

O SA CA

REVISTA DE OCIO, SALUD Y CALIDAD DE VIDA
Semana del 20 al 26 de agosto de 2011 - Número 253



CARTUJANOS

Caballos de pura raza española

RESTAURANTE ATRIO

La otra catedral de Cáceres

ARROZ

Los entresijos del cereal
más consumido

ÁNGELES
MARTÍN

'NACÍ
PARA
SER
ACTRIZ'

Porque es
más
SUAVE*

Porque tiene
menos
calorías**



A la hora de elegir decídate por Vivesoy Ligera, con un sabor más suave* y con menos calorías**. 100% vegetal, te ayuda a sentirte mejor y a cuidar tu corazón de forma sana y natural. Vivesoy es la bebida de soja consumida en más hogares***.

*Con respecto a la Natural. **34% menos de calorías que Vivesoy Natural al reducir azúcares añadidos, grasa y proteínas.
*** Kantar WorldPanel. TAM4/2010

Lo que vives hoy, lo disfrutarás mañana



www.vivesoy.com

YEGUADA DE LA CARTUJA **_14**
Caballos de pura sangre española



FOTO: CÉSAR LUCAS ABREU



NÚMERO 253
21 DE AGOSTO DE 2011

RIESGO EXTREMO

¿Vieron hace unos días por televisión a un funambulista chino manteniendo el equilibrio entre dos globos aerostáticos? El reconocido acróbata Saimaiti Aishan caminaba sobre un cable localizado a 100 metros del suelo y conectado por dos enormes globos de aire caliente. El día estaba desapacible, por lo que la dificultad era extrema debido a que las constantes rachas de viento hacían que guardar el equilibrio se convirtiera casi en misión imposible. Cuando el asiático ya había cubierto algo más de la mitad del recorrido -unos 7,5 metros- una nueva ráfaga de aire provocaba que el equilibrista se precipitara al vacío y se quedase colgado de una sola mano. La vida del saltimbanqui pendía de un hilo y el tenso murmullo de los espectadores parecía ser el prelude de la tragedia. Sin embargo, el artista chino supo rehacerse en pocos segundos y, tras aferrarse al cable, recuperó el equilibrio y logró llegar a uno de los dos globos.

La situación vivida este mes de agosto por Saimaiti Aishan es muy parecida a la que España está experimentando en este convulso período estival. La asfixiante presión de los mercados y los constantes ataques especulativos han empujado al territorio patrio a una situación cercana al rescate financiero. La economía nacional está enferma y al *médico* que debe indicar cuál es la receta para su cura ya no se le espera. Ahora el tiempo apremia. Italia, que estaba tan fastidiada como España, acaba de presentar un ambicioso plan de ajuste para reducir el déficit, con la supresión de provincias, ayuntamientos y cargos públicos. Medidas drásticas y traumáticas que quizá no quede más remedio que aplicar aquí si no queremos caer en ese oscuro abismo que ya sufren Irlanda, Portugal o Grecia. Ya no valen parches. El riesgo es extremo.

óscar del
hoyo
director de
OSACA

SUMARIO

NÚMERO 253

HOY FIRMAN EN OSACA

tino barriuso **_4**



javier ares **_6**

A Roque y a Manuel

ramón sánchez-ocaña **_27**

bernabé tierno **_28**

pilar riobó **_30**

VARICES **_28**

Cómo frenar sus síntomas en los días de calor

ALIMENTACIÓN **_30**

Las consecuencias del exceso de hierro

LA BODA DEL AÑO **_34**

La duquesa de Alba ultima los preparativos de su enlace con Alfonso Díez

MOTOR **_37**

BMW mira al futuro con los prototipos de coche eléctrico de la gama 'i'

MODA **_32**

Un vestido para cada ocasión



EN CÁCERES: ATRIO **_10**
Un hotel lleno de sorpresas



CULTIVOS DE ARROZ **_7**
Alimento esencial del mundo

ÁNGELES MARTÍN **_18**

La actriz, conocida por sus personajes de la tele, pelea con cada papel que representa en el teatro

CULTURA **_22**

La meca del cine se traslada a La Coruña con una exposición de objetos usados en rodajes

CINE **_23**

De chimpancé-cobaya a líder de una revuelta, así surge 'El origen del planeta de los simios'

TENDENCIAS **_24**

Avance y perfeccionamiento de las BlackBerry

PEQUEÑOS Y MOLESTOS **_26**

Las picaduras de insectos pueden acarrear graves consecuencias para los alérgicos

Director: Óscar del Hoyo.
Subdirector: Juan José Saiz.
Jefe de Fotografía: Alberto Rodrigo.
Redacción: Javier M. Faya, Marta Ruiz, María Albilla, Maricruz Sánchez, Adriana Rodríguez e Iván Juárez (SPC).
Diseño: Carlos Lozano y Esther Matias.

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

tino barriuso

LA MARIONETA Y EL TITIRITERO

Creo recordar que es en *Macbeth* donde Shakespeare escribe esta sentencia inmortal: «La vida es una historia contada por un idiota, llena de ruido y de furia, que nada significa». Se diría que un contador de historias llenas de ruido y de furia de egregia inteligencia hace aquí un desmedido acto de humildad. En cualquier caso, es menos peligroso dejar que el idiota narre su cuento que hacerle protagonista del mismo: esa operación asombrosa en la que son especialistas los salvadores, normales o de lujo, de cierta cadena directamente venenosa.

Quizá se han inspirado en la vida real: la naturaleza imita al arte y acaso también a la decrepitud moral. Modelos no faltan: solo en España se dice de modo común que el más tonto hace relojes. No es relojero el apellido de la persona que estoy pensando aunque ha hecho méritos suficientes para ocupar decorosamente la primera parte de la frase. Tampoco se le encargó un reloj sino un mecanismo infinitamente más complejo, con 60 variables y cientos de derivadas, que él trató, con entusiasmo digno de un *boy scout*, como si de sumar con manzanas se tratara.

Hay que reconocer que motivos tenía para mirar sonriente el porvenir: su enciclopédica ignorancia y una mezcla de astucia y tenacidad de la que está bien dotado le habían llevado a las alturas. Nadie pensó, entre los que lo

encumbraron, que el principio de Peter no habla de tostadas y mantequilla, sino de que en una sociedad jerárquica toda persona asciende hasta su nivel de incompetencia.



Quizá, en su muy jerarquizada organización, se valoró positivamente su buena intención, esa de la que el mismo refranero asegura que está alicatado el infierno. Más probable es que algún listo del falansterio, intentando superar su escasa talla para el papel principal, fiara en su firmeza de carácter y en su conocida impermeabilidad al elogio para instalar un títere en el prosceño. Actuando por decisión propia o como persona interpuesta de más lejanos mandatarios: no solo Iznogud quiere ser califa en lugar del califa: también hay mucha gente, allende y aquende las fronteras territoriales, interesada en que se vaya al carajo el califato.

Pues habrá que felicitar a toda esa gente, caray: lo han conseguido. *Relojero* ha usado el patrimonio heredado como si no se acabara nunca. Refractario a hacer cuentas ha dedicado sus desvelos de primera hora al socorro de cuantos mostraron alguna dependencia y, como buen señorito, a dar limosna a toda causa, disparatada o más disparatada, del mundo mundial. Para sostener tan seráficos niveles de caridad (ustedes disculpen el exabrupto: ya sé que solo se dice solidaridad) tuvo que malvender empresas dejando a millones de trabajadores en el más absoluto desamparo; es decir, en condiciones de acudir a su taller de magnanimidad de la señorita Pepis. Pero, ¡ay!, ya no quedaba un real. En su segunda hora se hartó de insultar a quienes

decían que venía el lobo. Quizá no estaba bien informado; quizá, sencillamente, no daba más de sí: cuando se supo que el maremoto había caído cerca y que venía un golpe gigante del mar se hartó de repetir que era una olita de nada y que nuestros diques eran inmejorables.

De este paisaje de ruina absoluta y de raída tristeza se va, con su circunfleja bondad a cuestas. Sale del paisaje en fecha tan curiosa como la que se llevó al último molino de viento, ése que lleva años confundiendo con el gigante Briareo. Y, de paso, confundiéndonos. Se va la marioneta, acaso a que la zurzan: adiós. Queda, desnudo, el titiritero...



'RELOJERO' HA USADO EL PATRIMONIO HEREDADO COMO SI NO SE ACABARA NUNCA. REFRACTARIO A HACER CUENTAS HA DEDICADO SUS DESVELOS DE PRIMERA HORA AL SOCORRO DE CUANTOS MOSTRARON ALGUNA DEPENDENCIA Y, COMO BUEN SEÑORITO, A DAR LIMOSNA A TODA CAUSA



Selección Oro

Jamón Serrano bodega Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)

EL CHATO
JAMONES EL CHATO, S.A.
Ctra. Toledo-Ávila, km. 26
45500 TORRIJOS (TOLEDO)
Tel: 925 761 991 Fax: 925 762 756
www.jamoneselchato.com
chatos@jamoneselchato.com



Jamón Serrano reserva Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)

ESPAÑA E HIJOS
EMBUTIDOS Y JAMONES ESPAÑA E HIJOS, S.A.
Ctra. Torrijos-Puebla de Montalbán, km. 9,1
45517 ESCALONILLA (Toledo)
Tel: 925 758 223 Fax: 925 758 443
www.espanahijos.com
info@espanahijos.com



Jamón Serrano gran reserva Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)

SÁNCHEZ ALCARAZ
SÁNCHEZ ALCARAZ, S.L.
C/ Encinas, 211-212 Pol. Ind. Monteboyal
45950 CASARRUBIOS DEL MONTE (Toledo)
Tel: 918 609 187 Fax: 918 171 844
www.sanchezalcaraz.com
info@sanchezalcaraz.com



2010
XXI EDICIÓN

GRAN SELECCIÓN VUELVE A EMOCIONARTE

Un amanecer, la hierba fresca tras el rocío de la noche...
Lo mejor de nuestra Tierra: los Alimentos de Calidad Diferenciada.
Productos elaborados tradicionalmente que nos permiten ofrecer al mundo
lo mejor de nosotros mismos.
Experiencias que despiertan tus sentidos.



Premio Gran Selección 2010

Jamón Serrano reserva Especialidad Tradicional Garantizada (ETG)

ESPAÑA E HIJOS
EMBUTIDOS Y JAMONES ESPAÑA E HIJOS, S.A.
Ctra. Torrijos-Puebla de Montalbán, km. 9,1
45517 ESCALONILLA (Toledo)
Tel: 925 758 223
Fax: 925 758 443
www.espanahijos.com
info@espanahijos.com



www.jccm.es



javier ares

A ROQUE Y A MANUEL

A veces se les escuchaba a las dos o las tres de la madrugada. Cuando la casa empezaba apenas a conciliar el sueño,

ya estaban abriendo el portalón de la cuadra, con el mayor de los sigilos, para aparejar las caballerías y sacarlas por el corral con verdadero miramiento de evitar cualquier ruido que pudiera perturbarlos. Los chicos lo escuchábamos pocas veces, porque a esas horas estábamos profundamente entregados en brazos de Morfeo, pero los mayores acostumbraban a dar buena cuenta a la hora del desayuno de la hora en la que los criados (así se les llamaba entonces) habían partido a acarrear.

Muchos de los lectores, especialmente los más jóvenes, desconocerán la primera de las acepciones de este verbo transitivo, tan apoyado en su propia etimología. Acarrear era mucho más que transportar en un carro la mies, previamente cosechada. Se trataba, más bien, de un ritual marcado por la hora en que se llevaba a cabo y que dependía fundamentalmente de la distancia a la que se encontraban las tierras de los propietarios, habitualmente repartidas por territorios bien dispares de la comarca.

Les pido también un pequeño esfuerzo para tratar de situar la acción a comienzos de los años 60, cuando el tractor era un vehículo soñado que veíamos conducir en el cine a Henry Fonda en *Las uvas de la ira* (impactante retrato

de La Gran Depresión americana), y del que sólo disponían unos pocos privilegiados, al menos en los pobres, cuando no yermos, terruños de Castilla.

Se trataba, pues, de enganchar las mulas al carro y emprender un viajecito, que bien podía llevar un par de horas, hasta la finca en la que la cosechadora, que aún no lo recogía en pacas, dejaba desparramado el cereal. El objetivo era llegar allí poco antes de la amanecida, a fin de aprovechar las primeras luces del alba y proceder a la carga del trigo, la cebada, la avena o la alfalfa, que también se utilizaba para alimento de las caballerías.

Desde ese lugar transportaba la cosecha a la era, terreno o bancal próximo al pueblo, donde se llevaban a cabo las labores de la trilla, que tenían como objetivo desmenuzar el cereal y donde los chavales pasábamos los momentos más maravillosos del verano, subidos en el trillo y tomando las riendas de la pareja de jumentos, a los que forzábamos a salir de su resignado y desgano paso para hacerlos galopar mientras daban vueltas y más vueltas hasta que la mies quedaba completamente trillada.

La empresa requería todo el día, no menos de seis horas, antes de procederse a amontonarlo en la parva (con el curioso y arriesgado aparrador, del que también tiraba una caballería), donde después se aventaba (lanzarlo a fa-

vor del aire con la bielda) a fin de formar dos montículos diferentes, uno con el grano y otro con la paja.

Sé que, posiblemente, a muchos no les resulte fácil comprender cuánto de divertido (lo mismo que de sacrificado para los obreros) tenían estas labores para los chiquillos, que nos pasábamos media jornada en la era. Sí recuerdo lo mucho que lo agradecían Roque y Manuel, nuestros entrañables y admirados jornaleros, pues les permitía descabezar algún que otro sueño después del hercúleo trabajo al que se sometían cada día. Tipos que nos enseñaron muchas de las cosas que un día nos hicieron hombres, entre ellas la honradez y la lealtad.

Para ellos, aún vivos, mi recuerdo y mi agradecimiento en este día del patrón de San Roque, en el que escribo este artículo y con cuyas fiestas poníamos la guinda a aquellos maravillosos veranos, que permanecerán siempre en nuestra memoria colectiva.



A COMIENZOS DE LOS AÑOS 60, EL TRACTOR ERA UN VEHÍCULO SOÑADO QUE VEÍAMOS CONDUCIR EN EL CINE A HENRY FONDA EN 'LAS UVAS DE LA IRA' Y DEL QUE SOLO DISPONÍAN UNOS POCOS PRIVILEGIADOS, AL MENOS EN LOS POBRES, CUANDO NO YERMOS, TERRUÑOS DE CASTILLA



ARROZ

EL SUSTENTO DE LA HUMANIDAD

CERCA DE 3.000 MILLONES DE PERSONAS COMEN CADA DÍA ESTE CEREAL QUE, JUNTO AL TRIGO Y EL MAÍZ, SON LOS MÁS CONSUMIDOS EN EL PLANETA. SU CULTIVO ESTÁ ESTRECHAMENTE RELACIONADO CON EL AGUA, YA QUE LAS PLANTACIONES SE REALIZAN EN TIERRAS INUNDADAS POR LA LLUVIA O POR LAS CORRIENTES FLUVIALES Y, AUNQUE ANTES ERA UNA PLANTA SILVESTRE, LA FUERZA DE LOS SIGLOS HA HECHO QUE SE ASIENTE EN ZONAS PARCELADAS DE MANERA QUE PUEDA LLEGAR A DAR HASTA CUATRO COSECHAS AL AÑO. LOS PAÍSES DEL ESTE ASIÁTICO SON LOS QUE MÁS TONELADAS RECOLECTAN, PERO TAMBIÉN EN AMÉRICA, AUSTRALIA Y ZONAS EUROPEAS COMO ESPAÑA E ITALIA PRODUCEN ESTE ALIMENTO COTIDIANO EN LA COCINA DE TODO EL MUNDO.

claudia
gómez
texto

reuters
fotos

El imaginario colectivo nos lleva, lo queramos o no, a relacionar el arroz con Asia. Bien es cierto que las ricas formas de cocción como la paella valenciana o el arroz *a banda*,

por ejemplo, nada tienen que ver con este continente, pero el origen del cultivo de este cotidiano alimento comenzó hace casi 10.000 años en muchas regiones húmedas de Asia tropical y subtropical. Posiblemente fuera la India el país donde se plantó por primera vez este cereal, debido a que en estas tierras abundaban los arroces silvestres. Pero el desarrollo del cultivo tuvo lugar en China, una actividad que en la actualidad le ha llevado a ser el mayor productor en el mundo.

