

En línea

AQUARIA

Lanzamiento del plan estratégico

La firma Aquaria, con sede en Sabadell y dedicada al sector del agua y la instalación y mantenimiento de piscinas, ha lanzado su plan estratégico basado en criterios de responsabilidad social corporativa (RSC). El objetivo es incorporar la RSC a su modelo de gestión con vistas al 2010. - Europa Press

UNIÓ DE PAGESOS

Denuncian el bajo precio de la leche

El sindicato Unió de Pagesos (UP) ha denunciado la "injusta e injustificada" rebaja en el precio de la leche que perciben los ganaderos por parte de la empresa Peñasanta-ATO. La empresa lechera ubicada en Vidreres (Girona) aplica desde marzo una reducción en el precio del litro de leche. - Redacción

ADVANCELL

La firma presenta su modelo de negocio en Luxemburgo

Advancell, empresa biotecnológica líder en Europa en nanomedicina, fue presentada el miércoles como ejemplo de éxito en el sector biotecnológico español durante el Encuentro Empresarial Hispano-Luxemburgués, organizado por Interés Inest en Luxemburgo. En el encuentro, el director general de Advancell, Luis Ruiz, argumentó las ventajas de la metodología que sigue la compañía en el desarrollo de un nuevo fármaco consistentes en su rápida entrada en la fase preclínica, lo que ahorra tiempo y coste. - Redacción



Luis Ruiz

AGBAR

Segundo pilar europeo de Suez

La empresa francesa de energía y servicios Agbar pretende convertir Agbar en un pilar del sector del agua en Europa, según Jean-Louis Chaussade, director general de Suez Environnement. El 10 de abril La Caixa y Suez lanzaron una opa sobre Agbar, de la que ya poseen el 47,87%. - Redacción

CAMBRES

Marià Galí pide estar en la FP

En una reunión del Consell General de Cambres celebrada el jueves en Barcelona, Marià Galí, presidente de la Cambra de Terrassa, solicitó al consejero de Educació la participación de las cámaras en el despliegue de los proyectos de integración de la formación profesional (FP). - Redacción

TORNÉ & CIA CREA LA PRIMERA EMPRESA DE TRANSFORMACIÓN DE HIELO

Nice: diseño bajo cero

MARGARITA PUIG
Barcelona

Probablemente nunca tendremos un festival como el de Harbin, la ciudad al norte de China famosa por su concurso de esculturas de hielo, pero lo cierto es que una empresa catalana, Hielos Torné & Cia, ha puesto todo su empeño para que poco a poco ese gélido elemento vaya tomando más protagonismo en nuestra cotidianeidad. Es una tendencia que se impone en varias ciudades del mundo en forma de hoteles de hielo (de momento sólo en Suecia, Groenlandia y Dinamarca), icebars o bares de hielo (en el hotel Kube de París y el Bellow Zero en Londres) y que acaba de llegar ahora a Barcelona de la mano de esta empresa familiar fundada en 1956 como fábrica de hielo para consumo doméstico.

Hielos Torné & Cia, que comenzó con un emplazamiento en la barcelonesa calle Provença para trasladarse primero a Sant Andreu y luego a Mercabarna, creó en noviembre su división New Ice Company Experience (Nice) para dar forma a esta tendencia. El equipo de Nice crea instalaciones de hielo, esculturas de hielo, bares de hielo, logos de hielo, platos, copas, vasos de hielo para presentaciones, promociones, eventos corporativos y campañas de comunicación, además de exhibiciones en directo de sus escultores.

Xavier Sanz, gerente de Hielos Torné & Cia, explica: "La idea surgió cuando en el año 2000 decidimos crear un concurso de escultura de hielo para dar salida al excedente de producción". Cuenta Sanz que fue tal el éxito que "sin que casi nos lo hubiéramos propuesto vimos que surgía el embrión de Nice". Hielos



MANÉ ESPINOSA

Xavier Sanz, gerente y creador de Nice

La empresa, con sede en Barcelona, crea logos, bares, esculturas e instalaciones de hielo

Torné & Cia, con una capacidad de 350 toneladas al día, presencia en Barcelona y Valencia (Mercavalencia) y líder de su sector en España en la fabricación de hielo industrial para enfriar cualquier proceso agroalimentario, químico o farmacéutico, se ha reinventado con la creación de Nice. "Queremos añadir a nuestros productos el factor

del servicio e innovar", explica el gerente de esta empresa que en el 2006 facturó tres millones de euros, un 10% más que el año anterior.

