

O SACA

REVISTA DE OCIO, SALUD Y CALIDAD DE VIDA
Semana del 4 al 10 de mayo de 2013 - Número 326

PARO

Seis millones de dramas

ROSA MONTERO

Inspiración melancólica

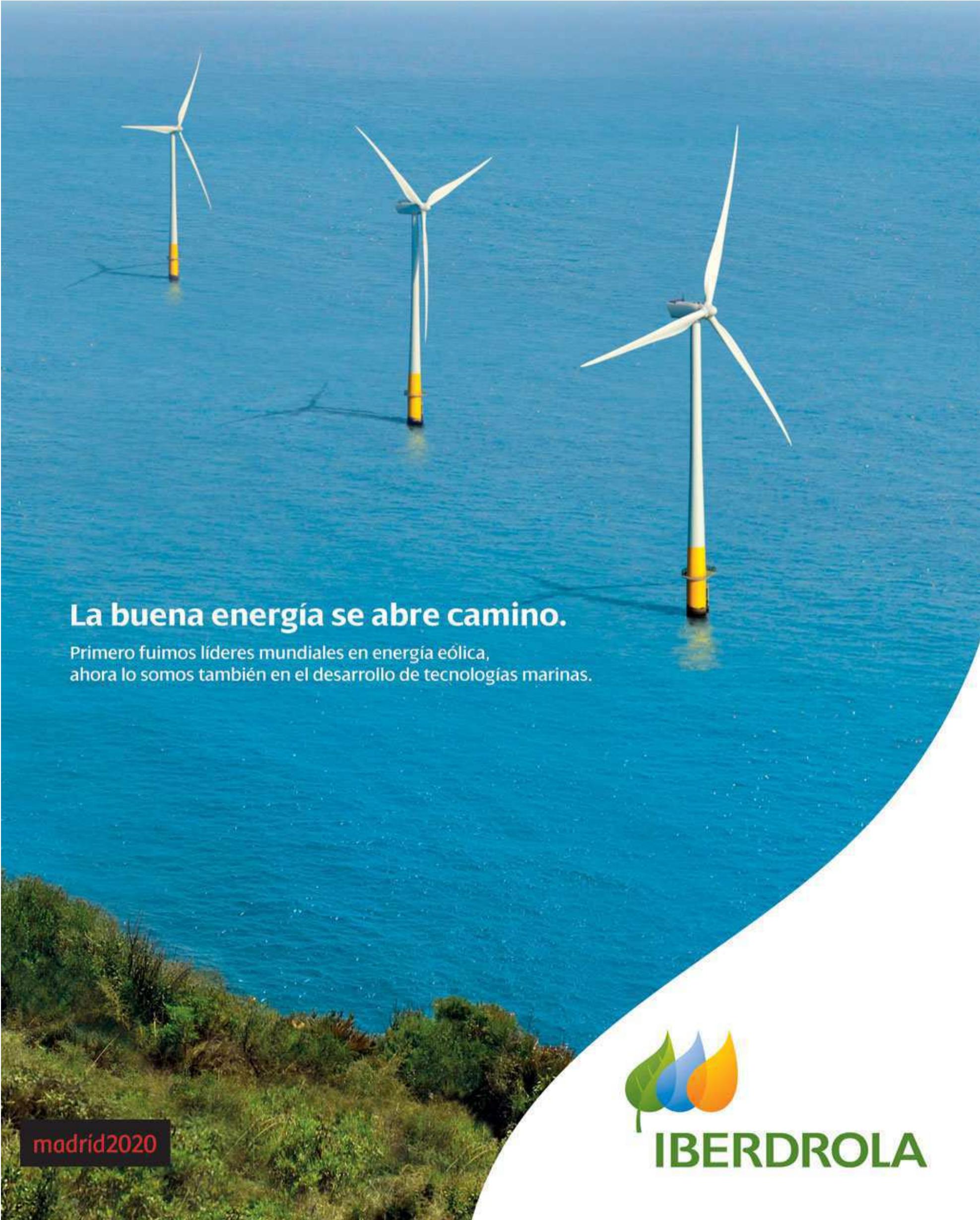
VIAJES

El corazón del Tarn



EL CELLER DE CAN ROCA

REYES ENTRE FOGONES



La buena energía se abre camino.

Primero fuimos líderes mundiales en energía eólica,
ahora lo somos también en el desarrollo de tecnologías marinas.

madrid2020



IBERDROLA

SUMARIO

NÚMERO 326

GASTRONOMÍA CON NOMBRE PROPIO _7

El Celler de Can Roca, de los hermanos Roca, se convierte en el mejor restaurante del mundo

CULTURA _22

Juan Luis Guerra, a ritmo de café con un doble recopilatorio

TENDENCIAS _23

HP innova con la 'tablet' Slate 7

CINE _24

'Scary movie' llega a su quinta entrega asegurando la carcajada

UN FUTURO DE INNOVACIÓN _26

Nuevas intervenciones para acabar con las varices

GENES Y ALIMENTACIÓN _27

La obesidad es el resultado de lo que se ingiere, los hábitos de vida y la herencia genética

MODA _28

Jennifer Lawrence es Miss Dior

CRÓNICA SOCIAL _29

Cristina Kirchner, una 'reina de corazones' entre sus ministros



TESOROS DEL VIAJERO _14
Descubre la región francesa del Tarn



DOLOROSA REALIDAD _10
La cifra de parados no deja de crecer

HOY FIRMAN EN OSACA

alfredo urdaci _4



a. péres henares _6

Nieve y abejas

silvestre valero _13

bernabé tierno _27



ROSA MONTERO _18
Reinventando la vida



FOTO: DAVID RUANO

NÚMERO 326
5 DE MAYO DE 2013

FÚTBOL SIN POLÍTICA

Apenas tiene 20 meses y, a pesar de que su caminar es todavía un tanto torpe, cuando ve una pelota a su alcance no se lo piensa. Parece un imán. Su rostro se ilumina, levanta ambos brazos, coge una cómica carrerilla, mira concentrado al suelo, encara su objetivo y golpea al balón -ya sea de plástico, de trapo o de cuero-. No tiene ninguna predilección por la derecha o por la izquierda y tampoco es que sus chuts sean para enmarcar, pero de lo que no hay duda es de que hay algo innato que le empuja a hacerlo una y otra vez. En un país como España, de gran tradición futbolera, el *deporte rey* siempre ha tenido una importancia notable, que va más allá de los sentimientos que puede provocar ver a 22 individuos correr detrás de un balón, con el único objetivo de conseguir que el esférico perfore la portería contraria más veces que el rival.

Ser aficionado de un equipo o de otro atiende a razones personales de muy distinta índole. Influencias o tradiciones familiares, motivos políticos, argumentos que van ligados al lugar en el que naces, en el que resides, debilidad por un estilo de juego, por un jugador, o simplemente porque un buen día decidiste decantarte. He de confesar que, en mi caso y desde muy niño, siempre he tenido debilidad por el Barça. De padre madridista, hoy sigo viendo los clásicos con él como si se tratase de ese sagrado ritual en el que por encima de todo y, a pesar de la enorme rivalidad existente, cada día que pasa se hace más grande el respeto y la admiración mutua. Nunca escuché a mi padre recriminarme o decirme que no podía ser de un club independentista, de un equipo que no representa al fútbol español, en cuyo estadio sólo se ven *senyeras* y en el que sus dirigentes utilizan a la entidad como altavoz político. Jamás. Pero toda esa retahíla la escucho a diario de amigos y compañeros, que no entienden que somos muchos los que, además de culés, nos sentimos españoles y que, aunque no comulgamos con esas tesis y nos repugnen sobremanera, nunca dejaremos de animar a nuestro equipo, ni de disfrutar o encabronarnos con él. Quizás sean ellos y estos argumentos los que estén dando alas a los que se empeñan en convertir a un club en un instrumento más de una enfermiza patología que mezcla deporte y política. Todos deberíamos seguir viendo el fútbol con los ojos de ese niño que un día fuimos.



óscar del hoyo
director de OSACA
en twitter @oscardelhoyo

Edita:
Ópera Prima
Comunicación, S.L.

Imprime:
DB Taller de
Impresión

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

alfredo urdaci
periodista

¡QUE ALGUIEN NOS DIGA DÓNDE VAMOS!

el celemín



Concentrados en nuestro ombligo, pasamos el tiempo repasando lo que hicimos mal, como esa lengua que vuelve una y otra vez sobre la caverna de la caries. Empeño inútil, vano y narcisista. Los narcisos mueren ahogados. De tanto contemplarse terminan por caer en las aguas del lago que les sirve de espejo.

La prensa británica, tan amable siempre con España, no pierde la ocasión de intentar deteriorar nuestras conquistas. En una de sus recientes entregas, un diario financiero de Londres reclamaba un relevo al frente de nuestro primer gran banco, el primero de la zona euro, el primero que conquista las islas con la llama ardiente de su logo. Decía el artículo que para atravesar la tormenta perfecta hacen falta capitanes jóvenes e intrépidos. Días después le trasladaron la pregunta al presidente Botín. Con una sonrisa que le iluminaba el rostro, don Emilio respondió

que el banco había pasado ya el vórtice del ciclón y que ese tránsito se había hecho sin sufrir daños estructurales, gracias sobre todo a la experiencia del equipo director.

La Iglesia católica, esa empresa que funciona desde hace dos milenios, pone al frente de su universo a un hombre que sobrepasa los 76 años. De su verbo y de su ejemplo brota un viento fresco de renovación. La Iglesia romana ha basado su permanencia secular y la renovación de sus equipos en dos elementos de dirección: la disciplina y la excelencia. La selección de los mejores consiste en una educación estricta, en una formación permanente, en la búsqueda incansable de las cualidades individuales. No se tra-

ta de una criba darwiniana sino de la certeza de que en cada cual hay un don que le hace único, imprescindible, irreplicable. Es verdad que las vías de la disciplina han cambiado: hemos dejado atrás la imposición y ya solo funciona el ejemplo como herramienta de seducción. Celebremos ese nuevo margen de libertad. Solo lo ejemplar es fuente de virtud. El Papa Francisco lo sabe. Sus primeros gestos lo certifican.

El ejemplo y la reputación. Durante décadas, Estados Unidos ha basado su capacidad de crecimiento, su liderazgo cultural, industrial y político en la atracción del talento. Jóvenes graduados de Europa, Asia y América se matriculaban en sus universidades en busca de la excelencia,

la energía moral, de la ambición, de la visión de las nuevas fronteras, del liderazgo. Líder es quien se anticipa, el adelantado, quien tiene la capacidad de ver dónde vamos, el que sabe seducir a sus equipos, el que marca el rumbo y una vez fijado se entrega a la tarea con una autodisciplina rigurosa. En esta hora, esa es nuestra gran carencia. No hay en esto nostalgia alguna de jefes de escuadrón. Una cosa es la jefatura, otra distinta el liderazgo. La primera es nominal y autoritaria, el segundo es moral y democrático.

Nuestros jefes viven hoy de la ocurrencia, de la idea pobre y peregrina de cada día, del discurso de vuelo bajo, de la pelea de corral. Un terror escénico les convierte en ectoplasmas tartamudos. Pero no car-



NUESTROS JEFES VIVEN HOY DE LA OCURRENCIA, DE LA IDEA POBRE Y PEREGRINA DE CADA DÍA, DEL DISCURSO DE VUELO BAJO, DE LA PELEA DE CORRAL. UN TERROR ESCÉNICO LES CONVIERTE EN ECTOPLASMAS TARTAMUDOS»

de títulos con valor, animados por la oportunidad de aprender de los grandes maestros. Somos enanos a hombros de gigantes, pero para subir a la clavícula de los genios hay que estar cerca de ellos. Por eso en la entrada de las grandes universidades americanas, en Los Ángeles, en Berkeley o en Harvard cuelgan las fotos de los premios Nobel que salieron de sus aulas. Hemos hablado ya de tres empresas (una bancaria, la otra espiritual, y la tercera nacional) que han dado con la clave de cómo conquistar espacios exteriores en un mundo hostil, de fuerte competencia. Un día fueron pequeños actores locales, hoy son agentes globales. Para dar ese salto necesitaron el trampolín de la fe, de

guen sobre ellos su indignación. Son el producto de un España allanada durante décadas por un igualitarismo estéril y una atroz aversión a la excelencia y a la iniciativa individual.

Solo la empresa, donde el talento se mide por los resultados, ha estado al margen de ese cultivo de la mediocridad. Tengo la convicción de que solo en los criterios empresariales de innovación, gestión de recursos y atracción del talento, encontraremos una vida de salida para nuestra situación actual. Por mucho que escueza a los socialistas de todos los partidos, como diría Hayek, la gran contribución a la España de hoy la han hecho nuestras grandes multinacionales.

Salas 20-25:

EL ARTE TAMBIÉN SE SABOREA.

12 denominaciones de calidad en sus vinos, más de 150 bodegas visitables y más de 5.000 restaurantes hacen de Castilla y León el museo más grande del mundo.

Pero este museo no se mira, se vive.

CASTILLA Y LEÓN
**EL MUSEO
MÁS GRANDE
DEL MUNDO
ESTÁ VIVO**

Conoce nuestra enogastronomía en
www.turismocastillayleon.com



CASTILLA Y LEÓN

es vida

Síguenos en  



Junta de
Castilla y León

antonio pérez
henares
periodista y escritor

NIEVE Y ABEJAS

el divisadero

Amaneció nevando sobre el Enebral, en el sopi  de la Sierra de Altamira, en la frontera entre Cuenca y Guadalajara. Días antes le había tenido que dar una regadilla al incipiente huerto y ahora parecía haber vuelto enero. La nieve, al pronto, apenas sí se atrevía a cuajar sobre el montón de leña apilada. Eran copos muy blandos, casi agua, que danzaban en todas direcciones con los remolinos del viento en torno a la cabaña. Pero la mañana se fue metiendo en cellisca y a poco el horizonte ya no existía y sobre las encinas, los enebros, los romeros en flor y las aliagas en su máximo esplendor amarillo se posaba el manto blanco que incluso ya fue se oreando los labrant os en barbecho e introduciéndose entre las mieses verdes. Vamos, y para no andarme con rodeos, que con mayo a bocaparir, acab  cayendo la nevada más fuerte del año.

Cierto que una vez cesó la ventisca tard  poco en desaparecer de las cotas bajas, pero al día siguiente y tras otra noche de nubes descargando, cada una a su estilo, dependiendo de la cota, los altos de la Bujeda asomaron plenamente invernales. Al irse levantando las nubes, destaparon la nieve por toda la costera y ahí tard  en irse incluso cuando ya le dio por asomarse al sol y sacar colores lavados y alegres al monte y los campos recién regados. En la tele los locutores se hacían cruces ante las imágenes de Burgos aterido y Cuenca ensabanada. De Teruel y de Molina de Aragón, que pilla cerca, mejor no hablamos. La glaciación y la vuelta del mamut, a un paso.

Uno, a pesar de sufrir por los frutales, aunque la temperatura, con los cielos cubiertos, siempre aguanta un poco más, parecía haber quedado al borde de la helada, sabe que esta nieve última no es en absoluto mala sino que trae mucha vida y no poca riqueza. Este refresco es el último regalo de esta primavera para los campos de cereal, para la vid y para el olivar. Con decirles que compartí comida con los labradores de Bujalaro y Albalate y ¡no estaban quejosos! Y eso en un labrador, de Palencia a Albacete, se parece mucho a la euforia.

en estos tiempos ya tan tardíos, donde ya había oído al cuclillo y, con menor agrado, al abejaruco, la nieve les gusta muy poco, pero a lo mejor saben que es preludio de una fabulosa abundancia. Porque no se ha visto año donde tengan más flores que pastar y ya no te cuento si se compara con las estrecheces del año pasado.

