

OSACA

REVISTA DE OCIO, SALUD Y CALIDAD DE VIDA
Semana del 6 al 12 de agosto de 2011 - Número 251

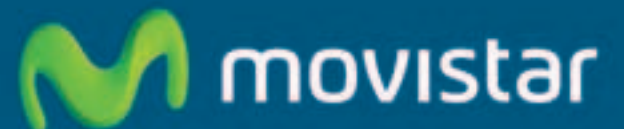
PATRIMONIO
Villas del Brullés

TURISMO
Hoteles de cine

GASTRONOMÍA
30 recetas para la vida

JAIME PEÑAFIEL

EL AZOTE REAL



Compartida, la vida es más.

Llama al **11822** Lo damos todo.

Teléfonos y direcciones de empresas y particulares, restaurantes, ambulatorios y todo lo que necesites.

Llama a cualquier hora del día, los 365 días del año, desde tu fijo o tu móvil.
Te pasamos con el teléfono que quieras y te mandamos un SMS gratis.



EN DEFENSA DEL PATRIMONIO **_14**
Las villas del Brullés recuperan su esplendor



HOTELES DE PELÍCULA **_10**
Escenarios de lujo para el cine



MI VIDA CON SIDA **_26**
La rutina del día a día

RECETAS PARA LA VIDA **_7**
Un psicólogo y un cocinero ponen en común su sabiduría para comer bien y sentirse mejor

JAIME PEÑAFIEL **_18**
Algunos de los secretos del periodista que más intrigas conoce de las casas reales europeas

15 AÑOS DE MAYUMANÁ **_22**
El grupo de percusionistas y bailarines inicia una gira por España el año de su aniversario

CINE **_23**
El débil Steve Roger se convierte en el 'Capitán América' en plena Guerra Mundial

TENDENCIAS **_24**
Apple presenta su monitor más esperado

SUMARIO

NÚMERO 251

HOY FIRMAN EN OSACA

tino barriuso **_4**



javier ares **_6**

Un tipo duro

ramón sánchez-ocaña **_26**

bernabé tierno **_28**

pilar riobó **_30**

caius apicius **_31**

OJO CON EL CALOR **_29**
Peligros de los alimentos en mal estado

ALIMENTACIÓN **_30**
El efecto del café en la conducción

GASTRONOMÍA **_31**
El toque personal de Aduriz con el bacalao

MODA **_32**
Mezcla de estilos y colores

MOTOR **_37**
La eficiencia del nuevo Mercedes-Benz

ESTRELLAS DE LA TELE **_34**
Y sus sueldos millonarios



óscar del hoyo
director de OSACA

FOTO: JUAN LÁZARO



NÚMERO 251
7 DE AGOSTO DE 2011

DÍAS DE VERANO

A pesar de que a mediados del mes de junio un grupo de meteorólogos se aventuró a decir que el verano iba a ser de los más calurosos de los últimos años, la realidad, sobre todo en el norte, está siendo bien distinta. A un julio más que incómodo le ha sustituido un extraño agosto en sus primeros días y todo parece indicar que la tendencia va a continuar en la misma línea para lo que queda de período estival. Como el tiempo no acaba de acompañar y la economía tampoco, muchos ciudadanos han decidido que la mejor manera de pasar sus vacaciones es frente a la denominada *caja tonta*. O eso parece, ya que el pasado mes fue uno de los de mayor consumo televisivo de lo que llevamos de año.

Está siendo un verano inusual. Raro. La convocatoria de elecciones anticipadas ya ha marcado un estío que, a pesar del reciente fallecimiento de la reina del soul -Amy Winehouse-, todavía no tiene canción. Pero también hay cosas que no cambian. Como cada año, las muertes en la carretera han comenzado a repuntar y la tendencia a la baja de la siniestralidad ha cambiado. Sólo en julio ha habido 173 fallecidos y eso que el número de desplazamientos se ha reducido en casi cinco millones. Asimismo, el paro, condicionado por la llegada del verano, ha invertido su curva y, aunque sea poco a poco, España ha conseguido recortar un cuarto de millón de parados en cuatro meses.

Tampoco parece que cambien el descontrol y los abusos de algunos dirigentes políticos que, aunque saben que la crisis sigue más presente que nunca, continúan con su particular y exagerado tren de vida. Para muestra un botón: los diputados valencianos gastaron más de 780.000 euros el pasado año en telefonía, un auténtico despilfarro en los difíciles tiempos que corren.

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

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



tino barriuso

EL CIELO Y EL ABISMO

Amy Winehouse ha muerto. Mi relativa ignorancia sobre la cantante, que nos ha dejado en plena gloria y juventud, me impide hablar de ella. Pero no de una tragedia que me es familiar: no es la música que hunde sus raíces en el jazz, sea el soul o el rock, la única que cuenta sus bajas demasiado pronto. Vivir al límite tiene sus riesgos y es inevitable que algunos caigan a destiempo.

Pero es el único modo de hacerlo cuando hablamos de arte. ¿Qué busca el artista? Machado, que lo era (y enorme) y que se mataba a su modo fumando como un carretero, lo expresa perfectamente: no busca el yo, sino el tú esencial. Sólo que ese tú sólo puede ser explorado dentro de uno mismo; el artista sabe que tiene la respuesta a la pregunta que tú no logras formular.

Tiene: no la ve. Es consciente que hay algo dentro de él, como decía Bécquer, otro genio que se marchó temprano; éste, era poeta, el *pobre*, en la más absoluta miseria. Un himno gigante y extraño, por seguir con este sevillano y por acercarnos a la música, el arte de la desdichada niña londinense. El artista es un buceador, pero dentro de sí mismo: la verdad no está en la superficie, que es el reino de Narciso. Es un egocéntrico profesional: se usa a sí mismo como el fontanero utiliza la llave inglesa. Y no es un narcisista: cuando encuentren a alguien que se adora desconfíen de su

obra. Este se detesta: es una parte de su *yo* la que le impide llegar hasta el fondo. Cuando entrega algo, un cuadro, un poema, una canción, da todo lo que tiene: a veces con la humildad del que no ha encontrado otra cosa en la despena, a veces con la soberbia del que sabe que *eso* sólo puede darlo él. Entre estos dos extremos se debate su alma, abierta a todos los abismos.

No es difícil caer en uno de ellos: el alcohol o las drogas son cooperantes necesarios en esa tarea de autodestrucción que forma parte del oficio. El artista no revela, que eso es cosa de los cielos; arranca el velo, desvela, como una

bailarina. Sólo que las gasas que cubren la realidad, el *tú* esencial, que es también el *yo* esencial, forman parte de uno mismo. Y nunca llega. Náufrago de nacimiento, le da igual saber que la costa está cerca: nunca llegará a ella. Esa infinita insatisfacción, que procede de una no menos infinita ambición que está en los genes, es la que provoca la caída.

Amy Winehouse es un ángel caído, como Camarón, Aníbal Núñez, como aquel Luzbel que se tornó luz de las tinieblas por querer volar demasiado alto, como Ícaro; y aquí

cada uno puede añadir su propia mitología, de carne y hueso o de viejas lecturas, que todo vale. Ella era demasiado joven para haberse reconciliado con la vida, tan hermosa: hace falta mucho tiempo para que lleguen las anclas que nos mantienen sujetos mientras arrecia la tempestad. No le dio tiempo.

Evoco ahora otro artista muerto de la manera más absurda, Facundo Cabral. Contaba que su madre nunca supo nada: cuando estaba

a punto de aprender algo venía la felicidad y la distraía. Eso se puede decir de una madre (es, por cierto, maravilloso) pero nunca de un hijo: son demasiado jóvenes. Como la cantante londinense. Nunca se hablará lo suficiente de la fragilidad de los jóvenes soñadores. Amy era un portento: tenía difícil la salida. Pero no sería justo que se fuera del escenario sin recibir un enorme aplauso nuestro. De algún modo hay que decir gracias a quien buscó hasta el fondo la respuesta a una pregunta que ya he olvidado. Y que hablaba de mí.



tino barriuso
Es profesor, columnista
y escritor



NUNCA SE HABLARÁ LO SUFICIENTE DE LA FRAGILIDAD DE LOS JÓVENES SOÑADORES. AMY ERA UN PORTENTO: TENÍA DIFÍCIL LA SALIDA. PERO NO SERÍA JUSTO QUE SE FUERA DEL ESCENARIO SIN RECIBIR UN ENORME APLAUSO NUESTRO



Albacete • Ciudad Real • Cuenca • Guadalajara • Toledo

www.turismocastillalamancha.com

Se buscan Dulcineas



Unión Europea

Fondo Europeo
de Desarrollo Regional
"Una manera de hacer Europa"



Castilla-La Mancha

Desarrollo Sostenible



Castilla-La Mancha

www.jccm.es

javier ares

UN TIPO DURO

No sabría explicar exactamente por qué hoy me apetece escribir sobre Clint Eastwood. Debería comenzar por aclarar

que es uno de mis iconos cinematográficos, uno de esos directores de los que uno aguarda impaciente el estreno de su última película. Ya sé que no es el verano la mejor época para esperar cosas interesantes, como también sé que su próximo filme no va a ser estrenado en España hasta el comienzo del año próximo. Por cierto, se trata de una película sobre Edgar Hoover, el todopoderoso fundador del FBI que se mantuvo en su cargo de director durante 48 años hasta su fallecimiento en 1972, sobreviviendo a siete presidentes de los Estados Unidos. Leonardo Di Caprio da vida al inquietante personaje y Naomi Watts será Helen Gandy, su fiel secretaria durante más de medio siglo. Con todas esas premisas, el éxito taquillero de la penúltima cinta de Eastwood parece garantizado. Y digo el penúltimo porque en cartera está ya otra nueva obra: *Ha nacido una estrella*, enésimo *remake* de una añeja película de la que ya hicieron réplicas Cukor (con Judy Garland) y Pierson (con Barbra Streisand). En esta ocasión, el genio californiano ha echado mano nada menos que de Beyoncé Knowles.

Siento fascinación por Clint Eastwood, no lo voy a negar. Como cualquiera que haya asistido atónito a la espectacular metamorfosis de aquel peculiar actor que, en los años 60, nos deslum-

braba con su papel de inmisericorde pistolero en aquellos *spaghetti western* dirigidos por Sergio Leone y, más tarde, en el implacable detective de homicidios, Harry Callahan, que no

se paraba en mientes a la hora de acabar con los secuaces del crimen. Personajes estereotipados que se ajustaban al cliché de un actor que, como diría de sí mismo Robert Mitchum, solo parecía tener dos registros: uno con caballo y otro sin él. En el caso de Clint se podría añadir que con o sin cigarrillo en la comisura de sus labios.

Descubrimos a Eastwood como genial director el día en que, ya con 62 años, nos regaló aquella joya cinematográfica titulada *Sin perdón*, su primer Oscar de Hollywood detrás de las cámaras, aunque, para entonces, ya había firmado un montón de películas con un sello mucho más personal del que había conseguido transmitir con sus actuaciones.

Fue, sin embargo, en *Los puentes de Madison* donde consiguió ofrecernos una imagen totalmente diferente a la que, hasta entonces, nos había regalado. Aquella película, en la que Clint llovía bajo la lluvia, sorprendió a todo el mundo por su alarde de sensibilidad. Tanto que hasta sirvió al célebre monólogo sobre el macho español que va al cine: *Hombre, una de Clint Eastwood, vamos allá... los puentes de Madison... No la he visto pero sale Clint Eastwood... Venga, dale Clint... está flojito en esta.*



Dale Clint, venga... deja de hablar ya hombre... Cárgate un puente.... dale Clint.... Joder, se quieren mogollón tío!

Ese Clint Eastwood que se sublimaría en *Mystic River* o *Million dollar baby*, y que nos dejó su soberbia y última interpretación en *Gran Torino*, donde resulta poco menos que imposible apartar los ojos de su imponente figura representando al veterano de la guerra de Corea que decide inmolarse en la pantalla para siempre. Ese Clint Eastwood que, a la manera de Woody Allen, Tarantino o los hermanos Cohen, casi nunca nos defrauda, sea mejor o peor su última entrega. Uno de esos monstruos sagrados que ha contribuido a nuestra redención a través del cine. Un hombre que, superados ya los 80, es capaz de seguir ilusionándonos desde que un buen día entendió que su vida no debía de quedar registrada tanto por sus hechos como por sus fantasías.

Comencé este artículo sin saber las razones por las que quería hablar de este personaje. Después de estas breves reflexiones, se me ocurre una muy poderosa: darle las gracias por haber contribuido a hacernos mucho más sensibles.



DESCUBRIMOS A EASTWOOD COMO GENIAL DIRECTOR EL DÍA EN QUE, YA CON 62 AÑOS, NOS REGALÓ AQUELLA JOYA CINEMATOGRAFICA TITULADA 'SIN PERDÓN', SU PRIMER OSCAR DE HOLLYWOOD DETRÁS DE LAS CÁMARAS, AUNQUE, PARA ENTONCES, YA HABÍA FIRMADO UN MONTÓN DE PELÍCULAS

30 RECETAS PARA LA VIDA

EL SABOR DE LA FELICIDAD

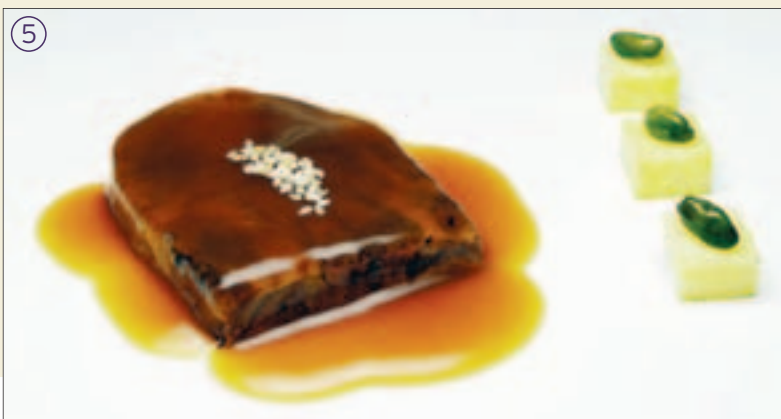
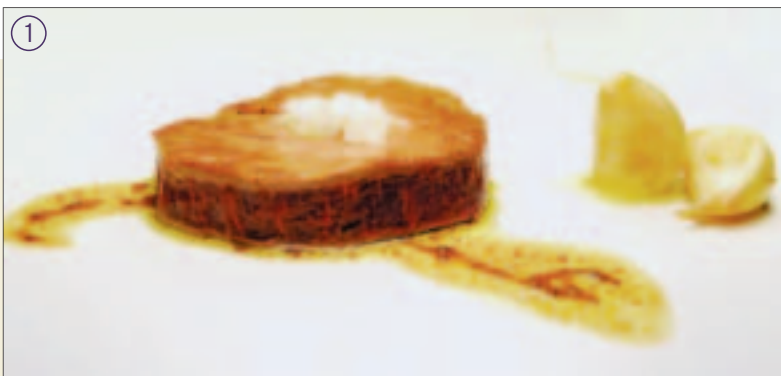
EXISTE UNA RELACIÓN MUY ESTRECHA ENTRE LOS ALIMENTOS QUE INGERIMOS Y NUESTRA ESTABILIDAD EMOCIONAL. UN FUERTE NEXO, DE ORIGEN PRIMITIVO,

QUE PUEDE HACERNOS ALCANZAR LA TAN ANSIADA REALIZACIÓN PERSONAL DE UNA MANERA SENCILLA Y DIVERTIDA. PARA DESVELAR TODAS LAS CLAVES DE ESE PROCESO NATURAL DE IDENTIFICACIÓN ENTRE EL SABOR, EL OLOR Y LA

TEXTURA DE LA COMIDA Y LOS ESTADOS DE ÁNIMO ARRAIGADOS EN CADA PERSONA, EL PSICÓLOGO AMADO RAMÍREZ Y EL COCINERO NICANOR MARTÍN PROPONEN UN CURIOSO RECETARIO; UNA TREINTENA DE PROFUNDAS REFLEXIONES SOBRE LAS CARENCIAS VITALES DEL SER HUMANO Y LA MANERA DE SACIARLAS MEDIANTE VISTOSOS Y ORIGINALES PLATOS. LOS MÁS SABROSOS TRUCOS PARA DISFRUTAR MEJOR DE CADA MOMENTO.

maricruz
sánchez
texto
óscar
esteban
fotos





1. Solomillo con aliño de tartar. 2. Chuletón de buey a las tres pimientas. 3. Yema de huevo con carpaccio de porcini. 4. Tartar de gamba con percebes. 5. Lengua de ternera a la plancha. 6. Bacalao con crema de alcachofa.

Aunque probablemente nunca se hayan planteado la cantidad de nexos de unión existentes entre la psicología y la gastronomía, el fruto de la mezcla espontánea de estas dos regias disciplinas abre ante nuestros ojos todo un horizonte de posibilidades encaminadas a fortalecer el espíritu. *Treinta recetas para la vida*, de Amado Ramírez y Nicanor Martín, es un libro fresco y sencillo que desvela al lector la existencia de diversas opciones culinarias encaminadas a conseguir la tan ansiada realización personal, en un texto que aglutina una treintena de alternativas para aprender a disfrutar sentados en torno a una buena mesa.

