OSACA

REVISTA DE OCIO, SALUD Y CALIDAD DE VIDA
Semana del 13 al 19 de marzo de 2010 - **Número 178**

ESTAMBUL
Capital Cultural Europea

GASTRONOMÍA
Los nuevos talentos

SALUD
Prevenir las alergias

Arturo Pérez Reverte

«EL HOMBRE ES UN ANIMAL MUY PELIGROSO»

Soja con chocolate, ¡qué buena idea! Con Vivesoy Chocolate disfruto de **un alimento de origen vegetal, sano y natural que ayuda a cuidar mi corazón,** sin renunciar a mi sabor preferido.
¡Lo importante es empezar!

LO QUE VIVES HOY, TE PROTEGERÁ MAÑANA

ViVesoy.com
un click muy sano

ESTAMBUL _8
Unión de tradición y vanguardia

GASTRONOMÍA _18
Una nueva dinastía de chefs

ALERGIAS _26
Una 'epidemia' primaveral

SUMARIO

NÚMERO 178

HOY FIRMAN EN OSACA

javier ares_4
carlos alsina_6
ramón sánchez ocaña_26
bernabé tierno_28
maría jesús álava_30

ARTURO PÉREZ-REVERTE_12
El escritor analiza a fondo su nueva novela 'El Asedio' y reflexiona sobre su larga trayectoria

CULTURA_22
Antonio Pérez Henares dedica una novela a la memoria de su fiel compañero, el perro Lord

'MILLENIUM 3' _23
Lisbeth Salander irrumpe por tercera vez en la gran pantalla en busca de venganza

TENDENCIAS_24
Nintendo ensancha la pantalla de la DSi para disfrutar de sus juegos a lo grande

HISTORIAS DE 'ANA' Y 'MÍA'_29
El peligro de los blogs de internet para las jóvenes que sufren anorexia y bulimia

EDUCACIÓN_30
Reglas básicas para evitar los enfrentamientos innecesarios

GASTRONOMÍA_31
La decepción llega a la mesa en los restaurantes de comida casera

CRÓNICA SOCIAL_34
Kiko Rivera encuentra su primer trabajo fijo delante de las cámaras de Antena 3

MOTOR_37
Audi presenta un deportivo de la gama A5 que destaca por su eficiencia y el bajo consumo

MODA _32
Los mejores regalos para el día del padre

FOTO: **REUTERS**

NÚMERO 178
14 DE MARZO DE 2010

A VUELTAS CON LOS TOROS

La pasada semana se inició en el Parlamento catalán el debate sobre la necesidad o no de abolir las corridas de toros en aquella Comunidad Autónoma. Alrededor de una treintena de comparecientes -entre defensores y detractores- ofrecieron su particular opinión sobre la denominada fiesta nacional y algunos, con sus tremendistas alocuciones en las que llegaron a comparar la muerte del toro en la plaza con la ablación o con el maltrato a la mujer, perdieron el norte, la razón y, utilizando un símil taurino, deberían haber recibido el tercer aviso por parte del presidente de turno.

El motivo más poderoso que esgrimen los abolicionistas se centra en el maltrato animal, pero la esencia de su rechazo responde a criterios estrictamente ideológicos y al radical repudio que tienen a todo aquello que rezume a español, y los toros, no lo olvidemos, son, sin ningún genero de dudas, una de las mayores señas de identidad del territorio nacional. De hecho, más de 60 millones de personas acuden cada año a las plazas a disfrutar de algún espectáculo taurino, existen más de un millar de empresas especializadas en el toro y la fiesta genera cerca de 2.500 millones de euros al año. La tauromaquia es un arte y, pese a quien le pese, jamás puede llegarse a comparar con el sufrimiento humano.

Esta semana, un periodista se acercaba a Miguel Bosé para preguntarle sobre la posibilidad de que en Cataluña se prohibiesen los toros. El cantante fue rotundo: «Si por la excusa del maltrato permitimos acabar con la fiesta nacional, entonces deberíamos cerrar las granjas de gansos para hacer *foie gras*, las naves de pollos o los circos». A buen entendedor, pocas palabras.

óscar del hoyo
director de OSACA

promecal

Director: Óscar del Hoyo.
Subdirector: Juan José Saiz.
Jefe de Fotografía: Alberto Rodrigo.
Redacción: Javier M. Faya, Marta Ruiz, María Albilla, Daniel Huerta, Adriana Rodríguez e Iván Juárez (SPC).
Diseño: Sergio Azúa y Esther Matías.

Edita: Ópera Prima Comunicación, S.L.
Imprime: Rotedic, S.A.U
Depósito legal: M-43231-2006

Comercializa: Gestión y Comercialización OSACA, S.L.
Dirección: Avda de Castilla y León 62-64. 09006 Burgos.
Teléfono: 947282904 (Redacción).
Fax: 947282906.
Departamento comercial: Alicia Serna.
Teléfono: 947252253 (Publicidad).
Correo electrónico: publicidad@revistaosaca.com

javier ares

POBRES ANIMALES

Me enviaba una oyente el pasado domingo a la radio un correo en el que trataba de transmitirme la impresión que le había ocasionado presenciar unas imágenes en las que se introducían unos caracoles en agua hirviendo a fin de cocerlos a la temperatura pertinente, y cómo éstos sacaban sus cuernos del caparazón, tratando de respirar, antes de morir asfixiados.

Venía nuestra comunicante, sabedora de a quien le dirigía la misiva, a manifestar su repulsa por la indiferencia que tan habituales prácticas nos provocan, y, de paso, clavarles una pulla a quienes se han tomado tan a pecho acabar con la bien o mal llamada fiesta nacional. No pinchó en hueso.

Ya he escrito en alguna ocasión a cerca de la desazón que me provoca sentirme, desde niño, un gran aficionado a la tauromaquia, siendo tan grande el cariño que, aún más de mayor, les profeso a los animales. Me comprenderán si les digo que no resulta nada fácil disociar esas dos pasiones cuando veo a un animal sometido al sufrimiento que se le inflige a un toro durante su lidia, pero no por ello voy a aceptar las arteras críticas de los antitaurinos que ven en los aficionados a una especie de pervertidos que son capaces de gozar con un espectáculo tan cruento.

Entiendo que quien no haya sentido jamás la emoción y la belleza que es capaz de transmitir la música callada del toreo solo sea capaz de ver una especie de danza macabra en la que un indefenso animal se ve martirizado, pero no alcanzo a comprender cómo esas mismas gentes sensibles devoran sin resentimiento alguno todos esos animales que, de forma totalmente innecesaria (salvo para el negocio) y cruel, son sometidos a innumerables sevicias para satisfacción y deleite de aquellos otros que nos llamamos racionales.

Podría enumerar un montón de razones para defender la crianza de los toros bravos, la sin par belleza de las dehesas y la sagrada liturgia de la lidia, pero tampoco lo voy a hacer para evitar ponerme del lado de los zoquetes defensores (intelectuales incluidos) del arte de Cúchares, que esgrimen como inaceptable que en democracia se pueda prohibir una tradición de tan hondas raíces culturales. Porque no es aquí la prohibición lo que se debate, sino la eliminación de un maltrato que ningún animal debe sufrir para solaz de unos pocos.

Pero, por encima de todo, lo que de verdad me indigna es el cinismo y la desfachatez de los políticos que, a fin de cuentas, son los que agitan y provocan la porfía de forma mezquina y taimada. De un lado, aquellos que, desde el reducto catalán, se alinean al lado de los abolicionistas sin importarles una higa el sufrimiento de los bóvidos, y sin otro objetivo que tratar de ciscarse en todo lo que huela a España con tal de ganar votos para la causa nacionalista. Del otro, los de la derecha más rancia, que, ignorante de lo que piensa la mayoría (tampoco les interesa saberlo), se lanzan al ruedo del esperpento tratando de convertir en bien cultural lo que ellos siempre utilizaron como opio para el pueblo (*panem et circenses*).

Y en el medio, los de la vara de mando, callados como putas, quieto el ademán y largo el silencio, prohibiendo sin prohibir (no se transmiten las corridas en su tele), pero temerosos de que cualquier gesto público pueda desgastar sus muy delicados cimientos. Así, no ha dejado de resultar grotesco que, mientras otras comunidades levantaban su voz en defensa de la fiesta, la madre Andalucía haya optado por un ominoso mutismo.

Miedo dan, cuando no asco.

javier ares
periodista

«

ME PROVOCA DESAZÓN SENTIRME, DESDE NIÑO, UN GRAN AFICIONADO A LA TAUROMAQUIA, SIENDO TAN GRANDE EL CARIÑO QUE PROFESO A LOS ANIMALES

Bodegas
Marqués de Olivara
D.O. TORO
Marqués de Olivara
TINTO RESERVA 2004
TORO
Marqués de Olivara
TINTO CRIANZA 2006
GRUPO
GARVEY
Desde 1780
Tienda On-Line

carlos alsina

LA TALLA INTELECTUAL DEL VELLO PÚBICO

Hoy comienzo el artículo sin saber por dónde me llevará. El título lo he puesto al terminarlo, de modo que no me sirve como pista. En busca de tema, tecleo en Google *Willy Toledo*. Lástima, hoy no ha hecho chistes negros sobre Cuba o la represión en las cárceles españolas, una opción menos. Escribo *cárceles* y me vienen a la cabeza dos ideas: que *Celda 211* le ha hecho un traje a los funcionarios de prisiones, y que es la única película reciente contra la que no se ha pronunciado el Vaticano. Cierro paréntesis sin haberlo abierto.

Entrar en internet a navegar sin rumbo es una experiencia enriquecedora. Acabo de escribir *rumbo* y ya me pregunto qué relación guardan *rumbo* y *rumboso*. El viernes me ofrecí a pagar la cena en el restaurante y alguien me dijo «¡qué rumboso!» (éramos ocho a la mesa, compréndase la exclamación). *Rumboso* viene de *rumbo*, pero en su acepción de *pompa*, no de *camino*. El ciudadano desprendido viene a estar, así, a la misma altura que el pomposo que hace ostentación. De haberlo sabido, paga otro. Empiezo la navegación con Willy y recalo, no me preguntes cómo, en la palabra *papanatas*. Quim Monzó ha convertido en libro sus artículos de prensa de los primeros años de este siglo. Lo ha llamado *Esplendor y gloria de la Internacional Papanatas*, una crítica del borreguismo creciente destripado con mirada lúcida. Los papanatas nos invaden, nos cercan, nos acechan. En lugar de esconder su endeblez de raciocinio en un armario, se exhiben como voceadores del cliché cutre disfrazados de ideólogos sobrevenidos.

Me asalta la duda de si a un papanatas cabe llamarle, en rigor, *cantamañanas*. El mejor amigo de quien escribe sigue siendo el diccionario, y en él compruebo que no. Cantamañas es un fantasioso sin crédito; papanatas, el cándido fácil de engañar. Visto así, *papanatas* no es el bruto chillón que le grita «¡fascista!» a Rosa Díez en la Autónoma de Barcelona, sino el memo que, en su memez, se convence de que es un grito justificado. No consta quién fue el primer hablante que llamó a otro papanatas, pero debía de tener buen corazón porque es un término desdeñoso pero que no alcanza la categoría de insulto. Papar nata siempre será mejor que comer mierda. Y el páparo es un hombre simple que se queda pasmado con cualquier cosa, bendita ingenuidad.

La navegación me lleva a esta copla que Francisco de Quevedo dedicó al sufrido Góngora: *Yo te untaré mis obras en tocino / porque no me las muerdas, Gongorilla / perro de los ingenios de Castilla / docto en pullas cual mozo de camino*. Quevedo hablaba del *mozo de camino* en su acepción más peyorativa, que diría Rosa, tal como nosotros estereotipamos la vulgaridad de la verdulera o la afición al chisme de la portera. La recoge Margarita Espinosa en su artículo sobre la historia de las palabrotas en la revista mexicana *Razón y palabra*. Explica la articulista que insultamos, básicamente, de cuatro modos: comparando al insultado con un animal (¡cerdo, pedazo de vaca, orangután!), señalando la endeblez de su entendimiento (¡bobo, estúpido, tontaina!), deseándole prácticas sexuales que no le agraden (¡que te dén por culo!) o mentándole la madre (¡será hijoputa!). La jerarquía del insulto va desde el apelativo *light* -tonto, zoquete, burro- a la máxima expresión del desprecio por la pobre inteligencia del otro, que para los hablantes españoles es «¡gilipollas!» y para los hablantes mexicanos es «¡pendejo!». Voy llegando a puerto cuando leo el origen de esta útima palabra tan sonora: pendejo, del latín *pectiniculus*; dícese del pelo que nace en el pubis y las ingles. De cómo evolucionó el uso de este vocablo para acabar identificando al hombre estúpido es un misterio, pero cabe pensar que la malicia del hablante consistía en rebajar la aptitud mental del aludido a la insignificancia intelectual del vello púbico. ¡Grandioso! Empecé con Willy y acabé en las ingles. Mañana vuelvo a navegar.

«

NO CONSTA QUIÉN FUE EL PRIMER HABLANTE QUE LLAMÓ A OTRO PAPANATAS, PERO DEBÍA DE TENER BUEN CORAZÓN PORQUE ES UN TÉRMINO DESDEÑOSO, PERO QUE NO ALCANZA LA CATEGORÍA DE INSULTO. PAPAR NATA SIEMPRE SERÁ MEJOR QUE COMER MIERDA

carlos alsina
periodista y columnista

Más de cien millones de personas disfrutan
de la energía de Iberdrola en todo el mundo.

ADOP
Patrocinador
del Equipo
Paralímpico
Español

IBERDROLA
Queremos ser tu energía

ESTAMBUL, CAPITAL CULTURAL EUROPEA

juan antonio narro prieto
texto

santi burgos
fotos

PUENTE ENTRE EUROPA Y ASIA, LA MAYOR CIUDAD DE TURQUÍA TIENE UNA SITUACIÓN PRIVILEGIADA QUE LE HA SERVIDO PARA COBIJAR A MÁS DE OCHO MILLONES DE PERSONAS Y CONVERTIRSE EN UN CENTRO FINANCIERO EN EL QUE CADA JORNADA SE REALIZAN DECENAS DE CONVENCIONES INTERNACIONALES.

EN LA URBE CONVIVEN LAS COSTUMBRES DE ORIENTE Y OCCIDENTE Y SE CONTRAPONEN EL ARRAIGO DE LA TRADICIÓN Y LA LLEGADA DE LA MODERNIDAD, POR LO QUE, ADEMÁS DE LA 'OBLIGADA' VISITA A SUS MONUMENTOS, ES CONVENIENTE DEJARSE ATRAPAR POR EL BULLICIO DE SUS CALLES, SU TRÁFICO DESORDENADO Y EL COLORIDO DE SU GRAN BAZAR.

Ya era hora. Por fin Estambul es Capital Cultural Europea. Es lo primero que pensé cuando me enteré de la concesión de este galardón. No quiero decir con ello que otras ciudades que han gozado de este reconocimiento no lo merecieran. Simplemente digo que, aunque apropiado, es tardío.

Esta urbe turca es tan grande, tan variada y tan gratamente abrumadora que -más allá de reconocimientos y diplomas- tiene, por sí misma, todo lo que cualquier viajero desee. Es, seguramente, una de las capitales más fascinantes del planeta.

Por ello, es ciudad que necesita tiempo y calma, tranquilidad, sosiego y grandes dosis de contemplación. No importa que bulla de gente, que el tráfico sea infernal o que haya un constante ir y venir de millones de almas. Eso da igual. Lo importante es saber saborearla, quedarse con sus aromas, con la esencia de este cruce de culturas, con la huella del paso de civilizaciones y con la vida de sus calles.

Cualquier reportaje, al estilo clásico, empezaría mostrando la llamativa circunstancia de situarse entre Asia y Europa, recordaría los tres nombres que ha tenido (Bizancio, Constantinopla y Estambul), enumeraría algunas de sus bellezas (como la Gran Mezquita Azul, Santa Sofia, el hipódromo, el Gran Bazar, el Bazar de las Especias, el Palacio de Topkapi, la torre Gálata, la Mezquita de Súleymaniye -Solimán *el Magnífico*...-) y multitud de cosas más.

Habría para escribir cientos de líneas y no acabar. Claro que eso es Estambul; claro que es también el Mármara y el Mar Negro; claro que tiene mucho que ver con el gran imperio otomano; claro que fue uno de los faros del

DATOS ÚTILES

Webs: *www.estambul-online.com, www.turismodeturquia.com, www.istanbul2010.org.*

Estancias. Hotel Conrad Estambul (*www.conradhotels1.hilton.com*).

Restaurantes recomendados. Hamdi Restaurant (*www.hamdi.com.tr*) y Namli Restaurant (*www.namlikebap.com.tr*) donde, posiblemente, encontremos la mayor variedad de kebabs de la ciudad. Una zona muy agradable para cenar es el famoso barrio de Kumkapi, junto al Mármara, donde ofrecen todo tipo de pescados para degustar.

Idioma. Turco.

Moneda. Lira turca.

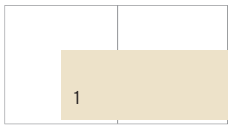
Consejo. No es recomendable, por lo caótico del tráfico, alquilar un coche. Los taxis son muy baratos.

Visado. Al entrar en el país hay que pagar, en concepto de visado, 15 euros.

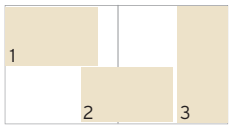
Casi obligado. Un crucero por el Bósforo. Llegaremos hasta el principio del Mar Negro navegando por un estrecho jalonado de lujosas casas, palacios -como el de Dolmabache-, puentes, fortalezas y espléndidas mezquitas.

Unas vistas únicas. Las que ofrece la torre Gálata. Construida por los genoveses, desde el mirador panorámico que tiene en lo alto se divisa una gran parte de la ciudad. Un balcón que rodea la torre nos permite sacar fotografías de algunos de los más emblemáticos lugares de Estambul.

Si tiene tiempo. Acercarse a la que fue la iglesia de San Salvador de Chora, uno de los mejores ejemplos de arte bizantino, donde aún pueden admirarse en sus paredes algunos mosaicos y frescos de incalculable valor.



