

Veladas Literarias de *Maestral* RESTAURANTE CATERING

El placer de cenar con un buen vino y la mejor literatura

www.maestral.es

Capítulo XX



No soy un monstruo

con Carme Chaparro



Quiso el caprichoso destino que coincidiera en la fecha exacta del 6 de Octubre la visita de Sonsoles Onega a dar curso al programado decimonono capítulo de nuestras Veladas Literarias en cuya sesión devino en contarnos” entrecomillado lo de contarnos por el cuidado especial de mantener vivos los secretos de la trama de la novela, entre los que destacaba aquel 6 de Octubre de 1.934 con el frustrado intento de proclamar la independencía de Cataluña por parte de Lluís Company y sus colaboradores, entre los que se encontraba Federico Escofet, protagonista masculino de la Novela, a la sazón Comisario General de Orden Público de la Generalitat Catalana.



Con una admiración que no pudo, ni quiso, disimular, nos expuso Sonsoles como a través del cariño y la devoción de las hijas que bien pudieran haberla despreciado por haberlas abandonado, llegó a conectar con la protagonista, Carmen Trilla, la Greta Garbo de Barcelona, una mujer singular de aquella sociedad Barcelonesa de la preguerra civil, de la propia guerra y del periodo de la postguerra, y del exilio que desgraciadamente para ella, no fue tan largo como para todos los supervivientes.

Rotunda una vez más la palma cosechada por el equipo de cocina con un extraordinario menú temático homenaje a la concina catalana de la época basado en

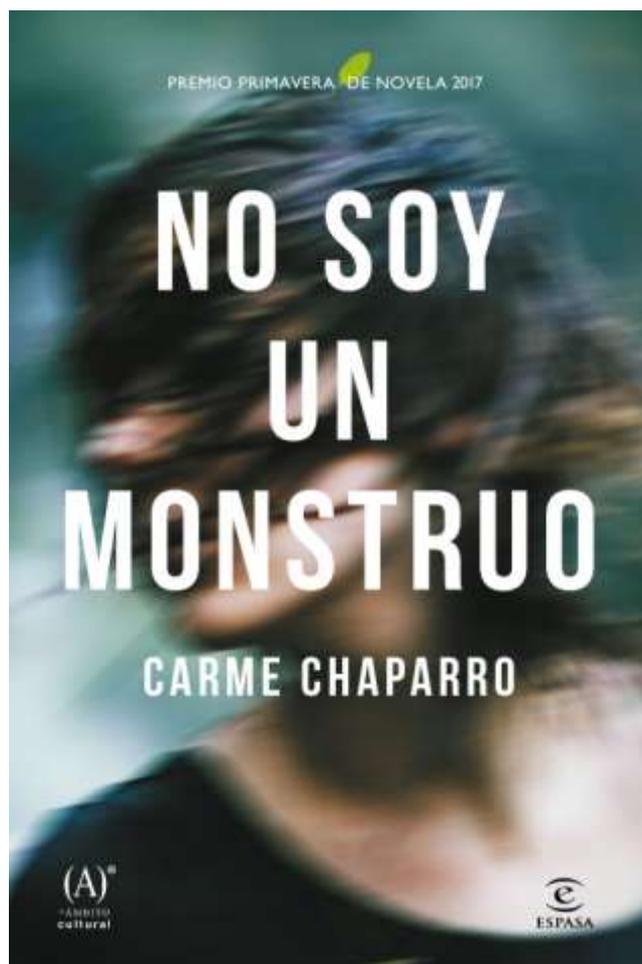
las referencias de la novela, que daba comienzo con un exquisito guiso de butifarra con huevo pochado, seguido de un canelón de cigaletas con escalibada catalana, y rematado con el Fricandó de ternera que la propia Carmen cocinó para Federico en su exilio de Bruselas ¿les van sonando todas estas cosas? , rematados con unas Neulas que el destino nos ha vuelto a reclamar como informaremos en su momento.