Amado Ramírez, psicólogo clínico, es el precursor de la base ideológica que sustenta esta obra. Producto de una meditada reflexión centrada en el hecho de que las personas cada vez leemos menos, por el esfuerzo que supone acercarse a textos que no sean visualmente atractivos, el doctor Ramírez maduró la posibilidad de escribir un libro diferente, entretenido y que pudiese interesar, no solo a aquellos estudiosos de la psicología y el comportamiento

EL OBJETIVO ES CREAR UNA NUEVA CONCIENCIA EN EL LECTOR PARA QUE EMPIECE A PERCIBIR LA VIDA DESDE UNA PERSPECTIVA MÁS RICA

humano, sino a cualquiera que quisiera dedicar parte de su tiempo a conocer una serie de actitudes positivas para afrontar la vida. Todo un catálogo de pautas y conductas, acertadamente asociadas a la gastronomía, que permiten profundizar en los aspectos más destacados del ser humano. Y aunque, como él mismo reconoce, «otras disciplinas hubieran podido ir de la mano de estos consejos, como la música o la jardinería», fue el especial cariño que le une al mundo de la cocina el faro que guió estas recomendaciones a buen puerto: uno en el que reina una paz infinita, inspiradora de los textos evocadores y constructivos que pueblan este libro.

Son recetas psicológicas para afrontar la vida con un ímpetu de transgresión, que permiten al lector alcanzar otras realidades, haciéndose con el timón de esa mezcla de sentimientos, sensaciones y emociones caóticas que es la propia existencia. Con esa finalidad Ramírez designó un número mágico para capitanear el proyecto, el 30, clave de un

engranaje zen inspirado en la transformación que lleva al hombre hacia el equilibrio interior. «Página a página buscamos transmitir al lector un espíritu de reminiscencias orientales, donde la belleza se atesora como la herramienta más útil de la que dispone el hombre para luchar contra el sufrimiento. Receta a receta, quisimos hacer entender que el pensamiento y la razón, muy eficaces en la resolución de conflictos, no resultan tan efectivos a la hora de manejar las emociones y vivir», asegura el doctor Ramírez.

engranaje zen inspirado en la transformación que lleva al hombre hacia el equilibrio interior. «Página a página buscamos transmitir al lector un espíritu de reminiscencias orientales, donde la belleza se atesora como la herramienta más útil de la que dispone el hombre para luchar contra el sufrimiento. Receta a receta, quisimos hacer entender que el pensamiento y la razón, muy eficaces en la resolución de conflictos, no resultan tan efectivos a la hora de manejar las emociones y vivir», asegura el doctor Ramírez.

COCINA DE LOS SENTIDOS Para amenizar esta parte psicológica, dotada de toda la enjundia reflexiva propia de un especialista en la materia, aparece en el libro la figura del cocinero; el encargado de hacer realidad los planos, cada una de estas estructuras únicas de la *arquitectura* gastronómica.

En la búsqueda incesante de un modo de hacer en los fogones que insufla la sutileza y la mezcla de matices que define, en sí misma, la existencia humana, encontramos a Nicanor Martín. Alejado de la pretensión de elaborar un compendio de recetas denso y lleno de información difícil de digerir, el joven restaurador



7. Lomo de liebre con corazón de alcachofa. 8. Salmón con crema de calabaza. 9. Salmonete con huevo al té. 10. Coco, zanahoria y vainilla. 11. Chalotas de aperitivo.

DOS EJEMPLOS DE CRECIMIENTO PERSONAL UNIDOS EN UN PROYECTO COMÚN

Nicanor Martín

Gran amante de la cocina, empezó su andadura entre fogones en plena adolescencia, con solo 13 años. Miembro de una familia numerosa (tiene ocho hermanos), sabe muy bien lo que es crecer en su profesión a base de mucho esfuerzo y tesón. Desde hace casi una década trabaja mano a mano con uno de sus hermanos en el Restaurante Vino Tinto Joven, de Valladolid, un local moderno en el que la innovación y el más puro estilo mediterráneo quedan plasmados cada día en su variada carta de tapas. Entre sus planes más inmediatos está montar su propio negocio, en el que seguir cultivando esa actitud de disfrute y optimismo frente a la vida que tanto eleva el resultado de sus platos.



Amado Ramírez

Prolífico escritor, autor de 22 libros sobre la mente humana (entre los que se encuentra está *rara avis* dedicada a la gastronomía), este psicólogo clínico de 62 años es un experto en superación personal. Con tan solo 15 empezó a trabajar en la factoría Motores Renault como aprendiz, permaneciendo en la misma empresa hasta los 41 ya como jefe de formación y recursos humanos. Para ello tuvo que dejar atrás todo un *rosario* de titulaciones académicas obtenidas con gran esfuerzo, que le hicieron ir escalando puestos hasta llegar a su vocación y actual profesión. Su próximo proyecto, 'Psicología del crecimiento interior', de la Editorial Díaz de Santos.

busca ante todo la sencillez en cada plato. Así consigue descifrar aquellos colores, sabores, olores y texturas que, de algún modo, las personas pueden identificar con las emociones y sentimientos. Para ello, psicólogo y *chef* han necesitado horas de charla, mucho intercambio de opiniones y un sinfín de pruebas en la cocina. El objetivo, como defiende Martín, es «crear una nueva conciencia en el lector para que perciba y disfrute la vida de otra manera, más sabrosa y rica en todos los sentidos».

Una máxima que han hecho suya los propios autores de esta lista de reflexiones y caprichos culinarios, intentando divertirse durante todo el proceso de creación. La preparación paso a paso de las recetas, haciendo alarde de un poderoso afán de experimentación y trabajo, se presenta al público como toda una reivindicación del efecto positivo que ejerce una comida adecuada en el espíritu de

las personas. Y es que la cocina es uno de los elementos primarios que todos necesitamos para subsistir, una práctica que nos acompaña desde el principio de nuestra historia y que es, incluso, anterior a las pautas sociales. «Al nacer somos puras sensaciones a las que se unen, *a posteriori*, los pensamientos», matiza el doctor Ramírez.

En cualquier caso, los platos que recoge el texto «no son complejos, aunque sí elaborados», como aseveran sus autores. Y respecto a los ingredientes, se pueden encontrar casi todos en cualquier supermercado; y si no fuera así, «siempre se puede variar alguno al gusto de los comensales», mantienen. Así pues, no hay excusa posible ni pereza admisible frente a esta oferta de consejos. El siguiente paso será trabajar las recetas en la cocina, sin perder de vista que la meta de este camino culinario, que recorre las 126 páginas del libro, es alcanzar la plenitud y el crecimiento personal.

HOTELES DE PELÍCULA

NOCHES DE ESTRELLA

EL APARTAMENTO DONDE MR. BIG SUSPIRA POR SARAH JESSICA PARKER EN 'SEXO EN NUEVA YORK', EL ÁTICO DE BATMAN, INTERPRETADO POR CHRISTIAN BALE, O LOS ESCENARIOS DEL TRIÁNGULO AMOROSO PENÉLOPE CRUZ, JAVIER BARDEM Y SCARLETT JOHANSSON EN 'VICKY CRISTINA BARCELONA', SON EN REALIDAD HOTELES DONDE LOS CINÉFILOS PUEDEN ALOJARSE Y DISFRUTAR EN LOS MISMOS ESCENARIOS EN LOS QUE EN SU DÍA RODARON LAS ESTRELLAS DEL CELULOIDE. AQUÍ TIENEN VARIAS PROPUESTAS PARA PASAR LAS VACACIONES Y SENTIRSE COMO LAS 'CELEBRITIES'.

claudia
gómez
texto

La labor de los directores de fotografía que trabajan en el rodaje de las películas es crucial para presentar al público tanto la trama como a los personajes. Buscar localizaciones acordes a cada toma, hacer soñar con un paisaje idílico, recrear una escena que ocurrió hace siglos o dotar de efectos increíbles a edificios que estamos acostumbrados a ver sobrios y elegantes... hasta el más mínimo detalle importa a la hora de buscar el impacto y, sí, es cierto que en la pantalla a veces nos dan gato por liebre. Ya se sabe, en la tele, o en el cine, nada es lo que parece.

Apartamentos, patios, palacios o rascacielos... que en el cine han sido escenarios de las películas más taquilleras de los últimos años, no son montajes propios para un determinado filme. En realidad son, en muchos casos, hoteles que se alquilan para la grabación. Así, los cinéfilos o, simplemente, aquellos que busquen sentirse como una estrella, podrán alojarse en estos establecimientos que previamente han visto en el cine. Además, les ofrecemos una propuesta estimada de precios para comprobar que sentirse como una estrella de Hollywood a veces no es tan caro como pueda parecer.

Un verano de cine también es posible para todos si lo que uno quiere es darse un capricho y soñar con cruzarse por los pasillos con Javier Bardem, Gwyneth Paltrow o Bill Murray.



HOTEL DE PARÍS MÓNACO, PELÍCULA: IRON MAN 2 (2010)

El Hotel de París, en Mónaco, es uno de los escenarios del rodaje de la película *Iron Man 2*, con Robert Downey Jr., Gwyneth Paltrow y Mickey Rourke, que en taquilla logró recaudar más de 600 millones de dólares en todo el mundo. El superhéroe debe enfrentarse a sus enemigos durante las carreras de la Fórmula 1 en Montecarlo, lo que se convierte en una buena excusa para pasar por uno de los hoteles más lujosos de la ciudad. Aunque es más tranquilo sin villanos ni héroes, en sus pasillos nunca faltan las personalidades destacadas. Situado en el corazón de la ciudad, en la misma plaza del Casino, sus salones son propios de un palacio francés y cada habitación guarda un diseño propio. Su restaurante, Le Grill, especializado en comida mediterránea, cuenta con una estrella en la Guía Michelin. Una habitación estándar para un fin de semana cuesta unos 665 euros.



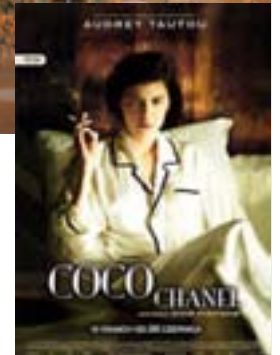
HOTEL PARK HYATT TOKIO, PELÍCULA: 'LOST IN TRANSLATION' (2003)

Bill Murray y Scarlett Johansson se encuentran en el Hotel Park Hyatt Tokyo bajo la dirección de Sofía Coppola en *Lost in Translation*. La película, que ganó el Óscar al mejor guión original en 2004, cuenta la melancólica historia de amor de ambos personajes en distintos escenarios de la noche de Tokio como bares, karaokes o este mismo hotel. El elegante establecimiento se encuentra en el corazón de Shinjuku, uno de los distritos de negocios más conocidos de la ciudad. Es el lugar perfecto para descansar en un ambiente sofisticado, después de pasar un día de compras en Omotesando o visitar el templo Meiji Schrein. El cliente no puede dejar de subir a la planta 52, que cuenta con espectaculares vistas de la metrópolis. Haber dormido el sábado aquí en una cama *king size* le habría costado unos 500 euros.



GRAND HOTEL CABOURG CABOURG, PELÍCULA: 'COCO AVANT CHANEL' (2009)

Varias ciudades de la región de Normandía, en Francia, aparecen en esta película biográfica sobre una de las figuras claves de la alta costura francesa, Coco Chanel. Interpretada por la protagonista de *Amelie*, Audrey Tautou, algunas de sus secuencias fueron rodadas en el legendario Grand Hotel de Cabourg, en la localidad francesa del mismo nombre. En la película, el hotel aparece como un lujoso palacio en Deauville, en la costa del canal de La Mancha, lo que no es de extrañar teniendo en cuenta su arquitectura decimonónica. Tomar marisco en sus amplios salones es todo un lujo que han sabido degustar muchas de las personalidades que aquí se han alojado, como el prestigioso escritor Marcel Proust. Podría pasar aquí el puente de agosto por un módico precio: 228 euros.



HOTEL GIRAFFE NUEVA YORK, PELÍCULA: 'SEXO EN NUEVA YORK' (2008)

En la película *Sexo en Nueva York*, la secuela cinematográfica de la conocida serie de televisión, el fabuloso apartamento de Mr. Big es en realidad la Piano-Suite del Hotel Giraffe, en el corazón de Manhattan. Hoy en día es visitado a menudo por los fans mejor informados de la saga, ya que es un detalle que no todo el mundo conoce. Este elegante hotel urbano de decoración sobria, pero moderna es un cuatro estrellas en el número 26 de Park Avenue. Algunos de los edificios más emblemáticos de la gran manzana se encuentran a un paso, como el Flatiron Building o el Empire State. Para ir de compras, el visitante también podrá pasarse por los cercanos almacenes Macy's o por Bloomingdale's. Aquí le hemos reservado una *suite* para el próximo fin de semana. Tendrá que desembolsar por ella 499 dólares (347 euros).



HOTEL REGINA. PARÍS, PELÍCULA: 'EL CASO BOURNE' (2002)

El Hotel Regina de París tiene un papel clave en la película de acción *El caso Bourne*, donde el oscarizado Matt Damon interpreta a Jason Bourne, un agente secreto que pierde la memoria tras un accidente e intenta descubrir su verdadera identidad con la ayuda de la actriz alemana Franka Potente. El Hotel Regina es un edificio histórico en el mismo centro de París, junto al Museo Louvre y el Jardín de las Tullerías. Sorprende por su fachada típicamente parisina y sus suntuosos interiores, donde destacan sus salones y su *hall*, decorados con valiosos muebles y pinturas. Hemos buscado en una central de reservas el precio para que empiece allí sus vacaciones del mes de agosto y podrá disfrutar de una *junior suite* por 400 euros. Por supuesto, ¡le dejarán albornoz y zapatillas!





HOTEL 71 CHICAGO, PELÍCULA: 'EL CABALLERO OSCURO' (2008)

La *suite* del piso 39 en el Hotel 71, en Chicago, es en la última entrega de *Batman. El caballero oscuro*, el ático donde vive el héroe, interpretado por el actor Christian Bale. Aquí descansa después de cada enfrentamiento que tiene con Joker, su eterno enemigo. La película, que llegó a recaudar en taquilla más de 1.000 millones de dólares, convirtiéndose así en una de las más exitosas de la historia del cine, fue dirigida por Christopher Nolan, quién quiso dar al filme el aire sofisticado de la edad de oro de Hollywood eligiendo escenarios como este establecimiento. En uno de los barrios más céntricos de Chicago, el Hotel 71 destaca por su estilo elegante pero desenfadado, que se convierte en marca de la casa de este cuatro estrellas. Una habitación *doble deluxe* con cama extra grande y vistas a la ciudad cuesta un fin de semana de agosto 179 euros (aproximadamente 125 euros).



BUDAPEST MARRIOTT HOTEL BUDAPEST, PELÍCULA: 'MÚNICH' (2005)

El director Steven Spielberg hace pasar el Hotel Marriott Budapest, en la capital húngara, como un hotel londinense en el que transcurren algunas escenas de la película *Múnich*. Protagonizada por Eric Bana, narra los hechos acaecidos los meses siguientes a los atentados de los Juegos Olímpicos de Múnich en 1972. Las más de 350 habitaciones con vistas al Danubio con las que cuenta el hotel convierten a sus huéspedes en auténticos privilegiados. Los amantes de la buena mesa encontrarán en su restaurante, Peppers!, tanto cocina tradicional húngara como suculentos platos mediterráneos. Pasar una noche de viernes aquí recordando las bombas de la película cuesta unos 93 euros.





GRANDHOTEL PUPP KARLOVY VARY. PELÍCULA: 'CASINO ROYAL' (2006)

Uno de los escenarios de *Casino Royale*, donde Daniel Craig interpreta a James Bond, es el Grandhotel Pupp en Karlovy Vary, una pequeña ciudad balneario en Bohemia, al oeste de la República Checa. Este lugar se convierte en la película en el Hotel Splendide, en Montenegro. En el *hall*, el agente 007 conoce a la *chica Bond* Eva Green, aunque también aparecen otras zonas, como el restaurante. De todos modos, no es la primera vez que este lugar se relaciona con el mundo del cine. La película de Jackie Chan *Los rebeldes de Shanghai* también fue rodada aquí y ha alojado a actores como John Malkovich o Antonio Banderas en diversas ocasiones. El edificio data de 1701 y conserva aún el esplendor de épocas pasadas tanto en su exterior como en sus ricos interiores. Una noche en una suite de cinco estrellas cuesta 312 euros con el desayuno incluido.



HOTEL DE LA RECONQUISTA OVIEDO. PELÍCULA: 'VICKY CRISTINA BARCELONA' (2008)

El Hotel de la Reconquista, en Oviedo, no solo es famoso por ser uno de los escenarios de los Premios Príncipe de Asturias. El famoso director Woody Allen, ferviente admirador y asiduo de la ciudad asturiana, rodó aquí algunas de las secuencias de su película *Vicky Cristina Barcelona*, con la que Penélope Cruz ganó un Oscar a mejor actriz de reparto. El hotel es el escenario de algunas de las secuencias más importantes de la cinta, e incluso de algunas escenas de cama entre los protagonistas de este enredo amoroso, interpretados por Javier Bardem y Scarlett Johansson y Cruz. El establecimiento de cinco estrellas es uno de los más reputados del país y destaca por sus elegantes y amplios salones, ideales para la celebración de eventos de envergadura. Tres noches en una habitación deluxe superior con desayuno cuestan 573 euros.



