

# O SACA

REVISTA DE OCIO, SALUD Y CALIDAD DE VIDA  
Diciembre de 2014 - Número 344

**PODEMOS**  
Jaque al  
bipartidismo

**BELÉN**  
El origen de  
una tradición

**DOLOMITAS**  
La joya de  
los Alpes

**JORGE ZEPEDA**

**LA CORRUPCIÓN  
Y SUS LABERINTOS**



Con nuestro  
compromiso de puntualidad  
no harás esperar a nadie



**renfe**

*Conecta tu modo tren*



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

902 320 320



# SUMARIO

NÚMERO 344

## DOLOMITAS **\_20**

Con unos 1.200 kilómetros de pistas, esta cadena montañosa es el mayor complejo de esquí del mundo. Un paraíso para los amantes de la nieve que esconde en sus orígenes la historia de un inmenso arrecife de coral

FOTO: ELENA BUENAVISTA

NÚMERO 344  
DICIEMBRE DE 2014



**Director:** Óscar del Hoyo.  
**Jefe de Fotografía:** Alberto Rodrigo.  
**Redacción:** Javier M. Faya, Marta Ruiz, María Albilla, Maricruz Sánchez, Leticia Ortiz, Sofía Esteban, Santi Ibáñez, Cristina Ruiz, Mónica Puras y Javier Villahizán.  
**Diseño:** Cristina Raído y Óscar Párraga.

**Edita:**  
Ópera Prima Comunicación, S.L.

**Imprime:**  
DB Taller de Impresión

**Depósito legal:**  
BU-32-2014

**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

## SEBASTIÃO SALGADO **\_8**

'Génesis', el último proyecto expositivo del que está considerado uno de los mejores fotógrafos del mundo

## JORGE ZEPEDA **\_16**

El periodista y escritor desentraña los secretos que se esconden tras el oscuro mundo de la 'trata de blancas' en su novela 'Milena o el fémur más bello del mundo'

## GASTRONOMÍA **\_26**

Los mejores vinos y cócteles, y los regalos más deliciosos, para sorprender estas fiestas

## TENDENCIAS **\_30**

Samsung Gear S, el nuevo reloj inteligente con autonomía propia y una tarjeta SIM incorporada. La revolución de su 'especie'



EL BELÉN **\_5**  
Historia de una tradición profundamente arraigada

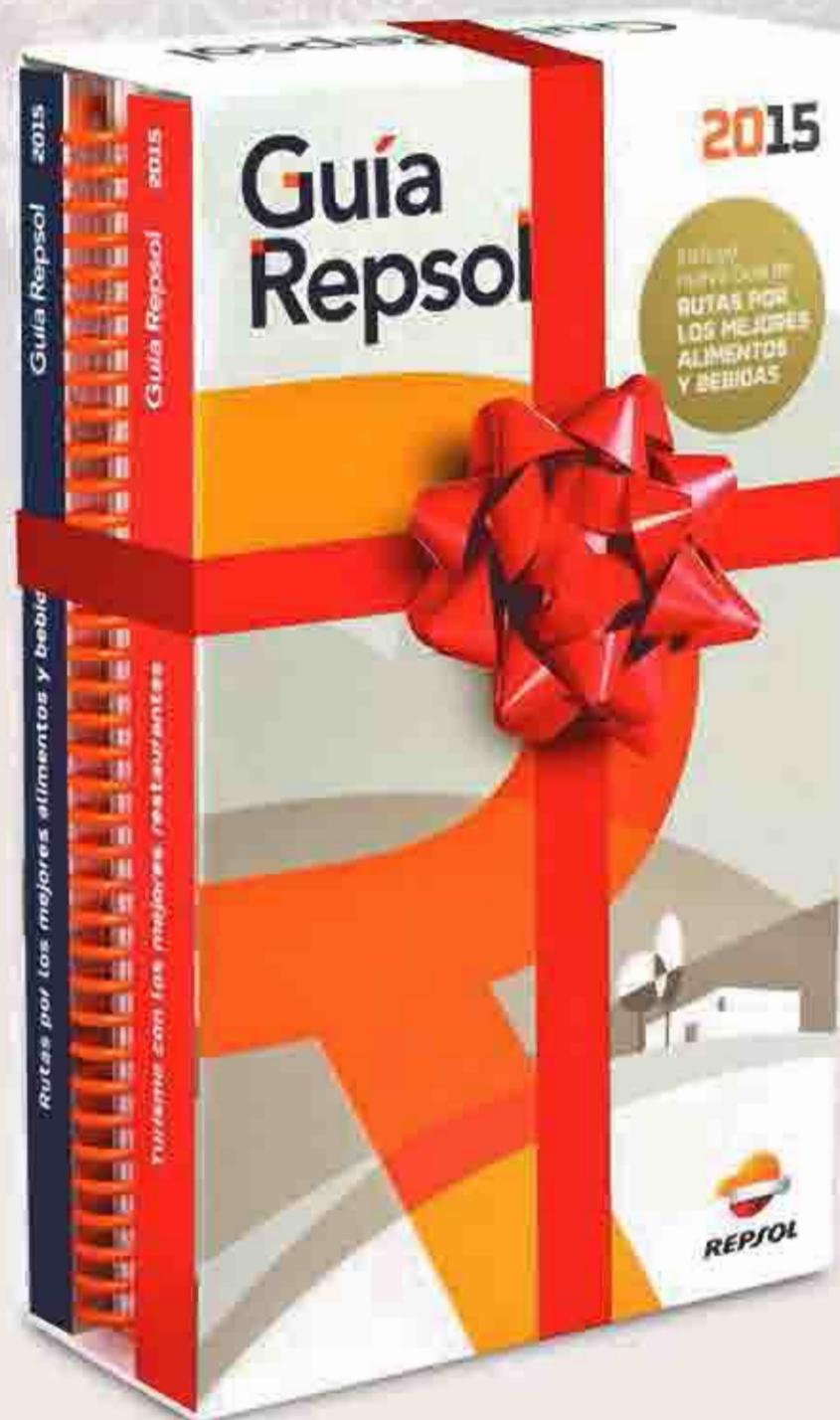


PODEMOS **\_12**  
Radiografía de la formación que lidera Pablo Iglesias



JORDI ROCA **\_24**  
Claves para convertirse en un maestro de los postres

# Estas Navidades, regala la Nueva Guía Repsol 2015



3 Guías en 1  
por solo  
**24,90€**



## Incluye:

- Guía de Mapas y Carreteras de España y Portugal
- Guía de Turismo con los mejores restaurantes
- Nueva Guía de Rutas por los mejores alimentos y bebidas



EL BELÉN

# HISTORIA DE UNA TRADICIÓN

DESDE LA PRIMERA RECREACIÓN VIVIENTE DE LA LLEGADA DEL MESÍAS PROMOVIDA POR SAN FRANCISCO DE ASÍS EN EL SIGLO XIII HASTA LA ACTUALIDAD, ESTA TRADICIÓN HA SUFRIDO MUCHAS VARIACIONES A LO LARGO DE LA HISTORIA. TODA UNA SUERTE DE INTERPRETACIONES ARTÍSTICAS DE UN MISTERIO QUE ALCANZÓ SU CÉNIT DE LA MANO DEL VIRTUOSISMO DE LOS ARTESANOS NAPOLITANOS Y QUE SE POPULARIZÓ MÁS ALLÁ DE LA CORTE EN ESPAÑA GRACIAS AL IMPULSO DE CARLOS III.

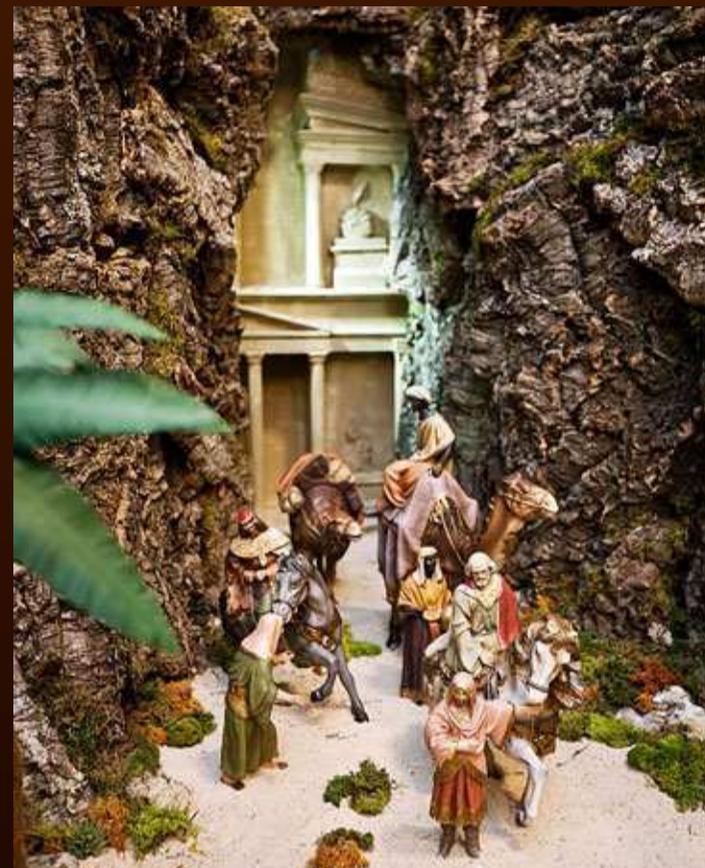
**E**l día de la Inmaculada Concepción, que se festeja este lunes, miles de familias españolas cumplirán con la arraigada tradición de montar el belén en sus hogares. Una costumbre cuyo origen no está claramente definido, a pesar de que si se conoce con relativa precisión cuando comenzó a conmemorarse el Nacimiento del Señor, que posteriormente derivaría en la disciplina del belenismo. La celebración del Advenimiento del Mesías se remonta a principios del siglo IV, coincidiendo con el final de las persecuciones a los seguidores de la Iglesia establecido en el edicto de paz dictado por Constantino

