

# O

REVISTA DE OCIO, SALUD Y CALIDAD DE VIDA  
Semana del 12 al 18 de marzo de 2011 - Número 230



**JOAQUÍN REYES**

**EL REY DEL  
ABSURDO**

**SALUD**

Incómodas alergias

**VICENTE CARRILLO**

Joyas en forma de guitarra

**GASTRONOMÍA**

Vitoria, capital de los fogones





Albacete • Ciudad Real • Cuenca • Guadalajara • Toledo

[www.turismocastillalamancha.com](http://www.turismocastillalamancha.com)



*Se buscan Dulcineas*



Unión Europea  
Fondo Europeo  
de Desarrollo Regional  
Una manera de hacer Europa



Castilla-La Mancha  
Castilla-La Mancha  
Castilla-La Mancha



[www.jccm.es](http://www.jccm.es)





**ALERGIAS** **26**  
El polen de marzo causa estragos



**CONGRESO DE VITORIA** **8**  
Cita con los mejores chefs del mundo



**GITARRAS** **18**  
La artesanía de Vicente Carrillo

**JOAQUÍN REYES** **12**  
El 'chanante' cómico manchego habla de sus éxitos, sus proyectos y, sobre todo, de humor

**NOVEDADES LITERARIAS** **16**  
Libros para esquivar el último frío invernal

**CULTURA** **22**  
Taschen reúne las fotografías de Dennis Hopper

**CINE** **23**  
Un gran reparto para unas 'Vidas pequeñas'

**NEUMOCOCO** **28**  
Aconsejan vacunar a niños de más de cinco años

**LOS SENTIDOS** **29**  
El olfato es capaz de afectar al estado de ánimo

# SUMARIO

NÚMERO 230

## HOY FIRMAN EN OSACA

javier ares **4**



carlos alsina **5**

*Con el FMI en la mesilla*

antonio perez henares **6**

ramón sánchez ocaña **27**

bernabé tierno **28**

maría jesús álava **30**

caius apicius **31**

**PSICOLOGÍA** **30**  
Cinco pasos para tomar una decisión

**GASTRONOMÍA** **31**  
Lamprea, la excelencia culinaria de este mes

**MODA** **32**  
Sugerencias para regalar el Día del Padre

**CRÓNICA SOCIAL** **34**  
Anne Igartiburu, 42 años bien llevados

**MOTOR** **37**  
El nuevo Audi A3 concept

**TENDENCIAS** **24**  
Llega el segundo iPad



FOTO: VALDIVIELSO



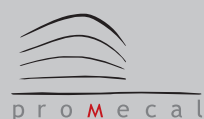
**NÚMERO 230**  
13 DE MARZO DE 2011

## PASAR POR EL ARO

Se veía venir. Si en el festivo puente de la Inmaculada del pasado diciembre fueron los controladores los que destrozaron las ilusiones de miles de españoles que se quedaron sin vacaciones por la salvaje huelga encubierta que llevaron a cabo, ahora les ha tocado el turno a los trabajadores de Aena, que quieren poner patas arriba durante Semana Santa y el inicio del período estival el espacio aéreo de un país que no está para bromas. ¿Por qué? Pues porque el Gobierno decidió a finales del mes de febrero optar por la privatización del ente público, lo que va a significar la subrogación de unos 10.000 trabajadores de sus aeropuertos a empresas privadas, con la pérdida de su condición de funcionarios públicos.

El planteamiento lanzado por los dos grandes sindicatos -UGT y CCOO- deja muy claras sus intenciones. Si se atiende a las fechas de movilización presentadas esta misma semana en el Ministerio de Trabajo, se puede apreciar que los días de huelga -que son 22- están salteados a lo largo del calendario, afectando principalmente a las vacaciones de Semana Santa y a la primera operación salida del verano. No hay duda de que la intención de los representantes sociales es la de amedrentar a un Gobierno que ya se vio superado en su día por lo que ocurrió con los controladores. No es de recibo que, sabiendo la importancia que tiene el turismo para España y teniendo en cuenta las dificultades económicas por las que está atravesando, las dos principales fuerzas sindicales de este país se marquen un órdago de estas características. Y es que, aunque hayan lanzado un guante para tratar de evitar la huelga con la negociación, alguien debería decirles de una vez por todas que, hoy por hoy, el horno no está para bollos.

**óscar del hoyo**  
**director de OSACA**



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

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

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



javier ares

# APRENDIENDO A VIVIR

**H**ubo un tiempo en el que quería ser lo que soy; o sea, mayor. Y observaba, además, que esa pretensión tan saluda-

ble no era solo una obsesión mía, sino la de la inmensa mayoría de mis compinches, que no otra cosa eran los amigos de entonces. Ignorábamos qué significaba exactamente aquello de *ser mayores*, pero lo asociábamos, claro, a una vida que no estuviera guiada por imposiciones y prohibiciones. Queríamos ser adultos porque pretendíamos hacer un montón de cosas que nos estaban vedadas, tales como entrar en el cine a ver determinadas películas, no tener que irnos a la cama cuando en la televisión aparecían aquellos dos malditos y obscenos rombos, entrar en las discotecas en las que se exigía el carné o llegar a casa a la hora que nos diese la gana.

Queríamos ser mayores porque así desaparecería nuestra dependencia de aquellos seres que guiaban nuestras vidas sin preguntarnos nunca lo que realmente nos gustaba y que decían pensar solamente en nuestro porvenir (curioso vocablo éste que une preposición y verbo). Pero nosotros queríamos vivir ese futuro en tiempo presente y se nos hacía angustiosa la espera de crecer y poder emular a aquellos otros chicos que magreaban a sus novias en los parques y que entraban los domingos a las cafeterías a fumar y a tomarse un vermut con calamares. En suma, que no le veíamos gracia al-

guna a aquella historia de ser niños porque aquellas dos virtudes tan apreciadas como la pureza y la inocencia venían de fábrica y no tenían premio alguno.

No entendíamos -tampoco hacíamos esfuerzo alguno por lograrlo- que aquellos mayores, a los que nadie parecía prohibir nada, estuviesen con frecuencia tristes o de mal humor cuando ellos sí podían entrar o salir cuando les venía en gana y no les faltaba nunca el dinero para comprarse un helado o tomarse un refresco, invitar a su novia a las terrazas, y hasta hacerse socios del Círculo de Recreo o del equipo de fútbol de la ciudad.

Cotejamos luego, con el paso del tiempo, que ir creciendo no significaba exactamente ir derribando vetos y obligaciones, sino continuar asumiendo mayores cargas y peores prohibiciones. Comprobar que lo de las novias y el vermut tampoco era para tanto nos

llevó menos tiempo que descubrir lo ingrato que podía llegar a resultar sobrevivir en medio de aquella selva en la que teníamos que ganarnos el pan nuestro de cada día.

Llegado el tiempo en que platean las sienes y se mira hacia atrás sin ira pero con un punto de nostalgia, duele pensar que hayamos pasado tanto tiempo alejados del planeta de nuestra infancia jugando a ser mayores. Porque ni siquiera aquellos que hemos cumplido gran parte de nuestros sueños y a los que la

vida nos ha tratado con amor podremos sentirnos orgullosos de habernos abandonado tan pronto a nuestra suerte.

Ahora, sintiendo que aún quedan muchas flores por oler, yo aspiro a ser lo que fui. Y me afo en ello, totalmente convencido de que la felicidad consiste en volver a jugar con la seriedad con que lo hacíamos de niños. Y que la satisfacción se alcanza compartiendo esa felicidad con la gente que te quiere, y no tratando de arrebatársela a los demás. Y que el único éxito que se puede alcanzar en esta vida es el haberla vivido plenamente. Y que hay dos maneras de vivir: disfrutando de lo que tienes o lamentando lo que te falta. Y que nadie es tan viejo como para no vivir un día más, ni tan joven que no pueda morir en cualquier momento.



QUERÍAMOS SER MAYORES PORQUE ASÍ DESAPARECERÍA NUESTRA DEPENDENCIA DE AQUELLOS SERES QUE GUIABAN NUESTRAS VIDAS SIN PREGUNTARNOS NUNCA LO QUE REALMENTE NOS GUSTABA Y QUE DECÍAN PENSAR SOLAMENTE EN NUESTRO PORVENIR

carlos alsina

# CON EL FMI EN LA MESILLA

**L**o doloroso para usted, presidente, es que tiene razón. Rajoy vive tan cómodo en su nirvana demoscópico que no siente la necesidad de defender siquiera sus posiciones. Le basta con relatar lo que pasa para que suba su intención de voto. Este es el diagnóstico, dramático, para la expectativa electoral del partido que hoy gobierna. Cambiar de criterio, presidente, es legítimo y, a menudo, aconsejable. Pero los cambios de criterio hay que explicarlos. Y antes aún, hay que asumir que el criterio anterior fue equivocado y que las hondonadas de hostias que se llevaron quienes discreparon fueron fruto de la propaganda y no de ningún análisis riguroso.

Veamos el curioso caso del Fondo Monetario Internacional. A ojos de usted, presidente, ha pasado de ser una filfa (a la que no había que hacer ni caso) a ser palabra de Dios, ¡benditas sean sus recetas salvadoras! Veo que le ha cogido usted gusto al siguiente argumento: el FMI no previó la crisis, luego no la previó nadie, ¿por qué voy a tener yo que disculparme? Desde que el Fondo difundió su informe autoinculpatorio -titulado *Ay, que no lo vimos venir*- se agarra usted al informe como el náufrago a la última tabla. Hombre, es verdad que la dimensión de la crisis internacional no la previó el FMI. Pero es falso que no previera la crisis de España. Ésta sí que la vio, presidente. Cualquier cronista recuerda que la previó. Hubo dos fechas destacadas en la crisis financiera internacional: agosto de 2007, cuando petan las *subprime*, y septiembre de 2008, cuando quiebra Lehman Brothers. Recorde-

mos lo que se decía entonces de la economía española. En septiembre de 2007, Jaime Caruana, entonces en el FMI, dice prever una desaceleración económica en nuestro país en los meses siguientes y Rodrigo Rato, entonces en el FMI, habla de «nuevas dificultades para la economía española». Recuerdo que a Pedro Solbes le dolió que su antecesor dijera aquello. Y que Cándido Méndez ya dijo entonces, preclaro, que el impacto de la crisis financiera en España sería muy limitado. ¡Olé tu olfato, Cándido!

En octubre de ese año (cuando el paro inicia la escalada dramática que aún no ha acabado), el FMI empieza a recortar sus previsiones para España. ¿Por qué? Por el riesgo de que aquí sufriéramos «una crisis inmobiliaria muy superior a la del resto de países europeos». Nos redujeron siete décimas la previsión de crecimiento para 2008. Usted, presidente, decía entonces que estábamos sobradamente preparados para soportar las turbulencias financieras. Fue en aquel tiempo cuando se abonó a la palabra «desaceleración» en contraste con los medios que hablábamos ya de «crisis». No hizo usted suya esa

palabra, a rastras y con la boca chica, hasta bien entrado el verano. En septiembre de 2008 cae Lehman y empieza lo gordo. El FMI pronostica entonces que España entrará en recesión en 2009. Usted dice, por el contrario, que en 2009 creceremos casi un 2 por 100 y que el FMI lo que tiene que hacer es tomar iniciativas. Llega diciembre y el FMI vuelve a tirar hacia

abajo su pronóstico para España. Usted, enfadadillo, declara que el FMI siempre falla y que las recetas que predica -abaratar el despido, reformar las pensiones- sólo tienen sentido para los conservadores que buscan sacar provecho de la crisis. O en palabras de Solbes, que «el FMI se equivoca un rato».

Durante toda aquella época, en fin, el FMI era una mosca cojonera, ¿eh, presidente?, una banda de liberales tocapelotas que le hacían el trabajo sucio al PP. Dos años y medio después, sostiene usted que el Fondo es la Biblia revelada y presenta, como certificado de buen gobierno, el aval que el Fondo ha dado a su programa sobrenido de reformas. Va a ser verdad que cambia usted de criterio más que Anne Hathaway de modelo.



EL FONDO MONETARIO INTERNACIONAL, A OJOS DE USTED, PRESIDENTE, HA PASADO DE SER UNA FILFA (A LA QUE NO HABÍA QUE HACER NI CASO) A SER PALABRA DE DIOS, ¡BENDITAS SEAN SUS RECETAS SALVADORAS! VEO QUE LE HA COGIDO USTED GUSTO AL SIGUIENTE ARGUMENTO: EL FMI NO PREVIÓ LA CRISIS, LUEGO NO LA PREVIÓ NADIE, ¿POR QUÉ VOY A TENER YO QUE DISCULPARME»



antonio pérez henares

# LAS OSAS CANTÁBRICAS ALUMBRAN ESPERANZAS

**E**ra una sensaci3n creciente pero hoy puede confirmarse con toda precisi3n la noticia, una de las más positivas y esperanzadoras en cuanto a la conservaci3n de la Naturaleza en España y al avance de especies protegidas. En concreto al oso pardo, cuyas poblaciones hace tan solo 30 años llegaron a estar al borde de la extinci3n y a un paso de que su declive llegara a tales límites que hicieran ya imposible su recuperaci3n. Porque entonces se lleg3 a estar en el umbral de apenas 70 ejemplares en la Cordillera Cantábrica. Hoy es muy posible que el número total supere ya los 200, contando adultos, subadultos y j3venes de un año que hibernan por primera vez.

Y afecta no solo, y como algunos tienen propensi3n a pensar, a Asturias sino tambi3n a la comunidad de Castilla y Le3n. Pocos saben que buena parte del núcleo occidental, el más numeroso, se encuentra en la montaña leonesa, en la comarca de Lacia y en el Alto Sil y que el oriental, en peores condiciones y estancado en crecimiento, corresponde casi por entero a la montaña palentina.

Pero,  por qu3 pueden avanzarse nuevas tan esperanzadoras? Por un dato que las apun- tala y que tiene una gran carga de futuro. La fundaci3n Oso Pardo, que dirige Guillermo Pa-

lomo, y cuya labor est3 siendo verdaderamente encomiable, da la cifra en el año 2010, que quiz3s aún se amplíe, de 28 hembras que han tenido crías. En 2009 el número fue de 18. La importancia del dato es enorme. T3ngase en cuenta, por ejemplo, que en 1989 el número de reproductoras fue de tan solo seis y en el 94 de únicamente tres. Hay que considerar tambi3n que las hembras adultas no procrean todos los años sino cada

dos e incluso cada tres. El número de crías aproximado por hembras es de dos, aunque se han visto varias unidades familiares con tres esbardos.

Es sin duda muy alentador poder dar a la poblaci3n noticias como 3sta que ponen de manifiesto que cuando la sociedad se implica, cuando el trabajo se hace bien, los resultados acompañan. Siguen existiendo sin duda problemas. Por ejemplo, de las 28 reproductoras, 25 parieron en el sector occidental, mientras que en la parte oriental el número fue de tan solo tres y permanece estancado. Sin necesidad de extrapolar la cifra y por conteos de osas adultas en su conjunto, podemos ya hablar de una poblaci3n global de más de 60 hembras reproductoras en la cordillera. Que sigue siendo una cifra modesta, pero que añadida a machos e individuos j3venes y subadultos

tal vez la cifra ya pueda rondar y superar los 200 individuos. Modestas cifras, s , pero gratificantes e indicadoras de que el camino a seguir es el correcto y que quiz3s en breve esa *etiqueta* de *en peligro crítico* pueda dejarse únicamente en *en peligro*. Ojal3 llegue un día en que tambi3n esta señal roja pueda desaparecer del todo.

Queda mucho para ello y muchas son las

amenazas. La poca comunicaci3n entre los dos territorios es la más importante y algunos proyectos que pudieran romper el delicado equilibrio natural no lo es menor. Pero, desde luego, la situaci3n es tanto poblacional como socialmente mucho mejor. Porque bien diferente es lo que sucede con la poblaci3n pirenaica. All  no se ha realizado un trabajo de campo y en el campo, con la imprescindible colaboraci3n de la poblaci3n rural, de los ganaderos y de los cazadores, que aquí es ejemplar. En los Pirineos ya no quedan hembras aut3ctonas y se han reintroducido osos provenientes de Eslovenia. Las autoridades no han estado para nada finas y el alarmismo por algunos ataques al ganado ovino ha sido explotado políticamente en ocasiones. Hay lamentables declaraciones de algún consejero aragon3s a quien oyendo pareciera que los osos estaban a punto de atacar una poblaci3n.

No es el caso de la Cantábrica ni de la actitud de la Comunidad asturiana, ni la castellana y leonesa ni ahora la gallega, por donde tambi3n ha reaparecido alguna osa (Los Ancares). Se cometen errores, sin duda, pero el balance global de ese trabajo de todos y en particular esa implicaci3n conseguida de las gentes que conviven con el plantigrado han dado estos frutos con los que hoy podemos abrir una espita de esperanza.



antonio pérez henares  
periodista y escritor



ES SIN DUDA ALENTADOR PODER DAR A LA POBLACION NOTICIAS COMO 3STA QUE PONEN DE MANIFIESTO QUE CUANDO LA SOCIEDAD SE IMPLICA, CUANDO EL TRABAJO SE HACE BIEN, LOS RESULTADOS ACOMPAÑAN



EXPOSICIÓN TEMPORAL

# Vale do Côa

# Siega Verde

En el MUSEO DE LA **EVOLUCIÓN** HUMANA de Burgos

Entrada libre



**El Arte de la Luz**  
**A Arte da Luz**  
**The Art of the Light**

15 de Febrero – 29 de Mayo de 2011

EXPOSICIÓN ITINERANTE / EXPOSIÇÃO ITINERANTE / ITINERANT EXHIBITION

Las estaciones rupestres de Foz de Cóa (Portugal) y Siega Verde (Salamanca) fueron declaradas Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO en enero de 2010, valorando que en la actualidad son los dos sitios con arte paleolítico al aire libre más importantes de Europa Occidental (con una cronología entre 22.000 y 11.000) y permiten conocer aspectos sobre las relaciones sociales, económicas y espirituales de los primeros ancestros del ser humano.

Información en:

- [www.museoevolucionhumana.com](http://www.museoevolucionhumana.com)
- [actividades@museoevolucionhumana.com](mailto:actividades@museoevolucionhumana.com)
- 902 024 246
- Paseo Sierra de Atapuerca s/n. Burgos





Miembros del equipo de cocina de René Redzepi trabajan en el menú del restaurante Noma de Copenhague.



