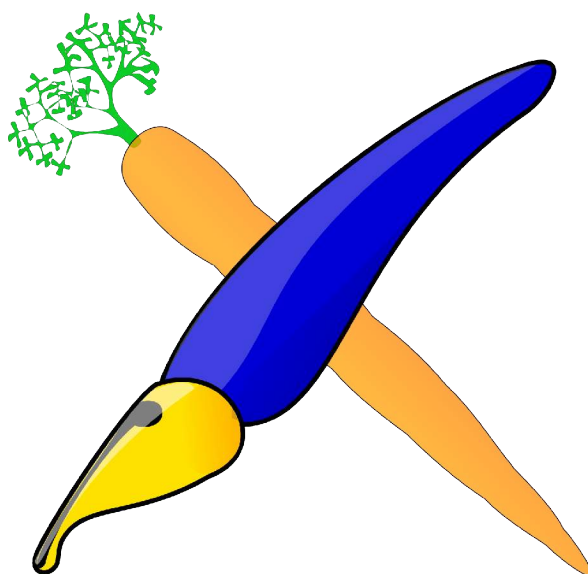


I Concurso de cuentos de CyTALI

Enero 2005

Cuentos breves sobre *Ciencia y Tecnología de
Alimentos* escritos y votados por los
subscriptores de CYTALI.



Esta obra está bajo una licencia Reconocimiento-NoComercial-CompartirIgual 2.5 Spain de Creative Commons.

Para ver una copia de esta licencia, visite <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/es/> o envíe una carta a Creative Commons, 559 Nathan Abbott Way, Stanford, California 94305, USA.

Presentación

Durante estos años en los que he sido administrador de CyTALI¹, la lista de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de RedIRIS, he puesto en marcha varias iniciativas con intención de crear un sentido de comunidad entre los subscriptores de la lista. La mayoría no han tenido éxito, otras han salido adelante pero creo que la puesta en marcha del *I Concurso de cuentos de CyTALI* ha sido una de las más satisfactorias.

Este concurso ha permitido a los autores el desarrollar su creatividad literaria en su actividad profesional. Los lectores hemos podido disfrutar de tres cuentos muy diferentes en temática, pese a compartir el mundo de la alimentación como núcleo, pero todos escritos con la pasión del que su profesión es algo más que un medio de ganarse la vida.

Además los ganadores del primer y segundo premio renunciaron al dinero y lo donaron a la ONG *Médicos Sin Fronteras*², con lo que demostraron ser unas excelentes personas.

Para acabar no quiero olvidar la desinteresada colaboración de Héctor Quiñones, que se prestó a hacer una revisión de estilo de los cuentos.

¡Buena lectura!

Javier Arántegui
Administrador de CyTALI
Diciembre de 2005

1 <http://cytali.org>

2 <http://www.msf.es>

Concurso de cuentos de CyTALI³

Presentación

Hace unos días se me ocurrió una solución para dar respuesta a las siguientes cuestiones:

1. Me gustaría hacer alguna cosa para dinamizar algo más la lista --aunque debo decir que estoy bastante satisfecho con su funcionamiento-- que además sirva para que los subscriptores de CYTALI tengan algo con que entretenerse durante las próximas fiestas
2. Uno de los problemas actuales con la Ciencia y Tecnología de los Alimentos es que no se hace, en general, demasiada divulgación y la ignorancia del ciudadano medio es grande
3. Me gustaría tener textos que me sirvieran para hacer más amenas mis clases y que me permitieran abrir debates con mis estudiantes

La respuesta que se me ocurrió es preparar un concurso literario. Aquí vienen las reglas del concurso --son las primeras que escribo para un concurso de este tipo, sed indulgentes--.

Javier Arántegui
Administrador de CYTALI

Reglas del concurso

Tema

El tema de los cuentos será libre pero algún tema relacionado con la Ciencia y Tecnología de los Alimentos tiene que formar parte de la trama del cuento.

