



més trist de l'infern, però és efímer i tremendament passatger.

Aquest és un grup de jugadors únics i irrepetibles, fins i tot en la derrota. Pot ser –segurament que sí– que algun dia sorgeixi un altre equip de bàsquet alpicatí sènior que guanyi més partits

però segurament serà una altra cosa. Segur que hi ha pedres al camí però al final la recompensa val la pena. La recompensa és l'interès i la il·lusió amb què alguns, o molts,

vam lluitar des del primer moment per muntar aquest equip i per pujar a segona catalana.

Vull donar les gràcies al nostre patrocinador, llerda Estructures, perquè sense el seu recolzament no seria possible aquest projecte tan important per al Club, i a les institucions d'Alpicat per creure en nosaltres.

Gràcies a tots!

Antonio Rincón
Entrenador de bàsquet

“Fair play”... Joc net

Fair play és un concepte esportiu que vol dir *joc net*.

Però *joc net* va més enllà que el saludar l'equip contrari a l'inici i al final dels partits, cosa que és d'obligada actitud, o jugar amb esportivitat sense fer faltes intencionades, demanant disculpes en el cas de les faltes involuntàries. També ho és el respecte cap als àrbitres i l'afició contrària.

El *joc net* i l'esportivitat estan per sobre dels resultats esportius, acceptant la derrota i celebrant els triomfs sense menysprear el contrari perdedor.

El respecte també s'ha de mantenir en el cas de les decisions arbitrals encertades o no, ja que existeixen mecanismes per a denunciar el que es consideri una actitud no imparcial.

La conducta antiesportiva, per altra banda, no està mai justificada ni dins ni fora l'espai de joc, i té la seva fórmula de sancions a la pista, portada a terme per l'autoritat arbitral.

Són aquestes premisses de respecte i tolerància fonaments del procés educatiu de l'esport.



Esportivitat. Foto d'arxiu del Club Volei Alpicat

Els clubs estan obligats a posseir una normativa disciplinària adreçada a tècnics i esportistes que no mantinguin aquestes actituds respectuoses.

Les directives dels clubs igualment han de tenir en compte que tant en els partits locals com en els desplaçaments els clubs esportius representen, amb el seu nom, la imatge d'un municipi, i aquesta repercuteix positivament o negativament, segons l'actitud que s'adoptin als partits. Tot i que aquest és un concepte subjectiu, l'ajuntament té la potestat de recomanar que es mantingui una imatge d'esportivitat com a finalitat fonamental del joc i l'esport.

Val a dir que els ajuntaments disposen d'una normativa d'ús de les instal·lacions esportives dissenyada per a la seva millor conservació i per evitar que en elles es donin actituds o accions adverses que ocasionin danys per un ús inadequat, o que es produeixin incidents antiesportius.

És per tot això que s'insta els clubs a educar els tècnics, esportistes i aficions a dur el *fair play*

com a estandard, lluint amb orgull la samarreta del club i el municipi que representen.



Aquest orgull és una de les millors sensacions, al mostrar l'esportivitat als equips i les aficions convidades, que sens dubte rebran amb grat aquesta forma d'actuar i possiblement correspondran en la visita als seus espais de joc.

Per finalitzar, que serveixi aquest escrit per convidar els clubs perquè participeu en un proper programa en què es premiarà el club que destaquï amb la millor representació del *fair play*.

Jesús Marco Playá
Gestor esportiu d'Alpicat

Penya Blaugrana d'Alpicat

El passat mes de setembre la Penya Blaugrana d'Alpicat va tornar a obrir les seves portes a tots aquells aficionats que vulguin veure en directe tots els partits de futbol del Barça (Lliga, Champions League, Copa del Rei, Copa Catalunya i amistosos).