Para poner en marcha Nice, Hielos Torné & Cia hizo una inversión de 200.000 euros y un acercamiento a empresas consolidadas del sector. "Viajamos a Toronto para conocer el funcionamiento de Iceculture, dedicada en exclusiva a la producción y diseño del hielo", añade Josep M. Alcaide, director de operaciones de Nice. Alcaide, que cree que "aunque es un sector muy costoso y reciente, tiene un gran mercado", calcula que "en el primer año ya recuperaremos la inversión".

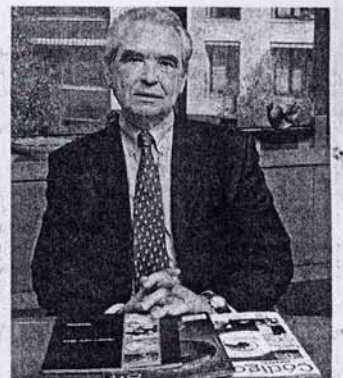
Aecoc celebra la asamblea general que conmemora su 30.º aniversario

BARCELONA. (Redacción.) - Aecoc, la asociación de fabricantes y distribuidores que reúne a 23.000 compañías de toda España, celebró ayer en Barcelona su asamblea general, con la que conmemora el 30.º aniversario de su fundación. El conseller de Economía i Finances de la Generalitat de Catalunya, Antoni Castells, acompañó al presidente de Aecoc, Juan José Guibelalde, en este encuentro en el que tomaron parte también todos los miembros del consejo directivo de la asociación.

La reunión, que servirá para profundizar en el nuevo escenario de la Unión Europea tras su última ampliación, con la ponencia de Petre Roman -principal impulsor de la entrada de Rumanía en la UE-, contará con la presencia de los representantes de empresas como Día, Kraft Foods Iberia, Nestlé España, Caprabo, Eroski, Alcampo, Mercadona, Sara Lee, Nutrexpa, Grupo SOS, Coca Cola Iberian Division, Toys'R Us y El Corte Inglés, todas ellas pertenecientes a Aecoc.

En total serán más de un centenar de empresarios y altos directivos de las principales compañías nacionales e internacionales de la industria y la distribución del país los que participarán de esta asamblea en la que la entidad hará balance de las tres pri-

meras décadas aunando a fabricantes y distribuidores. El acto contará con dos partes claramente diferenciadas ya que se iniciará con la presentación de resultados y principales proyectos de la organización y la conferencia a cargo de Petre Roman titulada *La transformación de la Unión Europea tras su última ampliación*. Roman, que fue primer ministro y presidente del Senado de Rumanía, es actualmente sena-



ARCHIVO

Juan José Guibelalde

ador y candidato a la presidencia de ese país. Asimismo, es profesor de la Universidad de Bucarest y miembro del Club de Madrid, organización independiente dedicada al fortalecimiento de la democracia que integra a ex jefes de Estado y de gobierno democráticos de todo el mundo.

Oportunidad INVERSORES

lote 24 PLAZAS de PARQUING (5ª planta) en St. Vicenç dels Horts

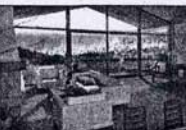
Precio: 200.000 €

Tel. 653 302 407 (particular)

Sitges Hills

Viviendas unifamiliares aisladas OBRA NUEVA

A 3' Playa de Aiguadolç
Casas de 350 m² construidos
CALIDADES EXCEPCIONALES



WWW.CORGUT.COM

TEL. 686 340 374

Rafael Gilart Capdevila

Para Sant Jordi

Regale el libro más optimista.

en este libro encontrarás consejos, anécdotas, ideas y mucha simpatía.

Como he llegado

Caixa Penedès

pimec



CONVENI DE COL·LABORACIÓ ENTRE PIMEC I CAIXA PENEDÈS

La patronal catalana i l'entitat financera han signat un acord pel qual Caixa Penedès patrocinarà les Jornades i trobades empresarials que organitzi la PIMEC a les seves seus. Caixa Penedès posarà a l'abast de la patronal tots els seus productes i serveis.

