

MANUEL
ALCÁNTARA

El respirador

Debíamos disculparnos los que escribimos en estos papeles voladores que llamamos periódicos, acostumbrados a una muerte diaria, por la monotonía de nuestra conversación.

Cuando no se habla de *El Chino* se habla de *El Egiptio* y cuando no se habla de la dinamita es porque se está hablando de Goma 2. Antes de que se descubriera la pólvora se había descubierto el fanatismo.

El mundo jamás ha tenido que lamentar la ausencia de hechiceros que, cada uno a su modo, prometen un gran confort de ultratumba. Son los especuladores del cielo y la verdad es que no han contribuido a aumentar la felicidad de los eventuales habitantes de este planeta menor.

Por si faltaran motivos de descontento colectivo, con la posibilidad de que alguien que ha asesinado a dos docenas de contemporáneos se pueda tomar un vaso de chacolí -a mí me lo trae a Málaga mi amigo Carlos Tamames- junto al tipo que se cargó a su padre, o a su hijo, o a su hermano, que ya sabemos que los explosivos no distinguen demasiado entre su clientela. Por si eso no fuese un motivo de repulzón, decía, se añade ahora otra causa de discrepancia.

El caso es llevarnos mal. Un hospital católico ha decidido retirar el respirador a Inmaculada Echevarría, la enferma de 51 años que desea, desde hace muchos, no seguir respirando y reclama su derecho a descansar en paz.

La dirección del hospital San Rafael de Granada, que pertenece a la orden de San Juan de Dios, acordó que la petición de la pobre mujer es "adecuada a derecho". Y ahí viene el lío.

Yo creo que a Dios le ha tenido que parecer bien, pero no lo sé. Quien tiene línea directa con Él, el cardenal arzobispo de Toledo, Antonio Cañizares, que debe saber mucho sobre "ventilación mecánica", no es partidario. Dice que toda eutanasia es ilegítima. ¿Toda? Monseñor.

CARME RUSCALLEDA

"Si la gallina es feliz, el huevo sabrá mejor"



La cocina de Carme Rusalleda es fiel a los sabores de su Maresme natal. /AP/

RAFA MARÍ ■ VALENCIA

Josep Pla en una masía. Pregunta por el dueño. Ha ido a dar de comer a las gallinas, le dicen. "Magnífico! Es la millor noticia que es pot tenir!", comenta Pla. Fue lo último que escribió. Su última anotación. La Administración debería poner ese comentario de Pla en un sitio destacado y leerlo todos los días.

¿Por qué?

Si la gallina es feliz, el huevo sabrá mejor y te sentará de maravilla. ¿Cómo se logra la felicidad de las gallinas?

Las gallinas necesitan correr y comer hierbecitas, caracoles y gusanos. Pobres, algunas no tienen ni eso. No, a la mayoría las encierran en sitios muy pequeños para que estén firmes y produciendo.

Y sus huevos no valen nada.

Nada. Mala gastronomía.

Si las patatas y los huevos escaseasen...

Entonces serían carísimos.

Defina la buena cocina.

Buenos productos, ideas, compromiso con el cliente e ilusión.

Los hombres, estrellas de la gastronomía. Las mujeres, en minoría.

En la actualidad sólo hay cuatro mujeres con tres estrellas Michelin: dos italianas, una francesa y yo.

Es curioso, porque antes la cocina era territorio de mujeres.

No en los restaurantes. Las mujeres no tenían la fuerza necesaria para usar las herramientas de la antigua gastronomía.

¿Y ahora?

La nueva tecnología ha anulado ese inconveniente, Las empresas familiares, como la suya, aguantan mejor las crisis.

Porque estamos dispuestos incluso a sacrificar las vacaciones. Al negocio le entregas tu vida.

¿Qué tal anda su restaurante de relación calidad-precio?

Muy bien.

De 140 euros por comensal no baja.

Insisto en que la relación calidad-precio es muy buena.

Explíquemelo.

Mi restaurante tiene 35 plazas. ¿Sabe cuántas personas trabajamos allí?

Su restaurante Sant Pau, en Sant Pol de Mar, tiene 3 estrellas Michelin. Defiende con ardor que la gastronomía es cultura y memoria.

La famosa cocinera intervino esta semana en el Club de Encuentro Manuel Broseta

No lo sé. ¿Diez personas? Treinta. Haga cuentas.

El crítico Rafael García Santos dice que la alta cocina es cara... y a menudo incomprensible.

Pues, debe entenderse. Si el cliente necesita un manual de instrucciones para comprenderla, falla algo.

¿La cocina, qué es?

Cultura. Memoria. Imaginación. Estoy convencida. La buena cocina te lleva a sentir el momento del calendario e incluso a 'comerte' el paisaje.

En la matanza del cerdo de Náquera/Serra se produjo un animado debate sobre si la cocina es arte o no.

La cocina tiene un sentimiento artístico, sin duda, y busca la perfección. Buscar la perfección agota.

El cocinero con ambiciones sufre una tortura interior con su búsqueda, sí. ¿Ha llegado a llorar cuando algo no le ha salido bien?

He llorado, he desvelado y adelgazado. Se sufre.

La Documenta de arte de Kassel invita a Ferran Adrià. ¿No se pasan?

No. Nunca podremos aplaudir bastante lo que Ferran Adrià ha hecho por España. El mundo entero le imita.

Su restaurante está a 40 kilómetros de Barcelona. En la carretera hay controles de alcoholemia.

Las nuevas leyes obligan a los clientes a controlar la ingesta de alcohol.

Eso hará daño a su negocio. Se ingieren muchos menos destilados, ya lo creo.

¿Usted es de las que está en la cocina o atendiendo a los clientes?

En la cocina. Yo no recibo.

La gente quiere hablar con Adrià, Dacosta, Berasategui, Arzak, usted...

Al final me gusta preguntárles a mis clientes qué tal ha sido la experiencia. Pero sólo al final.

¿Por qué se come tan bien en Cataluña y el País Vasco? El nivel económico no lo explica todo: en Inglaterra y Alemania no se lucen demasiado.

Es un hecho cultural. En Cataluña hay productos magníficos, en la cocina existe tradición, ingenio, un receptor muy diverso...

¿Un producto esencial para usted? El aceite de oliva. Imprescindible.

Hay quien come basura en casa: no tienen tiempo para cocinar, dicen. Mentira. Si no tienen tiempo, es que no les interesa la cocina. ¡Se equivocan! La comida es salud y placer.