1 Las costumbres de Oriente y Occidente conviven en una ciudad cada vez más cosmopolita que tiene como principal insignia la basílica de Santa Sofía.



1 El puente Gálata cruza el Bósforo y une las partes europea y asiática de la urbe.

2 y 3 La influencia del Viejo Continente tanto en la indumentaria como en las edificaciones es evidente.

cristianismo durante siglos, y claro que sería impensable la actual Estambul sin su impronta islámica. Eso es lo bonito, lo atrayente y parte de su hechizo. Por aquí pasaron todos y todos dejaron su huella.

Sin embargo, no es menos cierto que, frente a esos aspectos conocidos, frente a esa histórica y emblemática capital de sultanes, la ciudad mira a su propio futuro, destacando también una vertiente moderna digna de ser conocida. Y es que en nada son contradictorios ambos aspectos: el tradicional y el moderno, lo que fue y lo que será.

Sede de las principales empresas del país y reconocido centro de negocios internacional, ha sabido ganarse un puesto entre las urbes más dinámicas de su entorno. Aquí se realizan grandes transacciones, se cierran importantes acuerdos económicos y se celebran conferencias, reuniones y eventos internacionales.

Quizás la manera de apreciar la vertiente más vanguardista de Estambul sea cruzar el puente Gálata, dejar la zona del Cuerno de Oro y adentrarse en la otra Estambul. Calles como la transitada Istiklal, plazas como Taksim, etc. nos dan una idea de otro tipo de bullicio. Hoteles de lujo a las orillas de Bósforo, inmensos centros comerciales (como Kanyon o Cevahir, uno de los mayores de Europa), faraónicas obras de ingeniería (como los dos puentes que unen ambas orillas y el túnel que se está construyendo bajo las aguas del Bósforo), modernos edificios y una cuidada y densa vida cultural dan muestra de otra faceta, menos conocida y, quizás, menos publicitada, de esta gran capital. Y es que Estambul no es solo regateo y Gran Bazar. Son también tiendas de lujo, es moda, son restaurantes atiborrados de gente joven, son prestigiosas universidades, son miles de estudiantes y es diseño. Simplemente con acercarse al barrio de Levent podemos observar la gran urbe de este siglo.

Quien les escribe ha estado allí casi media docena de veces y siempre encuentra algo nuevo. Normal, porque de Estambul ¡quedará siempre tanto por contar!

CON LOS OJOS EN 2016

El enriquecimiento que supone para las ciudades ser Capital Europea de la Cultura ha hecho que varias urbes españolas tengan sus ojos puestos en 2016, año en el que nuestro país contará, junto a Polonia, con esta designación. Para ello, todas las candidatas se han puesto manos a la obra y planean unas agendas de actos dignas de este título.

Alcalá de Henares, Asturias (la candidatura conjunta de Gijón y Avilés está aún por confirmarse después de que Oviedo se retirara), Burgos, Cáceres, Córdoba, Cuenca, Málaga, Murcia, Palma de Mallorca y las Islas Baleares, Pamplona, San Sebastián, Santander, Las Palmas de Gran Canaria, Segovia, Tarragona y Zaragoza son las que pujan fuerte en la Península y las islas frente e las polacas Varsovia, Lublin, Lódz y Torun. Aunque todavía es pronto para que suene el nombre de alguna favorita, en Castilla y León Burgos y Segovia explotarán su Patrimonio histórico como principal signo de poderío, mientras que en Castilla-La Mancha, Cuenca presenta una candidatura que «es una apuesta estratégica de desarrollo económico, social y cultural, basado en criterios de sostenibilidad».

>ENTREVISTA

ARTURO PÉREZ-REVERTE escritor y académico

«EL QUE PIENSA QUE NO HAY FRANCOTIRADORES EN LA VIDA ES EL PRIMERO QUE CAE»

juanjo saiz
texto

juan lázaro y reuters
fotos

Se considera un artesano de la tecla. Escribir es su analgésico y destaca la forma de mirar del novelista por encima de las historias y del estilo con el que las cuenta. **ARTURO PÉREZ- REVERTE** (Cartagena, 1951) regresa a la escena literaria tras dos intensos años empapándose del Cádiz de 1811, escenario y protagonista principal de 'El asedio' (Alfaguara), una novela de personajes y aventuras; bélica, con enigma, intriga y suspense; romántica, científica, policiaca, marina, divertida y políticamente incorrecta.

Con la mirada que la vida le ha dejado, una «mirada turbia y removida por un montón de cosas buenas y malas», Arturo Pérez-Reverte, un lector que escribe libros «accidentalmente», transmite confianza y tranquilidad y seguridad en sí mismo, activos consolidados en una larga y exitosa carrera literaria (lleva vendidos más de 15 millones de ejemplares traducidos a 34 idiomas), tan envidiable y poco común como su propio autor, un ser libre, crítico y muy bregado que, sin embargo, apenas nada tiene que ver con la persona que rubrica sus controvertidos artículos de opinión porque, explica para disipar dudas, no comparte lo que piensan sus personajes, aunque ponga en sus bocas y plantee en sus acciones interrogantes y reflexiones sobre el mundo moderno y el antiguo, sobre la lealtad, el bien y el mal, la tortura, los procedimientos judiciales, el castigo y el premio, la impunidad, la responsabilidad o la moral.

Nos recibe en el Palace, «uno de los pocos hoteles auténticos que quedan en Europa», y aunque el día que se hizo esta entrevista acababa de regresar de su enésimo periplo promocional, ahora por Italia, se muestra relajado y satisfecho porque sabe, y no lo oculta, que ha alumbrado una de sus mejores novelas, pero también porque está al tanto de la magnífica respuesta que la obra está teniendo entre los lectores, un libro cuya tirada inicial, para hacer boca, ronda los 320.000 ejemplares .

Antes de arrancar la conversación, se pide un *gin-tonic*, se acomoda en la esquina de un noble sofá y abre fuego.

***El asedio* es una obra de madurez sustentada en más de 20 años de experiencia. ¿Es su «novela total»?**

Decir total es exagerado. Es una novela en la cual intento que estén representadas mis otras novelas, mi manera de escribir, mi visión del mundo, mi manera de contar, los personajes que suelo utilizar… Más que total sería una novela muy amplia en el sentido en el que intento que quepa toda mi obra anterior. Tengo 58 años, 21 de ellos como reportero, como novelista otros 20. Quiero decir que ya tiene uno cierta edad, pero sobre todo una mirada porque yo creo que lo que caracteriza a un novelista no son ni las historias que cuenta ni el estilo con el que las cuenta, sino su forma de mirar. Ese es el rasgo principal porque un novelista sin punto de vista no es más que un *juntaletras*.

Aventura, intriga, amor y muerte… todos los ingredientes para elaborar un *best-seller*, etiqueta que, por otro lado, no le incomoda en absoluto.

¿Por qué me va a molestar? *Best-seller* es la novela rosa, *best-seller* es la Biblia, la Divina Comedia, El Quijote, Ken Follet o Agatha Christie. Es más, procuro que mis libros sean *best-seller*, que sean lo más leído posible. Para que el mensaje que echas en la botella llegue a un montón de manos distintas tienes que trabajar mucho el lenguaje para hacerlo accesible a todos ellos, aunque esa sencillez en cuanto a la forma requiere un trabajo muy complejo.

Comercio, ciencia, botánica, armamento, moda, taxidermia, técnicas de combate…

Y muchas otras cosas.

¿La labor de documentación es la fase más agradecida en su proceso de elaboración de una novela?

Es la más divertida. Soy un escritor profesional. Yo cuento historias y en mi trabajo hay una parte fría y profesional, pero también hay otra parte que es la personal. No podría estar dos años trabajando en una historia que no me divirtiera y una novela como esta me plantea un montón de cosas que no sé, cosas que debo aprender para poder escribirla. En consecuencia, el proceso de aprendizaje de lectura, porque yo sigo siendo un lector que escribe novelas accidentalmente, el hecho de prepararlas, de documentarlas, de saber todo lo que tengo que saber para contar la historia es un aprendizaje profesional muy gozoso.

¿Qué encuentra en el ajedrez que tanto le fascina?

Mi padre era un gran jugador de ajedrez, desde pequeño lo veía jugar con los amigos, en casa, en el casino de Cartagena. Yo soy muy mal jugador porque soy demasiado imaginativo y me pierdo en jugadas maravillosas y absolutamente extraordinarias que después no son nada prácticas. Pero me encanta verlo y para mí simboliza muchas cosas: el ajedrez, con el mar y la navegación, es el mejor símbolo de la vida, de la muerte; el blanco y el negro, la amenaza, el peligro, los movimientos, la fuga, el territorio hostil. Siempre está presente de una u otra manera en mis novelas. Y en *El asedio* está también como base, como territorio. Cádiz y su bahía son un tablero de ajedrez en el cual se están moviendo las piezas, los personajes y la historia.

En la guerra, como en la vida, sobrevive el que mejor conoce las reglas del juego.

Como en el mar. Soy marino y el mar es también un lugar de reglas. Hay una cosa que aprendí cuando era reportero y es que la vida está llena de minas, aunque nosotros caminamos metiendo el pie en todos los charcos de una manera muy irresponsable. Dedicar tiempo a averiguar las reglas, a comportarte según ellas, a saber cuál es el lado bueno y el lado malo de la calle, de la guerra, de la ciudad o de la vida; a saber quién es el amigo y el enemigo; a saber que el cielo azul no significa forzosamente que no vaya a hacer viento cuando estás navegando, o que un campo verde puede tener minas, que el mejor amigo puede ser mañana el peor enemigo, que la vida es un lugar hostil y peligroso y que, en definitiva, hay que conocer las reglas incluso para poder vulnerarlas porque es lo que te ayuda a mantenerte vivo.

Húsares y marinos se dejaban largas trenzas y coletas para proteger sus cuellos de los golpes de sable. En la Guerra de los Cien Años (1337-1453), los franceses cortaban el dedo corazón a los arqueros ingleses y éstos les mostraban tal apéndice a los galos como señal de desafío. Salvando las distancias, ¿ve usted a José María Aznar de arquero?

Aznar no me interesa en absoluto. Está fuera de mi mundo, de mis intereses, incluso como ciudadano español.

Pero los medios de comunicación le siguen prestando mucha atención.

Eso es una cuestión de los medios. Yo desde luego no voy a contribuir a ello porque para mi Aznar no tiene el menor interés, ninguno. Además, yo soy novelista.

Tras empaparse del Cádiz de 1811, hoy sabe cuánto cobraba entonces un ministro o lo que valía un alquiler. ¿Podría decir lo mismo en el momento actual?

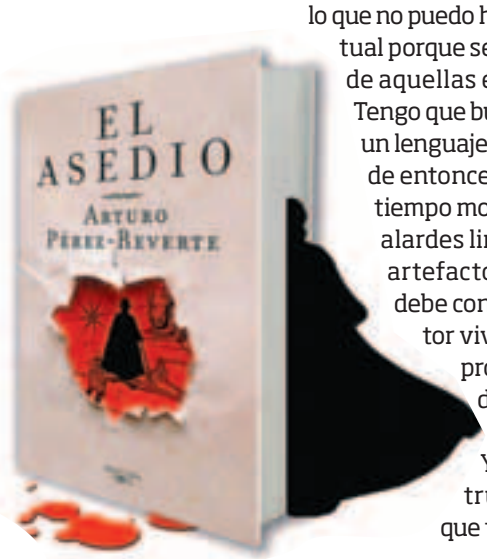
Pues no. Hay cosas que sí conozco evidentemente porque vivo en el mundo, pero con el tiempo uno comprende que no puede abarcarlo todo, no puede estar en misa y repicando, no puede ser el muerto y el cura del entierro. Entonces hay que elegir y esa toma de decisiones te va cerrando el abanico, te va limitando otros campos, y si quieres hacer algo bien tienes que hacer eso y no lo otro. Todo esto supone que hay cosas de las que sé mucho y otras de la que no sé absolutamente nada. Y no es que no me interese el mundo de fuera, que viva recluido en mi mundo literario y personal, es que solamente me muevo en aquello que puedo controlar y que tiene algo que ver con mi vida. Es, digámoslo así, una ignorancia consciente y táctica.

«El velacho braceado a sotavento en su verga, sobre la cofa… incluso aparecen carronadas y se navega de bolina…». Su libro es un fiel aliado del diccionario.

No es verdad. En mi libro esas cosas están contextualizadas. El español es la lengua más hermosa que conozco y yo intento sacarle el máximo partido llegado el momento de crear ambientes. Si quiero que el lector se sienta en el mar, en el siglo XVII o en el Cádiz de las Cortes lo que no puedo hacer es utilizar el lenguaje actual porque sería anacrónico, ni tampoco el de aquellas épocas porque sería arcaico. Tengo que buscar un lenguaje intermedio, un lenguaje hecho con palabras textuales de entonces pero contextualizado en el tiempo moderno. Ese es el truco. No son alardes lingüísticos. Una novela es un artefacto que debe de ser eficaz, que debe conseguir su objetivo: que el lector viva contigo la vida que le estás proponiendo, que olvide la realidad, suspenda la incredulidad y te acompañe en el recorrido. Y eso se hace con trucos, con trucos nobles del oficio, de los que tampoco abuso.

«CON EL TIEMPO UNO COMPRENDE QUE NO PUEDE ABARCARLO TODO. HAY QUE ELEGIR Y ESA TOMA DE DECISIONES TE VA CERRANDO EL ABANICO»

«SOLO ME MUEVO EN AQUELLO QUE PUEDO CONTROLAR Y QUE TIENE ALGO QUE VER CON MI VIDA. ES UNA IGNORANCIA CONSCIENTE Y TÁCTICA»



La ciudad como espacio acogedor es cada vez más una entelequia. ¿Cómo era a este respecto el Cádiz sitiado por las tropas francesas?

Hay una cosa, otra más, que descubrí o intuí cuando era reportero: que las ciudades son equívocamente seguras. Por la vida que llevé, por los lugares en los cuales me moví, Sarajevo, Beirut, la Managua de entonces... Cuando era pequeño traducía el griego y el latín y recuerdo la Troya de mis traducciones como la ciudad segura que se vuelve insegura por el caballo de madera. Desarrollé una teoría personal, es mía, es original, que consiste en ver la ciudad como un territorio especialmente interesante, porque ahí se mezclan fuerzas hostiles y fuerzas amistosas. Una ciudad en guerra tiene su lado bueno, el que te protege, y su lado malo, que es donde te cae la bomba. Tiene un diseño, una geometría que al mismo tiempo abriga y expone. Es la ciudad como un tablero de ajedrez y esta novela la he construido sobre esa idea. Cádiz es un barco en mitad del mar, sometido a vientos, a tempestades, a bombardeos... Cádiz era ideal para desarrollar una novela de 700 páginas con ese concepto de la ciudad como lugar singular.

«Entonces -cito de su libro- la vida transcurría en sombras y la noche era noche de verdad, ámbito de misterio».

Eso es muy importante.

Tampoco hemos cambiado tanto.

Claro que sí. El hombre moderno no se da cuenta; quiere luz y enciende la luz, pero en la guerra no hay luz, en la noche no hay luz, en el mar no hay luz, no hay electricidad y eso me ha hecho pensar mucho en que antes el mundo no era como ahora. Recuerdo que en casa de mis abuelos cuando caía la noche todavía ponían quinqué de petróleo para iluminarse, y era una familia que tenía buenos medios, pero era la costumbre, no necesitaban tanta luz para vivir. Y ese vivir en sombras, en penumbra; que fuera tan importante la voz, el tono, la vista para adivinar las formas que se movían en la oscuridad, todo eso daba una manera de ver el mundo muy distinta de la nuestra de ahora. Y esta novela necesitaba mucho de ese recuperar este tipo de relaciones entre los seres humanos, que se pasaban la mitad de su vida en sombras o en penumbra.

En esta novela vuelve a ofrecer una «descarnadísima visión» del ser humano. ¿Ha perdido toda fe en las personas?

No, pero no puedo ser ingenuo ni irresponsable y pensar que el mundo es un lugar donde Bambi va a ganar la batalla. Lo que leo, lo que vivo, mi manera de mirar el mundo me dice que el ser humano es un animal muy peligroso y muy difícil, y que hay que guardarse mucho de él, lo cual no entra en contradicción con que el ser humano pueda ser generoso, compasivo, culto, caritativo y leal, y justamente es lo que otorga su interés a la vida: que la misma persona, y esto también lo he visto, puede ser compasiva, caritativa y leal y, al mismo tiempo, asesina, criminal, violadora... Esa doble naturaleza del ser humano está en todas mis novelas. No obstante, al hacer balance, al final se manifiestan con más contundencia los aspectos negativos que los positivos. El hombre es más bestia que ángel y más criminal que héroe, aunque siempre hay un justo en Sodoma. Ves (Arturo interrumpe su discurso y señala con la mirada a dos acicalados varones de más de 60 años que ocupan una mesa situada a escasos metros de nosotros, en la famosa *rotonda* del hotel Palace), ésos son políticos, ésos son dos hijos de puta, pero no les pegas un garrotazo en la cabeza porque siempre te paras a pensar que igual te equivocas y le atizas al decente.

«UNA NOVELA DEBE CONSEGUIR QUE EL LECTOR OLVIDE LA REALIDAD, SUSPENDA LA INCREDULIDAD Y TE ACOMPAÑE EN EL RECORRIDO»

La palabra patriotismo solo aparece en el libro en boca de los que no combaten, «porque Cádiz está lleno de gente nada heroica que se corre juergas vestida de uniforme y se toca los huevos»... ¿Este es un retrato que sigue vigente en determinados sectores de la sociedad española, o no es para tanto?

Por supuesto que sigue vigente. La lucha tiene muy pocos amigos. La victoria tiene mil personas desfilando. En todos los momentos de la Historia de España siempre hubo, y

hablo también de ahora, cuatro gatos que daban la cara y que se la partían y 400 sinvergüenzas que al amparo de todo eso hacían su negocio y se ponían las medallas. Ocurrió en Cádiz y ocurre ahora... (prolongado silencio). El español es históricamente un animal cruel, bárbaro e inculto, pero también es un tipo generoso, capaz de sacrificarse, duro. Ha sufrido tanto que ha desarrollado una capacidad de solidaridad y de compasión con los otros que le permite olvidar y perdonar enseguida. Esos grandes defectos también se compensan con virtudes muy altas y eso hace que el español de infantería sea siempre un personaje al mismo tiempo brutal y entrañable porque él no tiene la culpa de ser inculto, o no la ha tenido hasta ahora. De esto si quieres hablamos luego. Recuérdamelo.

