

FUTBOL - SEGONA DIVISIÓ

JORDI BOFILL
GIRONA

Francisco Rodríguez (Almeria, 1978) ha dirigit el Girona en 25 partits, amb un balanç d'11 victòries, 6 empats i 8 derrotes. No és una temporada fàcil, aquesta, però l'afronta convençut de les seves possibilitats. Perquè té una fe cega en la plantilla. Contra l'Albacete (18.15 hores, Movistar LaLiga) intentarà sumar un nou triomf al seu currículum.

Ja han passat cinc mesos des del teu fitxatge i no es pot dir que hagin estat gaire tranquils.

Quan vaig aterrar a Montilivi tot semblava dolent, com si res s'hagués fet bé i l'any fos nefast. Ens vam haver d'unir molt i fer un gran esforç per capgirar la situació. I precisament volem evitar que passi el que ens va passar, perquè no podem continuar pensant en el passat. Tenim coses importants a fer i disposem d'una plantilla amb jugadors de qualitat. Centrem-nos en el present, perquè si ens arriba algun premi serà a conseqüència de la feina ben feta, no per una obligació.

¿La unió que es va crear és el punt de partida d'aquesta temporada?

Ja es pot donar per fet, però no servirà de res si no entenem on som. I, si passem moments difícils, hem de demostrar el nostre compromís lluitant plegats. Perquè ja vindran temps millors, n'estic convençut. Però mentre no arribin hem de continuar puntuant. Crec que tenir 21 punts ara mateix és un bon bagatge. Durant moltíssimes setmanes hem tirat de nois del filial. Que n'estic encantat, eh! Però la competitivitat es produeix amb gent del primer equip. També hi ha hagut futbolistes amb un estat de forma que no era idoni per competir a aquest nivell. Treballem per recuperar efectius, però ja ho fem amb 21 punts a la butxaca. No és un tema menor, haver-los aconseguit en aquestes circumstàncies. Perquè quan tothom pugui jugar al seu nivell no tinc cap dubte que disfrutarem. Però abans hem de superar aquest moment. I només ho farem si estem junts i amb l'ajuda de tots.

Els bons resultats també contribuiran a un millor estat d'ànim.
Tenir confiança és bàsic perquè t'allibe-

Francisco Rodríguez

ENTRENADOR DEL GIRONA

"La gent de Girona és lluitadora i el seu equip també ho ha de ser"



PERE TORDERA

ra. A nosaltres potser ens falta un pèl en aquest sentit, perquè sentim la pressió d'haver d'aconseguir resultats. Però hi treballem, és una part de la meua feina. Haig de proporcionar els elements que permetin als futbolistes rendir al màxim. Perquè a la llarga podem ser un equip diferent del que estem veient, però primer hem de ser un equip. Volem competir des de la intensitat, que és innegociable, però també hem notat que aquestes últimes jornades ens hem desinflat físicament. En aquest aspecte ara mateix som inferiors als rivals, però és normal perquè gairebé no hem tingut recursos i ens està passant factura.

Com vols que sigui recordat el Girona de Francisco?

Espanyol i Sabadell, contra rivals asturians

L'Espanyol rep a Cornellà (16 h / Movistar LaLiga) l'Sporting de Gijón de David Gallego, extècnic perico. Els de Vicente Moreno intentaran, contra un rival directe, sumar la segona victòria en pocs dies i no perdre l'estela del Mallorca, líder de la Lliga. Mentrestant, el Sabadell jugarà a la Nova Creu Alta (20.30 h / Movistar LaLiga) contra un Oviedo en hores baixes. Els arlequinats volen agafar aire amb el segon triomf seguit després de vèncer dijous a Tenerife (1-2).

