

O SA CA

REVISTA DE OCIO, SALUD Y CALIDAD DE VIDA
Semana del 3 al 9 de abril de 2010 - Número 181

CANCÚN

Museo bajo las aguas

GASTRONOMÍA

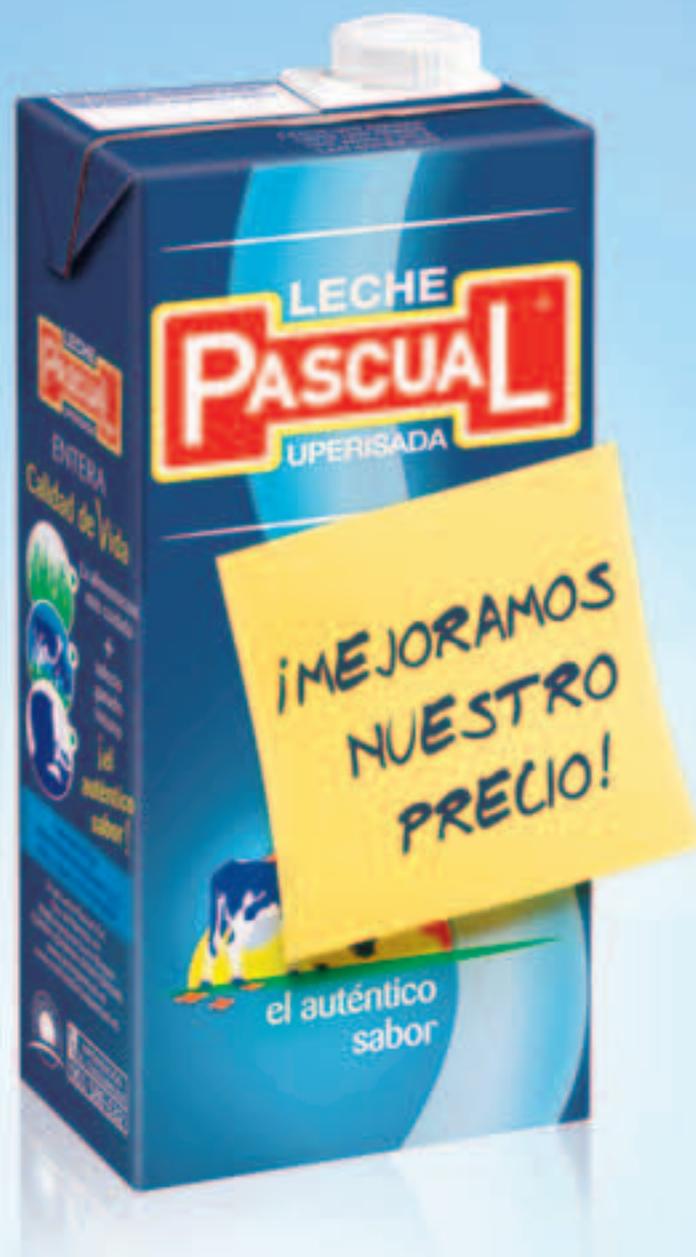
La revolución de la leche

MODA

Relojes de vanguardia

Alfonso Ussía

**UN 'GENTLEMAN'
A CONTRACORRIENTE**



Tu calidad de siempre, a un precio como nunca.

Sigue disfrutando de la calidad. Sigue disfrutando de Pascual.
Ahora, a un precio como nunca.

Elige bien:

La que se recoge a diario...

La que triplica los controles legales en las ganaderías...

La que conserva todo su sabor y nutrientes...

Y por un precio como el de ahora.

No vas a encontrar otra igual.





GALERÍA SUBMARINA _16
Cancún prepara un museo con 400 piezas bajo el mar

FOTO: VALDIVIELSO



NÚMERO 181
4 DE ABRIL DE 2010

EL CARO PRECIO DE UN SUEÑO

Cada cual, con sus problemas, urgencias, necesidades y preocupaciones cotidianas, tiene más que de sobra para mantener ocupada su mente en encontrar soluciones a los males que le afligen. Así es y así nos comportamos porque forma parte de nuestra propia naturaleza, del llamado instinto de supervivencia, una realidad pero también, en muchas ocasiones, una disculpa para camuflar nuestro atávico egoísmo.

Aunque parezca que nos pilla demasiado lejos o que no nos incumbe, no debemos pasar por alto cuestiones como la planteada recientemente por la organización no gubernamental Médicos Sin Fronteras (MSF), que denunció en un incontestado informe otra de las miserias que se viven cada minuto en incontables lugares del planeta: la situación que sufren las mujeres subsaharianas atrapadas en Marruecos tras ser retenidas, olvidadas o engañadas en su desesperado intento de llegar a Europa.

El título del documento, *Violencia sexual y migración*, es tan elocuente que no requiere mayor contextualización. A partir de los testimonios de las víctimas recogidos in situ, hoy se sabe que una de cada tres mujeres atendidas por miembros de MSF en Rabat y Casablanca admitió haber sufrido uno o múltiples episodios de violencia sexual en su país de origen, durante el proceso migratorio y/o una vez alcanzado territorio marroquí.

Y otro dato estremecedor, de las 63 pacientes cuyas historias, tragedias, fueron documentadas, el 22 por ciento era menor de edad en el momento de las violaciones. Aunque son dramas que no nos tocan de cerca, sí nos incumben y exigen respuestas.

juanjo saiz
subdirector de OSACA



INNOVACIÓN _8
Leche fresca en máquinas expendedoras



SUEÑO PROFUNDO _26
Los efectos de las crisis de narcolepsia

SUMARIO

NÚMERO 181

HOY FIRMAN EN OSACA

tino barriuso_4
alfredo urdaci_6



antonio perez henares_7

El viejo sombrero

ramón sánchez ocaña_27
bernabé tierno_28
pilar riobó_30

ALFONSO USSÍA_12

Reflexiones del periodista y escritor sobre el mundo de la política, la monarquía y el fútbol

CULTURA_22

La elegante descripción de las relaciones humanas en 'La brújula de Noé' de Anne Tyler

CINE_23

La guerra de Afganistán llega a la gran pantalla de la mano del filme 'Hermanos'

TENDENCIAS_24

Medion lanza un innovador sistema que aúna las capacidades del ordenador, la tele y el mp3

JUEGA Y APRENDE_28

Internet se convierte una plataforma ideal para que los niños conozcan su salud

ALIMENTACIÓN_30

Fomentar el ejercicio y aligerar la dieta: claves para evitar la creciente 'epidemia' de obesidad

GASTRONOMÍA_31

Las primeras anchoas del Cantábrico de la temporada se cotizan a 'precio de oro'

CRÓNICA SOCIAL_34

Pastora Vega, más charlatana que nunca, feliz tras su separación de Imanol Arias

MODA_32

Siempre a tiempo gracias a la maquinaria suiza



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

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

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

tino barriuso

GOLONDRINAS

La muerte de Delibes me ha provocado alguna reflexión (se diría que algunos medios ya han vaciado arcones añejos, en los que estaba todo listo: había algo de obscuro en tanto material meticulosamente preparado). Pensé que, aparte de despedir al maestro con la gratitud que merece, hay que ocuparse de los vivos. Delibes incluido: ahí están, abiertas, muchas páginas, salidas de un corazón grande y sencillo que disponía de una prosa de precisión, como sus escopetas, y de un oído incomparable. Nos puede resultar muy saludable releerlo.

Me llega un correo con un texto de Galeano perfectamente reaccionario. ¿Qué pasa, que no puede reaccionar el bravo escritor uruguayo, con la que está cayendo? Yo también me quejo del paso del tiempo: me ha llegado por correo electrónico, que es un medio que se traga todo, lo grande y lo pequeño, los chistes de mal gusto y las hermosas reflexiones de un hombre que siempre fue pobre y decente y que ama las cosas. Queda todo ahí, en el ordenador: carne de olvido. De manera que yo, asimismo reaccionario, prefiero los libros: se ve que me caí del mundo, como Eduardo Galeano. Y Pre-Textos acaba de poner en el mercado una joya de otro Eduardo, Fraile Valles: la *Balada de las golondrinas*. Es redundante hablar de una joya en el caso del gran poeta vallisoletano, que solo sabe producir diamantes de rara pureza.



Adoro a este hombre, una especie de Clint Eastwood de mirada indefensa: acaso, como dijo otro grandísimo poeta, Paco Castaño, «su cualidad más íntima y secreta». De hecho la balada es un libro escrito con la mirada: está elaborado con ese tiempo prodigioso en el que no tienes nada que hacer salvo dejar que tu mirada se pierda. La suya, ¡cómo no!, se perdió en el cielo de Castilla, esa tierra en la que, en el mágico decir de Francisco Pino, «se escucha volar». Si Juan Ramón Jiménez tituló (acertadamente) su *Platero y yo* como elegía andaluza, bien podría Eduardo haber llamado a su canto balada castellana.

Lo demás son palabras. A ver: no sería Fraile un poeta incomparable si no fuera dueño de las palabras. Y su esclavo. Nació con ese don: y ha dejado todos los demás en el camino hasta tener una pluma única. Una pluma es única cuando, leyendo unas líneas, no tienes dudas: es de Fraile, Carvajal, Gamoneda... O Delibes, por ejemplo. Que la de Eduardo, además de única, sea como un cincel obstinado que sólo sepa tallar diamantes es mérito suyo: su vida es una ofrenda permanente a la poesía y la Poesía le ha recompensado con infinita generosidad.

Cuando hablaba de ocuparme de los vivos no hablaba de Eduardo, sino de todos los demás: ese ancho nosotros, más desvalido de lo que creemos. Hay que leerlo: los que ya hemos caído del mundo porque recuperamos con él eternidad: hemos oído el vuelo, lo hemos visto bajo el sol de justicia, con la fresca del alba o a la hora de plomo de la tormenta. La palabra, tan justa como el mecanismo de precisión que

lleva a las golondrinas del desierto a los balcones de los antiguos amores, está hecha con fragmentos de cielo. De cielo exacto, de un lugar, Castilla: en otros hay otros cielos y otras golondrinas, pero a ver cómo encuentran un cantor como Eduardo... Para los que viven en el mundo un regalo de aquel que habitan Fraile y Galeano (el tiempo de la mirada lenta y libre): una caja de música envuelta en papel de palabras de seda.



NO SERÍA EDUARDO FRAILE UN POETA INCOMPARABLE SI NO FUERA DUEÑO DE LAS PALABRAS. Y SU ESCLAVO. NACIÓ CON ESE DON; Y HA DEJADO TODOS LOS DEMÁS EN EL CAMINO HASTA TENER UNA PLUMA ÚNICA



Semana Santa
en Castilla -
La Mancha.
Un **MUSEO**
apasionante
que tienes
a un paso.

Entra... Castilla-La Mancha es el marco perfecto para descubrir la luz, los colores, los sabores, las tradiciones, la historia y el verdadero sentido del descanso. Esta Semana Santa entra en una tierra que es un museo de sensaciones.



Castilla-La Mancha

www.jccm.es

alfredo urdaci

LOS POLÍTICOS, A LA ESCUELA

Hace unos días asistí a una asamblea de empresarios. La atmósfera que se respiraba tenía carga eléctrica. En los corros las risas de los saludos daban paso al amargo tono de las quejas. Uno de ellos me acompañó el café con un monólogo: «La clase política no es capaz de crear confianza. El poder les ha dicho a los españoles que no pasa nada. Si hay crisis se suben los impuestos como el IVA. Muchos no podrán trasladar esa subida a precios y aguantarán la presión. No queda otro remedio si queremos ser competitivos. Eso equivale a decirles a los parados que los empresarios van a pagar la cuenta. Pero es un discurso suicida. En lugar de hacer políticas para fomentar el empleo, se orienta todo a la protección del parado. Es al que tiene trabajo al que hay que proteger. Y por otra parte le quiero decir que hemos creado un monstruo, una clase política mal acostumbrada, adicta al gasto, a las dietas, al coche oficial, y a que las facturas las paguemos todos, a través de los impuestos, sin que ellos tengan que dar cuentas a nadie». Horas después nos volvimos a encontrar en la puerta del teatro donde se celebraba el acto. La acera de la avenida madrileña estaba ocupada por



una interminable fila de coches de lujo, con sus chóferes, sus escoltas, y sus cristales tintados. «Ya se lo decía - me volvió a abordar- ¿quién paga todo esto?» Dos días después la presidenta de la Comunidad de Madrid, como si hubiera escuchado aquel monólogo, decretó la eliminación de unos cuantos coches oficiales con todo su equipamiento. Era sólo un pequeño gesto de austeridad, que nos lleva una vez más a preguntarnos por la eficiencia de la administración.

Sólo en Cataluña, la Generalidad gobernada por el tripartito controla el mayor holding de entes públicos, nada menos que 335, y 46 fundaciones que dependen del ejecutivo autonómico. Las cuentas de este agujero están fuera de control, su déficit y sus deudas no computan. Sirven para dar empleo sin control político. En toda España tenemos 5.000 entes de este tipo, que son utilizados por nuestros administradores para burlar la mirada pública. ¿Podemos tener unos servicios públicos que con menos recursos trabajen mejor? Es posible. Nuestros políticos no pasan por su mejor momento. Las encuestas dicen que en lugar de ser la solución se han convertido en un problema. Pero yo les quiero hablar de un germen de esperanza. Un joven profesor del IESE, Antonio Núñez, tiene la ambición de organizar en nuestro país algo similar a la Kennedy School of Government, una escuela para políticos que les ayude a administrar la cosa pública con criterios similares a los de la empresa, y sobre todo para que aprendan a aceptar que tienen que rendir cuentas. En un breve paseo por los jardines

de IESE, Núñez me hablaba de sus dificultades: «A los políticos les cuesta aceptar los controles públicos» Mientras me hablaba de su proyecto, el juez tomaba declaración a Jaime Matas, el último acusado de corrupción, por esas obras que adjudicó sin concurso. Es urgente que nuestros representantes vayan a la escuela, a una buena escuela, que sean aplicados, y que saquen buenas notas. Nos ayudaría a salir de esta y de otras crisis.



¿PODEMOS TENER UNOS SERVICIOS PÚBLICOS QUE CON MENOS RECURSOS TRABAJEN MEJOR? ES POSIBLE. NUESTROS POLÍTICOS NO PASAN POR SU MEJOR MOMENTO. LAS ENCUESTAS DICEN QUE EN LUGAR DE SER LA SOLUCIÓN SE HAN CONVERTIDO EN UN PROBLEMA

antonio pérez henares

EL VIEJO SOMBRERO

Cuando lean este artículo, yo habrá descolgado ya el sombrero, el viejo sombrero sudafricano de lona, de cinco dólares y de algo más corrido juntos. Lo merqu  en el Krugger all  por el 1999, por el viejo sistema del trueque y no me ha dejado de acompañar desde entonces en ningún viaje que haya tenido para mí la consideración de tal. Hasta tiene en su haber un libro, cuya portada ilustra y cuyo título protagoniza *Un sombrero para siete viajes*.

Hacía tiempo que no se descolgaba de la alcayata y se ataba al macuto, un gesto que llenaba de tristeza a mi viejo perro Lord. Me parece que hace casi cerca de un año cuando me di una vuelta por los territorios donde sitúo a mis personajes prehistóricos y lo llevó con migo. Ahora es obligado. Cruzo un mar y, aunque no llegue a esperar como decía Ovidio que hacerlo me cambie el alma, aspiro a que, por lo menos, me la lave.

Voy al estado de Utah (Estados Unidos). S , el de los mormones. Con algo novedoso para mí. Voy a dar conferencias a su universidad donde mi trilogía iniciada con *Nublares* sirve para el aprendizaje de español del alumnado. Un honor, sin duda, que no tengo aún del todo digerido desde que me dieron la

sorpresa. Yo solo soy un fanfarrón muy humilde en el fondo, como mi abuelo. En fin, procurar  estar a la altura.

Luego de la cosa académica es donde me hará falta el sombrero. Están previstas expediciones a pie por el Gran Ca i n y los parques nacionales de las montañas Rocosas. Los conozco, como ustedes, del cine. Que es mi cine.

El de John Ford y los *centauros del desierto* que vivían en *Fort Apache* y el de un aventurero que uno no pudo ser como Jeremiah Johnson. Me va a venir bien, para según que cuestas, el haber adelgazado este invierno. Y sin duda el sudafricano me servirá de mucho y me prestará su ayuda en todo.

Hasta en los recuerdos.

Porque es tan útil para quitar sol como para proteger de la lluvia, se acartona y se pone rígido con el agua y aguanta lo que le llueva; para taparse uno los ojos y hacer que se duerma o dormir del todo, para refrescarse la cabeza empapándolo de agua o para ayudar a pasar cascadas sin que los ojos se aneguen. Para todo sirve, hasta para mirar

por debajo e intentar que le miren a uno. Y tiene un tesoro de memoria que solo ambos compartimos.

Aunque sí ha habido más gente, muy contada, digamos que dos, que lo han llevado. Jesús Luna, mi amigo y jefe de expedición de la Ruta Quetzal lo llegó a tener durante algún invierno. Me lo tra a luego para la expedición. Cuando yo dej  de ir, el chambergo vol-

vi  a casa. La otra persona ya lo sabe y no hace falta que yo lo cuente.

Ahora nos vamos, el sombrero y yo, para no viajar del todo solos. Como siempre, uno tiene su destino, pero lo que más le importa es que vuelva a tener por delante camino, que es lo que de verdad interesa y donde se disfruta, se pena y, en suma, se vive.