XVII CONGRESO NACIONAL DE LA COCINA DE AUTOR

# ESTRELLAS QUE LUCEN EN VITORIA

LOS MEJORES COCINEROS DEL PLANETA CONQUISTAN UN AÑO MÁS LOS FOGONES DEL RESTAURANTE ZALDIARÁN, QUE ACOGE UN CERTAMEN QUE ACERCA LAS NUEVAS TENDENCIAS CULINARIAS A PROFESIONALES Y GOURMETS. LA PRESENCIA DEL NÚMERO UNO DEL MUNDO, EL DANÉS RENÉ REDZEPI, SERÁ LA GRAN ATRACCIÓN DE UNA CITA EN LA QUE ESTARÁ ESCOLTADO POR UN ELENCO DE CHEFS DE PRIMER NIVEL. DEL 4 AL 7 DE ABRIL SE CELEBRA ESTE ENCUENTRO GASTRONÓMICO, DONDE SE RECORDARÁ LA FIGURA DEL RECIÉN FALLECIDO SANTI SANTAMARÍA, QUE IBA A OFRECER UNA PONENCIA EN ESTA EDICIÓN.

daniel  
huerta  
texto





MARTÍN BERASATEGUI  
Martín Berasategui  
(Lasarte, Vizcaya)



PEDRO SUBIJANA  
Akelarre  
(San Sebastián)



JOAN ROCA  
El Celler de Can Roca  
(Gerona)



QUIQUE DACOSTA  
Quique Dacosta  
(El Poblet, Valencia)



PATXI ECEIZA  
Zaldiarán  
(Vitoria)

la espectacular cena de las estrellas que se ofrecerá el lunes 5 de abril es un primer plato difícil de mejorar, el resto de actividades, entre las que destacan los menús diseñados por otros cuatro genios de la cocina internacional, será un complemento inmejorable. Así, el chef de referencia en Suiza, Denis Martin, preparará el almuerzo del 5 de abril al que seguirá una cena ideada por Joachim Wissler, el jefe de cocina del restaurante alemán Vendôme, considerado por la crítica el mejor del país teutón. El jueves, el italiano Massimo Bottura, sexto cocinero del planeta según la famosa clasificación *S. Pellegrino* que hace la revista *Restaurant*, dará un almuerzo con sabor trufado transalpino, para acabar esa misma noche con una cena de despedida oficiada por el maestro vasco Luis Andoni Adúriz.

¿Qué diferencia al de Vitoria del resto de certámenes gastronómicos que se realizan en España? Según Gonzalo Antón, propietario del restaurante Zaldiarán y fundador hace más de un cuarto de siglo de este cónclave culinario junto al crítico Rafael García Santos (*lomejor-delagastronomia.com*), la diferencia radica en que a la capital alavesa acuden los mejores del planeta para examinarse fuera de su casa ante 100 comensales. «Esta edición tra-

emos para cocinar al número uno, al cuatro, al cinco y al seis del mundo, que están acostumbrados a atender en sus restaurantes a, aproximadamente, 35 o 40 comensales. Pero la gente tiene que estar preparada para hacer estas cosas». Además, el Congreso de Vitoria ofrece al público, en el que predominan los profesionales del sector, una serie de ponencias y foros de discusión, donde se analizará el presente, y sobre todo, el futuro de la cocina mundial. Una manera de estar al tanto de las nuevas tendencias.

Sin embargo, la esencia de esta cita desde su origen es el aprendizaje de los mejores, y este año se cuenta con el número uno. Y es que la visita de René Redzepi salda una deuda que mantenía pendiente con los responsables del Congreso, que ya anunciaron su presencia en la pasada edición. Fue la repentina y exagerada erupción del volcán islandés *Eyjafjalla* la



## LA CENA DE LAS 14 ESTRELLAS

**EL RESTAURANTE ZALDIARÁN OFRECE EL 4 DE ABRIL FUERA DE CONGRESO UNA ESPECTACULAR CENA A CARGO DE REDZEPI, ROCA, SUBIJANA, BERASATEGUI, DACOSTA Y EL COCINERO ANFITRIÓN, PATXI ECEIZA.**

### MENÚ

- Espárragos blancos a la plancha con ramilletes de pino, aceite y vinagre de pino y jugo de espárragos verdes al enebro (Foto de arriba, Noma).
- Camarones con polvo helado de erizos de mar, algas, jugo de abeto, nata y flores (Noma).
- Ostras cocidas al vapor de algas (Noma).
- Risotto verde de cebada con nueces autóctonas, salsa de tinta de chipirón y finísimas lascas crocantes de vieiras ahumadas (Noma).
- Carrillera de ternera con láminas de pera y puré de hierba luisa (Noma).
- Salmonete relleno de su hígado con ñoquis de patata y hierbas anisadas (El Celler de Can Roca).
- ¿Qué fue primero el huevo o la gallina? (Quique Dacosta).
- La red del pescador (Akelarre).
- Pichón asado con su hueso de pasta fresca cubierto con setas, pequeños toques de crema trufada y hongos laminados (Martín Berasategui, foto del plato en la siguiente página).
- Crema de limón con granizado de gin-tonic y sorbete de lima (Zaldiarán).

### VINO

Blancos: Cloudy; Pazo de Señorans Selección 2004.  
Tintos: Orben 2007; Remírez de Ganuza Reserva 2005.  
Champagne: Moët & Chandon Grand Vintage 2002.

**L**a han llamado *La cena de las 14 estrellas*. Cuatro de los mejores chefs de España enfrentados con el número uno del mundo en un combate gastronómico que tendrá lugar en un ring muy especial: la cocina del restaurante vitoriano Zaldiarán. Pedro Subijana, Martín Berasategui, Joan Roca y Quique Dacosta -éste último es el único de todos ellos que todavía no ha alcanzado las tres estrellas que concede como máximo reconocimiento la prestigiosa Guía Michelin- compartirán fogones con el danés René Redzepi, el hombre que fue capaz de desbancar el año pasado al todopoderoso Ferrán Adriá de la cabeza de la lista de los mejores cocineros del planeta, para ofrecer una fastuosa e imaginativa cena a un centenar de afortunados comensales en el contexto del Congreso Nacional de la Cocina de Autor, que celebrará en la capital alavesa del 4 al 7 de abril su XVI edición.

Un año más Vitoria se convierte en la capital de la gastronomía universal al recibir a los más influyentes cocineros del mundo para participar en un congreso diferente, que sustituye las diapositivas y los *power point* por los delantales. Si





## EMOTIVO RECUERDO



La inesperada muerte de Santi Santamaría el pasado 16 de febrero ha dejado huérfano al sector hostelero nacional y también al Congreso de Vitoria, donde el cocinero catalán tenía previsto dar una ponencia en la edición de este año, que ahora, en cambio, le rendirá un sentido recuerdo. Pocas horas después de conocer el trágico deceso, Gonzalo Antón ya tenía claro que se le ofrecería un homenaje y recordaba que la gastronomía española ha perdido «a un hombre muy importante, que ha tenido hasta siete estrellas Michelin. Yo le tuve en Vitoria en el año 92 cuando todavía no era tan conocido. Teníamos una buena relación y cuando me dijeron que había fallecido me entró un escalofrío».

La presencia de Santamaría aquel año conjugó dos de sus marcas profesionales: genialidad y polémica. En el libro *El principio: la revolución de la gastronomía española desde sus Certámenes de Cocina*, escrito por el crítico Cristino Álvarez, el propio jefe de cocina del restaurante Can Fabes (Sant Celoni, Barcelona) explicaba cómo vivió su experiencia en la capital alavesa: «Se debatía de cocina y gastronomía con grandes dosis de sinceridad. Se entendían de otra manera los tiempos en la profesión, y la intensidad con la que se sentía el despertar culinario de la sociedad española era apoteósico. Se vivía la belleza de la buena mesa con ironía y se intuía un mañana del que yo, aunque no todos estuvieran de acuerdo conmigo, ya discrepaba. Allí decidí anunciar que cocinaba para mis clientes y no para los críticos». Años más tarde, el cocinero volvió a meter el dedo en la llaga al denunciar en su obra *La cocina al desnudo* los excesos de Ferrán Adriá, al que acusó de abusar de los productos químicos en sus platos, algo que le supuso duras críticas de muchos de los que ahora, tras su muerte, vuelven a encumbrar a este hombre tan honesto como talentoso.



El televisivo Karlos Arguiñano recibirá el Gorro de Plata del Congreso de Vitoria por su trayectoria.

## EL EVENTO OFRECERÁ LA DEGUSTACIÓN DE LAS 14 MEJORES TAPAS DE ESPAÑA, ADEMÁS DE UNA GRAN FIESTA DE LA CHULETA

que impidió que el responsable de la cocina del restaurante Noma de Copenhague pudiera asistir a la capital alavesa para mostrar sus creaciones en Zaldiarán. «El año pasado no pudimos traerlo, entonces no era el número uno. Fuimos a su casa, nos gustó mucho, apostamos por él y a los dos meses fue designado como el mejor del mundo. Espero que este año no pase nada y la gente pueda degustar su obra», recuerda Antón, quien sostiene que la del genial chef danés es «una cocina verde, de pocas cocciones y muy vegetal. Es el cocinero de la naturaleza. Representa lo mismo que fue Michel Bras en los 90». «Probablemente, con más talento que el francés», ha escrito García Santos.

La idea de aprender de los mejores está en el origen de la cita alavesa. Desde su nacimiento en el año 1984 bajo la denominación de Certamen de Alta Cocina de Vitoria, este evento propició el embrión que más tarde germinaría en la generación de oro de la gastronomía española. Los chefs que ahora gozan del mayor prestigio internacional como Arzak, Berasategui, Subijana o Adriá acudieron a Vitoria a finales de los 80 y en los 90 para fijarse en lo que hacían en aquel momento los mejores, casi todos franceses. Antón recuerda con especial cariño las ediciones en las que consiguió llevar a su restaurante a los cocineros galos Alain Ducasse, Jöel Robuchon y Michel Guerard. «Esos tres congresos nos dieron el nombre de importantes, y fue cuando Francia nos nombró como el mejor evento de Europa», rememora el



dueño de Zaldiarán, que también recuerda cómo Ferrán Adriá acudió a su llamada en el 90 cuando era un auténtico desconocido. «Descubrir El Bulli fue una auténtica maravilla».

Tras una década de ausencia, hace tres años el Congreso regresó a Vitoria con la misma filosofía, pero adaptada al hecho de que, ahora, son los españoles los que marcan las tendencias en el mundo de la gastronomía internacional. Lo explicaba en unos de sus artículos publicados en *Osaca* el crítico gastronómico Caius Apicius: «En la segunda época las cosas habían dado un vuelco de 180 grados. Ya no eran los cocineros españoles quienes tomaban nota de lo que hacían los extranjeros, sino éstos quienes venían a aprender de esos jóvenes y audaces maestros de la vanguardia culinaria española. Si en los 80 los cocineros españoles aprendieron y se liberaron de viejos complejos, en el primer decenio de este siglo ocupan los puestos de honor de las listas mundiales. Y son ellos los ejemplos a seguir».

## CONCURSO DE JÓVENES CHEFS

Con la mirada puesta en el futuro, el Congreso de Vitoria organiza también el VI Campeonato de España para Jóvenes Chefs, que han ganado en otras ediciones cocineros de la importancia de Joan Roca, Adúriz, Sergi Arola o David de Jorge. Después de una selección provincial de los mejores profesionales de menos de 30 años, la horquilla de posibles ganadores queda reducida a ocho participantes, entre los que no hay por el momento un claro favorito. A pesar del éxito de participación, el propio Antón da una llamada de atención al aseverar que «hace 15 años había muchos más cocineros jóvenes con mucha inquietud y con mucho talento, ahora hay inquietud, pero hay menos talento. Espero que sea un campeonato importante y queremos a la gente de más talento».

El Congreso de Vitoria contará también el miércoles 6 de abril con una degustación en el Hotel Lakua de las 14 mejores tapas de España, seguida por la noche de la Gran Fiesta de la Chuleta. A todos estos actos se unen homenajes, con especial mención al gran Santi Santamaría, y reconocimientos como, entre otros, el Gorro del Plata del certamen que recibirá durante la fiesta de inauguración del certamen en la Plaza Nueva de Vitoria el domingo 3 de abril a mediodía Karlos Arguiñano por su trayectoria. A lo que se añade un aprecio personal: «Yo tengo mucha amistad y anécdotas de cuando de jóvenes hacíamos la mili», afirma Antón. Serán cuatro días repletos de actividades, debates, recuerdos, aprendizaje y, sobre todo, de disfrute para los sentidos. Un continuo homenaje para el paladar.

Para más información o inscribirse en el Congreso: teléfonos 945134822 / 945140079 o el correo [info@restaurantezaldiaran.com](mailto:info@restaurantezaldiaran.com).



## ALMUERZO 4 DE ABRIL A CARGO DEL RESTAURANTE DENIS MARTIN

### MENÚ

- Granizado de limón y anís estrellado con aire de absenta.
- Piña colada con ron y cacahuets.
- Bircher muesli de foie gras.
- Pizza Margherita.
- Cigala al aceite de oliva con liofilizado de cerezas.
- Sopa Thai crocante con hierbas, flores y especias.
- 'Rouge': Salmonete, remolacha y cereza.
- Fondue de Gruyère, Vacherin y tomate.
- Merluza en costra negra de chipirón con panais a la vainilla y yogur de rosas.
- Pichón 'Swiss Air'.
- Sacher Coca.
- Suflé Alaska.

### VINOS:

Blancos: Ostatu 2009 y Amaren 2009.  
Tintos: Gloria de Ostatu 2005 y Amaren Tempranillo 2004.  
Champagne: Ruinart Blanc de Blancs.



DENIS MARTIN  
*Denis Martin (Vevey, Suiza)*

Es el máximo exponente de la cocina de vanguardia en Suiza. Un chef que utiliza las técnicas más rompedoras para elaborar un menú-espectáculo muy al estilo del de Ferrán Adriá en el Bulli. Martin dirige el restaurante que ostenta su mismo nombre en la pequeña localidad suiza de Vevey, de unos 15.000 habitantes, en el cantón de Vaud. Desde allí, sorprende al visitante hace varios años con su interpretación personal de la cocina contemporánea, un fenómeno conceptual en sus manos, estético y festivo. Innovación en estado puro.

## CENA DEL MARTES 4 DE ABRIL OFRECIDA POR EL RESTAURANTE VENDÔME

### MENÚ

- Foei gras (Leche de almendra a la plancha: Cantarela).
- Agua Dulce (Bodensee-Lavareto).
- Salmón Salvaje (Ahumado: Mozzarella).
- Cangrejo (ensalada de col; salsa de almejas).
- Pepino Agrio (Pumpernickel)
- Juvenil (Cerdo : Lentejas).
- Almohada (Kardamom : Cerezas).
- Campo (de cereales).



### VINOS:

Blancos: Izadi 2010.  
Tintos: El Regalo 2005 y Malpuesto 2008.  
Champagne: Veuve Clicquot YL.

### HOMENAJE:

Durante la cena se rendirá tributo a Juan Robles, de la sevillana Casa Robles, por su amplia trayectoria en la hostelería.



JOACHIM WISSLER  
*Vendôme (Colonia, Alemania)*

Este joven chef está considerado por los críticos de su país como el mejor cocinero de Alemania y el que tiene las ideas más avanzadas sobre gastronomía. El restaurante que regenta se llama Vendôme -posee tres estrellas Michelin- y pertenece a un lujoso hotel en Bergish Gladbach con unas estupendas vistas de la catedral de Colonia. Este cocinero, que seduce al paladar y a la vista en cada uno de sus platos, manifestó hace unos años su escepticismo ante la cocina molecular moderna de gelificantes y espesantes, desarrollada sobre todo en España.

## ALMUERZO 7 DE ABRIL ELABORADO POR OSTERIA FRANCESCANA

### MENÚ

- Recuerdos de la niñez: espuma de mortadela con pan crocante y piñones.
- Sopa caliente y fría de caldo de patata con meregue de remolacha, yogur y raíces.
- Raviolis de cotechino y lentejas.
- Iceland: manzana verde, pepino, chocolate, fresas y especias.
- Caracoles con setas, avellanas, pimienta rosa, jugo de perejil y nieve de caldo de ajo.
- Cochinillo lacado con vinagre de Módena.
- Civet de liebre crudo en costra de pan.
- Tomate confitado con espuma de mozzarella y trufa blanca.
- Macarrón salado de foie gras y trufa.

### VINOS:

Blancos: Campillo 2009 y Limusin.  
Tintos: Campillo Reserva 2004 y Barón de Chirel 2005.  
Champagne: Ruinart Blanc de Blancs.



MASSIMO BOTTURA  
*Osteria Francescana (Módena, Italia)*

Más reconocido por la crítica internacional que por la de su propia nación, Bottura se muestra como un chef atrevido, con un profundo conocimiento de la tradición y capaz de representar la cocina tecnoemocional en Italia. Las motivaciones artísticas de este cocinero han convertido a su Osteria Francescana de la ciudad de Módena en el sexto mejor restaurante del mundo. Tras años de evolución y constante experimentación, el transalpino se ha consolidado en su madurez en el Top Ten de los mejores cocineros de planeta.

## CENA DE CLAUSURA DEL 7 DE ABRIL PREPARADA POR MUGARITZ

### MENÚ

El chef Andoni Luis Adúriz ha diseñado una espectacular jornada bajo la denominación 'Los siete pecados capitales'. De esta manera, los platos que conforman el menú son:

- Lujuria.
- Gula.
- Avaricia.
- Pereza.
- Ira.
- Envidia.
- Vanidad.

### VINOS:

Blancos: Remelluri 2007 y Valserrano 2009.  
Tintos: Finca Monteviejo 2006 y Colección Jaime Rodríguez 2004.  
Champagne: Moët Rosé Impérial.

### HOMENAJE:

Pedro Morán, que regenta junto a su hijo Marcos el Restaurante Casa Gerardo de Prendes, recibirá un reconocimiento por su contribución a la difusión de la gastronomía asturiana.



ANDONI LUIS ADÚRIZ  
*Mugaritz (Rentería, Guipúzcoa)*

Después de unos inicios como pizzero y formado junto a maestros como Adriá y Berasategui, en 1998 abrió su restaurante Mugaritz, donde sigue, tras el incendio que destruyó su cocina a principios de 2010, con fuerzas renovadas y sorprendentes propuestas tanto en lo puramente culinario como en el diseño del servicio de sala. Posee dos estrellas Michelin y ha obtenido el reconocimiento de la prensa gastronómica mundial gracias a un trabajo innovador y talentoso forjado en los sabores y texturas del medio que lo rodea, y que él transforma a su gusto.