Los cuentos deben ser originales y sin publicar.

Longitud

Los cuentos no deberán superar dos páginas escritas con un tamaño de letra razonable (no debe hacer falta una lupa para leerlos ;-). Si se quieren incluir figuras o referencias bibliográficas --sin ellas los profesores universitarios no sabemos escribir--, su longitud no se tendrá en cuenta para contar las dos páginas.

Participantes

Podrá participar cualquier subscriptor de CYTALI. Sólo se podrá enviar un cuento por subscriptor ya que lo importante es la calidad no la cantidad.

Los participantes deben enviar el cuento a Javier Arántegui indicando un pseudónimo.

3 Presentación del concurso y reglamento enviado a CyTALI en diciembre de 2004

El envío de un cuento supone la total aceptación de estas reglas. Además los participantes autorizan que su cuento pueda aparecer en una futura publicación, en papel o electrónica, que recoja una selección de los cuentos presentados. Esta autorización no supone perder en ningún caso el copyright de la obra presentada a concurso.

Fecha límite

Se podrán enviar cuentos hasta el 16 de enero de 2005.

Premios

Se concederán tres premios:

1er premio: 30 eur y diploma

2º premio: 15 eur y diploma

3r premio: diploma

El importe de los premios lo pone Javier Arántegui 'de su bolsillo'.

Finalizado el plazo de presentación los cuentos se enviarán a CYTALI --a no ser que su número sea muy elevado-- y se colgarán en el espacio de ficheros de CYTALI con el pseudónimo enviado por el autor. A continuación se abrirá un periodo de votación en el que los subscriptores de CYTALI podrán dar a 3 cuentos 3, 2 y 1 punto respectivamente. La suma de puntos dará los tres premios.

Dudas, problemas de interpretación de las reglas

En el caso de que haya algún problema se intentará resolver de la mejor manera posible. En cualquier caso la última palabra la tendrá el patrocinador del concurso (o sea Javier Arántegui, que es el que paga ;-)

¡Id afilando los lápices y limpiando los teclados!

3º premio

Contamíname

Luis Couto Lorenzo

Traspasé la puerta de aquel bar con la clara determinación de no probar ni papa. Jamás hubiera recalado en semejante tugurio, pero el caso es que íbamos seis o siete personas, no puedo precisar, y algunos nos acabábamos de conocer; tampoco era plan de ponerse con reparos. Fue en Madrid, hace años, asistíamos a un congreso de autocontrol y seguridad alimentaria, cerca de la Puerta de Toledo. Al finalizar las charlas de la mañana coincidimos y salimos a buscar algún sitio cercano para comer, con la intención de volver por la tarde.

En el grupo se encontraba una persona que vive en Madrid; un alto cargo de Sanidad, además de un reconocido experto en el campo de la alimentación, así que nos dejamos orientar por él. Yo imaginaba que nos llevaría a algún restaurante selecto, de postín, y seguramente algo caro; en Madrid ya se sabe. La verdad es que las calles por las que andábamos, cerca del barrio de La Latina, tampoco prometían mucho lujo, pero cuando nos detuvimos delante de la puerta de aquella deslucida tasca de cristales enfoscados ninguno de nosotros daba crédito. La cara de espanto que puse todavía es motivo de guasa entre los allí presentes. Con el tiempo supe que no era el único impresionado, sí el más expresivo.

El bar estaba vacío, sólo una pareja de inmigrantes subsaharianos charlaban o miraban la tele en una mesa próxima al mostrador. Mal alumbrado por unos fluorescentes, con azulejos hasta media altura, el local parecía anclado en el tiempo, con los mismas mesas y bancos de hace treinta años. No me van a creer pero hasta la televisión era en blanco y negro. Era como la típica cantina de barrio dedicada al menú obrero o menú del día, con la salvedad de que en este caso estaba regentada por marroquíes. Sí, estábamos en un bar marroquí. Pero no uno de esos que hacen en serie las cadenas de cocina internacional. No, éste era auténtico, una especie de lugar de encuentro, de centro social, donde los magrebíes podían juntarse y compartir la comida de su país.

