

AGENDA

Baleares



La romántica noche ibicenca de Julio

Julio Iglesias mantiene este verano una intensa actividad en Ibiza. El famoso cantante español ha aprovechado su estancia en la isla pitiusa para filmar un videoclip con el fin de promocionar sus últimas canciones. Por este motivo, un equipo de filmación norteamericano se ha trasladado hasta Ibiza para grabar imágenes de la isla. La fotografía nos muestra un momento del rodaje en el que Julio Iglesias, como es habitual, aparece acompañado de una bella joven, en este caso una modelo holandesa llamada Jackeline. El marco idóneo para esta romántica escena no es otro que la ibicenca calle de la Virgen

GASTRONOMÍA. - El seminario que se celebra en el Estudio General Luliano de Palma de Mallorca en torno al tema "Hierbas, especias y condimentos en la cocina y licorera del Mediterráneo" llega hoy a su fin con dos conferencias. La primera, de Ángel Zuasti, versará sobre la tradición licorera mallorquina de las hierbas, y la segunda, impartida por Pedro Rovira, se ocupará de las hierbas en la licorería de la cuenca del Mediterráneo.

MÚSICA. - El Festival de Música de Deià tiene hoy como invitado a un pianista que cada año acude a esta cita musical en el marco de **Son Marroig**. Se trata de José Ortega, que estudió en el Colegio Nacional de Ciegos, obtuvo una beca de la ONCE para estudiar con Andrade de Silva y se dio a conocer internacionalmente en una serie de conciertos en España, Polonia y Nueva York. A las nueve y media de la noche comenzará su actuación que incluye obras de Mozart, Schuman, Debussy, Ravel, Chopin y Liszt.

FIESTAS. - Hoy, festividad de Santa Catalina Tomás, la localidad de Valldemossa celebra el "Día de la Beata", fiesta popular con gran tradición religiosa que se iniciará con una solemne celebración eucarística. A las seis y media, la banda de música de Montuiri

ofrecerá un concierto en la plaza Ramón Lull y a las nueve y media se iniciará el "carro triunfal" con una cabalgata presidida por la "Carrossa de la Beata", que este año es la niña María Trepal Gelabert, acompañada por el desfile de las bandas de música de Montuiri y Muro. El carro, cedido por los propietarios de "Sa Coma", ha sido financiado por el Ayuntamiento de la villa y adornado por Juan Mateu Ripoll Colom. Inca también celebra sus fiestas populares en honor a los santos patronos, Abdón y Senén. La jornada de hoy tiene como protagonista el deporte con un circuito ciclista, un torneo de tenis y otro de fútbol, además de una gimkhana motorista de pequeña cilindrada. Y a las nueve y media, la plaza de España reunirá las actuaciones de Jaume Sureda y Grup Tentol, Toni Morla y Salvador y Amitges.

MERCADOS. - Los jueves por la mañana organizan sus mercados semanales las localidades mallorquinas de El Arenal, Ariany, Campos, Inca, Sant Llorenç y Ses Salines.

NAVEGAR. - En La Mola, mar rizada y regular visibilidad. En Ciutadella, calma y buena visibilidad. En Sóller, mar rizada y visibilidad regular. En Porto Colom, marejada regular visibilidad. En Sa Ràpita, buena visibilidad y mar rizada.

COSTUMBRES

Hierbas con sabor a Mediterráneo

Palma (Redacción.) - Ya en las civilizaciones más antiguas y remotas, las especias y condimentos eran símbolo de las culturas y productos muy costosos y apreciados. Hoy, el arte de la cocina ha heredado de los árabes y egipcios estas sustancias, que se han convertido en uno de los productos de consumo que más contribuyen al placer del paladar.

Las hierbas, especias y condimentos en la cocina y licorería del Mediterráneo, ha sido el tema que ha presidido durante tres días las IV Jornadas de Gastronomía, organizadas por la Cátedra Ramon Llull, con la colaboración de la Universidad de Barcelona, la Universitat de les Illes Balears y el Estudio General Luliano.