En 2006 hizo usted declaraciones muy polémicas. Pero sigue atendiendo a la prensa, se fia de nosotros.

Me fio, me fio. Tengo mis ideas, que conste. Pero si me plantea temas políticos, le hablaré de cosas de mi trabajo. Haga la prueba.

¿No cree que el Estatut...?

Rovellons, hamburguesa de manitas de cerdo, gambas rojas de Palamós...

"Las gallinas necesitan correr y comer hierbecitas y caracoles"

"Un cocinero con ambiciones sufre una tortura interior"

"Por cosas que no salieron bien he llorado, desvelado y adelgazado"

desde 108.000€

ALMENARA
TOPLAR

Viviendas confortables

902 410 480

Viviendas de 1, 2 y 3 habitaciones

- ❄ Aire acondicionado con bomba de calor.
- 🏠 Zona comunitaria con piscina.
- 🍳 Cocinas completas con vitrocerámica y horno.

Financiación

CAIXA GAUICA

Comerciantes

farré

TOPLAR

CARME RUSCALLEDA
Chef del restaurante Sant Pau

“Un restaurante guarda un gran paralelismo con el teatro”

LA PRESTIGIOSA GUÍA Michelin distingue con tres estrellas al restaurante regentado por esta catalana, convirtiéndola así en la primera mujer que lo consigue

La restauradora catalana cuenta los secretos del restaurante que ella misma regenta



SALVA ALMENAR

Carme Ruscalleda regenta el restaurante Sant Pau, uno de los seis establecimientos españoles de más prestigio y lustre. Tanto ella como su local están a la altura de otros genios de la cocina: Arzak, Adrià, Berasategui, Santamaría o Subijana. Algo une a esta élite culinaria española y es que los seis han obtenido el exquisito reconocimiento de las tres estrellas de la Guía Michelin. Valencia 7 Días ha podido conversar con la chef catalana iniciada en los fogones

de casa y ahora al mando de una de las mejores cocinas del mundo. Un sillón de piel del lujoso hall del hotel Valencia Palace es testigo de la claridad y sinceridad de las palabras de Carme Ruscalleda, minutos antes de impartir una conferencia organizada por el Club de Encuentro Manuel Broseta.

Con las tres estrellas que Michelin le ha concedido, pasa a formar parte de un selecto grupo de restauradores...

Exactamente, españoles e internacionales porque el

premio de las tres estrellas tan sólo lo han obtenido una cincuentena de establecimientos en todo el mundo y eso hace que sea un hecho excepcional y a la vez muy buscado.

¿Es este un reconocimiento al trabajo que desde hace diez años realiza el Sant Pau?

Las tres estrellas hacen la traducción en todo el mundo de lo que es mi casa. Un señor de Boston y uno de Singapur, saben lo que quieren decir esas estrellas. A este punto llegas con una

carrera ascendente, dedicándole la vida y trabajando con inconformismo y ambición profesional.

Ser la primera chef española que consigue esta distinción, ¿es un motivo de satisfacción añadido?

Es un motivo de alegría evidentemente, aunque creo que la satisfacción es la misma que la de un hombre cuando la recibe. Pero, sin duda, este es un buen mensaje para las mujeres, para decir 'tú puedes, si te organizas como ellos que tienen una familia que lo resiste, un equipo que

La gente que viene al restaurante tiene unas expectativas y una ilusión y, por tanto, no puede fallar nada. Debe ser una fiesta para los sentidos

les asiste, un buen producto e ideas, puedes llegar'. En todo el mundo hay cinco mujeres que tienen esta distinción. Cuatro en Italia, una en España y en la última semana se ha incorporado una francesa.

De los seis españoles que han conseguido esta distinción, cinco son hombres, ¿tienen ellos cogida la sartén por el mango?

Se ha de tener en cuenta que es un horario muy largo y, por tanto, una mujer que decida incorporarse a esta faena debe tener una institución familiar detrás suya bien organizada, igual que le pasaría a un hombre.

La restauración se ha transformado en un nuevo modelo de turismo, en el cual su restaurante se ha convertido en una parada obligatoria en el camino.

El público considera que la cocina es cultura. La cocina nos presenta como aquéllo que ha sido nuestra historia. Nos presenta de dónde venimos, qué somos en este momento e incluso me atrevería a decir hacia dónde queremos ir. Por tanto, este hecho cultural genera un motor económico. A mí me quita el sueño la persona que viene con ilusión, expectativas y con exigencia, porque son mesas que valen dinero y no puede fallar nada. Debe ser más bien una fiesta para los sentidos. Eso es la gastronomía.

Los locales más laureados apuestan en su mayoría por la vanguardia. ¿Esto quiere decir que la tradición ya no tiene sitio en la alta cocina?

Pienso que hay vida para todos los estilos. La cocina tradicional si está bien hecha tiene larga vida y las cosas más innovadoras y rompedoras tienen que estar bien hechas. Por tanto, no nos espantemos de la pirueta más extraña y acerquémonos a ella con la ilusión de ver si es placentera, sana, gustosa...

¿Cuál es el secreto para mantenerse diez años al más alto nivel culinario?

El secreto es enamorarte de lo que haces, que dediques todo el tiempo que merece, que no bajes la guardia, que no te conformes y que pienses que mañana lo harás mejor.

Europa luce de practicar la cocina más seductora del mundo, pero ¿es la mejor?

Es muy discutible que Europa tenga la mejor cocina del mundo porque para ello tendríamos que conocerlas todas, que sin duda sería un ejercicio muy interesante. Es una cocina muy rica con un crisol de identidades que la engrandece.

Y España, ¿qué escalafón ocupa?

Nuestra cocina se encuentra en un gran momento y en un período de conciencia

de que es un hecho cultural, expresivo, que además es un motor económico. Lo bueno sería que todos los niveles culinarios (el de tapas, de menús diarios, el tradicional o el artístico) sintiesen ese compromiso por el cliente que paga la comida. Entonces —puedo asegurar— que podríamos lucir de ser de los mejores del mundo.

El Sant Pau tiene otro establecimiento abierto en Tokio, así es que también conoce la cocina japonesa...

Cada vez que viajo su cocina me seduce. Es una cocina muy diferente que mira mucho por el respeto de la pureza del gusto. Su cocina es más transparente, es una cocina de agua. La verdad es que me gusta mucho y por eso no sabría cuál definir como la mejor del mundo.

¿Una buena cocina garantiza el éxito?