Sasamón Vista panorámica de la iglesia de Santa María la Real, cuya portada principal recuerda a la del Sarmantal de la Catedral de Burgos.

VILLAS DEL BRULLÉS

INICIATIVA POPULAR EN
DEFENSA DEL PATRIMONIO

GRACIAS AL EMPEÑO DE UN GRUPO DE
CIUDADANOS UNIDOS EN LA DEFENSA

juanjo
saiz
texto

DEL PATRIMONIO HISTÓRICO-
ARTÍSTICO QUE SE CONSERVA
EN VARIAS LOCALIDADES DE
LA PROVINCIA DE BURGOS, LA
ASOCIACIÓN CULTURAL VILLAS
DEL BRULLÉS, QUE TOMA SU
NOMBRE DEL RÍO QUE CRUZA LA
ZONA, IMPULSA, CON EL APOYO

luis lópez
araico
fotos

ECONÓMICO DE LA ADMINISTRACIÓN
REGIONAL, LA REHABILITACIÓN DE LAS
IGLESIAS DE VILLAMORÓN, VILLEGAS,
SASAMÓN Y OLMILLOS DE SASAMÓN.

La iglesia de Santiago Apóstol de Villamorón, enclave situado en el noroeste de la provincia de Burgos, justo en el comienzo de la Tierra de Campos, y hoy barrio del municipio de Villegas, ha llegado hasta nuestros días prácticamente intacta, salvo los añadidos de la cerca del atrio, la sacristía exenta al edificio principal y la torre, erigida posteriormente empleando distinta sillería. Declarada Bien de Interés Cultural en 1994, esta iglesia de tres naves de cuatro tramos, tres portadas, bóvedas de crucería y sólidos muros de piedra caliza fue la primera que se construyó en la provincia de Burgos siguiendo los cánones del estilo gótico, por lo que es considerada un ejemplo de la transición del románico al gótico (mediados del siglo XIII). Sorprende su buen estado de conservación exterior tratándose de un conjunto con ocho siglos de antigüedad.

No se sabe quién la mandó edificar aunque, según Pedro Moreno, profesor y fundador de la Asociación Cultural Villas del Brullés, colectivo impulsor de la recuperación y conservación de este sorprendente patrimonio histórico-artístico, se cree que pudo tener algo que ver Alfonso X, opinión refrendada por el párroco de Villegas y Villamorón, Santiago Orcajo. Sea como fuere, lo cierto es que está considerada como una de las iglesias prototipo de los llamados templos fernandinos andaluces al haber sido utilizada como referencia para la construcción de otras similares en Córdoba y Sevilla.

No obstante, desdice y mucho el cableado que circunda el templo y que se encuentra sujeto directamente en la piedra en algunos puntos, pero la posibilidad de que sea soterrado está descartada por coste y porque, al tratarse de un recinto arqueológico sembrado de antiguas tumbas a su alrededor, serían necesarios permisos de excavación, más dinero y tiempo.

Promovida por la asociación cultural Villas del Brullés, que toma su nombre del río que cruza el pueblo y desemboca en el Pisuerga, y sufragada por la Junta de Castilla y León con fondos europeos, la iglesia ha sido sometida recientemente a una profunda restauración y consolidación de algunos de sus principales elementos, empezando por la completa renovación de sus cubiertas, gravemente afectadas por goteras y humedades hasta el punto de comprometer su estabilidad, así como el cosido de grietas en su exterior, limpieza de paramentos y ventanales y reposición de vidrieras.

«Ahora la arquitectura del templo ya está consolidada pero todavía queda mucho trabajo por hacer, sobre todo en su interior», que luce actualmente un aparatoso entramado de andamios, reconoce Moreno.

Lo que a buen seguro no regresarán más a este templo son los elementos mobiliarios que poseían algún valor, como el retablo lateral dedicado a San Joaquín y Santa Ana y coronado por una imagen a caballo del apóstol Santiago, obra del primer tercio del siglo XVI que fue trasladada para evitar su deterioro y posible expolio al Museo del Retablo habilitado en la iglesia de San Esteban de la capital burgalesa.

A menos de 300 metros del barrio de Villa-



'GUARDIANES' DE LA HISTORIA

La Asociación Cultural Villas del Brullés, integrada por unos 150 socios, con especial implicación del profesor Pedro Moreno (foto), cuenta con el apoyo de la Dirección General de Patrimonio de la Junta de Castilla y León y la Asociación de Amigos de Villamorón. Entusiastas defensores de un legado cultural de alto valor artístico y sentimental, los miem-

bros de este colectivo mantienen entre sus objetivos prioritarios la recuperación y promoción del rico y, en no pocos casos, deteriorado patrimonio histórico-artístico que se conserva en esta comarca burgalesa, territorio jalonado, entre otras, por las localidades de Villegas, Sasamón y Olmillos de Sasamón. Un empeño ejemplar y digno de elogio.

morón se localiza otro templo cargado de historia y arte, como es la parroquia de Santa Eugenia (declarada Monumento en 1991) enclavada en la localidad de Villegas. Se trata de una primitiva iglesia románica sometida a continuas transformaciones, especialmente durante el siglo XV, época en la que fueron sustituidos sus deteriorados techos de madera por bóvedas de crucería y nuevos ventanales más amplios. Convertido en fortaleza, como lo corrobora la existencia del matacán que protege la puerta, además de almenas, saeteras y un pozo interior, tiempo después (siglo XVI) fue construido el actual campanario, el coro y la sacristía (XVII). Conserva una antigua pila bautismal (siglo XII) y un singular púlpito labrado en piedra (siglo XV o XVI) con escenas de Adán y Eva y el martirio de San Sebastián.

Curiosamente, esta monumental parroquia de tres naves y cuatro tramos y cubierta por bóvedas de crucería estrelladas, cuenta con varios retablos de notable factura, empezando por el retablo mayor renacentista dedicado a Santa Eugenia, atribuido a Domingo de Amberes y del que sobresale su gran tabernario con escenas de la pasión de Cristo e imágenes de

los apóstoles.

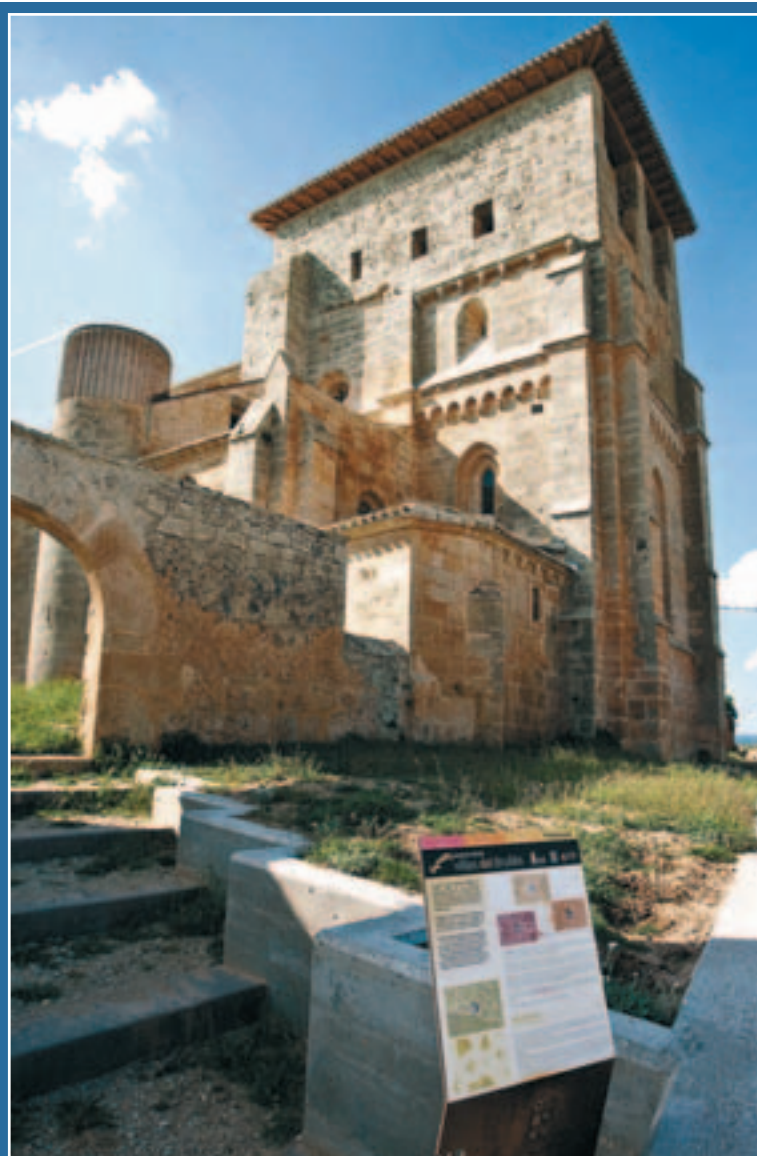
También llama la atención del visitante el retablo del Santo Cristo, de estilo rococó (1773); el de la Inmaculada, de corte churrigueresco, o el de San Nicolás, retablo flamenco de estilo renacentista (siglo XVI), sin olvidar la llamada Cruz de los Angelillos, una talla de madera policromada (Siglo XIV) de bella y fina factura y autor anónimo, aunque adscrito a la Escuela castellana.

LA IGLESIA DE SANTIAGO APÓSTOL DE VILLAMORÓN ES UNO DE LOS PRIMEROS TEMPLOS CONSTRUIDOS EN CASTILLA Y LEÓN SIGUIENDO LOS CÁNONES DEL ESTILO GÓTICO



Como ocurrió en su momento con la de Villamorón, la iglesia de Villegas precisa con urgencia la renovación de sus cubiertas y ventanales, actuación que se encuentra ahora en fase de estudio.

La existencia de una inscripción, que se repite en varios bancos de la iglesia, con la leyenda de 'María', da pie a varias interpretaciones,



1 Vista parcial de la Iglesia de Santa Eugenia, con el Conjuradero en primer plano y la escalinata de acceso al templo.

2 Iglesia de Santiago Apóstol erigida en la antigua localidad de Villamorón, hoy barrio de Villegas.

3 Templo de Olmillos de Sasamón, cuyas cubiertas, como en el caso de Villamorón, fueron restauradas recientemente gracias al empeño de la Asociación Cultural Villas del Brullés.



aunque, en opinión del párroco Santiago Orcajo, «parece ser que había un señor cuya mujer se llamaba María, fallecida en 1934, y en su honor regaló bancos para que se pudieran sentar los feligreses de ambas iglesias y rezaran por la fue su esposa. Otros también lo relacionan con el Ave María, pero creemos que en este caso tiene más sentido la versión de los bancos regalados», remacha Santiago.

LA PARROQUIA DE SANTA EUGENIA ERIGIDA EN VILLEGAS FUE RECONVERTIDA EN FORTALEZA Y ALBERGA VALIOSOS RETABLOS

Extramuros del templo, otro conjunto singular es la ermita del Santo Cristo del Humilladero, edificio construido con piedra de sillería hacia el siglo XVII, de cabecera cuadrada y una nave con una pequeña sacristía. También cabe mencionar el arco del Conjuradero, que luce en su parte posterior la imagen de Santa Bárbara, un elemento que, junto con el de Poza de la Sal, es el único que queda en pie en la provincia de Burgos, según el profesor Pedro Moreno, quien recuerda que este espacio era el lugar de reu-



nión de los vecinos, por ejemplo, «cuando se aproximaba un nublado que amenazaba pedrisco, para rezar en compañía del cura, espantar la tormenta y que se fuera al pueblo de al lado y que allí se apañaran», comenta sonriendo.

SASAMÓN La iglesia de Santa María la Real de Sasamón, histórica villa situada junto al Camino de Santiago, en plena vía romana que unía Zaragoza con Astorga y a 30 kilómetros de la capital burgalesa, tuvo la consideración de catedral durante los siglos XI y XII y acogió entre sus muros a cuatro obispos en el periodo comprendido entre 1050 y 1120. El conjunto arquitectónico conserva elementos y trazas de sus tres etapas de construcción, que abarca desde finales del siglo XII hasta principios del XVII.

A grandes rasgos, en la segunda mitad del XIII fue erigido todo el crucero y la cabecera, con sus cinco capillas absidales, sobresaliendo la portada de acceso meridional, similar y seguramente del mismo autor que la fachada del Sarmental de la Catedral de Burgos. En el siglo XV se construye el claustro, atribuido a Juan de Colonia, con bóveda original de crucería. A finales del XVI se edificó la sacristía adosada a la cabecera. Nos encontramos pues ante una imponente iglesia de cinco naves en planta, un crucero con una prolongación más a cada lado y otras tres naves desde el crucero hacia atrás. Su

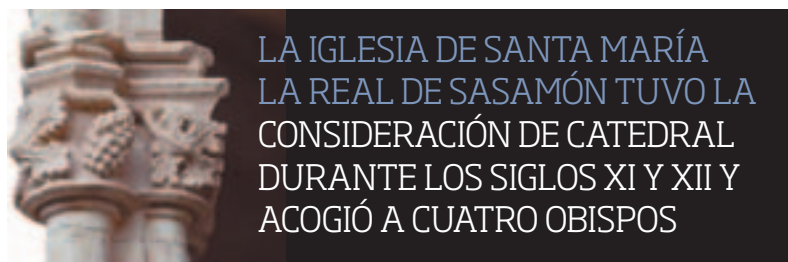
gran torre consta de tres cuerpos, los dos inferiores de estilo gótico y renacentista el superior.

Sin embargo, el primigenio esplendor de este templo, así como el posterior desarrollo histórico y artístico de la villa, estuvo marcado por la Guerra de la Independencia. Al parecer, en la retirada de un acuartelamiento francés asentado en la propia iglesia, corría el 20 de junio de 1812, bien por obra de las tropas francesas, de un grupo de afrancesados o incluso del guerrillero Santos Padilla, buena parte del templo fue incendiado, provocando su destrucción desde el crucero hasta los pies y causando daños irreparables en todo el inmueble, además de arramplar con «cuatro arrobas y 17 libras de oro y plata» (unos 53,6 kilos), según el balance de 'daños' realizado un año después por los sacerdotes de Sasamón y de Olmillos de Sasamón para el Obispado de Burgos.

Entre las obras escultóricas que atesora el templo destacan un púlpito gótico de finales del XV que representa a los Santos Padres occidentales y a Jesucristo; una pila bautismal del siglo XV; la inconfundible portada del crucero (XIII) y la de San Miguel (gótico florido); un retablo plateresco dedicado a Santiago; una imagen de San Miguel Arcángel atribuida a Diego de Siloé; una escultura de andas asignada a Domingo de Amberes y sendos tapices flamencos de finales del XVI ilustrados con escenas de la vida de Alejandro Magno.

Fuera del templo, otros elementos arquitectónicos que también reclaman la atención del visitante son la portada de la iglesia de San Miguel de Mazarreros (localidad ya desaparecida), pieza de finales del románico (segunda mitad del siglo XII), la Ermita de San Isidro y la Cruz del Humilladero, obra ésta última de gran calidad artística, labrada en piedra y compuesta de cuatro piezas, que representa un gran árbol sobre el que se levanta la Cruz de la Redención y se expone la historia de la Salvación desde el pecado original hasta la Coronación de María.

Como en el caso de la iglesia de Villegas, el gran templo segisamonense está pendiente de rehabilitación, sobre todo de sus cubiertas, «algo escasas de tejas», en palabras del párroco de Sasamón, Olmillos, Grijalba, Villasideo y Citores



LA IGLESIA DE SANTA MARÍA LA REAL DE SASAMÓN TUVO LA CONSIDERACIÓN DE CATEDRAL DURANTE LOS SIGLOS XI Y XII Y ACOGIÓ A CUATRO OBISPOS

del Páramo, Agustín Heras Alarcia, así como de la consolidación de elementos escultóricos y ornamentales que se han ido desprendiendo de sus portadas con el paso del tiempo y la degradación de la piedra. En este ambicioso proyecto también se encuentra implicada la Asociación Villas del Brullés

OLMILLOS DE SASAMÓN Fundada a principios del siglo X y punto fundamental en el Camino de Santiago durante la Alta Edad



EL 20 DE JUNIO DE 1812, EL TEMPLO SEGISAMONENSE RESULTÓ CALCINADO DESDE EL CRUCERO HASTA LOS PIES POR UN INCENDIO PROVOCADO

SORPRENDE LA CALIDAD ARTÍSTICA DE LA CRUZ DEL HUMILLADERO UBICADA EN LA ERMITA DE SAN ISIDRO DE SASAMÓN

LA VILLA DE OLMILLOS DE SASAMÓN CONSERVA UNA IGLESIA DE SALÓN DE TRES NAVES Y CAPILLA ABSIDAL. LA RENOVACIÓN DE SUS CUBIERTAS FUE LA PRIMERA INTERVENCIÓN PROMOVIDA POR LA ASOCIACIÓN CULTURAL VILLAS DEL BRULLÉS



Mosaico romano Del siglo III, fue hallado en Sasamón.



Tapiz flamenco Expuesto en la iglesia de Sasamón.



Siniestro capitel emplazado en la iglesia de Villamorón.

