

LOS SITIOS

DE GERONA

DOMINGO, 5 DE AGOSTO DE 1979 — NUMERO 11.045 — PRECIO: 15 PESETAS



Desde Blanes a Port-Bou
"LOS SITIOS"

DIARIO DE GIRONA

● SE VENDE EN TODAS LAS PLAYAS DE LA COSTA BRAVA.

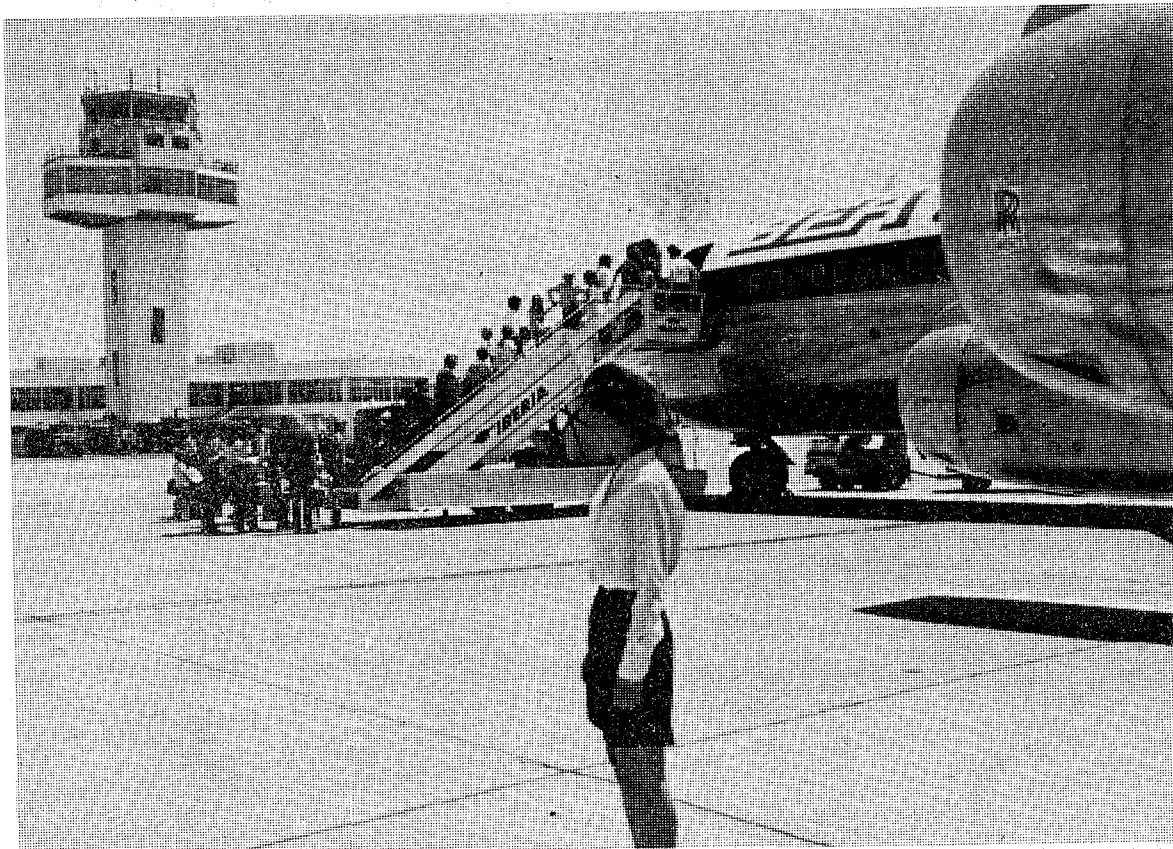
Para ganar tiempo
Hoy, domingo
proseguirán las
negociaciones
del Estatut

EL PRESIDENTE SUAREZ, ANTES
DE VIAJAR A AMERICA, SE REUNIO
CON LOS POLITICOS CATALANES

(ULTIMA PAGINA)

DEFENDER EL TER

Frente al mismo mes del año pasado
Julio en el aeropuerto: 17 por ciento
menos de aviones y 20 de pasajeros



Para completar la visión turística que del mes de julio hemos dado referente a la entrada por carretera de coches y turistas, hoy vamos a dar el movimiento registrado en el mismo mes, comparándolo también con el del año pasado, que es sensiblemente más bajo, tanto en aparatos como en pasajeros.

Año	Aviones entrados	Aviones salidos	Pasaj. entrados	Pasaj. salidos
1978	1.121	1.125	92.530	85.419
1979	932	928	73.997	66.273

Es decir, que este pasado julio con relación al pasado hubo un 17 por ciento menos de aviones y un 20 por ciento menos de pasajeros.

Cossiga logra formar
Gobierno en Italia

Con demócrata-cristianos,
socialdemócratas,
liberales y técnicos

Roma, 4. (Efe.) — Demócrata-cristianos, socialdemócratas y liberales, además de dos «técnicos» ajenos a la militancia partidaria, integrarán el nuevo Gobierno italiano que, presidido por Francesco Cossiga, prestará juramento mañana.

De los veintitrés ministros elegidos por Cossiga,

(Pasa a la pág. 2)

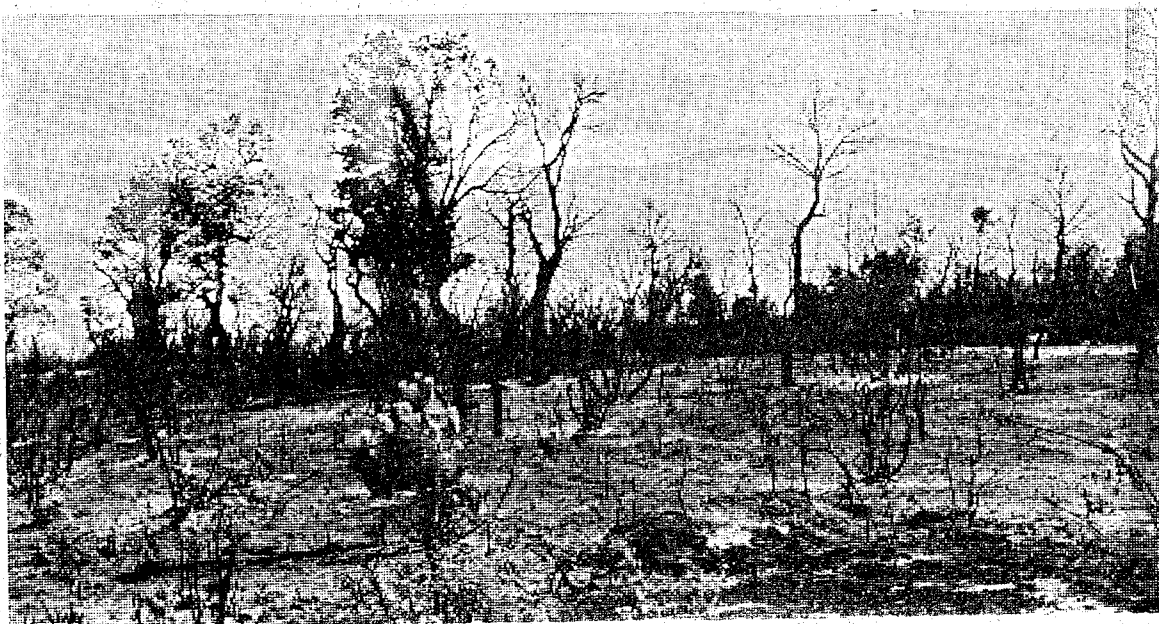
Fracasa
el intento
de
Ayuntamiento
de
concentración
en
Figueras

Los
socialistas
rechazan tres
tenencias
de Alcaldía
ofrecidas
por el
alcalde
Esteba

(PAGINA 2)

Reunidos ayer en el Gobierno Civil
PREOCCUPACION DE LOS PARLAMENTARIOS
GERUNDENSES POR LA OLA
DE INCENDIOS FORESTALES

Acciones a nivel de Gobierno y de las Cortes



Ayer, viernes, día tres, a las siete de la tarde, tuvo lugar una reunión del Gobernador Civil y los servicios técnicos de Agricultura para la extinción de incendios a la que asistieron el presidente de la Diputación Provincial o Jan Vidal i Gayolá; el diputado provincial, Esteve Ripoll, responsable de la Comisión de Extinción de Incendios, y los parlamentarios senadores y diputados Francesc Ferrer, Josep Rahola, Jaume Casademont, Josep Arnau, Ramón Sala y Lluís María de Puig.

La reunión tenía por objeto tratar a fondo el tema de los incendios forestales que vienen azotando con tanta dureza las comarcas gerundenses a fin de que los parlamentarios, muy interesados en obtener toda la información posible, pudieran realizar gestiones directas cerca del Gobierno para solucionar los problemas concernientes a la falta de equipamientos de extinción y obtener los presupuestos necesarios para la prevención de los incendios.

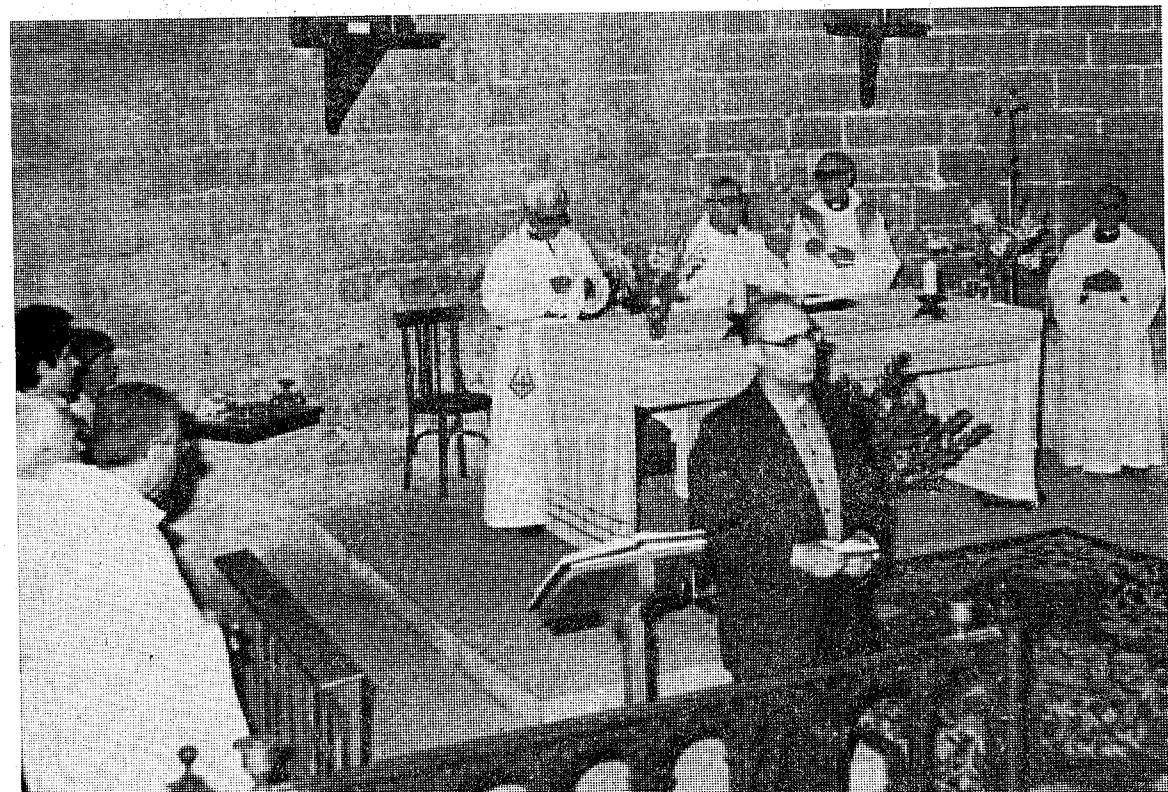
(Pasa a la página 4)

Las centrales sindicales recha-
zan la revisión salarial
propuesta por el Gobierno

Y las minoritarias señalan la responsabilidad
contraída por UGT y Comisiones Obreras

(PAGINA 2)

Bodas de oro sacerdotales
del doctor Jaume Marqués



La población de Madremanya, vivió ayer una jornada especial de Festa Major, con la concelebración eucarística, que conmemoraba las bodas de oro con el sacerdocio del doctor Jaume Marqués i Casanovas, ilustre colaborador de estas páginas, Cronista Oficial de la Ciudad y en reencuentro con los suyos, pues hace medio siglo, en este mismo templo oficiaba su primera misa. (Foto Pablito)

LOS SITIOS

Redacción, Administración y Talleres:
C. Barcelona, 29

TELEFONOS:

Dirección: 20 39 30
Redacción y Talleres: 20 20 42
Administración: 20 18 82
Depósito Legal: GE-2-1.953

Edita: M. C. S. E.

Director: Gonzalo Garrido
Año XXXVII

Precio del ejemplar: 15 pesetas



Las centrales sindicales rechazan la revisión salarial propuesta por el Gobierno

Y las minoritarias señalan la responsabilidad contrada por UGT y Comisiones Obreras

Madrid, 4. (Efe.) — Las centrales UGT, CC. OO., USO, SU y CSUT, a través de sus órganos directivos que celebraron reuniones de urgencia, han manifestado su «repulsa» por el decreto de revisión salarial aprobado ayer por el Consejo de Ministros, tanto por su cuantía como por no afectar a los pensionistas, salario mínimo, ni funcionarios, así como por la forma de hacerlo, sin consultar con las partes afectadas.

El comité ejecutivo confederal de la Unión General de Trabajadores, tras analizar el decreto lo calificó de «inaceptable» en base a que «está lejos de cubrir la pérdida del poder adquisitivo de los salarios hasta final de año».

El Gobierno —añade la UGT— ha vulnerado sus propios compromisos de mantener el nivel de salarios al nivel de los precios durante este año. Lo que supone «una imposición de topes salariales dado que su carácter de recomendación queda anulado por las sanciones y cláusulas restrictivas que establece, lo que dificulta en gran medida cualquier acuerdo global entre empresarios y organizaciones sindicales».

«no ha tenido en cuenta para nada la opinión de las centrales sindicales» que han reclamado reuniones con el Gobierno para estudiar el tema y margina a los sectores más indefensos ante la inflación, pensionistas y trabajadores sujetos al salario mínimo interprofesional, así como a los funcionarios.

La UGT señaló que su petición de un 2,5 por ciento con carácter retroactivo o el 5 por ciento hasta final de año, era totalmen-

te racional y acordó mantener esta postura, así como pedir al Gobierno que se arbitren fórmulas para la revisión salarial de los pensionistas, salario mínimo y funcionarios.

REUNION CON LA PATRONAL

La comisión ejecutiva, finalmente, consideró necesaria una reunión entre las centrales sindicales y la patronal para estudiar fórmulas que permitan una revisión que mantenga el poder adquisitivo «antes de pasar a una dinámica de renegociación convenio a convenio por considerar que ello acarrearía altas cotas de conflictividad con graves repercusiones sociales, cuyo único responsable sería, en todo caso, este decreto del Gobierno».

LA OPINION DE COMISIONES

El secretariado confederal de Comisiones Obreras también se reunió esta mañana y a su término hizo público un comunicado en el que, tras condenar en términos parecidos a los de la UGT el decreto del Gobierno, «estima que esta situación hace más imperiosa que nunca la necesidad de la unidad de acción entre las organizaciones sindicales y los trabajadores y demuestra hasta qué punto son nocivos los acuerdos que se establecen con la gran patronal al margen de la unidad de acción».

Tras referirse a la época del año, «escogida expreso para el Gobierno para tomar decisiones antisindicales y antipopulares», el secretariado convoca con ca-

rácter extraordinario al Consejo Confederal para el próximo día 7 de septiembre, «para adoptar, entre otras cosas, las medidas oportunas cara a la revisión salarial y al Plan Económico del Gobierno, así como propuestas concretas a las centrales sindicales con el fin de responder unitariamente a estas medidas».

Finalmente recomienda a las secciones sindicales y comités de empresa, «así como a los colectivos excluidos por el Gobierno», que tomen iniciativas de cara a la unidad de acción.

POSICION DE USO

La Unión Sindical Obrera, a través de su comisión ejecutiva, ha rechazado el decreto de revisión salarial por «vulnerar» la filosofía del decreto del Gobierno de diciembre.

«El decreto de revisión de salarios recién aprobado —dice— además de limitarse a recomendar, carece de la práctica de operatividad y deja al arbitrio del empresariado la iniciativa de la revisión y el fijar la cuantía y las condiciones para dicha revisión que recomienda el decreto».

Considera incongruente que la revisión salarial sea tratada fuera del marco del anunciado programa económico y teme que sea inevitable la revisión de salarial a partir del próximo mes de septiembre, «con los efectos negativos consecuentes», si no se produce una negociación entre sindicatos, patronales y el Gobierno en el marco de las perspectivas económicas a medio plazo y pide una revisión en torno al 4,5 y el 5,5 por ciento.

LA OPINION DE S.U.

Finalmente, el secretariado confederal del Sindicato Unitario (S.U.) y el comité ejecutivo de la Confederación de Sindicatos Unitarios de Trabajadores (C.E.S.U.T.), a través de un comunicado conjunto, señalan que con ese decreto «el Gobierno comete un atentado y se mofa de los intereses de los trabajadores, ya que la cuantía fijada como límite de las revisiones, 1,7 por ciento, así como las exclusiones de los trabajadores de la Administración, del sector público, de las empresas con pérdidas y aquellas que superan una masa salarial de 750.000 pesetas, persigue el objetivo de que las mismas queden en mero papel mojado».

Acusan al Gobierno de manipular las cifras y de hacer perder a los trabajadores su capacidad adquisitiva. «Es especialmente grave —añaden— la exclusión que se hace de los trabajadores de la Administración y del sector público bajo pretexto de reducir el gasto público. Esto indica la dirección que van a tomar el conjunto de medidas que prevé el Gobierno para reducir en cien mil millones el gasto público y supone un precedente grave de limitación de los derechos de los trabajadores reconocidos en la Constitución».

En cuanto a la exclusión de las empresas con masa salarial bruta superior a 750.000 pesetas, señalan que es una especial consideración del Gobierno hacia las empresas del sector público y la banca.

Tras protestar por la fecha en que ha sido decretado, se ratifican en su petición de una revisión salarial del 7,5 por ciento y llaman «a todos los trabajadores, comités de empresa y al resto de las centrales sindicales a promover una activa protesta frente al decreto de revisión del Gobierno y a unificar en una misma plataforma las peticiones de aumentos salariales».

Tracasa el intento de Ayuntamiento de concentración en Figueres de Alcaldía ofrecidas por el alcalde Esteba

Figueres. — (De nuestro corresponsal, Josep Maria Bernils Jr.) — Un inesperado retraso sufrirá la formación del nuevo cartapacio municipal figuerense, como consecuencia del rotundo rechazo socialista a aceptar las tenencias de alcaldía que les ofrecía el alcalde de Convergencia.

A las siete de la tarde, el alcalde don Miquel Esteba se reunió con los representantes de los medios informativos para exponerles su deseo de haber formado un cartapacio de concentración política con responsabilidades para todos los fuerzas presentes en el Consistorio, sin embargo, los socialistas habían rechazado las tenencias de alcaldía de Urbanismo, Educación y Juventud y Servicios Varios. Señaló el alcalde que esa actitud quería que quedase muy claro que era de autoexclusión y que le sorprendía por parte de un partido que se declarara democrático y que parece no querer aceptar que algunas cosas han cambiado en el Ayuntamiento de Figueres, al pasar la alcaldía a otro partido.

Insistió en que lamentaba esta actitud socialista que contrastaba con el espíritu de colaboración hallado, en todo momento en los demás partidos y fuerzas políticas municipales.

Ante esta actitud, añadió el señor Esteba se ve obligado a recomponer el cartapacio y posible, a mediados de la semana próxima será posible darlo a conocer.

LAS RAZONES SOCIALISTAS

Por su parte, dos horas después de la convocatoria de la Alcaldía el PSC-PSOE, lo hacía también y señaló que era inaceptable la actitud del señor Esteba, que hasta el pasado 30 de julio no mantuvo contacto con los socialistas, ofreciéndoles una tenencia de alcaldía, la de Urbanismo, y en vista de la actitud del partido de los socialistas, aceptó ofrecerles otras tres, pero en todas ellas las fuerzas del PSC-PSOE queda en minoría dentro de la ponencia que sigue siempre controlada por las otras fuerzas, ante lo que se acordó no aceptar tales presidencias.

Señalaron también los portavoces socialistas, que parece que los objetivos del alcalde de Convergencia-Unión y las demás fuerzas es lograr una división de los figuerenses en dos bloques y que, en cualquier caso, llegado el momento habrá que pedir responsabilidades a Convergencia-Unión de su actitud.

Pese a su no aceptación, los socialistas se comprometieron a seguir trabajando en favor de Figueres, de su clase trabajadora y socialista así como a fiscalizar todas las actuaciones del Ayuntamiento, pero que ello no debe entenderse como una política obstruccionista y, finalmente, señalaron que no veían nada clara la postura de la Alcaldía respecto a un Ayuntamiento de «concentración».

La violencia no remite en el País Vasco

Ayer un Guardia Civil asesinado y atentado a la bomba en la sede de Herri Batasuna

Eibar (Guipúzcoa), 4. (Efe.) — El guardia civil, Juan Dauste Sánchez, murió al ser ametrallado a las 8,45 de esta mañana en la calle Chonta de Eibar por dos individuos que iban a pie.

El atentado se produjo cuando la víctima salía de su domicilio y se disponía a entrar en un automóvil de su propiedad para dirigirse al cuartel de la Guardia Civil, donde prestaba su servicio. En el lugar de los hechos se han encontrado siete casquillos calibre nueve milímetros «Parabellum».

El señor Dauste Sánchez era natural de Villacarrillo (Jaén), tenía 26 años de edad y hacia un mes que se había casado con una joven ebiarresa, en casa de cuyos suegros residían.

más clara y firme de todos los pronunciamientos habidos hasta la fecha con respecto a la postura soviética frente a la ETA.

El comentarista ha acusado a ETA, «organización terrorista y extremista», de ser «la principal culpable de la atmósfera de tensión, inseguridad y miedo que ha caído sobre la España democrática».

Tras hacer una exposición histórica del País Vasco, alabando el orgullo y el amor de la libertad de los vascos, la televisión rusa dijo que las explosiones que se oyeron hace poco en Madrid (Barajas, Atocha y Chaarmín) fueron «el eco de la guerra que desató Franco contra un pueblo muy celoso de sus valores».

Sin embargo, con la llegada de la democracia «se han hecho muchos esfuerzos para llegar a una solución pacífica del problema», ha agregado el comentarista, y se ha conseguido un estatuto de autonomía que, aparte ser «un gran éxito político de Suárez», representa «el último vagón del último tren hacia la paz que partía de Madrid hacia el País Vasco». El Estatuto, dijo Fesunenko, «ofrece a los vascos una autonomía limitada pero bastante amplia» y ha sido recibido incluso en Euskadi «con benevolencia».

La televisión ha atacado después «la obstinación de los terroristas de la ETA que no están dispuestos a ceder en su «escalada terrorista» y actúan «con perfidia y vileza».

La ETA anunció que, aunque no renuncia «a luchar contra el Gobierno español», decidió «acabar por lo menos con el terrorismo contra la población civil». «Esto es una buena noticia, concluyó la televisión soviética, y nos pone de manifiesto que hasta los terroristas comienzan a ver la inutilidad de la violencia ciega».

BOMBA EN LA SEDE DE HENRI BATASUNA DE BILBAO

Bilbao, 4. (Efe.) — Ha estallado un artefacto compuesto por medio kilogramo de un alto explosivo, en la sede de Herri Batasuna, sita en la calle de Pérez Galdós, de la capital vizcaína.

Los daños causados por la explosión en la sede han sido de mediana consideración, por lo que no ha afectado a los pisos del inmueble. No ha habido que lamentar víctimas personales.

Se cree —según ha trascendido de fuentes policiales— que el artefacto pudo haber sido colocado en el interior.

LA UNION SOVIETICA CONDENA A ETA

Moscú, 4. (Efe.) — La Unión Soviética ha condenado en términos muy enérgicos a la organización terrorista ETA y felicitó al Presidente Adolfo Suárez por el «gran éxito político» obtenido mediante la elaboración del Estatuto Vasco.


La televisión central de la URSS ha dedicado un extenso análisis político al tema vasco. Igor Fesunenko, comentarista oficial, ha hecho la exposición

Macías, Presidente de Guinea Ecuatorial, ¿arrestado?

Libreville, 4. — (Efe-AFP). — El presidente de Guinea Ecuatorial, Francisco Macías Nguema, fue al parecer arrestado en la tarde del pasado viernes por el viceministro de Defensa, coronel Theodore Nguema Menzogo, según los rumores que circularon esta mañana por Libreville.

Los rumores, que se basan en un comunicado que fue aparentemente difundido por «Radio Bata», emisora nacional de la parte continental del país, señalaron también que el Presidente Macías fue arrestado en su aldea, situada a varios kilómetros de Mengomo, ciudad fronteriza con Gabón.

LOS SITIOS, el diario de su provincia



PRIMER ANIVERSARI DE LA MORT D'EN

LLORENÇ JUNCA i TUBERT

Morí cristianament a Girona el dia 5 d'agost del 1978

A. C. S.

La seva vidua, fills, néts i familia tota, us agrairan una oració i un record

Girona 5 d'agost 1979

COSSIGA LOGRA FORMAR GOBIERNO EN ITALIA

Con demócrata-cristianos, social-demócratas, liberales y técnicos

(Viene de primera pág.)
quince pertenecen a la democracia cristiana, cuatro al partido Socialdemócrata y dos al partido Liberal, correspondiéndole las dos carteras restantes (Función Pública y Finanzas) a los profesores Massimo Giannini y Francesco Reviglio.

BIOGRAFIA DE FRANCESCO COSSIGA

El nuevo presidente del Consejo de Ministros italiano, Francesco Cossiga, es un jurista de 51 años, nacido en Cerdeña, que milita en el Partido Demócrata Cristiano desde el año 1945, o sea inmediatamente después de haber sido fundado.

Entró por primera vez en la legislatura en el año 1958 y, desde entonces, ha ido consolidando en el seno de la Democracia Cristiana una posición cada vez más sólida y respetada, por su estilo directo y riguroso.

Nacido en Sassari, el 26 de julio de 1928, es doctor en Derecho y autor de numerosas publicaciones sobre temas jurídicos, en las cuales se revela una vocación que alternó, intensamente, con la pasión política.

