

Carta oberta

Demanam al Consell de Mallorca que paralitzi l'autopista Lluçmajor-Campos

El Govern del Consell de Mallorca, format per MÉS-PSOE-Podem, aprovaren el 2017 la continuació de l'autopista de Llevant en 9 kilòmetres, entre Campos i Lluçmajor. El projecte es va adjudicar a la UTE COPISA-AFEX. Aquesta adjudicació va quedar despús-ahir ratificada una vegada resolt un recurs presentat per una altra UTE que havia quedat en segon lloc. Ahir el Consell de Mallorca «es felicitava» per la resolució, que dona via lliure al projecte de manera definitiva.

COPISA és una empresa molt coneguda a Catalunya per la seva relació amb els grans casos de corrupció dels darrers anys. Està esquitxada per escàndols i suborns a canvi d'adjudicacions públiques milionàries. Cas Palau, 3%, enriquiment de la família Pujol, etc.

COPISA de fet, surt a 36 sumaris penals i a alguns d'ells els jutges relaten tot un «modus operandi» corrupte i corruptor de manual, detallant les fórmules de pagaments i quanties dels suborns.

COPISA a més, està immersa dins tota una trama de donacions de doblers a fundacions satèl·lits de CDC a canvi de contractes milionaris, al Consorci d'Educació de Barcelona, al Port de Barcelona i a multitud de contractacions públiques.

Un projecte duríssim i que incompleix els Acords pel Canvi signats per MÉS-PSOE-Podem. El projecte d'autopista aprovat per tots els partits és desmesurat, depredador de territori (ocuparà prop de 60 hectàrees) caríssim (té un cost d'uns 33 milions d'€) i suposa la continuació d'un model de mobilitat de gran impacte que ha fracassat. El projecte a més, és calcat al del PP, perquè sols s'ha rebaixat 1 metre, passant de 43 a 42 metres d'amplada.

Recordem que els Acords pel Canvi signats al Consell de Mallorca diuen (capítol 6, infraestructures):

A. Redimensionar les infraestructures, i aprofitar la baixada de la pressió sobre la xarxa viària per derivar part dels viatges realitzats en transport privat cap al transport públic.

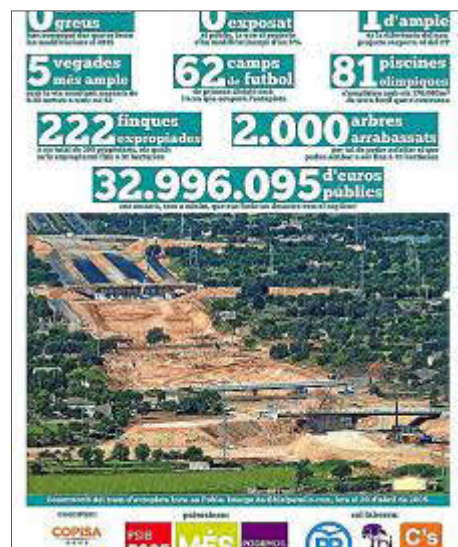
B. Avaluació i revisió dels projectes, contractes i adjudicacions de la Direcció Insular de Carreteres...

C. Revisar el PDS de Carreteres i elaborar un Pla de Mobilitat.

D. Redimensionar el projecte de desdoblament de la carretera Campos-Lluçmajor, minimitzant l'impacte i el consum de territori.

El programa electoral de MÉS per Mallorca, que presideix el Consell Insular, diu literalment:

«Aplicarem mesures efectives contra els contractistes que s'hagin involucrat en casos de corrupció» (punt 6 del bloc Participació) i



«Prohibirem els contractes amb l'administració de tota empresa que hagi estat vinculada a casos de corrupció segons sentència judicial» (punt 21 del mateix apartat). Els programes dels seus socis de Govern, PSOE i PODEM no concreten tant, però a la campanya electoral, Podem va ser molt bel·ligerant amb aquesta qüestió.

El programa electoral de MÉS per Mallorca a més, deia al seu punt n° 74. «Suprimir les autopistes camuflades de desdoblament», fent referència a aquest projecte. Cal recordar que el PSOE també va presentar al·legacions al projecte, perquè deia que era desmesurat.

A tots aquests incompliments ara hi hem d'afegir que l'empresa constructora té un historial de corrupció escandalós. Per tot plegat, DEMANAM al pacte MÉS-PSOE-Podem que paralitzi i descarti aquest projecte de manera definitiva.

Terraferida

4/07/09 los acusados Esteban Damaso y Teodosio Narciso, sin antecedentes penales ambos, su condición de administrador de la mercantil Constructora Pirenaica SA, (en adelante Copisa) y título particular, suscribieron un contrato de préstamo por el que Copisa prestaba al Sr. Teodosio Damaso una suma de 1.000.000 de euros como financiación para proseguir con la búsqueda de cliente e implementación de Copisa, cantidad que se entregó por medio de un pagaré por importe de 1.000.000 euros de la fecha del contrato, cinco pagarés por importe de 132.000 euros, con fechas de vencimiento 09/10/09, 14/11/09, 14/12/09, 14/01/10 y un último pagaré por importe de 140.000 euros el 14/02/10.