Media, la villa de Olmillos de Sasamón cuenta con una iglesia de salón de tres naves y una amplia capilla absidal. Fue construida entre 1540 y 1610, excepto la torre (1618). Conserva un magno retablo de Juan de Valtierra y Diego de Arroyo (1654) que consta de tres cuerpos, cinco calles y remate, y un sepulcro renacentista de 1550. También se puede contemplar junto al retablo mayor otro del Santísimo Cristo con un hermoso Crucificado gótico, así como retablos menores de estilo rococó.

Precisamente, la Asociación Villas del Brullés inició con la renovación de las cubiertas de la parroquia de Olmillos su labor en defensa y conservación del patrimonio de la zona.

Y un elemento también de visita obligada es su llamativo castillo, ahora reconvertido en establecimiento hotelero. Se trata de un bello palacio señorial cuya construcción es anterior al año 1440, periodo en el que Pedro de Cartagena constituyó el mayorazgo, y sus formas exteriores de fortaleza se encuentran reafirmadas por cuatro torres con matacanes y una puerta defendida por una ladronera que daba salida a la barbacana.

Como sucedió con la iglesia de Sasamón, el inmueble fue pasto de las llamas a raíz de la ocupación francesa por obra de los guerrilleros Santos Padilla y Melchor Cossío, al parecer como venganza por el apoyo que pudieron prestar a las tropas invasoras algunos terratenientes afincados en Olmillos.

> ENTREVISTA

JAIME PEÑAFIEL

periodista de crónica social

«LA MONARQUÍA HABRÁ TERMINADO PARA MÍ CON DON JUAN CARLOS»

javier m. faya y alberto del hoyo **texto** juan lázaro **fotos**

La envidia es uno de los siete pecados capitales, y es muy posible que muchas señoras estén sintiendo eso al haber podido entrar en la acogedora casa de **JAIME PEÑAFIEL** (Granada, 1932). Se debería de pagar dinero porque la Historia repta sutilmente por sus rincones y descansa plácidamente sobre más de una pared. Lo mismo te encuentras el bidé de porcelana de la emperatriz Eugenia de Montijo que una foto de Farah Diva, o un cuadro que le regaló el día de su boda la mismísima duquesa de Alba. Sorprende que en dicho lienzo haya una gigantesca piedra suspendida peligrosamente en el aire por una débil cuerda. Cualquiera diría que doña Cayetana se lo regaló con una velada amenaza que vendría a decir lo siguiente: «Aquí tienes tu espada de Damocles, si me tratas mal en tus crónicas...». Si no nos creen, pasen la página, y opinen. Por cierto, no vimos ningún *Hola*. Eso sí, a la mente nos vinieron las imitaciones de Carlos Latre en Onda Cero, con su *plebeyaca*, *brackets* y *taconazos*... «Es el mejor, mi mujer se ríe muchísimo cuando le oye por la radio. Y me dice gritando: ¡Es igual que tú!».

Don Jaime, usted, desde enero, no deja de hacer caja con su libro *El Rey no abdica*. El pasado 31 de mayo, Don Juan Carlos se cogió un real cabreo con la prensa porque, a su juicio, lo estaban enterrando. ¿De verdad que no abdica?

En la Historia solamente ha habido seis abdicaciones. En 1980, lo hizo la reina Juliana de los Países Bajos, que es una tradición porque también lo hizo, 32 años antes, su madre, la reina Guillermina, y ella en su hija Beatriz. Y, después, en 2000, el Gran Duque de Luxemburgo que lo dejó hace dos años. Forzado por las circunstancias, Leopoldo de Bélgica dejó paso a su hijo Balduino. También podemos considerar que Juan, el conde de Barcelona, el hombre que

fue hijo de rey, padre de rey y nieto de rey tuvo que renunciar al trono, cosa que no hará Don Juan Carlos. La propia reina Sofía ha dicho en varias ocasiones que su marido morirá como rey en la cama. Jamás abdicará. Sin duda, la renuncia más famosa (sobre todo por la película *El discurso del rey*) tuvo lugar en 1936, cuando el irresponsable duque de Windsor, Eduardo VIII, se enamoró de una mujer divorciada con la que no podía compartir el trono y cedió el testigo a Jorge VI.

«LA PROPIA REINA DOÑA SOFÍA HA LLEGADO A DECIR EN VARIAS OCASIONES QUE SU ESPOSO MORIRÁ COMO REY EN LA CAMA. ÉL JAMÁS ABDICARÁ»

Nosotros tenemos también, en cierto modo, nuestra Wallis Simpson ¿no?

Bueno, aquí lo que ocurre es que el Príncipe Felipe, que se casó con quién quiso pero no con quién debió, como todo el mundo sabe, sobre todo después del antecedente que hubo con su padre, que le obligó a renunciar a aquellas relaciones que estaban dañando la institución, dijo después que se había enamorado de una persona con peor y más complicada biografía: Letizia Ortiz





Rocadolano. Bueno, el Rey, posiblemente cansado del tema, no quiso volver a interferir y el príncipe se casó.

Pero se casó por amor, hombre.

Eso está muy bien. Y también hizo eso Eduardo VIII... De Eva Sanum el príncipe estaba enamorado. Y con Letizia se ha casado por amor, eso no hay la menor duda. Han pasado siete años y la pareja sigue enamorada, con lo cual es positivo. Lo que ocurre es una cosa y es que los matrimonios de príncipes, y entre reyes y reinas duraban toda la vida porque muchas veces eran enlaces de Estado, y nada se rompía. Pero desde que los reyes, las reinas, los príncipes y las infantas decidieron seguir a su corazón, el amor es muy vulnerable y las relacio-

nes y la convivencia a veces deteriora a esas relaciones y por eso vienen muchas veces los divorcios.

¡Pues anda que no son felices Haakon de Noruega y Mette-Marit!

Una persona relacionada con los bajos fondos de Oslo... Su boda fue lo más surrealista que he visto después de asistir a 50. Se puso en el balcón del Palacio Real botando como un triunfo de su vida el hijo nacido de su anterior relación con un delincuente.

Cuando vi aquello tan absurdo, me dije que prefería la República, por supuesto (risas). Aquí hay un pasado impresentable, no solo como

«HE ESTADO EN 50 BODAS Y LA MÁS SURREALISTA Y ABSURDA FUE LA DE METTE-MARIT. ESA CHICA ES IMPRESENTABLE HASTA PARA CASARSE CON UN OBRERO»

futura reina consorte. Incluso como la mujer de un obrero o de un empleado (hace años cuando dijo que Eva Sanum era la chica ideal para el hijo del notario).

Bueno, al menos ella invitó al hijo porque Alberto de Mónaco lo escondió bajo llave a los dos que se conocen, y a los otros dos que a lo mejor hay.

El caso de Alberto de Mónaco, que yo lo he seguido e incluso he estado en su boda, es una historia muy morbosa. A él también le habían impuesto el sanbenito de presunto homosexual, pero ha resultado que tal cosa no lo es. Al contrario, es un *garañón* de padre y muy señor mío que se comporta como un hombre, porque deja embarazada y luego reconoce a los hijos. Muchos no lo harían.

Desde luego, pero también puede ser que navegue a vela y a babor.

No, yo creo que él es frívolo, pero no ha tenido relaciones de otra índole. La prensa española, a veces, es muy ignoranta. Los hijos son naturales pero no ilegítimos. Ahora bien, donde está el problema ahora en Mónaco es que, al parecer, ha habido otro tercer hijo concebido cuando ya había formalizado las relaciones con su actual esposa, lo que ha dado lugar a

esa presunta crisis de la pareja, que el día del enlace, estaba en boca de todo el mundo.

¿Usted se lo cree o no?

Yo me creo todo y no me creo nada.

Mójese un poco, don Jaime.

No. Yo no lo he visto. Los testimonios que yo tengo son a través de terceras o cuartas personas. ¿Que hubo algo? Cierto es. ¿Que hubo una crisis? Yo fui allí y no vi a la novia más alegre en las 50 uniones que he visto pasar. Arrastraba una tristeza de mil demonios que no había visto en ninguna otra. El rumor de que ella había intentado marcharse estuvo presente en Montecarlo ese día. ¿Que se han pedido las pruebas de ADN? Pues ya se sabrá en su momento. De todos modos, ese Principado está acostumbrado a ese tipo de escándalos con Estefanía, Carolina y Alberto.

De haberse fugado, la no boda sería el colofón de sus 49 anteriores.

Yo estaba casando a

la madre, no hay otra madre que te ame tanto... que diría el poeta de una novela cursi. Mi primera boda real fue con Grace Kelly y Rainiero de Mónaco. Han pasado tantísimos años que te ha dado tiempo incluso a asistir a los bailes de su hijo. Por lo tanto, cerrar una historia de 50 bodas reales es un récord digno del Guinness.

¡Ay si Grace Kelly levantara la cabeza!

Ella murió después de un enfrentamiento al intentar reconducir la vida sentimental de una hija de 16 años, Estefanía que quería irse a vivir con el hijo de Jean Paul Belmondo, de un año más. Había habido una reunión muy desagradable, fomentada por la simple arrogancia que tienen ellos en el Principado. Durante el regreso a Montecarlo, se produjo el accidente, en el que se señaló a Estefanía como responsable porque, al parecer, ella conducía. La prince-

sa Grace Kelly murió sin ver el duro deterioro de sus hijas, que fue terrible. Estaba incluso esperando y suplicando al Papa, Juan XXIII, que le concediese la nulidad del matrimonio de su hija Carolina con Philippe Junot. A ella sus hijas la arruinaron su vida.

Según he leído por ahí, era algo arpía porque pensaba colocar a sus hijas muy bien.

A Estefanía con el príncipe de Gales...

Ella fue una magnífica soberana. No olvidemos que el día de su boda no asistió absolutamente nadie porque las monarquías de entonces, tan endogámicas ellas, no aceptaban que un soberano menor, que no lo era, don Rainiero, se ca-

sara con una actriz de Hollywood. Ella quiso demostrar que sería una digna soberana y lo fue. Fue admirada y respetada hasta su muerte.

¿Y qué es digna soberana?, ¿tener muchas portadas en el *Hola*?

No. Tuvo un comportamiento ejemplar, fue recibida por todas las Cortes, pero con todo el afecto y todo el respeto. Era muy querida y, por eso, su muerte conmocionó al mundo tanto como la de Diana de Gales.

Pues van a cerrar su fundación. ¿No le parece un poco feo que la familia real británica no apoye esa institución que hace tantas labores humanitarias?

Pues no. Primero (esta coletilla es muy de Peñafiel, ya que nunca encontramos el segundo punto), Diana, una muchacha que creo que se casó enamorada y que creyó encontrar al príncipe de sus sueños y encontró las pesadillas de su vida que le condujo a la muerte, fue enga-

ñada por su marido antes, durante y después de la boda. Una vez que se produjo el divorcio, esta chica, que tenía también muy poca cabeza, dos dedos de frente y muy poca habilidad, no supo reconocer que, aun-

que ya no sería nunca la reina de Inglaterra, sí que sería la madre del futuro rey. Pero ella intentó devolver el afecto que había recibido, no solo de su marido sino de la familia Windsor, con su escandalosa vida. Ella ya no pertenecía a la familia real

Pero era la madre del futuro rey ¿no?

Sí, pero no se comportó como tal. El nombre de Diana se ha quedado quieto en el agua. Significó mucho, cuando Tony Blair le concedió la chorrada esa de *Princesa del pueblo*. No era princesa del pueblo ni era nada. Aunque los británicos condenaron el comportamiento de la familia real, respaldaron siempre a la institución, cosa que no ocurre en otros países como en España, una monarquía sin monárquicos con millones de juancarlistas.

Como usted, ¿no?

«GRACIA DE MÓNACO FUE UNA MAGNÍFICA SOBERANA Y MUY QUERIDA, COMO LADY DI. DESGRACIADAMENTE, SUS HIJAS ACABARON ARRUINANDO SU VIDA»

«NO TENGO COCHE NI CARNÉ, NO SÉ NADAR, ME PARECE RIDÍCULO Y ABSURDO LIGAR, TRABAJÉ DOS AÑOS EN UNA MINA EN LEÓN Y COMO SOLO DE NOCHE, COMO LOS LEONES»



Claro, pero eso tiene un riesgo. Que los juancarlistas vayan a ser el día de mañana felipistas ¿Qué le vamos a hacer? ¡Hay que tener alegría! Yo, por supuesto, no lo voy a ser. Para mí, la monarquía terminará con Don Juan Carlos.

¿Tan seguro está?

Sí, hombre, sobrevivirá unos cuantos años, los que sean, pero para mí, con todos los respetos y el afecto que le tengo a Don Juan Carlos, no se le voy a tener a su heredero, ni mucho menos. No tengo por qué ni estoy obligado a ello. Por eso digo que quizá es la preocupación del Rey que los juancarlistas sean felipistas mañana.

Volviendo a los culebrones, ¿no le parece que algo va mal si hemos pasado de interesarnos por Camilla a Aída Nizar?

No se pueden mezclar unas cosas con otras. Te sientas delante del televisor para divertirte, para entretenerte y para formarte. Punto. Yo no soy de los que señalan a determinados programas como *televisión basura*. Si a una persona no le gustan determinados protagonistas o programas puede cambiar. Lo que pasa es que la gente no cambia y por algo será.

Pues aún se recuerda su polémica con esa chica bajita cuyo nombre no recuerdo.

Tengo un contrato desde hace años con Telecinco por el que puedo intervenir, pero nadie del plató me puede hablar. Esta chica quiso participar, y no me gusta que me interrumpieran. Entonces comenté algo que fue malinterpretado porque era más divertido. Dije que había pasado ya la época con bufones y enanos y que, además, no me gustaba. Puse como ejemplo el viaje de los Reyes a Perú, porque la propia prensa se sorprendió que cuando bajaron del avión no les recibían los bufones y los enanos que había en aquella época. Quise decir que no me gustaban las bufonadas. Después, lo interpretaron como una ofensa. Bueno, pues muy bien. Yo no rectifiqué porque no tenía nada que rectificar. Pero vamos, eso fue una anécdota y yo tengo mucho sentido del humor. Y no es que me encuentre cómodo pero tampoco me encuentro incómodo en ese programa.

Trabajando para don Paolo se cubre las espaldas y no hay paparazzis.

Por mí yo sé que tienen respeto. Además, yo no tengo en mi vida nada que me puedan airear sino me lo hubieran aireado por supuesto.

Pues me dicen que usted compró los pisos de sus vecinos de planta.

¡Pero si llevo veintitantos años en una casa en la zona universitaria, con los colegios mayores! También que, de joven, cortejaba a una salmantina en un Mercedes alquilado.

¡Pero si no tengo carné! Desde 2008 conduce mi mujer... No sé nadar. Nunca tuve coche y por eso perdí muchas oportunidades de ligar, porque los ligues se consumaban en los coches.

Pues se habrá hartado de canapés.

No. Como una vez al día, como los leones, de noche. Por la mañana, desayuno un café solo sin azúcar y una tostada con aceite de oliva, y por la noche, ceno y punto.

Anda que podía haber pegado un braguetazo con alguna princesa, duquesa...

Ni un solo día habré dejado de trabajar. No soy ligón. Es ridículo. Tuve mis amores y mis amo-



PAJARITAS

Hace menos de un mes, el presidente del Congreso de los Diputados, José Bono, protagonizó junto con el ministro de Industria, Miguel Sebastián, una agria polémica a raíz de que éste seguía negándose a cumplir con la 'disciplina en el vestido'. Frente a esto, Peñafiel expresa que le parece «ridículo» que haya un ministro al que se le tenga que exigir que lleve corbata, de la misma manera que un hombre tan serio como Rajoy quiera acercarse a los jóvenes quitándose la. Y matiza que, «a veces, tenemos que vestirnos y comportarnos según donde vayamos. El otro día, Letizia fue a una jura de bandera en la Escuela Naval de Madrid como si fuera a un concierto de rock».

Para el cronista, es tan importante que ya no se siente «cómodo» sin ella. Desde los seis años, recuerda, la llevaba al colegio de los Maristas, aunque bromea con que nació con corbata puesta «desde el cordón umbilical». Además, reconoce que, si bien, «era algo cruel» ponérsela para ir al colegio, porque los compañeros se reían de él, aunque no le «crearon un trauma», los complejos «los crean ellos». En este aspecto, Peñafiel presume de que a él le «daba exactamente igual» lo que dijeran los demás. Sin embargo, no solo ha sido un admirador de las corbatas. También tuvo una época en la que le gustaba la pajarita. Afortunadamente para el diplomático Chenchó Arias -su gran defensor-, se le pasó pronto...

ríos, mis desgracias y mis suertes en la vida, tuve una hija que perdí... Siempre trabajé. Soy un héroe. He trabajado dos años en una mina. **¡En cuanto acabe la entrevista llamo a mi madre! Cuento, cuento.**

Yo estudié Derecho en Granada. Me tomé dos años sabáticos y me fui a las hulleras de Sabero, en León, y trabajé como ayudante de picador a 700 metros de profundidad y, estando allí, hubo una explosión muriendo 13 hombres.

Era una experiencia por la que quería pasar. Yo tenía mucha legislación en la cabeza, había leído muchísimo y había un libro que me había impresionado, de Anne Bogart, donde el protagonista era un periodista que se va a las minas. Mi padre sufrió muchísimo, pero yo aguanté dos años, que ya es difícil.

Menos aguantó La revista...