HACÍA TIEMPO QUE NO SE DESCOLGABA DE LA ALCAYATA Y SE ATABA AL MACUTO, UN GESTO QUE LLENABA DE TRISTEZA A MI VIEJO PERRO LORD. AHORA ES OBLIGADO. CRUZO UN MAR Y, AUNQUE NO LLEGUE A ESPERAR COMO DECÍA OVIDIO QUE HACERLO ME CAMBIE EL ALMA, ASPIRO A QUE, POR LO MENOS, ME LA LAVE



DE BLANCO

LA LECHE REGRESA
A SUS ORÍGENES

DE OVEJA, DE CABRA Y DE VACA DE GRANJA. LOS LINEALES DE LOS LÁCTEOS SE AMENIZAN CON LA RECUPERACIÓN DE AUTENTICIDAD DE QUESOS, YOGURES Y LECHEs FRESCAS QUE BAÑAN DE IDENTIDAD EL PALADAR. EL SABOR TRADICIONAL SE MULTIPLICA EN PRODUCTOS LOCALES Y REGIONALES DE FACTURA ARTESANAL Y DE DELICATESSEN QUE COMPITEN CON LOS INDUSTRIALES DESVELANDO MaticES, RAZA, TERRUÑO, DIVERSIDAD Y CALIDAD. EL SECTOR ESTÁ DE 'REVIVAL' POR SUS CUATRO COSTADOS.



LOS EXPENDEDORES DE LECHE 24 horas comienzan a ser una realidad por todo el territorio nacional.

Quesos de leche cruda que desaparecieron, regresan; la leche pasteurizada se expande al buen ritmo de las expendedoras o *lecheras automáticas*; y un buen número de yogures pujan con los *danone* por dar gusto al consumidor. La progresiva caída de los precios en los últimos años ha determinado que muchas lecheras rentabilizaran su valor aumentando el mosaico de los lácteos. Quien no ha diversificado producto fabricando cuajadas o quesos con valor añadido, ha cambiado su distribución, como la granja madrileña Los Combos que elabora una *leche superpremium* que en 2010 se distribuirá a escala nacional. «Hemos estado en un perfil de distribución que no corresponde a nuestra calidad, igual que otras lecheras locales, que ya están diversificando referencias y corrigiendo su imagen porque hay un futuro. Las tiendas *delicatessen* quieren productos más exclusivos y la leche UHT está muerta mientras que en la fresca, las vitaminas se disparan», comenta la empresa.

Queremos salud y sabor, por eso el consumidor busca alternativas a las leches de larga conservación y a las enriquecidas en laboratorio. También algunas firmas, que proponen

leches menos manipuladas. Gaza -la cooperativa de los Ganaderos de Zamora- lanzó hace dos años la primera leche de oveja UHT semi-desnatada -de la cual tiene patente internacional-, ya que su aporte natural de calcio y Omega 3 supera, igual que la de cabra, al de la vaca y, asimismo, carece de lactosa, una serie de beneficios que demanda el comprador. ATO -de Capsa/La Asturiana- posteriormente lanzó Natura en Cataluña, una UHT de vaca alimentada en origen con flor de lino, rica en Omega 3, inaugurando el segmento de las leches naturales de valor añadido. Y Lactel, a mayor escala, está en las grandes superficies con su gama de pasteurizadas, cubriendo el hueco de las frescas que los ganaderos menores están satisfaciendo a través de las máquinas expendedoras.

Y es que la leche de toda la vida, que parecía resonar solo en la memoria, ha emprendido su regreso. Según la consultora Nielsen, la pasteurizada de vaca aumentó en 2009 en España un 30 por ciento, y las de cabra y oveja resultan más fáciles de llevar a casa. Las expendedoras -aparecidas a finales de 2008 al eco de las de Italia- son hoy día un filón que suma y sigue. Mercados de abastos, plazas y supermercados suelen ser sus emplazamientos, además de las gasolineras, menos desea-

bles por los productores. Navarra fue pionera y le han seguido los pasos Cantabria, Asturias, País Vasco, Cataluña, Galicia y Madrid. La última en secundar este sistema ha sido Castilla y León, donde la cooperativa palentina Líder instalará en breve en los municipios vallisoletanos de Arroyo de la Encomienda y Cabezón de Pisuerga las primeras expendedoras de la Comunidad, mientras está a la espera de la licitación de otras. También Salamanca y Zamora están a la cola. El ganadero y empresario palentino José Antonio Trueba estima en más de 80 las instaladas hasta el momento en España, «pero el fenómeno va creciendo muy deprisa, y más en el norte donde la gente conoce muy bien las propiedades de la leche fresca y sabe lo que la industria hace con ella. Lo bueno de esta leche no lo vemos pero, al no tener añadidos artificiales, conserva todos sus beneficios».

Las inauguraciones de estas dispensadoras son continuas. Cada vez más ganaderos -de forma autónoma o en cooperativas- vencen las barreras administrativas de los reglamentos municipales -que no observan su implantación aunque sí suelen permitirla- para distribuir sin intermediarios su propia leche con calidad y biodiversidad certificadas. Según Xavier Men-



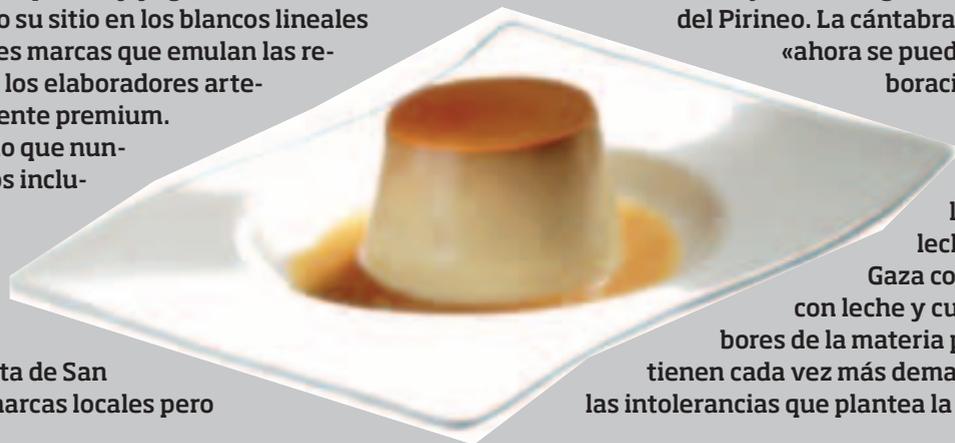
dizábal, proveedor de esta maquinaria a través de Seikin, «existe un *boom* en este sistema de venta aunque la inversión que el profesional tiene que hacer no permite que vaya más deprisa. Pero el primero que se atreva a invertir se hará con el mercado».

Con un coste aproximado de 24.000 euros, estas casetas mantienen la leche refrigerada en sus tanques que cada día los productores reponen, limpian y supervisan ya que, comentan, el cuidado de estos artilugios debe estar en manos de quienes producen y conocen la materia prima. Antes de ser transportada, es

LINEALES BLANCOS

No tienen marketing, no hacen publicidad, saben lo que son y están ahí gracias a su calidad. Natillas con o sin galleta, flanes de huevo, de queso o chocolate, arroz con leche, cuajada, requesón y yogures de leches varias (oveja, cabra o vaca) han encontrado su sitio en los blancos lineales disputándose espacio con las grandes marcas que emulan las recetas tradicionales recuperadas por los elaboradores artesanales con postres organilépticamente premium. Los lácteos tienen más valor añadido que nunca y la oferta aumenta con productos incluso étnicos, como el Laban o el Raid, consumidos por los musulmanes, y granjas como Los Combos y La Priégola, famosas por mimar sus vacas, han empezado a fabricarlos.

Casería La Madera, Gaza, La Ermita de San Pedro, Postres Montero o Goshua -marcas locales pero



con distribución selectiva- ofrecen *los postres de la abuela*. «Nunca morirán porque son sabores que todos conocemos, aunque difíciles de encontrar», comenta José Saralegui, de la navarra Goshua, que elabora yogur del Pirineo. La cántabra La Ermita de San Pedro considera que «ahora se pueden consumir buenos envasados de elaboración tradicional mientras que antes había que ir al restaurante o hacerlos en casa, dado que las multinacionales llevan años dominando con lácteos de pésima calidad». La buena leche se impone también en la zamorana Gaza con una sólida oferta de yogures, arroz con leche y cuajadas de vaca, oveja y cabra. Los sabores de la materia prima de estos dos últimos animales tienen cada vez más demanda por su intensidad de matices y por las intolerancias que plantea la leche de vaca «y con un público gour-

sometida a un proceso térmico de pasterización en la granja de origen para que el consumidor no tenga que hervirla en casa y pueda llevársela a un euro el litro en su propio envase o en el que adquiera en la máquina.

«Es leche kilómetro 0, que recorre una distancia mínima, fomenta la leche de autor y el reciclaje. Debería estar en las tiendas *gourmet* porque el producto está muy controlado: va directo de la granja al consumidor sin romper la barrera de frío, se repone diariamente y dura entre cinco y siete días», explica Xevi Codina, productor de Llet Llet de la Granja Feliu de Cam-

pollong -con siete dispensadoras en Cataluña-, quien en una jornada dice vender 18.000 litros. «No existe mezcla de leche y los sabores y los aromas se mantienen intactos, lo que la hace única y que enganche porque no tiene nada que ver con otras», sostiene Alberto Amandi, productor y expendedor de Los Caserinos, en Asturias, que en el futuro espera obtener Certificación Biológico- Ecológica. La Cudaña y La Cántara en Cantabria, Mivaca en Madrid y Guadalajara, Bizkaia Esnea en Guipuzcoa o Granja Armengol en Cataluña, son otras de las ganaderías que cuentan con casetas.

En países como el Reino Unido el consumo de la leche fresca de oveja, cabra o vaca está normalizado pero otros europeos buscan, como nosotros, el sabor de la *real milk*, tal y como la define la campaña de EEUU que fomenta el consumo de la auténtica de granja. El convenio internacional Cheese -dedicado al queso y los lácteos- fue en su última edición más allá al plantear incentivar las leches de autor frente a la actual hegemonía de un único sabor. Carmen Garrobo, miembro de La Escuela Española de Cata, opina que «cualquiera que haga leche es autor aunque si cada vaquería alimentara de forma diferente a su ganado, podríamos hablar de producto de diseño. Lo que interesa es que el propio consumidor sea catador, como antes. No veo descabellado que con la leche fresca se abra el abanico, como ha sucedido con el agua o el vino. La buena leche tiene que oler y saber a leche y recorrer nuestra boca de forma suave pero consistente».

LA CUENTA DEL QUESO Cada queso tiene su momento pero los de leche cruda viven el mejor. En Europa, la recuperación de los autóctonos y los de sello propio han plantado una bandera que también ondea en España. Algunos como el Majorero canario o Manchego, nunca se fueron. Y otros como el Cebreiro (Galicia), el Payoyo (Cádiz), el Picón (Cantabria), el Ibores (Extremadura), el Valdeón (Zamora) o el Barida (Cataluña) ganan representatividad. Lo hacen al estilo de los mejores *quesos de granja* franceses o ingleses,

elaborados con leche de su propio ganado y en toda regla -con un mínimo de 60 días de maduración, los patrios; los foráneos con tiempos diferentes-.

Están en auge, algunos beneficiados por la incipiente moda de los carros de quesos que cosechan aún pocos de los mejores restaurantes: Santceloni de Madrid, con 50 quesos (97 por ciento de leche cruda) o Az Zait en Sevilla (con 15 valorados en 5.000 euros). De nuevo los chefs marcan tendencias. «Los de leche cruda están más de moda que los pasterizados pero los clientes aún no han equiparado sus conocimientos a los del vino», comenta el cocinero sevillano Antonio Conejero.

Mecenas no les faltan como las mismas cofradías queseras. El Gran Maestro de la cántabra, centrada en revitalizar los de Liébana, «la mancha más importante de quesos de Cantabria», sostiene que hay que hacer productos de leche cruda para lograr resultados inmejorables, cuidar el ganado para que sean de leche sana y usar el ingenio para hacerlos exclusivos». La Quesería La Antigua de Fuentesauco de Zamora, Plata en el World Cheese Award 2009, cree que «trabajar con leche cruda es más complicado pero jamás estos quesos son comunes sino diferentes». Juan Sobrecuevas, productor excepcional de Gamonedo -que el mismo Santamaría tiene en su carro y es uno de los más caros del mundo- asevera que «hemos vuelto al producto original, más costoso, porque hay que luchar contra muchas bacterias, pero se consiguen quesos con una afinación personal». Según él, los cocineros asturianos los están impulsando y, aunque éstos nunca se han dejado de producir como ha sucedido con otros, corren el riesgo de perderse.

Y es que el paso a la producción con leche pasterizada, homologó el sabor de muchos quesos que dejaron de elaborarse de forma tradicional hasta extinguirse, comenta Miguel Ortíz, director general de la Asociación de Catadores de Queso. También la pérdida de ciertas razas de rumiantes ha sido deter-

CARMEN GABORRO

Catadora de leche de la Escuela Española de Cata



CUALQUIERA QUE HAGA
LECHE ES AUTOR. LA
BUENA LECHE TIENE QUE
OLER Y SABER A LECHE Y
RECORRER NUESTRA BOCA
DE FORMA SUAVE PERO
CONSISTENTE



Las 'delicatessen' lácteos están íntimamente relacionadas con la nueva formas de tratar la leche. Gracias a esto, el yogur está ganando en autenticidad.



met in crescendo» - comenta el elaborador Celestino Arribas, de Segovia- aunque no gozan de la misma estabilidad que el queso, con más margen de caducidad.

La Fageda, tercer fabricante de yogures de toda Cataluña, hace un producto *payés* y de primera que, sin reservas, declara ser un 30 por ciento más caro que Danone y pese a todo seguir incrementando año tras año sus ventas. «La gama básica de cuajadas es lo que más consume la gente pero solo se llega lejos haciendo un producto tan bueno como éste», afirma decididamente la empresa. También ve su futuro halagüeño Casería La Madera, en Asturias, que produce para las áreas gastronómicas de El Corte Inglés o Alcampo lácteos frescos ecológicos como el arroz con leche, su producto estrella. El buen ritmo de venta (20 por ciento anual) de estos productos les está empujando a sacar otros nuevos con la leche ecológica de sus vacas frisonas que, al no forzarlas, «dan lo mejor y por eso cada vez tenemos más espacio en los lineales», sostienen. Cada vez más blancos, lineales de buena leche.



minante para la desaparición de ciertos sabores. «Tras el rescate de algunas especies en los últimos dos años, como la vaca pasiega de Cantabria, la menorquina, la oveja roja de Mallorca, o la negra de Valencia, vuelven los quesos de la infancia, como el Azpi Gorri de cabra», sostiene Mariano García, representante nacional de Slow Food, que junto a Isusi, ha recuperado la oveja carranzana cara negra vasca con la que esta ganadería ha vuelto a producir un queso artesanal, pariente del Idiazábal, en Las Encartaciones.

TENDENCIA DE CAMBIO «La ola de recuperación se está contagiando entre las asociaciones porque la pasterización ya no es la panacea y daba pena que el queso estuviera globalizado», destaca. Auspiciada por la asociación Acrefa, Cataluña sobresale al recuperar la mayor cantidad de quesos de cabra desde los Pirineos a la Garrotxa y 250 variedades más. De la Sierra de Espadán (Castellón) resurgen los quesos *literarios* como el Tronchón, citado por Don Quijote, que reproduce la receta de los pastores trashumantes.

Certámenes como el castellanoleonés Cincho, Gourmet, el del Ministerio de Agricultura y el World Cheese Award son responsables de haber contribuido a su proliferación en los últimos cuatro años gracias a los galardones que reparten, ya que no es lo mismo vender un queso con premio que sin él. De las más de 600 muestras presentadas a la última edición del Cincho, 271 fueron de leche cruda (201 de oveja, 38 de cabra y 20 de vaca). Además, todos los elaboradores reciben un informe confidencial de la organización con recomendaciones técnicas sobre la mejora de sus quesos, aunque hayan sido premiados, una herramienta muy útil para afinar su gusto, acercarse al consumidor e incentivar la producción de nuevos quesos de leche cruda.

«Hemos avanzado en cultura gastronómica y se han descubierto quesos tradicionales; y los tradicionales son de leche cruda», comenta Javier Muñoz, director técnico de D.O. Torta del Casar. La promoción que esta deno-

EN ESTAS PÁGINAS

		1	2
		3	4

1 La empresa extremeña Ibores está ganando representatividad en el mercado quesero.

2 Los quesos frescos Canadell tienen una cuidada elaboración artesanal.

3 La Torta del Casar, junto a la de la Serena, son productos estrella de Extremadura.

4 El queso grancanario Palmero muestra en cada bocado su fuerza y autenticidad.

minación de origen extremeña hizo en 2007 de su especialidad «nos posicionó en poco tiempo» y actuó como catapulta de otros de este género, según los expertos. Su forma de comerlo, igual que la Torta de La Serena, ha creado un ceremonial. Y es que hacer marca, distinguirse por la etiqueta y el galardón, es esencial para desarrollar el queso *gourmet*.

«En nuestro país están empezando a reconocerse las bondades de los quesos de cabra y de leche cruda elaborados inmediatamente después del ordeño», declara María Fresno, presidenta de la archireconocida DOP canaria Queso Palmero, gracias también a que existe una mayor confianza del consumidor en las garantías higiénico-sanitarias del producto, dado que los controles son muy estrictos. No obstante, los expertos aconsejan atender a las marcas de calidad de cada denominación, sus características organolépticas propias y «no confundir un queso artesanal con uno de gran-

ja sin pasar por el registro», advierte la catadora Carmen Garrobo.

