

Carta oberta

El 8 de març és el Dia internacional de la dona

Divendres farà un any que el món es va veure sacsejat per una mobilització mundial sense precedents. Milions de dones sortiren als carrers del món per cridar la injustícia mil·lenària que han hagut de patir i que no estan disposades a continuar aguantant. Des del moviment #metoo contra les agressions sexuals es va encomanar una sensibilització cap a les discriminacions, agressions, i invisibilitat femenines. Ara el moviment de protesta viurà un nou episodi al que els socialistes i les socialistes ens adherim amb orgull per una trajectòria en favor de la igualtat que els fets avalen. Les més importants polítiques d'igualtat que s'ha impulsat al nostre país, l'impuls més gran que s'han donat per una societat veritablement paritària, han estat de la mà de l'esquerra i sovint de la socialdemocràcia. Però encara queda molt camí per recórrer, especialment des de l'educació i conscienciació perquè la igualtat formal esdevingui una igualtat real. On els micromasclismes i els masclismes evidents, els rols de gènere, i l'absència de la dona en molts àmbits de la nostra societat desapareguin per sempre. Per això la convocatòria de divendres ens ateny a tots, homes i dones. En això també ens jugam el futur. No podem entendre una societat de progrés on al món laboral la presència de la dona no sigui en igualtat de condicions, ja no només en les retribucions sinó també en

les responsabilitats i d'aquí la nostra aposta per la paritat en la política i però també en l'empresa. No podem entendre el futur sense polítiques que defensin la dona, el dret a ser mares quan vulguin i en el model d'unió i família que triïn. No hi ha futur amb agressions vergonyoses d'homes incapaços d'acceptar la llibertat de les dones per decidir la vida que volen dur i amb qui la volen compartir. I les dones que es senten amenaçades han de comptar amb tot el suport de la societat, traduït amb la força legal i la protecció de l'Estat. De tot plegat hem de conscienciar especialment als joves perquè entenguin que no són polítiques contra l'home, que no criminalitzen ningú, sinó que pretenen amparar les seves mares, germanes, amigues. Més a prop o més enfora, tots hem vist, i de vegades viscut, atacs, agressions o assassinats masclistes. Malauradament darrerament observem manifestacions reaccionàries que diuen que són polítiques que persegueixen l'home, que critiquen les polítiques d'igualtat acusant-les de feminisme intolerant, i que emblanquinen els comportaments masclistes. Idò divendres hem de dir que no, que no farem ni una passa enrere. I amb la resta de la societat hi serem les socialistes i els socialistes. És un deure social, ètic i polític. I aquests deures les socialistes mai els defugim.

Socialistes de Sóller

Parlem de cuina

Un tast per la història de la gastronomia (VIII)

Segles XIV a XVIII

Continuam aquest apassionant viatge a través de la història de la gastronomia i, després de l'article de la setmana passada, sobre la importància que tingué la descoberta d'Amèrica en la cuina; ara reprenem el fil argumental des del Renaixement. Aquest s'inicià al s. XIV amb el corrent de l'humanisme, i durà fins als segles XV i XVI. L'origen fou a Itàlia, i aquesta ciutat fou l'exemple de bona cuina fins al s. XVIII, quan França comença a lluitar per ciutats independents amb els seus propis governs. (aquí cal apuntar que no es creà com a nació unificada fins fa uns 100 anys). Els banquets a Itàlia eren molt fastuosos, amb diversos plats forts i ornamentació i coberteria molt luxosa, però ja lluny d'aquells inicis de gula i orgies culinàries romanes. Malgrat tot, però, també es realitzaren alguns excessos: es té documentació de banquets de fins a 90 plats i d'un banquet ofert per Enric III, on tot el menjar, vaixella i, fins i tot, estovalles eren fets de sucre. Itàlia fou qui aportà la forqueta a Europa; la portà l'emperador Bizantí per la boda de la seva filla amb un duc de Venècia cap s. XI, però fou rebuda amb molt de recel i com a objecte massa estrany.