Fue subsecretario de Defensa en el tercer gabinete de Aldo Moro (1966-68), así como en el segundo gabinete de Giovanni Leone (1968) y en el primero de Mariano Rumor (1968-69).

Después de haber sido designado ministro sin cartera para la organización de la Administración Pública en el cuarto gabinete de Moro, ocupó la cartera de

Interior desde febrero de 1976 hasta mayo de 1978, como ministro del quinto gobierno de Moro y del tercer y cuarto de Giulio Andreotti.

El secuestro y largo cautiverio de Moro, desde marzo a mayo de 1978, sometieron a dura prueba a Cossiga, quien debió afrontar un momento delicado, en el que las polémicas adquirieron gran aspereza, sobre todo por la posición de algunos sectores que querían negociar con los terroristas.

Cossiga fue uno de los más enérgicos defensores de una total intransigencia del Estado frente al chantaje de las «Brigadas Rojas», que condicionaban la liberación de Aldo Moro a la puesta en libertad de varios delincuentes ideológicos.

Criticado por el desmantelamiento de los servicios secretos y abrumado por la impotencia demostrada por la Policía en el caso Moro, Cossiga presentó su renuncia a su cartera el 10 de mayo de 1978, en una actitud que le valió el respeto de todas las fuerzas políticas.

Reelegido diputado por Cerdeña en las elecciones de junio último, se desempeñaba hasta ahora, en la nueva legislatura, como presidente de la Comisión de Asuntos Exteriores de la Cámara de Diputados.

Casado y padre de dos hijos es, dentro de su partido, un especialista en problemas constitucionales, especialmente en los que se refieren a las cuestiones del vínculo entre el Estado y la Iglesia.



Para tu seguridad y la de tu prójimo usa triángulos

ES UN CONSEJO DE LA C.P.P.

SENSACION DE DESAMPARO

La temporada turística ha sido de las más agitadas, inquietas y preocupantes de los últimos tiempos. No vamos aquí a apuntar las razones que han llevado a esta situación para la primera actividad económica gerundense. Lo cierto es que está así, y hay que plantear los hechos desde esta perspectiva de realidades.

Nos parece que entre los sectores afectados hay un aire de indefensión. ¿A quién recurrir? ¿A quién exponer estos problemas y buscar, conjuntamente, soluciones válidas?

Teóricamente los organismos administrativos existen, y nos consta que trabajan con la mejor voluntad. No es menos cierto que esta primera actividad económica del país, no tiene un departamento ministerial, se trata, en cuanto a organización estatal, de una secretaría de Estado y en lo que se refiere a la embrionaria gestión de la Generalitat funciona una dirección general de Turismo, que depende directamente del Presidente. Y en cuanto a niveles provinciales, tenemos una delegación de esta secretaría de Estado, que sepamos, la Generalitat no ha descentralizado sus funciones, que radican en un pequeño despacho donde está el señor Petit Fontseré.



No podemos nosotros juzgar si esto es lo correcto o no. Si el turismo en este país precisa de un ministerio, sobre todo si se tiene en cuenta la importancia económica del sector. Los hechos son éstos y hemos de basarnos, también en esto, en las realidades. Soñar no cuesta nada, pero no resuelve los problemas.

Nuestra pregunta hoy es ésta: ¿Desde cuándo una autoridad del Estado o de la Generalitat, en materia de Turismo (cosa que podríamos extender a muchos otros aspectos), no ha venido a Gerona?

Nos da la sensación de que todo es extraño; que la temporada es floja, no importa; que los hoteleros tienen problemas, que más da; que las repercusiones en otoño pueden ser tremendas, a nadie parece interesarle. Que recordemos, el señor Aguirre, que es el secretario de Estado para el Turismo, no ha considerado oportuno venir a la Costa Brava para comprobar la situación en tan delicada temporada; que sepamos, el señor Petit Fontseré no ha sido visto por estos sectores que viven jornadas de preocupación.

Si efectivamente Gerona es la provincia más alejada de Madrid, también es cierto que podemos recordar una época en que, por lo menos, eran frecuentes estas visitas, que posiblemente no solucionaron todos los problemas, pero ayudaron en algunos. Tal vez la eficacia que la nueva Administración, a todos los niveles está consiguiendo, permita que desde despachos de Madrid o Barcelona, todo vaya mejor que antes, pero existen unas atenciones morales que el burócrata no debe olvidar, so pena de convertirse, definitivamente, en esto. Es indudable, igualmente, que la presencia en los puntos donde existen cuestiones como ésta que nos ocupa, puede facilitar mucho las cosas.

No dudamos, tampoco, que las nuevas autoridades surgidas de la voluntad popular sabrán gestionar estos aspectos, que en definitiva, son necesarios para su propia actuación política y de administración. Nos guste o no, muchas cosas se han de seguir resolviendo por unos caminos que siempre han sido los mismos.

GAY

GIRONA ciutat

INDRETS DE GIRONA

LA PLAÇA DE SANT FELIU

No descobrirem res als gironins si els dic que la Plaça de Sant Feliu és un dels indrets més alegres i acollidors de Girona. És una confluència de carrers i carreteres; un mosaic de recones sense sortida i de canyonades d'arestes sense xamfrà.

Dençà que vers l'any 1930 fou enderrocada la muralla que la clouïa per la banda de Ponent, principalment d'ençà que recentment ha estat embellit l'espai que mira al riu, la plaça és ampla i permet veure en perspectiva l'altívol campanar de la parroquia, el cloquer gòtic més bell de Catalunya.

Pel Nord una avinguda que encara no té nom, és una branca de la carretera de Palamós, hi condueix tot vorejant el riu Onyar i la via del tren. També hi mena, anant a peu, el carrer de la Barca; una mica més al Est, el carrer del Pou rodó i, a la meitat de les escales del temple, el carrer de Transfigura. Per l'Est destaquem l'escalinata i la façana del temple i els fonaments de la casa rectoral.

A migdia un aplec de cases que voregen el carrer dels Parolers, li donen un aspecte més profà.

A Ponent l'aigua estancada del riu dona amenitat a un mirador emparat per una barana de ferro.

Els elements més interessants del indret són l'escalinata, la façana i el cloquer del gran temple de Sant Feliu.

El lloc més adient per a contemplar el conjunt monumental de Sant Feliu, vist per fora, és cobalment el mirador que està tocant a la mare del riu Onyar.

No sé si els arbres que a l'estiu li ofereixen acollidora ombra són de l'espècie més escalent per facilitar-ne la contemplació; però collocant-se bé, el turista trobarà encara algun indret des d'on captar-ne una bona imatge fotogràfica per a record.

De totes maneres per a percebre'n la bellesa originària, cal que amb la imaginació hom elimini l'edifici construït a la banda dreta de les escales, tal com va

fer-hol e dibuixant de la figura adjunta, presa de la obra titulada «Espanya Sagrada».

En la seva llarga història, el temple de Sant Feliu apareix com una institució paral·lela a la de la Catedral; tot era semblant a la Seu, però més petit. L'escalinata és més curta, la façana és barroca com ho és la de la Catedral; és ben aca-

per tal de coordinar així la festa religiosa i la comercial.

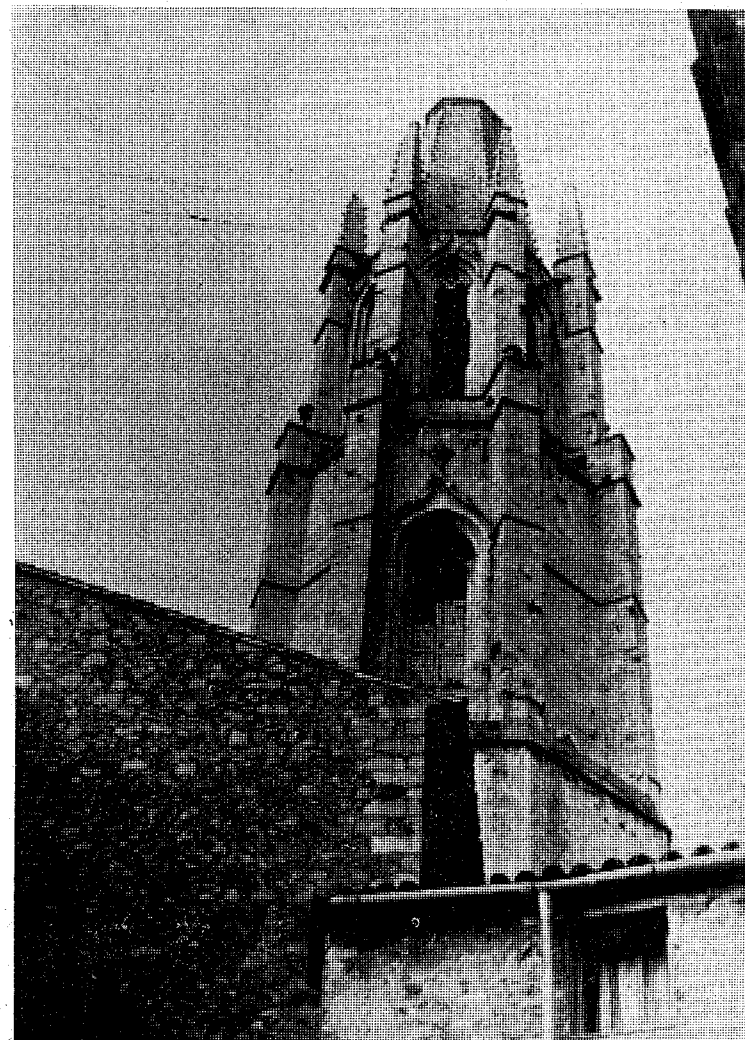
El campanar de Sant Feliu que emergeix de les teulades arreu on hi ha una clariana per a ovivar-lo, mereix un comentari especial.

L'autor de la seva traca fou el mestre Pere Sa Coma, documentat com a ciutadà de Girona entre els anys 1367 i 1394; va fer

consta en els llibres d'Obra de la Seu.

Ara, jo crec que quan es va fer càrrec de les obres de Sant Feliu, ja era feta tota l'estructura més baixa del campanar, de forma vuitavada, sense cap rotllura ni ornament; ell va adoptar la forma gòtica primària a les exigències del gòtic triomfal.

Una volta acabat el campanar, segurament les obres van quedar interrompudes molt de temps. Consta que a l'any 1532 hom treballava en un campanar de Sant Feliu, perquè l'Obra havia adquirit l'edifici de les escoles velles de la Seu per emprar les pedres en l'obra del campanar. Sembla que havia de tractar-se del campanar iniciat a la dreta de la façana, que mai no ha estat acabat.



Els forasters en veure trencada l'agulla central solen preguntar com és que no sigui acabat aquest meravellós cloquer. Cal saber que estava molt ben acabat; però durant la nit que va seguir al dia nou de gener de l'any 1651, en una furiosa tempestat va caure-hi un llamp i en va escampar el tros que hi manca. Un cronista d'aquell succés diu que en van caure unes sis canes d'alcada. Alguns trossos van arribar fins a Sant Daniel; les teulades van quedar destrossades i va haver-hi alguns morts.

Després hom arranjà amb una cornisa els desperfectes i així ha quedat fins avui.

El tipus de campanar gòtic català no té agulla central, sinó una terrassa vorejada amb una barana de pedra trepada. La construcció del nostre campanar, que s'allunya de la tradició catalana, és atribuïda per Josep Gudiol a la influència de Pere de Sant Joan, mestre picard, qui va aconsellar a Sa Coma altair obra de tipus nòrdic. És una conjectura llençada per l'erudit historiador de l'arqueologia sagrada catalana, que no té el suport de cap document. Pere Sa Coma podia conèixer per estudis i pràctiques pròpies el sistema emprat. Hom endevina que fou un innovador en l'art de construir perquè va emprar-hi l'arc conopial o florençat que no va generalitzar-se fins el segle quinzè.

L'obra va resultar tan bella que fou imitada més tard en alguns temples de les nostres comarques, entres les quals sobresurt, per a perfecció assolida, el de Sant Martíell.

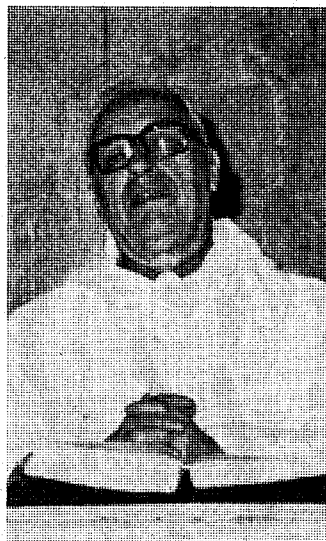
Jaume Marqués i Castanoves

RESTAURANTE HOSTAL DEL PEIX

Comunica a su clientela y público en general, que la carretera de acceso está cerrada al tráfico, debido al asfaltado de la misma.

El acceso al restaurante deberá hacerse por el desvío de Los Angeles.

Cincuenta años de fidelidad



No podíamos silenciar, pese a la intimidad, la celebración, ayer, en Madremanya, de las Bodas de Oro sacerdotales del doctor Marqués, fiel cada semana, cada domingo, en su sección «Indrets de Girona», que ha sido vertida en un precioso libro. Ayer, el autor celebraba no sólo sus bodas de oro con el sacerdocio, sino, entendemos que cincuenta años de fidelidad a una vocación de servicio al prójimo, que contrasta en un mundo donde no son frecuentes tales actitudes.

Qui e n e s c o m p a r t i m o s con el doctor Marqués la realización de LOS SITIOS, nos sentimos íntimamente unidos a esta celebración que espiritualmente compartimos en una misma fe.

Suscríbese a LOS SITIOS

SIEMENS

Distribuidors Oficials

COMERCIAL ELECTRICA GERONA, S.A.

Ronda Ferran Puig, 15 - Telf. 20 32 04 - GIRONA

CUPON PRO CIEGOS

717

BANC OCCIDENTAL

Joan Maragall, 36 - Tel. 208.208 GIRONA

LOS SITIOS en CASSA DE LA SELVA

Adquiera nuestro diario únicamente en:

LIBRERIA ARPA

Pl. de España, 8

ROGAD A DIOS EN CARIDAD POR EL ALMA DE

Dña. AQUILINA SOLA JUAREZ

Viuda de Felipe Vizcaino Vivó que ha fallecido en Gerona, el día 4 de agosto de 1979, a la edad de 86 años, habiendo recibido los SS. SS. y la B. A.

E. P. D.

Su hija, María de la Luz; hijo político, Mariano Palomares Baños; nietos, Mariano y Pilar; nietos políticos, Catalina Safarres y Antonio Bayo; biznietos, hermana, sobrinos y demás familia, participan a sus amistades tan sensible pérdida. La Misa Exequial en sufragio de su alma, se celebrará hoy, domingo, día 5, a las 10 de la mañana, en la Parroquial Iglesia del Mercadal.

Domicilio mortuorio: Pza. Poeta Marquina, n.º 11-8.º

Gerona, 5 de agosto de 1979

ROGAD A DIOS POR EL ALMA DE

FERMIN DE OLASCOAGA URIARTE

que falleció en la colonia de las Minas de Osor, el día 4 de agosto de 1979, a la edad de 61 años, habiendo recibido los SS. SS. y la B. A.

E. P. D.

Sus afligidos familiares: esposa, Eugenia Elejalde; hijos, M.º Eugenia, Pablo e Iñaki; hijos políticos, Javier Villarroel e Isabel Yanes; nietos, Ainhona e Iñaki; hermano Antonio, y demás familiares, participan a sus amistades tan sensible pérdida.

Entierro y Misa Exequial, domingo, 5 de agosto de 1979, a las 11 de la mañana, en la Parroquia de San Pedro de Osor.

Domicilio mortuorio: Minas de Osor.



girona de cap a cap

Diputació de Girona: quinze milions per al turisme

Quince millones de pesetas es la cantidad que acaba d'assignar la Diputació de Girona al Patronat de Turisme. La xifra, molt superior a la d'anys anteriors, és una mostra de l'interès que la nova Corporació atribueix a l'activitat turística de les comarques gironines. I significa una reacció molt àgil a la crisi que s'ha produït aquesta temporada en la indústria del turisme. La crisi ha afectat a totes les comarques però sobre tot a la Costa Brava, i revela no solament dificultats conjunturals sinó també falles i debilitats en la infraestructura de serveis i en la promoció turística.

La Diputació vol que els problemes de les comarques siguin enfrontats, pel que fa a la indústria turística, amb rapidesa i eficàcia, i ho farà per mitjà del seu Patronat de Turisme, creat l'any 1976 per tal de coordinar i integrar les diverses institucions turístiques locals i de zona. El Patronat té per missió impulsar la promoció del turisme de les comarques gironines i vetllar en general per aquest sector, promovent activitats i oferint serveis als organismes locals per a estimular i millorar els seus programes de promoció, gestió i animació turístiques.

Els quinze milions destinats al Patronat serviran sobre tot per a recalar les accions necessàries per a la revitalització del sector en les comarques de Girona. Les Comunitats Turístiques de la Costa Brava i del Pirineu, ambdues integrades en el Patronat de Turisme de Girona, estudien durant aquest estiu les mesures a emprendre.

Reunidos ayer en el Gobierno Civil Preocupación de los parlamentarios gerundenses ante la ola de incendios forestales

Acciones a nivel de Gobierno y de las Cortes

(Viene de primera página)

Se analizó en primer lugar el índice progresivo de incendios de los últimos años y el balance desastroso de los accidentes ocurridos este verano, valorando la dispersión territorial de los incendios. Se tomó nota de todas las posibles causas de los incendios tanto de los fortuitos, como de los intencionados. La Diputación informó de las dificultades materiales y humanas para la extinción de los incendios, haciendo hincapié en el esfuerzo voluntario de muchos hombres que colaboraban en los trabajos de extinción. ICONA informó asimismo de cuáles eran las necesidades objetivas dada la riqueza forestal de esta provincia y la frecuencia y magnitud de los incendios, y el delegado de Agricultura informó asimismo de las aportaciones de su Ministerio en nuestra provincia para la prevención de los siniestros.

Debatido el tema en toda su amplitud, se tomó la resolución de realizar un informe exhaustivo por

parte de los servicios técnicos con el cual los parlamentarios gerundenses iniciarán diversas acciones en el Parlamento y cerca del Gobierno, a fin de que sean tomadas todas las medidas posibles para el próximo año para disminuir radicalmente los efectos negativos sobre nuestra provincia de los incendios de bosques que, representando una considerable pérdida económica y un perjuicio evidente para el sector afectado, significa la destrucción progresiva de nuestro patrimonio natural.

Los parlamentarios gerundenses abajo firmantes, habiendo sido ampliamente informados por la Diputación Provincial y por los Servicios de ICONA de la Delegación de Agricultura, sobre la gravedad y características de los incendios forestales que vienen produciéndose con lamentable frecuencia en nuestras comarcas, dirigen a sus conciudadanos el siguiente llamamiento:

Los parlamentarios gerundenses, preocupados por el alcance económico, ecológico y social de los incendios de bosques que perjudican nuestro patrimonio natural en extraordinaria medida, independientemente de las gestiones ministeriales y parlamentarias que se han comprometido a llevar a término con el fin de hallar soluciones a este grave problema, quieren hacer patente ante la opinión pública la necesidad de que todos los ciudadanos tomen conciencia de que nos encontramos ante un fenómeno que exige la colaboración de todos para impedir sus estragos. En este sentido, queremos apelar al sentido de la responsabilidad de los hombres y las mujeres de nuestras comarcas para que sean conscientes de las consecuencias exactas de los incendios forestales, la gravedad de los cuales en nuestra provincia ha llegado a un nivel insostenible.

Por esta razón, insistimos y rogamos que cada ciudadano con pleno sentido cívico se esfuerce en colaborar en la prevención, evitación y extinción de los fuegos en nuestros montes, prestando su ayuda a los servicios técnicos existentes.

Queremos recordar también a los propietarios y administradores

de zonas forestales el cuidado especial y la responsabilidad que les incumbe en la previsión y evitación de estos accidentes.

Dado que buena parte de los incendios pueden haber sido provocados conscientemente según parece, denunciaremos enérgicamente estas actitudes insolidarias e incívicas, y pedimos que sobre los incendiarios caiga el peso de la Justicia con todo rigor.

Queremos, finalmente, dar testimonio y hacer un reconocimiento público a los que hasta hoy y muchas veces desinteresadamente han colaborado en los trabajos de extinción junto a los técnicos, a veces en condiciones peligrosas y siempre ingratas dando muestra del mayor sentido de servicio a la comunidad y realizando un esfuerzo personal, anónimo, que no podemos silenciar y que como parlamentarios gerundenses hacemos público, ya que sin su aportación los daños habrían sido incalculables.

LLUIS MARIA DE PUIG,
JOSEP ARNAU, RAMON
SALA, FRANCESC
FERRER, JOSEP RAHOLA I
JAUME CASADEMONT.

Domingo 18 ordinario. Cielo B EL VERDADERO MANA

1. La 1.ª lectura (Ex 16, 2-4.12-19) nos habla de la intervención especial de Dios para alimentar al pueblo escogido peregrinante por el desierto. Los hebreos comieron codornices y maná. Aun hoy día, durante la primavera, bandadas de codornices emigran de África a Europa a través de la península del Sinaí. Se posan a orillas del mar Rojo tan extenuadas que es fácil cogerlas con la mano. También existe en los Wadis del Sinaí una especie de tamarindo, llamado «Tamarix mannifera», cuyas ramas destellan de noche un líquido blanquecino segregado por un insecto, el «Trabutina mannipara», que ha chupado la savia del árbol. Al caer esparcido por el suelo se solidifica como granos de arroz. Los beduinos recogen ese maná antes que el sol lo disuelva, o que las hormigas hagan limpieza general.

El milagro de las codornices y del maná consiste, como todos los del Exodo, no en el hecho en sí, sino en las circunstancias extraordinarias de intensidad y oportunidad.

Lo que más impresionó la imaginación de los hebreos fue la aparición del misterioso maná. Los libros poéticos de la Biblia lo idealizan. Como vemos en el Salmo responsorial de hoy, el maná se ha convertido en «pan bajado del cielo», en «pan de los ángeles».

2. El alimento providencial del maná nos introduce en el tema del Evangelio de hoy sobre el «Pan de vida» (Jn 6, 24-35). La escena se desarrolla en la sinagoga de Cafarnaúm. Ningún peregrino de Tierra Santa deja de visitar sus ruinas. Es impresionante contemplar aquellas columnas de mármol que oyeron las palabras de Jesús cuando prometió darnos la Eucaristía, promesa que cumplió un año más tarde en Jerusalén, la noche del Jueves Santo.

La sinagoga está repleta de gente. Es de suponer que asiste Jairo, el presidente, con su esposa y su hija, aquella «talita» de 12 años que Jesús había arrancado de los brazos de la muerte. Todas las miradas están fijas en El. Y pronuncia uno de sus más famosos discursos, interrumpido a menudo por las preguntas de los asistentes.

Jesús ansía descubrir el velo del gran misterio de la Eucaristía, que es por excelencia «Mysterium fidei», el «Misterio de fe». Por eso en el fragmento de hoy habla de la necesidad de la fe. La fe es la condición indispensable para recibir fructuosamente el Pan de vida. La fe es la puerta de entrada a la sala del banquete eucarístico.

Toma como punto de partida la multiplicación de los panes realizada el día antes al otro lado del lago: «Me buscáis porque comistéis hasta saciaros. Trabajad, no por el alimento que perece, sino por el alimento que perdura, el que os dará el Hijo del Hombre».

Los asistentes entienden que han de «hacer» algo para conseguir ese alimento maravilloso que perdura. Preguntan: «¿Cómo podremos ocuparnos en el trabajo que Dios quiere?». Hablan como judíos. Piensan en alguna «obra» externa de la Ley de Moisés: ayunos, oraciones, limosnas. No piensan en la fe. Y esto es precisamente lo que Jesús quiere pedirles: «Este es el trabajo que Dios quiere, que creáis en el que El ha enviado». La obra de Dios por excelencia, aquella sin la cual ninguna obra le es agradable, es la fe en la persona de Jesús, pan vivo bajado del cielo por la Encarnación para dar la vida al mundo.

Sus palabras provocan una nueva interrupción: «Señor, danos siempre de ese pan». Piensan en un pan material obtenido, si es posible, sin trabajar. Su petición es tan interesada como aquella de la samaritana: «Señor, dame de esa agua, para que no tenga más sed y no tenga que venir aquí a sacarla» (Jn 4,15). Pero Jesús no ha bajado del cielo para darnos cosas, sino para darse a sí mismo. El verdadero maná no es el que Moisés descubrió debajo de los tamarindos del Sinaí. El verdadero maná es Jesús.

ALBERTO VIDAL, pbro.

ANUNCIESE EN LOS SITIOS



URVISA PARQUE DE MONTJUICH INFORMA

Datos meteorológicos registrados en el día de ayer en la ciudad de Girona

Datos meteorológicos registrados en la Estación de Bell-lloc del Pla de Girona y Parque de Montjuich, durante el día de ayer:

	GERONA CAPITAL	PARQUE DE MONTJUICH
TEMPERATURA MAXIMA	33°	31°
TEMPERATURA MINIMA	18°	16°
LLUVIA	—	—
VIENTO DOMINANTE	Sur	Sur
VELOCIDAD DEL VIENTO	3 Kms. h.	3,5 Kms. h.
PRESION ATMOSFERICA MEDIA	757	755
HUMEDAD RELATIVA MEDIA	80 %	75 %
VISIBILIDAD	10 Kms.	15 Kms.

SERVEI ESTACIO MONTJUIC NUEVO SUPER TREN DE LAVADO en 2 minutos

- * PRELAVADO
- * BAÑO DE ESPUMA
- * LAVADO TOTAL
- * ACLARADO
- * SECADO
- * SUPER-POLISH

HORARIO AUTOBUSES:

Salidas de Montjuich, mañanas, alas 7,45, 8,20, 10,30, 11,40 y 12,45.
Tardes, a las 6,05 y 7,15.
SALIDAS DE GERONA: - Plaza Mercado, mañanas, a las 8,05, 9,00, 11,00, 12,20 y 13,20.
Tardes, a las 3,10, 6,25 y 7,45.

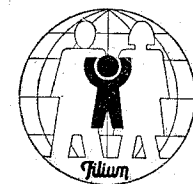
ADQUIERA SU HOGAR EN MONTJUICH PARA NO BUSCAR MAS.