Lo que no sabían es que con la primera clareadilla, que ya les permitió salir, llegaba una muy buena noticia para sus enjambres. Y es que también su futuro depende de esos señores de Bruselas. Y esta vez les ha



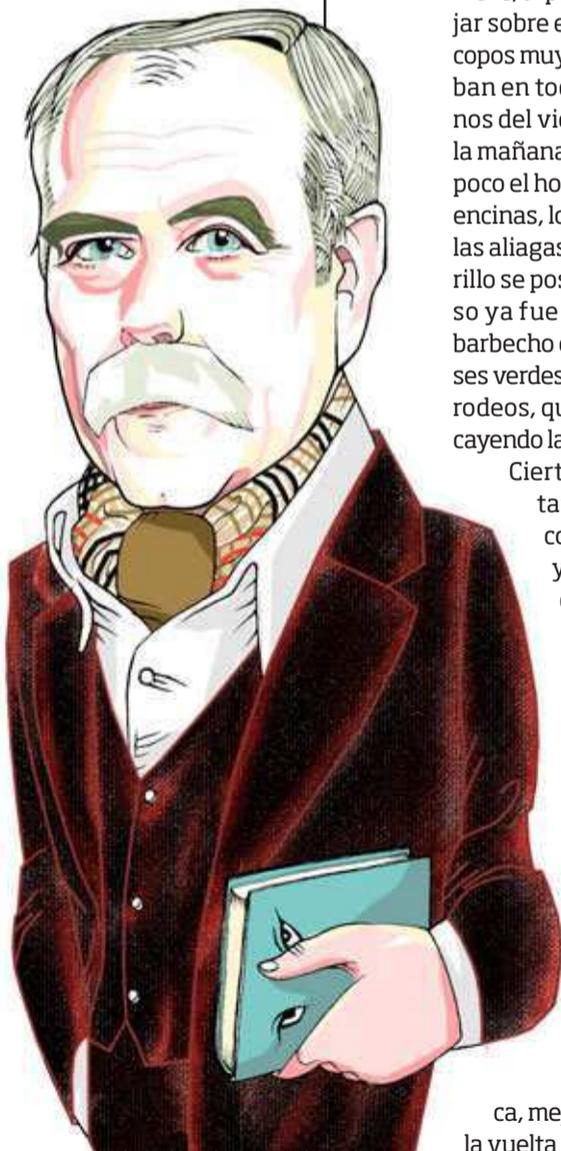
LA UE HA PROHIBIDO DURANTE DOS AÑOS UNA SERIE DE PESTICIDAS, NEOCOTINOIDES, QUE LAS ESTABAN AFECTANDO GRAVEMENTE (A LAS ABEJAS), SIENDO UNA DE LAS CAUSAS, SOLO UNA, QUE HAY MUCHAS OTRAS, Y ALGUNAS DESCONOCIDAS DE SU CRECIENTE MORTANDAD»

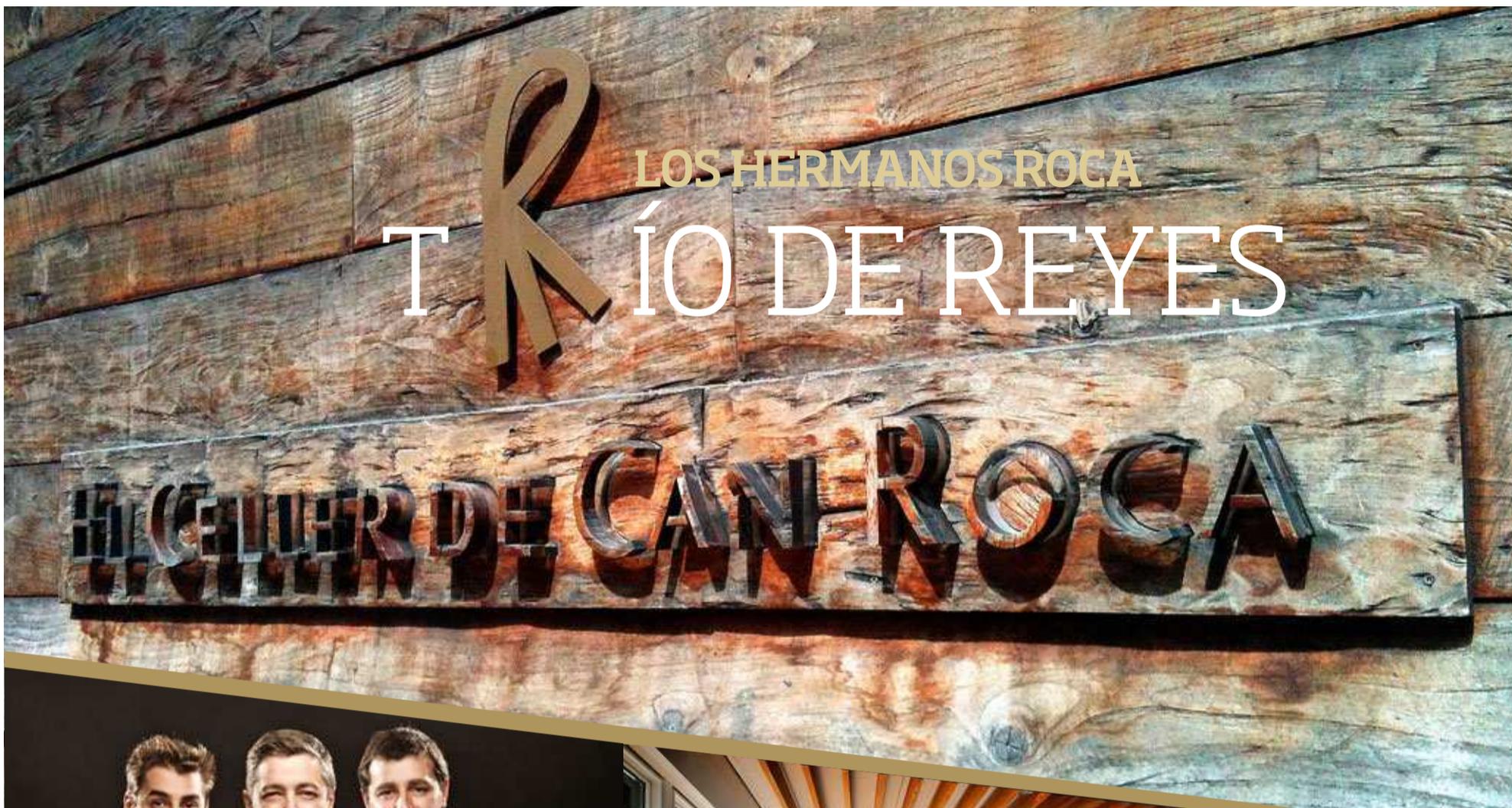
Puede que vayamos para el gran cosech n y mala ya no va a ser de ninguna de las maneras. Y eso, que no depende de la Unión Europea, ni del Gobierno ni de la oposición, digo yo que algo significara en el PIB. Que parece que no, que la agricultura como que no cuenta. Y digo yo que una decimilla a lo mejor lo sube, que en estos tiempos de penuria cada grano cuenta. Pero al sector primario parece que siguen sin ech rselas, aunque sea el que mejor está aguantando.

Sufría, ya digo, por los frutales. Pero más por las abejas, que la buena genticilla andaba los días anteriores tan afanosa y ahora que no asomaba ni una antena por la piquera de la colmena. A ellas, y menos

salido a las abejas la moneda de cara. La UE ha prohibido durante dos años una serie de pesticidas, neocotinoides, que las estaban afectando gravemente y siendo una de las causas, solo una que hay muchas otras y algunas desconocidas de su creciente mortandad.

Mi Alcarria, como no puede ser de otra manera, está de enhorabuena por una noticia que favorece a su producto estrella de fama mundial, pero también en tantos otros sitios entre brezos, entre encinas, entre cantueso o romero, desde la Cordillera Cantábrica hasta las sierras de Alcaraz y desde Extremadura al Levante, donde liban las abejas y cada una con su receta dispone un gusto a su miel.





LA REVOLUCIÓN CULINARIA ESPAÑOLA SE CONSOLIDA, UNA VEZ ROTA LA SUPREMACÍA MANTENIDA POR EL RESTAURANTE DANÉS NOMA DURANTE LOS ÚLTIMOS TRES AÑOS A MANOS DEL GERUNDÉS EL CELLER DE CAN ROCA. ESTE ÉXITO, SUSTENTADO EN EL DURO TRABAJO CONJUNTO E INNOVADOR DE LOS TRES HERMANOS ROCA, ELEVA SUS PLATOS A LA ELITE GASTRONÓMICA MUNDIAL. ALGO QUE NO OCURRÍA CON TANTA CONTUNDENCIA

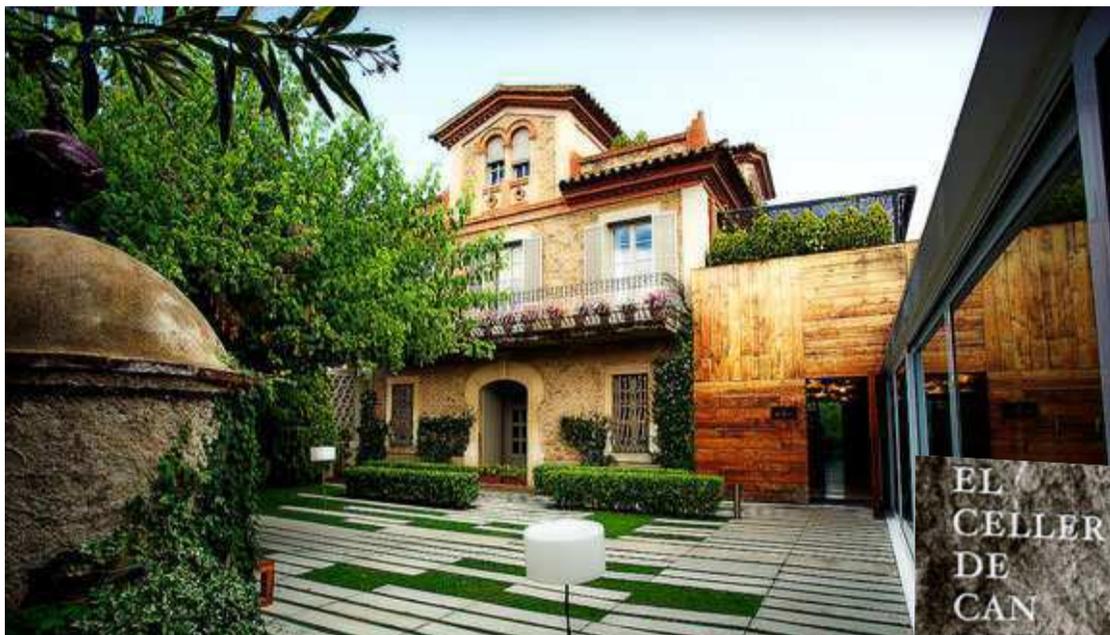
maricruz
sánchez
texto

DESDE QUE EL BULLI DE FERRÁN ADRIÁ DEJARA LIBRE EL TRONO DE LOS FOGONES.

Hasta este pasado lunes, para conseguir una mesa en El Celler de Can Roca había que esperar casi un año. En el restaurante colgaba el cartel de completo durante todos los fines de semana aunque, si se optaba por ir de martes a jueves, el visitante podía llegar a adelantar unos cuantos puestos y encontrar un hueco para el próximo mes de noviembre. Era el referente, a pesar de ser el segundo mejor templo culinario del mundo; la Meca a la que acudir en peregrinación para rendir tributo a una forma de hacer en los fogones que conjuga la gastronomía de vanguardia, absolutamente liberada, con la esencia profunda de la cocina tradicional catalana. Un universo de placeres, regido por el diálogo entre la ciencia y los

productos del entorno, y sustentado sobre los tres sólidos pilares que lo convierten en algo único y exquisito. Las tres caríatides, encarnadas en genios de la cocina salada (Joan Roca), dulce (Jordi) y líquida (Josep) que, desde hace unos días, ostentan un trono al que solo los más grandes pueden aspirar: capitanear el buque insignia de la cocina mundial.

Oficialmente, a día de hoy, El Celler es el mejor restaurante que existe, el epicentro gastronómico planetario, según el *ranking* hecho público por la revista *Restaurant*, un *magacín* especializado que, cada año, selecciona a los 50 locales más destacados del mundo. Un éxito que, a bote pronto, implica que el número de peticiones de reservas se dispare, y que la carga de trabajo del equipo de los Roca aumente de forma exponencial en los próximos 12 meses.



1. EL CELLER DE CAN ROCA. (GIRONA, ESPAÑA)

2. NOMA (COPENHAGUE, DINAMARCA)

3. OSTERIA FRANCESCANA (MODENA, ITALIA)

4. MUGARITZ (RENTERÍA, ESPAÑA)

5. ELEVEN MADISON PARK (NUEVA YORK, EEUU)

6. D.O.M (SAO PAULO, BRASIL)

7. DINNER BY HESTON BLUMENTHAL (LONDRES, GRAN BRETAÑA).

8. ARZAK (SAN SEBASTIÁN, ESPAÑA).

9. STEIRERECK (VIENA, AUSTRIA)

10. VENDÔME BERGISCH (GLADBACH, ALEMANIA)

'TOP TEN'

Hace cuatro años, El Celler se trasladó del local que ocupaba junto al bar familiar a un espacio de lujo con un atractivo comedor triangular que gira en torno a un patio ajardinado.

25 AÑOS DE HISTORIA



Los Roca, que lucen tres estrellas Michelin y acaban de hacer realidad su sueño de liderazgo, viven un momento dulce ya iniciado hace unas semanas con el lanzamiento de su gran libro de referencia. Un buen día, los tres hermanos decidieron encuadernar más de 25 años de historia conjunta en un volumen que, tras una exquisita presentación, engloba platos, recetas, narraciones y unas fotografías espectaculares, en 470 páginas y casi tres kilos de peso. Un trabajo, *El Celler de Can Roca* (Cooking Libbooks. 89 euros) que trata de documentar, en español, inglés y catalán, su proceso creativo, anclado en el entorno de Gerona y alimentado por las técnicas y productos de su inquietud viajera: Asia (ajo negro japonés, yuzu, soja coreana...) o América (quinua peruana, granos andinos y brasileños...).

Pero la magia de este triángulo creativo va mucho más allá, pariando inventos curiosos como el Rotaval (máquina para lograr destilados, también sólidos), poniendo en marcha toda una línea de cocina del vino (incluido un cava masticable), y rompiendo las fronteras gustativas y aromáticas entre lo salado y lo dulce, de la mano de platos míticos como el *Núvol de llimona*, concentrado como una esencia en el interior de un frasco. Con todo, la provocación de experiencias sensoriales forma parte de su menú de la excelencia.

De hecho, el propio Joan bromeó con los medios al enterarse del reconocimiento con los miles de *e-mails* que recibirían, llegados desde todos los puntos cardinales, para felicitarles y formalizar nuevas peticiones para acudir al local. Sin embargo, antes de conocerse la noticia, el restaurante ya recibía unos 1.500 correos electrónicos diarios, además de decenas de llamadas telefónicas, a las que un equipo de profesionales, compuesto por tres personas y liderado por Manuel de la Rubia, se dedica a contestar de manera casi personalizada (o, por lo menos, así lo hacía hasta ahora).

Pero, ¿cómo es la clientela de un lugar tan selecto? El Celler tiene usuarios nacionales muy fieles, aunque hay jornadas en las que el 80 por ciento de los comensales son extranjeros. Franceses e ingleses copan las primeras posiciones en estos casos, siempre atraídos por la innovación como uno de los puntos fuertes de este proyecto y del complejo engranaje que lo mueve. Un mecanismo perfecto en el que nada queda en manos de la improvisación y del que los hermanos Roca hicieron en Londres, al recoger su premio, un último alarde de genialidad, anunciando la próxima puesta en marcha de una iniciativa que, bajo el apelativo de *Somni* (*El Sueño*), pretende ofrecer una ópera culinaria a sus clientes. La propuesta, que será presentada formalmente durante esta semana, contará con la participación de 12 privilegiados comensales, que disfrutarán de un espectáculo sensorial y gastronómico sin precedentes a base de comida, música y realidad virtual.

LOS CINCO MAGNÍFICOS La lista de *Restaurant*, que incluye medio centenar de los mejores restaurantes del mundo, coloca a cinco locales españoles entre los más destacados del planeta. Así, junto a El Celler, que desbancó al Noma danés de la primera posición después de tres años, se puede encontrar a Mugaritz (cuarta), Arzak (octava), Quique Dacosta (vigésimo sexta) y Asador Etxebarri (cuadragésimo cuarta), en la cúspide gastronómica. Todo un logro, ampliamente merecido tal y como mantienen los expertos, que, según

EL CELLER TIENE USUARIOS NACIONALES MUY FIELES, AUNQUE HAY JORNADAS EN LAS QUE EL 80 POR CIENTO DE LOS COMENSALES SON EXTRANJEROS

Joan Roca, «ayudará a apoyar a la cocina española y a mejorar la imagen del país», y que no hubiera sido posible de alcanzar de no ser por «la gran cantidad de talento y los excelentes ingredientes patrios». Por ello, para el rey del universo salado del Celler, lo mejor del galardón «es la sensación de sentirnos queridos y el afecto de los críticos que nos han elegido», así como la repercusión de este reconocimiento en el entorno en el que se desarrolla la actividad del restaurante gerundense, y en todo el país en su conjunto.

Nada extraño si se tiene en cuenta que este restaurante familiar es un punto de peregrinación al que llegan gastrónomos de todo el mundo, tras haber escuchado maravillas de él. Un lugar del que nadie parece salir decepcionado y que presume en *silencio* de colmar siempre las expectativas de sus clientes con una cocina que roza la perfección. De este modo, el trabajo de Joan es impecable, en el





La cocina de los hermanos Roca tiene 200 metros cuadrados, todo un lujo comparable al de su impresionante bodega, un templo que alberga una de las mejores selecciones de vinos que hay en España, recolectada con esmero por Josep.

justo equilibrio entre técnica y creatividad; el de Jordi es fresco, abriendo nuevos caminos en el mundo de los postres; y el de Josep, con la sala y la bodega, es el mejor ejemplo de cómo deben funcionar estos apartados para que el deleite del comensal sea el máximo. Con todo, el Celler se ha convertido en un lugar mágico en el que los tres elementos que conjugan la excelencia culinaria -la cocina, la bodega y el servicio-, se integran en un todo armonioso, perfecto, en el que no cabe el más mínimo fallo. El triunfo de la pasión de tres hermanos por una profesión, dura y exigente como la que más, en la que mucho tienen que ver sus padres y la formación humana y humilde que les inculcaron.