en el año 313. Hasta esa fecha, los detalles de este acontecimiento se guardaban con celo en la profundidad de las catacumbas, en las que los primeros cristianos se reunían para llevar a cabo sus rezos y rituales y donde ya surgió alguna tímida expresión artística relacionada con este Misterio. Sin embargo, y aunque estas primitivas manifestaciones constituyen la base de una ingente cantidad de obras (pinturas, dibujos, grabados...) que fueron apareciendo en todos los tiempos y lugares con la intención de transmitir el espíritu de la Navidad, no pueden considerarse realmente belenes o pesebres, pues se trata de piezas que guardan una relación más directa con la escultura.

En los siglos IV y V y durante buena parte de la Edad Media, el medio escultórico empleado más habitualmente para evocar el Alumbramiento de Jesús fue el relieve. De hecho, es frecuente encontrar esta escena sagrada esculpida en los sarcófagos de la época. Con el paso de los años, el arte medieval produciría una espléndida variedad de motivos navideños para ornamentar capiteles y portadas de claustros, monasterios, abadías y templos, cumpliendo, esta vez, un segundo objetivo: enseñar al pueblo la Historia Sagrada a través de la imagen tallada en piedra. Pero habría que esperar hasta el siglo XIII para que la forma iconográfica consistente en representar el Nacimiento del Redentor me-

maricruz sánchez  
texto





FOTOS: En la página anterior, la Virgen y San José con el niño Jesús en brazos (Rubén Serrallé). En esta página, María camino de Belén (Rebeca Serna); los Magos de Oriente (Luis López Araico); y la adoración de los pastores al Mesías (Rebeca Serna).

dianter estatuas independientes viera la luz. No obstante, los primeros belenes con figuras individuales, agrupadas en una sola escena, siguieron siendo creaciones muy raras entre los siglos XIII y XV.

Si hay alguien que marcó un hito singular en la historia del los pesebres ese fue San Francisco de Asís (1182-1226) quien, en el año 1223, pidió licencia al Papa Honorio III para promover el original belén viviente del bosque de Greccio, en la Toscana italiana, que le hizo merecedor del título de primer belenista del mundo. Esa Navidad, el religioso dio un vigoroso impulso a la conmemoración plástica del Nacimiento de Cristo, convirtiendo a los franciscanos en sus vertientes masculina y femenina -Clarisas, Concepcionistas y Capuchinas- en improvisados apóstoles de tan peculiar estampa. Casi siete décadas después, tomó su relevo Arnolfo di Cambio, arzobispo de Amalfi, que esculpió en mármol la magnífica *Adoración de los Magos*, conservada en la Iglesia de Santa María la Mayor de Roma, aunque la obra no se trate de un montaje precisamente portátil, debido al gran tamaño de las efigies que la integran.

Así, el primer Nacimiento montado única y exclusivamente para el período navideño se remonta a 1562, tal y como reflejan las crónicas, que lo ubican en la localidad de Praga, en una iglesia de la orden jesuita. Casi en el mismo tiempo, en 1567, está fechado el primer pesebre familiar del que se tiene constancia, propiedad de la duquesa de Amalfi y compuesto por 107 figuras en las que se mezclan personajes evangélicos con otros anónimos. En cualquier caso, sería el ambiente del siglo XVI y el Concilio de Trento (1545-1563) el que permitiría un cambio importante



en la historia del belén. Durante la lucha de la Iglesia contra la Reforma Protestante, el tema de la Navidad recibió un nuevo impulso y encontró el caldo de cultivo para su desarrollo en el arte barroco, que hacía por entonces su aparición en Italia. Ese período fue testigo de la fabricación de grandes pesebres con cantidad de personajes ajenos a los Evangelios y, poco a poco, la conmemoración de la llegada del Mesías, en su expresión belenística, fue perdiendo el carácter episódico de la vida de Cristo para transformarse en

una manifestación cultural de talante piadoso que pronto se extendería a países como España, Portugal o Alemania.

**LEJOS DEL SIMBOLISMO** La configuración plástica del nacimiento alcanzó en el Reino de las Dos Sicilias su máximo esplendor en la segunda mitad del siglo XVIII, desbordando el ámbito religioso para pasar a la corte, la nobleza, la alta burguesía y, finalmente, a ambientes más populares. En esa épo-

## EL MÁS ANTIGUO DE ESPAÑA

El pesebre más antiguo conservado en España es el Belén de Jesús de Palma, en Mallorca, instalado tras la desamortización de la Iglesia en el Hospital Provincial de la ciudad. Esta representación, declarada Bien de Interés Cultural en 2003, data de finales del siglo XV y es obra de la familia Alamanno, autores del nacimiento del templo napolitano de San Giovanni a Carbonara. Presente en la isla desde 1536, el conjunto de figuras que lo integran habría desembarcado allí de forma accidental al haberse ofrecido como exvoto durante una tempestad.

Según cuenta la leyenda, Domingo Gango-me, capitán de un navío a punto de naufragar en una terrible tormenta frente a las costas mallorquinas, formuló la promesa de entregar como presente, si recibía ayuda divina, la que se eligiera entre las imágenes de los Siete Misterios de la Virgen que transportaba en sus bodegas. El salvamento tuvo lugar al acercarse el buque al puerto, guiado en la oscuridad por la luz de la lámpara de Nuestra Señora de las Nieves, que permanecía entonces encendida día y noche en el convento franciscano de Nuestra Señora de Jesús. Sin embargo, al verse fuera de peligro, el capitán se negó a cumplir su voto, pues el prior había elegido el Misterio más hermoso de los que transportaba, un desaire que puso de



nuevo en jaque a la nave, que finalmente retornó para realizar lo prometido, como se observa en un ennegrecido lienzo conservado en la iglesia del mismo Hospital Provincial de Palma.

Las figuras de este belén, fabricadas en madera, incluyen las piezas de San José y la Virgen (1,42 y 1,18 metros de altura) y seis ángeles músicos (80 centímetros), que portan arpas, cítaras, órganos y flautas. Al conjunto se añadió posteriormente una mula y un buey; tres pastores; nueve ovejas negras y blancas; y dos grandes perros negros con collares de púas, fechados en torno a 1530.

ca, la tradición de los famosos *presepe* de Nápoles fue impulsada, primero, por los primeros virreyes de Nápoles y, posteriormente por Carlos III, fundador de la Real Fábrica de Porcelana de Capodimonte.

De hecho, la llegada al trono de España en 1759 del Monarca supuso la implantación en palacio del gusto por el belén napolitano. «Una nueva representación cortesana, alejada del simbolismo del ámbito eclesiástico, que se convierte en un cuadro de costumbres signo de ostentación, pretexto para el coleccionismo y muestra de la sensibilidad artística que el Soberano había cultivado en su reinado en Nápoles como Carlos VII». Así lo mantiene Ángel Peña, profesor de la Universidad Autónoma de Madrid, en su trabajo *El gusto por el belén napolitano en la corte española*, en el que afirma que este tipo de nacimientos suponían para Carlos III un juego palaciego que le habría aportado, además, la forma más efectiva de acercarse a sus nuevos súbditos.

No cuesta, pues, imaginar la fascinación que causarían en ese momento los pesebres napolitanos en el pueblo llano, teniendo en cuenta que su fama se debe a su espectacular escenografía y la profusión de figuras que incluyen, con personajes de gran realismo y expresividad. En estos belenes, la escena del Alumbramiento del Señor se rodea de mercados, pastores, vendedores ambulantes, músicos y danzantes, ofreciendo una gran riqueza iconográfica de

### Los pesebres napolitanos son famosos por su espectacular escenografía y la profusión de figuras que incluyen, con personajes de gran realismo

indudable interés etnológico al conjunto. Además, las figuras, de unos 30 o 35 centímetros de tamaño, permitían su manejo con cierta facilidad. De hecho, eran móviles y estaban fabricadas con un armazón de alambre recubierto de estopa, con las extremidades talladas en madera y la cabeza modelada en terracota. Se completaban con la incrustación de unos ojos de vidrio, ropajes de vistosas telas y accesorios de metal, plata, ébano, hueso, marfil o cera.