Las fotos de la agonía de Franco la arruinaron. **Esta publicación la abrió tras pegar un portazo en HOLA, y lo hizo con imágenes de otra agonía, la de Paquirri en Pozoblanco. ¿No cree que cruzó la línea roja?** También hubo problemas, pero con las de Franco por poco me meten en la cárcel. Vi un documento sensacional que demostraba hasta dónde el ser humano es capaz de manipular la agonía de un hombre. Por motivos espurios o políticos no se debían publicar. Y yo lo hice. Vendimos un millón de ejemplares. Luego la gente nos dio la espalda, los anunciantes... Y la revista, que tuvo arrancada de caballo, tuvo parada de burro. Cerramos.

«LAS FOTOS DE FRANCO MORIBUNDO DEMOSTRABAN HASTA DÓNDE EL SER HUMANO ES CAPAZ DE MANIPULAR LA AGONÍA DE UN HOMBRE»

>TEATRO

QUE EL RITMO NO PARE

Tras su paso por Broadway, Mayumaná celebra sus 15 años en activo con una nueva gira en España, que llevará su espectáculo 'Momentum' por catorce escenarios de nuestra geografía.



En 1996, Eylon Nuphar y Boaz Berman decidieron crear un espectáculo basado en el estilo creativo y la energía tan especiales que compartían. Reunieron a un reducido y versátil grupo de artistas y comenzaron a trabajar en un pequeño sótano de Tel Aviv. Cuando Roy Ofer se sumó al proyecto, Mayumaná cobró forma: estaba en marcha una compañía donde los percusionistas tenían que bailar, los bailarines tenían que hacer sonar las cajas y actuar, los actores tenían que cantar y los cantantes tenían que ser acróbatas, todo ello aderezado con una pizca de locura y muchas ganas de sorprender al público.

Desde entonces, la agrupación ha crecido sin freno hasta reunir a más de un centenar de artistas de 20 nacionalidades diferentes y contar con tres formaciones, que trabajan de forma simultánea en todo el mundo. Hasta la fecha, Mayumaná ha puesto en escena seis montajes, contemplados por más de cinco millones de espectadores de todo el planeta, de los cuales más de un millón han sido cosechados aquí en nuestro país, donde aterrizaron por primera vez hace una década.

Para celebrar la efemérides y tras su exitoso paso por Broadway con *Momentum*, la compañía regresará a España a partir del 16 de agosto con una variante retocada de



ese espectáculo, que comenzó a andar en Madrid el 30 de octubre de 2008. Mayumaná volverá durante tres semanas al mismo recinto donde puso de largo el *show*, el Teatro Arteria Coliseum. Hasta el 4 de septiembre, durante 21 días, los espectadores podrán verles en acción de martes a viernes a las 21,00 horas, los sábados a las 19,30 y 22,30, y los domingos a las 20,00, con unas entradas cuyos precios oscilan entre los 25 y los 38 euros (ya disponibles en el portal de internet www.entradas.com o en el teléfono 902 488 488. Además, en otoño visitarán otras

13 ciudades españolas: Albacete, Cuenca, Guadalajara, Léida, Murcia, Mallorca, Reus, Valencia, Alicante, Sevilla, Gijón, Cádiz y Almería.

En *Momentum* participa un grupo multidisciplinar de artistas que utiliza una incesante variedad de herramientas y objetos para explorar el significado del tiempo, la sincronía y su efecto sobre el movimiento. El espectáculo utiliza segmentos de vídeo sincronizados con un muestreo en vivo, que se editan durante cada actuación para ser integrados en la representación; tecnología 3D en directo que reconoce a las personas y responde a sus movimientos y gestos; pantallas táctiles especiales; y el goteo del agua empleado como un instrumento musical inédito, en una obra que no dejará a nadie indiferente en su asiento.

Así, un reloj que forma parte del escenario tiene manillas que se mueven en tiempo real, aunque a veces no lo hacen, sino que cambian su ritmo y adaptan sorprendentemente los movimientos a la música y el compás de los bailarines. Además, los artistas, y en ocasiones el público, pueden controlar gatillos especiales que activan los efectos musicales y luminosos; también varios sensores de luz, que ponen en marcha un inusual sistema interactivo de creación de sonidos. El resultado es una fiesta de color, una fusión de ritmo y golpes ininterrumpidos, música viva, visuales fabulosos, atrevidas rutinas de danza y la estimulante participación de los espectadores.

>LIBRO

BOND, ETERNO BOND

Hace ya 58 años, Ian Fleming publicaba *Casino Royale*, presentando en sociedad a uno de los más grandes iconos del siglo XX: James Bond. Hoy, después de 23 películas y 37 novelas, el espía británico más famoso de todos los tiempos es ya parte del imaginario colectivo mundial, ganando nuevos adeptos por momentos. El renacer de esta serie de *films*, con Daniel Craig interpretando al héroe (tendremos nueva entrega en 2012, con Javier Bardem en el reparto y Sam Mendes como director), se refuerza ahora con la publicación de un nuevo libro sobre sus andanzas: *Carta blanca* (Umbriel, 20 euros), donde por primera vez el espía debe hacer frente a las amenazas a la corona británica en la época actual. Escrito por Jeffery Deaver (autor de la saga protagonizada por Lincoln Rhyme, con títulos como *El coleccionista de huesos*), este texto nos presenta a un Bond contemporáneo, con 32 años y experiencia en la guerra de Afganistán. Ambientada en Serbia, Emiratos Árabes y Sudáfrica, la novela describe, a un ritmo frenético, su enfrentamiento con Severan Hydt, un multimillonario sin escrúpulos. Complots internacionales, asesinatos, farmacéuticas, terroristas irlandeses y operaciones de la KGB son algunas de las muchas sorpresas que aguardan entre las trepidantes páginas de esta muy recomendable lectura veraniega.



>ARTE

JOYAS PORTUGUESAS

El Museo Nacional Colegio de San Gregorio de Valladolid alberga, hasta el 2 de octubre, la exposición *Primitivos*. Centrada en el siglo dorado de la pintura portuguesa (1450-1550), reúne cerca de medio centenar de óleos sobre tabla, entre los que se encuentran algunos de los retablos más bellos de la época. Lo mejor del arte luso de este período a modo de selección, donde no faltan creadores como Nuno Gonçalves, Francisco Henriques o Cristovão de Figueiredo, entre otros artistas que derrochan imaginación y poder visual.



PRIMERÍSIMO PRIMER PLANO

Si un día, por casualidad, se encuentra en la playa con **EWAN MCGREGOR**, que tiene en cartel *Beginners*, no se le ocurra saludarle o pedirle un autógrafo pronunciando su nombre tal y como suena en español. Se dice: *Iu-güen*. Así lo dejó dicho hace poco a sus fans, aparte de que se ha quitado sus lunares y verrugas de la cara. Por cierto, tras el éxito de *Trainspotting*, un policía lo reconoció en el aeropuerto y le cacheó por si llevaba drogas.



javier m. faya
coordinación

CAPITÁN AMÉRICA



HÉROE SENCILLO Y RESULTÓN

En plena guerra mundial, un hombre débil acaba convirtiéndose en un supersoldado. Así, Steve Rogers se transforma en el Capitán América.

Un comienzo prometedor, un objeto encontrado en el Ártico con un misterio en su interior, un regusto de la exploración de la nave de *Alien*. Al fin y al cabo hay que revivirlo, dado que ésta es solo otra de las películas introductorias de *Los vengadores*, que se estrenará el año próximo. No deja de ser curioso que la última escena que recuerdo de un cómic del *Capitán América* sea cuando éste queda congelado.

La película es fiel a la narrativa clásica de los superhéroes originales y, especialmente, al propio protagonista. El personaje carece de torturas, lados sombríos o rincones oscuros. Nuestro héroe es un buenazo que no ansía venganza sino justicia, y que ofrece su cuerpo a la ciencia para enfrentarse a los nazis y a *spin offs* de éstos aún más malvados. Malos sin disculpa, sin dudas sobre su modo de actuar, sin rincones iluminados en su alma. Una película en puro blanco y negro moral, sin colores, sin matices, sin grises siquiera. Todo lo contrario de lo que estábamos acostumbrados a ver en los últimos tiempos en filmes de superhéroes.

En la misma línea de fidelidad a la época, el estilo escogido para decorados y los tonos de la fotografía nos retrotraen a los años 40. Joe Johnston no es extraño a estos escenarios ni a esta estética. En *Rocketeer* sigue un

esquema similar en una época y con unos personajes parecidos. Por otro lado, Shelly Johnson ya acompañó al director en *Océanos de fuego*, por lo que la química entre ellos se manifiesta de inmediato.

Evidentemente, no podemos esperar la espectacularidad de otras películas de superhéroes. Al fin y al cabo nuestro héroe y su némesis no vuelan ni lanzan rayos. Son personas normales, muy fuertes y rápidos, ágiles, pero no se llaman Flash, ni Magneto, ni la Antorcha Humana. En cierto modo se parecerían más a Batman, dependen de su entrenamiento. Es el precio de la fidelidad a la época y al personaje. Pero, asumiendo las limitaciones físicas de nuestro héroe y las tecnológicas de aquella década, tenemos cubierta la parte de acción.

La interpretación es razonable si tenemos en cuenta la simplicidad de los caracteres. Chris Evans borda su papel. Tommy Lee Jones se luce. Hugo Weaving es siempre misterioso. Finalmente, Hayley Atwell da vida muy correctamente a Peggy Carter.

Si algo se le puede reprochar al filme es una cierta puerilidad de las escenas en las que Steve Rogers es aún débil y enclenque. Más aún cuando es maltratado en un callejón mugriento. Igualmente, me parece que dedica excesivo tiempo a la presentación del personaje.

Resumiendo, película aceptable y entretenida, pero no irrepitable para los amantes de los cómics.

✓ LO MEJOR

Sin lugar a dudas, la **fotografía**, magistral. También conviene destacar la **ambientación** de la época y la caracterización de los personajes. La interpretación de **Tommy Lee Jones** y el cameo de Samuel L Jackson.

✗ LO PEOR

El **guión**. Quizás por aportar muchos datos al espectador o por querer profundizar en el perfil psicológico de los personajes, la cinta se hace **lenta** en ocasiones. Quizás las películas de acción son eso, de acción.

SANTUARIOS

Si te gusta el director James Cameron, el de *Avatar* o *Aliens. El regreso*, igual te gusta lo que tenemos para ti, *El santuario*, una cinta que produjo y que acaba de salir a la venta en DVD y Blu Ray. Hoy sorpretemos dos DVD. También cinco libros de *La doctora de Maguncia*, de Ricarda Jordan. Por cierto, ¿a que no sabes a qué país pertenece esa ciudad? Escribe ya a: cine@revistaosaca.com.

EL CONCURSO



josé javier
zárate
texto

TENDENCIAS

APPLE PRESENTA SU MONITOR MÁS ESPERADO



La compañía de la manzana lanza el Thunderbolt Display, una pantalla que integra la última tecnología ultrarrápida de la firma y ofrece la posibilidad de cargar los MacBook con un simple cable USB.

APPLE THUNDERBOLT DISPLAY

Apple está preparando novedades. Pero, como viene siendo habitual, la compañía de la manzana no desvela sus cartas hasta última hora. Por eso, siempre nos sorprende.

Ahora nos ha presentado su nuevo monitor con tecnología Thunderbolt, aquella ultrarrápida que te comentamos hace ya unos meses que había incorporado a algunos de sus MacBook Pro.

Esta pantalla, con cuyo nombre no se han roto la cabeza (Apple Thunderbolt Display), viene con un tamaño de 27 pulgadas y tiene la posibilidad de conectar periféricos a través de esta nueva interfaz de increíble rendimiento con solo un cable.

El dispositivo cuenta con cámara, altavoces, puertos *Gigabit Ethernet*, *Fi-*

reWire 800 y dos puertos USB 2.0, con un conector *MagSafe* que permite recargar el MacBook Pro o el MacBook Air, así como un sensor de luz que ajusta el brillo del monitor en función de las condiciones ambientales.

La resolución es de 2.560x1.440 píxeles y viene con un sistema de sonido 2.1 integrado. Además, aparecerá con un diseño perfectamente cuidado.

Como sucede en la mayoría de los casos de Apple, la calidad se paga, y esta pantalla no va a ser menos, ya que está previsto que cueste 999 euros.

Se espera que aparezca en el mercado a finales de septiembre.

Por otro lado, la compañía también ha renovado su MacBook Air, su Mac mini y ha lanzado la octava versión del sistema operativo OS X Lion.

CARACTERÍSTICAS

MONITOR CON TECNOLOGÍA THUNDERBOLT

PANTALLA DE 27 PULGADAS

POSIBILIDAD DE CONECTAR PERIFÉRICOS CON UN CABLE

CÁMARA

ALTAVOCES

PUERTOS GIGABIT ETHERNET

FIRE WIRE 800

2 PUERTOS USB 2.0

RESOLUCIÓN DE 2.560 X 1.440 PÍXELES

SISTEMA DE SONIDO 2.1 INTEGRADO



NOKIA NOS SORPRENDE CON SU NUEVO MÓVIL

NOKIA 700 ZETA

Nokia nos tenía un poco preocupados, ya que durante algún tiempo no hemos tenido noticias suyas. Quizás pensábamos que se habían tomado vacaciones, pero la compañía finlandesa nos ha vuelto a sorprender con un nuevo lanzamiento.

Se trata del 700 Zeta, un móvil del que todavía no tenemos muchos datos, pero que será presentado en el Congreso de la empresa nórdica el próximo mes de octubre. De lo poco que hemos podido conocer es que usará *Symbian* como sistema operativo, comenzando una nueva tendencia en los teléfonos de la firma. Eso sí, teniendo en cuenta que aún hay que esperar un poco para su llegada, a Nokia le dará tiempo para integrar la última versión de ese programa, conocida como *Belle*.

Además, también sabemos que, entre sus especificaciones técnicas, vendrá con un procesador de 1 Ghz, pantalla *Amoled* de 3,2 pulgadas una cámara de cinco megapíxeles y flash *LED*. Las primeras imágenes nos hacen intuir que será un terminal bastante delgado y que podría contar con un teclado *Qwerty* detrás del monitor táctil.



BUENAS NOTICIAS DESDE COREA

SAMSUNG GALAXY TAB 10.1

De momento sólo ha aparecido en Corea del Sur, pero es normal que Samsung lance sus novedades en su país natal, así que nos cabe la esperanza de que en un par de meses pueda recalcar, por fin, la nueva versión de la Galaxy Tab, la 10.1, tableta de la compañía que mejora a su predecesora con el ánimo de competir con el iPad de Apple.

Más ligera y más rápida que la anterior, este nuevo dispositivo viene, como puedes imaginar, con una pantalla de 10.1 pulgadas (la primera contaba con un monitor de siete pulgadas) y 570 gramos de peso. Además, también mejora su sistema operativo, ya que integrará el nuevo Android 3.1.

Entre sus especificaciones, se mantienen las principales del modelo, es decir, doble núcleo a 1 Ghz, *WiFi* y una memoria interna de 16 Gb ampliable con tarjetas SD.

Se especula, como te decimos, con que pueda aparecer por el mercado europeo el próximo otoño, sobre el mes de octubre y también se está hablando ya de un precio. De este modo, el modelo *WiFi* saldrá a unos 480 euros y el 3G valdrá aproximadamente unos 590.



UN REPRODUCTOR DISCRETO, PERO TODO TERRENO



MEMUP
KANYON RED

Durante estos días de descanso puedes dedicar tu tiempo a actividades variadas. Pero, hagas lo que hagas, Memup ha pensado que tienes que ir acompañado de tu música favorita. Por eso, ha lanzado el Kanyon Red, un lector Mp3 todo terreno que podrás llevarte a cualquier lado sin temor a que se estropee.

Y es que este dispositivo, con un tamaño bastante discreto, viene con una carcasa de color rojo vivo en aluminio anti-choque y anti-oxidación, que

le convierte en un compañero perfecto cuando vayas a la piscina, a la montaña, te dediques a hacer ejercicio en el campo...

Además, incorpora un brazaletes ajustable para que la sujeción sea excelente sean cuales sean tus movimientos.

Como complemento final, se vende con un kit de auriculares con tres tamaños.

Con una capacidad de 4 Gb, está ya a la venta a un precio de 52,90 euros.

Más información en www.memup.com.



MÁXIMA VELOCIDAD AL ALCANCE DE TODOS

TP-LINK TL-WA901ND

TP-LINK, fabricante de productos de networking para consumo y empresas, presenta el punto de acceso wireless, TL-WA901ND, que cambiará totalmente tu experiencia como internauta.

Este repetidor alcanza una tasa de transferencia de datos de 300 Mbps, haciendo que tu conexión a Internet vaya como la seda, sin cortes y a la máxima velocidad. Además, este punto de acceso permite que despliegues una red a la medida de tus necesidades, contando con hasta 30 metros de cobertura *PoE (Power Over Ethernet)*. El objetivo es que puedas expandir o crear tu red doméstica wireless N, de alta velocidad, y conectar múltiples dispositivos Ethernet como videoconsolas, impresoras o dispositivos de almacenamiento en red (*NAS*).

El TL-WA901ND hace que la velocidad de tu red se multiplique por 15, ampliando la cobertura inalámbrica, llegando a cubrir hasta cinco veces más de espacio que con los modelos del estándar anterior (wireless G). Así, se garantiza una mayor libertad para disfrutar de Internet tanto en casa como en la oficina, un hotel o incluso en el aeropuerto y de forma ininterrumpida.



