



DA VINCI

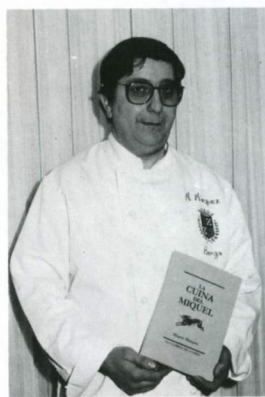
El Galliner de Carnaval

L'artista i showman berguedà Marginet de la Costa, va ser l'ànima del Carnaval radiofònic, que va tenir la seva màxima expressió en el Galliner de Ràdio Berga. Tal i com es veu a la fotografia, Marginet de la Costa anava vestit de mexicà, amb el barret, la guitarra i fins i tot la pistola.

Adolf Cid, Joan Parcerisa i Jordi Puntas, van ser testimonis d'una conversa imprevista amb el cantant Julio Iglésias, que va trucar des de Miami, al seu amic Marginet. Tots dos van cantar a duo una de les cançons més populars del Julio.

Passat el carnaval es va saber que el Julio Iglesias que va trucar a Ràdio Berga, era d'Avià i es diu en realitat Jaume Fíguls, un personatge polifacètic que toca al grup **Orgue de Gats**.

La cuina del Miquel



El xef de cuina, del Restaurant Sala de Berga, Miquel Màrquez, ens ha preparat dues receptes pels lectors de la revista, que tot seguit reproduïm amb l'ànim de divulgar la cultura del bon menjar.

El cuiner ens proposa, Pasta fresca amb bolets i un Estofat de vedella biològica del Berguedà.

Anem pel primer plat. En primer lloc bullirem la pasta fins que estigui al punt desitjat (dente), si és fresca, amb 3 o 4 minuts n'hi ha prou. En una paella amb una mica de mantega, hi ofegarem els bolets, la menta i el pernil dolç. Finalment barrejarem els bolets amb la pasta, amb una mica de flor de llet i servirem.

Els ingredients: 1/2 kg. de pasta, 250 grams de camagroc, 100 grams de pernil dolç, 100 grams de mantega, unes fulles de menta fresca i una tassa de cafè de crema de llet.

Anem per l'estofat. En primer lloc cal enfarinar els talls de vedella biològica de la denominació comarcal del Berguedà, que això ens dóna garantia de qualitat. Abans l'haurèm salat, empebrat i aromatitzat, en una cassola amb l'oli i el llard calent.

A part, farem un trinxat de verdures i les posem a macerar amb vi i sal. Una vegada rostida la vedella, s'hi ha d'incorporar el trinxat de verdures i deixar coure a foc lent. Hi afegirem el brou i, al cap de mitja hora les peres pelades i trinxades, s'ha de deixar coure fins que la vedella quedi esponjosa. Rectificar de sal i lligar la salsa, abans de portar-la a la taula.

El mateix plat es pot fer amb bolets, en comptes de les peres. Bon profit, senyores i senyors!

Cinc anys amb Super-Pedret

Els Supermercats Pedret de Berga han fet camí durant cinc anys amb Ràdio Berga, en un programa-concurs que s'emetia a 2/4 de 12 del matí i que va finalitzar amb el mes de febrer de 1993. Han sigut cinc anys de promoció d'una empresa que va confiar a Ràdio Berga la seva promoció comercial. Aquesta relació no s'acaba pas i continuarà en el futur.

El darrer programa del concurs "Ni si ni no, ni gens ni mica", va ser en directe des de Super-Pedret, presentat per Jaume Torrella. El programa va servir per fer un petit homenatge a la família Torres, que gestionen l'establiment. Un ram de flors, una figura de ceràmica de La Patum i sobretot l'element sorpresa, formen part ja, d'una jornada emotiva i un record entranyable.

DA VINCI



FUSTERIA
ARCOS

mobles de cuina i bany
marcs a mida
cortines plisades, venecianes...

C/. Pere II, 17 - Telèfon 821 37 17

08600 BERGA

Rellotgeria Joieria

CANALS

Ciutat, 40 Telf. 821 13 85 Berga

