

AGENDA

Balears



Esos locos cacharros

La disputa del cuarto trofeo de barcos de época en aguas de la bahía de Palma va acompañada de un conjunto de actividades paralelas, ligadas todas ellas a un pasado que hoy recordamos con nostalgia. Los trajes y vehículos que se pueden ver estos días en las calles de Palma son una alternativa, incómoda pero divertida, a tanto "short" y camiseta de manga corta

MÚSICA. - Continúan las veladas nocturnas que se celebran durante todo este mes de agosto en el magnífico claustro de La Cartoixa de Valldemossa. Dentro de la octava edición de los Festivales Chopin de Valldemossa hoy le corresponde actuar al prestigioso pianista yugoslavo Kemal Gekic, que ofrecerá la interpretación de obras de Chopin.

MERCADOS. - Alcudia, Felanitx, Lluçmajor, Muro, Sa Pobla, Pollença, y Santa Maria son las localidades que eligen el domingo para organizar sus mercados populares.

TOROS. - Esta tarde, a partir de las cinco y media, en el Coliseo balear, novillos de Ortiga Costa para los diestros Dennis Lore, El Soro II y Julio Atienza.

MOSTRA FOLKLÓRICA. - Hoy llega a su fin la novena edición de la Mostra Internacional Folklórica que organiza todos los años la localidad de Sóller. Después de una semana ofreciendo al público el más variado folklore de distintos puntos del mundo, todos los grupos participantes se despedirán con un bonito espectáculo.

lo, resumen de lo ofrecido estos días. Estas jornadas folklóricas han ido adquiriendo, a medida que se iban celebrando sus distintas ediciones, una mayor proyección internacional, hasta convertirse en una de las mejores muestras de este tipo que se celebran en el Mediterráneo. La de hoy es una magnífica oportunidad para conocer aspectos de determinadas culturas populares que suelen percibirse como algo demasiado distante o, en todo caso, anecdóticamente exótico.

FIESTAS POPULARES. - La población mallorquina de Felanitx continúa con sus fiestas populares, unas de las más renombradas entre las que se celebran en la isla. Para hoy están programadas las siguientes competiciones deportivas: carrera ciclista "Challenger" y, a continuación, el XV Trofeo Ciutat de Felanitx de ajedrez. A las nueve de la noche, en la Casa Municipal de Cultura, tendrá lugar una conferencia a cargo de Isabel Moll sobre temas de Felanitx y a las 22.30 en el Parque Municipal de Sa Torre se celebrará un concierto por la Banda de Música de esta localidad y la Banda de Música de Montuiri al que están invitados todos los vecinos de Felanitx y los que quieran conocer esta bonita población mallorquina.

COSTUMBRES

La "grande bouffe" menorquina

Menorca. (De nuestro corresponsal.) - Los usos y costumbres gastronómicos de los menorquines se modifican radicalmente durante el verano. Las sabrosas verduras de los "hortals", o los melones y sandías procedentes de "s'estivada", las "coques" que enlazan con la tradición de la "pizza" italiana, las combinaciones de dulce y salado, con ingredientes tan selectos como la miel de cardo o de romero, son algunas de las posibilidades que ofrece la cocina menorquina de verano.

Los productos de huerta son cosechados en lugares húmedos, gracias al agua fresca de los "safareigs", que también se utilizan para el baño de los niños. Sobresale por su versatilidad la berenjena ("auberginia"), ingrediente imprescindible para los platos más multicolores y condensación de la comida veraniega: el "tumbet", también llamado "marrania" o "pupurri", acertada combinación de patata, berenjena, pimiento verde, cebolla, tomate, ajo, laurel y pimiento morrón. Otros platos salados son los tomates rellenos o los huevos al horno rellenos; las patatas al horno; los fiambres fríos de carne; y una gran variedad de ensaladas y ensaladillas.

El plato nacional menorquín es el "oli-i-aigua". De nuevo en este plato aparece la sinfonía dulce-salado, dado que durante la temporada estival debe acompañarse con higos ("negretes", "perejal", "catalanes" o de "coll de dama"). El "oli-i-aigua broix" se toma todo el año. Hay otras especialidades: con cangrejos, frío, crudo...

Los reyes de la mesa

Los arroces, calderas y calderetas son platos-reyes de la mesa menorquina entre junio y septiembre. El secreto siempre es el mismo: buen pescado fresco; langosta menorquina; marisco vivo. "Anar a fer crancs" es una de las costumbres menorquinas que se practica durante las noches, después de haber cargado baterías



El "gin" no tiene la exclusiva del tipismo en la gastronomía menorquina

con unas copas de "gin". Un arroz con "crancs peluts i pigillides" adquiere un sabor marinero fuerte y aromático. La langosta puede elaborarse a la brasa, en caldereta, con pimientos verdes, con cebollas. Los "gourmets" menorquines suspiran y añoran las "cabres" (centollas), que hoy son un plato prácticamente imposible de encontrar porque se han esquilado los fondos marinos. Hace treinta años eran muy abundantes y provocaban las iras de los pescadores cuando se enredaban entre sus redes. En el desaparecido restaurante Can Diego, de Ciutadella, una caldera de cabra o un arroz de cabra eran un manjar insuperable.

Las "berenetes" (meriendas) giran invariablemente en torno a

las "coques", dulces y saladas, que tienen por base una pasta de harina, sal y aceite. Entre las saladas podemos mencionar la "coca amb pebres", "amb tomàtiga", "amb verdura", "de pinxa" (arenque), de pescado. Entre las dulces, las de frutas, "amb prunes", "amb aubercoc", "amb cireres".