'UN DÍA, UNA PALABRA; 18 DÍAS,

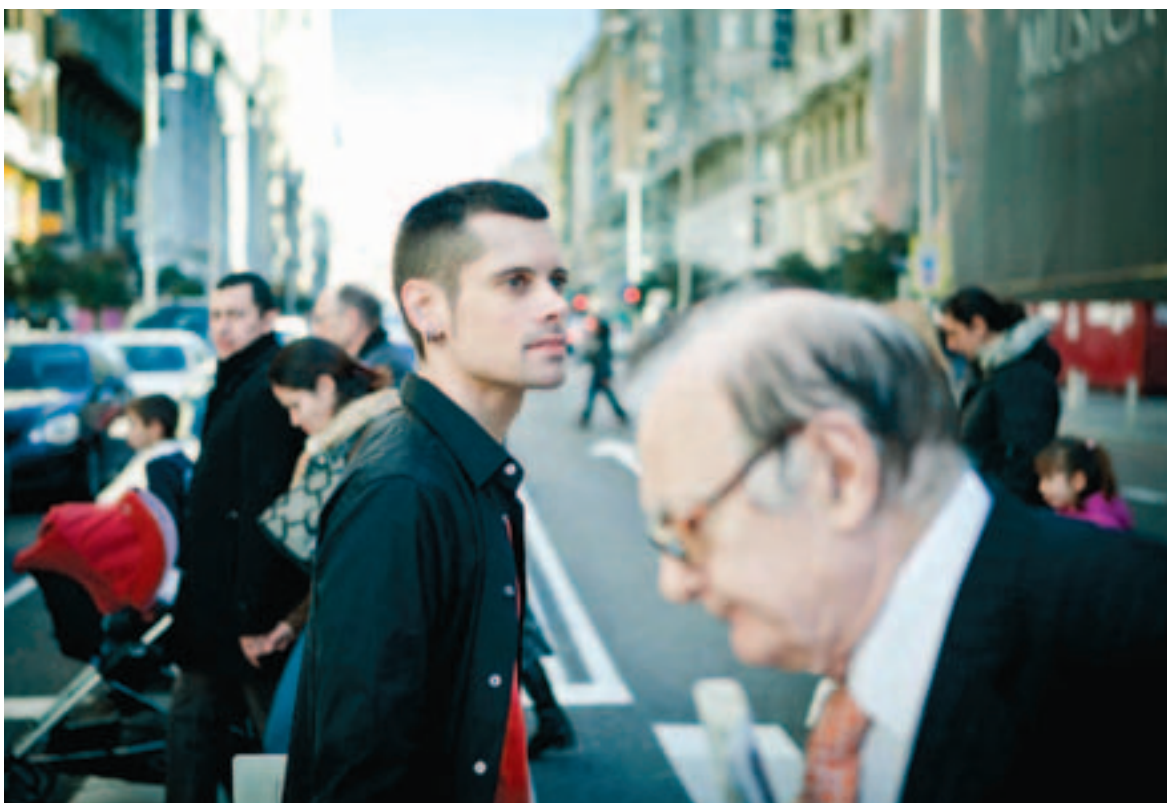
Estamos acostumbrados a leer a diario acerca de los avances médicos en multitud de patologías, lo cual nos ayuda a ser optimistas de cara al futuro, especialmente a quienes las padecen. Sin embargo, fuera del laboratorio el panorama social no experimenta grandes

cambios, al menos en lo que se refiere a la aceptación de determinadas enfermedades que arrastran un estigma difícil de erradicar, como es el caso del sida. El miedo a contar a los amigos, e incluso a la familia, que se es portador del VIH, impide la normalidad en el día a día de estos pacientes.

«No existe una fórmula mágica para contar que tienes sida». Son palabras de una persona seropositiva con la vida por delante y una buena dosis de naturalidad y fuerza personal, armas indispensables para ganarle la batalla a la enfermedad.

clara
guzmán
texto





LA INFECCIÓN SOCIAL

El estigma social es el mayor padecimiento del enfermo de VIH. Y, por ello, los periodistas deberíamos entonar un *mea culpa* solemne, porque hemos tenido nosotros, los que manejamos los medios de comunicación, mucha culpa de ese rechazo.

Tan amigos de etiquetar por hacerlo todo simple, empezamos a llamar al sida *el cáncer rosa*. No sabíamos casi nada del problema, la mayoría no tenía ni idea de qué era la inmunodeficiencia, ni por qué era adquirida, ni qué era un retrovirus. Y lo único que, en principio, transmitimos es que era una enfermedad de homosexuales.

Inmediatamente después, como teníamos que echarle la culpa a alguien -la prensa siempre tiene que encontrar un culpable-, empezamos a hablar de grupos, de personas con más riesgo, como si ser de un determinado colectivo fuera suficiente.

Y así, encontramos la fórmula ideal para culpar a unos y excusar a otros. Etiquetamos al sida como la *enfermedad de las cuatro haches*: heroinómanos, homosexuales, hemofílicos y haitianos. ¿Qué tenía que ver Haití con todo esto? En principio, parece que el país fue durante mucho tiempo una especie de paraíso para los gays estadounidenses.

Los dos primeros acercamientos masivos de la prensa al problema han tenido que ser rectificadas. Ni es un *cáncer rosa*, ni es una *enfermedad de las cuatro haches*.

Tras la muerte de algunos personajes célebres y tras hacer estragos en San Francisco entre gente del arte y de la escena, los periodistas acuñamos nuevamente otra expresión: *los grupos de riesgo*. Una vez controlada la sangre en transfusiones, el gran público empezó a asumir la idea de que esta enfermedad era una patología de drogadictos y de homosexuales. Y, por tanto, empezó a calar aún más el estigma social que el propio sida.

Para unos, podría ser el castigo del pecado. Para otros, una consecuencia de las malas prácticas. Y para quien no padecía la afección, una liberación. El contagiado de la patología era pues, responsable de su achaque. Se le culpabilizaba, íntimamente, de haber contraído el virus por ser homosexual o por drogarse. Y todo, porque tampoco hemos sabido en esa tercera etapa definir el riesgo. Era más cómodo para los periodistas -y para la sociedad- pensar que la alteración era cosa de unos determinados grupos.

Así llegamos a un nuevo estado en el que no se puede hablar de *grupos de riesgo*, sino de *prácticas de riesgo*. Y todavía hoy, hay que convencer a la gente de que no es ser homosexual lo que te puede provocar la infección, sino practicar el sexo sin protección, seas homo o hetero. No es ser hemofílico el riesgo. El riesgo es utilizar derivados sanguíneos contaminados. Y no es, en fin, ser toxicómano el problema para contagiarse, sino intercambiar las jeringuillas. Pero es difícil llevar ese convencimiento. Porque el gran público sigue diciendo: -Sí, sí, pero a mí, que no soy homosexual ni me pincho, eso no me pasa...

Habría que comenzar una nueva campaña aunque solo sea para crear inquietud... Y empezar a dejar caer algunas preguntas: ¿cuántas novias tuvo el novio de tu hija? ¿Aquella chica que anduvo con tu hijo, que a su vez había sido novia de aquel que...? ¿Y qué paso aquella noche del verano en Ibiza? Y... ¿te acuerdas del viaje a Brasil? Y reconocer que los virus saben poco de moral.

ramón
sánchez-
ocaña
experto en
salud

UNA HISTORIA'

A pesar de todo, siempre queda alguien dispuesto a ayudar enseñando con su ejemplo a ver la realidad desde otra perspectiva. Para ilustrar esta idea, nada mejor que el caso de Guille, un joven con esta alteración que compartió su historia durante 18 días con el fotógrafo Sergi Margalef. El resultado: una exposición titulada *Un día, una palabra, 18 días, una historia*. Patrocinada por las Compañías Bristol-Myers Squibb y Gilead, la muestra fotográfica representa un fiel reflejo de la situación actual del VIH en un país como España.

GUILLE:
«PARA TENER EL VIH BASTA UNA RELACIÓN SEXUAL DESPROTEGIDA»

Esta infección está médicamente bajo control, pero aún existen dificultades laborales y un miedo inevitable entre los afectados a ser socialmente rechazados. Según el protagonista de este trabajo, «se trata de una enfermedad que ha experimentado más avances médicos que sociales». Y del mismo modo piensa su médico, Jorge del Romero, cuando afirma que «las demandas de hace más de 20 años son las mismas de hoy porque se ha avanzado mucho en la efectividad de la terapia, pero poco en la normalización social».

Cuando nació Guille, se empezaban a descubrir los primeros casos de una patología que pasado un tiempo se conocería como sida. La diferencia entre aquellos años y la actualidad es la perspectiva desde la que muchos enfermos la afrontan: «Cada día, cuando me levanto solo hay una cosa que tengo clara: la vida sigue». Estas son algunas de las esperanzadoras palabras que acompañan a las imágenes de un día a día cargado de normalidad. En el diario de Guille se puede leer lo siguiente: «Me llamo Guille. Tengo 30 años. Hace cinco que adquirí el VIH por vía sexual con un hombre». Por ello, le gustaría recordar a todo el mundo que nunca, ni por un momento, se puede bajar la guardia frente al virus. Y añade: «Adquirí el virus una noche en la que tuve sexo sin condón. Me he protegido un 90 por ciento de las veces, pero para tener el VIH basta una única práctica sexual desprotegida».

Estas imágenes muestran a alguien vulnerable, pero dispuesto a no dejarse doblegar por su condición de infectado como les sucede a muchos de los afectados que conoce en la Fundación en la que trabaja. En ella, según Guille, «los hay que se automarginan: no quieren tener sexo, ni novio, ni nada. Se cargan la vida. Llevan años así. Dan ganas de recordarles que nada es fácil». De hecho para él tampoco lo es. Por ejemplo, en acciones como «conseguir un permiso de residencia en otro país, gestionar una hipoteca o un seguro de vida o tener un trabajo si no lo escondes».

En la exposición se le puede ver hablando con su médico o tomando la medicación. Al primero le agradece que sepa escuchar, que se implique y que le brinde apoyo emocional. De la medicación recuerda que cuando se la administraron por primera vez tuvo la extraña sensación de haber hecho un pacto con una fuerza desconocida a la que le pudieras decir: «Vale, me tomaré esto todos los días, pero a cambio me dejarás vivir».

En la exposición se le puede ver hablando con su médico o tomando la medicación. Al primero le agradece que sepa escuchar, que se implique y que le brinde apoyo emocional. De la medicación recuerda que cuando se la administraron por primera vez tuvo la extraña sensación de haber hecho un pacto con una fuerza desconocida a la que le pudieras decir: «Vale, me tomaré esto todos los días, pero a cambio me dejarás vivir».

El grupo farmacéutico húngaro Gedeon Richter, líder en los países del este y del centro de Europa, ha decidido reforzar su presencia comercial en España utilizando su amplia gama de medicamentos destinados a la salud de las mujeres.

ESPECIALISTAS EN ELLAS



La filial española de Gedeon Richter, que ya comercializa un anticonceptivo hormonal que se administra por vía oral, tiene previsto lanzar en el último trimestre de este año o a comienzos de 2012 un fármaco de nueva generación que se encuentra ya en fase de registro por las autoridades europeas y que se ha mostrado eficaz para combatir los miomas uterinos, una patología que afecta a millones de mujeres en todo el mundo. «Será un medicamento innovador. En la actualidad, los miomas uterinos solo tienen tratamiento quirúrgico y gracias a este nuevo producto se podrá evitar la cirugía», subraya Ozorai.

Pero la estrategia de expansión pretende introducir en España su amplio catálogo de fármacos ginecológicos. Una gama que incluye desde modernos anticonceptivos de segunda y tercera generación, hasta píldoras de emergencia, pasando por la terapia hormonal sustitutiva y productos antimicrobianos y antifúngicos. A ellos se les unirán también nuevos principios activos para el tratamiento de la infertilidad y otros trastornos ginecológicos. «Queremos ofrecer a las mujeres españolas soluciones para todas las etapas de su vida», sentencia la responsable de Gedeon Richter Ibérica.

«Tenemos unas expectativas realistas para España», argumenta Erik Bogisch, consejero delegado de la firma. De la misma opinión es la responsable de la filial española que pone en valor la expansión de la compañía en un contexto de crisis económica internacional. «Somos una empresa emergente. Estamos haciendo lo contrario de lo que sucede actualmente. Mientras otras reducen estructura, nosotros abrimos nuevos mercados. Ésa es la gran diferencia», insiste Ozora. Por eso, su objetivo a largo plazo es ampliar el portafolio farmacológico a otras áreas terapéuticas como la cardiovascular y la neurológica.

Precisamente en este último campo, el producto más prometedor para la farmacológica húngara es la cariprazina. Este nuevo compuesto, fruto de años de investigación propia, ya ha superado con éxito los estudios clínicos en Fase II/b en pacientes con esquizofrenia y trastorno bipolar y cuyos estudios en fase III ya están en marcha.

La investigación, el desarrollo y la innovación (I+D+i) juegan un papel decisivo en cualquier compañía que pretenda sobrevivir en un mercado cada vez más globalizado y competitivo, pero especialmente en el ámbito farmacéutico. Conscientes de esta exigencia innovadora, el departamento de Investigación y Desarrollo de Gedeon Richter cuenta con una plantilla que ya alcanza las 1.000 personas. Esta dimensión convierte a la compañía en el mayor espacio de I+D de Europa central y del este, que aglutina sus esfuerzos en tres áreas estratégicas: el desarrollo de nuevos agentes químicos y actividades de biotecnología recombinante, así como la formulación de medicamentos genéricos.



PADRES IDEALES COMO EDUCADORES

Hoy me apetece ofrecer a los padres un cuestionario para que se evalúen a sí mismos como educadores:

1. Puntúese de 0 a 10 en los siguientes rasgos necesarios para educar:

- Amor y cariño, amabilidad, afecto.
- Aceptación y comprensión del hijo tal cual es dándole un trato diferenciado.
- Alegría, optimismo, buen humor, paz y sosiego en el hogar.
- Autoridad dialogante, capacidad para saber escuchar y, ante todo, firmeza.

2. Rasgos que propician una buena comunicación educativa.

- Acogida, buenas formas, mutua confianza y calor humano.
- Sinceridad, respeto al otro, escucha atenta, y diálogo.
- Empatía, comprensión, actitud razonable.
- Constancia en atender y dedicar tiempo a cada hijo.

3. Objetivos que pretenden lograr los padres en el proceso educativo:

- Su formación integral como persona con criterio propio.
- Que sepan seguir educándose a sí mismos de por vida.
- Que sean felices y útiles a sí mismos y a los demás.
- Desarrollo de la capacidad crítica y que sepan adaptarse, renovarse y ser resistentes y fuertes en la adversidad.

4. Orientación educativa de los padres:

- Mantener unidad de criterios en lo fundamental y no contradecirse delante de los hijos.
- Ser coherentes, educar con el ejemplo, reconocer sus propios fallos y errores.

- Asumir el padre y la madre, en buena armonía, las responsabilidades educativas.

5. La forma de entender la disciplina:

- Que los hijos sepan siempre a qué atenerse: suave firmeza cargada de razón.

- Afán de superación, orden, flexibilidad, refuerzos positivos...
- Saber ser exigentes, pero manteniendo el equilibrio entre el respeto al hijo y la necesaria exigencia.

- Pocas normas, pero claras y seguras y sin altibajos en la exigencia del cumplimiento del deber.

6. Las relaciones de los padres con el centro educativo:

- La vida del colegio se considera como prolongación de la educación familiar, persiguiendo el bien del alumno.

- Buena comunicación y constante con los profesores.

- Interés compartido en la formación integral del alumno (en lo físico, intelectual, moral, afectivo, emocional, religioso).

- Buscar tiempo para participar en las actividades y reuniones del centro.

RESULTADOS: Un buen educador sumaría más de 120 puntos, pero lo verdaderamente importante es que los padres reflexionen juntos sobre estos 24 rasgos que les ofrezco y que definirían a los padres ideales, mejor capacitados para dar una buena educación a sus hijos.

bernabé
tierno
psicólogo y
escritor

fernando
franco
texto

raya que «España será un mercado cada vez más importante» para ellos.

MÁS, EN TEMPORADA ESTIVAL

La Sociedad Española de Neurología (SEN) alerta de que el calor y las altas temperaturas incrementan el riesgo de cefaleas debido a la dilatación de las arterias y el aumento de la presión atmosférica. Además, esta dolencia puede aparecer como consecuencia de una insolación o agotamiento por exceso de actividad y venir acompañada de náuseas, calambres, hipotensión, visión borrosa, cansancio, sudoración o incluso pérdida de consciencia en el caso de que se produzca un golpe de calor. Según el coordinador del Grupo de Estudio de Cefaleas de la SEN, el doctor Samuel Díaz Insa, «es necesario recordar la importancia de que los afectados acudan a los especialistas para diagnosticarse. Más del 20 por ciento de pacientes con migrañas no lo hace y son, precisamente estas personas, las que sufren más los factores de riesgo en verano».