No, reclamamos el trabajo de la sala. Es muy importante la atención, el cliente está atendido por un personal que será el que te llevará la obra que te ha hecho llegar allí. Un restaurante guarda un gran paralelismo con el teatro. Existe una compañía, que es todo el mundo que trabaja en la casa, y una obra, que es la carta, y el cliente viene a disfrutarla. El telón se levanta cuando entras y te sitúas en tu palco; entonces van llegando los diferentes actos. Y el actor es aquella persona que lo hace posible, que te atiende con el vino, el pan, el agua, los platos. Es aquella persona que te sabe atender.

¿Cómo definir a un restaurador?

Creo que es una persona un poco simple. Seguramente quien tenga una cabeza bien amueblada no se meta en estos derroteros. Pero sí que es una persona enamorada de lo que hace y una persona que sabe que comunica, que atiende. Es una persona generosa que se siente satisfecha cuando hace disfrutar a su comensal.

¿Y autodidacta?

Tenemos mucho de autodidactas, la mayoría nos hemos hecho a nosotros mismos. Sin embargo, ahora todos los que están comenzando su actividad profesional han pasado por la escuela. Por tanto, el relevo generacional estará mucho más formado.

¿La cocina va más allá de los fogones?

La cocina ya no es sólo nutricional. A mi restaurante la gente no sólo viene a comer —naturalmente tiene que saldar el hambre—, pero después tiene que descubrir las diferencias culturales en las maneras de comer, tiene que entender los homenajes que hacemos a través de la comida a artistas, si hay expresividad detrás de los platos... Todo esto pasa comiendo y bebiendo.

¿Son sus libros como un cuaderno de bitácora de la experiencia adquirida al frente del Sant Pau?

El hecho de que la gente ya no aprenda a cocinar en casa hace que sienta el compromiso de enseñar a cocinar de manera sana, explicar cuáles son los alimentos del momento, y además dar técnicas fáciles para hacer las recetas en casa. ■

EL MIRADOR

N.º ÁNGELES ARAZO

Enrique Sanisidro, un universo

De las más interesantes pinturas que expone Sanisidro en las Atarazanas, la titulada *El peso del tiempo*, con la simbología de las horas que se escapan parece alentar su actitud vital y caudalosa obra. Si en el mes de diciembre mostraba su producción en el Parlamento Europeo de Bruselas, al mes siguiente inauguraba en las Atarazanas, los *Fragmentos*; explosión de inconcebibles tonalidades y formas, tan distantes de la anecdótico que, a pesar de una clara inspiración en la naturaleza, quedan en el límite extremo de la abstracción, para permitir que el espectador participe en el juego de las sugerencias.

Su estudio, una gran casosa del XIX con huerto jardín, donde crecen frondosos limoneros y con música de Mozart, como fondo, delatan unas preferencias a la hora de traducir en manchas, grafismos y colores, la pintura cuya emoción desea transmitir.

Desde las *Hojas en el agua*, al popular 'margallón' de nuestros muelles, todos sus fragmentos están concebidos para ser unidad, o conjunto, por su articulación. Admirable el mural que alcanza los cinco metros. Recordemos que Enrique Sanisidro se decantó desde



Una de las obras de Sanisidro. /LP

de Almásfies, y el proyecto que está ejecutando destinado a la nueva estación del metro del Aeropuerto de Manises.

Su bagaje como catedrático de Análisis de Formas y Color en la Escuela Superior de Cerámica de Manises; y profesor de Colorido y Composición en la Facultad de Bellas Artes de San Carlos de Valencia, así como el peso de tantos viajes por becas obtenidas y cursos monográficos seguidos en España y en el extranjero; de los que destaca el Claro-oscuro en el arte clásico, en Italia (posee la Medalla Oro de Roma), revelan su contandencia en

SUGERENCIAS DE HOY

ENSAYOS EN EL PALAU DE LES ARTS
SIMON BOCCANEGRA



La gran ópera italiana regresa al Palau de les Arts Reina Sofía con *Simon Boccanegra* de Giuseppe Verdi, una nueva producción que se estrenará el próximo 9 de marzo. La nueva producción operística tendrá a Lorin Maazel como director musical, y a Lluís Pascual, como director de escena. El barítono Carlos Álvarez encabeza el reparto.

CONFERENCIAS
CARME RUSCALLEDA
Hotel Meliá Valencia Palace

La restauradora Carme Ruscalleda ofrecerá hoy, en el Club de Encuentro Manuel Broseta, la conferencia bajo el título: *Salvable, natural, expresiva, comunicativa = la cocina*. Ruscalleda se ha convertido en la primera chef española en conseguir dos estrellas Michelin. El acto, que comenzará a las 20 horas en el Hotel Meliá Valencia Palace de Valencia, será presentado por Julia Pérez Broseta, miembro de la junta directiva del Club de Encuentro.

ARTHUR C. DANTO
IVAM

El profesor Arthur C. Danto ofrece hoy una conferencia, a las 20 horas, en el IVAM, a propósito del 18 aniversario del museo.

CINE

EL HOMBRE DEL CRÁNEO RASURADO
MUVIM

El MUVIM proyectará hoy la película *El hombre del cráneo rasurado*, dentro del proyecto *Cautivos de las sombras*, sobre el cine fantástico europeo del siglo XX y principios del XXI.

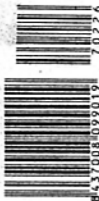
VARIOS CICLOS
FilMOTECA

La FilMOTECA ha programado para mañana las películas *Estira i Arronsa* (1916) y *El jardín de los reyes* (1916).

AULA LAS PROVINCIAS
SALVADOR VILA Hotel Astoria



El arquitecto valenciano Salvador Vila interviene hoy, a las 20 horas, en Aula LAS PROVINCIAS, que se celebra en el hotel Astoria. En la conferencia hablará del regreso del Claustro Alto del Abad desde Torreladones (Madrid), donde ha estado unos ochenta años, hasta su lugar natural y de origen, el Monasterio



"Descartamos a Cruyff porque pidió 22 millones de pesetas para hablar"

Dedica más del 90% de su tiempo a la abogacía y el resto a presidir un foro de debate donde comparecen desde hace 22 años personalidades relevantes de todos los ámbitos. Admite que muchos valencianos merecen recibir la Medalla de Oro del Club de Encuentro, que sólo es otorgada a los ex presidentes de la Generalidad.



PEPE COQUILLAT
redaccio@valenciahui.es

En el ámbito social y político, ¿cuál es el papel del Club de Encuentro Manuel Broseta?