1979 Año Internacional del Niño

Octubre 11 al 14 en Madrid

II Congreso Nacional sobre el Niño y el Filicidio



SU TU HUO TE IMPORTA PARTICIPA

Filium

Asociación Interdisciplinaria para el Estudio y Prevención del FILICIDIO

Solicita información y orientación a:

Apartado de Correos 2421 Madrid

Agradecemos

la publicación gratuita de este anuncio



Don FERMIN DE OLASCOAGA URIARTE

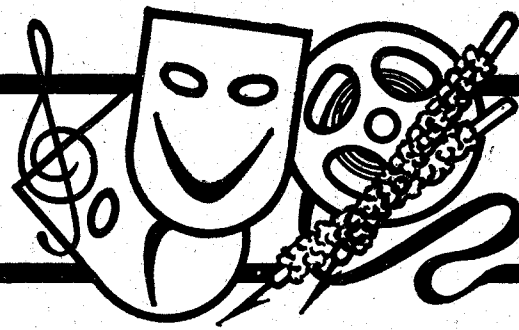
SUBDIRECTOR DE LA EMPRESA «MINERALES Y PRODUCTOS DERIVADOS, S. A.», FALLECIO EN LA COLONIA DE MINAS DE OSOR, EL DIA 4 DE AGOSTO DE 1979

LA DIRECCION Y EL PERSONAL DE «MINERALES Y PRODUCTOS DERIVADOS, S. A.», TIENEN EL SENTIMIENTO DE COMUNICAR A SUS AMIGOS Y CONOCIDOS TAN SENSIBLE PERDIDA, Y AL MISMO TIEMPO LES ROGAMOS UNA ORACION POR SU ALMA.

EL ACTO DEL FUNERAL SE CELEBRARA EN LA IGLESIA PARROQUIAL DE SAN PEDRO DE OSOR, A LAS 11 HORAS DEL DOMINGO, DIA 5 DE AGOSTO, Y SEGUIDAMENTE SE TRASLADARAN SUS RESTOS AL CEMENTERIO MUNICIPAL DE ANGLES.

MINAS DE OSOR, 4 DE AGOSTO DE 1979

espectáculos



Manolo Otero, ficha por Discos Columbia



Manolo Otero ha fichado por una nueva casa discográfica, por Discos Columbia, S.A., con la que quiere repetir sus éxitos de la época de «Todo el tiempo del mundo».

Manolo Otero sigue con sus productores de siempre, con Manolo de la Caiva y Ramón Arcusa. Su fichaje ha coincidido con su vuelta de América, donde tiene, según nuestras noticias, éxitos resonantes y por otra parte con el lanzamiento de su último sencillo, con el que está dispuesto a ascender en las listas de éxitos. Lo que sí podemos decir es que en las emisoras del país la voz grave y dura de Manolo Otero vuelve a ser muy escuchada.

En la foto que acompaña este reportaje se ve el momento en que Manolo Otero firma por Columbia. Rubrica el contrato en presencia de Ramón Arcusa, uno de los dos componentes del Dúo Dinámico, que son sus productores, y del señor Gareta, director de la Compañía.

PLAZA DE TOROS DE GIRONA
— Empresa Alcalde —

Domingo, 5 de agosto de 1979

A las 6 de la tarde

FABULOSA CORRIDA DE TOROS

6 hermosos y bravos ejemplares, 6

2 novillos, 2, de la ganadería de doña Rocio Martín Carmona, de Sevilla, para el bizarro rejoneador castellano

Josechu PEREZ DE MENDOZA

y

4 bravos toros, 4, de la famosísima ganadería de Beca Belmonte Hermanos, de Sevilla, en espectacular y fantástico mano a mano entre

Paco BAUTISTA
triunfador en esta plaza

y

Justo BENITEZ
el terremoto aragonés

CINEMES MODERN REFRIGERATS
SALA "A"

SETMANA DEDICADA AL CINEMA DE QUALITAT, AVUI

Yves Montand - Irene Papas
Jean-Louis Trintignant

Un film de Costa Gavras

Z

MEJOR PELICULA MEJOR GUIÓN

SALA "B"

ESTRENA DE

"EL MUNDO EROTICO DE UTAMARO"

LOS TOROS

Carteles para esta tarde

Además de la corrida que tuvo efecto ayer en el coso guixolense, están anunciadas para esta tarde dos corridas de toros y una novillada sin picadores en los tres restantes cosos provinciales en activo, cuyos carteles rezan así:

GIRONA
Corrida de toros. Dos novillos toros para rejones de la ganadería hispalense de doña Rocio Martín Carmona, para el caballero en ruelo.

do de la ciudad del acueducto, don Josechu Pérez de Mendoza. Cuatro toros, en toro ordinario, del hierro de Beca Belmonte Hermanos, de Sevilla, para el mano a mano que formarán Paco Bautista, el torero de Quesada, y el aragonés Justo Benítez.

La terna es bien conocida de la afición local, todos han triunfado repetidas veces aquí, principalmente Paco Bautista que salió a hombros tras cortar dos orejas y el pasado día 22 de julio. Son, por tanto, merecedores a todas luces de su repetición, que la empresa, con buen criterio nos los

tigüedad de 26 de septiembre de 1844, procedencia de don José Anastasio Martín, cuyo origen e historial es el mismo del de su hermana doña Dolores, ganadera ésta y propietaria de la marca y divisa primitivas.

FIGUERES
Corrida de toros. Dos reses para rejones del hierro salmantino, propiedad de don Manuel Francisco Garzón, divisa blanca, para el rejoneador de Puebla del Río, Rafael Peralta. Cuatro toros, del campo charro también, de don Leopoldo Lamamié de Clairac, divisa verde,

CARTELERA DE ESPECTACULOS

CINES

CATALUNYA 1
CIRCULO DE LA MUERTE
de Richard Loncraine, amb Mia Farrow, Keir Dullea i Tom Conti
Horari: 4,15 - 6,15 - 8,15 i 10,15 hores.
Per majors de 18 anys

CATALUNYA 2
POLO DE LIMON
de Boaz Davidson
Amb el sabor dolc i acid de quand se es jove...
Horari: 4,10 - 6,10 - 8,10 i 10,10 hores.
Per majors de 18 anys

CINEMES MODERN REFRIGERATS
SALA "A"

Ultimes projectjons de

"Z"

Dos "Oscars" de Hollywood
Passades: 4 - 6 - 8 i 10 nit.
Majors 18 anys

Proper dilluns: Oscar del 79 a la millor pel·lícula estrangera

"QUIERE SER EL AMANTE DE MI MUJER"

SALA "B"

Ultims dies de

"EL MUNDO EROTICO DE UTAMARO"

Passades: 4,15 - 6,15 - 8,15 i 10,15 nit.
Majors 18 anys

Proper dilluns, estrena:

"LA SEDUCCION DE UN PROLETARIO"

COLISEO IMPERIAL
LA VISITA DEL VICIO
Patricia Granada
UN FILM CLASIFICADO "S"
Horario: 4,55 - 7,55 - 10,40

LA CASA MANCHADA
Stephen Boyd
Horario: 3,30 - 6,30 - 9,15
Para mayores de 18 años

SALON GRAN VIA
LA ULTIMA AVENTURA DE BRUCE LEE
David Chow y Connie William
Horario: 3,45 - 7,15 - 10,35

CASTILLOS DE HIELO
Collen Dewhurst y Lynn Holly Johnson
Horario: 5,15 - 8,45
Para mayores de 14 años

CINEMA
NEW TIFFANY'S PLAYA DE ARO
Días 4 y 5:
AEROPUERTO 75 (Catástrofe)
y
LA GRAN ESTAFA (Comedia)



El rejoneador segoviano Josechu Pérez de Mendoza, recogiendo dos orejas como premio a una destacada actuación anterior en nuestro coso local. (Foto Pablito)

brindan de nuevo a los entusiastas taurinos gerundenses. Lo mismo podemos decir de las dos ganaderías escogidas, en particular la de Beca Belmonte cuyo juego de sus toros merecieron los mayores beneplácitos de los espectadores que asistieron a la postrera corrida de dicha divisa andaluza. Recordemos que a uno de sus toros se le premió con la vuelta al ruedo por su bravura y nobleza, y que nosotros al comentario del festejo lo tituláramos "Un toro de bandera".

Los toros de Beca Belmonte, cuyo propietario es don Rafael Beca Gutiérrez, llevan como señales distintivas zarcillo en la oreja derecha y horquilla y muesca en la izquierda, con divisa azul y grana. Antigüedad de primero de abril de 1956, y procedencia de don Manuel Ucha Vázquez, antes Herederos de don Saturnino Pérez Alonso. Los dos astados de rejones propiedad de doña Rocio Martín Carmona, divisa verde y blanca, señal de muesca en la derecha por arriba y en la izquierda por abajo. An-

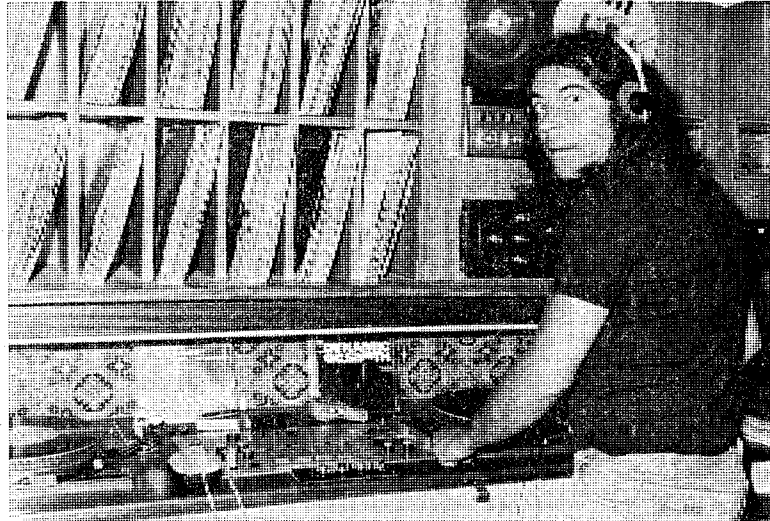
morada y encarnada, para los coletas Alfonso Galán y el venezolano José Nelo "Morenito de Maracay". Con este mismo cartel de espadas y ganaderías, cambiando únicamente el rejoneador Rafael Peralta por Joaquín Moreno de Silva, se celebró ayer tarde, la anunciada corrida en el circo taurómico de Sant Feliu de Guixols.

LLORET DE MAR
Novillada sin picadores. Dos novillos del hierro madrileño de don Vicente Cortés Gil, de Guadalupe de la Sierra, con divisa encarnada y pajiza, para el torero ecuestre Luis Miguel Arranz. Cuatro novillos de don Agustín Víctor y Marín, de Fernán Caballero (Ciudad Real), divisa roja y negra, para los diestros novilleros Santiago Burgos "El Santi" y el manchego "Rubio de la Puebla".

Todos los festejos citados darán prólogo, por igual, a las seis en punto de la tarde.

PERE JOAN

José María, el "disk jockey" más veterano de la Costa Brava



No hace mucho tiempo les presentábamos al disk-jockey más joven de la Costa Brava. Hoy hacemos lo propio con el más veterano, con el que ha abierto multitud de salas de fiestas en la Costa Brava y en Barcelona. Actualmente está en el «Pachá» en Playa de Aro, mientras que durante el invierno está en el Capitol, en Londres. Es José María.

radio y televisión

HOY, DOMINGO

PRIMER PROGRAMA

10,15 Carta de ajuste.
10,31 Hablamos.
11,00 El día del Señor.
11,45 Gente joven.
12,30 Sobre el terreno.
1,30 Siete días.
2,30 Noticias del domingo.
3,00 Clásicos familiares. "La vuelta al mundo en 80 días" (II). El implacable Fix hace que Fogg sea detenido en Bombay, hecho por el que se retrasa el viaje. La intención del detective es que Fogg, Passepartout y Aude, una princesa india, rescatada por los caballeros ingleses, no lleguen a Yokohama a tiempo de embarcar en el "Emperatriz del Japón", que les llevará a San Francisco.

3,30 Fantástico.
6,30 Dick Turpin: "Encarcelados".
7,00 625 líneas.
8,00 Fútbol. Final del Trofeo Ciudad de La Línea.
10,00 Noticias del domingo.
10,30 El regreso del Santo. "Señal de stop". Dirección: Ray Austin. Intérpretes: Ian Ogilvy, Claren Madden, Frederick Jaeger, Ian Cullen, Janie Lennox es una joven bella pero un tanto nerviosa, como el Santo puede observar desde su asiento del tren. La tensión de la joven es aún más evidente al regresar del servicio y gritar que ha visto un asesinato; quizá sea únicamente su imaginación, ya que, según dice, ha visto luchar a dos hombres a través de la ventana de un edificio, uno de los cuales empujaba al otro al vacío. Entra en funciones la Policía y el inspector no encuentra ninguna evidencia que soporte la tesis de la joven, teniendo en cuenta, además, que Janie ha salido recientemente de un hospital psiquiátrico.

11,30 Buenas noches y cierre.

SEGUNDO PROGRAMA

3,00 Carta de ajuste.
3,31 Pipi Calzaslargas. "Pipi y los piratas".
4,00 Documental. "Nueva Caledonia".
4,30 Barbapapa. Episodios números 47, 48, 49, 50 y 51.
5,00 Los casos de Rockford. "Ganancias y pérdidas (segunda parte)".
6,00 Dibujos animados.
6,30 Panorama musical.
7,00 Concierto.
8,00 Filmoteca TV. "El cambio de las estrellas".
9,35 La danza. "Ana Karenina" (I).
10,30 A fondo.
11,30 Buenas noches y cierre.

MAÑANA, LUNES

PRIMERA CADENA

14,30 Gente, hoy.
15,00 Telediario. (Primera edición).
15,30 Podría haberse evitado.
19,01 Un globo, dos globos, tres globos. La locomotora. Realización: Francisco Abad. Guión: Guillermo Summers. Presentación: Torrebruno e Inmaculada Sanz. Intérprete: Antonio Ross.
19,45 Mi amigo el caballo. "El escudo de plata".
20,15 Un mundo para ellos. Un programa de interrelación humana con la problemática de padres e hijos. Dirección: Santiago Vázquez. Realizador: Jesús Valero. Presentadores: Isabel Baeza y Santiago Vázquez. Asesores: Doctor Mellado y Luis M. Salazar.
21,00 Telediario. (Segunda edición).
21,30 300 millones. Dirección: José Joaquín Marroquí. Realización: Enrique Martí Maqueda.
22,30 Grandes relatos. "Cumbres borrascosas" (episodio número 3). Dirección: Dick Coles. Intérpretes: Ken Hutchinson, Kay Adshad, John Duttine, David Robb, Caroline Langrishe, Andrew Burleigh.
23,30 Últimas noticias.
23,50 Buenas noches.

SEGUNDA CADENA

20,01 Redacción de noche.
20,30 Polideportivo.
21,00 Revista de cine. Programa de la actualidad cinematográfica nacional e internacional.
22,00 Más allá. Realizador: Enrique Fernández Porras. Guión: Dr. Jiménez del Oso. Programa dedicado a plantear los enigmas sobre temas llamados ocultos.
22,30 Opinión pública. Director: José Lapeña Esquivel.
23,25 Buenas noches.

TV EN CATALAN

PRIMER PROGRAMA

13,30 Temps d'estiu.
14,00 Crónica.
16,15 Revista.
SEGUNDO PROGRAMA

23,00 Crónica 2.

RADIO GIRONA E. A. J. 38

7,00 Obertura.
7,05 Bon dia amb música.
8,15 Santa Misa des de l'església de les religioses cistercienses de Salt.
9,00 "Temas de hoy".
9,10 Veus i cançons.
10,00 Informatiu.
10,05 Música.
11,00 Informatiu.
11,05 "España en un SEAT".
12,00 Informatiu.
12,05 "El gran musical".
13,15 Musical.
14,30 Informatiu SER.
15,00 Disc-Jockey.
17,00 Musical.
18,00 "Carrusel de verano".
20,00 Informatiu.
20,05 Musical.
22,00 Informatiu.
22,15 "Canciones de otro tiempo".
22,45 Musical.
23,30 Hora 25.
1,00 Cloenda.

RADIO COSTA BRAVA
Emisora de Freqüència Modulada de RADIO GIRONA

8,00 a 16,00 Cadena Catalana.
16,00 a 20,00 Musical des de Pompeu Fabra 11.
20,00 a 1,00 Emissió simultània O. M.

LA VOZ DE GERONA E. C. S. 14

8,00 Bon dia, Girona.
8,05 Feliz despertar.
9,00 Caravana de amigos.
10,00 Motor.
10,30 Continúa caravana de amigos.
11,00 España en un SEAT.
12,02 El só de la tenora.
12,30 Escenario lírico.
13,30 Panorama.
14,00 Diario hablado de RTVE.
14,40 Tarde festiva.
19,20 Santo Rosario.
20,00 Bailables.
22,00 Noticias de RTVE.
22,15 Pentagrama.
23,00 Nocturno.
24,00 Sumario y cierre.

Coordina: JORDI BOSCH

una radio-estación

La voz de Girona

unidad musical e informativa

PAVELLO POLIESPORTIU D'OLOT
DIUMENGE 5 D'AGOST DE 1979 TARDA I NIT

GRAN FESTIVAL BENEFIC

AMB L'ACTUACIO DE:

LA VEU D'OR DE LA CANÇO

CAMILO SESTO

ORGANITZA: PENYA BENEFICA TRUC I TRUC

LA LOTERIA

PALADIUM CLUB PLAYA DE ARO

PROXIMO MARTES, DIA 7, ELECCION DE
"MISS PALADIUM"

Día 15
Actuación de
PEDRITO RUIZ

Día 24
Gran Gala con
MARIA DOLORES PRADERA

1		2		3		4		5		6		7		8		9		0																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																					
Números	Pesetas	Números	Pesetas	Números	Pesetas	Números	Pesetas	Números	Pesetas	Números	Pesetas	Números	Pesetas	Números	Pesetas	Números	Pesetas	Números	Pesetas																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																				
11901.. 50.000		11902.. 50.000		11903.. 50.000		11904.. 50.000		11905.. 50.000		11906.. 1.050.000		11907.. 20.000.000		11908.. 1.055.000		11909.. 50.000		11910.. 50.000		11911.. 50.000		11912.. 50.000		11913.. 50.000		11914.. 50.000		11915.. 50.000		11916.. 50.000		11917.. 50.000		11918.. 55.000		11919.. 50.000		11920.. 50.000		11921.. 50.000		11922.. 50.000		11923.. 100.000		11924.. 50.000		11925.. 50.000		11926.. 50.000		11927.. 50.000		11928.. 105.000		11929.. 50.000		11930.. 50.000		11931.. 50.000		11932.. 50.000		11933.. 50.000		11934.. 50.000		11935.. 50.000		11936.. 50.000		11937.. 50.000		11938.. 55.000		11939.. 50.000		11940.. 50.000		11941.. 50.000		11942.. 50.000		11943.. 50.000		11944.. 50.000		11945.. 50.000		11946.. 50.000		11947.. 50.000		11948.. 55.000		11949.. 50.000		11950.. 50.000		11951.. 50.000		11952.. 50.000		11953.. 50.000		11954.. 50.000		11955.. 50.000		11956.. 50.000		11957.. 50.000		11958.. 55.000		11959.. 50.000		11960.. 50.000		11961.. 50.000		11962.. 50.000		11963.. 50.000		11964.. 50.000		11965.. 50.000		11966.. 50.000		11967.. 50.000		11968.. 55.000		11969.. 50.000		11970.. 50.000		11971.. 50.000		11972.. 50.000		11973.. 50.000		11974.. 50.000		11975.. 50.000		11976.. 50.000		11977.. 50.000		11978.. 105.000		11979.. 50.000		11980.. 50.000		11981.. 50.000		11982.. 50.000		11983.. 50.000		11984.. 100.000		11985.. 50.000		11986.. 50.000		11987.. 50.000		11988.. 55.000		11989.. 50.000		11990.. 50.000		11991.. 50.000		11992.. 50.000		11993.. 50.000		11994.. 50.000		11995.. 50.000		11996.. 50.000		11997.. 50.000		11998.. 55.000		11999.. 50.000		12000.. 50.000		19801.. 50.000		19802.. 50.000		19803.. 50.000		19804.. 50.000		19805.. 50.000		19806.. 50.000		19807.. 50.000		19808.. 55.000		19809.. 50.000		19810.. 50.000		19811.. 100.000		19812.. 50.000		19813.. 50.000		19814.. 50.000		19815.. 50.000		19816.. 50.000		19817.. 50.000		19818.. 55.000		19819.. 50.000		19820.. 50.000		19821.. 50.000		19822.. 100.000		19823.. 100.000		19824.. 50.000		19825.. 50.000		19826.. 50.000		19827.. 2.050.000		19828.. 40.000.000		19829.. 50.000		19830.. 50.000		19831.. 50.000		19832.. 50.000		19833.. 50.000		19834.. 50.000		19835.. 50.000		19836.. 50.000		19837.. 50.000		19838.. 55.000		19839.. 50.000		19840.. 50.000		19841.. 50.000		19842.. 50.000		19843.. 50.000		19844.. 50.000		19845.. 50.000		19846.. 50.000		19847.. 50.000		19848.. 55.000		19849.. 50.000		19850.. 50.000		19851.. 50.000		19852.. 50.000		19853.. 50.000		19854.. 50.000		19855.. 50.000		19856.. 50.000		19857.. 50.000		19858.. 55.000		19859.. 50.000		19860.. 50.000		19861.. 50.000		19862.. 50.000		19863.. 50.000		19864.. 50.000		19865.. 50.000		19866.. 50.000		19867.. 50.000		19868.. 55.000		19869.. 50.000		19870.. 50.000		19871.. 100.000		19872.. 50.000		19873.. 50.000		19874.. 50.000		19875.. 50.000		19876.. 50.000		19877.. 50.000		19878.. 55.000		19879.. 50.000		19880.. 50.000		19881.. 50.000		19882.. 50.000		19883.. 50.000		19884.. 50.000		19885.. 50.000		19886.. 50.000		19887.. 50.000		19888.. 55.000		19889.. 50.000		19890.. 50.000		19891.. 50.000		19892.. 50.000		19893.. 50.000		19894.. 50.000		19895.. 50.000		19896.. 50.000		19897.. 50.000		19898.. 55.000		19899.. 50.000		19900.. 50.000		61701.. 50.000		61702.. 50.000		61703.. 50.000		61704.. 50.000		61705.. 50.000		61706.. 50.000		61707.. 50.000		61708.. 55.000		61709.. 50.000		61710.. 50.000		61711.. 50.000		61712.. 50.000		61713.. 50.000		61714.. 652.500		61715.. 10.000.000		61716.. 652.500		61717.. 50.000		61718.. 55.000		61719.. 50.000		61720.. 50.000		61721.. 50.000		61722.. 50.000		61723.. 50.000		61724.. 50.000		61725.. 50.000		61726.. 50.000		61727.. 50.000		61728.. 105.000		61729.. 50.000		61730.. 50.000		61731.. 50.000		61732.. 50.000		61733.. 50.000		61734.. 50.000		61735.. 50.000		61736.. 50.000		61737.. 50.000		61738.. 55.000		61739.. 50.000		61740.. 50.000		61741.. 50.000		61742.. 50.000		61743.. 50.000		61744.. 50.000		61745.. 50.000		61746.. 50.000		61747.. 50.000		61748.. 55.000		61749.. 50.000		61750.. 50.000		61751.. 50.000		61752.. 50.000		61753.. 50.000		61754.. 50.000		61755.. 50.000		61756.. 50.000		61757.. 50.000		61758.. 55.000		61759.. 50.000		61760.. 50.000		61761.. 50.000		61762.. 50.000		61763.. 50.000		61764.. 50.000		61765.. 50.000		61766.. 50.000		61767.. 50.000		61768.. 55.000		61769.. 50.000		61770.. 50.000		61771.. 50.000		61772.. 50.000		61773.. 50.000		61774.. 50.000		61775.. 50.000		61776.. 50.000		61777.. 50.000		61778.. 55.000		61779.. 50.000		61780.. 50.000		61781.. 50.000		61782.. 50.000		61783.. 50.000		61784.. 50.000		61785.. 50.000		61786.. 50.000		61787.. 50.000		61788.. 55.000		61789.. 50.000		61790.. 50.000		61791.. 50.000		61792.. 50.000		61793.. 50.000		61794.. 50.000		61795.. 50.000		61796.. 100.000		61797.. 50.000		61798.. 55.000		61799.. 50.000		61800.. 50.000	

Restaurant C'an Felip
MADREMANYA



- LA MEJOR COCINA CATALANA EN UN AMBIENTE TRANQUILLO Y AGRADABLE
- UN RESTAURANTE FAMILIAR CON SERVICIO ESMERADO

PLAYA DE ARO
PISOS Y APARTAMENTOS A 40 METROS DE LA PLAYA

- 2, 3 Y 4 DORMITORIOS, Y A 400 METROS DEL MAR.
- PISOS DE 2, 3 Y 4 DORMITORIOS, CUARTO DE BAÑO Y ASEOS, CON JARDIN Y GARAJE INDIVIDUAL.
- ACABADOS DE PRIMERA CALIDAD.

S A C S A — Avda. Costa Brava, 12.
PLAYA DE ARO.
TELF. 81 73 12 — 81 71 33

Pida información directa en Hotel ROYAL PLAYA — Playa de Aro.



HOSTAL RIBOT
RIUDELLOTS DE LA SELVA

Telf. 47 72 25
(Carretera de acceso al aeropuerto)

- 100 HABITACIONES -

- Piscina, campos de deporte, jardines, sala de espectáculos, aparcamiento capaz para mil vehículos, los salones más amplios y capaces de la hostelería gerundense.
- Y AHORA SU SALA RECREATIVA.

Preguntas del senador Ferrer al Gobierno sobre el Plan de Saneamiento del Ter

Pide el cumplimiento de los plazos en la construcción de depuradoras, los caudales suficientes para los regadíos y la publicación del estudio realizado por el Ministerio de Industria

En nuestra edición anterior ya avanzábamos que la Comisión de Defensa del Ter, había entregado la documentación elaborada desde 1976, con el fin de poder actuar ante el Gobierno, en defensa de los intereses de tan amplio sector de gerundenses. Con ello, el citado senador socialista ha elaborado el siguiente informe, al que siguen los ruegos y preguntas al Gobierno:

mento de la contaminación del río Ter. El método sutil de las sanciones es ridículo. Cada mes la Comisión de Aguas del Pirineo Oriental, publica la lista de las

multas. La máxima alcanza hasta 20.000 pesetas que es la guinda de la actuación administrativa. Los financieros saben que una sanción, si en el mejor de los casos es satisfactoria, es una multa

rentable, porque siempre es inferior a la renta que puede devengar una inversión en depuradoras.

