

TVV-TV3

Me mou a escriure aquest article el malestar interior que em crea el fet que situacions que no haurien de ser polèmiques, unes o altres les convertissen en polèmiques i problemàtiques. Ara bé, fer difícil allò que és fàcil és una cosa habitual en el nostre país.

Per una part, hem de veure uns fets: quan ja fa bastant temps que TV3 es pot veure al País Valencià, no hi ha cap raó, que no sigui política, per a que no es pugue seguir veent.

La polèmica crec jo que ha estat creada per una mal entesa concepció de les televisions autonòmiques per part del Govern Central. Aquest pensa que cada canal autonòmic s'ha de circumscriure al seu territori i prou; tot això en un afany de homogeneïtzació de les Comunitats autònomes, com si totes fossen iguals com gotetes d'aigua, sense tenir en compte les diferències històriques, culturals i socioeconòmiques de cadascuna ni tampoc les majors connexions de tot tipus entre algunes d'elles. Perquè ningú pot negar que el País Valencià, Catalunya i Balears, per exemple, són comunitats més properes entre si tant per història com per cultura i, fins i tot, per economia, que no aquestes respecte a Extremadura, la Rioja o Galícia, per exemple.

Tampoc crec jo que el Govern Central hagi recordat en aquest tema el principi de solidaritat entre les Comunitats Autònomes que propugna l'article 2on. de la Constitució. Solidaritat vol dir, entre altres coses, que no hagi barreres territorials al dret d'informació, i el que es pretén ara és crear-les, quan ja estaven quasi bé destruïdes. Si "La Vanguardia" es ven a Castelló València, Alacant i a la resta de l'Estat i "Las Provincias", per exemple, el pots trobar a Barcelona i a moltes altres ciutats, per què tant valencians com catalans s'han de privar de veure tots dos canals autonòmics?

El Govern Central va cedir parcialment la gestió d'un servei públic essencial -la televisió- a cadascuna de les Comunitats Autònomes per a què creessin el seu propi canal. Fins ací d'acord. Però allò que no pot fer és tractar de manera igual situacions desiguals; ha de tenir en compte l'opinió de la gent. I aquesta opinió, al meu entendre, és clara: la gent vol veure quants més canals millor per a tenir més possibilitats d'elecció a l'hora d'informar-se o entretenir-se. I així s'ha manifestat per una part i per l'altra en les últimes setmanes. Per una part, tant Acció Cultural de País Valencià com alguns escriptors valencians significatius -Andrés Estellés o Joan Fuster- i, també nombrosos

ajuntaments del País Valencià, com Borriana o Benicarló entre molts altres (uns cinquanta) s'han mostrat a favor del manteniment de TV3 al País Valencià. Per un altre costat, TV3 i l'Associació Catalana de Televisió i Radiodifusió pretenen o, almenys, no tenen cap inconvenient en què TVV es pugui veure al Principat durant les hores en què no emeteix el Canal 33, que són moltes.

A més, baixant del nivell institucional al nivell del ciutadà és clar que tothom vol veure tots dos canals. Aixina es va manifestar no fa molt en una manifestació prou concurrida a Castelló (9.000 persones segons TV3), en el cas de Catalunya, també ho manifestem els valencians i descendents de valencians que vivim a Catalunya, als quals ens interessa especialment fer un seguiment periòdic d'allò que succeix al País Valencià.

Finalment dir-vos que crec que l'evolució natural de les coses farà que el tema es solucione satisfactoriament per a tots i poguem gaudir de la visió dels dos canals tant a Catalunya com al País Valencià. I si hi ha algú que no li agrada... que canvie de canal, és fàcil. Però ens han de donar l'oportunitat de poder canviar-lo.

A. O. R.

ENTRE CASSOLES

RECETA DE LA QUICHE

Ingredientes: (1)
para la pasta

100 grs. de mantegilla
(2 horas fuera de la nevera)
200 grs. de harina
1 huevo entero
2 o 3 cucharadas de agua salada
1 cucharada de levadura Royal.

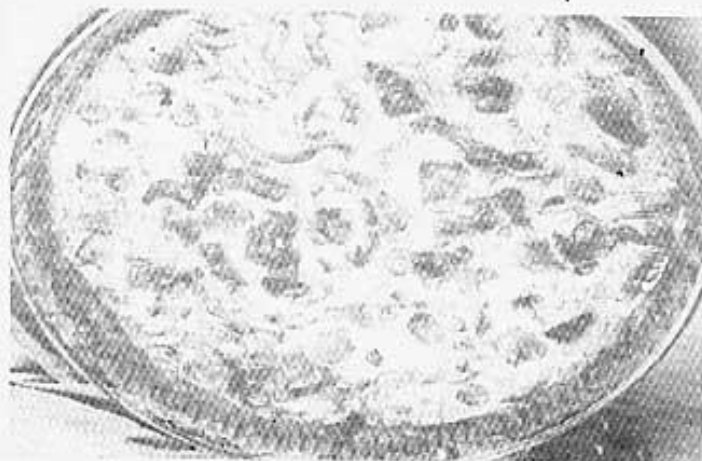
Preparación de la pasta.
Se pone la harina dentro de un recipiente o directamente encima del marmos de la cocina, se pone en forma de volcán, dentro se pone la mantegilla y el huevo, amasalo poco a poco y añade el agua, cuando tengas la pasta casi hecha añade la levadura, amasalo un poco más y forma una bola, dejala reposar media hora.

Relleno: (2)

4 lonchas de jamón York
3 o 4 de beicon
1 loncha de jamon serrano

Cortar todos los ingredientes y apartarlos en un plato, los ingredientes tienen que estar en pequeños trozos.

Pasada media hora de la preparación de la pasta, estírala con un rodillo de cocina impregnado de harina, y ponerla en un molde para tarta que estará un poco engrasado con mantegilla, pincha



un poco el fondo de la pasta con un tenedor y rellénalo con los trocitos de jamón etc. que tenemos en el plato.

Crema del relleno.
2 huevos enteros
1 vaso de leche
50 grs. de queso rallado:

(3)- Bate los huevos hasta que estén bien espumosos, añade la leche y el queso rallado y añade a la quiche, ponerla a horno caliente durante unos 45 minutos aproximadamente.

Este plato se acompaña de una ensalada multicolor, lechuga, tomate, pepino, zanahorias, aceitunas etc.

Puede hacerse con todo esto una cena ya que es un alimento copioso y completo y fácil de hacer, y acompañado de una buena música y unas velas resultará muy romántico.

Truco: Se puede reemplazar el rodillo de cocina, en caso de no tener, por una botella de cristal limpia.

Es un idea de

Mamma Celia.