PISO 3 H. OBRA NUEVA EN SANT QUIRZE DEL VALLÈS

DIRECTO PROMOTOR

El salón Degusta acogerá la coca de recapte más larga del mundo

ELENA CASTELLS | BARCELONA

La elaboración de la coca de recapte más larga del mundo, de 70 metros de longitud, es la novedad más llamativa de la segunda edición del salón Barcelona Degusta, un gran encuentro de la gastronomía abierto a todos los públicos, que tendrá lugar del 2 al 5 de marzo en el recinto de la Fira en Montjuïc. La primera edición, en noviembre del 2005, recibió 40.000 visitantes. Alrededor de 525 empresas ofrecerán más de 2.000 alimentos, artículos y equipamientos de cocina al gran público, que podrá degustar los productos y comprarlos.

El Gremi de Forners de les Terres de Lleida, de la mano de la Diputación de Lleida, será el encargado de cocinar la gran coca. Cerca de 160 kilos de harina, 150 kilos de hortalizas, 70 kilos de atún y más de 70 litros de aceite de oliva virgen extra

Novedades gastronómicas

TÉ AZUL. A partir de las algas, Miras Antell ha elaborado varias novedosas creaciones: espaguetis de mar, lechuga de mar o té azul de algas son algunas de sus aportaciones al salón.

PASTA RELLENA DE ORTIGA. Ravioli de ortiga o licor de higo chumbo son algunas de las propuestas más transgresoras que las regiones italianas de Liguria y Enna traen hasta su stand.

VAJILLA DE HIELO. New Ice Company Experience ofrece un set de menaje esculpido en témpanos de hielo.



Aspecto que presentó el salón durante su primera edición

Les Garrigues serán necesarios para preparar esta coca. Sus 70 metros de longitud ocuparán durante el domingo 4 de marzo el pasillo central. Luego, se repartirá en porciones.

Uno de los aspectos más exitosos de la primera edición fueron las zonas de degustación. En esta ocasión, en el recinto habrá más de una decena de áreas donde los visitantes podrán degustar todo tipo de alimentos. Se dividirán por zonas geográficas o por familias de alimentos. Así, el visitante podrá comer menús típicos del País Vasco, Andalucía, Catalunya, Navarra o Sorra, entre otros. O bien hacer comidas temáticas por zonas de alimentos como charcutería, vinos y lácteos, productos del mar, dulces, etcétera.

Además de productos nacionales estarán presentes alimentos de Italia, Francia, Reino Unido, Portugal, Argentina, Paraguay y México. Los organizadores esperan un considerable aumento de los visitantes internacionales con respecto a la anterior edición.

La entrada costará 10 euros por un día (25 cuesta el pase para los cuatro días). Los jóvenes de 11 a 16 años, estudiantes y jubilados pagarán 5 euros, y los menores de diez años entrarán gratis. El horario será de viernes a domingo de 11 a 21 horas y el lunes día 5 de 11 a 17 horas. La feria se celebrará en el palacio número 8 de Montjuïc.

LES ESCUMES O LES DESCONSTRUCCIONS JA NO TENEN SECRETS

Club
avantatges
ofertes per a
cursos i
tallers

BARCELONA GOURMET
DARRERES NOVETATS
AL PLAT I LA CUINA

El bien demin de Steven Soderbergh
Festival Anima de Lleida
Jornades WII al C.C. Gran Via 2
Jaume Aragall al Palau de la Música

El Mètode Granholm 20% de descompte
Don Gil de las Calzas verdes 20% de descompte
Festival de guitarra de Barcelona 20% de descompte
Port Aventura 20% de descompte

Monney mision Festival de jazz a Terrassa
Bulgues Els llibres més originals

DE LAIT URGELL

Flix recupera un refugio antiaéreo 70 años después del primer bombardeo

ESTEVE GIRALT | FLIX

El 23-F tiene un significado especialmente dramático para el pueblo de Flix (en la Ribera d'Ebre). El 23 febrero de 1937 la aviación bombardeó por primera vez este municipio, señalado en el mapa por las tropas franquistas como un objetivo militar estratégico, y causó la muerte de ocho civiles y graves destrozos. La fábrica Electroquímica de Flix y las sospechas de los nacionales de que en Flix se fabricaba clorata que después se suministraba al ejército republicano convirtieron a los vecinos de este pueblo ebrense en víctimas inocentes de los primeros bombardeos aéreos que azotaron Catalunya. Durante la Guerra Civil, Flix fue bombardeada una veintena de veces. Mujeres, gente mayor e incluso niños se organizaron para construir refugios antiaéreos como el de la calle Sant Josep, que el viernes, coincidiendo con el 70.º aniversario de los primeros bombardeos, fue inaugurado tras haber sido rehabilitado.

