

AVA GARDNER se encuentra hospitalizada en Santa Mónica (California) desde el 6 de enero pasado a causa de una afección respiratoria, informó ayer un portavoz del Hospital St. John's. Ava Gardner, que reside en Londres, viajó a Los Angeles la semana pasada para someterse a un examen general de salud y un tratamiento relacionado con la neumonía viral que sufrió en 1986 y por la cual ya estuvo internada durante ocho semanas. El portavoz del hospital, Armen Markarian, aseguró que la actriz se encuentra en buen estado y que probablemente será dada de alta la semana próxima. Desde 1957, tras divorciarse de su tercer y último marido, Frank Sinatra, la famosa estrella de Hollywood, que tiene 66 años, vive en la capital británica.



FLORENCE KNAPP, la persona más anciana del mundo según el libro «Guinness» de records, murió a los 114 años en un asilo de los alrededores de Filadelfia. La estadounidense Knapp, que aparece en la foto, tomada recientemente, falleció el lunes de paro cardíaco. Había nacido el 10 de octubre de 1873 en el condado de Montgomery (estado de Maryland). Su condición de persona más anciana del mundo fue reconocida hace dos semanas por el libro «Guinness» de records, explicó Greta Longenecker, directora de la funeraria encargada del cadáver.

JUAN LOPEZ LOZANO y **RICARDO PUJOL BORRELL** recibieron ayer los premios de Investigación Biomédica «Severo Ochoa», instituidos por la Fundación Ferrer. En el acto de entrega de los galardones se encontraba el presidente de la Fundación, Carlos Ferrer Salat, y los profesores Severo Ochoa, Santiago Grisolia, Julio Rodríguez Villanueva y Alberto Sols García, entre otros. La beca posdoctoral de investigación «Severo Ochoa» ha recaído en el doctor Juan J. López Lozano, por su trabajo titulado «Trasplantes neuronales: obtención de poblaciones celulares de tejido nervioso como material donador de trasplante cerebral». El premio de investigación «Severo Ochoa» fue para el doctor Ricardo Pujol Borrell, por su trabajo «Patogenia de las enfermedades autoinmunes organoespecíficas».

ILONA STALLER, conocida en el mundo del espectáculo como «Ciccilina», hizo un balance de sus seis meses en la Cámara y señaló que los democristianos y los neofascistas no la saludan.

Ganó el premio a la calidad en el certamen del año pasado

Mary Alvarez: «El único secreto para lograr un buen queso de "afuega'l pitu" es la limpieza»

Oviedo, Iñigo ALVAREZ

El queso de «afuega'l pitu» lleva produciéndose en La Foz de Morcín y Grado desde tiempo inmemorial sin que sea fácil precisar su origen. La tradición para elaborarlo ha pasado generación tras generación de padres a hijos. Mary Alvarez Martínez, ganadora del certamen de calidad del año pasado, se inició en la preparación de este típico queso con su madre y comentó a este periódico que «con el paso de los años se ha mejorado el queso notablemente gracias al cambio de las técnicas de fermentación».

—¿Cuál es el secreto para lograr un buen queso de «afuega'l pitu»?

—Secreto especial no existe para este queso. Lo único que se podría destacar es la limpieza que se debe cuidar en el tratamiento de la leche. Toda suciedad, aunque sea de la misma leche, dejaría a la postre sabor en el queso, disminuyendo el gusto y calidad del producto.

—¿Qué tratamiento recibe la leche?

—La leche, que tiene que ser de vaca y muy fresca, se debe pasar bien por un colador y con una gasa que tenga el cuele más fino y la tamice mejor. Tras esta labor, se debe añadir el cuajo a la leche, en poca cantidad, y tras agregarle se revolverá la mezcla con paciencia y constancia para que se disuelva bien.

Temperatura y otros factores

—¿Qué papel juega la temperatura en la fermentación del queso?

—Un papel muy importante, porque si la temperatura es irregular no se puede predecir la calidad final del queso. Para que se obtenga un buen producto, la fermentación del queso se debe efectuar a una temperatura de 20 grados sin que existan grandes variaciones.

—Una de las características de este queso es que durante parte de su proceso de elaboración permanece colgado y envuelto en un trapo, ¿en qué consiste este procedimiento?



Mary Alvarez conoce todos los secretos para lograr un buen queso de «afuega'l pitu»

—Al queso de «afuega'l pitu» hay que secarlo de la humedad que tiene y por este motivo se le cuelga envuelto de un trapo, para que gotee. La tela que se usa para este procedimiento no puede ser muy gorda, porque retendría el líquido. La mejor que se puede usar es la de sábana.

—¿Tiene alguna influencia la leche que se emplea en el sabor final del queso?

—Sí, tiene mucha importancia usar una leche u otra. La mejor que se puede usar es la de vaca recién ordeñada y más si es de montaña. La leche de vaca alimentada con piensos no ofrece muchas garantías porque tiene poca grasa y el queso no se apelmaza bien. Y si nos ponemos a distinguir, dentro de las leches

de vaca de montaña, es mejor la que se produce durante el invierno, cuando el ganado está dentro de las cuadras y consume la hierba guardada en la tenada. De esta forma, a la leche le desaparece el sabor de verdín que tiene la leche de hierba fresca.

