que **compta amb el taller mecànic més gran a Espanya i una gran botiga especialitzada de complements del caravàning**.

Situades a Gurb (Vic), les instal·lacions d'AutoSuministres Motor, amb 10.000 m² edificats, estan entre les cinc primeres d'Europa de la seva especialitat. Allà, entre vehicles (caravanes, autocaravanes i càmpers) de diferents marques, mides i acabats, ens rep Ramon Terradellas, representant de la segona generació d'aquesta empresa familiar. L'activitat que es percep a la nau és intensa, sobretot al taller –amb capacitat per a fins a 20 vehicles–, on la posada a punt de vehicles de compra, lloguer i atenció postvenda és constant.

La primera pregunta és sobre el mercat de les caravanes que va ser l'origen de l'empresa. El gerent ens explica que “la caravana continua tenint gran acceptació. Encara és una eina perfecta per a

moltes famílies, sobretot amb nens petits, ja que les ubiquen en càmpings que estan en entorns naturals privilegiats. És un vehicle perfecte i versàtil per descansar. A més són vivendes mòbils aptes tant per a la platja com la muntanya i s'ordenen ràpidament”.

Juntament amb les caravanes, que poden oscil·lar entre els 10.000 i els 35.000 euros ja siguin noves o de segona mà, AutoSuministres Motor comercialitza autocaravanes, “que són el vehicle perfecte per al viatger inquiet i autosuficient amb passió per viatjar que vol conèixer molts destins en pocs dies i aprofitar al màxim les vacances”. L'autocaravanista és un client de nivell adquisitiu mitjà-alt, ja que aquests vehicles poden costar entre

40.000 i 200.000 euros nous, i el lloguer en temporada alta és d'uns 150-200 euros dia, que organitza bé els seus viatges però sempre amb una possibilitat d'improvisació que li permet la total autonomia d'aquests vehicles, i que recorre parts d'Espanya, d'Europa o el nord d'Àfrica, per exemple, durant les vacances.

A més l'autocaravana no necessita els serveis d'un càmping per estacionar-se, ja que per Europa, i cada vegada més a Espanya, hi ha moltes zones de pernocta. Juntament amb això, assenyala Terradellas, “l'autocaravana es pot estacionar on es desitgi, si no hi ha indicacions contràries, sempre que cap element excedeixi la seva dimensió de vehicle”.

Les marques de referència en el caravàning a nivell europeu

AutoSuministres Motor va ser la primera empresa espanyola a introduir el 1987 autocaravanes d'importació alemanyes i franceses. Actualment l'empresa de Gurb representa els millors fabricants com **Hymmer, Bürstner, Niesmann+Bischoff, Laika, Carado, Globecar, LMC, Livingstone, Eriba, Movera o Goldschmitt**.



L'oferta de vehicles es completa amb les furgonetes Camper, que poden ser Mercedes, Ford o Fiat, per les quals s'interessa cada vegada més un públic jove que després d'adaptar-se les seves pròpies furgonetes, en una segona fase –ja amb un pressupost una mica més alt–, aposta per les càmpers perquè ofereix més comoditat i serveis.

Li preguntem a Ramon Terradellas quina creu que és la clau de l'èxit d'AutoSuministres Motor, que compta amb clients des de fa més de 30 anys i ha vist com les vendes han repuntat els últims mesos després d'anys complicats. La resposta és categòrica, “la professionalitat i la capacitat de resposta, ser bons professionals i mantenir la il·lusió del primer dia. Els nostres clients vénen, sobretot, per la recomanació d'altres que ja són veterans en el sector, per això és molt important que el servei sigui impecable i integral des de la

primera informació sobre el caravàning fins que entreguem el vehicle”.

