

6x9

Por BY SENS

FELICITACIONES I

— Senyora Maria, moltes gràcies! Ja he rebut la seva UNICEF. Demà, o demà passat, tindrà la meva...

FELICITACIONES II

El señor G., pese a todas las recomendaciones, nunca consigue mandar sus felicitaciones con la suficiente antelación. Esta vez la recomendación era más intensa porque la tele, quieras o no, siempre influye. Por otro lado, él cree que está feo no seguir lo que se ha recomendado. Total, que puso en el borde del sobre en lugar de "Navidad", "Año Nuevo"...

ASTERIDAD

Me ha extrañado que este año, al convocar el Centro de Iniciativas su concurso de escaparates y teniendo en cuenta las circunstancias, no haya señalado que concedería el primer premio al que consiguiera presentarse más oscuramente atractivo.

AUMENTO

— Mira, serà una casualitat, però després de dir-li això, l'endemà em va posar una cara més llarga...

— Doncs, no et dic res. Entra que ja li té...!

CRÍTICA DESTRUCTIVA

Conozco a un hinchas del Barça que dice que sí, que lo comprende, que los tiempos cambian. Que él estaría dispuesto a dejar de ser hinchas y pasarse a la política, pero que como los resultados iban a ser los mismos...

DETALLE PARA UNA ESCENA DE UN FILME DEL OESTE

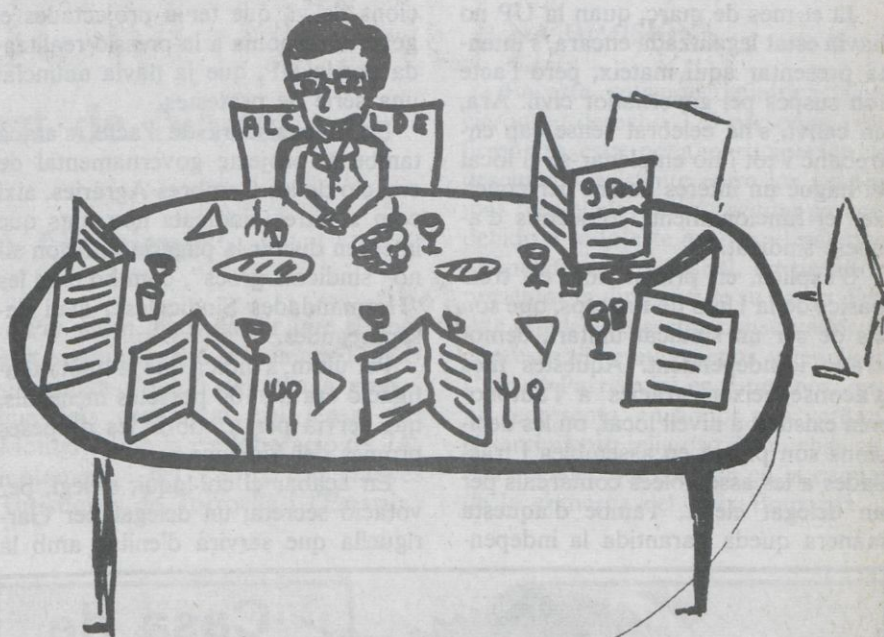
Poco después de la larga secuencia que describe el atraco a un Banco, se forma el grupo de las fuerzas vivas y coleantes que van a salir en persecución de los ladrones. Plano medio de una auténtica confusión de relinchos, polvo, gentes que montan a caballo y

otros que intentan hacerlo; gritos, voces dando órdenes, etcétera. De pronto, pasa cerca de la cámara un jinete. En la silla, junto a su rodilla, se balancea un cartelito en donde se lee "Prensa".

OTRO MOTIVO GASTRONÓMICO AMPURDANÉS

El alcalde de Figueres, D. Pedro Giró, reunió el otro día a la prensa provincial y local —los corresponsales gerundenses estaban representados con profusión— en el Hotel Ampurdán, para felicitar la Pascua de Navidad a la familia periodística y brindar por 1978. Un motivo

Me enteró de que ese hígado fresco de oca de Agullana, que salió con calidad, forma parte de un plan de producción que puede dar que hablar. Esta "fábrica" de foie-gras viene funcionando en la localidad ampurdanesa, establecida con una base de ocas grises y que, al parecer, se irá ampliando hasta conseguir la producción suficiente como para exportar a Europa. Se eligió el punto estratégico de Agullana ya con aquella intención. A las ocas grises se las somete a todo un proceso, que culmina casi en la paralización, con objeto de que sus hígados aumenten de forma considerable. Repito que la "prueba" del Hotel Ampurdán sorprendió a todos por el resultado, con elogios concretos. Y uno se alegra porque, produciéndose



del menú que sirviera el importante establecimiento tuvo el especial interés que ofrecen las novedades. Fue el "Hígado fresco de oca de Agullana, a las uvas", que resultó un plato con futuro. Por un lado tiene la apariencia de un plato de caza, por otro no tiene su consistencia porque es más suave y delicado; sin embargo, posee una capacidad que le acerca a los manjares con base. Lo inteligente, en este caso, fue servir a continuación una "Omelette a la Norvegienne" porque la clara montada en soufflé con su relleno de helado pusieron el punto de equilibrio.

aquí, es un motivo más para aumentar esa fama gastronómica por la que tanto laboran nuestros hoteleros. Habrá que ver lo que consiguen con este foie-gras apuntándose ya por el tipismo.

La cena tuvo un prólogo completo con la variación de los "Tastets de l'Empordà" en funciones de aperitivo al que siguió, ya en la mesa, con una "Crema de caza al orégano". Bueno, de hecho, dominó el cariz "fronterizo", que es lo que nunca ofrece dudas: durante todo el menú fue servido, exclusivamente, "Codorniu" (extra seco).