

HISTÒRIA

El COAG organitza unes jornades sobre el Renaixement

Tarragona va rebre una important influència

Carles Gosálbez

La Demarcació de Tarragona del Col·legi d'Arquitectes ha organitzat les jornades *El temps retorna. 500 anys del Renaixement a la Catalunya Nova*, que tindrà lloc demà, dijous, i el divendres. Les jornades, que aniran acompanyades d'una exposició, s'iniciaran a les 18 hores amb una conferència de Salvador de Brocà, catedràtic de Filosofia de la URV. Els primers tractats de Leon Battista Alberti a meitats del Quattrocento, escrits entre els anys 1439 i 1460, sintetitzen les bases de la part artística del fenomen humanístic conegut com el Renai-

xement. Un dels personatges més influents del Renaixement a Tarragona va ser l'arquebisbe Antoni Agustí, nascut a Saragossa el 26 de febrer de 1517 i mort a Tarragona el 31 de maig de 1586. El seu pare va ser vicecanceller d'Aragó i la seva mare i els seus germans van estar vinculats als governs d'Aragó i de Catalunya. Es va formar a les universitats d'Alcalà, Salamanca, Bologna i Pàdova. Agustí va portar la impremta a Tarragona. També va ser important Jaume Amigó, rector de Tivissa i tracista de la major part de les obres de l'anomenada Escola del Camp.

SUCESSOS

Els Mossos detenen un home per furt en una benzina

Els Mossos d'Esquadra van detenir un home per un robatori amb violència i un furt a dues dones quan posaven benzina a Tarragona. El detingut va abordar les víctimes per demanar diners i després, quan aquestes es van negar, els va sostreure la bossa de mà. Agents dels Mossos d'Esquadra del Grup de Delinqüència Urbana de la comissaria de Tarragona van detenir l'home, de 49 anys, de nacionalitat senegalesa i veí de Tarrago-

na, com a presumpte autor del delictes. La investigació policial que va propiciar la detenció es va iniciar arran un robatori amb violència comès el passat 14 de juny. La víctima estava pagant el proveïment de combustible quan un home se li va acostar i li va demanar diners. Davant la negativa de la dona, el lladre la va seguir fins al seu vehicle i, en el moment de pujar al cotxe, li va intentar estirar la bossa de mà. **Redacció**

SOCIETAT



Imatge del concurs de focs artificials de l'edició de l'any passat.

La pirotècnia Esteban Martin il·lumina avui el cel de Tarragona

L'Ajuntament reforça el servei de l'autobús nocturn i prohibeix aparcar a carrers principals

Redacció

La pirotècnia familiar Esteban Martin il·luminarà avui el cel de Tarragona en el primer dia del Concurs Internacional de Focs Artificials Ciutat de Tarragona 2019. A les 22.30 hores començaran a detonar els seus artefactes que competiran els dies següents amb tres pirotècnies més que actuaran cada dia fins el dissabte.

Esteban Martin és una empresa familiar que sorgeix l'any 1895, que ha anat passant de generació en generació. Actualment es troba dirigida per la

4a generació. Ha participat en nombrosos esdeveniments com l'Aste Nagusia de la ciutat de Bilbao, el festival de las Andalucías Atlánticas a Essaouira (Marroc) i als concursos internacionals de focs artificials de les ciutats de Gasteiz i Donostia.

Guanyadora del VII Concurs de Pirotècnia Ciudad de El Ejido (Campeón de Campeones), en la seva edició d'espectacle Piro-Musical al 2002 i Primer Premi en el concurs internacional de pirotècnia Ciudad de El Ejido, els anys 1999 i 2000.

L'Ajuntament reforça el transport públic que registra algun canvi en les parades del bus. L'EMT reforça el servei de les línies nocturnes, a més de la línia 3, per facilitar el retorn a casa del públic. D'aquesta manera, la línia 3 afegeix una nova sortida, des del carrer Colom fins als barris de Ponent, a les 23.20 h. Les línies nocturnes 71 i 73, que enllacen el centre de la ciutat amb els barris nord, de Ponent i de Llevant, respectivament, també incorporen noves freqüències. Durant els quatre dies del con-

curso es prohibirà aparcar als carrers Mestre Benaiges, entre Via Augusta i Robert d'Aguiló a banda i banda, la Rambla Vella, entre Via de l'Imperi i Via Augusta a banda i banda, l'esplanada del Fortí de la Reina, espai considerat com a zona de seguretat i que queda reservada per aspectes logístics dels focs. Cal remarcar que enguany a la Via Augusta es podrà circular en ambdós sentits de la marxa. Pel que fa als viants, per motius de seguretat la passarel·la estarà tancada a partir de quarts de deu.

ESTABLIMENT RECOMANAT

Mas Roselló, gastronomia de qualitat en un espai inoblidable

Són especialistes en celebracions de tota mena a mida de les necessitats de cada client

Cristina Garcia

Mas Roselló és un restaurant ubicat en una finca colonial modernista del S. XIX, al Passeig Marítim Rafael Casanova, que alberga un restaurant de cuina mediterrània des de fa més de 20 anys. Ben a prop del mar i envoltat de natura gràcies a les seves zones enjardinades i la decoració mediterrània es crea l'escenari perfecte per gaudir d'una cuina selecta i exquisida que no decebrà als gurmets més exigents.

La modernitat i l'art creen un escenari suggerent on degustar la proposta gastronòmica de Mas Roselló. Els productes que incorporen a la seva carta

són d'elevada qualitat i sempre frescos. La seva cuina es caracteritza també per fer servir prioritàriament productes de proximitat i oferir creacions gastronòmiques que oscil·len entre la cuina més tradicional i la subtil influència amb cuines d'altres parts del món que donen com a resultat plats deliciosos i creatius.

A la seva carta, podem trobar des d'una amanida de bolets i verdures de temporada amb vinagreta Thai fins a pop a la brasa amb parmentier de moniato i maionesa de remolatxa per començar a obrir boca. De segon, trobarem propostes tant de carn com de peix però també

arrossos saborosos que faran aflorar els nostres sentits. Entre les propostes, *tataki* d'entrecot de vaca madurada, bacallà al forn amb melmelada de ceba i sal d'all amb patates i pebrots o

Natura i modernitat creen un espai perfecte per degustar la seva cuina mediterrània

filet de vedella a la planxa amb saltejat d'escalunyes i farigola, entre molts altres. Pel que fa a les postres, trobarem delícies com el briox de llimona amb gelat i crema de té matcha, les



Imatge de la terrassa de Mas Roselló on poder gaudir d'un còctel durant aquest estiu.

croquetes de xocolata amb coullis d'albercoc o el flam de coco amb pinya caramel·litzada al ron, entre d'altres, posant així la cirereta al pastís d'una experiència gastronòmica de gran

qualitat. A més de la Carta, Mas Roselló té un menú diari i la possibilitat de gaudir de les nits d'estiu prenent un còctel a la seva esplèndida terrassa que esdevé un oasi on gaudir d'un

bon ambient. Són a més especialistes en celebracions de tota mena. Posen la seva experiència i professionalitat al servei del client, per fer del seu esdeveniment un dia inoblidable.

CEDIDA