&gt;ENTREVISTA

**JOAQUÍN REYES** humorista**«HUMORISTA DE CULTO, 'FRIKI'...  
HAY QUIEN DICE QUE SOY IDIOTA,  
PUES TAMBIÉN»»**

Artista renacentista, pero del siglo XXI, **JOAQUÍN REYES** (Albacete 1974) es monologuista, escribe guiones, dirige programas de televisión

maría  
albilla  
texto

valdivielso  
fotos

hace sus pinitos como actor y dibuja; eso sí, todo con mucho humor. De hecho, durante la charla tan pronto cambia de voz con le canta a su tierra o deja notar el cansancio haciendo largas pausas. Nunca se sabe qué cara pondrá o a quién imitará, pero desde luego, lo que no pierde en ningún momento es ese acento manchego que ha convertido en una seña de identidad desde que saltara a la fama con 'Muchachada Nui'. Ahora sus 'celebrities' dan salto al papel con forma de cómic en el libro 'Ellos mismos'.

**¿Cómo es Joaquín Reyes as himself (visto a sí mismo)?**

Sigo siendo ese muchacho de Albacete que salió con su maleta... Bueno, yo me recuerdo siempre diciendo chorradas, intentando buscar la risa en los demás... siempre he sido así y, de una forma natural, me he terminado dedicando al humor con mis amigos, que son idiotas como yo. Somos idiotas profesionales. A veces optimistas rozando la estupidez. Además de una persona atractiva, como puedes comprobar, con una poderosa zancada, muy resuelto y... así soy en unas pinceladas.

**Empezó como ilustrador en una editorial de cuentos infantiles. Aunque nunca ha dejado el dibujo, ¿por qué retoma ahora esta faceta, de nuevo en forma de libro?**

Empecé como maquetador de libros de texto, pero luego me iban resituando en la empresa porque veían que tenía algo, pero no lo demostraba en casi nada. Luego hice portadas, pasé a contenidos multimedia, la página web... y a ilustrar. De hecho, esta es una faceta que no he dejado nunca porque también en los programas de la tele he seguido dibujando. El libro *Ellos mismos* surge como una recopilación de las tiras que he publicado en *El Periódico de Cataluña*, y en la última etapa en *El País*. Me hace mucha ilusión tenerlas en un libro porque... me gustan los libros. Sin más. Leerlos, olerlos, tocarlos y todo eso... hay algo físico en el papel. Pero no es una recopilación pura y dura porque lo he completado con una conver-

sación con un orangután que es mi alter ego se cuentan anécdotas. Son cosas que a los lectores les va a dar *gustico*.

**¿Está la cosa como para pagar 20 euros por un libro con sus gracias?**

Bien. No hay necesidad ninguna, pero sí va a dar una satisfacción a quien lo compre. Está muy bien editado, tiene tapa dura, una parte animada en la que el orangután y yo bailamos el *can can*... y vas a pasar un rato en el que te vas a mover entre la risa y el mareo.

**Lo cierto es que hay tiras para todos los gustos...**

Hay que verlas del tirón para entrar... Es que no pude hacer una selección porque entonces no llegaba al número de páginas acordadas. Tuve que meterlas todas. Está bien meter alguna mala porque si todo es bueno, no se valora.

**¿Cómo reaccionan los famosos a sus caricaturas tanto en el papel como en la televisión?**

En el propio libro cuento alguna experiencia que he tenido... En general, y esto dice mucho de ellos, se lo han tomado bien. Por ejemplo, Olvido Gara (Alaska) y Mario Vaquerizo se lo tomaron genial. La única opinión negativa que he conocido ha sido la de Sánchez Dragó, que decía que la parodia que hice en el *Celebrities* de *Muchachada Nui* era lo peor que había visto en su vida. Pero, viniendo de él, es un cumplido porque ya sabemos que le gustan otras cosas como viajar, vivir experiencias, eyacular para dentro... sus cosas. Todo se puede com-



había leído cómics, que no le gustaban, que solo lo había hecho para casarse pajas en la cárcel. Así que no creo que éste le guste y eso que le he puesto todo *bonico*, hasta en la portada.

**¿Ha sido muy laborioso retratar a las celebrities?**

Lo más complicado es dibujar a la gente guapa, es obvio. Hay más recursos para pintar a la gente mayor y a la poco agraciada. Los niños también son complicados. A Paz Vega le puse unas gafas de sol porque no me salían los ojos y Scarlett Johansson no se parece a la real, pero por lo menos lo digo. Soy consciente de mis limitaciones.

**A quien ha dejado un poco de lado alguna vez en sus imitaciones es a los políticos patrios, y mira que hay tela para cortar...**

Aquí sí hay bastantes. Leire Pajín, Esperanza Aguirre, Soraya Sáenz de Santamaría, Mariano Rajoy... Son personajes que no he parodiado en la tele porque la sátira política es algo que ya estaba hecho y, además, muy bien, así que no me interesaba. Los grandes estadistas de los 80, sin embargo, siempre me han gustado. Gorbachov, Thatcher, Reagan... me parece que tenían una gran personalidad. Yo les veía en la tele y me imaginaba quienes eran los buenos y cuáles los malos.

**Los monólogos han sido recurrentes en su carrera, ¿son la columna vertebral de todos sus trabajos?**



Los monólogos son un formato con el que buscas la risa *convencional*. En los *sketches*, o en las tiras gráficas, muchas veces no hay una estructura de broma, alguna vez te planteas hasta dónde está la gracia. En el monólogo no puedes estar desconcertando al personal todo el rato, tienes que hacer bromas que sabes que van a hacer gracia. Aprendes a escribir bromas de manual, chistes con una estructura ortodoxa. El absurdo está muy bien, pero la gente también necesita algo que conozca para reírse.

**Toca muchos palos: actor, guionista, dibujante, cómico... ¿no son demasiadas cosas para hacerlas todas bien?**

No son demasiadas cosas, lo que pasa es que son resultonas porque tienen mucha repercusión. Soy un artista renacentista... No, tengo la suerte de poder hacer las actividades que me gustan y nunca me he metido en nada que no pudiera concluir. Soy consciente de mis limitaciones. Yo no soy un actor, y lo digo con humildad, solo sé hacer humor más o menos bien, por lo que no podría adaptarme a un registro dramático.

**La vida no puede estar llena solo de cachondeo. ¿Qué hay detrás de tanta risa, tanto chiste y tanto colegeo?**

Pues si es que hasta yo mismo digo ¡cómo me lo he *montao!* No lo sé. Trabajo en lo que me gusta, con mis amigos, nos dan cancha para hacer las cosas que queremos... Detrás hay mucha ilusión y ganas de hacer cosas pequeñas que le gusten a un grupo de gente, aunque sean pocos. Eso sí, a veces confunden el trabajo con el ocio, y nosotros trabajamos mucho, tenemos horarios, escribimos guiones... Sí, te juntas con gente para decir chorradas, pero es un trabajo porque hay que ser exigente.

**Aunque parece que las cosas le han ido bastante bien profesionalmente, seguro que también nos puede contar a qué sabe el fracaso.**

El éxito es una cuestión de expectativas. Nosotros no hemos tenido fracasos, en la medida que tampoco hemos tenidos grandes éxitos. Si quieres llegar a unas metas que sitúas demasiado altas, lo más seguro es que fracasas. Si, por ejemplo, la gente que nos contrata para hacer *Museo Coconut*, esperara que hiciéramos un 12 por ciento de audiencia, se consideraría un fracaso, pero si tu dices desde el principio que tu objetivo es un tres o un cuatro, y lo haces, has cumplido tu objetivo. El fracaso y el éxito están relacionados con las expectativas de cada uno. Yo me siento orgulloso de lo que he hecho hasta ahora, y a la gente le ha valido.

**Museo Coconut, su último proyecto para la televisión, ¿ha dado el resultado que esperaba?**

Sí, esta era una nueva propuesta, un cambio de formato y había que convencer a los *fans* de que iba a estar bien aunque fuera distinto a lo que hacíamos. A la gente le cuesta cambiar de registro. De momento vamos a hacer hasta una tercera temporada y, aunque volveremos a los *sketches*, hacer esta *sitcom* nos llena mucho a todo el equipo.

**Se ha convertido en un símbolo del hu-**

**mor para los jóvenes de su generación, pero, sin embargo, quizá las personas de más edad prefieren a José Mota. ¿Usted también se ríe con este humor hecho para las mayorías?**

José Mota hace un humor que le gusta a todo el mundo porque las audiencias que logra son brutales. Lo suyo tiene mucho mérito porque ejecutar humor de calidad para la mayoría es muy complicado. Además, investiga y no se acomoda, a pesar de que emite en un programa para el *prime time*.

**Y qué hay de... ¿Los Morancos, por ejemplo?**

Psé... Los Morancos... Hay algo de su humor que me encanta, aunque no sean los primeros de mi lista. Para mí los que fueron una revelación cuando los descubrí fueron Faemino y Cansado. No imitaban, ni contaban chistes. Tampoco se caracterizaban... era una cosa increíble. Son una influencia directa para mí.

**¿Cómo lleva la etiqueta de humorista de culto?**

De culto quiere decir que eres minoritario, y esa tal vez sea la parte regular, pero, por otro lado, te da un toque intelectual.

**También la palabra friki suele aparecer cercana a su propio nombre navegando por internet...**

Yo creo que esto ha venido más por la selección de personajes que hicimos en *Muchacha-*

*da Nui*. Eran muy minoritarios y los interpretábamos un poco de aquella manera, por lo que daba la impresión de que era algo improvisado. Tampoco es un mal adjetivo. Humorista de culto, *friki*... hay quien que dice que soy idiota. Pues también.

**La red ha sido para vosotros vital.**

Pues sí. ¿Y por qué? Porque cuando empezamos haciendo *La hora Chanante* se emitía en un canal de pago y teníamos media hora al mes. Es decir, éramos invisibles, pero Youtube supuso una exposición de nuestro trabajo en todo el mundo acojonante. Les debemos mucho a los *fans* y Enjuto Mojamuto es un guiño a estos seguidores, es mi homenaje a ellos.

**¿España se sabe reír?**

España es un país de cachondos y de *cuñaos*, las dos cosas. Ahora mismo estamos pasando un momento muy bueno en la tele porque hay muchos formatos y muy distintos, cosa que hace unos siete años no existía. Desde que terminó *El informal* estaba Cruz y Raya y poco más, pero ahora... *Tonterías las justas*, *Sé lo que hicisteis*, *El hormiguero*, *El club de la comedia*, *Buenafuente*, *Polonia*... hay muchas cosas.

**En tiempos revueltos como los actuales, ¿hacemos en la vida más hueco para el humor?**

Sí, porque la gente necesita evadirse y no pen-

«ESPAÑA ES  
UN PAÍS DE  
CACHONDOS  
Y DE  
'CUÑAOS'»

«LOS  
MANCHEGOS  
SOMOS TAN  
HUMILDES  
QUE NUNCA  
HEMOS  
SACADO  
MUCHO  
PECHO»

«EN CASA  
SIEMPRE HA  
HABIDO  
MUCHO  
HUMOR.  
INCLUSO A  
VECES  
TERMINABA  
EN  
TRAGEDIA»





sar tanto en las preocupaciones. En general, se necesitan más distracciones y, por eso, es cuando más televisión se consume.

### **¿Ser manchego y de Albacete imprime carácter?**

Bueno, ya ves... aquí estamos... Albacete, como bien sabéis, siempre ha sido una ciudad de paso de la gente que va a la playa. *Albacete caga y vete...* esa rima ha hecho mucho daño y, de alguna forma, nosotros -en referencia a sus compañeros Ernesto Sevilla y Raúl Cimas, todos de la misma ciudad- y, sobre todo, Andrés Iniesta, ese gran futbolista, hemos situado la ciudad en el mapa. Bueno, antes estuvo José Luis Cuerda y Constantino Romero... pero ahora hemos coincidido un grupo de cómicos que somos de la ciudad. Antes, cuando llegábamos a Madrid, yo decía que era de Albacete y me decían, 'es que no te pega'. ¿Qué querían? ¿Verme con una oveja? Los manchegos somos tan humildes que nunca hemos sacado mucho pecho. Es lo que hablábamos antes de las expectativas. Con nosotros las tienen tan bajas que, con poco que hagas, ya están cubiertas. La humildad es una buena actitud para trabajar.

### **¿Cómo es ahora su vida de celebritie en la ciudad que le vio nacer?**

La gente está encantada de que sea de allí. Les hace mucha ilusión que se hable de Albacete y les gusta lo que hacemos. El otro día me acordaba con Ernesto y Raúl de una canción que dice: «*Tiene sabor a Albacete...*», ¿te la sabes?

### **¿Cómo le suena que ahora un asturiano o un aragonés incluya en su vocabulario términos como, *carusa, gambitero o bonico*?**

Es curioso porque son palabras que a nosotros nos hacían gracia, pero no sabíamos cómo iban a funcionar. Da mucho *gustico* oírse las, sobre todo, a la gente con acentos muy marcados como un gallego o un catalán, que, con su propio *background* de palabras, les gustan también las nuestras.

### **Dice que cree en la autocensura, ¿de qué o con qué no se puede hacer humor?**

Por una parte, creo que el humor tiene que forzar los límites, pero también autocensurarse con temas como el sufrimiento, la enfermedad, una tragedia muy cercana en el tiempo... Si sospechas que algo no va a ser bien interpretado, lo mejor es no hacerlo.

### **Me he permitido el lujo de plagiar una pregunta que el orangután le hace en su libro: cuando sus hijos, que ahora son pequeños, pregunten por qué hizo tanto el mamarracho, ¿qué les dirá?**

Pues les diré que..., que... me pagaban por ello, que en el momento hacía gracia, que no lo pensé mucho... Tengo un crío de cuatro años y una niña de dos y ellos se ríen cuando me ven disfrazado, les hace gracia... Lo ven con la naturalidad con la que los niños asumen las cosas. «Papá es cómico», suele decir Jesús y voy al colegio y los niños me dicen: «Tú haces tonterías»... Pues sí. Pero alguna vez sí se harán esa pregunta porque he hecho mucho el mamarracho. Mucho, mucho... veremos cómo envejecen nuestras *mamarracheces*. Esa es una buena prueba para el tiempo. Dentro de 20 años te lo diré.

### **¿Qué le dijo su madre el día que soltó en casa que se iba a dedicar al espectáculo**

### **en vez de a estudiar, por ejemplo, Física?**

Mi madre es maestra y mi padre era pedagogo. Ella siempre ha tenido mentalidad de funcionaria, pero cuando les dije que quería estudiar Bellas Artes lo comprendieron perfectamente, sobre todo, porque, de alguna forma, decían 'es que es lo único para lo que puede servir'... Entonces ella me aconsejaba que opusiera para ser profesor de dibujo, pero quería venir a Madrid, y de nuevo me apoyaron. Tanto que fue mi padre el que me puso fecha para coger el tren porque yo no daba el paso. Pero en casa siempre ha habido mucho humor. Incluso a veces terminaba en tragedia.

### **De hecho, muchas de sus expresiones son herencia de lo que oía en casa ¿no?**

Sí, sí. Había una expresión que decía mi padre con la que me moría de la risa: Vete a zurrir mierdas con un látigo. Una de las primeras cosas que me preguntaba cuando empecé a hacer humor es qué pensarían ellos, pero siempre les gustó y han estado conmigo.

### **¿Alguna vez ha sentido vergüenza al ver lo que ha hecho?**

No muchas, pero hay alguna cosa que sí me da así *vergüencica*. Algún *sketch* que ves ahora y dices... 'madre mía en qué estábamos pensando'... Parte de las cosas que he hecho ha sido porque no las he pensado mucho. Me he movido más por la intuición que por un factor reflexivo, tal y como se puede comprobar por mi trabajo.

### **Las chicas siempre dicen que les gustan los hombres que les hacen reír, a usted el fenómeno fan le ha cogido casado, pero por sus compañeros algo nos podrá contar... ¿hay mucho mito en esto?**

Es que ellos son muy galanes, les gusta mucho seducir. Entonces, si asocias que eres gracioso, sales en la tele e incluyes el factor redes sociales, creo que no es difícil tener encuentros fortuitos agradables. Y ya está.

### **¿Cómo reacciona cuando, mientras compra el pan, la gente se le acerca con la gracia de turno?**

Al cómico la gente le suele ver como un colega, alguien con quien se ríen y con quien les gusta estar. La gente cuando te ve, mira y sonrío. Al no tener ese éxito masivo no soportamos la parte más antipática de gente que te da el coñazo. Los que nos reconocen, si no van muy borrachos, suelen ser educados. La gente no es tan pesada.... Lo malo es que a veces te exigen ser siempre cómico y cuando solo les dices '¡hola!', piensan, 'pues mira qué seco'. Lo mejor que me han pasado es que me colaran en un restaurante al poner ojitos.

### **¿Alguna vez pensó que podría llegar a tener tanto éxito diciendo *chuminadas*?**

Nunca. Jamás pensé que esto podría suceder. Yo quería vivir de dibujar. Todo esto ha sido producto del azar y de estar en el lugar adecuado en el momento justo. Yo doy mucha importancia a la suerte.

### **¿Qué más proyectos tiene en mente?**

A medio o largo plazo vamos a hacer una peli y luego voy a sacar más libros. Y esto es una amenaza. Más ilustraciones, cómics... pero aún no sé si sobre el mundo de la tele en primera persona o sobre mi época en Bellas Artes.