Jesús Pombo, responsable de la quesería madrileña Poncelet, ha importado de Francia el rol del afinador, un nuevo profesional ausente hasta ahora de forma genérica en España y solo ligado a las cavas de algunas marcas o determinadas denominaciones de origen, pero no a los establecimientos. Su misión es cuidar el proceso completo de maduración de cada uno de los más de 300 tipos de quesos, principalmente de leche cruda, que custodia en su tienda y en sus recientes cuevas. Además de controlar la humedad o la temperatura, el afinador somete al queso a procesos manuales como el volteo o el cepillado de las cortezas, frotándolas a veces con salmuera, especias, hierbas u otros líquidos (vino, cervezas, licores...), algo muy difundido en países como Francia, Italia o Bélgica, donde la afinación aumenta la creatividad del queso. Otro paraíso por explorar.



>ENTREVISTA

ALFONSO USSÍA periodista y escritor

«ESPAÑA ES UNA INMUNDICIA INTELECTUAL»

Confiesa que le encantaría tomarse una copa con el marqués de Sotoancho, que lleva 10 libros a sus espaldas y ha pasado de ser un imbécil dominado por su madre a un héroe que sierra todas las rejas que le puso ésta, según su amigo Antonio Mingote, y también que solo le une a él el desapego por el dinero. **ALFONSO USSÍA** es el hombre que pudo ser presidente del Real Madrid y tuvo como segundo padre al hombre que pudo reinar, Don Juan de Borbón.

javier m. faya texto

valdivielso fotos

¿Puedo tutearle?

¡Cómo no!

Dicen que el señor marqués se está pensando seriamente votar a Rosa Díez.

No. A Sotoancho le daría mucha pereza votar. No le importa nada lo que trascienda más allá de su mundo. La política no entra en sus planes.

¿Y alguna vez entró entre los tuyos?

Cuando era casi un niño, Adolfo Suárez me hizo una proposición, pero temí que no se podía estar en dos bandos a la vez, el de la política y el de la columna, el del periodismo. Y elegí bien.

El de los buenos (risas)...

O lo menos malo.

A Luis Herrero no le fue muy bien con el cambio.

O lo menos malo (oído cocina).

De todos modos, con la fauna política que hay en este país nuestro y en esos mundos de Dios...

¡Debes estar agradecido!

Me encantaría tener que pensar más, aparte que no me gusta escribir todos los días de política. Al lector no se le

puede agobiar más porque la política en España es una auténtica tortura. Y es inclasificable porque ha bajado mucho el nivel. Curiosamente, cuando uno sale de una dictadura y se ingresa en la democracia uno espera que los políticos no tengan todavía asumido el desarrollo de la auténtica libertad. Y los de la Transición sí dieron la talla, y los posteriores no. En mi opinión, ha descendido mucho la calidad de la clase política.

Yo estaba pensando en mi paisana Bibiana Aído (o Aída, como la de la tele).

¿Eres de Alcalá?

No, por Dios, de Rota. Pero creo recordar

que de Alcalá de los Gazules solo salen políticos socialistas. Su padre me parece que es asesor de la Diputación de Cádiz (se subió el sueldo a 65.000 euros anuales en 2008, por cierto).

Sí, es un socialista a la antigua usanza y tiene una hija muy mona... y muy tonta.

Un amigo mío trabajó para ella en la Agencia Andaluza de Desarrollo del Arte Flamenco. Mandaba mails a instituciones y empleados del tipo kisses, muac, holita, bonita, guapo... a los que igual ni conocía. Aunque tampoco podemos olvidar a nuestro jefe indio Seattle, dueño

del viento y del aire.

Mingote, un genio y un gran amigo (los lunes quedan a comer), siempre me dice que para combatir a Zapatero no hay que tomárselo en serio, no contestarle, solo desenmascararle. Es una calamidad, un producto del marketing, pero tiene, y en

«LA POLÍTICA EN ESPAÑA ES UNA AUTÉNTICA TORTURA Y AL LECTOR NO SE LE PUEDE AGOBIAR MÁS. POR ESO A MÍ ME ENCANTARÍA TENER QUE PENSAR MÁS A LA HORA DE ESCRIBIR»

eso son maestros los socialistas, una capacidad muy acusada para no decir nada y convencer. En general, los políticos del PP están mejor preparados, pero no saben conectar. No tienen a esa necesaria serpiente como era Alfonso Guerra y ahora Pepiño Blanco. Saben decir lo justo en el momento oportuno. Hay algo que falla en la estrategia del PP. Desde luego, si Rajoy vuelve a perder contra Zapatero, se tiene que retirar inmediatamente de la política.

Creo que no fue una buena idea hacerse una foto detrás de una cola del paro o sirviendo en un comedor social.

Yo creo que el principal asesor del PP, Pedro





Arriola, el marido de Celia Villalobos, no quiere que gane su partido. Debe saber muchas cosas para seguir siendo el asesor personal de Rajoy. Me da la sensación de que es un submarino que tiene el PSOE desde hace varios años. Los políticos, para ganar votos, hacen muchísimas tonterías, pero estamos en una situación en la que, incluso haciendo tonterías, habría que arrasar. Si vuelve a ganar Zapatero es que la oposición no vale nada.

Parece que se vota al que cae bien, como si esto fuera *Gran Hermano*. La gente se ríe si su presidente dice que hay que *aforar* el turismo ruso, aunque ese día el paro se dispare y nadie hable de eso.

Eso es falta de preparación ciudadana para asumir lo que es la democracia. En los países donde está arraigadísima, como Gran Bretaña, hay muchos votantes conservadores que a los ocho años de mandar su partido apoyan a los laboristas porque estiman que el Gobierno está gastado y que necesitan un cambio, y viceversa. El día que en España suceda esto se podrá decir que está plenamente asentada la conciencia democrática.

Pesa la memoria histórica.

Pesa que hemos tenido una Guerra hace pocos años y que, en el fondo, lo que creíamos completamente olvidado no era tal, y si encima desde el Gobierno se desentierran los rencores es un auténtico desastre. La Historia es la Historia. Se puede lamentar, pero siempre se respeta. No tiene sentido quitar la estatua de Franco y dejar la de Largo Caballero a 40 metros porque entonces lo que están haciendo es volver la parcialidad del revés. Las estatuas no hacen daño. Y en eso Felipe González tenía razón: no tiene mérito quitar una estatua de bronce de Franco a caballo, sí haberle tirado de la manga al pasar revista a la tropa. ¿Pero tirarlo cuando está muerto? Me hace mucha gracia cuando se habla del sufrimiento que produjo el franquismo en el País Vasco. Yo soy medio de allí y he vivido muchos años en San Sebastián. He podido matar en los veranos que estaba allí unas 200 veces a Franco. Estaba *tirao*. No tenía prácticamente escolta, iba en una canoa que embarcaba desde el Club Náutico hasta el *Azor* y se distinguía perfectamente, se paseaba durante horas delante de todo el mundo en el barco. Con un rifle lo podías matar, y no lo mató nadie porque no tenían cojones. ¿Tener cojones para matarlo después de muerto? Ésos los tenemos todos.

¿Y qué sentía al tenerlo tan cerca?

Deploraba la figura de Franco. Siempre fui un *juanista*, un monárquico en el exilio y Don Juan preconizaba la unión de todos los españoles, la creación de una nación en la que no hubiera vencedores ni vencidos y sí la soberanía popular. Esos fueron los pasos que posteriormente llevaría a cabo su hijo y lo que a él le valieron 40 años de destierro y la enemistad profunda del Régimen. Franco era un usurpador.

Tu padre se volcó con Don Juan en todos los sentidos. ¿No crees que quizás el Rey tenía que haber sido más considerado con vosotros?

Las posturas no se tienen que agradecer, y si el



Rey tuviera que manifestar su gratitud también tendría que manifestar su rencor. No me considero dejado ni olvidado.

Sus finanzas no estaban muy bien, la verdad, y el apoyo de tu padre fue esencial. Cuando Don Juan y su familia se encuentran de golpe en el exilio, no es que tuvieran pocas posibilidades económicas, es que no tenían ninguna. Mi padre nos dijo, tras la designación de Don Juan Carlos como Heredero: «A Don Juan lo han abandonado una serie de personas, tendremos que apretarnos el cinturón porque es más importante mantener la Casa del Rey que vivir bien nosotros».

Supongo que os decepcionaría el Rey.

A ninguno nos gustó, lo que pasa es que, muerto Franco, Don Juan entendió que las circunstancias politicosociales impedían su vuelta. Por eso renunció muy pronto.

A propósito de la memoria histórica quería leerte una experiencia que me transmitió un conocido comunista. «A mi abuelo materno, un campesino, lo detuvieron lo supuestamente de izquierdas en la

guerra por llamar ladrón a un alcalde que le requisó un saco de judías que tenía para el invierno. Vinieron los guardias de asalto para trasladarlo a la capital (no sabemos nunca el destino final) y uno era amigo de la familia. Tras preguntar por qué le detenían, obligó al alcalde a que lo liberara y se marcharon a casa de mi abuelo a celebrarlo con un pollo. La historia es absolutamente real, y también que mi abuelo se murió votando al partido comunista, tal vez por su nieto, pero también porque habíamos sido capaces de diferenciar una izquierda honesta de otras actitudes que nada tenían que ver. ¿Y por qué no les denunció entonces?».

«QUE LA NUEVA NARIZ DE UNA CHICA -QUE NO NOMBRO- REÚNA AL 30 POR CIENTO DE LOS ESPECTADORES DEJA CLARA LA INMUNDICIA INTELECTUAL DE ESPAÑA»

¿Sabes quién me contó esta historia?

No. ¿Quién?

Cayo Lara.

Cayo Lara (silencio largo de sorpresa)...

¿No crees que con ese espíritu se po-

drían cerrar heridas y ser democráticamente promiscuo como decías?

Se une a esa anécdota que me cuentas de Cayo Lara el que Carrillo dijera ayer que la derecha española y algunos obispos no han evolucionado desde 1936. Que lo diga él, con 8.000 muertos enterrados (en Paracuellos, incluido un familiar suyo, Pedro Muñoz Seca) por su culpa... Por supuesto que sí es mucho más positivo lo de Cayo Lara. En España ha ganado la estética de los vencidos. Aquella Guerra Civil fue consecuencia de un desastre. Presentar una España de buenos y malos es una falsedad.

Ahora lo que existe es el intervencionismo, un socialismo light, ¿no?

Ése era el de Felipe González. El de Zapatero es antiguo, reivindicativo y muy rencoroso.

Estoy intentando contar todos los cuadros y fotos de Don Juan y no puedo...

Pienso todos los días en él y muchas veces, cuando tengo que tomar una decisión, pienso en lo que haría él. Cuando volvió del exilio estuvo viviendo nueve años en casa de mis padres. Cenábamos siempre con él, hicimos mu-

chas navegaciones juntos... Suena petulante pero, para mí, fue mi segundo padre.

¿Por qué dentro de cinco años nadie se acordará de figuras tan decisivas como Don Juan y sí de Belén Esteban?

Eso es una consecuencia de la podredumbre social, de la educación. España ha fracasado en la educación. Hace muchos años -50 tal vez-, en el franquismo, el ministro José Solís Ortiz defendió el *Menos latín y más deporte*. Adolfo Muñoz Alonso, en las Cortes, le replicó que gracias a la lengua de Cicerón, los de su pueblo natal (Cabra) se llamaban egabrenses y no otra cosa (risas). Ahí empezó el deterioro. Y ya con los SMS se agrava el problema y el idioma sufre una agresión constante. También hay personajes deleznable -no por sí mismos- que contribuyen a ello. Que la aparición de esta chica -que yo no la nombro no por desprecio a ella sino por desprecio a la propia sociedad- con una nueva nariz reúna al 30 por ciento de los espectadores demuestra hasta qué punto España es una inmundicia intelectual.

Hablemos del Madrid (fue candidato en el 91). ¿Te gusta Florentino?

Tiene buenas intenciones y espero que no cometa los errores de la primera etapa. Hay un problema muy gordo y es el de las categorías inferiores. Precisamente él me comentó un día que las elecciones las gané yo, que Mendoza echó mano de 800 votos de muertos -no renovó el censo-. El Real Madrid es una cosa con la que se nace y se muere.

¿Raúl es un fraude?

Lo es y lo ha sido. Fue muy buen jugador cinco años, nunca determinante. Se hizo con el cariño del público. Es un señor que cobra 9.000 millones de pesetas al año, nunca ha cedido sus derechos de imagen -con Beckham, con Zidane, con Ronaldo... se gana dinero, con él no-. Tiene una gran influencia en el vestuario, quita y pone entrenadores, veta fichajes -como a Villa-... Ha sido perjudicial en su conjunto (invito a Miguel Ángel, el fotógrafo, raulista declarado, a que dé la cara por su ídolo; las risas y el buen rollo llenan el ambiente) y debería haberse retirado hace tres o cuatro años. Espero que ésta sea su última temporada, aunque, según el contrato, si él quiere sigue.

¡Pues Raúl es patrimonio del club!

¡Y los 9.000 millones son patrimonio de él!

¿Cuántos partidos has visto del Barça en el último año y medio?

Muchos. Me da placer y rabia verle. Eso es ser un masoquista de cojones. Iniesta estuvo a punto de venir y, por una tontería, lo perdimos. **Muchas tonterías...**

Ha habido presidentes que se han aprovechado del Madrid para ganar dinero con las comisiones que se repartían.

¿Quién ha sido el peor de todos?

Ramón Calderón, que era el segundo vicepresidente de mi candidatura. Y Lorenzo Sanz.

¿Te sorprendió lo de Calderón?

Calderón ya era por aquel entonces muy osado y teníamos que reprimirle, pedirle que detu-

viera su verborrea con los periodistas. También tenía un empuje formidable y fue un buen compañero. Me sorprendió una barbaridad la evolución y creo que no se rodeó bien de gente. Mijatovic es un serbio muy listo. Teníamos a Alves por 18 millones de euros y el representante dijo que la comisión era para él solo.

En su equipo no estaba Nanín -el chaval que ayudó a adulterar votaciones-, ¿no?

No, no, afortunadamente no (risas). Una vez, Mendoza, que acabó siendo un buen amigo mío, comió conmigo y Florentino en Casa Benigna (tienen un arroz divino). Al ver que Lorenzo Sanz le desbancaba nos pidió una presidencia de turno. Y le dije que no, que había que allanarle el camino a Florentino.

¡Ay! ¡Cómo echo de menos esos debates sobre el Estado de la Nación! Seguro que de ahí saldrían vocaciones periodísticas.

Eran geniales (y repasa a *sus señorías* con un suspiro más que hondo y pasa *lista*: Coll, Chumi Chúmez, Mingote, Luis del Olmo... y Tip), lo pasábamos de maravilla.

¿Cómo quieres a Tip, eh!

Era un genio y un grandísimo amigo. Siempre fue un hombre muy feliz y, en cambio, contrariamente a lo que se piensa, Coll era un hombre torturado. Luis era generoso y regalaba su ingenio. Muchos de los *gags* que hacían los había pensado o se los daba a su compañero.

Alfonso, ¿puedo hacerte una última pregunta maliciosa?

Adelante (risas).

¿Te invitaron a las bodas de sus hijos los Reyes?

No, a mis padres (sonríe y nos partimos los tres). Ten en cuenta que también quisieron invitar a dos amigos y no pudieron. El protocolo... Sí que fuimos al funeral de Don Juan un hermano y yo. A cuatro metros tenía a Anasagasti y a Arzalluz. Miré varias veces, no me lo creía.

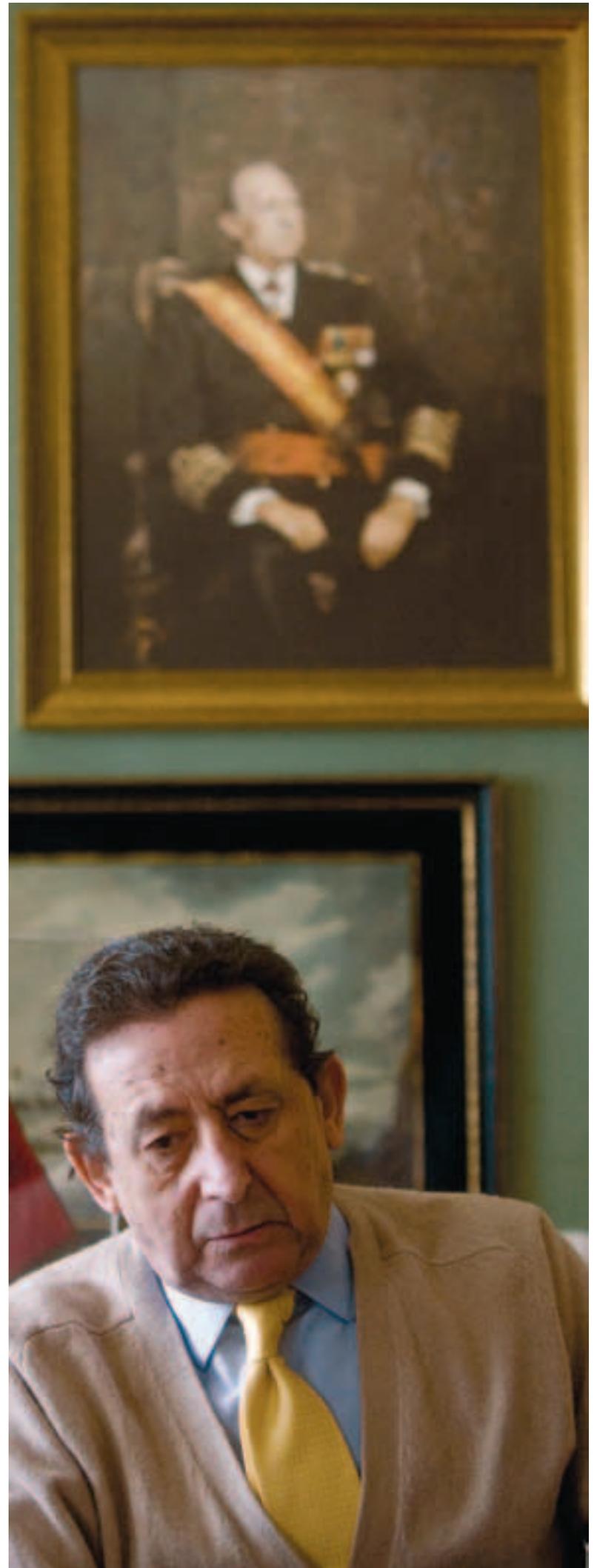
Me he dado cuenta de que hay imágenes de la Virgen en la biblioteca y en el salón, y que la entrada la preside una. En la Obra (Opus Dei) siempre se dice que hay que tener un pequeño oratorio en casa...