Vale.

Y es que verlo siempre metido en todas las causas, nobles o innobles, sacrificándose, dando la cara... ¿para qué? La transición que hemos tenido, la gente que ha peleado por una España mejor, por un mundo mejor, por una sociedad más justa y tener que ver a estos golfos (señala nuevamente a los dos políticos que toman el aperitivo frente a nosotros) aquí todos los días... Porque yo vengo aquí con mi dinero, y estos también vienen con mi dinero y con el tuyo. Y entonces te preguntas qué tienen que ver estos tíos con los que han estado rompiéndose la cara en las barricadas, en las cárceles franquistas, en las cárceles de los otros. ¿Qué tiene que ver una cosa con otra? Pues esa es la historia de España.

¿Y por qué ahora el ciudadano español si tiene culpa de su incultura?

Sí, no se me olvida. Antes el español tenía excusas: era inculto, una mala bestia, porque no le habían dejado ser otra cosa, y hablo de cultura como lucidez, conocimiento del mundo, sensatez. No le dejaron estudiar pero ahora sí se puede. Ahora la educación es gratuita y el que quiere puede saber. Cuando veo en televisión al John Cobra este, o al Chikilicuatre o a las tías esas que aplauden a la Belén Esteban en el programa de turno entonces no hay excusa; son culpables, somos culpables de lo que nos pasa.

«MI MANERA DE MIRAR EL MUNDO ME DICE QUE EL SER HUMANO ES UN ANIMAL MUY PELIGROSO Y MUY DIFÍCIL, Y QUE HAY QUE GUARDARSE MUCHO DE ÉL»

Fernando VII y la torpeza de los radicales, que no supieron combinar revolución con realismo, dieron al traste con la ciudad más liberal de Europa. ¿Aquellos barros trajeron estos lodos?

Sin duda. El querer explicar el atraso de España y nuestros problemas políticos y generales por 40 años de franquismo me parece un error histórico gravísimo y de una ignorancia supina. Somos lo que somos ahora porque ya en Trento nos equivocamos de Dios, y porque después los Austrias nos reventaron y nos convirtieron en un país de chupatintas, burócratas, golfos y corruptos. Y porque después la Constitución de Cádiz se fue al diablo. Y porque después tuvimos un siglo XIX de guerras civiles y de liberales y conservadores que se querían no vencidos sino exterminados. Y porque tuvimos después un 98 infame, y porque después tuvimos unas monarquías y unas repúblicas que nos las cargamos por estupidez y por insolidaridad. Todo es un proceso acumulativo. Aquí no nos ha traído el franquismo, sino la historia de España de dos o tres mil años. Cuando estaba manejando el material de esta novela me di cuenta de que era verdad. En el Concilio de Trento España optó por un dios siniestro, fúnebre, oscuro... el dios del cardenal Rouco para que me entiendas, mientras que en el resto de Europa optan por un dios táctico, protestante, que le parece bien el comercio. Un dios, joder, que permite las lecturas, la libre circulación de las ideas, que no quema a nadie. Pero aquí no, aquí apostamos por el dios de Rouco, que nos sigue jodiendo todavía hoy. Cómo no vamos a lamentar que aquel Cádiz liberal, abierto, que se parecía a Londres, a Liverpool, Hamburgo, a Rotterdam, aquella ciudad que simbolizaba a España terminase en nada, se diluyese en la nada y siguiéramos en la sombra y en la cerrada, oscura, turbia y perra España de siempre, que todavía hoy nos sigue dando coletazos.

«EN TODOS MIS LIBROS INTENTO MOSTRAR AL HOMBRE EN SITUACIONES LÍMITE PORQUE ES ALLÍ DONDE SE MANIFIESTA EN LO QUE ES DE VERDAD»

«DOY MÁS CREDIBILIDAD A UN PERIÓDICO QUE A UN GOBIERNO, SIEMPRE Y CUANDO EL PERIÓDICO NO SEA DEL GOBIERNO»

«LOS AUTORES CLÁSICOS SON MIS ANCLAJES; ME EVITAN HACER EL RIDÍCULO, COMO DISFRAZARME DE PUNKI PARA LIGAR CON JOVENCITAS»

«El amor es como una borrachera que saca lo que llevas dentro» ¿Lo mejor y lo peor?
Claro. Cuando las grandes pasiones, las grandes agitaciones de la vida nos conmueven entonces sale lo que el hombre lleva dentro. El que tiene mierda sale mierda y el que tiene oro sale oro. Por eso al hombre no puedes conocerlo nunca en situaciones normales. En todas mis novelas intento mostrar al ser humano en situaciones límite porque es allí donde se manifiesta en lo que es de verdad. No se puede falsear. Aquí cualquiera que entra con una corbata y una tarjeta oro en el bolsillo puede falsear la realidad fácilmente. Pero cuando la visa oro no funciona, cuando con la corbata te ahorcan, cuando todo se va al carajo es entonces cuando se manifiesta el que vale y el que no vale para lo que sea. Por eso me interesa tanto el hombre en crisis, quizá también porque lo he visto en crisis toda mi vida. Y cuando digo en situaciones límite no me refiero en la guerra sino en el dolor, en la enfermedad, en el sufrimiento, en la cárcel, en la soledad, en el desamor, en la incertidumbre, en el paro… Porque no todos los hombres somos iguales.

«Quien vive sin enemigos vive descuidado» ¿Sus enemigos, más allá del mar?
La vida está llena de enemigos, pero la lección es el mar. El mar me enseñó que el día más bonito, el más luminoso, la nube más lejana te crea una sensación de falsa seguridad. Decía Joseph Conrad que lo que define al marino es una saludable incertidumbre, y es verdad porque el marino sabe siempre que el viento puede cambiar en un momento y se puede convertir aquello en un infierno. Allí siempre estás en alerta; esa tensión continua que te mantiene vivo en el mar también te mantiene vivo en la tierra. Al ser humano cuando se relaja, cuando se confía, la vida le da el zarpazo y se lo carga. El que piensa que no hay francotiradores en la vida es el primero que cae.

Puestos a elegir, ¿qué prefiere, un Gobierno sin periódicos o periódicos sin Gobierno?, como Thomas Jefferson.
Eso fue una *boutade* de Jefferson porque las dos alternativas serían malas. De todas formas, doy más credibilidad a un periódico que a un gobierno, siempre y cuando el periódico no sea del gobierno, que ahora ya no está tan claro.

Hablando de crisis, cómo no, dice Gaspar Llamazares que lo que este país necesita es una reforma empresarial…
Ya ¿y qué? Y si nos besáramos todos en la boca pues seríamos todos más felices. Y si yo tuviera la cara de Brad Pitt y el cuerpo de Tarzán pues también, nos ha fastidiado. No me interesa lo que diga Llamazares, que, por otro lado, es un hombre inteligentísimo.

¿Se imagina hoy a un estudiante sin acceso a Google? Cada vez más preparados y mejor formados pero con una cultura media muy pobre.
Internet es una herramienta de cultura maravillosa, si se utiliza correctamente. A mi lo que no me gusta de Internet es que sitúa en el mismo rango lo respetable con lo que no lo es, no discrimina. Cualquier tonto indocumentado como Anasagasti puede hacer mañana un *blog* y al

momento tiene el mismo rango que lo que pueda decir el premio Nobel de Física o el Nobel de Economía. Igualar por abajo siempre es terrible.

«Un día me quedaré atrás: nadie evoluciona permanentemente». Pero parece que tiene cuerda para rato.

No te creas, me estoy quedando atrás en muchas cosas. Te pongo un ejemplo: la persona que me lleva todas estas cosas de la informática e Internet me dijo el otro día que me habían puesto en Twitter y en Facebook, pero yo no sé lo que es eso, es que ni he entrado a verlo. Utilizo Internet para mandar el artículo a *El Semanal* y para cuatro cosas muy elementales, pero pierdo más tiempo que si llamo por teléfono o si voy a una biblioteca a consultar lo que necesito. A mi edad no puedo invertir mi tiempo, mi trabajo y mi esfuerzo en unas disciplinas que realmente no me son útiles.

«Un libro que no te lleva a otro libro es un libro estéril» ¿A qué libro o libros puede conducirnos *El asedio*?

Cada lector es diferente y cada cual elegirá el libro o libros a los que esta novela les lleve. De eso se trata. Toda novela es un llamamiento a la lucidez del lector, es un autorrespeto por su capacidad de buscarse la vida.

Lee a Virgilio, a Homero, a Montaigne, Conrad o Chateaubriand como quien va al gimnasio y hace flexiones, es decir, más como ejercicio que como un deleite.

Las dos cosas, pero si no me deleitara no haría ese ejercicio; sufrir lo justo. Después de tantos años de releer a Montaigne o a Cervantes te das cuenta de cómo evolucionas tú, que con cada lectura eres un hombre distinto. Creo que a partir de los 40 años el ser humano solo debería releer. Ese es el papel de los clásicos: ser releídos una y otra vez porque cada vez es distinto porque tú eres distinto. Por eso es una fuente de placer y de conocimiento extraordinaria, además de un ejercicio intelectual muy necesario. Los autores clásicos son mis anclajes; me evitan hacer el ridículo, como disfrazarme de punki para salir a ligar jovencitas de 15 años.

Usted es un lector que escribe libros y encuentra en la literatura «el único consuelo y el único analgésico posible, aunque no elimina la causa del dolor». También cuenta con el escape del mar ¿Pero qué le aflige?

Muchas cosas, pero sobre todo me aflige la estupidez aliada con la ignorancia y con el poder; es la más letal combinación que existe en el mundo.

«ME AFLIGE LA ESTUPIDEZ ALIADA CON LA IGNORANCIA Y CON EL PODER; ES LA MÁS LETAL COMBINACIÓN QUE EXISTE»

¿Sigue imaginando vidas, inventándose biografías y montándose películas con la gente anónima que encuentra en su camino?

Claro, es una manera de ejercitar la imaginación. Veo a una persona y me pregunto si será feliz o desgraciada, si el pañuelo que lleva al cuello se lo regaló su novio, si trabaja o está en el paro, si camina bien o camina mal… Me fijo mucho en los zapatos, sobre todo en los de los hombres porque son muy reveladores. ¿Ves los que llevo yo? (señala sus lustrosos zapatos) ¿No te parecen reveladores?

No estoy capacitado para ese tipo de interpretaciones, pero me gustan.

Los tuyos también me gustan a mí… (sonríe). Todo esto son cosas de las que hago inferencias, deducciones. Es una manera de mantenerte también lúcido de mirar; miro hacia fuera constantemente porque me hace evolucionar y me mantiene vivo. Pero insisto en lo de los zapatos. La gente no se da cuenta de lo importantes que son los zapatos para muchas cosas; lo que pueden llegar a revelar de su dueño.

«LO QUE NO SOPORTO DE ESPAÑA ES QUE AQUÍ TODO CRISTO SE VA DE ROSITAS Y YA NADIE EXIGE NADA»

¿No es un poco triste fijarse más en los zapatos que en los ojos de la persona que los calza?

Es que, insisto, los zapatos, con frecuencia, revelan mucho más que los ojos.

¿Mantiene la capacidad de soñar o también es algo que se le ha quedado atrás?

Aquí está este libro.

¿Pero aún sueña, más allá de la ficción de sus novelas?

Navego, tengo una biblioteca con 29.000 y pico libros, según el último censo… Más que soñar, imagino, porque soñar quizás tiene una connotación un tanto banal.

A estas alturas, nuestros representantes políticos siguen debatiendo, una vez más, sobre la necesidad de establecer un pacto en Educación. ¿Qué se puede pactar, más allá del sentido común?

Volvemos a los señores diputados que estaban sentados ahí enfrente. No hay más remedio. Nada que pase por manos de esa gentuza responde a intereses puramente objetivos. Te pongo un ejemplo. Miembros del Partido Socialista de Cataluña se trasladaron hace unos días a Salamanca para visitar una dehesa con toros porque este grupo va a apoyar las corridas de toros en aquella comunidad. Te aseguro que si en Cataluña la mayoría de la sociedad estuviera contra las corridas, el PSC también lo estaría. Los políticos siempre van con el viento a favor, lo suyo es puro oportunismo. Pero lo peor es que lo sabemos y ahora aquí no pasa nada. Antes se pedían responsabilidades. Hoy pueden decir una cosa, mañana otra y pasado lo contrario, y no pasa nada porque hemos perdido el sentido crítico y nadie exige nada. Lo que no soporto de España es que aquí todo Cristo se va de rositas. Aznar se fue de rositas, Felipe González se fue de rositas, Zapatero se irá de rositas y el que venga detrás también, y la culpa es nuestra.

Los personajes de sus novelas, también los de *El asedio*, tienen su propia moral, se rigen por normas muy estrictas y las respetan. Por libre, pero con ética. ¿Le vale como lema?

Bueno, lo que pasa es que cuando la ética no existe, vale una estética como recambio.

¿Los malos ganan siempre?

Sí, pero eso no impide que intentemos que les sangre la nariz. Al menos es lo que yo, modestamente, trato de hacer cada domingo.

PROTAGONISTAS

El asedio es una novela sin héroes que narra el pulso entre lo que pudo ser y no fue. Es una trabajada y emocionante narración en la que se reconoce gran parte de la obra literaria de Pérez-Reverte, desde *La Reina del Sur* a *El pintor de batallas*, *El maestro de esgrima*, *El Club Dumas* o *La tabla de Flandes*, entre otros. Y también es una novela con enigma de tipo policiaco y científico a la vez: la misteriosa relación entre los proyectiles que disparan los franceses sobre Cádiz y los asesinatos de muchachas que se registran en las zonas de impacto instantes después de caer las bombas. Pero, ante todo, *El asedio* es una obra de personajes, de los que sobresalen los siguientes:

Rogelio Tizón. Comisario de barrios, vagos y transeúntes. 53 años cumplidos y32 de servicio «como perro viejo y callejero». Le gustaría ser inteligente, pero se sabe solo astuto, y veterano.

Simón Desfosseux. Capitán adjunto del Estado Mayor de Artillería del Ejército imperial francés. Su arma es la tabla de cálculo y su pólvora la trigonometría.

Lolita Palma. Propietaria de la firma Palma e Hijos. Un excelente partido, aunque más que el matrimonio, la inquietan las mareas o las andanzas de una embarcación corsaria que le pertenece.

Pepe Lobo. Capitán corsario. Sigue en el mar porque no tiene otro sitio adonde ir.

Gregorio Fumagal. Taxidermista y espía francés. Un hombre de ciencia y libros.

Maurizio Bertoldi. Teniente imperial. Fiel ayudante de Desfosseux. Es unos de los 23.000 soldados napoleónicos atrincherados entre Sancti Petri y Chipiona.

Lorenzo Virués. Capitán de ingenieros. Militar fogueado que, como Pepe Lobo, estuvo preso en Gibraltar por los ingleses.

Felipe Mojarra. Salinero de la isla de León, explorador del ejército y guía en golpes de mano contra los franceses.

HAY VIDA MÁS ALLÁ DE ADRIÁ

LA RECONVERSIÓN DE EL BULLI EN UNA FUNDACIÓN PARA FORMAR EN LAS MÁS NOVEDOSAS TÉCNICAS CULINARIAS A UNOS CUANTOS BECARIOS HA ABIERTO EL DEBATE: ¿ESTÁ ESPAÑA PREPARADA PARA SEGUIR SIENDO EL GRAN REFERENTE MUNDIAL DE LA INNOVACIÓN EN LOS FOGONES ANTE UNA EVENTUAL RETIRADA DEL MEJOR COCINERO DEL PLANETA? LOS EXPERTOS GASTRÓNOMOS ESTÁN CONVENCIDOS DE QUE NO HAY NADA QUE TEMER. UNA LISTA INAGOTABLE DE NUEVOS TALENTOS HAN DEMOSTRADO QUE ESTÁN MÁS QUE LISTOS PARA RECOGER EL DIFÍCIL RELEVO Y MANTENER EL ESTATUS ALCANZADO GRACIAS AL GENIO CATALÁN, PERO TAMBIÉN A OTRAS FIGURAS COMO SUBIJANA, BERASATEGUI, SANTI SANTAMARÍA O CARME RUSCALLEDA.

daniel huerta
texto

agencias
fotos

La noticia paralizó cazuelas y sartenes de medio mundo el pasado 27 de enero: Ferrán Adría anunciaba que El Bulli se cogía dos años sabáticos. Dos semanas después, botes de harina, puerros y zanahorias rodaban por el suelo cuando *The New York Times* informaba de que el cierre del restaurante más prestigioso del planeta era definitivo debido a los más de 500.000 euros que pierde anualmente. Al final, y tras un rápido desmentido, la sangre no llegó al río. El establecimiento de Cala Montjoi en la localidad gerundense de Roses parará, pero volverá en 2014 como una fundación sin ánimo de lucro que seguirá dando comidas y formará en las más modernas técnicas culinarias a 25 afortunados becarios.

El susto fue suficiente para que el sector se tomara un momento de reflexión con el objeto de analizar si estaría preparado para soportar la retirada del que se dice es el mejor cocinero de todos los tiempos. El resultado del examen fue positivo: España ha hecho los deberes para mantenerse en lo más alto de la élite culinaria ante un eventual relevo generacional.

Existe una nueva hornada de chefs que resumen en sus fogones lo mejor de las tendencias de la alta cocina del siglo XXI: fusión, investigación, estimulación sensorial, recuperación y mejora de la tradición, pero siempre con la máxima del respeto al producto de calidad, porque, al fin y al cabo, se trata de sentarse a una mesa a comer.