Criados entre los fogones del bar familiar desde pequeños, los Roca aprendieron de su abuela y madre todos los secretos de la gastronomía tradicional catalana. Un importante bagaje al que, más tarde, se sumó la formación reglada en la Escuela de Hostelería de Girona. Así hasta que, en 1986, Joan y Josep plantaron el delantal en Can Roca, la casa de comidas de sus progenitores, y decidieron iniciar su propio camino en solitario. Siempre en silencio, con la misma discreción con la celebran ahora su reinado gastronómico. La aventura que arrancó en el local contiguo al restaurante de sus padres y que les ha hecho volar alto, muy alto, hasta el infinito y más allá, impulsados por el viento fresco de la vanguardia. La misma brisa que encumbró a otro grande, elBulli, del que muchos consideran digno heredero al Celler y en el que el mayor de los gerundenses fue jefe de cocina. Una energía y vitalidad muy parecidas que representan la filosofía del que vive de y para hacer felices a los demás; la que mueve a los reyes de los fogones; la de los hermanos Roca.

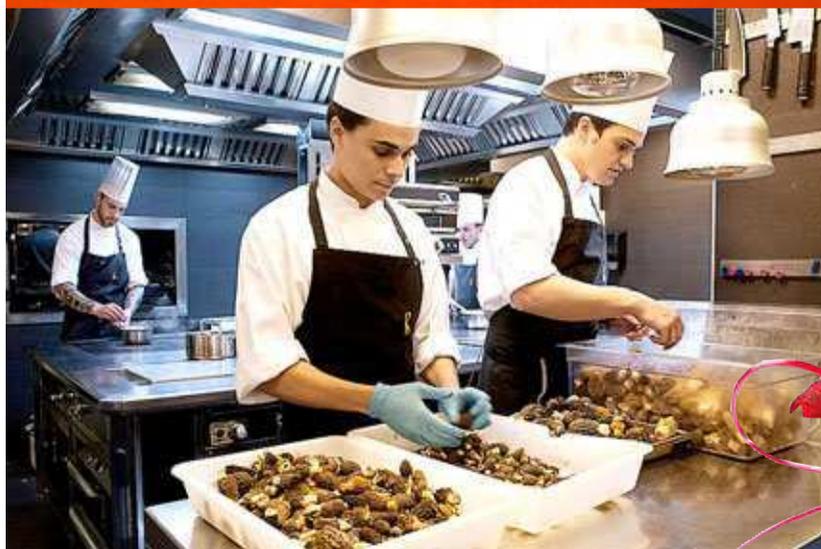
DOS OPCIONES PARA DISFRUTAR

MENÚ A 130 Y A 165 EUROS

En el mejor restaurante del mundo no hay carta. Solo dos menús a 135 y 165 euros respectivamente. El más largo y actual es *El festival*, que incluye nueve platos y dos postres. Propuestas que entremezclan la sorpresa, la emoción, la memoria, la técnica y la investigación. Una oferta inigualable de cocina propia, con personalidad, creativa pero con sentido común, inspirada en los sabores de siempre y con una estética que roza la perfección, pues también se come con los ojos.



EL CELLER DE CAN ROCA
GIRONA



LOS TRES SE
CRIARON
ENTRE LOS
FOGONES DEL
BAR DE LA
FAMILIA,
DONDE
APRENDIERON
A COCINAR
CON SU
MADRE Y CON
SU ABUELA



* en miles

MAYORES DE 55 328,0

MAYORES DE 55 249,4

25-54 AÑOS 2.446,7

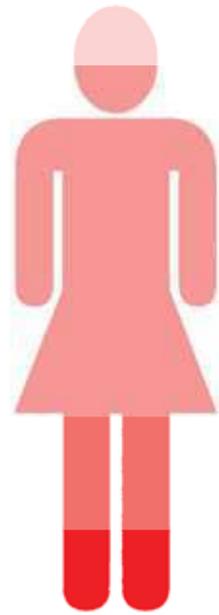
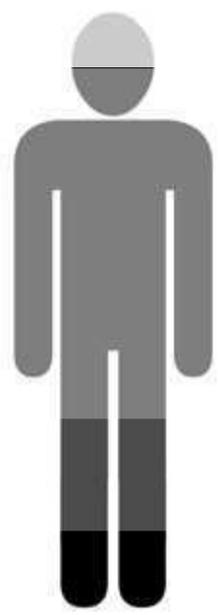
25-54 AÑOS 2.218,2

20-24 AÑOS 410,2

20-24 AÑOS 645,5

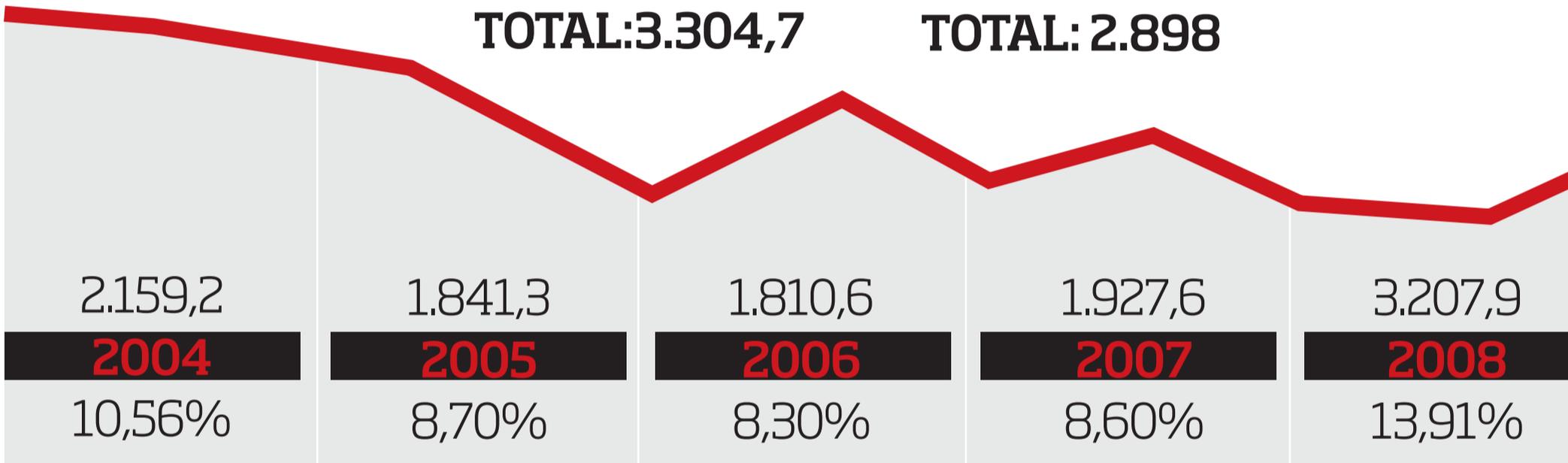
16-19 AÑOS 119,9

16-19 AÑOS 84,9



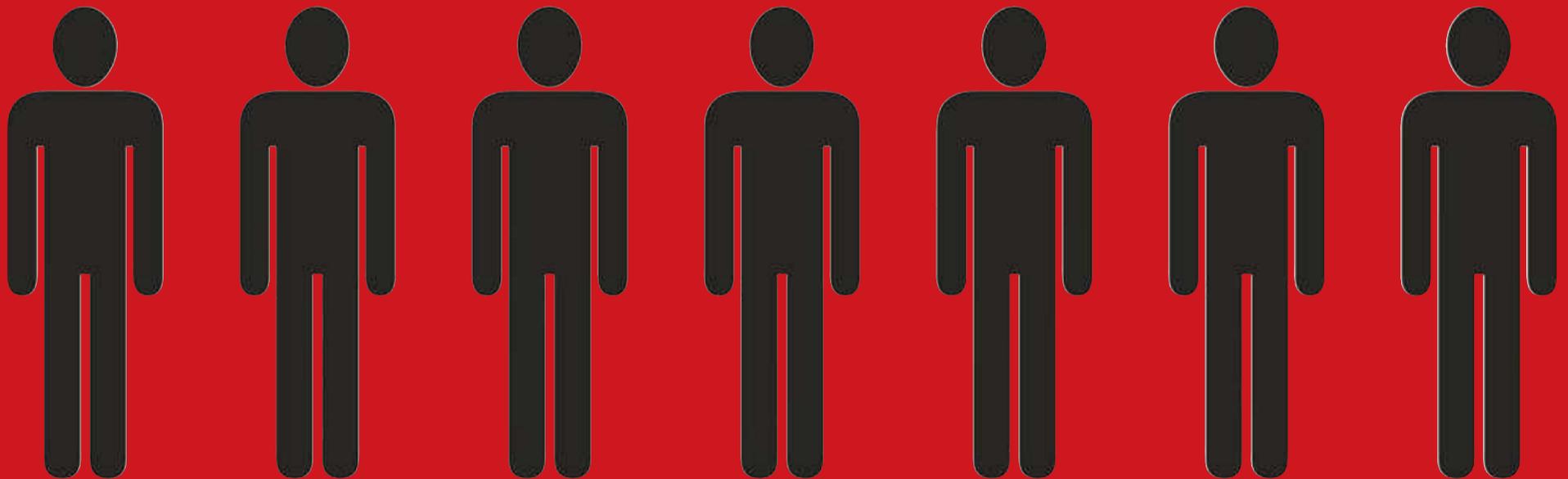
TOTAL: 3.304,7

TOTAL: 2.898



ENCUESTA EPA

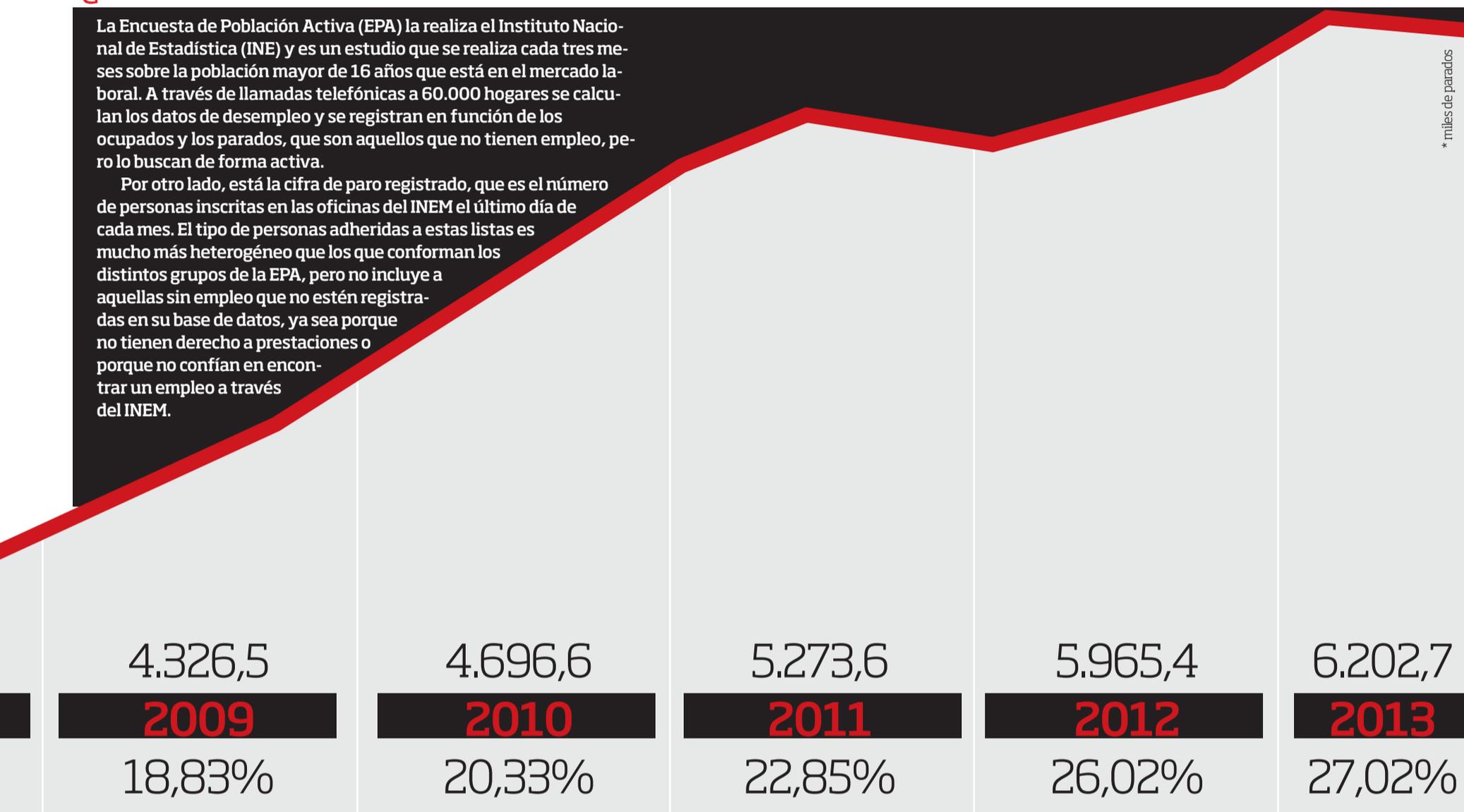
6.202.700



¿CÓMO SE CALCULA LA EPA?

La Encuesta de Población Activa (EPA) la realiza el Instituto Nacional de Estadística (INE) y es un estudio que se realiza cada tres meses sobre la población mayor de 16 años que está en el mercado laboral. A través de llamadas telefónicas a 60.000 hogares se calculan los datos de desempleo y se registran en función de los ocupados y los parados, que son aquellos que no tienen empleo, pero lo buscan de forma activa.

Por otro lado, está la cifra de paro registrado, que es el número de personas inscritas en las oficinas del INEM el último día de cada mes. El tipo de personas adheridas a estas listas es mucho más heterogéneo que los que conforman los distintos grupos de la EPA, pero no incluye a aquellas sin empleo que no estén registradas en su base de datos, ya sea porque no tienen derecho a prestaciones o porque no confían en encontrar un empleo a través del INEM.



ATRAPADOS POR EL DESEMPLEO

MÁS DE SEIS MILLONES DE PARADOS EN ESPAÑA ES UN DATO PARA LA REFLEXIÓN, NO SOLO POR LA BARRERA PSICOLÓGICA QUE SUPONÍA REBASAR ESTA CIFRA, SINO TAMBIÉN PORQUE ES UN SÍNTOMA, QUIZÁ EL MÁS IMPORTANTE, DE QUE LA

ECONOMÍA NACIONAL ESTÁ ENFERMA. LOS CIUDADANOS, ESPERANZADOS AÚN CON AQUELLOS BROTES VERDES QUE SE PROCLAMARON HACE AÑOS, HAN ACATADO EN ESTE TIEMPO MEDIDAS PARA REDUCIR EL DÉFICIT, IMPUESTOS PARA ENGROSAR LAS ARCAS ESTATALES Y UNA POLÉMICA REFORMA LABORAL QUE, TRAS POCO MÁS DE UN AÑO DE PONERSE EN MARCHA, NO HA DADO EL RESULTADO ESPERADO. LOS JÓVENES QUE BUSCAN SU PRIMERA OPORTUNIDAD LABORAL, LOS NÚCLEOS FAMILIARES

EN LOS QUE YA NO TRABAJA NINGUNO DE SUS MIEMBROS Y SECTORES CONSIDERADOS HASTA AHORA 'REFUGIO', COMO LA AGRICULTURA, HAN SUFRIDO UN FUERTE VARAPALO QUE SE TRADUCE EN CIUDADANOS SIN ESPERANZA QUE CADA DÍA VIVEN UNA REALIDAD MÁS DURA.

maría
albilla
texto

agencias
fotos

Joven de 28 años, licenciado, con dos máster, tres idiomas, pero escasa experiencia profesional busca empleo. Empleo, o una oportunidad, porque el drama del paro tiene muchas caras, tantas como 6.202.700, más aún, muchas más, al contar que detrás de un desempleado, de una desempleada, hay una familia con niños, mayores bajo su responsabilidad o personas discapacitadas a las que hay que cuidar. Es cierto que Felipe no tiene esas cargas familiares, pero también es verdad que él no quiere convertirse en un gasto más para su familia a punto de cumplir los 29. Por eso, cada día se echa a la calle con su carpeta de currículum vitae para recorrer Valladolid, Burgos, Segovia... en busca de su primer trabajo remunerado. «He trabajado durante varios períodos en la Universidad como becario en distintos proyectos sobre estudios poblacionales, pero se acabaron las subvenciones y, con ellas, también puestos de trabajo como el mío», resalta este joven. Él es licenciado en Económicas y de esos buenos estudiantes de los que iba a *curso por año*, pero la excelencia académica le sirve de poco como carta de presentación en las empresas. «En todos los sitios me piden experiencia, pero desde hace años nadie contrata, ¿cómo lo hago?», se cuestiona con indignación. Mientras, sigue con su formación. Habla inglés, italiano y perfecciona el francés, además «estoy estudiando Sociología. Yo creo que terminaré este año, pero no tengo muchas expectativas de encontrar trabajo a pesar de que tendré una doble licenciatura».