Otra de las singularidades de los belenes napolitanos es el paisaje que sirve de fondo a sus escenas. En ellas, la gruta franciscana original se sustituye por templos paganos en ruinas, que se acompañan de casas y otras edificaciones, propuesta que introdujo por primera vez el maestro Giovanni da Nola. A ello se añadía el uso de la luz y sus efectos como novedoso recurso visual.

A finales del siglo XVIII, las regiones de Baviera y Tirol pusieron en marcha acreditadas escuelas de artesanos locales, creadores de un estilo regional de nacimientos confeccionado en madera. Pero sería Múnich, la capital bávara, la que se convertiría en el centro de atracción de un buen número de figurinistas napolitanos contratados para realizar sus trabajos en la Corte. En ese período, cada territorio en el que se desarrolla



el belenismo, ofrece sus particularidades: los pueblos germánicos siguen la tradición de las efigies de madera, mientras que el barro cocido prolifera en los países mediterráneos y sudamericanos.

Pero no todo fue esplendor en la evolución del arte del pesebre, que también tropezó a lo largo de su historia con serias dificultades, sobre todo durante la época de la Revolución francesa. Sin embargo, la afición latente que ya se había arraigado en el pueblo por el belén derivó en que, en el transcurso del siglo XIX, en plena época romántica, se extendiera a los hogares la costumbre de instalar estas escenas, de la mano de obras como la del escultor español Ramón Amadeu.

En 1855 nació la primera asociación belenística del mundo, cuando este movimiento ya se concebía como una interesante expresión plástica. Eso hizo que los estudiosos trataran de conservar las figuras de otros siglos, procurándoles un digno cobijo en espacios dedicados al arte, entre los que destacan el Museo Nacional Bávaro de Múnich; el de Cluny, en París; el Museo das Janelas Verdes, en Lisboa; y el Museo del Salzillo, en Murcia.

**LA VOZ DEL VATICANO** Al margen de la historia de la implantación del belenismo, son muchos los fieles a este Misterio que se preguntan si todas las figuras que se colocan hoy en día en el pesebre reflejan exactamente lo que ocurrió en el Nacimiento del Señor. El Papa Emérito Benedicto XVI aclaró esta incógnita hace un par de años en su libro *La infancia de Jesús*, una obra en la que el Pontífice tenía la intención de demostrar que los relatos bíblicos sobre la Navidad son historias reales, aunque esta finalmente se hiciera mundialmente famosa al recordar que nunca hubo animales en el belén.

Según Benedicto XVI, «el nacimiento hace pensar en ellos, pues es allí donde comen», pero en el relato de Lucas y Mateo sobre la llegada del Mesías «no se los menciona». Por ello, explica, «la Iglesia ha leído con toda naturalidad la escena sobre el trasfondo de Isaías 1,3 y, de esta forma, llegaron al portal el buey y el asno». La tradición belenista recuerda, además, que fue San Francisco de Asís quien recuperó a estos personajes y es que gran parte de las recreaciones del Nacimiento del Señor vienen de los evangelios apócrifos, porque lo que intentan es reflejar un lugar y una situación relacionada con la vida de Jesús.

En el caso de los Reyes Magos, el Papa Emérito manifiesta una vez más que la tradición se ha encargado de enriquecer a estas figuras ya que, según los textos sagrados de Mateo, las personas que iban a adorar al Redentor eran magos de Oriente, aunque en el Salmo 72 y en el libro del profeta Isaías en el Antiguo Testamento se menciona «a unos soberanos llegados de Oriente y que le traían regalos».

Benedicto XVI apunta, finalmente, que «los hombres de los que habla Mateo no eran únicamente astrónomos, sino sabios, en representación del dinamismo inherente a las religiones de ir más allá de sí mismas en la búsqueda del Dios verdadero».

Región oriental de  
la cordillera de  
Brooks. Refugio  
Nacional de la  
Fauna y la Flora del  
Ártico. Alaska  
(EEUU). 2009.  
© Sebastião  
Salgado  
/Amazonas  
Images/Contacto.

EXPOSICIÓN



santiago  
ibáñez  
texto

sebastião  
salgado  
fotos

En la región del Alto Xingú, en el Estado brasileño de Mato Grosso, un grupo de waurás pescan en el lago Piyulaga, cerca de su aldea. La población de la cuenca del Alto Xingú presenta una gran diversidad étnica. Brasil. 2005. © Sebastião Salgado/Amazonas Images/Contacto.



Sebastião Salgado (Aimorés, 1944). Considerado una estrella de la magnitud de Robert Capa, David Seymour (conocido con el seudónimo de *Chim*), o Henri Cartier-Bresson, hace que su influencia en el fotoperiodismo y su función como modelo le sitúen como la cámara actual más importante. De hecho, se considera que es una especie de Cartier-Bresson de fines del siglo XX, pero mientras en Cartier se impone el intenso cálculo del constructivismo, Salgado persigue las emociones.

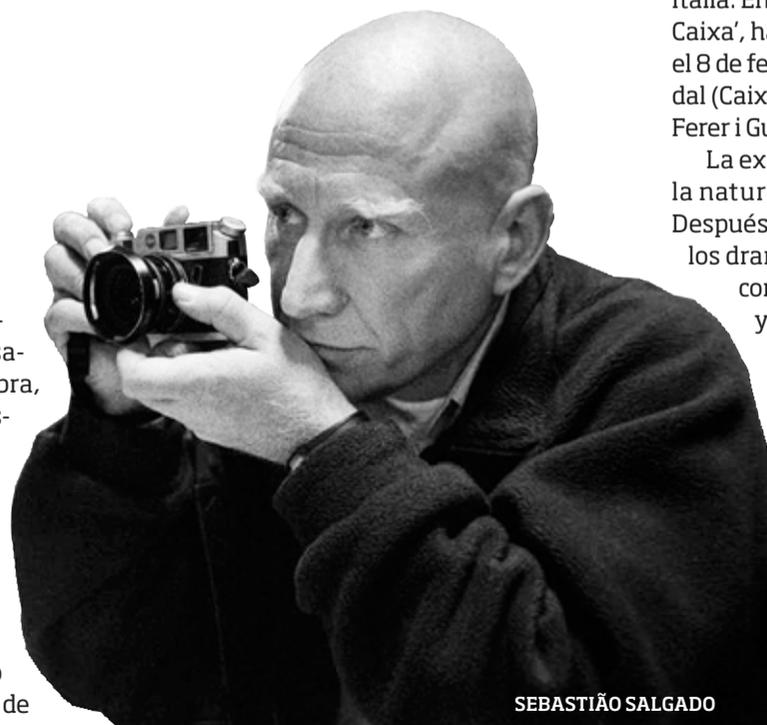
En el trabajo de este brasileño, alabado aunque también cuestionado, hay algo indiscutible: el ser vivo es el corazón de sus imágenes, aunque se trate de la garra de una iguana, incluida en la muestra. Y es que este artista, Premio Príncipe de Asturias de las Artes 1998, lleva la sensibilidad a cuestas y se instala, irremisiblemente, en el objetivo de su cámara. Él no es un profesional que capta con urgencia detalles desde un helicóptero para pasar rápidamente al siguiente proyecto. Su manera de entender el oficio requiere mucho tiempo porque lo que pretende, por encima de todo, es contar historias. Sus series, recogidas en decenas de países, necesitan años de producción. «Recuerdo que cuando realicé las fotografías del túnel para *Workers*, me acompañaba alguien de la empresa de construcción británica. Tras pasar dos días conmigo me dijo: Sebastião, verte trabajar es como contemplar cómo crece la hierba», comenta el artista.

Ahora, desde el pasado 23 de octubre, CaixaForum Barcelona presenta *Génesis*, el último proyecto de este fotógrafo que, durante ocho

# SEBASTIÃO SALGADO, EL EXPLORADOR DE LA BELLEZA

CAIXAFORUM BARCELONA PRESENTA 'GÉNESIS', EL ÚLTIMO PROYECTO DEL ARTISTA BRASILEÑO CONSIDERADO EL FOTOGRAFO MÁS IMPORTANTE DEL MUNDO. LA EXPOSICIÓN ES UN MOSAICO INCREÍBLE DONDE LA NATURALEZA SE EXHIBE EN TODA SU GRANDEZA.

Sus imágenes invitan a reflexionar sobre la responsabilidad de la belleza. Su obra, no obstante, no sería la misma sin el apoyo de Léila Deluiz Wanick, su mujer. Ella, además de acompañarle en sus viajes y de animarle a afrontar cada nuevo proyecto, diseña los catálogos y dirige el montaje de todas las exposiciones. El agua, el fuego, la luz y la tierra son los cuatro elementos que se multiplican hasta el infinito en las fotografías mundialmente aplaudidas de



SEBASTIÃO SALGADO

años, ha explorado la belleza de la naturaleza de todo el mundo. El año pasado, la muestra comenzó una gira mundial que se inició en Brasil, para continuar por El Reino Unido, Canadá, Francia e Italia. En España, de la mano de la Obra Social 'la Caixa', ha pasado por Madrid y Tenerife; y hasta el 8 de febrero puede admirarse en la Ciudad Condal (CaixaForum Barcelona, avenida de Francesc Ferrer i Guàrdia, 6-8).