Lo cierto es que hoy en día se cultiva ampliamente en los cinco continentes, concretamente en regiones pantanosas de clima templado o cálido y húmedo. En España no se conoce la época en la que se introdujo este alimento, aunque sí se sabe que los musulmanes lo trabajaron con éxito durante el tiempo de ocupación de la Península en Sevilla, Córdoba, Granada, Murcia, Alicante y Tarragona. En Europa se pueden encontrar plantaciones en otros países como Grecia, Turquía, Rumanía, Hungría e Italia, pero la producción es insuficiente para el consumo, lo que obliga a importarlo en su mayor parte.

En cualquier caso, esta planta era salvaje en su origen y fueron los agricultores cerealistas quienes poco a poco la domesticaron para tenerla a disposición del consumo humano. En la mitología budista, el arroz cumplió una de las tres condiciones puestas por los dioses al matrimonio de Siwa con la princesa Retna-Dumila, al ser el único alimento que nunca sacia ni cansa por mucho que se consuma. Tanto es así que hay países como Bangladesh o Camboya donde puede llegar a suponer casi las tres cuartas partes de la alimentación de la población y en América Latina su consumo es algo habitual, tal y como sucede en lugares como Ecuador, donde este producto está presente como guarnición en cada comida.

PLANTA TODOTERRENO La producción de esta planta se puede realizar siguiendo cuatro métodos que dependen de la zona en la que se lleve a cabo el asentamiento. Por un lado, están las parcelas que se inundan debido a las corrientes de agua o la abundante lluvia. En éstas la plantación es manual y la cantidad de agua debe oscilar entre los cinco y los 25 centímetros de profundidad.

Por otro lado, se puede hablar del arroz que se cultiva en aguas muy profundas. Tailandia, Sumatra, Camboya o Bangladesh son algunos de los países que practican esta técnica que se basa en las inundaciones constantes del terreno sin parcelar. En estos casos, las semillas no se plantan, sino que se esparcen por la tierra a la espera de que las espigas rebasen la superficie del agua. Esta forma de cultivo es muy poco productiva, pero tampoco ocasiona apenas gastos.

Aunque esta planta es de origen salvaje, poco a poco se ha ido adaptando su plantación





a las características de cada terreno. De esta manera, también se pueden encontrar en tierras de regadío que se inundan de manera artificial o en las que se instalan dispositivos que hacen que no falte el agua. Aquí, las semillas se esparcen sin orden o incluso se lanzan desde el aire, un método que se ha convertido en el de mayor productividad.

El agua está estrechamente relacionada con este cereal que, incluso cuando se cultiva en secano, se hace cerca de cuencas fluviales, en las fértiles tierras que quedan después de un período de inundación. Esta fórmula se sigue en Sudamérica, la India, Brasil y otras zonas de Asia, entre otros territorios.

PURA ENERGÍA No es raro que este cereal sea, junto al trigo y al maíz, uno de los más consumidos, ya que es económico, fácil de cocinar, versátil y muy nutritivo. Unos 3.000 millones de personas comparten el arroz en su dieta, a la que aporta, sobre todo, hidratos de carbono. Aquellos que tengan problemas dietéticos, pueden encontrar en estos granos un fiel aliado, puesto que entre sus componentes no están ni el colesterol ni el gluten y posee bajo contenido de sodio.

Lo que sí aporta son minerales, como el fósforo, el hierro y el potasio y su valor calórico



es de unas 350 por cada 100 gramos. Eso sí, no hay duda de que estas cantidades se elevan en función de la guarnición que lo acompañe en el plato.

El creciente interés por la cocina llevó a que hace unos años se empezaran a incluir diferentes tipos de este cereal en los fogones, a los que se distingue por su tamaño y procedencia. Así, el arroz largo o basmati es aquel que mide más de seis milímetros y crece, sobre todo, en la India y Pakistán, aunque también se produce en Europa, concretamente el ferrini de Italia e incluso hay una succulenta variedad tailandesa con olor a jazmín. Se diferencia de otras tipologías en que los granos se quedan sueltos tras la cocción, por lo que resulta estupendo para las ensaladas y guarniciones.

Las variedades de grano medio son la más cotidianas en nuestra gastronomía y se usan para la paella o el arroz al horno, mientras que las de grano corto o redondas son estupendas para elaborar *risottos* debido a su alto contenido en almidón.

Arroz blanco, integral, salvaje, vaporizado, glutinoso... se pueden contar hasta 2.000 variedades de este cereal básico para la alimentación de gran parte de la humanidad, lo que deja patente que este producto no es solo cosa de chinos.



LA OTRA CATEDRAL DE CÁCERES



TODAVÍA NO TIENE UN AÑO DE VIDA, PERO LATE CON FUERZA, CON MUCHA FUERZA. MARCADO POR LA CONTROVERSIA, EL

óscar
checa
texto

juano
isidro/atrío
fotos

NUEVO RESTAURANTE-HOTEL ATRIO VA ACOMODÁNDOSE EN ESTE EMPLAZAMIENTO ENTRE MUROS MEDIEVALES Y RENACENTISTAS DE LA CIUDAD, DISCRETO, SERENO Y CONFIADO. TOMARÁ SU PLAZA POR DERECHO Y, HACIENDO HONOR A SU NOMBRE, SERÁ EL ESPACIO QUE DÉ LA BIENVENIDA A MUCHOS DE LOS VISITANTES DE ESTE ENCLAVE EXTREMEÑO.

Cuenta José Polo que para él y para Toño Pérez los hoteles siempre han formado parte de la vivencia de un viaje, incluso aunque no se esté mucho tiempo en ellos. «El momento sagrado de unas vacaciones o una escapada es la noche, cuando llega el descanso, el relax. Es también el momento de la cena. Siempre pasan cosas alrededor de una mesa. Por eso, junto al espacio para el descanso, el restaurante es otro de nuestros espacios míticos». Así, de la unión de estas dos percepciones fue tomando forma la idea de Atrío.

Cuando por fin tuvieron claro que querían montar un negocio de las características del suyo, se impusieron de la misma manera dos premisas: sería en Cáceres, la ciudad natal de ambos, y en un emplazamiento que respondiera al mismo nivel que el proyecto concebido.

La clase, la personalidad, el carácter y el *savoir être* que ellos habían dado a su idea solo podría cuajar en el casco antiguo de la ciudad. Pero, ¿cómo llevar a cabo algo de características tan innovadoras en pleno centro histórico protegido? Y, sobre todo, ¿dónde encontrar un rincón disponible? Dos cuestiones peliagudas, bien es verdad. La segunda se resolvió antes: tras una etapa de negociación, la Junta de Extremadura accedió a traspasar unos locales situados en la Plaza de San Mateo. Junto a ellos, una antigua casa sin demasiado valor histórico se uniría finalmente a este edificio. Fue más duro encontrar la aceptación general del proyecto. Los primeros bocetos enseñaban formas prominentes y absolutamente contem-

poráneas. Y surgió la polémica. ¿Arquitectura del siglo XXI frente a la Iglesia de San Mateo? ¡Nunca! Como dice José, el miedo es gratis, pero la paciencia, la perseverancia, la razón y la legalidad siguieron su lógico camino.

EL ESTABLECIMIENTO SE ENCUENTRA FRENTE A LA IGLESIA DE SAN MATEO, MIMETIZADO EN EL ENTORNO DEL CASCO HISTÓRICO

Para quien todavía no haya visitado Atrío, una llamada a la calma: lo que sigue estando frente al templo es todavía una construcción de piedra perfectamente *camuflada* e integrada en el espléndido

casco histórico cacereño. La vanguardia está más allá, dentro... aunque en cierta forma también en cada centímetro del exterior.

De pronunciación ligera con tanta vocal, pero con la honda carga histórica que lleva aparejada, Cáceres despierta inevitablemente una



EN ESTAS PÁGINAS

1	3	5
2	4	

1, 2, 3, 4 y 5 Encontrar un edificio en el centro de la ciudad fue una difícil tarea, como lo fue restaurarlo para dotarlo de estructuras arquitectónicas de vanguardia. Una vez logrado aunar los conceptos de tradición y modernidad, el establecimiento se 'vistió' por dentro a la última.



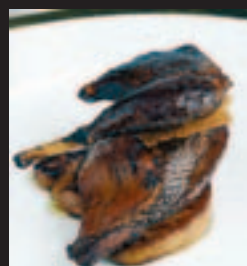
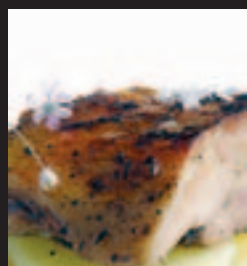
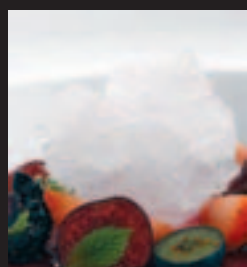
admiración igual de poderosa. Ciudad renacentista de torres y palacios, casonas, blasones, empedrados y plazuelas. Allí donde posamos la vista desfilan incontables historias, leyendas y anécdotas de un pasado que destila esencias de conquistadores, peregrinos, árabes, judíos, reyes y orgullo feudal reprimido. En la actualidad, el corazón histórico de la ciudad es Patrimonio de la Humanidad y junto a este atractivo surgen nuevos imanes como el Centro de Artes Visuales Fundación Helga de Alvear. Nada más y nada menos que una de las mejores colecciones privadas de arte moderno de Europa, donde se pueden admirar obras de John Baldessari, Anish Kapoor, Donald Judd, Ugo Rondinone, Dan Flavin, Damien Hirst o Joseph Beuys.

EL RESTAURANTE Como en las casas antiguas, en Atrio todo gira en torno al restaurante. Es un espacio amplio, abierto, en contacto con otros rincones como la cocina, el

patio o el bar. Toño se recrea al explicar cómo se diseñó y disfruta enseñando la espectacular cocina, pensada para trabajar de la forma más cómoda posible, pero también para que los huéspedes la sientan como un lugar cercano y eliminar las posibles notas herméticas del mundo de la gastronomía.

En la carta de Atrio, además de un menú degustación, que tiene platos fijos y otros que cambian o introducen variaciones según la temporada, está el *menú con poco apetito* y el *menú con apetito normal*. Con la media sonrisa en la cara, ya solo eso da una pista de las preparaciones de Toño, divertidas y originales pero elaboradas, realistas y pertinentes.

Para el chef, el «impacto visual, la estética, es muy importante, pero el plato también tiene que ser apetecible. Si un producto deja de ser atractivo sale de carta». Algunas de sus creaciones son salpicón con *blody-mary* y capuchino de *foie*, hongos y crujiente de maíz; verdel tibia escabechado en vinagre de manzanas



EN ESTA PÁGINA

1	
2	3
	4

1 En el restaurante se puede disfrutar de un menú degustación que varía en función de los productos de temporada. Además, hay otras dos ofertas peculiares: el Menú con poco apetito y el Menú con apetito normal.

2 Todas las propuestas del menú son muy apetecibles.

3 La cocina está pensada para que el equipo de restauradores pueda trabajar con amplitud y comodidad.

4 Para José, la 'joya de la corona' es la bodega. Posee una importante colección de vinos. Su favorito: un Château d'Yquem de la añada de 1806, la única pieza que nunca vendería.



verdes; salmonete en caldo de cítricos con especias y falsas escamas crujientes; pluma ibérica, foie a la parrilla y puré de berros; torta del casar en contraste con membrillo y aceite especiado o tocino con helado de yogur y tierra de cacao. Mientras se disfruta de estos manjares, José o Carmina, la directora del hotel, están pendientes de que todo esté perfecto, algo que el servicio de sala logra con creces.

LOS VINOS Hace años, cuando se abrió el primer Atrio, José cogió el teléfono y llamó a Andrés Proensa habiéndole del restaurante y pidiéndole si le podía recomendar una buena carta de vinos. «Ahora ya sé algo más», dice de camino a la bodega del restaurante. Aquí, uno tiene tentaciones de ponerse a orar o a llorar de emoción. Sin duda, poseen una de las mejores cartas de España y una de las reservas más importantes de Europa.

«En los años 80 la gente invertía en el ladrillo y a nosotros nos dio por los vinos», bromea José entre las colecciones de La Tache, Petrus, Mouton Rothschild, Latour, Romanée-Conti, Vega Sicilia... Pero las estrellas son los Château d'Yquem, a los que se les ha dedicado incluso una capilla. En ella se encuentra la añada de 1806, con su particular historia: la botella se rompió por el cuello y el vino, que se logró salvar, fue certificado en la propiedad, depurado y vuelto a envasar en una botella de la misma época. «Creo que es la única que no vendería».

EL HOTEL Es una joyita esperando ser descubierta. Hasta ahora, la mayoría de los huéspedes de Atrio han llegado atraídos por el restaurante, pero ya hay quien comienza a acercarse llamados por la fuerza del hotel. Los cómplices de José y Toño, los arquitectos Tufiñón y Mansilla han plasmado aquí a la perfección una de sus reivindicaciones artísticas: ensalzar el contenido y la importancia que posee la palabra *belleza*, muchas veces olvidada en Arquitectura. El blanco juega al equilibrio con el negro, la madera transmite serenidad... todos los materiales tienen un acabado dulce, de aristas suaves, sin estridencias, y la luz anda a sus anchas por cada rincón como un elemento arquitectónico más. Las 14 habitaciones, disimuladas en dos serpenteantes y oníricos pasillos, son una especie de *cocoon* pensado para exacerbar los sentidos. Mobiliario de diseño (y cómodo), luces sutiles, baño muy espacioso y camas enormes de colchones increíbles.

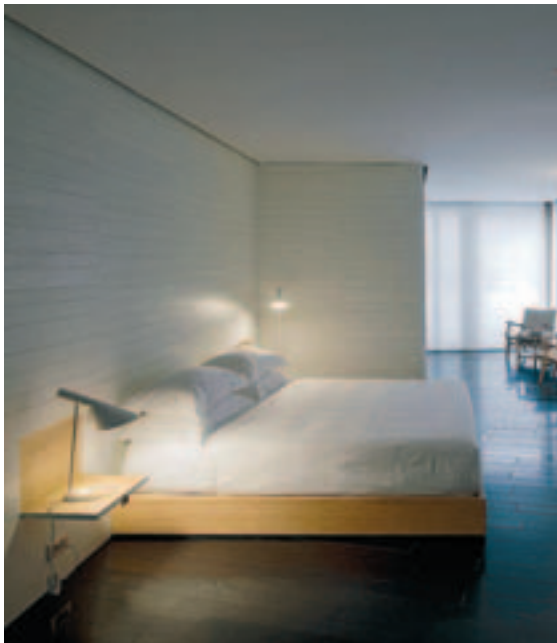
Es curiosa la manera en la que se han creado los diferentes ambientes y áreas sin que se an compartimentos estancos. El vestíbulo, el bar, el restaurante, el patio... todo es un mismo espacio de transiciones invisibles, un continuo que ofrece diferentes caracteres y facetas dependiendo del ángulo. Es un hotel casi místico: todo está en todos los lados.

LA GEOMETRÍA Es verdad que, como señala José, Atrio es un hotel de esencia masculina. Puede observarse en diferentes aspectos, pero tal vez sean las líneas y sus recreaciones matemáticas la marca más precisa, aunque no necesariamente evidente.

Unida a la euclidianidad está la luz, un elemento también ligado a la misma esfera de lo viril. Sea como sea, la unión de estos ingredientes crea texturas visuales únicas.

El tragaluz central, que reparte la claridad en ángulos imposibles, es como un caleidoscopio gigante bajo el que uno no se cansa nunca de mirar. Allí arriba, en la terraza, las aristas de hormigón blanco de la pérgola continúan su entramado formando nuevos perfiles y dimensiones. Los pasillos se retuercen con el choque de la verticalidad de los bloques de madera y el dibujo apaisado del techo y las láminas de granito negro pulido del suelo. Y, en la escalera, un juego de planos articulados engendra un espacio que roza lo surrealista.