Este joven, que no dudaría en coger las maletas para trasladarse a otra ciudad para empezar su carrera profesional, forma parte de esa sublista de parados que es la de los menores de 29 años que, según la última Encuesta de Población Activa (EPA), asciende ya a 1,8 millones, 54.000 más que a finales del pasado año. Al hablar de desempleo, el ojo dramático se suele fijar en esos casos en los que, por su lamentable situación económica, no pueden hacer frente a la hipoteca, o aquellos que comen gracias a la caridad de sus familiares o instituciones sociales, pero ¿quién alimenta la esperanza de todos los que forman ese colectivo de estudiantes sobrecualificados que buscan su oportunidad? Muchos de ellos acabarán en el mercado profesional extranjero. «No es algo que me haya planteado, no me gustaría irme de España, aunque la verdad es que nos *animan* bastante a ello», comenta con semblante triste. Afortunadamente, los padres de Felipe pueden ayudarle, «pero, hombre, a mi me gustaría poder irme de casa algún día... aunque por el momento... no lo veo claro», ríe. «Claro que hay gente que lo pasa mucho peor. Al final, mi situación como parado es la menos mala», reconoce.

Tras pasar la barrera psicológica de los seis millones de parados en España ha sido una bofetada para un país que lleva 15 meses asumiendo medidas de ajuste y recortes en todos los ámbitos y que hace poco más de un año aprobó, además, una agresiva reforma del Estatuto de los Trabajadores que se las prometía felices, pero que, por el momento, no parece dar frutos. «¿Que si me han sorprendido



2,9

Millones son los parados de larga duración tras incrementarse en 111.200.

los últimos datos de desempleo? Pues no, claro que no, pero pasar la cifra de los seis millones supone ya una carga importante también de cara al exterior. En Alemania la tasa de paro permanece por debajo del siete por ciento y se espera que baje dos puntos para el próximo año. Aquí, el propio Gobierno ha reconocido que no lo hará en esta legislatura, con lo que nos plantamos en 2015 y las cosas seguirán, si no igual, muy parecido», reflexiona este joven.

El panorama es desolador. Desde los sindicatos, el secretario general de CCOO, Ignacio Fernández-Toxo, reclamó al Gobierno después de conocerse los resultados de la EPA que convoque con carácter de «emergencia nacional» a los partidos políticos y los agentes sociales para intentar consensuar un plan de lucha contra el paro y «ante la situación de emergencia que viven cada vez más personas». También la portavoz parlamentaria del PSOE, Soraya Rodríguez, abogó por «un gran pacto nacional» entre las principales fuerzas políticas para dar respuesta con «emergencia» a la situación de desempleo y de dificultades económicas de la sociedad española.

Y es que, el propio Ejecutivo reconoció en el Consejo de Ministros posterior a la publicación de estas cifras que éstos se mantendrán en 2013 para descender en 2014 al 26,7 por ciento. Solo en 2015, cuando haya elecciones, la cifra de desempleados bajará al 25,8 por ciento, lo cual no será consuelo porque significará que no se ha logrado reducir lo que ya parecía una cifra escandalosa cuando Mariano Rajoy llegó a la Moncloa, en la que un 22,8 por ciento de la población activa estaba en paro.

«Por dramática que sea la cifra de desempleo, y lo es, no nos ha sorprendido», sentenciaba días

después el jefe del Ejecutivo. «Desde el principio advertí de que darle la vuelta a la situación económica no iba a ser ni fácil ni rápida», añadió. Para invertir esta tendencia, la ministra de Empleo, Fátima Báñez, avanzó unos días después que su departamento está trabajando para «ordenar y simplificar» las modalidades de contrato para que los empresarios puedan saber «con más claridad» cuál es la opción que más se adapta a sus necesidades, pero también avisó de que «el camino que queda para alcanzar la creación de empleo todavía es largo y difícil». Además, señaló que las políticas de consolidación fiscal están dando lugar a una «destrucción masiva» de empleo público. «Ninguna economía es capaz de crear empleo en recesión y ninguna reforma laboral genera empleo por sí misma», matizó.

UNA DIFÍCIL SITUACIÓN Cuando el Gabinete decidió sacar adelante la polémica y agresiva reforma laboral, había en España, siempre según los datos de la Encuesta de Población Activa, 17.433.000 ocupados. En la actualidad, son 16.634.000 los que sostienen la economía del país, es decir, desde el pasado mes de febrero se han perdido 798.500 empleos, a pesar de que uno de los objetivos de la nueva normativa era flexibilizar los contratos y los despidos para fomentar y facilitar la incorporación de personal a las empresas.

Mientras tanto, un 57,2 por ciento de los jóvenes sigue sin empleo, lo que supone casi un millón de

menores de 25 años que no encuentra trabajo, sin contar los que han decidido abandonar el país o han optado por seguir estudiando ante el oscuro horizonte que tenían ante sus ojos.

Pero si hay un sector cuyos datos han alarmado, por el inminente peligro de exclusión social que suponen, ese es el de las familias cuyos miembros están todos en paro. Los sociólogos resaltan en lo referente a este colectivo la importancia de la ayuda del núcleo primario, ese que forman los familiares y amigos, en el socorro de estos hogares, que ya suman 1,9 millones en todo el país, 177.700 más que en el mismo período del año anterior. Hoy, más del 20 por ciento de la población de una nación desarrollada como España, que aspira a ser una potencia en el mundo, vive por debajo del umbral de la pobreza.

Con las últimas cifras también cae un mito nacional. ¡Cuántas madres han animado a sus hijos a opositar! Pues bien, el empleo público también ha bajado a niveles de 2005 tras perder 71.400 puestos de trabajo en una población activa que ha bajado en 235.300 personas en el último año hasta los 22.837.400 ciudadanos, según el Instituto Nacional de Estadística (INE).

Una imagen más gráfica aún. Poniendo en fila a todas las personas que hoy no tienen trabajo se podría unir Córdoba con Moscú por la ruta más corta posible a pie o llenar 70 veces el Santiago Bernabéu, 252 veces la plaza de toros de Las Ventas o 60,5 veces el Camp Nou. Para pensar, ¿no?

30.200

Jóvenes menores de 25 años se suman al millón que ya busca empleo.

20%

Es la cantidad de españoles que en la actualidad vive por debajo del umbral de la pobreza.



OPINIÓN | SILVESTRE VALERO presidente de Cáritas regional Castilla-La Mancha

Derecho al trabajo. Necesario para el desarrollo integral de la persona

Los datos del paro son la expresión más cruda del drama nacional que estamos viviendo y detrás de los números hay familias y personas con nombres y apellidos que viven junto a nosotros. Son niños de mirada triste, mal alimentados, sin calefacción en casa, sin posibilidad de hacer los deberes con un mínimo de confort, son niños a los que estamos privando de una infancia equilibrada, de sus sueños, de un futuro digno, introduciéndolos en la marginación y la pobreza.

Detrás de los números hay hombres y mujeres sin horizonte, que van perdiendo la confianza en sí mismos, que van llenando su vida de desesperación, que se van sintiendo fracasados y ex-

cluidos de su mundo, que se van llenando de agresividad y desesperación ante una sociedad que les niega un espacio donde hacer realidad su creatividad, sus habilidades y sus valores.

Detrás de los números hay personas mayores que estamos privando de su merecido descanso, que tienen que asumir el fracaso de sus hijos y de sus nietos con las migajas que les brinda una jubilación bien merecida.

Estamos sufriendo una dura y larga situación de crisis que está privando a la sociedad de sus hijos más preparados, los jóvenes, sin posibilidades de trabajo y con un futuro incierto, cuyo horizonte es la emigración.

En definitiva, estamos viendo cómo esta situación está llevando a muchas personas a perder sus derechos y su dignidad.

Ante esta situación el pensamiento de Cáritas tiene su fundamento en la dignidad de la persona, como es tradición en la Doctrina Social de la Iglesia, donde ocupa un lugar importante el derecho al trabajo como camino de realización integral.

Los datos recientes de la *Memoria anual de Empleo de Cáritas Española* nos muestra el camino de otro modelo social en el que la persona sea el centro de la política y económica. De las 81.613 personas que acudieron a Cári-

tas durante el año 2012, buscando una orientación laboral 13.318 lograron acceder a un puesto de trabajo. Esta cifra es muy importante teniendo en cuenta la extrema situación de exclusión personal y laboral en que se encuentran.

En estos tiempos de colonización de la lógica económica y mercantil de todas las esferas de la vida, desde Cáritas, recordarnos la supremacía de las personas y de su dignidad por encima de cualquier otra dimensión de la vida. De tal modo que el trabajo no se convierta en mero factor de producción, sino que se aborde como un derecho fundamental de las personas y como oportunidad de desarrollo social.

LOS COLORES DEL TARN



maricruz
sánchez
texto

FAMOSO POR EL PESO DE SU HISTORIA Y LA INCOMPARABLE BELLEZA DE SUS PAISAJES NATURALES, ESTE DEPARTAMENTO FRANCÉS, PERTENECIENTE A LA REGIÓN CONOCIDA COMO LOS 'MIDI-PYRÉNÉES', ALBERGA UN TESORO PATRIMONIAL Y CULTURAL QUE ESPERA ANSIOSO A SER DESCUBIERTO POR EL VISITANTE. UNA PROPUESTA DIFERENTE PARA VIAJAR POR TIERRAS GALAS, MEZCLA DE TRADICIÓN, PODERÍO GASTRONÓMICO Y LEYENDA, QUE CONVERTIRÁ LA EXPERIENCIA EN TODO UN REGALO PARA LOS SENTIDOS.





> El casco histórico de Albi descubre al visitante una de las principales particularidades de la arquitectura de la zona, marcada por el uso de un ladrillo rosáceo propio de la orografía arcillosa de estos terrenos.



> Conocidas como el núcleo de 'la pequeña Venecia francesa', las fachadas colgantes sobre el río Agout de las antiguas casas de los artesanos de Castres son un punto de obligada parada.

En plena encrucijada al suroeste de Francia y perteneciente a la demarcación de *Midi-Pyrénées* -emplazada entre España, el Océano Atlántico, el Mediterráneo e Italia-, el Tarn es un lugar de ensueño que encierra infinidad de tesoros aún desconocidos por muchos de los visitantes aficionados a disfrutar de sus períodos vacacionales en tierras galas. Recorrer los parajes de este singular departamento, uno de los ocho que integran la región, es como viajar en el tiempo, rememorando su papel clave en la historia de los cátaros en ciudades marcadas a fuego por la lucha contra esta doctrina, como la monumental Albi. De igual modo, visitar la catedral-fortaleza de *Sainte-Cécile* (1270-1480) y el palacio de la Berbie (siglos XIII-XVIII, hoy sede del museo Toulouse Lautrec), ambos declarados patrimonio de la Humanidad por la Unesco, se convierte para el foráneo en una cita imprescindible. Una ruta por los templos más vetustos de la zona que bien se puede completar acudiendo a la catedral de *Saint-Alain* en Lavaur, joya del gótico meridional; el antiguo obispado de Castres y sus jardines; la Abadía-Escuela Real de Sorèze; y las famosas *bastides* o pueblos fortificados del siglo XIII de Albi, que sirvieron de refugios a los cátaros.

Junto a ello, el Tarn está considerado un punto especialmente fotogénico y realmente sorprendente, plagado de paisajes naturales de incomparable belleza como la *Montagne Noire*, los Montes de Lacaune (1.200 metros de altitud), el *Pays de Cocagne* (antiguamente plantado de glasto), las zonas agrestes del Ségala o el *Gaillacois*, perfectos para practicar cualquier actividad al aire libre. Todo un mosaico de colores que hacen de sus lagos de montaña y sus gargantas excavadas en la roca el destino ideal para las excursiones, con más de 5.000 kilómetros de senderos señalizados con distintos niveles de dificultad y un clima autóctono que representa un verdadero rompecabezas para los meteorólogos, por el famoso viento de Autan (del sur-suroeste que, según dicen, enloquece).

Este departamento es, además, uno de los principales referentes gastronómicos de una región en la que la cocina es un deporte nacional, y en la que cada terruño tiene sus especialidades culinarias en función de sus particularidades geográficas, como la charcutería de montaña, los vinos de Gaillac, o el ajo rosa de Lautrec. Por eso, recorrer el Tarn supone conocer la exquisitez en todos los sentidos.

CIUDADES CON HISTORIA De entre los muchos tesoros que esconde este distrito francés, hay dos localidades que destacan por encima de las demás por su belleza y patrimonio histórico. La primera es la capital de la región, Albi, ciudad episcopal de casi 49.000 habitantes situada a una hora al nordeste de Toulouse, cabeza de la provincia de Languedoc. Fundada en tiempos del Imperio Romano en un paraje de naturaleza defensiva, momento en el que se la conoció como *Albiga*, es todo

CONSIDERADO UN LUGAR ESPECIALMENTE FOTOGÉNICO, LA REGIÓN ESTÁ PLAGADA DE PAISAJES NATURALES DE INCOMPARABLE BELLEZA

un icono histórico en la cruzada contra los cátaros, al erigirse como obispado desde el principio de la era cristiana. Un lugar que despierta la imaginación del viajero más contemplativo, con su maravilloso trío de ases arquitectónico formado por la catedral de *Sainte-Cécile* (Santa Cecilia), el palacio de la Berbie y el *Pont Vieux* (Puente Viejo), Patrimonio de la Humanidad desde agosto de 2011.

A ello se suma el delicioso encanto de su casco antiguo, con sus callejuelas empedradas y sus casas medievales con entramados de madera y voladizos, bañadas con la peculiar luz rosa que reflejan los ladrillos de arcilla de sus fachadas por la mañana, y que se torna escarlata al anochecer. Caminando a la sombra de sus edificios, escudriñando cada uno de sus misteriosos recovecos, se puede descubrir el palacete de *Reynès* y su extraordinaria *loggia*, construido por un rico comerciante de glasto -planta de la que se extraía el pigmento azul *pastelo* de *cocagne*- en 1530; o el claustro de *Saint-Salvi* (siglo XIII), con su jardín blanco de columnas geminadas. Y es que, tras los desastres ocasionados por la Guerra de los Cien Años, las incursiones de los saqueadores y la peste negra, Albi conoció una nueva *edad de oro* gracias al cultivo de la *Isatis Tinctoria*, planta tintorera más conocida como *pastel*. De igual modo, junto a esas magníficas casas señoriales, los ecos de esas épocas doradas trascienden hasta la actualidad de la mano de museos llenos de historia y patrimonio cultural, como el de Toulouse Lautrec o el de la Moda.

Pero, más allá de los típicos lugares de visita obligada, a esta ciudad le gusta sorprender, mimar al foráneo que la admira, recompensándole con el más hermoso de sus tesoros: el atardecer desde el *Pont Vieux*, del que hay unas vistas preciosas desde el Hotel Mercure (41, bis rue Porta). La imagen de la caída del sol, deslizándose lánguidas sombras desde el torreón de la catedral hasta lo

más alto de las fortificaciones colindantes, quedará reflejada para siempre en la retina del extranjero, con la viveza de los colores del genial Lautrec sobre un lienzo impreso en el río Tarn.

Otra de las paradas imprescindibles en el recorrido por este departamento galo es la localidad de Castres. A pesar de las reminiscencias latinas de su nombre (*Castrum*), no fue fundada por los Romanos, aunque se

> Detalle de la fuente que preside la plaza de Jean Jaurès, uno de los puntos más concurridos de Castres. Allí se encuentra la estatua que homenajea a este político socialista, oriundo de la localidad. Jaurès fue el fundador de *L'Humanité* en 1904. Su toma de postura en pro del pacifismo, poco antes del inicio de la Primera Guerra Mundial, lo hizo tan impopular entre los sectores nacionalistas que terminó muriendo a manos de un exaltado.





> Vista panorámica del Puente Viejo de Albi, una edificación de estilo gótico fechada en 1035. Reconstruido en varias ocasiones, en la actualidad continúa en funcionamiento.

considera probada su presencia en la zona durante los siglos I y II. De hecho, el origen de la localidad se remonta a principios del siglo IX (810), vinculado a la construcción de una abadía benedictina. Los monjes trajeron las reliquias de San Vicente de Zaragoza (patrón de la ciudad), y para albergarlas fue edificada una basílica, convirtiendo el lugar en una etapa más de una de las rutas conocidas del Camino de Arles hacia Santiago de Compostela.

Activa y fascinante, tierra de encuentros e intercambios, Castres posee numerosas bazas para aquél que se tome su tiempo en descubrirlas. Uno de sus principales emblemas son las casas construidas sobre el río Agout, hogar de tejedores, tintoreros y curtidores que trabajaban la lana, el cuero y el papel durante la Edad Media. Para contemplarlas de cerca, el viajero puede asomarse a los balcones del Gran Hotel de Castres (www.granhoteldecastres.com), emplazado justo en una de las orillas. Este tipo de construcciones permitía dejar en remojo las piezas en los sótanos para luego ponerlas a secar en las plantas superiores. Una labor que, durante mucho tiempo, contribuyó a enriquecer la ciudad y a reforzar su primera vocación industrial: la textil.

