

## AGENDA



### MERCADOS

Girona, Besalú, Sant Joan les Fonts, Palamós, Lloret de Mar y Hostalric.

### SARDANAS

**Platja d'Aro:** A las 10 de la noche, y en la Plaça Catalunya, sardanas con la Coblà la Flama de Farners.

**Olot:** A las 10,30 de la noche, y en la Plaça del Carme, sardanas, «ball del drac i del pollastre», con la coblà la Principal d'Olot.

### ACTOS POPULARES

**Sant Feliu de Guíxols:** A las 10 de la noche, en el Jardí Juli Garreta, cine en la calle con la película «Max et les Ferrailleurs». Hasta el día 15 de setiembre, cursos «Estiu Viu i Creatiu», introducción a la expresión estética preescolar.

**Blanes:** A las 10 de la noche, y en Sa Palomera, baile con el conjunto Mel i Mató.

**Camprodon:** En la ermita de Sant Antoni, y durante todo el día, tradicional Aplec de Sant Antoni.

**Figueras:** En los jardines del Teatro Municipal, cine con la proyección de la película «Cantando bajo la lluvia».

### MÚSICA Y CONCIERTOS

**L'Escala:** A las 10 de la noche, en la iglesia de Sant Pere, concierto de música clásica con la academia de Menugini.

**Olot:** A las 10,30 de la noche, en el teatro Principal, concierto de los martes con Jordi Codina y J.M. Mangado.

**Sant Hilari Sacalm:** A las 10,15 de la noche, en la iglesia parroquial, IX Festival Internacional de Música con el Orfeo Català, dirigido por Simón Jonshon, y con Oscar Boada al piano.

**Ripoll:** En el Monasterio de Santa María, VII Festival Internacional de Música, con Montserrat Caballé, que será acompañada por Montserrat y por la orquesta de solistas de Catalunya, dirigida por X. Güell.

### ACTOS CULTURALES

**Torroella de Montgrí:** A las 10 de la noche, en el auditorio «La Caixa», «Radio 2, a la divulgación por la especialización», ponencia debate con Miquel Alonso, jefe del Departamento de promoción musical de Radio 2, y con la asistencia de Arturo Reverter, director de Radio 2.

En el centro cultural Palau Solterra está abierta la exposición de óleos, temperas, grabados y litografías de Arnau Alemany.



## LA RECETA

### Lomo de cerdo a la cerveza

Segundo plato

Ingredientes para 8 personas:  
- 1 kilo y medio de lomo de cerdo

- 75 gramos de mantequilla
- 2 vasos grandes de cerveza
- 8 cebollas
- 4 cucharadas de pan rallado
- un manojo de hierbas
- sal
- pimienta

#### Preparación:

Poner a calentar 25 gramos de mantequilla en una sartén. Dorar el lomo de cerdo, preparado como si fuera a ser asado. Cuando haya tomado color, retirarlo de la sartén.

Mondar las cebollas y trincharlas groseramente. Echar la mantequilla restante en la sartén, y freír con ellas las cebollas, dándoles vuelta con una cuchara de madera para que se doren por igual. Poner un lecho de la mitad de las cebollas fritas en el fondo de una cazuela.

Colocar el lomo encima, sazonarlo con sal y pimienta y cubrirlo con el resto de las cebollas fritas.

Añadir el manojo de hierbas. Sazonarlo con más sal. Espolvorearlo con pan rallado y remojarlo con la cerveza.

Cubrir la cazuela y ponerlo a horno medio, durante dos horas y



media. Vigilar la cocción de vez en cuando, porque debe asarse lentamente. Reducir el fuego si el líquido hierve a borbotones.

Trasladar la carne a una fuente caliente y cortarla en rodajas. Desengrasar la salsa con una cuchara, vertir parte de ella sobre la carne y servir el resto en salsa a parte, para que los comensales puedan servirse de ella si lo desean.

Acompañar el plato, a la hora de servirlo, con una guarnición de puré de patata.

## CONSEJOS

### En caso de picadura en el mar

#### Síntomas:

● Dolor, picor, enrojecimiento y pequeño abultamiento.

#### Qué debo hacer:

● Sacar la espina o pincho -si lo hay- y si es fácil.

● Poner en la picadura crema con cortisona o, si no, amoníaco rebajado con agua, incluso algo de fango -como último recurso- puede ser útil.