LOS DETALLES Todo ello, aunque fascinante, quedaría en nada si no fuera por la multitud de pequeños detalles de Atrio. El trato amable y cercano de todos los que aquí trabajan es el primero a señalar. Después, otros como la pasión por el arte de Toño y Jo-



sé, que permite al huésped sentarse junto a una obra original de Saura, comer enfrente de otra de Thomas Ruff o dormir con un Semper o un Warhol adornando alguna pared de la estancia.

El mobiliario del hotel también es de diseño. Danés, para ser exactos: Jacobsen, Hans Wegner, Nanna Ditzel, PP Møbler...

Los desayunos. Magníficos. No tienen horario, aquí cada uno puede tomarlo a la hora que quiera y, si gusta, también en la habitación, claro. Aunque el placer de hacerlo en el patio, rodeado del frescor matinal de las plantas aromáticas que cultiva Toño, es superior a cualquier otra opción. Por esta vez, e imitando a Carmina, la directora, no diremos más. Que sea sorpresa.

Más detalles. Los jabones y los geles de baño. Se fabrican en la región italiana de Toscana y tienen un aroma de diseño casi único: higo. Las flores naturales que decoran las mesas. El libro-carta de vinos como regalo. Y otro más: los caramelos artesanales de chocolate y *toffee* dispuestos en la entrada, con los que Carmina y Elena llenan los bolsillos de quien se

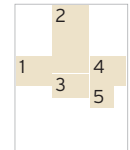


ha alojado en el hotel. Es por estas sutilezas por las que pocos salen del establecimiento con mal sabor de boca.

TOÑO Y JOSÉ Ambos son el alma máter de este rincón tan especial. Energía y vitalidad pura. Están cargados de ilusión con este nuevo proyecto. Tanto que a veces Carmina tiene que *echarles* de Atrio, obligarles a descansar, a reposarse para que puedan volver al día siguiente con nuevas ideas y fuerzas. Pero, al mismo tiempo, son dos personas muy realistas, de esas que posan los pies en la tierra y que controlan lo que tienen entre manos.

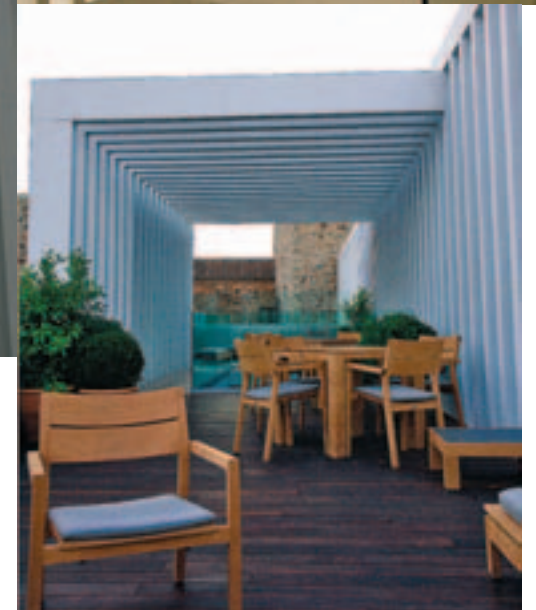
Atrio es una proyección de ambos, «pero

EN ESTA PÁGINA



1 Las habitaciones, algunas adornadas con obras de arte, tienen muebles de diseño danés pensados para la máxima comodidad de los huéspedes.

2, 3, 4 y 5 La geometría es fundamental en la estructura de Atrio que, pese a estar en un edificio clásico en su fachada interior, cuenta con unas vanguardistas aristas de hormigón blanco en la terraza superior, en la que también destacan los juegos de luces.



también es un negocio». De acuerdo, José, Toño, pero casi todos los que pasan por él salen, de alguna manera, transformados. No en cualquier sitio ocurre eso. No cualquier lugar deja una impronta tan especial. No en cualquier parte se encuentra el espíritu que uno halla en Atrio.

CARTUJANOS

LOS CABALLOS DE PURA RAZA ESPAÑOLA



Soberbio 'guardián' Un magnífico ejemplar de la Yeguada de la Cartuja-Hierro del Bocado, custodia la entrada del antiguo Monasterio de Nuestra Señora de la Defensa.

juanjo saiz
texto

expasa
fotos

EN LA ANTIGUA DEHESA DE LA FUENTE DEL SUERO, TERRENO ADQUIRIDO EN 1484 POR LOS MONJES CARTUJOS AL GENOVÉS CELÍN DE BILBAO POR 140.000 MARAVEDÍES, Y A MUY POCOS KILÓMETROS DE JEREZ DE LA FRONTERA Y DEL MONASTERIO RENACENTISTA DE SANTA MARÍA DE LA DEFENSIÓN, PASTAN HOY, COMO LO HICIERAN SUS ANTECESORES HACE CINCO SIGLOS, LOS MAGNÍFICOS EJEMPLARES QUE CONFORMAN LA YEGUADA DE LA CARTUJA-HIERRO DEL BOCADO, CONSIDERADA LA RESERVA DE CABALLO ESPAÑOL DE ESTIRPE CARTUJANA MÁS IMPORTANTE DEL MUNDO.

Belleza, fuerza, nobleza y equilibrio de formas son los principales atributos de un caballo sin igual que desde sus orígenes cautivó a reyes, artistas, investigadores, criadores y poetas, un prestigio que ya fue glosado por Virgilio y por Publio Cornelio Escipión y que fue puesto a prueba por Aníbal en sus cruentas campañas militares contra Roma. Su bien ganada fama trascendió a Calígula, Ricardo Corazón de León, Federico El Grande y al propio Napoleón, propietarios también de soberbios ejemplares de caballo cartujano.

En el árbol genealógico, valga la expresión, de la estirpe Cartujana, única yeguada que ha permanecido en unas solas manos desde su creación hasta 1810, más de tres siglos y medio, se encuentra el caballo de raza andaluza, con unos 9000 años de antigüedad, descendiente a su vez de los caballos del Noroeste o caballo salvaje de Mongolia, precursor de los Przewalski, así llamados en honor al explorador ruso Mikolai M. Przewalski.

Desde Jerez y tras el descubrimiento de América, el caballo andaluz llegaría al Nuevo Mundo forjando la base de toda su cabaña equina. Igualmente, sus genes se encuentran presentes en varios de los centros hípicos más importantes de Europa, como las afamadas yeguas de Lipizza (Austria), Kladrub (Bohemia) y Fredericksborg (Dinamarca).

Para entender mejor las razones que llevaron a la comunidad de monjes cartujos a embarcarse en la compleja tarea de crear una yeguada hay que tener en cuenta su secular tradición ganadera, afianzada en la Cartuja de Sevilla desde el año 1400, aunque el desencadenante de tal empresa no fue otro que la imparable disminución del número de yeguas en Andalucía por la producción mulatera y la venta de ejemplares a otras regiones y países, motivos estos que también propiciaron que el Ayuntamiento de Jerez publicara una orden en 1460 por la que se prohibía la venta de caballos andaluces fuera de la comarca salvo dispensa del Corregidor, disposición a la que posteriormente se añadiría otra que vetaba la cubrición de yeguas con asnos si tal práctica no contaba con el informe favorable de una comisión nombrada al efecto.

Y fue aquí, en el monasterio de Santa María de la Defensión, fundado en 1476 por el caballero jerezano Álvaro Overtos, descendiente de una noble familia genovesa, donde



1 Hermosa estampa de una yegua cartujana.

2 Al cumplir su primer año de vida, los caballos ya son sometidos a valoración morfológica.

3 La explotación abre sus puertas al público los sábados y ofrece espectáculos de doma.



ANÍBAL, CALÍGULA O EL PROPIO NAPOLEÓN YA ELOGIARON LA BELLEZA, FUERZA Y NOBLEZA DEL CABALLO CARTUJANO

fue gestándose la yeguada cartujana, cuyo desarrollo y mejora genética se prolongaría hasta la Guerra de la Independencia, que trajo consigo, entre otras muchas calamidades, el expolio del monasterio y el final de la tutela de la ganadería por parte de la comunidad religiosa.

Por fortuna, en 1810 Pedro José Zapata, presbítero y amigo del prior de la Cartuja, además de reputado agricultor y ganadero de la zona, atendió las demandas de los monjes y adquirió una punta de yeguas y sementales pocos días antes de que llegaran las tropas francesas,

evitando así la desaparición de la estirpe cartujana, un pasaje crucial en la dilatada historia de una ganadería que a partir de este momento marcó sus ejemplares con el Hierro del Bocado, enseña que se mantuvo inalterable hasta 1857, fecha en la que Vicente Romero adquirió un lote de yeguas y sementales a María Romero de Aragón, viuda de Zapata, añadiéndole una C a dicho hierro, identificación que sigue siendo utilizada en la actualidad.

Ya en 1983 la ganadería pasa a formar parte del Patrimonio del Estado a través de la empresa pública Expasa Agricultura y Ganadería, responsable de la gestión de la yeguada en la finca Fuente del Suero, en cuyas funcionales

instalaciones se lleva a cabo la crianza, estudio, selección y mejora de la estirpe cartujana con el propósito de garantizar y perpetuar la riqueza genética de la especie.

Bajo la premisa ineludible de respetar las tradiciones sin renunciar a los últimos avances en materia de investigación veterinaria, en la Yeguada de La Cartuja se aplican programas de perfeccionamiento y doma que persiguen el desarrollo individualizado de habilidades, hecho que permite orientar el futuro de cada ejemplar hacia el enganche, la montura vaquera, la doma clásica o las pruebas deportivas, al tiempo que se potencia su energía y la espectacularidad, variedad y riqueza de las propiedades funcionales propias de esta emblemática raza.

SEMENTALES El día a día en la Yeguada de La Cartuja está sujeto a un estricto programa de atención y control de todos y cada uno de los ejemplares marcados con el Hierro de Bocado, unas 340 cabezas (90 de ellas yeguas de vientre) que son atendidas permanentemente por una plantilla compuesta por una treintena de operarios, incluidos técnicos

EL PRECIO MÍNIMO DE UN SEMENTAL CARTUJANO RONDA LOS 20.000 EUROS Y UNA SOLA DOSIS DE SU ESPERMA CUESTA 550 EUROS

y veterinarios. Así, desde que cumplen 12 meses, estos animales son sometidos a valoración morfológica, y partir de los tres años se inician en la fecundación de yeguas previamente seleccionadas, convirtiéndose así en las auténticas 'reinas' de la manada.

Por su parte, solo son admitidos como sementales los caballos adultos que por sus características fisiológicas y genealógicas mantienen una correspondencia exacta con las líneas maestras de la estirpe cartujana.

Estos sementales son utilizados tanto para la cubrición por monta natural o inseminación artificial de las yeguas que pastan en las 212 hectáreas de la finca Fuente del Suero, como en campañas a terceros que son realizadas



Nobles y dóciles. Aunque de carácter enérgico, los caballos cartujanos también son muy valorados por su resistencia y sobriedad.

dentro y fuera de las instalaciones jerezanas. A título ilustrativo, cada dosis de esperma de estos sementales, que alcanzan un valor en el mercado de la cría caballar nunca inferior a los 19.000 euros, tiene un precio de 550 euros.

Gracias a la permanente investigación y desarrollo de las últimas técnicas de reproducción, transferencia embrionaria y de medidas





Elegancia El público disfruta con las evoluciones de una junta de caballos en las instalaciones de la Yeguada Cartujana.

LAS NUEVAS GENERACIONES DE LA YEGUADA HAN MEJORADO SU ALZADA Y SU EQUILIBRIO ÓSEO Y MUSCULAR CON AVANZADAS TÉCNICAS DE REPRODUCCIÓN

sanitarias preventivas que favorecen una mayor calidad en el proceso de gestación, las nuevas generaciones de la Yeguada de La Cartuja están mejorando progresivamente su alzada y logrando un equilibrado desarrollo óseo y muscular. Y es que, destacan los responsables de Expasa, «todo está calculado en la explotación para que estos ejemplares mantengan su prestigio internacional y garanticen al mismo tiempo la pureza de las ganaderías nacionales».

Todo este esfuerzo investigador, unido al profundo conocimiento de las singularidades de la estirpe, contribuye a reafirmar el equilibrio formal y la elegancia de movimientos del caballo cartujano, su carácter noble y dócil, de temperamento enérgico, de justas reacciones y respuestas; su resistencia y sobriedad, suavidad en el trato y probada aptitud para cualquier tipo de doma; sus aires brillantes, elevados y de alta escuela, características todas ellas que, hoy como ayer, definen y enmarcan a una de las razas más admiradas y espectaculares de cuantas componen el sorprendente universo equino.

SANTA MARÍA DE LA DEFENSIÓN, EL ORIGEN DE UNA ESTIRPE

La Cartuja de Nuestra Señora de la Defensa, santo y seña del caballo cartujano, fue fundada por el noble jerezano Álvaro Overtos en 1476 y constituye por su gran calidad artística uno de los más destacados y bellos monasterios de esta Orden religiosa en España.

La edificación del conjunto monacal se inició en 1478 y la mayor parte de sus dependencias fueron construidas durante el siglo XVI, siendo sometido a diversas reformas y ampliaciones en época barroca (siglos XVII y XVIII).

Entre sus elementos más singulares cabe mencionar la iglesia, terminada en 1552, de planta longitudinal con una sola nave y capilla del sagrario, cubierta con magníficas bóvedas de crucería estrellada, sobresaliendo también del conjunto su fachada de piedra con estructura de retablo, muy típica del barroco andaluz y caracterizada por generar una ilusión de movimiento ascensional. Realizada en el año 1667, conserva imágenes escultóricas de San Bruno, fundador de la Orden, San Benito y San Juan Bautista, entre otras.

Además de la imponente verja de hierro forjado, situada a los pies de la

iglesia (obra del siglo XVI) y la sillería del coro, el interior del templo albergó en sus orígenes un gran retablo con magníficos cuadros de Zurbarán, aunque muchas de sus pinturas se encuentran hoy dispersas en diferentes museos de la región andaluza.

Otra de las construcciones interesantes de la Cartuja es el claustro anexo a la iglesia, ejecutado en el siglo XVI con esbeltos arcos y contrafuertes calados, en el que confluyen las portadas del refectorio, la sala capitular y varias capillas. Su gran claustro, de planta cuadrangular y austera factura, conserva galerías cubiertas por bóvedas de crucería.

La vida dentro de los muros de Santa María de la Defensa de Jerez transcurrió en la prosperidad y riqueza desde su fundación y hasta la Guerra de la Independencia, época en la que fue expoliada.

En 1835 fue expropiada por el Estado y abandonada por la comunidad que lo habitaba. Afortunadamente, en 1948 pudo ser recuperada y sometida a rehabilitación por la Orden de San Bruno, cuyos monjes permanecieron en ella hasta 2001. Actualmente, la Cartuja acoge a una pequeña comunidad de monjas de clausura.



Yeguas cartujanas reunidas junto a la fachada de la iglesia de Santa María de la Defensa.



La actriz Ángeles Martín posa en el Hotel Santo Mauro de Madrid vestida por Amaya Arzuaga.

> ENTREVISTA

ÁNGELES MARTÍN actriz

«NUNCA HE SENTIDO LA PRESIÓN NI EL MIEDO»

¿Quién no recuerda con cierto cariño a los personajes de aquellas series que nos hicieron vivir una época que añoramos cada vez más? **ÁNGELES MARTÍN**, (Madrid, 1967), irrumpió en la pequeña pantalla interpretando a una adolescente

óscar calleja
texto

césar lucas abreu
fotos

en la serie 'Segunda enseñanza', con guiones de Ana Diosdado. A partir de ese momento su vida ha sido un aprendizaje continuo, como el cine que de pequeña le hacía soñar con la vida que ahora está disfrutando. Porque, desde siempre, ser actriz y ofrecer al público la magia de la interpretación ha sido para ella su particular batalla diaria. Sus logros ponen de manifiesto su talento. Querida por un público que abarca todas las edades, sus papeles en series de calado indiscutible como la exitosa 'Yo soy Bea', la configuran como una artista capaz de asumir cualquier reto en un plató o encima de un escenario. Vivaz, sensible y divertida, su estela va más allá de un primer recuerdo prematuramente establecido.

Ha pasado mucho tiempo desde que comenzó su andadura televisiva gracias a programas muy recordados por el gran público, como *Vip noche*. ¿Qué recuerdos tiene de aquella etapa de su vida?

Cada vez que voy a Telecinco y veo esa placa conmemorativa a Emilio Aragón con la fecha de 1991 me hace muchísima ilusión. Hace poco fui al programa de María Teresa Campos y me dijeron: «¿No se te abren las carnes?». Yo respondí: «No hijo, seguimos en la dura batalla». Para este programa que mencionas recuerdo que hice un *casting* increíble. Me dieron un texto y, en la media hora que me dejaron para que lo leyera, me lo aprendí e hice una improvisación brutal. Reconozco que aquello funcionó gracias al trabajo y a la cantidad de improvisaciones que hacíamos en la Resad. Ahí me di cuenta de lo importante que había sido la formación que recibí. Fíjate si fue buena que cuando me presenté para el papel de *la Chali*, en la serie *Yo soy Bea* en 2008, volví a utilizarla en el *casting* que tuve con Carlos Manzanares. Tuve el mismo *nivelazo*. Inmediatamente me llamaron.

Trabajar con un genio de la televisión como Emilio Aragón debió aportarle un bagaje muy interesante.

Lo que descubrí con él, por mi parte, fue que tenía muchas ganas de hacer lo que hacía. Interpretábamos a los actores que salían en su programa, así que cambiábamos constantemente de registro. Todos, desde las sastras, los maquilladores, los actores... estábamos involucrados al máximo. Ponme el rabillo del ojo, ponme el pelucón verde... Éramos de la misma edad y empezábamos con muchísima ilusión una televisión diferente, mucho más juvenil. Recuerdo esas ganas, esa locura, estudiando por los pasillos. Emilio Aragón recibió todo eso y me dio la oportunidad de hacer un *casting* en Barcelona para Gestmusic. Me dejó salir a las seis de la mañana y no aparecer en uno de sus programas.

Hablamos, sin ninguna duda, de uno de los maestros en el arte del entretenimiento televisivo. ¿Aprendió mucho de él?

¿Que qué aprendí de Emilio? Buff... Muchísimo. Es una persona muy natural, con una gran vocación, un gran estudioso que aunque parecía que todo se lo inventaba, estaba calculado. Es un hombre que transformaba su teatralidad en naturalidad. *Chapeau* desde aquí a Emilio.

Poco después pudimos verla en un registro completamente distinto al trabajar

bajo la dirección de Vicente Aranda en la película de 1995 *Libertarias*. ¿Volverá a la gran pantalla?

Sabía que me iba a hablar de esa película. Bueno... el cine me ha dejado a mí. Yo nunca he dejado el cine ni dejaré nada. Creo que mi carrera cinematográfica, así como la teatral, está siendo una carrera de fondo. Ha sido un salto, pero sin pértiga si lo llevamos al mundo del atletismo (risas). Vicente Aranda me hizo mi primer plano en cine y todavía tengo fe. Grandes actrices han empezado su carrera artística en el cine con una edad mayor que la mía. Le voy a hablar de un varón que, a los cuarenta y tantos, empezó su carrera cinematográfica, Emilio Gutiérrez Caba, y luego se creen que es el gran descubrimiento. De ellas, la grandísima actriz Terele Pávez es otro ejemplo. Lo cierto es que he hecho muchos cortometrajes con directores buenísimos que continúan su carrera, y también he trabajado con Antonio Giménez Rico. Mi etapa en el cine fue aquella y lo que venga, vendrá. Espero que pueda definirla, atléticamente hablando, de otra manera.

En el mundo del teatro, usted ha puesto en escena obras de autores tan importantes como Calderón de la Barca, Antonio Gala o José Saramago. ¿Interpretar

personajes con unos textos tan relevantes le ha causado presión de cara a la respuesta del público?

No he hecho *Eva al desnudo...* para que me comparen. Lo cual me relaja bastante (risas). No he interpretado todavía ninguna función que me puedan medir con las grandes de la escena. Sí he hecho Nora, de *Casa de muñecas*. Estoy muy satisfecha de la creación que hice con María Ruiz, con lo que vivimos, trabajamos y aprendimos Pedro Casablanc y yo, junto a Lola Casamayor y Manuel Morón. Es uno de los personajes más relevantes dentro de mi carrera profesional, con el que más he aprendido. Gracias a este trabajo he podido analizar el recorrido de la mujer y las dificultades que hemos tenido a lo largo de todos estos años. Hay muchas cosas que al género femenino le ha costado el doble que a los hombres. Hemos tenido que luchar mucho para tener nuestro lugar. Muchas mujeres nos han abierto camino, lo que merece mi más sincero agradecimiento. Espero que el momento que vivimos de maltratos por parte de los hombres, incluso de asesinatos, termine. Hago un llamamiento a todas esas mujeres que han sido valientes y que son un ejemplo para otras.

¿Cómo ha sido la respuesta de los autores vivos cuyas obras ha representado?

Han sido muy cercanos. José Saramago vino a Portugal a vernos cuando hice *La rosa de los claveles*. Conocí a mi personaje, la persona que vivió lo que yo representaba. Allí estaba el autor abrazándonos. Yo pensaba: «Es él quien ha usado las palabras, quien ha inventado todo esto. Yo solamen-

te he puesto la voz y el cuerpo...». Antonio Gala... nos adoramos mutuamente. Le deseo una prontísima recuperación. Quiero estar a su lado. Sabe que me tiene para lo que él desee. El recorrido de cada uno en enfermedades, o en temas personales, es muy íntimo. Le adoro. Siempre que me ve me suelta una frase tipo: «¿Qué haces, guarra?» o «No tendrías que estar aquí...». Esas cosas que dice Antonio para eliminar tensiones y que hacen que le ame-

«FUI UN POCO VANIDOSA Y ME CABREÉ UN POQUITÍN CUANDO LOS DIRECTORES DE 'CASTING' EMPEZARON A CONVOCARME PARA LAS SERIES»

mos. Frases domésticas que decimos a nuestros amigos en la intimidad. Así que imagínate cual es nuestra relación. Vino a los ensayos, estuvo pendiente de mí, era mi debut como protagonista, un mano a mano con Nati Mistral.

Lo cierto es que su carrera en el teatro

ha sido constante y muy productiva. ¿Ha trabajado con otros autores mano a mano aparte de los citados?

A lo largo de mi carrera ha habido muchos autores, pero no es fácil poder trabajar con ellos. Con Elvira Lindo me hubiese encantado tener trato y que hubiera venido a ver la creación que hice de Guadalupe Salmerón, porque era la primera vez que hacía pura comedia en el escenario de principio a fin. Un tipo vodevil, y la he saboreado con un gusto que no veas, porque me siento como pez en el agua en este tipo de comedias. Y así ha sido, ha habido muchísima aceptación por parte del público. Y risa, mucha risa. Me sentía una buena cómica. Reían y aplaudían mucho. Todo esto respetando el personaje que creó Elvira Lindo y, sobre todo, resaltando lo que quería contar de esa mujer. La continuidad de estos autores y la suerte que he tenido de interpretar sus personajes es lo que me ha proporcionado grandes papeles. Nunca he sentido la presión ni el miedo.

Durante el tiempo que ha trabajado en el teatro ha compartido escenario con figuras muy importantes de la escena. ¿Le ha impactado especialmente alguna de las relaciones que ha mantenido con las estrellas que ha conocido?

Cuando me decían el reparto, y me daban el nombre de uno de los grandes, decía: «¡Qué suerte tengo!, esto no me puede estar pasando a mí. Cuando le vea, cuando le mire, cuando le escuche...». Inmediatamente revisaba el libreto para ver en qué momentos coincidíamos. Afortunadamente, he sido muy protagonista en todas mis funciones y sabía que teníamos escenas juntos, pero miraba todo lo que iba a compartir con ese gran actor. Ellos no te intimidan, no son así. Van a hacer su trabajo, y lo hacen tan bien que te dejan impresionado, pero siempre te ayudan. En mi caso, ha sido un honor recibir toda esa grandeza interpretativa y espero, sinceramente, haber estado a la altura de las circunstancias. Lo que he recibido por parte de ellos al final, cuando hemos terminado ese periplo interpretativo y esa conexión tan íntima, ha sido adoración.

Seguro que tendrá muchas anécdotas y situaciones interesantes que le han ocurrido al relacionarse con personajes tan carismáticos y que son en sí mismos iconos o emblemas para el gran público.

José Sacristán dijo una cosa muy bonita de mí cuando estaba haciendo *Este es mi barrio*. Mi personaje se llamaba Alma y la primera escena la tuve en el camerino de un actor, inter-



pretando a una niña pobre que se colaba dentro. Hice la escena y José dijo: «Ya tenemos una nueva actriz, alguien que sabe tocar el violín». Imagínate, que te diga eso uno de los grandes. Fernando Delgado, que para mí supuso encontrar la genialidad en el escenario, me hacía sentir muy bien. No había nadie que mirara como él, que sentenciara como él y que improvisara como él si había alguna pérdida de texto (risas). Un día le dije: «¿Y qué hacemos ahora?». Me respondió: «Pues vamos a hablar». Le contesté lo normal: «De qué?». Me sorprendió: «¿Pues de nuestras cosas, hija, de nuestras cosas! Siéntate...» (risas). Me parece una anécdota brutal. Lo cuento muchas veces y nunca se saca en los medios...

Lo que no se puede obviar es que la popularidad se la han proporcionado sus papeles en televisión. Anteriormente comentaba la prueba que realizó para formar parte del reparto de *Yo soy Bea*, una de las series que han marcado un auténtico récord en lo que a audiencias televisivas se refiere. ¿Qué le supuso alcanzar ese reconocimiento mayoritario?

Yo soy de esto. Nací para ser actriz. Piense que a los seis años mi madre me preguntó: «¿Qué quieres ser?» Y yo ya le dije que actriz, sin tener ni idea. Cuando cumplí 12 me preguntó lo mismo y seguí diciendo que quería ser actriz. Mi referencia entonces ya era Julia Gutiérrez Caba. Luego, fui a ver a Concha Velasco, y me metí en su camerino. Mis padres eran hosteleros... Todo lo que hay de puertas para afuera, lo asimilo como venga. Lo que quiero es trabajar, subirme a un escenario y tener un buen personaje. Si me hablas de la fama... yo dejé la televisión en el momento más alto de mi popularidad, para sustituir a Carmen Conesa en *Los padres terribles* junto a Amparo Rivelles, Nati Mistral y Vicente Parra. Creo que queda clara cuál es mi prioridad.

El hecho de centrar su carrera en el teatro, ¿ha limitado sus posibilidades de seguir trabajando en televisión o cine?

Han sido 10 años de mi vida en los cuales, posiblemente, he vivido para el teatro, no lo sé. Es algo que nunca he analizado. Después reconozco que fui un poco vanidosa y me cabré un poquitín cuando los directores de *casting* empezaron a convocarme para las series. Yo dije que no iba a hacer ninguna prueba. Si llevo en esto una década, haciendo funciones como protagonista, que vengan los directores a verme al teatro. Algo que ni se hacía entonces ni se hace ahora. De todos modos, respeto enormemente su trabajo, porque algunos hacen una labor impresionante en las series actuales de televisión.

Repasando su curriculum encontramos curiosidades como que usted moderó al jurado en dos ediciones consecutivas de Eurovisión. ¿Se considera una todo terreno en el mundo del espectáculo?

En aquella etapa hice muchas cosas. ¿Sabe que fui presentadora de los especiales de Disney? Lo hice hasta que apareció en la revista *Diez Minutos* un *topless* robado, y me quitaron el programa. El director de Televisión Es-

pañola, Jordi García Candau, siempre me defendió. Junto con Ramón Colon fue mi ángel de la guarda de todo el sufrimiento que pasé. Una figura angelical de Disney no puede ser pillada semidesnuda. No podía cometer ese gravísimo error. Encima fue en un pantano. ¡Ya me podía haber ido a Miami y tener un poquito más de *glamour*! Respecto a Eurovisión, tengo que decir que en aquellos años aún era un festival interesante. En España siempre ha habido un derrotismo que no nos ha beneficiado. Es muy importante la actitud que tengamos en la vida.

Con tanto trabajo, su vida personal, ¿se ha visto muy afectada?

Antes mi casa era un hotel. De hecho, dos de mis novios fueron recepcionistas (risas). He tenido unos novios que han sido unos santos, parejas fantásticas

«GRANDES ACTRICES HAN EMPEZADO SU CARRERA ARTÍSTICA EN EL CINE CON UNA EDAD MAYOR QUE LA MÍA»



que me han entendido y me han respetado. Esta profesión es complicada. Durante *Mañanas de abril y mayo* no existía en casa.

Su vida profesional se ha centrado en los últimos años en el teatro. ¿Cuáles son sus planes inmediatos?

Voy a representar *La familia de Pascual Duarte*. Tenemos prevista una gira, con bastantes bolos ya cerrados. Nada que ver con las que se hacían antes, cuando se representaban un mínimo de 75 funciones, mientras que ahora, si tienes seis o siete en un mes, todos los actores damos palmas. Cuando la terminemos estrenaremos en Madrid. Están cerradas las fechas para el mes de enero y febrero en el teatro Fernando Fernán-Gómez lo que, para mí, es todo un acontecimiento, porque me apetecía mucho. Es una producción privada, como siempre, del increíble Tomás Gallo. Tengo que decir desde aquí que *chapeau, chapeau* de nuevo. Cuando terminé *Tórtolas y crepúsculo*, trabajé con él en las 25 últimas representaciones de la función de Elvira Lindo, *La ley de la selva*. Gracias a ese cuerpo a cuerpo, me pidió que estuviese en el siguiente proyecto, en el que sigue arriesgando todo lo que tiene.

No parece que en los tiempos actuales la escena sea un negocio rentable. ¿Comparte esta impresión?

Por un lado es alentador ver que todavía hay productores que se implican, gente que pertenece al teatro, evidentemente, y que saca dinero de las piedras para llevar un proyecto adelante. Tomás Gallo, por ejemplo, es un hombre que se compromete, volviendo a meter en el escenario a seis actores y contratando a un director muy bueno. El otro día me decía: «Ya no sé qué crédito pedir y qué inventarme. Ya no tengo casa, ni siquiera la de mi madre...». Esto es el teatro.

Aparte de la función que ha comentado, ¿tiene algún otro proyecto entre manos?

Cruzo los dedos, porque, a lo mejor... a lo mejor, hay la posibilidad de llevar a cabo una serie que se le ha ocurrido a un amigo íntimo. Ojalá sea posible. Pido a todos los lectores que bendigan a todos los santos que conozcan para que se haga realidad, si tienen ganas de volverme a ver en televisión (risas). Aunque lo que espero y deseo es que la función vaya fenomenal. Tengo en mente, por otro lado, una producción propia con mi marido. Él es uno de los jefes de Audiovisuales del Centro Dramático y un tipo súper creativo. Es un hombre de teatro. Fue director técnico de la obra *Y sin embargo te quiero*, con Alejandra Torrai.

Supongo que resultará estimulante trabajar con su pareja. ¿En qué punto se encuentra este último proyecto?

Estoy buscando texto. ¿Director? Me encanta uno en concreto, me apasiona. Quería en principio a Juan Carlos Rubio, pero se marcha un año sabático a Miami para descansar, así que tengo que encontrar a otro que esté acorde con mis ideas. Yo voy a ser más humilde que Tomás. En el escenario, dependiendo del texto, seríamos como muchísimo dos actrices o dos actores. Esto sería para el año que viene.



>CINE

HOLLYWOOD, A UN PASO

La sede de la Fundación Novacaixagalicia en La Coruña acoge hasta el 30 de agosto la muestra 'ExpoSyfy', que reúne más de un centenar de objetos utilizados en los rodajes de filmes como 'Terminator', 'Mars attacks!', 'Star Wars' o 'Gremlins'.



El romance de la Fundación Novacaixagalicia con el cine se mantiene. Después de haber organizado dos magníficas muestras dedicadas al imaginario de la trilogía de Peter Jackson sobre *El señor de los anillos* y al universo animado que soñó Tim Burton para poner en pie *La novia cadáver*, la sede de la entidad en La Coruña acoge, hasta el 30 de agosto, la exposición *ExpoSyfy*, que reúne más de un centenar de objetos utilizados en 41 películas. Desde clásicos como *King Kong* (Merian C. Cooper y Ernest B. Schoedsack, 1933) y *Frankenstein* (James Whale, 1931), a obras maestras de la ciencia ficción, como *La guerra de las galaxias* (George Lucas, 1977), *E.T. El extraterrestre* (Steven Spielberg, 1982), *Dune* (David Lynch, 1984) o *El Planeta de los simios* (Franklin J. Schaffner, 1968), entre otros.

La selección procede de la inagotable propiedad de fetiches cinéfilos que atesora Maite Mínguez Ricart, una coleccionista privada que ha dedicado una gran parte de su vida al mundo del cine. Tras colaborar con su marido, Luís de Val, en la creación de la productora Manga Films, se entregó por comple-

to a su gran pasión, creando la colección que lleva su nombre. Para ello ha logrado reunir más de 2.000 objetos relacionados con Hollywood, desde la agenda personal de Marilyn, adquirida en una subasta de Christie's, hasta las botas que utilizó James Dean en *Rebelde sin causa*, pasando por el taparrabos de Johnny Weissmuller en las películas de *Tarzán*. *ExpoSyfy* está organizada por el canal

Syfy Universal, con la colaboración de Novacaixagalicia y el canal de televisión por cable R. El montaje arranca con piezas de filmes de comienzos de los años 30 del pasado siglo, incluyendo todo tipo de fetiches para los amantes de la ciencia ficción. Desde una reproducción oficial de la pistola que utilizaba Harrison Ford en *Blade runner* (Ridley Scott, 1982), a la espada original que usó Schwarzenegger en las escenas de lucha de *Conan el bárbaro* (John Milius, 1982).

Quienes se acerquen a la muestra, con acceso gratuito, podrán disfrutar con

una serpiente de gran tamaño hecha de fibra de vidrio que aparece varias veces en *El hombre con dos cerebros* (Carl Reiner, 1983), observar un cristal de kriptonita, fabricado con resina para *Superman* (Richard Donner, 1978), asustarse con uno de los *Gremlins* malos que torturaban a Gizmo en el film de Joe Dante (1984) o descubrir el inolvidable *condensador de fluzo* que permitía viajar en el tiempo a Michael J. Fox en *Regreso al futuro* (Robert Zemeckis, 1985).

Además, en A Coruña se reúnen algunas de las manos más famosas de Hollywood, como las del siniestro Freddy Krueger en *Pesadilla en Elm Street* (Wes Craven, 1984), las del incomprendido *Eduardo Manostijeras* (Tim Burton, 1991) o las de Lestat en *Entrevista con el vampiro* (Neil Jordan, 1994). Todo ello junto a impresionantes máscaras que sirvieron a los magos del cine para crear a criaturas hoy míticas como el monstruo de *Legend* (Ridley Scott, 1985); Jason, el protagonista de *Viernes 13* (John Carl Buechler, 1988); el *Batman* que encarnó Michael Keaton (Tim Burton, 1989) o el rostro verde que convertía a Jim Carrey en un disparatado personaje en *La máscara* (Chuck Russell, 1994), entre muchas otras sorpresas.

Una propuesta original y accesible para todos aquellos amantes del cine, niños o mayores, que no dejará a nadie indiferente.

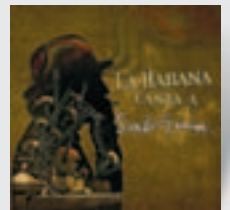


césar combarros coordinación

>MÚSICA

DESDE CUBA, CON AMOR

Inagotable fuente de inspiración a éste y al otro lado del Atlántico, la música de Joaquín Sabina ha sido la musa del disco de versiones *La Habana canta a Sabina*, un sentido tributo al cantautor de Úbeda donde colaboran los grandes de los ritmos cubanos, como Pablo Milanés (*Canción para la Magdalena*), Carlos Varela (*Tan joven y tan viejo*), Frank Fernández (*19 días y 500 noches*) o Amaury Pérez (*A la sombra de un león*). Así hasta un listado de diez temas en total, que se completa con representantes de la nueva escena cubana como Buena Fe o Haydée Milanés.



>LIBRO

MEMORIA VIVA

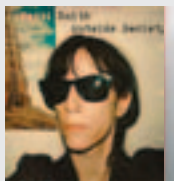
La asturiana Ángeles Caso se ha subido a la rueda de los premios y dos años después de conquistar el Planeta con *Contra el viento*, ahora se ha aliado con el VI Premio Llanes a la literatura de Viajes gracias al ensayo *Las casas de los poetas muertos* (Imagine Ediciones, 15 euros). Caso rinde homenaje en el a Cervantes, Lope de Vega, Jovellanos, Rosalía de Castro, Pardo Bazán, Machado y Lorca, a través de las casas museo que, repartidas por nuestra geografía, recuerdan sus figuras y andanzas; y lo hace con un libro ameno y agradecido al legado que los maestros nos dejaron con su obra.



>DISCO

LOS VIEJOS ROQUEROS...

El próximo martes sale a la venta en todo el mundo el nuevo álbum de Patti Smith, *Outside society*, el primer recopilatorio de la norteamericana que agrupa 18 de sus grandes éxitos desde que inició su carrera en 1975, con su disco *Horses*, hasta *Twelve*, publicado en 2007. El álbum contiene un libreto escrito de puño y letra por la artista, sazonado con sus propios comentarios a canciones como *Because the night* (un regalo personal que le hizo Bruce Springsteen), su versión de *Smells like teen spirit*, de Nirvana, o temas como *Summer cannibals* y *Dancing barefoot*.



PRIMERÍSIMO PRIMER PLANO

El bárbaro más famoso de todos los tiempos, **Conan**, llega a las pantallas españolas de la mano del desconocido **JASON MOMOA** (*Stargate:Atlantis*, *Lily*, *Los vigilantes de la playa*). Recuerden su nombre porque, a buen seguro, este joven y prometedor hombretón nacido en Hawái acaparará futuros proyectos cinematográficos. No olviden que el implacable guerrero ya lanzó al estrellato en la versión de John Milius de 1982 a Schwarzenegger.



javier m. faya
coordinación

EL ORIGEN DEL PLANETA DE LOS SIMIOS



EL REINO DE LOS SIMIOS, AÑO 0

César es el chimpacé que, tras ser utilizado como cobaya, adquiere una progresiva inteligencia con la que subleva a su especie y crea su planeta.

Toda gran producción *hollywoodiense* debe poseer una lista de ingredientes propia de la factoría norteamericana y acorde con las pretensiones a la que aspira la cinta. Si a esa amplia enumeración se añade un precedente fílmico épico, el resultado es *El origen del planeta de los simios*. La película de **Rupert Wyatt** contiene todo eso y algunos iconos cinematográficos que permanecerán en el tiempo y, en consecuencia, en el subconsciente colectivo del séptimo arte.

Científicos investigando enfermedades incurables, cobayas inteligentes, ética farmacéutica, puesta en escena impecable, animación perfectamente engranada en el filme, persecuciones policiales y un buen desarrollo del guión es el resultado de la precuela del ya mítico *El planeta de los simios* (1968, **Franklin J. Schaffner**). Y todo ello ambientado en la reconocible ciudad de San Francisco, con su representante **Golden Gate Bridge** como protagonista añadido. La película navega entre una pretensión de reflexión sobre los avances y ambición humana y una justificación bien hilvanada sobre los porqués de su predecesora.

Ni qué decir tiene que los verdaderos protagonistas del filme son los chimpancés, cuya eclosión final dota a la película de auténticas escenas memorables, mientras

que sus personajes (**James Franco**, **John Lithgow** o **Freddie Pinto**, que no se prodiga mucho en la interpretación) se convierten en actores secundarios de la trama que sirve para contar la era 0 del reinado de los monos.

La producción regala tres iconos para la posteridad. La secuencia en la que **César** (el simio principal) pronuncia su primer sonido audible y su primera palabra reconocible pone los pelos de punta. Pero no es la única. El fragmento del enfrentamiento entre las autoridades policiales contra la manada de simios semi-inteligentes en el famoso puente Golden Gate mantiene una tensión inigualable para los amantes de las persecuciones en escenarios representativos.

Sin embargo, la apoteosis de la película llega en los últimos fotogramas cuando, rodeados de secuoyas, tiene lugar la última revelación del clásico moderno, tal y como ya le sucediese a su predecesor: el astronauta Taylor (**Charlton Heston**) descubre que su viaje interestelar ha sido en realidad un viaje en el tiempo.

El origen del planeta de los simios, a pesar de su buena intención y excelente factura -la película cuenta con una buena propuesta, es emocionante, su dirección es consistente y elegante, y posee una lograda fotografía y técnica visual-, narra la microhistoria de lo que después, o mejor dicho antes, fue la macrohistoria del reinado de los simios.

✓ LO MEJOR

La **impecable factura** de la película, tanto por parte de la dirección, como de la técnica utilizada y de la cuidada fotografía. Rupert Wyatt borda esta precuela del mítico filme *El planeta de los simios*.

✗ LO PEOR

A pesar de que el resultado final es más que notable y las comparaciones son bastante odiosas, el clásico moderno **no llega a ser tan portentoso** como la historia a la que precede.

CARS 2

Si te gusta la velocidad, la acción y la diversión en toda su amplitud... no debes perderte el nuevo juego para PlayStation 3 de **Cars 2** y, encima, con gráficos en 3D. Además, te lo regalamos contestando a una sencilla pregunta relacionada con la crítica de la película de la semana *El origen del planeta de los simios*. ¿Qué es el ALZ 112? La respuesta está en el filme. Escribe ya a: cine@revistaosaca.com.



EL CONCURSO

javier villahizán
texto

TENDENCIAS

**BOLD 9900**

TECLAS CON ÁNGULO

CÁMARA DE 5 MEGAPÍXELES

WIFI

GPS

PROCESADOR DE 1,2 GHZ

CHASIS DE ACERO INOXIDABLE



RIM APUESTA POR LAS BLACKBERRYS TÁCTILES

TORCH 9810

PANTALLA TÁCTIL, TECLADO DESLIZANTE

PESO: 161 GRAMOS

DIMENSIONES: 11,1 × 61,9 × 14,5

PROCESADOR DE 1,2 GHZ

RAM DE 768 MB

SISTEMA OPERATIVO BLACKBERRY OS 7

**TORCH 9860**

PANTALLA TÁCTIL, SIN TECLADO FÍSICO

PESO: 135 GRAMOS

DIMENSIONES: 12,0 × 62 × 11,5

PANTALLA: LCD CAPACITIVA MULTITÁCTIL DE 3.7 PULGADAS

CÁMARA: 5 MEGAPÍXELES Y ESTABILIZADOR ÓPTICO. GRABACIÓN DE VÍDEO HD

RIM BLACKBERRY TORCH 9860 Y 9810 Y BOLD 9900

RIM no se anda con tonterías y no se dedica a anunciar sus novedades con cuentagotas, sino que lo hace a lo grande. Así, hace unos días, presentó sus nuevos modelos de BlackBerry, tres en total, poniéndonos realmente complicado el decantarnos por uno.

Quizás la más destacable sea la serie Torch, con dos terminales, el 9860 y el 9810, que presentan como principal novedad su gran pantalla táctil y la eliminación del teclado físico, en una firme apuesta por intentar hacer la competencia al iPhone o a los dispositivos Android.

Si bien ese tipo de monitores no es una novedad en la compañía, que ya se lanzó en el mundo táctil con su Storm en 2008, se trata de un reto importante, porque ese terminal, que fue el primero que ocultó el Qwerty, no tuvo gran éxito entre los usuarios.

Otro de los lanzamientos es la BlackBerry Bold 9900, un perfeccionamiento de los

teléfonos de la serie. Este smartphone sí mantiene la esencia de los dispositivos de RIM: teclas con ángulo para ser utilizadas con rapidez. Además, viene con una mejora en el sistema de navegación, una pantalla de mayor calidad, una cámara de cinco megapíxeles que permite grabar vídeo, conectividad WiFi y GPS y un procesador de 1,2 Ghz. Asimismo, incluye un chip llamado Near-Field Communications, que permite ser utilizado en lugar de las tarjetas de crédito al pasarlo por dispositivos apropiados para pagar con esos aparatos.

Por su parte, la Torch 9860 está pensada para disfrutar de los contenidos multimedia y las redes sociales con un simple toque en la pantalla. La Torch 9810, por su lado, combina la experiencia táctil y el clásico teclado, que se esconde debajo de la pantalla.

Por el momento no tenemos muchos más datos de estos terminales, que tendrán su puesta de largo, previsiblemente, a finales de mes.

APPLE PODRÍA SORPRENDERNOS A FINALES DE VERANO CON DOS NUEVOS TELÉFONOS



APPLE IPHONE

Se trata de un rumor que está cobrando cada vez más fuerza. Y nos encanta la idea. De todos es sabido que, o consigues un ofertón de una compañía telefónica, o hacerte con un iPhone resulta un importante desembolso, aunque sus prestaciones

bien lo merecen. Ahora, Apple se plantea lanzar a finales de año un teléfono de bajo coste, para beneplácito de todos nosotros. Y es que la compañía de la manzana no nos va a ofrecer el típico móvil barato y sin nada destacable, sino que se trataría del iPhone 3GS, el anterior al iPhone 4, que renacería de sus cenizas, con alguna que otra modificación, para venderse a un precio de unos 250 euros como terminal libre.

Pero si lo que preferimos es una auténtica bomba, de esas sorpresas a las que nos tiene acostumbrados Steve Jobs, también tendremos que esperar unos meses, porque se especula con que la firma estadounidense lance antes de que acabe 2011 su nuevo modelo de teléfono, que podría llamarse iPhone 5 o 4S.

Este dispositivo sería, obviamente, una mejora del móvil que reina actualmente en el mercado, con un rediseño en su carcasa.

Suena con contundencia que podrían presentarse estos lanzamientos a finales de verano. Sin duda, una buena forma de acabar las vacaciones.



UNA AUTÉNTICA LLAVE DE MEMORIA

LACIE COOKEY

Muchas veces nos hemos preguntado por qué las llaves USB reciben esa denominación. Y ahora LaCie la ha justificado más que de sobra, lanzando la Cooky, un dispositivo para almacenar datos que recibe esa forma y podemos llevar camuflada en nuestro llavero.

De diseño compacto, incluye un paquete de software pensado especialmente para la seguridad de los datos, que incorpora encriptación y protección mediante contraseña.

Compatible con PC y Mac, cuando la conectes iniciará una sesión propia, que se cerrará en el mo-

mento en que la extraigas, certificando una seguridad perfecta.

Además, LaCie ha integrado Wuala, el almacenamiento seguro en internet, en la Cooky, con lo que podrás guardar y compartir sus archivos, fotos o vídeos con más facilidad que nunca. En Wuala obtendrás la misma capacidad de memoria que tenga la llave (por ejemplo, una de 8 Gb permite otros 8 Gb adicionales en Wuala), proporcionando así el doble de tamaño.

Ya la puedes encontrar en internet (www.lacie.com) con modelos de 4, 8, 16 y 32 Gb a partir de 30 euros.

MEDION PRESENTA UN ATRACTIVO PAQUETE PARA TUS PARTIDAS

MEDION PC 7591 Y MD 20089

Hace poco os hablábamos del monitor de 18,5 pulgadas de Medion, el MD 20089, una pantalla muy básica que tenía en sus 99 euros de precio su característica más interesante. Pues bien, la compañía alemana acaba de anunciar un pack que incluye esta pantalla junto al PC 7591, un sobremesa sencillo a más no poder pero que puede resultar interesante para el próximo curso de los peques de la casa o para usuarios que no demanden alta potencia.

El Medion PC 7591 tiene su punto más débil en el procesador, un Intel Core E5800 de doble núcleo a 2.3Ghz. No es el procesador con el que daremos vida al último *Medal of Honor*, pero es más que suficiente para las aplicaciones más habituales de trabajo o estudio. Lo acompañan 4 Gb de memoria DDR3, gráfica ATI Radeon HD5450 con 1 Gb de memoria, disco duro de 1TB sin especificar, y sistema operativo Windows Home Premium.

El monitor MD20089 es un 16:9 de 1366 x 768 píxeles con 250Cdm2 de brillo, contraste 1.000:1 y cinco milisegundos de tiempo de respuesta. Todo el paquete está ya disponible a un precio de 399 euros.



USA UN RATÓN TÁCTIL CON LAS SENSACIONES DE UN MOUSE CONVENCIONAL

MICROSOFT EXPLORER TOUCH

Microsoft continúa trabajando en mejorar nuestra experiencia con los periféricos de nuestro ordenador y, en esta ocasión, ha ampliado su familia de ratones táctiles con el Explorer Touch.

Disponibles en cuatro brillantes colores (negro, sangría, gris y óxido), incorporan un scroll táctil que permite la navegación en todas las direcciones con un solo toque y con una única batería AAA que alcanza una autonomía de 18 meses.

Este mouse tiene cinco botones personalizables para que puedas acceder

más rápido a tus funciones favoritas y utiliza retroalimentación háptica, como el Arc Touch. Es decir, que al usarlo sentirás unas mínimas vibraciones sobre el dedo para dar las mismas sensaciones que la rueda convencional de un ratón normal.

Con un movimiento rápido se pasa de página y con un leve toque se detiene.

Estará a finales de septiembre en el mercado a un precio que no superará los 50 euros.

Más información en www.microsoft.com/spain.

Mosquitos, avispas o abejas pueden resultar más que molestos durante los días de vacaciones, especialmente si se padece alergia a alguna de sus picaduras.

PEQUEÑOS RIESGOS ESTIVALES



¡TEN CUIDADO!

- Cuando una abeja o avispa se pose sobre alguna parte del cuerpo conviene no matarla ni espantarla, debemos esperar a que se aleje.
- Si dejamos la ropa en el suelo, es conveniente sacudirla antes de ponérsela de nuevo, por si hay algún insecto en sus pliegues.
- Debemos evitar caminar descalzos, especialmente por cualquier área que contenga muchas flores.
- Hay que advertir a los niños de no tirar piedras o ramas a los nidos de estos invertebrados voladores.
- No conviene podar los árboles o setos ni segar el césped durante la época de mayor actividad de estos animales.



Lo lógico es no pensar habitualmente qué pasaría tras la picadura de un insecto ni si hay momentos en los que pueden proliferar ciertas familias de invertebrados voladores cuyos *mordiscos* acarrearían ciertas consecuencias para la salud... pero el que no se piense no implica que no haya determinados riesgos que se deban conocer cuando estamos descansando tanto en el campo como en la ciudad.

La climatología influye de una manera determinante en que estos animales proliferen en el medio. En España, este año se han dado las dos condiciones -subida de las temperaturas y abundantes lluvias en primavera- para que aumenten, por ejemplo, las plagas de mosquitos. Hace unas semanas, la directora general de la Asociación Nacional de Empresas de Control de Plagas (Anecpla), preveía esta situación cuando afirmaba que las molestias ocasionadas por la masiva aparición de insectos este verano serían aún mayores «debido a la cantidad de aguas estancadas en los últimos meses». Desde la entidad se aconseja extremar la precaución en el período estival y establecer medidas preventivas para evitar las picaduras: no dejar cubos con agua en los exteriores de las viviendas, no propiciar la aparición de agua retenida en los jardines y renovar el de los bebederos exteriores de nuestras mascotas. También es aconsejable instalar mosquiteras y no dejar a la vista alimentos ni restos de comida o basuras.

Pero no solo los mosquitos son los que pican. Según los datos de la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (Seaic), entre 800.000 y un millón de personas son alérgicas al veneno de avispas y abejas. Incluso se sabe que la tasa de mortalidad ronda un 0,4 por millón de habitantes, lo que significa que entre 15 y 20 personas podrían perder la vida cada año por esta causa. Según la doctora Arantza Vega, coordinadora del Comité de Alergia a Himenópteros de la Seaic, «aunque la mayoría de los pacientes sufre reacciones locales como enrojecimiento, dolor, picor e inflamación en el punto donde se introduzca el aguijón, muchos de ellos podrían sufrir una reacción generalizada (hipotensión, broncoespasmo y pérdida de conciencia). Una gran mayoría de las personas que padecen una reacción alérgica tras la picadura de una avispa o el mordisco de una avispa no acuden a un especialista y, por tanto, los pacientes no reciben un correcto diagnóstico y tratamiento para su enfermedad, con el riesgo que implica para su vida esta situación».

En la época estival es cuando se producen la mayoría de estos accidentes debido a que

son los meses en los que tanto avispas como abejas aumentan su actividad. En nuestro país, las comunidades autónomas que registran un mayor número de casos de alergia por esta causa son Andalucía, Galicia, Castilla y León y la Comunidad Valenciana. De igual modo, la exposición de la población también es mayor por el aumento de actividades al aire libre, aunque son los apicultores y los agricultores los que corren mayor riesgo.

YA TIENE SOLUCIÓN Poner coto a esta infección era imposible hasta hace poco tiempo, de modo que los pacientes alérgicos solo podían intentar evitar nuevas picaduras porque después de una reacción generalizada, la posibilidad de presentar un nuevo brote similar o más grave en el futuro se calcula que es del 60 por ciento en adultos y del 40 por ciento en niños.

Según la doctora Vega, «no podemos predecir quién sufrirá las consecuencias de una alergia tras ser picado por uno de estos insectos, pero sí podemos saber que las personas que ya han presentado una, en el 60 por ciento de los casos sufrirá una nueva reacción igual o más grave que la anterior si son picados otra vez».

Los pacientes que se ven en esta situación suelen ser atendidos en los servicios de Urgencias o Atención Primaria, sin que, a continuación, sean dirigidos al alergólogo para ser diagnosticados y, en consecuencia, se pueda aplicar el tratamiento más adecuado para su enfermedad».

Sin embargo, actualmente se dispone de una herramienta eficaz para evitar estas consecuencias: la inmunoterapia con extracto purificado de venenos, cuyo objetivo es modificar la respuesta inmunológica produciendo una desensibilización. De ahí que se recomienda a quienes han sufrido una reacción alérgica tras una picadura de himenóptero, que acudan a un alergólogo para que éste les realice las pruebas pertinentes y, en los casos en los que esté indicado, se les trate con la vacuna específica para el veneno causante de su alergia.

La composición de los venenos de abejas y vespidos es similar, de manera que producen los mismos efectos, pero la estructura química es suficientemente diferenciada como para que el sistema inmunológico reconozca que se trata de sustancias distintas. Así, las personas alérgicas al veneno de abejas habitualmente toleran las picaduras de avispas. Por ello, el Comité de Alergia a Himenópteros va a realizar «un mapa de distribución de vespidos en la Península Ibérica, con el que se pretende conocer la distribución de especies de avispas que pican en cada zona y hacer un mejor diagnóstico de los pacientes».



**EN
PEQUEÑAS
DOSIS**

LA HISTORIA DEL VENENO REAL

Poco pensamos en que una picadura de abeja o de avispa puede ser muy grave, pero todos los años mueren en España por esta causa al menos 10 personas. Y es que en organismos sensibilizados puede producir un *shock* anafiláctico. Por eso, lo importante es que conozcamos nuestra condición y comprendamos que se trata de una patología y no de un accidente como estamos acostumbrados a creer. Se calcula que entre un 0,5 y un tres por ciento de la población puede padecer una reacción anafiláctica a esta picadura.

Tras la picadura pueden darse cuatro estadios. El primero, el más leve, genera una reacción local en la piel, con enrojecimiento y escasa reacción de picor de ojos u obstrucción nasal. En el segundo, ya aparecen, además de las consecuencias locales, alteraciones de la mucosa respiratoria y problemas digestivos. En el tercero, se añade gravedad a esos síntomas y aparecen componentes vasculares. Y el cuarto es el ataque anafiláctico, realmente grave y que puede producir la muerte. Es decir, si se tienen los primeros síntomas es cuando se debe visitar al alergólogo para que compruebe si estamos o no en grupo de riesgo. Porque la solución está en la inmunoterapia, es decir, en ir dando al paciente muestras del veneno para lograr la adaptación y así, cuando la picadura en la vida real llegue, tener el organismo protegido. Casi sería como una vacuna. Se empieza con la inyección de 0,1 microgramos de veneno de abeja. Poco a poco se va aumentando hasta llegar a la dosis que supone el doble de lo que una abeja podría inocular. Esa dosis alta se mantiene durante algún tiempo con el fin de garantizar la protección que suele ser de por vida. Es lo que popularmente se conoce como autovacuna.

Y se puede comprobar si el paciente ya está inmunizado sometiéndolo a una picadura controlada con una abeja a la que se le han quitado las alas y se le han amputado las patas. Los especialistas sostienen que la efectividad del sistema es superior al 90 por ciento. Pero el problema está en que los pacientes no se fían, no saben si realmente están inmunizados o no.

Por eso es curioso el antecedente del veneno real. Se cuenta que el rey Mitriades IV siempre tuvo miedo a que le mataran dándole veneno de serpiente. Tanto, que quiso protegerse.

Así que durante mucho tiempo estuvo ingiriendo dosis pequeñas del veneno, que iba aumentando poco a poco. Tiempo después fue hecho prisionero y en la celda quiso suicidarse con altas dosis del veneno que guardaba. Pero ya no le hizo efecto. Tuvo que pedir a uno de sus servidores que le clavara su espada.

Este es el mismo principio: acostumbrar poco a poco al organismo a la sustancia que le provoca reacción. La prevención consigue así resultados notables, aunque se deben hacer muchas pruebas porque cada autovacuna es específica.

Un caso espectacular se realizó con el veneno de abeja en uno de los hijos de un apicultor que, tras una picadura, había tenido una reacción grave. Una hermana había muerto por esta causa. Al muchacho se le fueron poniendo inyecciones subcutáneas de veneno, hasta que un día, ingresado en el hospital, se le provocó una picadura controlada. El resultado fue espectacular. Tuvo una mínima reacción sin importancia.

**ramón
sánchez-
ocaña
experto en
salud**

Dicen los especialistas que las varices afectan a ocho de cada 10 mujeres mayores de 35 años, quienes no tienen en el verano un aliado, ya que el calor aumenta la pesadez, la hinchazón y, en ocasiones, el dolor en las piernas.

UN TRASTORNO COMÚN



Las varices son venas dilatadas que se inflaman y se elevan hasta la superficie de la piel. Generalmente, el lugar de aparición más común es la parte posterior de las pantorrillas o la cara interna de la pierna y el momento en el que se presentan suele ser cuando las válvulas venosas, que permiten que la sangre fluya hacia el corazón, dejan de funcionar adecuadamente. El resultado es el cúmulo de sangre en las venas, provocando la dilatación de las mismas. Para reducir las molestias y evitar que se produzcan nuevas varices, especialmente en verano, la Sociedad Española de Angiología y Cirugía Vascular (Seacv) recomienda caminar diariamente y evitar el sobrepeso.

Andar es el ejercicio más beneficioso para la circulación venosa, siempre que se practique regularmente y con el calzado apropiado.

clara
guzmán
texto

La planta de nuestros pies contiene numerosas venas, de manera que cada vez que paseamos, el pie funciona como una bomba que impulsa la sangre hacia arriba, desde los tobillos a las pantorrillas. Es por ello que la práctica de ciertos deportes como gimnasia, bicicleta, golf, danza o natación favorece el retorno venoso. Por otra parte, los expertos recomiendan como especialmente saludable ir descalzo por la orilla del mar, ya que el frescor del agua ejerce una acción vasoconstrictora que aumenta el tono venoso.

Quizá dos de los factores que más influyen de forma negativa en este trastorno sean el sobrepeso y el estreñimiento, por eso es importante mantener un peso equilibrado, acompañado de una buena hidratación y una dieta rica y variada. Y, naturalmente, no podemos olvidar las altas temperaturas, que producen la dilatación de las venas y la acumulación de líquidos en las piernas.

La Seacv aporta una serie de recomendaciones para evitar estas molestias y su futura aparición. Además de las ya citadas, es importante utilizar ropa cómoda que no sea demasiado ceñida, como las fajas, el cinturón o pantalones estrechos; llevar un tacón adecuado (dos o tres centímetros) y masajear las piernas antes de dormir, además de refrescarlas con duchas de agua fría.

CUIDADO EN VACACIONES Un capítulo que no hay que olvidar es el de los viajes, especialmente si éstos son largos, ya que permanecer sentado durante horas puede provocar la aparición de trombos venosos. Éstos pueden ser más comunes en el caso de las personas que padecen varices, debido a que tienen más retención venosa, es decir, que la sangre está más coagulada en el lecho venoso dilatado. En estas circunstancias es recomendable realizar ejercicios como elevar el pie y moverlo en dirección circular, hacer flexión y extensión de tobillos durante dos minutos e intentar caminar cada dos horas.



LAS EMOCIONES Y LA SALUD (II) RESPUESTA INMUNE

Decíamos la semana pasada que los órganos del sistema inmunitario están dispersos por todo el cuerpo, tal es el caso del timo y la médula ósea, por los que se renueva constantemente el sistema. Por otro, está el bazo y el sistema linfático, que es una red de nódulos tisulares que está conectada por unos conductos por los que circula el fluido linfático.

Sabemos que las células del sistema inmunitario (los linfocitos o células blancas) están circulando siempre, en contraposición con las células del sistema nervioso que son neuronas fijas.

A la mayoría de las células blancas que se producen en la médula ósea se les llama células B (en inglés *bone marrow*, médula ósea). Las células T se producen en el timo, y son las que controlan a las células B. La vida de una célula B en el ser humano es de uno o dos días más o menos. Por eso, el sistema inmune se renueva rápidamente. En consecuencia, en una o dos semanas se reemplazan por completo los linfocitos y lo que permanece es un patrón: las clases de clones de células B y el grado de activación. Sin embargo, en el cerebro, todo es distinto porque, por lo general, nuestras neuronas ni mueren ni se reproducen.

Entre el sistema nervioso y el inmunitario hay otras analogías: sabemos que son los órganos de los sentidos los que ponen en contacto a nuestro cerebro con el entorno y, así como los ojos o los oídos realizan este trabajo en el sistema nervioso, también existen sus paralelos o semejantes en una serie de órganos linfáticos, y son distintas las regiones que actúan como instrumentos sensoriales e interactúan con los estímulos, como es el caso de la amígdala en el sistema límbico o los pliegues en el intestino y que se relacionan con lo que comemos.

Los dos sistemas, el nervioso y el inmunitario, poseen efectores. En el nervioso suelen ser los músculos que se contraen para producir conductas, aunque también hay otros tipos, y en el sistema inmunitario es la maduración de las células B de la médula ósea, que tiene un efecto importantísimo para nuestra salud. En esa maduración una célula B, cambia su estado de pronto y se convierte en una auténtica fábrica capaz de producir 2.000 anticuerpos a la hora, en lugar de los 12 que produce normalmente. Éstos son liberados al torrente sanguíneo en lo que se llama respuesta inmune. Esta reacción la activan especialmente todas nuestras actitudes y emociones positivas, como la ilusión, el júbilo, la alegría de vivir y el entusiasmo.

bernabé
tierno
psicólogo y
escritor

IGUAL A SALUD

Según un estudio de la Northwestern University de Chicago, los adolescentes con una visión optimista de la vida pueden tener una salud mejor en la edad adulta. Este trabajo resalta que los jóvenes con una actitud positiva poseían un menor riesgo de involucrarse en conductas no saludables como el consumo excesivo de alcohol, fumar, caer en las drogas o tomar alimentos poco saludables en la transición a la edad adulta. Según Lindsay Hill Hoyt, principal autora de la investigación, «este trabajo demuestra que fomentar el bienestar durante la adolescencia puede ser una manera prometedora de mejorar la salud a largo plazo». Hoyt añade que «muchos de los programas que tratan de mejorar la salud de los adolescentes se centran en problemas específicos, pero también hay que reforzar y tratar de desarrollar características psicológicas positivas».