La de la entrada era de los padres de mi mujer. Cuando a veces viene algún sudamericano a traer algún paquete, siempre que ve la imagen de la entrada, se santigua.

Tienes auténticos tesoros (cientos de ilustraciones de Mingote, un armario medio cojo con pedigrí, el *Hola* en la mesa, un televisor grande con una parte forrada de mala manera con papel celofán, un canario en una habitación contigua, libros de lujosa encuadernación, una réplica de *El hijo pródigo*, de Rembrandt).

Pues mira. Esta pitillera fue un regalo del Rey de Rumanía a Alfonso XIII por elegirle como padrino de Don Juan en su bautizo (25 de junio de 1913), y éste me la dio a mí. También tengo el testamento original de Alfonso XIII (me lo enseña con cierta emoción contenida). De vez en cuando lo leo.

¿Qué? ¿Para coger ideas? (carcajadas).





CUALQUIER COSA SUMERGIDA SE CUBRE DE UN HALO DE MISTERIO PORQUE EL AGUA TERGIVERSA LOS TAMAÑOS, LOS COLORES, LAS DISTANCIAS Y JUEGA CON LA LUZ. ESE PUNTO EXÓTICO Y MÁGICO ES EL QUE PODRÁ EXPERIMENTAR QUIEN SE ADENTRE EN LOS CRISTALINOS FONDOS DEL CARIBE MEXICANO CUANDO ESTÉ LISTO EL PRIMER MUSEO SUBMARINO DEL

MUNDO, UN LUGAR ESPECIAL SITUADO EN UN ÁREA PRIVILEGIADA POR LA NATURALEZA Y MALTRATADA POR EL HOMBRE, CUYO PATRIMONIO ECOLÓGICO MARINO SE QUIERE PRESERVAR CON ESTA ORIGINAL INICIATIVA DE 400 ESCULTURAS BAJO EL OCÉANO.

maría verza
texto

Jason DeCaires
fotos

ARTE BAJO EL MAR

**CANCÚN PREPARA
EL PRIMER MUSEO
SUBMARINO**



Chaleco salvavidas, gafas, esnórkel y aletas. Todo listo para la sesión de buceo cultural y ecológico. Solo hay que zambullirse y buscar algo más que peces de colores.

«Es precioso, aunque sabes más o menos lo que vas a encontrar, te impacta ver las figuras como si se tratara de un antiguo tesoro o los restos de un naufragio», cuenta Raquel Bouza, una turista española que visitó recientemente la zona. «Me encantó la del hombre con el perro a sus pies y las botellas con mensajes». Se refiere al *Coleccionista de sueños*, una de las obras de Jason de Caires Taylor que ya están colocadas bajo el mar frente a las costas del destino mexicano por excelencia, Cancún, y en una zona al sur de Isla Mujeres que quedó destrozada con los últimos huracanes.

Muy cerca se encuentra *Hombre en llamas*, una figura en la que ya despuntan los primeros *corales de fuego* (una especie que combina amarillos, naranjas y marrones y que produce urticaria) que se plantaron en los 75 agujeros realizados para este fin. Cuando crezcan dará la sensación de que el hombre está ardiendo. Y un poco más alejada, junto al área más turística en Punta Nizuc, está *La jardinera de la esperanza*.

De momento, se trata solo de tres esculturas pero este verano estarán colocadas 200 y a finales de año el museo contará con 400 figuras, todas del mismo autor, un joven artista y buceador inglés, comprometido con la conservación de la biodiversidad marina, que fue el promotor del primer espacio escultórico acuático y ahora se ha convertido en el director artístico de la primera instalación de estas características.

La iniciativa surgió ante la urgencia de conservar la barrera coralina situada frente a las costas de Cancún, la más larga del mundo después de la de Australia pero que ha sufrido mucho con la llegada masiva de turistas y los últimos huracanes. «Cada año entre 650.000 y 700.000 personas visitan la zona y los arrecifes están cada vez más deteriorados, por eso había que inventar alternativas para dejarlos descansar», explica Jaime González, director del Parque Natural Marino que engloba la punta oeste de la Península de Yucatán, una zona que cuenta con corales solo en un tres por ciento de su superficie.

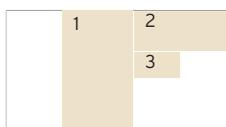
El primer intento fue hundir unos buques cañoneros de la armada mexicana que podían recorrerse como si fueran los restos de un naufragio, pero la iniciativa no prosperó porque se

encontraban a 25-30 metros de profundidad, demasiado alejados para los turistas que practican solo esnórkel y que seguían decantándose por los arrecifes. Después se



CADA AÑO 700.000 TURISTAS VISITAN LA ZONA Y LOS ARRECIFES ESTÁN CADA VEZ MÁS DETERIORADOS, POR ESO HABÍA QUE INVENTAR ALTERNATIVAS PARA DEJARLOS DESCANSAR»

Jaime González (director del Parque Marino)



1 'El coleccionista de sueños' representa a un archivista con un perro tirado a sus pies y botellas con mensajes en su interior.

2 Recreación de 'La corriente de cambio', la futura obra estrella del museo submarino.

3 Los artistas han adaptado sus esculturas al medio marino.

EL ARTISTA INGLÉS JASON DECAIRES HA REALIZADO TODAS LAS ESCULTURAS QUE POR AHORA HAY INSTALADAS EN EL MUSEO MEXICANO





optó por colocar una especie de *maceteros coralinos*, unas grandes bolas de cemento con agujeros donde se plantaban corales y que se han instalado también en otros puntos del país, pero tampoco resultaban suficientemente atractivos. «Cuando vi la obra de Jason DeCaires lo tuve claro, era nuestra solución», asegura González.

A la tercera fue la vencida. En 2007 González contactó con DeCaires, que se mostró encantado con el proyecto. Hasta entonces, su obra más ambiciosa, con la que consiguió un reconocimiento internacional, era un conjunto de 65 figuras sumergidas también en el Caribe, en las Antillas, frente a la isla de Grenada. Pero el reto mexicano era mucho mayor, un verdadero museo, con 400 esculturas a una profundidad de entre cuatro y ocho metros, con lo que lo mismo pueden disfrutarse con un equipo completo de buceo, unas simples gafas o en barcos con cristaleras.

La propuesta significará una inversión de entre 350.000 y 400.000 dólares, financiados en su mayor parte por el Parque con recursos federales. Además, las asociaciones de la zona

van a aportar 80.000 dólares de un fideicomiso que se formó hace varios años para la protección de los arrecifes de Isla Mujeres y Cancún y están decididas a buscar más recursos de otras fuentes, como hoteleros, agrupaciones civiles y personas particulares.

SIMBOLISMO Y REFLEXIÓN Las obras son el resultado de las manos del artista pero también del trabajo de ingenieros y biólogos que han colaborado con él para que se cumplan todos los objetivos previstos. Realizadas con materiales no contaminantes (hormigón, arena, fibra de vidrio...), están fuertemente ancladas al fondo marino y han sido diseñadas para que puedan resistir los embates de las tormentas tropicales que cada año azotan con más o menos fuerza las costas caribeñas. Se eligen, además, caras con expresiones faciales marcadas y superficies no uniformes que facilitan la acumulación de sedimentos y el conjunto de la escultura está pensada para que morenas, langostas y cualquier otra especie las *adopten* como nuevo hogar.

«Con el paso del tiempo, las obras cambian

y el paisaje acuático se redefine de forma impredecible», explica DeCaires. Si a eso se une la experiencia personal del buceo, que permite al visitante mirarlas desde infinitas perspectivas, y los efectos visuales que provoca el medio marino (hace que los objetos se vean un 25 por ciento más grandes y por tanto parezca que están más cerca, los colores se alteran según la luminosidad del día y la claridad del agua), el resultado es un museo en permanente evolución. De hecho, hace solo cuatro meses que las primeras esculturas están sumergidas y ya se ve cómo el entorno ya se ha apoderado de ellas.

El autor quiere, además, invitar a la reflexión. «El *Hombre en llamas* simboliza la situación actual, la figura se quema sin darse cuenta de lo que pasa a su alrededor igual que nosotros parecemos ser ajenos a lo que le ocurre a nuestro planeta», explica. *La jardinera de la esperanza* es un canto al futuro. «Refleja la unión del arte y la ciencia y que la intervención del hombre también puede ser positiva». Un ejemplo es que en las macetas que rodean a la joven se han insertado con una técnica muy novedosa fragmentos de corales dañados o en peligro de extinción para que tengan un nuevo lugar para crecer. «Durante las últimas décadas hemos perdido el 40 por ciento de nuestros arrecifes coralinos naturales y los científicos predicen la muerte del 80 por ciento para 2050», lamenta De Caires. «La Jardinera quiere llamar la atención sobre este tema, a menudo olvidado, para intentar evitarlo».

Por su parte, *El coleccionista de sueños* representa a un archivista con un perro tirado a sus pies y numerosas botellas con mensajes en su interior. Los escritos son sueños reales. «Invitamos a varias comunidades de distinto bagaje cultural, religioso y étnico a que los redactaran con la esperanza de que documenten los valores y aspiraciones actuales de cara a las generaciones futuras».

Pero, sin duda, la obra de mayor magnitud e impacto será *La corriente de cambio*, una ma-



JASON DE CAIRES



Hijo de padre inglés y madre guayanesa, DeCaires creció entre Europa, Asia y el Caribe. Se graduó en la Universidad de las Artes de Londres en 1998 y ya entonces era un buceador profesional que se había recorrido los mares de medio mundo. En 2004, cuando entraba en la treintena, consiguió combinar sus dos pasiones: la escultura y el buceo, práctica de la que ya era instructor. Quería que sus obras fueran útiles porque, además de apasionado del mar, se declara firmemente comprometido con la conservación de la diversidad marina y la solución fue crear un tipo de arte distinto: esculturas con las que construir arrecifes artificiales donde muchas especies de peces y corales, algunas en peligro de extinción, podrían proliferar. Disfrutar de su escultura figurativa se convertía así en un compromiso ecologista y, a la vez, en una invitación a la reflexión sobre la relación entre el hombre y la naturaleza.

Aficionado también a la fotografía submarina, algunas de sus instantáneas han sido premiadas en varias ocasiones y el conjunto de esculturas colocado en la Isla de Grenada consiguieron en 2006 el reconocimiento internacional por ser el primer espacio escultórico bajo el mar del mundo. A sus 35 años, DeCaires vive actualmente en México y es el director artístico del Museo Submarino de Cancún. Además de su obra en el Caribe, donde también colaboró con una universidad antillana de arte, ha realizado proyectos tanto públicos como privados y tiene esculturas instaladas en un canal de la ciudad inglesa de Cantenbury y en Grecia, donde optó por compaginar arte y naturaleza, pero en la superficie. En la obra ubicada en Creta, esculpió un botellón a partir de un gran trozo de piedra con perforaciones que, posteriormente, se rellenaron con tierra y semillas para que crecieran plantas.

rea humana de cientos de figuras que una vez sumergida parecerá los restos petrificados de una civilización difícil de ubicar en el tiempo. A lo largo de 150 metros y de más de 120 toneladas de peso, la instalación estará formada por una mezcla de hombres, mujeres y niños de todas las edades y épocas desde la antigüedad maya al mundo actual con la idea de sugerir una especie de *línea del tiempo* y generar un pensamiento positivo de cara al futuro basado en el respeto hacia la naturaleza y la dependencia del hombre a ella.

«Todas las figuras representan a personas de carne y hueso y la idea es que sean gente nativa del lugar», indica DeCaires. «Al principio no siempre pudo ser porque no era nada fácil convencer a alguien para aguantar durante horas tener escayola en la cara para sacar un molde, quizás porque tenían ciertas reticencias de mí o del proyecto». Ahora, en cambio, le llueven las peticiones. «¡Todo el mundo quiere ser inmortalizado!», bromea.

MODELOS DE LA ZONA Joaquín Adame, un pescador de Puerto Morelos y guía turístico, está feliz con haber accedido a ser un *Hombre en Llamas*. «A mis hijas les encantó y yo no pensaba al principio que iba a quedar tan bonito. Además, el objetivo final del proyecto es estupendo porque el turismo mal manejado rompe el alma del arrecife». Paz, que también se dedica al turismo sostenible y está caracterizado como un indio maya en *La corriente de cambio*, está de acuerdo. «Hay que dar un descanso a los corales y esta iniciativa ahora cuenta con el apoyo de todos».

De hecho, uno de los trabajos del Parque ha sido explicar y formar a los operadores turísticos locales para que prioricen la conservación del entorno. «Los corales están tan poco profundos que hay que tener mucho cuidado incluso para no golpearlos con las aletas y por eso hay que estar muy pendiente de los clientes cuando sales a bucear y explicarles claramente las precauciones», explica Paz.

Pese a ello, al principio hubo ciertas suspicacias. «Queríamos que se contara la historia de Isla Mujeres, con personajes de aquí y por



eso hubo ciertos comentarios... pero finalmente lo conseguimos», señala María Delgado, la presidenta de una de las cuatro cooperativas de la isla que, según cuenta, dependen enteramente del Parque Marino para su supervivencia.

«Como han salido algunas noticias ya hemos empezado a notar que hay gente que nos pregunta por el museo, aunque todavía está en construcción, así que estamos muy contentos porque creemos que la oferta es muy atractiva», añade. Delgado confía, además, en que el único escultor que hay en Isla Mujeres pueda incorporarse pronto al proyecto porque, a su juicio, el centro debe servir, además de para

proteger los arrecifes, para dar oportunidades de empleo a las comunidades de la zona.

El director del Parque coincide con esta visión aunque manifiesta que el futuro de las instalaciones está todavía por definir. «Ya se ha creado un comité para incorporar poco a poco obras de otros autores, pero todavía nos queda por decidir qué temática se va a priorizar», declara.

En cualquiera de los casos, el éxito parece garantizado. «Si impresiona ver las pocas estatuas que hay ahora cuando estén todas será alucinante, toda una experiencia», afirma la turista española. Ella, al menos, dice que volverá para verlo con sus propios ojos.



1 'La jardinera de la esperanza' es un canto al futuro del planeta.

2 Los moldes para las esculturas se han tomado de vecinos del área donde está el Parque.

PROFUNDAMENTE HUMANA

Anne Tyler, autora de obras maestras como 'El matrimonio amateur' o 'El turista accidental', y ganadora del Pulitzer en 1989 por 'Ejercicios respiratorios', vuelve a analizar con precisión y elegancia las relaciones personales en 'La brújula de Noé'.

La mecedora de Liam, donde él se había imaginado pasando tranquilamente la vejez, no era tan cómoda. Una simple frase, emplazada en el último tercio de *La brújula de Noé* (Mondadori, 22,90 euros), encierra un sutil, pero enorme trasfondo para definir la personalidad del protagonista de la última novela de Anne Tyler, una de las mejores escritoras del último medio siglo.

Maestra en la ardua tarea de describir las relaciones humanas, la norteamericana ha conformado desde sus primeras novelas (publicadas a mediados de los 60), un corpus literario magnífico, que todavía no ha encontrado en España el eco que su trabajo merece. Solo seis de sus 18 novelas se han traducido al castellano. Cuatro de ellas son las últimas que ha publicado (*Cuando éramos mayores*, 2002, reeditado en 2007; *El matrimonio amateur*, 2005; *Propios y extraños*, 2007; y *La brújula de Noé*), y los otros dos se corresponden con el que le hizo ganar el Premio Pulitzer en 1989 (*Ejercicios respiratorios*) y el libro que le granjeó lectores en todo el mundo gracias a su adaptación a la gran pantalla en 1988, *El turista accidental*.

En todos ellos, Tyler describe con una elegancia inusitada, sin aspavientos y con un refinado sentido del humor, la cotidianidad de seres que, a su pesar, se enfrentan a las vidas que les ha tocado vivir. Todos intentan (en muchas ocasiones sin éxito), discernir el sentido de su existencia entre pequeños gestos cotidianos.

La brújula de Noé arranca con la jubilación anticipada e imprevista de Liam, un hombre de 60 años que arrastra «dos matrimonios fracasados, tres hijas que llevan su propia vida y una hermana con la que habla poquísimas». El protagonista entiende ese giro inesperado como la llegada a su última etapa vital: «la de la recapitulación», donde «se sentaría por fin en su mecedora y reflexionaría sobre el porqué de las cosas».