Al instante me acordé de aquella amiga que fue a Marruecos de viaje de novios, y no se levantó de la cama del hotel, pero no debido una pasión irrefrenable, sino por la disentería que pilló al llegar. Y también de aquel profesor de facultad de nos hablaba de las «diarreas del viajero». Entonces empecé a pensar en que si no quería pasar hambre aquel día debería

seleccionar muy mucho lo que me echara al colete, desde luego nada que no me sirvieran en estado de ebullición.

Nuestro cicerone, que debía haber estado allí más veces, le consultó al magrebí que nos atendía lo que nos podían ofrecer. Al final convenimos en pedir todos lo mismo. Aunque no tenía ni idea de lo que nos iban a dar porque para mí todos eran platos desconocidos. Para colmo, no servían bebidas alcohólicas; los preceptos musulmanes prohíben el consumo de alcohol. Menos mal que en este caso les traía sin cuidado que unos infieles nos perjudicásemos a voluntad y que lo consumiéramos allí. Sin dudarlo alguien salió a buscar bebidas afuera, y volvió al poco rato con una bolsa repleta de latas de cerveza.

Lo primero que nos trajeron consistía en una especie de brochetas ensartadas en agujas de calcetar, salvando este detalle logístico que todos celebramos, la carne tenía buen aspecto y parecía estar lo bastante asada. De perdidos al río, me dije; y la verdad es que valió la pena, estaban condimentados con especias distintas y mucho mejores que esos pinchos morunos que dan por ahí. Mis temores se iban esfumando cuando me pusieron delante el siguiente plato: un puré humeante, sémola me indicaron —mira por donde iba a probar el famoso *couscous*— que acompañaba a un estofado de carne, al que llaman tajine.

Mientras permanecimos en aquel local charlando animadamente y degustando aquellos platos, exóticos para mí, por momentos tuve la sensación de no estar en Madrid, en un bar cualquiera. Era como si alguien me hubiese invitado a almorzar a su casa, a probar aquellos platos típicos de Marruecos, preparados con esmero, sin prisas, como si fuese una comida familiar.

Creo que ninguno de nosotros pidió postre, pero no se me olvida el delicioso té de menta en vaso con una rama de hierbabuena que me habían aconsejado para aligerar la digestión, y que realmente dejó mi estómago en un estado de absoluta placidez.

Al final todo discurrió de la mejor manera posible, y esa comida en la que disfrutamos de la gastronomía marroquí en un ambiente excelente se ha convertido para mí en algo de lo que guardo un entrañable recuerdo. El amigo que nos guió hasta allí quiso invitarnos a todos. No sé si por costumbre o por lo que fuese, pero quizás un poco por compensarnos del susto inicial. Mientras apuraba mi té de menta me sentía feliz de haber descubierto aquel refugio de inmigrantes. Y pensaba en lo bueno que es a veces dejarse llevar, experimentar con sitios nuevos, distintos, mezclarse en otros ambientes. Superar ese miedo a lo desconocido, y no caer siempre en los mismos restaurantes de comida rápida, o ponernos como borregos a la cola de los templos de hamburguesalandia para recoger —pague antes de servirse; las mismas bandejas de plástico y envoltorios de colorines; mantenga limpio el local, gracias—. Todo tan predecible como anodino. En eso pensaba, cuando acudieron a mi mente los sonos de esa canción de Pedro Guerra:

«Cuéntame el cuento del árbol dátíl de los desiertos...