I a més d'això, la resta de serveis que ofereix aquest distribuïdor són la botiga especialitzada o la flota de vehicles de lloguer. “Tenim autocaravanes i càmpers de lloguer des de fa uns mesos. La resposta és molt positiva perquè l'oferta ho és. Fixeu-vos que en temporada mitjana podem llogar una autocaravana de tres a sis places per uns 100 euros al mes”.



www.autosuministros.com

COMPASS
RENT

www.compassrentcar.com
Tel. +34 938 832 927

Alberto Beach, soci fundador de l'Hola Club Sitges

“Ens identifiquem amb la qualitat del turisme de Sitges”

A Sitges va néixer el primer xiringuito i a la platja dels Grills de la localitat s'ubica l'Hola Club Beach, un local que uneix música deep house, tapes exclusives i còctels exòtics en un entorn natural recuperat.

–¿Què aporta l'Hola Club Sitges a l'oferta de xiringuitos i oci de la zona?
La idea va sorgir de recuperar un espai natural situat als afores de Sitges i convertir-lo en un *beach club*. Per fer-ho, vaig utilitzar la meua experiència en la gestió dels establiments de platja, com l'Alberto Beach Club (disposo d'una concessió que ja era de la meua àvia) i en els locals nocturns (Lizard). A més, els germans Francesc i Manel Andreu, del restaurant El Cable, també són socis del projecte. Ells s'encarreguen de la part gastronòmica. El concepte és combinar la música, les tapes tradicionals i creatives en un entorn paradisiac i en un espai integrat a l'ambient.



–¿Com s'han adaptat els locals a les noves exigències dels clients?
Des de fa 12 anys, quan vaig tornar a Sitges, em vaig adonar que era necessari innovar i reinventar el concepte clàssic de xiringuito tradicional amb gandules. El canvi s'havia de fer oferint qualitat i serveis personalitzats al turisme. Per això, vam incorporar els *dj*, les gandules dobles i els massatges a les platges. A més, vam substituir materials com el ferro i el plàstic per la fusta, que aporta més calidesa.

–¿Com han traslladat aquestes idees que es van aplicar a la platja al club?
Hem format una combinació de música, gastronomia, còctels i espai natural en un sol local, l'Hola Beach Club, que ha creat un concepte d'oci associat a la marca de qualitat del turisme de Sitges. La unió d'aquests actius ens converteix en un punt de referència a Catalunya, que ens equipara en la manera de treballar amb els millors establiments d'Eivissa.



Un xiringuito amb la platja 'secundària'

En la línia de canviar el concepte tradicional d'oci de platja, en què **el visitant primer va a la platja i després consumeix al xiringuito**, des de l'Hola Club Sitges recorden que al seu local, ubicat als afores de la població, “al final banyar-se a la platja és secundari”. Si la persona s'anima, destaquen la qualitat de l'aigua i el clima, que la converteix en la “Saint-Tropez de la península Ibèrica”.

–¿A quin públic es dirigeix un local com l'Hola Club Beach?
Per posar en marxa qualsevol iniciativa d'aquest tipus, has de lluitar perquè et concedeixin els permisos i les llicències administratives. A partir del moment en què vam inaugurar el local, vam intentar unir el component gastronòmic (dinars

i sopars) amb la música (actuacions de *dj*). En general, creiem que oferim serveis a una franja d'edat que és àmplia i variada i a públics diferents.

info@albertobeach.com
www.holaclubsitges.com
Tel. 931 312 300

CALZADOS RIA L'AUTÈNTICA AVARCA DE MENORCA

Fresques, còmodes i versàtils, **les menorquines són el calçat *it* de l'estiu.**

Des del 1947, Calzados RIA fabrica les autèntiques avarques seguint processos artesanals, amb pells i matèries primeres de qualitat i amb uns acabats impecables. Les seves col·leccions per a dona, home i nen destaquen pel seu disseny i comoditat.

Calzados RIA ha aconseguit situar-se entre els principals fabricants d'avarques de Menorca. L'empresa familiar es dedica en exclusiva a les avarques menorquines creant col·leccions que mantenen l'essència d'aquest calçat tradicional de Menorca, però que s'adapten a les noves tendències de moda. Les menorquines RIA han desfilat per passarel·les tan prestigioses com la Setmana de la Moda de Nova York.