No hace falta que versemos en demasía acerca de lo mucho que le gustó a Sonsoles el “Sicilia nº 5” homenaje a su historia de “Mossos de Escuadra” en una pretendida república catalana, y a mas a mas el matusalén imperial de 6 litros del que le hizo entrega doña Julia, la esposa de don Joaquín Arias



El libro: _____



Si hay algo peor que una pesadilla es que esa pesadilla se repita. Y entre nuestros peores sueños, los de todos, pocos producen más angustia que un niño desaparezca sin dejar rastro. Eso es precisamente lo que ocurre al principio de esta novela: en un centro comercial, en medio del bullicio de una tarde de compras, un depredador acecha, eligiendo la presa que está a punto de arrebatarse. Esas pocas líneas, esos minutos de espera, serán los últimos instantes de paz para los protagonistas de una historia a la que los calificativos comunes, «trepidante», «imposible de soltar», «sorprendente», le quedan cortos, muy cortos.

Porque lo que hace Carme Chapparó en esta su primera novela: *“No soy un monstruo”*, es llevar al límite a sus personajes y a los lectores. Y ni ellos ni nosotros saldremos indemnes de esta prueba.

‘*No soy un monstruo*’ ofrece la trepidante investigación de la desaparición de un niño, narrada desde distintos puntos de vista -policías, periodistas, testigos, hackers, forenses, los padres de la víctima, abogados...- con giros inesperados en una trama que avanza implacable hasta el final.

Mediaset España ha adquirido los derechos para la adaptación a la pequeña pantalla de esta novela de Carme Chapparó, tal como sucederá, como recordarán, con la protagonista de la velada anterior, Sonsoles Ónega con su novela *“Después del amor”* galardonada con el premio Fernando Lara de Novela.

Seguro que el espectador de “No soy un Monstruo”, si es que como es previsible adopta el mismo título, sufrirá la expectación sin respiro como ocurre con los lectores de la novela. ¿Quién encarnará el papel de Ana? ¿Quién será Inés? Bufff... nos espera un viaje cargado de emociones”.

Carme confiesa que no puede pedir mejor compañero de viaje para esa aventura que la queha sido y sigue siendo su casa durante más de veinte años y se muestra muy feliz de que Mediaset vaya a realizar la producción audiovisual de su novela.

La autora: _____



El curriculum de Carme, salmantina de nacimiento y Barcelonesa de “pacencia”, con remota residencia en nuestro Alicante (Calle de los Reyes Católicos), entre los 2 y los 4 años, en aquellos esperanzadores primeros años de la democracia de esta España mía, esta España nuestra, tiene, como es natural mas contenido periodístico que literario, no en vano, la que nos ocupa es su primer libro editado, lo que demuestra que cuando Carme se aplica a una tarea empieza buscando ya el segundo gol desde el principio.

Licenciada en Periodismo por la Universidad Autónoma de Barcelona, Carme Chaparro comenzó su carrera profesional como redactora de programas de TV3: Ciutadans (premio Ondas), Generació X y Les coses com són. Realizó reportajes para el suplemento dominical de La Vanguardia. Fue redactora de los servicios informativos de la Cadena Ser Tarragona y redactora jefa de la revista Zona Alta. Directora y presentadora del programa 39 punts de vida de BTV. Y del Magazine de fin de semana De nou a nou en Ràdio L'Hospitalet.

A partir de enero de 1997 pasó a la redacción de Informativos Telecincó en Cataluña. Un año después, se convirtió en presentadora y editora los mismos en horario matinal y mediodía. Presentó programas especiales como los electorales y otros grandes acontecimientos y fue moderadora de los debates de política en las elecciones autonómicas.

Desde septiembre de 2001 presentó Informativos Telecincó 14:30 y, a partir de septiembre de 2004, se convirtió en la presentadora y coeditora de Informativos Telecincó Fin de Semana.