Com un equip que sempre donava la cara i reflectia el caràcter de la ciutat. La gent de Girona és lluitadora i el seu equip també ho ha de ser. Sense perdre l'ambició, esclar, perquè hi ha aspectes innegociables. ¿Si m'agrada sentir-me el líder? Sí, perquè vull que els futbolistes em segueixin. Que quan els parli, em mirin i m'escoltin. El dia que perdi això deixaré de ser l'entrenador d'aquest club. Em sento molt identificat amb el grup que tinc i també amb el projecte, encara que reconec que la situació no és la que preferiria trobar-me. Però anirem plegats fins on hàgim d'arribar.

Quins aspectes t'inquieten més des de la banqueta?

Els egos dels futbolistes han canviat molt respecte a la meua etapa com a jugador. Abans potser el fet de treballar per una causa comuna estava més inculcat. No és que això hagi desaparegut, però ara hi ha molta exigència per voler jugar individualment. Tothom vol minuts. Cal gestionar-ho bé perquè es pot girar en contra de l'entrenador. Per a mi la plantilla del Girona és la millor de la Lliga, hi vaiga mort, però això ha d'estar al servei del club. A mi em toca escollir, però hem de tenir clar qui n'és el principal beneficiat.

I com es transmet això?

Em considero una persona transparent, que va de cara, que explica els perquè. Els jugadors tenen la porta oberta a una conversa, hi ha una relació fluida i respectuosa. També m'interessa per la seva vida diària, perquè això m'acosta a la persona i puc entendre millor certes coses. I el dubte de si estés just o injust sempre el tens, quan s'acaba un partit. Però ni jo ni el meu cos tècnic, que és fantàstic, una part fonamental i que s'entrega pels jugadors, prenem decisions per prendre-les. Totes són analitzades i tenen un motiu.

Cal portar reforços aquest hivern?

Assumeixo la responsabilitat de tenir una plantilla curta, perquè així ho vaig demanar, però en cap cas pensava que s'encadenarien tantes complicacions. Ens ha condicionat i ens hem adonat que potser sí que anem escassos de peces. Sincerament no sé si pot venir algú més, per la situació econòmica. Però crec que si ho demano el club farà un esforç, perquè així m'ho ha demostrat.



Celebrar amb el Cava Brut Orgànic de Castell d'Or

Escollit millor escumós jove als Premis Vinari 2020

El Nadal s'apropa i posa punt i final a un any que no ha estat fàcil per ningú. Tothom s'ha vist afectat d'una manera o altra per la pandèmia. Precisament per aquest motiu, aquest Nadal, per molts, el millor regal serà estar junts i poder celebrar-ho amb els més propers.

Es pot adquirir a botigues especialitzades i a www.castellodor.com

Des del Grup de Cooperatives Castell d'Or volem apropar-vos el cava Castell d'Or Brut Orgànic que ha estat guardonat i reconegut amb la Medalla d'Or als Premis Vinari 2020. Es tracta del certamen vitivinícola més important de Catalunya on una seixantena de tastadors, entre sommeliers, enòlegs i periodistes especialitzats, van valorar gairebé 900 vins de 240 cellers diferents. El Cava Brut Orgànic de Castell d'Or procedent del cultiu ecològic de la vinya ha estat reconegut en la categoria de Millor Escumós Jove. Es tracta d'un cava molt expressiu i aromàtic, amb notes a fruita madura i cítrics. Aquest cava té una cria mínima de

14 mesos a les caves i es caracteritza per la seva expressivitat i una mineralitat moderada i agradable.

Un cava fresc, deliciós i elegant

Perfecte per maridar amb els plats típics de Nadal: Sarsuela, canelons, suquet de peix, sopa de galets, pollastre farcit o bé, per degustar-ho amb els tradicionals dolços nadalencs. La seva bombolla fina i ben integrada el fan idoni per acompanyar tot un àpat nadalenc.

Castell d'Or, tradició centenària

Castell d'Or està ben arrelat al territo-

ri, i està format per 13 cellers de diferents zones vitivinícoles del Penedès, la Conca de Barberà, Priorat, Tarragona i Montsant i té els seus orígens en la tradició agrícola de Catalunya.

Actualment els seus productes es poden adquirir a botigues especialitzades i a través de la botiga on-line: www.castellodor.com.