● Si el dolor es muy fuerte, puede darse un calmante mientras se acude al centro hospitalario más cercano.

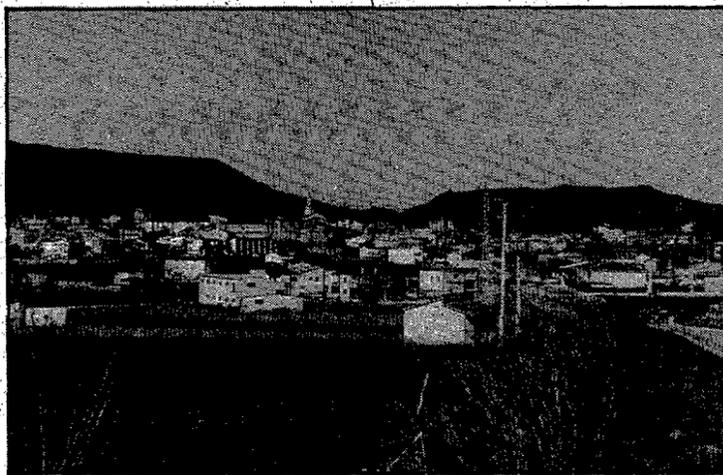


Asamblea Provincial  
Girona

Tel. 20 04 15

## ¿A DÓNDE IREMOS HOY?

### Caldes de Malavella



La que fue, durante el tiempo del Imperio Romano «Aquis Viconis», es una población que en la actualidad cuenta con poco menos de tres mil habitantes, hallándose situada en plena depresión de la Selva, en el centro de la comarca. Caldes de Malavella está bañada por la riera de Caldes, encontrándose a una altitud de 84 metros sobre el nivel del mar.

La población tiene un importante renombre por sus aguas termales; que en época romana la convirtieron en un punto muy confluente, y que le dieron su nombre actual. A pesar de esto, el apelativo Malavella no tiene un origen muy definido. Sus aguas, especialmente indicadas para la artritis, las enfermedades de hígado y del aparato digestivo, son explotadas en nuestros días por los bal-

nearios de Prats y «Vichy Catalán».

Entre los lugares más típicos de la zona encontramos Franciac, que se encuentra documentado desde la antigüedad, como por ejemplo en el año 1130, con «... unum de mellioribus, mansis habebat in Franciag...», o en el siglo XII, cuando se cita «la ecclesia de Franciacho». Esta población formaba parte entonces de la baronía de Caldes, y cuenta con una iglesia parroquial dedicada a Sant Mateu.

También es destacable Santa Ceclina, lugar muy pintoresco, situado entre los términos municipales de Caldes y Vidreres. Aquí hallamos la iglesia de Santa Ceclina, a la que se hace referencia en 1279, nombrándose el templo que se dedica a la santa que fuera aba-

desa en Albi. En 1280 se la nombra «ecclesia de Santa Ceglina», aunque la voz popular suele denominarla Santa Seculina.

Entre otros monumentos de interés encontramos la iglesia parroquial de Sant Esteve, que pertenece al siglo XII. En la antigüedad perteneció al monasterio de Breda, y conserva tres ábsides románicos, manteniendo un pórtico de estilo renacentista. También es destacable el Puig de Sant Grau, donde se conservan restos de murallas medievales. Algunas teorías apuntan a la posibilidad de que en esta zona se encontrara el antiguo castillo de Caldes.

También son importantes las ruinas de las termas romanas situadas en el Puig de les Ànimes, donde brotan las aguas que han hecho famosa a la población.

Finalmente cabe hacer mención de la ermita de Sant Maurici, localizada aproximadamente, a una hora de Caldes de Malavella, en la población que lleva el nombre de la ermita se encuentran los restos de un castillo medieval y, según parece, el ábside de la ermita fue construido utilizando uno de los muros del mencionado castillo. Jaume Dalmau i Casanovas opina, en su libro «Els noms de lloc a Girona», que es muy posible que el Puig de Sant Maurici fuese el lugar de emplazamiento del castillo, atribuido también al Puig de Sant Grau, diciendo que «... castro quò dicunt Malavela», mención que se hace en el siglo XI.



CAIXA D'ESTALVIS PROVINCIAL  
DE GIRONA

ESTEM ARRELATS