Esta institución es una tribuna que no depende de ningún grupo mediático y de ningún partido político, donde además hemos tenido la sensibilidad de que en las juntas directivas haya gente diversa que opina de manera muy distinta. Por tanto, buscamos el elemento común a todos nosotros. Hay veces que a la gente que destaca en Valencia se le reconoce más fuera que dentro. El papel del Club de Encuentro es también reconocer y dar a conocer a esos valencianos que son importantes y hacen cosas por esta provincia.

En relación con este asunto, ¿por qué sólo se otorga la Medalla de Oro de la institución a los ex presidentes de la Generalidad y no a personas que, por ejemplo, dedican parte de su tiempo a ayudar a los demás?

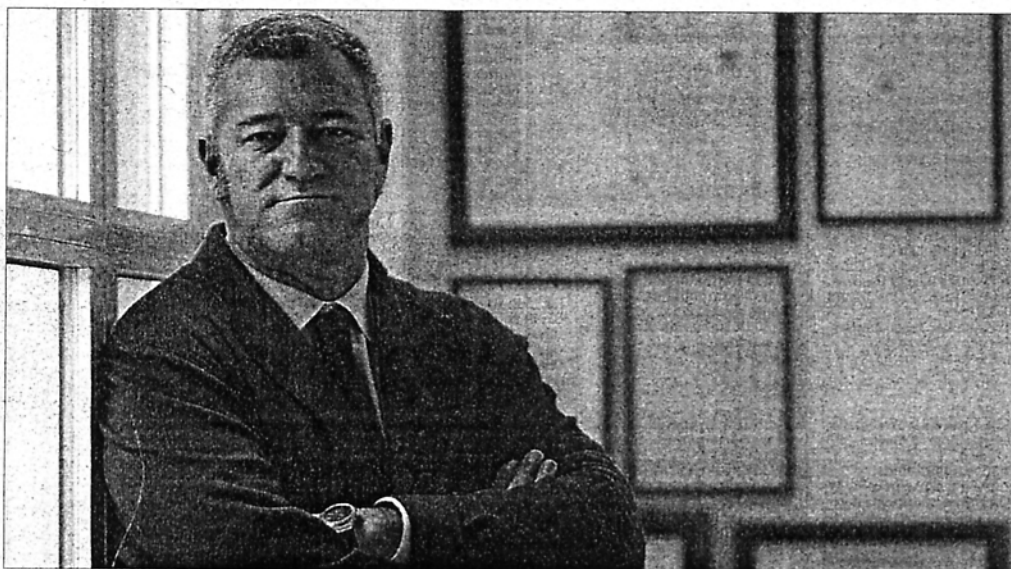
Hay muchísimos valencianos que seguramente se merecen la Medalla de Oro. Lo que pasa es que el Club de Encuentro Manuel Broseta, desde que nació, quiso vincularse de alguna manera a la presidencia de la Generalidad, en el sentido de que se entendía que había que otorgarle un papel predominante al presidente del Consell. Esta figura política no deja de ser el primer valenciano de todos los valencianos, y es una manera de personalizar que nosotros estamos con esa persona, sea quien sea y del partido al que pertenezca.

¿El ciudadano valenciano es de los que participa en debates y foros?

Existe de todo. Hay cenas del Club que son deliciosas intelectualmente, donde la gente participa, y no viene sólo a hablar, sino a escuchar. Es una disposición intelectual que me parece muy interesante, venir dispuesto a escuchar y a enriquecerse con las opiniones de los demás.

¿Cuál o cuáles han sido las conferencias que más le han gustado?

Me ha gustado más, por ejemplo, la del ex director general del Libro, José Luis Villacañas. Sobre todo, las conferencias sobre temas valencianos. A veces me escandalizo de lo poco que los valencianos sabemos de nuestra historia. Yo pertenezco a una generación en la que nos explicaban en el colegio quién era Isabel la Católica y nos hablaban de Viriato, pero



Francisco Puchol considera que las comparecencias de algunos políticos son "insufribles".

MER

no nos comentaban la historia de nuestra Comunidad, y ésta es una de las cosas que más me fascinan.

¿Y las menos interesantes?

Normalmente las de los políticos, sobre todo las de los que se equivocan y se creen que el Club de Encuentro es la plaza de toros y vienen en un plan mitinero.

"Es una disposición intelectual interesante que venga gente al Club de Encuentro a escuchar y a enriquecerse con las opiniones de los demás"

Aunque afortunadamente pasa pocas veces. Esto gustará mucho a los suyos, pero para eso que la organice en la fundación de su partido. Hay políticos que son interesantísimos, pero hay algunos que son insufribles.

¿Quién le gustaría que compareciera en el Club de Encuentro?

Me gustaría traer a alguien internacional. El Club de Encuentro Manuel Broseta cumple un papel local en el sentido de que las personas importantes de Valencia vienen por esta institución, y un papel nacional destacado respecto a que la gente también relevante en otros ámbitos comparece en el Club. Pero -traer una persona

internacional- requiere financiación, y esa es la gran asignatura pendiente de esta asociación. El Club se sostiene exclusivamente con la cuotas de los socios, y para traer a un señor de Nueva York hace falta quizá contar con ciertos patrocinios, y ése es un debate que el Club de Encuentro tiene ahora en crecimiento constante.

De las personas que han comparecido en el Club, ¿quién ha sido más exigente para ofrecer una conferencia?

Quien ha exigido no ha podido venir. Recuerdo que con Johan Cruyff hicimos una gestión a través de un abogado suyo con quien tengo amistad, pero apareció una persona cercana al ex futbolista que nos solicitó cerca de 22 millones de pesetas para que interviniera en el Club. Le dije que no teníamos posibilidad para afrontar eso, y entendí esa manera de pedir dinero como una forma de decir que no venía. Esta institución intenta no pagar, lo que pasa es que hay alguna vez en la que, si hemos tenido un calendario excesivamente político, hace falta desengrasar con algún elemento cultural. Y si la junta directiva no tiene poder de convicción para traer ese elemento gratis, pues alguna vez hemos tenido que pagar.

Francisco Grau (miembro de la junta directiva del Club) opina que el mejor momento de las conferencias es cuando varios directivos de la institución se reúnen con el conferenciante en

el bar del hotel donde se celebran los simposios para seguir conversando después de la cena-coloquio. ¿Qué ocurre en ese momento?