DEPURADORAS NO CONSTRUIDAS

El Gobernador Civil de Girona, en el mes de noviembre de 1978, prometió a la «Comisión de Defensa del Ter» que la depuradora de Banyoles y la de Girona serían subastadas antes del febrero de 1979, cosa que en estos momentos aún no se ha realizado, y que la «primera fase» de la depuradora de Torras Hostench, S. A. entraría en funcionamiento en febrero de 1978, único plazo que se ha cumplido.

El día 1 de febrero de 1978, cuando el Director Gral. de Acción Territorial y Medio Ambiente y el de Obras Hidráulicas, acompañando al sub-secretario de Obras Públicas en su visita a Girona públicamente reiteraron lo anunciado por el Gobernador Civil, insistieron en que las depuradoras de Girona y Banyoles serían subastadas en el segundo semestre de 1978 y los primeros meses de 1979 respectivamente. Lo cual hasta el momento no ha ocurrido.

En el aniversario del desastre, la «Comisión de Defensa del Ter», remitió telegramas a. Presidente del Gobierno, y a otros Ministros, exigiendo el Plan de Saneamiento del río Ter al cual se habían comprometido las autoridades administrativas, sin obtener ningún resultado a sus demandas.

ESTUDIO SILENCIADO

El Ministerio de Industria encomendó a la firma Impolusa un estudio científico sobre la «Contaminación del río Ter», el cual ha quedado archivado en las estanterías del Ministerio, sin que sus resultados, ni sus conclusiones se publicaran ni ayudarían para resolver definitivamente el desequilibrio ecológico del río.

LOS AFOROS

Pero un tema primordial y principalísimo es la cantidad de agua que se desembalsa del sistema Sau - Susqueda - Pasteral. Aun cuando se resuelven las tres depuradoras actualmente en gestación, el problema básico y vital del río Ter, es que por su cauce no discurre el caudal que por sus utilidades se necesita.

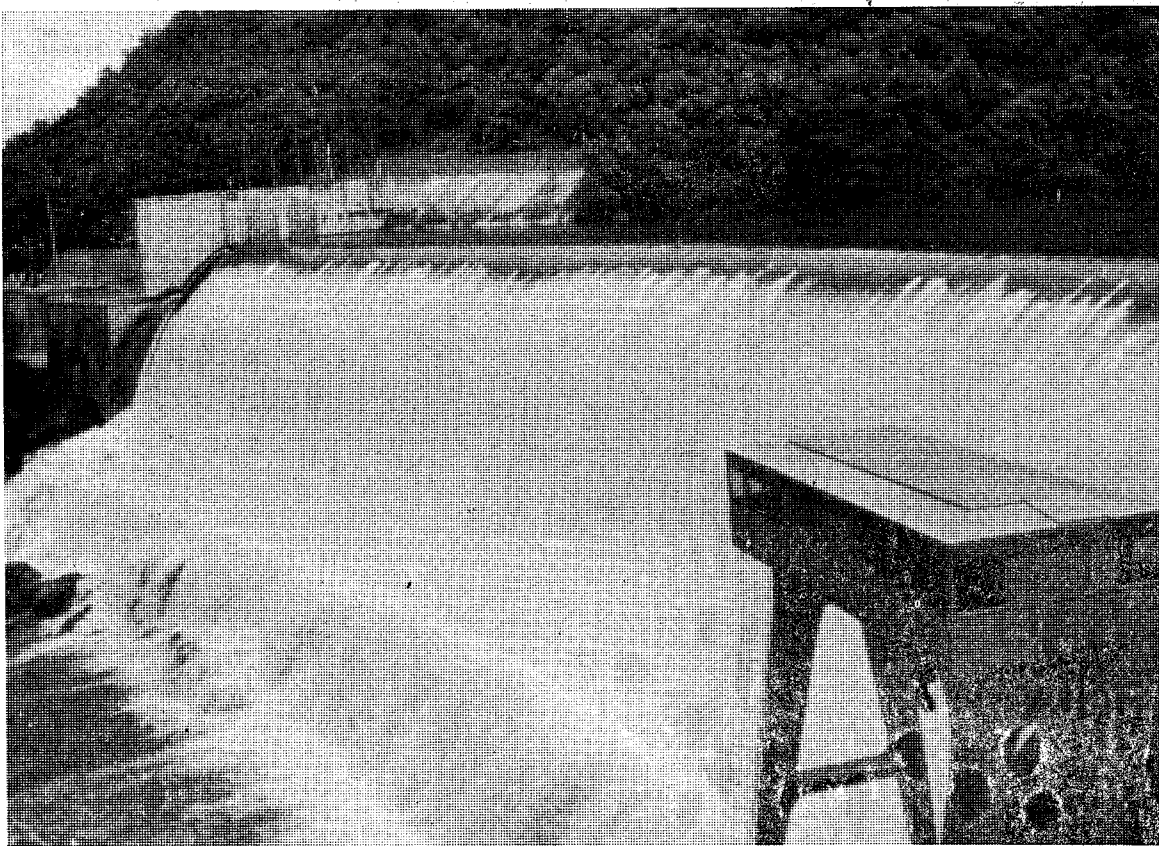
Por Decreto de 14 noviembre de 1958 (en 11 de mayo 1959 fue convalidado como Ley 15/59), el agua del Ter se distribuyó así: —Abastecimiento de Girona y Costa Brava, 1 metro cúbico por segundo.

—Caudal circulante del río por Girona, 3 metros cúbicos por segundo.

—Zona regable del Ter (estimado por M. O. P. en 31-III-1976) 12,7 metros cúbicos por segundo. Y si existen sobrantes, una vez reservados los anteriores, podrán derivarse como máximo: —Abastecimiento de Barcelona y su zona, 8 metros cúbicos por segundo.

En contadas ocasiones se les han dado a las comarcas de Girona, el agua del Ter, con carácter prioritario. Incluso resulta que en las últimas reuniones de la Comisión de Desembalses —Sección Ter—, en la Confederación Hidrográfica del Pirineo Oriental, se acordó solamente un caudal mínimo circulante de 3 metros cúbicos por segundo para Girona, olvidándose esteasablemente y en épocas de estiaje de desembalsar los caudales para los regadíos. Ningún representante de la Administración denunció el incumplimiento de la Ley, ni nadie defendió los intereses de los agricultores.

Hace pocos días el MOPU, a través de la Dirección General de Obras Hidráulicas, autorizaba la redacción de la Estación de Aforos en Girona, elemento que hacía más de cinco años que se había solicitado, y el cual ha de permitir controlar los posibles fraudes con las aguas del Ter. No obstante esta decisión ha nacido obsoleta, porque ahora para los gerundenses no es ya primordial vigilar si pasan los 3 metros cúbicos por segundo, sino elevar dicho caudal, ya que por experiencias vividas sabemos que



este mínimo, por error de los técnicos que elaboraron el proyecto, es absolutamente insuficiente. Ahí están los estragos ecológicos para demostrar que el Ter necesita más caudal a su paso por Girona.

Tenemos que luchar y exigir para lograr que se aumente el caudal mínimo de 3 metros cúbicos por segundo, y también que se desembalsen los caudales necesarios para los regadíos de la zona regable del Ter. Nadie se atreverá a afirmar que existen sobrantes en el río Ter, después de los criminales sucesos ocurridos. En esta última semana el agua del río ha quedado encharcada en su desembocadura ya

que por falta de caudal, su corriente no ha llegado alcanzar al mar.

Una vergüenza de la Administración Pública que no se preocupa de las consecuencias que ello produce en la salud pública.

CAUDALES PARA REGADIOS

Estos anhelos de que se desembalsen los caudales para regadíos no son desorbitados si es verdad que el Gobierno piensa llevar a cabo la ejecución del proyecto «Regadíos del Bajo Ter - Margen Izquierda» en cuyo momento será imprescindible incrementar aún más el volumen de

agua, y naturalmente no podemos permitir ya más que el río Ter sea una cloaca abierta. Si ahora los agricultores no pueden regar con el agua muerta del río, cómo lo podrán hacer después de ejecutados los regadíos de la margen izquierda, sino se aumentan los caudales desembalsados?

LOS RUEGOS DEL SENADOR

Por todo ello, el senador suscrito, firmo a al Gobierno los ruegos y las preguntas, que siguen:

—Que vistos os desastres ecológicos ocurridos en el río Ter en los últimos años ruego al Gobierno, que se modifique la Ley 15/59 (Decreto 14 XI-1958), en el sentido de que sea incrementado el caudal mínimo circulante a su paso por Girona, por considerar se que los 3 metros cúbicos por segundo son insuficientes.

Como sea que tenemos confianza en la Administración cuando nos asegura que en todo momento han discurrido 3 metros cúbicos por segundo por Girona ello nos permite afirmar ahora que dicho mínimo ha sido incapaz de mantener el equilibrio ecológico del Ter, y es preciso evario hasta el límite óptimo que le restituya dicho equilibrio.

—Dado que los representantes de la Administración en la Comisión de Desembalses, Sección Ter, en la Confederación Hidrográfica del Pirineo Oriental, en su última sesión celebrada de 12-6-79, no denunciaron la ausencia de caudales para riego en las zonas regables del Ter, tal como da prioridad el Decreto de 14-11-58, se ruega al Gobierno que además del mínimo por escorrentía, en ningún caso y especialmente en épocas de estiaje, la Comisión de Desembalses, se olvide de los caudales necesarios para los regadíos, ya que queda demostrado que los acuerdos adoptados por dicha Comisión además de ilegales, causan daños irreparables a la fauna piscícola, y a todo el ecosistema fluvial de Ter.

PREGUNTAS

—¿Por qué la Administración no ha aplicado el art. 219 de la Ley de Aguas de 13 de junio de 1879, y el art. 11 del Reglamento de Policía de las Aguas, en los sucesos del río Ter? ¿Es cierto que a la fábrica de Pasta de Papel, al amparo del citado Reglamento se le aplicó una sanción en 1976, por valor de 17.514.943 pesetas, pero que nunca llegó a ser satisfecha? En caso afirmativo, ¿qué causas jurídicas impiden que se hagan efectivas estas sanciones administrativas, y por qué no ha efectuado el Gobierno una puesta al día de dicho Reglamento?

—¿Por qué el Ministerio de Industria y Energía, después de encomendar una investigación sobre la contaminación del río Ter, ha mantenido en secreto sus resultados, así como sus conclusiones? ¿Por qué el Estudio no ha sido utilizado para resolver las causas de la actual degradación del río?

—¿Piensa el Gobierno elaborar un Plan de Saneamiento Integral del río Ter, para devolverle la vida y restaurar su equilibrio ecológico, y en su aspecto administrativo, que posibilite la prioridad para las obras a ejecutar de carácter público; que establezca líneas de crédito a favor de las empresas privadas; que otorgue apoyos y estímulos fiscales, etc.?

—Ante los continuos aplazamientos y demoras de las promesas formuladas por la Administración, el suscrito pregunta, en qué fecha serán subastadas las obras de ejecución de las Depuradoras de Girona - ciudad y de Banyoles? Y además, qué plazo ha fijado la Administración a la fábrica de pasta de papel, para poner en funcionamiento la segunda fase de la Estación Depuradora de sus elementos residuales?

Cartas al DIRECTOR

La carretera de Perelada a Espolla

Señor director: Ruego publique ésta con el deseo se solución un problema demasados años vigente.

La carretera de tercer orden de Perelada a Espolla fue asfaltada hace más de ocho años, se dejaron unos cien metros lindantes a un río, del todo intransitables y peligrosos; el propietario de un campo no cedió a la Diputación un trozo para la supresión de una curva.

El día 24 de julio pasado los usuarios de dicha carretera nos sentimos burlados, por un lado la Diputación (o empresa contratada por ella) está dando una fina capa de reparación, estos metros no los tocó para nada; el mencionado propietario nos chorreaba con cantidad de agua por un espesor de su campo, con ducha obligatoria a los usuarios.

El grado de civismo demostrado

por el pueblo de Mollet de Perelada, vecinos más afectados, contrasta con el comportamiento antes mencionado y agranda estos interrogantes:

¿Cuántos años más va a durar este poco respeto a los usuarios de esta carretera?

Los habitantes de estos pueblos en un año con sus manos hacen brotar de un terreno pedregoso hectólitros de preciados caldos. ¿Podrán explicarnos los responsables del papeleo que se necesitan tantos años para mover unas obras mientras se resuelve el caso? ¿Es necesario el abandono total de estos metros? Sé que en la Diputación existen hombres muy capaces para solucionar este problema, sólo les ruego un poco de atención. Gracias por su publicación.

José FORTIA BATALLE (Gerona)

Los minusválidos y los aparcamientos en la Costa Brava

Señor director de LOS SITIOS: En relación al escrito publicado en cartos al director, «Aparcar en la Costa Brava», del día 2 de agosto, el cual firma el señor Luis Llauro Ferrusola, no estando totalmente de acuerdo con dicho escrito y afectándonos en parte, pasamos a actuar algunos puntos:

1) En dicho escrito se refiere concretamente sólo a unos parkings, que los ayuntamientos han cedido a una Asociación de Minusválidos Físicos, en lugar de cederlos a empresas privadas, como se hace en otros ayuntamientos de la costa y se hacía en algunos de éstos hasta la pasada temporada.

2) En referencia a los precios, nos parece que éstos no son tan abusivos en los aparcamientos que se refiere, mirando desde otro punto de vista ya que concretamente en el que se cobra a 50 pesetas es un aparcamiento muy céntrico y reducido y dicho precio es para los 24 horas del día, habiendo a unos 200 metros otro aparcamiento con capacidad para 1.000 coches, y que el precio es de 35 pesetas día, el cual es menos concurrido que el otro aunque sea más barato.

En cuanto a este parking inaugurado en uno de los pueblos más concurridos de la Costa Brava, esta temporada nos es grato informarle que los precios, a nuestro parecer, son menos caros que en otros explotados por empresas privadas, habiendo en el cual un precio máximo por 24 horas que está muy ajustado.

En cuanto al reparto del precio del ticket debe pensar que hay que pagar los acondicionamientos de dichos aparcamientos, abonar a los señores ordenadores que trabajan en ellos, que en su gran mayoría son personas minusválidos físicos y dejar un margen para la Asociación.

En cuanto a los ayuntamientos se llevan un tanto por ciento del beneficio por el gasto que les ocasiona y por ceder los terrenos, también hay algunos que nos lo ceden gratuitamente.

3) En cuanto a la vigilancia debemos manifestar que nosotros prestamos como se hace en la mayoría de los parkings más que un servicio de vigilancia, es de ordenación del aparcamiento, y que el señor a cargo de cualquier zona no puede estar pendiente de cada coche ni conocer al propietario de cada vehículo, pero concretamente en una zona hemos sido llamados por los mismos clientes para que prestáramos el servicio ya que en dicha zona robaban a los coches a diario.

4) En cuanto a nuestros visitantes extranjeros nos parece que quedarán más contentos de nuestra querida Costa Brava si pagando una cantidad de dinero estos señores encuentran sitio para aparcar y unos calles más limpias de coches por donde poder transitar sin los conatos atascos, además, si con esto se evita que les roben, a lo mejor estamos evitando en algo esta oleada de robos en los coches. (Si ha estado usted en Francia se habrá dado cuenta que para aparcar el coche en el centro hay unas maquinillas en las aceras que se tragan los francos sin dar los buenos días). Esperando haber aclarado a dicho señor algunos puntos de vista, y sin ánimo de molestar a nadie, reciba un saludo de

Por Minusválidos Físicos Asociados de Girona MIFAS El presidente, Angel Ginjaume Vila

NORMAS A QUE HAN DE ATENERSE LOS ESCRITOS PARA ESTA SECCION

Las cartas deben venir escritas o máquina (si es posible), o a mano, por uno solo carta y no rebosar un folio. Quiénes no puedan remitirlos o máquina han de tener en cuenta, al menos, las normas en cuanto a la extensión. Si el remitente desea que figuren los índices o un sumario debe indicarlo así, pero en todo caso, es imprescindible que haga constar el título del escrito su nombre, apellidos, datos del documento nacional de identidad, domicilio y teléfono. En ningún caso, ni aun cuando, lo pide el remitente, se mantendrá correspondencia sobre escritos que se envíen para esta sección, ni serán devueltos los no publicados.

Resuélvalo por TELEFONO

DETECTIVES INTERPAG. Detectives, Vigilancia, localización de personas. Juan Maragall, 35, 6.º 2.º GERONA TEL. 20 86 30

RESTAURANTES BAR - RESTURANT MIRALLAC. — Al peu del Llac. Un plaer pel paladar. Ideal per les seves festes familiars. BANYOLES. TEL. 57 10 45

RESTAURANT CAN FELIP. Casaments, banquets. Selecta cuina en un ambient típic i casolà (els dijous tanca). — MADREMANYA. TELF. 13

RESTAURANT - MARISQUERIA CAN DARNES. — Esmerado servicio. — Calidad garantizada. — Serv. de Rest. continuo. — Salón climatizado. — Menú esp. para los «Rodriguez». — SANT JULIA DE RAMIS. TEL. 21 40 57

MUEBLES DE COCINA FABRICUINA. Diseño, decoración, adaptación e instalación. General Mola, 40. José María de Sagarra, 42-A. GIRONA. TEL. 21 20 60

PATROCINADA PEL COLLEGI D'APARELLADORS I ARQUITECTES TECNICS DE GIRONA

EXPOSICIO A ST. FELIU DE GUIXOLS

INSTITUT DE TECNOLOGIA DE LA CONSTRUCCIO DE CATALUNYA

CONSTRUCCIO I REVOLUCIO INDUSTRIAL A CATALUNYA

LLOC: Nou Casino «LA CONSTANCIA». Passeig del Mar. Local cedit per l'Excm. Ajuntament i el Casino.

DIES: Del 29 de juliol al 10 d'agost.

HORARI: Feiners, de 7 a 9 Festius, de 12 a 2 del matí i de 6 a 9 del vespre.

E.F.A. GUADEBO S. A. PISOS EN STA. EUGENIA PROTECCION OFICIAL GRUPO 1.º

70% Hipoteca a 15 años al 11%. 30% a convenir directamente con promotora constructora. AHORRO del 90% con escritura y contribución.

PARKING, CALEFACCION INDIVIDUAL. 4 DORMITORIOS, BAÑO Y ASEO. C/ Massana, esquina C/ San Sebastián.

Información en la misma obra y Tel. 505162.

Manuel Criado de Val: "De aquí a unos años no se podrá escribir un libro científico en español"

"Es necesario que el español cree una terminología tecnológica y científica"

"De seguir así, el español será una lengua familiar, de quinta categoría"

El avance tecnológico y científico en el mundo, crea, a diario, nuevos inventos e ingenios. Un mundo nuevo, con objetos y cosas nuevas.

Nuevas cosas que es necesario definir, entender y, por sobre todo, darle un nombre. Porque los países de mayor desarrollo tecnológico —Estados Unidos, en Occidente— no sólo crean nuevas cosas, sino que también les dan un nombre. A los nuevos procesos, inventos y fórmulas les crean designaciones nuevas. Y las crean en su idioma, el inglés.

«El mundo actual está hecho de objetos nuevos, que tienen que tener una denominación. La necesidad es la de dar al mundo de términos nuevos una normalización que no rompa el carácter del español».

Para don Manuel Criado de Val, doctor en filología española, jefe de la Unidad de Lingüística General y Terminología en el Instituto de Miguel de Cervantes, el problema de nuestra lengua frente a la avalancha de términos nuevos en otro idioma es en extremo grave.

«Es un problema terrorífico, no me explico cómo no se plantea. El español va a la saga en la creación de una terminología científica. La falta de una lengua científica y técnica en nuestro idioma nos pone en inferioridad de trato con lenguas más avanzadas».

«De seguir en esa situación, ¿qué futuro nos espera? —De aquí a unos años no se podrá escribir un libro científico español. Nuestro idioma pasará a ser una lengua familiar, con muchos hablantes, pero de quinta categoría; útil sólo para hablar en familia».

«¿Y la solución? —No podemos perder un día más, debemos entender que la misión social de un lingüista español hoy en día es encontrar el sistema de lengua, encontrar la norma sistemática que vaya inventariando las nuevas ideas y conceptos que surgen del mundo científico. Las personas corrientes deben emplear cada vez más términos científicos. Por ejemplo, el mundo de la televisión está plagado de neolo-

gismos técnicos: «play back», «video», etc., y es necesario que se adapten fonética y ortográficamente al sistema español.

«¿Qué ocurre en el mundo de habla hispana respecto a los tecnicismos? —Para un mismo concepto hay 100 o más términos, es un laberinto y no un sistema de lengua; el que quiere escribir un libro científico no sabe qué términos utilizar, pues hay decenas para expresar una misma cosa.

«¿Son muchos los tecnicismos? —Miles y miles y nocen a diario. Cada ciencia tiene miles de palabras que sólo las conocen los especialistas, y si queremos entendernos, todas ellas tienen que estar encajadas en el sistema. Es una tarea que no se puede resolver personalmente, por el esfuerzo de un gran erudito. Se necesitan centros que aborden el problema de manera universal y total, donde trabajen especialistas agrupados en equipos que cuenten con adelantos técnicos, tales como computadores, cerebros electrónicos, banco de datos, etc.

«¿Existen en España especialistas? —No existen. El especialista en terminología es un profesional que no es lingüista, científico o traductor; es una especialidad nueva y distinta.

«¿Es posible detener la influencia del inglés en el terreno científico? —No se puede pretender imponer una sola lengua; la más terrible de las dictaduras necesita de interlocutores de otras lenguas. Es español y el francés han abordado este problema, otros países no han sido capaces de superarlo. En Alemania, por ejemplo, los libros científicos se escriben en inglés; el italiano no tiene gran terminología y no están en condiciones de crear un instrumento lingüístico tecnificado.

«¿Puede el español crear estos nuevos términos? —Como le decía antes, no es sólo cosa de crear, sino de normalizar; encontrar una palabra para concepto y que esa pala-

bra sea la misma en Argentina, España y Ecuador. Y que esos términos estén encajados en el sistema de nuestra lengua, fonética y ortográficamente.

«El español posee una raíz fundamentalmente clásica y no ha perdido la capacidad de creatividad; si esos términos no se pueden tomar de la lengua tradicional hay que inventarlos usando en otras lenguas: inglés, latín. Y no importa que sean del inglés, todas las lenguas proceden de otras. Lo que interesa es asimilarlos a nuestro sistema de lengua.

«¿Cuál es el futuro de las diferentes lenguas? —Se marcará más la preponderancia de los grandes lenguas sobre las pequeñas. Y frente al inglés, sólo el francés y el español pueden lograr mantenerse. Pero, para esto es imprescindible abordar desde ya el problema; la lengua tradicional especula con las definiciones a través del tiempo. Son siglos los que han demorado construir un sistema armonioso. Los tecnicismos surgen con una velocidad fulminante, y son miles de términos; sólo un criterio científico basado en especialistas y funcionando con elementos electrónicos pueden enfrentarse a ellos.

«¿Existe esa institución que enfrente el problema? —Soy director del Centro de Terminología, organismo auspiciado por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas, y tengo la esperanza y necesidad de que nos incorporem al avance científico, que llegue el momento de promocionar nuestras desinencias, nuestros sufixos, nuestras palabras. Pero es necesario crear conciencia, estos no son problemas de eruditos metidos en covachas, son cuestiones que nos afectan a todos, y lo tenemos que resolver entre todos o tendremos que ser bilingües y hablar el español sólo entre amigos, pues en los niveles científicos no tendremos cabida, por no saber expresar con definiciones y palabras el mundo de nuevos conceptos que se nos echa encima.

Antonio Martínez Poblete

El impuesto sobre la renta de las personas físicas, a examen (VIII) DETERMINACION DE LA CUOTA Y SUS DEDUCCIONES

6. — EN CONCEPTO DE INVERSIONES: El 15 por ciento de las realizadas en:

a) La adquisición de la vivienda que constituya o vaya a constituir la residencia habitual del contribuyente, sin que se pueda aplicar esta deducción al importe que constituya reinversión de la plusvalía obtenida en la enajenación de la vivienda anterior y no haya sido sometida a tributación.

La base de la deducción será la cantidad satisfecha en el período de imposición.

b) La adquisición de valores públicos o privados de renta fija o variable con cotización calificada en Bolsa, siempre que estos valores permanezcan en el patrimonio del adquirente durante un mínimo de tres años a partir de la fecha de adquisición. El importe de esta inversión no podrá exceder del 25 por ciento de la base imponible. Esta deducción se efectuará en el período de imposición en que haya sido realizada la inversión.

c) La realización de obras de restauración, reparación o mejora de inmuebles que estén declarados monumentos histórico-artísticos o en los que se hagan para defensa del patrimonio histórico-artístico nacional, en las condiciones que señalen reglamentariamente los Ministerios de Hacienda y Cultura. El importe de esta inversión no podrá exceder del 15 por ciento de la base imponible.

La aplicación de estas deducciones requerirá que el importe comprobado del patrimonio del contribuyente al finalizar el período de la imposición deba exceder del valor que arroja su comprobación al comienzo del mismo, por lo menos en la cuantía de la inversión realizada. A estos efectos, no se computarán las plusvalías o minoraciones de valor experimentadas durante el período de la imposición por los bienes que al final del mismo sigan formando parte del patrimonio del contribuyente.

7. — EN CONCEPTO DE DIVIDENDOS: El 15 por ciento de los dividendos de sociedades percibidos por el sujeto pasivo en las condiciones que se determinen y siempre que hubiesen tributado efectivamente sin bonificación ni reducción alguna por el Impuesto sobre Sociedades.

8. — En concepto de donaciones: el 15 por ciento de las cantidades donadas a establecimientos, instituciones, fundaciones o asociaciones, incluso las de hecho con carácter temporal para arbitrar

fondos, clasificadas o declaradas benéficas o de utilidad pública por los órganos competentes del Es-

tado, siempre que los cargos patrones, representantes legales o gestores de hecho sean gratuitos y rindan cuenta al órgano protector correspondiente.

La base de esta deducción no podrá exceder del 10 por ciento de la base imponible.

Los donativos podrán hacerse en obras de arte o bienes de interés cultural cuando el donatario realice actividades artísticas o culturales.