La exposición es un mosaico increíble donde la naturaleza se exhibe en toda su grandeza. Después de casi tres décadas de reflexión sobre los dramas y tragedias de la humanidad, el reconocido artista empezó en 2004 este proyecto, centrado en las posibilidades que ofrece el planeta «Una oda visual a la majestuosidad y fragilidad de la Tierra; una advertencia de todo lo que corremos el riesgo de perder», según sus propias palabras.

*Génesis* empezó a gestarse en las islas Galápagos. Desde entonces y hasta 2012, Salgado realizó un total de 32 viajes para llevar a cabo este recorrido por el mundo virgen, con paradas en la Antártida, Madagascar, Botsuana, el parque de Virunga en la triple frontera



A lo largo de ocho años, en 32 viajes a lugares remotos de todo el planeta, Salgado ha localizado paisajes terrestres y marítimos, ecosistemas y comunidades humanas que se han mantenido intactas.

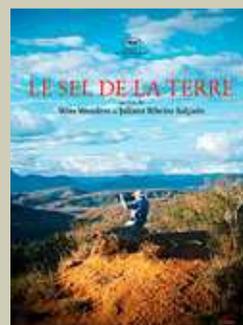


entre Congo, Ruanda y Uganda, Alaska, la meseta de Colorado en Estados Unidos, Siberia y la selva del Amazonas, entre otras. La muestra, tan sobria como elegante, está integrada por 245 fotografías en blanco y negro, con paisajes, animales y personas que han sido capaces de escapar de la influencia del mundo moderno en regiones polares, bosques y sabanas tropicales, desiertos abrasadores, montañas vigiladas por glaciares e islas solitarias. «Por hacer nuestras sociedades actuales nos hemos cargado el planeta», explica el fotógrafo, mientras asegura que, pese a todo, «el 46 por ciento de la Tierra sigue siendo como el día del Génesis, porque ha esquivado al hombre y sigue albergando amplias y remotas regiones donde reina la naturaleza».

Salgado, después de sus eventos sobre temas globales como *Trabajadores* y *Éxodos*, en los que trató la condición humana, pasea por las ciudades del mundo esta propuesta en la que se descubre como un firme defensor de la naturaleza vegetal y animal. «La gran mentira que nos han vendido es que el hombre es el único ser racional» explica

## 'LA SAL DE LA TIERRA'

CaixaForum Barcelona proyectará el 23 de enero la película *La sal de la tierra*, galardonada con el Premio del Público en el último Festival Internacional de Cine de San Sebastián. El documental, impecable y dinámico, es Sebastião Salgado en estado puro. El artista brasileño habla de sus primeros años viviendo en un territorio árido que consiguió, con tiempo y obstinación, convertirlo en el vergel que antaño era; de su conciencia social y de sus fotografías que recogen, sobre todo, paisajes humanos de una enorme dignidad, sean trabajadores que desguazan las ballenas varadas en la Costa de los Esqueletos de Namibia o los rostros de la hambruna que sacude a África Oriental. Y, al mismo tiempo, el protagonista baja a su propia tierra y habla con su hijo, codirector y coguionista del filme, Juliano Ribeiro Salgado, al que pide disculpas por no haberle dedicado todo el tiempo necesario.



mientras dirige su atención hacia algunos animales que han sido captados por el objetivo de su cámara, como una ballena austral sobresaliendo del agua en la Patagonia argentina, cuya especie se ha reducido de 300.000 a 1.500 ejemplares: «Son tan curiosas, pese a sus 40 toneladas de peso y siete metros de longitud, que contemplar sus saltos resulta mágico»; cerca hay una cría de foca elefante que flirtea sin pudor con la cámara y una tortuga de Galápagos que arrastra 250 kilos de peso y que tal vez vio Darwin en sus viajes porque estos ejemplares viven varios siglos. «Era mi primer animal. Intenté retratarla, pero se giró y se marchó dándome la espalda. Me arrodillé y ella se detuvo. Apoyé los codos para ponerme a su altura; entonces se volvió de nuevo y comenzó a caminar hacia mí, clavando sus ojos en los míos. Entendí que tenía que respetar su personalidad y su territorio si quería fotografiarla», recuerda el brasileño. También llama la atención la imagen de un gorila de Ruanda. «No hay que mirarlo a los ojos porque lo entiende como un desafío. Llevaba una Pentax con lente plana, se puso delante, como si estuviera ante un espejo. Descubrió su imagen y repitió una y otra vez el gesto de llevarse el dedo a la boca», explica Salgado dirigiendo uno de sus dedos a los labios.

**TRIBUS PERDIDAS** En *Génesis*, hay un apartado especial para las tribus perdidas, casi todas en el Amazonas. Es el caso de los yali, donde los varones cubren sus penes con kotekas realizadas de calabazas, que utilizan también para guardar el tabaco. Impresionante por su belleza absoluta resulta la instantánea en la que 10 mujeres de esta tribu embadurnan su cuerpo con una pasta de color rojo intenso hecha con semillas de anato machacadas, a la que llaman urucum.

No obstante, los temas de este fotógrafo suelen poner en conflicto a ciertos observadores. «A veces la gente no acaba de entender por qué he trabajado tanto sobre la hambruna en África y la pobreza en América Latina, pero era lo que tenía en mente. No me imponía en sus vidas, sino que era lo que yo estaba sintiendo», remarca Salgado.

Habitualmente, las mujeres de la aldea Zo'é de Towari Ypy utilizan la fruta roja de la bija (bixa orellana) para colorear sus cuerpos. Pará (Brasil). Marzo y abril de 2009. © Sebastião Salgado / Amazonas Images/Contacto



Se entiende mejor su postura cuando explica que convertirse en fotógrafo social y documental fue una evolución natural en él, porque en Brasil estaba, junto a la que se convirtió en su mujer, muy involucrado en temas de derechos humanos en una época de militancia política.

**CREADORES VISUALES** La Obra Social 'la Caixa', dentro de su programación cultural, presta una atención preferente a las manifestaciones artísticas de los siglos XX y XXI. A través de sus exposiciones sobre cine y fotografía, quiere mostrar la influencia de las imágenes en la sensibilidad contemporánea y destacar el papel de los grandes creadores visuales en su forma de ver el mundo.

La historia de Sebastião Salgado no puede ser más singular. Licenciado en Economía, dio un salto vocacional a los 40 años y se ha convertido en una de las grandes figuras en la fotografía documental.

Nació en 1944, en la pequeña localidad brasileña de Minas Gerais. Junto con su esposa se trasladó a São Paulo para estudiar Financiación de Empresas. En 1969 cambiaron de nuevo de residencia y se instalaron en París para conseguir la licenciatura, y Lélia se matriculó en Arquitectura.

Ella compró una cámara para captar imágenes de edificios. Él, por primera vez, miró a través de la lente y, a partir de ese momento, la fotografía comenzó a irrumpir en su vida.

EN LA OBRA DE ESTE  
BRASILEÑO, EL SER VIVO ES EL  
CORAZÓN DE SUS IMÁGENES,  
AUNQUE SE TRATE DE LA  
GARRA DE UNA IGUANA

'GÉNESIS' ALCANZA  
CONNOTACIONES CASI BÍBLICAS A  
TRAVÉS DEL HOMBRE QUE DEJÓ  
SU PROFESIÓN DE ECONOMISTA  
POR LA FOTOGRAFÍA

En 1971 se mudaron a Londres donde Sebastião trabajó como economista en la International Coffee Organization y comenzó a viajar al continente africano en comisiones para el Banco Mundial. Ahí se esforzó en sus primeros trabajos fotográficos que fueron la razón para sustituir, definitivamente, las finanzas por la cámara.

Inicialmente, colaboró con la agencia Sygma (1974) con imágenes hechas en Portugal, Mozambique y Angola. Un año después, ingresó en el gru-

po Gamma con proyectos fotográficos en Latinoamérica, África y Europa. En 1979 ya era parte de la legendaria Magnum Photos. Finalmente, en 1994, fundó su propia agencia de imagen Amazonas, posiblemente la más pequeña del mundo, dedicada exclusivamente a distribuir sus fotos.

Fred Ritchin, editor de imagen de *New York Times Magazine* recuerda la siguiente anécdota de la década de los 70:

Salgado le envió una caja con fotografías desde París y Ritchin las mostró por toda la ciudad de New York a profesionales de la edición. Estaba impresionado por las imágenes de personas muriendo de hambre y por su extraordinaria postura ante la adversidad. Los editores calificaron las imágenes como demasiado perturbadoras para los lectores estadounidenses y no las publicaron en las revistas, pero el público europeo fue más receptivo.

