

25 años
"creando turismo."
¡LA MEJOR GARANTIA DE VACACIONES!

SEMANA SANTA

Salidas desde BILBAO

	desde Ptas.
CANARIAS	35.250
ITALIA	37.935
BENIDORM	9.000
PORTUGAL	21.200
ANDALUCIA	32.250

Y otros a SALOU * COSTA DEL SOL * BARCELONA * ANDORRA *
MADRID * BALEARES * TUNEZ * MARRUECOS * EGIPTO *
GRECIA * ISRAEL * CUBA * ETC.

Y nuestros programas especiales de
APARTAMENTOS, NIEVESKI y CRUCEROS

¡CONSULTENOS!

G.A.T. 68

VIAJES ECUADOR

ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE VIAJES
100 OFICINAS PROPIAS A SU SERVICIO

CARLTON-2

-HOY-

AYER ENCONTRE A MI PRIMA EN OPERA...
ESTABA PRECIOSA, PRECIOSA, PRECIOSA

la salamandra presenta:

Operación LADONZE Paula MOLINA

OPERA PRECIOSA

Una Película de FERNANDO TRUEBA

UNA HISTORIA DE AMOR DONDE NUNCA SE DICE TE QUIERO

ANTONIO RESINES - KITTY MARVER - LUIS GONZALEZ REIGERAL - Y MARISA PAREDES

Producción FERNANDO COLROY. Dirección FERNANDO TRUEBA y OSCAR LADONZE. Producción Asistida: RAFAEL MATE

LAS CHICAS SON UNOS CHICOS MUY RAROS
MAYORES 16 AÑOS

URRUTIA-1

HOY, ESTRENO

UNA PELICULA MUY SUGESTIVA

MORBUS

JOAN BORRAS - CARLA DAY
MON FERRE - VICTOR ISRAEL
MONTE CALVO - IRENE RIVES - MAREJA TEJERO
JOSÉ HERRERA - JONY YOLANG

MUSICA: ALBERT NORDLIND
FOTOGRAFIA: FREDI MINTALE - PERSI SANCHEZ - GUON - CORRET
PRODUCCION EJECUTIVA: JOHANNON ORENT - CARLES PUIGVERT
DISEÑO: TONY TRELLER - ANA FERRER - JUAN MONTAÑA S.A. S.L. 1984

CLASIFICADA

MAYORES 18 AÑOS

Animador insólito de la segunda regional en la zona de Munguía

«Epi», un cerdo negro que ve la tele y va a los partidos de fútbol

Munitibar

«Epi», un cerdo negro de tamaño mediano, es el animador insólito de los partidos de segunda regional en la zona de Munguía.

«Epi» es la mascota del equipo de fútbol Olábarri Fruiz, compuesto por chicos de Rigoitia y Frúniz, y antes de cada partido sale al campo y se retrata con sus chicos y luego, la mar de formal, se sienta en la tribuna y es «uno más» del público, «como si entendería».

La Nasa, hace años ya, hizo unos estudios y llegó a la conclusión de que el cerdo es el animal más inteligente que existe y «Epi» lo está demostrando.

En las recientes votaciones al Parlamento vasco su amo, el taxista Bixen, se fue con él andando por la carretera, tres kilómetros, y se presentó en el colegio electoral de Rigoitia. Los ertzainas, al verle, se asombraron. «¿A qué viene este txarri?», preguntaron. «Quiero ver si está en las listas electorales» -dijo, zumbón, Bixente.

«Epi»

«Epi» vino del pueblito alavés de Urbina, donde crían cerdos negros de los que andan por el campo y producen el jamón jabugo. Lo compró Bixen con la intención de criarlo y comérselo. Tenía «Epi» dos meses y entonces no tenía nombre.

«Bixen» empezó a tratarle cariñosamente, pues tiene

buena mano para los animales y vio que el cerdito demostraba mucha inteligencia. Por las noches entraba a la cocina del caserío, y sigue entrando, y se ponía a los pies de su amo, para ver la «tele» hasta que acababa. Como lo que más le gustaba era un programa en el que sale un muñeco que se llama «Epi», pues con «Epi» se quedó.

«Epi» aprende a acudir cuando le llaman por su nombre. «Epi, ona», pues sólo entiende euskera. Y también si le silban. Y conoce a todos los de casa. Si le dan pan, se pone a dos patas...

«Es muy limpio, jamás se ensuciará dentro del caserío. Y él se arregla con la comida. Sale por la mañana temprano y va al campo, y come remolacha, una hierba que llamamos gallofa, lo que salga. No vuelve hasta el anochecer y, como no tengo bellotas para darle, le doy de premio un plato de habas».

«Epi» nunca se escapa. Lo más que hace es irse a la cantera de ofita donde trabaja el padre de «Bixen».

Y si el amo le llama para ir a un recado, pues se va con su amo, andando a su lado los kilómetros que sean. Y si hay que entrar en un bar, pues entra.

Junto con «Epi» viven dos perros policías que están muertos de celos. Le persiguen e intentan morderle, pero «Epi» les enseña los dientes y le dejan en paz...



Bixen juega con «Epi», en presencia de dos amigos y los dos perros guardianes, que están celosos del «txarri»

«José Luis Otazua me ofreció hace poco dos cerdos blancos y 15.000 pesetas por «Epi», pero no lo vendería por nada del mundo. Y de comérmelo ni hablar; aquí estará hasta cobrar el retiro».

