

**DIGO YO...**

●... que la culpa de que no se produzcan más enlaces matrimoniales en nuestra ciudad la tiene el que no se haya puesto en marcha el embarcadero de Pedret. No hay nada más cercano a una boda que un romántico paseo en barca...

● Hay palabras que están perfectamente acopladas. Por ejemplo, se llama inodoro al retrete. Y efectivamente un inodoro es una cosa que no huele. Bien.

● Si es bastante normal que los hombres bebamos sin tener sed y comamos sin tener hambre, no sé por qué nos extraña que algunos hablen cuando no tienen nada que decir.

● Cuando asisto a los plenos del Ayuntamiento, sé lo que va a pasar. Y hasta puedo adivinar cómo. Lo que no logro entender, a veces, es por qué.

● Muchas de las cosas que pasan se arreglarían si a algunas personas se les pagase su sueldo con la obligación de no ir a los despachos. Porque, si van, se creen en la obligación de justificar su sueldo, inventan algo... y ya estamos.

● Como sigan así las cosas, yo creo que el motivo para una próxima guerra mundial será el desarme.

● Cuando oigo a según quién gritar eso de ¡igualdad!, ¡igualdad!, lo que me preocupa no es que quiera ser como yo, sino que yo tenga que ser como él.

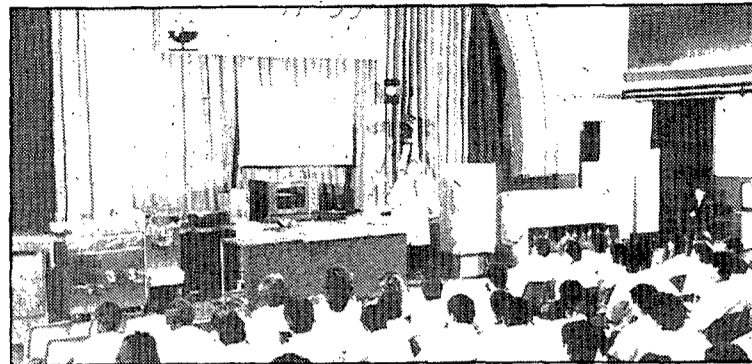
● ¿Se han fijado bien? En el modo imperativo de los verbos no existe la primera persona.

● La frase no es nuestra pero creemos que debe figurar aquí. Ladrón es uno que no sabe robar.

● Consuélese. Todos nuestros enemigos son mortales. Y nosotros, también.

BOUSO MARES

En la Escuela de hostelería de Sant Narcís

**Inaugurado el curso internacional de alta heladería artesana**

En el curso toman parte más de ochenta especialistas. (Foto CARLOS SANS).

**DAVID CÉSPEDES**

Girona.— Ayer se inauguró, en la Escuela de hostelería de Sant Narcís, el III Curso internacional de alta heladería artesana (Studygel '88), organizado por el Gremi de gelaters artesans de Catalunya. En la presente edición, el curso ha tomado carácter internacional y en él toman parte los más prestigiosos heladeros artesanos de Francia e Italia, así como un gran número de gastrónomos. Este año, paralelamente se celebra un certamen en el hotel Central Park de Lloret de Mar, en el cual Helder Fontansesi presenta las innovaciones de la moda en el trabajo. Fontansesi es un estilista de moda en Italia que de alguna forma ha revolucionado el mundo de la indumentaria profesional transformándola en alta moda. Sobre este tema, Alessandro Dessi, presidente del Gremi de gelaters artesans de Catalunya, opinaba que «la gente del servicio tiene que vestir cómodamente. Dentro del mundo de la hostelería es una asignatura pendiente». Con la celebración de esta tercera edición del curso, «de alguna forma hemos consolidado el certamen definitivamente en la Escuela de hostelería de Sant Narcís». Actualmente, según el propio Dessi, «es la reunión más importante que se celebra en toda Europa. Todo ello, gracias a la perfecta organización y la ayuda de la escuela de hostelería».

Entre los participantes se en-

cuentran presentes representantes de empresas del sector de la pastelería y heladería e incluso periodistas italianos del revista «Il Gelato Artesano». Los profesores del curso son Walter Barba, Fulvio Scolari, de la cadena de hoteles italianos Ciga y Helder Fontansesi.

Uno de los temas más importantes tratados en el III Curso internacional de alta heladería artesana es el estudio de la conservación, así como la posibilidad de ampliar la heladería durante todos los meses del año. Según el presidente del Gremi de gelaters artesans de Catalunya, «en Europa se comen más helados en los países fríos. El país donde se consumen más helados es en Rusia. El helado es un producto para los doce meses del año. Por poner un ejemplo, en Italia las heladerías están abiertas todo el año. Lo que sucede es que en Catalunya y en España nos falta mentalización sobre este tema». Asimismo, la conservación del helado es «sumamente importante y más en los helados artesanos, porque se realiza con productos naturales como frutas frescas, nata, leche, huevos... Sobre este tema insistimos mucho durante el curso». Según el criterio de Alessandro Dessi, «el helado tiene que volver a la cocina, al igual que la pastelería. Tenemos que darle mucha más importancia, ya que es un producto gastronómico. Hasta ahora el helado ha sido un producto para tomar antes del café, pero no es así».