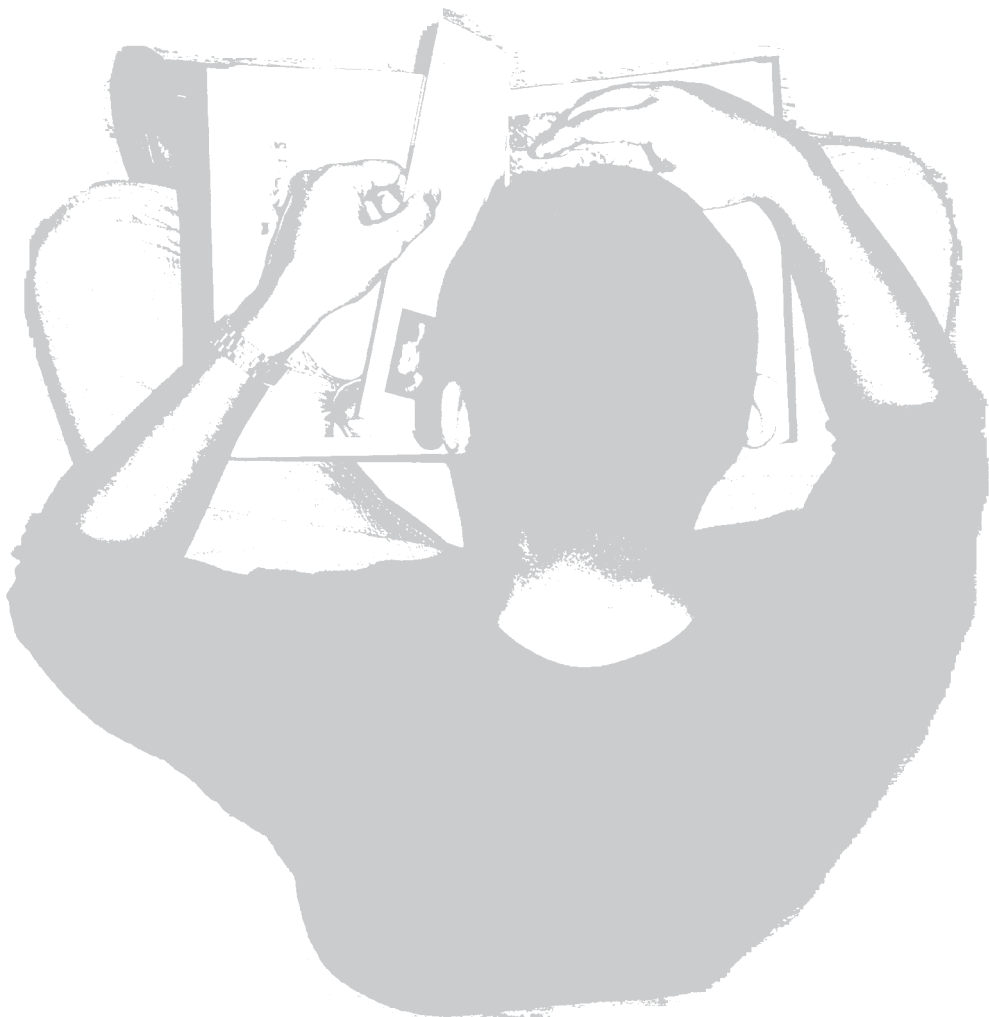
# LIBROS PARA REFLEXIONAR, COMPARTIR Y OXIGENARSE

Para el Día del Padre, para el de la Madre, de la Abuela,... regalar un libro en tales fechas, o cualquier otro día del año, es un acierto casi seguro. Para hacer boca, hoy les ofrecemos un pequeño escaparate bibliográfico, un cajón de sastre en el que pueden encontrar desde clásicos de la talla de Charles Dickens y su sorprendente relato 'La declaración de George Silverman', a monografías tan dispares como 'Cadáveres exquisitos', una invitación a adentrarse en la sala de autopsias de un ilustre patólogo de grandes estrellas del cine, como Marilyn Monroe, o el elocuente 'Manifiesto de economistas aterrados', con sus 10 falsas evidencias y un puñado de soluciones o salidas. El fenómeno de las series de televisión, la intriga, los asesinatos, secuestros y las historias de amor también tienen cabida en esta selección. Que los disfruten.

j. saiz  
coordinación

'La declaración de George Silverman', a monografías tan dispares como 'Cadáveres exquisitos', una invitación a

adentrarse en la sala de autopsias de un ilustre patólogo de grandes estrellas del cine, como Marilyn Monroe, o el elocuente 'Manifiesto de economistas aterrados', con sus 10 falsas evidencias y un puñado de soluciones o salidas. El fenómeno de las series de televisión, la intriga, los asesinatos, secuestros y las historias de amor también tienen cabida en esta selección. Que los disfruten.



AUTOR: JOAN LINDSAY  
EDITORIAL: IMPEDIMENTA  
PRECIO: 21,95 EUROS  
PÁGINAS: 320

## PICNIC EN HANGING ROCK

Febrero de 1900. Un grupo de alumnas del selecto colegio Appleyard para señoritas se dispone a celebrar un picnic el día de San Valentín. Lo que empieza siendo una inocente comida campestre se torna en tragedia cuando tres niñas y una profesora desaparecen misteriosamente entre los recovecos de Hanging Rock, imponente conjunto de rocas rodeado de la salvaje vegetación australiana. La única chica que logra regresar, presa de

la histeria, no recuerda nada de lo sucedido. Considerada una de las más desazonantes novelas de culto de la literatura anglosajona, *Picnic en Hanging Rock* (1967) dio lugar a una aclamadísima película de Peter Weir, que contribuyó a incrementar el éxito de una obra ya mítica. Jamás se reveló si los hechos narrados fueron reales o no, y ese ambiguo e intrigante juego alentó la aparición de una legión de seguidores que afirmaban conocer lo ocurrido aquel aciago día de San Valentín. La autora Joan Lindsay nació en 1896 en St. Kilda East, Victoria, Australia. Era descendiente de la familia Boyd, puede que la más famosa y prolífica dinastía artística de Australia. De 1916 a 1919 estudió pintura en la National Gallery School de Melbourne. Se casó con Daryl Lindsay, vástago de una importante familia de artistas y escritores ingleses. Aunque su primera novela, *Through Darkest Pondelayo*, una sátira sobre los turistas ingleses, fue publicada en 1936, no sería hasta el año 1962 cuando viera la luz su primera obra reseñable, *Time Without Clocks*, un texto de fuerte contenido autobiográfico.



AUTOR: JORGE CARRIÓN  
EDITORIAL: ERRATA NATURAE  
PRECIO: 19,90 EUROS  
PÁGINAS: 224

## TELESHAKESPEARE

Con la primera década del siglo XXI ha llegado hasta nuestras pantallas un nuevo fenómeno de culto que suma cada día miles de espectadores en todo el mundo: las series de televisión, que existen prácticamente desde que se inventó la *caja tonta*, pero gracias a todas estas nuevas entregas hemos visto cómo nuestro televisor se convertía en la *caja inteligente*. Piensen en Los Soprano, The Wire, Mad Men, Dexter, A dos metros bajo tierra, Deadwood y

tantas otras producciones cuyos niveles de calidad y difusión son simplemente extraordinarios.

Desde estas premisas, *Teleshakespeare* se propone conformar una suerte de guía de las más destacadas series de televisión de los últimos años, algunas muy conocidas y otras sin duda por descubrir, proporcionando un conjunto de ensayos breves, ágiles y lúcidos sobre cerca de una veintena de estas producciones, y también articula una reflexión general sobre este nuevo fenómeno visual y narrativo que ya ha transformado nuestra definición del relato audiovisual, construyendo, además, nuevos modelos de visionado e interpretación que gracias a Internet adquieren una dimensión global inmediata. Si nadie como Shakespeare supo retratar al hombre y a la mujer de su tiempo, nada como estas nuevas series de televisión retrata la evolución de nuestras sociedades, nuestros deseos, nuestras inquietudes.





## LA ABADÍA DE LOS CRÍMENES

Corre el año del Señor de 1229 cuando una oleada de crímenes en la abadía catalana de San Benito causa honda inquietud en la Corona de Aragón. Varias novicias del primer convento femenino del reino han aparecido asesinadas. Para esclarecer estas muertes, el rey don Jaime I inicia personalmente la investigación con la ayuda de la sagaz Constanza, una singular monja navarra. Se teje así, en el primer cenobio femenino, una

**AUTOR:** ANTONIO GÓMEZ RUFO  
**EDITORIAL:** PLANETA  
**PRECIO:** 21,50 EUROS  
**PÁGINAS:** 398

trama de interiores. El lector se recrea en el universo medieval femenino, un mundo limitado, oscuro, secreto... Un mundo ajeno al mundo. Una novela de crímenes contada como una historia intimista de personajes, con la maestría característica de Antonio Gómez Rufo, que combina los análisis histórico y político del momento a través de un deliberado guiño a *El nombre de la rosa* (Umberto Eco). Personajes más destacados: Constanza de Jesús, monja detective medieval y transgresora que recurre a sus habilidades deductivas para desentrañar el secreto que ocultan los muros de la abadía benedictina; Leonor de Castilla, una reina que se muere de amor y pena; Inés de Osona, mujer misteriosa y despiadada, que mantiene intereses y actividades ocultos; Violante de Hungría, la usurpadora, y Jaime I de Aragón, nexo entre la historia amorosa y la criminal. Antonio Gómez Rufo fue Premio Fernando Lara de Novela por *El secreto del rey cautivo* (2005), y finalista del Premio Nacional de Narrativa por *El alma de los peces* (2000).



## LA DECLARACIÓN DE GEORGE SILVERMAN

Nadie podrá dejar de amar y compadecer a George Silverman una vez conozca su historia. Nadie podrá dejar de agradecerle al salmantino Ricardo Cavolo sus magníficos dibujos, que ilustran a la perfección el mundo y las emociones de esta fascinante novela corta, una de las menos conocidas pero más bellas de su autor, Charles Dickens, el gran novelista británico del siglo XIX. George Silverman es niño y pobre, y siempre tiene hambre;

**AUTOR:** CHARLES DICKENS  
**EDITORIAL:** PERIFÉRICA  
**PRECIO:** 16,50 EUROS  
**PÁGINAS:** 96

ha pasado su corta existencia en un lúgubre sótano; sus padres acaban de morir... No puede ser más triste el arranque de esta narración, en la que él mismo, ya anciano, nos contará sus peripecias. Pero, por fin, va a salir al exterior; a una vida más pura, como insinúa su nuevo tutor, el Hermano Hawkyard, uno de esos personajes dickensianos tan inolvidables como retorcidos. En el exterior conocerá otras formas de desconsuelo, pero también el amor y... Sólo hay que abrir ya este libro, y comenzar a leer, para conocerlo todo acerca de George Silverman. Con esta cuidada edición Periférica inicia su colección de libros ilustrados 'La hora feliz' y da otra vuelta de tuerca al mundo editorial apostando por un nuevo formato y presentación. La condición humana, con sus miserias y alegrías, protagonizan el retrato del joven Silverman, que acabará ordenándose sacerdote, aunque las pretensiones de una mujer empeñada en casar a su hija con George otorgan una nueva dimensión al relato y un final inesperado pero no por ello menos aleccionador, «marca de la casa» Dickens.

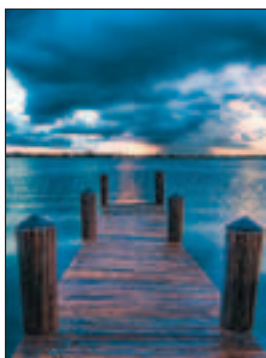


## CADÁVERES EXQUISITOS

Esta obra no pasará a la historia por sus virtudes literarias o su discreción, pero sí, y con letras de oro, por sus patentes cualidades morbosas. Dicho de otro modo, esta obra pasará a la historia de la literatura indiscreta como una joya del realismo enfermizo. Su autor ejerció la medicina forense en el condado de Los Ángeles entre 1961 y 1982, un período rico para él en muertos insignes y muertes enigmáticas, sobre todo si consideramos que su

**AUTOR:** EZEQUIEL MARTÍNEZ  
**EDITORIAL:** GLOBAL RHYTHM  
**PRECIO:** 19,50 EUROS  
**PÁGINAS:** 244

jurisdicción incluía Hollywood, Beverly Hills y otros barrios no menos tormentosos. Lo cierto es que las delicadas manos del doctor Noguchi pudieron palpar vísceras tan entrañables como las de Marilyn Monroe o Natalie Wood y entrañas tan viscerales como las de John Belushi o Janis Joplin. También es cierto que el eminente galeno adoraba las ruedas de prensa con sus flashes y sus pompas, pequeña flaqueza que condujo a sonadas polémicas y después a su destitución fulminante (por bocazas según el mando, por inquina racista según el interfecto). El ilustre patólogo tomó entonces la sabia decisión de seguir hablando y escribiendo por los codos. ¿Asesinaron a Marilyn para encubrir sus amoríos con Robert Kennedy? ¿Intervino un segundo pistolero en el asesinato de éste? ¿Estaba William Holden borracho como una cuba cuando se partió la crisma? ¿Quién acompañaba a Janis Joplin el día del chute final? ¿Qué depravaciones reventaron al desaforado John Belushi? ¿Cómo se explica el feroz ensañamiento de Charles Manson y sus obedientes acólitos? Pasen y lean...



## A MERCED DE LA TEMPESTAD

Fruto de su larga experiencia teatral, la primera novela que escribió Robertson Davies es un divertido homenaje a las grandezas y miserias de los escenarios y a la vida que revolotea en torno a ellos. El Teatro Joven de Salterton, una compañía amateur, va a poner en marcha una representación de *La tempestad* de Shakespeare en los bellos jardines de St. Agnes, la vetusta y extravagante residencia de George Alexander Webster y

**AUTOR:** ROBERTSON DAVIES  
**EDIT.:** LIBROS DEL ASTEROIDE  
**PRECIO:** 20,95 EUROS  
**PÁGINAS:** 340

sus hijas, Griselda y Freddy. Los preparativos de la obra revolucionan St. Agnes, para desesperación del abnegado jardinero Tom, pero también la vida de cuantos participan en ella. En especial la del taciturno profesor de matemáticas y tesorero de la compañía Héctor Mackilwraith, que se propone variar su anodina vida presentándose al *casting* y que asombrosamente consigue hacerse con uno de los papeles. De ahí a sumarse a la larga lista de pretendientes de la joven Griselda y perder la cabeza, sólo hay un paso. *A merced de la tempestad*, publicada por primera vez en 1951, está ambientada en la ciudad imaginaria de Salterton, donde Davies situaría las otras dos novelas que junto a ésta forman la Trilogía de Salterton. Actor en su juventud, dramaturgo y productor teatral, Davies a punto estuvo de ganar el Premio Nobel de Literatura en 1992. Murió siendo un escritor mundialmente famoso y su legado supera la treintena de libros entre cuentos, obras de teatro, crítica literaria y recopilaciones de artículos.



## MANIFIESTO DE ECONOMISTAS ATERRADOS

Cuatro prestigiosos economistas de diversa procedencia teórica redactaron este *Manifiesto* en 2010, texto en el que denuncian 10 falsas evidencias («los mercados financieros favorecen el crecimiento económico», «hay que dar confianza a los mercados para financiar la deuda pública») y unos programas de ajuste que están agravando la crisis económica y aumentando la desigualdad social. También proponen 22 medidas para

**AUTORES:** ASKENAZY, COUTROT, A. ORLÉAN Y H. STERDYNIAK  
**EDITORIAL:** BARATARIA  
**PRECIO:** 6,50 EUROS  
**PÁGINAS:** 64

debatir otra estrategia económica. El *Manifiesto* ha tenido un enorme éxito de público en Francia y se ha convertido en un grito de alarma. Por su claridad, brevedad y precisión expositiva, ha ofrecido a los ciudadanos los medios teóricos para mostrar el abismo que existe entre las afirmaciones de los portavoces de los mercados financieros y la fragilidad de sus diagnósticos. A título ilustrativo, sus autores defienden que «la competencia financiera no produce necesariamente precios justos, e incluso es con frecuencia desestabilizadora y lleva a evoluciones de precios excesivas e irracionales: las burbujas financieras». En consecuencia, aplican una de sus recetas: «separar estrictamente los mercados financieros y las actividades de los agentes, prohibiendo a los bancos especular por cuenta propia».



## LA TRISTEZA DEL SAMURÁI

Dos tramas se desarrollan de forma paralela en *La tristeza del samurái*; una en Extremadura en el año 1941; la otra en Barcelona en 1981. Un crimen cometido durante la posguerra española produce consecuencias en tres generaciones de la familia Alcalá y en aquellos que se han cruzado en sus vidas durante 40 años. Complots, secuestros, asesinatos, torturas, violencia machista, son algunos

**AUTOR:** VÍCTOR DEL ÁRBOL  
**EDITORIAL:** ALREVÉS  
**PRECIO:** 20 EUROS  
**PÁGINAS:** 416

ingredientes de esta novela de Víctor del Árbol. El resultado es un original texto de intriga e investigación, de sentimientos y rencores, de amor y odio, de ambición y dolor, de hipocresía y sobre todo de culpa, una lacra que se transmite de generación en generación, donde los hijos heredan los delitos de los padres y los nietos los de sus abuelos. Una novela que atrapa al lector desde el primer momento. «No me gustan los personajes de cartón, sino las personas con contradicciones, con motivaciones que no siempre tienen que ser claras», asegura Del Árbol (Barcelona, 1968), que fue seminarista durante cinco años, cursó estudios de Historia y trabaja como *mosso d'esquadra* en Cataluña. Según la crítica, estamos ante un libro que conjuga las virtudes de la mejor novela policiaca con la descripción de escenarios y sentimientos, lo que le da un carácter muy personal capaz de envolver al lector desde el principio.





EL GUITARRERO  
DE CASASIMARRO

# UNA OBRA DE ARTE DE 4.000 PIEZAS

PUEDE PRESUMIR DE HISTORIA, PUES SUS ANTEPASADOS COMENZARON A CONSTRUIR GUITARRAS HACE MÁS DE 250 AÑOS; DE SU SABER HACER, YA QUE PERSONAJES DE LA TALLA DE PACO DE LUCÍA TOCAN CON SUS CREACIONES; Y, DESDE EL PASADO MES DE NOVIEMBRE, TAMBIÉN DE HABER SIDO GALARDONADO CON EL PREMIO NACIONAL DE ARTESANÍA. VICENTE CARRILLO SE SIENTE ORGULLOSO DE TODO ELLO Y ESPERA QUE LOS OFICIOS MANUALES SEAN RECONOCIDOS Y VALORADOS COMO UN PATRIMONIO QUE NOS PERTENECE Y ENRIQUECE.

óscar  
checa  
texto  
juanjo  
isidro  
fotos



Las manos de Vicente Carrillo son suaves, anchas, recias y fuertes. Con esas manos, delicadas por encima de todo, lleva casi 30 años construyendo guitarras en Casasimarro (Cuenca). Antes que él lo hizo su madre, su padre, su abuelo... y así hay que contar siete generaciones, hasta llegar a las medianías del siglo XVIII con el iniciador de la saga, Alfonso Anselmo Alarcón. Una estirpe de guitarreros (es el término que Vicente prefiere frente al de luter), que ha ido consolidando esta profesión y realizándola con las diferentes condecoraciones que a lo largo de la historia les han concedido. La última, hace solo unos meses: el Premio Nacional de Artesanía, en reconocimiento a «su amplia y coherente trayectoria», además de la «excelente calidad formal y técnica» de las guitarras que elabora.

Las manos de otros se encargan luego de rasguear, arpeggiar, pellizcar las cuerdas de estos instrumentos que pueden llegar a estar compuestos por 4.000 piezas. ¿Es difícil, entonces, construir una guitarra? Dice Vicente que todo es cuestión de paciencia. «Para nosotros no hay tiempos ni prisas. Cada guitarra que empezamos debe acabarse bien». Así, echando cálculos, el proceso dura casi dos meses. Solo en el ensamblaje de la madera (que se hace mediante encolado) se van cuatro semanas, y varias más con el barnizado. «No hacemos los ejemplares de uno en uno», aclara, «sino por tiradas. Solemos tener unas 10 ó 12 guitarras al mismo tiempo y se van construyendo las diferentes partes de cada una». Todas esas piezas están dispersas por su taller,

un espacio saturado de un intenso perfume a madera, donde trabajan cinco personas rodeados de pinzas, tornos, colas, gomas, sierras, lijas... «Lo que no encontrarás es un clavo», señala sonriendo Vicente.