A veces el final de la cena se convierte en una reflexión de los temas que en ese momento apetece tratar y, a lo mejor, no tienen nada que ver con la conferencia. En la cena procuramos en la medida de lo posible estar todos -socios y directivos- en la misma mesa. Cuando hay muchas reservas hemos desconvocado la cena, porque para que cada uno esté en una mesa y no haya realmente coloquio, pues no interesa. Todavía eso, elevado a la enésima potencia, es cuando después de la cena, si al conferenciante le apetece tomar una copa en el bar del hotel, nos quedamos un grupo más reducido. Y ya es la típica conversación de una cerveza entre amigos.

¿Van a seguir organizando mesas redondas?

Hubo una época en la que, cuando la televisión autonómica no había cogido un papel importante con el debate electoral autonómico, el debate más importante era el que tenía lugar en el Club de Encuentro Manuel Broseta. La directiva se ha planteado la posibilidad de que si no venían los 'primeros espadas' se suspendía el debate. Pero ahora hemos decidido ponernos en contacto con los jefes de campaña de cada uno de los partidos políticos para que comparezcan en una mesa redonda.

PONTE VECCHIO
Calixto III, 20. Valencia

nuestros guisos caseros

MARTES:

- Arroz amb fessols i naps
- Lentejas
- Arroz a la milanesa

2º plato
• Atún con salsa de anchoas
• Ternera con setas
+pan+bebida+postre,
por sólo 7'5 euros

Tel. 96 384 86 67

MARRASQUINO
Restaurant **MAR**

Arroces y cocina mediterránea

abierto todos los días

Pinedo (Junto a Spook Club.vic)
Telf. 96 324 83 45

RESERVE SU COMIDA O CENA DE EMPRESA

CAL SENEYRET
Arrosena-Restaurant

C/ Ferrer, s/n
46150 Eldorra del Tago
Tel. 96 166 78 26
www.cal-seneyret.com

Gastronomía

Ahora, con Las Provincias Digital, te ayudamos a preparar las recetas más deliciosas, las patas más sanas y sabrosas de nuestra gastronomía.

Más de 200 recetas que puedes imprimir para controlar tu propio progreso. Con el avance de la cocina, prueba de cocina, preparación de ingredientes, etc.

Entra en www.lasprovincias.es y mándala a cocinar.

GRUPO **AVIA** CASA SALVADOR

SOLVIA
restaurant

COCINA MEDITERRÁNEA
Ctra. Subida al Castillo s/n
46400 Cullera (Valencia)
Telf.: 961720398



El pata negra, en Japón.

El país asiático se rinde ante el pata negra. Cortadores de jamón preparan unas raciones en un acto organizado ayer en Tokio por la Agencia Andaluza. /EFE

Del 19 al 28 de febrero

RUTA DEL BACALAO

Del 19 al 28 de febrero

VIII Jornadas

Organizar un Menú original y exquisito es un placer que incluye entre sus ingredientes el Bacalao. Este Menú especial lo encontramos en el Restaurante Los Cuernos del 19 al 28 de febrero de 2007.

BACALAO...

SALON Internacional

Desde 1977 a su servicio

SALONES PARA CELEBRACIONES
COCINA DE RECONOCIDO PRESTIGIO

Nuevo edificio exclusivo para alojamiento

www.saloninternacional.com
Cami Real 215 Ostarreja Telf. 961.261.445

arrocería

Catarroja

96 127 36 06

Beniparrell

96 121 06 11

HISPANIA

HOTEL PUERTA VALENCIA
HOTEL SILKEN

BODAS DE DISEÑO

- Capacidad hasta 250 comensales
- Techo de más de 3 metros y sin columnas

Haz ya tu reserva
☎ 963 936 395
www.hotelpuertavalencia.com

Hotel Nivata

Restaurante Canán

Una alternativa única en Xàtiva

Los mejores arroces

Calle Ángel Lacalle-Xàtiva
96 227 66 11 - Fax 96 228 72 22

Restaurante **Mediterráneo**

Restaurante a la carta
Salones para banquetes

Ctra. Real de Madrid, s/n - 46470 ALBAL (Valencia).
Teléfono 96 126 32 99 - 96 127 49 01

Arroseria L'ARROSA
Restaurant

"Especialidad en arroces y cocina de mercado"

Abierto todos los días. Cerrado domingos, lunes y martes por la noche.

Tel. 96 243 39 39, Avda. Joan XXIII, Carcaixent

SAMBUCO

- Pasta
- Pescados
- Carnes
- Carpaccio

COMIDAS DE EMPRESA

C/ Corder Altes, 57 - 46005 Valencia - Tels. 96 395 10 54 - 96 395 00 99

Carrer Sant Francesc, num. 38
Teléfono 96 228 15 85
46800 XÀTIVA (Valencia)

Taverna Setabense

Cocina Valenciana Creativa

C/ Cabañal, 7. 46400 CULLERA (Valencia)
Teléfono 96 173 00 86
ABIERTO TODO EL AÑO

RESTAURANT CAMI VELL
COCINA DE MERCADO

-Cerrado Semana Santa y domingos-

C/Colón, 51 Teléfono 96 241 25 21
ALZIRA - www.camivell.com

RESTAURANTES

LOCAL Y DIRECCIÓN	ESPECIALIDADES	CAPACIDAD	HORAR.	CIERRA	PRECIO
COCINA MEDITERRÁNEA					
CASA CLEMENCIA. Primado Reig, 179 Tel. 963601001	Carnes y arroces cocinados a leña	250	13.00-16.00 20.30-23.00		
COCINA DE MERCADO					
ALBUFERA. Paseo de la Alameda, 32 Tel. 963375037	Menú regional Menú degustación		13.00-15.30 20.30-23.00	24	28,44
SALONES					
HOTEL MELIA VALENCIA PALACE. Paseo de la Alameda, 32. T. 963375037	Banquetes, reuniones, congresos, presentaciones Comidas privadas. Pases modelos.	600			
COCINA TEMÁTICA					
FOSTER HOLLYWOOD. G.V.M. Turia, 16 Pl. Ayto., 2. B. Dcha. 963951520-963520264	Restaurante de cine en V.O. Abierto sin interrupción, de 12.00 a 01.00		13.00-02.00		6,61 euros
FOSTER HOLLYWOOD. Nuevo Centro Artes Gráficas, 7. 963461003-963930335	Lugar perfecto para llevar a tus artistas invitados Abierto de 12.00 a 01.00		13.00-02.00		6,61 euros
F. HOLLYWOOD. CC. Bonaire: 961920902 Gandia: 962867346. Alfafar: 963935264	Para comer como los grandes astros de cine. Abierto sin Int. Gandia: Pl. Mayor (Planta ocio). Alfafar: Parking Continente		13.00-02.00		6,61 euros
F. HOLLYWOOD. C.O. Heron City Paterna: 963638751 C.C. Gran Turia: 963838348	Para comer como los grandes astros de cine. Abierto sin Int. Alfafar: Parking Continente		13.00-02.00		6,61 euros
COCINA VALENCIANA					
LA RIUA. Calle del Mar, 27, bajo Tel. 963914571	Restaurante típico valenciano. Especialidad en arroces	100	14.00-16.00 21.00-23.15	D LN	
COCINA JAPONESA					
HARAJUKU. Plaza del Tossal, 12 Tel. 963922246	Cocina japonesa	40	13.30-16 21.00-23.30	L	40 euros

