

COMISSIÓ DE FESTES

Aquest any s'ha gaudit, al llarg dels dies de la Festa, d'alguna activitat innovadora al poble.

Una d'elles ha estat el correfoc, polèmic en un principi però divertit i espectacular un cop es va realitzar. Aquest ha donat un aire popular i social a la festa: era la gresca al carrer.

L'altra activitat va ésser el ball vuitcentista, mancat de disfresses però ple de records que ens portaven a anys enrera. Moments entranyables viscuts a l'envelat es van reviuire i gaudir.

L'elecció de la Pubilla d'enguany no ha estat difícil, ja que els vots comptats destacaven per majoria les guanyadores. Han estat Montserrat Roset (Pubilla), Montserrat Ros (primera dama), Helena Roura (segona dama).

Tots aquests aspectes destacats, juntament amb actes ja consolidats a la nostra festa com sardanes, concerts, exposicions i concursos, han configurat la festa d'aquest any 1988.

La ja tradicional Tornaboda i el Ball de fi de festa, amenitzat pel conjunt Drac Màgic, van donar per finalitzades les Festes.

ELS AMICS DE RÀDIO BESALÚ

Hem arribat al final de l'estiu i cal fer un breu i concis repàs pel que respecta al tema de la ràdio.

Tots els convilatans han pogut seguir la programació ESTIU 88, que tot just ara finalitza, mitjançant un discret fulletó que se us passà per les cases, la funció del qual era posar-vos al dia, bé sigui amb les notícies o bé amb la música de tota classe que us serviem de dimarts a diumenge.

Ara arribarà l'hivern, cosa que vol dir que reduïrem la programació als caps de setmana passant a emetre el dijous i el divendres al vespre i dissabtes i diumenges tot el dia.

També cal remarcar, deixant de banda el tema de la programació, la dimissió del director de Ràdio Besalú, el Sr. Salvador Garcia, la qual ha obligat a crear una junta gestora que tiri endavant l'esmentada entitat, afrontant els greus problemes econòmics, problemes d'audiència i d'altres que en aquests casos se solen acumular.

Actualment a la Ràdio tenim un llistat amb més de 165 socis, la quota anual de pagament costa 1.000 ptes. Anima't i fes-te soci de la teva emissora municipal: RÀDIO BESALÚ - 107,8 FM.

PARLEM DE TEATRE

Bè, amics, com sempre, parlem de Teatre. Ara bè, com veureu, a partir d'ara ja no hi ha subtítol: «Al voltant de la taula», ja que aquelles xerrades al voltant de la taula, aquelles tertúlies en què tants moments agradables vam passar, amb infinitat d'anècdotes a quina més interessant; aquell caliu de la conversa amena, desimbolta, sincera, d'aquelles hores que es feien curtes pel seu caràcter obert; aquella coneixença del nostre pensar, de moment s'ha acabat. Per què? Doncs senzillament creiem que ara ja tots coneixem una mica millor el món del teatre i la nostra gent, i això és important i, a més, perquè la nostra revista «Tallaferro» treu a partir d'ara o ben aviat, noves seccions i llavors és prudent retirar la nostra com la fèiem fins ara.

No vol pas dir que pleguem, no; tot al contrari. Intentarem en cada nou número del «Tallaferro» explicar-vos quelcom del nostre teatre o del món teatral, per tal de fer-vos passar una estona divertida. Això serà un nou repte per a nosaltres. Si ho aconseguim ens donarem per ben pagats, si no la culpa serà nostra per no saber captar la vostra fina sensibilitat amb els temes que escollim. Esperem, doncs, que continuareu dispensant-nos el vostre preuat temps llegint les nostres modestes opinions sobre temes teatrals o relacionats amb el món del teatre.

I després d'aquesta introducció i aclariment del nostre canvi, imperiosament i per la seva importància hem de fer esment de l'obra teatral que es va representar al Prat de Sant Pere aquest estiu passat a càrrec de l'Agrupació Teatral de les Comarques Gironines, obra que precisament van estrenar aci, a Besalú.

L'obra fou «La Mandràgora».

Va assolir un èxit clamorós, tant de públic (Dèu n'hi do el que hi havia) com de representació. Els actors foren molt acurats cada un en el seu paper, i a destacar la magnífica posada en escena amb uns decorats molt ben trobats i adients a l'obra representada. El

tema de «La Mandràgora», divertit i ben resolt a carta cabal, tant que creiem del tot que els qui van tenir la sort d'ésser-hi van gaudir moltíssim. Una obra que actualment s'està representant per la pròpia Agrupació Teatral de les Comarques Gironines per tot Catalunya.

També volem avançar-vos que s'està assajant, fa molt poc, una nova obra de teatre per la nostra Agrupació Teatral de Besalú. L'obra, de caire humorístic, amb la qual podem assegurar-vos sense por d'equivocar-nos que passarem una estona incomparable, és **L'oncle Anton**. I quin oncle! I quina família! Quin tip de riure!

Quan s'estrenarà, l'obra? Això encara és una incògnita. Només volem dir-vos que us prepareu i no falleu el dia de l'estrena, perquè els actors que hi intervenen, i tot just són al principi, ens fan una autèntica creació dels personatges. I és que de mica en mica anem tenint autèntics actors que bé es mereixen tot el nostre suport i l'aplaudiment massiu de tots nosaltres.

Desitgem que l'estiu i la Festa Major passada els hàgiu gaudit moltíssim, i que la tardor en què ara ens trobem, amb tota la gamma dels seus colors d'uns tons incomparables, sigui per a vosaltres ben escaient.

La cuina bona, senzilla, ràpida i saludable de la Srta. T. Cucala

Aquesta vegada anirem per una cosa dolça que sigui bona i poc complicada:

Pastís de pinya

Es necessita: 1 pot de pinya. 2 ous. Farina i sucre igual al pes dels ous (de 75 a 100 grs.). Margarina vegetal (un tros). 1 bossa de Royal. Pela de llimona ratllada o vainilla. Algun licor (conyac, whisky, kirch, cointreau...).

Es fa la pasta barrejant la farina, el sucre, els ous, la margarina, el Royal, i la llimona o vainilla.

Quan es té la pasta feta, en un motllo de pastis es crema sucre i es col.loquen llesques de pinya per tot el fons. Llavors s'hi tira la pasta. S'escalfa al forn. Quan és calent s'introdueix el pastís i, a forn baix, es deixa mitja hora.

En treure-la s'emborratxa amb suc de pinya al qual s'haurà afegit el licor.

Es deixa refredar i en el moment de servir-la es tomba i quedarà, a sobre, el sucre brillant i la punya.

És molt bo i, com podeu veure, més ràpid de fer que el clàssic pastís de poma.

També es pot fer amb poma, i així no s'ha de comprar el pot de pinya. Si la fem amb poma, com que no tindrem suc, el licor es barreja amb almivar (aigua i sucre).

He pensat que per a completar aquest apartat de cuina podríem afegir alguna observació o consell sobre alimentació o dietètica:

Ho titularem **És bo saber que...**

Avui, com que aquí a Besalú tenim l'aigua amb molta calç, us diré que l'aigua dura, rica en calç i magnesi, NO és perillosa per a la salut. Al contrari: diferents estudis han demostrat que, en les ciutats on l'aigua és dura, hi ha menys morts per infermetats cardiovasculars.

El matí és bo deixar córrer una mica l'aigua de l'aixeta, ja que per estar en les canonades pot contenir plom.

Hauríem de beure, cada dia, més o menys un litre i mig d'aigua (excepte els qui pateixen insuficiència cardíaca o renal).