

LA CRÓNICA DE ADELINA



La cultura no está reñida con la diversión

Descanso de la fiesta canaria de cumpleaños celebrada por Gerardo Acosta y Pilar Matos, y me leo de un tirón el último libro de Santiago Gil, 'El parque', un libro ameno que engancha ya con la primera historia y nos seduce con el lenguaje y los distintos personajes que por él transitan a través del parque El Retiro de Madrid.

El libro tuvo presentadores de lujo, el periodista Luis Esteban Larra, y la actriz canaria Saida Santana, que leyó distintos fragmentos del mismo, que fue presentado en el forum del FNAC en Madrid, una de las más emblemáticas salas del mundo cultural madrileño. Acompañaron a Santiago Gil su familia y el director de Enroart Ediciones, Jorge Alberto Liria.

Visito a María Castillo y a Roberto en su empresa de comunicación 'Maldito Rodríguez', y comentamos con detalle el éxito del II Memorial Pierbruno Banchio de Golf del que tienen amplia información en este mismo número y que tuvo lugar hace unas semanas en el Club de Golf de Bandama.

En el Sur de Gran Canaria

no todo es sol y playa, pues tremendo fue el éxito de la exposición de pintura moderna de David Rodríguez en La Galería de la Casa Condal en Playa del Inglés. El artista reunió a muchos compañeros de profesión, entre ellos al arquitecto Víctor Sánchez Pescador con su mujer Carmina, que lleva muy bien su embarazo y se preparan para ser papás. La citada exposición, en colaboración con la Concejalía de Cultura del Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana, estuvo coordinada por Darío Jaén Rivero.

Meriendo con el escritor Gustavo Socorro y hablamos de su libro 'El Rubio, caso cerrado' tan de actualidad en estos días, aunque prefiere Gustavo hablar de la investigación que lleva a cabo en estos momentos sobre su futuro trabajo relacionado con el terrorismo de estado. En estos momentos está viviendo a caballo entre Madrid, Canarias, París Vasco y sur de Francia. ¡Una tarde interesantísima!

Llegó la primavera y cambio de actividad. De momento al gimnasio. ¡Estoy llena de agujetas!, hay que ponerse en forma, uno, dos, uno dos.. ¡ufff!. ■

De izquierda a derecha: Esteban Larra, Santiago Gil, Mirian y Saida Santana, y Jorge Alberto Liria.



Las M de M

Una gran selección de materias por nuestro equipo humano, han convertido a los productos cárnicos de Canarias. Calidad e innovación ha sido el lema de... Ahora hacemos llegar a sus manos un producto que apreciar la calidad de los productos que... costillas saladas, convertidas... Que l...

Papas confitadas con

INGREDIENTES

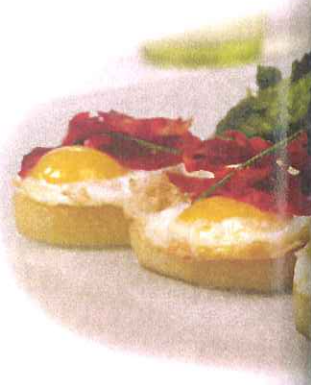
Cuatro papas medianas; 6 huevos de codorniz; dos dientes de ajo; sal; una bandeja de carne.

PREPARACIÓN

Poner una cazuela pequeña a fuego muy suave con dos dientes de ajo. Una vez estén blandos las papas, lavarlas y cortarlas en rodajas de un centímetro. Espolvorear un poco de sal sobre las rodajas con ajo, dejándolas confitar a fuego muy suave se desprendan de él con facilidad. Sacar. A continuación, freír los huevos de codorniz. La mayor complicación estribará en abrirlos con un cuchillo puesto de canto (tomando precaución). Según vayan estando fritos, escurrir cada uno procurando que no se rompan.

MONTAJE

Cortar el chorizo en rodajas finas y ponerlas en estas pequeñas tiras. Decorar con ensalada verde.



es sano, es...



Ctra. Las C
38290 La Esperanza
Tel.: 922 21 11 11

PRODUCTO DE

C/ Domingo P
Pol. Ind. El Goro. Telfdo
Tel.: 922 21 11 11