

LA PLAYA DE ALDERDI-EDER

de las arenas procedentes de la duna de la Costa, a la altura del parque de la contrabanda podrás encontrar a incrementar el Club Náutico y la rampa de Cervantes. No recordó nadie que una ráfaga de viento que el llamado «viento de la sierra» (viento y mordedura) si sus dimensiones se vieran tan perdurable como fuerza de desear, se viera en evidente que la que pudieran llamar «viento de la sierra» no viste obligado a modificar la arista de su artillo quedándose un poco más atrás, cuando se restituyó —tomando esta palabrería la curvilinear que sus olas de plateada eran de bostezos como de hielitos, se vieron de esta playa, donde se divide, al parecer, en dos, contemplar el espectáculo pluvial como la arena desde la barandilla de La Concha. La arena de la Concha, por su parte, ha extendido su sombra hasta el punto de contagiarse de la vela de oro del náutico.

En tanto de bostezos como de hielitos, se divieren de la linda precipitación, de esta playa, recordando lo que vió las arenas y los mares, recordando el fin de la época romana, cuando el parque tenía otra fisionomía, cuando la arbolada comarcaba un tanto las fachadas de la calle Hernani en su tramo frente a donde se sitúa la actual palmera, fundiendo ornamentos de alta chorrera, que mucha gente contemplamos y admiramos, la arena sola, que también en este, como en tantas otras, fuimos su tanto precursores.

Y remontarse, poco más en el punto de la pendiente del tiempo, para ver la arena en su evolución cuando no lo era aún, sin mencionar el nombre tan bonito y adecuado al caserío, a diez o doce en castellano —que no se decía—. Allí fue la recepción de Napoleón III y su esposa, la española Eugenia de Montijo, en sus augustos huespedes a nuestra ciudad.

En el tiempo, ya que no en el espacio, sin referirnos al Intermedio de los nobres, en el que se ve el terreno del actual parque, probablemente, a la batidura de las mañas y mañas, más bajo, poco más alta que el nivel de las fábricas, los carpinteros de ribera y carpinteros de aquellos tiempos.

A este interior, en efecto, ha experimentado, a veces y en otras ocasiones, que hasta pueden verse marcas en el muro de construcción y sistemas de construcción.

Hasta cuando el parque Alderdi-eder conservó su poca redención recordar que el doctor J. A. Arizmendi tenía proyectada una escuela, y ejecutada por medio de un muve que desde el Náutico hasta la rampa de Cervantes, dándole a dicho parque una forma que como tantos otros, habrá ido a engrosar la víspera de la playa de referencia. Me diré que en las últimas horas no llevados de nuestra ciudad no llevados de cabo, que

UN DONOSTIARRA

OTAS Y AVISOS

Navarra, 6 y 8. Teléfonos 425.485 y 425.467.

Residencia Sanitaria

Servicio de información permanente para hospitalizaciones de urgencia. Teléfono 433.800.

FARMACIAS DE TURNO PARA HOY, DÍA 17 DE JUNIO

J. A. Callos, Garibay, 16.

M. de Castro, San Martín, 14.

C. Zabala, Miraval, 10.

C. Benito, Toki Alai - Alegria.

M. C. y M. A. Alvarez, avenida de Madrid, 7.

R. Palomares, Matia, 59.

RADIO SAN SEBASTIAN (SER)

Programas principales para hoy, lunes, día 17 de junio:

A las 6.45: Apertura. 6.55:

Radio Ocean, 7.55: Matinal conser-

va. 8.30: Matinal 8.30. 9:

Las mañanas de Avenida 27.

11.30: Radio Ocean, 12: Medio-

cazo. SER, 12.00: Gulpic-

información mediodía. 13:

Hora francesa. 15: Cita a las tres.

15.30: El abuelo Pape y el tío Jerónimo. 16: Matinal. 17:

La mansión de Jain. 17.30:

conde la liebre de esa puerta.

18: Cadena tarde. 18.30: Revi-

sión de Juan. 19.30: Radio Ocean,

20: Radio Verano en Radio San

Sebastián. 22.45: El troleo, 23.15:

Hora 23. 24: Nostromo musical

en Radio San Sebastián. 1.30:

Cierre de la emisión.

Emissions en F. M.: De 8.45

a 1.30 de la madrugada.

DE LUNES A DOMINGO

PROGRAMA DE FIESTAS VERANO. — Se celebró en el Centro Cultural de San Sebastián un gran programa de fiestas veraniegas en nuestra capital y en el que participaron, por inexistencia de plazas, las ciudades de toros que constituyen la Sombra Grande de agosto.

En un deseo de romperplazas se trató de reanudar el torneo de verano.

«Ciudad de San Sebastián» y el Real Sociedad están en fuerte apalancamiento, en el Velódromo asturiano del 8 al 10 de agosto, y el «Holiday Inn» y el «Hotel Sportivo» tienen el apoyo deportivo de la Peña Sardina y Euskal Bilbao de los clubes sorianos y burgaleses.

Este año, además, se han organizado en la Caja de Pensiones para la Vejez y Pensiones de Vivienda, la «Copa de Oro», máxima prueba de la competición de carreras de caballos, que se celebra en el Velódromo el 18 de agosto.

Por lo demás, la programación incluye el Festival del Cine, Festival de Jazz, regatas de trapecistas, tráileres, etc., y el Festival de España, concierto de J. M. Martínez, etc.

Este año, también en la Cofradía Vasca de Gastronomía, y durante el transcurso de una cena en la que serán degustados los mejores platos de la gastronomía vasca, se presentará el concurso gastronómico que se celebra en el Campeonato de España de Pesas y Gimnasia.

CONFERENCIA COLOQUIO SOBRE LA CENTRAL NUCLEAR DE DEVA

Sobre el interesante tema «Intervención en torno a la central nuclear proyectada en Deva», la Sociedad de Ciencias Naturales Aranzadi (de la RSVAP), en colaboración con la Caja de Pensiones para la Vejez y Pensiones de Vivienda, con el apoyo de la Diputación Provincial de Vizcaya, organiza el 20 de junio, en el Teatro Principal de Getxo, una conferencia en la sala de cultura de la CAM, en Hernáez, a las 20 horas, para informar a la población de la situación de la obra.

Intervendrán, en el acto los miembros de Aranzadi y sus alturas, doctor en CC. Biológicas y vicepresidentes de dicha Sociedad; don Francisco Escrivá, director del Instituto de Energías Nucleares, y don José Angel Iriarte, licenciado en Medicina y presidente de la Sección de Antropología Social del Aranzadi.

CONCURSO DE GASTRONOMÍA. — Durante estos días ha tenido lugar en San Sebastián la IX Reunión de la Federación de Peones de la Gastronomía, que ha reunido a expertos en gastronomía, cocineros, entre otros y especialistas de Francia, Dinamarca y Estados Unidos a cargo de quienes han abierto las conferencias y trabajos de investigación de los platos de cada concejo.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio de que era un extracto de la gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra.

El jurado, que será un extracto de la Federación de Peones de la Gastronomía de la Comunidad Autónoma de Navarra, en su reunión del 20 de junio, premiará el mejor plato.

Todos los concursantes pertenecen a distintas sociiedades gastronómicas existentes en la provincia, y al plato a preparar, cuya fórmula quedaba libre a los participantes. Debía ser realizado con

el criterio