

"Médico de familia" volverá en marzo a la programación de Tele 5

• El partido de fútbol Barcelona-Numancia, récord de audiencia

COLPISA / MADRID

"Médico de familia", la serie de Emilio Aragón que constituyó el éxito de audiencia más sonado del año pasado, volverá en marzo a la programación de Tele 5 con nuevas entregas a las que se incorporará Ana Duato, una de las protagonistas de "Villariba y Villabajo", la desaparecida serie de TVE. La productora de Emilio Aragón (Globo Media) ha firmado una entrega de 39 nuevos capítulos, repartidos en tres bloques de trece episodios que permitirán que esta telecomedia familiar esté en antena hasta junio del 97.

"Médico de familia" se incorporará a la programación de Tele 5 el mes próximo dentro del prime time de los martes. La vuelta será, como dice Aragón, "entrar en casa de los Martín tres meses después". A la vida cotidiana del joven médico viudo (Nacho) y su familia se incorpora Irene (Ana Duato), que empieza a trabajar en el centro de salud como pediatra. En el último capítulo del 95 Irene ya apareció manteniendo una fugaz historia sentimental con Nacho Martín.

Otra de las nuevas apariciones será la del actor Alfredo Luchetti, que en la serie será el doctor Teo Lizarbe, un médico rural bastante cascarrabias que antes de su jubilación es trasladado al Centro donde trabaja con Nacho.

Por otra parte, Jorge Roelas (Marcial), que también hizo fugaces apariciones en capítulos anteriores en calidad de chapuzas a domicilio, tendrá mayor protagonismo ahora ya que pugnará por obtener la plaza de celador con Hipólito en el centro de salud.

Por lo demás, la vida sigue casi igual y Nacho mantiene su "tira y afloja" sentimental con su cuñada, Alicia, papel que interpreta Lidia Bosch. En la casa de los Mar-



Una escena de "Médico de familia". / Foto: ARCHIVO

tín continúan su amigo Julio (Francis Lorenzo), el abuelo (Pedro Peña); Juani, la asistente (Luisa Martín); los chicos, María y Chechu. Seguirán entrando también el resto de los personajes secundarios y las frecuentes apariciones de los sueños de Nacho, papeles que interpretan Gemma Cuervo y Carlos Ballesteros.

EL FUTBOL, LO MAS VISTO

El encuentro de fútbol entre el F.C. Barcelona y el Numancia, ofrecido ayer por Antena 3 TV, se ha convertido en el partido más visto de la Copa del Rey desde 1992. La retransmisión tuvo una audiencia media de 8.821.000 espectadores y una cuota de pantalla del 48,1%, lo que convierte este directo en el programa más visto del mes.

En lo que se refiere a los ámbitos, el partido fue líder en todas las regiones que mide Sofres: Cataluña (52%), Valencia (49,1%), Madrid (46,1%), Madrid

(45,5%), País Vasco (42%) y Andalucía (37,9%).

PUBLICIDAD VIRTUAL

En su momento de máxima audiencia, el Barcelona-Numancia llegó a alcanzar una audiencia de 11.054.000 espectadores y su "share" máximo del 60,3%. La expectación ante este enfrentamiento, después de los meritorios resultados del club soriano el partido de ida, hizo subir los auditómetros y convirtió el partido en un acontecimiento social con unos fructíferos resultados para la cadena, que puso en práctica esa noche el nuevo sistema de "publicidad virtual".

Este práctica publicitaria, que ha incorporado a modo de prueba Canal + en la retransmisiones futbolísticas, permite incorporar publicidad durante el encuentro sin perturbar la vista de las jugadoras. Los avances tecnológicos permiten, por ejemplo, "dibujar" en el césped una marca publicitaria.

EL INVENTO DEL MALIGNO

JOSE JAVIER ESPARZA

Los romanos eran más

No sé si fue un futbolista o alguno de esos diez mil sorianos que viajaron a Barcelona para animar al Numancia quien pronunció la frase del día: "Más eran los romanos, y resistimos". El Numancia resistió, en efecto. Perdió 3 a 1, es verdad, pero un 3-2 habría sido más justo, y si el resultado hubiera tenido que decidirlo el público, el Numancia habría ganado el partido. He notado en este choque algo que no es habitual en el fútbol: que miles y miles de mujeres lo han seguido con verdadera pasión, todas ellas alineadas con las fieras del Numancia, suerte de almogávares del balompié que quizás despiertan en ellas esa oscura y eterna atracción femenina por el héroe rudo, noble y desgreñado; para colmo, el ariete del Numancia se llama Barbarín, como en una versión reducida de Conan (se me ocurre ahora, por cierto, que a lo mejor es ese atractivo del bestia lo que hace que los montañeros y los remeros liguemos más que los tenistas y los jinetes, aunque éstos tengan más posibles; habrá que estudiar la cuestión). El caso es que el Numancia perdió, como era inevitable. También perdió contra los romanos. Justamente lo heróico de la gesta reside en el hecho de haber sido derrotados man-