Ha sido conductora de programas especiales como los dedicados a: la muerte de Juan Pablo II, los atentados del 11-M y el de T4 de Barajas, el Gran Premio de Fórmula 1 de Montmeló, la Boda real entre Felipe de Borbón y Letizia Ortiz y especiales electorales.⁴

Desde el 9 de enero de 2017, tras 12 años en Informativos Telecincó pasa a presentar Noticias Cuatro, de lunes a viernes.

Es miembro, que no miembra, del Club de las 25, colaboradora en la revista Yo Dona, tertuliana de Punto Radio, colaboradora de la revista Mujer Hoy y "coach" de cursos para portavoces empresariales.

El menú: -----



Se planteaba, una vez más, para no variar, una tarea ciclópea al equipo “editorial” encargado de tematizar la próxima Velada para y con Carme por cuanto no hay en la novela excesivas referencias culinarias y los lugares donde se desarrolla la acción, Madrid y Barcelona, han sido precisamente la referencia de los dos últimos menús “velados” por lo que empezamos la encomienda acordándonos de nuestras madres y señoras, en sus lamentos por tener que asacar un menú original para comer cada día, e incluso otro para cenar.

También es cierto que los retos conllevan siempre elementos motivadores, y “el hambre agudiza el ingenio”, dicho sea en sentido metafórico, aunque las sugerencias de Tony y los aromas que nos vienen de la cocina, bien pudieran echar una mano a las musas.

El resultado es este que hemos bautizado como “Menú Sensitive” a sugerencia del tránsito por las páginas 150 y siguientes del trepidante relato.

El primer entrante está extraído de la página 60 en la que se refieren unas tentadoras “**anchoas en salazón para paladares exquisitos de los pudientes de Can Fanga**” que eran objeto de contrabando “light” por Javier, el hermano pequeño de Elisa, la bisabuela de Ana, la inspectora protagonista; y los **pepínillos en vinagre de la se refieren** en la pág. 135 en la que Inés detalla el frigorífico “típico de guirí solterón” de Willy, el padre de Pablo,

En la página 157 nos encontramos con la segunda entrada “**La Cangreburger,**”, la referencia gastronómica por excelencia de la novela, que nos traslada a la típica especialidad de “Bob Esponja” que más por la conexión con el personaje que por su sabor, aunque atraído por la ocurrencia, era la favorita de Pablo y aprovechó para pedírsela a su madre en el centro comercial momentos antes de desaparecer.

La creación del plato principal se basa más en la escritora que en la novela, y en un homenaje a la condición “ibérica” de la costilla, en alusión a la condición de nacencia en Salamanca, con la catalanidad del 'pa amb tomaquet' por la condición de Catalana de “pacencia”. En la página 141 encontramos que la escritora refiere el “maravilloso” “**pa amb tomaquet**” de la Vinatería del Call (restaurante de la calle Sant Domenec).

Por lo que respecta al postre, encontramos una referencia en la página 78: con los “**Neules rellenos de chocolate**” que Roser le llevaba a la sra. Laura

Menú “Sensítive”

Entradas individuales

Tosta de anchoas en salazón para paladares exquisitos de los pudientes de Can
Fanga con pepinillos avinagrados y encurtidos