La visión de todas estos instrumentos en ciernes, me recuerda los versos de Gerardo Diego y su *silencio verde hecho de guitarras destrenzadas*. Decía también que la guitarra es un *pozo con viento en vez de agua* y no se me ocurre una manera más plástica de describirlo. Pero, en la construcción de una guitarra, lo que manda, apunta Vicente, es «la física y la matemática». La guitarra lleva creatividad, sí, pero las *reglas* ya están inventadas. «Lo que hace variar unas de otras es la física acústica». La forma de trabajar la madera y la colocación de las barras armónicas es algo fundamental en la construcción de estos instrumentos.

«En este oficio siempre se está aprendiendo e innovando», comenta Vicente. La madera es una materia viva y hay que tenerlo en cuenta. Desde que se compra hasta que se estabiliza y se puede utilizar, las planchas de madera pasan seis o siete años *encastilladas*, secándose, lo que también supone una gran inversión.

Cada parte de la guitarra se fabrica con un tipo de madera diferente. Algunas de ellas son cada vez más difíciles de conseguir porque se encuentran bajo la protección CITES (Convención sobre el Comercio Interna-

Vicente Carrillo®







cional de Especies Amenazadas de Fauna y Flora Silvestres). Es el caso del palosanto de Brasil o el cedro de Honduras. Esta última se utilizaba tradicionalmente para el mástil. Ahora se usa el cedro de Brasil. El diapasón suele ser de ébano y para la tapa, que es la parte más importante de la guitarra porque ahí reside casi la totalidad del sonido de la misma, se elige el abeto alemán o el cedro de Canadá, por ejemplo. El ciprés español, el arce europeo y el palosanto de Madagascar son algunas de las maderas con las que se construye el cuerpo.

Claro que en la historia de la guitarra no siempre se han utilizado estas maderas. Los antepasados de Vicente Carrillo usaban el pino (teñido con almagra), el manzano, el peral, el nogal e incluso la encina, a pesar de su dureza. Es a partir del siglo XX cuando se empiezan a introducir materiales de América.

También ha cambiado el símbolo por el que



Recorte de prensa de los 40, en el que se hace referencia a las guitarras de los Carrillo.

se identifican las guitarras de cada constructor. El dibujo de la boca y la forma de la cabeza son las marcas exteriores de cada taller, además de la etiqueta con la firma, claro. Es algo que no se copia, personal de cada uno. Vicente ha variado esos diseños respecto a las generaciones anteriores. La moda y los gustos se ven reflejados en todos los ámbitos.

**COSITAS BUENAS** Suena de nuevo el teléfono de Vicente. Mientras tanto echamos un ojo al libro que nos muestra. Es una reedición del *Diccionario de guitarristas y guitarreros*, de Domingo Prat, editado a finales del siglo XIX. En él ya hay una referencia a la familia Carrillo y se habla de una sus guitarras, localizada en Buenos Aires (Argentina). Vicente también guarda un antiguo recorte de prensa de la década de los 40, que contiene una entrevista a su abuelo, Vicente Carrillo López, uno

de los guitarreros más afamados de su tiempo.

Sus guitarras están por todo el mundo. Contaba Vicente otra anécdota en la que una chica del pueblo, estando de *au-pair* en Nueva York, descubrió que la familia en casa de quien se alojaba tenía una guitarra de Casasimarro... y de Vicente Carrillo.

Cuelga el teléfono. Acaba de hablar con Antonio Sánchez, sobrino de Paco de Lucía. Desde 2002 Vicente es el guitarrero de este último, que le encargó una guitarra para su disco *Cositas Buenas* y ya no ha cambiado de luter. A partir de ese año, el mundo del flamenco empieza a conocer los instrumentos de Vicente Carrillo y hoy, tocan con sus guitarras personajes como José Miguel Carmona (Ketama), Juan José Heredia *Niño Josele*, Antonio Sánchez o José Fernández Torres *Tomatito*. También Juan Manuel Cañizares, que se pasó por su taller para encargarle una y «se quedó es-





EN ESTAS PÁGINAS

1	2	3
		4

1 Vicente Carrillo trabaja en su taller de la localidad conquense de Casasimarro.

2 Guitarras envueltas por gomas para ensamblar sus piezas.

3 En primer plano, la guitarra de Tomatito.

4 Algunas de las piezas con las que más adelante se fabricarán los instrumentos.



cuajao» con las guitarras de clásico. Cañizares interpretará el *Concierto de Aranjuez* el próximo mes de mayo en el Teatro Real junto a la Filarmónica de Berlín, y las notas de la obra de Joaquín Rodrigo saldrán de una guitarra de Vicente Carrillo.

Alejandro Sanz, Javier Limón, Keith Richards (Rolling Stones) o Mike Oldfield son otras grandes figuras de la guitarra que se han decidido por un instrumento de este taller de La Manchuela conquense.

Todo esto me vuelve a llevar a la poesía, y tarareo mentalmente los versos de un fado tradicional que dice *Cuando una guitarra suena / en las manos de un buen tocador / la propia guitarra enseña / a cantar sea quien sea*. Le pregunto a Vicente si él se siente un artista o un artesano. «Yo soy un artesano que hago un producto con el que se hace arte», sentencia.

Por eso, en su discurso al recoger el Premio

otorgado por el Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, Vicente Carrillo pidió que se valore y se reconozca la artesanía. Mientras tanto, comenta disgustado, «hoy, los mejores instrumentos históricos espa-

**TOMATITO, ALEJANDRO SANZ, KEITH RICHARDS O MIKE OLDFIELD POSEEN LAS GUITARRAS DEL TALLER DEL ARTESANO CONQUENSE**

ñoles están en Japón. Como aquí no se valoran, van saliendo de nuestras fronteras. Nadie se da cuenta de que también son patrimonio de nuestro país».

La nación niponesa, precisamente, uno de los mercados actuales donde se distribuye su producto. Estados Unidos, Alemania, Francia, Australia y Reunido Unido son los otros, aunque cada vez está cogiendo más importancia China.

La faceta de emprendedor también llega hasta este campo y dentro de poco Vicente via-

jará a Dubai con la esperanza de abrir nuevos canales de venta. De hecho, desde 2002 recorre las más destacadas ferias internacionales para dar a conocer sus guitarras.

Pero Vicente Carrillo también construye bandurrias y laúdes. Ahora está fabricando un nuevo modelo de bandurria para profesionales con el apoyo de Pedro Chamorro, «el mejor bandurrista de la historia de España». Se trata de un instrumento con un diseño totalmente innovador, tanto por el tipo de construcción, como por los refuerzos, las resistencias, los calibres, los baretajes... Vicente habla entusiasmado de estas nuevas bandurrias. Le queda mucho camino pero, ¿ya tiene quien continúe la saga de guitarreros? Su hija de 20 años parece que no acaba de decidirse. «El pequeño, sí», señala, y hace una pausa pensativa... «de momento eso dice, que sí. Así es que el futuro tiene 10 años. Ya veremos».



> LIBRO



FOTO: TERRY RICHARDSON

## EL CAMALEÓN FOTÓGRAFO

Icono de la contracultura norteamericana y actor fundamental en filmes como 'Easy rider', 'Terciopelo azul' o 'Apocalypse now', Taschen reúne las extraordinarias fotografías de Dennis Hopper en los años 60, que desvelan una sociedad en ebullición.

El 29 de mayo de 2010 Dennis Hopper falleció a los 74 años en su domicilio de Los Ángeles víctima de un cáncer de próstata que le habían diagnosticado unos meses antes. Con él desaparecía uno de los mayores iconos de Hollywood en las últimas décadas, un hombre que comenzó a hacer cine al lado de James Dean a mediados de los 50 (compartieron cartel en filmes como *Rebelde sin causa* o *Gigante*), y que ha participado en películas como *Hoosiers*, *más que ídolos*, *Apocalypse now*, *Terciopelo azul*, *Speed* o *Amor a quemarropa*, entre otras muchas.

Fue su debut tras la cámara, *Easy rider*, buscando mi destino, el que le convirtió en un mito de la contracultura norteamericana. El sexo, las drogas y el rock and roll siempre habían sido su estilo de vida (él era uno de los compañeros de farrá de Elvis Presley en sus primeros años), y junto a amigos como Jack Nicholson o Peter Fonda revolucionó el modelo industrial de Hollywood.

Creador polifacético, un mes antes de su fallecimiento el Museo de Arte Contemporáneo de Los Ángeles le dedicó una colosal exposición

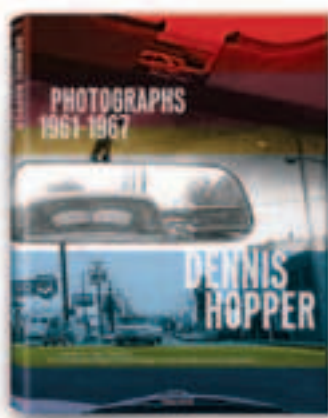
comisariada por Julian Schnabel, que reunía pinturas, fotografías, instalaciones y *graffitis* del de Kansas, también coleccionista de obras de arte, desde que le comprase a su amigo Andy Warhol por 75 dólares una de sus primeras reproducciones de las latas de sopas Campbell que acabarían por hacerle inmortal.

Tras agotar en escasas semanas la edición de coleccionista que publicó en una tirada numerada y firmada de 1.500 ejemplares (al precio de 1.000 euros cada volumen), Taschen reedita ahora a un precio asequible (49,99 euros) *Dennis Hopper: Photographs 1961-1967*, un libro en tapa dura con 544 páginas que reúne centenares de maravillosas instantáneas que captó después de que su esposa Brooke Hayward le regalara una cámara Nikon de 35mm por su 25º cumpleaños.

En los 60, Hopper llevaba su cámara a todas partes: a los plató y los exteriores de filmación, a las fiestas, cenas, bares y galerías, al conducir por la carretera y al marchar en manifestaciones políticas. Ante su objetivo pasaron ídolos del cine,

estrellas del pop, escritores, artistas, novias y completos desconocidos, reflejando a toda una generación que revolucionaría la sociedad norteamericana y mundial. Desde imágenes que acabaron siendo utilizadas para portadas de discos de Tina Turner o los Smiths, hasta un jovencísimo Andy Warhol durante su primer espectáculo en la Costa Oeste, actores como Paul Newman o Jane Fonda en poses totalmente inusuales o Martin Luther King participando en la Marcha por los Derechos Civiles de Selma a Montgomery (Alabama), las imágenes de *Dennis Hopper: Photographs 1961-1967* se expanden en la retina del lector reflejando un mundo en ebullición, inquieto y cambiante, donde parecía que todo era posible.

El volumen, que contiene más de un tercio de imágenes inéditas, incluye además ensayos introductorios del galerista Tony Shafrazi y del experto Walter Hopps, junto con una extensa biografía del artista realizada por la periodista Jessica Hundley y extractos de entrevistas mantenidas por Victor Bockris con diversos famosos amigos del actor e integrantes de su familia.



> MÚSICA

## AGITADORA SOCIAL

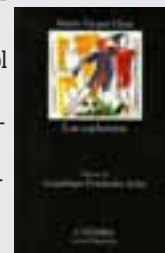
Han pasado cuatro años desde que PJ Harvey publicó el sobrecogedor *White chalk* y la cantante británica regresa ahora con el contrapunto de aquel trabajo, *Let England shake*, un álbum grabado en una iglesia del siglo XIX. Las desastrosas políticas sociales de los mandatarios británicos y las consecuencias de las guerras (hoy, ayer y mañana) son las dianas favoritas de la roquera en un álbum epatante, donde arremete con saña y furia contra todo lo que se mueve con grandes canciones como *The words that maketh murder* (elegida como primer sencillo), *The colour of the earth* o la que presta su título al conjunto.



> LIBRO

## BRILLANTES ORÍGENES

La concesión del Premio Nobel de Literatura 2010 a Mario Vargas Llosa está permitiendo recuperar algunas de sus primeras obras, como *Los cachorros* (1967), una novela corta que el escritor peruano publicó por primera vez en 1967 (cuatro años después de dar un golpe en la mesa con *La ciudad y los perros*). Ediciones Cátedra ha publicado una edición comentada y anotada a cargo de Guadalupe Fernández Ariza, que incluye un ensayo introductorio que desvela las claves de un relato donde la magia del lenguaje eleva al fútbol al terreno mítico mientras el protagonista, Pichulita Cuéllar, intenta a duras penas alcanzar la madurez. Cuesta 7 euros.



> ARTE

## ETERNA BELLEZA

El Museo del Prado acoge, hasta el 29 de mayo, la primera exposición antológica dedicada en España al parisino Jean Siméon Chardin (1699-1779), uno de los más relevantes exponentes de la pintura francesa del siglo XVIII. Tras su paso por Italia, la muestra reúne 57 obras de este maestro del bodegón y de la pintura de género, desde las naturalezas muertas que pintó en la segunda mitad de los años 20 y posteriormente en los 50 y 60, hasta dos retratos en pastel que realizó en sus últimos años de vida.







## PRIMERÍSIMO PRIMER PLANO

Más simpática no puede ser **ANA FERNÁNDEZ**, con quien hablamos no hace mucho. La inolvidable María de *Solas* y musa -aparte de pareja- de Garci durante unos años, en los que salió en varias de sus películas, estrena *Vidas pequeñas*, un filme que parece hecho por y para la crisis que nos azota desde hace tiempo. Posiblemente, más de uno se sienta identificado ante los sacrificios que debe hacer la protagonista de esta historia.

### VIDAS PEQUEÑAS



javier m. faya  
coordinación

## HISTORIAS MÍNIMAS

La crisis económica se ha llevado por delante el negocio de Bárbara, una modista de alta costura. Refugiada en el alcohol, un día conoce a un mimo

Con un título de baja intensidad, el director argentino Enrique Gabriel (Buenos Aires, 1957) exhibe su última producción -la quinta- protagonizada por un reparto coral muy completo y cargada de triste melancolía hacia los sentimientos humanos y el éxito efímero. Bien recibido en la Seminci, hace una radiografía de la crisis, ensalzando la grandeza de las pequeñas historias, de aquellos mínimos relatos que un día fueron imponentes vidas: un dramaturgo venido a menos, una periodista sin revista, un cantante de ópera ruso que cantó con el mismísimo Yves Montand, un mimo con retrete incluido o una diseñadora de moda joven y guapa, pero arruinada.

La historia relata el deambular de Bárbara, una modista de alta costura, que acuciada por las deudas y el fracaso profesional, pero procedente de una familia bien asentada y con una posición económica holgada, intenta seguir adelante con su vida de lujo y *glamour* con muy poco éxito, pero con mucha dignidad. Hasta que se topa, cierta tarde de desesperación y confidencias bañadas con mucho alcohol, con un mimo en un centro comercial. El destino acaba convirtiendo a Bárbara en un juguete roto más dentro de un inframundo en forma de *camping* en el extrarradio de Madrid, y habitado por personajes desintegrados, pero con mucho sentimiento.

javier villahizán  
texto

Destacado reconocimiento se merecen las interpretaciones de Andrés y de la frustrada reportera, que llenan el guión de solidez, a pesar de los inverosímiles papeles que tienen que jugar, además de dotar a la escena de ese grado de comicidad tan necesario en ambientes excesivamente traumáticos. Las excelentes escenas del mimo bajo el retrete morado, así como sus monólogos mordaces aportan personalidad y frescura en el desarrollo de la trama. A su vez, la redactora convertida a astróloga ofrece luz, serenidad y cierto grado de locura sentimental, que alimenta de luz los planos del decrepito recinto feriante.

El resto de historias humildes se debaten entre una charcutera harta de los trapicheos y faroles de su marido, una familia de antiguos empleados de un circo, un transportista en estado de huelga permanente y demás sucedáneos arrabaleros. Todos ellos con sus propias historias mínimas, que el director del filme ha querido elevar a la categoría de pequeñas vidas cargadas de cierta poesía, biografía y pasado.

Gabriel pretende transmitir esa fascinación humana por lo que deslumbra sin detenerse a reflexionar en aquello que, sin brillar demasiado o habiendo brillado, ya no interesa a nadie. Estamos pues ante un escaso cuadro barojiano que, entreteniéndolo en ocasiones e, incluso, con ciertas dosis de hilaridad y mordacidad en otras, queda lejos del ambiente costumbrista real que desea plasmar.

### ✓ LO MEJOR

Los **diálogos mordaces** del mimo, al que da vida un soberbio Roberto Enríquez, famoso por ser el Viriato de la serie *Hispania*, y a quien pudimos ver en la comedia *Gordos*. Ángela Molina y Ana Fernández cumplen.

### ✗ LO PEOR

La película **fracasa** en su intento de ser un cuadro **costumbrista real**. Aunque entretiene durante gran parte del filme, a veces cae en la **hilaridad** y el **aburrimiento**. No obstante, suele pasar en los largometrajes corales.

## ROMANTICONES

Creemos en el amor y por eso hoy te proponemos dos regalos que te llegarán al corazón: el DVD *El mismo amor, la misma lluvia* y el libro *Carolina se enamora*. La pregunta de hoy no es tan complicada como la de la semana pasada (nadie fue capaz de acertar, por cierto). ¿Puedes decirnos qué películas basadas en las novelas de Federico Moccia se han llevado a cabo? Escribe pero ya a: [cine@revistaosaca.com](mailto:cine@revistaosaca.com).

EL CONCURSO





## TENDENCIAS

LA LLEGADA  
DEL REY DE  
LAS TABLETAS

Apple presenta de la mano de Steve Jobs la nueva versión de su iPad, un dispositivo más delgado y con un procesador mucho más rápido que el del modelo anterior.

**CARACTERÍSTICAS**


---

**PROCESADOR DUAL-CORE A5**


---

**GPU 9 VECES MÁS RÁPIDA QUE**


---

**LA DEL IPAD ORIGINAL**


---

**DOS CÁMARAS, UNA FRONTAL**


---

**Y OTRA TRASERA**


---

**8,8 MM DE GROSOR**


---

**600 GRAMOS DE PESO**


---

**DISPONIBILIDAD EN DOS COLORES:**


---

**BLANCO Y NEGRO**
**IPAD 2 APPLE**

Después de especulaciones varias sobre la fecha en la que Apple lanzaría su nueva tableta, prácticamente un año después de que el iPad saliera al mercado, la presentación del dispositivo revisado y mejorado se había convertido en la más esperada, y no nos defraudó, sobre todo porque fue el mismísimo Steve Jobs quien acudió a la *premier* del iPad 2, y eso que una baja médica le mantiene alejado desde enero del día a día en la empresa.

Así, el mismo consejero delegado de la marca californiana destacó las 65.000 aplicaciones desarrolladas para su nuevo dispositivo, frente a las 100 de Honeycomb. «Las cosas que la gente está haciendo con el iPad son increíbles», aseguró Jobs, vestido con un suéter negro y pantalones vaqueros, como es habitual, y con menos peso que en sus últimas apariciones públicas.