Amb una col·lecció de tres-cents models d'avarques per a dona, home i nen, RIA manté cada temporada els cinquanta models més venuts i introdueix entre 150 i 200 dissenys nous. Un equip de dissenyadors treballa per adaptar a les avarques les tendències més actuals en calçat –tant en pells com en colors i soles– per aconseguir col·leccions cent per cent de moda.

Producció artesanal, qualitat i disseny

RIA es distingeix d'altres marques de menorquines per la utilització de matèries primeres de primera qualitat, amb algunes pells importades d'Itàlia, les seves plantilles són d'adob vegetal, la tira del taló, que es manté sempre aixecada i evita



El Consell Insular de Menorca, en col·laboració amb l'Associació de Fabricants de Calçat de Menorca, va crear el 2010 **la marca de garantia Avarques de Menorca** perquè majoristes i consumidors poguessin distingir al mercat aquest calçat originari de l'illa. **Calzados RIA va ser una de les primeres empreses que va aconseguir aquesta marca de garantia de procedència geogràfica.**

que es descalci, i la constant innovació en els dissenys.

Totes les avarques RIA es produeixen de forma molt artesanal per un equip d'experts sabaters que cuiden tots els detalls i els acabats del producte. No obstant, el treball manual no està renyit amb la introducció de noves tècniques, com la tecnologia

làser, que permeten crear nous models, més creatius i atrevits, com les avarques encunyades.

La nova fàbrica, punt d'interès turístic

El març d'aquest any, RIA es va traslladar a la nova fàbrica de Ferreries, en unes instal·lacions en dues plantes, en què es distingeix la zona de fabricació, oficines i botiga. Un dels elements diferencials de les noves instal·lacions de Calzados RIA és la seva oferta com a *tour* turístic. La nau va ser dissenyada per poder mostrar com es fabriquen les avarques i donar valor afegit a un producte tradicional que s'ha convertit en una sandàlia de moda que imiten marques de luxe com Prada o Louis Vuitton.

www.ria.es
Tel. 971 373 070

Manel Turull Estauet i Manel Turull Martos, mestres forners de **Forn Turull**

“Les necessitats dels nostres clients com a forma d'inspiració”

El Forn Turull, fundat el 1946, elabora una gran diversitat de pa que comercialitza als seus **quatre establiments de Terrassa** i també per a alguns dels restaurants més prestigiosos de Barcelona. Ens atenen la segona i tercera generació.

–**¿Què creuen vostès que marca la diferència del Forn Turull?**

La nostra filosofia passa per treballar amb les farines dels cereals més nobles, sense additius, emulgents ni conservants. Es tracta de fugir dels productes químics per treballar de la manera més natural i saludable possible. Per això fem servir ferments naturals per elaborar les nostres masses. El nostre paté llargues fermentacions, degradem el gluten perquè sigui més fàcil de pair sense que perdi gens el seu gust, sabor i textura cruixent. Cal dir que una de les nostres millors armes per marcar la diferència es troba en el nostre equip humà...”. Per tant, apostem per la formació constant de la nostra “gran família fornera”.

–**¿Quines varietats de pa trobarem al Forn Turull?**

A més de la farina de blat treballarem amb altres cereals com el blat de moro, el sègol, l'espelta, el blat negre, el tritordeum, la civada... A partir d'aquí elaborem diferents tipus de pans com la trilogia que inclou blat de moro, blat i sègol. Un altre és el pa de blat de moro i pipes de carbassa, un altre d'espècies. També pa de dàtils amb taronja, coca d'olives amb oli i herbes provençals, pa de cereals torrats, pa de Kamut, un cereal mil·lenari emparentat amb el blat.