Cangreburger a lo Bob Esponja con mahonesa de azafrán

Plato principal

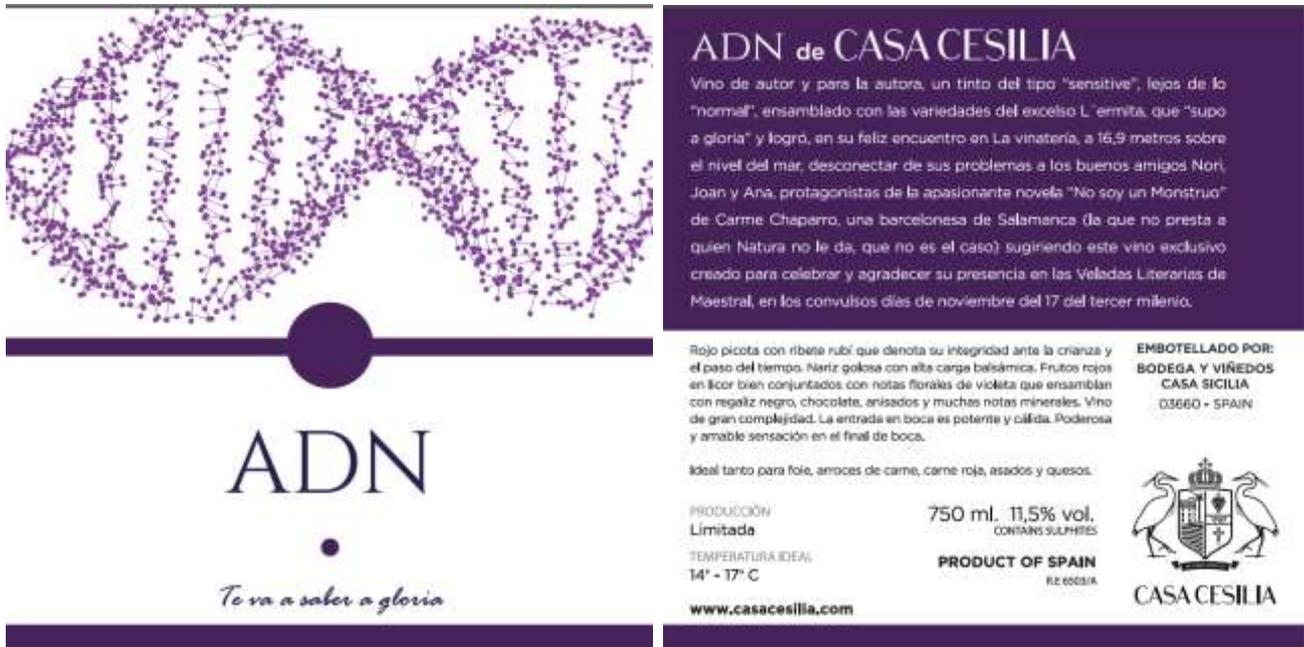
Costilla ibérica con 'pa amb tomaquet'

Postre

Neules rellenas de crema pastelera y chocolate

Café

El vino:



ADN de CASACESILIA

Vino de autor y para la autora, un tinto del tipo "sensitive", lejos de lo "normal", ensamblado con las variedades del excelso L' ermita, que "supo a gloria" y logró, en su feliz encuentro en La vinatería, a 16,9 metros sobre el nivel del mar, desconectar de sus problemas a los buenos amigos Nori, Joan y Ana, protagonistas de la apasionante novela "No soy un Monstruo" de Carme Chaperro, una barcelonesa de Salamanca (la que no presta a quien Natura no le da, que no es el caso) sugiriendo este vino exclusivo creado para celebrar y agradecer su presencia en las Veladas Literarias de Maestral, en los convulsos días de noviembre del 17 del tercer milenio.

Rojo picota con ribete rubí que denota su integridad ante la crianza y el paso del tiempo. Nariz golosa con alta carga balsámica. Frutos rojos en licor bien conjuntados con notas florales de violeta que ensamblan con regaliz negro, chocolate, anisados y muchas notas minerales. Vino de gran complejidad. La entrada en boca es potente y cálida. Poderosa y amable sensación en el final de boca.

EMBOTELLADO POR:
BODEGA Y VIÑEDOS
CASA CESILIA
03660 - SPAIN

Rojo picota con ribete rubí que denota su integridad ante la crianza y el paso del tiempo. Nariz golosa con alta carga balsámica. Frutos rojos en licor bien conjuntados con notas florales de violeta que ensamblan con regaliz negro, chocolate, anisados y muchas notas minerales. Vino de gran complejidad. La entrada en boca es potente y cálida. Poderosa y amable sensación en el final de boca.