Pero el aprendizaje nunca resulta tan sencillo como deseáramos. Y cuando creemos que ya lo hemos visto todo llega la vida y nos vuelve a sorprender, como le sucede a Liam, que a lo largo de la novela descubrirá que no es tan diferente de Noé, uno de los personajes que aparecen en el libro de colorear de su nieto Jonás, *Cuentos de la Biblia para pequeños*. «Noé no iba a ninguna parte. No había adónde ir. Él solo pretendía mantenerse a flote. Iba a la deriva, así que no necesitaba la brújula, ni timón, ni sextante (...) Noé no necesitaba que le indicaran el camino porque la Tierra estaba toda inundada, así que daba lo mismo», le explica al desinteresado niño.

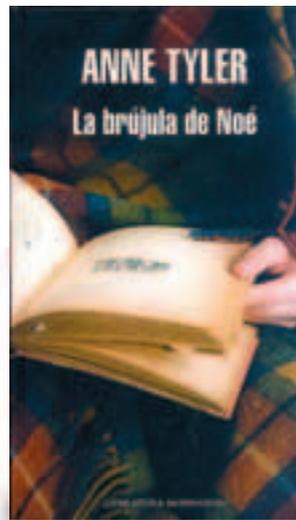
«Quiero que mi voz narrativa no sea reconocible, que sea un transparente panel de cristal a través del cual mis personajes puedan brillar por sí mismos», escribía Tyler en una entrevista concedida recientemente al *Baltimore Sun* (el periódico de la ciudad donde vive y donde transcurren todas sus novelas desde 1972).

De nuevo lo vuelve a conseguir, con la misma levedad y trascendencia que impregnaba a los resignados Pauline y Michael en *El matrimonio amateur*, el rena-



cer de Rebecca en *Cuando éramos mayores*, la incomunicación intercultural de *Propios y extraños* o el terrible vacío que sacude a Macon en *El turista accidental* tras la muerte de su hijo.

La supervivencia, los sueños, esperanzas, lamentos, ilusiones y miedos de sus personajes centrales vuelven a conmover en *La brújula de Noé*, consiguiendo una vez más una empatía absoluta del lector con sus protagonistas, seres normales, sensatos y cercanos, en un libro emocionante, que se cierra con un epítafio demoledor que no vamos a desvelar aquí.



«Despiértame, demuestra que esto es real». Lo cantan en inglés dos jóvenes salmantinas admiradoras de Damien Rice, Marta Martín y Alba Lucas, que con apenas 20 años integran Mess of Skirts, una formación que acaba de lanzar al mercado su EP de presentación: *11:11*. Compartiendo título con el álbum de debut de Regina Spektor, el compacto reúne tres temas grabados en los Estudios Dalamix y Peer Studio de la mano de José Luis de la Peña (productor ejecutivo de *Papito*, de Miguel Bosé), y sirve de inmejorable carta de presentación de dos jóvenes dispuestas a comerse el mundo, con una apuesta sonora limpia, con estribillos pegadizos y cuidadas letras que crecen entre atmósferas lánguidas (*Cold*) o rabiosas (*23rd*).

11:11 supone, además, el primer trabajo que publica la discográfica castellana y leonesa Plag Music, que tiene en nómina a otras bandas de esta región como los vallisoletanos eLe De eMe, los salmantinos Baden Bah! o los palentinos El Grito de Harpo, que se impusieron el pasado mes de octubre en la primera convocatoria del concurso Mescal, donde Mess of Skirts quedaron en segunda posición. Deudoras de la escena independiente contemporánea norteamericana, Marta y Alba se conocieron con 15 años en la Escuela de Música de Salamanca, pero no fue hasta el verano de 2008 cuando decidieron unir sus fuerzas y dar forma a la banda. Su colaboración comenzó con inocentes versiones de *Missy Higgins*, *Vetusta Morla* o *Tegan & Sara*, pero pronto comenzaron a componer sus propios temas, y a sus dos guitarras acústicas unieron el sonido de María Bailes al violonchelo, David Verdejo a la batería y Pablo Hernández al bajo, que han resultado fundamentales para conseguir el acabado que alcanzan en su primer trabajo, donde reúnen tres temas muy diferentes entre sí, que dan buena cuenta de sus posibilidades creativas. Distribuido por Warner Music en su soporte físico y digital, *11:11* es un notable punto y seguido en una trayectoria que no ha hecho más que empezar, y que promete extenderse como la pólvora.



ADICTOS A LA GUERRA

Sam Cahill, héroe de guerra, se marcha a Afganistán y desaparece dándosele por muerto. Su hermano, ex convicto, intenta ayudar a su cuñada y sobrinas. Se enamoran y un día el militar vuelve a casa. La guerra le ha traumatizado y ya no es el de antes. Y sospecha algo.

franc
nieto
texto

Ya sabemos que el cine americano muestra una enfermedad terminal en cuanto a ideas argumentales novedosas se refiere; así que una de sus fuentes de inspiración más directa es realizar *remakes* de películas que han funcionado en el extranjero. Este **Hermanos** que ahora comentamos es uno de estos casos: su predecesora fue una cinta danesa estrenada en nuestro país hace algo más de un lustro realizada por Susanne Bier e interpretada entre otros por la guapísima Connie Nielsen (**Gladiator**).

Tiempo después, el avisado productor Sigurson Sighvatsson, quien trabaja a caballo entre los países nórdicos y EEUU (ha producido algunas películas conocidas como **Arlington Road** o **K-19, the widow maker**, dirigida por la oscarizada Katryn Bigelow), vio posibilidades en la historia y convenció a Jim Sheridan (**En el nombre del padre, The boxer**) para que se pusiera al frente del proyecto. El filme trata de manera intimista la historia de dos herma-

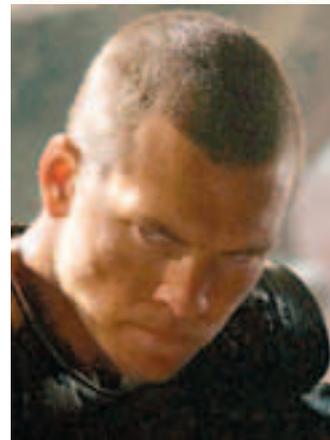
nos que parecen el ying y el yang. Uno, militar condecorado a punto de partir

a Afganistán, y el otro, pendenciero y camorrista, que acaba de salir de la cárcel. El primero, interpretado por un Tobey Maguire que parece querer centrarse en roles más profundos tras sus aventuras arácnidas, vivirá una experiencia horripilante en su periplo bélico dándosele por muerto, ocasión que aprovechará el segundo, al que da vida Jake Gyllenhaal, para encarrilar su vida y de paso ocupar el puesto como cabeza de familia que el supuestamente finado dejó, enamorando a su cuñada (Natalie Portman) y cuidando de sus sobrinas.

Cuando el soldado vuelve, el lío estará montado. Ésta es la premisa de una película que deja frío. Desde luego, Sheridan nos ha ofrecido a lo largo de su trayectoria platos mucho más acabados y apetecibles, y quizás por eso esta cinta nos sepa a muy poco. La fuerza y energía que irradiaban sus filmes irlandeses parecen haberse atemperado con el inexorable paso del tiempo, y amparándose en una historia supuestamente intimista muestra una desgana e inapetencia fílmica alarmantes. La dirección de actores deja mucho que desear, y éstos se limitan a cumplir su cometido sin fe ni espacio para el lucimiento individual o colectivo. Incluso las escenas que ocurren en el campo de batalla, que suelen ser sinónimo de nervio y acción, aquí se resuelven de forma griscea y plomiza, si bien hay que reconocer que en la escena más cruda que acontece a lo largo del metraje, aquella en la que el protagonista debe de elegir entre morir o ajusticiar a su compañero (situación vista ya en **Ciudad de Dios**, de Fernando Meirelles) se atisba un destello del genio que un día el realizador insufló a sus producciones más exitosas. Menos mal que el solvente trío protagonista es capaz de evitar el naufragio.

javier m. faya
coordinación

PRIMERÍSIMO PRIMER PLANO

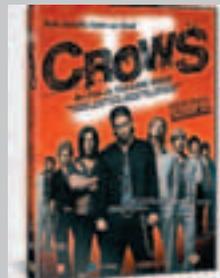
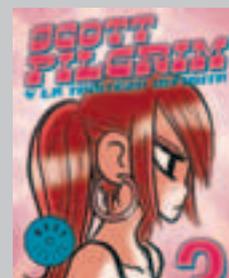


No, no es Wayne Rooney el muchacho de la foto de al lado. No, no, igual ya te suena porque lo pudiste ver en **Terminator: Salvation**, donde daba vida -es un decir- a un robot muy humano. Para que no se nos olvidara la cara de **Sam Worthington**, se consagró estas Navidades siendo el protagonista de **Avatar**. Aunque no se luzca mucho, ahora con **Furia de titanes** goza de un rol absoluto. Por cierto, si puedes, disfrútala en 3D.

EL CONCURSO

VER Y LEER

Dentro de poco, el cómic **Scott Pilgrim** será llevada al cine. ¿Cuándo? Si no quieres alguno de estos dos libritos, igual te interesan las dos entregas del filme japonés **Crows**. ¿A que no sabes cómo se llama el director de la cinta y de quién es familia? Escribe cuanto antes a: ci-ne@serviciosdepremsa.com. ¡Suerte!



TENDENCIAS



MEDION TOUCH X9613

En los tiempos que corren, una cosa está clara: en el mundo de los *gadgets* hay que buscar lo más innovador, con el mejor diseño y con todas las prestaciones que se puedan unir en un solo dispositivo. De ahí que lo que hoy traemos a nuestras páginas sea digno de mención, puesto que reúne todas esas características.

Quizá sea uno de los complementos más completos que te hemos presentado en las últimas semanas y, por eso, nos gusta. Es el Touch X9613 de Medion, un innovador sistema multitáctil que combina las capacidades de un ordenador con las funcionalidades de un equipo de música y un televisor, permitiéndote ahorrar espacio y aumentando tu comodidad.

Se trata de un dispositivo único que posibilita la edición de imágenes, escuchar música y conectarte con facilidad a internet.

Incorpora dos pantallas. La principal es multitáctil y es de 24 pulgadas, mientras que la otra, más pequeña, actúa como barra de herramientas.

Posee una capacidad de almacenamiento en disco duro de 1 Tb y utiliza el sistema operativo Windows 7.

Cuesta 1.899 euros.

Si quieres saber más, entra en www.medion.com.

TODO EN UNO CON DISEÑO

Televisor, reproductor de música, lector de imágenes... El nuevo Touch X9613 de Medion te ofrece un buen número de prestaciones en un único dispositivo.



DISFRUTA DEL SONIDO ENVOLVENTE EN TU SOFÁ



NATUZZI SURROUND

¿Quién no disfruta en un buen sofá? ¿Y de la buena música? Estas dos preguntas ya se pueden unir en una sola, porque llega un mueble maravilloso con altavoces integrados, que te permitirán gozar del mejor sonido de la televisión, tu reproductor o la radio.

El sofá Surround de Natuzzi incorpora un sistema de audio que cuenta con un dispositivo para conectar el iPod y dos amplificadores del volumen que te ofrecen un sonido envolvente. Para que una vez que ya estás disfrutando de la música no tengas que moverte, este mueble cuenta con un mando a distancia.

El Surround cuesta unos 5.000 euros, pero también hay una butaca de la misma compañía que se llama Sound, cuenta con unas prestaciones similares y tiene un precio de 2.500 euros.

Para más información, entra en www.natuzzi.es.

UN MÓVIL PENSADO PARA CONECTARSE A INTERNET

ACER BETOUCH E110

Si lo que buscas en un teléfono, además de las llamadas y los mensajes, es disfrutar de internet, aquí tienes tu móvil idóneo. Es el Acer beTouch E110, un *smartphone* con una sencilla interfaz táctil y conectividad de alta velocidad.

Diseñado para un manejo cómodo, tiene una pantalla de inicio personalizable de cinco páginas. El monitor táctil súper sensible es de 2,8 pulgadas, viene con una práctica tecla de navegación, incorpora un teclado virtual con texto predictivo y se le puede integrar un Qwerty.

El beTouch E110 ha sido pensado para mantenerte en contacto con tus amigos y tener pleno control de tus comunicaciones. Para ello, está equipado con el sencillo sistema operativo Android, que te permitirá disfrutar de la interactividad y la libertad móvil.

Viene con un amplio conjunto de aplicaciones preinstaladas, como el servicio de *streaming* gratuito Acer Spinlets, con el que puedes navegar y escuchar canciones de las principales compañías y sellos discográficos y publicar de inmediato lo que encuentres en los sitios web; el reproductor Nemo para disfrutar al máximo los contenidos multimedia; Facebook; Acer UrFozz te permite crear una *réplica* virtual de ti mismo, añadir tu perfil y marcadores, y luego publicarlos en tus redes sociales; y Twidroid, la aplicación *Twitter* plena de prestaciones más popular para la plataforma Android preinstalada.

Además, no solo ofrece servicios de red, sino que también cuenta con una cámara de 3 megapíxeles y una radio FM.

Disponible en negro y azul oscuro, cuesta 159 euros como terminal libre.



UNA PINZA EN LA SOLAPA



MEMUP KLIP STREET

Fíjate en la gente que va sola por la calle. Algunos van a trabajar, otros a una cita, hay quienes acuden al médico y varios simplemente pasean. Cada uno tiene una meta, pero muchos tienen en común que llevan cascos para escuchar música.

Cada vez más, los fabricantes son conscientes de esta tendencia y, por eso, hacen los reproductores pequeños, casi diminutos, para que no pesen. Pero desde Memup lo que han pensado es en la comodidad a la hora de transportarlo. Por eso, han lanzado el Klip Street, un lector Mp3 con forma de pinza, para que lo enganches en tu chaqueta como si fuera un broche.

Con una capacidad de 4 Gb y una autonomía de cinco horas en modo audio, lo que no sobresa, precisamente, es la discreción, ya que lo encontraremos en un narado color naranja.

Ultraligero y acompañado de cascos, este dispositivo cuesta 26 euros.

AÍSLATE DEL MUNDO CON EL MEJOR SONIDO

SONY MDR-RF4000K

Tenemos un compañero que se ha quejado de que en los últimos números estamos abusando de los portátiles y los teléfonos. Igual no le falta razón, pero también sirve de excusa que las compañías dedicadas a esos dispositivos son, precisamente, las que más novedades lanzan. Al preguntarle que cuáles eran los aparatos que echaba en falta, nos comentaba que le gustaría que hablásemos de auriculares inalámbricos. Y cuál fue nuestra sorpresa cuando apenas un día después, desde Sony nos anunciaban los nuevos MDR-RF4000K, que ofrecen un diseño cerrado y un alcance de hasta 30 metros.

Con un exterior muy atractivo, se complementan con la base de recarga de batería, que dura hasta seis horas, aunque también podemos utilizar pilas pequeñas.

Si te gusta disfrutar de la tele con algo de privacidad, estos dispositivos son perfectos, ya que reciben un refuerzo de graves y cuentan con diafragmas de 40 mm.

El control de volumen viene integrado en los cascos, que pesan algo más de 200 gramos.

Por el momento desconocemos el precio, pero estarán a la venta a finales de este mes.



EFECTOS DE LA NARCOLEPSIA

- Somnolencia diurna excesiva en situaciones pasivas como ver la tele o ir al cine.
- Sueño incontrolable también mientras se habla o se come.
- Cataplejía (pérdida de fuerza de todo el cuerpo) como resultado de una emoción.
- Trastornos de alimentación.
- No descansar bien por la noche.

Puede surgir en cualquier momento, aunque la franja de edad en la que es más probable que aparezca se sitúa entre los 15 y los 35 años con un síntoma que termina por convertirse en costumbre: exceso de somnolencia diurna. Pero no es el único, porque también suele ir acompañado de sueño nocturno de mala calidad, parálisis de sueño, alucinaciones, trastornos de la alimentación o cataplejía. Ésta última consiste en episodios de uno o dos minutos en los que el cuerpo pierde toda su fuerza, en los que el paciente permanece consciente y a los que se llega cuando la persona ha tenido alguna emoción como reírse con un chiste, emocionarse con el final de una película o enfadarse con alguien.

En realidad, la narcolepsia es una patología neurológica crónica que afecta a 30.000 personas en España y que se caracteriza por una desorganización del ciclo vigilia-sueño, cuyo síntoma más incapacitante es la sensación constante de sueño durante las horas de sol. Las ganas de querer cerrar los ojos para descansar son irresistibles y hacen que el enfermo se duerma en situaciones impensables: mientras se habla, estando de pie, comiendo e incluso conduciendo; lo cual hace que se multiplique por siete el riesgo de sufrir un accidente de tráfico. Esta sensación ha sido reconocida como el mayor riesgo para la salud pública: tiene un profundo impacto en la calidad de vida, provoca un trastorno en la atención mantenida impidiendo logros escolares y aumentando también el riesgo de accidentes laborales.

clara
guzmán
texto

Según el doctor Alex Iranzo, neurólogo del Hospital Clinic de Barcelona, este trastorno surge «porque el cerebro no produce la proteína hipocreatina, secretada en el hipotálamo, que sirve para estar despiertos. Esto sucede entre el 90 y el 95 por ciento de los casos, pero las causas por las que estas personas no la generan es algo que se desconoce», apunta este experto. Se piensa que puede ser debido a una combinación de factores heredados o también a otros de carácter ambiental.



Los especialistas creen que una infección por estreptococo -unas anginas, por ejemplo- en una persona con un sistema inmune susceptible, podría ser el desencadenante de la afeción a través de una respuesta autoinmune del propio organismo hacia esa parte del cerebro (hipotálamo).

UN BUEN DIAGNÓSTICO En cuanto a la identificación de esta patología, para que un paciente sea diagnosticado de manera co-

rrecta es necesario un análisis exhaustivo por parte del neurólogo: realización de una historia clínica y varias pruebas complementarias como un estudio del sueño nocturno y diurno o la obtención, en algunos casos, de un análisis del líquido cefalorraquídeo. Desde el punto de vista psicológico, existen también alteraciones intrínsecas a la enfermedad, ya que el afectado tiene falta de comunicación con su entorno, se aísla y sufre un exceso de control emocional.