Paseando por sus calles pueden descubrirse joyas como el Palacio Episcopal, concebido por Jules Hardouin-Mansart, primer arquitecto del rey Luis XIV, y que hoy alberga el Ayuntamiento y el Museo de Goya, el segundo más importante de los dedicados al arte hispánico en Francia. Visita ineludible para cualquier amante del arte, entre sus muros se custodia una colección única de lienzos de los grandes maestros españoles desde el siglo XIV hasta la actualidad: Goya, Velázquez, Pacheco, Miró, Picasso... En concreto, alberga tres pinturas del artista aragonés: *Autoretrato con gafas* (1797 - 1800), *Retrato de Francisco del Mazo* (1815) y la *Asamblea de la Compañía Real de las Filipinas* (1815). Pero no solo el interior de la pinacoteca es digno de admirar, pues los jardines que rodean el edificio son una verdadera obra maestra del arquitecto An-



dré le Nôtre, paisajista de Versalles. Justo a su lado se erige el Teatro Municipal, inaugurado en 1904. De estilo *art nouveau*, se trata de uno de los principales espacios culturales de Castres. En su vestíbulo se pueden admirar obras de Jean Paul Laurens, director de la escuela de Bellas Artes de Toulouse, que también pintó la cúpula del coliseo.

ENCANTO RURAL La región del Tarn no solo está en disposición de presumir del patrimonio histórico de sus ciudades, sino que puede vanagloriarse también de albergar unos pueblos medievales y unos paisajes naturales que representan una parte indisoluble de la historia del

país. Cada uno, a su manera, nos cuenta un episodio secreto, una leyenda o algún capítulo olvidado de Francia y sus grandes personajes y, aunque solo sea por eso, merece la pena su mención.

De entre todos ellos destaca especialmente un lugar, Lautrec, que da la bienvenida al viajero con un marco pintoresco recogido en el imaginario popular como una de los espacios más bellos de la patria gala. Antiguo vizcondado, es la cuna de la familia del famoso pintor homónimo, Toulouse Lautrec, además de ser muy conocido por su bucólico molino de viento, el taller de los fabricantes de zuecos, el horno de pan del convento de las monjas benedictinas y la colegiata de Saint Rémy. El municipio se identifica también con la producción del ajo rosa, lo que lo convierte en un icono gastronómico para los franceses y eleva a establecimientos locales como *Au Coq en pâte* (www.aucoqenpate.com) a la categoría de templos culinarios.

Para completar el viaje a través de los colores del Tarn es imprescindible hacer en un alto en un enclave que fue testigo del mayor auge de la industria textil de la zona: Labastide Rouairoux. Ubicado en el Parque Natural del Alto Languedoc, muy cerca de la Montaña Negra y los talleres artesanos que fabrican sus famosas toallas *azuladas*, esta localidad cuenta con un museo textil que atestigua la riqueza de un sector que empezó a desarrollarse en el siglo XVI a lo largo del valle del Thore y que, con el paso del tiempo, ya en pleno siglo XIX, se convirtió en el primer escalafón del la alta costura mundial. De sus telares, hoy parados y vacíos desde 1980 -después de estar a pleno rendimiento durante justo 100 años-, salieron los tejidos más codiciados por diseñadores de la talla de Chanel, Christian Lacroix y Dior, para elaborar sus modelos (<http://musee-textile.tarn.fr>). Un aliciente más que invita a dejarse llevar por la magia de este desconocido rincón de Francia, cargado de historia, belleza y matices en cada uno de sus detalles.

EL TARN NO
SOLO PUEDE
PRESUMIR
DEL RICO
PATRIMONIO
HISTÓRICO DE
SUS CIUDADES,
SINO TAMBIÉN
DE LA
BELLEZA
PAISAJÍSTICA
DE SUS
PUEBLOS

EL AJO ROSA DE LAUTREC

Cuenta la leyenda que la aparición del el ajo rosa en la región de Lautrec se remonta a la Edad Media, cuando un vendedor ambulante hizo un alto en un hostel llamado Oustallarié para almorzar. Sin dinero, el hombre pagó su comida con varias trenzas de esta planta de la familia de las Liliáceas, un producto nunca antes visto en la zona y que, más tarde, se usarían para volver a cultivarlo.

El ajo rosa tiene como particularidad, además de su color, aroma dulce y sabor tenue, el hecho de conservarse en perfectas condiciones durante mucho tiempo, pudiendo guardarse de una temporada a otra siempre y cuando se mantenga en un lugar fresco y bien ventilado, a una temperatura constante de entre 12 y 15 grados (www.ailrosedelautrec.com).



PASIÓN POR LOS MERCADOS

Vinos de Gaillac, jamón de Lacaune, ajo rosa de Lautrec... Detrás de todos estos productos, escarpate del departamento, el Tarn tiene una diversidad gastronómica excepcional en la que destaca su foiegras, sus quesos, su cerveza, el zumo de manzana, el azafrán y las aguas minerales. Un remolino de exquisiteces y placer que encuentra su sùmmum en el gusto de los autóctonos por los mercados, tanto al aire libre como a cubierto (www.tourisme-tarn.com).



TESOROS
'GOURMET'

CULTIVO DEL AZUL 'PASTEL'

En el siglo XV, el triángulo de oro formado por las ciudades de Albi, Toulouse y Carcassone, encontró una fuente de riqueza sin precedentes en el cultivo y comercio del glasto o *pastel* en francés, una planta de cuyas hojas se extraía un precioso tinte azul que se convirtió en el símbolo de la realeza y la pureza mariana.

Para conservar y transportar el producto se hacían bolas de hojas de glasto tratadas y resecadas, las famosas *cocagnes*, de las que deriva el nombre de *Pays de Cocagne*. Su comercio se extendió por toda Europa, vía Burdeos y Avignon, hasta llegar a la ciudad española de Burgos.



EN EL CORAZÓN DEL GAILLAC

La tradición vitivinícola en la región de Gaillac se remonta a la Edad Antigua, cuando los romanos quisieron extender la cultura de la vid desde la Provenza hasta Aquitania. De hecho, se han encontrado restos de ánforas fabricadas en la zona en el siglo II diseminados por toda Europa, desde el sur de España hasta Escocia, prueba de que, ya entonces, existía un importante comercio transeuropeo de estos caldos.

Hoy en día, la denominación de origen Gaillac, que agrupa a un centenar de bodegas particulares y tres cooperativas, ocupa 2.500 hectáreas divididas en 73 municipios, con una producción total de 165.000 hectolitros al año. Así, la variedad de los terruños y la antigüedad del viñedo tiene como fruto unos vinos muy elaborados, con una amplia gama de blancos secos dulces, tintos, rosados y efervescentes.

>ENTREVISTA

ROSA MONTERO periodista y escritora

«TODOS PAGAMOS EL PRECIO DE ESTA ESTUPIDEZ QUE SON LOS ROLES SEXUALES»»



La científica polaca Marie Curie apareció en la vida de **ROSA MONTERO** (Madrid, 1951) como antídoto del miedo. Era un momento de incipiente bloqueo creativo que rompieron las

maría
albilla
texto

elena
buenavista
fotos

apenas 28 páginas que Curie escribió tras la muerte de su marido. En ellas, la escritora madrileña vio un espejo de aumento de su experiencia y de la de tantas otras personas que sufren, que se reinventan, que buscan, que encuentran, que pierden, que... ¡viven! Así traza un paralelismo entre lo que ella se ha ido encontrado en el camino y lo que tuvo que pasar la merecedora de dos premios Nobel y, juntas, exploran los sentimientos inherentes al ser humano.

«Como no he tenido hijos, lo más importante que me ha ocurrido en mi vida son mis muertos». Así empieza el nuevo libro de Rosa Montero en el que habla ¿de vida y de muerte? ¿de muerte o de vida?

Hablo de la vida, pero es que para hablar de la vida hay que hablar también de la muerte, porque forma parte esencial de la misma y hay que aprender a hacer algo con ella, con el dolor de la pérdida. Cuando eres consciente de tus muertos es cuando te das cuenta de las miserias en las que perdemos el tiempo y que nos aturden. Entonces te quedas con lo verdaderamente esencial, con el amor a las personas que quieres, el misterio mismo de la vida.

Lo malo es que, tal vez, aprendemos demasiado tarde a aprovechar el tiempo.

Ese es nuestro gran aprendizaje y eso es de lo que trata también este libro, de cómo conseguir vivir en la plenitud del aquí y el ahora, en la ligereza. Busco la serenidad para tener esa plenitud de vida porque, como decía John Lennon, la vida es aquello que sucede mientras nos ocupamos de otras cosas. Hay que disfrutar de cada momento, de esta misma conversación, del sol que hace hoy... la vida nos ofrece regalos constantemente y los perdemos porque estamos en el pasado o porque pensamos en el futuro.

¿Ha conseguido llegar a ese estado de serenidad que ansía?

No, ¡qué más quisiera yo! Lo intentas entrever, lo intentas tocar, lo intentas entender...

Hace cuatro años falleció su marido, Pablo Lizcano, y tras una pérdida tan importante habla de reinvención, no de recuperación.

Sí, pero esto me ha pasado a mi y a tantísimos otros... Cuando pasas por un duelo importante, la gente todo el rato te dice, 'nada, no te preocupes, ya te recuperarás'. Pero es que este es un concepto erróneo, porque jamás te recuperas. Primero, lo tratan como si fuera una enfermedad, que no lo es, y, segundo, es que nunca vas a ser el que fuiste entonces. Lo que pasa es que te reinventas. Una de las cosas más maravillosas, y esto se aprende cuando ya eres mayor, es que en la vida hay muchas vidas y no todas llegan por duelos, sino porque uno cambia. Yo ya voy como por mi tercera vida. Después de sufrir una pérdida, lo que sucede es que hay que buscar una nueva vida y eso no tiene por qué ser malo porque tal vez luego vivas una más feliz, o más serena...

¿Ayuda el poner negro sobre blanco para aliviar el dolor?

Yo tampoco he hecho esto en sentido estricto. Desde el dolor en carne viva se escribe mal. Puede ayudar, por ejemplo, si haces un diario, o si escribes, literalmente, libros de duelo. En mi caso, ya hace cuatro años que Pablo murió y a mi nunca me ha gustado la literatura autobiográfica, aunque luego siempre se representa mi inconsciente. Yo creo que justamente he podido hablar de todo esto porque ya ha pasado tiempo, porque puedo hablar del duelo y de la pérdida sin que sea testimonial.

Entonces no es de las que piensa que la tristeza inspira.

La tristeza, no. La melancolía inspira muchísimo. Es justamente el estadio perfecto para escribir porque es la perturbación de la belleza teniendo al mismo tiempo consciencia de que es efímera. Un



punto de melancolía es perfecto para la escritura, pero el dolor puro y ardiente no es bueno. No, no...

¿Es difícil gestionar la pena, el dolor, en una sociedad en la que parece que nos obligan a estar siempre felices? ¿Por qué vetamos el sufrimiento si es inherente a la vida y al ser humano?

Estamos viviendo una vida muy artificial. Tenemos como modelos los anuncios publicitarios de televisión, con todas esas familias con perros ru-

bios, con niños rubios, con padres rubios... y la vida no es eso. La vida es maravillosa y tiene un esplendor increíble, pero también hay que apechugar con una cuota de malestar y de dolor que es inevitable. Hay dos cosas que sabemos seguras: que nos vamos a morir y que vamos a pasar por momentos de dolor. Uno de los grandes aprendizajes del ser humano debería ser qué hacer con ese dolor para que no te destruya. Por el contrario, intentamos borrarlo, negarlo, por lo que cada vez hay un desquicie mayor entre lo que es la realidad y lo que la gente cree que debe ser la vida.

Y toda esta reflexión sobre lo que es la vida surge como fruto de la lectura de la apasionante biografía de Marie Curie.

Fascinante. Marie Curie me había interesado siempre, de hecho ya la nombro en *Historias de mujeres*, y yo pensaba que sabía algo de ella, pero cuando me he puesto a leer más biografías suyas me he dado cuenta de lo alucinante que fue esta mujer. En realidad, todo fue una casualidad. Yo estaba trabajando en otra novela, pero me bloqueé. Cuando más desesperada estaba, a punto de abrirme las venas ya, mi editora de Seix Barral, Elena Ramírez, me envió el diario que Curie escribió cuando murió su marido atropellado por un coche de caballos. Tenía 28 páginas y lo que ella quería es que hiciera un prólogo, pero lo leí y estalló en mi cabeza. Me pareció que su vida era un maravilloso espejo de aumento de mi propia vida y de la vida de todos, de cosas tan esenciales como aprender cuál es tu lugar en el mundo, cuáles son tus deseos, aprender a liberarse del mandato paterno, a relacionarte con tu propio cuerpo en la decadencia y la decrepitud, pero también con la pasión amorosa y el desamor.

Y ahora son coprotagonista de *La ridícula idea de no volverte a ver*.

Salvando la gigantesca distancia de que esta mujer es un genio... Lo cierto es que me he sentido muy cerca de ella y hay curiosísimas coincidencias con mi vida. Ese carácter obsesivo y disciplinado yo también lo tengo, también nos torturamos un

«LAS EMPRESAS TODAVÍA ESTÁN LLENAS DE SEXISMO Y ACABAR CON ESTO ES ALGO QUE NOS LIBERARÁ A TODOS»

«DOS COSAS SABEMOS SEGURAS: QUE NOS VAMOS A MORIR Y QUE VAMOS A PASAR POR MOMENTOS DE DOLOR»

«LA VIDA NOS OFRECE REGALOS CONSTANTEMENTE Y LOS PERDEMOS PORQUE ESTAMOS EN EL PASADO O PORQUE PENSAMOS EN EL FUTURO»

«HAY QUE APRENDER A CONVIVIR CON LO QUE UNO ES Y PERDER EL MIEDO»

«PARA ESCRIBIR CADA VEZ MEJOR ES OBLIGATORIO SER CADA VEZ MÁS LIBRE. LA MADUREZ LITERARIA PASA POR EL APRENDIZAJE DE LA LIBERTAD INTERIOR»

«LA MELANCOLÍA INSPIRA MUCHÍSIMO. ES JUSTAMENTE EL ESTADIO PERFECTO PARA ESCRIBIR PORQUE ES LA PERTURBACIÓN DE LA BELLEZA TENIENDO AL MISMO TIEMPO CONSCIENCIA DE QUE ES EFÍMERA»

«EL PERIODISMO NO ESTÁ EN RIESGO, LO QUE ESTÁ EN CUESTIÓN ES EL MODELO DE NEGOCIO»

poco; la exigencia, la compartimos; la pasión... también la tengo... creo que mucha más gente se puede ver reflejada en ella.

¡Pero usted sonríe más!

Yo sonrío mucho más, menos mal, pero es que he tenido una vida mejor. Ella tuvo unas circunstancias difícilísimas. A mi me encanta una anécdota suya que cuenta ella misma en unas notas después de haber ganado ya los dos premios Nobel. Ella venía de una familia ilustrada, pero muy pobre, de la Varsovia ocupada. Entonces, como en otros muchos países, las mujeres tenían prohibido ir a la Universidad, pero ella, al terminal el colegio a los 14 años decía que entonces leía libros por las noches porque había oído decir que en San Petersburgo y en París las mujeres llegaban a los estudios superiores. Es alucinante, era como si tu oyes que hay una colonia en Marte y a ver cómo vas a Marte...

No sé si quedarme con su capacidad de superación o con su imaginación...

Tuvo una vida terrible, muy dura y, a pesar de eso, yo creo que fue feliz.

Sin embargo, sí me quedo con un detalle sobre usted: que en su juventud pensó que estaba loca. ¿Por qué?

¡Ah! Sí, sí. Tuve ataques de angustia muy fuertes desde los 16 años. Eran muy incapacitantes. Ataques de terror que me llegaban de la nada. Me temblaban las piernas, sentía que la realidad se me iba por un túnel, tenía agorafobia, no podía salir a la calle, en fin... Yo vengo de una familia modesta y en aquel momento nadie me llevó a un psiquiatra ni nada. Pasé estas etapas a pelo, sin tomar ni un solo ansiolítico y acabé estudiando Psicología porque pensé que estaba loca. Ahí aprendí que estos ataques de pánico son como la gripe de los desórdenes mentales y aprendí a convivir con ellos. Desde los 30 años no he vuelto a tener un episodio de estos, pero si me pasara, no me importaría. Una de las cosas que hay que aprender es a convivir con lo que uno es y perder el miedo.

¿El miedo ha sido también la causa de las etapas de bloqueo por las que ha pasado?

No. Bueno, en realidad, solo he pasado una después de escribir mi tercer libro, *Te trataré como a una reina*. Entonces tenía otra novela de la que lle-

gué a escribir 100 páginas, pero se murió, perdió la pasión. Gran parte de la escritura de una novela es puro tedio y lo que te hace seguir es mantener la pasión de querer contar determinadas emociones o escenas porque necesitas compartir. Yo lo perdí y la novela murió. Entonces estuve cuatro años sin poder escribir y cuando te bloqueas dejas de entender el mundo como lo hace un escritor, que es imaginando historias. Pierdes el contacto con la realidad, que ya no tiene sentido. Es como si se apagara el mundo, una sensación terrorífica... No sé por qué me bloquee, pero tampoco sé cómo me desbloquee. Después de unos años me empezaron a volver palabras como unos gusanillos y escribí dos cuentos... y bueno, hasta ahora. La verdad es que pasé miedo cuando el verano pasado vi que no podía seguir con la novela que tenía. Paré tres semanas, que es muchísimo, y pensé que me podría pasar lo mismo... pero entonces apareció Marie Curie... y yo todavía confío en esa novela.