Jóvenes cocineros como el andaluz Dani García (del restaurante Calima, en Marbella), los vascos Andoni Aduriz (Mugaritz, en Rentería) e Íñigo Lavado (Íñigo Lavado, Iparralde), el catalán Jordi Vilá (Alkimia, Barcelona), el levantino Ricard Camarena (Arrop, Valencia), el asturiano Nacho Manzano (Casa Marcial, Arriondas) o el madrileño David Muñoz (Diverxo) han demostrado originalidad y osadía suficientes en sus creaciones para que no corra peligro el privilegiado estatus que ostenta actualmente la cocina española en el mundo.

Así lo cree José Carlos Capel, el crítico gastronómico más leído e influyente del país, para quién si El Bulli cerrara «todo seguiría igual» debido a que la legión de seguidores de los grandes cocineros «tienen bien asimilada la lección». Y es que los aprendices de ese grupo de veteranos maestros del fogón que conforman, además de Adriá, José María Arzak, Pedro Subijana, Martín Berasategui, Carme Ruscalleda, Santi Santamaría y Joan Roca -todos ellos con tres estrellas Michelin-, están más que preparados para recoger el testigo de esta inmejorable generación. «Tenemos cuerda para rato», sentencia Capel, fundador del certamen Madrid Fusión y miembro de la Real Academia Española de Gastronomía.

De su misma opinión, aunque con matices, es el *gurú* del vino y experto gastrónomo José Peñín, quien sostiene que la cocina patria tiene «un futuro prometedor, pero sin la intención de crear nuevos *bullis*. Simplemente hay que potenciar la creatividad del gusto y menos la de las texturas y la estética».

ITALIA REABRE LA POLÉMICA

Estas palabras traen a la memoria la enconada polémica que inició Santi Santamaría en 2008 durante la presentación de su libro *La cocina al desnudo*, en el que afirma que Adriá se preocupa más de la experimentación que del respeto al comensal. El chef catalán llegó a acusar a su colega de emplear en sus platos productos como la metilcelulosa, un gelificante de origen vegetal que podría perjudicar a la salud.

La esencia de aquel enfrentamiento ético todavía se mantiene. «Creo que por el momento hay que parar en la investigación tecnológica y aplicarla a la base del sabor español de nuestros platos tradicionales», asegura Peñín, para quien «lo más importante es que, con el tirón de Adriá, el Instituto de Comercio Exterior (ICEX) insista con acciones de promoción de nuestra cocina conjuntamente con el vino español».

El Gobierno italiano ha ido más allá en este rechazo a la modernidad al prohibir recientemente mediante un decreto el uso de productos químicos, aditivos y sustancias gaseosas en todos los restaurantes, una medida que censura la metilcelulosa y el nitrógeno líquido, dos de los elementos más utilizados en las creaciones culinarias de la gastronomía molecular, cuyo *alma mater* es el chef de El Bulli.

De momento, en España ni se plantea la posibilidad de adoptar una decisión semejante que pondría en peligro todo lo conseguido por el cocinero nacido en el barrio de Santa Eulàlia, en l'Hospitalet de Llobregat. De hecho, el presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Ansón, asegura que no cree que este tipo de sustancias sean malas para la salud «en absoluto» y justifica la iniciativa transalpina por el hecho de que «es normal que las autoridades sanitarias tomen cierta precaución cuando aparecen cosas nuevas en el mercado». «Pero llevo consumiendo ese tipo de cosas desde hace 15 ó 20 años y nunca me han sentado mal», sentencia.

EL SECTOR GASTRONÓMICO DISCREPA SOBRE LA CONVENIENCIA O NO DE SEGUIR APOSTANDO POR LA EXPERIMENTACIÓN CULINARIA

Capel, por su lado, no es partidario de reabrir una polémica que considera «agua pasada», pero se muestra convencido de que la experimentación con técnicas culinarias «seguirá siempre». Precisamente, son los logros de esa innovación los que han cambiado radicalmente la imagen de una cocina española que, a mediados del siglo pasado, el maestro de periodistas Julio Camba definía como «una mezcla de ajo y de preocupaciones religiosas».

Pero la figura de Ferrán Adría va mucho más allá de un debate puntual, sano como lo son todos. Fue su poder creador el que hizo que en los 90 la cocina patria empezara a luchar cazo a cazo con la todopoderosa francesa, para superarla en prestigio años después. Además, el catalán se ha asegurado de que su filosofía de explorar más allá de lo que la tradición dice seguirá predominando en los fogones de todo el mundo.

De El Bulli ha salido un grupo de profesionales de éxito que formarían una generación intermedia entre los veteranos y las jóvenes promesas. Son cuarentones que gozan de un gran prestigio internacional como en el caso del televisivo José Andrés, que se ha convertido en el chef más popular de Estados Unidos gracias a sus restaurantes de Washington y Los Ángeles. Entre estos *apóstoles* también estarían el mediático Sergi Arola, Paco Roncero, Alex Montiel y Albert Raurich. Esta terna la completan Xabi Sagrista y Toni Gerez, que formaron parte del primer equipo del restaurante de Roses cuando Adriá y su socio y jefe de sala Jordi Soler lo cogieron en los 80.

Aparte de su genio indiscutible -Capel asegura que es a la cocina lo que Pablo Picasso a la pintura-, Adriá ha desarrollado una fructífera labor de marketing para labrarse una imagen rentable que le sirvió durante décadas para mantenerse a flote. Sin embargo, la crisis económica no hace distinciones y son las pérdidas millonarias las que le han obligado a replantearse el futuro de El Bulli, que ha sido considerado los cinco últimos años como el mejor restaurante del planeta por los premios S. Pellegrino que concede la prestigiosa revista británica *Restaurant*.

ES UNA FUNDACIÓN, NO EL FIN

La trayectoria del *maestro de la deconstrucción* describe una línea ascendente desde sus comienzos como friegaplatos hasta convertirse en Doctor Honoris Causa por dos universidades, «algo impensable hace apenas unos años para un cocinero», según declaró recientemente el propio Adriá. Pero su fin no ha llegado, la nueva fundación servirá para seguir generando ideas y marcar las nuevas tendencias culinarias a escala internacional. Se trata de una concepción académica de la cocina, en la que los resultados de los progresos creativos están más destinados a la divulgación a través de libros, producciones audiovisuales o internet, que a la mesa.

Antes de esta *deconstrucción* de El Bulli, todavía quedan dos años para disfrutar de platos como el *mango caramelizado con hígado de rape, las lentejas sin lentejas con mantequilla de sésamo* o *la aleta de tiburón ecológica* -realizada con calabaza de cabello de ángel-, que forman parte de su actual menú. Eso sí, solo unas pocas personas de la interminable lista de espera del establecimiento podrán decir que estuvieron en la mejor casa de comidas del mundo en la versión original que la ha llevado a la más alta gloria culinaria en solo tres décadas, arrastrando con ella a toda la nación ibérica a un olimpo gastronómico en el que la ambrosía se cocina con nitrógeno líquido a 196 grados bajo cero.

Y es que Ferrán Adriá ha logrado evolucionar la cocina nacional como nunca antes se pudo soñar. Ya lo dejó escrito en 1999 ese polifacético novelista, ensayista y gran gastrónomo que fue el fallecido Manuel Vázquez Montalbán: *La única revolución cultural de fondo que ha aportado la democracia en España ha sido la recuperación de la memoria del paladar, que goza de mucha mejor salud que la memoria histórica*.

EL FUTURO ESTÁ EN SUS MANOS

JOAN ROCA
EL CELLER DE CAN ROCA (GERONA)

EN BUSCA DE LA ESTIMULACIÓN SENSORIAL A TRAVÉS DE LA INVESTIGACIÓN Y LA FAMILIA

Aprendió los secretos de la cocina catalana de la mano de su madre y su abuela y junto a sus hermanos Josep y Jordi regenta uno de los restaurantes-laboratorio más importantes de España: El Celler de Can Roca. Se trata de Joan Roca, jefe de cocina de este establecimiento gerundense que el año pasado entró en la élite mundial al lograr la tercera estrella Michelin, el mayor galardón al que puede aspirar un restaurante. El cocinero, de 46 años, ha utilizado las enseñanzas de las mujeres de la familia -ligadas históricamente a la restauración- para aplicarlas los resultados de sus investigaciones, que buscan reforzar los sabores y estimular los sentidos. El trabajo de los tres hermanos Roca hace que la retirada momentánea de Ferrán Adría no deje huérfana de padre y madre a la cocina catalana. Fruto de su experimentación se pueden degustar platos como la *ostra al cava* o el cóctel *dry gambini*, que están incluidos en un menú que ronda los 100 euros, una cifra no demasiado alta si se tiene en cuenta el increíble despliegue creador para elaborar los platos del que dispone este centro.

DAVID MUÑOZ
DIVERXO (MADRID)

UN JOVEN REFERENTE DE LA FUSIÓN ENTRE ORIENTE Y OCCIDENTE

Con tan solo 31 años, David Muñoz es ya un referente en lo que se viene a denominar la cocina de fusión y su originalidad -que demuestra también en su amplio repertorio de cortes de pelo- le hace ser considerado como una de las apuestas seguras para el futuro de la gastronomía española. En lugar de la tradicional carta, su restaurante del barrio madrileño de Tetuán, Diverxo, ofrece menús degustación en los que se entremezcla la cocina de Occidente y Oriente, con mucha influencia de Japón. Así, entre sus creaciones se pueden degustar platos tan exóticos como su *dim sum de conejo y cinco zanahorias* o la *raya al carbón con salsa xo en versión ibérica*. Muñoz se ha convertido este año en el profesional más joven en ser galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía en la modalidad de Mejor Jefe de Cocina de 2009, reconocimiento que se une a la reciente concesión de la merecida primera estrella Michelin para su establecimiento. Que la apertura de Diverxo fuera hace solo tres años hace aún más impresionante este reguero de galardones.

PACO RONCERO
LA TERRAZA DEL CASINO (MADRID)

UN ALUMNO AVENTAJADO DE ADRIÁ QUE YA SIENTA CÁTEDRA EN TODO EL MUNDO

Paco Roncero es uno de los hijos legítimos de Ferrán Adriá y hace una década se liberó del *yugo paterno* para independizarse con éxito en la cocina de La Terraza del Casino de Madrid (dos estrellas Michelín). Desde entonces, se ha labrado un merecido prestigio internacional como gran chef y ha montado uno de los talleres de innovación en técnicas culinarias más productivos de España. Roncero, que roza ya los 40 años, juega con los productos hasta reinventarlos. Un ejemplo de ello son las gominolas, la mantequilla o los tallarines que ha logrado crear partiendo de una base de aceite de oliva. Cuando cierre el Bulli, este chef madrileño mantendrá vivo el espíritu de innovación que aprendió en el restaurante catalán para seguir estimulando los sentidos del comensal. El menú degustación de su establecimiento asoma al cliente a un mundo gastronómico insólito, en el que sobresale la experimentación al servicio de la imaginación. Una exhibición de técnica culinaria de Roncero es más parecida a un espectáculo de magia que a una clase de cocina.

DANI GARCÍA
CALIMA (MARBELLA)

EL EJEMPLO PERFECTO DE LA TÉCNICA AL SERVICIO DE LA TRADICIÓN ANDALUZA

Dani García aplica de una manera responsable las nuevas técnicas culinarias al servicio de los sabores tradicionales, en su caso andaluces. Esta combinación de vanguardia y respeto por el sabor original del producto de calidad ha llevado a este chef malagueño, de solo 34 años y discípulo de Martín Berasategui, a ser uno de los más laureados a escala internacional. Su restaurante Calima, auténtico lujo para el Hotel Meliá Don Pepe de Marbella, cuenta ya con una estrella en la Guía Michelín, que se une a la que consiguió a los 24 años con el establecimiento Tragabuches en Ronda. Pionero en España de las cocciones con nitrógeno líquido y fan declarado del aroma de la almendra fresca y el aceite de oliva, Dani García es un ferviente defensor de las posibilidades de platos como el gazpacho o el ajoblanco, buques insignia de una cocina andaluza que, según ha declarado el propio cocinero en una entrevista, «es la más rica y tradicional de todo el país». Quizá, ese amor por la tierra, es lo que le ha llevado ya a ser referente y maestro de las nuevas generaciones.

>LIBRO

HISTORIA DE UN 'LORD' EJEMPLAR

El escritor y periodista Antonio Pérez Henares homenajea a su perro, su compañero y amigo durante 16 años, en una novela plagada de detalles que recrean el estrecho vínculo entre hombre y can, con los paisajes y los olores de La Alcarria como telón de fondo.

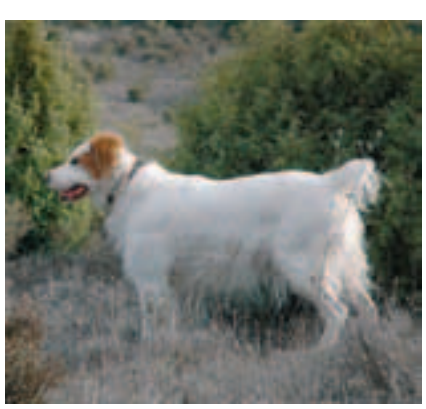
Es un tópico, pero también una realidad. El perro es el mejor amigo del hombre, y al revés, siempre que haya fidelidad y lealtad entre ellos. Y así lo cuenta Lord, en primera persona, en una suerte de autobiografía con la que escribe su nombre en la historia. Y no es la primera vez que su nombre o su foto aparecen impresos sobre papel, pues tener un dueño escritor ayuda a salir de cuando en cuando en diferentes publicaciones y Antonio Pérez Henares, *Chani*, ha inmortalizado a su fiel compañero en diversas ocasiones.

Chani y Lord han sido un binomio casi perfecto durante años. En el campo, entre amigos, en los largos paseos por La Alcarria y también en el hogar, donde el can pasaba horas obnubilado con la mirada posada en el amo que se afanaba en la escritura. Una silenciosa aunque tranquilizadora compañía que demuestra los estrechos vínculos entre el animal y el hombre aún en el silencio. Por todos esos gestos imborrables en la memoria del autor, Pérez Henares homenajea a su mascota en *El diario del perro Lord* (Editorial La Trébere), en un libro lleno de emotivos recuerdos del día a día en el que rememora desde el momento en el que Lord llegó a su hogar hasta cuando, casi dos décadas después, un vejete animal dejó de subir con la vitalidad de antaño las escaleras.

osaca
texto

Para *Chani*, como el perro se refiere a su dueño durante todo el volumen, su bretón blanco con alguna mancha marrón, era un can de gran personalidad. Tanta que él mismo decidió a qué llamada responder cuando el escritor optó por llamarlo Lord Jim, como el protagonista de la película homónima que dirigió Richard Brooks en 1965. Y decidió que sería simplemente Lord y también que nadie le privaría de *escaparse* de las piernas del amo cuando iban a múltiples cacerías, e incluso se atrevió a decir que, en su opinión, los hombres ni ven ni huelen las presas en el campo.

«El *Chani* es el amo, mi compañero y mi amigo, que por las tres cosas lo tengo», dice el can, que tampoco se olvida en su relato de que «Mari, su mujer, es la segunda al mando» y a quien también aprecia porque le da de comer, le lava y le saca a pasear.



LA PRIMERA PRESA

«Soy de casa, pero ante todo de caza», asegura el animal en la historia de un can relatada en primera *persona* de perro. Y, aunque le gustaba llegar el primero al sofá, también estaba a la cabeza cuando debía correr para capturar las presas que marcaba el cazador. Lord tenía un olfato especial para las codornices, pero también «soñaba con las liebres» desde el día que consiguió atrapar un hermoso ejemplar. Eran sus primeros años de vida y la presa pesaba más que él, pero confiesa que *Chani* nunca se había puesto tan contento como aquella jornada al comprobar la pericia de su compañero de fatigas en el campo.

Felices ambos y formando un gran binomio, ni en Monte Arriba ni en Mohernando ni en Bujalaro hubo pieza que se resistiera y Lord siempre llegó triunfante a casa para ofrecerle a Mari las presas hasta que la fuerza de los años le agotó y tuvo que dar el relevo a Mowgli, de quien, con los años, puede que haya una novela también.

El diario del perro Lord es, en definitiva, un canto a la vida y a la naturaleza, una demostración escrita con prosa desenfadada del vínculo entre los hombres y los animales. La lealtad, la amistad, el respeto y la comprensión mutua se convierten en los valores de un diálogo que se extendió durante 16 años.

>GALARDÓN

UN PREMIO PARA 'OSACA'

Los Premios de Periodismo 2009 convocados por la Asociación de la Prensa de Guadalajara (APG) ya tienen ganadores. El jurado calificador acordó conceder el X Premio de Periodismo sobre Medio Rural, patrocinado por Caja de Guadalajara, a María Albilla Muñoz, redactora de la revista *Osaca,* por el reportaje *Miel de La Alcarria: el néctar de los dioses*, publicado en el suplemento del grupo Promecal el 14 de junio de 2009.
La explotación de las colmenas en La Alcarria y el proceso de producción artesano de la miel, centran un texto ilustrado por fotografías de Luis López Araico.
Un total de 40 trabajos, publicados en prensa, radio, televisión e internet, optaban a los galardones, que incluían las categorías de Medio Ambiente Industrial, Ciclo Integral del Agua y Periodismo Deportivo, y que tienen como fin reconocer el esfuerzo diario que realizan los profesionales de los medios de comunicación.

>DVD

LA SONRISA DE JULIETA

Cuatro años después de conquistar los mercados latinos con *Limón y sal*, la mexicana Julieta Venegas lanza este martes *Otra cosa*, su quinto disco de estudio, que llega precedido del colorista sencillo *Bien o mal*, un animado canto agridulce al amor marca de la casa. La cantante se ha recluido durante el último año, alejada de colaboraciones y conciertos, para dar forma a una docena de temas compuestos entre su casa y Buenos Aires, en los que no faltan guitarras acústicas y eléctricas, sintetizadores, percusión, *cavaquinhos*, instrumentos de viento o un piano y un acordeón, tocados por ella misma. «Hacía algunos años que no pasaba un tiempo sin hacer gira, y ese tiempo fue importante para mí, más que nada para descansar, leer, escuchar música y componer en paz», explica. Con cinco Grammy y seis premios MTV a sus espaldas, la autora de clásicos como *Me voy* regresa a escena con un trabajo repleto de melodías pegadizas y sonrisas, con alguna que otra lágrima.

