Comunicación

La guerra del fútbol se extiende al baloncesto

JOSEP M. ORTA | **BARCELONA**

La Sexta retransmitió el lunes el primer partido del Eurobasket (con emisión simultánea del partido de fútbol entre el AEK de Atenas y el Sevilla) y congregó ante sus pantallas a 2,1 millones de espectadores, con el 15,7% de cuota de pantalla. La Sexta tenía la obligación de enviar las imágenes del partido al resto de las cadenas como material informativo. El resumen se debe facilitar media hora después de acabado el acontecimiento. Ello se cumplió con todas las televisiones, excepto Cuatro. La situación se complicó hasta el punto de que tuvo que intervenir el presidente de la Federación Española de Baloncesto, José Luis Sáez, para que La Sexta facilitara a Cuatro el resumen.

Fuentes de La Sexta confirmaron que no ofrecieron el resumen a Cuatro hasta ayer por la mañana debido a que sufrieron numerosos problemas técnicos y "Cuatro no necesitaba hasta el mediodía las imágenes", descartando que esta situación tuviera ninguna relación con el enfrentamiento que tienen las dos empresas por el fútbol. Además, fuentes de esta cadena están molestas porque las imágenes que cedieron a Cuatro las utilizaron en CNN Plus, cadena que no dispone de los derechos de imagen y, por lo tanto, consideraron que habían sido pirateadas.●

LETRA PEQUEÑA

La biblioteca del Ateneu

MAGÍ CAMPS

Los humanos alojamos un gen al que le encanta bautizar todo aquello que se nos pone por delante. Es la necesidad del hablante de llamar a cada cosa por su nombre y los socios del Ateneu Barcelonès no son excepción. El lector Francesc Royuela se ha dirigido a esta sección para informar de la operación de lavado de cara a la que está siendo sometida la biblioteca y que ha servido para recuperar los nombres populares de las estancias.

Así, al fondo de la sala de revistas, un pequeño espacio que no gozaba de calefacción lo llaman *la nevera.* El primer espacio de la biblioteca, uno de los más grandes, se conoce como *la rambla*, por ser de paso obligado. A continuación, *la mezquita*, un cuadrado a modo de distribuidor con una puerta a cada lado. La sala siguiente, apartada del flujo humano, presenta mayores índices de silencio y quietud, por lo que en los años setenta fue bautizada como la de *els triomfadors*, porque los que la ocupaban preparaban altas oposiciones y singulares doctorados. Aún otro pequeño espacio al fondo, desde el que se domina visualmente la nave principal de la biblioteca, se llama justamente *la trinxera.* Y a mano derecha, escasa de luz natural y sin vistas al jardín romántico, *la cova.*

'La trinxera', 'la cova' o 'els triomfadors' son algunos de los nombres populares de las salas de lectura

El Ateneu no ha colocado carteles que fijen estos nombres populares, sino que ha tenido la feliz idea de explicarlos en pequeños textos exhibidos en las vitrinas. De este modo, queda abierta la posibilidad de que el genio ateneístico rebautice cualquier sala cuando las circunstancias lo requieran.●

mcamps@lavanguardia.es

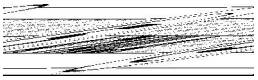
GASTRONÓMADAS

LA RECETA

Guiso de garbanzos a la catalana, de Ignasi Domènech

▶ Sofreiremos una cebolla picada finamente con ajo y perejil en una cazuela con un poco de aceite. Pasados unos minutos añadiremos un poco de tomate sin la piel ni las semillas. Mezclaremos bien y añadiremos el caldo de cocción de los garbanzos para que resulte una sabrosa salsa. Seguidamente añadiremos los garbanzos, sazonaremos con sal y pimienta, y finalmente una buena picada que habremos preparado en un mortero con algo de azafrán, dos ajos pequeños, sal, almendras y avellanas tostadas y sin piel, canela en polvo, perejil y un poco de pan tostado bañado con vino rancio. Una vez transformado todo en una finísima pasta se moja con un poco de caldo de cocción y se añade al guiso. Se acaba de guisar con la cazuela tapada.

Una de garbanzos



Por la noche disponga los garbanzos en una olla con un puñado de sal y una pizca de bicarbonato. Rellene la olla con agua caliente, lo más caliente que su mano pueda soportar. Mientras cae el agua, sacuda, agite con brío los garbanzos. Después, repose.

Ya por la mañana reemplazaremos el agua. Dejaremos escurrir los garbanzos. En una olla dispondremos de abundante agua a la que habremos añadido un par de huesos de cerdo -del espinazo- sazonados con sal gruesa pero ya limpios de sal. Cuando el agua hierva echaremos los garbanzos. Los garbanzos, al cocer, deben tembletear. Como atemorizados, han de tiritar. Los franceses lo definen bien con el vocablo *frémir*, o sea, estremecerse, temblar. El hervor ha de ser pausado y constante. Dos horas. Quizás tres… Ya cocidos, echaremos la sal precisa y dejaremos reposar los garbanzos en el agua, sin fuego, con la olla destapada.