Retomemos la persona de Marie Curie y su convicción de adónde quería llegar a pesar de vivir en un mundo de hombres.

Ella lo que sabía es que su cabeza era prodigiosa, que tenía un talento increíble, y eso que estuvimos a punto de perderla en varias ocasiones. La primera, cuando se enamoró a los 19 años de Casimiv, un matemático polaco que fue un cobarde y que se plegó a la opinión de sus padres, que no la aceptaban porque era una institutriz pobre. Entonces ella estuvo a punto de quedarse en Polonia para cuidar a su padre. Tuvo muchísimas dudas, pero con su talento ardiente, la voluntad y una capacidad de sacrificio increíble llegó a París.

¿Se han frenado a lo largo de la historia muchos talentos por el hecho de que los poseyera una mujer?

Sí, sobre todo en aquella época. Afortunadamente, eso ha cambiado muchísimo y eso que fueron grandes pioneras. Marie Curie fue la primera mujer que se licenció en Ciencias en la Sorbona, la primera en obtener una cátedra, la primera en tener dos premios Nobel...

A Curie sus investigaciones le contaron la salud, además de que ella se quería poco.

Yo tengo la teoría de que era anoréxica. En aquella época, de hecho, había muchas mujeres con esta

alteración. Eran féminas que estaban limitadas por su condición de mujeres, que eran obsesivas, brillantes, obsesionadas con el ejercicio físico... lo reúne todo. Son famosos además sus problemas de alimentación. Un amigo de Piere le llegó a escribir para transmitirle su preocupación ante el físico que mostraba después de haberla visto comer en todo un día dos salchichas y una taza de té. De hecho, de joven era rolliza.

Marie, su hija Irene, y otras tantas mujeres más se tuvieron que disfrazar de científicas para ser tomadas en serio, algo que también le pasó a usted...

Me pasó a mí y toda una generación de mujeres, pero menos, mucho menos. Ellas iban contra las pompas de mujer. No hacían coquetería alguna, no se pintaban... trataban de ser lo menos femeninas posibles para que las tomaran en serio. En los primeros 70 hubo también una generación que tuvimos que ser como hombreros. Entonces llegó la píldora y aquello fue como renegar de nuestro papel de mujeres. Intentábamos ser otro de los chicos, uno más en el grupo.

¿Deben tener miedo los hombres al ascenso profesional de las mujeres?

Miedo, no, al contrario. Las empresas todavía están llenas de sexismo y acabar con esto es algo que nos liberará a todos. Cumplir un rol determinado por el hecho de ser hombre o mujer es muy esclavizador. Los hombres tienen que ser duros, no deben tener sentimientos, tienen que ser proveedores de la familia... Fíjate, durante años el sentido del fracaso social del varón ha sido mucho más álgido que el de la mujer porque se le exigía mucho más... Todos pagamos el precio de esta estupidez que son los roles sexuales, solo que las mujeres pagamos más porque el papel que nos ha tocado es peor. Otra cosa es lo que pasa en el ámbito doméstico. La violencia de género se basa en el miedo patológico de los hombres. Cuando un tipejo malvado, incapaz de empatizar, sufre este pánico, pasa lo que pasa.

¿Qué tiene la madurez que con ella llega la libertad creativa?

Para escribir cada vez mejor es obligatorio ser cada vez más libre. La madurez literaria pasa por el aprendizaje de la libertad interior, y esto es muy difícil. La novela, en concreto, está claro que es un género de madurez, mientras que la poesía no. La mayoría de los escritores a los que admiro han dado sus mejores obras a edad madura. ¿Por qué? Porque tienes que tener una distancia con lo narrado, no puedes contar tu propia vida, tienes que tener una perspectiva de lo que has vivido para no centrar esas experiencias en ti mismo.

A lo largo del libro utiliza el hashtag (#) para introducir conceptos, ¿por qué?

Me salió totalmente natural y creo que es un signo ortográfico muy elocuente y expresivo que va a terminar entrando en la escritura habitual, también en la manual. Yo vi claro que la vida de Curie podía ser un espejo amplificado de varios temas en los que llevaba varios años pensando, temas esenciales de lo que es la vida. Cuando empecé a tocar esos temas en el libro me salió ponerles la almohadilla delante porque así el lector se da cuenta cada vez que aparece esa idea de que es uno de mis pensamientos en construcción y puede ir uniendo esa reflexión que se hace a lo largo de las páginas.



Además está absolutamente inmersa en las redes sociales.

Facebook fue todo un descubrimiento para mí. Me parece una forma de comunicación maravillosa, pero se lleva una cantidad de tiempo brutal.

La tecnología le ha dado además últimamente algún susto un poco más analógico, ¿ya está recuperada?

¡Esto más bien fue un susto un tanto adolescente! Me gusta muchísimo caminar. Camino mucho y muy deprisa y una noche iba hacia mi casa y, como una jovencita, me puse a contestar unos mensajes sin parar de andar. Entonces tropecé con un bolardo, volé por encima de él y aterricé con el hombro en el suelo, que me lo he roto. Estoy fatal y me han dicho que tengo por lo menos para un año... Duele un montón y, la verdad, estoy muy preocupada.

Consejo: apaguen sus teléfonos móviles si caminan a la velocidad Montero.

Esto es lo más importante que te he dicho en esta entrevista: te lo juro. No se camina y se manda a la vez un mensaje de texto. No, no, no. ¿Sabes que hay países de Europa que están pensando en prohibir el uso del móvil mientras se camina debido a todo lo que han subido las muertes por atropellos? Parar, mirar, guardar, caminar.

Ha aparcado un poco el periodismo como tal, ¿no se plantea seguir dándole a la tecla?

Sigo siendo periodista, escribo artículos y todas esas cosas... pero empecé a trabajar con 19 años, con lo que llevo 43 años de profesión... ¡es muchísimo! El tiempo que tengo ahora me apetece más gastarlo en otras cosas. No, lo cierto es que no me apetece seguir haciendo entrevistas, aunque el reportaje es un trabajo precioso.

¿Cómo ve el panorama periodístico, más aún en tiempos convulsos en los que la figura del informador es importantísima?

El periodismo está atravesando una doble crisis. Por un lado, la salvaje crisis económica. Por otro, la crisis de modelo, que ha hecho que los medios de comunicación sean los más afectados por la crisis después del sector de la construcción. En estos momentos de vacas flacas la gente toma muchas malas decisiones, como recortar en cultura, o se hace un periodismo más sensacionalista con el fin de buscar lectores a la desesperada, que es otro error. El periodismo no está en riesgo, lo que está en cuestión es el modelo de negocio. De aquí a 10 años todo habrá cambiado y habrá un nuevo sistema consolidado, entre tanto, está siendo todo una carnicería.

Recortes, desahucios, corrupción, atentados... cada vez hay más cosas que contar, pero menos gente y menos medios.

Además, se ha dejado de salir a la calle. Hacer cosas contra el poder es más difícil que hacer los textos solo con las declaraciones de turno. Es la pera. Otro de los problemas de los últimos 15 años es que los periódicos se han unido de manera amañada y perversa con los grupos políticos y han servido de correa de transmisión de unos intereses que no son los de la ciudadanía, que lo que busca es la realidad.

Y tan peligrosa es la unión con los partidos políticos, como lo es con los grandes grupos empresariales.

Sí, claro, pero es que va todo unido, como están demostrando por desgracia los jueces.

>MÚSICA

Y EL CAFÉ LLOVIÓ...

El dominicano Juan Luis Guerra publica el próximo 14 de mayo 'Asondeguerra Tour', un doble disco, con compacto y dvd, que repasa los mejores momentos de su última gira internacional y que incluye sus clásicos de siempre en directo.



En 1990 se publicó en España *Ojalá que llueva café*, el cuarto disco del dominicano Juan Luis Guerra, acompañado por su banda 4.40. Aquel álbum, que incluía temas como *Visa para un sueño*, *Woman del Callao* o el que daba su título al compacto, fue la inmejorable carta de presentación del cantante a nivel internacional, alcanzó el número uno en nuestro país y se convirtió en el segundo trabajo más vendido de la historia en América Latina, además de alcanzar el número 2 en la lista tropical de Billboard.

A sus 55 años, Juan Luis Guerra es hoy uno de los artistas más reconocidos de la música latina en todo el mundo, con alrededor de 30 millones de discos vendidos (diez de ellos gracias a su quinto álbum, *Bachata rosa*) y un estilo inconfundible que fusiona merengue, bachata y bolero, entre otros sonidos musicales. Dos premios Grammy, 14 Grammy Latinos, varios Billboard y seis Cassandra en su país natal, le avalan.

El próximo martes 16 de mayo, el dominicano lanzará en todo el mundo *Asondeguerra Tour*, un disco que incluye un cd con 14 temas y un dvd con 17 canciones interpretadas en directo durante su última gira internacional, grabadas en vivo el 16 de junio del pasado año ante más de 50.000 espectadores en el Estadio Olímpico de Santo Domingo. Aquella velada fue el broche de oro a su gira *Asondeguerra*, que le llevó durante un año por países como Puerto Ri-

co, Colombia, Costa Rica, Panamá, Curaçao, Venezuela, Perú, Uruguay, Chile, Argentina, San Salvador y Guatemala, presentando su compacto *A son de guerra*, donde metía en una coctelera única la bachata, el merengue, el bolero, el mambo, el funk, el jazz y el reggae.

EN BUENA COMPAÑÍA El primer sencillo del nuevo trabajo es *Frío, frío*, un dueto con su compatriota Romeo Santos, que combina la legendaria voz de uno de los iconos más importantes de la música tropical junto al artista más popular de la bachata moderna.

Además, en el disco aparece otro dueto de su tema *La calle* junto al colombiano Juanes, y la revisión de clásicos de su discografía como *La bilirrubina*, *Apaga y vámonos*, *La llave de mi corazón* o *Bachata rosa*, junto a éxitos recientes como *En el cielo no hay hospital*, *Bacha-*



ta en Fukuoka o *Mi bendición*, entre otros. El álbum estará disponible en CD y en versión *deluxe*. Este último incluirá un DVD del concierto completo y una entrevista exclusiva con el compositor.

Hijo del jugador de baloncesto Gilberto Guerra, Juan Luis estudió Filosofía y Literatura antes de decantarse por la música y formarse en el Conservatorio Nacional y en el Berklee College of Music de Boston. A comienzos de los años 80 fundó su grupo 4.40 (el nombre de la banda alude al número de hercios de la frecuencia de la nota La, que utilizan los músicos par afinar sus instrumentos) y en 1984 grabó su primer álbum, *Soplando*, donde proponía una peculiar fusión de jazz y merengue.

Tras componer canciones para su compatriota Tati Salas, o para los mexicanos Emmanuel o Luis Miguel, Juan Luis Guerra se consolidó en los años 90 con discos como *Bachata rosa* (1991), *Areíto* (1992) o *Fogaraté* (1994), y cuenta con su propia Fundación para ayudar a las clases más desfavorecidas de la República Dominicana. Es embajador de Buena Voluntad de la UNESCO y en 2010 organizó el macroconcierto *Un canto de esperanza* por Haití, en el que también actuaron grandes artistas como Alejandro Sanz, Miguel Bosé, Luis Fonsi, Juanes y Enrique Iglesias, entre otros.

césar combarros coordinación

>LIBRO

UN NUEVO TALENTO

El joven escritor búlgaro Miroslav Penkov, afincado desde hace una década en Estados Unidos, irrumpen en el mercado editorial español con *Al este de Occidente* (Seix Barral, 18,50 euros), una maravillosa colección de ocho relatos donde repasa con una mezcla de magia, melancolía, tristeza y esperanza la evolución histórica de Europa del Este en el último siglo. Los tres primeros relatos, *Makedonija*, *Al este de Occidente* y *Comprar a Lenin*, son sobrecogedores narraciones sobre la memoria histórica, el amor en tiempos de guerra y el sueño americano, que marcan el tono brillante de la selección completa.



>DISCO

EMOCIONANTE VIAJE

La norteamericana Madeleine Peyroux acaba de presentar en España su séptimo disco de estudio, *The blue room*, una conmovedora delicia inspirada en el álbum homónimo de Ray Charles, donde la cantante presta su incomparable voz a otros clásicos de compositores como Randy Newman, Leonard Cohen, Billie Holiday, Patsy Cline o Bob Dylan. Con arreglos muy esenciales, cada uno de los 11 temas marca un tono y un estado de ánimo que respeta la procedencia de los originales, pero ofreciendo una moderna reinterpretación en clave de jazz, country y blues.



>ARTE

UNA OCASIÓN ÚNICA

Tras batir récord de visitantes en su paso por el Centre Pompidou de París, acaba de abrir sus puertas en el Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía de Madrid una exposición monumental dedicada a Salvador Dalí, que reúne hasta el próximo 2 de septiembre más de 200 obras del genio de Figueras, con el objetivo de revalorizar al Dalí pintor, pensador, escritor y creador de una particular visión del mundo. La muestra es una oportunidad única de contemplar reunidas piezas como *El gran masturbador* (1929), *La persistencia de la memoria* (1931) o *La tentación de San Antonio* (1946).



TENDENCIAS



HP REGRESA AL MERCADO CON UNA TABLETA ASEQUIBLE

HP SLATE 7

Hewlett-Packard vuelve al mercado de las tabletas de la mano de la Slate 7, un aparato Android bastante atractivo en cuanto a su físico y a sus prestaciones y, sobre todo, muy asequible para tu bolsillo.

El nuevo dispositivo viene con una pantalla de siete pulgadas con resolución de 1.024x600 píxeles y panel de tipo HFFS con marco de acero inoxidable.

En su interior nos encontramos un procesador ARM Dual core Cortex-A9 a 1,6 Ghz, 1 Gb de memoria RAM y 8 Gb de almacenamiento interno ampliables a través de tarjeta microSD externa.

Además, viene acompañado de Beats Audio, una función que mejora el sonido y su sistema operativo es Android JellyBean.

Tiene un peso de poco más de 350 gramos, por lo que podrá ir contigo a cualquier parte.

Llegará al mercado a mediados de este mes a un precio de 149 euros en granate y gris.

Si quieres saber más acerca de esta tableta de HP, puedes entrar en la página web de la compañía: www.hp.com/es.

CARACTERÍSTICAS

PANTALLA DE 7 PULGADAS

RESOLUCIÓN DE IMAGEN DE 1024 X 600 PÍXELES

PROCESADOR ARM CORTEX-A9

DE DOBLE NÚCLEO A 1,4GHZ

PRIMER TABLET ANDROID DE HP

CÁMARA FRONTAL VGA, WI-FI Y AUDIO BEATS

SUSURRA TUS ÓRDENES A TU ASPIRADOR

LG ROBOKING

LG ha decidido dar un paso más en el mundo de los gadgets, de modo que no solo obedezcan las tareas que les programemos, sino que, además, también nos hagan caso cuando se lo digamos de palabra.

Así, ha lanzado la LG Roboking, que es capaz de responder con acciones a los comandos de voz e, incluso, identificar de dónde viene el sonido para encaminarse hasta ese lugar.

Y no solo eso, sino que, además, también se puede detener con dos palmadas.

Con el mismo diseño que sus predecesoras, ahora incorpora una batería que te da hasta 100 minutos de autonomía, además de una reducción de sonido.

De momento, solo se comercializa en el mercado coreano a un precio que ronda los 500 euros.



TOMTOM GO RENUEVA TU COCHE

TOMTOM GO

Hay que ser previsores y antes de ponerte de viaje, TomTom te ofrece su nueva gama de navegadores, los Go, que llegan con la incorporación de mapas en tres dimensiones, servicio del estado del tráfico en tiempo real y hasta cuatro descargas gratuitas al año de sus mapas.

Viene en tres tamaños diferentes: 4,3, cinco y seis pulgadas, todos ellos con pantalla capacitiva, como la de un smartphone, que te harán la navegación más sencilla.

De momento desconocemos su precio, pero estarán disponibles antes de que llegue el verano.

Más información en www.tomtom.com/es.

ALGO MÁS QUE UNOS ALTAVOCES

SISTEMA ANIMAL SENSES TUM TUM

Sistema, una nueva compañía española especializada en tecnología e innovación ha lanzado los auriculares Tum Tum, los primeros que integran en un solo dispositivo la tecnología Bluetooth, altavoces externos y manos libres para el teléfono.

La gama Animal Senses vienen con un diseño ergonómico y cuentan con

una estructura ligera y acabado en cuero, tanto en las almohadillas que recubren las cápsulas como en la diadema.

Su batería dura 30 días y hasta seis horas en uso continuo.

Están ya a la venta, en blanco o negro, por 179 euros. Más información en www.sistemaforyou.com.



PRECISIÓN COMPLETA EN TU TABLETA

BAMBOO STYLOS FEEL

Hay todavía muchos usuarios de tabletas, e incluso de teléfonos táctiles, que no se apañan con los dedos y necesitan de un puntero que les ayude a ser más precisos. Hoy te traemos el Bamboo Stylos feel, un lápiz interactivo perfecto para los Galaxy Note que incorpora la tecnología Wacom feel IT con resonancia electromagnética para establecer la comunicación entre el dispositivo y la pantalla de forma muy concreta.