Però aquesta importància de la cuina Italiana no durà per sempre i a poc a poc anà cedint el testimoni a la gastronomia francesa. A França s'inicià la revolució gastronòmica, la qual fou anomenada *Nouvelle cuisine* (S. XVII- XVIII).

Continuam amb el nostre viatge pel temps i arribam fins al segle XVII, quan França obté el regne gastronòmic que fins aleshores ostentava Itàlia, regnat que no ha perdut mai més, i és que França sempre ha sabut vendre bé els seus productes. El primer cuiner important francès fou Taillevent, (1326-1395); que amb el seu llibre «Le Viandier», fou el qui començar a crear el pont entre la cuina romana i medieval, cap a la cuina francesa

Com a curiositat gastronòmica de l'època, podríem dir que Lluís XV, casat amb la princesa polaca Marie Lezczynska, també fou un gran amant de la cuina. Aquest abandonà la seva dona i visqué amb moltes amantes i algunes d'elles tingueren l'honor de veure el seu nom als plats que creava el Rei: Mme. Pompadur i Mme. Du Barry, entre d'altres. Aquesta moda iniciada pel rei fou molt seguida i molts d'aristòcrates s'animaren a donar nom a les seves creacions gastronòmiques, així ens han arribat fins als nostres dies noms com: Villaroï, Mirepoix, Chaudfroid. Aquí teniu dues receptes de cuina clàssica francesa amb nom propi.

Pitreses Villeroy

Ingredients: 75 grams de mantega, 75 grams de farina, 1/2 l. llet sencera, nou moscada, sal i pebre, 4 pitreses de pollastre, farina per arrebossar, 2 ous, pa ratllat, oli d'oliva, brou de pollastre i salsa de tomàtiga.

1. En una olla posam el brou a bullir i introduïm les pitreses el temps just perquè no es quedin seques (uns 2 minuts). Quan estiguin, les treim i deixam refredar.



2. Fem una salsa beixamel cremosa: En una paella desfem la mantega i ofegam la farina, a foc mitjà baix, perquè no es cremi. Afegim la llet, a poc a poc, sense deixar de moure la mescla amb una cullera de fusta.

Condimentam amb sal, pebre i una mica de nou moscada i continuam movent la salsa durant uns minuts. Hem d'aconseguir una crema una mica espessa perquè ens aguanti.

3. Untam les pitreses bullides (blanquejats) amb la beixamel i deixem refredar 3 o 4 hores.

4. Quan la beixamel estigui ferma i ben lligada a la carn, les anam passant per farina, ou i pa ratllat i ja podem fregir-los en abundant oli d'oliva a foc alt.

5. Treim els pits i els posam sobre paper absorbent abans de servir-les sobre una base de salsa de tomàtiga.

Crema Dubarry (foto)

Ingredients: 1 colflori, 300 grams de patates, 1 o 2 litres d'aigua o de brou de verdura, 2 porros, 1 cullerada de mantega, 50 grams de formatge parmesà ratllat, nou moscada ratllada, 1 cullerada de julivert picat, 1 cullerada de cibulet picat, sal i pebre.

Elaboració: Tallam la pinya. Rentam i pelam les patates i les tallam a daus petits perquè tardin el mateix temps que en fer-se la coliflor. Posam el brou en una olla i quan estigui bullint, afegim sal, coliflor i patates. Tapam, posam foc moderat i deixam 15 minuts. Netejam els porros i els tallam a rodanxes fines. Escalfam la mantega en una paella. Quan estigui fosa, fer els porros a foc lent fins que estiguin tous. Tiram als porros, la coliflor i patata i deixam a foc moderat durant 5 minuts. Trituram i finalment podem afegir-hi formatge ratllat, les herbes fresques i la nou moscada. També sal i pebre si cal. Remenam molt bé i servim.