teniendo muy alta la cabeza -algo que un yanqui no entenderá jamás, como demuestran las películas del Vietnam. Ahora bien, hay una gran diferencia entre los romanos de Escipión Emiliano y los mercenarios dorados de Johann Cruyff: los primeros sabían pelear. El Barça, en efecto, lo hizo tan mal, estuvo tan romo, tan amedrentado, tan disperso y tan confuso, que no mereció su victoria. Ni siquiera las vehementes genialidades del calvo Iván de la Peña (el "pequeño Buda", como decía y repetía el pedantísimo locutor de Antena 3) brillaron a la altura necesaria. Al final se impuso el poderío material, como en la guerra moderna, y los bravos se quedaron en el camino. Los jugadores del Barça, heridos en su desmedido amor propio, tuvieron incluso el mal detalle de resistirse al intercambio de camisetas -un gesto atávico de los numantinos, como aquél de beber en el cráneo del enemigo admirado-. Todo lo contrario hizo el público del Nou Camp, que despidió a los sorianos con una ovación de gala. ¿Lo habrían hecho también si el Numancia hubiera eliminado al Barça? Sí: esta vez, sí. Esta vez, todos, incluso los culés, estábamos con esa gente que nos ha demostrado qué hermoso es el coraje.

La Cocina de KARLOS ARGUIÑANO

Receta

ALCACHOFAS EN VINAGRETA CON ALMEJAS

Ingredientes (4 p.):

- 16 alcachofas cocidas
- 1/2 Kg. almejas
- Agua y sal
- Para la vinagreta:
- 1/2 pimiento verde
- 1/2 pimiento rojo
- 1/2 tomate
- 1 cebolleta
- 1 diente de ajo
- Aceite de oliva
- Vinagre y sal

Elaboración:

Abre las almejas al vapor (agua con sal). En una tartera coloca las alcachofas partidas en cuatro partes y en el centro las almejas (puedes retirar las conchas y añadir sólo la carne).

Para preparar la vinagreta mezcla en un bol los pimientos, el tomate, la cebolleta y el ajo, todo muy picadito. Añade aceite, vinagre y sal. Mezcla todo bien batiendo con energía.

Allíña las alcachofas a las almejas con la vinagreta. Gratina dos minutos en el horno y sirve.



Postre



HOJAS DE CHOCOLATE CON CREMA

Ingredientes (4 p.):

- 150 grs. de chocolate de cobertura
 - 2 naranjas
 - Para confitar las naranjas:
 - 1 l. de agua
 - 350 grs. de azúcar
 - 1/2 l. de crema pastelera de naranja:
 - 1/2 l. de leche
 - 35 grs. de harina
 - 75 grs. de azúcar
 - 3 yemas
 - 1 huevo
 - Ralladura de dos naranjas
 - 1 vaso de chocolate a la taza (preparado con leche y nata)
 - Nata montada
- (Además necesitarás 16 hojas naturales de rosal, hiedra, etc.)

Elaboración:

Cuece las naranjas, enteras y sin pelar, en una olla a presión con agua y azúcar, durante 20 minutos.

Aparte prepara la crema pastelera calentando la leche (reserva un poco) con la ralladura de naranja, hasta que hierva. Déjala que se tempere.

En un bol mezcla el azúcar con la harina y añade el resto de la leche fría que has reservado. Incorpora las yemas y el huevo. Una vez bien mezclada agrégalo a la leche templada, removiendo sin parar hasta que espese. Esta última operación realiza a fuego muy lento. Reserva.

Derrite el chocolate de cobertura a 38°. Cubre las hojas naturales bien limpias con el chocolate derretido y déjalas enfriar en la nevera.

Coloca 2 ó 3 cucharadas de chocolate a la taza en el fondo de una fuente.

Agrega las naranjas cortadas en rodajas y cubre con la crema pastelera.

Añade más chocolate y decora con nata montada.

Despaga las hojas de chocolate de las naturales y decora con ellas el postre. Listo para servir.



Recetas emitidas en TVE-1 a las 14,30 h. dentro del programa
LA COCINA DE CARLOS ARGUÍÑANO