El 15 por ciento de los donativos realizados al Estado y otras entidades públicas territoriales o institucionales, incluidas las fundaciones constituidas por las mismas.

Se computarán a los efectos de este apartado los donativos en obras de arte o bienes de interés cultural cuando el donatario realice actividades artísticas o culturales y siempre que el Estado o los respectivos entes públicos los acepten. La base de esta deducción no podrá exceder del 10 por ciento de la base imponible.

9. — RETENCIONES: El importe de las cantidades retenidas por los respectivos pagadores, correspondientes a rendimientos procedentes del trabajo personal y del capital mobiliario, a tenor de lo dispuesto en el artículo 36 de la Ley y RD de 1-12-78 regulador de las retenciones y del fraccionamiento de pago (B.O.E. 2-12-78) y disposiciones posteriores desarrolladoras (O. M. 23-12-78, RD 19-1-79, Circular 26-2-79 y Resolución 27-2-79).

10. — PRESTAMOS ESPECIALIZADOS: El 15 por ciento de las cantidades pagadas en razón de intereses de préstamos concertados por los particulares para la adquisición de acciones de la propia empresa para la cual trabajan.

B). A LOS SUJETOS POR OBLIGACION REAL DE CONTRIBUYENTE: A aquellas otras personas físicas que obteniendo rendimientos o incrementos de patrimonio en territorio español o satisficidos por persona o entidad pública o privada residente en dicho territorio, no tengan la residencia habitual (es decir, más de 183 días durante un año natural) en España, no les será de aplicación más deducciones que:

a) El 15 por ciento hasta un máximo de un 25 de la base imponible de las cantidades que invierten en la adquisición de valores públicos o privados de renta fija o variable con cotización calificada

de Bolsa, siempre que estos valores permanezcan en el patrimonio del adquirente por un mínimo de tres años a partir de la fecha de adquisición. La aplicación de esta deducción requerirá que el importe comprobado del valor del patrimonio del contribuyente al finalizar el período de imposición exceda del valor que arroja su comprobación al inicio del mismo, al menos en la cuantía de la inversión realizada. A estos efectos no se computan los incrementos o disminuciones de valor experimentados durante el período de imposición por los bienes que al final del mismo, continúan formando parte del patrimonio del contribuyente.

b) Por donativos: se deducirán de igual forma que al contribuyente por obligación personal y lo mismo con:

c) Las retenciones: se deducirán en la misma forma expuesta para el contribuyente por obligación personal de contribuir.

3. — LA CUOTA NETA. Es la cantidad resultante una vez efectuadas las deducciones fiscalmente aplicables a la cantidad definida en el apartado 1 como cuota íntegra. Dicha cantidad íntegra la denominada deuda tributaria, o sea el importe que, en su día, deberá el contribuyente ingresar en Hacienda que en ciertos casos podrán coincidir y en otros a la cuota neta también habrán de añadirse entre otros los recargos, el interés de demora y las sanciones pecuniarias.

Eduardo PEÑA HAITZ Abogado diplomado en Derecho Tributario.

"LOS SITIOS"

Diario de Gerona

EN LA COSTA BRAVA CADA MAÑANA

PUNTOS DE VENTA DONDE ENCONTRARA NUESTRO PERIODICO

BLANES

Librería Blanes - 2
Librería Espigulé
Librería Molit
Librería S. Jordi

LLORET DE MAR

Librería S. Jordi
Juan Sala Creus
Paquita Gelabert
Librería Inter - Press
Librería Beltrán
Librería S. Salvador
Librería Hiper

TOSSA DE MAR

Librería 4 Cantons
Librería Carmen Negrell

S. FELIU DE GUIXOLS

Ramón Llopart
Papelería Riasol
Librería Torras
Librería R. Mesas
Roberto Rosell
José M. Viader

PLAYA DE ARO

Fotos Julián
(3 tiendas)
Librería Maini Press
José M. Viader
Librería Juan Mora

S. ANTONIO CALONGE

Librería Eva
Fotos Julián

PALAMOS

Librería Cervantes
Librería Oriente
Librería Palamós
Hijas de S. Plaja
Librería Kisco Rebull
Ramiro Sarrinat
Librería Esculá

LLAFRANCH

Librería Llafranch Press
Ramón Ponsati - Librería Estanco

BAGUR

Estanco María Pericay

PALS

Mercedes Cerviá

CALELLA DE PALAFRUGELL

Librería Lloveras

LA ESCALA

Librería Ballesta
Librería Romaguera

CASTELLO DE AMPURIAS

Librería Casamitjana

SAN PEDRO PESCADOR

Librería Liberto Carreras

ROSAS

Papelería Juanola
Jacinto Mercader
Librería Tromontana
Librería Cotiada
Librería Carmen Barbará
Librería Garbí

PORT DE LA SELVA

Juan Coll

CADAQUES

Librería Gispert

LLANSA

Fotografía Pumareda

PORT-BOU

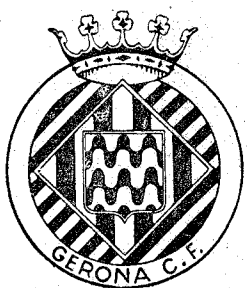
Librería Estación F.C.

EN LA PLAYA

LEA

"LOS SITIOS"

Diario de Gerona



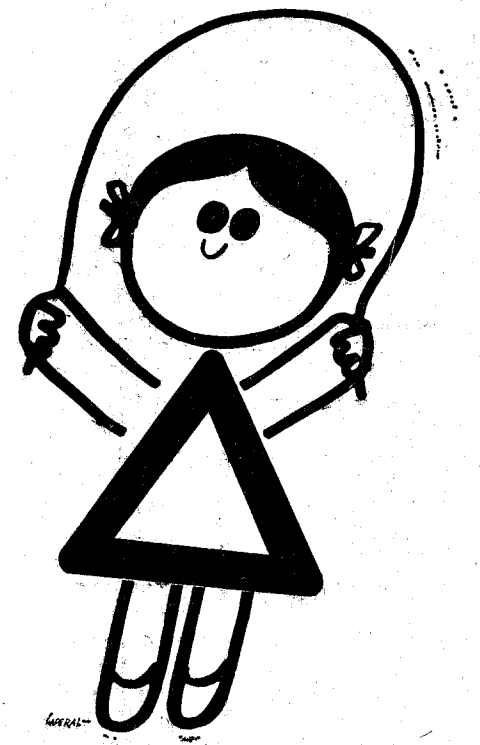
ESTADIO DEL GIRONA F. C.

MUY PRONTO

Inauguración de su SALA RECREATIVA

¡ATENCIÓN! EL GIRONA F. C. Propera inauguración de la SEVA SALA RECREATIVA

VOS HI ESPEREM



Conductor:

los niños, señal viva de peligro

DIRECCION GENERAL DE TRAFICO/MINISTERIO DEL INTERIOR

1979 AÑO INTERNACIONAL DEL NIÑO

LOS PERSONAJES DEL DOMINGO

Jaume Feliu, el único "sommelier" (camarero de vinos) de Gerona

Cómo se forma una cava, cómo se bebe y cómo no se bebe

El día que la Reina pidió Coca-Cola para almorzar, y el Rey un tinto reserva especial

Creemos que debe haber muy pocas especialidades profesionales en nuestras comarcas que solamente haya una persona que la ejerza, y más aún cuando se trata de un sector con la importancia que, entre nosotros, tiene la hostelería. Y sin embargo, así es. Una sola persona en Gerona es «sommelier», es decir, camarero especializado en vinos. Es decir, que nuestro personaje de hoy, está para servir, y

miento que citamos en la seguridad de que no se verá en ello ninguna guía comercial, ni afán publicitario, pues es el único establecimiento de gran lujo de nuestra costa, que no precisa de tales detalles. Lo que de verdad nos interesa, es el hombre. Y por ello, como es natural, su ambiente, el de esta entrevista, no podía ser otro que la propia bodega del Hostal. Rodeados por una de las más impor-

cos, trece Burdeos tintos, 4 Borgoñas blancos, diez Borgoñas tintos, dos marcas de vinos de las Costas del Ródano y dos del valle del Loira, para cerrarse con 16 variedades de champañas. Reconocerá el lector, aunque no sea un especialista, que esta carta de vinos franceses es muy difícil que la podamos hallar en la mayoría de restaurantes del vecino país. Y evidentemente esta selec-

—Observamos que las estanterías de la bodega son metálicas, ¿es lo correcto?

—Como sea que todo el vino que tenemos aquí está embotellado, no hay problema. Lo importante, es tener las botellas en la posición adecuada, que el corcho empape el corcho y moverlas suavemente incluso cuando vaya a servirse. Después están las exigibles condiciones de oscuridad, humedad y temperatura, estas últimas decisivas, por ello, mi compañero responsable de la cava cuida atentamente estos aspectos, en la cava tenemos termómetro e higómetro.

—¿Aconsejaría a un particular que formase su cava?

—Efectivamente. Entre otras cosas, porque se trata de una inversión. Es decir que un vino siempre sube de precio. Otro consejo que daría es que se controlen las compras que se hacen, no diré que se haga una ficha de cada vino, que es lo que hacemos aquí y lo aconsejable para quienes quieran tener una cava como Dios manda, pero que se sepa por lo menos, cuanto tiempo se tiene aquel vino, el año de compra (la cosecha viene en la etiqueta) y controlar su evolución. Si se compra una partida aconsejable consumir de cuando en cuando una botella, para saber cómo evoluciona.

—¿Qué tiempo suele guardarse un vino?

—Para que mantenga sus constantes de calidad, no más de quince años, aunque cada vino tiene su tiempo, hay determinados vinos franceses, por ejemplo los de Alsacia que tienen una vida más breve. Este tope de quince años es válido, por lo general para todas las variedades de tinto.

LA LABOR DEL «SOMELIER» Y EL GUSTO DEL REY Y DE LA REINA

Hasta ahora hemos tratado de los vinos y de los cavas, pero nos gustaría pasar ahora a la profesión Jaume Feliu, cómo se mueve en el conedor y con los clientes.

Sencillo cuando el camarero ha tomado el menú, me corresponde a mí mostrar la carta de vinos y esperar la orden, aunque es frecuente que el cliente me pida consejo, que, naturalmente doy, a tenor de los platos que haya encargado previamente y también de la línea de gusto que quiera hacer. En nuestra carta, el vino oscila entre las 300 pesetas y las 13.000

—Una cava debe tener la mayor gama posible, además los vinos franceses, van saliendo, porque, aunque me esté mal el decirlo, ni los precios son exagerados, y además aconsejo a los clientes en cada momento, si me lo solicitan.

COMO SE FORMA UNA CAVA

Personalmente, esta entrevista tiene también un aspecto docente para nosotros, estamos ante una de las personas que más entiende de vinos de Gerona y por tanto, creemos que puede aconsejar a los aficionados, sobre cómo debe formarse una cava.

—En primer lugar, es algo elemental, hay que seguir atentamente las cosechas, saber cada año, de las principales regiones vinícolas, especialmente aquellas que nos interesan para la bodega, el desarrollo de la cosecha, si a sido buena en calidad y cantidad. Se dan todas las variantes. Hay cosechas de gran calidad pero reducidas en cantidad, hay que seguir las atentamente, pues serán las más interesantes, otros años sucede que la calidad y cantidad son semejantes en niveles, mejor todavía, tendremos un buen vino y a buen precio. Y finalmente, hay aquellas cosechas, que no se pueden incluir en la carta de vinos. A niveles profesionales, antes de adquirir unas partidas, solicitamos unas muestras, que se catan convenientemente, es decir con los platos que convengan y sólo después de esto se hace el pedido.



Invertir en vino es siempre una buena inversión.

en lo que se refiere a españoles y de mil a cuatro mil para los franceses, por tanto, las posibilidades del cliente son muchas. Prefiero no citar marcas públicamente, pues todas las que tenemos, suponen que responden a sus respectivas categorías.

—El cliente, ¿sabe lo que tiene que beber, o pide consejos al «sommelier»?

—Depende. Tal vez, ante la extensión de nuestra carta, sea frecuente que se nos pida consejo, pero hay especialistas, que saben muy bien lo que piden y formulan sus propias preguntas sobre el estado del vino e incluso, dónde los hemos conseguido, pues tenemos piezas de auténtico museo.

—Si hay estas piezas, suponemos que una debe ser este vino español de 13 mil pesetas la botella, y también quisieramos añadir que nos choca que no deban sobrepasarse estos quince años.

—Vayamos por partes. Las piezas de museo, son las grandes cosechas, que evidentemente no superan tampoco muchos años, pero una botella antigua sigue apreciándose, en razón a esta antigüedad, pese a que su contenido puede haber perdido calidad. Recientemente, abrimos una botella de tinto rijo de la cosecha de 1921, que se tuvo que colar y de cuya botella no salió más que un vaso. Las botellas de vino se aprecian como piezas, raras, a partir de estos límites, aunque también se valoran por pertenecer a grandes cosechas.

—¿Quiénes suelen ser mejores catadores, los españoles o los extranjeros?

—De todo hay. Recuerdo que durante su última visita a La Gavina, SS. MM. los Reyes, por entonces Principes, fue el día de San José, en que acudieron a visitar a Josep Pla, comieron aquí, y les presenté la carta de vinos, tras mucho mirarla, doña Sofía pidió Coca-Cola para el almuerzo, en cambio Su Majestad, un Vega Sicilia, reserva especial, me permito decir esta única marca, porque evidencia que Don Juan Carlos conoce muy bien los productos de las bodegas españolas. También en lo que se refiere a los clientes extranjeros, muchos, especialmente los norteamericanos, aprecian el vino

blanco como aperitivo, que es excelente, tomado así, cosa que muchos españoles no estamos acostumbrados a hacer.

SABER BEBER ES MUY DIFÍCIL

Hemos tocado uno de los puntos, a nuestro juicio esenciales en esta cuestión de los vinos, es decir, el saber consumirlos, que es algo que no se improvisa, sino que responde a una labor y hasta a una tradición fruto de esta civilización que, coincide siempre, con los caminos de la cultura. Sepamos de labios del único «sommelier» de Gerona, cómo hay que beber el vino:

—Primero que sea bueno, después poco y poco a poco. Creo que son las tres bases para que nunca nos perjudique. La cantidad, aunque sea de vinos buenos es mala, como lo es la falta de la misma, y como lo es no saber en qué momento hay que beber, es algo que efectivamente no se improvisa.

—Podemos decir en consecuencia, que en estos momentos nuestro país dispone de vinos perfectamente competitivos, con las grandes marcas internacionales.

—Efectivamente. Y aquí lo comprobamos a diario. Además la calidad se supera gracias a la

perfección de las bodegas, que no tienen nada que envidiar a las extranjeras, antes al contrario, enseñamos a muchos a elaborar vinos.

—¿Por qué cree que es el único «sommelier» de Gerona?

—Supongo que se debe a varios factores, primero, el nivel del establecimiento, tal vez porque no se ha dado al vino el valor que tiene en el equilibrio de una buena comida, y no me estoy refiriendo a los precios, lo de buena comida no tiene nada que ver con esta cuestión. Y, finalmente, me parece que la formación de un profesional «sommelier» tampoco es fácil, son casi cuarenta años de oficio, y aún sigo aprendiendo.

La verdad es que nosotros también hemos aprendido y esperamos que el lector también, ante este profesional único en la hostelería gerundense, al que agradecemos sus enseñanzas, al igual que las facilidades que el Director de La Gavina, Alfonso Jordán, nos ha dado para poder realizar este reportaje, así como el habernos abierto las puertas de la cava, que es algo así como la cámara acorazada de un banco, pero a nivel de hostelería. Estamos seguros que el lector lo agradecerá también.

J. Víctor GAY

Una selección de la carta de vinos de La Gavina

Aunque el señor Feliu ha guardado la que podría decirse exquisita neutralidad en cuanto a recomendaciones acerca de qué vinos son los mejores de su carta, el lector tendrá que confiar la poca o mucha sapiencia del periodista, para la selección que hacemos y que puede ser una buena referencia para quienes deseen tener una base para su propia bodega. Tampoco nos será posible incluir los precios, pues el mercado es variable, pero sí una indicación sobre si son caldos de precios altos, medios o normales. Por lo que se refiere a los vinos extranjeros, recomendaríamos su adquisición en Francia, pues los precios están situados en un 50 por ciento por debajo de los que hay para estos vinos de importación en el mercado de nuestro país. La tolerancia aduanera es de dos litros de vino o licor por persona.

VINOS BLANCOS CATALANES

- Gran Viña Sol Reserva 71 - Bodegas Torres - (Precio alto)
- Conde Caralt Reserva 69 - Bodegas Conde de Caralt (Prec. normal)

VINOS BLANCOS DE RIOJA

- Solar de Samaniego - Bodega Alavesa - (Precio medio)
- Viña Paceta - Bodegas Bilbainas - (Precio medio)
- Murrieta Fino - Marqués de Murrieta - (Precio medio)
- Marqués de Riscal - Bodegas mismo nombre - (Precio medio)
- Viña Tondonia 6.º año - Bodegas López Heredia - (Precio alto)
- Señorío de Sarriá - Bodegas mismo nombre - (Precio medio)

VINOS TINTOS CATALANES

- René Barbier - Bodegas mismo nombre - (Precio normal)
- Sangre de Toro abocado - Bodegas Torres - (Precio normal)
- Gran Coronas Reserva 1962 - Bodegas Torres - (Precio alto)
- Caralt Reserva 1969 - Bodegas Conde Caralt - (Precio normal)

TINTOS DE RIOJA

- Viña Zaco - Bodegas Bilbainas - (Precio medio)
- Imperial Cune - Cía. Vinícola - (Precio medio)
- Viña Real Oro Reserva - Cía. Vinícola - (Precio alto)
- Tete Cuv Reserva 1962 - Franco Españolas - (Precio alto)

TINTOS DIVERSAS REGIONES ESPAÑOLAS

- Marqués de Riscal Reserva - Bodegas mismo nombre - (Prec. alto)
- Marqués de Murrieta Reserva - Bodegas mismo nombre - (P. alto)
- Yago tinto - Rioja Santiago - (Precio normal)
- Viñas Tondonia 6.º año - López Heredia - (Precio alto)
- Gran Vino Reserva 64 de Señorío de Sarriá - (Precio medio)
- Vega Sicilia (todos son recomendables) - (Precios de altos a muy altos)
- Coto de Imaz - (Precio normal)

VINOS ESPUMOSOS

- Non Plus Ultra Codorniu (precio medio).
- Segura Viudas Heredad Brut (precio alto).
- Mont Ferran Gran Cru (precio alto).

VINOS DEL RIN (ALEMANIA)

- Johannisberger - Bodega A. Weigand (precio medio).

VINOS DE ALSACIA

- Riesling Reserve - Bodegas R. Mischler (precio medio).
- Trimbach Sylvaner - Bodega R. Mischler (precio alto).

VINOS DE BURDEOS

- Chateau Pontac Mont Plaisir (blanco) - Bodega J. Maufras (precio medio).
- Chateau Pape Clement (todos son recomendables). Precios de medios a altos.



Mover una botella venerable también exige cuidado. (Reportaje gráfico de Pabito)



La carta de vinos, posiblemente más amplia de la hostelería gerundense, especialmente en lo que a vinos franceses se refiere.


aconsejar, que como veremos es una labor muy importante, al cliente, sobre qué vino debe tomarse con determinado manjar, a qué temperatura y cómo debe tomarse, pues todo esto forma parte de uno de los oficios más apreciados en hostelería y que, lamentablemente tan pocos establecimientos tienen. Por lo general, son los camareros de comedor, los que aconsejan los vinos, a no ser que el cliente ya tenga una idea, una vez haya consultado la carta de vinos. Precisamente, en nuestros modestos conocimientos de este aspecto, que hace unos días ni dudábamos en señalar como guía de civilización, creemos que la medida de un establecimiento de hostelería, en buena parte viene dada por su carta de vinos, y ni qué decir tiene, que si además tiene «sommeliers», si seguimos con los galicismos, deberemos añadir: «chapeaux».

tantes cavas que hemos visto, y conste que tenemos algunas experiencias en tales menesteres, allí junto al responsable de la «intendencia», creemos que era donde debía desarrollarse esta entrevista con nuestro «personaje del domingo».

LOS CLIENTES DE LA GAVINA QUIEREN VINOS ESPAÑOLES

Lo primero que ha hecho Jaume Feliu ha sido entregarnos la carta de vinos, que contiene exactamente 21 vinos de la región (13 tintos y 8 blancos), 27 vinos de Rioja, con dominio de los blancos, 16, sobre los tintos, que son once. Otros tintos de otras regiones hasta un total de 31, que se completan con 16 variedades de espumosos, y una de sidras. Todo ello en lo que se refiere a productos vínicos de nuestro país.

La cava extranjera, se basa en dos países: Alemania, con cinco variedades de vinos del Rin, y Francia, que cuenta con la siguiente y para nosotros impresionante selección: 4 variedades de vino de Alsacia, cinco Burdeos blan-



St. James Gallery Valencia
Sala de subastas

HOY, INAUGURACION DE LA EXPOSICION PARA LA EXTRAORDINARIA SUBASTA

A las 18 horas

En los salones del

GRAN HOTEL MONTERREY DE LLORET DE MAR. Tel.: 36 40 50

OBRAS QUE SERAN SUBASTADAS:

Anglada Camarasa, Joaquín Vayreda, Pascual Bueno, Ramón Casas, Eugenio Lucas, Francisco Gimeno, Joaquín Mir, Eliseo Meifren, José Navarro, Madrazo, Camille Pissarro Constable, Narciso Díaz de la Peña, William Turner entre otros.

MUEBLES ANTIGUOS, BRONCES, MARFILES, RELOJES, PORCELANAS, PLATA, etc.

Horas de visita a la exposición: De 11 a 14 y de 18 a 22 h.
Mañana, domingo, abierto



FIN DE SEMANA

25 mil reunidos este fin de semana

¿Qué son y qué hacen los "Testigos de Jehová"?

En España afirman tener 779 congregaciones con más de 41 mil predicadores activos

Los testigos de Jehová se reúnen regularmente en ciudades alrededor del mundo para celebrar asambleas que tienen la finalidad de impartir instrucción y enseñanza religiosas.

La Primera Asamblea Principal de los Testigos fue en Chicago, Illinois, EE.UU., en 1893. Asistieron 360 personas.

La Asamblea más grande de los Testigos de Jehová tuvo lugar en Nueva York en 1958, en el Estadio Yankee y el Polo Grounds, registrándose una concurrencia de 253.922 personas.

Las Asambleas de Distrito se desarrollan en varias ciudades alrededor del mundo con carácter anual, excepto cuando se programan asambleas internacionales, de mayor envergadura. La asistencia promedio a las asambleas de distrito es de ocho a diez mil personas, mientras que una asamblea internacional puede tener un auditorio de ochenta mil personas o más.

En España este año se efectuarán ocho asambleas en ocho ciudades distintas. La asistencia total que se prevé es de 60.000 personas. Las sesiones, de cuatro días de duración, se llevarán a cabo de jueves a domingo, en las dos primeras semanas de agosto; en Barcelona comenzarán cada día a las 9,30 de la mañana y finalizarán sobre las 5 de la tarde.

La Asamblea de Distrito en el Estadio del Fútbol Club Barcelona, del 2 al 5 de agosto comprenderá unas 207 congregaciones de los testigos de Jehová de Cataluña, Aragón y Andorra. Se calcula una asistencia aproximada de 25.000 personas.

Los Testigos de Jehová son una sociedad internacional de cristianos que se encuentra activa en 205 países y cuenta con 2.200.000 adherentes a la fe. Promueven el estudio de la Biblia en el hogar y para ello ofrecen sus servicios desinteresados como instructores. Su nombre, adoptado en 1931, tiene sus raíces en la Palabra de Dios, la Biblia. (Isaías 43:10).

La historia moderna del grupo, al principio conocido como "Estudiantes de la Biblia", empieza con Charles Taze Russell, de Pittsburgh, Pennsylvania, EE. UU., hacia el principio de la década de 1870. En 1878, 5.095.831 personas asistieron en todo el mundo a la conmemoración anual de la muerte de Cristo, una reunión de capital importancia para los Testigos de Jehová.

CREENCIAS. Los Testigos consideran que el cristianismo es un modo de vida y sostienen que la Biblia es la completa Palabra de Dios. Ellos creen que el Reino de Dios, con Jesucristo en calidad de Rey, es un gobierno real que ahora gobierna en el Cielo, el cual pronto intervendrá en los asuntos del hombre, restableciendo la Tierra al estado de Paraíso que Dios se propuso en un principio cuando colo-

có a la primera pareja humana en el jardín de Edén según el relato de la Biblia.

Los testigos de Jehová adoptan la postura de neutralidad absoluta con respecto a las actividades políticas en todas las naciones. Esperan el fin próximo del presente sistema mundial en una "grande tribulación" (Mateo 24:21), durante la cual Dios limpiará la Tierra de iniquidad y sufrimiento. La supervivencia y el conseguir vida eterna dependen de la obediencia completa a Jehová Dios como Soberano Universal y de la fe en la provisión del sacrificio de rescate de Jesucristo.

ORGANIZACION. Las actividades son coordinadas por un Cuerpo Gobernante que se reúne en la sede internacional de Brooklyn, Nueva York. Existen 42.255 congregaciones en todo el mundo, 779 en España. No hay distinción entre clero y legos en las congregaciones de los Testigos de Jehová. No obstante, todos los ancianos, miembros varones que llenan ciertos requisitos alistados en la Biblia, residen como un bloque.

LAS ENTIDADES LEGALES de los Testigos de Jehová son la Watch Tower Bible and Tract Society of Pennsylvania (asociación internacional) y la Asociación de

los Testigos de Jehová (para España).

Por medio de estas y otras corporaciones los Testigos de Jehová imprimen y distribuyen traducciones de la Biblia en nueve idiomas. LA REVISTA PRINCIPAL DE LOS TESTIGOS, "LA ATALAYA", tiene una tirada de 9.200.000 ejemplares en un total de 82 idiomas, siendo publicada mensual o quincenalmente, según el idioma de que se trate. "La Atalaya" se publicó por primera vez el 1 de julio de 1879, hace cien años.

ESTADÍSTICAS DE LOS TESTIGOS DE JEHOVA EN 1978

A nivel mundial: Número, 2.182.341 (predicadores activos).

Países, 205. Sucursales, 98. Congregaciones, 42.255. Horas dedicadas en visitas domiciliarias y estudios bíblicos en hogares particulares en 1978, 307.272.262.

