

Puzzle

por Frederic NADAL

AVALANCHA.
68 muertos en una avalancha en el estadio Lenin de Moscú.
 Avalancha que tuvo lugar el miércoles de la pasada semana, con motivo de un encuentro de fútbol entre el Spartack de Moscú y el Haarlem de Holanda. La causa fue que una vez acabado el partido una de las puertas de desalojo del estadio, permanecía cerrada, muriendo aplastadas aquel número de personas.



CAZA.
La cabra montés el animal más cotizado.
 La caza legal del mayor ejemplar de cabra montés superaría las 465.000 pesetas, ello aparte las 7.000 y 15.000 pesetas abonadas por poder practicar el deporte de la caza mayor en un coto de reserva del Estado. De hecho matar un macho de cabra costaría entre 25.000 ptas. y las aludidas casi medio millón. Cazador un ciervo costaría entre 35.000 y 407.000 ptas., el muflón entre las 20.000 ptas. y 204.000 ptas., el corzo entre 17.000 y 132.000 ptas.

PETROLEO.
Fuerte descenso en el consumo del crudo.
 En los cinco primeros meses de este año, se consumió un 18% menos con relación al mismo período del año anterior, de crudo. Se redujo el consumo de fuel-oil registrado tanto en las centrales eléctricas como por el sector industrial, su descenso fue del 33,8%. También los gasoleos descendieron un 3%. Y aumentó un 3% el consumo de gasolina de automoción y un 9,3% el consumo de combustible de aviación.



RESTAURANTE.
«C'al Josep». Calle Joan Prim, 22. Granollers.
 Cocina honesta, es la mejor definición de este restaurante, abierto hace un par de años en el centro de Granollers. Catorce mesas lo componen, su especialidad son las brasas de carbon y leña, aunque es notoria su cocina casera. Cabe destacar unos canelones como pocos, una «escudella» realmente de pagès, sus embutidos o ya las diversas variedades de «butifarra» (excepcional la «negra»). Josep Arqué, que es quien rige los destinos del negocio, se preocupa de que el pollo sea de corral, eminentemente de Palou o de Sant Antoni de Vilamajor (su patria chica), la carne de Comas de primera calidad, o ya el más simple conejo. Ahonda en lo que presenta la temporada. Las escalibadas que ofrece al cliente son preciosas de presentación y deliciosas. En tiempo de setas, como ahora, tanto la ternera, el conejo, o el pollo, están acompañadas de los deliciosos niscalos «pinetells» (rovellons hace dos años no vemos), o si lo prefieren condimentados a la brasa. El servicio es sobrio y cumpidor. Un almuerzo o cena rodea las ochocientas o mil pesetas, según los vinos. Cierra los martes.



PINTURA.
Jordi Gendra, expone en La Garriga. Hasta el 5 de noviembre.
 El acuarelista granollerense Gendra, expone una treintena larga de sus obras en la Sala de Cultura de l'Ajuntament de La Garriga. Componen la exposición sus característicos paisajes de gran belleza, en los que predominan temas de la comarca, el Pirineo y la Costa Brava.