El resultado de *Génesis* es tremendamente ambicioso. Su tono épico alcanza connotaciones casi bíblicas a través del talento y la maestría de un hombre que aparcó definitivamente su brillante carrera como economista para dedicarse en cuerpo y alma a la fotografía, y cuyo primer trabajo recibió una compleja mezcla de reacciones. La referencia de Ritchin es una prueba de la conmoción que provocaron las instantáneas de una África hambrienta y empobrecida, pero digna y sorprendentemente hermosa.

PODEMOS

# ENTRE LA REALIDAD Y EL DESEO

**LA IRRUPCIÓN DEL PARTIDO QUE LIDERA PABLO IGLESIAS EN EL PANORAMA POLÍTICO NACIONAL HA AGITADO EL 'ESTABLISHMENT' PATRIO A TRAVÉS DE UN DISCURSO QUE APELA DE UNA MANERA MUY POTENTE A LA JUSTICIA SOCIAL.**

**HASTIADOS DE UNA LARGA CRISIS ECONÓMICA Y UNAS INSTITUCIONES QUE PIERDEN CREDIBILIDAD, EL MENSAJE, EN OCASIONES POPULISTA, DE ESTA FORMACIÓN, CALA HONDO A TRAVÉS DE UN ÓPTIMO MANEJO DE LOS MEDIOS DE COMUNICACIÓN Y LAS REDES SOCIALES. EN APENAS UN AÑO SE HAN**

maría albilla  
texto

ion  
echebeste  
ilustración

**SITUADO EN UNA POSICIÓN DESTACADA EN LA LÍNEA DE SALIDA PARA LA PUGNA POR LA PRESIDENCIA DEL EJECUTIVO. POR EL MOMENTO, PARECE QUE**

**PARTEN CON VENTAJA, LA QUE LES DAN LAS ENCUESTAS, PERO QUEDAN 12 MESES EN LOS QUE TENDRÁN QUE CONCRETAR SUS PROPUESTAS PARA SER UNA OPCIÓN REAL DE GOBIERNO O DE OPOSICIÓN.**

**P**odemos se ha colado como un ciclón en el panorama político nacional. En apenas un año ha subido peldaños en la escala de poder removiendo los cimientos del bipartidismo, acomodado desde hace décadas en España, y con la Presidencia del Gobierno, en juego en noviembre de 2015, en el punto de mira. El excelente manejo de los medios de comunicación y un mensaje de izquierdas radicalizado en ocasiones y más suavizado en otras, han sido sus principales

bazas, las mismas que ahora se pueden tornar en su contra una vez que el juego ha empezado. Nada importa cuando tampoco hay nada que perder y el contador está a cero, pero los resultados en las encuestas, que les colocan como primera fuerza política después tras las elecciones generales (lograría el 28,3 por ciento de los votos, cuatro veces más que en las europeas, por delante del 26,3 por ciento del PP y el 20 por ciento del PSOE, según Sigma II) y como primeros en intención de voto (el 17 por ciento medido en intención de voto directo por encima del PSOE, 14,3 por ciento, y el PP, 11,7, según el CIS) lleva a que el juego se intensifique sobre el tablero tanto por su parte como por la de los rivales.

El meteórico ascenso de la formación que lidera Pablo Iglesias tiene apenas 11 meses de recorrido y su germen no llega mucho más atrás. El escenario de su nacimiento fueron las aulas del Campus de

Somosaguas de la Facultad de Ciencias Políticas de la Universidad Complutense de Madrid en el curso 2009-2010 y el objetivo estaba lejos de ser el que han logrado hoy. «Entonces no pensábamos en crear un partido, pero queríamos intervenir en la batalla discursiva para darle otra interpretación a lo que estaba pasando», explicaba hace unas semanas Íñigo Errejón, fundador del partido que en la actualidad ocupa la Secretaría Política del Consejo de Coordinación. Ahora están en el fragor de la batalla y, poco a poco, se va accediendo a las entrañas de su ideología y sus planteamientos, centrados en lanzar mensajes «amenos y profesionales», absolutamente deseables para todos y demagógicos para otros tantos, pero, en principio, y a la espera de que concreten su programa para los comicios, poco factibles en cuanto a su ejecución real en el marco político y jurídico actual.



Si hay algo que destaca del secretario general de la formación es su capacidad de comunicar y el óptimo manejo de las redes sociales. Pasar de 50.000 a 300.000 seguidores en apenas unas semanas solo puede producirse a través de mensajes muy estructurados que fomenten la interacción con las 15 personas que se dedicaban a tuitear y postear los mensajes de Iglesias.

Bajo la imagen de transparencia que le aporta ir siempre ataviado con camisa blanca y la de proletario que proyectan los puños remangados, hay un excelente comunicador con un discurso trabajado y preparado «para la gente, no para la izquierda». Decir lo que todos quieren oír, lo que necesitan oír, les dio cinco escaños en el Parlamento Europeo la primera vez que se presentaban a las urnas, una nada desdeñable cifra de 1.245.948 papeletas. Para convencerlos: «Mi presencia en los medios de masas, las cosas que digo, cómo las digo, son muchísimas horas de trabajo con compañeros pensadas para ver cómo movernos en un terreno absolutamente hostil», reconocía Iglesias cuyos *pinitos* como comunicador en la universidad llevaron a que en noviembre de 2010 naciera La Tuerka, un espacio que se emitía en la cadena local madrileña Tele K con el que «queríamos intervenir en la batalla discursiva para darle otra interpretación a lo que estaba pasando», explicaba Errejón.

## CONCRETAR SUS PROPUESTAS PARA QUE PASEN DE LO IDÍLICO A LO REAL ES SU RETO DE CARA A LAS ELECCIONES GENERALES

De aquí, surgió la productora Con Mano Izquierda (CMI), la misma que ha supuesto el primer quebradero de cabeza para Iglesias, ya que hace unas semanas se vio salpicado por el primer escándalo que le afectaba al publicarse que no cumplía con los requisitos tributarios que le correspondían, ya que ofrecía sus servicios como una empresa cuando,

en realidad, su estatus jurídico era el de una asociación cultural sin ánimo de lucro. Hace solo unos días, el dueño de Canal 33, Enrique Riobóo, también acusó a Iglesias de pedirle ciertos pagos *en negro*, concretamente, 1.500 euros al mes, y aseguró que puede «demostrarlo».

**ESTRATEGIA** «Podemos me parece un partido excepcional en el uso de la comunicación política. Además, su líder combina una excelente formación sociológica y politológica (fondo) con un buen discurso político (forma),

una estética diferente (aspecto informal), una oratoria bien entrenada y un relato muy nítido: los de abajo frente a los de arriba, un concepto de lucha de clases muy clásico que simplifica demasiado la realidad y juega con peligrosos blancos y negros. Unos blancos y unos negros que el mundo real no suele tener, ya que la política se mueve en escalas de grises, no en monocolors. El problema es ver cómo a partir de ahora definen quienes están arriba y quienes están abajo». Así se expresa sobre la



## EN CLAVE ECONÓMICA

Podemos presentó el pasado día 27 de noviembre un documento de 60 páginas elaborado por los economistas Juan Torres y Vicenç Navarro con los fundamentos de lo que en un futuro podría ser su programa electoral.

Uno de los puntos más llamativos es la retirada de su *medida estrella*. Ya no habrá renta universal, solo «una ayuda para todas aquellas personas que no tengan ingresos». «Es que lo contrario sería un desincentivo total para el trabajo y la cualificación. Este tipo de medidas deben estar muy medidas y controladas y no sirven para períodos indefinidos de tiempo», concreta Javier Morillas, catedrático de Ciencias Económicas de la Universidad CEU San Pablo.

La reducción de la jornada laboral a 35 horas semanales no es algo nuevo. Morillas explica que se implantó hace unos años en Francia y «no ha supuesto reparto de empleo y sí mayor dificultad para el mercado, por lo que se está intentando eliminar. También en lo laboral plantearon la jubilación a los 60 años, punto rectificado y ampliado hasta los 65, «lo que va en contra de lo que es la evolución de la sociedad y la esperanza de vida», concreta el economista. Además, habría que hablar del coste de las pensiones, ya de por sí muy caro para el Estado, y de la tardía incorporación de los jóvenes al mercado laboral, lo que juega en contra de esta medida.

Subir el salario mínimo es otra de sus ideas. «¿Pero quién va a contratar y subir salarios si se frena la inversión y la producción?», comenta Morillas. «Lo que proponen es como cuando en la antigua Roma se repartía pan y se les daba circo, pero el sistema llevaría al colapso», añade.

En cuanto a la reestructuración de la deuda es importante destacar que se puede llevar a cabo. De hecho, a ello se dedican en parte el Fondo Monetario Internacional y el Banco Central Europeo, pero a ello deben querer acceder los prestatarios «y demostrar que tienes capacidad para devolverlo. Aquí entra en juego la credibilidad del programa que mantengas», apostilla el catedrático de Economía.