El Sr. Damaso se comprometió a devolver el préstamo en el plazo de dos años, fijándose un interés de 1% sobre el Euribor y 5% añadido por intereses y podía compensar el capital a devolver con la comisión que se pactaba sobre los clientes y obreros que contratara por Copisa como consecuencia de su intermediación, calculada en un 3%.

COPIISA surt a 36 sentències i sumaris penals relacionats amb sonats casos de corrupció a Catalunya.» Fot: Terraferida

Parlem de cuina



Anam a salsejar (II). Veloutté i tomàtiga

Veloutté, nom francès que la seva traducció literal és vellutada, suau. Bàsicament un fons o brou concentrat de carn o peix espessit amb un «roux» es converteix en una salsa «veloutté» o vellutada. Malgrat es pot fer amb brou obscurs, quasi sempre es realitza amb brous blancs. I s'usa tant per a salsejar com per a fer cremes. La Veloutté es pot aromatitzar amb diferents ingredients i espècies i també donar-li color amb purés d'hortalisses o safrà. Les salses tipus vellutades poden formar en la composició d'un plat, (la base de la crema d'ametlles i de la crema d'au); cobrir un aliment per gratinar al forn, o servir-se soles per acompanyar una carn o un peix rostit.

Aquesta salsa es considera una de les salses mare de la cuina francesa i va ser creada i descrita per primera vegada pel cuiner francès Antoine Carême al començament del segle XIX. Aquest cuiner va ser un dels primers a classificar les salses en bàsiques i derivades depenent de la salsa base emprada. La versió clàssica és la que s'elabora tan sols amb la mescla roux més brou. Hi ha, però, nombroses variants d'ingredients que s'afegeixen amb l'objecte de millorar la seva textura final. En aquests casos ja parlariem de salses derivades com la Suprema que és una veloutté amb nata líquida per a refinar.

Apart d'aquesta darrera, també hi ha un bon grapat més de derivades de la veloutté:

* Salsa de vi blanc: Feta amb una base de veloutté de peix, oli, suc de llimona, crema líquida, rovells d'ou, fons de peix i vi blanc.
* Salsa veneciana: Es tracta d'una salsa on el brou és un fumet de peix aromatitzat amb vinagre d'estràgò.

Crema d'ametlles o menjar blanc

Ingredients per a 10 persones:
½ Pollastre, una bresa per a fer el brou d'au amb 2 litres d'aigua.

600 grams d'ametlles picades (farina d'ametlla) i 200 grams de mantega.
Sal i pebre bo i unes fulles de julivert.

Elaboració:

Realitzarem el brou de carn de forma habitual i un cop fet traurem tota la carn possible i la picarem finament. Dins una casseroles fondrem la mantega i un cop fusa hi afegirem la farina l'ametlla. Deixarem coure uns minuts i ja hi podrem afegir el brou calent a poc a poc. Rectificarem de sabor i a l'hora de servir

afegir-hi als plats la picada de carn de pollastre i un poquet de julivert picat. L'altre salsa d'avui és una de les més emprades dins la cuina mediterrània, la salsa de tomàtiga. Aquesta és una salsa o pasta elaborada principalment a partir de polpa de tomàtiga, a la qual se li afegeix, depenent del tipus particular de salsa derivada final que vulguem: coriandre, ceba, vinagre, llimona, alfàbrega, carn, mongetes, etc. Si la salsa de tomàtiga la deixam sense passar pel xino l'anomenam tomàtiga concassé.

Pollastre en salsa de tomàtiga i formatge mallorquí

Ingredients per a 4 persones:
400 grams de pits de pollastre o cuixetes, 1/2 ceba, 1 gra d'all, 500 grams de salsa de tomàtiga, 1 cullerada d'orenga, sal i pebre, oli d'oliva, formatge mallorquí i julivert, per empolverar.

Elaboració:

Trossejarem la carn i l'assaonarem bé. Tot seguit la marcarem pels dos costats dins una pella amb un rajolí d'oli. Cuinarem els bocins de carn un minut per cada cara a foc fort. La idea és segellar el pollastre, deixant daurat per defora i cruït per dedins.

Dins la mateixa paella, aquest cop a foc suau, sofregirem la ceba i l'all ben picats. Quan la ceba estigui tendra i transparent, afegirem la salsa i un poc d'orenga.

Deixarem coure tot el conjunt 10 minuts més. 10 minuts abans de servir hi afegirem el pollastre ratllat i un poc de julivert picat. Acabarem de coure i ja el podem servir.

Salsa de tomàtiga

Ingredients:
1 kg de tomàtigs, una fulla de llorer, 1 ceba, 2 dents d'all, 3 cullerades d'oli d'oliva, sa i sucre

Elaboració:

Picarem la ceba, les tomàtigs i l'all. Dins una pella sofregirem la ceba, el llorer i els alls. Un cop doradeta la ceba hi afegirem la tomàtiga picada. Assaonarem una mica. Deixarem bullir 5 minuts i afegirem una cullerada de sucre per restar acidesa i ho farem coure uns 10 minuts més a foc fluixet.

Bona setmana i fins d'aquí a 7 dies.

arlemdecuina@hotmail.com

Juan A. Fernández