El jamón ibérico se podrá producir en cualquier lugar de España

El de bellota sólo se etiquetará en zonas de dehesa

EFE/EUROPA PRESS ■ MADRID

El jamón ibérico se podrá producir en toda España, siempre que proceda de cerdos de raza ibérica, según aseguró el Ministerio de Agricultura y Pesca (MAPA), aunque matizó que sólo podrán etiquetarse como de bellota o criados en montanera en las zonas catalogadas como de dehesa.

El MAPA añadió que quiere limitar la denominación de ibérico de montanera o de recebo a los municipios en los que existen dehesas, que, según los datos remitidos por las comunidades autónomas, correspondían a 23 provincias.

Concretamente, las indicaciones "ibérico de bellota" o "ibérico de recebo" sólo podrán ser utilizadas en aquellos productos procedentes de cerdos ibéricos criados en régimen de aprovechamiento de la dehesa mediante pastoreo.

La directora general de Alimentación del MAPA, Almudena Rodríguez, explicó que el cerdo "tiene dos apellidos", uno es la raza, que tendrá

que ser ibérica para que el jamón se pueda etiquetar como tal, y otro el de la alimentación, de manera que los jamones ibéricos podrán etiquetarse como de bellota o criados en montanera o dehesa, de recebo, de cebo en campo o de cebo.

Así lo establecerá la nueva norma de calidad de jamones, paletas y lomos ibéricos, cuyo borrador está actualmente en fase de alegaciones por parte del sector y de las Comunidades Autónomas y que el Ministerio prevé aprobar en junio.

Los principales cambios que prevé la nueva norma se centran en la definición de la dehesa, considerada como un ecosistema de extensión de terreno de encinas y alcornoque, donde los cerdos ibéricos pastan alimentándose de bellotas y pasto.

La nueva norma tiene como objetivo "garantizar a los consumidores que el producto que están consumiendo se ha hecho en un sitio donde se puede cumplir esa condición", señaló el director general de Ganadería, Carlos Escrivano.

Carme Ruscaldeda defiende el gran valor cultural de la cocina

La restauradora interviene en Club de Encuentro

REDACCIÓN ■ VALENCIA

Para la restauradora Carme Ruscaldeda, cuyo restaurante San Pau, situado a 40 kilómetros de Barcelona, tiene 3 estrellas en la guía Michelin y las más altas calificaciones en las guías españolas más solventes, la cocina posee un valor cultural de primera relevancia.

"Quizá cambie de estética y de horario, pero nuestra sociedad ha reconocido la importancia de los cualidades saludables, naturales, expresivas y comunicativas de la cocina bien hecha, hasta el punto de que existe un culto por la gastronomía", afirmó en la conferencia que impartió ayer en el Club de Encuentro Manuel Broseta, ante más de un centenar de personas.

Para Ruscaldeda, que fue presentada por Julia Pérez Broseta, los cambios de comportamiento social afectan también a la tradición culinaria doméstica. "Ya nada es como antaño, no lo es el aire, ni el agua, ni la tierra, ni lo que plantamos en ella; tampoco nosotros somos los mismos", añadió.

En su intervención, Ruscaldeda propició un debate a fondo en torno a la cocina, en un momento en que Europa "practica la cocina más seductora y, al mismo tiempo, asume la desaparición de su cocina más tradicional y doméstica". Ruscaldeda está considerada una cocinera autodidacta y vanguardista, pero sin apartarse en esencia de la mejor tradición culinaria mediterránea.

Agenda

■ SANTORAL
Santos Fortunado, Víctor, Néstor, Alejandro y Porfirio

El Sol Sale a las 7.39 y se pone a las 18.50	Venus Sale a las 8.54 y se pone a las 21.12	Marte Sale a las 5.59 y se pone a las 15.38	Júpiter Sale a las 3.00 y se pone a las 12.29	Saturno Sale a las 17.11 y se pone a las 12.11
La Luna Sale a las 13.14 y se pone a las 5.16	Fases	Nueva 19-3-2007	Cuarto creciente 25-3-2007	Llena 3-3-2007

Notas

SERIE	REINTEGROS	4-2
6	COMBOLA	14
6	REINTEGRO	4
MILLONES		
18	20	22
LA		5 Y 2
805	FR. ACERT.	EUROS
44	3+2	9965 41,47
85	3+1	50,747 21,34
82	2+2	12,2923 14,79
46	3+0	115,943 16,25
43	1+2	566,979 7,36
28	2+1	1,275,259 7,78
LA PRIMITIVA		
21	23	30
40		4
		9
808	FR. ACERT.	EUROS
1,05	4	14,659 92,06
540	3	299,421 8,00
5,33	Reintegro	1,00
14	18	25
40		29
		8

TEATRO
CIRCUITO CAFÉ-TEATRO. Mis compañeros de clase, por Cuando los humanos atacan, en Club (c/ Jesús, 91). Y en Barrio Cinco (Ciscar, 46. Valencia). Por las mujeres de allá, con Mary Chey Band. 23.
«FRANKENSTEIN: LAS CICATRICES FAMILIARES». Compañía Teatral Off. Hasta el 25 de marzo en Off Teatro y Cine (c/ Turia, 45). 1, 2, 3, 4, 8, 9, 11, 22, 23, 24 y 25 de marzo. 20. 12 euros. Reservas, 96-3841185.
LECTURAS DRAMATIZADAS. La sala Sgae (Blanquerías, 6. Valencia) acoge hoy la lectura de la obra *El secret*, de Joan Carles Rosselló, con Naus Agulló y Empar Murcia. 19.30.
TROBADA DE PALLASSOS. Alzira celebra la X Trobada de Pallasos. Hoy, en el Gran Teatro, se inaugura la exposición *Exprobadada*, de Patricia Aranda, que resume los diez años del evento.

