

PERIODISMO

LA EMPRESA DE "CAMBIO 16"

COMPRA "NUEVO DIARIO"

«**L**AS conversaciones están tan adelantadas que puede decirse que la firma es inminente», declaró a ByN don Juan Tomás de Salas, director general de «Información y Publicaciones, Sociedad Anónima», empresa editora de «Cambio 16», que contará próximamente entre sus publicaciones con el matutino madrileño «Nuevo Diario». La compra del periódico o ampliación de capital, que de las dos cosas se habla, no influye en lo fundamental, en el hecho de que «Información y Publicaciones» «tendrá la totalidad o la inmensa mayoría de las acciones». Según ha declarado un redactor de ND a ByN, «el ambiente entre nosotros es bueno, pero después de la historia que tenemos no nos atrevemos a hacernos muchas ilusiones, ya que la última vez que cambiamos de empresa se nos prometió que nos convertiríamos en la primera empresa periodística del país aunque, eso sí, con la ayuda de la Virgen María». En lo que respecta al señor Salas, ha manifestado que «económicamente la operación supone muchos, bastantes millones».

EL «MADRID» COLEA

LOS problemas del diario «Madrid», que dejó de publicarse en noviembre de 1971, aún siguen coleando. Ahora el Tribunal Supremo ha dictado sentencia contra el grupo de accionistas encabezado por Rafael Calvo Serer y a favor del encabezado por Alberto Villamor Azúa. Este último solicitaba la anulación de la Junta extraordinaria de la sociedad, celebrada el 4 de septiembre de 1972, que fue convocada a instancias del señor Calvo Serer y en la que fueron nombrados varios consejeros, entre los que figuraba Antonio García Trevijano. El señor Trevijano ha reaccionado con irritación y ha facilitado un comunicado a la Prensa en el que asegura que, a pesar de la sentencia, la situación de fondo permanece igual.

¡PRENSA VA!

EN esto de la aparición de nuevos revistas es obligado dejar la cuenta abierta, la posibilidad del suma y sigue, porque no hay semana que no se anuncie la llegada a los quioscos de nuevas publicaciones. Las últimas en llegar han sido «Dúo» y «Convivencia». En abril se les unirá

«Historia 16», y allá, para septiembre, «Mujer 16».

«Dúo», de periodicidad mensual, se presenta como una revista de relaciones humanas, planteando todos los temas que pueden afectar o interesar a la pareja. En su primer número afirma que «viene a responder a las demandas de la sociedad española». En lo que respecta a «Convivencia», que cuenta con abogados, moralistas, psicólogos y ginecólogos, se trata de «un intento serio por llevar a los lectores una información veraz, documentada y oportuna sobre los diversos aspectos de una ciencia nueva, como es la sexología».

«Historia 16» y «Mujer 16» serán editadas por «Información y Publicaciones, S. A.», empresa que edita actualmente «Cambio 16». La primera, que será mensual, tras salvar una serie de dificultades, tiene, por fin, luz verde y estará en la calle el próximo abril. Por su parte, «Mujer 16» existía como proyecto desde hace un año y tiene la intención de «favorecer la plena integración de la mujer en la sociedad, facilitando conocimientos para el mejor desempeño de sus funciones». A la pregunta de si el semanario se dirige a un terreno ganado o por ganar, su director, José Oneto, respondió a ByN que «en esto de las revistas femeninas serias el mercado español está virgen. Nos dirigiremos a una mujer culta y le ofreceremos más información que reportajes».

DARIO VALCARCEL, SUBDIRECTOR DE «EL PAÍS»

DARIO Valcárcel ha sido nombrado subdirector de «El País», nuevo periódico, dirigido por Juan Luis Cebrián, al que se atribuye en los medios políticos tendencia franquista. El señor Valcárcel es hijo del marqués de O'Reilly y nació en Madrid al término de la guerra civil. En 1966 empezó a trabajar en Prensa Española como secretario particular de don Torcuato Luca de Tena, puesto en el que permaneció ocho años. En 1968 ingresó en la Escuela Oficial de Periodismo, donde cursó sus estudios. En 1972 se incorporó al grupo de fundadores que puso en marcha la sociedad editora de «El País». Hace cuatro meses, el señor Valcárcel fue nombrado secretario de Redacción de la «Revista de Occidente», puesto en el que ha hecho una excelente labor.