Així mateix us informem que hi ha hagut canvis en la junta directiva, la qual, en l'actualitat, està formada pels següents membres:

- Antoni Rius Teruel (president) – Telèfon 628060526.
- Joan Benseny Navarra (vicepresident).
- Joan Carles Pompido Manonelles (secretari) – Telèfon 699063510.
- Miquel Subias Navarra (tresorer).
- Mariano Pompido Oriol.
- Llorenç Vidal Calasanz.
- Josep Farreres Roure.
- Jordi Rius Perera.
- José Luis Subias Abanades.

Entre els desitjos dels membres de la junta directiva hi ha l'assistència al Camp Nou per tal de presenciar diversos partits del Barça juntament amb tots aquells socis de la Penya

Blaugrana que vulguin anar-hi, de la qual cosa se n'informarà degudament en el seu moment.

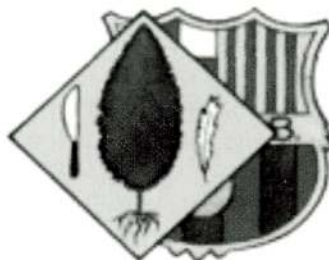
Així mateix s'informa que les quotes dels socis per a la present temporada són:

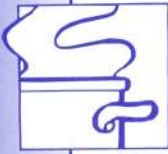
- Sènior: 25 euros.
- Jubilat: 15 euros.
- Menor (14-17 anys): 15 euros.

Vine, fes-te'n soci i emociona't amb nosaltres de les victòries del nostre equip.

Us esperem! Visca el Barça!

La Junta Directiva





Per avui...

Cloïsses al xerès

Ingredients per a 4 persones:

750 g de cloïsses

2 cebes
4 dents d'all
125 ml de xerès
Julivert
Sal grossa
Oli
1 llimona

Preparació:

Posem durant unes hores les cloïsses en aigua freda i sal grossa. Piquem a bocins molt fins la ceba, l'all i el julivert.

Posem una paella amb oli, afegim els alls, la ceba i el julivert. Quan la ceba comenci a ser transparent, afegim les cloïsses.

Quan les cloïsses es comencin a obrir, afegim el xerès. Esperem a què el brou redueixi una mica i ho retirem del foc. Ho servim amb llimona.



Salmó amb peres confitades

Ingredients per a 4 persones:

4 lloms de salmó (aprox. 800 g)
2 peres verdes
Mantega
40 g de sucre ros
250 ml d'aigua
1 llimona
Llorer
Sal
Pebre

Per a la salsa:

200 ml de nata muntada
30 g de mostassa
Anet
Sal
Pebre



Preparació:

Netegem, eixuguem i salpebrem els lloms de salmó.

Pelem, traiem el cor i tallem les peres a làmines fines.

Espremем una llimona i reservem el suc. Posem mantega en una paella.

Daurem suaument les peres amb el sucre durant tres minuts. Ho reservem.

En el mateix recipient preparam un fons amb el suc de la llimona, l'aigua i unes fulles de llorer i coem el salmó a foc mitjà.

Al cap de deu minuts, traiem el salmó i el reservem.

Barregem la nata muntada amb la mostassa i l'anet picat. Ho salpebrem.

Servim el salmó amb les peres confitades i la crema de mostassa.

Bunyols

Ingredients per a 20 persones:

6 ous
3 tasses d'aigua
3 tasses de farina
1 tassa d'oli
Sucre i canyella en pols

Preparació:

Posem l'aigua a escalfar i quan estigui bullint hi afegim la farina i ho coem fins que la massa s'empegui a la paret del recipient. Ho retirem del foc i ho deixem refredar.

Afegim els ous d'un en un, batent fins a aconseguir una barreja que no sigui lleugera ni espessa.

En una paella escalfem l'oli i el deixem refredar. El posem de nou al foc i, abans que s'escalfi massa, aboquem boles de massa, de la

grandària d'una nou, que es fregeixen lentament. Una vegada fregits els bunyols els empolvorem amb sucre i canyella.