PRIMERÍSIMO PRIMER PLANO

Ahora que se apagan los ecos de los Oscar, bueno es recordar el filme ***Malditos bastardos***, donde la francesa **Mélanie Laurent** cautivó a todos -menos a los académicos-. Nos acabamos de enterar que, además de actriz, es directora y escritora. ¡Y solo tiene 27 años! Esta semana la podemos ver en el filme ***El concierto***, una comedia en la que forma parte de la célebre orquesta soviética del Bolshoi. Por cierto, ganó el Premio César en 2006.

javier m. faya
coordinación

MILLENIUM 3

CUESTA ABAJO Y SIN FRENOS

Lisbeth Salander quiere vengarse ante un juez contra el hombre que trató de matarla y contra las instituciones gubernamentales que casi arruinaron su vida. Además, su hermano albino intentará acabar con ella.

jessica villoslada
texto

Que ***Millennium 3: La reina en el palacio de las corrientes de aire*** no me haya sorprendido era de esperar. Leer el libro antes es lo que tiene. He de admitir que tenía mis reservas, ya que la secuela anterior me gustó, pero no fue exactamente lo que me esperaba. En esta entrega ha ocurrido exactamente lo mismo.

El motivo de este decaimiento es lógico. Si el primer tomo era el mejor de la trilogía, era de esperar que ese patrón se repitiera en las adaptaciones a la gran pantalla. Durante la primera hora de metraje, el filme es plano, lento y bastante aburrido. Personalmente, creo que esto es debido al director: Daniel Alfredson no ha sabido transmitir ni ejecutar esa calidad que sí tenía ***Millennium***, de Niels Arden Oplev. Las dos últimas entregas han pecado de un estilo televisivo y no de la calidad cinematográfica que sí supo aportar el primer director.

Dejando a un lado esos apuntes negativos, se deben reconocer algunos aciertos. Uno de ellos es, cómo no, la interpretación de Noomi Rapace, o Lisbeth Salander. Sigue mostrándose como la misma heroína de las películas anteriores, aunque esta vez su protagonismo es el de una mujer que por fin ve la justicia. Su sonrisa final ante la desacreditación y el desenmascaramiento del Dr.Teleborian, por poner un ejemplo, lo dice todo. ¡En ese momento hasta yo misma sonreí! Y no albergo duda alguna de que los presentes en la sala se identificarán en ese momento con ella. Es lo que consiguen Salander-Rapace, una completa identificación del público con este personaje, objeto de tantas vejaciones.

Otros papeles destacables son los de la abogada y hermana de Blomkvist, Annika Giannini, que hace una correcta interpretación. Al suyo hay que añadir el buen trabajo del actor que interpreta al Dr. Jonasson, el médico que trata con Salander y alguien que consigue ganarse, en parte, su confianza. Un actor creíble, entrañable y que protege a Lisbeth sin apenas darse cuenta. Los miembros de la siniestra Sección, abueletes sin escrúpulos más que convincentes.

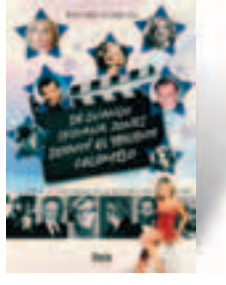
Además del juicio, otro de los momentos más satisfactorios es el de la secuencia de las detenciones. Quizá son las ganas de ver una justicia que personalmente echo en falta en muchas ocasiones. Esta heroína parca en palabras y que habla a través de sus silencios consigue por fin ejecutar su venganza, y es la mayor alegría que el público se llevará a casa. Hay momentos muy duros, como el destino de su padre. En cuanto a la banda sonora, correcta como en el resto de entregas. Se funde bien en la película, sigue una coherencia con las escena y con el estilo de las anteriores.

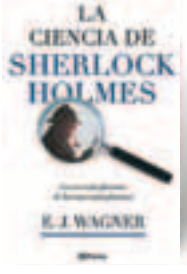
En conclusión, una sobria adaptación que peca de una lentitud exasperante que solo brilla gracias al reparto y al final, mérito indiscutiblemente de Larsson.

EL CONCURSO

¡A LEER!

Hoy toca empaparse de libros. Dinos cuáles te gustaría tener de los cuatro que ofrecemos y dinos cinco libros que tú creas que no llegan a ser superados por su versión en cine y otros cinco que sí -la respuesta es muy fácil, aunque tiene trampa-. Escribe ya a: *cine@serviciosdeprensa.com*.





TENDENCIAS

DISFRUTA 'A LO GRANDE' CON TU CONSOLA PORTÁTIL

La DSi de Nintendo 'crece' un 93 por ciento para mejorar la visión angular y evitar la fatiga visual. Ahora podrás jugar con dos pantallas de 4,2 pulgadas.

NINTENDO DSI XL

Los Reyes dejaron a algunas madres de la redacción la DSi de Nintendo. Todo, con una intención: sus Majestades de Oriente velaban por la memoria de las progenitoras y, por eso, con la consola incluyeron juegos como el *Brain Training* o *La caja de Pandora*.

Algunas se mostraron encantadas con sus regalos, pero otras se quejaron de que, literalmente, se «dejaban los ojos» para verlo. Por eso, ahora la compañía japonesa ha pensado en mejorar la visión de las pantallas y lanzó la semana pasada la nueva Dsi XL, un dispositivo que crece un 93 por ciento con respecto al anterior.

Lo que nos encontraremos ahora serán dos pantallas de 4,2 pulgadas, de modo que puedas disfrutar de los títulos de esta portátil con un descenso notable de la fatiga visual. Además, se amplía la visión angular, de modo que puedes compartir tu partida con quien esté a tu lado y resolver en grupo algunos de los enigmas o aprender todos a cocinar a la vez.

Por supuesto, la nueva consola portátil incluye todas las funcionalidades de la Nintendo DSi original: dos cámaras de fotos, editor de imágenes y sonido, grabadora y reproductor de sonido, navegación en internet, juegos descargables... Llega además con varios programas preinstalados: el Diccionario 6 en 1 y una parte del software *Brain Training* del Dr. Kawashima.

La podrás encontrar en dos colores: chocolate y cereza, y vendrá acompañada por un lápiz tamaño bolígrafo que mejorará el control de las actividades.

Más información en *www.nintendo.es*.

marta ruiz yudego
coordinación

UN FIJO QUE DETECTA CUANDO TE ACERCAS

GIGASET EUROSET 5040

Hace unas semanas te hablábamos de los teléfonos fijos. Parecen abocados al olvido, pero unos amigos que se acaban ir a vivir juntos a un piso nos pidieron el otro día consejo para comprar un terminal de ese tipo. Lo cierto es que nos sorprendió un poco, porque, sinceramente, muchas veces pensamos que la gente joven *tira* de móvil, pero, ya que estábamos, nos decidimos a darles un consejo. Y eso mismo es lo que traemos hoy a estas páginas.

El hecho de que sea un teléfono para estar en casa no quita para que podamos contar con la última tecnología integrada. Por eso, nos gustó mucho el Euroset 5040 de Gigaset, que tiene sensor de movimiento. Así, puedes responder a la llamada con la función de manos libres con solo acercarte al terminal.

Tanto el teclado como las letras de la pantalla son más grandes de lo habitual, podrás grabar los números de seis contactos. Además, estos favoritos también se registrarán de manera diferente cuando te llamen, ya que tu teléfono parpadeará cuando uno de ellos te reclame. Asimismo, cuenta con bloqueo para niños y rechazo automático de números no deseados.

Lo podrás encontrar en color antracita a un precio de 49,99 euros.

GUARDA TODO EN UN SOLO DISPOSITIVO

MEMUP MEDIAGATE VX SERIES

Con la cantidad de aparatos que tenemos en casa para ver archivos de cualquier tipo (vídeo, audio, fotografía), lo mejor es tener un dispositivo que aúne las prestaciones de leer todos esos recuerdos. Así, llega el Mediagate VX Series, que te permitirá almacenar los contenidos y, con solo conectarlo a la televisión, podrás disfrutar de lo que prefieras: una película, imágenes, música…

Con su salida de vídeo HDMI, nos ofrece un sonido óptimo y una calidad de imagen sin igual.

Compatible con casi todos los ficheros de vídeo (incluso en HD MKV o el M2TS), está ya en el mercado a un precio de 79,90 euros.

Para más información, entra en *www.memup.com*.

EXCELENTE RENDIMIENTO ÓPTICO CON LA CYBERSHOT

SONY CYBERSHOT H55

Hoy te traemos la cámara inteligente de Cybershot, la H55.

Compacta, elegante, con ultra zoom y un espectacular rendimiento óptico, este dispositivo se convierte en uno de los mejores dentro del sector.

Con un sensor de 14,1 megapíxeles y un objetivo G Lens de alto rendimiento, este aparato te asegura imágenes detalladas y con bajo ruido, un zoom óptico de 10x para manejar en cualquier situación fotográfica.

La estabilización óptica ahora es mejor gracias al Active Mode, que ofrece una corrección de vibraciones 10 veces superior durante las grabaciones de vídeo.

Entre sus características también se incluye Sweep Panorama, grabación de vídeo HD 720p, detección Facial / disparador de sonrisas y modo Auto Inteligente para realizar fotografías sin complicaciones en cualquier situación.

Además, ofrece la posibilidad de elegir tarjetas de memoria Memory Stick PRO Duo, Memory Stick PRO-HG, SD o SDHC para adaptarte a tus preferencias personales.

Disponible ya en el mercado a un precio de 250 euros.

CARACTERÍSTICAS

- SENSOR DE 14,1 MEGAPÍXELES
- ZOOM ÓPTICO DE 10X
- DETECCIÓN FACIAL
- MODO AUTO INTELIGENTE
- PRECIO: 250 EUROS

LA INTELIGENCIA ANDROID LLEGA A LOS SONY ERICSSON

SONY ERICSSON XPERIA X10 MINI Y MINI PRO

Durante el pasado congreso de móviles de Barcelona Sony Ericsson dio a conocer sus apuestas de 2010. La verdad es que la compañía ha optado por mejorar su gama Xperia y lo ha hecho de una manera muy desigual.

De este modo, ya son oficiales el X10 Mini y el X10 Mini Pro, dos terminales inteligentes basados en el interfaz Android que nos proporcionarán el máximo rendimiento multimedia.

Ambos teléfonos tienen una pantalla de 2,55 pulgadas con resolución de 240x320 píxeles, vienen con una cámara de fotos de cinco megapíxeles y conectividad Bluetooth, WiFi y GPS.

El primero de ellos integra monitor táctil, lo cual nos hace plantearnos que sea un tamaño un poco pequeño para poder manejarnos de forma cómoda. Además, tiene unas medidas de 83x50x16 milímetros y un peso de 86 gramos.

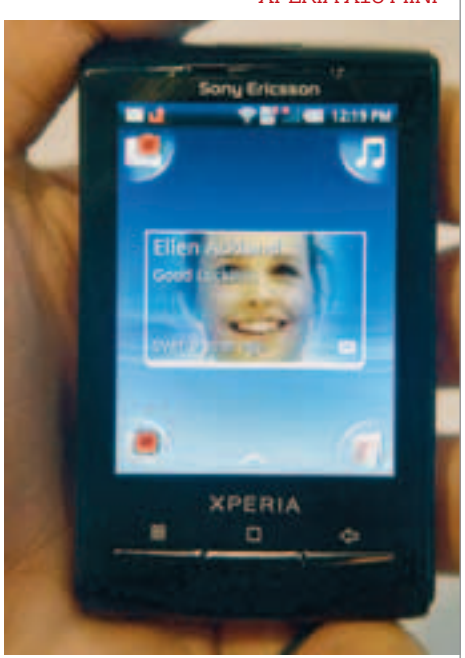
Incorpora un procesador de 600 Mhz y la memoria se basa en tarjetas microSD de hasta 16 Gb.

Más acertado nos parece el Mini Pro, con unas dimensiones de 90x52x17 milímetros y un peso de 120 gramos. Es un poco más grande que su *hermano*, pero por una lógica: viene con teclado deslizante. Así, nos resultará mucho más sencillo la navegación por el móvil.

Pese a todo, la idea de estos nuevos Xperia es ponértelo fácil. Por eso, el Android está personalizado. Las cuatro esquinas de la pantalla nos ofrecen accesos directos a distintas funciones, desde el correo hasta la libreta de contactos.

Por el momento, no sabemos ni cuándo llegarán al mercado ni un precio orientativo, pero para ir abriendo boca siempre puedes entrar en la página web de la compañía: *www.sonyericsson.com*.

XPERIA X10 MINI



julia martínez
texto

En una semana da comienzo la primavera y, con ella, muchos de los cuadros alérgicos que afectan a gran parte de la población. Hay quienes los sufren todo el año debido a que la causa que los produce siempre está presente. Es el caso de alérgenos como los ácaros, el polvo, la caspa de perros y gatos o ciertos árboles y cosméticos presentes de forma continuada en el ambiente. Sin embargo, existe otro tipo de alergia, aquella generada por el polen de las gramíneas, especialmente virulenta en esta estación. De hecho, para este año, los expertos en Alergología presagian una temporada intensa para los afectados por este tipo de intolerancia. Según el doctor Javier Subiza, coordinador del Comité de Aerobiología de la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (Seaic), «como consecuencia de las lluvias registradas en diciembre, enero y febrero, se prevé una primavera de polinización intensa. Así, se espera que las concentraciones acumuladas de polen de este tipo de plantas (unas 12.000 especies) que aparecen en abril, mayo, junio y julio superen los 5.100 granos por metro cúbico (gr/m^3) de aire, frente a los 2.800 registrados en 2009». Los cereales y el césped, por ejemplo, se encuentran entre estos vegetales, que suponen un 20 por ciento de la superficie verde del mundo y constituyen la fuente de alimentación básica para animales y humanos.

La cuarta parte de los españoles padece algún tipo de enfermedad vinculada a estas intolerancias, aunque, entre las más frecuentes, destacan la rinitis y el asma. En palabras del doctor Tomás Chivato, presidente de la Seaic, «aproximadamente el 20-25 por ciento de la población general presenta rinitis alérgica y entre el cinco y el 10 por ciento sufre asma. Se trata de unos porcentajes muy significativos, no solo por la importancia de la propia enfermedad, sino también porque es una patología cada vez más prevalente».

A pesar de todo ello, la realidad es que solo uno de cada 10 pacientes se vacuna, aunque los especialistas hablan de una eficacia muy alta en la curación de la patología puesto que es el único tratamiento etiológico que puede

VENCIENDO A LA ALERGIA

En 2011 se cumplirá el primer centenario de la aparición de la inmunoterapia en el tratamiento de la rinitis y el asma alérgica. En la actualidad, este procedimiento terapéutico es la opción más recomendada para pacientes con estos trastornos.

modificar la evolución natural de la rinoconjuntivitis y el asma bronquial por sensibilización a los pólenes, ácaros, epitelios de animales y hongos.

«La vacuna tiene un efecto curativo en el sentido de que la reducción de los síntomas va siendo progresiva durante tres años de inmunoterapia y puede reducirlos hasta en un 80 por ciento, efecto que, además, persiste una vez suspendido el tratamiento, al menos durante los cinco o 10 años siguientes. Es decir, tiene efecto a largo plazo», explica el doctor José María Olaguibel, presidente electo de la Sociedad Española de la Seaic. En cualquier caso, debe ser el alergólogo el que evalúe en cada caso si el paciente podría beneficiarse de este fármaco porque en algunos de ellos no estaría indicado.

La inmunoterapia específica con alérgenos consiste en la administración de cantidades gradualmente crecientes de un extracto alergénico a un afectado para mejorar la sintomatología causada por la exposición al agente responsable. La aplicación de esta terapia se realiza en dos pautas de administración: la inmunoterapia pre-estacional, que se realiza durante los meses de otoño a invierno y se suprime en primavera; y la perenne o co-estacional, que se administra todo el año y con la que se obtienen los mejores resultados, ya que esta medida terapéutica necesita continuidad.

Según el doctor Chivato, «la inmunoterapia específica con alérgenos tiene efectos preventivos demostrados. Además, la vacunación puede prevenir la aparición de nuevas sensibilizaciones a nuevos alérgenos, el paso de rinitis a asma y la progresión global de la enfermedad alérgica». Y una pieza clave en el control del afectado es evitar los desencadenantes.

LOS MÁS PEQUEÑOS En el caso de los niños, los síntomas asmáticos son, sin duda, la principal complicación de la rinoconjuntivitis por causa alérgica. Y es que «estos pacientes multiplican por siete el riesgo de desarrollar asma en la edad adulta en comparación con los menores sanos», según la doctora Ana Martínez Cañabate, de la Junta Directiva de la Sociedad Española de Inmunología Clínica y Alergia Pediátrica (Seicap).

Hace solo unas semanas se autorizó en España la primera vacuna sublingual en forma de liofilizado oral para niños, una vez ya estaba siendo utilizada en adultos. Según Montserrat Fernández Rivas, alergóloga del Hospital Universitario San Carlos de Madrid, «se trata de un comprimido de disolución casi inmediata dentro de la boca que ha mostrado reducir de forma significativa en población pediátrica los síntomas oculares y nasales, así como el uso de medicación sintomática en un 65 por ciento de los casos».

MEDIDAS PREVENTIVAS PARA EL PACIENTE

- Acudir al alergólogo antes de que aparezcan los síntomas de la polinosis.
- Durante la época de polinización los afectados no deben ir ni permanecer en parques, jardines o zonas de abundante vegetación, evitándose especialmente el césped.
- Cerrar las ventanas de cinco de la madrugada a 10 de la mañana, horas de mayor concentración de polen debido al efecto de inversión térmica nocturna.
- Tener en cuenta que los días secos y calurosos son los que tienen más pólenes en el aire, sobre todo si vienen tras la lluvia.