SÍ, DE MANERA PROFESIONAL

Con la llegada de las vacaciones aumenta el número de personal no cualificado que ofrece sus servicios de masajes. Ante esta situación, el Consejo General de Colegios de Fisioterapeutas de España advierte sobre los riesgos que puede ocasionar esta práctica realizada por manos inexpertas. El presidente de esta asociación, José Antonio Martín Urrialde, explica que, «al no tener ningún estudio sobre fisioterapia, el masaje podría provocar alguna lesión más grave a los ciudadanos». Estos métodos son especialmente peligrosos en el caso de personas con alguna alteración reumatológica. Así, en los pacientes con dolor de cuello o lumbar, se corre el riesgo de sufrir una fractura.

ALIMENTOS EN VERANO: EXTREMAR LAS PRECAUCIONES

Con las altas temperaturas, cambian invariablemente muchos de nuestros hábitos. Y, probablemente, en uno de los ámbitos en que más se nota es en las comidas. El calor invita a tomar productos fríos, líquidos y hacerlo al aire libre.

En verano todo se vuelve más ligero. La ropa, los horarios, la alimentación..., pero cambiar las rutinas en las comidas propicia también la aparición de numerosas infecciones que, en muchos casos, son fruto del descuido a la hora de conservar en condiciones óptimas los productos más delicados.

Aunque en la mayoría de los casos las intoxicaciones son leves y no suponen más que unas pequeñas molestias, en ocasiones es necesario acudir al médico para recibir tratamiento, e incluso requieren la hospitalización.

Por otro lado, aunque la mayor parte de los alimentos que se ofrecen al consumidor en establecimientos públicos están sujetos a normativas técnicas, es importante seguir algunas recomendaciones para evitar intoxicaciones como rechazar aquellas carnes o pescados cuyo olor, aspecto o color resulten desagradables o no habituales; o que los productos que vayamos a tomar estén siempre expuestos al público protegidos por una vitrina.

Igualmente es importante que no se compre comida en la vía pública sin las condiciones sanitarias adecuadas, una práctica que suele ser habitual en muchas localidades en períodos festivos. Tampoco es recomendable sacar los platos que se van a comer con mucha antelación y es importante devolver las sobras a la nevera en un recipiente limpio antes de iniciar la sobremesa y, desde luego, no refrigerar un alimento descongelado previamente.

En cuanto a las infestaciones más comunes, tras la salmonelosis, responsable del 70

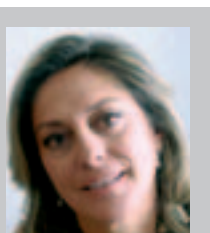


por ciento de ellas y cuyos principales síntomas son diarrea, vómitos, dolor abdominal y de cabeza o fiebre, los agentes más relevantes son la toxina estafilocócica asociada a la mala manipulación de la comida, el campylobacter relacionado, principalmente con la carne de pollo, y la listeria monocytogenes, que cuenta con una importante tasa de mortalidad (25%). Los alimentos frescos y loncheados en mal estado constituyen su principal hábitat.

Entre las principales recomendaciones a la hora de preparar los comestibles, si se hace en grandes cantidades, cuando llega el momento de consumirla, solo debe calentarse la que se

va a comer. Y el lavado de manos también resulta imprescindible antes de cada comida, al cocinar y después de manipular carnes o pescados crudos. Además, si existen heridas en las manos es necesario cubríselas antes de entrar en la cocina. Junto a estas advertencias, la Organización Mundial de la Salud recomienda extremar la precaución con los productos crudos, mantener «escrupulosamente limpias» las superficies sobre las que se manipula la comida, asegurarse de que los gérmenes patógenos son eliminados durante la cocción de los alimentos y consumir de inmediato la comida precocinada.

clara
guzmán
texto



dra. pilar
riobó
médico
especialista en
endocrinología
y nutrición

Los estudios realizados sobre el consumo de esta bebida confirman que aumenta la capacidad motora y mejora el tiempo de reacción, la visión y la audición, por lo que su ingesta es beneficiosa durante los viajes, sobre todo, en verano, cuando el número de desplazamientos se multiplica de manera considerable.

CAFÉ PARA CONDUCIR

Una leyenda etíope cuenta que un pastor perezoso de Caffa empezó a cuidar bien del ganado cuando comenzó a tomar granos de café. Otra historia bíblica nos dice que la ingesta de esta bebida permitió sobrevivir en el desierto al condenado Omar cuando fue desterrado del pueblo de Moisés. Ambas fábulas apoyan la opinión generalizada de los consumidores de que este líquido estimulante les quita el sueño y les ayuda a mantener o aumentar el estado de alerta.

Es bien conocido y aceptado que el consumo de café tiene efectos positivos sobre el grado de atención y concentración mental, el *jet-lag*, la somnolencia matinal y la que se produce tras una comida copiosa. Estas consecuencias son debidas a su contenido en cafeína. Efectivamente, este componente es una sustancia farmacológicamente activa del grupo de compuestos conocidos como metilxantinas, cuyos efectos han sido ampliamente estudiados. Es un estimulante leve del sistema nervioso central, que produce activación motora y puede aumentar el grado de atención y concentración mental debido a un mecanismo molecular, ya que bloquea los receptores de adenosina.

Igualmente, la cafeína produce un incremento de la memoria y logra mejor rendimiento en las tareas de razonamiento. Este compuesto se encuentra, principalmente, en el café, pero también en el té y en las bebidas de cola, e incluso en algunos chicles de mascar.

Se han realizado estudios científicos que demuestran que, tras su consumo, los voluntarios evaluados obtienen una mejor puntuación en las pruebas de habilidad motora, tienen un mejor tiempo de reacción y una mejor vigilancia visual y auditiva.

En verano las previsiones de la Dirección General de Tráfico (DGT) estiman millones de desplazamientos en coche. La conducción de vehículos, especialmente la que se ejerce en condiciones de estrés (congestión, conducción nocturna, etc.), requiere de un adecuado estado de alerta y



QUIENES SE PONEN AL VOLANTE TOMAN ESTA BEBIDA PARA PERMANECER ALERTA DURANTE SU TRABAJO DEBIDO A LOS EFECTOS DE LA CAFEÍNA

las investigaciones estadísticas sobre hábitos indican que los conductores profesionales hacen uso del café para mantenerse alerta durante su trabajo.

De hecho, se considera que hasta el 20 por ciento de los accidentes de tráfico se de-

ben a la somnolencia. En una investigación, realizada en condiciones reales de viajes nocturnos en una autopista con conductores voluntarios en la que se comparó el efecto de la ingesta de una bebida con 200 mg de cafeína, en comparación con la de un descafeinado o de echarse una siesta de 30 minutos, una cámara registraba los gestos de cansancio del conductor (cerrar los ojos, bostezos...) y a la vez señalaba los errores de la conducción, como las veces que traspasaban la línea continua. Se demostró que el consumo de esta bebida reducía la somnolencia y producía un menor número de errores en los desplazamientos. El efecto era aún mejor tras la pequeña siesta. Por lo tanto, se aconseja conducir descansados y, en su defecto, ingerir bebidas con cafeína, ya que se evitan descuidos que pueden tener graves consecuencias.

GASTRONOMÍA



EL BACALAO DE ANDONI LUIS ADURIZ

Una nueva forma de entender el arte culinario. Esta es la prueba del éxito de uno de los mejores cocineros de este país.

Resultaba, en cierto modo, chocante que en el palmarés de uno de los responsables de *Tabula Bacalao*, sin duda uno de los libros más completos sobre ese pescado publicados en los últimos años, el gran cocinero guipuzcoano Andoni Luis Aduriz, no figurase en el Premio Giraldo, que reconoce cada año, y con este van nueve, al mejor plato de bacalao. Bien, este año el galardón ha ido al chef y propietario del Mugaritz, por una receta en la que juegan los papeles más importantes elementos como las pieles y los callos de abadejo, por un lado, y los piñones, por otro. Ya el enunciado de la receta es un tanto desconcertante: *Sobre unas cremas gelatinosas de piñón, bacalao viscoso y resina de mastik*.

Piñones que son, eso, piñones. Gelatinosidad que proviene de esas pieles y de esos callos de bacalao. En cuanto a la resina de *mastik*, más decorativa que otra cosa, a lo mejor aclaramos algo a los lectores si les decimos que en castellano se llama almáciga y es una resina del arbusto que conocemos como lentisco. Y los callos o tripas de bacalao no son tales, sino la vejiga natatoria de ese pez.

La receta, qué quieren que les diga, se las trae. En el jurado, formado por una docena de críticos gastronómicos de España, se suscitó un amago de discusión por entender alguno de sus miembros que ése «no era un plato de bacalao», por la sencilla razón de que «no lleva bacalao». Yo tuve que discrepar: si lleva pieles de abadejo y, sobre todo, callos de bacalao, es un plato de este tipo, como, creo yo, lo son unas *kokotxas*. Al final, y por mayoría, el premio viajó a manos de Andoni.

Es una fórmula muy suya, desde luego. Lo que llega al comensal en plato hondo es un fondo consistente en una emulsión de piñones en un caldo hecho con las pieles del abadejo. Decora esto una tira de praliné de piñones, sobre la que descansa la tripa del curadillo, sometida a un complicado proceso de elaboración, decorada con cristales de almáciga y con unos brotes de junco marino. Ciertamente, algo muy gelatinoso y viscoso, que son cosas que buscamos muchas veces al cocinar esta clase de pescado: pensemos en cómo aprovechamos la gelatina y su piel para ligar esa maravilla que es un *pil pil*.

Alguien, en la reunión del jurado, dijo que el plato tenía un problema: no

sabe a bacalao. Tratándose de una creación de Andoni Luis Aduriz, no me extraña en absoluto, porque él ha jugado siempre en el umbral del sabor. Su cocina, sutil y llena de sensibilidad, se mueve más en la insinuación, en el juego de matices, que en la rotundidad de un sabor dominante. Podríamos decir que se trata de una cocina para iniciados, si no fuera porque no creemos en ese arte culinario, y sí en que un paladar medianamente hábil puede, si se le libera de prejuicios adquiridos, captar y disfrutar todos esos matices, más apreciables cuanto más ingeniosos sean. Hay que ver estos platos como un conjunto equilibrado, en el que todo tiene su relación con lo demás. Y hay que dar con ella, simplemente.

DESAFÍO DESDE LA JUVENTUD Conozco a Andoni desde que era poco más que un mozalbete que se atrevía a concursar en campeonatos de España para jóvenes cocineros, en la gran etapa del Certamen de Alta Cocina de Vitoria. Osaba presentarse y llevaba su osadía a ganarlos o, por lo menos, acabar en el podio. Como jurado de aquellos eventos, he de decir que Andoni sorprendía a todos. Luego su estilo culinario fue evolucionando en el sentido arriba apuntado, hacia una cocina inteligente, provocativa si se quiere, pero por el lado opuesto a las provocaciones habituales; podría decirse que más por defecto que por exceso, aunque ese defecto no sea tal, ni mucho menos. Matices, siempre matices, siempre una sensibilidad extraordinaria.

Y, claro, un dominio absoluto de la técnica. El plato premiado es un alarde técnico, una demostración de que nada en ese terreno guarda el menor secreto para este chef. Por supuesto, la receta, tal cual, no es asumible en una cocina doméstica. En eso es fiel a la línea culinaria de los últimos lustros, con cada vez más distancia entre la cocina pública y la privada. De esa cocina apoyada por un lado en el sentimiento y por otro en el conocimiento, Andoni Luis Aduriz es uno de los máximos exponentes.

Así que me alegro muchísimo de que haya obtenido el Premio Giraldo. Entre los criterios que se pide al jurado que aplique para su decisión -y este año, desde luego, me niego a llamarle *fallo*- figuran la innovación y la creatividad. Dos conceptos que son dos hijos en la cocina de Andoni, con todo lo que ya hemos expuesto más arriba. Y, después de todo, en ningún sitio está escrito que estos premios no puedan otorgarse a cocineros ya consagrados, de modo que bien está lo que bien acaba.

EL VINO

**HUMBERTO CANALE
GRAN RESERVA-
MALBEC
ARGENTINA**

La Bodega Humberto Canale, fundada en 1909, jugó un papel fundamental en el desarrollo vitícola de esta región. Ubicada en la Patagonia, es un lugar con un clima especial, con jornadas de sol intenso y noches muy frías, sobre todo en los 20 días previos a la maduración de la vid. Es considerada la bodega más importante del Sur Argentino. Su filosofía de producción a través de los años ha sido privilegiar la calidad, por lo cual sus vinos son ya reconocidos en los mercados internacionales más exigentes.

Cata:

El Gran Reserva de la bodega de Humberto Canale tiene un color rojo violáceo intenso y profundo lo que le convierte en un caldo muy atractivo. A su paso por la boca, es un vino que tiene una buena estructura, sabor pleno y largo, con gran potencia.

Recomendaciones:

Ideal para combinar con carnes rojas y quesos *Brie* o de cabra. Servir a 16-17°C.



ESTILO PROPIO



Pañuelo de **Supertrash** (35 euros)



Anillo de **Folli Follie** (30 euros)



Pendientes de **Tantrend** (9,95 euros).

+ INFORMACIÓN

BDBA www.bdba.com / **Calvin Klein** www.calvinklein.com/ / **El Caballo** www.elcaballo.com/ / **El Corte Inglés** 901122122 / **Emilio Pucci** www.emiliopucci.com/ / **Folli Follie** www.follifollie.com/ / **Freywille** www.frey-wille.com/ / **Pandora** 902 87 71 87 www.pandora.net/ / **Tantrend** www.tantrend.com/ / **Tiffany** www.tiffany.com/ / **Supertrash** www.supertrash.us/ / **Warlock** www.warlockgroup.com/ / **Zeno** 902 87 71 87 www.zeno-watch.ch/

Las mezclas explosivas y el contraste de colores a la hora de elegir los accesorios, son algunas de las tendencias más marcadas de este verano. Sin embargo, hay quien prefiere la discreción y dar ese toque especial a su estilismo con pequeños detalles 'naif'. En cualquier caso, los complementos se convierten en la pieza perfecta para crear un 'look' propio.



Gorro con flor de **BDBA**



Carlos Diez. Cibeles Madrid Fashion Week



Agatha Ruiz de la Prada. Cibeles Madrid Fashion Week

EL COLOR DE LA EXTRAVAGANCIA

El verano es la época del color y el atrevimiento, por eso las diferentes firmas de accesorios y complementos se animan a alejarse de los diseños más discretos y tradicionales para aportar originalidad y extravagancia. Después de todo, no hay reglas inflexibles en el mundo de la moda ni diccionario que explique porque estos elementos deben ser en tonalidades suaves y tenues, o viceversa. La diversidad está garantizada y, si lo que se busca es marcar la diferencia, los accesorios grandes, exagerados o llamativos en exceso, ayudan a levantar cualquier estilismo. Tanto en bolsos como en relojes, pañuelos o gafas de sol, los diseñadores juegan con la paleta de cromática y con el tamaño para dar un toque de atención: enormes brazaletes, collares tipo babero de cuentas y plumas y, sobre todo, anillos de talla *maxi*, marcan la diferencia en los looks de la esta temporada.



Bolso de **Tantrend** (33,95 euros).



Tantrend



Reloj **Zeno** de esfera grande (335 euros)



Tantrend



Gafas de sol de **Emilio Pucci** (275 euros)



Espiral de **Warlock** para ojal o recogido (50 euros)



Colgante de **Frey Wille** (490 euros y la cadena 235 euros)



Pulseras de **Tantrend** 11,95 euros



Pendientes de **Frey Wille** (565 euros)



Relojes de **Tiffany** (2.150 euros)



Gafas de sol de **Calvin Klein** (119 euros)



Pandora

DIRECCIÓN PERSONALIZADA

Los pequeños y exclusivos accesorios ayudan a dar un toque perfecto a cualquier estilismo y sirven para personalizar todos los looks. Unas discretas gafas de sol, un sencillo reloj o una creativa espiral, colocada en el ojal de la chaqueta o en un elegante recogido, pueden conseguir poner la guinda a cualquier conjunto veraniego. El cariz personal y la exclusividad se unen en cuidados detalles, para aportar creaciones de diseño en cualquier accesorio. El verano impone retirar los complementos sosos o anodinos para dar paso a piezas únicas, que combinan a la perfección con cualquier estilo.



BDBA

in/out in/out in/out in/out in/out in/out

RETIRA

La cosmética anodina.

RESCATA

El diseño en los productos de maquillaje. Los cosméticos pueden convertirse, gracias a su diseño, en un complemento más de un cuidado look. Barras de labios de los más variados colores contenidas en estuches de auténtico lujo, polveras de diseño y sofisticadas paletas de ojos, convierten a los productos de belleza en objetos de culto.

Sombra de ojos con cuatro colores, de **GUERLAIN** (52 euros)



ROUGE AUTOMATIQUE de **GUERLAIN** (34 euros)



compras clave compras clave compras

Flores de colores. Vestidos de flores, flores en los bikinis y bañadores, perfumes elaborados con las más aromáticas flores... y también en los complementos. El estampado *liberty* (llamado así desde que Arthur Lasenby Liberty, un comerciante británico, creó la compañía Liberty of London famosa por sus telas de motivos florales) inundó la primavera y siguen triunfando en verano, sobre todo teñidas de animados colores, si se trata de accesorios.



EL CHOLLO

Pulsera de **TANTREND** (9,95 euros)



EL CAPRICHO

Broche de **MONET**, de venta en **EL CORTE INGLÉS** (29 euros)

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

El cuero, ¿se lleva también en verano?

