

LIBROS

por Bernardo González



EL LIBRO DE BIT
Pensamientos arriesgados

Sabater, F. *Pensamientos arriesgados*. Edición de J. Sánchez Tortosa. La esfera de los libros. ISBN 84-9734-075-2. Madrid 2002.

Pág. 206: "Dijo Albert Camus que hay dos tipos de inteligencia, la lista y la tonta. La lista sirve para comprender, prevenir y remediar; la tonta para deplorar lo que se entiende a medias y dar falsas alarmas. Uno de los tópicos mas sobados de la inteligencia tonta actual (junto a la crisis de los valores y el retorno de lo sa-

grado) es el pánico ante la homogeneización universal. Por lo visto, el mundo pierde sus diferencias y pronto será todo idéntico, alternándose en cada trecho un McDonald's con un anuncio luminoso de Sanyo, seguidos por una oferta de Coca-Cola y un Pizza Hut. ¡Adiós a la diversidad de gustos e indumentarias, a lo exótico que a nada se parece, a los indígenas incorruptibles que rechazan la tarjeta de crédito porque no es comestible! Pobres viajeros: por muy lejos que vayan en pos de lo insólito, siempre deambularán de lo mismo a lo mismo..."

ARTE

EXPOSICIÓN

España entre dos siglos y la devolución de Menorca

Esta exposición combina etapas y momentos, saberes y piezas de muy distinto signo con un común denominador geográfico, amplio en su dimensión española y europeo-mediterránea, pero concreto por aludir al hecho histórico de la recuperación de la isla de Menorca. Despliega un interesante proyecto pensado para dar a conocer una etapa de múltiples facetas culturales, como es el periodo de la segunda mitad del siglo XVIII y las primeras décadas del siglo XIX. Menorca conoció los efectos de la presencia británica y, más tarde, francesa hasta que se recuperó definitivamente por el Reino de España en 1802, en virtud del Tratado de Amiens.

Museo Arqueológico Nacional
Hasta el 15 de marzo de 2003



BAILE

MAX LATINO

No sabemos si el nombre de esta escuela de baile procede de los dos noctámbulos, MAX ESTRELLA y DON LATINO, retratados por Valle-Inclán en *Luces de Bohemia*, pero si aseguramos muchas noches de diversión a todos los que se decidan seguir su variado catálogo de cursos. Con una seria metodología, Angus, sus magníficos profesores y una cuidada selección musical han convertido MAX LATINO en la mejor escuela salsera de Madrid. Situada muy cerca de la Plaza de Manuel Becerra abren todos los días de la semana, realizando cursos intensivos y de iniciación los fines de semana.



Max Latino
Dr. Gómez Ulla, 8 - Madrid
Telef. 91725 95 03

GASTRONOMÍA

BOCAITO

El favorito de Almodovar

Pedro Almodovar siempre cuenta que, cuando va a Nueva York y se tropieza con un bar pretendidamente "de tapas" le recomienda visitar El Bocaïto, en Madrid. Sus virtudes se miden por la variación, las buenas combinaciones de sabores en las tapas, calientes, frías o templadas. Las tostas especiales, además del jamón o caña de lomo de bellota, junto con la cecina de Astorga, las croquetas de jamón y las mejimechas, completan un amplio panorama gastronómico. Y como guinda, el "Luisito", picante, pero lo justo. Cocina castellana y andaluza o los "Guisos del Día" suponen una oferta variada y sugerente.



Bocaïto: Tel.91.532.12.19.
Fax 91.522.56.29
c/ Libertad 4-6 - 28004 Madrid.
bocaïto@bocaïto.com

JUEGOS DE ORDENADOR

WARCRAF III

La lucha por Azeroth continúa

Sin lugar a dudas el juego con mas seguidores en los cibercafes de todo el país. Elfos de la Noche, Zombies, Orcos y los Humanos, cuatro poderosas culturas se disputan el control del reino de Azeroth. El jugador determina la mejor estrategia para conseguirlo estableciendo alianzas. Incorpora editor de mapas que permite modificar y crear los reinos en un entorno de tres dimensiones. El máximo partido se obtiene cuando juegan varios jugadores formando equipos y estableciendo conexiones por Internet con Battle.net.



cuando juegan varios jugadores formando equipos y estableciendo conexiones por Internet con Battle.net.

VINOS por Manolo Gamella



GOTAS Y MANCHAS

Una nueva patente, aún no a la venta

¿Quién no ha sufrido el incendio de las gotas que se escapan al servir un vino y se deslizan manchando la botella, nuestras manos, y ¡ay! nuestros mejores manteles? Consientes del problema, anfitriones y sumilleros ponen en peligro la integridad de sus muñecas recurriendo a movimientos malabarrísticos, o envuelven las botellas en feos revoltijos de servilletas, cuando no disponen de accesorios adecuados.