La regla del fregit és que en la paella hi hagi sempre peces a fregir perquè l'oli no s'escalfi massa.



Teresa Pané Cabasés

La saca de monedes de plata



En la imaginació de la senyora Francina, la resplendor de la saca de monedes de plata lluïa amb una lluentor freda, obsessionant. El dringar de les monedes, la seva rodonor, la seva amansitat li eren especialment plaents, agradables.

La senyora Francina es va aixecar suada al quarto del davant, mentre el seu home es girava cap a l'altre costat. Li costava dormir, ara sobretot que el menjar anava més escàs i més encara per Nadal, que les rajoles gelaven les plantes dels peus i tenia cinc boques per alimentar i un home més aviat gandul. No és que passessin gana, però els sopars eren escassos i si hi havia algun bon tall, era per als cinc fills.

Francina recordava en l'època benestant de la seva joventut quan tenia de tot

—diners a manta, roba de qualitat, menjar triat i suculent- i la seva mare, tota una senyora, es repalpava a l'alcova tocant i tornant a tocar les monedes de plata que tenien un tacte fred però amansós. A casa seva havien tingut un molí d'oli i entraven els diners a carrera feta. Encara recordava l'olor àcida i forta de l'oli regalimant de les estores. Tota la tardor i l'hivern sentia aquella olor forta d'oli enganxada a la pituitària. Sempre hi havia moviment a casa: els pagesos amb els carros anaven carregats d'olives, verdes, morades, negres que endolcien l'aire d'una olor forta, que impregnava tota la casa. Son pare era un braç de feina. No com el marit, que d'ençà que havia tornat de la guerra de l'Àfrica estava trastocat. No tenia espenta ni alè ni força ni tremp. "Menjar poc i pair bé", era la seua màxima.

Un feix de llum quasi celestial il·luminava la seva mare en aquella passió de comptar i recomptar aquelles meravelloses monedes de plata dringants i belles. Son pare, fort, alt i poderós, estava avesat a manar: portava masovers, jornalers amb mà esquerra. Des més a més, el molí, la venda de l'oli li era una mena d'entrada d'or groc que, en la seua imaginació més aviat desbocada es tornava, després, en monedes. Son pare era un home important i frugal en el seu comportament social.

La senyora Francina, llavors, era una mocosa que anava a jugar al carrer amb les amiguetes amb una llesca de pa i vi, amb els morrets bruts.

La senyora Francina, aclofada en una cadira baixa, anava desgranant un sac de faves més aviat de mala gana i, mentalment, s'imaginava el tacte de les monedes grosses i pesades i, en la seva fantasia les magnificava.



Agafava la fava, en pinçava un extrem, estirava un fil que obria la beina i amb la mà treia les suaus faves emmotllades a la beina. Les deixava en una plàtera. Era una tarda de primavera asolellada: sogra i jove anaven desgranant el munt de faves mentre els homes eren a l'horta a fer feina.

De primer hi havia un muntet diminut, al cap d'una hora, les faves primerenques de la temporada, d'un verd suau, llises, amb una polpa fina que s'obria en dues meitats, ja feien un bon munt i, al cap de la tarda, ja eren una muntanya que s'acaramullava sobre la plàtera. Cada fava esdevenia en la fantasia de la senyora Francina una moneda de plata. La saca de plata de la imaginació s'havia anat engrandint fins a extrems extravagants. Les monedes de plata que els de la CNT havien aplegat, al principi de la revolució, s'havien convertit en una saca grossa, boteruda, immensa, difícil de tragar. Tan grossa com el sac de faves que el seu marit havia portat per dinar l'endemà.

-Demà farem faves amb allioli. Seran faves vídues-sense tall, però més val això que res.

La dona tenia cinc fills, quatre d'ells en edat adolescent, dos que anaven a estudi i dos més que ja llauraven, plantaven, birbaven i feien càrregues de verdura al poble del costat. Dos adolescents que menjaven com una llima. No podia badar.