

COCINA DE AYER Y HOY

19.00 ▶ Carne Ruscadella (foto) y **Oriol Llavina** participan en el coloquio *La cuina ahir i avui*. Sala de actos del Museu de la vida rural. Canós, 16. L'Espluga de Francolí (Tarragona).



MINICUENTOS

10.00 ▶ Bel Contes propone la actividad infantil *Llit, llitet... que tens un conte amagadet?* Biblioteca Ernest Lluch. Saragossa, 27. Girona. Para niños de 1 a 3 años. 972 426 368

TELÉFONOS

| | | | |
|-------------------|--------------|--------------------|--------------|
| Urgencias médicas | 061 | Policía Nacional | 091 |
| Cruz Roja | 93.300.65.65 | Síndic de Greuges | 900 124.124 |
| Clínic | 93.227.54.00 | Bomberos-urgencias | 080 |
| Sant Pau | 93.291.91.91 | Serv. Funerari BCN | 902.076.902 |
| Vall d'Hebron | 93.274.60.00 | Inf. Renfe | 902.24.02.02 |
| Sant Joan de Déu | 93.280.40.00 | Inf. aeropuerto | 902.40.47.04 |
| Emergencias | 112 | Inf. puerto | 93.298.60.00 |
| Mossos d'Esquadra | 088 | Radio Taxi | 93.303.30.33 |
| Guardia Urbana | 092 | Taxi Minusv. | 93.420.80.88 |

la frase «El más poderoso hechizo para ser amado es amar» BALTASAR GRACIÁN, escritor

Girona

CINE

Ciclo erótico Pase de *El sabor de la sandía*, dirigida por **Tsai Ming Liang**. Cinema Truffaut. Portal Nou 7. 20.00 y 22.30 h. www.cinematruffaut.com

EXPOSICIONES

Torroella de Montgrí El Claustre de l'Hospital acoge la retrospectiva fotográfica *Kaolack*, de **Joel López i Beltran**. Hospital, 2. De 10.00 a 12.00 horas.

Lleida

CINE

Filmoteca Proyección de *Nocturno 29*, de **Pere Portabella**. CaixaForum. Blondel, 3. 19.00 y 22.00 h. 3 euros.

Tarragona

CONFERENCIAS

Arte *Un monumento excepcional: el panteón de Roma*, a cargo de **Antonio Alvar**, catedrático de Filología Latina de la Universitat d'Alcalá de Henares. CaixaForum. Cristòfor Colom, 2. 19.00 horas.



FARMACIAS

Teléfono 93.244.07.10
www.farmaceuticonline.com

al grano

Jordi Camí

Doctor en Medicina y director del PRBB

19.30

'EL FUTURO DE LA BIOMEDICINA'
CCCB. Montalegre, 5.
Entrada: 3 euros.



DANNY CAMINAL

«Mucha gente aún muere en el mundo por causas ya resueltas»

PAULO FERNANDES
BARCELONA

En el marco del ciclo *Pensar el futuro*, Jordi Camí hablará hoy sobre *El futuro de la biomedicina* en el Centre de Cultura Contemporània de Barcelona (CCCB). Camí (Terrassa, 1952) es director general del Parc de Recerca Biomèdica de Barcelona (PRBB), uno de los principales centros de investigación del sur de Europa.

—¿Qué diferencia hay entre biomedicina y medicina?

—Biología y medicina son ámbitos distintos pero muy emparentados. Uno busca entender qué es la vida y el otro, qué es la salud. Hay avances en los conocimientos biológicos que tienen una extraordinaria incidencia en problemas de salud. Por esto utilizamos la palabra *biomedicina*.

—¿Cuáles son los grandes retos de la biomedicina?

—Hay muchos: el envejecimiento y aumento de la esperanza de vida en el mundo; el cambio climático; la globalización de las epidemias. Todo eso genera nuevas preguntas.

—¿Y los grandes problemas?

—Persisten unas enormes desigualdades en el mundo en cuanto a acceso a las nuevas tecnologías. Hay una mayoría que aún muere por causas que ya están resueltas.

—Los laboratorios se concentran en la salud del primer mundo.

—La mayor parte de la investigación científica está dirigida a problemas de los países ricos. Pero hay que ir con cuidado para no simplificar, porque en muchos países no hay una red sanitaria robusta que permita a la población acceder a los medicamentos.

—¿A qué nivel está la investigación

biomédica en Catalunya?