El Grupo de Trastornos de la Vigilia y el Sue-

DIFÍCIL DESPERTAR

En ocasiones se confunde con apnea del sueño, debido a que esta enfermedad provoca somnolencia, pero la narcolepsia causa un mayor desajuste entre la vigilia y el sueño, haciendo que el paciente se vea obligado a combinar de manera particular su horario y hábitos de vida.



ño de la Sociedad Española de Neurología (SEN) ha pedido recientemente mayores medios y recursos que permitan dar a conocer este mal entre la sociedad para agilizar así el tiempo de diagnóstico y ayudar a aumentar la calidad de vida de los enfermos. Y añaden que el retraso en la detección se debe principalmente a la falta de información sobre la dolencia, no solo en el ámbito sanitario sino también en el social.

En general, los pacientes saben cómo sobrellevar su afección y poseen trucos para evitar

las situaciones embarazosas: algunos tratan de no reírse para no sufrir episodios de cataplejías o se dan pinchazos y procuran echarse pequeñas siestas de cinco minutos con el fin de que no les entre sueño inesperadamente. Además, disponen de tratamiento farmacológico que puede lograr eliminar los síntomas. En palabras del doctor Iranzo, «con estas terapias se logra reducir en un 50 por ciento la somnolencia diurna y en un 80 por ciento la cataplejía y el sueño fragmentado por la noche».



UN ATAQUE DE SUEÑO

Imagínese la situación: se sienta tranquilamente en el sillón y, de pronto, le llega un sueño irresistible. Se le cae la cabeza y se queda dormido 10, 12, 15 minutos. Después se despierta como si nada hubiera pasado, pero con la sensación de haber recuperado el tono, como tras una breve siesta. No tendría mayor importancia si no fuera porque tres o cuatro horas más tarde, otro ataque de sueño le llegará al cerebro y otra vez el sueño le vencerá. Y así siempre tras ese lapso de tiempo y sin diferenciar la actividad que usted desarrolla normalmente. Un sueño que no puede controlar, un sueño insuperable que le llega en pleno trabajo, por ejemplo.

Hay que descartar los problemas que pueden causar hipersomnias diurnas como es el insomnio, las apneas o el síndrome de piernas inquietas. No hay razón aparente, ni causa que lo justifique. Es la narcolepsia. No se sabe por qué se produce aunque parece deberse a un déficit en una determinada proteína cerebral. Tiene una ligera tendencia hereditaria y carácter crónico. Tampoco hay un tratamiento que la cure aunque sí pueden tratarse sus síntomas.

Afecta por igual a los dos sexos y, cosa curiosa, suele presentarse a edades muy jóvenes. Las últimas investigaciones señalan un origen genético en la enfermedad.

El diagnóstico suele realizarse a partir de las vivencias del enfermo y, sobre todo, con la polisomnografía; es decir, con el control de distintos electrodos mientras se duerme y registrados en la unidad de sueño. Uno de los datos que primero va a denunciar la narcolepsia es la facilidad para quedarse dormido. Quien la sufre se duerme muchísimo más rápido.

También se debe destacar que muchos de los que padecen esta afección sufren también cataplejía, que es enormemente llamativa. Porque, de pronto, el enfermo puede derrumbarse de forma fulminante. Pierde, de golpe, el tono muscular, como si estos se quedaran de repente sin fuerza. Es un problema serio, aunque no es, por fortuna, muy frecuente, ya que se calcula que puede afectar a menos del 0,05 por ciento de la población. A este porcentaje se le suele controlar los síntomas con antidepresivos y estimulantes.

**ramón
sánchez
ocaña**
experto en
salud



APRENDER JUGANDO 'ON LINE'

Alejandro tiene 13 años. Como todos los niños va al colegio desde por la mañana y, por la tarde, al igual que tantos otros escolares, acude a la academia de inglés martes y jueves. Los lunes toca Conservatorio y, como es un niño muy creativo, los viernes va casi dos horas a un aula de pintura. Él es un chico inquieto y también muy movido, pero apenas le queda tiempo el fin de semana para ir a jugar algún partido de baloncesto con sus amigos de clase, pues hay que contar que no tenga demasiados deberes o algún examen que preparar. La atareada vida académica de Alejandro no le deja casi tiempo para el deporte y es comparable a la de Irene, Blanca y Pablo, algunos de sus amigos de clase, con los que empieza a compartir también algún ratito de ocio sedentario en el ordenador, con los *chats*, siempre controlados por sus padres.

Pero en estas primeras *incursiones* en internet, los más pequeños tienen también herramientas aptas para su edad de las que pueden sacar buen provecho. Este es el caso de la web **www.citysalud.es**, una página dedicada a niños y adolescentes que pretende ser una alternativa divertida para inculcar hábitos saludables en este sector de la población desde los primeros años de vida, momento en el que se forja la personalidad futura del ser humano.

osaca
texto

La herramienta que ha puesto en marcha la Fundación Pfizer tiene como principal objetivo acercar las costumbres saludables a los chavales, ya que, según las últimas encuestas, casi el 30 por ciento de los niños y adolescentes españoles tiene problemas de obesidad, el 13 por ciento nunca hace deporte y, en el rango de edad comprendido entre los 14 y 18 años, un 10 por ciento ha empezado a fumar.

Internet se ha convertido en una herramienta de gran utilidad para la difusión de los hábitos de vida saludables. La web **www.citysalud.es** propone a los más pequeños un divertido juego a través del cual tienen a golpe de ratón una valiosa información para aprender a cuidarse desde una edad temprana, sin dejar de lado la diversión.

«Las costumbres que se adquieren durante la infancia se convertirán en modelos de conducta en la edad adulta. Por eso es fundamental inculcar valores sociales y hábitos saludables desde pequeños», insiste Celso Arango, Jefe de la Unidad de Adolescentes del Hospital Gregorio Marañón de Madrid.

EN EL FUTURO City Salud es una ciudad del futuro que los niños deben recorrer a través de diferentes escenarios en los que resolverán 58 pruebas con las que se va recopilando información sobre salud. Para superar estas pruebas, el jugador podrá consultar unas fichas que tratan sobre diferentes temas, como el agua y la hidratación, el uso de las nuevas tecnologías, tener una animal en casa, o los buenos modales. Estos contenidos, que son de un alto nivel educativo, se pueden utilizar también en el centro educativo y son una herramienta muy útil para que los padres se involucren en la educación de sus hijos a través de la red.

De esta forma, los progenitores podrán inculcar hábitos saludables a los más pequeños y proponer nuevas actividades en el hogar. Organizar unas Olimpiadas en casa, elaborar una limonada casera para conocer el consumo diario de agua de una familia, jugar a ser reportero por un día, realizar juegos de papiroflexia o fabricar jabón son algunas de las divertidas actividades que ofrece City Salud.



LA EDAD PREVISTA DE JUBILACIÓN Y EL SENTIDO COMÚN

Desde hace unos dos años vengo hablando con personas mayores de 65 años que, por su estado físico y mental, lamentan el hecho de estar jubiladas. Recuerdo el caso de una profesora que incluso cayó en un estado depresivo porque se encontraba «fuerte como un roble», según sus propias palabras, y le hubiera venido muy bien no retirarse hasta los 68-70 años. En el colegio donde había ejercido las dos últimas décadas le dijeron que podía asistir cuando quisiera para colaborar y ayudar a la profesora que le había sustituido, y esto le dio la vida.

Es un hecho que, a día de hoy, a finales de la primera década del siglo XXI, una persona de 65 años puede estar perfectamente capacitada para rendir sin el menor problema en determinadas profesiones. Pues bien, si nuestros políticos utilizaran algo tan normal como el sentido común, dejarían que quienes lo deseen marquen su propia edad de jubilación, una vez superados los 65 años. Se encontrarán con la agradable sorpresa de que con un poco de incentivo económico, por el hecho de seguir trabajando unos años más, no sería necesaria la aplicación de leyes drásticas y poco prácticas. Hay profesiones demasiado duras y agotadoras en las que incluso la jubilación debería ser antes de los 65. Por el contrario, profesores, jueces, médicos, abogados, ingenieros, economistas... que se mantengan en plenitud de sus facultades y puedan seguir aportando a la sociedad su sabiduría y experiencia, podrían jubilarse de forma voluntaria a los 70 años.

Dar oportunidades, ofrecer y sugerir alternativas, incentivar económicamente o de cualquier otra manera a las personas que optaran por retirarse del mercado laboral aun superada la edad legal de jubilación, sería una medida inteligente, de sentido común al alcance de todos y sin traumas ni preocupaciones para nadie.

¿Dónde está el problema? En que no caemos en la cuenta de que sigue siendo verdad que «el sentido común es el menos común de los sentidos». Un sabio de nuestros días me decía hace unos meses que hay personas que si hubieran programado y diseñado las cosas para que todo saliera fatal, no lo habrían hecho peor. Su frase era: «Ni queriendo, ni haciéndolo adrede, lo habrían hecho más rematadamente mal». Por favor, un poquito de sentido común para este país nuestro, cuanto antes, no solamente en el tema de la jubilación, sino en todo.

bernabé
tierno
psicólogo y
escritor

GLAUCOMA

IMPORTANTE: DETECTARLO A TIEMPO

El glaucoma afecta ya a más de 80.000 españoles, pero aproximadamente la mitad lo desconoce. La edad, los antecedentes familiares y la presión arterial elevada son algunos de los factores de riesgo de un trastorno de la visión, que es la segunda causa de ceguera. La Asociación del Glaucoma para Afectados y Familiares (AGAF) ha hecho una llamada de atención sobre la necesidad de que este problema obtenga el reconocimiento de enfermedad crónica y neurodegenerativa y reivindica la importancia de mejorar su detección precoz y la atención a los afectados. Para su presidenta, Mercedes Blázquez, «es clave hacer un diagnóstico precoz para evitar que evolucione y tenga consecuencias graves. Para ello se debe acudir periódicamente al oftalmólogo y hacerse las revisiones oportunas».

TUBERCULOSIS



UN TRASTORNO EN AUJE

La tuberculosis es una enfermedad curable desde hace más de 40 años, pero aún resulta la patología infecciosa humana más importante que existe en el mundo. Por eso, el pasado 24 de marzo se celebró el Día Mundial de este mal, con el fin de hacer ver que es perfectamente diagnosticable y puede ser superado por los afectados. Se espera que, con los años, también esté erradicado. De momento, la OMS calcula que un tercio de la población está actualmente infectada y entre un cinco y un 10 por ciento desarrollará la patología en algún momento de su vida, por lo que hay que buscar nuevos fármacos que eliminen las resistencias actuales de la bacteria.

CONOCIENDO LA ENFERMEDAD MENTAL

Sentimientos tan comunes como la tristeza o la angustia pueden llegar a convertirse en afecciones cuando se mantienen a lo largo del tiempo. Éstos, y otros trastornos más graves, cada día se conocen más y mejor.

El conocimiento más profundo de las enfermedades mentales, desde los aspectos neurobiológicos hasta los sociales y psicológicos, están permitiendo mejores sistemas de diagnóstico y manejo de los enfermos. Esto ha dado lugar a la revisión de las clasificaciones de las patologías relacionadas con la mente por parte de la Asociación Americana de Psiquiatría y de la Organización Mundial de la Salud. Según ha explicado el profesor Juan José López-Ibor, jefe de Servicio de Psiquiatría del Hospital Clínico San Carlos de Madrid, con motivo del último simposio científico de la Fundación Lilly, «las nuevas clasificaciones depurarán e introducirán aspectos relacionados con la patogenia de la afección, es decir, con los mecanismos biológicos, físicos y/o químicos que la provocan». En el ámbito europeo ya se ha creado la primera Línea de Estrategia en Salud Mental (ESM), que trata de reducir, como una de sus primeras medidas, las cifras de suicidios, la mayoría de ellos consecuencia de alguna patología mental.

En el mundo existen 600 millones de personas con trastornos mentales. Situaciones como el estrés, los desastres naturales, las crisis económicas o las guerras son responsables directos del incremento del riesgo de padecer un mal de este tipo. Las más frecuentes son la depresión y la ansiedad; sin embargo, las que más contribuyen a aumentar la carga social son la esquizofrenia y la demencia. Según recuerda el doctor José Antonio Gutiérrez, director de la Fundación Lilly, «la genética y la neurobiología están iluminando la biología de las enfermedades psiquiátricas». Así, explica, «se están haciendo importantes esfuerzos investigadores para descifrar las causas y mecanismos por los que el cerebro enferma».



El ambiente que nos rodea juega un papel importante en el desarrollo de este tipo de afecciones. Y lo cierto, según el doctor Norman Sartorius, profesor asociado en la Escuela de Salud Pública Johns Hopkins, de Baltimore, «es que muchos de los mecanismos de ayuda y defensa frente a las alteraciones

mentales han desaparecido, como es la protección y apoyo de la familia, hasta ahora un reconocido elemento básico para una buena salud cerebral. Por tanto, se hace necesario buscar otros mecanismos de defensa que permitan lograr un equilibrio y reducir las consecuencias de estos trastornos».



dra. pilar
riobó
médico
especialista en
endocrinología
y nutrición

La lucha para frenar los crecientes casos de obesidad se centra en evitar la ingesta masiva de comida y fomentar el ejercicio. Además, se ha intentado que las industrias alimentaria y del ocio sedentario cambien su producción, un aspecto que no están dispuestas a variar por las posibles pérdidas económicas.

DOS MUNDOS OPUESTOS

La epidemia de obesidad que nos invade es un problema de salud pública de primer orden. Tan importante es que los adolescentes americanos actuales van a ser la primera generación que va a tener una esperanza de vida menor que la de sus padres, debido a esta patología y sus complicaciones. Además, también está aumentando en los países de economías emergentes, que ven cómo aumentan sus tasas de ciudadanos con sobrepeso. Por ejemplo, en China, donde apenas unos años atrás su máximo problema era cómo alimentar a su población, actualmente el seis por ciento de la misma es obesa. Por lo tanto, parece que el desarrollo de un país va ligado inexorablemente a un aumento del volumen físico de su población.

Ante esta situación, nos planteamos cómo hacer frente a la obesidad, sin que hasta el momento actual se haya encontrado una fórmula que sea realmente eficaz. Las medidas encaminadas a provocar cambios en el estilo de vida y los hábitos alimentarios establecidas en muchos países, no han logrado detener el avance imparable de este trastorno. Es más, no solo no han conseguido estabilizar la prevalencia, sino que la obesidad ha seguido aumentando progresivamente. No están claras las causas de este fracaso. Intentar que las personas cambien su forma de comer y evitar el sedentarismo imperante es una tarea difícil, especialmente en el ambiente en que nos movemos, que favorece la ingesta excesiva de calorías y la escasez de ejercicio físico; es lo que se ha llamado el *ambiente obesogénico*.

En España se ha desarrollado la *Estrategia NAOS* -siglas de Nutrición, Actividad, Obesidad y Sedentarismo- por parte del Ministerio de Sanidad y Consumo con este fin. Parte de esta iniciativa se desarrolla con la industria alimentaria para conseguir unos productos más adecuados desde el punto de vista nutricional. Sin embargo, los intereses de este sector chocan frontalmente con una de las causas de la obesidad: la sobrealimentación. Para compensar esta ingesta excesiva se ha recomendado equilibrarlo con ma-



LOS INMIGRANTES SON UN SECTOR POTENCIAL PARA PADECER ESTE MAL, YA QUE ES DIFÍCIL ASIMILAR EL PASO DE LA SUBSISTENCIA A LA OPULENCIA

yor actividad física. Pero entonces también nos estrellamos con la industria del ocio sedentario (ordenadores, películas, consolas, etc.) que tampoco está dispuesta a disminuir sus ventas y mermar sus beneficios.

Otra opción es la investigación en esta enfermedad. El gran problema es que sus resultados no se obtienen hasta medio-largo plazo y eso hace que los beneficios no sean tangibles en poco tiempo y, por lo tanto, no es muy atractivo invertir en estudios de este tipo. Sin embargo, mi opinión es que dedicar dinero y esfuerzos con este objetivo se ha convertido en algo imprescindible. Además, hay que continuar con las campañas de sensibilización a la población general. Habrá que hacer hincapié con las clases socioeconómicas más débiles, las más afectadas por la obesidad, y, en concreto, con el colectivo de inmigrantes, ya que muchos de ellos vienen de una cultura alimentaria de subsistencia (comer todo lo que se pueda, si se logra encontrar alimento) y pasan directamente a la cultura de la opulencia, de los excesos. Pasar de forma rápida de un sistema a otro es muy difícil de asimilar y sus consecuencias suelen ser un aumento de peso importante entre los estratos más desfavorecidos de la ciudadanía, al igual que ha ocurrido con la población hispana de Estados Unidos.

Y mientras en el mundo desarrollado luchamos desesperadamente por buscar una solución al problema de la obesidad, existe otro medio mundo que muere de hambre...



GASTRONOMÍA



«CUANDO LAS COMAN LOS SOLDADOS»

El alto precio de las primeras anchoas del Cantábrico tras la veda trae a la memoria lo esperados que eran hace años los productos de temporada.