Lo cierto es que tampoco se revelaron muchas novedades, pero sí se sabe ya que, tal y como estaba previsto, el iPad 2 contará con un procesador más rápido -el doble que el del dispositivo original-, sistema operativo iOS 4.3, así como con dos cámaras para foto y vídeo que permitirán realizar vídeo llamadas.

La nueva tableta será un 33 por ciento más delgada que el iPad, un grosor incluso menor que el del iPhone 4, y mantendrá la duración de la batería del modelo anterior, 10 horas.

Entre las principales aportaciones está el hecho de que por primera vez la tendremos disponible también en color

blanco y que viene con un puerto de conexión HDMI.

El iPad 2 llegará al mercado de EEUU el 11 de marzo y el 25 a los de España y México, con el mismo precio que su antecesor, 499 dólares (unos 360 euros) para su versión más económica y algo más de 800 (unos 577 euros) para su modelo con 3G y Wifi. En cuanto a los accesorios, Apple mostró una funda magnética y plegable para la pantalla, que tiene el mismo tamaño que antes.

Jobs aprovechó el evento para sacar pecho frente a la competencia y bromeó con la irrupción de numerosas tabletas informáticas en 2011, que denominó el «año de los imitadores», mientras que el iPad domina el «90 por ciento del mercado». Palabras pretenciosas, pero avaladas por las ventas, ya que la empresa ha distribuido en un año 15 millones de dispositivos que le han generado unos beneficios de 9.500 millones de dólares.





## ADIÓS A LOS CABLES PARA DISFRUTAR

### ALTECLANSING INMOTION AIR

Si te gusta escuchar tu música a todo trapo sin necesidad de tener que estar pendiente de conectar el reproductor a unos altavoces, AltecLansing te ofrece una gran idea gracias a los in-Motion Air, unos dispositivos inalámbricos que cuentan con un alcance de 100 metros.

A ellos puedes conectar cualquier equipo que cuente con conectividad Bluetooth, tanto un teléfono, como un Mp3 o, incluso, un ordenador, y, a partir de ahí, podrás oír, con la mejor calidad, tus temas preferidos.

Con una batería interna recargable, tiene una autonomía de hasta siete horas. Además, son fáciles de transportar, ya que no precisan de enchufe, pesan unos 450 gramos y cuentan con un asa en la parte trasera.

Están ya disponibles a un precio de 200 euros y, como último apunte, te comentamos que tienen mando a distancia, para que la experiencia sea mucho más cómoda.



## SONY PRESENTA SUS COLORIDAS MEMORIAS

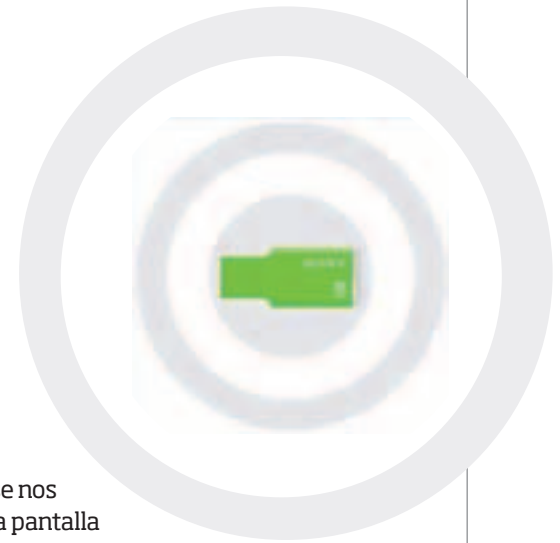
### SONY MICROVAULT STILE

Sony ha mejorado por dentro y por fuera sus nuevas memorias USB. Ahora, la Microvault Stile se nos presenta con más colorido y una pantalla LED en la parte superior para conocer cuál es el estado de la transferencia.

Con un grosor de 4,5 milímetros y un peso de apenas cuatro gramos, nos permite trasportarla cómodamente, porque, gracias a sus prestaciones, se antoja un dispositivo bastante interesante.

Y es que la compañía japonesa ha integrado en su interior dos programas para gestionar fotografías y recuperar documentos o archivos que borres accidentalmente.

Existen varios modelos en cuanto a tonalidades y capacidades y sus precios oscilan entre los 11,50 euros de la memoria de 4 Gb hasta los 37 de la de 16 Gb.



## EL NUEVO MACBOOK PRO YA ES UNA REALIDAD

### APPLE MACBOOK PRO

Apple continúa con las presentaciones. La compañía de la manzana ha hecho realidad sus renovados MacBook Pro, unos ordenadores que mantienen el diseño de sus antecesores pero que integran grandes avances tecnológicos como ThunderBolt o las mejoras en sus tarjetas gráficas y sus procesadores.

En ese último aspecto, ahora estos dispositivos contarán con Intel Core i5 para el modelo de 13 pulgadas e i7 para el resto de la gama, olvidando así el Core 2 Duo, tremendamente anticuado para las funciones que se utilizan con estos portátiles.

Otro aspecto importante es la renovación en el apartado gráfico. Así, los MacBook de 13 pulgadas viene con una tarjeta Intel, mientras que los de 15 y 17 traen un combo de esa misma y la dedicada AMD, otorgando a es-

tos equipos un carácter más profesional que el hermano pequeño, que se centra más en el usuario doméstico.

En cuanto al puerto Thunderbolt, esta novedad promete, ya que ofrece una tecnología de conexión de alta velocidad entre dispositivos. Así, llega a dotar las transferencias de una velocidad de hasta 10 Gb por segundo, el doble de lo que se espera de los USB 3.0.

En cuanto al resto de prestaciones, viene con webcam integrada de alta definición, que captura vídeo a una resolución de 720p; una batería de hasta siete horas de autonomía; 4 Gb de memoria RAM DDR3 y un disco duro de entre 320 y 750 Gb dependiendo el modelo.

Los nuevos MacBook Pro están ya a la venta en España un precio de 1.149 euros el del monitor de 13 pulgadas, 1.749 euros para el de 15 y 2.500 para el de 17 pulgadas.

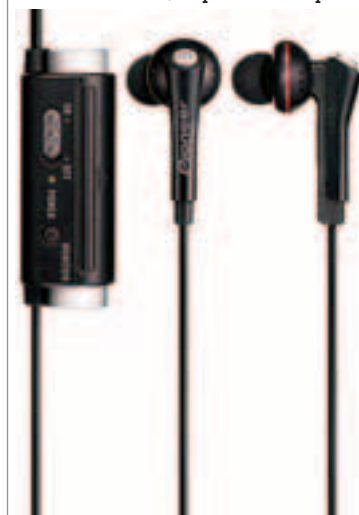
## ESCUCHA TU MÚSICA Y OLVÍDATE DEL RUIDO

### PIONEER SE-NC31C

Si hace unas semanas te presentábamos lo más colorido de Pioneer, hoy le toca el turno a lo más silencioso.

Se trata de los auriculares SE-NC31C, que no solo se preocupan de que escuches bien la música que tienes guardada en tu reproductor, sino que también se esfuerzan en que no percibas los molestos sonidos del exterior gracias a su sistema de reducción de ruido, que cancela más del 90 por ciento del estruendo que hay a tu alrededor.

Perfectos para cuando tienes que viajar en tren, en autobús, o vas andando por calles escandalosas, el problema que nos encontramos



con estos auriculares es que necesitan una pila AAA para funcionar con ese sistema. Eso sí, la autonomía es de 120 horas.

Con una estética bastante buena, estos nuevos dispositivos de Pioneer costarán unos 70 euros.



Los especialistas auguran que los más de seis millones de intolerantes al polen de nuestro país comenzarán a notar los síntomas durante el presente mes de marzo, aunque será en abril, mayo y junio cuando éstos se agudicen.

## DE NUEVO LA PRIMAVERA... Y LAS ALERGIAS



clara  
guzmán  
texto

**E**n breve comenzará la primavera y, con ella, los habituales problemas alérgicos de una parte importante de la población. De hecho, una de cada cuatro personas padece en España algún tipo de alteración debido a la intolerancia a ciertas sustancias. La rinitis es la manifestación más común, con cerca del 25 por ciento de la población general afectada. En las cuatro últimas décadas, la prevalencia de esta patología se ha incrementado en todo el planeta, incapacitando a quienes la padecen, causando importantes pérdidas laborales y absentismo escolar. De

esta manera, en todo el territorio nacional, la rinitis alérgica concentra más de la mitad de las visitas al especialista.

Según el doctor José María Olaguíbel, presidente de la Sociedad Española de Alergología e Inmunología Clínica (Seaic), «esta manifestación ha adquirido una extraordinaria importancia, no solo por su elevada prevalencia, sino también por el impacto que ocasiona sobre el sistema sanitario y la calidad de vida de los pacientes».

Con el fin de conocer la realidad de esta patología en la Península Ibérica, el Comité de Rinoconjuntivitis de la Seaic está desarrollando el estudio *Ferín: farmacoeconomía de*

*la rinitis*, una iniciativa de ámbito internacional que evalúa tanto los costes directos, derivados del gasto farmacéutico y de la utilización de recursos sanitarios, como los costes indirectos, consecuencia del absentismo laboral y la reducción de productividad que provocan las alergias.

Este proyecto responde a la ausencia de estudios prospectivos y desarrollados en la vida real que evalúen lo que realmente cuesta esta patología. Según el doctor Carlos Colás, alergólogo del Hospital Clínico Universitario de Zaragoza, «con estos datos, se podrá razonar que con solo reducir la pérdida de productividad laboral en un día por cada paciente, las





## LA ALTERACIÓN EN DATOS

- Los pólenes que mayor alergia causan corresponden a las gramíneas, plátano de sombra, olivo y parietaria.
- En España, cerca del 25 por ciento de la población padece algún tipo de intolerancia.
- Entre el 20 y el 25 por ciento de la ciudadanía sufre rinitis alérgica y entre el cinco y el 10 por ciento padece de asma.
- Solo uno de cada 10 alérgicos se vacuna en la península.

arcas públicas se ahorrarían 528 millones de euros cada año».

**¿POR QUÉ ESTORNUDAS?** En cuanto a los efectos inmediatos de esta primavera, los expertos creen que se van a ver condicionados de manera importante por los agentes contaminantes. En palabras del doctor Francisco Feo Brito, coordinador del Comité de Aerobiología de la Seaic, «el elevado índice de polución que han sufrido algunas ciudades españolas en el mes de febrero puede alterar la fisiología de las plantas y potenciar la agresividad del polen en los próximos meses». El agente que mayor sintomatología provocará será el polen de gramíneas, el más alergénico y de mayor distribución en nuestro país, aunque se concentra en su mayoría en zonas del centro y sur de la península. Ocho de cada 10 pacientes son alérgicos a este tipo de polen.

Además de las gramíneas, los pólenes más relevantes por su potencial de causar sintomatología alérgica son el del plátano de sombra, el olivo y la parietaria. La alergia del polen del olivo afecta a amplias zonas de Andalucía y Castilla-La Mancha, mientras que el de la parietaria es predominante en toda el área mediterránea. Sin embargo, estos agentes pueden variar de unas zonas a otras y desencadenar síntomas en lugares muy distantes a sus áreas de origen, debido a los vientos y las tormentas.

Las estimaciones apuntan a que, en España, cerca del 25 por ciento de la población padece algún tipo de enfermedad alérgica. Según el doctor Olaguibel, «aproximadamente,

entre el 20 y el 25 por ciento de la ciudadanía general presenta rinitis alérgica, y entre el cinco y el 10 por ciento sufre asma. Se trata de unos porcentajes muy significativos, no solo por la importancia de la propia enfermedad, sino también porque es una patología cada vez más común».

**YO ME VACUNO** La inmunoterapia es el único tratamiento que puede modificar la evolución natural de la enfermedad alérgica (rinoconjuntivitis y asma bronquial). De hecho, y según el doctor Olaguibel, «desde 1998 la Organización Mundial de la Salud avala a la vacunación como tratamiento de este tipo de trastornos, ya que ha demostrado ser el único método capaz de modificar la historia natural de la enfermedad y de prevenir el desarrollo de nuevas sensibilizaciones». Y es que 100 años después de que en 1911 los doctores Noon y Freeman descubrieran la inoculación con alérgenos como forma de combatir las alteraciones alérgicas, han sido numerosos los estudios que demuestran su eficacia, por lo que esta terapia continúa siendo ampliamente utilizada en todo el mundo.

Aún así, muchos enfermos abandonan el tratamiento y actualmente solo uno de cada 10 pacientes se vacuna. El futuro de la inmunoterapia estará determinado, según los especialistas, por una mayor precisión diagnóstica del origen de la sensibilización de un paciente. Las técnicas de diagnóstico molecular permiten no solo identificar el agente alérgico desencadenante de la reacción alérgica, sino además sus componentes alérgicos específicos.



EN  
PEQUEÑAS  
DOSIS

## LA CURIOSA HISTORIA DEL REY MITRÍDATES

Se cuenta que Mitrídates VI, rey de buena parte de Grecia en el año 112 a.C. fue un monarca sanguinario y vengador (provocó la matanza de 80.000 romanos, hombres, mujeres y niños, y atrajo con ello la ira del Imperio). Alrededor de su imagen surgieron leyendas de todo tipo. Por ejemplo, Plinio el Viejo cuenta que fue rey de 22 naciones, y que administró sus leyes en todos sus idiomas: «podía hablar cada uno de ellos sin emplear intérprete». Pero su hallazgo más conocido es consecuencia de su temor a ser envenenado. Y concretamente, como no era extraño en aquel tiempo, o con veneno de setas o con el de serpiente. Y él mismo ideó la forma de protegerse: durante mucho tiempo estuvo ingiriendo dosis pequeñas del veneno. Cada vez, mayor cantidad. Mezclaba tóxicos vegetales y animales, hasta que creó el llamado *mitridato*. Y todos los días ingería su mínima dosis. Tiempo después fue hecho prisionero. Quiso suicidarse con veneno de serpiente, pero no pudo. Había logrado inmunizarse. Hasta el punto de que tuvo que pedir a uno de sus servidores que le clavara su espada.

Ya con espíritu científico, pero basándose en el mismo principio, Lichtensein tuvo la feliz idea de hacer un tratamiento a base de veneno puro de abeja. Era hijo de un apicultor y tras una picadura había tenido una reacción grave. Una hermana había muerto por esta causa. En una primera fase, al muchacho se le pusieron inyecciones subcutáneas de veneno cada media hora. Después, y bajo vigilancia médica, se fue espaciando y aumentando la dosis. Se llegó a inyectar hasta el doble del veneno que puede inocular una avispa. Dos meses después de iniciarse el tratamiento, se ingresó al paciente en un hospital y se le provocó una picadura. El resultado fue espectacular. Tuvo una reacción mínima y sin importancia.

Este es el fundamento de las llamadas autovacunas o autoinmunización y que como dicen los expertos, es el único tratamiento que puede modificar la evolución natural de la enfermedad alérgica (rinoconjuntivitis y asma bronquial). Actualmente, solo uno de cada 10 alérgicos se vacuna. La inmunoterapia se engloba en el tratamiento integral de las enfermedades alérgicas respiratorias, que incluye también medidas de control ambiental, como evitar el contacto con el alérgeno, el tratamiento farmacológico de los síntomas y la educación del paciente. A pesar de la eficacia ampliamente demostrada de la vacunación antialérgica, muchos enfermos abandonan el tratamiento.

Y como es evidente, aunque no tiene relación alguna con las vacunas tradicionales, es verdad que tiene un fundamento parecido: proporcionar una muestra para que el organismo reconozca el agente nocivo. Sin embargo, hay también grandes diferencias. En alergia hay que hablar de *vacunas* específicas para cada paciente porque están hechas tomando como base aquella sustancia que les causa alergia, pero en dosis mínimas. Hay que poner muchas dosis y durante un tiempo prolongado. Se administran bajo la piel cantidades muy pequeñas que se van haciendo gradualmente mayores con el fin de que el organismo alérgico se vaya *acostumbrando* a tolerar esa sustancia. Como Mitrídates.

ramón  
sánchez-  
ocaña  
experto en  
salud



# GUERRA ABIERTA CONTRA EL NEUMOCOCO

Un grupo de expertos recomienda administrar la nueva vacuna trecevalente contra esta bacteria en los niños de hasta cinco años de edad a través de una dosis de rescate, siempre que hayan recibido medicamentos antineumocócicos anteriores.



**B**acteriemia, sepsis, otitis media, meningitis y neumonía. Estas son las cinco principales enfermedades que puede causar la infección por neumococo. Por eso, fue un importante avance que hace algo más de un año la Comisión Europea aprobara la vacuna trecevalente para luchar contra el germen de estas patologías, un medicamento que protege contra 13 cepas diferentes del microorganismo que ataca, sobre todo, a menores, mayores de 65 años y pacientes con necesidades especiales.

Hasta ahora, esta vacuna estaba indicada en todos los bebés desde las seis semanas hasta los menores de cinco años con el fin de evitar la enfermedad neumocócica invasiva. El esquema de vacunación recomendado en los niños que inician la terapia entre las seis semanas y los seis meses es de tres dosis en primovacuna, separadas por un intervalo mínimo de un mes y una dosis de refuerzo entre los 11 y 15 meses. Pero ahora, un grupo de 300 expertos reunidos recientemente en Pamplona recomienda extender esta rutina hasta los pequeños que ya han cumplido los 59 meses, siempre que hayan recibido la pauta completa con cualquiera de las vacunas antineumocócicas previamente disponibles (heptavalente o decavalente). Estos pequeños ahora pueden beneficiarse de una dosis adicional de la vacuna trecevalente (dosis de rescate), administrada con, al menos, dos meses de intervalo tras la última inyección, permitiendo de esta forma ampliar la protección frente a los serotipos adicionales que incorpora la nueva inoculación.

«La nueva vacuna supone una mejora sustancial ante la infección en niños por neumococo y puede ad-

ministrarse a chavales un poco más mayores, hasta los cinco años de edad, que no presentan tanto riesgo de meningitis, pero sí tienen otras enfermedades muy prevalentes como es la otitis y la neumonía», comentó el doctor Enrique Bernaola, jefe del Servicio de Pediatría del Hospital Virgen del Camino de Pamplona y uno de los coordinadores de las VII Jornadas de Actualización en Vacunas.

Los expertos que acudieron a la cita también destacaron que, dada la gravedad y frecuencia de las patologías que causa la bacteria *Streptococcus pneumoniae*, «debemos insistir en la importancia de que se incluya esta vacuna en el calendario oficial de todas las comunidades autónomas, ya que, hasta ahora, solo está financiada en las comunidades de Madrid y Galicia», argumentó.