*Contamíname, mézclate conmigo
que , bajo mi rama tendrás abrigo
contamíname pero no con el humo que asfixia el aire...*

Ven, contamíname, mézclate conmigo»

2º premio

A Belén pastores

Antonio Cuellar

Sí, ya sé que tendría que estar contento, que llevamos varios meses intentándolo... Si yo lo estaba deseando... ¿O no? Sí, claro que me apetecía. como dar la vuelta al mundo o tirarme en paracaídas, o bucear... en un futuro. Pero es que ahora caigo en que esto va en serio. No, ¡qué estoy diciendo?, el problema es que estoy muy cansado, y todo por su culpa. Yo traje a casa el dichoso frasquito ya de noche pero qué bien clarito que le dije que tenía que utilizarlo con la primera orina de la mañana. Y me fui prontito a la cama como debe ser, que hoy tenía que madrugar. Y enseguidita que me dormí, para lo que acostumbro. Pues no, no podía esperar, tenía que despertarme toda alborozada a media noche para enseñarme, triunfadora, el dichoso tubito de un color rosa que de puro chillón casi me ciega. Y encima se me enfada porque gruño y no me pongo a dar saltos de alegría.

Pero son las cinco y media de la mañana del día de Nochebuena, me he pasado un buen rato rascando el hielo de la luna del coche, llego tarde y tengo que entrar en la nave de pescados de este mercado mayorista. La actividad es mareante, como no puede ser menos: trasiego de cajas de pescado, mariscos, griterío, prisas... Cruzo los dedos: no quiero sorpresas ni cosas raras, no me veo con capacidad de raciocinio. Afortunadamente, el día es tranquilo. Todos nos conocemos y todo parece más o menos normal. Por megafonía, el castigo con villancicos es continuo e inmisericorde. Ya casi a la salida, a la derecha, llego al puesto de Pepe: el más grande y con más colorido del mercado. El propio Pepe disfruta con su negocio y eso se nota. Aunque a veces se le va mano. Me para cuando estoy acabando de dar un somerísimo vistazo al puesto: «Benja —¡qué manía tiene el tío de llamarme Benja! Uno pasa de todo eso del respeto a la autoridad, pero de eso a llamarme Benja—...) Benja ¿has visto que langostinos bandera he traído hoy?» Me enseña una caja con piezas hermosas, de más de cien gramos. «Me vienen directamente de Huelva y son para el restaurante del Dioni, que mañana tiene que preparar una comida para peces gordos: consejeros, directores generales o algo así. Yo mismo me voy a llevar para casa de mis suegros y voy a quedar como Dios. Esto si que es género y no las porquerías de cultivo que nos mandan.» Le asiento, con fingida sonrisa (definitivamente, hoy no estoy para muchas palabras ni entusiasmos) y miro unos excelentes ejemplares de langostinos atigrados pero mi vista —deformación profesional— se detiene en la etiqueta: «Langostinos Frescos. *Penaeus kerathurus*. La Perla de Huelva». Estoy deseando acabar cuanto antes la

inspección y escabullirme al despacho. Cuando entro está congelado —ya han vuelto a olvidarse de encender la calefacción— pero me reconforto mirando la maquinita de café y buscando monedas en el bolsillo. En la mesa del despacho veo dos frascos llenos de tiras de color verde. Y caigo, con horror, en la cuenta de la dichosa instrucción del Jefe de Servicio de realizar una prueba rápida para detectar ácido bórico. Maldita sea mi estampa. ¡Qué ideas! ¡A quién se le va a ocurrir usar ácido bórico a estas alturas para evitar la melanosis de los crustáceos? Pero si lo que usan —eso sí: a palas— son los bisulfitos. En fin, bajaré cuanto antes a la nave y cubriré el expediente con dos o tres muestras. Nada más volver me vuelvo a topar a la izquierda con el puesto de Pepe. De forma automática me dirijo a las cajas del espectacular langostino de Huelva y le comento que voy a mirar si tiene aditivos. «Mira, mira, ya sabes que los primeros interesados somos nosotros. Ya veo que te ha gustado ese langostino. ¿Qué... quieres que te dé una cajita? Ja, ja.». Incapaz de seguir la broma, pongo la primera tira en contacto con el langostino. No tarda en ponerse rojo. Por primera vez en toda la mañana, siento un atisbo de malsano regusto. Muy bueno el langostino, sí, pero bisulfitos lleva como todos y déjate no esté descongelado y engordado. Recorro a la segunda tira (la que discrimina entre metabisulfito y ácido bórico) y mi malvada sonrisa interior se va metamorfoseando en una mueca de espanto. Utilizo otra tira, pero no: permanece el color verde. Es positivo al ácido bórico, que alguien— maldita sea su estampa— ha añadido graciosamente con la única intención de terminar de arruinarme el día. ¡Pero, de dónde me he caído? Sólo se me ocurre a mí venir a analizar —¡precisamente hoy!— estos langostinos... Con la racha que llevo con las tiritas estas colorimétricas... Vuelvo a repasar la chuleta explicativa que he bajado conmigo, pero no hay ninguna duda: sospecha de ácido bórico.