Se pueden ejercer diferentes niveles de presión y añade un botón interruptor personalizable en su lateral.

Disponibles en blanco o negro, viene con una punta blanda y otra dura y cuesta 40 euros.



SONY PRESENTA EL 'GAMA MEDIA' DE SUS XPERIA



SONY XPERIA L

Parece que Sony se está centrando en sus dispositivos de gama media y, si hace unas semanas te presentábamos el Sony Xperia SP, hoy le toca el turno a su hermano pequeño, el Xperia L, un nuevo modelo en el que destaca su cámara de fotos, con sensor de 8 megapíxeles y Exmor RS, con posibilidad de grabar vídeos HDR.

estamos ante un dispositivo muy equilibrado, que viene con una pantalla de 4,3 pulgadas de una resolución de 854x480 píxeles, un procesador Snapdragon S4 a 1 Ghz, 8 Gb de memoria interna, aunque ampliables con tarjeta microSD, y Android 4.1 como sistema operativo. En cuanto a su diseño, es bastante atractivo y apenas tiene un grosor de 9,7 milímetros.

Llegará al mercado nacional este verano en varios colores para elegir: blanco, negro o rojo a un precio que, de momento, no conocemos.

Si quieres saber más, entra en www.sonymobile.com/es/xperia.

PRIMERÍSIMO PRIMER PLANO



Si hablamos de **JEREMY IRVINE** puede que te quedes indiferente, pero si añadimos que fue el protagonista de **Caballo de batalla**, la penúltima de Steven Spielberg, tal vez te suene. Pues bien, participará en la secuela de **La mujer de negro**, un filme en el que estuvo Harry Potter. La trama viaja 40 años hasta la Segunda Guerra Mundial. La casa Eel Marsh se convierte en un hospital mental para soldados. Sus gritos despiertan a la dueña...



BANDA SONORA

Quizás ya era hora de tirar de producto nacional y de flamenquito con una banda sonora imprescindible y poco conocida, la de **Sobreviviré**, un filme algo soporífero de 1999. Paco Ortega hace un trabajo soberbio. Y Navajita platea...



EL ESTRENO DE LA SEMANA | SCARY MOVIE 5

javier m. faya
coordinación



✓ LO MEJOR

✗ LO PEOR

Algunos gags están realmente logrados y las carcajadas están más que aseguradas, sobre todo si has visto las películas que parodia. También hay que destacar el **prólogo**...

El **guión** no hay por dónde cogerlo. La sucesión de chistes malos acaba aburriendo al espectador, incluso a *fans* de la saga. La **dirección** y los **actores** tampoco se salvan de la quema.

TODO POR LA PASTA

Un joven empieza a detectar fenómenos extraños en su hogar tras hospedar a sus dos pequeñas sobrinas, que han pasado tres años solas en el bosque.



Sería muy sencillo lapidar en esta crítica a una película que no para de recibir varapalos por parte de todos aquellos que han tenido la oportunidad de visionarla. Sin ir más lejos, el público norteamericano, que había acompañado con buenos números en taquilla las anteriores cuatro entregas de la serie, ahora parece haberle dado la espalda y ha fracasado en su primer fin de semana de exhibición. ¿Los motivos? Quizás siete años desde que se filmó la última entrega hayan sido demasiados para intentar revitalizarla, o quizás el cambio de protagonista femenina (de Anna Faris a Ashley Tisdale) no haya supuesto el reclamo suficiente; o, simplemente, porque los tiempos no están ahora mismo para echarse unas risas tontas, pero lo cierto es que tanto público como crítica han vapuleado sin piedad un filme cuyo único objetivo es acumular un buen número de *gags* a cual más salvaje e irreverente. ¿Se puede salvar algo de **Scary Movie 5** para alentar al espectador a que vaya a verla? Va a costar un poco, aunque no tanto como la propia entrada de cine después de la subida del IVA cultural al 21 por ciento.

Dirigida por Mal-

franc
nieto
texto

colm D. Lee, quien ha alcanzado más fama dentro del mundillo hollywoodiense por ser el primo de Spike Lee que por sus logros como cineasta, con títulos en su filmografía tan olvidables como **Bienvenido a casa**, **Roscoe Jenkins** o **El mejor amigo del novio**, se nos ofrece un producto manufacturado y con muy poca gracia que no le llega ni a la suela de los zapatos a ni a la seminal y la más que añorada saga de **Aterrizo como puedas**.

Iniciadora de este género que tan buenos ratos nos han hecho pasar (en ese aspecto, **Loca academia de Policía** y **Agárralo como puedas** serían las herederas más aventajadas), la trama es más simple que muchos de los chistes con los que, supuestamente, nos tenemos que desternillar. Cogiendo como referentes directos títulos actuales del fantástico y el terror, con **Mamá**, **Paranormal activity** y **El origen del planeta de los simios** a la cabeza, se nos explica la historia de dos niñas encontradas en un bosque que son trasladadas a la ciudad para que reciban educación por parte de sus sufridos tíos.

A partir de ahí, el descacharre está servido, con una singular aunque algo abusiva utilización de la cámara rápida, con la que se da pie a situaciones absurdas que funcionan como pretendido homenaje al *slapstick* más clásico, con mamporros, caídas, persecuciones y demás acciones más propias del cine mudo que se rodaba a principios de siglo XX que de una superproducción *mainstream* en la que el talento brilla por su ausencia.

Tenemos que apuntar para finalizar algunos cameos de celebridades que ya participaron en algún **Scary Movie** anterior, caso de Jerry O'Connell (quien participa en una secuencia que alude al libro de **Las 50 sombras de Grey**); Mike Tyson abonado a este tipo de películas de brocha gorda y la pareja formada por los polémicos Charlie Sheen y Lindsay Lohan, quienes abren la película con un delirante prólogo en el que se ríen de sus respectivas -y variadas- adicciones, que les han causado más de un quebradero de cabeza.

SABÍAS QUE...

Charlie Sheen, que hace un cameo en **Scary movie 5** con **Lindsay Lohan**, casi muere rodando **Platoon**, al estar a punto de caerse de un helicóptero

EL CONCURSO



SOLO PARA MAMÁS

Hoy solo pueden participar en este concurso las mamás, que para eso es su día. Así, si nos dices los nombres de tus hijos te pueden tocar **Los 10 hábitos de las madres felices** (Palabra), **Francisco. El Papa del Nuevo Mundo** (Palabra) o **Los vigilantes del faro** (Maeva). Como ves, la oferta es muy variada, aunque es mejor que digas tus preferencias. Escribe ya a: cine@revistaosaca.com.



EL REPORTAJE | 50 AÑOS DE UN FILME INMORTAL



EL ÉXITO DE UN FRACASO

La película 'Cleopatra' estuvo a punto de hundir a la 20th Century Fox, ya que costó 44 millones de dólares y naufragó en la taquilla.

Cuando la película **Cleopatra** comenzó a rodarse el 30 de septiembre de 1960, ni su protagonista, Elizabeth Taylor, ni el director, Joseph L. Mankiewicz, sabían que estaban escribiendo su propia página en la Historia del cine con un filme que estuvo a punto de llevar a la quiebra los estudios de la 20th Century Fox. Y es que, paradójicamente, el ambicioso proyecto surgió porque esta mítica compañía estaba en crisis y veían en el faraónico largometraje una tabla de salvación. Pensaron, en un principio, hacer un *remake* de muy bajo presupuesto de una vieja película de éxito (1912 y 1945). La meta era crear una cinta con un presupuesto de dos millones de dólares y que se rodara en 64 días, pero terminó costando 44 kilos de allí y algo más de 14 meses de filmación.

La verdad es que nadie diría nada de esto al ver la increíble versión en Blu Ray, edición especial 50 aniversario, que acaba de editarse en España.

alex pazos texto

Aunque si nos sumergimos en los extras del disco, sí que nos podemos hacer una idea de las peripecias que rodearon a la desdichada y bellísima Cleopatra,

ya que Alfred Hitchcock sonaba como director y Audrey Hepburn o Marilyn Monroe como protagonista.

Pero no se engañen por las apariencias del siglo XXI, hace 40 años, este filme se veía como un completo desastre económico, normal si la primera parada del rodaje es Londres. ¿Por qué? Porque todos sabemos que a los productores les encanta marear la perdiz y decidieron que el mejor lugar para recrear el Antiguo Egipto eran los Estudios Pinewood, en la City, y no por ejemplo... ¿Egipto? ¡No! Los cerebros de la 20th Century Fox querían la cultura faraónica con un toque *british*, una cabina telefónica de color rojo o la típica niebla de Londres en El Cairo... Igual estamos exagerando un poco. O quizás no.

Mientras tanto, la bella londinense engordaba poco a poco y dejaba atrás su silueta. ¡No la culpen! Cleopatra acababa de descubrir el McDonald's.

Y por supuesto, la *Big Mac* había que acompañarla, ya se sabe que nuestra querida Liz lo hacía con un chorrito de whisky... por encima. Y por debajo.

A la fiesta *hamburguesera* de entonces se sumó Richard Burton, que sedujo a la dama de los ojos violetas, y la Fox vio las puertas del cielo abiertas con la publicidad gratuita. En aquel momento, los fajos de billetes que salían de la firma ya no importaban tanto, ¡pues tenían el romance del año, del siglo y del milenio!

Es entonces cuando aparece Darryl Zanuck, el jefe de la Fox que paró aquel despilfarro. Empezaron los recortes de Zanuck mientras se anunciaba el estreno para el 12 de junio de 1963. La película ganó cuatro Oscar, todos técnicos: mejor fotografía, dirección artística, diseño de vestuario y efectos especiales.

La aventura había acabado y con ella las ganas de hacer películas *péplum*. Y todo, gracias a una Cleopatra adicta a la *Big Mac* con Jack Daniel's.

Pese al fiasco en taquilla y los feroces críticos, recuerden que estamos ante una película que marcó Historia, por unas cosas o por otras, y que, sin duda, los millones de dólares se ven reflejados en la pantalla. Y ya que es su 50 aniversario, ¿qué tal si lo celebramos viéndola de nuevo?



EL CINE EN CASA



TOOTSIE es de esas películas que nunca envejecen, y es que Dustin Hoffman lo borda como un presentador de televisión que hace todo por... sobrevivir.



PLANET OCEAN es una de las razones para comprar el Blu Ray. Imágenes de la Naturaleza sencillamente impresionantes.



EN LA CASA, un chico de 16 años se cuela en la vivienda de uno de sus compañeros de instituto para así inspirarse en sus deberes.



CAMEO apuesta por **Infancia clandestina** y Ernesto Alterio. Tras el exilio, Juan, un niño, regresa con su familia a un país que sigue bajo los militares.



ALGUNOS CONSEJOS PARA QUIENES PADECEN VARICES...

- No usar prendas ajustadas que opriman las extremidades.
- Andar en bicicleta, subir escaleras o nadar.
- Evitar largos períodos de tiempo sentado o de pie.
- Descansar con las piernas elevadas unos 15 centímetros por encima del nivel del corazón para facilitar el retorno venoso.

UN PASO MÁS EN CIRUGÍA

Un embarazo, prolongados períodos de tiempo de pie y la herencia genética son factores que están en el origen de las varices. Las venas superficiales se dilatan y terminan por presentar un estado tortuoso debido a una deficiencia en el flujo sanguíneo.

Las varices afectan al 20 por ciento de los adultos mayores de 35 años y, aunque se pueden producir en ambos sexos, son más comunes en las mujeres. En realidad, las venas disponen de un sistema de *válvulas* que ayudan a que la sangre vaya ascendiendo a lo largo de nuestro organismo, sin embargo puede ocurrir que las venas se dilaten haciendo que el flujo sanguíneo no circule correctamente, provocando una insuficiencia venosa.

Dentro de la variedad que pueden presentar, las que representan un mayor riesgo para la salud son las tronculares, es decir, aquellas que tienen un aspecto más grueso y grande. En el 70 por ciento de los casos, las venas safenas -ejes principales del sistema venoso superficial- están dañadas. Es importante saber que la presencia de varices de gran calibre representa un elevado riesgo de padecer una trombosis venosa profunda o tromboflebitis. Y factores como haber sufrido alguna cirugía, la edad o permanecer en cama durante mucho tiempo, pueden conducir a ella.

Algunas de las señales que nos pueden poner sobre la pista de presentes o futuras varices son el aspecto azul o morado oscuro de nuestras venas; dolor, pesadez, calambres o hinchazón de piernas.

Hay que decir que aún no se ha identificado una única causa de las mismas, ya que confluyen causas genéticas y hormonales. Lo que sí se sabe con certeza es que esta patología afecta en exclusiva al género humano. Quizá

Julia Martínez
texto

lo peor es que el paso de los años juega en contra de la mejoría, de modo que antes o después, es necesario intervenirlas quirúrgicamente. Ahora bien, el tratamiento para erradicarlas deberá ser adecuado a cada caso, dependiendo del tipo, la severidad y la localización concreta del problema.

MÉTODOS DE INTERVENCIÓN Y es aquí donde surge el miedo de las personas afectadas ante la cirugía. Sin embargo, en la actualidad, existen nuevos mecanismos que hacen que este procedimiento resulte más llevadero. Es el caso VenaSeal, método que consiste en *pegar* las venas afectadas para que el organismo las reabsorba. Según el Doctor Daniel Vogelfang, director del Centro de Estudios Vasculares de Madrid, «hasta ahora se había utilizado la inflamación de la vena para atrofiar la varicosa y que desapareciera. Éste es el primer y único tratamiento actualmente que la suelta».

Para inutilizar la vena safena dañada y tratar las varices, esta nueva técnica recurre al sellado de los conductos afectados mediante un adhesivo que se introduce a través de un catéter. Con una leve presión, la vena queda cerrada y se transforma en tejido fibroso que, con el tiempo, el organismo reabsorbe.

Según el experto, «la adopción del adhesivo en la comunidad médica se va a instaurar rápidamente. Sabemos la eficacia de las técnicas no quirúrgicas, tenemos experiencia con adhesivos similares en otras especialidades y las ventajas que aporta al paciente son sustanciales».

LISTOS LOS PRIMEROS FÁRMACOS CON LAS DOSIS AJUSTADAS

La ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, Ana Mato, anunció hace unos días que a finales de mayo o principios de junio estarán en las oficinas de farmacia los primeros envases de medicamentos con un número de dosis ajustado a la duración de los tratamientos con el objetivo de evitar que los pacientes acumulen productos sobrantes en sus domicilios. «Las cajas tendrán el número de pastillas necesario para todo el tiempo prescrito por el médico, de modo que el paciente utilice la caja y ya no tenga que comprar otra más. La industria empezará a ponerlas en circulación en breve», aseveró la titular del ramo. Los primeros medicamentos con dosis ajustadas al tratamiento serán un grupo de antibióticos, ya que «son los de uso más común», si bien añadió que progresivamente se irán incorporando más fármacos a esta medida, que pretende garantizar la sostenibilidad del Sistema Nacional de Salud (SNS) y fomentar un uso racional del medicamento.



UNA DE CADA SEIS PERSONAS PADECERÁ CÁNCER CUTÁNEO

Una de cada seis personas padecerá algún tipo de cáncer cutáneo a lo largo de su vida, según aseguró el presidente de la Academia Española de Dermatología y Venerología (AEDV), José Carlos Moreno, con motivo de la presentación de la campaña *Euromelanoma 2013*, que durará hasta el 15 de septiembre. Y es que, según la Organización Mundial de la Salud (OMS), las cifras de este tipo de tumores se triplican cada década, afectando actualmente a unas 160.000 personas de todo el mundo. Además, en el caso de España, la incidencia ha aumentado en los últimos cuatro años un 38 por ciento, lo que supone que cada ejercicio incrementa el número de afectados un 10 por ciento.



SOMOS LO QUE COMEMOS... Y MÁS

El riesgo genético a padecer obesidad existe, pero también aquellos hábitos que pueden contrarrestarlo: por ejemplo, comer bien y hacer ejercicio. La ciencia avanza imparable en el conocimiento de mecanismos hasta hace poco insospechables.



El aumento de casos de obesidad y la polémica en torno a la alimentación que lleva aparejada de manera inevitable hacen de este tema un motivo de investigación constante por parte de los especialistas. Pero no es solo la obesidad lo que les preocupa, sino la variedad de enfermedades que se derivan de una mala o deficiente forma de nutrirse. La máxima de *somos lo que comemos* nunca se repitió tanto.

En la actualidad, se está estudiando en esta línea la relación directa entre lo que se ingiere y la genética de cada persona, de manera que se puedan resolver ciertas dudas al respecto. Es lo que se conoce como nutrigenómica. En este sentido, el investigador José María Ordovás, catedrático de Nutrición y director del Laboratorio de Nutrición y Genética de la Universidad de Tufts (Boston), asegura que incluso el horario de las comidas puede influir en la manera en la que los alimentos interactúan con los genes. Aunque esta hipótesis está todavía en fase de estudio, todo indica que puede ser cierta. Según el experto, «algunas personas son mañaneras y otras vespertinas y eso, en gran parte,

está determinado por los genes y está asociado a un riesgo de padecer determinadas enfermedades relacionadas con la alimenta-

ción. Por ello, no solo es importante el qué y el cuánto se come sino, también, el cuándo se come».

