

## ACTUALITAT

# Més de 31.000 taps de suro recuperats per reciclar

Aquesta quantitat, que suposa un volum de més de 173 quilos, ha estat recollida durant els tres primers mesos de funcionament —novembre, desembre i gener— de la prova pilot que promou la Fundació Institut Català del Suro per implantar un sistema de recollida de taps de suro per reciclar. L'activitat forma part del projecte de bioeconomia forestal FUTURECORK, que compta amb el suport de la Fundación Biodiversidad del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico (MITECO) en el marc del Pla de Recuperació, Transformació i Resiliència (PRTR), finançat per la Unió Europea – NextGenerationEU. La iniciativa es porta a terme al nostre municipi on s'ha recollit 24.315 taps i a Cassà de la Selva on se n'han recuperat 7.436. els taps de suro que es recuperen passen per un procés de comprovació per assegurar que no hi hagi cap material impropï. Aquests taps recuperats, un cop revisat que no hi hagi cap material impropï, serviran per pavimentar un parc infantil a Cassà de la Selva, i diversos escocells, a Palafrugell.

| Redacció |



# Miguel A. Torres i Mireia Torres presenten la col·lecció privada de la família a Vins i Licors Grau

El dilluns 17 de febrer es va viure una experiència única a l'auditori de Vins i Licors Grau. Per primera vegada, Miguel A. Torres, president de Família Torres i la seva filla, Mireia Torres, directora d'innovació i coneixement i directora de Jean Leon, oferien un tast amb ponència de manera conjunta.

En aquesta jornada, presentaven els seus vins més especials, els que formen part de la Col·lecció Privada de la família. Es van tastar 7 vins icònics i d'anyades antigues, ampolles molt úniques, com Waltraud 2012, Milmanda 2015, Mas La Plana 2007 i 1989, Grans Murals 2010 i 2004 i Mas de la Rosa 2020. Els assistents al tast van superar l'aforament habitual de l'auditori, que va reunir 8 estrelles Michelin i més de 50 clients de Vins i Licors Grau, tots ells vinculats amb el món de la restauració.

La família Torres va fundar el seu celler a Vilafranca del Penedès fa més de 150 anys. El 1979, es van posicionar com a elaboradors referents al món, quan el seu vi, Mas La Plana, es va fer amb el primer premi en les Olimpíades del Vi de París, competint amb cabernets sauvignon de tot el món.

Avui en dia, la família elabora vins internacionals a Xile i a Califòrnia, i també vinifiquen en diferents denominacions d'origen de Catalunya. L'actual generació està centrada en dos punts clau al Penedès: la recuperació de varietats ancestrals i la viticultura regenerativa per fer front al canvi climàtic, tal i com van explicar pare i filla en aquesta vetllada tan exclusiva.

| Redacció |