Hace unos días fue noticia de alcance nacional el precio de las anchoas en los mercados del País Vasco: nada menos que a 28 euros el kilo. Bien es verdad que se trataba de anchoas del Cantábrico, del Golfo de Vizcaya, donde llevaba cinco años prohibida su captura. Eran, claro está, las primeras de la temporada, que empieza ahora. Como novedad está bien, claro que sí. Lo del precio... bueno, los caprichos hay que pagarlos. Y ser los primeros en comer algo es un capricho. No me cabe la menor duda de que las anchoas, incluso del Cantábrico, moderarán considerablemente su precio a medida que avance la marea; tampoco de que más adelante, con las aguas más calientes, vendrán mejores. Pero éstas son las primeras, y...

En el fondo estas cosas son bonitas. Estamos viviendo desde hace mucho tiempo en un mundo en el que en lo referente a la gastronomía apenas quedan productos de estación: puede conseguirse prácticamente de todo en cualquier sitio y todo el año. Vaya usted a decirle a alguien de menos de 30 años que antes solo había tomates o judías verdes en verano, o naranjas en invierno: están acostumbrados a ver todas esas cosas en el mercado de enero a diciembre.

Pero todavía quedan algunas cosas que solo se pueden comer cuando las hay, y solo las hay cuanto toca que las haya. Las anchoas, por ejemplo: hay que esperar a la primavera. Después, por San Juan, vendrán las sardinas. Pero antes tendremos la explosión primaveral, con delicias como los espárragos blancos, los guisantitos lágrima, los *perretxikos*... Todo ello, en los primeros días, se cotizará a unos precios casi disuasorios. Y digo *casi* porque a un *gourmet* ilusionado con un *primeur* no le disuade casi nada.

De todos modos, el hecho es que las cosas que tienen temporada tienen, también, precios que van bajando del principio al final. Es lógico. Cuando yo era un crío, en los primeros días veraniegos estaba atento a la llegada de las fresas. Hoy, como saben ustedes, hay fresa, más bien fresón casi gigante, casi todo el año. Entonces, no: en verano. Cuando veía fresas en una frutería me faltaba tiempo para correr a casa y anunciar su llegada. Mi abuela era quien manejaba la intendencia casera, y cuando yo, alborotado, le preguntaba cuándo traería fresas a casa, contestaba, muy seria: «Cuando las coman los soldados». O sea: cuando el precio se hubiese moderado bastante.

No ha llegado a Madrid ninguno de los 500 kilos de anchoa capturados en aguas cantábricas. De haber sido así, y de haberlo visto, seguramente hubiese caído en la tentación. No sé. En casa, las anchoas, o boquerones, o bocartes, que son solo algunos de los muchos nombres que recibe este pescadito, las solemos poner sencillamente fritas, la mayor parte de las veces abiertas y sin espinas; no les hace falta más para ser un bocado excelente.

Hubo un tiempo en el que fuimos muy devotos de los boquerones en vinagre, de los que se consumen -¿se consumían?- toneladas en Madrid; pero la aparición del anisakis hizo que nos retrajéramos bastante de este aperitivo tan habitual en las barras madrileñas. Lo mismo nos pasó con el llamado *matrimonio*, consistente en un lomo de boquerón en vinagre colocado sobre una rebanada de pan semitostado al lado de un filete de anchoa en aceite de oliva.

Que eso sí que tiene vucencia. Anchoas de L'Escala, anchoas de Cantabria... Estas últimas se encuentran con mayor facilidad y dan menos trabajo: simplemente, abrir la lata. Aquí sí que no compensa racanear en el precio: unas anchoas en aceite deben tener un aspecto brillante, limpio, impecable, sin *barbas* ni espinitas, con el punto justo de sal, aceite de calidad... y todo eso cuesta. Pero merece la pena. Abre uno la latita... y el festín está asegurado.

Las cosas han cambiado mucho. Ya no es obligatoria la *mili*, ya la mayor parte de los alimentos están disponibles todo el año. Pero, qué quieren que les diga, cada vez que observo que ha llegado al mercado alguno de estos productos que todavía mantienen una temporada estricta, al tiempo que me dispongo a adquirir una muestra para probarlo, hay un segundo en el que me pregunto si *lo comerán los soldados*. Son... recuerdos de otros tiempos.

EL VINO

BALTOS

D.O. BIERZO

De la bodega Dominio de Tares, este tinto es elaborado en su totalidad con la variedad mencía -característica del Bierzo- procedente de cepas en vaso de más de 40 años de edad, de bajas producciones.

Los viñedos están ubicados en el paraje denominado Cabanelas en la localidad leonesa de Valtuille de Abajo. La zona se caracteriza por suaves laderas orientadas hacia el sur, formadas por suelos arcilloso-calcáreos.

Cata:

Este vino de color rojo picota con tonos violeta aporta agradables sensaciones de fruta roja y una leve nota de su paso por madera. Se trata de un caldo con todas las virtudes de una denominación de origen al alza.

Consejos:

Vale la pena gastar los aproximadamente ocho euros que cuesta la botella de este vino de edición limitada. Como buen caldo leonés, acompaña perfectamente un guiso de caza.



TECHNOMARINE

CLÁSICOS VERSIONADOS

Inspirado en la fuerza y en la gran precisión de los deportes de alto rendimiento, la colección UF6 de Technomarine combina un diseño vanguardista y una amplia gama de movimientos. La novedad dentro de ella es el cronógrafo Yachting, especialmente preparado para la práctica de la vela y la competición en regatas. Para ellas versiona el famoso modelo Cruise, un reloj emblemático de la firma desde que fue lanzado en 1999, ofreciendo a sus clientes unas divertidas y originales combinaciones de diamantes y caucho.

Esta temporada se amplía la colección **UF6** con una pieza única, el **Jumbo UF6 Yachting**.

FICHA TÉCNICA

JUMBO UF6 YACHTING

CHRONOGRAPH: Movimiento Suizo de Movimiento Swiss ISA 8270. Sorprendente caja de 45mm de acero inoxidable 316L. Bisel de aluminio en color azul o acero inoxidable chapado en oro rosa. Cristal de zafiro antirreflejante. Correa de caucho de color negro.



TECHNOMARINE lanza una nueva versión del modelo Cruise, **Cruise Pink Gold**.

FICHA TÉCNICA

CRUISE PINK GOLD: Movimiento OS60. Caja de acero inoxidable 316L. Bisel de acero inoxidable 316L chapado en oro rosa. Esfera: plata / negra / rosa / lila. Correa de caucho de color negro / blanco / rosa / lila / transparente. Cierre de hebilla sencilla de acero inoxidable 316L chapado en oro rosa. PVP recomendado: 450 euros.

TIEMPO DE VALORES SEGUROS

Suiza ha acogido la 38 edición de Baselworld, el principal salón de relojería que marca las tendencias anuales. En la cita se respiró un moderado optimismo y el lujo convivió con la mesura. La mayoría de las propuestas coincidieron con las novedades que aquí se presentan: una vuelta a estilos duraderos. En tiempo de crisis, la apuesta son los valores seguros

BULGARI

ICONOS PERENNES

En la feria Baselworld de este año, la firma Bulgari presentó dos modelos de relojes que escapan a la huella del tiempo disfrutando de una perennidad definitiva. Para él, el cronógrafo Diagono Calibro 303. Inspirado en la Grecia antigua, testimonia su inalterable modernidad, y su funcionalidad se ve avalada por una construcción sofisticada. Para ella, ha creado el modelo Serpenti, reloj original que bebe de las innovadoras fuentes estéticas de Bulgari y las reinterpreta con un enfoque totalmente integrado y una visión estilística depurada.

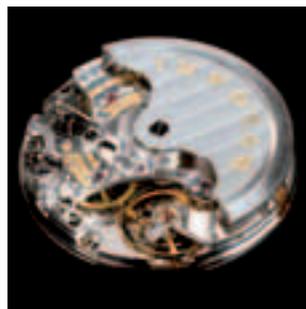
Cronógrafo **DIAGONO CALIBRO 303, DE BULGARI**



FICHA TÉCNICA

DIAGONO CALIBRO 303: Movimiento manufactura, Calibre BVL 303 mecánico de rueda de columnas y embrague vertical.

SERPENTI: Movimiento Suizo de cuarzo personalizado por Bulgari, Calibre B033. Brazalete 2 vueltas, oro rosa 18 k. Caja galbé y pulida en oro rosa de 18 k., engastada con diamantes talla brillante. Corona en oro rosa de 18 k. Engastada con un cabochon de rubelita. Esfera opalina negra guilloché con acabado soleil, índices y números romanos chapados en oro.



Mecanismo de Diagono Calibro 303, formado por 303 componentes.



MODELO SERPENTI, fusión de dos valores icónicos de **BULGARI**, la serpiente y el brazalete Tubogas.

Inspirado en la aviación, el modelo **PILOT CLASSIC DE ZENO-WATCH BASEL**.

FICHA TÉCNICA

PILOT CLASSIC: Movimiento suizo calibre Ronda 5030 de cuarzo. Caja cuadrada en acero 316L. Diámetro de 45mm. Cristal: zafiro. Correa en piel negra con respunte blanco. 22mm. Cierre de hebilla de acero 316L. Hermeticidad: 10ATM / 100m. PVP: 330 euros.



ZENO

DISEÑO Y ARTESANÍA

Zeno-Watch Basel cuenta entre sus novedades con el modelo Pilot Classic, un modelo fiel a las señas que han distinguido siempre a esta firma de relojería suiza: diseño y artesanía. Un reloj cronógrafo diseñado para hombres que buscan en su día a día una experiencia irreplicable con una trasgresora caja cuadrada de acero pulido.

BOSS

ELEGANTES Y FUNCIONALES

Diseñado para un hombre amante de la más fina ingeniería mecánica, el HB-244 de Boss es el claro ejemplo de un tipo de reloj multifuncional que proporciona la información más exacta a la vez que revela su mecanismo en la parte inferior de la esfera. Dirigida a una mujer cosmopolita y elegante, Boss Watches ha diseñado HB-233, una pieza sobria pero moderna.



La novedad de Boss Watches para ella es **HB-233**, una pieza sobria pero moderna.

FICHA TÉCNICA

HB-233 Caja rectangular y brazalete formado por una delicada cadena de eslabones alargados, todo ello en acero pulido. El modelo está disponible con esfera color plata o negro. Precio recomendado: 255 euros



El **HB-244** de Boss seduce con una estética elaborada y muy masculina.

FICHA TÉCNICA

HB-244: Movimiento automático, multifunción. Resistencia SATM/50m. Caja de acero o chapada en oro rosa. Brazalete de acero con cierre desplegable. Correa de genuina piel italiana. P.V.P. recomendado: a partir de 395 euros.

PUMA

DISEÑOS DEPORTIVOS

Rotundo y muy fiel a la línea de la firma, el nuevo reloj Motorsport Charger de Puma está diseñado para un hombre moderno y con carácter que busca complementos rompedores, deportivos y llenos de fuerza. Con su nueva propuesta femenina Motorsport Grid, la siempre vanguardista firma Puma Time demuestra que no solo es experta en relojes digitales sino que se desenvuelve con soltura en el mundo de los analógicos.

El modelo **Charger** es la versión masculina de la mítica línea de relojes Motorspor.

El **Motorsport Grid** de Puma Time, perfecto tanto para el día como para la noche.

FICHA TÉCNICA

Motorsport Charger: Imponente caja chapada en oro rosa. Correa de caucho negra. Su esfera, también en color negro, resalta los marcadores horarios en oro rosa, calendario a las 4h y la icónica pantera de la firma en la parte superior derecha. Precio: 99 euros.

Motorsport Grid: Atractiva caja dorada. Correa de caucho negro. Bisel decorado por una hilera de pequeños cristales. Esfera con fondo gris y negro en el que se puede leer repetidamente el nombre de la marca, agujas luminiscentes y la inconfundible pantera en color dorado. Precio: 89 euros.



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

RETIRA

Los prejuicios respecto a colores.

Cardigan gris con chihuahua de **NICE THINGS** (59,50 euros)



RESCATA

El gris. Habitualmente utilizamos este tono neutro en otoño e invierno y con el buen tiempo arrinconamos los colores oscuros en el armario, pero esta temporada dará mucho que hablar. Su punto fuerte, que combina fenomenal con muchos de los colores más animados: rosa, amarillo, rojo...



MARLBORO CLASSICS.

Colección Primavera-Verano 2010

compras clave compras clave compras



Pestañas infinitas. Unos ojos profundos e intensos aseguran ser el centro de atención de todas las miradas. Para conseguirlo, una máscara de pestañas que de volumen y las alargue es el mejor aliado. Lash queen feline Extravaganza regala a la mujer toda la intensidad, extravagancia y exuberancia de una mira felina, gracias a su fórmula enriquecida con glicerina y aceite de jojoba que proporciona un volumen extraordinario sin apelmazar las pestañas y sin formar pegotes. Para hacerlas más visibles, como si acabaras de ponerte unas pestañas postizas, pero sin las complicaciones que eso supone, la máscara Efecto Pestañas Postizas contiene en su fórmula fibras de prokeratina que aportan volumen, densidad y longitud al instante.

EL CHOLLO

El efecto pestañas postizas de **Maybelline NY.** (10,99 euros)

EL CAPRICHIO

Lash queen feline Extravaganza de **Helena Rubinstein** (30,80 euros)



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

¿Cuándo empieza la llamada 'operación bikini'?

La puesta a punto para lucir un buen tipo en verano, que es lo que se busca con la *operación bikini*, tiene dos períodos. Los más previsores la comienzan la semana después de Reyes, cuando los usuarios de los gimnasios crecen exponencialmente. La segunda fase llega después de Semana Santa, porque es cuando comienza el buen tiempo y se toma conciencia de que la ropa de años anteriores no sienta de la misma manera. En los dos casos hay que tener en cuenta que los resultados en tiempo récord no son beneficiosos ni para la belleza ni para la salud, y que el mejor tratamiento es una dieta sana y el ejercicio moderado y continuo, pero además se puede contar con alguna ayuda cosmética extra. Si se es constante en su aplicación, hay productos que ayudan a dar firmeza a la piel, como **Dior Svelte Reversal** (59 euros), con una tecnología exclusiva de Dior que transforma el volumen en firmeza para remodelar la silueta y que aparezca más delgada, más firme. También ayudan a remodelar el contorno las sesiones de envoltura con algas. Garnier ha creado un fórmula inspirada en ellas **Remodelante con Alga Marina** (13,49 euros) ayuda a reducir el volumen donde se necesite y unificar la superficie de la piel para que ésta luzca más tensa. Frente a la piel de naranja, de difícil tratamiento, actúan los activos naturales con efecto drenante como los que incorpora el *roll on* masajeador **Celulitis Rebelde de Garnier** (15,99 euros).



miriam erviti coordinación

+ INFORMACIÓN

Bulgari www.bulgari.com **Boss Watches**, **Puma**, **Technomarine** y **Zeno-Watch Basel** 902 87 71 87 **Marlboro Classics** 91 575 42 06 **Nice Things** www.nicethings.es



CRÓNICA SOCIAL

SEGUNDAS OPORTUNIDADES Y OTRAS COSAS INESPERADAS

Cuando uno pensaba que había ciertas parejas cuyo amor sería duradero y eterno, viene la realidad para darte en las narices y decirte que no, que lo del mito del amor romántico no se da casi nunca, al menos, en el mundo del colorín. **Pastora Vega e Imanol Arias** formaban una de esas parejas modélicas que todo el mundo admiraba y ponía como ejemplo de que, hasta en un ambiente tan inestable y poco dado a la fidelidad como es el del arte, puede llegarse a esa mágica situación en la que los enamorados, año tras año, van ganando en complicidad, cariño y entrega. Pero no. Como ellos mismos anunciaron hace unos meses (comunicado mediante), la pareja de actores, que compartía su vida nada más y nada menos que desde hace 25 años y que tiene dos hijos crecidos, decidió dar carpetazo a una relación que no iba a ninguna parte. ¿Tedio recíproco, monotonía y rutina, infidelidades cruzadas, la inevitable evanescencia del amor, malas costumbres por parte de él, de ella? Los motivos reales solo los conocen ellos y, desde luego, no nos los van a contar. Él no se ha salido de su propio guión aprendido en todo este tiempo: cada vez que ha sido visto y preguntado en algún acto, ha soltado la misma respuesta: algo así como «nos adoramos, pero lo que no puede ser no puede ser y además es imposible».

Ella, por su parte, ha permanecido callada todo este tiempo. Hasta que el otro día amadrinó un producto de adelgazamiento (no sé si será por el producto en cuestión o por los renovados aires de su vida, pero lo cierto es que se encuentra divina, más delgada que nunca, iluminado su rostro, impresionante cuando está a punto de cumplir 50 años) y, por primera vez, jugoso talón publicitario mediante, habló del tema ante los periodistas. Sonreía, pero era una de esas sonrisas incómodas que delatan a su protagonista, y es que ella, la verdad sea dicha,

siempre se ha mostrado algo distante y lejana, desconfiada, parca en declaraciones, con una prensa a la que, por más que trate de disimularlo, parece aborrecer.

El caso es que no le quedó otro remedio que hablar y ser lo más amable que pudo y que supo y así, casi sin quererlo, soltó el titular: contó que, tras la separación, «ha ganado en paz y tranquilidad» y que «no echa de menos» ningún aspecto del pasado. También confesó que se encuentra un tanto agobiada por el bombo que se le ha dado en los medios a su separación. «Es que hay una obsesión con las rupturas...», dijo, y nos invitó a «respetar un poco más la intimidad de la gente». Vale, lo admitimos, tiene razón: a veces la prensa rosa es tremendamente plasta, pero ¿acaso hay culpables de que en España guste más un cotilleo -a poder ser una ruptura, una infidelidad, cualquier escándalo- que a un macarra un tatuaje?. ¿Acaso alguien tiene la culpa de que cuando por fin una cadena nacional apuesta por una entrevista amable e interesante -la de **Victoria Abril** en *Sálvame Deluxe* hace dos semanas- en horario de máxima audiencia solo la vean cuatro gatos? En fin, que lo importante es que Pastora Vega, simpática o antipática, se encuentra verdaderamente feliz e ilusionada ante esta etapa que empieza: nuevo trabajo y nuevo amor, **Juan Ri-**





La escritora Elvira Lindo posa junto a su amigo, el actor Javier Cámara.

bó, un hombre no tan atractivo como Imanol Arias pero sí más joven, siete años menos que ella, concretamente, un amor que ya no esconde; ni falta que le hace (pasean por las calles cogidos de la mano, abrazados, y cuando se le pregunta por él, responde: «La cara es el espejo del alma, ¿tú cómo me ves?»).