Sin embargo, todo parece indicar que la alimentación de las madres gestantes, así como su estado anímico y el entorno que las rodea ya contribuye a que el bebé tenga un mayor o menor riesgo de padecer obesidad o diabetes. En palabras de Ordovás, «los niños ya salen del vientre de su madre con unas apetencias y con un mayor o menor riesgo de padecer unas determinadas patologías, a lo que hay que añadir el riesgo que pueda tener por el genoma».

TRATAMIENTOS DEL FUTURO

En cuanto a la investigación en nutrigenómica, ya hay estudios genéticos disponibles, aunque siempre se han de llevar a cabo bajo supervisión médica. El experto señala que «ahora son pruebas muy sofisticadas, caras y que probablemente no están al alcance de todas las economías, pero esperamos que éstas, tal y como se está abaratando el coste de los estudios y el aumento del conocimiento que hay, estén ya muy mejoradas dentro de unos dos años».

Lo que se sabe con certeza es que las personas que más se pueden beneficiar de estos tratamientos son aquellas que tienen un riesgo familiar de padecer obesidad, diabetes, cáncer o enfermedades cardiovasculares.

LA CRÍTICA INTELIGENTE

La ocasión de criticar a nuestros semejantes se presenta continuamente. Juzgar a los otros y corregirlos es la ocupación habitual de la mayoría de los seres humanos de toda edad y condición. Muchos piensan que mediante la



crítica podemos mejorar las situaciones y cambiar algo en nuestros semejantes, pero son muy pocos los que tienen la habilidad de criticar de forma inteligente, desde la inteligencia emocional. Cuando éramos niños, soportamos muchas críticas y es lógico que hayamos desarrollado más que nada la propensión a ver los defectos y fallos de nuestros semejantes. Veamos algunos consejos que pueden ayudarnos a conseguir que las críticas que hacemos no jueguen en nuestra contra y respeten en el criticado lo mejor de sí mismo.

- Tratar de evitar las críticas si estamos convencidos, tras meternos en la piel del otro, que no vamos a lograr que el criticado se siente impulsado a cambiar a mejor. Si no tienes más remedio que criticar algo, hazlo con el tacto necesario para que el otro no se sienta herido emocionalmente.

- Cuando ya no hay otra alternativa haz una crítica constructiva y motivadora. Para ello comienza por destacar y valorar todo lo bueno del otro y admite que tú mismo no eres un dechado de virtudes y tienes muchas cosas que merecen ser criticadas. Al mismo tiempo, manifiesta confianza y esperanza en la capacidad y voluntad del criticado en corregirse, mostrando su gran categoría humana.

- Las críticas necesarias, siempre en el momento y lugar más adecuados y en pequeñas dosis, pero reforzadas con reconocimiento y valores claros de la persona que puntualmente ha cometido un error.

- Jamás generalices ni pongas una etiqueta que marque y señale a nadie. Haz sugerencias, muéstrate comprensivo y no ceses de ponerte como ejemplo de alguien que tiene que hacer el ejercicio de humildad de saber reconocer sus propios defectos y limitaciones.

- Tampoco dramatices ni exageres, ni hagas comparaciones desfavorables, en las que la persona a quien criticas sale muy perjudicada y admite el grado de culpabilidad que te corresponda.

- Cuida las formas, tus gestos, expresiones, tono de voz y actitudes deben ser controlados y afables. Si estás enfadado, no hagas crítica alguna. Si no eres generoso normalmente y comprensivo para con la persona a quien pretendes criticar, no te asiste el derecho a hacerlo y mucho más si te falta sensibilidad y delicadeza y deseos de ayudar y construir en el otro lo mejor de sí mismo.

¿Cómo comportarse si eres tú el criticado? Escucha atentamente a quien te critica y deja que te diga cuanto crea oportuno. Si hay buena voluntad y buenas formas demuestra comprensión hacia la crítica que te hacen. No permitas que la crítica te descalifique globalmente como persona y afecte a tu autoestima. Debes centrarte en lo que puntualmente has hecho. Una crítica es constructiva y positiva si la intención de ayudarte de quien te critica te ayuda a crecer como persona y te sientes mejor contigo mismo. Piensa muy bien antes de emitir una opinión sobre lo que te han dicho. Recuerda que si la crítica es merecida, puedes demostrar tu grandeza al admitirla.

> PRODUCTOS ESTRELLA

BB CREAM PERFECCIONADOR PRODIGIOSO DE GARNIER.

PARA ELLA. Esta crema hidrata, corrige e ilumina gracias a sus pigmentos minerales, que se funden instantáneamente, unificando el tono de piel para lograr una apariencia perfecta. Por su parte, sus microcápsulas de Ácido Hialurónico duplican el contenido de agua de la dermis, manteniéndola hidratada. Además, suaviza al instante la microsuperficie de la piel para obtener un aspecto natural y sus propiedades antioxidantes de vitamina C refuerzan la luminosidad.



SUERO REFINADOR DE ESTÉE LAUDER.

PARA ELLA. Al instante, después de su aplicación, disfrutarás de una piel suave. Pero esto es solo el principio. Además de aportar esta increíble textura, este suero trabaja para ayudar a la dermis a activar las células con mayor eficacia. La piel aparece más lisa y sana. Penetra profundamente en las capas de la superficie de la dermis, proporcionando beneficios refinadores hasta ahora inalcanzados.



CHAMPÚ ANTICAÍDA DE KLORANE.

PARA ÉL. Este champú de Klorane actúa desde la raíz para activar y favorecer el crecimiento de un cabello vigoroso. Su acción estimula el bulbo piloso y fortalece la estructura y la raíz del pelo. Es el complemento ideal de los tratamientos anticaída, ya que su complejo vitamínico B a la Quinina es apto para todo tipo de cabello. Ya no tienes excusas para tener un pelo fuerte y sano.



SUN- SPRAY SPORT SPF15 DE BIOTHERM.

PARA ÉL. Protección contra las quemaduras solares que proporciona una acción duradera y efectiva contra los rayos UVB y UVA. Un spray práctico, que permite una aplicación bidireccional y que ha sido formulado para deportes al aire libre y para dotar a la piel un confort óptimo bajo el sol. Es resistente al agua, anti-sal, anti-arena y permanece a la sudoración.



> ROSTROS DE MODA

r. güemes
texto



Aunque tiene solo 22 años, Jennifer Lawrence se ha convertido en la nueva novia de América

gracias a sus exitosas interpretaciones en el mundo del cine. Las grandes firmas de moda no han dejado pasar el tirón de su bello rostro y ahora se la rifan para que sea su imagen.

La primera en apostar por ella ha sido la prestigiosa casa Dior, que la muestra en las primeras imágenes de la campaña como *Miss Dior*. Dulce, inocente y muy femenina, así aparece la oscarizada intérprete en una serie de maravillosas instantáneas realizadas por el prestigioso fotógrafo Willy Vanderperre para la *maison*. «Es un sueño representar a una marca icónica, que es sinónimo de alta costura. Estoy muy emocionada de trabajar con la casa Dior y usar las nuevas creaciones de Raf Simons», declaró la actriz.

Con la llegada de Lawrence a Dior se termina la aventura de Mila Kunis como rostro de la firma, algo que no ha estado falto de polémica, ya que la marca decidió no continuar trabajando con ella porque consideraba que, últimamente, estaba mostrando una imagen «demasiado descuidada».

Lawrence conoció la fama con su papel protagonista de *Los Juegos del hambre*, pero, con esta oportunidad, dejará el arco y las flechas para lucir prendas de la colección de *prêt-à-porter* de primavera y verano de 2013.



FIELES AL PERFUME

Cuando se trata de elegir perfume hay que pensárselo mucho, pues el olor no deja de ser uno de los rasgos más personales y los españoles son fieles a la marca que eligen, según revela un estudio sobre las tendencias y hábitos de consumo en este campo.

Un 73 por ciento de los compradores se considera adepto a su fragancia, mientras que un 27 por ciento cambia de esencia habitualmente. De hecho, en la mayoría de los casos, el cliente ya ha decidido previamente el producto que va a comprar y, si no lo encuentra, prefiere buscarlo en otro establecimiento o incluso adquirirlo en tiendas *on line*.

Así, el usuario español es poco arriesgado. Las fragancias que más gustan son aquellas con toques amaderados, notas florales sutiles, aromas cítricos o esencias herbales y frescas, no excesivamente dulces ni empalagosos.

La elección de un perfume es considerada importante para el consumidor, puesto que la fragancia define, en gran medida, la personalidad y la identidad propia y siempre hay que tener en cuenta que cada producto puede oler de forma diferente en función del PH de la piel. Además, el informe recoge que la sociedad prefiere comprar fragancias caras porque las consideran «mejores» que las de menor precio.

Aunque los cumpleaños y las fiestas navideñas siguen siendo las fechas preferidas por los españoles para comprar perfumes, cada vez se adquieren más en aniversarios, días destacados en el calendario (como San Valentín, el Día del Padre o de la Madre y el Día de la Mujer); y por motivos totalmente pragmáticos como la reposición del frasco que se ha agotado, en períodos de promoción o por capricho.

LA NUEVA MISS DIOR

EN EL PUNTO DE MIRA



TWITEAME



BLANCA SUÁREZ ROMPE CON 'EL DUQUE' Y SE QUEJA DE ESTAR «EN PARO»

No sabemos si es tonta o qué. Lo cierto es que la actriz **Blanca Suárez**, que no deja de encadenar trabajo tras trabajo -el último, el bodrio *Los amantes pasajeros*-, *photocall* tras *photocall* -le pagan en torno a 8.000 euros y el doble si iba con su ya exnovio, **Miguel Ángel Silvestre**- y anuncio tras anuncio, confesó

hace poco en una fiesta de Armani en el corazón más *chic* de Madrid que está «en el paro»... Ojalá los más de seis millones de españoles que se hallan realmente en esa situación le dijeran cuatro cositas a esta monada de niña que va de *party* en *party*. Igual es que *El duque*, con el que acaba de cortar y que te pregunta para qué medio trabajas antes de hablar -o no-, le ha contagiado...



RAQUEL SÁNCHEZ SILVA

Hacia mucho tiempo q no salía d Casa sin poder separarme d una novela.



YOLA BERROCAL

Eres una MARCA, necesitas publicidad o quieres + presencia medios comunicación. esponsorizar mi videoclip



DANICA MACKELLAR

El tiempo que gastas divirtiéndote no lo echas nunca a la basura (Marthe Trolly-Curtin). ¡Feliz fin de semana!

SE DICE QUE...

LA HERENCIA DE SARA MONTIEL ESTÁ 'ENVENENADA' ANTE EL CAOS PATRIMONIAL QUE TENÍA LA DIVA

LA FRASE

ROSA BENITO: «NO PUEDO MÁS. TENGO UNA LUCHA DIARIA. NO PUEDO TIRAR MÁS DEL CARRO. ESTOY SOLA»



CRISTINA, REINA DE CORAZONES

CON MÁS DESCARO QUE BERLUSCONI, LA PRESIDENTA DE ARGENTINA, DE 58 AÑOS, SE RODEA DE BELLOS ALTOS CARGOS, A LOS QUE 'CONQUISTA', COMO SU 'SEGUNDO'.

Seguro que se acuerdan de la expropiación de YPF por parte del Gobierno argentino hace poco más de un año, y, sobre todo, del rostro que lideró este monumental escándalo, el viceministro económico, **Axel Kicillof**, un jovencito salido de un anuncio de Lacoste que a más de una señora encandiló, sobre todo a su jefa, **Cristina Fernández de Kirchner**, de 58 años, a la que señalaron como su amante... «La tengo hipnotizada», llegó a decir el Adonis. La lista de novios de *Lady botox* -es uno de sus mote, como *bruja*, que le encanta- es más larga que la de Schindler, si bien no hay nada que reprocharle a la viudita que tanto lloraba la muerte de su marido, **Néstor Kirchner**, el 27 de octubre de 2010. Que también tira de *casting* **Silvio Berlusconi** a la hora de elegir altos cargos.

Lo cierto es que la dirigente sudamericana, que supo vender muy bien su dolor -eso le ayudó a ganar en 2011-, que iba de luto a los mítines y montó una *funeraria feria* en uno de ellos, es una mujer libre desde hace dos años y pico, aunque, extraoficialmente, lleva *soltera* mucho más tiempo. De hecho, su querido pueblo echó en falta en el entierro a *la otra viuda*, **Elizabeth Miriam de Quiroga**, su secretaria desde los 90. También había otras dos novias... Una de ellas, hotelera, vio cómo *La bruja* se vengaba construyendo un establecimiento de lujo junto al de ésta, supervisando su decoración: metió una bicicleta en la piscina

para darle un toque *fashion*. Con la secretaria fue más dura: la cesó como directora del Centro de Documentación de Presidencia.

De todos modos, parece que el término *infidelidad* no figura en el diccionario de Cristina, ya que puso de vicepresidente al bello **Amado Badou**, de 48, que se impuso, contra todo pronóstico, a otros candidatos mejor posicionados... al menos verticalmente. Pero no, de *segundo* tiene a un chicarrón que la llama *La mami*, y que *despacha* con su jefa hasta altas horas de la noche en hoteles de lujo. Hasta 30 funcionarios y empresarios fueron testigos -hay foto- de una cena en la Casa Rosada, que es más rosa que nunca. Ella aparece con su cabeza en el hombro del entonces ministro de Economía, sonriendo, entrecerrando los ojos, relajada. Fue en 2010...

Pero no queda ahí la cosa para la compulsiva compradora de joyas, zapatos, carteras y vestidos. **Iván Heyn**, subsecretario de Comercio Exterior, murió ahorcado en diciembre de 2011 por un juego sexual. Al enterarse de la noticia, *La señora* sufrió una descompensación y tuvo que ser atendida por los médicos ya que había *algo*. No le afectó tanto que la mujer del gobernador de la provincia de Chaco, **Jorge Capitanich**, se saltara el protocolo para insultarla a gritos por haberle birlado el marido, que solo pudo decir días después y muy sonrojado: «Somos buenos amigos y, a veces, compartimos un mate». ¡Mate, aquí hay tomate!



APAGA Y VÁMONOS



FOTO: D. Pérez (EFE)

HOPPER, EN IMÁGENES

El Museo Picasso de Málaga acaba de estrenar la exposición *Dennis Hopper. En el Camino*, una muestra que cuenta con un total de 141 imágenes del legado fotográfico del actor y director realizadas en su gran mayoría durante los años 60, incluyendo algunas nunca publicadas hasta el momento. Tal y como destaca el director de la pinacoteca, José Lebrero, «el conjunto construye una narración en blanco y negro que transcurre por rodajes, carreteras y ciudades, espacios habitados por celebridades y personas anónimas, a través de la mirada cercana e intuitiva de este mito del cine norteamericano». La exposición incluye, además, una selección de obras de artistas de su círculo, como Warhol, Lichtenstein o Ruscha.

SUDOKU MANÍA

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

EL SUDOKU

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

SOLUCIONES

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

CRUCIGRAMA

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												

HORIZONTALES: 1. Ir de éstas es acabar mareado. Tacaño. 2. Músicas para la Callas. Pollo castrado para engordarlo. 3. El color no existiría sin ella. Perjudicial. Vocal fantasmal. 4. Los que no están cerca ni muy lejos. Poste grasiento por el que hay que trepar para obtener el premio. 5. P con raya. Crías nacidas en la misma puesta. Hijo de Posidón. 6. Al inicio del alfabeto. Alumno de academia militar. Erbio. 7. Contrario de mudo en cine. Saqué la nariz al revés. 8. Se quedará con todo. Orates. 9. Hueca. Construir aceras. 10. Lati-gazo. Crear polaridades. 11. Abreviatura de Georgia en EE.UU. Al revés, instrumento típico de la sardana. Nota iterativa. 12. Estilo de asado. Aprovechados.

VERTICALES: 1. Crispaciones rabiosas. Poco dada al trabajo. 2. Obra latina. Persona que muere por la boca, como el pez. 3. Extremidad mamaria. Dos negaciones para hacer noveno. Infusión. 4. En plena cara. Persona que disfruta quemando cuadros. 5. Gracia. Regalará. Tiempo. 6. Máquina para eliminar humedad. Bobo a medias. 7. Constante de los gases perfectos. Corrí en pleno estío. Al revés, nadie como ella. 8. Incentivo. Las hay en mama. 9. Vino elaborado, entre otros sitios, en El Penedés. Territorio del caudillo árabe. 10. Chapuza bien hecha. Avanzó en el mar boca abajo. Consonante. 11. Viento mistral. Acumularé joyas. 12. Organización nacional internacional. Hablas con Dios. Cabeza de ganado.



Aqualogy. Primera marca global
de soluciones integradas del agua.

El progreso social y económico exige una gestión eficiente del agua para mejorar la calidad de vida de las personas.
Aqualogy es una apuesta decidida por la innovación, investigando para ofrecer soluciones adaptadas a las necesidades de organizaciones, instituciones o empresas.

Bienvenidos al futuro del agua.

Burgos

Capital Española de la Gastronomía 2013



Descubre más en:
www.burgoscaptalgastronomia.com



Devora,
es Burgos.