Siempre tomando como punto de referencia el Mediterráneo y la cultura y costumbres que ello implica, la Cátedra Ramon Llull lleva cuatro años celebrando estas reuniones gastronómicas; primero fue la cocina mallorquina, después la gastronomía mediterránea española y, posteriormente, los platos típicos de varios países europeos. Este año las jornadas han querido ocuparse de un tema muy concreto: la investigación y estudio de los condimentos más utilizados en la cocina mediterránea, aspecto muy rico, a la vez que desconocido, que define el carácter de la gastronomía del Mare Nostrum.

Lourdes March y Alicia Ríos han sido las dos especialistas invitadas para hablar de la importancia que llegan a tener las hierbas en nuestra gastronomía. Dedicadas al estudio de los orígenes de los platos, estas expertas conciben las especias y las hierbas como elementos básicos e imprescindibles en el arte de la cocina. Las hierbas, con el paso de los años, se han convertido en sustitutas de las especias, siempre más exóticas y por ello más caras, de modo que el mismo entorno y clima del Mediterráneo ha permitido la expansión y crecimiento de unos condimentos como el romero, la hierbabuena o la albahaca.

Las diferentes culturas del Mediterráneo adquieren, a través de



Las jornadas de Palma han permitido conocer las posibilidades gastronómicas de las hierbas

Ramon Llull fue el primer mallorquín que aromatizó y azucaró el alcohol

la preparación de sus platos, una personalidad propia que las define. Y a esta personalidad también contribuye la condimentación, que depende de condiciones tan diversas que van desde el clima hasta las costumbres o creencias de un país. Así, según Lourdes March, las especias y las hierbas se convierten en soporte y apoyo del carácter de la cocina, no sólo por los aromas y sabores que aportan, sino también por las infinitas combinaciones que permiten.

Las teorías y exposiciones impartidas en las aulas del Estudio General Luliano han tenido también su aportación práctica a través de diversos restaurantes de Palma. En ellos, los amantes del buen comer han podido degustar

variados platos, muy condimentados y aromatizados con hierbas y especias, siempre con el toque personal de los grandes maestros del arte de la cocina. Pero esa gracia personal no es privilegio de unos pocos; por el contrario, para Lourdes March el uso de las hierbas es algo muy cotidiano y extendido por el valor y carácter que imprime a los platos que cada uno cocina.

Ángel Zuasti y Pedro Rovira cerrarán hoy estas jornadas gastronómicas hablando de la tradición licorera en la cuenca mediterránea. Para Zuasti, prestigioso enólogo que ha echado raíces en Mallorca, el origen de las hierbas se remonta al primer licor hecho por los benedictinos y es Ramon

Llull el primer mallorquín que decide azucarar y aromatizar el alcohol para darle un sabor agradable al paladar. Más tarde, con el paso del tiempo, este descubrimiento se convierte en una labor popular que adquiere gran importancia. De un producto farmacéutico también nacerá otro licor popular mallorquín: el palo, que actualmente se consume muy poco y es prácticamente desconocido fuera de Mallorca.

Dentro de esta tradición licorera, Mallorca está representada por dos grandes zonas vinícolas que han potenciado la producción de aguardiente. Mientras la zona de Binisalem tiende a una producción de gran calidad, Felanitx y Porreres tienen una mentalidad en la que se prima la cantidad.

Con estas jornadas no sólo las amas de casa han podido profundizar en los secretos que encierran las especias y las hierbas, sino que todos los amantes de la cocina han conocido las dos caras de este arte.