CONFERENCIAS
PINTORES Y REVOLUCIÓN. La casa de cultura de Gandia, dentro del ciclo *Pintors i revolucions*, acoge hoy una conferencia sobre *Elisabeth Vigée Lebrun i la Revolució Francesa*. 20.30. Entrada libre.
IVAM. Hoy, Arthur C. Danto, profesor emérito de la Universidad de Columbia y crítico de arte de la revista *The Nation* ofrecerá una conferencia magistral en el IVAM. José Vidal Beneyto, secretario general de la Agencia Europea para la Cultura de la Unesco, clausurará el ciclo de conferencias del 18 aniversario del instituto. 20.



CARME RUSCALLEDA. La restauradora Carme Ruscalleda pronunciará la conferencia *Saludable, natural, expresiva, comunicativa, expresiva en cocinar*, hoy en el *Club de Encuentro Manuel Brosseta*, en el Hotel Meliá Valencia Palace. 20.
AUDIOVISUALES

de marzo, en el Centro Calima, curso de cocina italiana, impartido por Richy Castells. 60 euros. www.centrocalima.com



MÚSICA
MARTÍN Y SOLER VS MOZART. Concierto a cargo de Erika Escrivá-Astaburuaga, soprano, e Ignasi Jordà, clave, dentro de los actos del 20 aniversario de Capella de Ministrers, hoy en El Centro Cultural La Beneficencia. 20.
SABINE MEYER, CLARINETE. Concierto en el Palau de la Música de Valencia, dentro del ciclo *Música Antigua, Clásica y Barroca*, a cargo de Sabine Meyer, clarinete, con el acompañamiento de la orquesta Camerata Bern. Obras de Schubert, Von Weber y Haydn. 20.15. 15 euros.
FLAUTA DE PICO. Audición en el Conservatorio Municipal de Música José Turbó. 19. Entrada libre.
Fiesta Cubana. En Café Bolsería (calle Bolsería, 41. Valencia), original fiesta cubana con el grupo Son de Barrio. 23.30.
JAM SESSION EN BLACK NOTE. Hoy, Open Jam Session, como cada lunes, en la sala Black Note Club (Palo y Peyrolón, 15. Valencia), coordinada por el guitarrista Tonky de la Peña.

EXCURSIONES
ruta de senderismo «EL CAMINO DE LEVANTE». El Club de Muntanyisme Marilín ha organizado la ruta de senderismo *El camino de Levante V etapa: de Valencia a Santiago/Vía augusta (II)* para el domingo 11 de marzo. 8. Reservas de plazas antes del 7 de marzo en los 96-36715773 y 619-113447, y hasta el 8 de marzo en el local social del Club, calle José Benlliure, 202).

CONVOCATORIAS
PROYECTA 07. La Universidad CEU Cardinal Herrera ha abierto el plazo de inscripción para el certamen *Proyecto 07* de creación audiovisual que se celebrará el próximo 31 de marzo. La convocatoria está abierta a todos los estudiantes universitarios y de es-

Servicios

Farmacias de guardia

LUNES, 26
TELÉFONO DE INFORMACIÓN: 900 500 952
DE 9 A 9 HORAS
■ Centro Comercial El Saler, local 42. ■ Avda. Baleares, 45. ■ Avda. Cortes Valencianas, 48. ■ Dr. Marco Meronciano, 30. ■ General Avilés, 20. ■ Gran vía Marqués del Turia, 55. ■ Menorca, 19. CC Agua. ■ Avda. del Puerto, 33. ■ San Vicente, 107. ■ Cortes Valencianas, 37. ■ Dr. Manuel Candela, 6. ■ Emilio Baró, 11. ■ Gran vía Marqués del Turia, 31. ■ Menéndez y Pelayo, 29. ■ Profesor Beltrán Bagueña, 8. ■ Avda. Reino de Valencia, 85. ■ Virgen de la Fuensanta, 16. ■ MISLATA, calle San Antonio, 51.
DE 7 A 1 HORAS ■ Convento Jerusalem, 22.
DE 7 A 23 HORAS ■ Virgen, 8.
DE 0.30 A 21 HORAS ■ Poeta Querol, 5.
DE 9 A 22 HORAS
■ Aragón, 36. ■ Serranos, 33. ■ Matheu y Sariz, 19. ■ San Juan Bosco, 57. ■ Samuel Ros, 21. ■ Calixto III, 16. ■ Tirant lo Blanch, 32. ■ Ruzafa, 8. ■ Reina 106. ■ Burjassot, 139. ■ Jaime Roig, 18. ■ Avenida Blasos Ibáñez, 18. ■ Plaza Tetuán, 8. ■ Colón, 40. ■ Emilio Baró, 58. ■ Avenida Constitución, 117.

Donaciones de sangre

PUNTOS MÓVILES PARA HOY, LUNES:
■ Burjassot, autobanco-ayuntamiento y centro de salud, 17 a 20.30 h. ■ Fortaleyn, consultorio, 17 a 20.30 h. ■ La Barraca de Agües Vives, centro social, 17 a 20.30 h. ■ Massamagrell, centro salud, 17 a 20.30 h. ■ Montserrat, ayuntamiento, 17 a 20.30 h. ■ Quart de Poblet, centro salud, 17 a 20.30 h. ■ Torrent, autobanco-Campo Frio, SA (sólo empleados), 9 a 14.30 h. ■ Valencia, autobanco-calle Valle de la Ballestera, 29 (frente a Caprabo), 17 a 21 h. Agencia Tributaria (sólo empleados), 9 a 13 h. A W La Isla (calle Alguer, 1), 17 a 20.30 h. Autobanco-Carrefour-avda. Manuel de Falla, 13 (sólo empleados), 9 a 14 h.
PUNTOS FIJOS DE EXTRACCIONES:
■ La Fe, lunes, miércoles y viernes, 16 a 20.30 h. ■ Dr. Peset, lunes a viernes, 9 a 13.30 h. ■ Clínico, lunes a viernes, 9 a 13.30 h, jueves, 16 a 20.30 h. ■ Centro Transfusión de la CV (avda. del Cid, 65), lunes a viernes, 8.30 a 20.30 h, sábados, 8.30 a 14.30 h.