—Es razonable para el tamaño del país. Lo que pasa es que partimos de cero y con un gran esfuerzo hemos crecido mucho en muy poco tiempo. En este edificio (el PRBB) trabajan cada día 1.300 personas. Hay 50 nacionalidades distintas.

—¿Los jóvenes se interesan por la investigación científica?

—Aún hay un problema de vocaciones científicas en Europa. Nos gustaría que hubiera muchas más.

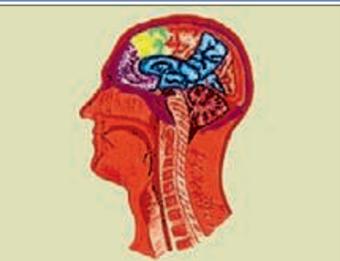
—Usted también es director de la Fundación Pasqual Maragall.

—Dedico buena parte de mi tiempo actual a este nuevo proyecto, para poner en marcha un centro de investigación sobre problemas cognitivos del envejecimiento.

—¿La crisis lo ha afectado?

—No son momentos fáciles. Afecta el calendario de nuestros planes. Pero se trata de no rendirse. ≡

BIENESTAR



Reprogramarse para vivir mejor

¿Qué hace la mente cuando pensamos? Visualiza situaciones en base a nuestra experiencia y, en función de ella, actuamos. La programación neurolingüística, PNL, dibuja en el cerebro la versión de nuestro mundo. La psicoterapeu-

ta Carmen Boó imparte el taller *La elección de vivir bien* que, los días 27 y 28 de febrero mostrará cómo trabajar el sistema de creencias, la manera de construir el pensamiento que nos guía, a partir del lenguaje, para favorecer salud y libertad. **C. E.**

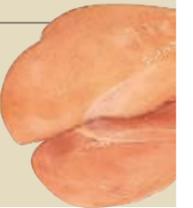
▶ Taller de PNL. 27 y 28 de febrero. www.carmenboo.com. 669 94 02 61

de temporada

AVES

PECHUGA DE POLLO

6,30 € x kilo



POR MIGUEL SEN

Aunque la manera más económica sea comprar un pollo entero y pedir que nos lo despiecen, las pechugas limpias y cortadas son un recurso culinario cuando no se quiere comprar un pollo entero. Las más económicas, sobre los 6,30 euros kilo, son pechugas hidratadas, una práctica permitida, que aumenta el peso de las piezas. Sin ningún tratamiento previo, las de pollo extra cuestan, 8,70 el kilo, mientras que las de grano están, en Mercè, puesto 69 del mercado de la Concepció, a 9,30 kilo. En esta parada venden pollo de Bresse, auténtica clase alta del corral, a 14 euros kilo. Cuando compremos las pechugas limpias y fileteadas hemos de recordar que solo aguantan dos días en la nevera, mientras que un pollo entero se conserva casi una semana.

EN LOS FOGONES

Albóndigas de pollo con pistachos

Ingredientes para cuatro personas:

Dos pechugas de pollo picadas, media de taza de pan rallado, tres cucharadas de pistachos picados finamente, un huevo, media cucharadita de cúrcuma, una cucharada de semillas de coriandro molidas, una pizca de canela, harina, sal, pimienta, aceite de oliva y un limón.

Elaboración:

En una fuente mezclar, las pechugas picadas, el pan rallado, el huevo ligeramente batido, la cúrcuma, la canela, las tres cucharadas de pistachos picados, las semillas de coriandro y salpimentar. Moldear unas albóndigas y pasarlas por harina. En una sartén con aceite de oliva dorarlas y dejar cocer a fuego medio unos 10 minutos, dándoles vueltas periódicamente. Emplatar y decorar con el limón cortado a gajos. ≡

Sagalés

LINIES REGULARS **902 13 00 14** **www.sagales.com**

Barcelona Bus
AUTOBUSOS DIRECTES
A L'AEROPORT DE GIRONA

SORTIDES BARCELONA: ESTACIÓ DEL NORD
www.barcelonabus.com
Tel. 902 36 15 50

directe GRANOLLERS - BARCELONA
1a Sortida GRANOLLERS (Estació Bus): 5:40

directe VIC - BARCELONA
1a Sortida VIC (Estació Bus): 6:00

30 MINUTS **1,51€*** METRO INCLÒS

34 SORTIDES DIÀRIES **2,47€**** METRO INCLÒS

Departament de Catalunya
Departament de Política Territorial i Obres Públiques

ATM Àrea de Barcelona
Autoritat de Transport Metropolità

Transports públics de Catalunya

Bus i Metro Bus FGC Train Ronda

Transbordament gratuït