EN PEQUEÑAS DOSIS

INMUNODESVIACIÓN

Cada vez hay más alergia o, por lo menos, mayor cantidad de alérgicos. Prácticamente la cuarta parte de la población padece alguna reacción de este tipo. La más frecuente es a los pólenes y, de entre ellos, más de la mitad lo es al de las gramíneas. Y el incremento ha sido tan significativo que se ha llegado a hablar de *epidemia alérgica*. Por si fuera poco, esta patología supone una importante carga tanto en el aspecto social como en el económico, pues el 70 por ciento de los pacientes asegura que su enfermedad limita seriamente su vida diaria. ¿Y cuál es la razón de este aumento? Hay varias causas, aunque una en la que no solemos pensar es que cada año se introducen en la industria de 500 a 1.000 sustancias nuevas que podrían ocasionar reacciones patológicas. Hoy están descritos más de 3.000 elementos que originan alergia ocupacional.

Es verdad que en la actualidad se dispone de mejores medios para tratarlas, pero muchos de esos nuevos causantes de la afección no se detectan (se llaman ocultos) porque no figuran en el contenido o porque son contaminantes de alimentos frescos que pasan desapercibidos. Entre los últimos detectados, además del látex y el caucho que producen asma o dermatitis de contacto, destaca el pegamento cianoacrilato (presente en la industria del automóvil), el azafrán o el esparto, que puede producir una neumonitis y asma.

Pero hay especialistas que inciden en la llamada inmunodesviación. Es éste un concepto reciente que trata de explicar por qué aumenta de tal manera la incidencia de estas reacciones anómalas que califican la alergia. Parece existir una relación inversa entre las infecciones en la edad infantil y la aparición tardía de procesos alérgicos. Es decir, que, de alguna forma, las infecciones padecidas durante la primera etapa de la vida protegerían contra las enfermedades alérgicas en etapas posteriores. Y es verdad que el niño, hoy, se mueve en un ambiente bastante aséptico: se le cuida, se le vacuna para evitar enfermedades infecciosas, se le baja la fiebre en cuanto asoma... Pues bien, esa protección podría desviar al sistema inmune hacia una respuesta alérgica. Y es curiosa la observación: ¿podría ser ésta una de las razones por las que en familias donde hay varios hermanos (que se contagian las infecciones) hay menos incidencia? ¿Y será otra de las causas por las que la alergia es mucho más frecuente entre los hijos que ocupan el primer lugar o que son únicos? Es una teoría interesante, como lo es la que se está demostrando con la estadística en la mano: quienes padecen intolerancia a los ácaros del polvo, tienen muchas posibilidades de serlo también al marisco, especialmente a los crustáceos marinos como gambas, langostinos, cangrejos, etc. porque ambos tipos de animal pertenecen a la misma clasificación zoológica y comparten hasta un 80 por ciento de alérgenos. Los dos son artrópodos y todos ellos tienen una proteína en el músculo (la tropomiosina) capaz de generar las molestias de esta afección.

ramón sánchez ocaña
experto en salud

En un estudio con asmáticos realizado en el Hospital 12 de Octubre se comprobó que el 92 por ciento de los enfermos sensibilizados a las gambas lo estaban también a los ácaros, frente al 36 por ciento del resto. Según los expertos, cada vez se descubren más reacciones cruzadas entre alimentos y alérgenos. Por ejemplo, el 70 por ciento de los que no soportan el polen de abedul, tampoco asumen la presencia en el aire del de las manzanas y las avellanas.

Por cierto, tengan en cuenta que las fuertes lluvias sufridas en los últimos meses van a propiciar mayores niveles de polen de gramíneas en mayo y junio. Y, por tanto, un aumento considerable de reacciones alérgicas.

HÁBITOS SALUDABLES

Integrar la actividad física como una costumbre en la vida de niños y jóvenes, junto a una educación alimentaria completa desde edades tempranas, es el método más eficaz para evitar en el futuro tanto la obesidad como la hipertensión arterial.

Hace unos años era impensable hablar de manera generalizada de obesidad en niños. Desgraciadamente, en la actualidad este problema se ha convertido en algo habitual. Esta enfermedad crónica ha aumentado de manera exponencial en las dos últimas décadas y supera en frecuencia a todas las otras patologías crónicas del niño y del adolescente. Entre el uno y el tres por ciento de los jóvenes de edades inferiores a 18 años padece hipertensión arterial, que puede ser secundaria a una serie de enfermedades o bien no encontrarse ninguna causa y ser una hipertensión esencial. Cuanto más pequeños son los niños, más posibilidades existen de que esta afección tenga como origen algún otro trastorno, como la patología renal.

Los hábitos de consumo y alimentación que se han seguido en los últimos años en España, así como la creciente tendencia al sedentarismo en las actividades lúdicas, son los factores que están incidiendo de forma negativa en la salud de la población y aumentando la tasa de sobrepeso y obesidad. Integrar la actividad física como un hábito diario en la vida de los niños, junto a una educación alimentaria desde edades tempranas, encaminada a enseñar a los niños a comer bien se convierte en una necesidad de primer orden.

julia martínez
texto

Y es que las evidencias científicas han demostrado que la obesidad incrementa la posibilidad de que un individuo sea hipertenso, diabético y sufra dislipemia, todos ellos factores de riesgo cuya agregación incrementa enormemente la posibilidad de sufrir un accidente cardiovascular y su gravedad cuando éste acontece.

Por otro lado, y según un estudio de la Escuela de Medicina de la Universidad de Carolina del Norte en Chapel Hill (Estados Unidos), los niños obesos a los tres años tienen niveles elevados de proteína C-reactiva, un marcador de inflamación que en adultos se considera indicador de una posible enfermedad cardiaca futura. El director de este estudio, Ashley Cockrell Skinner, afirma que «estos descubrimientos fueron una sorpresa. Estábamos observando una relación entre el estado del peso y marcadores inflamatorios elevados mucho antes de lo que esperábamos».

Poco a poco los educadores y los padres toman más conciencia de la importancia de prevenir factores de riesgo cardiovascular, especialmente el sobrepeso y la obesidad desde los primeros años. Y muestra de esa labor es, por ejemplo, la marcha de 400 escolares que tuvo lugar en Zaragoza el pasado viernes, organizada por la Sociedad Española de Hipertensión-Liga Española para la Lucha contra la Hipertensión Arterial.

Aunque es indudable la aportación del ejercicio, la investigación para mostrar hasta dónde puede beneficiar a nuestra salud continúa. Así, un estudio reciente de la Universidad de Basilea, en Suiza, basado en un programa estructurado de actividades físicas en la escuela, ha demostrado una importante mejora del estado de forma de los niños, disminuyendo su grasa corporal.

SER RAZONABLE 'VERSUS' TENER RAZÓN

Las personas capacitadas para la negociación hacen lo posible por enterarse de las peticiones, deseos, inquietudes y preocupaciones del contrario. Escuchan atentamente y aceptan lo que es razonable y lo valoran adecuadamente. Su actitud no se focaliza en demostrar que tienen razón, buscan el encuentro amistoso, el acuerdo y que el oponente tenga su grado de satisfacción necesaria. Por eso, en esa escucha atenta que hace, pone cuidado en tomar buena nota de cuanto de razonable y aceptable propone el otro.

Ser razonable es siempre rentable y demuestra una actitud muy inteligente y sabia. Quien está en razón, quien no se afana en tener razón desesperadamente, manifiesta una gran paz y equilibrio interior, una escucha atenta, un respeto y una actitud dialogante extraordinaria y le hace sentirse al otro valorado y considerado, le gana en alguna medida en simpatía, aunque sin perder la firmeza de su propia actitud clara.

Quien se afana en tener razón, apenas escucha al otro, no valora los argumentos del contrario, impone su criterio, anula y desoye las pruebas que pueden llevarle a reconocer que está equivocado y llega a la violencia verbal si es necesario.

Cuando el lector tenga ante sí a alguien que necesita desesperadamente tener razón y parece que le va la vida en aplastarle con sus argumentos, no dude un instante en permitirle que ejerza toda su furia, su contundencia y hasta su rabia argumental. Escúchele con extraordinaria calma y sosiego y, cuando termine de hablar a gritos y de empeñarse en llevarle a su terreno para que usted claudique, dígale de forma pausada y esbozando una media sonrisa: «Si usted se encuentra mejor y más calmado gritándome, no se preocupe, hágalo, pero mis razones y mis argumentos son los que he decidido que van a guiar mi conducta. No necesito para nada que los demás me den la razón, ni que sus opiniones coincidan con las mías. Sería estúpido pretenderlo cuando hay tantas opiniones y argumentos como personas». Déjele claro a quien pretende imponerle su propia forma de pensar y de argumentar que le interesa mucho más ser una persona razonable y amable que una persona impositiva y cerrada, dominada por el pensamiento único.

bernabé tierno
psicólogo y escritor

Para remate, no pierda jamás las buenas formas, el sentido del humor y la sonrisa fácil y la actitud dialogante frente a la cerrazón y la falta de empatía y de diálogo de quienes tienen miedo a que los demás se expresen libremente.

ESQUIZOFRENIA

OBJETIVO: REDUCIR EL ESTRÉS

Investigadores de la Universidad de Granada han diseñado un nuevo programa de entrenamiento para pacientes con esquizofrenia que permite reducir el estrés y aumentar su calidad de vida, lo que puede suponer un nuevo avance en la intervención psicológica de estos enfermos. Dicho programa consiste en 15 sesiones dirigidas a entrenar a los afectados, primero en una autoeficacia general, y después en una específica para afrontar el estrés y sus problemas interpersonales de comunicación y habilidades sociales. También se trabajan sus carencias con el entorno familiar y con sus propios síntomas clínicos, así como con los pensamientos negativos, las alucinaciones y la vida cotidiana en general.

SIESTA

PARA EL CUERPO… Y LA MENTE

Una siesta a mitad de jornada fortalece el funcionamiento cerebral, según sugiere un estudio de la Universidad de California en Berkeley. La investigación muestra que dormir ese rato puede restablecer en gran medida el funcionamiento cerebral; todo lo contrario que ocurre tras muchas horas de vigilia «en las que se aletarga su mente». Estos descubrimientos apoyan cifras previas de los mismos investigadores de que las noches en vela disminuyen la capacidad para retener nuevos datos en casi un 40 por ciento, debido a que ciertas regiones del cerebro se desactivan con la privación de sueño.

«SOY 'MÍA' DESDE HACE DOS MESES…»

En nuestro mundo se comete el error de asociar delgadez con éxito social. Cuando esta falsa premisa se lleva al extremo, aparece la enfermedad en forma de anorexia o bulimia. En la red se encuentran contenidos escalofriantes.

clara guzmán
texto

Medir las calorías de cada alimento sin pasarse ni un solo gramo. Intentar aguantar la ansiedad que provoca un ayuno prolongado y sentirse orgullosa por haberlo conseguido. Negar la aceptación del propio cuerpo como si fuera algo extraño necesitado de un cambio radical. Estas son algunas de las premisas que rigen la existencia de muchos jóvenes, especialmente chicas, víctimas de anorexia o bulimia, dos trastornos de la conducta alimentaria que se caracterizan por el temor a aumentar de peso debido a una percepción distorsionada de la realidad.

Normalmente los afectados por esta anomalía empiezan eliminando los hidratos de carbono ante la falsa creencia de que engordan y, tras ellos, el resto de los alimentos, hasta que llega un momento en el que ni siquiera se ingieren líquidos, ante el temor a aumentar de peso. Ambas son dos terribles enfermedades que hacen que el paciente se vea gordo aun cuando ya padece desnutrición extrema.

Actualmente, incluso tienen páginas propias en internet. De hecho, el 17 por ciento de los menores visitan a diario cientos de webs que se ocupan de aconsejarles en el peligroso camino hacia cualquiera de estos trastornos. Los adolescentes encuentran trucos para acelerar la pérdida de peso, consejos que no funcionan o que son peligrosos para la salud, como beber vinagre y limón porque son desengrasantes. Y otros para engañar a los padres, como echarle la comida al perro.

Frases del tipo «Me odio, siento que nunca voy a poder ser flaca. Soy una gorda, soy un desastre» se las repiten a diario las mujeres, sobre todo adolescentes, que sufren esta enfermedad. La asociación sin ánimo de lucro Protégeles, que trabaja sobre todo para eliminar la pornografía infantil en internet, ha creado una página que simula ser pro-anorexia, en la que explica «todas las mentiras del mundo de Ana y Mía», un enlace *cebo* que ha arrojado un dato inquietante: en ella entraron más de 100.000 menores al mes. Hablaban de *ana* y *mía* en referencia a la anorexia y la bulimia por medio de expresiones como: «Soy *ana* desde hace tres años» o «Soy *mía* desde hace dos meses». Por otro lado, no consideran que lo suyo sea una patología, ya que admiran a muchas famosas extremadamente delgadas que se convierten en su modelo a imitar.

maría jesús álava
psicóloga

¿PODEMOS EVITAR LAS DISCUSIONES?

El ser humano descubre en su etapa infantil su poder de discrepar, una capacidad que se desarrolla en la adolescencia porque el joven pretende imponer su forma de pensar. Los adultos, sin embargo, litigan cuando no pueden controlar sus emociones.

¿Alguna vez nos hemos planteado cuántas veces discutimos? y, lo que es más importante, ¿cuántas veces podríamos haberlo evitado?

Si intentamos mirar hacia atrás, seguramente descubriremos que ya de pequeños litigábamos mucho; aunque para ser exactos, discutir, lo que se dice discutir, no tanto. Lo que más haríamos sería decir *no* cuando nos pedían algo o, simplemente, no obedeceríamos.

Los enfrentamientos fuertes vendrían un poco más adelante y se intensificarían en la adolescencia. En esa etapa podíamos polemizar por cualquier cosa y el motivo era lo de menos. Lo importante era mostrar nuestra discrepancia. Lo curioso y sorprendente, como ya hemos comentado alguna vez, es que en nuestra etapa de adultos sigamos discutiendo como si fuéramos niños.

Si analizásemos en detalle, por ejemplo, las últimas 30 disputas que hayamos tenido, veríamos que apenas han servido para cambiar algo, a pesar del esfuerzo, el desgaste y el *mal cuerpo* que nos han dejado.

La psicología nos enseña claramente que las polémicas no facilitan acuerdos. Muy al contrario, lo que provocan son rechazos, sentimientos encontrados y emociones negativas que, lejos de ayudar, dificultan al máximo el entendimiento.

Es cierto que, a veces, nos encontramos personas que parecen disfrutar con la controversia y elevan en cuanto pueden la tensión a su alrededor, pero lo que demuestran es falta de control y, en ocasiones, una mal disimulada agresividad que intentan camuflar bajo argumentos cargados de manipulación, que no de razón.

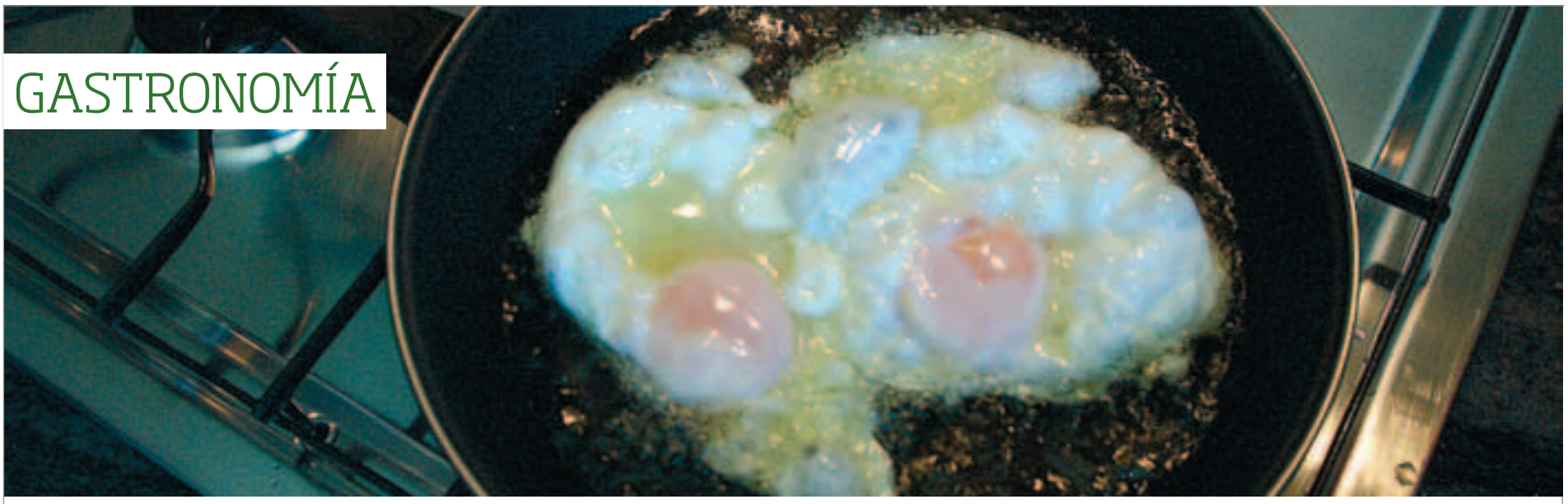
Es importante que cuando nos encontremos con ese prototipo de personas no caigamos en el error de entrar *al trapo*. Ahí siempre perderemos, pues ellos son maestros en la batalla de la confrontación. Recordemos que su objetivo es crear tensión, no quieren razonar, solo pretenden imponer y, en muchos casos, humillar.

Llegados aquí podríamos plantearnos, ¿por qué caemos en las discusiones que ellos provocan? Con frecuencia lo hacemos porque nos parece que al callarnos les damos la razón, pero la realidad es que entramos de lleno en su *sinrazón*.

Algunas claves pueden ayudarnos a romper ese círculo que nos lleva a la insatisfacción. A partir de hoy, antes de discutir, recordemos:

- Si queremos razonar **no peleemos**, argumentemos.
- Si hay diferencias de criterio, **busquemos lo que nos acerca**, no lo que nos separa.
- **Escuchar** es más difícil que hablar, pero una escucha activa siempre facilita la comunicación.
- Junto con la **atención**, la **observación** y el **análisis** serán nuestros siguientes objetivos.
- Cuando nos cueste comprender la actitud del otro, **pensemos en las razones** que le llevan a actuar de esa forma y, si no las encontramos, no intervengamos, pues seguramente estamos ante una respuesta emocional y no ante un argumento racional.
- Las discusiones son el terreno preferido de las personas agresivas. No entres en ellas aunque tengas argumentos sólidos, pues los otros no quieren escuchar y **quien no escucha, no razona**.
- Cuando **alguien levante la voz o grite, a partir de ese momento deja de prestarle atención**. Esa será tu mejor respuesta y la única forma de que el otro comprenda que no aceptas su ausencia de control y su falta de respeto.
- En medio de una discusión, el **respeto** nos lo ganamos cuando no caemos en la provocación.
- Cuando quieras ser **contundente en tu respuesta**, recuerda que la fuerza se transmite en lo que hacemos, no en lo que decimos.
- Los niños discuten porque son incapaces de argumentar, los adolescentes porque quieren imponer y mostrar sus discrepancias y su independencia y los adultos porque no logran controlar sus emociones.