En Flix aún viven vecinos que recuerdan aquellos bombardeos. Incluso quedan algunos supervivientes, como Benigno Corbella, que pueden explicar cómo ayudaron a socorrer a los heridos o cómo vieron niños destrozados por las bombas. Había vecinos que, aterrados, se pasaron días enteros malvivien-

do entre las grutas de este refugio antiaéreo. El Ayuntamiento, en colaboración con la Generalitat, ha llevado a cabo la excavación arqueológica del refugio, ha rehabilitado el interior de la galería y ha creado un centro de interpretación de los refugios antiaéreos. En Flix los vecinos construyeron un total de siete refugios como éste.

El objetivo del Consistorio es re-



VICENÇ LLIBRIA

El refugio de la calle Sant Josep, en Flix

cuperar todos estos espacios y declararlos bien de interés local. "Forma parte de nuestra historia", destacó ayer su alcalde, Pere Muñoz (ERC), durante la inauguración del refugio, situado entre la calle Sant Josep y la plaza de la Música. Como testigo imborrable de aquellos días, el Centre d'Interpretació de Ca Don Ventura acoge una exposición con fotografías de los bombardeos.

GUÍA DE LA ENSEÑANZA

www.guiadelaensenanza.es

gp@gestio.com

Clases magistrales de los cocineros más influyentes

Las Ágoras del Gusto, con la presencia de Carme Rusalleda y Elena Arzak, entre otros, muestran los trucos y las peculiaridades de los alimentos

Varios cocineros de prestigio participan en el espacio Ágoras del Gusto de Barcelona Degusta reuniendo las mejores especialidades de toda la geografía española. Entre ellos, destaca Elena Arzak, hija del pres-

La cocinera Elena Arzak centrará su intervención en dos de los ingredientes básicos de la cocina española y vasca: el ajo y el perejil

tigioso cocinero Juan Mari Arzak, quien centrará su intervención en dos de los ingredientes básicos de la cocina española y vasca: el ajo y el perejil, todo un mundo de especias y aromas.

Carme Rusalleda, la única mujer en nuestro país con tres estrellas Michelin, hablará de las técnicas culinarias de los guisantes

El cocinero leonés Carlos D. Cidón presentará un concepto revolucionario, la composición física y química de los garbanzos. El visitante descubrirá las opciones culinarias

RÉCORDS

La coca de recapte más grande del mundo

La Diputació de Lleida se ha propuesto batir todos los récords en Barcelona Degusta con uno de sus productos regionales más representativos, la coca de recapte. La representación leridana elaborará para la ocasión la coca más grande del mundo, y para su preparación necesitará cerca de 160 kg de harina, 150 kg de hortalizas, 40 kg de atún y más de 10 litros de aceite de oliva virgen extra Les Garrigues. Esta gigantesca coca alcanzará los 70 metros de longitud y ocupará el pasillo central del salón durante toda la jornada del domingo día 4.

de los garbanzos y los misterios más populares sobre esta legumbre.

Otra de las cocineras más conocidas que participará en Barcelona Degusta es la catalana Carme Rusalleda, la única mujer en España con tres estrellas Michelin. Su demostración hablará de las técnicas culinarias de los guisantes, uno de sus alimentos preferidos.

Por su parte, la chef valenciana Mari Carmen Vélez explicará cómo se ha adaptado el arroz tradicional a



los tiempos modernos; Ainhoa Bárceñas ofrecerá una clase magistral sobre el cerdo ibérico extremeño y los trucos para cocinarlo; el jiennense Juan Luis Salcedo divulgará las propiedades del aceite de oliva, y Sergi Arola desvelará las mejores recetas de ternera.

Finalmente, el ágora de Marcos Morán estará dedicada a las variedades de quesos; el oscense Carmelo Bosque transmitirá la cultura vitivinícola aplicada a la cocina, y la gallega Maniche Bermúdez, considerada una auténtica gurú del pescado y el marisco, realizará una jornada sobre el berberecho y las xoubas. ■

NOVEDADES

Pimienta larga

La firma Salnatur presenta en Barcelona Degusta la sal rosa del Himalaya descubierta en las estribaciones del Himalaya donde crece en estado salvaje. Se trata de una sal rica en minerales y oligoelementos, imprescindibles para el buen funcionamiento del organismo. Su delicado y sutil sabor crujiente, y su peculiar granulometría realzan el sabor de los alimentos crudos o cocinados.