Afortunadamente existen dos tipos de éstos: tubos o láminas enrolladas que se introducen por la boca de la botella para cortar con

su filo la formación de las gotas, y baboros o anillos que se colocan alrededor del cuello para recogerlas en su caída. Los primeros tienen el inconveniente higiénico del contacto con el vino que servimos. Los segundos lo evitan, pero quedan manchados al usarse. Una nueva patente, aún no a la venta, puede resolver este asunto mediante collares de cartón decorativos y desechables. www.winecollar.com



HOTELES

CHATEAU GRAND BARRAIL

La Rochelle

Cruzar la zona de viñedos de Burdeos, la más emblemática de Francia y recalar en este castillo es todo un sueño. Se levanta junto al río Garona este edificio singular del siglo XIX, arropado por las viñas que se extienden en una llanura apacible con un lago le da otro toque relajante. Las habitaciones, todas con más de 45 metros cuadrados, recrean la forma de vida de otros tiempos, junto con la pasión por criar buen vino. Su comida es de

un gran nivel y sus postres superiores. Es posible, además, alquilar bicis, viajar en helicóptero y globo, o hacer una cata de vinos.

La cercanía de La Rochelle pone a una distancia cómoda el acceso a esta ciudad medieval, donde nuestro flamante académico de la Lengua, Pérez Reverte fácilmente situaría una batalla más de su capitán Alatríste. Frente a La Rochelle, la isla de Ré, a la que se accede por un transbordador, nos ofrece la



gracia de los pueblecitos pesqueros no demasiado invadidos por el turismo y donde las crêpes son de lo más auténticas.

Château Grand
Barreil, Route de
Libourne, 33330 S.
Emilion. Reservas en
España, 902.402.024



INTERNET

PORTAL MSN

Entretenimiento y alternativas

¿Vas a viajar y quieres saber qué exposiciones hay o qué obras de teatro? ¿Quieres saber a dónde ir un fin de semana o qué alternativas hay un día de lluvia o a dónde llevar a los niños? Para organizar el tiempo libre, estar al tanto de los estrenos o los conciertos importantes, esta es una buena opción: MSN Canal Entretenimiento. Sus agendas cubren los eventos culturales de todo el país, los mejores estrenos de cine y teatro, entrevistas

con actores y sus biografías, música y videos musicales para todos los gustos, los libros más vendidos y los mejores sitios donde tapear o comer.

Hay muchos otros portales, pero este es bueno, con una audiencia de acceso a Internet desde el Hogar, según Nielsen//NetRatings (diciembre-2002) de 8.000.000 usuarios únicos acceden cada mes a la red de servicios y contenidos de MSN España (I Semestre 2002) <http://www.msn.es/>

MP3

MUZE 128

Reproductor MP3 portátil

Con un peso de tal solo 27gr., medidas de 67x45x13 mm., esta "caja de cerillas" tiene una memoria de 128 Mbps para llenarlas de música en formato MP3 (3 horas) o voz (4 horas).



Un conector USB permite su comunicación con un ordenador personal y utilizarlo como disco removible (90 disquetes de 3"!!!). Una pila AAA nos da autonomía de 6 horas. Precio inferior a 180 euros. Contacto : www.ibertronica.es

110 ■ BIT 137 ENE.-MAR. 2003



VIAJES

ARAGÓN

De Torla a las praderas de Ordesa por el camino de Turieto

Duración: Unas 2 horas y cuarto (más las paradas).

Dificultad: Sencilla, se puede hacer con niños.

Equipo: Buenas botas y agua.

Desnivel: Unos 400 m.

Cuando: Primavera, verano y otoño.

Saldremos desde Torla hacia el puente que cruza el río Ara con una bajada empinada (se puede tomar desde varios sitios, uno de ellos es la salida del túnel hacia Ordesa a mano derecha). Tras cruzar el río por el bonito puente veremos que una senda amplia sale hacia el fondo del valle siguiendo el río. Una señal nos indica que es el camino a las praderas de Ordesa. Seguiremos la senda que irá subiendo poco a poco en la umbría del valle del río Ara. Quizás es la parte más dura por el desnivel.

Veremos cómo la senda amplia se convierte en una senda estrecha que gira hacia la derecha y se mete poco a poco en el valle de Ordesa. A partir de aquí disfrutaremos de la parte más bonita, ya que la senda se introduce en un bello y tupido bosque que atravesaremos hasta llegar al monumento a Lucien Briet. En el camino se puede bajar a ver el río usando algunas de las sendas que, a mano izquierda, bajan hasta el cauce (el tiempo de bajada y subida no está dentro del tiempo señalado). Desde el puente donde está el monumento a Lucien Briet queda tan só-

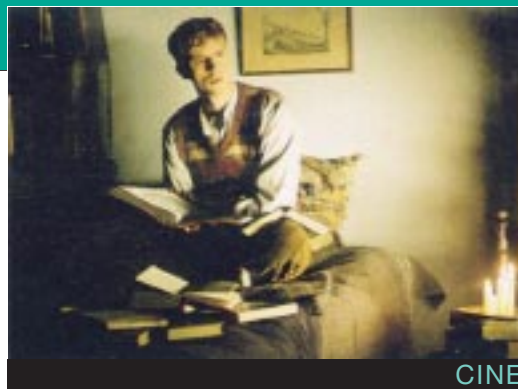


lo un cuarto de hora a las praderas de Ordesa, donde se tienen todos los servicios (cafetería, restaurante, aseos) y se puede disfrutar de un paraje inolvidable. Para bajar a Torla otra vez podemos hacerlo por el mismo camino o tomando un autobús (desde Mayo hasta Octubre).