La creación de una banca pública o el acceso al crédito a través del ICO como un derecho son otras propuestas de la formación que, en su conjunto, cosecharon las críticas del resto de los partidos políticos que lo calificaron con términos como «utópico», «irrealizable», «populista y de corte chavista», o, incluso, «poco serio».



irrupción de Podemos en el panorama mediático, primero, y político, después, el presidente de la Asociación de Comunicación Política, David Redoli.

Precisamente, dar forma al discurso necesario, no al deseado, es uno de los escollos con los que este joven partido se encuentra ahora. En aquellas arengas libres y sin tapujos se dejaban ver su influencias políticas más radicales, aquellas que los fundadores marmaron en su infancia, incubaron en la universidad y proyectaron como pilares fundamentales del partido convirtiéndolas en dinamita. Pero varios ejemplos demuestran que el ahora es tiempo de cautela y, por eso, Iglesias ha minimizado su presencia en los platós que le encumbraron o ha suavizado su discurso en cuanto a ideas que no cuajan en la sociedad. También lo ha hecho Juan Carlos Monedero, dirigente de la Secretaría de Proceso Constituyente y Programa, fundador de Podemos y absolutamente ligado con el régimen bolivariano de Venezuela como asesor de Hugo Chávez.

Los viajes que realizaron Iglesias, Errejón y Pablo Bustinduy a América Latina, que dejaron patente la estrecha relación del partido con los gobiernos populistas como los de Ecuador o Bolivia y palabras manifiestas como las del secretario general reconociendo «emocionarse al ver vídeos del comandante», en referencia a Chávez, han quedado en la cámara, ya que este tipo de revoluciones no cala en España. También se silencian sus relaciones políticas con el Gobierno de Irán y se destierran las afirmaciones de Iglesias sobre la salida de la cárcel de los presos de ETA, a pesar de que no se han depuesto aún las armas.

«Podemos es una difusa promesa de que devolverán al país esa confianza perdida», matiza Redoli, si bien califica a los fundadores de esta marca como «una miscelánea muy difusa desde el punto de vista ideológico», añade antes de recordar cómo Iglesias aplaudió con fervor al Papa Francisco en su visita al Parlamento Europeo cuando Bergoglio defendió los

derechos humanos y sociales como base de la dignidad, «algo que abraza Podemos».

Pero la formación no deja de demostrar tibieza a la hora de la verdad. En primer lugar porque se han achantado en la segunda cita electoral a la que

### LA FALTA DE CONFIANZA EN LAS INSTITUCIONES HA SIDO EL CALDO EN EL QUE SE HA COCIDO LA IRUPCIÓN DE PODEMOS

podrían presentarse, es decir, no acudirán al menos bajo su marca a las municipales de mayo. Si no tener pasado es una ventaja en ciertos casos, en esta ocasión les hace resbalar, pues su falta de

estructura les lastra para encontrar en su filas a líderes locales capaces de ocupar las actas de concejales evitando que sus listas se conviertan en un *coladero* de nuevos cargos que les puedan debilitar de cara a la Moncloa.

Otro punto de flaqueza demostrada ha sido su renuncia a la renta básica que prometieron a los ciudadanos «por el mero hecho de serlo». Algo que se suponía inviable desde el mismo momento de su planteamiento. *En el país de Podemos* es un análisis de José Moisés Martín Carretero, economista y miembro de Economistas Frente a la Crisis en el que explica lo que supondría una medida alventada como esta. Tomando como referencia el programa de las europeas, asegura que, pese a que habría que contar con ciertas especificaciones, «si la renta ciudadana es adicional a otras rentas y universal para mayores de 16 años, su coste total sería de 303.000 millones de euros, el 30 por ciento del Producto Interior Bruto (PIB). Suponiendo que se deducen de esa cantidad las cifras destinadas a otras transferencias sociales, fundamentalmente pensiones y prestaciones por desempleo, la cifra sería de un 19 por ciento adicional del PIB, a todas luces inasumible», puntualiza. Conclusión: iniciativa retirada de la *hoja de ruta*.

**MOVIMIENTOS TECTÓNICOS** «Lo paradójico de la forma de hacer política de Podemos es que, por un lado, genera aún más desafección pero, a la vez, activa políticamente a amplias capas de ciudadanos. Proponen un nuevo escenario y *romper el candado* que ha impuesto la Consti-



**PABLO IGLESIAS**

**SECRETARIO GENERAL**

Es el llamado *macho alfa* de Podemos y, sin duda, su *alma mater*. Su excelente capacidad para la oratoria ha sido uno de los éxitos de la formación. De arraigada cultura de izquierdas, dio sus primeros pasos en la política en la Unión de Juventudes Comunistas de España, hoy es profesor de Ciencias Políticas en la Universidad Complutense y ha sabido beber del movimiento indignado del 15-M para materializar un proyecto político que ha supuesto toda una revolución.



**ÍÑIGO ERREJÓN**

**SECRETARÍA POLÍTICA**

Tiene 30 años y es uno de los cerebros de la formación. De hecho, es el auténtico estratega de Podemos. Su currículum se podría llenar de puntos destacables, pero lo ha manchado con una polémica beca concedida a *dedo* por el profesor de Economía Política de la Universidad de Málaga Alberto Montero, una plaza de investigador que se iba a convocar a razón de 1.825 euros mensuales y 40 horas de trabajo con las que pudo no cumplir. Por el momento, le han suspendido de empleo y sueldo.



**J. C. MONEDERO**

**SECRETARÍA DE PROGRAMA**

La trayectoria política y profesional de Monedero está estrechamente vinculada a la izquierda. De hecho, entre 2005 y 2010 fue asesor de Hugo Chávez y en numerosas ocasiones ha defendido los postulados del chavismo y el socialismo del siglo XXI. Ha sido observador internacional en elecciones en Venezuela, México y Colombia. En España, ha trabajado como asesor político para Gaspar Llamazares en su etapa de coordinador general en Izquierda Unida. Es profesor en la Autónoma.



**CAROLINA BESCANSA**

**SCRT. ANÁLISIS POLÍTICO**

Bescansa es profesora de Metodología en la Complutense y, por tanto, colega de Iglesias, con el que trabaja desde hace años. Se la ha visto en distintos actos de campaña con su hija en brazos y tiene un perfil más moderado que sus compañeros de partido, sobre todo Monedero, al menos de cara a la galería. Su primer *gran papel* fue el de presentar junto a Iglesias los 15.000 avales que habían recopilado para acudir a las elecciones europeas celebradas el pasado mes de mayo.

tución de 1978, pero no dejan claro cuál es ese nuevo escenario de realidades, no de deseos», matiza el experto en comunicación política, quien aclara que el relato político que hace Podemos se basa en marcos como el pesimismo, la descalificación de los adversarios y los juegos de palabras. «Es decir, es un discurso muy emocional, porque alimenta la desconfianza que ya hay en España hacia las instituciones tradicionales, generaliza la sospecha y la desafección sobre los dirigentes políticos de los partidos mayoritarios y mezcla conceptos politológicos y metáforas de gran potencia comunicativa (casta, régimen, *democradura*, *dictablanda*, *candado*...). Está claro que España no es un desastre absoluto. De hecho, de los casi 200 países que la ONU tiene reconocidos en todo el mundo, seguimos estando en el grupo de los 25 primeros en casi todos los indicadores de desarrollo y bienestar. No ha ocurrido ningún cataclismo, por lo tanto, a pesar de que la tendencia económica y social es mala y el deterioro es evidente».

Eso sí, carecer de antecedentes, más allá de la proclamada ideología basada en el chavismo, el marxismo, la demagogia o el populismo, todos ellos conceptos repetidos cientos de veces y puestos en evidencia como ingredientes de su discurso, ha conseguido provocar movimientos en las placas tectónicas del sistema de formaciones nacionales tradicionales. «Creo que lo que propicia Podemos es el replanteamiento del sistema de partidos, de nuestra Ley Electoral y del alcance de las costuras de la propia Constitución de 1978. El problema estriba en que es muy difícil que los partidos tradicionales puedan adoptar rápidamente las flexibles lógicas de funcionamiento de un partido como Po-

demós, apenas implantado aún territorialmente y sin ninguna experiencia de gobierno. La ventaja, en este sentido, con la que juegan es enorme», enfatiza Redoli, si bien esa misma inercia de crecimiento sin tener aún sedes ni líderes locales solo llevan a confusiones en la *cuadratura de los círculos* ciudadanos en los que se organizan.

Pero, ¿qué lleva a la ciudadanía a abrazar las opciones que predica Podemos? Una larga crisis económica que ha sacudido a la clase media, que mantiene sin trabajo a 5.427.000 personas, según la EPA del tercer trimestre de 2014, que ha promulgado recortes en los pilares básicos del Estado de Bienestar y escandaliza a los ciudadanos con casos de corrupción diseminados por toda la geografía del país, entre otros, son condicionantes que se pueden aunar en la falta de confianza en las instituciones.