La moda está para romper tópicos, y este verano se están viendo algunas tendencias poco imaginables para una estación calurosa. Como el cuero, que ha dejado de ser un tejido exclusivamente de invierno para ocupar su espacio en el guardarropa de verano. Eso sí, mejor limitar este tejido a *tops* o *mini shorts*, y como mucho a vestidos de tirantes en piel suave y ligera para las noches de estío.

NICOLAS VAUDELET PARA EL CABALLO. CIBELES MADRID FASHION WEEK





CRÓNICA SOCIAL

HOGUERAS DE VERANO

LAS ESTRELLAS MÁS
RUTILANTES DE PAOLO VASILE

Vacaciones de lujo. Así está ahora mismo **Jorge Javier Vázquez**. Créanme: puede permitírselo. El presentador ha ganado en un año más dinero de lo que usted y yo, probablemente, ganaremos en toda una vida: tres millones de euros. La cifra alcanzó a la de **Jesús Vázquez**, del que hablaremos más adelante, después de que el presentador se plantase ante el despacho de **Paolo Vasile**, consejero delegado de Telecinco. «Oiga usted, que yo cobro un millón y medio, y Jesús cobra tres, y yo tengo más horas en directo, ¡es injusto!», diría, ablandándole el corazón al mandamás, que respondería, «tienes toda la razón». Y le subió ese milloncillo y medio de nada. En tiempos miserables en los que todos conocemos algún drama personal debido a ese diablo que es el paro, no parece demasiado ético embolsarse tamaña montaña de euros por hacer un programa de televisión (o dos). Pero si a eso le añadimos el caso concreto de Jorge Javier y su programa, el caso deviene en película de terror. El presentador ha salido en las listas de periódicos nacionales como el gay más influyente y con más poder y ha alcanzado cotas de popularidad que cuando era ese veinteañero hambriento de fama que trataba de escalar socialmente en Madrid, no las hubiera imaginado. Pero, ¿el fin justifica los medios? A Jorge Javier no le ha importado insultar, vilipendiar ni, en definitiva, presidir el enorme basurero en el que se ha convertido su programa, un espacio que, bajo el

disfraz del espectáculo, ha superado los peores tiempos (y momentos) de *Crónicas Marcianas*. Y es que hace ya demasiado tiempo que *Sálvame* ha perdido ese alocado toque pop que le caracterizó en un principio y se ha convertido en un lodazal que ha superado todos los límites de la ética, la moral y, en definitiva, lo admisible. Uno selecciona *Sálvame*, que continuará todo el verano con Paz Padilla (la pobre, que ha tenido que renunciar a su irrenunciable verano en Cádiz con su familia, muy a su pesar, para presentar por 20 veces menos dinero esa jaula de fieras en agosto), y se da cuenta de que tiene ante sí un delicioso espectáculo de sangre. Es como si uno viera, muchas veces, a unos caníbales devorándose en directo. De ahí que sea imposible no pensar en qué pensará Jorge Javier en estos momentos, ahora mismo, por ejemplo, desde su tumbona del lujosísimo *resort* en el que ve pasar sus felices días de verano. Dirá: «Soy el mejor», aunque en el fondo no se lo crea del todo. Y es que por mucho que con la final de *Supervivientes* casi cinco millones de espectadores contribuyeran a que su ego estuviera a punto de estallar, y por mucho que ésta haya sido la edición más vista, él es muy inteligente, y por eso sabe que también ha sido la más amarillista, la que más insultos y gritos ha brindado al espectador. «Es lo que quiere el público», podría decir alguien (Paolo Vasile, por ejemplo), pero no, usted y yo lo sabemos. Usted póngale al público un asesinato en directo, que no cambiará de canal. El público a veces es una masa informe que no racionaliza lo que consume, pero no olvidemos los datos que se publicaron el otro día: hay una inmensa mayoría que no selecciona Telecinco nunca, bajo ningún concepto. Una mayoría que *odia* Telecinco.

Pero, ¿cómo empezó todo para nuestra rutilante estrella que, por cierto, ha renovado el supercontrato por tres años más? Jorge Javier era un jovencillo no demasiado agraciado (todo hay que decirlo) que había llegado de Badalona y que trataba de hacerse un hueco en el periodismo madrileño. Su táctica para engatusar a unos y otras, las



conoce mucha gente: lisonjeando. Él trabajaba en *Pronto* y en *Superpop* (esa revista que marcó a una generación de jovencitas y que ha desaparecido tristemente), pero sabía bien a quién tenía que ir acercándose. Me cuentan que era un chiquillo algo pedante y relamido, pero encantador. Y me cuentan que, en el tiempo, no ha sido lo que se dice muy agradecido con las personas que en un principio le ayudaron (podríamos dar nombres, pero mejor dejarlo aquí). **Ana Rosa Quintana**, que es la única en Telecinco que cobra más que él (cuatro millones al año), fue la primera que le dio una oportunidad en *Extra Rosa*. No calcularon hasta dónde llegaría el fenómeno. Y ojo, que nos parece muy bien su éxito, pero que luego no se enfade cuando sale en una encuesta como uno de los más odiados. Ah, se siente. No se puede tener todo: la fama, los tres millones de euros, una casa con jardín de ¡2.000 metros!, el programa basura, las vacaciones en el *resort* y luego salir en una lista como muy querido. Algo así, como es sabido, solo les sucede a los futbolistas.

QUERIDOS... Y NO TANTO Distinto es el caso de **Raquel Sánchez Silva**. La corresponsal en Honduras de *Supervivientes* vive uno de los mejores momentos de su popularidad. El público parece quererla más que nunca y ella lo sabe. No todo ha sido fácil. Recuerden que cuando empezó su carrera como presentadora en Cua-

tro fueron muchos los que la acusaron de interesada, por decirlo finamente. Y es que en esa cadena todo el mundo sabía que la guapa extremeña salía con un jefazo de la casa, algo que pudo ayudarla en el definitivo despegue de su carrera como presentadora. Por eso hubo quien no le perdonó que quitaran de en medio de *Pekín Express* a **Paula Vázquez** para ponerla a ella. Después de aquello, y una vez que el gigante Telecinco se hizo más gigante todavía fusionándose con Cuatro, el futuro de Raquel Sánchez Silva fue más que incierto: meses de paro y de insomnio y de preocupación. «¡Paolo Vasile no sabe quién soy!, ¿cómo me va a dar trabajo?», decía la presentadora a sus amigos más cercanos. Y es verdad: el todo poderoso consejero delegado no sabía quién era esa chica guapa y delgada, pues nunca había visto el tal *Pekín Express*. Ella se paseaba por las fiestas, a ver y a ser vista. Pero la fortuna estaba de su lado y, finalmente, le encargaron la presentación hondureña del *reality* más exitoso de la cadena. Menos mal.

«Supervivientes me ha cambiado la vida totalmente, vengo con otra vida», decía en *La Noria* el otro día. Y hombre, no sabemos si será para tanto, pues, como se sabe, la vida de uno no cambia tan fácilmente, pero nos alegramos por ella. Lo cierto es que lo ha hecho muy bien en Honduras y que el público la quiere. También la quieren mucho, por cierto, sus antiguos compañeros de

trabajo. Sí, sí, los de *Pekín Express*, el programa que esta edición se ha grabado en África y que se emitirá en Cuatro próximamente. Así me lo cuentan (por supuesto, no puedo dar nombres): «Era muy buena compañera. Y no iba de nada. Como muchas presentadoras, estaba un poco... bueno, tú ya sabes... pero en el fondo es buena gente. Y se implicaba. Era una más. ¡Nada que ver con...!» Puntos suspensivos.

Mi amigo no termina la frase porque no se atreve. Pero sí, se refiere a **Jesús Vázquez**, presentador de esta edición. Nuestro Jesús a casi todo el mundo nos cae bien: es un buen tío, simpático, nada polémico y nos pareció algo injusto que colocaran a **Pilar Rubio** en *OT* y se lo llevaran a él a Cuatro al concurso ese de las cajas que veían tres o cuatro solamente. Pero poca gente consigue escapar a los peligros de la vanidad catódica, y él no iba a ser una excepción.

«Roberto, amor, ¿quién nos habrá mandado a nosotros a venir a vivir aquí? ¡Con lo bien que estamos tú y yo en nuestro superchalet de Puerta de Hierro, con nuestra piscina, nuestro gimnasio, nuestra mucama y nuestro salón de cien metros cuadrados», podría haberle dicho Jesús a su inseparable marido (le sigue en todos sus viajes: dejó su profesión por convertirse en su representante) durante su bonita estancia en África. «Cuánta razón tienes, cariño, pero no nos queda otra que estar aquí: así lo ha querido Paolo Vasile», contestaría Roberto. Alguien cercano al programa (repito: no diré nombres ni bajo tortura) me cuenta que las formas de nuestro Jesús no eran lo que se dice demasiado elegantes. No es que fuera insolente ni maleducado, pero sí algo divo, en el sentido de que de alguna manera, sabiéndose estrella (que no estrellado), esperaba de los demás que le bailaran el agua. Que pretendía que si daban las ocho de la tarde y los que habían estado todo el día trabajando venían de una expedición, medio muertos, llenos de heridas y de cansancio, acudieran a preguntarle qué tal y a hacerle un poco la pelota. Y cuando eso no lo hacían, se molestaba y se quejaba. Pero allí todos tenían muchas cosas más importantes que hacer: estaban en África y aquello no era nada fácil. Y el presupuesto del programa era más que limitado, por lo que no estaban como para preocuparse por según qué.

En este sentido, me cuenta mi confidente, «mucho mejor Raquel», que se ganó para siempre a sus compañeros precisamente por comportarse como una más y que cuando regresaban a España, por ejemplo, les citaba a todos a comer y les invitaba. Ustedes dirán: hombre, es lo normal, ella ganaba más. Craso error. El mundo de los famosos está lleno de gente agarrada. No me pregunten por qué (lo estoy investigando desde hace años) pero es así. Por eso el caso de Raquel Sánchez Silva es una excepción. Y no, Jesús Vázquez ni les va a citar ni les va a invitar a comer. Ni falta que les hace, me temo.

MERCEDES-BENZ CLASE M

MOTOR



MÁXIMA EFICIENCIA

Llegará al mercado el próximo otoño. La tercera generación de la 'Clase M' de Mercedes incorpora un importante elenco de tecnologías en ayuda a la conducción y para garantizar la seguridad. Sus motores reducen el consumo en un 25%.



La firma alemana lanzará la tercera generación del SUV después del verano. Un modelo que se ha convertido en uno de los grandes referentes del segmento y que impresiona por su alto grado de eficiencia en carretera.

En esta próxima entrega, la marca ha revisado todas las mecánicas del todoterreno, reduciendo hasta en un 25 por ciento su consumo. Se ofrece con tres combinaciones: dos diésel y un gasolina. Una de las opciones en gasóleo llega con el ML 250 BlueTEC 4MATIC, con 204 caballos. Su necesidad de combustible es especialmente baja en ciclo mixto y se fija en seis litros a los 100, con unas emisiones de 158 gramos de CO2 por kilómetro. Esta variante acelera de 0 a 100 en 9 segundos y alcanza una velocidad máxima de 210 kilómetros por hora.

Por su parte, el ML 350 BlueTEC 4MATIC es algo más dinámico, a pesar de exhibir un consumo moderado de 6,8 litros a los 100. Su potencia se sitúa en 258 caballos, con los que alcanza los 100 en 7,4 segundos y desarrolla

una velocidad máxima de 224 kilómetros por hora. El modelo de gasolina es el ML 350 4MATIC BlueEFFICIENCY de 306 caballos. Éste se conforma con un gasto de 8,5 litros a los cien y su velocidad punta es de 235 kilómetros por hora. La eficiencia de estas combinaciones viene dada por la introducción del paquete de medidas BlueEFFICIENCY. Entre ellas cabe mencionar la función de parada y arranque incorporada de serie, el nuevo cambio automático de siete velocidades 7G TRONIC PLUS y la instalación de neumáticos que presentan menos resistencia a la rodadura.

Junto a sus prestaciones mecánicas, destacan los cambios orientados a ofrecer una gran comodidad en cualquier terreno. Así, destaca su tren de rodaje con sistema de amortiguación selectivo. También se ha introducido el ON&OFFROAD, que cuenta con seis programas de conducción, poniendo a disposición del usuario la estrategia ideal para cada situación. Además, el mecanismo ACTIVE CURVE SYSTEM reduce el balanceo de la carrocería al tomar curvas, lo que aumenta claramente la seguridad cuando circulamos a gran velocidad.

UN 'SCOOTER' MUCHO MÁS SEGURO

KYMCO SUPER DINK

La revisión del modelo llega avalada por las más de 5.000 unidades comercializadas tan solo durante el pasado año. Unas cifras con las que la firma taiwanesa podría haberse permitido proseguir con su escalada en el mercado, sin retocar ni una sola pieza. Sin embargo, las exigencias de los usuarios van en aumento, y cada vez demandan más scooters de calidad, resueltos, pero con grandes dosis de seguridad.

Kymco no se ha dormido en los laureles y para la actual temporada se supera con el lanzamiento de una nueva versión de la Super Dink, dotada ahora de un sistema antibloqueo de frenos ABS. Llega disponible para las cilindradas de 125 y 300 centímetros cúbicos. El sistema ha sido desarrollado en colaboración con la firma alemana Bosch, con experiencia en la implantación de sus dispositivos en motocicletas de fabricantes tanto japoneses como europeos.

Además del ABS, este modelo se ha rematado con importantes cambios estéticos, que convierten a la Super Dink en una variante más atractiva. Así, llega con un nuevo color Naranja Titanium, muy llamativo y elegante, que se une a la opciones ya existentes.

Calza también, como novedad, unos neumáticos de la marca Kenda, que ofrecen un agarre superior a los anteriores y aumentan la seguridad. La de 125 centímetros cúbicos cuesta 3.449 euros, mientras que la de 300 eleva su precio hasta los 4.400.



ACUERDO DE ALTO VOLTAJE

Peugeot e Iberdrola alcanzan un compromiso para trabajar en favor de la movilidad eléctrica.



Peugeot España e Iberdrola, a través de su filial de servicios energéticos, han suscrito un acuerdo de colaboración cuyo objetivo es impulsar la progresiva implantación de la movilidad eléctrica en nuestro país.

Dicho convenio tiene una vigencia anual prorrogable y establece un marco de acción que contempla, en-

tre otros muchos aspectos, la recomendación cruzada de los productos y servicios que, en torno a este aspecto, ofrecen en la actualidad ambas empresas.

Así, la compañía eléctrica se compromete a orientar a sus clientes hacia la elección de vehículos de Peugeot. Mientras, el fabricante de coches hará lo propio con la iniciativa Movilidad Verde Iberdrola, una solución comercial integral que agrupa el coche eléctrico, la instalación de los puntos de recarga, la financiación y el suministro de Energía Verde cien por cien renovable.

APAGA Y VÁMONOS

AL LÍMITE

El ser humano trata siempre de traspasar fronteras sin importar lo imposible que parezcan: ya sea poniendo a prueba su elasticidad como este acróbata tanzano del Circo Africano, o tal vez enfrentándose al miedo de pasear por el borde de la Torre Nacional de Canadá en Toronto a 356 metros de altura, o bien llevando la creatividad hasta puntos insospechados como este trabajador de Bangkok, que ha creado una original motocicleta a partir de trozos reciclados de coches y bicicletas. El límite lo marcamos nosotros mismos.



FOTO: Mark Blinich (REUTERS)



FOTO: Asmaa Waquih (REUTERS)



FOTO: Sukree Sukplang (REUTERS)

CON TACTO

La marca de cosmética profesional Montibello da otro paso científico para sorprendernos con Neurosens, una innovadora línea de productos con activos capaces de actuar sobre el sistema nervioso para solucionar los problemas de nuestra piel.



LA REVOLUCIÓN NEUROCOSMÉTICA

Ciencia y cosmética no tienen por qué estar reñidas, sino que en ocasiones unen sus fuerzas para dar lugar a conceptos como la neurocosmética, una tendencia que establece una comunicación directa entre el cerebro y la piel. Basándose en esta idea, Montibello ha creado Neurosens, una innovadora línea de cremas de acción calmante, regenerante y protectora, especialmente indicada para pieles sensibles y reactivas.

Esta gama de productos ha sido formulada con Neuro-Tolerance, un complejo que modula la liberación de los neurotransmisores responsables de las reacciones típicas de la piel sensible, a la vez que estimula las endorfinas, también llamadas *moléculas de la felicidad*, provocando así una sensación de bienestar y confort.

Esta línea de neurocosméticos pone a nuestro alcance tres productos de lujo: Neurosens Sensitive Moisturising Cream (50ml), que optimiza el nivel de hidratación de la piel y trata las rojeces y los capilares; Neurosens Sensitive Nourishing Cream (50ml), que aumenta el nivel de nutrición de la piel a la vez que la calma; y por último, Neurosens Sensitive Intensive Serum (30ml), que mejora la resistencia de la piel frente a agresiones externas.

Formuladas con exóticos extractos como la punarnava, el nenúfar y la tephrosia purpúrea, mimar nuestra piel se vuelve más fácil que nunca y de manera inteligente.

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



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


Junta de
Castilla y León



CASTILLA Y LEÓN