GASTRONOMÍA



COMIDA CASERA... EN CASA

Las modas han llevado a que se popularicen los restaurantes de precio moderado que ofrecen menús como los que cada uno hace en el hogar... un error que lleva a irse poco satisfecho del local porque, cuando se sale, lo que se pretende es encontrar algo especial.

Hace unos cuantos años mi admirado y querido Andrés Aberasturi comentaba en antena lo que le molestaba que le sacasen de su casa para llevarle a comer a un restaurante de ésos que presumen de elaborar *comida casera*. Qué razón tenía... Una constante en el ser humano es minusvalorar lo que tiene en su hogar para apreciar lo que, fuera de ella, le cuesta una pasta gansa. Pero cada vez hay más gente que busca esos restaurantes de *comida casera* en detrimento de los de alto nivel. Puede ser que, con la que está cayendo, a muchos políticos y ejecutivos les dé un poco de apuro que los vean en establecimientos de los considerados carísimos, de modo que ahora prefieren ir a esos mucho más discretos y cuyo aspecto y circunstancias no resultan tan apabullantes en caso de que sean sorprendidos.

Naturalmente, ésa no es la justificación que dan cuando se les pregunta por qué van a comer a estas casas. Dicen, cómo no, que lo que pasa es que allí se come muy bien, comida -cómo no- *casera* y que los precios no son disuasorios. Entonces uno les hace caso y va a comer a uno de estos nuevos santuarios lleno de ilusiones... y uno sale de muchos de estos sitios pensando qué comerán en su casa quienes son capaces de decir que en tal o cual sitio de esas características se come muy bien y, encima, barato.

Mi última experiencia puede servir como ejemplo, porque sitios así los hay a patadas. Clientela elegante, comedor de taberna. Ausencia de carta: le cantan a uno los platos, por supuesto como se cantan los platos: sin precio. Servicio amable, pero escaso: una sola persona para veintitantos comensales es poco. Bueno, piensa uno, siempre esperanzado y creyente en la bondad humana: puede que se coma bien aquí.

Pues... no. No, si uno está acostumbrado a comer bien cada día en su casa. Si esto es así, al peor lugar al que le pueden llevar es a uno de estos sitios. Los que ya han estado le dicen que la ensaladilla es «buenísima». Usted, tras probarla, piensa que la de su casa es infinitamente mejor... y que, de todos modos, conoce unas cuantas más con las que ésa tan alabada no puede competir. Hombre, se puede comer, pero... Luego le dicen que el pisto es una obra de arte... y le ponen delante uno cuya textura se ha perdido en la trituración, cuyos ingredientes no son para echar cohetes: a poco cuidado que ponga, usted los compra mejores en su proveedor habitual de frutas y verduras. A estas alturas estará ya bastante decepcionado, porque, encima, el vino *de la casa* que le recomiendan es un vinillo que puede pasar, pero poco más. En estos casos recuerdo siempre a mi desaparecido amigo Manu Eléxpuru, que decía: «los vinos caros, en casa; fuera de casa, el vino de la casa». Me temo que el bueno de Manu se cuidaría muy mucho de caer en esa tentación hoy.

Bien, se han tomado los cafés y, más o menos, se han compartido dos primeros y se han tomado cuatro segundos, amén del postre, el vino y los citados cafés. Llega la factura y sí, claro, no es la de un *tres estrellas*, pero es que solo faltaba. Tampoco, qué quieren que les diga, es de menú del día: se mueve entre los 40 y los 50 euros por comensal. Vamos, como para ir a diario.

Hay restaurantes en los que uno paga el cuádruple y de los que sale feliz. No suele ser el caso en este nivel de establecimientos. Pero... ya se sabe que el boca-oreja funciona muy bien, que la gente piensa que alguien que come con mucha frecuencia fuera sabe muy bien lo que hace y que, hombre, algo tendrá el agua cuando la bendicen. Y pica. No pasa nada... siempre que se haga un estricto propósito de la enmienda y se solicite la afiliación inmediata al club de fans de Aberasturi. Una de las cosas que decía en aquel lejano programa Aberasturi era que cuando se va a comer fuera de casa se va a comer *cosas raras*. Pues sí. No sé si raras, pero cosas que en casa no son habituales... o que en casa no salen como fuera. Yo lamento ir contra corriente, pero para comerme unos huevos fritos con patatas no salgo. Y es que, dándole la vuelta a la frase de Manu Eléxpuru, les diría que «la comida casera... en casa».

çaius apicius
redacción

EL VINO

JAUME SERRA BRUT NATURE
CAVA

Relegado a los postres y a las celebraciones, sobre todo navideñas, el cava está luchando en el mercado por convertirse en un vino que sirva tanto para acompañar a quesos fuertes, como a sabrosos pescados y mariscos o una buena ternera. Este caldo, además, no está reñido con un precio asequible. Es el caso del Brut Nature de las bodegas Jaume Serra que, por menos de cinco euros, ofrece un espumoso de color amarillo pálido con tonos verdosos, limpio y cristalino, con burbuja fina e integrada que se desprende lentamente formando corona. En nariz se presenta con buena intensidad aromática, muy fresco y afrutado, pero con notas de crianza. Bien estructurado en boca, suave y equilibrado. Las sensaciones retronasales son limpias.

Recomendaciones:
Realizado con las uvas que tradicionalmente se usan para estos productos, macabeo, parellada, y xarel·lo, es muy adecuado para maridar con cualquier tipo de pescado. También va bien con los postres y dulces. Se debe servir muy frío, entre 4-6°C.

BAZAR DÍA DEL PADRE

¡FELICIDADES PAPÁ!

¿Buscando un detalle para el mejor padre? Para deportistas, pensando en los más clásicos o dedicado a aquellos que siempre van a la última, estas sugerencias te ayudarán a encontrar el obsequio perfecto. Para que tu regalo sea un acierto.

PAPÁS A LA MODA

Para los más urbanitas. La camiseta de Levi's es perfecta para los progenitores que siguen las tendencias (50 euros).

Identidad en piel y metal. Pulsera de cuero y metal de la colección *Identidad Especial Día del Padre* de b&g (40,60 euros).

A cuadros. Camisa de franela de la colección de Levi's para ellos (80 euros).

Moderna intimidad. Arriesgados boxers de Tommy Hilfiger (32,95 euros).

Acero forever. Anillo grabado de Tous, de la colección *Forever* (45 euros).

Más vaquero que nunca. Cazadora vaquera de entretiempo de Levi's (180 euros).

Piel de asfalto. Bandolera de Calvin Klein Jeans, perfecta para la ciudad, fabricada en cuero marrón (200 euros).

Sofisticados y vanguardistas. Modernos gemelos en granate de Hugo Boss (precio a consultar en puntos de venta).

Extravagante y divertido. *Jeans efecto lejía* de Converse (90 euros).

Pisando fuerte. Botas en piel marrón con hebilla, de Tommy Hilfiger (159,90 euros).

Sueños con glamour. Pijama de Calvin Klein Underwear Global X negro (pantalón 42 euros y camiseta 30 euros).

CLÁSICOS CON ESTILO

Despachos siempre perfumados. *Potpourri* de flores secas con aroma de Almatrichi, para padres que cuidan el ambiente (9 euros).

Maquinaria suiza. Reloj con caja y bisel de acero rosa y brazalete en *chaulex* chocolate, de Time by Söl (350 euros).

PARA PADRES DEPORTISTAS

Complementos con estilo. Toalla grande AussieBum para utilizar en el gimnasio o lucir en la playa (37,31 euros).

Para sudar con estilo. Sudadera gris con la identidad de Tommy Hilfiger (130 euros).

Calidad en piel. Cinturón de piel de AussieBum, un detalle con el que siempre se acierta (28,52 euros).

Para los más elegantes. Chaleco de Insight, de uso clásico o más informal (70 euros).

Eterno sport. Polo de rayas de Levi's, un clásico del ocio más tradicional (43 euros).

Con amor desde París. Perfumes Loewe se inspira en el arte parisino para diseñar esta esencia para el Día del Padre (desde 57 euros).

Sonrisas de película. Cepillo eléctrico Oral-B recargable de última generación, para los más prácticos (104,95 euros).

Afeitados perfectos. Kit compuesto por exfoliante termo-activo (9,79 euros), gel Gillette (4 euros), máquina Gillete Fusion Power Phemom (13,95 euros) y una nueva crema hidratante energizante para después del afeitado (9,79 euros).

Para los más caseros. Bata de casa de Tommy Hilfiger (119,95 euros)

Papá Forever. Llavero grabado de Tous de la colección *Forever* (59 euros).

Chocolate para brindar. Una combinación de chocolate Pancracio y vodka (botella 50 cl. 19,60 euros), a la venta en Isolée.

Cómodos y clásicos. Pantalón vaquero de Levi's modelo 507 (110 euros).

+ INFORMACIÓN

Almatrich *www.almatrichi.com* **Aussiebum** *www.aussiebum.com* / **b&g** *www.bygcomplementos.com* - 916 865 590 / **Calvin Klein** *www.calvinklein.com* / **Converse** *www.converse.com* / **Gillette** *www.gillette.com* **Harley Davidson** *www.harley-davidson.com* / **HoMedics** *www.homedics.es* / **Hugo Boss** *www.hugoboss.com* / **Insigh** 913 198 244 / **Isolee** *www.isolee.com* / **Levi´s** *www.levistrauss.com* / **Loewe** *www.loewe.com* / **Oral-B** *www.oralb.com* / **Time by Söl** 91 395 28 96 *www.solconcepts.com* / **Tommy Hilfiger** *www.tommyhilfiger.es* / ***Tous*** *www.tous.es*

Surcando las olas. Body Screen para Surf de AussieBum, para padres surferos (39,93 euros).

Las más cómodas. Zapatillas Converse (120 euros).

Cortos y sencillos. *Shorts* de algodón para salir a correr, de AussieBum (19,95 euros).

Para motoristas. Gafas de sol Oakley edición especial *Antix* MotoGP (139 euros).

Manos calientes . Guantes Harley Davidson para disfrutar de la moto sin pasar frío (62 euros).

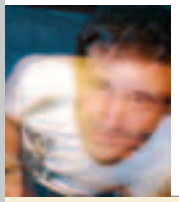
Tiempo de deporte. Reloj Time Classic a la venta en Isolée en metal blanco, con cronómetro y sumergible a 30 metros (60 euros).

Al ritmo de la música. Auriculares Skullcandy Icon que se pueden encontrar en el espacio Isolée (40 euros).

Para relajarse. La firma HoMedics sugiere para el Día del Padre respaldo de masaje *shiatsu* con infrarrojos (299,90 euros), cojín masajeador para lumbares y cuello (75,50 euros) y uno manual (29,90 euros).

miriam erviti
coordinación

curro cañete leyva
bajo el cielo de madrid



CRÓNICA SOCIAL

HOLGAZÁN, LIGÓN Y BUENA PERSONA

«Antena 3 me ha dado la oportunidad de tener un trabajo fijo, algo nuevo para mí, así que estoy muy feliz. Y ya no me vais a poder echar en cara que no trabajo». Lo dijo **Kiko Rivera**, alias ***Paquirrín***, en la presentación de *La jaula* (ojo al no tan sutil doble sentido del nombre), el nuevo magazine vespertino con el que la cadena triste («no es triste», me diría **Antonio Albert**, el eficiente y prolífico director del espacio -lo mismo hace un guión para teatro que un programa que escribe artículos de cine o televisión-) pretende dejar de serlo para que, de este modo, con un formato nuevo, alocado y trasgresor, A3 –triste o no- logre arañar unas cuantas décimas de audiencia a una competencia (*Sálvame*, T5) que sería capaz de vender su alma al diablo con tal de que eso no ocurra. Les deseamos suerte. Pero volvamos a ***Paquirrín***. Yo no podía dejar de observar detenidamente a ese joven hedonista y ligón que acumula ya –a sus 26 años recién cumplidos- una considerable lista de novias y amantes despampanantes para, así, escudriñando en directo su físico, su expresión y su sonrisa, poder descubrir dónde se halla esa chispa que le hace salir triunfante en la mayoría de sus conquistas. Y vale que han salido publicadas unas fotos robadas («las hizo un periodista traidor, y son de cuando yo tenía 14 años», aclaró él) en las que muestra sus más que generosos encantos pero, ¿acaso es eso suficiente?, ¿acaso lo es ser el hijo de la cantante más famosa y perseguida?, ¿tanto vale el dinero y la fama? «Todo el mundo me pregunta, oye, qué haces para ligar tanto –nos contaba algo más tarde el propio **Kiko Rivera** a unos cuantos periodistas-. No soy ni guapo ni feo, soy normal. Pero supongo que la labia ayuda a tirar para adelante. Y yo soy de Triana. Y también he tenido novias feas, ¿eh?». La labia, será eso, me dije. Entonces él añadió: «Y la risa. Ninguna mujer se resiste a la risa. Tú puedes ser más guapo o más feo, más delgado o más gordo, pero si tú la haces sentirse bien, la enamoras». Coño, va a ser verdad lo de la labia, me dije después.

Con labia o no, lo cierto es que el muchacho no tiene culpa alguna de ser hijo de quien es y que, aunque holgazán, cara dura y listo («yo lo que quiero es trabajar poco y ganar mucho dinero. Ahora me tengo que levantar temprano. Hoy, por ejemplo, me he levantado a las nueve de la mañana», «¿que qué hago en los períodos de tiempo en que no trabajo? Pasear a mis perros») parece una buena persona. Y sincero, también parece sincero, pues cuando le preguntamos por las cualidades que más admira de una mujer, dijo: «Depende. Si vas buscando pasártelo bien, que esté

Miriam Sánchez acudió a la gala de los TP acompañada de su otra vez querido Pipi Estrada, con quien no dejó de hacerse arrumacos y carantoñas. Ana Rosa Quintana fue al evento únicamente porque sabía que tendría que recoger su séptima estatuilla. Jorge Fernández, el presentador del evento, estuvo frente a un público díscolo que no mantuvo silencio.

lo más buena posible, que tenga las tetas grandes y que sea la más guapa. Si quieres formar una familia, que sea una chavala buena, que te quiera por cómo eres y no por quién eres...».

Esto último, ay, qué difícil. Es la misma utopía del eslogan de la marca de relojes que promociona **Fernando Alonso**: *No es lo que tengo, es lo que soy*. «Todos los deportistas nos podemos sentir identificados con ello. Somos personas normales y corrientes», dijo él en la presentación. El piloto español, que empieza ya el Mundial, contó además que ha pasado «un invierno muy largo, de relax», pero, celoso de su intimidad hasta límites verdaderamente obsesivos, nada quiso decir sobre qué tal le va con **Raquel del Rosario**. El bicampeón del mundo de Fórmula 1 es joven, rico, guapo (con la cabeza muy grande y algo bajito, pero guapo) y... algo seco. No es que fuera borde el otro día, no es eso, pero sí que se le notaban los ingentes esfuerzos que hacía para no encadenar las borderías.

Nada borde es **Miriam Sánchez**, a la que vimos en los Premios TP deshecha en carantoñas y miradas cómplices con **Pipi Estrada**. Y es que, por verdaderamente increíble que pueda parecer, tras las peleas, las subidas de tono y las acusaciones recíprocas más o menos sutiles y graves, ahora se quieren de nuevo. Y se les nota. La gala, que tuvo lugar en Pachá, fue un tanto desastrosa en el sentido de que allí nadie escuchaba a **Jorge Fernández** (presentador, todo el mundo hablaba) y de que había seguratas tipo armario ropero en cada esquina que impedían a los periodistas hacer su trabajo. Y en que resultó demasiado evidente que todos los nominados al premio sabían bien si serían premiados o no. **Ana Rosa Quintana**, por ejemplo, acudió porque sabía que el galardón era para ella (¡ya tiene siete!) y **Jorge Javier Vázquez**, por ejemplo, no se dignó a pisar la discoteca porque sabía que no se lo iban a dar. Baile de egos, ya saben. La encantadora presentadora de *Tal cual lo contamos* (A3), **Cristina Lasvignes**, disfrutó sin embargo de la gala y de la fiesta posterior pese a que no contaba ni con la nominación. Un ejemplo de distinción y humildad del que algunos/as podrían tomar nota.

> KIKO RIVERA: «SI LO QUE QUIERO ES PASÁRMELO BIEN CON UNA MUJER BUSCO QUE ESTÉ LO MÁS BUENA POSIBLE, PERO SI PIENSO EN FORMAR UNA FAMILIA, QUE SEA UNA CHAVALA BUENA».

AMENAZAS

Imagino la cara de pánico de **ROSARIO FLORES** cuando su hija **LOLA**, de 13 años de edad, le contó que alguien la estaba amenazando. Según parece, a la niña la engañó un desconocido, que le envió un *e-mail* para sacarles las contraseñas de acceso a su cuenta privada en la red social tuenti. Y el desconocido en cuestión tuvo así acceso a sus fotos y correos, y comenzó a amenazarlas, de modo que la ya adolescente, verdaderamente asustada, se lo contó a su madre, que entendió que lo mejor era poner en manos de la policía tan turbio asunto. Interpuesta la denuncia en la comisaría de Alcobendas, la cantante y su hija esperan a que se descubra quién anda detrás de la extorsión para que se tomen las medidas oportunas. Y es que, aunque divertidas, las redes sociales también pueden ser peligrosas.