**CLAVE DE FUTURO** «No creo que el problema sea que España esté anclada en un modelo político diseñado en la Transición. El problema es cuando los ciudadanos percibimos que las instituciones no tienen un buen rendimiento. Cuando no experimentamos una buena provisión de bienes y servicios públicos por parte del Estado, ni una gestión eficaz y eficiente por parte de sus administraciones, en esencia, ocurre lo mismo que le sucedería a cualquier organización o persona que no cumpla con las expectativas generadas por ella: pierde confianza, pierde fiabilidad, prestigio, reputación. Pues bien, eso es, exactamente, lo que ha pasado con nuestro espacio público, o, más bien, con nuestros poderes públicos: han perdido confianza, fiabilidad, prestigio. Han perdido reputación», pun-

tualiza el presidente de la ACP. Ahora bien, aclara, lo que haya de verdadero o falso en Podemos se verá en su programa electoral y cuando gobiernen o sean oposición. «Ahí comprobaremos la madera real que hay detrás de las personas que lo componen». Porque en torno a este aspecto se ha instalado otra de las polémicas del grupo. Predican ser una formación abierta en la que todos sus miembros tienen voz y voto, pero Iglesias demostró que esta teoría hace aguas desde el momento que su colega y quien le disputaba la cabeza del partido, Pablo Echenique, quedó fuera de la Ejecutiva.

La lid entre las formaciones nacionales no será en la cancha, será en las urnas, y Redoli lo tiene claro. La renovación vendrá de la mano del partido que solucione esta radiografía: España, de acuerdo a las estadísticas de la OCDE y de la Comisión Europea se está convirtiendo en un país de tremendas desigualdades sociales. Un caldo de cultivo fabuloso para movimientos como este. O los grandes partidos buscan soluciones, reales y percibidas, para redistribuir mejor las rentas, para robustecer y reforzar la clase media y para reducir los crecientes niveles de desigualdad social, o será difícil que puedan desmontar el emocionalmente sólido discurso de los líderes de Podemos.

Los escándalos que, a pesar de no tener apenas historia, salpican últimamente a Iglesias y Errejón, la moderación de su discurso ante un electorado enfadado que pide un revulsivo a lo que ya conoce y las medias tintas en las medidas económicas y políticas que tomaron por bandera y que se han ido desinflando simplemente con una aplicación teórica a la realidad pueden llevar a que el fenómeno político de la primavera se deshinché.

&gt;ENTREVISTA

**JORGE ZEPEDA** periodista y escritormaría albilla  
textoelena  
buenavista  
fotos

## «LA CORRUPCIÓN NO VA EN EL ADN SINO EN LA IMPUNIDAD CON LA QUE SE LLEVA A CABO»

¿Qué puede surgir mezclando la abrumadora belleza de una mujer, redes de explotación sexual, corrupción y un trío de investigadores al estilo de Kurt Wallander? Sin duda, una intrépida historia que ahonda en lo más profundo del ser humano para sacar a la luz dramas como el estado de esclavitud en el que viven las mujeres que se ven inmersas en la trata de personas. Valiéndose de las historias y los escenarios que, como periodista, ha ido conociendo a lo largo de su carrera, el mexicano **JORGE ZEPEDA** (Mazatlán, 1952) teje en 'Milena o el fémur más bello del mundo' un entramado en el que una joven croata secuestrada para ser prostituida en Marbella lucha para salir de un mundo cruel en el que se vengará por tantas noches de tortura.

**A través de Milena, la protagonista de su último libro, habla de la belleza como una condena en un mundo en el que, sin embargo, se ensalza esta condición por encima de otras.**

La vida nos sorprende siempre con ironías, con paradojas... y en este caso es una muy cruel. Milena, la protagonista, tiene una belleza arrebatadora, de esas que quitan la respiración a hombres y mujeres y justamente este don representó para ella la causa de la tragedia de la que fue víctima. Llamó la atención de las redes de trata de personas y fue secuestrada para ejercer la prostitución.

**Me viene a la cabeza como ejemplo de esta condena el asesinato recientemente de Miss Honduras.**

Sí, responde a la misma paradoja. No significa siempre que un don lleve aparejada su tragedia. El don de la belleza suele ser una ventaja en la vida, más con el aprecio que tiene la sociedad por este rasgo.

**¿Ha tenido alguna musa en la que inspirar la historia de Milena?**

En realidad, Milena es el cruce de muchas personas, aunque una vez vi a una

mujer venezolana en una casa de acogida que estaba absolutamente golpeada y muy lastimada y desde ese momento me pareció la mujer más bella que yo había visto hasta ese momento. Entonces ya me vino a la cabeza la reflexión sobre lo paradójico de la vida. Si esa mujer hubiera sido fea, seguro que habría vivido más feliz en la ciudad de la que salió. Milena recupera en parte aquella historia y también otras muchas.

**¿Cómo es posible comprender que un ser humano sea capaz de esclavizar sexualmente a las mujeres en pleno siglo XXI, una época caracterizada por la libertad?**

Es un terrible absurdo porque hacer esto no es solo posible, sino peor aún, es un fenómeno que ha crecido con la globalización. La esclavitud sexual es la forma más atroz de prostitución. Las redes compran a las mujeres como si fueran mercancías y se las van pasando a otros grupos ilegales para acabar siendo explotadas hasta que la mercancía es destruida o pierde su valor. Esto, en efecto, parece una práctica primitiva que la modernización de la sociedad debería haber aniquilado y, sin embargo, la ha promovido. Es el resultado de las mafias internacionales que mercadean con ellas y trascienden de los Estados nacionales para salirse con la suya.

**Y acaban en cárceles de oro, como Marbella.**

Sí, ella es forzada a estar con jeques árabes y mafiosos rusos, políticos encumbrados, obispos o empresarios dedicados al lavado de dinero entre otras cosas... En estos hombres de gran poder encontrará también secretos que serán el instrumento de su liberación y venganza.

**En su anterior novela se centraba en la corrupción circunscrita a su país. ¿Qué tiene España para ser el escenario de esta?**

Yo pretendí que no fuera una historia en estricto senso ni mexicana ni española, pero escojo los escenarios que me son más conocidos desde el punto de vista personal y más afines a mi propósito. Lo queda muy claro es que Milena es una chica croata que es secuestrada cuando quería buscar empleo en Berlín, vendida cerca de la República Checa, luego explotada en el sur de España, pero después llevada a México e incluso termina en Londres... Lo que yo quería es dar cuenta de que este es un fenómeno global, planetario. Por otra parte, una buena porción de la novela transita en España porque Marbella es como Milena, una tierra de enorme belleza que debe su porción de tragedia a ser la guarida de estos mafiosos por su magnífico paisaje y clima. Esta belleza atrae abejas de todos los confines y, en ocasiones, avispas venenosas. Marbella se ha convertido en una especie de Babilonia del Mediterráneo con todo lo bueno y malo que eso representa. La zona franca de Gibraltar está justo al lado y es muy propicia para la circulación del dinero gris.

**Así que ve esta zona más que apta para los delitos VIP.**

Si aunamos la laxitud de las autoridades locales que caracterizó a la época de Jesús Gil y que, de alguna manera, son prácticas que se han extendiendo, lo que ha sucedido es que ahora son prácticas más refinadas, más sofisticadas, pero no han desaparecido en absoluto. De ahí, que se preste a una trama como la de mi libro.

**Hablaba de la libreta negra en la que la protagonista va haciendo una suerte de diario sobre sus clientes. ¿Es también una manera de caricaturizar a los hombres que consumen este tipo de servicios sexuales?**



**«EL SUEÑO DE TODO ESCRITOR ES COMPARTIR SUS DEMONIOS, CREACIONES Y UNIVERSOS CON OTROS QUE LOS HAGAN SUYOS»**

Es su ajuste de cuentas particular pues, efectivamente, recoge los porqué que se dan los hombres para ir y comprar una mujer para un servicio sexual, es decir, la razón que se dan los clientes para justificar su comportamiento. Al ir expresando estas razones, ella las va cuestionando y revelando su artificialidad, como el padre de familia ejemplar que besa a sus hijos y al momento com-

pra una fémica sin importarle cómo llegó allí. Para este sujeto los 100 o los 800 euros que pone en la mesita de noche es una simple transacción económica horizontal ignorando qué ha forzado a esa mujer a compartir ese lecho por un dinero que ni siquiera es para ella.

**¿Es fácil olvidarse de los dramas de otros cuando uno está inmerso en la vorágine de su propio día a día?**

Así es. Más allá de la posición que cada quien tenga de la prostitución o el supuesto derecho que la mujer tiene sobre su cuerpo y a hacer lo quiera profesionalmente con él, estos fenómenos tienen que ver más con la esclavitud que con la prostitución en cuanto a una transacción económica entre adultos. Ese es el ángulo que a

mí me interesa. Que las autoridades vean la trata de personas y las redes que lo manejan no como un capítulo de la prostitución, sino como algo muchísimo más severo que tiene que ver con la compra de seres humanos como si fueran mercancía.