Carne de conejo semieurado

La Artesa Selección, firma especializada en la aplicación de los métodos tradicionales de producción y las nuevas tecnologías, ofrece en su stand los más diversos productos elaborados a partir de carne de conejo. El paté de conejo, el escabeche o las pochas son un claro ejemplo de ello.

Aceite y vinagre singulares

Wild Fungi, SA, empresa dedicada a la comercialización y transformación de productos micológicos naturales, presentará en esta edición de Barcelona Degusta uno de sus productos estrella: el aceite que se produce a través de una maduración sin oxidación. Su limpio y excepcional aroma y la rápida volatilidad permiten su degustación amplia en aliños. Otra de sus novedades es un vinagre que posee unas características que producen un gran sabor a la hora de aliñar los alimentos ya que está envejecido en barrica y madurado con Boletus edulis, trufas o tomillo.

COLECCIONISMO

Macroencuentro de placas de cava



Más de 1.000 coleccionistas procedentes de toda España se reunirán en el Macroencuentro de Placas de Cava que se celebrará el 3 de marzo dentro del calendario de actos de Barcelona Degusta y organizado con la colaboración de la bodega Just Presents. Los coleccionistas acudirán al salón para intercambiar y conseguir las placas más deseadas, desde chapas litografiadas hasta pirulas de carácter comercial. Entre todos, formarán una exposición de cerca de 8.000 placas y decenas de carteles publicitarios, además de incluir también la edición de chapas

Vajilla de hielo

¿Quién hubiera imaginado sorprender a los invitados con una vajilla elaborada a base de hielo? Le empresa New Ice Company Experience ofrece un set de menaje esculpido en témpanos de hielo.

La cola catalana

La empresa Cap d'Ona trae hasta esta edición de Barcelona Degusta "Alter Cola", la auténtica cola catalana. Se trata de un producto bajo en azúcar, con un punto de limón y presentado bajo el slogan "Cola Catalana, Cola



ARRANCA EL SALÓN DEGUSTA. UN CERTAMEN ABIERTO AL PÚBLICO



Los productos se agrupan por áreas de modo similar a un mercado

XAVIER GÓMEZ

El salón exhibe vajillas de hielo

■ Menaje para la cocina completamente hecho de hielo. Ésta es una de las novedades del salón Degusta que ayer presentó la empresa barcelonesa Nice Projects (Hielos Torné y Cia.) y que está ganando adeptos en la alta cocina. El más destacable, Romain Fornell, chef del restaurante Caelis, ha creado incluso recetas específicas para servirlos en esta vajilla de hielo. "El hielo es sinónimo de pureza. Estéticamente es muy atractivo. Además ofrece posibilidades creativas como los cambios de texturas que provoca el contacto del hielo con los ingredientes y la modulación de los sabores que permite", explicó Fornell. / Raúl Montilla



Una de las piezas de menaje

REUTERS

Barcelona se chupa los dedos

XAVIER MAS DE XAXÀS
BARCELONA

Hace años, los españoles comían mucho y mal. Que sea al revés, que coman menos y mejor se debe, en gran parte, a la tarea cotidiana de personas como Simone Ortega, capaces de encerrarse durante tres años en una cocina para producir un libro titulado *1.080 recetas de cocina* y del que se han vendido 2,4 millones de ejemplares. No hay libro de cocina con más éxito que éste, y para premiarlo, la ministra de Agricultura, Elena Espinosa, presidió ayer, en el arranque del salón Degusta, un cálido homenaje a su autora. Este fue el acto central de la primera jornada del salón, un certamen gastronómico orientado al consumidor que permanecerá abierto hasta el próximo lunes.

Las personas que ayer tuvieron la oportunidad de acercarse al recinto ferial de Montjuïc se encontraron con una gran oferta de productos alimentarios para comprar y probar. El salón funciona como un gran mercado con pequeñas áreas de comida y varias salas donde los cocineros imparten sus conocimientos.

