

Dwayne Johnson bat el rècord Guinness de 'selfies' en fer-se'n 105 en només tres minuts

L'actor Dwayne Johnson ha batut un curiós rècord: el del nombre de *selfies* fetes en tres minuts. En concret se'n va fer 105 amb els seguidors que l'esperaven a la porta del cinema de Londres on es va celebrar la *première* de la seva nova pel·lícula, *San Andreas*. La marca ha estat reconeguda pel *Llibre Guinness dels*

Rècords, que ja li ha lliurat el certificat corresponent, després de comprovar que es complien "les normes de les *selfies*", és a dir "que la cara i el coll dels participants fossin visibles i les imatges estiguessin enfocades". "Algunes *selfies* van ser desqualificades, però un total de 105 es van aprovar", detalla l'entitat.



L'estiu arriba a la Cerdanya de la mà del Das1219

JOAN CALLARISSA
BARCELONA

La calor no ha agafat desprevingut **Ricard Borràs (01)**, propietari del restaurant Das1219 –situat al petit poble ceretà de Das–, que ja fa dies que serveix alguns dels plats que poblaran la seva carta d'aquest estiu. Per transitar del fred hivern de la Cerdanya fins a l'estiu, tal com explica ell mateix a l'ARA, Borràs ha creat una sèrie de plats que aposten "per la frescor" però no obliden "els productes de la zona". El que més està servint fins ara, explica, és el tàtar de tomàquet amb llima, vi- eires cuites i gelat de *wasabi*. Una proposta específica de l'estiu que se



sumarà als clàssics atemporals de la seva carta, com el paté de perdiu, el fricandó de vedella i el pollastró del Berguedà.

La coca de recapte, el **ravioli de foie (02)**, els *panachés* de bolets –a partir del juny– o una hibridació de *salmorejo* i xató servida amb bacallà són algunes de les altres propostes estacionals d'aquest establiment, que ha canviat el panorama gastronòmic de la Cerdanya. I és que des que va obrir, el 2013, ha convençut molts clients amb una proposta poc habitual en ple Pirineu: servir plats propis d'un bon restaurant urbà



El restaurant Das1219 combina a la seva carta la cuina tradicional de la Cerdanya i noves creacions fetes a partir de productes de la zona. INSTAGRAM

sense menystenir ni el receptari ni els productes de la zona.

De fet, Borràs explica que hi ha molts matrimonis que aplaudeixen el plantejament del seu espai. "Hi ha homes que volen plats de cullera que les seves dones no demanen mai", afirma. Un problema que el xef, un igualadí que fa tretze anys que treballa a la zona, soluciona proposant en una mateixa carta des de tatakis i bistec tàrtar fins a cap i pota amb tripa i carn a la llosa.

Borràs és conscient de l'evolució que està tenint des del punt de vista gastronòmic aquesta zona de Catalunya, on veu com a poc a poc "hi va venint més gent jove a treballar" i on "la competència és fantàstica". A més, reconeix que tant ell com els nous xefs que hi van han aconseguit que la zona no sigui només un referent pel "trinxat de la Cerdanya, la carn a la brasa i l'escudella".

No et quedis fora de joc!



**PLAY
BIG Data**

Futbol Club Barcelona
28 de maig - 19:30 h

13^a festiBITY

La festa de les tecnologies de la informació

www.festibity.cat

#festibity2015 @festibity

Promou:



Suport Institucional:



Media partners:



Patrocinadors Gold:



Patrocinadors Silver:

