

LA REVISTA DE LA DONA DE LES COMARQUES GIRONINES - FEBRER 2012 - Num. 51 - 2,50 €

GIDONA

www.gidona.cat

vivències

Fatima Carrion

maquilladora artística

entrevista

Maria Mercè Roca

escriptora i política

professions diferents

Laura Gussinyé

la primera dona pilot de Girona

i a més:

decoració: estil nòrdic

gironines a la història: Victòria dels Àngels

cuines: un rentador ple de bones idees

Inclou **CATIMMO**

la millor guia immobiliària
de les comarques gironines

CATIMMO
La revista immobiliària de les comarques gironines - FEBRER 2012 - Num. 8

El reportatge

Finances segures

Col·legi Art

Què és un col·legi Art?

Energies renovables

La declaració

La millor oferta immobiliària



dues estrelles!

Maria Abras
Fotògrafa



Quim Casellas i

Dos emprenedors amb
iniciis diferents però amb
camins que es creuen



Albert Sastreger

Quim Casellas i Albert Sastreger, dos joves cuiners empordanesos que han aconseguit que els seus establiments entressin a la famosa "Bíblia Vermella", donen nom a l'Empordà. Aquests nous talents saben com vincular l'agricultura ecològica amb la cuina d'estrella.

En Quim s'iniciava a la cuina de ben petit en el restaurant de tradició familiar "Casamar", situat a Llafranc. Amb poc interès pels estudis, va aconseguir fer de la seva afició la seva professió envoltat de molts dels bons. Autodidacte, va treballar al costat dels germans Roca, Juan Mari Arzak o Carles Gaig, i de tots ells en va saber extreure el millor i reinventar-ho aportant la seva creació. A l'ambient es podia palpar la bona avinentesa familiar, diríem que cada un, sense deixar d'anomenar la seva germana Maria, aporta el seu granet de sorra per tal que el Casamar esdevin-





gui el que és: un indret acollidor i amb bon gust culinari. A aquest escorpí pare de dos nens, cul inquiet i difícil de fotografiar, li agrada passar estones en família i desprèn vitalitat i el seu millor somriure a cada moment.

La perseverança i constància han portat a l'Albert a regentar el "Bo-tic", un restaurant acollidor en el terme de Corçà al costat del Molí de la Torre. Ja destacava a l'Escola d'Hostaleria de St. Narcís, on va aprendre de professors com Joan Roca. La seva trajectòria com a cuiner el va dur a treballar a diferents restaurants de renom, entre ells el Roser II de l'Escala, on va conèixer la seva companya, la Cristina, qui s'encarrega de la bona imatge del restaurant i de què els clients es sentin