MARGARITA BAUZÁ

LA SIESTA

Cuando se toma el fresco, "la fresca" en catalán isleño, bullen conversaciones que forman una atmósfera de palabras sobre las nubes y una terrazas "sur-mer" o "sur-terre" bajo la Luna creciente. Tres han sido los temas estrella que por una telepatía (?) contagiosa aparecían en la mayoría de diálogos. El "doping" de Perico Delgado ha hecho que muchos veraneantes se familiarizasen con la probenecida y el metabolismo, que fabricasen grandes soflamas españolistas como el Matías Prats de turno cuando el gol de Zarra, que estuviesen de acuerdo con la política "cultural psocera" que manda a París a un secretario de Estado y un montón de analistas para defender el honor de todas las Agustinas de Aragón, las cuales cantaran a coro ¡que viva España! Un paréntesis: este cronista que dejaba París cuando el Delgado era mailloteado por Jacques Chirac, cree que la moda estadounidense tiene su mejor símbolo en

"La fresca"

el Arco de Triunfo que está en obras y totalmente recubierto de unas telas blancas que se iluminan con los colores y bandera francesa. ¿Qué no es guapo?

El asesinato, el narcotráfico y otros sucesos parecidos da tanto que hablar y escribir que la mayoría de mis colegas que se dedican a informar en las páginas negras van a tope. Si fulanita de tal fue violada, si mengana y mengano fueron asesinados... La prensa amarilla europea relata con pelos y señales puñaladas, y hasta diálogos muchos de los casos más significativos, dándoles el "sabor español" que los convertirá en apetecibles para cualquier mirada comunitaria. Y el personal, como si de pronto la "detectivitis" fuera una epidemia, se dedica a la búsqueda

del criminal, al chafardeo macabro y al comentario en el que el morbo y el miedo se entrecruzan. Couxa Rosillo, una periodista multivalente, que corre tras cualquier "hecho diverso", me comentaba que está agotada: "Qué fuerte esta última semana! Para mí toda esta violencia y muerte la siento como algo alieno. El ambiente ha subido de temperatura y los grados de calor se conjugan con la brutalidad. Se podrían confeccionar montones de guiones de serie B y novela barata

Los astrólogos y futurólogos piensan que ello puede tener unas motivaciones planetarias y me hace mucha gracia. La mayoría de teorizaciones sociológicas no producen más que moralina

El tercer tema es el más estimulante por su superficialidad congelada: ... que Federico de Carva-

jal veranea con su novia, que Concha Velasco aparece en la playa de Formentor con un bañador diferente cada media hora, que Pep Noguera, peluquero-actor, organiza un pase de modelos-esculturas pilosas titulado "Cásate ya conmigo", que un guardaespaldas de la infanta Cristina se mosquea con un fotógrafo en "Titos" y le da dos mandobles manuales, que Mario Conde, el de los suplementos de Economía, es un chulero...

Mientras escribo a la orilla de la "xerox", los "canadairs", con su barriga amarilla repleta de agua de mar de la bahía, me hacen sombra y compañía. Es tristísimo. El Coll de Sa Creu arde ya hace horas y Son Vida está alerta. Las neuronas de los pirómanos han empezado a hacer su agosto, "avant la lettre", pero no quiero tornar al morbo negro de la moda. Brilla el sol, hace calor y vacaciones, y el que no, novillos.

BIEL MESQUIDA

Reservado a Colegiados y Especialidades seq. R.D.2015 78. 15-7-78

MEDICOS

Análisis clínicos
DURAN I BELLIDO, Miguel Urgell, 161 (Provença-Roselló) T. 253-86-36 i 254-21-43. Obert tot l'estiu.

LABORATORI CLINIC DR. NIN. Rbla. Catalunya, 66, 2º (Aragó). T. 215-20-60 i 215-24-20 (parking) Matins de 8 a 11, tardes de 5 a 6.

Cirurgia plàstica, reparad. y estética

BERENGENO VIERGE, Rodolfo. Cirugía Plástica y estética. Celulitis y Liposucción. París, 189, 1º, 2º T. 200-53-43.

FERNANDEZ SERRA, Carlos. Cg. Plástica y Estética, Liposucción. Trav. de Gracia, 73-79, 2º, 6º. Tel. 238-01-73.

Odontología-estomatología

AMERICANA. Clínica Dental. Todas las especialidades. Estética Bucal. Tratamientos múltiples en un solo día. Prótesis inmediatas. Atención de 15 a 20 h. en: Avda. Madrid, 128, entlo., 3º T. 339-46-30, y en: Valencia, 2, 2º, 3º T. 425-15-00. Abierto todo el Verano.

