

## GASTRONOMIA

# 'Cuina' innova en la tradició de les mones de Pasqua

El número d'abril de la revista proposa cerveses artesanes, nous pastissos i receptes amb escamarlans

Redacció  
BARCELONA

S'acosta la Pasqua i, amb aquesta, la tradició de les mones, un costum que no s'ha perdut tot i l'antiguitat que té, però que sí que ha evolucionat força. Per això, el número d'abril de la revista *Cuina* ha volgut innovar en aquesta pràctica tan dolça amb les propostes dels joves pastissers del col·lectiu 21°Brix, que presenten unes mones ben originals i diferents perquè els padrins sorprenguin els fillols. Gustos diferents i evolució de les més clàssiques, amb els ous de Pasqua també com a protagonistes.

D'altra banda, *Cuina* se'n va de visita a la vila marinera de Sant Carles de la Ràpita per conèixer de prop i degustar els esca-

marlans, un crustaci que delecta els paladars més exigents amb un receptari senzill i saborós.

El mensual de Sàpiens Publicacions també s'endinsa en el món de les cerveses artesanes, amb un reportatge que descobreix les cerveses més singulars i refrescants que es fan a Catalunya. El boom de les cerveses artesanals a Catalunya n'ha deixat força petits productors i elaboradors.

A més, *Cuina* aquest abril s'escapa a Tàrrrega per conversar amb el cuiner més emergent de les terres de Ponent, Albert Marimon, xef del restaurant La Cava. I, com sempre, *Cuina* inclou les sorprenents postres de Jordi Roca i els menús de temporada de Carme Ruscalleda. ■



La portada i els pastissers del 'Cuina' d'abril ■ CUINA

## SALUT

# Preveuen poder operar abans de sis mesos el 2014

Boi Ruiz sosté que l'activitat quirúrgica augmenta, però també la demanda

Redacció  
BARCELONA

El conseller de Salut, Boi Ruiz, preveu posar fi al llarg d'aquest any a les esperes de més de sis mesos per ser operat d'alguna de les catorze intervencions amb temps garantit. Ho va dir ahir—l'endemà d'haver fet públiques les últimes dades sobre llistes d'espera al Parlament— en una entrevista a TV3 i ho va repetir més tard a Lleida, on es va desplaçar per participar en una jornada. A la capital del Segre, una seixantena de persones van rebre el conseller amb crítics i pancartes, en considerar que la recent creació del Consorci Hospitalari de Lleida és un pas cap a la privatització de la sanitat.

Ruiz va defensar la tasca del departament, amb l'argument que, tot i que ara hi ha 23.825 persones que fa més de sis mesos que esperen una interven-

ció i que s'incompleix el decret del temps de garantia, la situació global és que durant el 2013 la llista d'espera global, per a tot tipus d'intervencions, va disminuir. En qualsevol cas, Ruiz va insistir que l'objectiu és situar l'espera per a les operacions que tenen temps màxim garantit per sota dels sis mesos. "Ho vam incloure en el pressupost del 2014. No és una mesura improvisada", hi va afegir.

Ruiz va apostar per continuar gestionant les llistes d'espera de manera territorial i per intentar repartir equitativament les hores de la sala d'operacions entre els serveis que tenen més demanda. El conseller manté que el model funciona, ja que l'any passat va permetre augmentar l'activitat quirúrgica. "Una altra cosa és que la demanda hagi augmentat", va dir.

D'altra banda, el Ministeri de Sanitat prepara un decret de temps de garantia per accedir a diverses prestacions. "Espero que vagi acompanyat de les transferències oportunes", va afirmar Ruiz. ■

# Brinda amb 1714

## Ajuda a finançar l'ANC

Comandes:

902 22 10 10  
www.elpuntavui.cat



LA CAIXA DE  
6 AMPOLLES

59,70 €

SUBSCRIPTORES

53,70 €



001175\_1000004

Recollida als locals d'EL PUNT AVUI de Barcelona i Girona, d'EL NOU de Vic o enviament per missatger.

Per missatger: cost addicional d'enviament de 6 €/caixa. Comandes de 5 caixes o més, enviament gratuït. Enviaments per missatger només a Catalunya i a Espanya

Cava 1714 Brut Nature Reserva Elaborat per Caves Joan Sardà. Varietats de raïm: Macabeu, Xarel·lo i Parellada. Criança: Mínim de 20 mesos a la cava.

Nota de tast: Color daurat, amb una aroma afrutada, fresc, amb tocs torrats dels llevats i fruits secs. La bombolla és fina, elegant i ben integrada, el carbònic és cruixent en boca.