Con esta cautela y esta devoción se cuecen los garbanzos en el Hispania. Así lo cuentan Paquita y Lolita en el magnífico libro de Arcadi Espada, *Les dues germanes. Mig segle del restaurant Hispania,* un restaurante único, una institución intachable por la calidad, honestidad y coherencia inquebrantable de su excelente cocina.

La historia de la cocina es la de la humanidad y en Turquía, por ejemplo –inequívoca referencia y origen de gran parte de nuestra civilización– ya se conocían los garbanzos hace más de 8.500 años. Procedentes del Próximo Oriente, cuna de nuestra agricultura, los garbanzos se han convertido, junto a las lentejas, en una de las legumbres autóctonas del Mediterráneo y desde la prehistoria son base de nuestra alimentación.

Los garbanzos tienen adeptos incondicionales. En algunos pueblos despiertan pasión y en algunos suscitan aversión, pero todo el Mediterráneo, sin duda, percibe esta popular legumbre con verdadero culto y admiración. De aspecto sencillo y humilde el garbanzo siempre ha estado considerado como referente célebre y habitual de la culinaria tradicional y popular. Resultan sabrosísimos con espinacas. Recién hervidos y aliñados con un buen aceite de oliva virgen, pasados por la sartén con un poco de tocino o simplemente hervidos con patata y col y acompañados con butifarra negra. Simplemente así, resultan un plato tan sencillo como excelso e indulgente.

A lo largo del siglo pasado la producción de legumbres se ha orientado hacia variedades foráneas, y algunas variedades autóctonas de garbanzos prácticamente handesaparecido. No obstante, gracias al esfuerzo de pequeños y entusiastas productores aun se cultiva el *cigró* d'Oristà en Osona, el *cigronet* de Mura, pequeña y encantadora población junto al parque natural de Sant Llorenç del Munt i l'Obac y el *cigronet* de l'Alta Anoia, que, de la mano de la Cooperativa de Agricultores de Calaf y comarca, ha protagonizado un tenaz proyecto para recuperar, asentar y preservar esta variedad de garbanzo más pequeño, de gusto más acentuado, nada harinoso y de textura más uniforme, un fantástico garbanzo de nuestro país que se puede adquirir en la propia comarca de Anoia y numerosos colmados de Barcelona.●

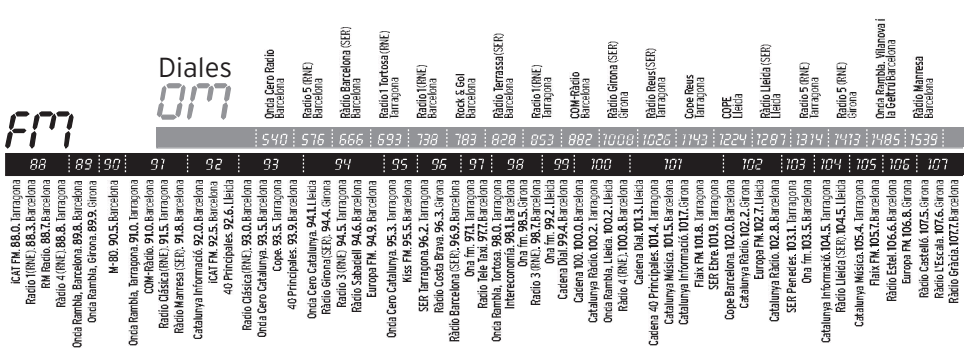
Los garbanzos se han convertido, junto a las lentejas, en una de las legumbres autóctonas del Mediterráneo

5 A TAULA *es un colectivo formado por Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimens y Josep Vilella*

EL DIAL

RAC 1	FM
Barcelona	87.7
Girona	100.1
Tarragona	98.2
Lleida	90.3
Catalunya Central	101.1
El Garraf	94.1
Terres de l'Ebre	101.0
Lloret	81.6
Castell d'Aro	99.9
Osona	101.2
Garrotxa	100.3
Ripollès	87.7
Cerdanya	87.1
Sant Celoni	102.5
Andorra	89.0

RAC 105	FM
Barcelona	105.0
Girona	91.9
Tarragona	103.3
Lleida	98.4
Catalunya Central	104.8
El Garraf	91.2
Terres de l'Ebre	94.2
Lloret	89.0
Castell d'Aro	91.4
Osona	91.8
Garrotxa	92.1
Ripoll	105.0
Cerdanya	91.4



AcroPDF - A Quality PDF Writer and PDF Converter to create PDF files. To remove the line, buy a license.