Concurrencia al Memorial anual de la muerte de Cristo en 1978, 5.095.831.

Estudios bíblicos en hogares (promedio semanal), 1.257.084. "La Atalaya" (desde 1879), revista quincenal, cada número, 9.200.000.

"¡Despertad!" (desde 1919), revista quincenal, cada número, 8.300.000.

EN ESPAÑA: Número, 41.868 (predicadores activos).

Congregaciones, 779. Horas dedicadas en visitas domiciliarias y estudios bíblicos en hogares particulares en 1978, 7.139.812.

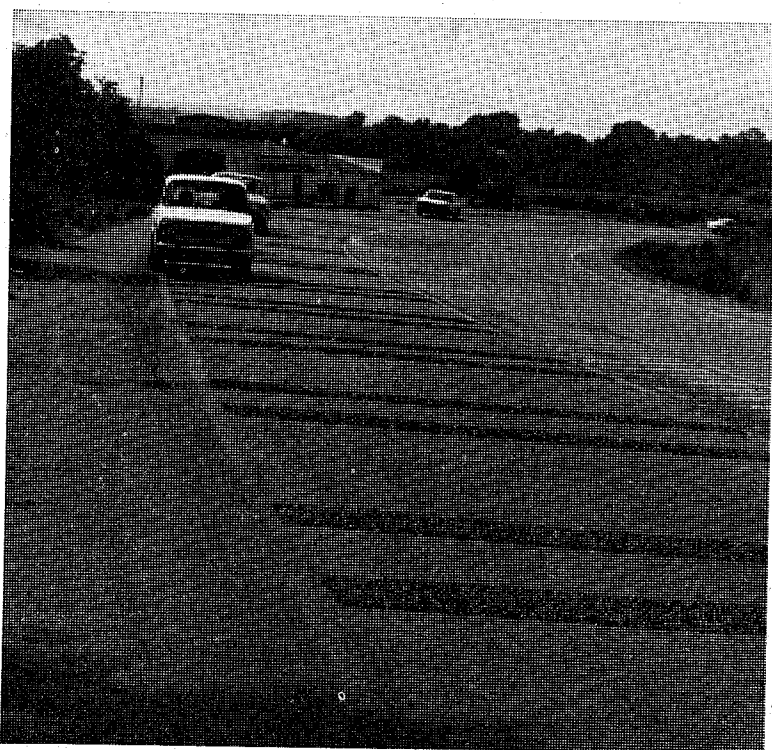
Concurrencia al Memorial anual de la muerte de Cristo en 1978, 83.500.

Estudios bíblicos en hogares (promedio semanal), 26.421.

"La Atalaya", revista quincenal, difusión aproximada por número, 100.000.

"¡Despertad!", revista quincenal, difusión aproximada por número, 100.000.

CASSA "AIXO NO VA"



En los accesos a Cassà y Llagostera, Obras Públicas a instalado estas bandas de desaceleración con el fin de lograr que los vehículos crucen las citadas poblaciones a velocidad moderada, lo cierto es que parcialmente se ha logrado, a cambio de más de un percance, especialmente para la carga de ciertos camiones que la ven desequilibrada y por los sueños. Es una forma barata y muchas veces molesta de solucionar lo que pide una variante.

CONTRATISTAS de OBRAS

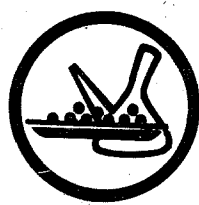
CONSTRUC revista técnica de precios unitarios de la construcción, publica para Gerona 12 páginas de la albañilería por subcontrata. Se publican los precios de toda Cataluña. Se ha ampliado a 43 páginas. La Albañilería de Barcelona y puesta al día, después del último Convenio de la Construcción, con vigencia desde abril de 1979.

Nuestro Gabinete Técnico ha hecho el cuadro de costo de jornales al empresario-contratista de Barcelona, desde abril de 1979. Vea la facturación de todos los ramos desde abril de 1979.

Precio suscripción: 4 revistas de 248 páginas (un año), 2.500 pts. CONSTRUC. Rda. Gral. Mitre, 107. Telf. 247.54.19 - Barcelona-22.

AGENTE COMERCIAL

Precisa fábrica de licores catalana para cubrir zona Costa Brava. Imprescindible introducido en el ramo. Escribir al Apartado de Correos 139. Ref. 382. TARRAGONA.



gastronomía gerundense

LAS CODORNICES

Agosto: ha llegado el fin de la impaciencia de miles de cazadores. Ha llegado la época de la codorniz, conocida aquí en nuestra tierra como la «guatllara» o «gotlla». Con frecuencia, el profano, que no sabe de las delicias que este pájaro singular depara en el rastrojo y en la mesa, menospreciará la codorniz por su tamaño, a lo que el codornicero entendido replicará sin demora: «Aguarde usted a que caigan cuatro gotas». Porque es un hecho comprobado que el mágico metabolismo de la codorniz le permite transformar el agua en manteca, prácticamente en veinticuatro horas. De aquí que entre la codorniz agostoña y la septembrina haya una distancia: la primera es magra de pechugas prietas y alargadas y caderas escurridas, es decir, su contextura, diríamos es atlética. Basta un chaparrón que empape el grano para que la grácil avecilla pierda su figura lineal y elástica y se convierta en un rollo de manteca, de anatomía indeferenciada. Su metamorfosis es completa y vertiginosa, de aquí que en ocasiones muchos cazadores desaprensivos al inicio de la temporada matan lo que podríamos denominar pollos de codorniz, los cuales, ya andan y vuelan, pero les faltan estas tres o cuatro semanas, estas gotas de agua que citábamos anteriormente para que estén en su punto. Evidentemente estamos hablando de las codornices silvestres, ya que la codorniz criada industrialmente, mediante piensos compuestos y engordadas a base de la inmovilización en granjas, sacrificando la calidad a la cantidad, pierde el sabor que le da a la codorniz su ceba natural y espontánea.

Agosto: ha llegado el fin de la impaciencia de miles de cazadores. Ha llegado la época de la codorniz, conocida aquí en nuestra tierra como la «guatllara» o «gotlla». Con frecuencia, el profano, que no sabe de las delicias que este pájaro singular depara en el rastrojo y en la mesa, menospreciará la codorniz por su tamaño, a lo que el codornicero entendido replicará sin demora: «Aguarde usted a que caigan cuatro gotas». Porque es un hecho comprobado que el mágico metabolismo de la codorniz le permite transformar el agua en manteca, prácticamente en veinticuatro horas. De aquí que entre la codorniz agostoña y la septembrina haya una distancia: la primera es magra de pechugas prietas y alargadas y caderas escurridas, es decir, su contextura, diríamos es atlética. Basta un chaparrón que empape el grano para que la grácil avecilla pierda su figura lineal y elástica y se convierta en un rollo de manteca, de anatomía indeferenciada. Su metamorfosis es completa y vertiginosa, de aquí que en ocasiones muchos cazadores desaprensivos al inicio de la temporada matan lo que podríamos denominar pollos de codorniz, los cuales, ya andan y vuelan, pero les faltan estas tres o cuatro semanas, estas gotas de agua que citábamos anteriormente para que estén en su punto. Evidentemente estamos hablando de las codornices silvestres, ya que la codorniz criada industrialmente, mediante piensos compuestos y engordadas a base de la inmovilización en granjas, sacrificando la calidad a la cantidad, pierde el sabor que le da a la codorniz su ceba natural y espontánea.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

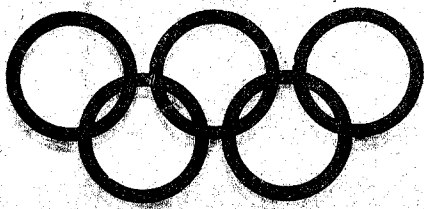
Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.

Además de preparar pescados, carnes de ternera, pollo, sesos y otros productos delicados se utilizará un vino blanco y semiseco. Dentro de los vinos blancos debemos tener en cuenta a los espumosos y el champán. Indudablemente una de las salsas blancas más sutil es la de champán. Las carnes rojas, como cordero, vaca y caza, se preparan con vinos tintos. No obstante, ciertos platos clásicos como el "coq au vin" debe aderezarse con tinto mejor que blanco. Los riñones al Jerez deberán aromatizarse con vinos de esta procedencia.



deportes



patinaje

José Dispés dimite como vocal del Comité Nacional

"No estoy de acuerdo con la dictadura del señor Simó"

"Si no tengo la confianza de Ensesa, dejaré mi cargo provincial"

Una importante noticia se produjo ayer en el Patinaje Artístico gerundense. Josep Dispés, actual presidente del Comité Provincial de esta disciplina deportiva, dimite como vocal del Comité Nacional de Patinaje.

por decisión del señor Conrado Simó, intervendrán en los próximos Campeonatos de España, sin haber participado anteriormente en los provinciales, cosa, según parece, antirreglamentaria. Josep Dispés nos confirmaba es-

ro, si no tengo su total apoyo a nivel provincial, el 31 de diciembre dejaré mi cargo de presidente del Comité.

El señor Dispés nos aclaró que «lo de Gerona es aparte de lo del Comité Nacional. Pero si no tengo toda su confianza, dimi-

tiré». Finalmente, nos volvió a recalcar que «no he querido admitir la dictadura del señor Simó».

Difíciles están las cosas en el Patinaje gerundense, toda vez que, según parece, Agustí Ensesa, presidente de la Federación Gerundense, en un principio apoyó la decisión tomada por el señor Simó, en relación a los dos jóvenes patinadores de Ribes, aunque suponemos que debía desconocer por completo las consecuencias que ello produciría.

Jordi XARGAYO



Los hermanos Carbonell, cuya presencia en los Campeonatos de España ha provocado la dimisión del señor Dispés, aparecen en la fotografía con unos años de menos.

Lógicamente, la noticia así de escueta puede dar de sí muchas interpretaciones. Por ello, nos interesó que el propio Josep Dispés aclarara los motivos por los cuales había dejado este cargo en el máximo organismo nacional del Patinaje. La respuesta fue clara y concisa: «Me voy, porque no estoy de acuerdo con la dictadura que implanta el señor Simó, presidente del Comité Nacional». Profundizando la respuesta, el señor Dispés señalaba: «Toma las decisiones sin consultar para nada a los demás miembros del Comité».

tas noticias, al señalar que «el partidismo que el señor Simó tiene hacia el C.P. Ribes ha provocado mi dimisión. Unos patinadores que no pasaron las pruebas provinciales no pueden acudir a las nacionales. Como sé que esto me acarrearía problemas a nivel provincial, pues me voy».

El señor Dispés ve la causa de este partidismo del que nos habla «en el hecho de que faltan parejas para participar en la prueba de mixtos».

PUEDA DEJAR LOS CARGOS PROVINCIALES

En principio, se comentó que el señor Dispés pensaba abandonar también su cometido en la Federación Gerundense de Patinaje. Su respuesta fue la siguiente: «Con Agustí Ensesa nos llevamos el máximo de bien. Pe-

LA RAIZ PROVIENE DE RIBAS

Al parecer la raíz de esta fulminante dimisión del señor Dispés tiene su raíz en la misma provincia de Girona, concretamente en Ribas de Freser, toda vez que los hermanos Carbonell,

AVISO DEL GIRONA F. C.

Se comunica a los Sres. Socios de Tribuna, Palcos y Aparcamientos interiores, se sirvan pasar por el Banco de Santander, para retirar sus abonos correspondientes a la temporada 1979-80.

Asimismo, se comunica a los Sres. Socios de General que pueden pasar por las Oficinas del Club todos los días de 7 a 9 de la tarde (excluidos los que tienen autorización bancaria).

Al propio tiempo rogamos a todos los Socios de Tribuna, se sirvan pasar por el Club con el Carnet correspondiente a fin de retirar las entradas para el «Trofeo Costa Brava».

El Tesorero,
J. Martínez

Félix Alonso quiere triunfar en el Blanes

"Hay alguna línea desfasada y tenemos que reforzarla"

Por estas fechas todos los equipos de fútbol empiezan ya a prepararse para la temporada. Se hacen los fichajes, las presentaciones, algunos buscan nuevo entrenador; en fin, se comienza la pre-temporada. En este caso, se trata de un equipo que, si bien ya está entrenando desde hace varios días, todavía está pendiente de realizar la presentación oficial. El C. D. Blanes va a efectuar su presentación el próximo 15 de agosto, pero su nuevo entrenador, Félix Alonso, ya ha puesto en movimiento a los jugadores.

—Sin embargo, la plantilla aún no está al completo.

—Realmente todavía falta fichar a un par de jugadores, pues hay alguna de las líneas de juego que queda desfasada por falta de algún jugador. Pero, como ya digo, tenemos algunos fichajes «en mente».

—¿Algún nombre concreto? —De momento no hay nada totalmente seguro, pero sí varios candidatos. «Habíamos pensado en el jugador Chinchilla del Cerdanyola, pero en estos momentos está de vacaciones y nos mantenemos a la espera, aunque es muy probable que nos decidamos. —Al parecer se estuvo a punto de fichar a Rebollo...

—Pues sí, por lo que me he enterado, la directiva del Blanes incluso lo tenía ya apalabrado, pero en el momento decisivo el ju-

gador se echó atrás, ya que, según he oído, el Lloret le ofreció 75.000 pesetas más.

—¿Muchos fichajes de jugadores barceloneses? —Hombre no creo que sean demasiados, sólo hemos fichado a tres de Barcelona. La mayoría de los jugadores son de Blanes, excepto un par, que creo son de Girona.

—¿Entonces no va a ver problemas de acoplamiento? —Quizás al principio cueste un poco lograr el total conjuntamiento de todo el equipo, aunque, por lo que he visto, puesto que ya llevamos un par de semanas entrenando, pienso que se va a superar rápidamente. De todas formas yo opino que lo del acoplamiento es más un problema de carácter y de moral que no deportivo, y, en este aspecto, los jugadores evolucionan muy bien.

—Pasando a otro tema, usted entrenaba en el Masnou, en tercera división, para ir luego al Lloret, en preferente, y venir ahora al Blanes, en Primera Regional. Es algo bastante anecdótico... —Bien, deportivamente, he ido bajando de categoría, aunque ha sido una coincidencia. Pero, a pesar de descender en el plano económico no ha sido así, sino todo lo contrario. Considero que si un equipo te viene a buscar para entrenarlo, esto ya significa un éxito, pues de los 1.300 entrenadores que hay en la provincia sólo estamos ejerciendo un centenar.

—¿Cómo ha sido lo de que el Blanes se haya decidido por usted? —Pues personalmente no sabría qué decir. Creo que una vez fui dimitido en el Lloret, los del Blanes se pusieron en contacto con algunas amistades que tienen en Lloret y cierta persona

les habló de mí. Al final las cosas están como están.

—En cuanto a la próxima temporada...

—En estos momentos, es muy prematuro hablar de lo que se va a realizar, puesto que aún no sé nada de los otros equipos. Por otra parte, ya he dicho que falta apuntalar una de las líneas del equipo con nuevos jugadores, entonces sería muy hipotético aventurar nada.

—Pero...

—Evidentemente, todos los equipos antes de comenzar tienen las aspiraciones puestas en lo más alto, y nosotros verdaderamente queremos conseguir todo lo que se pueda y vamos a luchar para que se pueda mucho. Por lo que he visto de la plantilla, muy joven, por cierto, creo que hay bastante calidad y podemos aspirar a mucho, pero la cosa queda bastante abstracta, pues debemos esperar a ver que tal es, tal los demás equipos.

De momento el entrenador del C. D. Blanes se mantiene a la espera, y hasta el día 15 del presente mes en que se hará la presentación del equipo no podrá disponer de todos los jugadores ante la falta de fichajes. Aunque esto no es motivo para no haber empezado los entrenamientos. Esperemos que sigan estas ganas de trabajo.

JOAN SALO

Siguen las presentaciones

El Castellfollit, a la palestra

Castellfollit. (De nuestro correspondiente). — El pasado jueves, 2 de agosto, sobre las ocho de la tarde, tuvo lugar la presentación de la plantilla de este nuevo Castellfollit en el Campo Municipal, respaldados por un nutrido grupo de seguidores que no quisieron perderse este acto inicial del primer entrenamiento de la temporada.

Inició el acto su presidente, Martín Roura, saludando a los jugadores que ya estaban en la pasada temporada y dando la bienvenida a los nuevos, así como al cuadro técnico, señores Aguilar y Rigau.

Comenzó diciendo que en esta nueva singladura del Castellfollit encontrarán muchos obstáculos puesto que en esta Segunda Regional hay equipos muy potentes los cuales, como es lógico, aspiran al máximo, y saben además que en el Castellfollit tendrán un competidor más para copar los primeros lugares de la tabla. Pero que esto no debe arredrarlos, sino al contrario, disponen de una plantilla muy completa que aparte de ser unos buenos jugadores, han conseguido reunir a un equipo de amigos. Y esto en cualquier deporte es primordial si se quiere llegar lejos, y «estoy convencida —dijo— que los amarillos de Castellfollit nuevamente esta temporada darán muchas satisfacciones a sus socios y seguidores».

Cedió la palabra al entrenador señor Aguilar, no sin antes hacerles patente su satisfacción al poder contar nuevamente con su concurso, conocido por todos y de cuya competencia hablan por sí solos los magníficos resultados conseguidos.

Aguilar, con su charla amena y pausada, resultó a sus pupilos la importancia que representa poder estar en la plantilla del Castellfollit, «lo cual —dijo— era un honor, pues en estos momentos son muchos los jugadores que desearían estar en la misma». Resultó que como era normal en él —y quienes estaban en temporadas anteriores lo sabían— nunca se casaba con nadie, a la hora de formalizar el equipo. Y, en ésta que está a punto de iniciarse, se casará con quienes sudan la camiseta del Castellfollit cada domingo, saldrán los jugadores más idóneos cada partido teniendo en cuenta

siempre el rival con que se tienen que enfrentar.

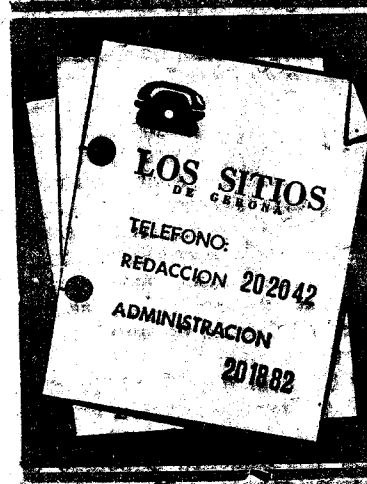
Para finalizar el acto protocolario de presentación, fue el señor Rigau, segundo de a bordo, el que se ofreció en todo momento a todos cuantos precisasen de su ayuda, recalculando los que cualquier problema, sea del índole que fuere, «siempre —recalcó— siempre, tenía que ser solventado de puertas a dentro. Con ello se evitan muchos problemas y en definitiva en bien del Castellfollit.

Seguidamente, comenzaron los entrenos, quedando en principio la plantilla compuesta por los jugadores y cuadro técnico siguientes:

- Entrenador: Ramón Aguilar.
- Ayudante: José Rigau.
- Masajista: Miguel Carbonell.
- Porteros: Guilleumas y Bartomeu.
- Defensas: Riera, Rodri, Rea, Julio, Gil, Vila y Olivés.
- Medios: Reixach, Paqueta, Rodri U, Guix, Boix y Otero.
- Delanteros: Morente, Asamar, Martí, Delgado, Riky y Canet.

Se cerró la primera jornada con una cena a cargo, como siempre, de los directivos, en Cala Marisol.

GARBI



REPRESENTANTES

Visiten talleres mecánicos para Herramienta exclusiva patentada, precisa Cía. Internacional compatible otras representaciones para Gerona y provincia.

Contactar. Telf. (972) 47.60.23, de 18 a 22 horas. Sr. Guerrero.

Reunión de la Comisión de Deportes de la Diputación

El dijous es va reunir a les vuit de la tarda, la Junta de Ponències dependents del Departament d'Esports de la Diputació de Girona, la qual havia estat constituïda el mes avans, per tal d'aconseguir una major participació i a la vegada orientació de l'esport per mitjà de la Corporació assenyalada.

Presidi el Ponent d'Esports de la Diputació senyor Miguel Callís i s'hi trobaven presents els senyors Mèndez, Sitjà, Brea, Noguera, Casesas i Mir.

Per part de Sitjà, encarregat de "l'Esport Escolar i Esport per a tots", es plantejà la possibilitat d'instalar a Girona i a altres llocs de les nostres comarques, circuits per a "footing", per tal de promocionar aquesta activitat de tanta importància per la salut i el benestar de les persones, mitjançant l'exercici físic, en aquests indrets preparats singularment per la finalitat. Es va acordar fer els tràmits pertinents per tal de portar-ho a cap, estudiant les instal·lacions adients i posant-se així mateix en contacte amb els Ajuntaments de cada localitat, per fer-ho de comú acord.

L'Angel Brea, com a responsable de les organitzacions i comissions tècniques de les Federacions va dir que com sigui que aquestes tenien programades i complien els requisits assenyalats, la missió d'aquesta Ponència caldria limitar-la a la promoció de la millora tècnica dels que ja disposen de preparadors o entrenadors, en els seus aspectes específics i genèrics.

L'Esport Escolar al seu abast, eficàcia i necessitat, va exposar

ho el senyor Callís, dient a la vegada que calia situar-lo en un primer terme. Va dir després el senyor Callís que a Banyoles, es feien gestions per tal de constituir el "Consorci de l'Esport Banyolí", per agrupar totes les entitats esportives, Associacions de Pares, etc., fent-se un Estatut i promocionant instal·lacions d'una faicó especial, escolars.

El senyor Noguera, responsable del futbol promocional i equipaments, va presentar una proposta de reglamentació per a la elecció del millor deportista, que es faria en primer lloc a nivell comarcal i després que les Federacions escol·lissin així mateix el més destacat de cada una d'elles que tindrà opció al nomenament final, a la vegada que, tant els de les comarques com els federats, rebrien un distintiu acreditatiu. Per tal de posar-se més d'acord amb les Federacions el senyor Mèndez proposà una entrevista amb el senyor Agustí Ensesa. En quan al Jurat va proposar estigués constituït per els mateixos membres que integren aquesta Junta de Ponències de la Diputació, i que en quant a la premsa, cuidés de la promoció i enquestes per al millor èxit de la elecció. Així mateix, se s'editaria un fullot amb els retrats, noms i historial dels elegits a nivell comarcal i de Federacions.

Caselles, del departament de relacions amb Federacions i Delegacions, va presentar un esquema de tràmits a fer, la constitució d'una Comissió Assessoradora composta per 8 membres, i la reglamentació corresponent.

Referent a les subvencions de la Diputació a les Federacions, aquestes es faràn d'acord amb l'aplicació del reglament del corresponent departament.

En senyor Mir es va referir primer a una petició de Monells i s'assenyalà els tràmits que cal seguir i tenir, i també sobre les instal·lacions a Sarrià de Ter, fent-se referència a les normatives que caldrà seguir.

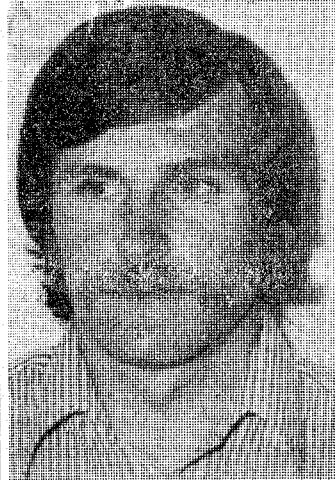
Suscribase a LOS SITIOS

hoy...

JOSEP DISPES DIMITE

El actual presidente del Comité Provincial de Patinaje, José Dispés, ha dimitido de su cargo de vocal del Comité Nacional de esta disciplina deportiva.

EUFORIA EN LLORET



Los refuerzos adquiridos para la próxima temporada, junto con los puntales que siguen del pasado año, han hecho que en Lloret de Mar se respire un ambiente de euforia.

REUNION EN LA DIPUTACION

El pasado jueves, tuvo lugar una reunión de la Comisión de Deportes de la Diputación Provincial, bajo la presidencia de Miguel Callís.

FELIX ALONSO YA TRABAJA

Aunque todavía no se ha realizado la presentación oficial, Félix Alonso ya trabaja con su nuevo equipo, el C. D. Blanes.

EL DOBLE SET EN ALEMANIA

Ofrecemos un reportaje de la reciente estancia de componentes de la Penya Doble Set en Alemania.

BASKET EN EL C.I.R.

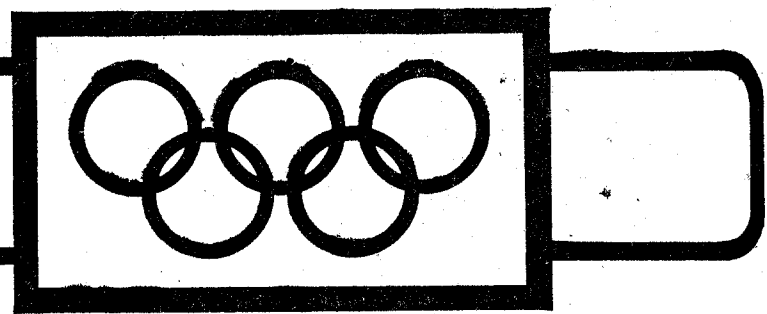


El C.I.R. 9 de San Clemente Sasebas tiene programada una intensa actividad en baloncesto.

MARCHA A PIE

En Beuda, se celebra hoy una interesante marcha a pie.

deportes



La Peña Doble Set regresó de Alemania

EL NIEFERN DEVOLVERA PROXIMAMENTE LA VISITA A GIRONA

Josep Colomá relata el desarrollo del viaje y desplazamiento a tierras germánicas

Durante una semana, en el pasado mes de julio, una numerosa expedición de la Peña Doble Set, estuvo en Alemania. El objetivo principal era el de devolver la visita al TSG de Niefern, entidad que durante el pasado verano había estado entre nosotros y que volverá próximamente.

El martes día 10 de julio partieron los componentes de la expedición de la Peña hacia Alemania. Eran unos 20 personas. Estaba previsto llegar al día siguiente a esa ciudad hacia las 5 de la tarde. Sin embargo, debido al retraso en el horario que rige en la nación germana y a la buena marcha del autocar se llegó con cuatro horas de anticipación, debiéndose hacer un alto en el camino. La llegada se produjo hacia las 4 de la tarde, ciudad que no fue muy difícil de localizar dado que los miembros de la expedición del Doble Set de un buen mapa con las indicaciones oportunas. A la llegada a Niefern fueron recibidos por el presidente del Tur-Und-Sportgemeinschaft de Niefern Herr Bernhard Hofssas y por el señor Josias Barclomé ambos acompañados de sus esposas. Tras la bienvenida, les fue servida una cena en el local social del club, con posterior distribución de alojamiento. Los deportistas fueron a casas particulares y el resto de la expedición a hoteles.