Se ha completado con más focos

**Nueva iluminación para la pista deportiva del Pericot**

Girona.— El Ayuntamiento de Girona ha completado la instalación de luz artificial, con seis columnas con dos focos cada una de ellas, de la pista deportiva del Col.legi Pericot de Girona. Esta pista tiene unas dimensiones de 20 por 40 metros y está acondicionada para poder practicar balonmano y baloncesto. Esta instalación deportiva municipal tiene como destinatarios prioritarios los alumnos del Col.legi Pericot, pero está también a disposición de los vecinos de Montilivi. Durante este curso 87-88

se lleva a cabo, organizada por el Ayuntamiento de Girona, una escuela deportiva de base para niños y niñas de seis a ocho años todos los martes y jueves de cinco a seis de la tarde, así como una escuela de orientación deportiva destinada a todos aquellos niños y niñas de diez y once años, todos los lunes y miércoles de cinco a seis y media de la tarde. El uso de estas instalaciones deportivas por parte de las entidades y asociaciones puede solicitarse directamente al departamento de Cultura del Ayuntamiento de Girona.

Organizado por la Cambra de Comerç de Girona

**Seminario sobre «Marketing per exportar més»**

Girona.— La Cambra de Comerç, Indústria i Navegació de Girona, con el patrocinio y la subvención de la Direcció General de Promoció Comercial de la Generalitat, organiza un seminario sobre «Marketing per exportar més», de doce horas de duración. Dicho seminario está previsto que se celebre los días 19, 20, 26 y 27 de este mes de enero, de siete a diez de la noche. El seminario está dirigido por Lluís de la Rosa Alemany, economista y master en comercio exterior, así como autor de libros sobre marketing

internacional ya conocidos por los empresarios gerundenses en el reciente curso profesional de importación y exportación. El programa del seminario comprende los temas siguientes: estrategias de marketing internacional de bienes de consumo, técnicas para introducirse en los mercados exteriores, selección de las formas de presencia más adecuadas para mercado, exportación directa, planos de marketing internacional... Las plazas del seminario son limitadas y las inscripciones pueden realizarse en las oficinas de la Cambra.

**Nueva ejecutiva de JERC**

Girona.— El pasado sábado se celebró en Vic el primer consejo nacional de JERC del presente año, en el que el nuevo secretario general el Ripollès, Joan Puigercós, propuso a los doce miembros para formar la ejecutiva de JERC. Entre estos miembros se encuentra Josep Poch, consejero nacional de JERC por Girona, y vicepresidente de la FNEC, que se encargará de los asuntos universitarios. Los nuevos miembros se eligieron con 42 votos a favor y tan sólo uno en contra.

**DESDE MI CIUDAD****El faisán**

J. SUREDA I PRAT



**V**ER tendidos en el suelo, naturalmente muertos, a 15 faisanes no es cosa que se pueda presenciar todos los días. De ahí que agradezcamos a nuestro amigo el cazador el habernos deparado ocasión semejante.

El faisán es, de las gallináceas, el manjar más exquisito y apreciado. Dicen que los zares y los reyes de antaño en los grandes banquetes solían servir ostras, salmón con caviar y faisán, todo ello regado, claro está, con champán. En las películas, cuando quieren darnos la impresión de que se asiste a un ágape de antología, jamás falta el faisán, que siempre es presentado con gran boato, con el plumaje sobre una plataforma y a los sonos de una música exótica. En cuanto a poderlo saborear, es muy difícil de encontrar en las cartas, incluso de los grandes restaurantes.

¡Quince faisanes abatió el cazador gerundense! Buena cacería, por cierto. Nos contó que había acudido a un coto francés, invitado por la federación de aquel país y que eran unas 22 escopetas.

El faisán macho es hermoso, de un plumaje multicolor; la hembra es un poquitín más pequeña y de color gris. Las colas del macho son algo digno de verse. Para mis ojos poco acostumbrados a tal magnificencia, fue un recreo poder contemplar aquellas aves alineadas a mis pies.

Nos contó que no es fácil conseguirlos, ya que se meten entre los más abruptos matorrales, en los que incluso ni los perros mejor adiestrados se atreven a entrar. La caza debió ser sumamente divertida, ahora ya sólo queda, tal como le dije, que alguno de aquellos soberbios ejemplares, con o sin plumas, que para el caso es igual, se «escape» en los manteles. Yo no soy cazador de monte, pero sí de mesa.

**SEMINARI SOBRE: MARKETING PER EXPORTAR MÉS.**

Organitza: CAMBRA DE COMERÇ, INDÚSTRIA I NAVEGACIÓ DE GIRONA.  
Patrocini i Subvenció: DIRECCIÓ GENERAL DE PROMOCIÓ COMERCIAL DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA.

**PROGRAMA**

- 1.- Exportació, estratègies del marketing internacional. Diferències segons siguin béns de consum, industrials o d'equip.
- 2.- Les tècniques del marketing internacional per introduir-se en els mercats exteriors.
- 3.- Selecció de les formes de presència més adients per a cada mercat. Exportació directa, compartida amb intermediaris i subcontractada.
- 4.- Pla de marketing internacional, com a conseqüència de l'estudi dels mercats.
- 5.- Conclusions i recomanacions.

Dies: 19,20,26 i 27 de gener de 1988

Horari: 7 a 10 del vespre

Inici: dimarts, 19 de gener

Informació i inscripció:

CAMBRA DE COMERÇ, INDÚSTRIA I NAVEGACIÓ

Avgda. Jaume I, 46 - Tel. 20 04 00

GIRONA. PLACES LIMITADES