

# La RIERA

amb Seat Ibiza



El restaurant “La Riera” es troba justament a tocar el rierol de **Sant Martí Vell**, al peu de la carretera de Bordils a Corçà, en una masia del segle XVIII restaurada amb un gran respecte pels materials i la bellesa originals. Des que a l’any 1979 **Casiana Ahumana** junt amb dos marxants d’arts decidiren comprar el mas i posar art als fogons, l’evolució no ha estat una variable, sinó una constant.





Una dita del gran xef francès Alain Ducasse presideix el pensament i la manera de fer d'aquest restaurant: **“És necessari aprendre a mirar, a estar atent a la natura i a les estacions, elles ens dicten, no només la cuina, sinó l'interès gastronòmic i l'amor per les bones coses”**. La bellesa d'un entorn rural, els boscos i els camps, fins i tot el fet de tenir com a veïna la famosa dissenyadora de joies de Tiffany & Co, Elsa Peretti, tot ens apropa a la realitat d'una cuina arrelada als productes de la terra i als plats tradicionals de la zona. La cap

de cuina **Jimena Pérez Apellaniz**, té molt present aquests factors en la seva aposta gastronòmica que parteix de la base més propera per endinsar-se en la creativitat d'unes propostes originals. La masia del segle XVIII adaptada al nou ús de la restauració, disposa també de dues terrasses amb encant, una de petita vorejada d'heures i vegetació i l'altra més espaiosa anomenada “Els Til·lers”, una construcció moderna adaptada per a casaments i celebracions en un jardí que aporta l'acolliment necessari per a celebracions úniques.



# L'opinió

Dinem en el menjador que preserva la mateixa volta de l'antiga masia del segle XVIII, un lloc acollidor i tranquil amb vistes a la terrassa on hi entra el sol agrait d'un dia de tardor. El menú degustació que ens ha preparat és un compendi de la filosofia Ducasse, la creativitat amb l'arrelament al producte i la matèria. El **ravioli de bonítol** serveix d'entrant suau, la **sopa de ceba** ens retorna als anys d'infantesa mentre que el **caneló d'ànec** és la tradició feta art. Seguidament, el **bacallà amb bròquil i rossinyols**, el **cruxent de peu de porc amb sèpia** i, per acabar, el **melós de vedella**, ens reafirmen en l'aposta d'una tradició culinària amb aportacions creatives i singulars. Els postres, a base de **timbal de préssec amb gelat de vainilla**, esdevé el punt dolç i alhora també proper. El vi, un negre Montrodó elaborat amb el raïm dels vinyers propers, ens confirmen aquesta aposta per la qualitat i la proximitat.



## L'ENTORN

L'entorn immediat del restaurant son les dues terrasses, les hores, els til·lers, el verd dels jardins. Un xic més enllà, però, els camps, els boscos, els vinyers situats a la vessant del volcà inactiu Montrodó on s'elaboren els vins artesanals de gran qualitat i acceptació, tot plegat configura un paisatge que cavalca entre el Gironès i el Baix Empordà, dues visions d'una mateixa i irrepetible realitat.



### Restaurant de La Riera

Ctra. Madremanya, km 4

Sant Martí Vell - Girona

Tel. 972 490 211

info@restaurantlariera.com

[www.restaurantlariera.com](http://www.restaurantlariera.com)



# ESPERIT JUVENIL

Seat Ibiza Style TSI 95 cv



**Més de cinc milions d'unitats venudes arreu del món durant els últims trenta anys avalen al model de més èxit de la marca catalana. Ara, aquest Ibiza arriba amb més tecnologia, innovació, connectivitat i qualitat.**

El León i aquest reconegut Ibiza són el pal de paller de la firma de Martorelles. El seu èxit és indiscutible durant els últims anys, però aquesta encertada recepta sempre s'ha d'anar pulint i millorant. I això és el que han fet els responsables de Seat, i així crear un producte amb més grau d'acceptació que l'anterior amb més de 1.000 configuracions diferents.



L'Ibiza té, a banda d'aquest model de cinc portes, les carrosseries de tres portes i familiar, i totes elles, com es pot comprovar a la imatge, a canviat el seu aspecte exterior modificant els fars dotant-los de llums diürnes de LED, noves llandes de 16 i 17 polzades i, com no, afegint noves tonalitats i configuracions per fer-lo personalitzat al gust de cadascú. L'habitacle demostra una atenció pels detalls molt ben acurada i una qualitat d'acabats realment bona, i amb un petit secret, el **nou sistema de detecció de fatiga per augmentar la seguretat**.

Un dels valors afegits que sembla que està causant furor, sobretot entre el públic més jove, són els **sistemes de connectivitat amb els dispositius mòbils intel·ligents**. Diguem que ara aquest Seat està connectat al món, amb una App (aplicació) específica denominada **Seat Connect**. Amb ella, el conductor accedeix a tot el contingut de l'smartphone d'una forma 100 per cent segura durant la conducció. Com? Replicant la pantalla del dispositiu a la pantalla del mateix cotxe i usant totes les propietats amb un sol dit gràcies al MirrorLink amb funcionals per Apple Car Play i Android Auto.

En aquest cas concret hem pogut provar la versió de gasolina 1.0 de tres cilindres amb turbo TSI, que rendeix 95 CV de potencia màxima. El seu **funcionament és realment fi a nivell sonor i de vibracions**, i responent amb moltíssima eficàcia a les demandes de conducció dinàmica per part del conductor. Sense anar més lluny, el seu parell és de 160 Nm, una xifra gens menyspreable per un

## FITXA TÈCNICA:

- Motor turbo de gasolina de 999 cc
- 95 CV a 3.500 rpm
- Parell màxim: 160 Nm
- Manual de cinc velocitats
- Acceleració de 0 a 100 km/h en 10,4"
- Consum mitjà en cicle combinat en l/100 km: 4,2 litres
- Llargada / amplada / altura (mm) 4060 / 1690 / 1440
- Distància entre eixos: 2.469 mm
- Frens: ventilats al davant i massissos al darrere
- Suspensions: McPherson davantera i multibraç al darrere







propulsor de gasolina tant petit a nivell de cubicatge. És un propulsor molt i molt elàstic, amb un consum força contingut (de 4,2 litres en cicle combinat) i una caixa de canvis manual de gran eficàcia i molt bon tacte.

El xassís de l'Ibiza sempre ha destacat per ser un dels més dinàmics de la categoria, però també menys còmode en alguns aspectes. Però com que Seat sempre està atent a les demandes dels seus usuaris, ha relativitzat aquest firmesa per ajustar els reglatges de la suspensió i fer un automòbil més còmode però sense restar gens ni mica d'eficàcia. El seu **comportament és dòcil, eficaç i molt precís**, amb una



rapidesa de moviments sorprenent quan girem el volant amb fermesa i convicció, gràcies en part, als canvis en l'assistència de la direcció integrats per part dels enginyers de Seat. Si l'usuari vol encara més precisió, sempre pot optar per la Seat Drive Profile, amb la qual, el conductor pot escollir dos modes de control electrònic de la suspensió: Confort o Sport.



El Seat Ibiza, amb carrosseries de 3, 5 i familiar, disposa de quatre nivells d'acabats: **Reference, Style, Connect i FR**. Per rematar la feina, l'usuari pot escollir fins a 8 motoritzacions diferents.



**SEAT**

**PROAUTO**

Ctra. Sta. Coloma, 65

17005 GIRONA

Tel. 972 203 150

[www.proauto.seat.es](http://www.proauto.seat.es)