—¿Ha variado sustancialmente la forma en que su madre hacía el queso a la que usted emplea en la actualidad?

—Sí, en cierta forma se han introducido cambios. Por ejemplo, antiguamente el queso se secaba en los hórreos, colgados de las vigas y esto hacía que a la masa se la sometiese a temperaturas extremas que la desestabilizaba. Por la mañana le daba el sol fuertemente y por la noche helaba sobre él. Yo me di cuenta

que de esta forma se estropeaba el sabor final del queso y comencé a dejarlo dentro de casa a una temperatura estable todo el tiempo, con lo que se mejora el resultado.

Rentabilidad

—¿Económicamente es rentable la elaboración de queso de «afuega'l pitu»?

—Vender se vende bien, pero en casa sólo lo hacemos para la familia. Hemos recibido proposiciones de compra, pero no comenza elaborarlo por la lata que da. Es más rentable para nosotros vender la leche que hacer este queso.

—La creación de una denominación de origen para este queso y la creación de un órgano controlador mejoraría su comercio.

—Naturalmente. Uno de estos organismos sería muy beneficioso para el queso de «afuega'l pitu». Actualmente los elaboradores son ganaderos que lo fabrican para consumo propio, pero si se mejorasen sus salidas es muy posible que los ganaderos que los fabrican le dedicasen más tiempo y empleasen parte de su leche en una producción industrial del mismo.

—El queso de «afuega'l pitu» presenta dos variantes, el rojo y el blanco, ¿qué calidad es la mejor?

—Diferencias de calidad no existen. Se les puede considerar iguales, porque la única diferencia que existe es que a la variedad de rojo se le añade pimentón para que tenga un sabor más fuerte. Pero si se pregunta por el gusto, puedo decir que tanto a mí como a mi familia nos gusta más el queso de «afuega'l pitu» rojo, tiene más sabor.

—Con el queso de «afuega'l pitu» se pueden hacer una gran cantidad de postres, ¿cuál recomendaría?

—Las casadillas de queso. Son muy sencillas de hacer pues los pasos son los mismos, pero en vez de rellenarlas de nuez y almendra se le pone un relleno de dulce y de queso de «afuega'l pitu». El resto se hace como siempre se han hecho tradicionalmente.

Cada tumba costará por lo menos 700.000 pesetas

Un cementerio para ricos será construido cerca de Barcelona

Castellar del Vallés, Efe

Un mínimo de setecientos mil pesetas costará cada tumba en el futuro cementerio privado «Memorial Park» que construirá próximamente en la localidad barcelonesa de Castellar del Vallés el industrial José Oriol Orteu.

Oriol y su esposa Milagros Jiménez, principales promotores de esta iniciativa, explicaron que esta cifra se encuentra muy por debajo de la fijada por los Servicios Funerarios de Barcelona, que tienen previsto construir un mausoleo en el cementerio del Norte, donde cada tumba costará entre tres y veinticinco millones de pesetas.

El camposanto de Castellar carece en la actualidad de tumbas libres y los enterramientos se efectúan en nichos, cuyo precio oscila entre las veintisiete mil quinientas y las treinta y nueve mil quinientas pesetas, según la altura a la que estén ubicados.

La construcción del cementerio «Memorial Park», que ocupará una superficie de más de treinta y cinco hectáreas, supondrá una inversión de trescientos cincuenta millones de pesetas y podrá albergar unas cinco mil tumbas.

El proyecto podría ser aprobado en el próximo Pleno municipal con los votos favorables de los nueve concejales de CiU, la abstención del único de AP y la oposición de los cinco del PSC-PSOE y los dos de Iniciativa por Catalunya.

En la última sesión plenaria, celebrada a mediados del pasado mes de diciembre, el equipo de Gobierno decidió retirar el dictamen referente a la construcción del cementerio privado ante la solicitud de la oposición y del público que llenaba el salón de plenos.

El industrial vallesano indicó que, una vez aprobado el proyecto, la construcción del cementerio se prolongará por espacio de unos quince meses, durante los que también se realizará la limpieza del bosque en donde se instalará el vallado.

Tras su inauguración, que no se llevará a cabo hasta que concluyan totalmente las obras, el cementerio pasará a ser propiedad de la futura fundación «Memorial Park», que se encargará de su gestión y que está formada por los promotores del proyecto, el Ayuntamiento de Castellar, organismos públicos y entidades financieras.

En EE UU han sido frecuentes las reclamaciones

Las aseguradoras quieren que sus clientes acrediten no tener SIDA

Madrid, Europa Press

Las compañías españolas de seguros de vida están estudiando la posibilidad de pedir pruebas del SIDA, tras enterarse de que en Estados Unidos personas que padecen esta enfermedad han reclamado a las aseguradoras más de cincuenta mil millones de pesetas, según informaron de la Unión Española de Entidades Aseguradoras y Reaseguradoras (UNESPA).