«Bixen»

«Bixen» Orbe es el dueño de «Epi». Vive en el caserío Zubiaga, del barrio Olábarri, de Rigoitia. Su caserío está a orillas de un pequeño río. Para llegar a él hay que pasar un puente que se llevó las inundaciones. Ahora están esperando que el Iryda les ponga un puente nuevo.

«Bixen» estuvo muchos años enfermo y fue a dar donde el «brujo» de Burlada. Estuvo también en la Clínica Uni-

versitaria de Pamplona y dice que su salud no sabe a quién se la debe, pero está curado, aunque le ha quedado una pequeña invalidez.

Entonces se le ocurrió hacer viajes a Burlada y esa es una forma de ganarse la vida. Varias veces a la semana lleva en su taxi, no tiene parada y sale de su caserío, a ver al «brujo» de Burlada a los que quieren probar las hierbas medicinales del «brujo» navarro.

Llegamos al caserío Zubiaga acompañados por Carlos, jugador de fútbol del Olábarri Fruiz y carnicero de la carnicería Julián. Pero ni «Bixen» ni «Epi» prueban nada de carnicería, son vegetarianos.

CONSUMO

EL GINSENG COMO PANACEA

Jesús Llona Larrauri

Esta raíz, que se conoce desde hace tres mil años en los países orientales, procede de la planta *Panax Ginseng*, y ha invadido con reputación de panacea o remedio universal (la palabra panacea viene de Panax) los establecimientos dedicados a la venta de productos dietéticos y en definitiva, una determinada área del consumo. ¿Es un engaño o por el contrario tiene propiedades positivas para la salud?

El *Panax Ginseng*, planta oriunda de Asia oriental, es la que proporciona la droga llamada ginseng, aunque existen variedades que se cultivan en Canadá y Estados Unidos y fueron los americanos los que la introdujeron en el siglo XVIII en Europa. En el periodo de la Segunda Guerra Mundial los soviéticos se dieron cuenta de la prosperidad del comercio del ginseng en Corea del Norte e introdujeron el cultivo en su país. La fuerza del consumo se sitúa en China, Corea, Japón, Tailandia, etc., al que acceden canadienses, norteamericanos y soviéticos, pero, de la mano de la leyenda que le rodea, Europa ha entrado en sus encantos y se la encuentra generalmente en establecimientos naturalistas y dietéticos. De la familia de las araliáceas, es una planta herbácea aromática y perenne, de florecillas amarillentas y frutos drupáceos de color rojo, que necesita seis años para que la raíz, que tiene forma vagamente humana, esté madura y después de extraída, limpia y seca tome color rojo adecuado a su consumo. El ginseng blanco se considera de calidad inferior y en Asia se reserva a los indígenas que son grandes consumidores. El ginseng rojo se puede presentar en polvo, bajo forma de extractos, añadiendo a productos tonificantes como vinos, en cosmética y belleza, y en algunos países como Corea del Sur incorporado a productos farmacéuticos sobre los que el Gobierno de aquel país ejerce un riguroso control sanitario en el contenido de pesticidas, aflatoxinas, etc.

¿Por qué hablar del ginseng?

Parece que no se puede negar que el ginseng contiene elementos muy particulares que se han aislado y analizado, aunque lo que para unos es un remedio universal contra la fatiga, el stress, los trastornos hepáticos, etc., para sus detractores es un remedio «de cocina» que debe a su forma particular que recuerda al hombre sus virtudes míticas la superstición. Dicen los científicos que más que

por sus propiedades nutritivas destaca por su contenido en ginsenósidos o saponinas, principios activos de estructura esteroidal aislados químicamente pero que no se han podido sintetizar. La amplia literatura existente indica que tiene efectos tonificantes y estimulantes, produce aumento de la tensión por elementos de tipo histaminico y alguna actividad próxima a la de los estrógenos o de las hormonas suprarrenales, y que los efectos solamente se presentan a dosis importantes de 10 a 30 mgrs. diarios. Pero si el contenido en ginsenósidos es bajo, propio de utilizar raíces muy jóvenes (la planta necesita 6-7 años para madurar) porque se apresura su entrada en el mercado debido al «boom» que conoce, o por simple adulteración, los efectos apuntados se verán reducidos.

¿Qué dice la medicina?

El «Journal of American Medical Association» (n.º 15 de abril 1979) lo considera como un «adaptógeno» porque ayuda al organismo frente al «stress» y corrige ciertas disfunciones hormonales, mientras que el abuso del ginseng provoca insomnio, trastornos nerviosos, erupciones cutáneas e hipertensión.

Por su parte, la Academia de Medicina de Francia dice que no es un medicamento en el sentido jurídico de la palabra, y que es una droga que contiene numerosos principios, de los que algunos están desprovistos de efectos farmacológicos; el hecho, dice la Academia, de que ciertas sectas lo distribuyan con profusión a sus adeptos y lo vendan en forma de té, puede ser una práctica peligrosa para la salud pública, por lo que recomienda su preparación como droga bajo estricto control médico. Hemos leído que un científico belga encontró en ciertas formas de presentación fuerte cantidad de alcohol y, en estas condiciones, decía que «se comprende que los niños duerman mejor y los adultos se sientan en forma». En nuestro país también se vende libremente y no hemos encontrado referencias de que haya merecido la atención de las autoridades sanitarias, y aunque si bien no es un producto de gran consumo, representa el «boom» del momento en esta clase de sustancias, lo toman personas que tienen problemas de salud, es caro y merece un control de los organismos competentes.