

Cultura i Societat ▶ FETS I GENT

AVUI FELICITEM

ENVIEU UNA FOTOGRAFIA RECENT (FORMAT JPG) AMB UN TEXT BREU AMB 48 H D'ANTE-LACIÓ A fets.diaridegirona@epi.es (INDICANT EL DIA DE LA FELICITACIÓ)



La nostra nena gran avui fa 13 anys. Per molts anys, Júlia! Petons del papa, la mama, l'Aina, avis, tiets... t'estimem!



Avui l'**Ariadna** fa 12 anys, felicitats, guapa. Un petonàs supergran de tota la família. T'estimem molt, maca.



Avui l'avi **Ramon** compleix 79 anys, moltes felicitats de tota la família.

Els Jaume I distingeixen el cardiòleg Josep Brugada

▶ La Generalitat Valenciana el reconeix amb el premi de Medicina Clínica

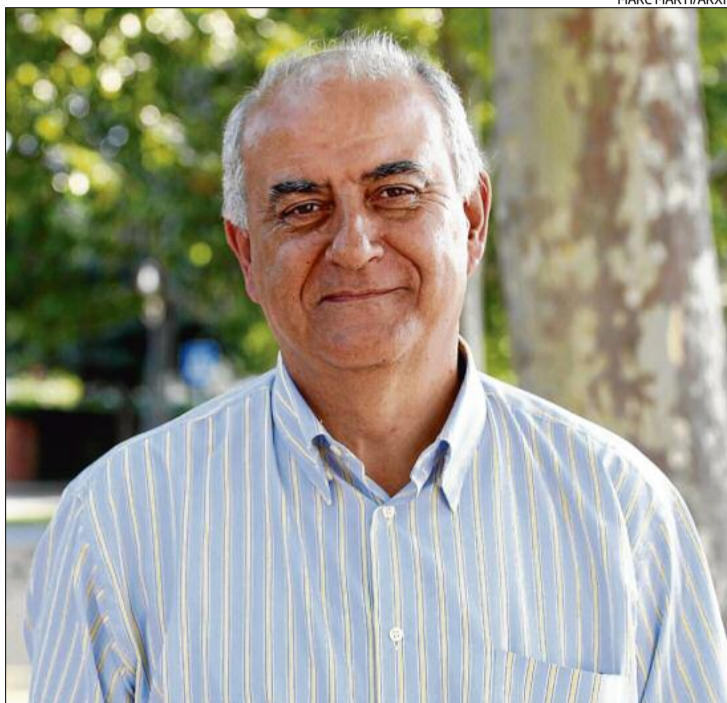
VALÈNCIA/BARCELONA | EFE

El cardiòleg gironí Josep Brugada i l'ecòleg Josep Peñuelas van ser distingits ahir amb els premis Jaume I en les seves categories de Medicina Clínica i Protecció del Medi Ambient, respectivament. Ambdós científics van assegurar que rebre el premi de Medicina Clínica i el de Protecció de Medi Ambient, respectivament, ha suposat «una gran alegria» per a ells i per als seus respectius equips.

«Es tracta d'un premi importantíssim. És un reconeixement a la trajectòria, a la manera de fer. Em sento afalagat, honorat, feliç i tot el que un es pugui imaginar», va reconèixer el doctor Brugada en una conversa telefònica amb Efe. L'actual cap de la Secció de Arrítmies de barnaclínic+ i de l'Hospital Pediàtric Sant Joan de Déu, va reconèixer que no s'ho esperava, ja que en anteriors edicions s'havia quedat a les portes del Jaume I. «Sempre hi havia algú que tenia més mèrits que jo i aquesta vegada esperava més o menys el mateix», va confessar.

Josep Brugada és un dels tres germans que van descriure una de les causes de la mort sobtada en els canals iònics del cor que causa arítmies i té una base genètica. La malaltia és coneguda com a Síndrome de Brugada en reconeixement als seus descobridors.

De la seva banda, Josep Peñuelas, director de la Unitat d'Ecologia Global CREAM-CEAB-CSIC-UAB situada al Centre d'Investigació Ecològica i Aplicacions Forestals de la Universitat Autònoma de Barcelona, veu en aquest premi un reconeixement a la seva investigació per promoure un ús més racional dels recursos. «Investigo com interpretar els mecanismes de canvi subjacents de l'activitat humana al medi ambient per veure si podem aplicar algunes mesures que pro-



MARC MARTÍ/ARXIU

El cardiòleg gironí Josep Brugada ha estat reconegut pels Jaume I.

moguin una millor sostenibilitat i ecologia global», va explicar. El seu treball ha posat en evidència l'efecte de la contaminació atmosfèrica i del canvi climàtic global sobre l'estructura i el funcionament dels ecosistemes terrestres i la biosfera.