Al homenaje a Simone Ortega se sumaron cocineros como Ferran Adrià, Mey Hoffman, Elena Arzak, Josep Monje y Luis Iriza. Muchos de ellos tienen el libro de Ortega en su estantería. Adrià, prologuista de la edición catalana, aún lleva la cartera de piel de cocodrilo con las iniciales FA en plata que le regaló la autora hace diez años. "Le guardo mucho cariño —manifestó— y siento un gran respeto por lo que ha hecho".

Su delicado estado de salud le impidió acudir al homenaje. Su hija Inés y su sobrina Laia la representaron. Un vídeo recorrió su vida, desde su nacimiento en la Barcelona de los años veinte, en el seno de una familia francesa apellidada Klein, hasta sus últimas reflexiones, grabadas recientemente en su casa de Madrid, entre las que destaca su deseo de ser recordada como una mujer que ha contribuido a mejorar la cocina de todos los días.

Gran parte del éxito de su libro y de su carrera como divulgadora de

la cocina tradicional y cotidiana se lo debe a su marido, José Ortega Spottorno, hijo del filósofo José Ortega y Gasset. Su educación, unida a la vida social e intelectual que envolvió su casa fue un gran aliciente para esmerarse en los fogones. "En casa se comía todo y de todo. Nunca dejé que mis hijos se dejaran algo en el plato", manifestó.

Luis Iriza considera que Simone Ortega impulsó una visión moderna de la cocina y Ferran Adrià recordó lo mucho que le apoyó, no sólo a él sino a todos los cocineros jóvenes

SIMONE ORTEGA

Degusta rinde homenaje a Simone Ortega por su labor en favor de la cocina popular

GRAN ESCAPARATE

Los visitantes pueden ver y probar productos y seguir las explicaciones de chefs

que un día decidieron buscar algo más allá de las recetas tradicionales. Elena Espinosa citó a Azorín —"la cocina es la región donde se forma la historia"— y manifestó que "Simone Ortega lleva 35 años haciendo historia". "Es una pionera de la pedagogía culinaria", sentenció.

El plato fuerte, después del homenaje a Simone Ortega, lo sirvió Elena Arzak, que habló del ajo y el perejil o, lo que es lo mismo, del sofrito, ese olor que, según el gastrónomo Ramon Cabau, impregna el Mediterráneo.●

Comprar lo justo

CATALUNYA LIDERA LAS COMPRAS DE PRODUCTOS DE COMERCIO JUSTO EN ESPAÑA

X.M.X. | BARCELONA

Merling Preza Ramos, productora de café en Nicaragua, le gusta decir que detrás de cada taza de café hay una familia, y fue pensando en estas familias, en sus necesidades sociales y en la defensa del medio ambiente, que decidió dirigir una cooperativa de pequeños productores. Su intención es conseguir que los beneficios del café no acaben en la cuenta de resultados de una multinacional, sino directamente en el territorio donde se produce.

Catalunya compra un 27% de los productos con el sello de comercio justo que se venden en España. Ninguna otra comunidad es más sensible a esta iniciativa, que llegó a España hace dos años. En este breve recorrido se han conseguido unas ventas superiores a los mil millones de euros anuales, que aunque representan menos

del 0,01% de las ventas de productos de alimentación, es un punto de arranque del que está muy orgulloso Pablo Cabrera, director de la Asociación del Sello de Productos de Comercio Justo, de quien dependen las certificaciones. "Todavía estamos a la cola de la Unión Europea, pero cada año hemos conseguido aumentar las ventas un 20%".

Los ingresos son destinados a proyectos sociales, Sixto Bonilla, productor de café en la Sierra

Los ingresos se destinan a proyectos sociales como romper la dependencia de la usura en México ■■

Madre de Chiapas (México) ha conseguido, gracias al comercio justo, romper la dependencia de la usura. "Hemos creado un fondo de ahorro que permite disponer de dinero todo el año".

La obra social de La Caixa ha invitado a Bonilla, Preza y otros productores al salón Degusta, para romper la apreciación de que el comercio justo es solidaridad ante todo.

El auge del comercio justo, gracias al respaldo que recibe de organizaciones como Intermón Oxfam y Cáritas, ha llamado la atención de multinacionales como Nestlé y Coca-Cola, que están consiguiendo productos certificados.

De ahí que se estén introduciendo máquinas expendedoras con café y azúcar de comercio justo y que los productos con el sello de Fairtrade estén entrando en los supermercados. Un paso pequeño pero imprescindible para conseguir un mundo más justo.●

nuevomotor

Coches. Motos.
Novedades y pruebas.
Cada domingo,
con La Vanguardia.