TAMBIÉN EN VERANO

Con la llegada de la época estival y las vacaciones, la modificación de los hábitos y costumbres produce una relajación generalizada que afecta también a la higiene bucal, hasta el punto de que uno de cada cuatro españoles deja de cepillarse los dientes total o parcialmente durante sus vacaciones. Según Javier Mira, director médico de Laboratorios Lacer, «la época de vacaciones es una de las de mayor riesgo para la salud bucal, ya que es muy propicia para el abandono temporal de los hábitos de higiene diaria por la alteración de los horarios, el olvido del cepillo o la imposibilidad de lavarse los dientes cuando pasamos el día fuera de casa».

UNA EPIDEMIA QUE RESISTE

Tanto en invierno como en verano, en el colegio, en el trabajo o incluso durante las vacaciones... los piojos siguen procurándonos quebraderos de 'cabeza'. El uso inadecuado del antipiojos puede ser una de las principales causas.

Aunque pueda parecer lo contrario, el hecho de tener piojos no es sinónimo de falta de higiene. Puede ocurrir bien en niños, bien en mayores, aunque sea más común en los más pequeños. Según el vicepresidente de la Asociación Española de Pediatría de Atención Primaria, Carlos Valdivia, la infestación por este parásito, también conocida como pediculosis, es más común en niños con edades comprendidas entre los tres y los 12 años, acrecentándose durante los períodos escolares debido a que existe más contacto entre ellos. De hecho, para los padres de alumnos comprendidos en esta franja de edad, este desorden es tan común como las notas escolares. Según el dermatólogo Miguel Aizpún, «muchos padres se lamentan cuando se dan cuenta de que su hijo tiene piojos y se preguntan cómo ha podido pasar en zonas de alto nivel económico, pero no tiene nada que ver con la condición socioeconómica o la suciedad y tampoco hay ninguna evidencia de lo contrario, de que se sientan atraídos por el pelo limpio». Y añade que los pediatras han comprobado que hay pequeños más propensos a la pediculosis, pero todavía no se conoce la causa.

Del mismo modo, se sabe que el uso inadecuado de los antipiojos puede ser una de las principales causas de las infestaciones, de modo que es importante saber que no se debe utilizar el tratamiento como método preventivo porque puede resultar muy agresivo.

clara
guzmán
texto

En nuestro país, la Sociedad Española de Pediatría Extrahospitalaria y Atención Primaria (Sepeap), ha puesto en marcha, en co-

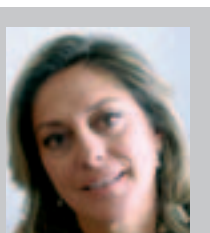


laboración con Filvit, el Centro de Información de Pediculosis, una iniciativa de divulgación que pretende dar cabida a todo tipo de inquietudes, consejos y noticias sobre estos parásitos, a través de una página web (www.infopiojos.com).

En ella aparecen pediatras, dermatólogos, farmacéuticos, educadores y padres preocupados por la salud de sus hijos. Según Carlos Marina, pediatra y profesor de la Universidad Europea de Madrid, «el objetivo es ayudar a progenitores y profesores a prevenir y tratar los piojos, desterrando falsos mitos en torno a

ellos. Lo importante es identificar a las personas infectadas, tratarlas y proteger al resto».

Por su parte, el doctor José Luis Bonal, presidente de Sepeap, destaca la importancia de recurrir a un profesional para combatir estos bichitos. Y añade que «los remedios caseros, como el vinagre, estaban bien para nuestras abuelas, pero hoy disponemos en las farmacias de preparados tanto en el tratamiento como en la prevención de la pediculosis que no solo son eficaces, sino que también tienen un olor agradable para los niños, por lo que son bien tolerados por éstos».



dra. pilar
riobó
médico
especialista en
endocrinología
y nutrición

Tan mala es la falta de hierro en la sangre como que una excesiva cantidad de este mineral pase al plasma, una alteración más común de lo que parece que puede dañar distintos órganos como el hígado, el corazón, la piel o los genitales.

HEMOCROMATOSIS

El hierro es un nutriente esencial para el organismo. La mayoría de las personas saben que una gran parte de los casos de anemia se deben a una deficiencia de este mineral, producida por pérdidas excesivas de sangre como sucede con las menstruaciones abundantes u otros tipos de hemorragias. Los que son más desconocidos son los efectos que provoca su exceso en el organismo, una situación que se denomina hemocromatosis.

Normalmente, este componente se absorbe desde el intestino y al plasma llega entre el 15 y el 20 por ciento de lo que se ingiere. En la hemocromatosis primaria, de causa genética, la absorción es mucho mayor y el hierro pasa a la sangre en exceso de manera que se acumula en los diferentes órganos, particularmente en el hígado, en la piel, el páncreas, los genitales, articulaciones y corazón.

Este tipo de enfermedad primaria es una de las alteraciones genéticas más frecuentes y afecta aproximadamente a una de cada 300 personas y más al género masculino que al femenino. En los hombres suele presentarse entre los 30 y los

50 años y en las mujeres después de la menopausia. Además, los familiares directos de personas afectadas por esta dolencia tienen un riesgo mayor de padecerla y deben ser estudiadas por el médico para llegar a un diagnóstico precoz. La hemocromatosis secundaria o adquirida puede ser causada por afecciones que cursan con anemia crónica y que son tratadas con transfusiones de repetición.

Aunque en grados avanzados puede llevar a síntomas como fatiga, dolor abdominal, color bronceado de la piel, dolores articulares o pérdida del deseo sexual, a menudo se detecta en estados iniciales en un análisis de sangre que muestra niveles elevados de hierro, de saturación de la transferrina (su proteína transportadora) y de ferritina (proteína indicativa de los depósitos de este nutriente). A veces pueden estar alteradas las pruebas hepáticas y la glu-

cosa en el plasma. Pero el problema es que esta proteína controladora también se eleva en otras situaciones, como la inflamación. Por lo tanto, encontrar la ferritina alta en un paciente no es prueba suficiente de que éste sufra sobrecarga de hierro, por lo que se pueden realizar análisis de sangre más específicos para determinar la alteración genética concreta.

TRATAMIENTOS En los raros casos de larga evolución y no tratados se pueden producir complicaciones por el cúmulo de dicho nutriente en los diferentes órganos. En el hígado puede producir problemas hepáticos serios, incluyendo cirrosis y cáncer; en la piel, color oscuro; en las articulaciones, dolor con artrosis y artritis; en las gónadas e hipófisis, disminución de hormonas sexuales y atrofia testicular; en el corazón, insuficiencia cardíaca...

El objetivo del tratamiento es evitar el exceso de mineral y que se deposite y dañe los órganos mencionados previamente. Se recomienda hacer una dieta exenta de carne roja y alimentos fortificados con hierro como los cereales de desayuno y el alcohol, especialmente para pacientes que ya tienen daño hepático. Además, cuidado con la ingesta de suplementos vitamínicos que generalmente lo contienen y que pueden ser nocivos.

En los casos en que esto ya no es suficiente y los niveles de ferritina permanecen elevados, se

pueden realizar flebotomías para eliminar el exceso de mineral, consistentes en la extracción de casi medio litro de sangre (del cual 0.2 g son de este nutriente) cada semana hasta que el nivel sea normal. La frecuencia con la que se necesita este procedimiento depende de los síntomas, de la cantidad de hemoglobina y ferritina en suero y de la cantidad de hierro que se consume con los alimentos. Solamente si el paciente presenta anemia o existe contraindicación para estos métodos de eliminación, se utilizarán fármacos quelantes. También se emplearán estos medicamentos en los casos de hemocromatosis secundaria por cúmulo de hierro producido por transfusiones periódicas.



LOS SÍNTOMAS DE ESTA ALTERACIÓN SON VARIADOS Y PUEDEN IR DE FATIGA A DOLOR ABDOMINAL, COLOR BRONCEADO DE LA PIEL O DOLORES ARTICULARES





IBERDROLA

El viento nos hace grandes.

El Iberdrola Team lidera el Circuito Audi MedCup de vela en la clase S40.

+ INFORMACIÓN **Aïta** www.aita.es **Barbarella** 916166540 www.barbarella.es **Cold Alaska** www.coldalaska.es **Devota & Lomba** 914319354 **El Corte Inglés** 901122122 **Elio Berhanyer** www.elioberhanyer.com **H&M** 901120084 www.hm.com **Jota+Ge** www.jotamasge.com **Juanjo Oliva** 914261433 **Liujo** www.liujo.it **Mango** 900150543 www.mango.com **Merkal Calzados** www.merkal.com **Messcalino** www.messcalino.es **Monet** 913335020 www.monet.com **Niza** www.nizamoda.com **Pepe Jeans** www.pepejeans.com **Roberto Torretta** 915313162 www.robertotorretta.com **Roger Vivier** 0033153430000 www.rogervivier.com **Supertrash** www.supertrash.us **Tantrend** www.tantrend.com **Victorio & Lucchino** 954222800 www.victorioylucchino.com

SUEÑO DE UNA NOCHE DE VERANO



Una cena romántica, una boda vespertina o una fiesta nocturna con amigas representan la ocasión perfecta para lucir una de las prendas más favorecedoras, el vestido. Corto o largo, de colores lisos o estampados y con los más diversos escotes, su momento es el estío y sus complementos, los justos

VESTIDAS PARA BRILLAR Para una fiesta de gala, como podría ser una boda o cualquier otro acontecimiento extraordinario, lo más apropiado es un vestido largo, sencillo pero sofisticado, ya que es mejor apostar por la discreción a llamar la atención en exceso. La temporada trae modelos muy femeninos, con escotes favorecedores y ajustados al cuerpo como una segunda piel; o vestidos tallados en satén con escote recto o en pico, que solo marcan la cintura si se combinan con un cinturón. Lo ideal es acompañar la opción del largo con unas sandalias de tacón o unos salones. Para estas ocasiones también se puede optar por un diseño hasta la rodilla con algún detalle de temporada, como un escote asimétrico. En estos casos el secreto del éxito está en subirse a unos zapatos de gran tacón con plataforma, para alargar la pierna. Un *clutch* brillante como bolso, una joya de diseño o un recogido, ponen el toque definitivo al estilismo.

Barbarella 413 euros



Roger Vivier 1.300 euros



Elio Berhanyer. Cibeles Madrid Fashion Week



Juanjo Oliva. Cibeles Madrid Fashion Week



Victorio y Lucchino. Cibeles Madrid Fashion Week



Niza 19,90 euros



Juanjo Oliva. Cibeles Madrid Fashion Week



Elio Berhanyer. Cibeles Madrid Fashion Week

BAILANDO HASTA EL AMANECER Las fiestas de verano con las amigas son el momento ideal para apostar por las tendencias más atrevidas de la temporada: vestidos cortísimos con lentejuelas o en colores brillantes, perfectos para llevar tanto con tacones imposibles como con bailarinas; modelos de aire *hippie* con estampados étnicos y floreados para combinar con zuecos o plataformas de esparto; bolsos con flecos y bisutería con piedras de colores, decantándose por un estilo *boho chic*; caftanes de sofisticados estampados y estilismos inspirados en oriente... y las combinaciones que la imaginación permita.



Pepe Jeans

miriam
erviti
coordinación





Pepe Jeans. Colección Primavera-Verano 2011



Liujo. Colección Primavera-Verano 2011



Debota & Lomba. Cibeles Madrid Fashion Week



Roberto Torretta. Cibeles Madrid Fashion Week

Barbarella

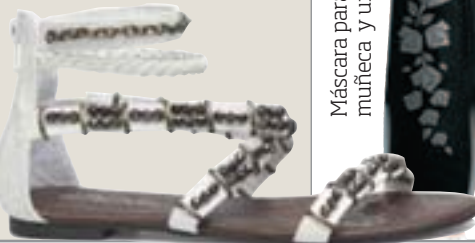
CENA PARA DOS

El vestido ideal para una velada en pareja es el negro, corto o largo. Sobria y clásica apuesta a juego con la noche, nunca falla. Balmain siempre lo incluye en sus colecciones como *must have* de una noche de verano. El blanco es otra buena opción, los rojos también funcionan para un toque más sexy y esta temporada, además, los tonos ácidos como el fucsia, el azul o el verde. La apuesta por la seda, el raso o el satén no falla en las distancias cortas, ya que son tejidos elegantes y sofisticados. Respecto a los complementos, pocos pero llamativos para realzar el estilo, como un brazalete dorado o plateado o un anillo de gran tamaño, con una piedra de un color vistoso. Unas sandalias romanas son perfectas porque añaden comodidad y estilo, pero cuando se opta por un vestido corto o a la rodilla, unos zapatos altos realzarán la figura.



Mango

Merkal Calzados
19,95 euros



in/out in/out in/out

RETIRA

La vida en blanco y negro.

RESCATA

La colorterapia. Quienes todavía no se hayan animado con los tonos más llamativos de la paleta cromática, tienen en el mes de agosto la oportunidad para actualizar su *look* con los colores del verano: fucsia, naranja, verde hierba, azul eléctrico... Es una de las tendencias estrellas de la temporada estival que sigue los pasos de los grandes de las pasarelas y es fácil de llevar a la práctica, porque tinte todo tipo de prendas, complementos y accesorios; incluso los productos cosméticos.

Yves Saint Laurent (Sombra de ojos 37,20 euros, Gloss 25,74 euros y Laca de uñas 21,60 euros)



compras clave compras clave

Bolso globo. Es amplio sin ser demasiado grande, resistente y cómodo de llevar. ¿Qué más se le puede pedir a un bolso para el día a día? Así son los modelos globo de estilo retro que han vuelto a la calle esta temporada. Perfectos para una salida con amigas y para conseguir un *look* bohemio.

EL CHOLLO

ESENCIALES DE EL CORTE INGLÉS
(22,95 EUROS)



EL CAPRICHIO
AÏTA (149,90 EUROS)

S.O.S. S.O.S. S.O.S. S.O.S. S.O.S.

¿Cómo deben tratarse cejas y pestañas para lucir una bonita mirada?

Las cejas son el marco que determina la expresión de la mirada y cuando están bien diseñadas armonizan el conjunto del rostro. Los estilismos actuales tienden a respetar su aspecto natural, incluso triunfan las más pobladas, pero en todos los casos es necesario darles forma con unas pinzas y un espejo de aumento teniendo en cuenta una serie de trucos:

- El principio de la ceja debe estar alineado con el centro de la aleta de la nariz.
- El arco debe empezar a descender a partir del último tercio del ojo.
- La línea de la ceja ha de seguir la longitud del ojo y extenderse en el área de la sien.

Respecto a las pestañas, el objetivo de todo maquillaje de ojos es potenciarlas, aumentar su volumen y longitud para agrandar la mirada y hacerla más atractiva. Las máscaras de pestañas contribuyen a ello con texturas que consiguen el efecto de pestañas postizas e incluso pestañas *de muñeca*. Todas ellas deben aplicarse con el cepillo en posición horizontal y con un ligero movimiento en zigzag desde la raíz hasta las puntas.

El problema del maquillaje de ojos es que hace imprescindible el desmaquillado, y este puede convertirse en un acto agresivo para las pestañas que aumente el número de ellas perdidas. La solución es un producto limpiador específico que las cuide y frene su caída día a día.

Máscara para conseguir unas pestañas de muñeca y unos ojos agrandados **Lancôme**



Desmaquillador con efecto anticaida que refuerza las pestañas. **Biotherm**





HOGUERAS DE VERANO

LA VERDADERA
BODA DEL AÑO

«**E**s increíble. Es humana, sensible... tiene una gran energía y es muy cariñosa. Me emociona cuando me dice que me quiere. Y a mí me gusta que me quiera. Y no sólo cuando se dice con palabras, sino con pequeños gestos cotidianos, cómplices», declaraba **Alfonso Díez**, pareja de la Duquesa de Alba y su futuro esposo, hace una semana para un periódico de tirada nacional. La publicación, ante tan suculenta entrevista, decía dedicar su portada al funcionario. Al fin y al cabo, estamos en verano y la gente, harta de tantos problemas, quiere lo que quiere: chismes. Y la nueva boda de **Cayetana de Alba**, que se celebrará en unas semanas, promete ser el evento del año. La primera vez que se casó, allá por 1947, lo hizo en la Catedral de Sevilla delante de miles de invitados, tan ilustres como para que los periódicos internacionales se hicieran eco del evento, algunos de los cuales llegaron a calificarla como «la boda más cara del mundo».