MÚSICA CLÁSICA por Juan José González



CINE

Recuerdo para importantísimas figuras de la composición desaparecidas en el 2002

En primer lugar, la gran madrileña María Escribano, nacida en 1954 (hace no mucho le dediqué un artículo en BIT). Xavier Montsalvatge, nacido en Girona en 1912: aparte de ser un enorme compositor, recuerdo que en los años sesenta no me perdía una sola crítica de música clásica, de las que hacía en el semanario "Destino" de Barcelona, del cual fue también director. Miguel Alonso, sacerdote nacido en Villarín de Campos (Zamora) en 1925:

creo que soy completamente imparcial al calificarle de compositor de gran altura, aunque también nació en Zamora. Carmelo Bernaola, nacido en 1929 en Ochandiano (Vizcaya): cultivó los más variados estilos, alcanzando una sin par categoría musical, sobre todo en la música más avanzada. De todos ellos, y de sus obras, se puede encontrar bastante información en el libro de Tomás Marco: Historia de la Música Española, vol. 6, s. XX (Alianza Mú-

sica, 1998). Asimismo quiero resaltar el hecho de que en 2002 se conmemoró el centenario del nacimiento de un compositor destacadoísimo: Antonio José Martínez Palacios, más conocido por su nombre: Antonio José, nacido en Burgos y asesinado en octubre de 1936 por su fidelidad a la República. Son de destacar los homenajes que el Ayuntamiento de Burgos y Radio Clásica han efectuado en 2002 con la programación de sus obras.

FERNANDO COLOMO "Al sur de Granada"

El personaje de Gerard Brenan, un escritor inglés, aristocrático refugiado durante años en las montañas que otean el Mediterráneo sur le interesó tanto que ha logrado una película certera. Amena, con ciertas dosis de humor a cargo de Guillermo Toledo, recorre los cuatro años de la vida de Brenan en Yegen y sus amores libres con una adolescente que le hizo conocer su propio erotismo. Colomo se ha reflejado en cada escena,

cuya estética cuidada denota su visión de arquitecto en los encuadres, sin caer en un romanticismo fácil. El director español recupera así el interés por un escritor que supo interpretar mejor que los españoles, a decir de Colomo, lo que fue la encrucijada de nuestra Guerra Civil, al verla desde una perspectiva más neutral. Como todas las películas de Colomo, se trata de una obra de autor, por encima de cualquier otra consideración.

GASTRONOMÍA

Una PAELLA VALENCIANA excepcional

Ingredientes para 6 personas:

- 1 pollo
- 1/2 conejo
- 1/2 Kg. de judías verdes anchas (tipo perona)
- 1/4 de Kg. de garrofón
- 1/4 de Kg. de tomate triturado
- 200 dl. de aceite virgen de oliva
- Pimentón rojo de ñoras (una cucharadita)
- 2 docenas de caracoles (baquetas)
- 100 gr. de arroz por persona
- Agua doble que arroz, más un vaso que se evaporará durante el proceso de cocción.

Preparación:

Sofreír con fuego no muy fuerte en la paella o paellera el pollo y conejo troceados añadiendo sal. Cuando empiece a dorarse añadir las judías verdes, el garrofón (si

está muy seco, cocer previamente aparte) y el tomate, es necesario estar dando vueltas y vueltas a los ingredientes. Cuando esté bien dorado añadir el pimentón, remover y echar a continuación el agua. Dejar hervir durante al menos 25 min., probar de sal (unas hebras de azafrán disueltas previamente en agua tibia, añaden su aroma) y añadir el arroz. Cocer a fuego rápido durante 10 min.; pasados estos minutos (cuando se vea el arroz), reducir el fuego a la mitad aproximadamente (dejar el quemador exterior de gas por ejemplo) durante otros 7 u 8 min. (en la etapa final de la cocción pueden añadirse unas ramitas de romero que aportan un buen toque), en este momento se deberá haber consumido todo el caldo y se oirá el chirriar del aceite, apagar y dejar reposar durante 5 min. antes de servir. Suerte y bon profit.



Recomendaciones sobre el restaurante: Tomando algún entrante, una ensalada mixta, la paella valenciana, vino de la tierra, agua, postre y café, el precio medio por persona estará en torno a los 25€/persona.

Restaurante El Romeral. (Especialistas en arroces con fuego a leña)
C° del Romeral, 13 - 46901 - Urbanización El Vedat de Torrent (Valencia)
Tfno. 961550109. (A unos 10 Km. aproximadamente de Valencia)