En línea

AQUARIA

Lanzamiento del plan estratégico

La firma Aquaria, con sede en Sabadell y dedicada al sector del agua y la instalación y mantenimiento de piscinas, ha lanzado su plan estratégico basado en criterios de responsabilidad social corporativa (RSC). El objetivo es incorporar la RSC a su modelo de gestión con vistas al 2010. - Europa Press

UNIÓ DE PAGESOS

Denuncian el bajo precio de la leche

El sindicato Unió de Pagesos (UP) ha denunciado la "injusta e injustificada" rebaja en el precio de la leche que perciben los ganaderos por parte de la empresa Peñasanta-ATO. La empresa lechera ubicada en Vidreres (Girona) aplica desde marzo una reducción en el precio del litro de leche. - Redacción

ADVANCELL

La firma presenta su modelo de negocio en Luxemburgo

Advancell, empresa biotecnológica líder en Europa en nanomedicina, fue presentada el miércoles como ejemplo de éxito en el sector biotecnológico español durante el Encuentro Empresarial Hispano-Luxemburgués, organizado por Interés Inest en Luxemburgo. En el encuentro, el director general de Advancell, Luis Ruiz, argumentó las ventajas de la metodología que sigue la compañía en el desarrollo de un nuevo fármaco consistentes en su rápida entrada en la fase preclínica, lo que ahorra tiempo y coste. - Redacción



Luis Ruiz

AGBAR

Segundo pilar europeo de Suez

La empresa francesa de energía y servicios Agbar pretende convertir Agbar en un pilar del sector del agua en Europa, según Jean-Louis Chaussade, director general de Suez Environnement. El 10 de abril La Caixa y Suez lanzaron una opa sobre Agbar, de la que ya poseen el 47,87%. - Redacción

CAMBRES

Marià Galí pide estar en la FP

En una reunión del Consell General de Cambres celebrada el jueves en Barcelona, Marià Galí, presidente de la Cambra de Terrassa, solicitó al consejero de Educació la participación de las cámaras en el despliegue de los proyectos de integración de la formación profesional (FP). - Redacción

TORNÉ & CIA CREA LA PRIMERA EMPRESA DE TRANSFORMACIÓN DE HIELO

Nice: diseño bajo cero

MARGARITA PUIG
Barcelona

Probablemente nunca tendremos un festival como el de Harbin, la ciudad al norte de China famosa por su concurso de esculturas de hielo, pero lo cierto es que una empresa catalana, Hielos Torné & Cia, ha puesto todo su empeño para que poco a poco ese gélido elemento vaya tomando más protagonismo en nuestra cotidianidad. Es una tendencia que se impone en varias ciudades del mundo en forma de hoteles de hielo (de momento sólo en Suecia, Groenlandia y Dinamarca), icebars o bares de hielo (en el hotel Kube de París y el Bellow Zero en Londres) y que acaba de llegar ahora a Barcelona de la mano de esta empresa familiar fundada en 1956 como fábrica de hielo para consumo doméstico.

Hielos Torné & Cia, que comenzó con un emplazamiento en la barcelonesa calle Provença para trasladarse primero a Sant Andreu y luego a Mercabarna, creó en noviembre su división New Ice Company Experience (Nice) para dar forma a esta tendencia. El equipo de Nice crea instalaciones de hielo, esculturas de hielo, bares de hielo, logos de hielo, platos, copas, vasos de hielo para presentaciones, promociones, eventos corporativos y campañas de comunicación, además de exhibiciones en directo de sus escultores.

Xavier Sanz, gerente de Hielos Torné & Cia, explica: "La idea surgió cuando en el año 2000 decidimos crear un concurso de escultura de hielo para dar salida al excedente de producción". Cuenta Sanz que fue tal el éxito que "sin que casi nos lo hubiéramos propuesto vimos que surgía el embrión de Nice". Hielos



MANÉ ESPINOSA

Xavier Sanz, gerente y creador de Nice

La empresa, con sede en Barcelona, crea logos, bares, esculturas e instalaciones de hielo

Torné & Cia, con una capacidad de 350 toneladas al día, presencia en Barcelona y Valencia (Mercavalencia) y líder de su sector en España en la fabricación de hielo industrial para enfriar cualquier proceso agroalimentario, químico o farmacéutico, se ha reinventado con la creación de Nice. "Queremos añadir a nuestros productos el factor

del servicio e innovar", explica el gerente de esta empresa que en el 2006 facturó tres millones de euros, un 10% más que el año anterior.