La posible adopción de esta medida será una de las cuestiones principales de la primera conferencia sobre el SIDA y el seguro de vida que la patronal UNESPA ha organizado para el próximo día 19 en Madrid.

Paralelamente, un representante de la Iglesia se ha pronunciado contra la discriminación de los enfermos de SIDA. En una carta pastoral hecha pública esta semana, el arzobispo de Sevilla, monseñor Carlos Amigo Vallejo, afirma que el síndrome de inmunodeficiencia adquirida no es una enfermedad diabólica, ni el azote de Dios a una sociedad moralmente desquiciada, por lo que debe ayudarse a los aquejados de este mal para que superen cualquier sentimiento de culpabilidad.

Criticó, por el contrario, el «simplismo» de las campañas profilácticas a base de «jeringuilla y preservativos», así como el peligro de que conduzca a una reversión de valores con resultados contraproducentes.

En Europa y Estados Unidos son varias las compañías aseguradoras que han comenzado ya a pedir pruebas de que sus posibles clientes no son portadores de anticuerpos de SIDA.

Según fuentes de UNESPA, el problema reviste una importancia económica excepcional si se tiene en cuenta que en Estados Unidos personas que padecen esta enfermedad han llegado a reclamar a compañías de seguros más de cincuenta mil millones de pesetas.

En España no hay todavía estadísticas fiables sobre la repercusión del SIDA en el coste de los seguros, aunque se presume que puede afectar seriamente a la estructura de primas del seguro de vida, así como a las condiciones de contratación de este seguro. Las aseguradoras españolas consideran que una persona con SIDA es un riesgo agravado que debe cargar con un aumento de la tarifa.

Trasluz

Vuelve el hombre

Eduardo GARCIA

RESULTA altamente sorprendente que en 1988 y en pleno proceso de asalto al planeta Marte los efluvios amorosos y emocionales de los españoles sigan teniendo mucho que ver con la pituitaria. El amor a través del olor. La publicidad de colonias, fragancias y demás elixires semimágicos es un hecho televisivo tan cotidiano en estas fechas que logra demoler el subconsciente sin que nos enteremos. Es una publicidad asumida con un mensaje subliminal tan asquerosamente primario que genera golpes mentales tan traumáticos como inútiles.

Uno se pregunta si la mujer española media estará sexualmente tan insatisfecha como nos quieren hacer ver. Perderse en la marea de pasiones es ya imposible si no es a través de los olores incandescentes que penetran por el cerebelo, agrietan los huesos y se clavan como agujones de alquimista en los puntos erógenos. Un hombre sin colonia —dicen los publicistas— es un infeliz engendro; un hombre perfumado, por el contrario, resulta virilmente abrasivo. ¿Usa colonia y rompe moldes, imbécil hispano degenerado! Has de saber, basurilla maloliente, que el amargo «fedor» a compañerismo ya no se lleva.

Hubo un tiempo en que tirar del alambique denotaba cierta depravación. Oler bien era privilegio de los díscolos o los marginales. Ahora, no oler a nada es casi un pecado. El amante hispano apenas puede sustentarse ya en la tradición y la leyenda; quizá por eso las casas de perfumes sientan sus reales en territorio sureño y mediterráneo. Los nórdicos no necesitan bálsamos ni esencias de rosas, y, a lo mejor, es que sudan menos.

Pero, volvamos a la médula del asunto: ¿necesitan nuestras hembras estímulos suplementarios a base de fragancias mil? ¿Es capaz una colonia de hacer añicos las estructuras amorosas inocuas y anodinas de los españoles o, por el contrario, tan sólo ofrece los efectos del opio, que nubla el raciocinio pero no los sentidos?

Las últimas encuestas afirman que el español de a pie mantiene, por lo general, unas normas higiénicas dentro de lo deseable. En definitiva, no somos tan sucios como otras razas proclaman. Las colonias y demás perfumes siempre fueron utilizados como artificios aumentativos de la sensualidad, pero en España vamos camino de convertirlos en condición indispensable para llevar a cabo una vida amorosa sana y activa. El futuro, evidentemente, no es para el hombre inodoro.

Sony también comercializará el vídeo VHS

Barcelona, Efe

La multinacional Sony comercializará por primera vez a partir de la próxima primavera vídeos domésticos de la gama VHS, que lanzará en España y el resto de Europa, según informaron ayer fuentes de la empresa japonesa.

Tadnasi Hasunuma, director de Sony-España, explicó que la empresa japonesa adoptó esta medida ante la fuerte demanda de este sistema en el mercado europeo, y que el vídeo se fabricará en un principio en Japón.

Hasunuma explicó que el magnetoscopio VHS sólo se comercializará en el mercado europeo, «ya que existe una utilización del vídeo más diversificada que en el japonés o estadounidense», aunque no descartó que en función de las ventas se amplíe también la oferta a otros países.