

La dos

LLETRES

PERIODISTA, XEF I CONSTRUCTOR

A mi, que en els cinc darrers anys només he encès un fogó, per cuinar arròs pels meus fills i encara estem en procés de desincrustar-lo de l'olla. A mi, que només entro a la cuina per agafar una cervesa. A mi, m'han convidat a participar en un concurs de cuina al Firatast. Es tracta de fer una truita, que segons he hagut de buscar a l'enciclopèdia és «ous batuts i fregits, als quals hom dona forma oblonga». Demà buscaré el significat d'«oblonga» i sobretot el d'«hom», que és qui fa la feina. I tanmateix, he acceptat. No només perquè se m'atorga llibertat per utilitzar qualsevol ingredient, llibertat que aprofitaré per sorprendre i qui sap si intoxicar el jurat. He acceptat sobretot perquè jo sempre he volgut ser constructor. No un constructor més, sinó dels que edificuen allà on a qualsevol altre li estaria prohibit, i la manera és dissenyar-ho sota una pàtina gastronòmica. Ser cuiner abans que constructor, vet aquí el secret de la vida.

Guanyat el concurs, seré Gran Sacerdot d'aquesta nova religió que és la Gastronomia i podré edificar penjant del riu Onyar, al cap de Creus o al mateix claustre de la Catedral si em passa pel barret. A veure qui li diu que no a un artista, a un creador, que aquests són els epítets amb què es coneix ara la gent que dona de menjar als altres.

Amb una truita normal no vaig enlloc. Per ser considerat artista cal que la truita sigui diminuta i càpiga sense-ra en una cullera que per descomptat serà torta, a veure quin artista usa culleres rectes. El preu no pot baixar de 35 euros, so pena de ser considerat un simple cuiner, i a aquests no se'ls deixa edificar ni una barbacoa al seu pati. I mai recomanaré un vi per acompanyar-la, sinó per fer un bon maridatge.

Ha de semblar qualsevol cosa excepte una truita. He pensat oferir els ous batuts en un plat, més enllà una mica d'oli, i allà a baix la sal, presentant al jurat una truita deconstruïda. D'aquí a deconstruir cala Montjoi més hi ha un pas.

Albert Soler
albertsoler1@hotmail.com

AL TWITTER

JUANJO GARCÍA
REGIDOR PSC SANT FELIU DE GUÍXOLS

@socenjuanjo

«La llei contra l'homofòbia, positiva; però demostra que encara som una societat immadura i malalta i que ens falta molt camí per recórrer.»

CARLES PUIGDEMONT
ALCALDE E GIRONA

@KRLS

«Ni pluja excepcional, ni accident imprevisible, ni sanejament col·lapsat. La veritat, com l'aigua, sempre surt.»

MANEL NADAL
EXSECRETARI PER A LA MOBILITAT DE LA GENERALITAT

@manelnadal63

«L'Ajuntament de Girona té raó en el fiasco de l'AVE. El col·lapse d'un mur de maons sense armar ni fonaments indica una obra mal acabada.»

JOAN LLUÍS BOZZO
DIRECTOR DE TEATRE

@espremulla

«Els consellers de Cajamadrid van gastar en 1 any (només amb targeta negra) el que cobra un professor d'ESO en 20 anys. Som idiotes o què?»

LA FOTO DEL DIA



XAVIER VALERÍ

L'empresari Pere Alzamora rep la medalla d'Olot

Pere Alzamora va rebre la medalla de la ciutat d'Olot ahir al vespre a la Sala Torín d'Olot, on es van aplegar unes 300 persones. Alzamora va agrair el reconeixement i en el parlament va explicar el fet de ser empresari. «És una feina de responsabilitat i de compromís -va assenyalar- amb totes les famílies que compten amb nosaltres». Va esmentar la dedicació i els riscos que representa poder complir amb els compromisos presos. Abans del moment en el qual l'alcalde, Josep Maria Corominas, va donar la medalla va tenir lloc una glossa a càrrec de l'historiador Josep Murà.

LA FINESTRA



PILI TURON

CALDES DE MALAVELLA
RELOTGE ESPATLLAT I QUE NO S'ARREGLA A L'ESTACIÓ DE TREN

Un adhesiu indica, des de ja fa unes quantes setmanes, que el rellotge de la sala d'espera de l'estació de tren de Caldes de Malavella no funciona. En vistes dels freqüents retards de Renfe, que van des de pocs minuts a estones més llargues -sobretot pel que fa als Rodalies-, potser el rellotge no s'arregla perquè els usuaris no siguin tan conscients del temps que fa que esperen el tren.

TWITTER
GIRONA ES TRANSFORMA EN «GIR9NA» ALS PERFILES OFICIALS DE L'AJUNTAMENT

Fa uns dies explicàvem en aquesta mateixa pàgina que el perfil institucional de l'Ajuntament de Girona i de l'alcalde de Girona a Twitter s'havien transformat i hi apareixia la lletra «V», en motiu de la Diada. S'hi podia llegir: «AjVntament» i «GirV-na». Aquest fet va molestar al PP. Ara, passat ja l'onze de Setembre, ha aparegut un «gN» en els dos perfils i es pot llegir: «GirgNa», en suport a la consulta.

RIUDELLOTS DE LA SELVA
COL·LECCIONISTES DE PLAYMOBIL ORGANITZEN UNA FIRA EN SUPORT A LA MARATÓ DE TV3

Riudellots de la Selva té una Associació de Col·leccionistes de Playmobil que ahir va anunciar, a

través del seu compte de Twitter, que organitzarà una fira per col·laborar amb la Marató de TV3. Aquesta serà la segona edició de la Fira de Playmobil, que se celebrarà els dies 13 i 14 de desembre a la sala polivalent de l'Ajuntament de Riudellots de la Selva. En la primera fira, organitzada l'any passat i amb el mateix destí solidari, l'associació va recollir 1.408,15 euros.

PLA DE L'ESTANY
LIMNOS S'OPOSA A LES PROSPECCIONS AL MAR A LA SEVA REVISTA

L'últim número de L'Ham, la revista de l'Associació de Defensa del Patrimoni Natural del Pla de l'Estany, Limnos, publica un article en contra de les prospeccions petrolíferes. La seva oposició és tant a l'entorn de les Illes Canàries com als projectes que planen sobre el Mediterrani, en aigües gironines.

Per a les seves celebracions:
sopars de colla, aniversaris,
batejos, petits casaments...

VINE A:

DÚPLEX
RESTAURANT

Per a més informació, telèfon

872 08 07 00

o consulteu web: www.duplexrestaurant.es

Rda. Ferran Puig, 39 baixos · Girona

MENÚ DE GRUP

Pica-pica de:
Amanida de l'hort
Embotits amb pa de coca amb tomàquet
Croquetes
Calamars andalusos
Xipirons saltejats

Segon a escollir:
Entrecot a la brasa o amb salsa roquefort
Orada a la brasa o al forn

Postres, beguda i cafè

Preu menú: 20€ (IVA 7% inclòs)

Si celebres el teu aniversari, nosaltres posem
el pastís de franc!!!

DE DIMARTS
A DIVENDRES

menú diari al migdia a
9,50 € (IVA i beguda inclosos)

amb 4 primers
i 4 segons plats i postres

Cada dia, al menú,
un plat especial