IDEAL tanto para folo, amoces de carne, carne roja, asados y quesos.

PRODUCCIÓN
Limitada

TEMPERATURA IDEAL
14° - 17° C

750 ml. 11,5% vol.
CONTIENE SULFITOS

PRODUCT OF SPAIN
EEC 60814

www.casacesilia.com

CASA CESILIA

ADN

Te va a saber a gloria

La única referencia al vino que hemos encontrado en la novela nos traslada a la página 142. Es solo un momento pero es un momento mágico, de los que aportan mayor valor al vino y a lo que representa en el terreno de la amistad y el placer.

Ana Aren llega con prisas, después de un nostálgico paseo por las calles céntricas donde se situaba otrora el enclave de Barcino, el asentamiento romano, a dieciséis coma nueve metros exactos sobre el nivel del mar, a la Vinatería del Call, en la calle San Domenec, regentada por Miguel, en la que había quedado con Joan, su viejo amigo de Barcelona y con Nori, su colega "subi", fiel colaborador y amigo, con quien se había trasladado a Barcelona a una reunión de coordinación con los mossos de escuadra,

Ya en el restaurante, después del típico repaso a las venturas y sobre todo desventuras de los 3 actores, Nori, le ofrece una copa de L' Ermita a Ana diciéndole: "toma, prueba este vino tinto", "te va a saber a gloria"

¡y tanta gloria! El tal L' Ermita, que es un "priorato" de Alvaro Palacios de garnacha oscila (según añadas) alrededor de los 1.524 € por botella (cosecha 2014), o sea 18.287 € la caja de 12, por si alguien tiene intención de hacerme un regalito en navidades y no se le ocurre nada.

Es el momento exacto para tomar prestado el tópico de que las comparaciones son odiosas, pero hemos de dejar constancia expresa de que para huevos..., con perdón, los de Paco Granada, el enólogo de Casa Cesilia que se ha atrevido a presentarnos su garnacha para cata y maridaje del menú sensitive y aunque es muy probable que no llegue al nivel de "La ermita", dejará muy alto el pabellón de la bodega, tan alto como su ubicación, en lo más alto del monte de La Mola, del Santuario Noveldense desde el que se divisan los hermosos parajes de Sicilia, La Mola, Ledua y Alcaldías, donde se cultivan las uvas de Casa Cesilia.

Es un vino exclusivo, para catar y maridar con el menú "sensitive" en homenaje a Carme Chaparro con todo el cariño de la Heretat de Cesilia, dedicado en la etiqueta con el siguiente texto:

Vino de autor y para la autora, un tinto del tipo "sensitive", lejos de lo "normal", ensamblado con las variedades del excelso L'ermita, que "supo a gloria" y logró, en su feliz encuentro en La vinatería, desconectar de sus problemas a los buenos amigos Nori, Joan y Ana, protagonistas de la apasionante novela "No soy un Monstruo" de Carme Chaparro, una barcelonesa de Salamanca (la que no presta a quien Natura no le da, que no es el caso) sugiriendo este vino exclusivo creado para celebrar y agradecer, bajo los acordes de "Hymne á l'amour", su presencia en las Veladas Literarias de Maestral, en los convulsos días de noviembre del 17 del tercer milenio a 16,9 metros sobre el nivel del mar.

Su nombre: "ADN" sinónimo de "carácter" y de "exclusivo", le queda como un guante a este vino y al relato del libro por la importancia de este polímero de nucleótidos formado por muchas unidades simples conectadas entre sí, como si fueran los vagones de un tren, un descubrimiento clave en la técnicas de investigación policial, argumento principal de la novela.

