



A Barcelona:
Sancho de Ávila
Les Corts
Sant Gervasi
Collserola

900 231 132
www.memora.es



► Exhibició de natació sincronitzada a l'Ohla Barcelona.

NOVENA EDICIÓ

65 hotels ofereixen 200 activitats al barceloní

NECROLÒGIQUES

SANCHO DE ÁVILA

María Teresa Vilalta Planagumà, de 94 a., 8.00 h. María Purificación Rodríguez Romero, de 85 a., 8.45 h. Encarna Gallego Matito, de 75 a., 9.25 h. Tinin Solana Amez, de 67 a., 9.50 h. José Balcells Gasió, de 88 a., 10.05 h. Pere Font Grima, de 93 a., 10.30 h. Celso Solera Merchante, de 76 a., 10.45 h. Antonia Mora Oncins, de 90 a., 11.10 h. Pepi Itoiz Borrué, de 87 a., 11.25 h. Dolores Alié Cervantes, de 81 a., 12.30 h. Carlos Sanahuja Tomás, de 63 a., 13.25 h.

LES CORTS

María Teresa Amatriain Borja, de 85 a., 9.00 h. Lucy Perdiguier i Huesa, de 97 a., 9.15 h. Pepe Samblancat Miranda, de 73 a., 9.45 h. Paco Amor Ovide, de 87 a., 10.00 h. Carme Picallo Soler, de 69 a., 10.30 h. Antonio Gil Charle, de 87 a., 11.00

h. Ferran Capeta Anell, de 77 a., 11.30 h. Conchita Morera Arbiol, de 91 a., 12.30 h. Albert Pascual Sánchez, de 79 a., 13.30 h.

COLLSEROLA

Francisco Muriel González, de 79 a., 11.30 h. Sant Gervasi María Ibañez Gómez, de 85 a., 10.30 h.

ESPLUGUES DE LLOBREGAT

Josep Esturi Segura, de 91 a., 11.15 h. Juan Manuel Castejón Castellero, de 89 a., 12.00 h.

MOLINS DE REI

Saturnino Vives Meseguer, de 96 a., 10.00 h.

Lista facilitada per Serveis Funeraris de Barcelona. Més informació, al telèfon 900.231.132.

► La Setmana de les Terrasses inclou des de la gastronomia fins a l'esport

► Permet descobrir fins al dia 16 els millors miradors de la ciutat gratis

PATRICIA CASTÁN
BARCELONA

La majoria amaguen miradors d'altura per redescobrir la ciutat o jardins interiors per oblidar-se'n. I com que encara hi ha molts barcelonins que no s'atreixen a creuar el llinar dels millors hotels de la ciutat, la Setmana de les Terrasses és l'excusa perfecta per descobrir els espais comuns d'establiments que fa temps van deixar de ser un vedat turístic. Més de 220.000 persones ho han fet en les anteriors vuit edicions, a les quals aquest any se sumen 65 hotels amb 200 activitats gratuïtes i per a tots els públics.

L'anomenen setmana però fa temps que es va prolongar i aquest any desplega la seva oferta des de divendres passat fins al pròxim dia 16. El difícil, de fet, és escollir entre tants esce-

naris d'impacte i un assortiment de propostes per a tots els gustos. Des dels populars *showcookings*, que acosten els xefs dels grans hotels a la ciutadania (com el de dim sums a l'Hotel Claris), fins al ioga amb vistes al Monument, el Mandarin Oriental o l'Ohla Barcelona. En l'ampli programa que es detalla a mesquehotels.cat destaquen sobretot muntatges de música en viu, tastos a cegues, classes de cocteleria, màgia, ball, tallers per a mares amb nadons, natació sincronitzada...

LUXE I MÉS // La iniciativa del Gremi d'Hotels de Barcelona ha aconseguit alinear altres superhotels com el DO Plaça Reial, Eurostars Grand Marina, Fairmont Juan Carlos I, Arts, Grand Hotel Central, Almanac, Duquesa de Cardona, Palace, Majestic Hotel & Spa -que estrena terrassa renovada-, The Serras, Sofia, The Barcelona Edition, The One i molts més, a més de desenes de quatre estrelles de disseny. El públic només paga el que consumeix al marge de l'activitat.

La creativitat dels assistents es premia (amb sopars) a través de les millors escenes de terrasses fotografiades a Instagram. Com a estímul, per cada mil fotos etiquetades l'organització donarà mil euros a la Fundació Icària Iniciatives Socials. ≡

El Tast a la Rambla arrasa en fogons i pedagogia

► El Tast a la Rambla va superar ahir l'equador amb milers d'assistents àvids de tastar les tapes que han preparat més de 40 restaurants i pastisseries de la ciutat i -per primera vegada- l'àrea metropolitana. Ciutadans i turistes (en percentatges més o menys alts segons la franja horària) s'han tornat a bolcar en aquesta iniciativa que democratitza l'alta gastronomia, alhora que reconnecta els barcelonins amb la Rambla.

► Més enllà de l'enorme oferta de platillos i begudes que es poden degustar (per quatre euros la tapa), destaca l'alt nivell dels tallers i les xerrades que s'organitzen en paral·lel i oberts al públic a l'Arts Santa Mònica. L'aforament és limitat però sense reserva prèvia i replega plens al llarg de tota la jornada. Avui diumenge destaquen la intervenció d'Oriol Balaguer sobre fantasies de xocolata (16.00 hores), la de Fran Heras (Llamber) sobre la fusió de cuina catalanoasturiana (16.30), i la de Fran Zafra (Estimar) sobre cuina contemporània (17.00).

el Periódico

+salut



Suplement mensual monogràfic de medicina i qualitat de vida