Para conocer el resto de pormenores de la estancia de la Peña en Alemania, le hemos pedido al vicepresidente de la Peña, Josep Colomá, que fue el jefe de la expedición que nos relate las principales actividades realizadas en Alemania:

El jueves día 12, visitamos la ciudad de Pforzheim, acompañados del presidente y en cuya ciudad nos esperaba una guía y un periodista del diario local Pforzheimer Zeitung. Tras una visita al museo de joyas antiguas Ruchlinghaus, donde hay verdaderas reliquias de joyería de un valor incalculable y a otra exposición de joyas modernas de la casa Robert Schutt Witwe, visitamos toda la ciudad de unos 100.000 habitantes. Pese a que fue reconstruida en casi su totalidad, después de la última guerra mundial, difícilmente puede verse una casa con más de dos plantas, proliferando por doquier las instalaciones deportivas. Por la tarde y de regreso a Niefern, dieron comienzo en el estadio las primeras pruebas atléticas que los deportistas de la Peña podían disputar durante su estancia en Alemania con el objetivo de superar unos tiempos mínimos, ya que en caso de hacerlo les sería extendido un diploma por la Federación Alemana, al igual que los atletas de país germánico, participando en un sorteo de una paza a Moscú para ver los próximos Juegos Olímpicos. La prueba a disputar en este día, era la de 2, 3 y 5.000 metros, según la edad de los participantes. Debido al desconocimiento del idioma, algunos empezaron la prueba de los 5 kilómetros desconociendo el tiempo a recorrer. ¡La que se armó cuando ya en la pista, preguntaban cuántas vueltas faltaban y se les decía que tenían que recorrer los 5.000 metros! Terminadas las pruebas, tras la cena, fuimos recibidos por el Bürgermeister de Niefern, Oschelbronn Jürgen Kurz, quien como alcalde de la ciudad nos dio la bienvenida, despidiéndose una feliz estancia. Tras la entrega de los regalos efectuados por su colega de Girona señor

Joaquim Nadal, nos fue servido un vino alemán en la misma Casa Consistorial, despidiendo con la expedición.

El viernes, día 13, hubo desplazamiento hasta Neckarsteinach en autocar, para coger el barco en esta villa y a través del río Neckar llegamos hasta Heilbronn, famosa ciudad alemana por su Universidad. Después de un recorrido por esta ciudad con visita al castillo de Schwetzingen,

prados los objetos más raros.

Por la tarde fueron disputados sendos partidos de fútbol y voleibol masculino y femenino, tanto los juveniles de fútbol como los equipos de voleibol ganaron los del Doble Set. Niefern y Oschelbronn son dos pueblos que actualmente forman una sola ciudad, por lo que anualmente una de ellas celebra una fiesta, denominada de la calle y en la que los clubs y entidades montan sus

a cuestras, pero parece que el aire puro de la Selva Negra pudo más que lo otro.

Martes, día 17, libre para todo el mundo que casi todos aprovecharon para la compra del típico souvenir, por la tarde la última prueba del atletismo completo con la disputa de los 200 metros libres de natación, jugándose a petición de los chicos alemanes un partido de revancha entre los juveniles de la Peña y el TSG Niefern, esta vez vencieron los alemanes por 2-1, con un equipo que estaba mucho del primer día, esta vez se habían reforzado. Reunión en el local del club en el que nos fue servida carne y salchichas en una barbacoa y donde en unas de las muchas más atenciones que tuvimos con nosotros nos fue servido pan con tomate y aceite, al final entrega de presentes, parlamentos de despedida y agradecimiento por parte de la Peña por las innumerables atenciones tenidas durante la estancia en esta bonita ciudad de Niefern-Oschelbronn.

Miércoles, salida a las 7.30, muchas familias a despedirnos así como dirigentes del club con el señor Hofssas al frente, algunas lágrimas asomaron por las mejillas de bastante personas, dejábamos atrás una semana de sana convivencia familiar y deportiva entre gente de paz y buena voluntad, gente que ama y siente el deporte.

Es digno de resaltar que una ciudad como Niefern, de unos 10.000 habitantes, disponga de unas instalaciones municipales en las que hay un campo de fútbol con hierba, otro campo de fútbol con césped y junto al mismo un complejo deportivo con pistas de atletismo, baloncesto y balonmano, un gimnasio cubierto con parquet, donde se puede jugar a hockey, balonmano, etc., dos piscinas, una cubierta y otra para verano, descubierta, junto a estas instalaciones el TSG dispone de un gimnasio cubierto con un local social, en el gimnasio además de la práctica de deportes se puede hacer teatro y cine.

Durante nuestra estancia en Alemania fuimos abrumados en atenciones por parte de los dirigentes del TSG de Niefern, y de una forma especial por su presidente, señor Hofssas, así como del señor Bartolomé, español de Jaca, afinado desde hace bastantes años en Alemania. Es también digno de resaltar las atenciones que tuvieron numerosos socios del club que acogieron en sus casas a diferentes deportistas de la Peña y les entregaron unos obsequios para tener un grato recuerdo de su estancia en Alemania. En algunos casos llegaron a entregarles algún dinero para sus gastos y se los llevaron a comer con sus familias a lugares típicos. Destaquemos que todos los gastos de comida y cena corrieron siempre a cargo del T.S.G. Niefern.

En la expedición de la Peña, viajó un médico, el doctor Garralda, y cuatro estudiantes de medicina. Pese a tal «despliegue» tan sólo tuvieron que atenderse dos casos de mareo. También acompañó a la Peña, el señor Gascón, quien domina perfectamente el alemán, además de conocer también las costumbres de aquel país.

Ahora tan sólo resta esperar la visita que el próximo día 11 de este mes realizará a Girona una expedición del T.S.G. Niefern, compuesta por 55 personas. Dentro de nuestras posibilidades esperamos corresponderles.

JOSEP COLOMA



Los momentos de la estancia de la Peña en Alemania. En una de las fotos, vemos hablando al alcalde de Niefern durante la recepción que tuvo lugar en el Ayuntamiento; y en la segunda, muestra a varios de los componentes de la expedición penyística, con directivos del club alemán.

comida y regreso al punto de partida.

Después dos sets de voleibol, uno masculino y femenino, jugándose a continuación dos partidos informales de hockey sala, fueron dos partidos en los que se puso más ardor que clase, ya que la mayoría de los españoles no habían jugado un partido en su vida, se repartieron estacazos a discreción en medio de un gran ambiente deportivo.

El sábado, día 14, fuimos al mercado típico callejero de Pforzheim, mercado que se celebra una vez al año y donde cada casa monta su tenderete para vender cosas usadas que no son de utilidad. Pese a disponer cerca de 3 horas, aún nos faltó tiempo para su recorrido detenidamente, lo que no privó de que fueran com-

VENDEDOR

a comisión para zona Gerona y provincia, se precisa, venta productos primera línea en Abrasivos y Diamante industrial, para trabajar metal, piedra, cristal, madera, etc. Interesados dirigirse Apartado Correos 310 de Granollers, Barcelona.

ENRIQUE BARROSO BAKERIES ODONTOLOGO

Comunica a su clientela que su consultorio permanecerá cerrado por vacaciones hasta el 15 de agosto.

lloret /deportes

Ambiente esperanzador en torno al primer equipo

Los juveniles ya han comenzado a entrenar

Lloret. (De nuestro correspondiente). — La plantilla de jugadores del C. F. Lloret ya está trabajando de cara al próximo campeonato de Liga, en el cual se tienen grandes esperanzas de lograr el ascenso a la Tercera División. El equipo ha jugado ya dos partidos de pretemporada, y en ambos ha logrado la victoria de forma clara. En el partido jugado en el campo del Salt, el Lloret ganó por 4-1, además de jugar muy bien. Y el último domingo venció en el estadio del Banyoles, al titular de aquella población por el rotundo 5-1. Estos dos resultados son la palpable demostración del juego del equipo, dirigido por el «mister», Joan Mis, el cual está trabajando a fondo con sus muchachos.

De momento, no hay ningún fichaje más a la vista, aunque, de aquí a que comience el campeonato de Liga, quizás algún jugador más forme parte de la plantilla del Lloret. Pensamos que lo más necesario para el Lloret es un delantero centro nato y goleador, pues desde los tiempos de Ventura y Garriga, no ha vuelto a tenerlo. Todos sabemos lo difícil que resulta encontrar un jugador de estas características, y además, de la manera que se ha puesto el mercado de jugadores, pero sería necesario buscarlo, pues así el Lloret contaría con un gran conjunto, que si bien lo tiene en estos momentos, le falta este goleador.

Los nuevos fichajes que se han incorporado a la plantilla del C. F. Lloret, están demostrando su gran valía. Bancells, es un gran portero y su fichaje ha resultado un gran acierto. Ormaechea es un lateral con mucha fuerza y clase, también será un jugador muy positivo para el equipo. Escribano es otro gran elemento, así como Mora, Fábregas y Rebollo. También está Padilla, jugador con dotes de goleador, además de ser una pesadilla para las defensas contra-

rias. De momento parece que este año se ha acertado a la hora de fichar a los jugadores.

PRESENTACION DEL EQUIPO JUVENIL

El pasado sábado, a las seis de la tarde, tuvo lugar en el Campo Municipal de Deportes del Lloret, la presentación del equipo juvenil del C. F. Lloret. En el acto estuvieron presentes, además de los jugadores que siguen como juveniles, su entrenador, el señor Ambrosio Reina, el vicepresidente del club, señor Antonio Cerón, y el que parece será el delegado del equipo, Juan Antonio Giralt.

Debemos decir que el equipo juvenil del Lloret jugará en esta próxima temporada en la primera división catalana, ya que el equipo que tenía que subir a ésta era el Olot, pero, al renunciar al ascenso, ocupó su plaza el Lloret, pues el equipo lloretense quedó en segundo lugar, detrás del Olot. El señor Cerón, dio la bienvenida a todos los jugadores, así como al entrenador, entre otras cosas les dijo: «Ante esta nueva temporada, la Junta Directiva del C. F. Lloret, espera mucho de vosotros y podéis estar convencidos de que

estaremos siempre a vuestro lado, para apoyaros y daros los ánimos necesarios para lograr una buena temporada. Sabemos lo difícil que será, ya que en esta nueva categoría, no se regala nada, pero confiamos en vosotros y esperamos que con deportividad y buenos modos llevéis el nombre del Lloret con toda dignidad y honor». Tras estas palabras del señor Cerón, se dirigió a los jugadores el entrenador, el cual entre otras cosas dijo: «Otra vez estamos aquí para dar comienzo a una nueva temporada, la verdad es que nos espera algo muy difícil, pero a la vez agradable, ya que jugar en primera división no es cosa que ocurra cada día. Además, debo confesaros que ésta era mi mayor aspiración, la de conseguir el ascenso a esta categoría. Una vez logrado espero que todos unidos podamos mantener al equipo en esta difícilísima primera división».

Terminado el acto, se ofreció un refresco a todos los asistentes.

«OPERACION 1.000 SOCIOS»

La Junta Directiva del C. F. Lloret nos informa de que han puesto en marcha la «Operación 1.000 Socios». Con esto se quiere hacer un llamamiento a todos los aficionados al fútbol, que aún no son socios del club, para que se inscriban como tales. Pues hasta la fecha el Lloret tiene alrededor de los 600 socios, y la verdad es que no son suficientes para un club que tiene aspiraciones de ascender a la Tercera División.

Debemos recordar que el C. F. Lloret tiene 58 años de historia y esto debe de ser una de las causas para hacer aún más grande a la entidad. En estos 58 años de andar por los diferentes campos de Cataluña y de España, el nombre del Lloret ha sido un modelo como entidad deportiva, y además ha habido de todo, alegrías, decepciones, ascensos, descensos, pero la mejor época del C. F. Lloret fue cuando ascendió a Tercera División, e incluso jugó la promoción para subir a Segunda. Todos recordamos aquellos tiempos de gran euforia. Por tanto, ahora es el momento de lograr los más socios posibles y todos con suerte y amor a los colores del club.

11 DE AGOSTO, VISITA DEL ESPAÑOL

Para el próximo día 11 de agosto, tiene anunciada su tradicional visita el R.C.D. Español al Campo Municipal de Lloret. Este partido será la gran prueba de fuego de los muchachos de Joan Mis, aunque el resultado será lo de menos ante los pupilos de Irulegui.

Este gesto que hace cada inicio de temporada el Español, es merecedor de nuestro agradecimiento en todos los aspectos. No ya en el económico, que si bien es muy importante para la economía del club, sino también en el deportivo, pues los aficionados tienen el honor de presenciar y ver en acción a jugadores de talla internacional, pensamos que esto demuestra la categoría del Español. No vamos a descubrir ahora la categoría del Español, pero sí queremos demostrar nuestro agradecimiento a sus dirigentes, que con su visita tradicional dan un ejemplo a otros equipos, que con más títulos en sus vitrinas no apoyan a los equipos regionales con sus visitas. Pensamos que la Junta Directiva del Lloret debería de hacer las gestiones necesarias para que los aficionados locales pudieran presenciar a otros equipos de categoría nacional.

Joan HEREDIA

Marcha a pie en Beuda

Con motivo de la Fiesta Mayor, se celebrará hoy, en Beuda, la «Marcha a Pie», bajo un recorrido de doce kilómetros. La salida está prevista para las nueve de la mañana y la llegada sobre las doce del mediodía.

La finalidad de esta prueba no es competitiva, sino como una manifestación deportiva-popolular.

baloncesto

Torneo amistoso en el CIR de San Clemente

Pueden participar F.C. Barcelona, Granollers, Adepaf y el CIR

Según informó a LOS SITIOS un portavoz del CIR, número 9 de San Clemente Sasebas, los próximos días 16 y 17 de agosto va a celebrarse un interesante torneo amistoso de basket en las instalaciones del mencionado campamento.

Dicho portavoz nos señaló que está confirmada la presencia de un combinado del F.C. Barcelo-

na, y es probable la presencia del Areslux-Granollers, de la máxima categoría nacional, el Adepaf y el conjunto anfitrión del CIR.

Por otra parte, queda confirmada la participación del equipo representativo del campamento de San Clemente en el campeonato provincial senior del presente año.

J. X

AIGUABLAVA

APARTAMENTOS UNICOS EN COMUNIDAD DE PROPIETARIOS

(PRECIO COSTE)

TRANSFORMACION «HOTEL DOS CALAS»

Apartamentos 1, 2, 3 habitaciones, amplísimo jardín. Piscina, parking, trastero. Vea Apartamento muestra decorado

Informes: (972) 62 21 50

girona/comarques

anuncios por palabras

Hasta diez palabras, 120.- pta.
Cada palabra mas, 12.- pta.
Reservados en esta sección:
a 20.- pta. milímetros.

ALQUILERES

ALQUILAMOS pisos amueblados en distintas situaciones. Teléfono 20 79 58.

ALQUILAMOS plantas para oficinas. Rambla, 6. Edificio Caja Previsión y Socorro. Teléfono 205200.

ALQUILAMOS pisos con y sin muebles, despachos y locales comerciales, distintas situaciones. Teléfono 21 97 58.

SE ALQUILA almacén 80 m2. en Salt, zona poco tránsito. Razón, teléfono 20 60 60.

PISO en alquiler con o sin muebles, no importa situación, necesario, urge. Teléfono 83 73 02.

COMPRAS

EMEDSA, S. A., compra toda clase de vehículos y embarcaciones, pagamos más, para atender pedidos, urgen. Ctra. Gerona a Sant Feliu de Guíxols, Edif. "La Taulera", s/n. Santa Cristina de Aro (Gerona). Teléfonos 972-83 73 02 y 93-211 89 04.

COMPRO pisos, casas, torres, locales, terrenos, rústicas, no importa situación. Teléfono 83 73 02.

COMPRO nevera a gas butano. Razón, teléfono 207830 ó 200533. Señora Costar.

DEMANDAS

VIAJANTE. Se necesita para la provincia de Gerona, ramo papelería. Condiciones a convenir. Escribir al apartado de correos 285 de Gerona. Oficina de Empleo. Ref. 14.705.

SE NECESITA señora de limpieza de 9 a 4 tarde. Pasar de 1 a 3, calle Miquel de Palol, número 32, Salt.

PRECISAMOS empleada de hogar, completa, joven. Llamar teléfonos 31 60 33 - 21 31 48.

FALTAN torneros mecánicos de primera y segunda. Teléf. 20 30 27.

PENSION de familia, precisamos para joven de 17 años. Llamar horas comidas al 21 56 62.

OFERTAS

CREDITOS a largo plazo. Garantía personal o hipotecaria. Teléfono 20 64 00.

GANE dinero extra trabajando en casa. Apartado 395, Lérida.

PISO céntrico, se admiten señoras con derecho a cocina. Teléfono 21 69 33.

OFRECEMOS trabajo a comisión a personas ambos sexos con carnet de conducir y vehículo propio para demostraciones. Producto único. Entrevista personal. Ibérica de productos electromecánicos, Avenida San Narciso, 101 bis. Teléfono 21 49 00.

PROFESSOR d'Alemanys titolat dona classes i fa traduccions. Teléf. 21 96 63.

TRASPASOS

SE TRASPASA Peluquería bajo alquiler, 200.000 pesetas entrada, resto facilidades. Teléfono 213325.

VARIOS

ASESOR de inversiones, con capital particular, precisa colaboradores. Teléfono (93) 321 28 23.

GANARAN dineros efectuando sencillos trabajos caseros. Escribanos, Hispanoteca Benidorm. (Alicante).

REPARACIONES T. V., montaje antenas y porteros. Teléfono 21 15 26.

CREDITOS personales, máxima rapidez. Crédito Gironí, S. A. Teléfono 20 64 00.

CLASSES BUP, Matemàt., Física Química. Tel.: 200818. De 10-1.

SE CONSTRUYEN chalets y restauraciones. Sociedad de albañiles autónomos. Teléfonos 201019-213527.

COMUNIDADES, administro, experiencia 20 años, id. casas prop. vertical. Teléfono 83 73 02.

HIPOTECAS necesito capital, máxima rentabilidad y seriedad. Teléfono 83 73 02.

EMPRESA precisa 200 pisos para atender necesidades vivienda empleados. Urgen ofertas alquiler, estudiaríamos compra con facilidades. Escribir TECMER, Carretera Gerona a Sant Feliu Guíxols, Edif. "La Taulera", escalera A, entresuelo segunda, Santa Cristina de Aro (Gerona).

ASUNTO nuevo (España). Ganará en casa más de 3.000 pesetas diarias. Escribir apartado 1.209, San Sebastián.

PISO para compartir. Llamar a partir lunes 20 39 49, de 8 a 3 - 4 a 7. Preguntar Villaescusa.

VENTAS

VENDO R-12 familiar, estado impecable. Radio cassette y enganche de remolque particular. 380.000 pesetas. Letra F. Teléfonos: 20 45 22 y 20 53 15.

PRESTAMOS hipotecarios, sin límite de cantidad. Amortización a convenir. Teléfono 20 64 00.

EMEDSA, S. A. ofrece toda clase de vehículos, nuevos y ocasión. Garantía absoluta. Sin entrada y facilidades comodidad cliente. Ctra. de Gerona a Sant Feliu de Guíxols, Edif. "La Taulera", s/n. Santa Cristina de Aro (Gerona), teléfonos 972-83 73 02 y 93-211 89 04.

EMEDSA, S. A. distribuidor exclusivo de fuerabordas "Mariner" y embarcaciones "Swift Craft". Remolques, accesorios, caravanas, cambios, invernales, reparaciones. Condiciones sin competencia. Carretera de Gerona a Sant Feliu Guíxols, Edif. "La Taulera", s/n. Teléfono. 972-83 73 02 y 93-211 89 04.

VENDO 850 coupé, muy buen estado. Razón, teléfono 44 02 17.

VENTA cachorros Seter irlandés con pedigrí. Escribir Diario LOS SITIOS, núm. 286.

VENDO Renault 4-L y R-12, de particular a particular. Teléfono 21 68 62.

ALMACEN 190 metros cuadrados. Zona comercial, Sant Feliu de Guíxols. Con instalación y teléfono. 32 02 51.

SUPER-OCASION, por cambio destino vendo chalet y regalo apartamento. Teléfono 21 63 75.

ARTICULO 11, 2 «B»
Serán consideradas infracciones graves:
b) Publicar ofertas de empleo en los medios de difusión, sin cumplir el requisito previo del visado por parte de la Oficina de Empleo.
R. D. 656/0 marzo 1978 (BOE 8-4-78)

HOTEL BALNEARIO VICHY CATALAN - CALDAS DE MALAVELLA
PRECISA
CAMARERAS COMEDOR
Hasta el 30 septiembre. Residir en Hotel. Interesadas personarse Oficina de Empleo, calle Cruz, núm. 2. Ref. 14.683.

PISO EN SAN NARCISO
4 dormitorios, terraza de 60 m2. Precio total: 1.700.000 pesetas. Grandes facilidades de pago. Teléfono 21 62 42.

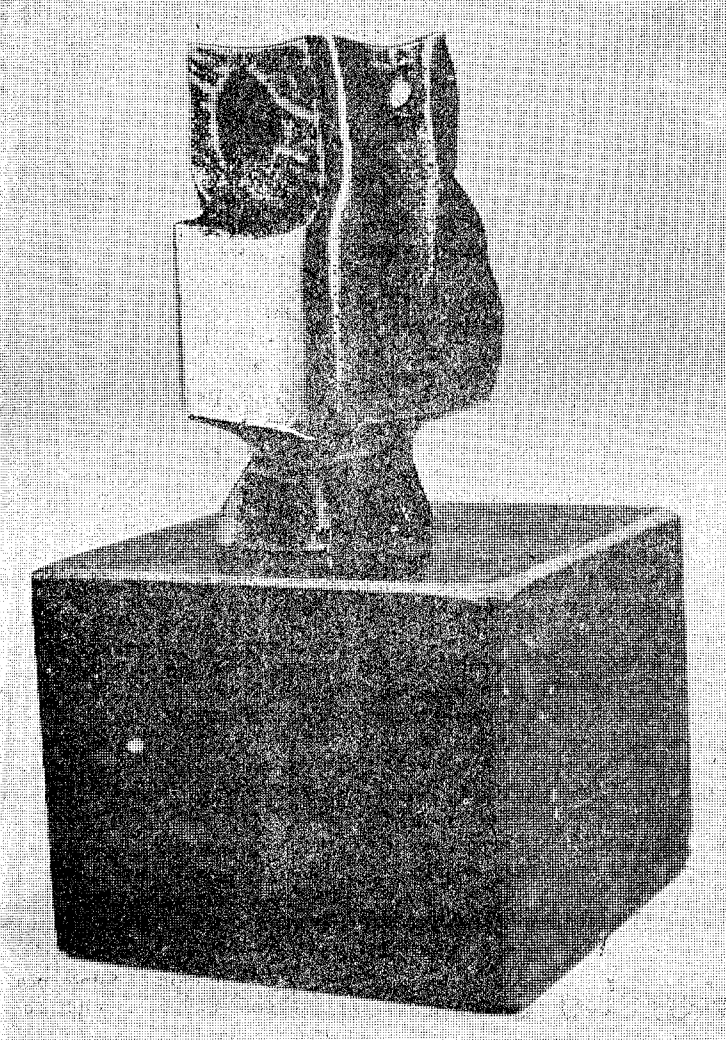
VENTA LOCALES Y PISOS
En Vehinat de Salt: Grandes cocinas amuebladas. Comedor - salón - terrazas soleadas, condiciones de pago inmejorables. Disponemos de ático 3 dormitorios.
INFORMACION:
PROMOCIONES SA T, S. A.
Calle Abad Oliba, 40 - Teléfono 21 62 42
VEHINAT DE SALT - GIRONA.

PALAFRUGELL

Exposició d'Emilia Xargay a la galeria Tamariu

A la Sala d'Art Tamariu de Palafrugell, i fins el proper 10 d'agost, tenim el goig de poder admirar la mostra que Emilia Xargay té oberta. En les seves obres, escultures, dibuixos i pintures, a més d'aparèixer-hi la seva temàtica del ciclisme, havent desaparegut, en canvi, el toro, s'hi troben reflectius l'home, la dona i el món, els

Què estimula a Xargay a treballar?
—No ho sé, fins i tot l'encàrrec no soltats a condicionaments que em permet fer el que vull, treballar perquè tinc coses a dir, no necessito d'inspiració.
—I a què es deu aquesta mostra de Palafrugell?
—Tancades les connexions, diem, a les capitals, crec que és



personatge —com ella ens diu— que donen curs i continuïtat a la vida. I era deixem que sigui l'artista la que ens conti com és aquesta exposició.
—Mira, hi tinc escultures, bronzes i llautons pulits, dues pintures que son en collage utilitzant un paper especial que m'ajuda a enriquir la matèria, a més hi ha deu dibuixos en blanc i negre que són els temes de l'escultura. Després si troben variacions de cap, el mateix perfil en dues o tres posicions...
—Cap on va l'Emilia, artística-ment?
—A la recerca de la comunicació entre el jo i el públic, dins una obra que estigui completament representada en el moment en que vivim; és molt important la comunicació...
—Com es aquesta simbiosi escultura-dibuix?
—No existiria l'escultura si no existís el dibuix, al menys per a mi. El considero indispensable perquè abans de jugar a fer l'obra, he jugat a fer el dibuix. I parlo de joc com a cosa íntima, que no es cregui que es fan les coses jugant. Amb el dibuix he aconseguit els resultats que després he aportat a l'escultura. Un tanteig, però hi ha altre qüestió el dibuix, i és que per a altres artistes aquest s'acaba aquí, com a tanteig, mentre jo l'acabo com a obra definitiva.
—Què et permet l'abstracció?
—Un joc de plans, buits, relleus, i si la saps portar a terme fas que la teva obra guanyi.
—Quina part d'abstracte porten les teves creacions?
—El punt d'abstracció que elles necessiten per el seu mateix ent. Hi ha peces que necessito abstractar-les més per a aconseguir enriquiment plàstic.
—A la teva temàtica, t'has reiterat o aprofundit?
—Alguns motius els he reiterat perquè són estimats, m'agraden... Però és clar, han quedat diferenciats d'uns moments i d'uns altres perquè han sigut interpretats amb un concepte diferent.
—I aquesta predilecció teva actual per l'escultura?
—El que tinc que dir ho aparlo més bé amb l'escultura, el llenguatge meu el trobo més resolt.
—El medi et condiciona?
—Sempre hi ha condicionants, a vegades imperceptibles. Considero que sempre he tingut força llibertat.
—Ritme de treball?
—L'artista ha de ser un professional, el que vol dir treballar ordenadament unes hores. També considero que ha de ser un coneixedor dels colors i un coneixedor quasi artesanal del l'ofici.