El 2013, el jove Manel Turull Martos va impartir un seminari sobre les tècniques d'elaboració del pa al prestigiós **Culinary Institute of America de Nova York**, un dels centres gastronòmics de referència a nivell mundial. Durant la seva exposició, Turull es va centrar en els avantatges de la utilització de ferments derivats de llevats en estat salvatge presents en la mateixa farina, segó o fruites de cultiu ecològic i les seves bondats pel que fa a gust, textura, aroma i conservació d'aquestes tècniques.

–**¿A què es deu tanta varietat?**

Moltes vegades el mateix client ens demana un tipus de pa que li han recomanat per prescripció mèdica, per exemple. A partir d'aquí nosaltres investiguem i intentem fer-lo per facilitar-li la vida.

–**També ofereixen producte salat i coques de Sant Joan.**

Efectivament. Pel que fa al producte salat, ens hem anat especialitzant en una gran varietat de coques que intentem adaptar al producte de temporada per aconseguir un millor sabor. També elaborem un assortiment de croquetes totalment casolanes, canelons excepcionals, gaspatxos... Pel que fa a coques de Sant Joan, les elaborem de brioix amb crema, de fruita, pinyons i de llardons (de pasta fullada i brioix). Recentment hem incorporat algunes novetats com la coca de cireres naturals amb crema de iogurt, entre altres.

–**¿Per on passen els reptes de futur de Forn Turull?**

Volem continuar elaborant pans artesans d'altíssima qualitat amb llargues fermentacions i seguir escoltant quines són les necessitats dels nostres clients actuals i potencials, i apostar també pel servei a restaurants amb la mateixa qualitat.

Sucursals a Terrassa

–Centre Comercial Terrassa
Av. Abat Marçet, 43
Tel. 937 350 300
–Passeig de les Lletres, 12
Tel. 937 334 168
–C. de la Font Vella, 1
Tel. 937 804 114
www.forniturull.com
Tel. 937 884 988

Maite Freixa, directora de projecte de **Hammam & Henna, Bioperruqueria Natural**

“Responem a una demanda social: donar bellesa i salut als cabells”

Des del 2009, Maite Freixa, advocada de professió, dirigeix Hammam & Henna, Bioperruqueria Natural, un projecte que defensa una **coloració natural dels cabells allunyada de la toxicitat dels químics habituals.**

–**¿Tan agressius són els productes químics que s'utilitzen habitualment per tenyir els cabells?**

Un reglament del Parlament Europeu assenyala que hi ha més de 1.300 substàncies tòxiques prohibides que s'utilitzaven en productes de cosmètica capil·lar, algunes de les quals es continuen utilitzant.

–**¿Quina és la resposta de Hammam & Henna,**

Bioperruqueria Natural davant aquest escenari?

Oferim una resposta natural a la coloració dels cabells. Utilitzem plantes de cultiu ecològic de llavor no transgènica sense pesticides. Treballem amb set plantes (henna, indi, cúrcuma, noguera, amla, campeche i *Cassia obovata*) que majoritàriament portem de l'Índia. Les barregem amb aigua destil·lada calenta a 60 °C –per evitar el clor i la calç– i generem una argila vegetal que apliquem i

ens permet aconseguir 10 colors diferents: ros cendra, ros daurat i fosc; castany clar, mitjà i fosc; coure clar, mitjà i intens i, finalment, negre.

–**¿Com podem diferenciar el tint químic de la coloració vegetal?**

En l'aplicació dels tints químics s'utilitzen mordents que trenquen els cabells per fixar el color i que els debiliten. En canvi, en la coloració vegetal no es tren-

ca, ja que el pigment de les nostres argiles vegetals envolten els cabells, no només acolorint-los sinó, a més, reconstruint la melanina i la ceratina. Això fa que els cabells es rejuvenixin, agafin cos, força i brillantor.