Bon tast i bona setmana. Ens trobam aquí mateix d'aquí a una setmana. parlemdecuina@hotmail.com



Juan A. Fernández



XXXII Edició del Premi
"Guillem Colom i Ferrà" de poesia

XXVII Edició del Premi
"Joan Marquès Arbona" de relats

III Edició del Premi de glosa escrita
"Pau Noguera Sarol"

Premis Literaris Vall de Sóller 2019

BASES RELAT I POESIA

1.- PRESENTACIÓ DE TREBALLS

XXXII Edició del Premi "Guillem Colom i Ferrà" de poesia.

S'hi podrà presentar un treball de tema lliure. El treball ha de ser inèdit, de 300 versos com a mínim, i escrit en català.

XXVII Edició del Premi "Joan Marquès Arbona" de relats.

S'hi podrà presentar un treball que sigui una narració única o un conjunt de narracions de tema lliure. El treball ha de ser inèdit, amb una extensió entre seixanta i noranta pàgines i escrit en català.

2.- CONDICIONS

• Els participants han de ser majors d'edat.

• És requisit indispensable per poder participar-hi que el text sigui presentat en fulls DIN A4, a doble espai i el cos de lletra 12.

• Els originals es presentaran per quadruplicat i co-rectament enquadrats a l'Ajuntament de Sóller, Regidoria de Cultura: Plaça Constitució, n.º 1, 07100-Sóller. S'admetran els originals que arribin per correu si la data d'expedició no és posterior al 17 de maig.

• Cada autor pot presentar només un treball a cada certamen. A la portada del

treball ha de constar el títol i la modalitat a la qual opta. Els treballs seran anònims, per la qual cosa el nom de l'autor no pot aparèixer en cap lloc de l'obra.

• Juntament amb els originals s'ha de remetre un sobre tancat a l'interior del qual han de constar les dades de l'autor: nom i llinatges, adreça i telèfon de contacte i a l'exterior ha de constar la modalitat i el títol de l'obra amb la qual participa.

El termini de presentació d'originals serà el divendres, dia 17 de maig de 2019.

3.- PREMI

• S'estableix un únic premi de 1000 € per a cada categoria.

• Si una obra es presenta a un altre concurs, el veredictes del qual es produeixi abans del 2 d'agost, l'autor ha d'avisar l'Ajuntament de Sóller el mateix dia que es conegui el veredictes i retirar l'obra.

• Els premis estan subjectes a les retencions pertinents de l'IRPF.

• L'Ajuntament es reserva el dret d'edició de les obres guanyadores durant el termini de dos anys, sempre que pressupostàriament sigui possible.

Passat aquest dos anys si l'Ajuntament no ha publicat les obres guanyadores els autors podran disposar lliurement de

l'edició de les seves obres.

Les obres guardonades s'hauran de presentar en còpia digital una vegada el jurat n'hagi fet públic el veredictes.

4.- JURAT

• El jurat estarà format per persones de reconegut prestigi dins el món de la literatura.

• El Jurat pot declarar deserts els premis.

• El dia 2 d'agost de 2019 el Jurat comunicarà les obres guanyadores i es donarà a conèixer el nom dels premiats. Des de la Regidoria de Cultura s'avisarà particularment els guanyadors.

• Les decisions del jurat són inapel·lables.

5.- LLIURAMENT DE PREMIS

• L'acte de lliurament de premis es durà a terme durant les festes patronals de Sant Bartomeu. Oportunitatment s'indicarà el dia, l'hora i el lloc.

6.- ORGANITZACIÓ

• Els treballs presentats no seran retornats.

• Qualsevol cas no previst en aquestes bases serà resolt per l'organització d'aquests premis. El sol fet de concursar implica l'acceptació d'aquestes bases.



Ajuntament
de Sóller

Hi col·labora: GRUP SERRA

Ajuntament de Sóller, Cultura. Plaça Constitució, 1. Sóller. 07100
Telèfon: 971 63 84 57 · email: cultura@a-soller.es