Para poner en marcha Nice, Hielos Torné & Cia hizo una inversión de 200.000 euros y un acercamiento a empresas consolidadas del sector. "Viajamos a Toronto para conocer el funcionamiento de Iceculture, dedicada en exclusiva a la producción y diseño del hielo", añade Josep M. Alcaide, director de operaciones de Nice. Alcaide, que cree que "aunque es un sector muy costoso y reciente, tiene un gran mercado", calcula que "en el primer año ya recuperaremos la inversión".

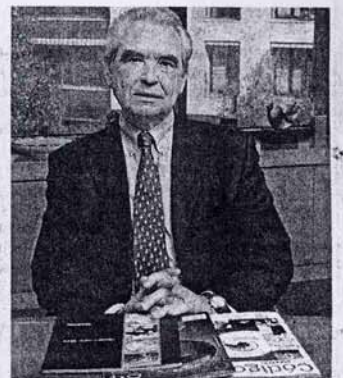
Aecoc celebra la asamblea general que conmemora su 30.º aniversario

BARCELONA. (Redacción.) - Aecoc, la asociación de fabricantes y distribuidores que reúne a 23.000 compañías de toda España, celebró ayer en Barcelona su asamblea general, con la que conmemora el 30.º aniversario de su fundación. El conseller de Economía i Finances de la Generalitat de Catalunya, Antoni Castells, acompañó al presidente de Aecoc, Juan José Guibelalde, en este encuentro en el que tomaron parte también todos los miembros del consejo directivo de la asociación.

La reunión, que servirá para profundizar en el nuevo escenario de la Unión Europea tras su última ampliación, con la ponencia de Petre Roman -principal impulsor de la entrada de Rumanía en la UE-, contará con la presencia de los representantes de empresas como Día, Kraft Foods Iberia, Nestlé España, Caprabo, Eroski, Alcampo, Mercadona, Sara Lee, Nutrexpa, Grupo SOS, Coca Cola Iberian Division, Toys'R Us y El Corte Inglés, todas ellas pertenecientes a Aecoc.

En total serán más de un centenar de empresarios y altos directivos de las principales compañías nacionales e internacionales de la industria y la distribución del país los que participarán de esta asamblea en la que la entidad hará balance de las tres pri-

meras décadas aunando a fabricantes y distribuidores. El acto contará con dos partes claramente diferenciadas ya que se iniciará con la presentación de resultados y principales proyectos de la organización y la conferencia a cargo de Petre Roman titulada *La transformación de la Unión Europea tras su última ampliación*. Roman, que fue primer ministro y presidente del Senado de Rumanía, es actualmente sena-



ARCHIVO

Juan José Guibelalde

ador y candidato a la presidencia de ese país. Asimismo, es profesor de la Universidad de Bucarest y miembro del Club de Madrid, organización independiente dedicada al fortalecimiento de la democracia que integra a ex jefes de Estado y de gobierno democráticos de todo el mundo.

Oportunidad INVERSORES

lote 24 PLAZAS de PARQUING (5ª planta) en St. Vicenç dels Horts

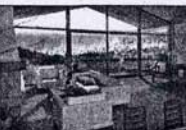
Precio: 200.000 €

Tel. 653 302 407 (particular)

Sitges Hills

Viviendas unifamiliares aisladas OBRA NUEVA

A 3' Playa de Aiguadolç Casas de 350 m² construidos CALIDADES EXCEPCIONALES



WWW.CORGUT.COM

TEL. 686 340 374

Rafael Gilart Capdevila

Para Sant Jordi

Regale el libro más optimista, en este libro encontrarás consejos, anécdotas, ideas y mucha simpatía

Como he llegado

Caixa Penedès

pimec



CONVENI DE COL·LABORACIÓ ENTRE PIMEC I CAIXA PENEDÈS

La patronal catalana i l'entitat financera han signat un acord pel qual Caixa Penedès patrocinarà les Jornades i trobades empresarials que organitzi la PIMEC a les seves seus. Caixa Penedès posarà a l'abast de la patronal tots els seus productes i serveis.

PISO 3 H. OBRA NUEVA EN SANT QUIRZE DEL VALLÈS

DIRECTO PROMOTOR