Dicen que se gastó 20 millones de las antiguas pesetas, que ahora es dinero, sí, pero entonces era una auténtica fortuna. Una cosa de locos. De su nueva boda con el funcionario poco se sabe salvo lo más importante: ya es una realidad, pues Cayetana se ha decidido a dar el paso. Ella misma lo dijo el otro día. Bien fuera porque se le escapara o bien porque quería desmentir los rumores de que se casaría en Ibiza, le dijo a una: «Me caso en Sevilla». Y Alfonso Díez, ese hombre de 50 años al que tanta gente ha juzgado sin conocerle («no la quiere», «va a por ella a por el dinero», «es homosexual, que yo lo sé porque me lo han dicho», «¿qué, además de su fortuna, ha podido ver en una mujer tan mayor?», han sido los comentarios mejor intencionados que sobre él han caído en los últimos meses), está dispuesto a dar el paso con ella. Él dice amarla y del



hecho de que a ella se la ve muy feliz a su lado puedo dar fe yo mismo, que estuve con ellos en un barco en Barcelona hace no tanto tiempo. Una cadena de cruceros organizaba un almuerzo y un concierto con ellos dos como estrellas invitadas. Le

pregunté a él si conocía a los hijos de ella, pues aún no se había llevado a cabo el reparto de la herencia y las especulaciones sobre la malísima relación entre las dos partes circulaban por todos los mentideros periodísticos. «Ya sabéis que yo de

esos temas no hablo», me respondió, pero lo hizo educadamente, con una sonrisa en los labios, sin el menor indicio que delata a los hombres malhumorados o groseros. Y es que Alfonso es muy agradable. Me lo cuenta un amigo que va a su mismo gimnasio, el Metropolitan, donde el funcionario charla con el resto amigablemente como uno más. Y ahora esas voces que le acusaban de aprovechado, ¿han pedido perdón? Parece que no pero, seguro que al menos, se habrán tragado secretamente sus palabras. Así lo han tenido que hacer los hijos de la Duquesa de Alba. No les ha quedado otro remedio.

A principios de verano Cayetana Fitz-James Stuart sorprendía a propios (sus hijos) y extraños (nosotros) con el reparto en vida de su millonaria herencia. Estaba harta tanto de las especulaciones sobre su novio como del hecho de que sus hijos desconfiaran de él, le quitaran palabra y dijeran por ahí cosas que ya empezaban a dolerle. Ya todo el mundo conoce qué les corresponde exactamente a cada uno de los (millonarios) herederos de la Duquesa de Alba. La aristócrata, que ha hecho toda la vida lo que le ha dado la gana y que se morirá haciéndolo, decidió aliviar a sus seis vástagos, que no consideraban haber tenido bastante con la más que lujosa vida de niños ricos que han tenido gracias a su madre, y que tampoco estimaban que ella tiene todo el derecho del mundo a vivir su vejez como le guste, por lo que ponían verde por detrás (y a veces por delante) al que para ellos representaba el claro enemigo: Alfonso Díez. Se habló en su momento, y algo de cierto había, de la posibilidad de despojar de su voluntad legalmente a Cayetana Fitz-James Stuart, craso error, desde luego, porque ella tenía y tiene, a sus 85 años, la voluntad bien lúcida y las agallas suficientes como para enfrentarse, no ya a sus seis hijos, sino a quien haga falta. Con su libertad no se juega. Casarse con un hombre 24 años

menor que una no equivale a estar loca. Y tonta no es, aunque hable con esa voz rota suya, tantas veces ridiculizada. Mejor dicho: de boba no tiene ni un pelo. Por eso sabía perfectamente que ninguno de sus hijos podía ver a Alfonso Díez, e incluso, una vez, alguien le contó lo que iba diciendo por ahí una de sus nietas: que el la trataba mal. Es duro escuchar según qué mentiras o crueldades, como también lo es que tus hijos no quieran conocer a tu pareja o, peor aún, sentir que la distancia sobre ellos es oceánica y no hay expectativas de acortarla.

Pero ella, ya lo hemos dicho, es lista, muy lista. Así que dijo: «Se terminó el tema: les doy lo quieren (el dinero, las propiedades) y les aseguro que su enemigo (Alfonso Díez) no se llevará nada. Así me

dejarán en paz, viviendo mi vida». Y así fue. Reparto de 2.000 millones de euros, dicen los que se atreven a echar cálculos sobre un patrimonio tan inmenso.

Fernando Fitz-James Stuart y Solís, nieto de la duquesa e hijo de **Carlos Fitz-James Stuart**, no podía creerlo. Al chaval le correspondió el palacio sevillano de Las Dueñas, de casi 10.000 metros cuadrados y que contiene hasta 1.500 obras de arte. ¡Guau!, exclamó, y se pegó una fiesta con sus amigos. Había mucho que celebrar. Sus otros ocho nietos se quedaron un poco con esa cara de circunstancias que se le queda a los niños a los que se les ofrece un caramelo más pequeño que a sus amigos, pero sabían que no se podían quejar: la abuelita, muy generosa, les ha dejado una finca a cada uno. A la siguiente

en edad, **Eugenia Martínez de Irujo**, duquesa de Montoro y su hija más pequeña (43 años), le ha caído el *casoplón* de Ibiza y una finca en Gerena, Sevilla. Como loca de contenta. **Cayetano Martínez de Irujo** (48 años), conde de Salvatierra, el mismo que protagonizara aquellos sonados escándalos durante su tórrido romance con Mar Flores, se queda con el palacio de Arbaizenea, en San Sebastián (15.000 metros de nada) y la finca de Las Arroyuelas. **Fernando Martínez de Irujo** (52 años), la mansión de Marbella; **Jacobo Fitz-James Stuart** (57 años), conde de Siruela, fundador de la editorial que lleva este mismo nombre, varias fincas; **Alfonso Martínez de Irujo** (61 años), el Castillo de Calzada de Don Diego; y Carlos Fitz-James Stuart (63 años), duque de Huéscar,

que es el heredero primogénito y por tanto quien dirigirá la Casa de Alba y gestionará (y disfrutará) todo el patrimonio de la Fundación Casa de Alba, recibe el mayor latifundio de Córdoba: el Carpio.

¿Y qué tendrá Alfonso Díez-Carabantes, ese hombre que, guste o no, pasará a los libros de historia como el último gran amor de la Duquesa de Alba? Nada de nada. Ni una mansión, ni un palacio, ni una finca rústica, ni una triste joya, ni un cuadro u otra obra de arte. Nada. Dicen que él ha sido el primero en negarse a recibir cosa alguna, que solo quiere a la Duquesa por lo que es y no por lo que representa. Y ahora parece que hasta los más descreídos deberán empezar a creérselo. Porque, como dijo Pascal, «el corazón tiene razones que la razón ignora».



SU PRIMER MATRIMONIO

Su boda con Luis Martínez de Irujo, hijo de los duques de Sotomayor y marqueses de la Casa de Irujo, fue todo un acontecimiento en la época. Se celebró en la Catedral de Sevilla en 1947. Dicen que era un hombre muy culto y que estaba loco por su mujer. Lógico; Cayetana por aquellos tiempos era realmente guapa, espectacular. Ella tenía 20 años e hicieron un viaje de novios por toda América.



SU SEGUNDO MATRIMONIO

Con Jesús Aguirre se casó el 16 de marzo de 1978. La historia fue polémica: él había sido jesuita. Los hijos le rechazaron pero luego, como con Alfonso Díez, no les quedó otro remedio que asumir los deseos de su madre. Su hija Cayetana, aún hoy, cuando se le pregunta por el que fue su padrastro, se escabulle y no contesta. Manuel Vicent ha escrito una biografía bastante recomendable pero que a Cayetana de Alba no le ha hecho ni un pelo de gracia. Y es que asegura que Jesús Aguirre, doctor en teología y «un hombre inteligentísimo», ha sido el más importante de su vida.



SU ¿TERCER? MATRIMONIO

Alfonso Díez y la Duquesa de Alba llevan saliendo casi cuatro años, aunque se conocieron hace muchos más, casi 30, cuando ella tenía 46 y él 22. Por lo visto, Alfonso quedó prendado de ella, pero Cayetana no se fijó en él, porque, además, estaba casada. Se encontraron en un cine hace casi cuatro años. «La gente me envidia porque tengo un hombre guapo, simpático, cariñoso y culto a mi lado. Está muy enamorado de mí», ha declarado la duquesa.



BMW i8 / i3

MOTOR



UN FUTURO DE ALTO VOLTAJE

BMW muestra la gama 'i', compuesta por dos prototipos con los que la firma alemana trata de orientar su producción hacia un modelo más sostenible.

La casa BMW se redefine a través de su división *i*, con un sentido de la movilidad orientado hacia cauces más sostenibles. Lo hace con la exhibición de dos modelos que verán la luz en el mercado en un plazo de tres años. Por un lado, nos encontramos con el BMW i3 Concept, hasta ahora identificado con el nombre de *Megacity Vehicle*. Es el primer automóvil eléctrico de la marca fabricado en serie y ha sido concebido específicamente para estar a la altura de los futuros retos que se plantearán en este campo. Es ligero, seguro, espacioso y dinámico, gracias a la innovadora arquitectura *LifeDrive*.

El motor eléctrico que aplica su fuerza en el eje trasero tiene una potencia de 170 caballos. El comportamiento del BMW i3 es sumamente ágil. El todavía prototipo es capaz de parar el cronómetro en menos de cuatro segundos al acelerar de 0 a 60 kilómetros por hora; para plantarse en los 100 necesita menos de ocho. Disfruta de una autonomía de 225 kilómetros hora. Con sus 3,85 me-

tros de longitud responde a las necesidades cotidianas de sus usuarios en la jungla urbana.

Por su parte, el BMW i8 Concept es un automóvil fascinante que se presenta como un coche que reúne la tradición deportiva de la compañía. Su mecánica híbrida combina un motor de combustión de 223 caballos y uno eléctrico de 131. Le sobran prestaciones al cuatro plazas. Completa la aceleración de 0 a 100 en menos de cinco segundos y su consumo en ciclo mixto es inferior a los tres litros cada 100 kilómetros recorridos. Su fascinante diseño deja intuir claramente las cualidades del deportivo.

Con dinámicas proporcionales, el BMW i8 Concept consigue parecer que está en movimiento aunque esté aparcado, expresando su extraordinarias prestaciones. Un carácter que también resulta evidente en el habitáculo. Este modelo ha sido concebido pensando especialmente en el conductor, por lo que a los mandos del BMW i8 Concept se experimentan grandes sensaciones gracias a su fácil manejo. Si se cumplen las previsiones, estarán en el mercado en un plazo de dos años.

EL DESPEGAR DE UNA ESTRELLA

LML STAR

La firma italiana lanza al mercado dos nuevas versiones de su modelo de referencia LML Star 125. La marca de clásicos no para de proponernos combinaciones divertidas y sugerentes, basadas en su diseño construido totalmente en carrocería metálica.

Desembarca con tonalidades muy actuales, en color azul eléctrico, con neumáticos y asientos en blanco, y también en marrón, combinado en su caso con negro y el tono tostado en beige. Cambios que dotan al *scooter* de una mayor frescura y variedad de elección.

El modelo Star de cuatro tiempos presenta un aspecto atemporal, constituyéndose como una opción con una gran economía de uso, por su concepto sencillo y su robustez, así como por la originalidad de contar con un selector de cuatro velocidades integrado en el manillar. Su consumo ronda el litro de gasolina por cada 100 kilómetros.

Basándose en los diseños *retro* del *scooter*, LML ha sido capaz de recrear todo el estilo de la moda *Vintage*, que consiste en la vuelta a los clásicos, la recuperación del gusto por la elegancia y lo tradicional, apelando a valores como la credibilidad y la autenticidad. El precio de las nuevas versiones de la LML Star de 125 es de 2.500 euros.



SEGURO A TODO RIESGO

Michelin lanza el neumático mixto 'X Works'.

La gama de neumáticos de Michelin *X Works* ha sido diseñada para reforzar la solidez del *calzado*, tanto en su uso en carretera como fuera del asfalto.

La *goma* está pensada para ser utilizada en la obra civil, en camiones de recogidas de basura y trabajos agrícolas, donde la resistencia ha de ser mayor por el te-

rrero por el que transitan. Todos los componentes han sido mejorados, con canales más anchos para evitar la retención de piedras y para provocar una desgaste más regular de la banda de rodadura.

Llega en dos tamaños y con una garantía que, durante los seis primeros meses, cubre los daños accidentales.

APAGA Y VÁMONOS

CAPRICHOS ACUÁTICOS

Elemental para la vida, recurso lúdico, bien insustituible, escaso, desigualmente repartido, medio de transporte y de comunicación, el agua dulce puede convertirse en un aliado o en un elemento altamente destructivo, como lo corroboran las distintas imágenes elegidas para la ocasión. Por un lado, dos escolares residentes en la región india de Cachemira, zona frecuentemente castigada por lluvias torrenciales, cargan con sus pupitres a través de las aguas. Debajo, casi una postal: un edificio de Calcuta reflejado en un charco, y a su lado, congregación de libélulas en un río de Kostajnica (Croacia).



FOTO: Mukesh Gupta / Reuters



FOTO: Piyal Adhikary / Efe



FOTO: Nikola Solic / Reuters

CON MUCHO ARTE

El Museo del Libro Fadrigue de Basilea, ubicado en el casco histórico de Burgos, expone en sus vitrinas una nueva obra que podrá admirarse en la sala de la Edad Media en exclusiva mundial.



EL LIBRO DE LAS MARAVILLAS DEL MUNDO

La obra fue encargada por el duque Carlos de Angulema al extraordinario miniaturista Robinet Testard entre 1480 y 1485, y su original se conserva en la Biblioteca Nacional de Francia. El facsímil, que puede contemplarse en el Museo del Libro, ha sido realizado por Siloé, arte y bibliofilia, editorial propietaria del museo. En él, pueden apreciarse las 56 deliciosas miniaturas que el artista francés realizó para ilustrar el texto de la obra, que pretende ser de interés geográfico, y que pasa revista a los diferentes países del mundo, clasificándolos por orden alfabético. De cada uno de ellos da toda una serie de informaciones, más fantásticas que rigurosas, apoyándose en la autoridad de la Biblia, de Plinio el Viejo y de Solino- y su *De mirabilibus mundi*-, de

san Isidoro de Sevilla y de otros autores.

El estilo de las miniaturas de Testard se distingue del de sus contemporáneos en sus composiciones sencillas y planas, con niveles estratificados y horizontales que apuntan deliberadamente a suprimir toda noción de profundidad. El efecto de tapicería que se obtiene al eliminar casi por completo la tercera dimensión concuerda perfectamente con el carácter irreal y mítico del texto.

De este modo, Siloé mantiene su política de ampliación y renovación de la colección del Museo del Libro que cuenta con unos fondos cercanos a las 400 obras de las que aproximadamente 100 pueden contemplarse en la exposición permanente.

www.museofadriquedebasilea.com





Compartida, la vida es más.

Movistar Imagenio Vuelve el fútbol y hay que celebrarlo.

Con Gol T la Liga BBVA con un partido Real Madrid o Barça cada jornada, la Champions, la Copa del Rey... y más de 70 canales por:

15€/mes
durante un año

Alta e instalación
gratis.

1004
Tiendas Movistar
www.movistar.es/celebraelfutbol



Oferta promoción Imagenio Fútbol. 15€/mes IVA incluido. 12 meses, válido hasta el 31/08/2011, para ya clientes de Movistar ADSL o contrataciones conjuntas con Movistar ADSL. 1004. Coste fuera de promoción 22,5€/mes. (IVA incluido). Sujeto a permanencia 12 meses. Promoción no compatible con otros productos de Imagenio. Consultar cobertura y condiciones aplicables.



Vendrán a descubrir nuestros paisajes, a disfrutar nuestra gastronomía, a conocer nuestra cultura... pero cuando vuelvan lo harán

GRACIAS A TI

6 millones de visitantes cada año. Más del 10 % de la renta regional
Más de 68.000 personas trabajan en el sector

**Castilla y León es líder
en turismo interior**

porque tú lo haces posible

Pablo

Lucía

Claudia

Luis

CASTILLA Y LEÓN ES VIDA

www.turismocastillayleon.com
902 20 30 30



CASTILLA Y LEÓN