LA MÁS GUAPA DE LA DÉCADA

Ya sabemos que se trataba sólo de un rumor. La pareja más perfecta (al menos estéticamente hablando) del cine de Hollywood, lejos de separarse, está más enamorada que nunca. **BRAD PITT** y **ANGELINA JOLIE**, grandes ausentes en la gala de los Oscar, fueron fotografiados besándose hace poco en París, donde ella se encuentra rodando una película. Y si no tuvieran bastante con lo que todos los días dicen sobre ellos la prensa más amarilla de todo el mundo, ahora se ha publicado *Brad Pitt y Angelina Jolie: the true story*, un libro sobre la pareja en el que se cuentan cosas como que Jolie tuvo en el pasado un romance con **MICK JAGGER**. Por otro lado, una conocida revista alemana acaba de nombrar a **ANGELINA JOLIE** como la mujer más guapa de la década.

OSCAR 'IN SPAIN'

Con motivo los Oscar, Sogecable montó la fiesta del año en el Círculo de Bellas Artes. Como la cita era a las 22,00 horas y la gala comenzaba a las 2,30, a esta hora los invitados ya llevaban cuatro horas y media bebiendo, así que tanto les daba lo que se pudiera ver en las pantallas gigantes (¡sin sonido!) que habían colocado en la sala. El actor **ALBERTO AMMAN** se divertía con **RAQUEL SÁNCHEZ SILVA**, que le ponía ojitos y trataba de ligárselo. El argentino, que fue el más reclamado de la noche (es un actor de moda, sin duda) llegó a darle a la presentadora dos abrazos, pero hasta ahí. Y es que, digan lo que digan las malas lenguas, de momento Amman sigue enamorado de su mujer, que no pudo acompañarle a la fiesta porque, como sabemos, se encuentra en avanzado estado de gestación. **MARC CLOTET** (Vaquero en *Física o Química*), que deambulaba por la sala un tanto perdido con una cerveza en la mano, fue otro de los que más destacaron en la fiesta que celebraba, desde Madrid, la gala de cine más importante del mundo.

SUDOKU**MANÍA**

FÁCIL

	5				4			6
	1	6	3				8	
								3
	2	1		9				8
	3						9	
8				1		2	3	
4								
	6				5	3	4	
7			9				2	

X

1	7						
			5				7
			4				
			3		8	6	
	2	1		8			
				1			
7				2			
						4	6

EL SUDOKU X

En este Sudoku debe llenar todas las casillas vacías, de modo que las dos diagonales mayores y cada hilera vertical y horizontal contenga los números del 1 al 9 sin repetir ninguno.

DIFÍCIL

		3		5			8	
2	4		7		1		5	3
5			6			2		1
	7	6		9	5	8		2
3			4		7			5
9		5	3	2		4		
8		4			2			6
7	9		5		6		4	8
	5			7		3		

MUY DIFÍCIL

3				9	1			4
			2				3	
	9	5	3				1	
	7		6					
4								1
					7		2	
	1				9	2	7	
	8				3			
7			1	8				9

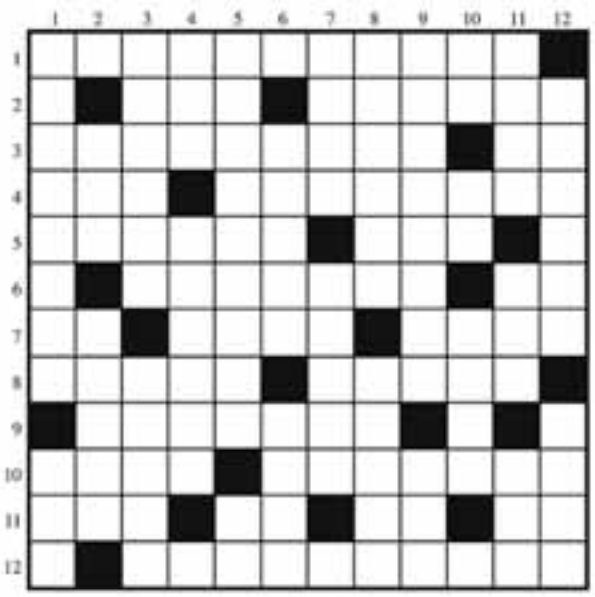
SOPA **DE CINE**

W	K	N	T	N	H	N	H	N	R	E	K	H	S	X	H	H	W
K	S	H	H	E	T	N	O	C	M	H	H	N	E	H	N	H	H
N	H	U	V	X	D	K	Z	X	C	A	N	H	R	B	K	S	G
H	M	E	K	H	C	H	K	S	P	R	S	F	K	H	X	H	H
X	S	S	U	D	S	H	V	V	R	T	R	B	H	H	K	M	S
H	B	I	V	X	B	K	H	S	N	A	K	H	R	H	I	S	C
H	H	V	H	R	F	E	R	O	G	N	M	B	H	L	H	K	S
H	R	A	K	O	F	Z	S	C	G	I	R	S	L	H	V	D	H
H	H	D	V	B	H	N	D	B	K	S	H	E	X	H	C	S	B
P	H	F	S	H	I	N	M	X	N	H	S	M	U	R	X	H	S
H	B	S	F	K	C	K	Z	R	K	T	E	M	P	H	O	S	G
F	S	U	C	K	B	S	B	R	O	X	H	A	E	X	R	H	Z
H	R	I	K	N	M	P	V	N	O	M	D	R	R	H	V	S	H
S	D	O	C	S	P	F	E	S	H	X	H	T	S	H	N	H	B
H	S	S	X	N	R	H	S	N	B	S	K	I	H	N	Z	K	R
S	H	R	S	X	O	U	H	N	B	R	S	N	O	C	H	G	H
H	G	D	R	O	F	W	A	L	H	B	G	D	Q	K	N	S	G
W	H	D	R	S	C	S	Z	S	U	H	N	G	R	D	N	H	W

Debe buscar al director y a los actores de la película *"LA CUADRILLA DE LOS ONCE"* (1960): Lewis **Millestone**, Frank **Sinatra**, Dean **Martin**, Peter **Lawford**, Sammy **Davis** Jr, Angie **Dickinson** y Richard **Conte**.

LOS OCHO **ERRORES**

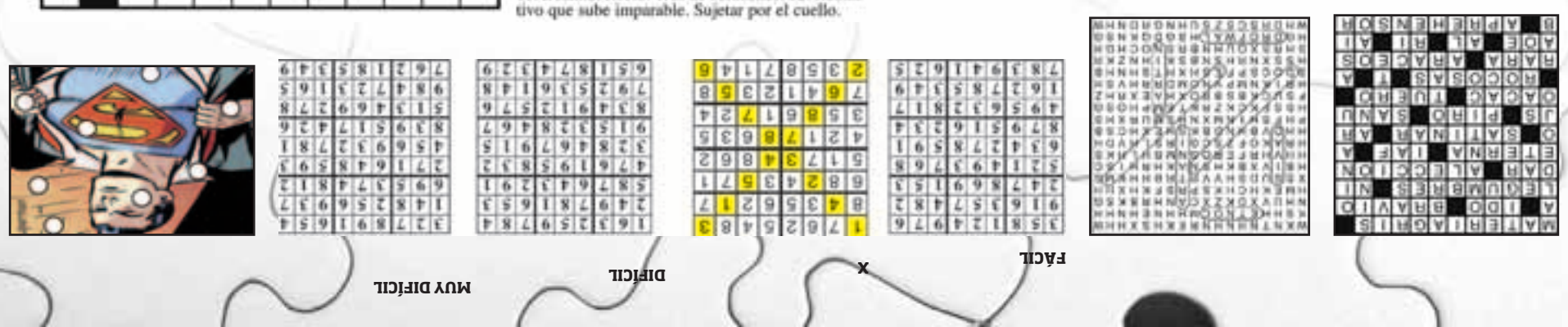
CRUCI**GRAMA**



HORIZONTALES: 1. De lo que está hecho el cerebro en dos palabras. 2. Vocal. Marchado. Enérgico. 3. Lentejas, garbanzos, judías. Negativa. 4. Entregar. Da lecciones sin terminarlas. 5. La vida del más allá, dicen. Federación anarquista que vuelve. Vocal. 6. Oxígeno. Dar brillo a un papel. Extremo del radar. 7. Consonantes. Indica fuego. Indeterminadas de espaldas. 8. Base del chocolate, al revés. Leño grueso para el hogar. 9. Montañas de EE.UU. Entrada de la tienda. Salida de la anterior. 10. Cosa poco común. Plantas angiospermas. 11. Las más fuertes. Nota girada. Fragmento con ritmo. Tronco de naipe. 12. Centro del TBO. Que detiene a contrabandistas y terroristas.

VERTICALES: 1. Influjo maléfico. Donde sirven bebidas, al revés. 2. Vocal. Marca de automóviles sin cabeza. Fiesta nocturna. 3. Feroces listados. País oriental. 4. Eduardo de pequeño. Acapara sin límite por debajo. Inicio de paz. 5. Estilo del siglo XVIII. Voz cuartelera. 6. Una del país. Antiguo primer ministro inglés. Marcha de viaje. 7. Gira el pomo de la puerta. Sentir el aire frío. Inicia la hoguera. 8. País inventor de la democracia. Utilizaré el móvil. 9. Pasarse las uñas por todo el cuerpo. Cine sin puertas de salida. 10. Sólo cuatro. Partes de una cifra. El cine lo es. Extremo del país. 11. Destino. Recto. Tres de corazones. 12. Radiactivo que sube imparable. Sujetar por el cuello.

SOLUCIONES



MOTOR

UN PURA SANGRE COMPROMETIDO

Augura grandes emociones y una gran dosis de eficiencia. Su nivel de consumo será la envidia del resto de vehículos deportivos de su clase.

Acaba de ver la luz. El superdeportivo de Audi llega para dotar a la gama A5 de un carácter más explosivo y veloz superando a muchos de los coches más dinámicos del mercado. El RS 5 acoge toda la experiencia de la firma de Ingolstad en la construcción de motores de alta eficiencia para ofrecer a sus potenciales clientes unos niveles de consumo impropios para un turismo de estas características. En cualquier caso, lo hace sin llegar a renunciar a su perfil respetuoso en el plano ecológico.

El coche monta un propulsor V8, en gasolina, de altas revoluciones, con 4,2 litros de cilindrada y 450 caballos de potencia. Esta mecánica le permite alcanzar una velocidad máxima de 250 kilómetros por hora, mientras que llega a los 100 en solo 4,6 segundos.

Puede parecer increíble, pero esta poderosa exhibición de potencia también es posible a través de unos moderados datos de consumo y mediante la emisión de un reducido número de partículas contaminantes. De este modo, la compañía alemana promete que su gasto se fija en 10,8 litros de combustible por cada centenar de kilómetros recorridos.

Uno de los componentes que hace posible el milagro viene dado por la introducción del eficaz cambio automático *S-tronic* de 7 velocidades, que ofrece diferentes modos de funcionamiento y ayuda a mejorar la eficiencia. A la vez, con el *Audi drive select,* que incorpora de serie, el conductor puede elegir entre tres alternativas diferentes de funcionamiento en el modo automático: *auto, comfort* y *dynamic*. Asimismo, el programa *launch control* y la caja de cambios *S-tronic* garantizan una aceleración impecable con la máxima potencia, pero con el mínimo deslizamiento de los neumáticos. El *coupé* de 1.725 kilos de peso transmite su fuerza a las ruedas a través de un sistema de tracción total permanente *quattro,* todo un emblema en la marca.

Una vez más, la firma de los cuatro aros no deja de sorprendernos al hablar del diseño. Todos los detalles se orientan a dotar a la construcción de la máxima deportividad. Así sucede en su interior, donde combina la elegancia propia de los vehículos de la compañía con componentes que aportan un mayor dinamismo. Los asientos deportivos, con una marcada sección lateral para adaptarse perfectamente al cuerpo, son de serie y llevan integrados los reposacabezas. Mientras, el volante disfruta de un gran grosor y está cubierto de cuero.

En lo referente a la consola central, la instrumentación lleva las esferas negras y las letras en blanco, con una escala distintiva. Cuando se conecta el encendido, las agujas rojas recorren rápidamente la esfera y vuelven a su posición inicial. Por su parte, los pedales, el reposapiés y los botones de control del sistema de navegación multimedia opcional brillan gracias a su aspecto de aluminio. Además, los tiradores de las puertas están formados por dos cintas delgadas, un detalle típico de los RS de Audi. El *coupé* se pondrá a la venta esta primavera con un precio de salida recomendado de 85.000 euros.

iván juárez
coordinación

TRES RUEDAS Y CERO EMISIONES

HONDA 3R-C

La firma nipona continúa ahondando en proyectos de gran nivel ecológico a través de diseños con un notable contenido extremo. En esta ocasión nos propone un vehículo de tres ruedas destinado a su utilización en el ámbito urbano. Gracias a su carácter eléctrico puede presumir de un comportamiento ejemplar, ya que no emite ninguna partícula contaminante.

La batería va instalada debajo del chasis con el objetivo de rebajar el centro de gravedad y mejorar en cualquier situación la estabilidad del vehículo. Este *tres ruedas* guarda espacio para un único ocupante con lo que nos encontramos ante un monoplaza. Está orientado como un arma eficaz para huir de los atascos de la ciudad y hacer más fácil el día a día con una mínima repercusión sobre nuestro bolsillo.

Su carácter funcional se ve incrementado con la instalación en la parte anterior de un maletero para guardar cualquier tipo de objetos. Además, el diseño contempla una especie de cúpula de gran utilidad para proteger al conductor ante un posible impacto y ante cualquier fenómeno meteorológico. Esta pantalla se pliega sobre los asientos cuando no usamos el compacto y permanece estacionado evitando de esta manera su exposición.

El 3R-C se dirige a un público que busca un vehículo eficaz para sus recorridos de corta distancia. Ha sido presentado en Ginebra y aspira a convertirse en la base de futuros autos urbanos.

APAGA Y VÁMONOS

FOTO: ALBERT OLIVÉ (EFE)

ENCOGIDO Y CON 'TOMATE'

Han tenido que pasar 19 largos años para que su autor, Antoni Tàpies, viera al fin materializada y bien sujeta una de las esculturas más polémicas de cuantas ha alumbrado a lo largo de su fecunda carrera el renombrado artista. El origen de esta controvertida pieza se remonta al año 1991, fecha en la que Tàpies proyectó su *Mitjó* (calcetín) para que fuera ubicado en el Sala Oval del Museu Nacional d'Art Contemporani de Barcelona (MNAC). Sin embargo, el debate mediático, social y político que generó la obra, proyectada inicialmente con una altura de 18 metros e interior transitable, dio al traste con la pretensión del autor, que había ideado, dijo por aquel entonces, «un humilde calcetín mediante el que se propone la meditación; con él quiero representar la importancia del orden cósmico de las cosas pequeñas». Pretendida por entidades públicas y privadas de distintos países tras ser rechazado de los responsables del MNAC, aunque ninguna propuesta llegó a término, desde el pasado día cinco la escultura, que ha «encogido» notablemente desde los 18 metros originales hasta los 2,85 finales, «tomate» incluido y sin posibilidad de tránsito, se encuentra ubicada en la terraza de la Fundación Antoni Tàpies en Barcelona, reinaugurada tras ser sometida a una profunda rehabilitación, con un coste de 8,3 millones de euros, y en la que se muestra al público una selección de los trabajos más recientes del creador catalán, así como 120 obras de su colección particular.

COSAS DE ELLAS

Esto solo lo arreglamos entre todos ¿Están seguros? U sea, ¿qué es esto? ¿Qué hay que arreglar? ¿Quién lo ha roto? ¿Quiénes son todos? Porque, digo yo, aparte de que esos anuncios, así de negros, dan más miedo que otra cosa, ¿no les parece que la movida resulta como un poco ridícula? Pues eso, por demagoga y, si me apuran, hasta por machista…

¿Acaso no deberían haber puesto ***Esta solo la arreglamos entre todas***? O, ya para que quedara niquelado, ***Esta solo la arregláis entre todas***. A ver si no; empiezo a enumerar: LA crisis. Ella.

LA banca. Ella.
LAS cajas de ahorros. Ellas.
LAS grandes empresas. Ellas.
LAS constructoras. Ellas.
LA Moncloa. Ella.
LAS Cortes. Ellas.
LA oposición. Ella.
LAS autonomías. Ellas.
LAS diputaciones. Ellas.
LAS corporaciones municipales. Ellas.
LAS agencias de calificación de riesgos. Ellas.
LA corrupción política. Ella.

Hasta LAS cámaras de comercio, que ELLAS han ideado la cosa esta de las esquelas del optimismo, son ELLAS.

Así que, amiguitos, a mí que no me miren. Yo soy el pobre ciudadano pringao que apoquina dos euros por una caña. El capullo que las pasa putas para poder pagar el crédito que le debo a ELLAS por el piso que les compré a ELLAS a precio de oro. Yo solo soy el gilipollas que curra como un cabrón para satisfacer los impuestos que permiten que ELLAS tengan sus cochecitos oficiales bien relucientes.

Vaya, que a mi menda lerenda le da por el saco esto de LA crisis, porque yo llevo en crisis mayormente desde siempre y ELLAS han *pasao* de mí como de la mierda.

eneuve
periodista

NUMERO 178
14 DE MARZO DE 2010

Tan ahora como antes de que hubiera nada que arreglar entre TODOS, salvo, si acaso, que ayudarles a reforzar los bolsillos a tantas ELLAS que no sabían qué hacer con la pasta y que ahora lloran como cocodrilas pidiendo la ayuda de TODOS.

Mira que lo siento por la dichosa bienintencionada campaña de marras, pero conmigo no contéis. Así que, desde ahora, ***Esto solo lo arreglan entre todos menos uno.***

- Por supuesto, que ninguna amiguita se mosquee, el rollo masculino/femenino es un mero recurso formal sin más connotaciones -.

REPSOL

En tus viajes,
elige bien quién te guía

Guía Repsol 2010

Antes GUÍA Campsa

Participa en el sorteo de 500 noches de hotel en:

Sol Hoteles

TRYP HOTELES
Hoteles en la Ciudad

Bases depositadas ante notario y disponibles en guiarepsol.com

CASTILLA Y LEÓN
en una escapada
VERÁS MUNDO

CASTILLA Y LEÓN ES VIDA

www.turismocastillayleon.com
902 20 30 30

CASTILLA Y LEÓN