Altres premis

El president executiu de la Fundació Premis Jaume I, Santiago Grisolia, va donar a conèixer ahir al matí la decisió dels respectius jurats, dels que han format part vint-i-un premis Nobel, en un acte presidit pel president de la Generalitat valenciana en funcions, Alberto Fabra.

L'Associació Espanyola contra el Càncer va ser reconeguda amb guardó al Compromís Social dels premis, que en altres categories va distingir Luis Manuel Liz-Marzón (Investigació Bàsica); Juan José Dolido (Economia); Pablo Artal So-

riano (Noves Tecnologies) i Oscar Landeta Elorz (Noves Tecnologies).

Liz Marzán, director científic del Centre Biomagane de Sant Sebastià, va reclamar en declaracions a Efe, que «almenys part» del finançament destinat a la ciència es dediqui a la investigació bàsica, ja que en l'actualitat s'exigeix que els fons «es reflecteixin en productes gairebé de forma immediata». Un dels projectes en què treballa l'equip de Liz-Marzán i que es troba en una fase «avançada» és la detecció de marcadors de càncer en sang de manera que el diagnòstic es pugui fer en estadis «molt primerencs».

Els Premis Rei Jaume I, dotats amb 100.000 euros en cadascuna dels seus set modalitats, estan instituits per la Generalitat i la Fundació Valenciana d'Estudis Avançats (FVEA) per estimular i reconèixer la investigació.

L'exdirector d'El Bulli Juli Soler, Premi Nacional de Gastronomia a «Tota una vida»



DIARI DE GIRONA

Juli Soler en una imatge d'arxiu.

MADRID | EFE

Juli Soler va ser una peça clau al restaurant El Bulli de Roses, encara que no tan mediàtic com el xef Ferran Adrià. Per això el jurat dels Premis Nacionals de Gastronomia li han concedit el guardó «Tota una vida» a qui va ser soci del cuiner i director del que durant anys va ser el Millor Restaurant del Món. La Reial Acadèmia de Gastronomia, que atorga els premis juntament amb la Confraria de la Bona Taula, ha decidit també atorgar el Premi Especial al concurs de TVE *MasterChef Júnior*, «per l'inestimable tasca d'apropar la gastronomia i la cuina als nens, per donar valor al seu talent als fogons i perquè només formant les noves generacions s'aconseguirà revertir l'obesitat infantil», segons van informar ahir en una nota de premsa.

A Soler (Terrassa, 1949), se li reconeix així haver estat «una peça clau» perquè El Bulli aconseguís ser el millor i més famós restaurant del món. Encara que més a la «rebotiga que sota els focus mediàtics, va creure en Ferran Adrià i en el projecte de crear un espai sense parió», apunta el jurat. Soler es va retirar del projecte de continuïtat del restaurant, El BulliFoundation, el 2012, després que se li diagnosticés una malaltia neurodegenerativa, cosa que va anunciar, visiblement afectat, el seu soci Adrià.

A més de fixar Ferran Adrià per a la cuina del restaurant de Cala Montjoi de Roses el 1984, Soler es va convertir en el seu soci i li va donar suport en els moments més durs, quan la seva cuina creativa, llavors considerada com d'una altra galàxia, no era ni entesa ni apreciada. També va exercir com a director d'un restaurant que va trencar motllos i va revolucionar la gastronomia espanyola i mundial, treballant colze amb colze amb Adrià durant 30 anys.

Els Premis Nacional de Gastronomia, que es lliuraran el proper dilluns dia 8 de juny, estan sent revelats a poc a poc per la Reial Acadèmia de Gastronomia. Entre els guardonats ja anunciats es compten, entre d'altres, la cuinera María Marte (El Club Allard) i el sommelier David Robledo (Santceloni), tots dos amb dues estrelles Michelin a Madrid.



El passat dissabte, dia 30 de maig, va tenir lloc la celebració del 19é Gran Capítol de la **Confraria Eixugamorros de Girona**, amb gran assistència de confreres. Durant l'acte varen ser investits nous confreres el Sr. Joan Aiguaviva i Badosa i el Sr. Ricard Reichach i Cufi.