En este sentido, el doctor Luis Sierrasesúмага, profesor de Pediatría en la Universidad de Navarra y director del Departamento de Pediatría de la Clínica Universidad de Navarra, consideró «muy importante abordar la enfermedad neumocócica en sus tres aspectos fundamentales: la cobertura en edades pediátricas, en la tercera edad y en pacientes con necesidades especiales. Si alcanzamos un nivel óptimo en los tres grupos, estoy seguro de que los resultados van a ser espectaculares», explicó.

Sierrasesúмага también destacó la importancia del papel que el personal sanitario juega en las vacunaciones ya que, si ellos son usuarios del medicamento, podrán informar mejor de las propiedades y efectos del mismo. «El papel del pediatra y la enfermera en la inmunización infantil es claramente complementario y, a la vez, potenciador, pues está ampliamente demostrado que la acción conjunta de ambas especialidades mejora de forma importante las cifras de cobertura vacunal», apostilló.



## LOS LÍMITES DE LA BONDAD

Ser una *buen persona* es lo más maravilloso y gratificante que podemos escuchar de los labios de los demás. No hay título honorífico ni calificativo que pueda compararse al hecho de que seamos buenas personas, que hagamos el bien allá por donde vayamos y que nuestra vida se convierta en actitud de servicio para los más humildes, necesitados y vulnerables.

Personas como la madre Teresa de Calcuta o como Vicente Ferrer, que son de nuestra época, fueron, por encima de todo, bondad, generosidad y actitud de entrega amorosa para quienes más necesitaban la ayuda de los demás.

Que nadie piense que dejo de valorar al máximo la maravilla de ser alguien que vive para sus semejantes y ha convertido su vida en una permanente actitud de servicio, tanto por sus buenas obras, como por su entrega al campo de la investigación o de la producción de bienes materiales de los que todos podamos beneficiarnos.

Un buen empresario que utiliza su inteligencia y sus aptitudes para crear riqueza y puestos de trabajo y trata a sus trabajadores como hermanos, aplicando el principio de *gano-ganas*, sin duda hace un bien social y es una buena persona, porque ha puesto su capacidad al servicio de sus semejantes y no vive encerrado en un egoísmo estúpido centrado únicamente en enriquecerse.

Pero, ¿qué sucede cuando alguien es tan extremadamente bondadoso que se deja pisar por los demás, que no sabe decir «no» cuando debe y que le toman por tonto por su timidez y falta de asertividad? Lo que sucede es que estas personas sufren muchísimo, no son felices y son como *caldo de cultivo* para que los caraduras, aprovechados y malvados les tengan bajo su control.

Alguien ha dicho que ese tipo de bondad a toda costa, dejándose *pisar* por los demás, puede convertirse en una imbecilidad sustancial. Ser tan extremadamente bueno, generoso y sacrificado que te conviertes en un *tonto útil*, para los caraduras y desaprensivos, es un gravísimo error que se paga con la enfermedad física y psicológica. Queda afectado el sistema digestivo y el cardiovascular, y desde el punto de vista psicológico se destruye la autoestima y el sentimiento de competencia.

Quien no es su propio mejor amigo y permite que se aprovechen de él, se convierte en su peor enemigo. Buenos, sí, pero sabiendo decir *no* a quienes pretenden aprovecharse de ti.

ana  
ortega  
texto

bernabé  
tierno  
psicólogo y  
escritor



## AFECTADO UNO DE CADA 10 JÓVENES

Según los datos del informe *El adolescente y su entorno en el siglo XXI*, realizado por el Observatorio de Salud de la Infancia y la Adolescencia del Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona, uno de cada 10 jóvenes españoles sufre algún tipo de enfermedad crónica y se prevé que esta cifra vaya en aumento. El jefe de Psiquiatría del centro hospitalario, Santiago García-Torel, ha explicado que «hay muchos jóvenes con cardiopatías congénitas, fibrosis quística, supervivientes de cáncer, enfermedades inflamatorias o niños prematuros que sobreviven, pero con algún tipo de secuela». En estos casos, «el papel de la familia y de los médicos es muy importante» para ayudar al adolescente a ser capaz de autogestionar su enfermedad y acceder a su vida adulta como personas autónomas.



## SE PUEDE CURAR

La tartamudez es un problema de fluidez del habla y, en ocasiones, se cura, pero la mayor parte de las veces lo que se consigue es una mejora espectacular, de modo que la persona puede controlar la conducta en gran parte. Este problema se pone de manifiesto y se agrava en una situación social de inseguridad. Según Víctor Acosta, presidente de la Asociación Española de Logopedia, Foniatría y Audiología, las causas que provocan la alteración son diversas, ya que se puede ser tartamudo de nacimiento, pero también a consecuencia de un accidente o de un trauma. Afortunadamente, los pacientes tienen cada vez más opciones para mejorar su calidad de vida.

# LA IMPORTANCIA DE LOS SENTIDOS

Tan cierto como que las hormonas, queramos o no, condicionan el comportamiento, es que olfato, oído, gusto, tacto o vista orientan muchas veces nuestros pasos y nos ayudan a interactuar con el mundo que nos rodea.

Con apenas cuatro años los niños aprenden que el ser humano tiene cinco sentidos, pero no será hasta más adelante cuando se den cuenta de que la información que estos recaban es esencial para poder sobrevivir. De hecho, sin la existencia de los mismos no se podría desarrollar nuestra vida y solo apreciamos su importancia cuando, por desgracia, llega a faltar alguno. Y si todos son importantes, el olfato es capaz incluso de afectar a nuestro estado de ánimo. Así lo asegura un estudio sobre el Olfato y la Gastronomía en España, que analiza la importancia que los españoles le otorgan a este sentido en todo lo relacionado con la alimentación.

La encuesta realizada por Vicks para este trabajo muestra que para el 98 por ciento de los ciudadanos, este sentido es importante para disfrutar de la buena cocina y, de ellos, al menos el 70 por ciento lo considera vital. Y algo que casi todos hacemos: lo utilizamos para detectar si los alimentos están en buen estado. Según la psicóloga y directora del centro Espacio Común, la doctora Mariana Segura, «el olfato es el sentido más primario de todos, el que está más relacionado con nuestra parte animal». Además, explica que «está muy cerca de las emociones y muy relacionado con ellas, estableciendo relaciones que quedan marcadas en nosotros, aunque no seamos conscientes de ello».

julia  
martínez  
texto

La infancia, las vacaciones de verano y la Navidad son los momentos que más evocamos a través de los olores que hemos percibido en esos momentos de nuestra vida. De la misma forma el aroma de un alimento o comida trae a nuestra mente, en la mayoría de los

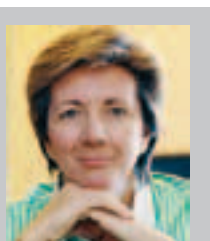


casos, recuerdos agradables, lo que demuestra el poder del olfato relacionado con la gastronomía. De hecho, en esta encuesta, el 30 por ciento de los consultados afirmó que éste es el sentido más importante a la hora de cocinar, incluso por delante de la vista. En referencia a este aspecto, la experta afirma que «el olfato y el gusto son dos sentidos que van unidos, hasta el punto de que si perdemos el primero porque estamos congestionados por un resfriado, por ejemplo, no podemos degustar la comida, puesto que solo apreciaríamos sabores primarios». Y añade: «Cuando carecemos del olfato, perde-

mos la capacidad de captar los matices que la gastronomía nos ofrece, reduciéndolo todo a sabores y sensaciones muy básicas y esto afecta negativamente en el estado de ánimo de la persona que lo sufre».

Respecto a los olores que preferimos parece que la canela figura en primer lugar, seguida de cerca por el chocolate, por encima de olores como las ostras, el vino o el champán. En cuanto a las frutas de la dieta mediterránea de las que tenemos mayores recuerdos, la principal es la manzana, seguida de la fresa, el melocotón y la mandarina.





maría  
jesús  
álava  
psicóloga

# FUNDAMENTOS PARA SABER TOMAR DECISIONES

Con cinco sencillos pasos se puede lograr una sustancial mejora a la hora de determinar cuál es el mejor camino a seguir cuando se presenta una situación complicada. Una vez que se conoce la teoría, lo más difícil es ponerla en práctica.

**T**odos los días tomamos decisiones, aunque sean sencillas y cotidianas; no obstante, muchas personas sienten dudas y experimentan ansiedad cada vez que tienen que tomar una. Desde la psicología éste es un proceso muy estudiado y bien resuelto.

En nuestro deseo de intentar ser prácticos, exponemos a continuación los cinco pasos de la toma de decisiones:

## 1. Especificar el problema.

Identificar la situación o situaciones problemáticas. Aquí conviene concretar el asunto que queremos resolver.

## 2. Describir detenidamente la respuesta habitual que doy al conflicto.

Para llevar a cabo estos dos pasos podemos contestar a las siguientes preguntas:

Perfil del problema: Situación problemática: Quién está implicado (personas); qué sucede (o ha sucedido, o dejado de suceder); dónde sucede (lugar); cuándo sucede (mes, año, momento...); cómo sucede; por qué sucede (razones que se argumentan por las que aparece el problema).

Perfil de la respuesta: dónde lo hago (lugar); cómo lo hago (comportamientos concretos); qué quiero (objetivo/s a lograr con orden de prioridad); cuándo lo hago (tiempo que necesito para resolverlo).

### Ejemplo práctico:

Perfil del problema: Situación problemática: llevo dos meses en paro y me estoy quedando sin los ahorros económicos que tenía; soy padre de familia, tengo mujer y dos hijos y soy la única fuente de ingresos.

¿Quién está implicado?: yo y mi familia.

¿Qué sucede?: llevaba trabajando en un supermercado durante 15 años, y ha cerrado por traslado. No tengo experiencia en otro ámbito laboral.

¿Dónde sucede?: En Albacete.

¿Por qué sucede?: Porque han abierto varios supermercados, con precios mucho más bajos que el nuestro.

Perfil de respuesta: Inscribirme en la oficina de empleo, hablar con conocidos para ver distintas posibilidades de encontrar trabajo, mirar en el periódico.

¿Dónde lo hago?: Todos los días en la biblioteca que hay cerca de casa. Llamaré a mis co-

nocidos para que sepan mi posición laboral.

¿Cuándo lo hago?: De 10 a 14 horas.

¿Cómo me siento?: Impotente e indefenso.

¿Qué quiero?: Un trabajo por el que cobre un mínimo de 1.000 euros mensuales para cubrir gastos.

## 3. Lista de alternativas de solución.

Consiste en buscar el mayor número de alternativas. Para ello, nos ayudarán cuatro normas básicas:

- **Cuanta más cantidad, mejor.**

- **Eliminar las críticas**, para tener el mayor número de alternativas posibles.

- **Cualquier cosa puede ser buena.** Esta regla nos sirve para salirnos de la rutina de todos los días.

- **Combina y mejora:** revisar la lista de alternativas que hemos ideado y ver si podemos combinarlas o mejorarlas.

## 4. Ver las consecuencias positivas y negativas, tanto a largo plazo como a corto plazo.

En este punto, conviene analizar todas las alternativas que hemos producido en el apartado anterior y evaluar los beneficios y los inconvenientes a corto y largo plazo.

## 5. Puesta en práctica y verificación de la solución.

Esta es la parte más difícil, puesto que hay que llevar a la práctica las decisiones tomadas; implica tener previstos distintos planes de acción.

Primero, habrá que elegir una de las alternativas de entre todas las que hemos tenido en consideración. Para ello, habrá que escoger aquella que sea más beneficiosa.

A la hora de elegir entre la alternativa más beneficiosa a corto o a largo plazo; deberemos tener en cuenta el orden de prioridades de la persona.

Una vez hecho esto, habrá que evaluar su eficacia para resolver el problema.

Finalmente, si la alternativa resuelve el problema, el proceso de toma de decisiones concluye.

Si no lo resuelve, tendremos que poner en práctica otra de las alternativas que habíamos elaborado en el apartado anterior.





## GASTRONOMÍA



### MES DE LAMPREA

Con una fea apariencia de una serpiente de mar, esta soberana milenaria de la gastronomía remonta en marzo los ríos gallegos para acabar sus días presentada 'a la bordelesa' en las mesas más afortunadas.



### EL VINO

#### ALTOS DE LOSADA LA BIENQUERIDA

D.O. BIERZO

La joven bodega Losada Vinos de Finca situada cerca de la localidad leonesa de Cacabelos responde a la apuesta de un grupo de entusiastas del vino que tenían en la cabeza la siguiente idea: «Si en Burdeos los vinos más elegantes se obtienen de suelos arcillosos, ¿por qué no hacemos lo mismo en el Bierzo?». La experiencia les ha dado la razón y vinos como Losada o Altos de Losada están teniendo gran aceptación.

#### Cata:

La Bienquerida es un pequeño viñedo de mencía y otras variedades poco conocidas. Casi a punto de desaparecer, fue recuperado para elaborar un tinto innovador que ya forma parte de las bodegas de los mejores restaurantes.

#### Exclusivo:

Este caldo, de unos 25 euros la botella, forma parte de una producción de solo 3.000 unidades, con las que apreciar el resultado de la innovación sobre el terruño.



**S**e fue febrero, y todavía no hemos saludado, ni por escrito ni directamente, a la gran señora del invierno en el río, la fiel lamprea que, año tras año, siglo tras siglo, remonta el curso fluvial en el que nació para cerrar su ciclo vital con la ceremonia nupcial y su propia muerte.

Pocas veces está tan justificada la frase que Ray Bradbury hace pronunciar a uno de los personajes de *Fahrenheit 451* ante el atribulado Montag: «No juzgue un libro por su portada».

La lamprea, en efecto, ha sido y es merecedora de los más entusiastas y devotos elogios y alabanzas, salvo en el plano estético. Aquí sí que tenemos que decir que se la puede llamar de todo menos bonita. Es, por su forma, una serpiente de mar. Peces serpentiniformes hay unos cuantos, pero son sobre todo cuatro los que concitan, y desde siempre, el apetito de los gastrónomos: la anguila, desde su más tierna infancia, o sea, en fase de angula; el congrio, tan delicioso y blanco como espinoso; la morena, de temible boca y delicada carne, y la señora lamprea, a la que muchos niegan hasta su condición de pez y la sitúan como un antecedente directo de los vertebrados.

Las lampreas suben, en invierno, los ríos gallegos, especialmente el Miño, el Ulla o el Umia; antes había más cauces, en toda Europa, pero los humanos se lo hemos ido poniendo difícil, les hemos puesto muchos obstáculos, y ya el río no es lo que era: menos lamprea, poquísima anguila y los clásicos como la trucha y el salmón nacidos y criados en cautividad; de los sábalos, ni noticias nos quedan. Hay más peces, sí, pero son más apreciados, en general, por los deportistas que por los *gourmets*: ¿cómo puede alguien comerse un siluro...?

La lamprea, en cambio, ha debido de comerse de muchas maneras, aunque su receta más practicada, la que llamamos *a la bordelesa*, es muy antigua. Es receta que se ha narrado muchas veces, que precisa que se guarde bien la sangre del propio animal, básica para una salsa que irá impregnada en el profundo aroma de un gran tinto, como grande debe ser siempre el que la

acompañe en las copas. Una lamprea a la bordelesa es causa suficiente y necesaria para descorchar la joya de nuestra bodega, como lo serían una buena liebre en *civet* o *a la royale* o unas bechadas sobre la tosta con sus interioridades: con estas cosas no se puede escatimar el vino. Platos dignos no ya de reyes, sino de dioses, hay que rendirles honores extraordinarios.

Cunqueiro, partidario acérrimo de la lamprea, que adoraba en su receta clásica, pero que veneraba convertida en alma y cuerpo de empanada, timbal o pastelón, decía que una lamprea *a la bordelesa* requiere cuatro ciudadanos que sepan comer en silencio, con toda su atención puesta en el manjar. Y tenía razón: no hay que distraerse en trances como estos.

**MIL MANERAS PARA DEGUSTARLA** Hay ritos, claro, en torno a la lamprea. Hay quien hace citas monográficas, empezando su comida con un plato de lamprea curada y rellena de jamón y huevo cocido, plato de sabor poderoso que suele llevar, al menos a orillas del Miño, en Arbo o As Neves, una guarnición de ensaladilla rusa; luego, si por casualidad la hubiere, la empanada, aunque ésta es más del Ulla, por Padrón, o del Umia, por Caldas de Reis; finalmente, el plato tradicional. Y mucha calma.

Hay, sí, una combinación magistral, un auténtico lujo: la que pone sobre los manteles a dos joyas del Miño. Primero, una cazuelita de angulas, en la receta que llamamos *a la bilbaína*; en este menú van mejor así que en ensalada. Después, la lamprea, con su negra salsa, su flancito de arroz blanco y sus costrones de pan. No nos cansaremos de insistir: en las copas, un grande, cuanto más, mejor. Yo buscaría entre los Margaux, los Pauillac, un majestuoso Haut Brion... Burdeos, como debe ser.

Aún no se adivina el canto del cuco, y lejos están las notas de Vivaldi o Stravinsky que exaltarán la primavera y, con su explosión, el final de la temporada de la lamprea. Las jovencitas crecerán en el río; las adultas, lo bajarán... y las que lo hicieron algunos años antes volverán. No fallarán: llevan volviendo nada menos que 400 millones de años, y no van a cambiar ahora de comportamiento.

CLÁSICOS

**Siluetas marcadas.** Pantalones Pleated Pants de Dockers (99 euros).



**Complementos que visten.** Cinturón de Quiksilver (20,30 euros).



**Sofisticación aromática.** Perfume Eau Pour Home de Armani (66,60 euros).



**Eterna elegancia.** Reloj de caja rectangular y correa de piel de Boss Watches (195 euros).



**Un clásico infalible.** Corbata Flouzen para Deriveé (120 euros).



**Detalles en dorado.** Gemelos y alfiler para corbata de la colección Nixe de Freyville (360 y 240 euros, respectivamente).



**Sueños con estilo.** Pijama de Benetton en algodón 45,99 euros.



**Básico intemporal.** Camisa clásica Studio para el Corte Inglés (29,95 euros).



# HOMENAJE A PAPÁ

Para recordar al progenitor cuánto se le quiere y que se piensa en él, esta selección de regalos permite escoger el que mejor se adapte a sus gustos. Los amantes del deporte, los más sibaritas, los padres clásicos o aquellos que siempre van a la última encontrarán aquí un obsequio a su gusto.

DEPORTISTAS



**Más seguridad.** Casco para ciclistas de Dainese, modelo Speed Air Helmet (99 euros).



**Entallados y transpirables.** Camiseta Dainese para practicar ciclismo (119 euros).



**Comodidad garantizada.** Bolsa de deporte de North Sails (105 euros).

**Cuida su piel.** Cofre de Thierry Mugler compuesto por Eau de Toilette, mini desodorante y gel para cuerpo y cabello (69,25 euros).