CLINICA DENTAL ARGENTINA. Odontología general niños. Ortodoncia. Abierto todo el verano de 9.30 a 20 h. Horario a convenir. Avda. República Argentina, 166, entlo., 1º T. 211-17-00.

CLINICA DENTAL SAN CARLOS. Estética Bucal. Prótesis Fija. Niños. Man Spricht Deutsch. On Parle Français.



GUIA MEDICA, ASISTENCIA Y URGENCIAS

Méjico, 7. T. 424-08-07.
INSTITUTO DEXEUS.
P.º Bonanova, 67. T. 212-46-00.
Servicios Urgencias Odonto-Estomatología 24 horas: sábados, festivos y "puentes" (patrocinado por Colegio Oficial de Odontólogos y Estomatólogos de Catalunya).

ASISTENCIA Balnearios

BALNEARIO DE LUGO. Hotel. Barrio del Puente, s/n. Lugo. T. 982-22-12-28. Abierto todo el año.

Reumatología. Pat. Articular. Piel. Aparato Respiratorio. Higado y Vías Biliares.
TERMAS DE CUNTIS. (Pontvedra) Reuma. Piel. T. 986/54-80-00.

Implantes dentales

C. APARICIO-J. OLIVE. Osteointegración en exclusiva. Único método reconocido en USA. Clínica: Mitre, 90. T. 93/209-43-42.

Psiquiatría

GARCIA Montserrat. Ansiedad. Depresión. Crisis de pánico. Psicoterapia. Sexología. Córdoba, 257, 1º, 1º T. 217-78-76.

Residencia 3.º edad

CATALUNYA. Estancias permanentes y "Temporada de verano". Servicio médico permanente. Preciosas habitaciones y jardines con inmejorables servicios a los residentes. Informes: Sr. D. Pere Relats i Roca.

Bruc, 14, 2º 1ª. Barcelona. Tels. 318-31-39, 318-72-12 y 301-33-27.

FLORIS. Arenys de Mar. Asist. médica. Salones juegos. TV. Vídeo. Habit. individuales y dobles con baño, 1ª línea de mar. C. Playa Cassà, 80. T. 792-15-08. Precios econ. (54.000 ptas. mes).

RESID. SAGRADA FAMILIA. Reciente inauguración. Reserva plazas anticipadamente. Atención médica permanente. Muecho sol. Sólo 18 plazas. Máxima calidad. T. 235-60-00 y 235-56-05.

Sexología

CENTRO MED. SEXOLOGICO. Trastornos genito-uritarios. Enf. de Transmisión sexual. Vasectomía. Fimosis. Valoración médica-psicosexológica de la conducta sexual. Impotencia. Eyac. precoz. Frigidéz. Anorgasmia. Laboratorio propio. Zona San Gervasio. T. 201-28-67.

CENTRO MEDICO ESPECIALISTAS.

Venereas, Fimosis, Sida, Vasectomía, Disfunciones sexuales, Impotencia. Ey. Precoz. Turos 9.30, a 20 h. Tel. 200-35-71. C. París, 189.

CENTRO MEDICO MITRE. Venereas, Fimosis, Vasectomías, Sida. Disfunciones sexuales, Impotencia. Ey. Precoz. T. 9 a 20.30 h. Sábados abierto. Travesera de Dalt, 52, 1º, 4ª P. gratuito T. 219-42-24.

CENTRO MEDICO REITER. Venereas, Sida, Impotencia. Ey. precoz, Fimosis, Vasectomía. De 9.30 a 20 h. Balmes, 156, entlo., 2º. T. 218-25-04 y 218-24-36.

CLINICA MEDICA BEYNON. Venereas, Impotencia, Ey. Precoz, Sida, Fimosis, Vasectomía, Laboratorio propio. 9.30 a 20.30 h. T. 215-01-40 y 215-02-61. Provenza, 292, esq. P.º de Gracia.

Información: Tel. 3017050