¡Pero cómo voy a inmovilizarlos! No deja de ser una prueba presuntiva, vete a saber si han hecho bien las tiras... ¿Y cuándo podré llevar esto a analizar al laboratorio? Hoy está todo cerrado. No puedo evitar que se me escape un suspiro desde muy dentro. En fin, tal vez por esto nos pagan. Pero... ¿y si discretamente me voy a mirar unas gambitas arroceras y aquí no ha pasado nada? Apenas a tres metros está Pepe soltando unas ruidosas risotadas charlando con Dioni, el del restaurante. Ambos brindan con unos vasos de plástico junto a una improvisada mesa con botellas de anís y licores. En ese momento se cruzan nuestras miradas. Se acerca a mí sin dejar de reír. Trae un vaso y una bandeja con polvorones salpicados con escamas de sardina. «Toma, Benja, coge uno, que, como dice Dioni, a nuestra edad para tener un polvo grande y dulce hay que recurrir a estos de la estepa». Me miro las manos: están ocupadas; en una tengo una tira roja y en la otra una verde. No puedo ver mi cara, pero apuesto que su color es intermitentemente ámbar.

PROCEDIMIENTO DE DETECCIÓN DEL ÁCIDO BÓRICO

El ácido bórico (pH 6,2) y determinados compuestos orgánicos polihidroxilados (manita, fructosas, glicerina) se combinan dando compuestos ácidos de mayor acidez que el propio ácido bórico. Así el bórico-manita posee un pH de 4. Un indicador de pH, con viraje apropiado a los cambios de pH que se controlan, pone de manifiesto, indirectamente, la presencia de ácido bórico, en diluciones de 1/10.000. El metabisulfito sódico, que no forma complejos con la manita y que posee un pH en torno a 2, hace que viren las dos tiras que se utilizan en la técnica.

TIRA A: tiras de manita+ solución indicadora mixta (rojo metilo más verde de bromocresol).

TIRA B: solución indicadora mixta (tiras sin manita).

MODOS DE EMPLEO

Se aplican las tiras A de papel sobre la superficie húmeda del crustáceo o filete de pescado

- Si las tiras A conservan el color verdoso, no hay ácido bórico
- Si las tiras toman color rosáceo o rojo, se sospecha la presencia de ácido bórico o metabisulfito

Se aplican las tiras B sobre la superficie del mismo producto:

- Si las tiras B conservan el color verdoso, indica presencia de ácido bórico
- Si las tiras B toman color rosáceo, indica presencia de metabisulfito.

- Resolución de 27 de diciembre de 1982 de la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, por la que se restablece la prohibición absoluta de empleo de ácido bórico como agente conservador de los crustáceos (BOE núm. 10 de 1 de enero de 1983).