Por el camino de la fueron quedando nombres que se basan en referencias negativas como "Slenderman" (Nombre ficticio con el que denominaban al supuesto pederasta asesino); los de difícil pronunciación como "QWERTY" o "NeuroQWERTY" (muy referidos en todo el libro) y otros nombres y términos también aludidos en el texto como "Algoritmo" "Briefing" "Sensitive" "16,9" (metros exactos sobre el nivel del mar de la Barcino romana).

Se barajo también: **CODIS**, muy en la línea del nombre elegido, se barajó por ser uno de los términos manejados repetidamente por la escritora en el relato de las investigaciones. Significa: **Combined DNA Index System** es la base de datos nacional de **EEUU**, creada y mantenida por el **FBI**. El **CoDIS** comprende tres niveles de información: sistemas de índice de **ADN** locales (**LDIS**) donde se originan los perfiles genéticos, sistemas de índice de **ADN** estatales (**SDIS**) que permite a los laboratorios compartir información, y el sistema de índice de **ADN** que permite comparar información. El software del **CoDIS** contiene diferentes bases de datos dependiendo del tipo de información a buscar, que incluyen personas desaparecidas, delincuentes y muestras forenses de escenas de delito.

También se pensó en **NANCY**: el apodo con el que se referían a Ana Aren, la inspectora protagonista, por su aspecto, rubia y delicada, muy a pesar de que era la imagen contraria a la que ella quería proyectar.

NOTA DE CATA

De su elaboración nos destaca el enólogo que es un vino de gran complejidad

Color: Rojo picota con ribete rubí que deja huella y denota su integridad ante la crianza y el paso del tiempo..

Nariz : Golosa con alta carga balsámica, frutos rojos en licor bien conjuntados con notas florales de violeta que ,ensamblan con regalíz negro, chocolate, anisados y muchas notas minerales.

En boca la entrada es potente y cálida con una poderosa y amable sensación en el final de boca.

Rojo picota con ribete rubí que denota su integridad ante la crianza y el paso del tiempo. Nariz golosa con alta carga balsámica. Frutos rojos en licor bien conjuntados con notas florales de violeta que ensamblan con regalíz negro, chocolate, anisados y muchas notas minerales. Vino de gran complejidad. La entrada en boca es potente y cálida. Poderosa y amable sensación en el final de boca.

Ideal tanto para foie, arroces de carne, carne roja, asados y quesos.

PRODUCCIÓN
Limitada

TEMPERATURA IDEAL
14° - 17° C

www.casacesilia.com

750 ml. 11,5% vol.
CONTAINS SULPHITES

PRODUCT OF SPAIN
R.E 6503/A

EMBOTELLADO POR:
BODEGA Y VIÑEDOS
CASA SICILIA
03660 - SPAIN



CASA CESILIA

Recordemos: La cita es el viernes, Diez del Once del 17, a las 21:00

El precio persiste anclado en los 35 Euros, incluido todo, por supuesto el iva, y la generosa aunque onerosa donación, a título lucrativo, de la tradicional botella de uno de los vinos de Casa Cesilia.

VELADAS LITERARIAS

Cena con un buen vino y la mejor literatura

10 DE NOV. 2017

21:00H

REST. MAESTRAL

35 EUROS

MENÚ

Entrante individual

Tostas de anchoas en salazón con encurtidos

Cangreburger con mahonesa de azafrán

Plato principal

Costilla ibérica con 'pa amb tomaquet'

Postre

Neules rellenas de crema pastelera con chocolate

Café

Vino exclusivo

"ADN" de Casa Cesilia

"NO SOY
UN MONSTRUO"
de
CARME CHAPARRO

NO SOY
UN
MONSTRUO

CARME CHAPARRO

OBSEQUIO
DE UNA BOTELLA
DE VINO DE CASA CESILIA
A LOS ASISTENTES

Saludos

vectalia

Maestral
RESTAURANTE
CASA
25 años de momentos compartidos

CASA CESILIA