Xavier AMIR

CALELLA DE PALAFRUGELL
Su mejor inversión apartament de 2, 3 y 4 habitaciones. Precio y condiciones de oportunidad. Acabados de calidad. Visítele y compruébalo, trato directo propietario. Teléf. 217168. Señor Juan.

BLANES

Inauguración de la "Galería d'Art Sant Telm"

En la villa blandense se ha inaugurado la "Galería d'Art Sant Telm", cuya presentación estuvo a cargo de la escritora y crítica Maria Castanyer.

Erasme Imbert ha sabido conjuntar con la sensibilidad de un coleccionista nato una de las exposiciones más completas. Allí, entre Miró, Dalí, Junceda, Planells, Guinovart, Solá y una larga lista de nombres de actualidad mundial sentimos el latigazo firme de un arte que raras veces nos es dado contemplar tan conjuntamente. Erasme Imbert es el hombre que ha sabido dar a Blanes lo que le faltaba para que los que vivimos en esta villa nos sintiéramos inmersos en la más alta calidad de la pintura, el dibujo, el grabado y las múltiples facetas del arte pictórico. Este hombre, que podía abrir esta Galería en cualquier rincón de Barcelona y hacer de ello un negocio productivo, viene y nos hace el regalo de poder visitar esta colección, a fin de que todos los blandenses puedan

OLOT

Sin concurso de pintura para la Fiesta Mayor

Quando de mucho tiempo a esta parte se había blasonado de un modélico Concurso de Pintura, dentro de la modalidad Concurso-Beca, en solemnización de las "Fiestas del Tura" o Fiesta Mayor olotense, ahora resulta que este año Olot se queda sin dicho Concurso, lo que ha producido viva desazón en los medios olotenses en general y en los artísticos en particular.

Parece que el nuevo Ayuntamiento ha considerado oportuno introducir algunas modificaciones a dicho Concurso, lo que quiere ser una justificación para que, por falta de tiempo, se entienda falta de tiempo en llevar a cabo tales modificaciones, se prescindiera hogaño del Concurso y a esperar lo que resulte de este espíritu modificador. Pero por mucho que se intente explicar, lo que parece evidente a muchos es que, al menos, y hasta que hubiese tiempo de llevar a cabo estas reformas, se hubiese seguido como siempre y en su ahora discutido planteamiento, el tradicional Concurso-Beca de Pintura "Fiestas del Tura de Olot", modalidad que pareció un invento genial, y así se quiso presentar, cuando se nos brindó por vez primera.

Y se comenta asimismo que lo que es cuestión de evitar es que se pierda la subvención que concedía la Generalitat de Catalunya a los fines de este Concurso de Pintura que funcionó como tal Concurso durante largos años y que luego, aunque con muchísimos menos años, ha venido operando como Concurso-Beca de Pintura.

ACTO ANTINUCLEAR DE OPESION A LAS MINAS DE URANIO

El Grupo Ecologista de La Garrrotxa organiza para el día 11 de agosto un acto de información y debate en torno al tema "Consecuencias que comportaría la explotación de Mines d'Uraní a les nostres comarques". Se pasarán unas diapositivas de las explotaciones de uranio existentes en Australia, comentadas por el periodista-ecologista Santiago Vilanova, miembro de la Comisión de Asesoramiento Técnico de la C. N. de Ascó y de la Comisión Técnica Asesora de la Coordinadora de Ayuntamientos de la Selva afectados por la concesión minera.

FALTAN BALADRORES DE GIGANTES

El Ayuntamiento de Olot informa que necesita urgentemente dos personas que voluntariamente quieran hacerse cargo del baile de los Gigantes durante las próximas Fiestas del Tura, pudiendo inscribirse los interesados en la Secretaría de dicho Ayuntamiento, cualquier día laborable y en horas hábiles de oficina, a la mayor celeridad posible.

Hasta hoy sólo se habían producido, en algunas contadas ocasiones, conflictos en orden a incrementos de percepciones por estos servicios, o algún que otro desajuste momentáneo, pero a la ausencia total de esta clase de bailladores y a este apelativo municipal con tanto apremio, no se recuerda haber llegado jamás.

Se trata de unos lienzos llenos de vitalidad, dan una nota original a tal exposición, que estará abierta hasta el próximo 12 de agosto.

Enhorabuena.

RIBAS DE FRESE

Se reunieron los alcaldes del Ripollés

Mala temporada turística

Los alcaldes de la comarca del Ripollés se reunieron en Ripoll, convocados por los diputados provinciales, Pedro Jorge Piella y José María Anglada.

Asistieron los representantes de Campdevàno, Camprodón, Querol, Gombren, Les Lloses, Pardines, Campellas, Planols, Ripoll, Sant Juan, San Pau, Tosos, Setcases, Vilallonga, y Sora.

El primer tema que fue tratado fue el del Estatut, acordando para una próxima reunión de todos los consejeros de la comarca, con la participación de algunos de los parlamentarios que informará del estado de las negociaciones, proponiendo la redacción de un manifiesto sobre este tema.

Seguidamente, se discutió sobre la posibilidad de la construcción del Túnel de Toses, que todos los presentes consideraron imprescindible por la comunicación de la comarca, la exterior, así como el mejoramiento de las otras vías, acordaron apoyar al túnel, frente a la otra alternativa: el del Cadi. Como argumento favorable destacaron el menor coste, y la existencia de una infraestructura (Carretera Nacional, 152), al mismo tiempo se acordó solicitar la modificación del trazado previsto para el túnel, el cual perjudicaría al municipio de Planols.

Finalmente, se debatió el primer balance improvisado de los problemas pendientes de la comarca, Servicios técnicos, Mancomunidades, basuras, transportes, escolarización, extinción de incendios, contaminación de los ríos, constitución de una Comisión permanente, formada por los alcaldes de las cinco poblaciones mayores, Camprodón, San Juan, Ribes de Freser, más un representante de los municipios más pequeños.

MALA TEMPORADA TURISTICA

Mala temporada turística en Ribes de Freser y Valle de Ribes. Puestos en contacto con varios hoteles del Valle de Ribes y La Molina, nos informan de que este año la temporada turística será muy floja, algunos hoteles que tenían reservas con extranjeros, se puede decir que la mayoría de ellos han cancelado el compromiso alegando los motivos de que en España el orden público tenía mucho que desear y que la verdad, no se atrevían a venir a pasarse las vacaciones aquí, por otra parte, el costo de la vida ya no les compensa. Tenemos que señalar que en este mes de agosto, normalmente los hoteles estaban ya casi completos, este año en cambio, los clientes no llegan a la mitad de otros años normales.

Delegación de Agricultura
Servicio Nacional de Productos Agrarios

Subalmacén de Castelló d'Empúries: miércoles, jueves y viernes.
Almacén de Torroella de Montgrí: diario.
Centro de Selección de Gerona: diario.
Centro de Selección de Figueras (Silo): diario.
NOTAS:
Los almacenes permanecerán abiertos de 8 a 15.
Sólo se recibirán los productos declarados en la Cartilla de Agricultor de la campaña actual.
Las ofertas para la venta en depósito pueden realizarse en todas las cabeceras de almacén.

CALENDARIO DE APERTURA DE ALMACENES PARA EL MES DE AGOSTO

Almacén de Banyoles: diario.
Silo de Figueras: diario.
Silo de Fornells de la Selva: diario.
Silo de La Bisbal: diario, excepto lunes.
Subalmacén de Celrà: lunes.
Silo de Olot: diario, excepto jueves.
Subalmacén de Argelaguer: jueves.
Silo de San Pedro Pescador: lunes, martes y sábados.

COCHES DESAPARECIDOS

BRUJULA DELEGACION: GERONA
José Antonio 38 - SARRIA DE TER - Tels. 218182 - 218739

LLAMENOS URGENTEMENTE SI LE HA DESAPARECIDO SU COCHE. UNICA EMPRESA EN ESPAÑA QUE COORDINA CON SUS DELEGADOS EN PROVINCIAS PARA LA LOCALIZACION DE SU VEHICULO.

● Servicio permanente, laborables y festivos.
Usted puede favorecerse de estos y todos los servicios de Brujula por 3.500 pesetas anuales.

COCHES: Seat 124, GE-2.800-D, blanco; Seat 1.430, GE-9.478-C blanco con franjas verdes en los bajos; Seat 127, GE-8671-I, verde; Seat 124, GE-9964-A, rojo; Seat 124, GE-2.414-A, blanco con capota negra; Seat 1.430, GE-7598-C, color blanco; Renault 4 L, GE-4773-F, color azul; Citroen GS Palas, GE-7.100-H, verde metalizado.

MOTOS: Montesa Enduro 75 L., GE-5967-J, roja y negra.

SI VE ALGUNO DE ESTOS VEHICULOS ABANDONADOS, LLAMENOS, GRATIFICAREMOS

SUCEDIO EN GERONA

Aprehensión de 20 kilos de haschís en La Junquera

Control nocturno en la Rambla a cargo de la Policía Municipal

ESTUDIANTE AHOGADO EN TOSSA DE MAR

Una importante aprehensión de drogas ha tenido lugar recientemente en la frontera de La Junquera, al ser descubierta en un coche, procedente de Francia una partida de diez y nueve kilos y medio de haschís.

Era un automóvil matrícula de Pontevedra, que cuando iba a entrar a España fue interceptado por los servicios aduaneros de la Guardia Civil, quienes observaron un raro abultamiento debajo de la esterilla del pie del conductor, por lo que decidieron registrarla a fondo y de esta forma se descubrieron ocultas debajo la citada esterilla, 50 pastillas de 250 gramos y en el respaldo trasero otras 28, sumando en total 19 kilos y medio.

Durante el registro el conductor consiguió darse a la fuga, pero no así el usuario, Manuel Navarro Molina, de 67 años, de Barcelona, el cual, si bien manifestó que no tenía idea de que el automóvil transportara la droga, fue puesto a disposición de la autoridad judicial para que el caso siguiera su curso legal.

Se ha identificado al conductor del vehículo como Manuel Tlve Vidal, de 30 años, vecino de Pontevedra.

LA POLICIA MUNICIPAL MONTO UN CONTROL EN LA RAMBLA

En la noche del viernes, desde las 12 hasta las 3 de la madrugada, la Rambla fue sometida a un control por parte de la Policía Municipal, tendente a la identificación de todos los conductores que durante aquel periodo transitaban por la misma.

El control, que si mal no recordamos es algo inédito en nuestra ciudad, es una medida que utiliza muy aménudo la Policía Municipal de Barcelona y que les ha dado excelentes resultados, ya que son sorprendidos cuando menos se lo esperan, personas que están siendo buscadas por los juzgados o bien se descubren los conductores amigos de utilizar coches ajenos. Estos controles se han mostrado muy eficaces en la Ciudad Condal y por eso, el Jefe de la Policía Municipal gerundense, señor Serra, ha decidido implantarlos regularmente en nuestra ciudad, comenzando por la Rambla. Otro día se elegirá un sector diferente.

En estas tres horas fueron detectados 24 conductores que no llevaban el carnet de conducir, pese a disponer del mismo; 2 conductores que carecían del mismo y pilotaban respectivamente una moto y un ciclomotor; se denunciaron a 8 jóvenes por ir en pareja en ciclomotor, cosa que está prohibida y también se han denunciado a 24 motos y ciclomotores por exceso de ruido.

La Policía Municipal, en evitación de las molestias que se ocasionan a quienes aún estando dentro la ley en materia de conducir lo hacen sin llevar el carnet, les recuerda la obligatoriedad de disponer siempre del mismo, ya que se incurre en sanción si al ser requeridos a presentarlo no pueden hacerlo. Por otra parte, los conductores que conducen sin estar legalizados son denunciados directamente a la autoridad judicial. Y en cuanto a las motos y ciclomotores que son sorprendidos sin documentos o bien con los tubos de escape sin orden, son requisados pasando al depósito municipal.

Este primer control fue presenciado por el alcalde y el teniente de alcalde de Régimen Local, quienes siguieron de cerca la actuación de los agentes municipales bajo las directrices del jefe, señor Serra.

EL FUEGO DURO HASTA LA MADRUGADA

El fuego de Canet de Adri duró prácticamente hasta la madrugada, aunque permanecieron unos retenes de ICONA en previsión por si al despuntar el día volvían a aparecer las llamas, cosa que afortunadamente no ocurrió.

Se calcula que arrieron unas 80 hectáreas, siendo las pérdidas de consideración, ya que son bosques de gran riqueza.

SIGUEN LOS INCENDIOS EN LA PROVINCIA

Se extingue un fuego e inmediatamente comienza otro, y otro y otro. Ya no sabemos como describirlos, por temor a repetirnos. Según nos han informado de ICONA, ayer hubo, como principales focos, uno en San Martín Sapresa, que fue combatido por personal de ICONA y los bomberos de Santa Coloma, otro en Cornellá de Terri, que lo fue por ICONA y los bomberos de Banyoles y un tercero, que en principio se presentaba como el más amenazador, en Darnius, interviniendo aquí la avioneta de Ampurbraiva, gente de ICONA y bomberos de La Junquera y Figueras.

No sabemos si estos siniestros habrán precisado, al amanecer, de refuerzos de personal para su extinción.

Por otra parte hubo conatos en Massanet de la Selva y en San Clemente Sasebas, que fueron extinguidos a la hora de redactar estas notas.

AHOGADO EN TOSSA

Ayer, a las dos de la tarde, mu-

rió por asfixia cuando se estaba bañando en la playa de Mar Menuda de Tossa, el joven estudiante barcelonés, Francisco Surell Durán, de 19 años, el cual cuando fue extraído del agua era ya cadáver.

ROBO EN LLORET DE MAR

Doña Josefa Roig Llobet, de Lloret de Mar, ha denunciado la sustracción de joyas valoradas en unas 730.000 pesetas, consistentes en cadenas y medallas de plata y oro.

RECUPERACION DE UN VEHICULO

Por la Policía de Olot ha sido recuperado el «Seat 131», matrícula GE-0543-S, que había sido robado según denuncia de su propietario, don Santiago Gutiérrez Abundés.

J. SUREDA PRAT

TURISMO - 79

Desde los primeros meses del año viene observándose una intensa polémica en torno al turismo. Los rumores y desmentidos acerca de la mayor o menor afluencia de visitantes extranjeros han estado en todo momento a la orden del día, y no han faltado ni las especulaciones sin fundamento alguno, ni tampoco los tremendistas que auguraban un oscuro panorama para el sector en el presente año. Por el momento, la polémica existente en cuanto a datos y cifras continúa, porque la Federación de Empresarios de Hostelería de Gerona, por ejemplo, ha hecho público recientemente un comunicado en el que muestra su disconformidad con el optimista aumento de turismo señalado oficialmente. Según los hosteleros gerundenses, que afirman haber establecido contacto con sus colegas de otras zonas turísticas del país, se ha producido en junio un descenso del orden del 50 por 100 en comparación con el mismo periodo del pasado año.

Quizá esta cifra encierre algo de verdad, porque para nadie es un secreto que el sector sufre la incidencia de nuevos elementos negativos que no existían en épocas anteriores. El secretario de Estado para el Turismo, Aguirre Borrel, acaba de declarar a Radio Nacional de España que, a pesar del aumento registrado hasta la fecha con la entrada de dos millones de extranjeros más que el año pasado, lo que ha supuesto un incremento de ingresos de 600 millones de dólares, los meses de julio y agosto representarán un sensible descenso en la afluencia turística. Los motivos aducidos por el secretario de Estado son la carestía de los precios hoteleros, las actividades terroristas en las zonas costeras, la competencia de otros países mediterráneos y las huelgas de los pasados meses en la Costa del Sol. De estas cuatro causas, habría que pensar que dos de ellas, terrorismo y huelgas, son coyunturales y, al menos en principio, cabe pensar que no se repitan en las próximas temporadas, puesto que se han dado en un momento concreto y bajo unos condicionantes muy determinados. No se trata de descartarlos definitivamente, sino de creer que se van a evitar los factores que los han desencadenado en esta ocasión.

Planteándonos la problemática turística con vistas al futuro, los elementos más peligrosos parecen ser los referidos a incrementos de precios y a la competencia de otros países mediterráneos. En este sentido, el semanario francés «Le Nouvel Economiste» acaba de señalar que en un año el costo de las vacaciones en España se ha elevado para los franceses en un 34,2 por 100, mientras que Portugal se ha abaratado, Italia ha permanecido al mismo nivel, al igual que Túnez y Marruecos, Yugoslavia resulta más barata y Grecia parece registrar mayores afluencias de visitantes que años anteriores. En definitiva, hacer turismo en España resulta mucho más caro que hacerlo en otros países mediterráneos. ¿Quién nos asegura que a la vuelta de unos cuantos años, como parece que ya está ocurriendo en pequeñas dosis, los tradicionales visitantes españoles no hayan cambiado nuestro país por cualquier otro vecino de los que presentan un panorama menos costoso?

Hay que tener en cuenta, por otra parte, que los constantes incrementos de los premios petrolíferos a lo largo del año han representado un nuevo revés para la crisis económica mundial. Presumiblemente, este factor incide de forma negativa en las economías domésticas de nuestros visitantes extranjeros, lo que podría inducirles a buscar su residencia veraniega en otros países de menores costos. Las perspectivas en el sector, sin ser todo lo dramáticas que pretenden las voces tremendistas, no resultan excesivamente halagüeñas. Es evidente, por tanto, que habrán de tomarse medidas al respecto evitando excesivas carestías para la próxima temporada, puesto que la industria turística representa en nuestro país una fuente de ingresos de primer orden que hay que conservar a toda costa. Qué duda cabe que la afluencia de visitantes extranjeros a España viene a ser algo así como un patrimonio altamente consolidado, y fuertemente implantado, después de muchos años de explotación y perfeccionamiento del sector. De lo que se trata ahora es de estar a la altura de las circunstancias y saber mantener lo que ya tenemos.

Para ganar tiempo

Hoy, domingo, proseguirán las negociaciones del Estatut

El Presidente Suárez, antes de viajar a América, se reunió con los políticos catalanes

Madrid, 4. — (Efe). — A las once y media de la mañana se ha aplazado la negociación sobre el Estatut de Sau, que había comenzado a las nueve de la noche de ayer en el complejo de La Moncloa. La reunión proseguirá mañana a las doce del mediodía.

Miguel Roca i Junyent, de «Convergència i Unió», manifestó al término de la reunión que estaban «contentos» por lo conseguido y que se podía hablar de optimismo moderado con respecto al resto de la negociación.

Añadió que el lunes por la mañana se reunirá en Madrid la «Comisión de los 21» para ratificar los principios de acuerdo a los que se había llegado anoche. Agregó que se someterán a valoración en un solo bloque los siguientes temas:

—Lengua: Que será recogido en el artículo 3 y que ha sido aprobado íntegramente.

—Cultura: Que ha quedado sobre la mesa de negociación para el artículo 44 (Participación de la Generalidad en los impuestos del Estado) son tres y fueron presentadas por el equipo del Ministerio de Hacienda, por los socialistas catalanes y por «Convergència i Unió».

—Televisión: De acuerdo con el estatuto jurídico de RTVE, se

asegura un tercer canal para la Generalidad, que entrará en funcionamiento dentro de tres años. Los programas hechos por y para Cataluña (el circuito Cataluña-Baleares del primer canal de TVE) pasarán a ser controlados por la Generalidad, desde el momento en que quede definitivamente aprobado el Estatuto. La Generalidad también pasará a controlar y coordinar el tercer canal. Asimismo se ha acordado potenciar durante estos tres años los programas para Cataluña en el segundo canal de TVE.

En el curso de la negociación de la pasada noche estuvieron presentes en algunos momentos de la misma, además de los negociadores habituales, los ministros de Hacienda y de Universidades e Investigación, señores García Añoveros y González Seara, respectivamente, así como Francisco Fernández Ordóñez, Fernando Arias-Salgado, Ernest Lluch y Ramón Trias Fargas.

En fuentes de parlamentarios catalanes se asegura que las fórmulas que han quedado sobre la mesa de negociación para el artículo 44 (Participación de la Generalidad en los impuestos del Estado) son tres y fueron presentadas por el equipo del Ministerio de Hacienda, por los socialistas catalanes y por «Convergència i Unió».

La ponencia conjunta proseguirá sus sesiones de trabajo en el Palacio del Congreso el próximo lunes, a las cinco de la tarde.

Al término de la reunión para la negociación del Estatuto de Autonomía de Cataluña, el Presidente Suárez recibió en el Palacio de La Moncloa, por separado y sucesivamente, a Joan Reventós, del PSC; Jordi Pujol, de Convergència i Unió, y Gregorio López Raimundo, del PSUC.

El comunista López Raimundo dijo que el Presidente Suárez se había mostrado satisfecho por la marcha de las negociaciones, en las que han quedado resueltas buena parte de las dificultades que existían.

Dijo también que aún quedan por negociar los aspectos del Estatuto relacionados con los temas de Hacienda, disposición transitoria relativa a las elecciones, y la distribución territorial de Cataluña.

Afirmó después López Raimundo que había observado un cambio de actitud por parte de los negociadores de UCD y que el tema de la lengua catalana había quedado recogido íntegramente, tal y como está planteado en el Estatuto de Sau.

En cuanto al tema de la enseñanza, señaló el dirigente del PSUC que hubo alguna variación que quizás mejoraba el texto de Sau. Se ha cambiado, agregó, la palabra «exclusiva», referida a competencias, por la palabra «plena»; se ha introducido una referencia al artículo 27 de la Constitución, y permanece lo relativo a «alta inspección». En definitiva, a juicio de López Raimundo, en el tema de enseñanza se ha modificado el texto de Sau, pero queda mejor que en el Estatuto Vasco.

Respecto al tema de televisión, agregó que globalmente ha quedado mejor que en el texto original, ya que la Generalidad podrá participar en la programación del segundo canal y disponer un tercero en 1981.

Por último, López Raimundo dijo que en el tema de economía, que es lo más difícil en cuanto a su elaboración concreta, se ha registrado una participación colectiva por parte de las fuerzas catalanas. No obstante, manifestó que el tema «está verde» y con interrogantes.

Por su parte, Jordi Pujol, que dijo haber podido dormir durante una hora sobre la moqueta de la sala de negociaciones, declaró que la situación ha cambiado sustancialmente desde ayer a hoy, y que se ha conseguido un paquete positivo en los temas de enseñanza, cultura, lengua y televisión.

Añadió que la impresión es buena y que la última hora y media de la reunión, que terminó a últimas horas de la mañana de hoy, fue dedicada a preparar los temas económicos que se discutirán mañana.

TARRADELLAS RECIBIO A FERRER SALAT Y AL CARDENAL JUBANY

Barcelona, 4. — (Efe). — El presidente de la Generalitat, Josep Tarradellas, recibió en audiencia al presidente de la Confederación Española de Organizaciones Empresariales, Carlos Ferrer Salat, a quien acompañaba el presidente del Fomento del Trabajo Nacional, Alfredo Molinas.

Los dos dirigentes empresariales informaron al presidente Tarradellas de la situación económica y empresarial en Cataluña, informa un comunicado de la oficina de prensa de la Generalitat.

Por otra parte, esta mañana el señor Tarradellas mantuvo una entrevista con el cardenal arzobispo de Barcelona, doctor Jubany.

«A ESQUERRA REPUBLICANA DE CATALUNYA» NO LE PREOCUPAN LAS ESCISIONES HABIDAS DENTRO DE SU PARTIDO

«A Esquerra Republicana de Catalunya no le preocupan las escisiones habidas en el seno del partido y ni siquiera las toma en cuenta», ha manifestado a «Efe» Heribert Barrera, secretario general de ERC, al término de la reunión de su consell nacional celebrada hoy.

«En el manifiesto público de los escindidos —ha añadido

LA VIUDA DE CARRERO BLANCO EN LA COSTA BRAVA

Ayer, a última hora de la tarde, llegó a Calonge, la duquesa viuda de Carrero Blanco, en viaje de carácter estrictamente privado, para pasar unos días de descanso en la Costa Brava, en la residencia de unos amigos de su familia. La duquesa viuda, rogó que por tratarse de un viaje particular que se la excusase de toda manifestación o acto público. Damos nuestra cordial bienvenida a la señora Pichot, viuda Carrero.

1979 Año Internacional del Niño

Octubre 11 al 14 en Madrid
II Congreso Nacional sobre el Niño y el Fildicio
SITIO ILUSTRADO TEMPORAL PARTICIPA
Asociación Interdisciplinaria para el Estudio y Prevención del FILDICIO
Sociedad Interdisciplinaria de Fildicio
Apartado de Correos 2421 Madrid
Agradecemos la publicación gratuita de este anuncio

Una selección de la carta de vinos de La Gavina

(Viene de la página 9)

- Chateau Mouton Rothschild (precio alto).
- Chateau La Tour Blanche (precio alto).
- Chateau La Tour de By (precio alto).
- Baronat Saint Emilion (precio alto).

VINOS DE BORGONA

- Poligny Montachet (Blanco) - Precio alto.
- Pommard (precio alto).
- Marilly Premier (precio alto).
- Beaune Premier Cru (precio alto).

VINOS DE LA COSTA DEL RODANO

- Chateaufeuf du Pape (precio alto).

VINOS DEL VALLE DEL LOIRA

- Sancerre (precio alto).

CHAMPANAS

- Ayala Brut (precio alto).
- Clicquot Ponsardin Brut (precio alto).
- Veuve.
- Moët & Chandon Brut Imperial (precio alto).
- Dom Perignon (precio muy alto).
- Krug Reserve Brut (precio muy alto).

ULTIMA página

“LOS SITIOS”

DIARIO DE GERONA, es miembro de



AUTOCONTROL DE LA PUBLICIDAD

y procura que todos los anuncios que publica sean veraces y éticos.

Si no obstante, los lectores opinan que algún anuncio se aparta de estas normas, les rogamos escriban directamente a Autocontrol de la Publicidad, Avda. de Burgos, 14 - Torre III-2º, B - Madrid-16