Los que no se separan, pese a que el rumor de la ruptura emerge de cuando en cuando en los corrillos literarios (por los celos que puede despertar la que es una de las parejas más envidiadas de la literatura -por reunir, como pocos, éxito de lectores y respeto por parte de la crítica-), son **Elvira Lindo** y **Antonio Muñoz Molina**, que acaban de regresar a Nueva York, donde viven tranquilamente parte del año («allí tenemos muchos menos compromisos sociales y nos dedicamos a una vida completamente privada»), tras unas semanas en Madrid, donde ella estuvo presentando *Algo más inesperado que la muerte*, la reco-

mendable obra de teatro de la que es autora, una adaptación de su novela homónima. En el estreno del Teatro Lara la vimos como la solemos ver siempre: amable («yo creo que todos tenemos la obligación de ser amables», me dijo una vez), plétórica, sonriente, disfrutando de cada cosa que le da la vida. Y es que Elvira Lindo es una de esas personas geniales y de talento que, además, nunca se olvidan de valorar lo que tienen. Estuvo acompañada por su familia (también por su padre, que aún vive en Moratalaz, el barrio en el que la escritora vivió parte de su infancia y adolescencia) y por un sinfín de amigos, como **Javier Cámara**, al que ella adora y al que llama cariñosamente *Javier El Travieso*, o tres ministras, tres (**Aído**, **Sinde** y **Jiménez**, estas dos últimas acompañadas de sus parejas), que aplaudieron a los actores y a una obra que logró, como no podía ser de otra manera, hacer reír a carcajadas a la concurrencia.



JUICIO A UN BAILARÍN

El dinero, muchas veces, no conoce límites. Solo así podemos comprender que una persona como **JOAQUÍN CORTÉS**, que gana desde hace muchos años una millonada por espectáculo/bolo/aparición/presentación, pudiera gastarse alguna vez 700.000 euros que no le correspondían. Sucedió en 1998, cuando dos inversores extranjeros le transfirieron esa cantidad para que el bailarín abriera un centro de flamenco en Madrid con el que, con el tiempo, poder repartir ganancias. Años después de que los capitalistas argentinos se querellaran contra Joaquín Pedraja (verdadero nombre del artista), una jueza le ha condenado a un año de prisión. La sentencia, eso sí, ya está recurrida, por lo que habrá que esperar a ver qué dictamina la Audiencia.

Pobre **SARA MONTIEL**.

Que a uno le engañen y le estafen (sentimental o económicamente) cuando tiene 20 ó 30 años, todavía. Pero que la estafa llegue cuando se cumplen 82, como es su caso, es harina de otro costal. La artista ha contado que **FRANCISCO FERNÁNDEZ**, que ha sido su administrador durante 20 años y una de las personas en las que más confiaba, le ha robado unos nueve millones de euros (ahí es nada). Según parece, el señor se quedaba con todo o con parte de lo que ella debería haber ganado por ir a los platós de televisión y por sus actuaciones. Esperemos que un magistrado pueda arreglar pronto lo que sería una desgracia económica, sobre todo, para sus hijos, **THAIS** y **ZEUS**, herederos de la artista.



A SUS AÑOS



Quién sabe si por una cuestión de mala suerte, de desamor o de problemas sobreenvidados, pero lo cierto es que **FRANCISCO RIVERA** no termina de encontrar a su media naranja, esa mujer con la que pasar el resto de su vida, ese amor con el que despertarse cada mañana. Carla Goyanes, Blanca Martínez de Irujo, Aurora Muñoz, Elisabeth Reyes y ahora Cecilia Gómez (su última novia)

son algunos (las conocidas, pues suponemos que habrá otras de las que no hemos tenido noticia) de los fracasos sentimentales del ínclito torero desde que se separara de Eugenia Martínez de Irujo, quien, por cierto, declaró en Sevilla que sentía «muchísimo» esta última ruptura de su ex marido porque Cecilia se llevaba «fenomenal» con su hija.

OTRA RUPTURA MÁS

MOTOR

CABALLO DESBOCADO

Hace 15 años la compañía sueca comenzaba su historia en la industria automovilística. Para celebrarlo anuncia el lanzamiento de un deportivo que roza los 1.000 caballos de potencia.

La firma sueca Koenigsegg acaba de presentar su propuesta más ambiciosa. Se trata de un prototipo que adelanta las líneas que seguirá el *coupé* que la compañía lanzará a finales del presente año. Una construcción apasionante dispuesta a batirse el cobre con los Bugatti o Lamborghini, entre otros superclases.

Después de fracasar el intento de compra de la también escandinava Saab, la marca ha vuelto a poner sobre la mesa uno de los vehículos con aspiraciones deportivas más sobresalientes de los últimos tiempos. El Agera sorprende a propios y extraños gracias a su motor V8 de 4,7 litros que desarrolla sobre el asfalto la friolera de 910 caballos de potencia. Con esta mecánica, el prototipo logra unas grandes prestaciones al alcanzar los 100 kilómetros por hora en tan solo 3,1 segundos y en poco más de 10 los 200. Su velocidad máxima es igual de desorbitada, ya que puede superar los 390 kilómetros por hora. Toda esta potencia es canalizada a través de una caja de cambios automática. No sorprenderá a nadie su nivel de consumo que se fija en 16 litros por cada 100 kilómetros recorridos. Un gasto que, aunque elevado, es bastante ajustado para este tipo de construcciones.

El superdeportivo biplaza presenta una longitud de 4,29 metros, 1,99 de ancho y una altura de 1,12 metros. Con respecto a su peso, éste no es desmesurado. Tras pasar por la báscula se fija en 1.290 kilos. Una liviandad que se debe a la utilización de materiales ligeros como la fibra de carbono o el aluminio en la fabricación del chasis. El Agera tiene un control de tracción que se adapta a las características del asfalto y al estilo de conducción de cada piloto. Además, llega incorporado con hasta cinco ti-



pos de funcionamiento para hacer más fácil su manejo.

La construcción destila dinamismo y agresividad acorde con su concepción mecánica. Así, las llantas de aleación son de 19 pulgadas en el eje delantero y de 20 en el trasero. Con relación a los frenos, incluye discos cerámicos ventilados de 392 milímetros.

Una de sus peculiaridades viene dada porque la parte central del techo se puede retirar para convertir al Agera en un descapotable. Asimismo, las puertas se abren en dirección perpendicular al suelo, al igual que sucede en otros modelos de la firma.

A pesar de su perfil ultradeportivo no se han descuidado cuestiones como la seguridad. De este modo, dispone de doble airbag para conductor y acompañante o cinturones de seguridad de cuatro puntos de anclaje. Otros elementos de serie son el equipo de audio con MP3 y toma USB, climatizador y sensor de la presión de los neumáticos. Un dispositivo opcional es el avisador de aparcamiento trasero. Éste vendrá a ser el tercer modelo de la firma que conmemora así el decimoquinto aniversario de la puesta en marcha de la compañía fundada por Christian Koenigsegg.

SOLO APTA PARA LOS MÁS EXIGENTES



YAMAHA FZ8

La firma nipona acaba de presentar en sociedad la nueva FZ8 y la Fazer8. Ambas siguen los pasos de la exitosa FZ6 que desde 1998 ha vendido más de 250.000 unidades. Sobresalen por su gran perfil deportivo, por ser manejables y por su gran nivel de potencia.

A disposición de los conductores más atrevidos, pero que quieren disfrutar de su moto en el día a día, la serie FZ8 cuenta con un motor de 799 centímetros cúbicos con inyección electrónica que desarrolla una potencia de 106 caballos. Su apariencia es agresiva y se presenta, a recomendación del propio fabricante, como una moto no apta para los que se inician en el mundo de las dos ruedas.

La configuración del chasis de la FZ8 tiene una alta rigidez y minimiza el peso, bajando la torsión, mientras que proporciona una estabilidad excepcional a alta velocidad y una confianza extrema en las curvas. La posición de conducción es cómoda pero deportiva, con una notable facilidad para el piloto de cara a alcanzar el suelo en cualquier situación comprometida.

En lo relativo a su diseño, destaca por su belleza plástica y perfil estilizado. Sus faros son llamativos al igual que el diseño del depósito de gasolina. Al mismo tiempo, el motor pintado en negro hace que todas las miradas se vuelvan hacia la motocicleta.

En cuestión de seguridad incluye, de manera opcional, control ABS. Una ventaja añadida cuando el suelo está mojado, resbaladizo o con baches sobre el asfalto.

Iván Juárez
coordinación



LENGUAS BÍFIDAS

Le contaba a mi pequeña hija la historia de Babel y su torre, el castigo de la diversidad lingüística y las disputas que acaecieron por no poder entenderse, según nos cuenta el relato bíblico. Ella se alegró de que fuese una maldición, pues estaba harta de estudiar inglés, italiano y francés, aunque yo desde pequeña le hablara en esos idiomas. Nada. Si entre sus amistades podía entenderse de una manera mucho más perfecta en castellano, para qué intentar hacerlo en otras lenguas más pastosas que la suya y sufrir. ¿Acaso Cervantes, San Juan de la Cruz, Manrique y tantos otros

ilia galán
escritor

más, y si vivieses en el Valle de Arán, dos más: aranés y catalán. A ella le pareció una locura, pues lo que importa, me decía, es entenderse, no hablar cada uno más raro que el

genios no habían hablado ese hispánico idioma? Entonces le contesté: tienes suerte, cariño, de no vivir en Cataluña o en Galicia, porque allí tendrías que estudiar otro idioma

otro. Entonces intenté explicarle la diversidad lingüística nacional pero surgieron los problemas, porque de repente no supe explicarle por qué España, el antiguo Imperio, se descomponía, por qué los catalanes eliminaban el castellano en las comunicaciones oficiales, por qué obligaban con delaciones, como el partido nazi, a poner los letrados en lengua catalana, impidiendo que cada uno se exprese como le dé la gana; ni siquiera le conté que algún ayuntamiento en Baleares no quería dirigirse en la lengua común de todos españoles a un juez, que esa tendencia se propagaba hacia Galicia y Vascongadas, que, como una plaga, surgía la promoción del bable y la *fabla* aragonesa y que todo eso se utilizaba para no entenderse, para separarse los unos de los otros. ¿Cómo explicarle que nuestro mundo de adultos pudiera ser tan irracional? Bastante tenía ella con estudiar aburridas conjugaciones, modos diferentes de decir lo mismo... Además, ¿acaso no se entienden ya en todo el mundo con el inglés? Y a parte, tenemos nuestro español, tan importante. Callé, tragándome las palabras y sus ocultos lenguajes, que como ella ya había niños en Cataluña, Galicia o Vascongadas que sólo querían hablar su pequeño idioma particular y que casi no sabían expresarse en castellano, de

modo que apenas podrían salir del pueblo; no le dije que los gobernantes regionales estaban condenando a las nuevas generaciones al exilio interior, encerrados en la cárcel de unos símbolos que muy pocos entenderían y de la que muchos no sabrían escapar. El castellano o español, por antonomasia, era también patrimonio de catalanes, vascos, gallegos, pero lo están pisoteando, y lo curioso es que el gobierno de Madrid no sólo lo tolera sino que lo fomenta con sus tentáculos regionales, autonómicos, autónomos, independientes, independentistas. Para mi niña, el mundo de los mayores dejaba de ser respetable y serio, firme, pues parecía absurdo, estúpido y fastidioso. Quizá intuyó que detrás de las lenguas estaba el veneno de la sierpe con el que inocular la división, la destrucción de una unidad que tan fecunda fue durante siglos, y por eso la lengua viperina estaba cortada en dos, bífida, silbante, antes de saborear la sangre.



NÚMERO 181
4 DE ABRIL DE 2010

APAGA Y VÁMONOS



FOTO: OSWALDO RIVAS (REUTERS)

EL TAJO COMO ESCUELA

Esta niña nicaragüense, que ha acomodado su pequeño cuerpo entre las filas de ladrillos de la fábrica en la que trabaja su padre de sol a sol a cambio de ocho dólares diarios (menos de 6 euros), tendrá mucha suerte si consigue asistir a la escuela durante un par de años. Su destino parece llamado a engrosar la cifra

de 210 millones de niños y niñas que, con edades comprendidas entre los 5 y los 17 años, trabajan actualmente en el mundo, más de la mitad de ellos en ocupaciones peligrosas, mientras que otros ocho millones y medio sobreviven atrapados en las peores formas de trabajo ilegal, degradante y peligroso,

condiciones consideradas como esclavitud, según la organización Save the Children. Pero también en el llamado Primer Mundo existe la explotación infantil. Solo en España, hoy, y sin contar poblaciones marginales, 180.000 menores trabajan en lugar de formarse en colegios y disfrutar de su infancia.

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



ADOP

Patrocinador
del Equipo
Paralímpico
Español



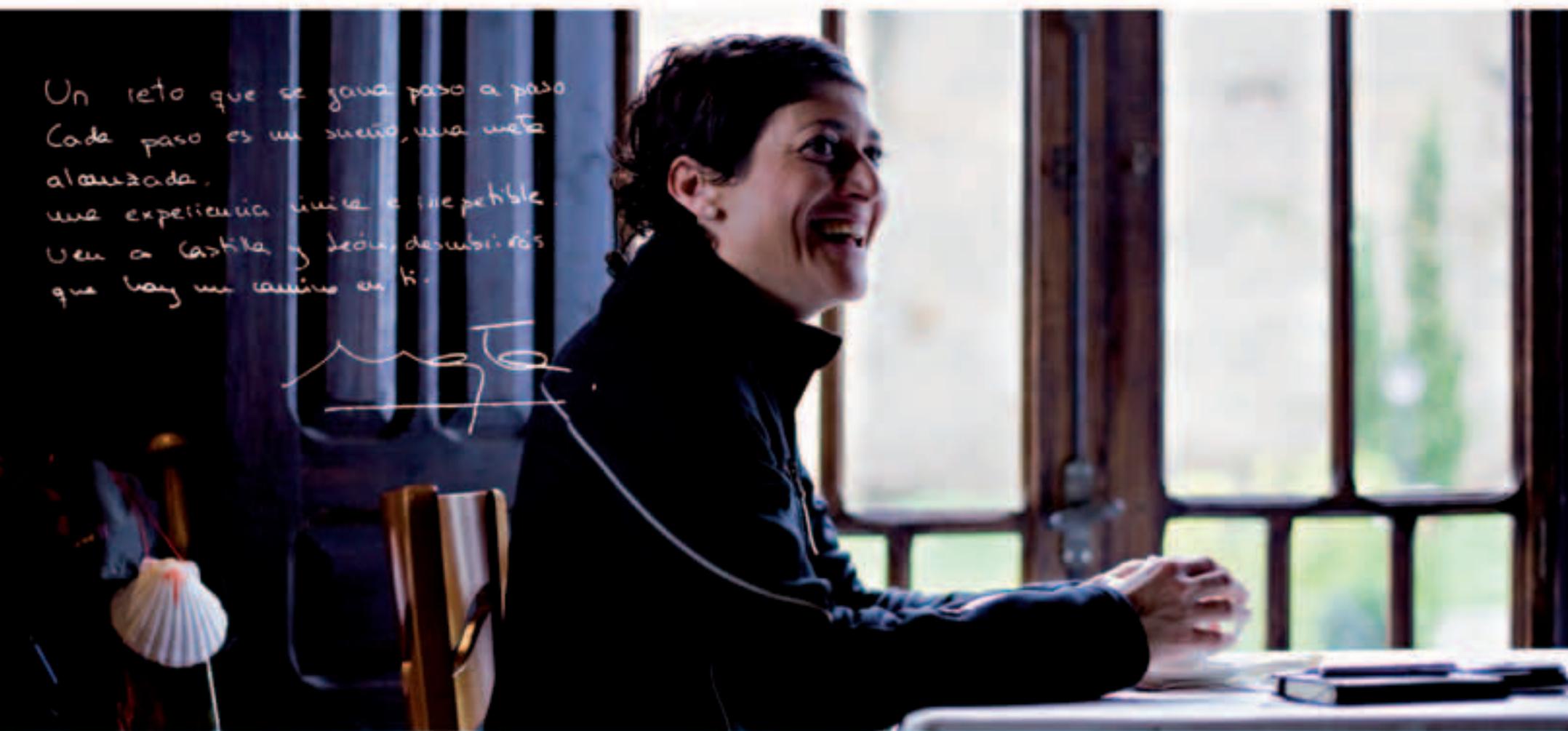
IBERDROLA

Queremos ser tu energía



CASTILLA Y LEÓN HAY UN CAMINO EN TI

Un reto que se gana paso a paso
Cada paso es un sueño, una meta
alcanzada.
una experiencia única e irrepetible.
Ven a Castilla y León, descubrirás
que hay un camino en ti.



XACOBEO 2010
Castilla y León

CASTILLA Y LEÓN ES VIDA

www.turismocastillayleon.com
902 20 30 30



Junta de
Castilla y León



CASTILLA Y LEÓN