–**Els vostres tractaments estan limitats per a persones amb cabells blancs o danyats?**

En absolut. Tenim diferents perfils de clientes. Evidentment, senyores amb cabells blancs,



Plans de futur

Hammam & Henna, Bioperruqueria Natural està contactant amb agricultors marroquins per oferir-los la possibilitat de **generar a les seves terres les plantes necessàries per a la coloració.** Col·laboren amb la Universitat de Barcelona en la investigació del seu mètode i, a més curt termini, tenen la intenció d'iniciar una disciplina de formació alternativa pel que fa al producte i el mètode que arribi al màxim de perruqueries possibles d'Espanya i també a l'usuari particular.

també amb al·lèrgies, dermatitis o tractaments postoncològics, però cada vegada vénen clientes més joves, sense cabells blancs, a qui realitzem un combinat d'il·luminacions i coloració vegetal, embarassades o simplement persones que volen cuidar la seva salut. En definitiva, responem a una demanda social donant salut i bellesa als cabells a través de la naturalesa i respectant el medi ambient.

www.hammamhenna.com
Tel. 934 520 692

Maria Calvo, gerent de Finques Cel Blau

"És un moment òptim per a la compravenda a la Costa Brava"

Finques Cel Blau és una agència immobiliària ubicada a Sant Feliu de Guixols que des del 1989 està especialitzada en la compravenda d'immobles i lloguer, tant anual com vacacional, a la Costa Brava.

—¿A més de venda i lloguer, quins altres serveis ofereix Finques Cel Blau?

Finques Cel Blau està preparada per oferir un servei integral als nostres clients. Inclou des de la gestió de la documentació necessària vinculada a la compravenda de la vivenda com certificats energètics, cèdules d'habitabilitat, assegurances de la llar, fins a qualsevol altre recurs vinculat amb la gestió i administració de les finques, com reformes, projectes arquitectònics, serveis d'interiorisme i jardineria, reparacions, mudances, neteja, etcètera.



—¿Què els diferencia d'altres immobiliàries?

A més del servei integral els nostres clients ens diferencien pel nostre grau de compromís, responsabilitat i atenció personalitzada en l'acompanyament i assessoria que oferim. Ens agrada tractar cada cas amb la màxima consideració a les necessitats específiques de la persona que sol·licita els nostres serveis, creant un vincle de confiança que considerem fonamental per poder portar a terme aquest tipus de transaccions tan importants en la seva vida.

—¿Com està l'oferta de venda i lloguer a la seva zona?

A la nostra zona, el mercat

"Ofereix un servei integral als nostres clients, des de la gestió de la documentació de la compravenda fins a l'administració de les finques"

immobiliari en general sempre ha sigut molt dinàmic, fins i tot en els últims anys. Si bé és cert que els preus dels immobles (venda i lloguer) van baixar, la Costa Brava en el seu conjunt és una de les zones on més transaccions s'han seguit efectuant. Actualment

estem en un moment òptim per aprofitar les grans ofertes en el sector de la compravenda d'immobles que s'ha donat en els últims anys, ja que existeixen propietats de tot tipus, amb un preu molt més assequible i ajustat.

—¿Per quants diners podem disfrutar aquestes vacances d'un dels seus immobles?

A Finques Cel Blau intentem tenir immobles per a tots els pressupostos. Tenim apartaments de luxe a primera línia de mar a 5.000 €/setmana per als mesos de juliol i agost i altres a partir de 450 €/setmana.

www.finquescelblau.com
Tel. 972 820 825

FUTUROSCOPE el parc de les emocions

Situat a Poitiers, França, a uns 330 km abans d'arribar a París i a només 100 km dels famosos castells del Loira, el parc que va obrir les seves portes fa 28 anys, ha sabut renovar-se continuament amb noves i interessants atraccions.



Plans de futur

"Per a 2016", ens comenta Montse Balaguer, la representant del parc al nostre país, "tindrem diverses novetats, un **nou espectacle nocturn firmat per Le Cirque du Soleil** i una **nova atracció basada en Ice age**". "Però la gran novetat arribarà per celebrar els 30 anys del parc el 2017", encara que adverteix que "no podem desvelar molt, però si dir que serà algo únic i que tindrà relació amb un dels somnis de l'home... volar".

