

Nuestra tierra

ODISEA EN PLAZA ESPAÑA

Lluvia, obras y hora punta. Tres grandes inconvenientes para aquellos que se desplazan, o por lo menos lo intentan, en autobús por Valladolid estos días. La arena sirve de trampolín para los más avisados. Seguro que al fondo hay sitios libres.



AMIGOS DEL MUSEO

Ayer se presentaron las diferentes modalidades del carné de Amigos del Museo del Patio Herreriano. Al acto asistieron el presidente de la Colección de Arte Contemporáneo, José Liadó, el alcalde de Valladolid, Francisco Javier de la Riva, y el presidente de la Asociación de Constructores de Castilla y León (de izda. a dcha.).



CENTENARIO DE CERNUDA

El catedrático de literatura española de la Universidad de Murcia, Francisco Javier Díez de Revenga, inauguró ayer en la Universidad de León el curso 'Luis Cernuda en su centenario 1902-2002'.

Los refranes de 'el día'

Germán Díez Barrio
Profesor de Literatura



Una buena acción se olvida, y una mala nunca en la vida

Esta máxima de sabiduría popular nos aconseja que procuremos obrar bien, pues toda buena actuación va acompañada de un premio. Lo triste es que lo bueno pronto se olvida, pero incluso sabiendo que las buenas actuaciones caen en el olvido y pasado el tiempo pocas lo agradecen, no está demás obrar con criterio acertado. Ahora no cometan un mal acto porque serán recordados por ello repetidamente, ya que nadie se olvida de lo mal hecho.

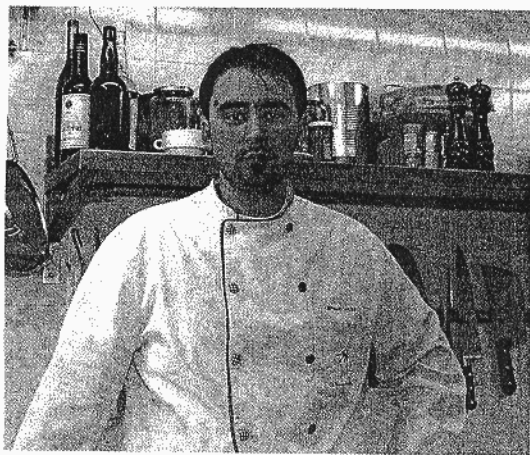
Le pasó a un hombre acostumbrado a obrar perfectamente. Trabajaba en un hospital de barbero. En cierta ocasión, por error, le cambiaron al enfermo de cama; afeitó la cabeza a uno que no era. Cuando vino el padre del muchacho, y le reconoció, el barbero se lamentó amargamente rogando que no le denunciaran porque se jugaba el puesto. Si quiere, prometió al padre, le compro a su hijo una peluca, la que usted quiera. Nada, le contestó el hombre, le ponemos una gorra y a los quince días igualado. Oiga, concluyó el profesional de la cuchilla, que para igualado ya se lo he dejado yo.

Retratos / por Eduardo Mayordomo

Emilio Martínez Ares

Cocinero de La Despensa del Príncipe, en Fuensaldaña

"Lo importante es que la fruta no sature el sabor del plato fuerte"



► ¿Cómo surge la idea de estas III Jornadas de Cocina con Fruta?

► Cada año realizamos unas jornadas centradas en un producto, el año pasado fue el bacalao, y éste surgió lo de la fruta. Nos dimos cuenta un día al comer una de las ensaladas que hacemos, la de melón con langostinos.

► ¿Y cuál ha sido la respuesta de los clientes?

► La gente no está muy acostumbrada a comer esta clase de platos, pero la verdad es que ha sido todo un éxito. El tercer día, el 19 de abril, podíamos haber llenado tres restaurantes por la cantidad de reservas que había.

► Denos alguna propuesta...

► En el menú podíamos encontrar entrantes como foie de oca con compota de reineta, para pasar a un rape con salsa de sidra y de uvas o una pechuga de pato con salsa de fresa. De postre, entre otros platos se pudo elegir unos creeps higos con moscatel con una infusión de frutas rojas, como una alternativa al tradicional café.

► ¿Y de dónde salen estas 'joyas'?

► Las empiezo a pensar en enero. Se te van ocurriendo cosas que hay que probar, porque no siempre aciertas con los platos o las salsas. Por ejemplo, para la ensalada de bacalao con naranja, habíamos pensado en un principio en hacerla con kiwi, pero vimos que esa mezcla de sabores no quedaba bien.

► ¿Algún secreto?

► No hay que poner mucha fruta, porque si no, acabas saturando lo que debe ser el plato principal, bien sea carne o pescado. Otra cosa importante es saber contrarrestar sabores, incorporar el ácido, el dulce... Además, es fundamental que el menú vaya de menos a más, que te quedes satisfecho justo al final.

► Lo bueno, acaba pronto...

► El resto del año, la vida del restaurante es muy diferente. Aun así, siempre que se hacen algunas jornadas de este tipo, algún plato queda como permanente para la carta.

► ¿Quedan ganas de repetir?

► Por supuesto, cada año las cosas salen mejor.