GASTRONOMIA

RESTAURANTE RUPERTO

DE NOLA

ABIERTO hace cinco años, lleva el nombre del cocinero del rey don Fernando de Nápoles, famoso por su «Libro de guisados», publicado en 1529. Está situado a la entrada de Madrid viniendo de Barajas, en el piso 22 del edificio «Torres Blancas», avenida de América, 37 (entrada por Corazón de María, 2). Teléfono 416 45 21. Abre domingos incluidos y cierra en agosto. Se accede por un rápido ascensor que lleva a la última planta, ocupada en su totalidad por el restaurante, bar y salones. Desde los ventanales se contempla una gran vista panorámica. La decoración ultramoderna, en tonos rojos y blancos, no le quita elegancia confortable al comedor. La dirección del mismo corre a cargo de Restituto Bardón, «Tuto», para sus conocidos, quien se ocupa también de la compra, que, salvo en los productos importados (como el «foie» fresco de oca, entre otros), hace en diversos proveedores madrileños. Los alimentos son de primera calidad y las verduras siempre frescas. En la cocina, un excelente equipo de profesionales con el jefe Luis Jiménez al frente. La repostería y helados corre a cargo de Florencio Flores. Manuel Albalate, con otros cuatro «maitres» y varios camareros, dirige un atento servicio. Muchos son los platos que forman la carta. Hay entremeses fríos y calientes a 275 pesetas el más barato. De las sopas, he probado la de pescado y la pequeña marmita, más bien ramplonas. En cambio, el plato argentino de huevos revueltos «gramajo» (con patatas paja y jamón) está delicioso. Sea cual sea su variante, los huevos revueltos deben llevar siempre mantequilla y estar hechos al «baño María». Así los toman en Francia desde Giscard (uno de sus platos preferidos) para abajo. Hay gran variedad de pescados. También angulas y ancas de rana. El corazón de apio braseado con tuétano, tomado por mi amiga, estaba perfecto. Esta verdura hasta hace poco sólo se tomaba en nuestro país como aromatizante de caldos y sopas. La receta citada adoptada en algunos buenos restaurantes es una afortunada incorporación a nuestra cocina.

De segundo plato mi compañera tomó pavo relleno de fruta, acompañado de purés y salsas. Ambos, sabrosos. Yo me incliné por el faisán a las uvas. Según Brillat-Savarin, para comer faisán hay que esperar que empiece casi a descomponerse, «en ese punto su carne es

blanda, sublime, de gran gusto, pues sabe en parte a ave de granja y en parte a caza». Los que comemos en casi todas partes son de granja o casi, ya que en ellas se crían lentamente para después soltarlos en cotos de caza. El guiso y la salsa eran buenos, pero indudablemente les faltaba ese especial regusto bravío con aroma de bosque y perfume de matorral. Mi compañera tuvo que dejar su sorbete de limón (que amable-



mente no cobraron), por insípido. En ocasión anterior comí con un amigo, que de postre pidió cuajada. La que sirven es de una conocida marca comercializada que suele venderse en lizada que suele venderse en tiendas a 30 pesetas. Me parece inadmisibles que un establecimiento de lujo con ese montaje y repostería propia la incluya al respetable precio de 135 pesetas, por mucha miel o azúcar que la acompañe. Para justificarlo la sirven fuera de su idóneo recipiente de barro, batida y en plato metálico sobre hielo pilé, con lo cual, y para colmo, la hacen cursi y la estropean. Este detalle demuestra una vez más la necesidad que tienen nuestros restaurantes de lujo de reducir sus cartas, limitándose a superarse en unos cuantos platos presentados con sencillez y buena materia prima. Además, bajarían los precios, que, por altos, sólo se justifican con una cocina sin fallos. En Ruperto de Nola, si se come con el vino de la casa, Viña Ecoyen, cuesta unas mil pesetas por persona. Confiamos que próximamente este restaurante, de indudables aciertos, se regularice y pueda ostentar dignamente la estrella que la Guía Michelin le ha concedido, a nuestro juicio (considerando su parquedad en distribuir las) demasiado generosamente.

Zenón