Futuroscope es defineix com un parc temàtic on un pot divertir-se d'una manera diferent. La diversió va unida al descobriment, les sensacions físiques, les emocions i l'art a la tecnologia. És un parc per a tota la família. Leslògan que el parc ha elegit per a aquest any el defineix a la perfecció: ¡Ni t'imagines què t'espera!

Un parc per a tots els públics

Des d'adults fins a famílies

Clients de totes les edats visiten el parc, concebut per al descobriment, les sensacions, les emocions i la tecnologia

amb nens. Els menors de 5 anys disfruten d'entrada gratuïta, encara que hi ha una zona dedicada als més petits amb 2 hectàrees de jocs a l'aire lliure per a ells. Només dues atraccions tenen una restricció d'altura d'1,20 m. A Futuroscope es pot trobar una gran diversitat d'atraccions, un terç de les quals estan classificades com a atraccions de sensacions fortes, un terç com

a imatges gegants que emocionen i 1/3 són espectacles en directe per despertar la curiositat del públic. Destaquen dues atraccions que han rebut el premi a la millor atracció del món: *Arthur l'aventura 4D* i *La màquina del temps dels Rabbids*.

Estada i descomptes

L'estada d'una nit a Futuroscope permet al visitant disfrutar de les atraccions del parc al seu ritme i d'un gran espectacle nocturn. Per a l'estada es pot seleccionar un dels hotels d'una àmplia varietat d'allotjaments per a totes les butxaques i tots els gustos. A més de les tarifes combinades d'un o dos dies per a tota la família, es pot adquirir l'entrada Premium que permet un accés prioritari a cinc atraccions i altres avantatges, com importants descomptes a les botigues del parc. Es pot disfrutar d'una nit d'hotel amb esmorzar i entrada d'un dia des de 59 euros per persona.

www.futuroscope.com
Tel. 902 40 12 12

Miquel Reverté, director i fundador del Poni Club de Catalunya

"El poni és idoni per establir vincles emocionals"

Classes, excursions, doma o teràpies amb els animals. El Centre d'Equitació Poni Club de Catalunya, pioner en aquest àmbit, i ubicat a Sant Just Desvern, defineix **l'equitació com una filosofia de vida** que va més enllà de muntar a cavall.

—¿Per què sorgeix la necessitat de crear un centre de formació sobre equitació?

Ens embarquem en aquesta aventura en un moment en què ningú sabia res sobre el poni. Fins i tot estava mal vist perquè es considerava que era un animal petit, que clavava coces i que no servia per a res. El 1988, vam importar vuit ponis des d'Irlanda i vam comprovar que resultaven ideals per a l'aprenentatge dels nens

perquè, per les seves dimensions, eren més manejables.

—¿Quins beneficis físics i psicològics ofereix l'activitat?

Existeixen una multitud de beneficis. El poni acaba sent un reflex del comportament de la persona. A més a més, es crea una relació molt estreta, directa i afectiva basada en les atencions que es dediquen a l'animal. Fins i tot l'equitació està indicada en casos de tras-

torns per dèficit d'atenció amb hiperactivitat, TDAH. S'ha demostrat que el poni és l'animal més adequat per establir un vincle emocional amb qualsevol persona.

—¿Des de fa 27 anys, ha augmentat l'interès per l'equitació?

És curiós que molts pares vénen a la nostra escola buscant informació comentant-nos que el seu fill de dos anys dibuixa cavalls

sense que existeixi cap tradició sobre equitació a la família. Per això organitzem *stages* de cinc dies durant els mesos d'estiu perquè els nens es familiaritzin i adquireixin el seu primer contacte. La nostra filosofia es basa en la premissa que l'equitació no és només muntar a cavall, sinó fer-te responsable, cuidar i respectar l'animal.

www.poniclubcatalunya.com
Tel. 933 716 364



L'equitació com a alternativa de vida

Fa gairebé tres dècades, Miquel Reverté va fundar el primer **Poni Club de Catalunya** per donar vida a unes quadres de Sant Just Desvern. Situat en plena serra de Collserola, el 1992 va organitzar el **primer campionat de Catalunya** de la disciplina, en què van participar 90 persones. Avui, compa amb **300 alumnes**, 80 d'ells tenen entre tres i set anys, i 60 animals (50 ponis i 10 cavalls).