1^o premio

El charcutero

Albert Monferrer

Érase una vez, hace un montón de años cuando todavía no se habían inventado las alertas alimentarias y APPCC significaba únicamente «Ayer Pepe Plantó Cien Coles», un charcutero que preveía una crisis en el sector llamó a sus tres hijos y les dio a cada uno un lechón para que marcharan de casa e hicieran fortuna.

Cada uno de los hermanos tomó un camino diferente y quedaron en encontrarse al cabo de unos años en la casa de su padre para ver cómo les había ido la vida.

El mayor se quedó en Cataluña, engordó el cerdo y, tras la matanza, elaboró distintos productos para venderlos y conseguir dinero. Recordando las enseñanzas de su padre y las costumbres de la zona hizo lo siguiente:

Las piezas más grandes y nobles (lomos, jamones y paletas) las saló con salitre, una sal rica en nitratos que tenía la particularidad de dar un color y aroma especial a los productos con ella elaborados, en especial si las condiciones higiénicas no eran muy buenas (habitual en esta época) y los microorganismos reducían el nitrato a nitrito. Luego buscó un lugar adecuado y los puso a secar, obteniendo así los jamones, paletas y lomos curados. Estas piezas de más valor las empleó para cambiarlas por otros lechones y así agrandar el negocio.

El resto de las carnes, mezcladas en diferentes proporciones y a veces con vísceras, las picó a tamaño variable, las mezcló con el salitre, sal y especias y las embutió en tripas de diferentes calibres, obteniendo una gran variedad de productos que vendió para su consumo en fresco (salchichas, butifarras, longanizas e incluso chorizo fresco ya que en aquella época no existía normativa al respecto y el chorizo fresco existía como tal).

Al pasar los días, estos embutidos que estaban colgados oreándose se empezaron a secar, dando lugar a otras variedades de productos cárnicos como el salchichón, el chorizo, el fuet... Pero algunos de ellos, especialmente los más gruesos o los que estaban en los rincones donde corría menos el aire, no se secaron bien y empezaron a oler mal. Para no perder el producto, el hijo mayor los coció en agua con muchas especias para disimular

mejor el tufillo que desprendían. De esta manera nacieron la catalana, el bull, el bisbe...

Como buen catalán, decidió no desperdiciar nada y aprovechó la sangre para hacer morcillas; finalmente, tomó todos los restos que quedaban, los coció en una marmita, los prensó y obtuvo por un lado manteca de cerdo y por el otro unos ricos chicharrones.

Contento por haber aplicado los conocimientos familiares y tradicionales, esperó a que pasara el tiempo convenido con sus hermanos para volver a encontrarse.

El hermano mediano marchó hacia las zonas húmedas del norte de España, se aposentó en un valle y, como su hermano mayor, se dedicó a la fabricación de productos cárnicos. Al igual que su hermano, elaboró productos ya conocidos, pero tuvo que adaptar sus procesos las características climatológicas de la zona, especialmente la temperatura más fría y la alta humedad ambiental.

Lo primero que hizo fue salar las piezas grandes con salitre, pero dado que el clima no era el adecuado para secar el producto, las coció en agua obteniendo así el jamón cocido.

Para favorecer el secado de los embutidos, el hermano mediano los colgó dentro de la casa, cerca del hogar y la chimenea ya que era en esta zona donde más calor y más movimiento de aire había debido al fuego y al tiro de la chimenea. Cuando los embutidos estuvieron secos observó unas diferencias importantes respecto a los embutidos que él ya conocía. El sabor y el color eran diferentes debido a la acción del humo y, además, la conservación de los productos era mejor gracias a los diferentes componentes conservadores del humo.

Un día se le ocurrió poner en un bote algunos embutidos, costillas o trozos de carne previamente cocinados o fritos, los cubrió con grasa fundida y lo cerró. En un descuido uno de los botes cayó dentro de la marmita donde cocía los jamones y no lo pudo sacar hasta que ésta se enfrió. Se dio cuenta de que el bote cerrado y tratado por calor se conservaba mucho mejor que los que guardaba simplemente al fresco.