**Tiempo de deporte.** Modelo deportivo de Zeno Watches, un elegante reloj Swiss Made (385 euros).



**En forma.** Varias herramientas de Techonogym para estar en forma: gimnasio portátil o wellness bag (286 euros), wellness ball (105 euros), colchoneta (94 euros) y mancuernas (132 euros).

**Estilo y confort.** Zapatillas de running de The North Face (120 euros).



**Juegos que unen.** Balón de fútbol de Lotto (108 euros).





**Fondo de armario.** Camisa blanca básica de Dockers (74 euros).



**Marcando las horas con estilo.** Original reloj de Tous (129 euros).



**A cuadros.** Chaqueta de Harley Davidson (197 euros).



**Para tipos duros.** Llavero de piel Harley Davidson (11 euros).



**Sofisticados y vanguardistas.** Mocasines de piel de Venca en varios colores (63,90 euros).



**Suave y perfumado.** Pack exclusivo de Perfumerías Júlía con After Shave Balm y Eau de Toilette (66,90 euros).



**Imprescindibles.** Bermudas de color de Cortefiel, una de las prendas de la próxima temporada (39,95 euros).



**Segunda piel.** Cazadora de cuero de Freesoul (249 euros).



**Para los mas urbanitas.** Pantalón vaquero Quiksilver (39,50 euros).



**+ INFORMACIÓN**

**Armani** [www.armani.com](http://www.armani.com) **Benetton** [www.benetton.com](http://www.benetton.com) **Caso Germany** [www.caso-germany.com](http://www.caso-germany.com) **Clarins** [www.clarins.com](http://www.clarins.com) **Cortefiel** 902453545 [www.cortefiel.es](http://www.cortefiel.es) **Dainese** [www.dainese.com](http://www.dainese.com) **Deriveé** [www.derivee.es](http://www.derivee.es) **Dockers** 93 227 69 00 [www.dockers.com.mx](http://www.dockers.com.mx) **El Corte Inglés** 901122122 **Freesoul** [www.freesoulworld.com](http://www.freesoulworld.com) **Freywille** [www.frey-wille.com](http://www.frey-wille.com) **Harley Davidson** [www.harley-davidson.com](http://www.harley-davidson.com) **Hotel Hyatt La Manga Club** **Príncipe Felipe** [www.lamanga.club.es](http://www.lamanga.club.es) 968 33 1234 **Hugo Boss** [www.hugoboss.com](http://www.hugoboss.com) **Quiksilver** 93 209 84 09 [www.quiksilver.com](http://www.quiksilver.com) **Lotto** [www.lottosport.com](http://www.lottosport.com) **North Sails** [www.northsails.com](http://www.northsails.com) **Perfumerías Julia** +376 892200 [www.julia.ad](http://www.julia.ad) **Scyse** [www.scyse.com](http://www.scyse.com) **Technogym.com** 900 89 88 99 [www.technogym.com](http://www.technogym.com) **The North Face** [www.thenorthface.com](http://www.thenorthface.com) **Tous** [www.tous.com](http://www.tous.com) **Venca** [www.venca.es](http://www.venca.es) **Zeno** **Watches** 902 87 71 87 [www.zeno-watch.ch](http://www.zeno-watch.ch)

**Cocina con amor.** Estuche I Love Cooking Papa, de Ballarini para Deriveé (85 euros).



**Golf y relax.** Paquete Especial Día del Padre compuesto de dos noches de alojamiento, spa, cocina, torneo de golf en La Manga Club (630 euros).



**Loco por el vino.** Refrigerador de vino de la firma de electrodomésticos Caso Germany, enfría o calienta bebidas para tomarlas a la temperatura exacta (89,99 euros).



**Usar y tirar.** Ceniceros Seletti para Deriveé (15 euros).



**Para brindar a lo grande.** Botella de Krug Grande Cuvée (140 euros).







## CRÓNICA SOCIAL

FIESTA  
IRREPETIBLE  
EN SHOKO

Impresionante. Im-pre-sio-nan-te a los 42 años, que son los que cumplió **Anne Igartiburu** hace menos de un mes. El otro día fue la madrina de la presentación del nuevo portal de MSN en Shoko, una de las salas más *cool* de Madrid. Ella, que no sale de su casa (a eventos, quiero decir) a menos que sea a golpe de talonario (se sabe que los de MSN le han pagado una pasta bastante considerable para que participe en su campaña), allí estaba, charlando animadamente con **Fernando Romay**, en la pista, como cualquiera. Y es que había una zona VIP, por supuesto, donde charlaban otros tantos famosos, pero ella pasó de corralitos privilegiados. De su novio, el empresario **Daniel Alcaraz**, ni rastro, y es que la bella presentadora se ha caracterizado siempre por proteger, hasta límites extremos, todo lo que tenga que ver con su vida privada. Subrayo lo de bella porque les juro que en persona es más espectacular todavía que en la tele. Altísima, delgada, estilosa y muy

natural: fuera artificios exagerados, fuera vestidos de diseñadores de renombre y fuera dobles capas de maquillaje. Sigue con *Corazón de...* y con las galas eurovisivas, pero sabemos que lo que de verdad le gustaría es continuar su carrera como actriz. «No, ahora mismo como actriz no tengo ningún proyecto. Estoy con la televisión solamente», me dijo, después de confesarme que lo de las entrevistas y la presencia mediática no le hace mucha gracia. De hecho, salvo que tenga que promocionar algo para lo que haya sido contratada, no concede entrevistas. A su lado estaba su amigo Fernando Romay, que iba en silla de ruedas, pues aún se recupera del accidente que sufrió en un partido de fútbol. «Aunque parezca que estoy muy mal, estoy muy bien. Y ando perfectamente, pero he venido en silla de ruedas para evitar posibles caídas», me contó.

Mientras, en el corralito VIP pasaban el rato algunos famosos. **Fonsi Nieto**, por ejemplo, que acudió sin su novia, la modelo **Alba Carrillo**.

Él recibió todas las enhorabuenas del mundo, pues se acababa de saber, jugosa exclusiva al *Hola* mediante, que el próximo otoño será padre. Cuenta que lo ha pasado muy pero que muy mal con la historia de su retirada del motociclismo por la lesión en el pie y se plantea

«AHORA MISMO COMO ACTRIZ NO TENGO NINGÚN PROYECTO. ESTOY CON LA TELEVISIÓN SOLAMENTE», DECLARA ANNE IGARTIBURU, FABULOSA A SUS 42 AÑOS

muy seriamente demandar a los culpables de la negligencia («el pie no se me va a recuperar, las secuelas están siempre, a veces cojeo, me duele, tengo ca-

lambrazos...»), pero ahora, por cursi que pueda sonar, siente que la vida se le abre de nuevo como una flor en primavera. Y con ilusión renovada (la propia de cualquiera que va a ser padre) está dispuesto a centrarse ahora más en los re-





De izq. a drcha. y de arriba a abajo. Anne Igartiburu, en la fiesta del Shoko junto a Fernando Romay. Fonsi Nieto se prepara para ser padre. Bimba Bosé acompañada de Olvido Gara, Alaska. La actriz María Valverde acudió a la discoteca con un par de amigas.



tos personales (nuevas y distintas responsabilidades, por ejemplo) que en los profesionales. Él charlaba animadamente con **Malena Costa**, la novia del jugador del Barcelona **Carles Puyol**, que va de fiesta en fiesta. Ay, si les hubiera visto Alba. Sin embargo, con quien más habló la modelo no fue con el exmotorista sino con... ¡**Alfonso de Borbón y Yordi**, el Borbón rebelde! (hijo de Alfonso de Borbón Escasany, primo segundo del Rey Don Juan Carlos, al que quizás conozcan de cuando, años ha, saltó a las páginas del corazón por su relación con **Eugenia Silva**). Y estos ojos míos vieron lo que vieron: ella le pasaba la mano por el hombro con disimulo, sí, pero se la pasaba, y parecía intentar seducirle. Pobre Pujol, que esa misma noche veía, que no jugaba (ya saben que está lesionado), el partido del Barcelona con el Valencia en Mestalla.

Por la sala VIP también vimos a **María Valverde**, una de las actrices más guapas que hay, que lo pasaba bomba con dos amigas. Pero lo

mejor de la noche fue, por supuesto, la oferta musical: The Cabriolets y Fangoria, que actuaron juntos. Primero fue **Bimba** la que (j embarazada de seis meses!) se ganó a toda la concurrencia, bailando y cantando durante más de una hora sobre el escenario, con su marido, **Diego Postigo**, tocando el bajo al lado de ella. **Olvido Gara** les miraba desde la segunda planta. Luego bajó también ella al escenario. Enorme privilegio: ¡Fangoria cantando sus éxitos para una reducidísima multitud! Cuando todo terminó, ya en el camerino, Bimba y Alaska recibían a sus íntimos amigos, agotadas pero satisfechas. Fue cuando Bimba me contó que se encuentra estupendamente, que el bebé será otra niña (ya saben que Diego y ella tienen ya una hija, Dora) y que su marido está todo el tiempo pendiente de ella. Lo cierto es que Microsoft tiró la casa por la ventana no solo contratando caras conocidas para su campaña: hubo barra libre y DJ hasta las dos de la mañana. Un evento grandioso, de los que ya no quedan.

GALLIANO: DEL CIELO AL INFIERNO

Vale, sus ya mundialmente famosas declaraciones antisemitas fueron muy graves. Pero, ¿**DIOR** actuó bien con **JOHN GALLIANO** o, por el contrario, se deshizo del genio como si fuera un trapo viejo y mojado? Las opiniones son para todos los gustos, pero lo cierto es que las voces a favor de Galliano cada vez se escuchan más alto. Y es que parece evidente que el diseñador, que es culto, viajado y que tiene amigos judíos, dijo lo que dijo en un delirio ético imperdonable, sí, pero un delirio ético al fin y al cabo. Y ya ha pedido perdón. Ahora, mientras se desintoxica y trata de recuperar su salud, muchos son los que cuestionan la presunta buena ética de Dior.



¡NO LO CUENTES, JUSTINI!

En una de las fiestas más sonadas de las que se celebran después de los Oscar, el joven cantante **JUSTIN BIEBER**, famosísimo en EEUU y muy famoso también en el resto del mundo, hizo lo que nunca había hecho: presentarse de la mano con su novia, **SELENA GÓMEZ**. Desoyó así los consejos de sus managers y jefes de prensa, que le habían sugerido siempre que no posara con ninguna de sus novias (ya van unas cuantas). Y es que sus fans, que son muy pero que muy fans, son capaces de hacer cualquier cosa por su cantante favorito, incluso amenazar a Selena (hay precedentes).



EL ADIÓS A LA MÚSICA DE PHIL COLLINS

Problemas de salud han obligado a un grande de la música, **PHIL COLLINS**, a abandonar lo que más ama en el mundo. «No creo que nadie vaya a echarme de menos», declaró, modesto, el músico británico a la revista *People*. El cantante de Génesis (grupo que abandonó en 1996) se ha quedado casi sordo después de 30 años tocando la batería, amén de otros problemas de salud, como el intenso dolor causado por una vértebra dislocada. Siempre nos quedarán sus discos y la canción original de la versión de Disney de Tarzán, por la que recibió un Oscar en 1999.









AUDI A3 CONCEPT

MOTOR



## EL NUEVO SEDÁN DE LA GAMA

La firma alemana presenta la evolución del compacto a través de una berlina de tres volúmenes con un motor de 408 caballos de potencia.

**G**inebra ha sido testigo de la presentación en sociedad de un prototipo muy cercano a la realidad. Se trata del Audi A3 concept, una berlina de cuatro plazas que mide 4,44 metros de largo y 1,84 de ancho. A pesar del cambio en su puesta en escena respecto al compacto del que deriva, mantiene sus formas dinámicas con tan solo 1,39 metros de alto. De esta forma, el todavía prototipo se unirá a las versiones de tres y cinco puertas del A3, así como a la alternativa descapotable.

El diseño es todo un ejemplo de la elegancia deportiva propia de la firma de Ingolstadt. Presenta una nueva evolución de la tecnología LED en sus faros, que se ensanchan en la parte exterior de la carrocería. Sus proporciones son atléticas y refinadas pero musculosas con unas llantas de aleación de 20 pulgadas. Para mantener a raya el peso de la berlina se han utilizado métodos de construcción innovadores y manda el uso del aluminio en la

configuración de la carrocería. De esta manera, el A3 pesa 1.540 kilos. En el plano funcional, la berlina ofrece un maletero con un volumen de 410 litros y un borde de carga muy bajo, para mayor comodidad.

En el interior, su larga batalla, de 2,63 metros, establece un nuevo récord en el segmento de los compactos *premium*. Un espacio que proporciona a cada uno de los pasajeros una gran comodidad. Los asientos presentan un perfil deportivo. En cuanto al cuadro de instrumentos, éste se orienta al conductor. Integra el sistema multimedia *MMI Touch* que se maneja de forma sencilla e intuitiva emergiendo eléctricamente de la consola central.

Una de las sorpresas de este A3 la encontramos bajo su carrocería. El tracción integral viste un motor de cinco cilindros y 408 caballos. Con 2.5 litros, este motor de gasolina despliega unas grandes prestaciones a través de un cambio *S Tronic* de siete velocidades. Se planta en los 100 en 4,1 segundos y alcanza una velocidad máxima de 250 kilómetros por hora. Su consumo se fija en 9.1 litros.

## UN FUTURO INMINENTE

Renault confirma que su eléctrico 'Twizy' costará entre 6.900 y 9.000 euros.

Al precio final del biplaza hay que sumar el del alquiler de las baterías, fijado en 45 euros mensuales. No obstante, el eléctrico podrá acogerse a las ayudas del *Plan Movele* que reducirá el coste final.

Estará a la venta a finales de este año. Una buena al-

ternativa ante el reiterado incremento en los precios de todos los combustibles convencionales.



Este híbrido entre *scooter* y cuadríciclo se comercializará en tres versiones con un alto de gama que alcanza una velocidad máxima de 45 kilómetros por hora.

La recarga de las baterías, en su totalidad, se completa en tres horas y media desde una toma doméstica, a través de un cable situado en la parte delantera del vehículo. El *Twizy* fija su autonomía en 100 kilómetros, siempre en función del uso que le demos. Un indicador nos señala cuánto nos queda antes de vernos obligados a pasar por el enchufe.

## EL REGRESO TRIUNFAL DE UN MITO

### VESPA PX

Hace tres años que la firma italiana Piaggio anunciaba el final de la producción de uno de sus grandes buques insignias. Por aquel entonces asistimos al lanzamiento de ediciones especiales para despedir, después de 33 años, a uno de los referentes en el mundo de las dos ruedas, la Vespa PX.

Ahora, la popular motocicleta vuelve por la puerta grande para llenar un vacío susceptible de ser ocupado por otra marca del universo motero. Aunque en menor proporción que en otros tiempos pretéritos, abundan los nostálgicos que demandan este tipo de construcciones con aire *retro*.

La nueva PX desembarca en el mercado con sus versiones de 125 y 150 centímetros cúbicos. Desde la marca, confirman que ha evolucionado para volverse más eficiente y cumplir con la normativa *Euro 3*. El cambio de la PX mantiene su propuesta manual de cuatro marchas, con arranque eléctrico y a pedal.

En el ámbito estético, nos encontramos leves variaciones en su frontal. Al mismo tiempo, el asiento ha sido rediseñado para ofrecer una mayor comodidad. La PX llegará en primavera. Su precio todavía no ha sido anunciado.





# APAGA Y VÁMONOS



FOTO: G. Hochmouth / Efe

## NADA ES LO QUE PARECE, A VECES



FOTO: Emilio Naranjo / Efe

Ya es mayor de edad y lo mismo acude a la Ópera de Viena del brazo de un acaudalado empresario que concede entrevistas en las que, lo sabe, sus gustos y aficiones son lo de menos. Es Karima El Marouh, más conocida como *Ruby* tras sus aventuras sexuales con Berlusconi. Mientras, Simba y Nala, personajes del musical *El Rey León*, que llega a España en octubre, ofrecen un ejemplo de caracterización. Completa la galería una instalación con ovejitas emplazada en Times Square, obra de Kyu Seok Oh. Ohhhhh...



FOTO: Justin Lane / Efe

## CON MUCHO OJO



### BRASIL ACOGE 10 AÑOS DE FOTOGRAFÍA ESPAÑOLA

El Instituto Cervantes de Sao Paulo exhibe 34 fotos y vídeos de 27 creadores como Pablo Genovés, Mainer López, Santiago Sierra, Sergio Prego, Chema Alvargonzález o José Manuel Ballester. Es la primera vez que obras de la colección de la Fundación Coca-Cola Juan Manuel Sainz de Vicuña visitan Latinoamérica

El Instituto Cervantes y la Fundación Coca-Cola Juan Manuel Sainz de Vicuña presentan en el Instituto Cervantes de São Paulo (Brasil) la exposición 'Diez años de fotografía española contemporánea', formada por 34 instantáneas y vídeos creados por 27 artistas españoles, entre ellos Pablo Genovés, Mainer López, Santiago Sierra, Chema Alvargonzález, José Manuel Ballester o Sergio Prego. A continuación, la muestra viajará a los Institutos Cervantes de Río de Janeiro, Brasilia y Salvador de Bahía.

Se expondrán un total de 28 fotografías, muchas de ellas de gran formato, así como cinco vídeos y una caja de luz. Es la primera vez que las obras, que datan de los años

2000 a 2010, visitan Latinoamérica. Pertenecen a la Colección que la Fundación Coca-Cola Juan Manuel Sainz de Vicuña tiene depositada en el Centro de Arte Contemporáneo Domus Artium (DA2) de Salamanca.

Con esta iniciativa conjunta, el Instituto Cervantes y dicha Fundación colaboran en la difusión internacional del arte contemporáneo español y promocionan el talento de jóvenes creadores.

El elenco de artistas y de obras elegidos deja constancia de la variada producción artística española en el último decenio. Los soportes son fotografía y vídeo, dos de los medios más usados por los jóvenes creadores.



< New York 5690 km

Edinburgh 1412 km. >

< Sao Paulo 8667 km.

**El viento no tiene fronteras.  
Nuestra energía tampoco.  
Iberdrola. Líder mundial en energía eólica.**

Nuestra energía cruza fronteras llegando a más de 28 millones de clientes en 40 países. Porque sólo la primera compañía energética española es capaz de llegar tan lejos para estar tan cerca.



ADOP

Patrocinador  
del Equipo  
Paralímpico  
Español



**IBERDROLA**





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

# GRACIAS A TI

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

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

# porque tú lo haces posible

Pablo

Lucía

Claudia

Luis

**CASTILLA Y LEÓN ES VIDA**

[www.turismocastillayleon.com](http://www.turismocastillayleon.com)  
902 20 30 30

  
Junta de  
Castilla y León



CASTILLA Y LEÓN