"Comptem amb més de 500 empleats distribuïts en 24 oficines arreu del món i operem en més de 50 països amb empresaris independents"

Entrevista amb Rafael Fernández, vicepresident per a Europa de 4Life Research

Investigació per a la bellesa, la salut i el benestar

4Life és una companyia de **productes per al benestar basats en la investigació i el desenvolupament dels factors de transferència**. Aquests són comercialitzats a través d'un sistema de *network marketing* amb distribuïdors independents encarregats de la venda directa.

–¿En què consisteix el treball de 4Life?

El treball de 4Life està orientat en 3 principis: ciència, amb productes innovadors i resultats comprovats; èxit, amb una oportunitat de negoci oberta a tots; i servei, amb la Foundation 4Life i la seva tasca amb els nens arreu del món.

–¿Quins productes ofereix?

4Life ofereix una línia de suplementos alimentaris i una altra de cosmètica. Totes dues basades en la investigació dels factors de transferència amb resultats patentats. Estan destinats a persones que desitgen aconseguir un benestar general i un estil de vida saludable, així com una millora en la seva qualitat de vida.

–¿Quins beneficis proporcionen els seus productes?

Els productes de 4Life que contenen factors de transferència ajuden a mantenir un estil de vida saludable i aporten aquells nutrients que la vida moderna i una dieta convencional no poden proveir en la seva totalitat. Els nostres productes, combinats amb una dieta sana i amb activitat física, ajuden a millorar el benestar general de la persona. Tot això amb les garanties

"Els factors de transferència ajuden a mantenir un estil de vida saludable i aporten els nutrients que la vida moderna no proporciona en la seva totalitat"



de ser un producte testat, patentat i en harmonia amb l'opinió científica de l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària (EFSA) i oportunament notificat a l'Agència Espanyola de Consum, Seguretat Alimentària i Nutrició (AECOSAN).

–Parl'ns de la trajectòria de 4Life.

4Life va ser fundada als Estats Units per David i Bianca Lisonbee el 1998 i des d'aleshores ha experimentat un creixement exponencial any rere any; actualment la companyia disposa d'un total de més de 500 empleats distribuïts en 24 oficines arreu del món,

i opera en més de 50 països gràcies a la seva xarxa d'empresaris independents. La nostra seu per a Europa es troba a Barcelona ja que Espanya és un mercat molt important on tenim més de 5.000 distribuïdors per tot el país i cada dia hi ha més persones emprenedores que posen en marxa el seu pro-

El Team 4Life

Per a 4Life és molt important el paper que juga l'esport en la vida personal i professional. Per aquest motiu patrocinem diverses organitzacions esportives i atletes. Al mateix temps promovem i recolzem la participació dels nostres empleats en aquesta mena d'activitats durant tot l'any. **El Team 4Life, específicament, compta entre les seves files amb esportistes de primer nivell** entre els quals hi ha la campiona mundial de karate, Yohana Sánchez, o el campió de la Super Bowl, Sam Madison. A Europa comptem amb la ciclista professional d'Holanda, Kim de Baat, la llançadora de disc olímpica Alemanya Anna Rüh i el triatleta espanyol Modesto Durán Riquelme. Tots els membres del Team 4Life han incorporat els nostres productes a les seves rutines d'alimentació i preparació esportiva. Són uns ambaixadors que a través dels seus èxits demostren els beneficis dels nostres productes combinats amb esforç i dedicació.

pi negoci oferint els nostres productes per al benestar. Fruit del creixement a nivell europeu a l'octubre inaugurarem la nostra oficina 24 a Hamburg, Alemanya.