La sublimación de la cocina insular se alcanza en las combinaciones que parten de la base de la miel de Menorca -según Plinio, la segunda mejor del mundo... después de la griega; según Hipócrates comer miel menorquina alargaba la vida-. La forma más natural de tomarla es con "bresca", extraída directamente del panal. También puede combinarse con sobrasada, berenjenas, queso

tierno o almendras fritas. Otro excelente matrimonio gastronómico lo forman el queso con las uvas.

Entre los platos dulces tenemos que mencionar los higos al horno o los higos confitados, el melón confitado, los arroces de higos y las mermeladas de melón o higo que se conservan celosamente para el largo verano menorquín.

Últimas referencias: la sopa de tortuga, prácticamente desaparecida; el "tomàtigat", salado (salsa de tomate) que se guarda para el invierno, o dulce (mermelada de tomate). Y un consejo, cuando pida langosta, fíjese que sea roja del Mediterráneo, si no, le estarán tomando el pelo. Que aproveche.

J. J. PONS FRAGA

LA SIESTA

Considero que el guiri que decide pasar sus vacaciones en una isla se ve impulsado a hacerlo, entre otros muchos espejismos del deseo, por aquello más esencial que define su espacio de ocio: estar rodeado de agua por todas partes. Y si una de estas islas es mediterránea, muy occidental y es agosto, el viajero tiene que saber, como un signo de los tiempos, que el "overbooking", el "hooliganismo", la "masificación" y la típica y típica (salvaje según unos y otros) huelga de controladores aéreos son maravillosos perfumes que no encontrará fácilmente en ninguna otra época.

Lo hablabamos con Jesús Peralta, profesor de geometría y fotógrafo, mientras degustábamos como reyes un "trampó" (ensalada mallorquina), unos calamars rellenos, un "tumbet", un lomo con

Las islas

turrón de almendra, un "gató" (tarta de almendra) y un helado de almendra tostada. El almendro es uno de los árboles más abundantes y generosos en estas islas y ahora mismo, si paseáis por carreteras interiores de Mallorca, un extraño ruido de palos os llamará la atención: son los payeses que golpean las ramas de los almendros para que sus frutos caigan en unos carros con alas y, a veces, al suelo, donde los recogen unas mujeres que van tapadas como moras con grandes sombreros de palmito hechos en Artá.

Seguro que Giorgio Armani verá alguno de estos "looks" campestres en el cruce de placer que realiza por las Balears con un grupo de amigos. La pintora ibi-

cenca Joana Marí Tur estuvo con él hace unas noches y me contaba que viste con una sencillez sorprendente: "Durante el día iba con un pantalón corto y ancho, a juego con la camiseta, y unas alpargatas del país. Por la noche se ponía unos trajes de lino muy sueltos. A veces iba sin americana. Me decía que la ropa estrambótica y agresiva es muy ordinaria. Cuando llegue a Mallorca ha de visitar con Marieta Gual el local donde abrirá la próxima primavera una de sus tiendas. Creo que han encontrado un sitio estupendo en la calle que hay delante de la iglesia de Sant Nicolau, esa que es peatonal y da justo delante de Correos. Armani es un noble de la moda: un 'senyor'. Esta calle se

puede convertir en algo parecido a la Via de la Espiga de Milán, me lo comentó Joan Solivellas, que es uno de los impulsores de la idea y que intenta que Gianfranco Ferré y otros nombres importantes se instalen allí."

Y los pintores también buscan unos metros cuadrados de la isla para poder inventar imágenes bajo esta luz (luz de variadísimas longitudes de onda) que produce efectos estimulantes, excitantes y otros.

El arquitecto Luis García Ruiz me explicaba que hace la casa de Sóller de José María Sicilia que vino aquí impulsado por su colega y amigo Miquel Barceló (y este cronista) y se ha quedado colgado de esta isla que parece un continente en miniatura. Exacto.

BIEL MESQUIDA

Lotto 6/49

La combinació guanyadora del sorteig del dia 20-8-1988 va ser la següent

16 - 38 - 39

40 - 43 - 46

Complementari: 15

Telèfon informatiu: 93/200-27-70

Caixa Renedès
Aniversari 1913-1988

ANUNCIO

PRESENTACION DE OFERTAS

El Ayuntamiento de l'Hospitalet de Llobregat convoca a las empresas constructoras a presentar ofertas para la contratación directa del suministro de cortinas elevables al techo, destinadas al polideportivo Fum d'Estampa.

- Presupuesto: 6.552.000 pesetas.
- Duración de las obras: TRES MESES.
- Presentación de ofertas: Hasta las 12 horas del martes 6 de septiembre de 1988.
- Apertura de ofertas: A las 12 horas del miércoles 7 de septiembre de 1988.

Los Pliegos de Condiciones se expondrán al público en el Negociado de Obras, octava planta de este Ayuntamiento, en horas hábiles de oficina.

Ajuntament de
L'Hospitalet de Llobregat

ESCUELA B O N S A I

CURSO DE BONSAI

El Arte Japonés de los árboles miniatura.

CURSO DE IKEBANA

Arreglos Florales con la sensibilidad Japonesa.
"Lleve el milagro de la Naturaleza a su propio hogar"

ABIERTA LA MATRICULA

Profesores con titulación Japonesa.

Acceso a titulación Japonesa.

Horario: 11:00 h. a 14:00 h. y 16:00 h. a 21:00 h.
Baixen, 35, 1.º - Tel. 232 79 58 - 08010 Barcelona

HERNIADOS

Aparatos HERNIUS, sin tirantes, a medida.
Garantías hasta 5 años. Visitas gratuitas.
GABINETE ORTOPEDICO HERNIUS
Rbla. Cataluña, 34, T. 318-20-45
Barcelona

Visitamos Gerona, Llerida y Tarragona

COTO PERDICES

LERIDA, ZONA ARTESA SEGRE
Plazas limitadas
Tel. 93/593-24-43