Efemérides

1815 Napoleón Bonaparte se escapa de la Isla de Elba, reorganiza su Ejército e inicia el llamado Período de los Cien Días hasta su derrota definitiva en Waterloo.
1904 El Congreso español aprueba el proyecto

Teléfonos de interés

EMERGENCIAS/SEGURIDAD	
Emergencias/Protección Civil	
Incondujas Forestales	
Policía Nacional	
Guardia Civil	
Guardia Civil de Tráfico	
Policía (dependencia)	
Policía Local	
Policía Nacional	
Policía Militar	
Bombas	
Cooperación de Bomberos	
Ambulancias	
Urgencias de la Seguridad Social	
Urgencias médicas	
Emergencias del Mar	
CENTROS SANITARIOS	
Quelvet Sanitario La Fe	
Hospital General	
Hospital Clínico	
Hospital Nave de Octubre	
Hospital Valencia al Mar	
Hospital Virgen del Consuelo	
Hospital Arreu de Vilanova	
Hospital Doctor Peset	
Hospital Militar	
Hospital Navarro	
Clinica Quirón	
Casa de la Salud	
Centro Rehabilitación Levante	
Centro Transfusiones de la C. Valenciana (IVC)	
Cruz Roja	
TAXIS	
Radio Taxi	
Telo Taxi	
Valencia Taxi	
Orda Taxi	
TRANSPORTES	
Aeropuerto (información)	
Renfe	
Ferrocarril de la Generalitat	
Estación de Autobuses	
EMT Autobuses Urbanos	
EMT Entidad Transporte Metropolitana	
Puerto de Valencia	
Servicio de la Grúa Municipal	
Información del Tráfico Urbano	
Jefatura Provincial de Tráfico	
DGT	900 173 54
Ayuda en Carretera	
SERVICIOS	
Inf. Administrativa de la Generalitat	

HOY EN LA COMUNIDAD

Lecturas Dramatizadas

«El secret», de Carles Rosselló
«El secret» es el título de la obra de Joan Carles Rosselló que se podrá disfrutar hoy en el ciclo de lecturas dramatizadas de la sede de la SGAE en Valencia. El texto teatral gira en torno a esos secretos que marcan la vida de las personas aunque también habla de aquellas personas de nuestro entorno que, pese a ser las más cercanas y queridas, un día descubrimos que son las más desconocidas.

Conferencias

Restauración

La restauradora **Carme Ruscalleda** ofrece, dentro de las actividades organizadas por el **Club de Encuentro Manuel Broseta** de Valencia, la conferencia bajo el título «Saludable, natural, expresiva, comunicativa: la cocina». Ruscalleda, es una de las cocineras más innovadoras y se ha convertido en la primera «chef» española en conseguir dos estrellas Michelin.

Juan Manuel de Prada

El escritor y columnista de ABC **Juan Manuel de Prada** pronunciará hoy la conferencia «Interculturalidad y literatura» en el **Foro Juan Luis Vives** de Valencia a las 9 horas. A continuación, **Isidro Catela Marcos**, profesor de la Facultad de Comunicación de la Universidad Pontificia Salamanca, hablará sobre «La sociedad de las pantallas. Claves para una televisión de calidad». La sesión finalizará con la mesa redonda «Televisión, valores y grupos sociales».

Arthur C. Danto

El profesor emérito de la Universidad de Columbia y crítico de arte de la revista *The Nation* pronunciará hoy una conferencia magistral en el **IVAM** a partir de las 20 horas. C. Danto es autor de numerosos libros sobre arte y filosofía, como «El abuso de la belleza», «La transfiguración del lugar común» y «Después del fin del arte». Clausura el ciclo **José Vidal Beneyto**, catedrático de Sociología de la Universidad Complutense de Madrid y secretario general de la Agencia Europea para la Cultura de la Unesco.

Sobre Frida Kahlo

La Caja de Ahorros del Mediterráneo (CAM) ha



El público del Palau de la Música aclama a Barenboim y la Filarmónica de Viena

El prestigioso maestro **Daniel Barenboim** puso ayer su batuta al servicio de una maciones más aclamadas de todos los tiempos, la **Filarmónica de Viena**, que ayzó su gira española en el **Palau de la Música de Valencia**. La **Sala Iturbí** del auditorio se rindió a la brillantez del concierto, en el que se interpretaron obras de Brahms, Schubert y Wagner. En la imagen, un instante de los ensayos previos.

MÚSICA

Música en el Ateneo Mercantil

El ciclo de conciertos que el **Ateneo Mercantil** celebra cada domingo continúa hoy con dos quintetos de cuerda formados por alumnos del Conservatorio Superior de Música de Valencia. Bajo la coordinación de **Nieves Pascual** y **Alexis Talleda**, los músicos interpretarán dos **Luigi Boccherini** y **Johannes Brahms**.

Sugar Blue Blues Band

El mítico músico de Harlem **Sugar Blue Blues Band**, virtuoso de la armónica y poseedor de un premio **Grammy**, actuará el **martes 27 de febrero** en el **IVAM** a partir de las 23 horas. Entrada libre.

Supersuckers

El 7 de marzo actúa en la **Sala Sterero** de **Alicante** la energética banda norteamericana de rock and roll **Supersuckers**.

Nena Daconte

El teatro de **Villarreal** acogerá el



La banda **Supersuckers** actúa el 7 de marzo en **Alicante**

presentar su tercer trabajo «Siempre» (*Always*), después de haber vendido más de dieciocho millones de copias de sus trabajos

valenciana **Ana María Sánchez** ofrecerá un recital con un programa de autores universales españoles e italianos y en el que

SERVICIOS

FARMACIAS

Valencia

www.redfarmaceutica.com

Abiertas 24 horas

Autopista El Saler, 16. **Balea Cortes Valencianas**, 48. **Dr. Merenciano**, 30. **General Avda Marqués del Turia**, 55. **Mena Puerto**, 33. **San Vicente**, 107. **Valencianas**, 37. **Dr. Manuel Izoda**, Emilio Baró, 11. **Marqués**, 31. **Manéndez y Pelayo**, 29. **Boltrán Báuena**, 8. **Rosino**, 85. **Virgen de la Fuensanta**.

Abiertas de 9 h. a 22 h.

Aragón, 36. **Burjasot**, 139. **M. 19**. **Reina**, 106. **Samuel Ros**, 16. **Plata**, 35. **Ruzafa**, 8. **San Juan Bosco**, 57. **Serranos**, 33.

Alicante

www.cofalicante.org

Plaza de Calvo Sotelo, 1. **Avenida de Alcoy**, 90. **Doctor Saperas**, 25. **Fernando Madroñal**, 16-18.

Castellón

www.cofcastellon.org
C/Sequiol, 2 (Final C/Herre