Contento con los conocimientos adquiridos en sus diferentes pruebas, esperó a que pasara el tiempo convenido con sus hermanos para volver a encontrarse.

El hermano pequeño se dirigió hacia el sur, pero a medio camino fue abducido por una nave extraterrestre cuyos ocupantes, cansados de sobrevolar siempre los EE. UU. en busca de vida inteligente y no encontrarla, se decidieron a probar otras zonas del planeta y llegaron a España.

Los extraterrestres aprendieron muchas cosas del hermano pequeño y, a cambio, le regalaron muchos conocimientos tecnológicos que el benjamín de la familia utilizó en provecho de su negocio.

Entre los objetos que los extraterrestres dejaron en la tierra cuando se marcharon, estaba su triturador de basuras. Una máquina provista de cuchillas que giraban a gran velocidad reduciendo los deshechos a partículas impalpables. El joven charcutero lo utilizó para triturar vísceras y partes poco comerciales del cerdo y mezclarlas con grasa. Para que la pasta fina obtenida tuviera una vida útil más larga, solía cocerla pero generalmente se producía una separación de fases. Gracias a los conocimientos adquiridos de los extraterrestres utilizó leche para lograr una emulsión estable ya que sabía que el caseinato

le ayudaría en este menester. De esta forma fabricó los primeros patés, *frankfurts*, mortadelas y *choppeds* de la historia.

Los extraterrestres también le enseñaron un proceso para «convertir» el agua en carne. Se trataba de mezclar la carne, el agua, la sal y el polvo de unas rocas llamadas fosfatos. Tras masajear un poco la mezcla, embutirla convenientemente y cocerla, nuestro joven amigo obtenía un producto cárnico más jugoso y sin desprendimiento de agua o grasa.

¡Pero aún fue más lejos! Ayudado de las cánulas que alimentaban de combustible la trócula del esforcionema de ejes extrínsecos que propulsaba la nave, logró inyectar esa misma salmuera a base de agua, sal y fosfato en el interior de las piezas de mayor tamaño. La presión necesaria para la inyección la lograba mediante una noria accionada por dos caballos que, en épocas de frío, exhalaban gran cantidad de vaho por sus belfos. Dada la similitud, él siempre dijo que su noria tenía una potencia de dos caballos de vapor.

Con los cachivaches que recuperó de la chatarra abandonada por la nave y las ideas que le dieron los alienígenas aún tuvo tiempo de hacer otros inventos que revolucionaron la tecnología de la época, como el envasado al vacío (la misma bomba de la noria girando al revés sacaba el aire de las vejigas donde guardaba la carne), los tratamientos a altas presiones (con ayuda de los frenos hidráulicos del ovni), el envasado en atmósfera modificada (rellenando envases con los gases producidos en la panza de los rumiantes), etcétera.

Contento con la tecnología adquirida y con los inventos fabricados, esperó a que pasara el tiempo convenido con sus hermanos para volver a encontrarse.

Cuando llegó el momento del reencuentro, los tres hermanos se encontraron por el camino y volvieron a su hogar para explicar a su padre cómo les había ido la experiencia.

Al llegar al obrador, se encontraron con una gran sorpresa. Su padre había vendido la charcutería y había abierto una franquicia de productos exóticos entre los que destacaban el *Burger meat* y la *Breakfast sausage*. En vista de que el negocio iba mucho mejor que antes, y ante la perspectiva de abrir más franquicias, decidieron olvidar toda la tecnología aprendida y abrir un negocio de venta de metabisulfito sódico.

Índice

Presentación.....	3
Concurso de cuentos de CyTALI.....	5
3º premio: Contamíname de Luis Couto Lorenzo.....	7
2º premio: A Belén pastores de Antonio Cuellar.....	9
1º premio: El charcutero de Albert Monferrer.....	13