**¿Estamos también ante una novela con mucha psicología?**

Intento indagar en los pliegues del espíritu de Milena, en cómo el ser humano intenta sobrevivir y no ser arrastrado por una situación límite. Esa es la parte que me interesa y que es, además, la parte esperanzadora de la novela porque Milena es, en última instancia, una superviviente. También hay otros ingredientes como sentido del humor, amor, lealtad y sexo más allá de la actividad forzada. Es una historia muy humana.

**¿Cree que el ser humano da lo mejor de sí mismo en estas situaciones límite?**

Las situaciones límite se prestan para las dos cosas, para ver al ser humano absolutamente en sus cumbres y en sus abismos. Sacan lo mejor y lo peor de cada uno.

**¿Qué supone para usted ser el primer mexicano en ganar el Premio Planeta?**

Desde luego ha sido una gran fuente de alegría para mí y algo muy satisfactorio por ser el primer mexicano en ganarlo en las 63 ediciones que tiene el premio. Es también una forma de reivindicar las letras de mi país por esta larguísima omisión y, ya en lo personal, supone un espaldarazo gigante para poder llegar a muchos más lectores. En el fondo este es el sueño de todo escritor, compartir sus demonios, creaciones y universos con otros que los hagan suyos.

**Toma la novela, entendida como género, como un soporte para decir todas aquellas cosas que son impubicables periodísticamente por falta de documentación. ¿Qué papel juegan los medios de comunicación a la hora de sacar a la luz casos de corrupción?**

Son absolutamente fundamentales. En todos los países, y España no es una excepción, el aparato judicial suele ser lento y, en ocasiones, ineficaz. En esta incapacidad de traer a los poderosos a rendir cuentas, la buena prensa y el buen periodista hacen un papel importantísimo, convirtiéndose en fiscales defensores del interés público revelando los trapos sucios de hombres y mujeres en el poder, tanto de la élite empresarial como la administrativa. Me parece muy importante por la connivencia que a veces existe entre el aparato de justicia y el soberano. Dicho todo esto, hay rincones a los que es imposible llegar y, en este sentido, es donde la narrativa puede ser útil. Por ejemplo, decir que cada año de media en España son introducidas en el país entre 30.000 y 40.000 mujeres extranjeras es una estadística que puede ser impactante, pero uno pasa la página del periódico y se mete en otro asunto, mientras que leer el caso de una sola de ellas en una novela como esta, que es fiel a la realidad, nos hace sentir en carne propia lo que puede significar ser secuestrada y obligada a pasar la noche con hombre repugnantes.

**¿Usted como periodista también tiene una libreta negra que tanto vale por aquello que guarda?**

Yo, como periodista, siempre he podido sacar a flote buena parte de las informaciones que he tenido en mis manos, porque siempre he encontrado el formato. Tengo media docena de libros, es-



cribo una columna semanal, dirijo un medio de comunicación digital en México... vías he tenido, pero también es cierto que en mis dos novelas he podido dar cuenta de tramas de las que he sabido en la vida y que, por alguna razón, no son documentables por la falta de fuentes fidedignas bajo los códigos del periodismo, pero me han servido mucho para introducir estas tramas como telón de fondo.

**¿Cree que la autocensura es una práctica habitual tanto en México como en España?**

No siempre ni en todos los casos, pero muchas veces los medios de comunicación tradicionales terminan formando parte del tejido institucional. En efecto, hay un enorme celo en tocar ciertas zonas de la esfera pública por parte de los medios y no siempre un periodista puede decir lo que quisiera dentro de los medios en los que está trabajando.

**¿Considera entonces que el periodismo de denuncia debería ser más arriesgado?**

No se puede ser categórico en este sentido porque absolutamente todos los días vemos muestras de periodismo valiente incluso en los medios institucionales. Siempre vendría bien un clima sin cortapisas más allá de los códigos éticos profesionales para decir las cosas como son. No quiero ignorar los actos de heroísmo que cada quien hace a su manera dentro de su medio.

**Su último proyecto periodístico estuvo encaminado, hace ya cuatro años, al ámbito digital. ¿Está viviendo la prensa una crisis de formato?**

Hace cuatro años terminó mi lapso como director en *El Universal* y entendí que había que apostar por algo nuevo, así que fundamos *sinembargo.mx*, que se ha convertido en el periódico digital de mayor tráfico en el país. Ya somos 40 colegas trabajando ahí y cada vez siento que es más importante por esto de poder decir lo que muchos otros medios más tradicionales no están haciendo en mi país.

**¿Pese a la realidad que vive México, se puede ser independiente?**

Sí. Los medios tradicionales son muy vulnerables económicamente por el precio del papel. Eso les hace menos arriesgados y restan la posibilidad de decir ciertas cosas. Yo siento esa libertad porque el 90 por ciento de mis costes están dirigidos a formar contenidos.

**¿Se considera un valiente?**

A mí me daría rubor asumirlo así considerando los actos de increíble heroísmo que todos los días colegas, paisanos míos, sobre todo de las regiones del interior, las zonas más bravas en las que el Estado mexicano ha reculado y el crimen organizado se ha hecho señor. Aquí operar, hacer periodismo, incluso de la manera más sutil, implica un altísimo riesgo. Yo tengo más visibilidad y eso quiero pensar que me defiende, o al menos eleva la factura política en caso de un atentado. Evidentemente, de vez en cuando recibimos amenazas y también ataques. El medio que dirijo fue atacado hace pocas semanas con un virus informático que nos dejó fuera de línea durante tres días.

**Por cierto, fue jefe de la Reina Letizia en sus primeros pasos como periodista. Además de que trabajaba tanto que firmaba por dos (Letizia Ortiz y Letizia Rocasolano), ¿qué puede contar de ella?**

¡Ya no podría cotizar sus nóminas! Esto fue hace cerca de 20 años y yo la recuerdo con mucho cari-

«EN SUIZA HAN CONVERTIDO EL LAVADO DE DINERO EN ALGO APARENTEMENTE LEGAL. HAY UNA TREMENDA HIPOCRESÍA»

«MÉXICO HA TOCADO UNA COTA INADMISIBLE DE VIOLENCIA BRUTAL Y GRATUITA»

«TODOS LOS PAÍSES, Y ESPAÑA NO ES UNA EXCEPCIÓN, TIENEN APARATOS JUDICIALES QUE SUELEN SER LENTOS Y, EN OCASIONES, INEFICACES»

«LAS SITUACIONES LÍMITE SE PRESTAN PARA VER AL SER HUMANO ABSOLUTAMENTE EN SUS CUMBRES Y EN SUS ABISMOS, SACAN LO MEJOR Y LO PEOR DE CADA UNO»

que nos informan las noticias y aumente el grado de tolerancia para estas perversiones. Entonces, en efecto, corren con más posibilidades de quedar impunes.

**El último caso que ha dado la vuelta al mundo es el de los 43 estudiantes desaparecidos en Iguala, en el estado de Guerrero.**

Uno de los aspectos favorables que ha traído la muerte de estos 43 paisanos míos es que ha provocado un brote de indignación que no habíamos visto en años entre los mexicanos. Hemos tocado una cota inadmisibile de violencia brutal y gratuita. Espero que la comunidad, las autoridades, reciban este mensaje y vean que no podemos seguir así. Necesitamos actuaciones más radicales para imponer un Estado de Derecho en el país.

**Y de nuevo, como telón de fondo, tenemos la corrupción.**

Sí, la corrupción y la impunidad. Es justo la ausencia de un Estado de Derecho la que da la posibilidad de que un poderoso, legal o ilegalmente pase por encima de las normas. No es que los mexicanos seamos más salvajes que los suecos, es un asunto de impunidad.

**Los corruptores fue su primera novela y en ella ya aparecían Los azules como investigadores civiles en su país. ¿Qué sucede con las fuerzas de seguridad allí?**

En mi país sería poco verosímil un policía justiciero o capaz de investigar incluso culpabilizando a sus jefes si así fuera el caso. Este trío que forman Los Azules es mi Wallander.

**Conocedor como es de la realidad de España, ¿cómo ve las tramas con las que aquí desayunamos cada día como materia novelesca? ¿Cuál elegiría para desarrollar? Nóos, Malaya, Púnica, Pokemon, Gürtel...**

¡Aparece una al mes! Aquí el riesgo es, guardando las distancias, el mismo que hablábamos con la violencia en México, el que la tolerancia de la opinión pública con la corrupción se vaya generalizando por la frecuencia de los escándalos. Hay un momento que, al conocer un caso, nos sorprende, pero luego nos vamos acostumbrando hasta que acabamos por darle la espalda al tema. Esto es muy peligroso. En última instancia, todo tiene que ver con el cálculo que hacen quienes los cometen de creer que no habrá castigo para su proceder. No es que los suizos sean mejores. De hecho, han convertido el lavado de dinero en algo aparentemente legal durante décadas. Aquí hay una tremenda hipocresía.

**¿El ser humano tiende a la corrupción por naturaleza o es el poder el que corrompe?**

Es el poder hacerlo lo que corrompe. El ser humano es falible hoy y lo ha sido siempre. No podemos apostar por una moral personal para limpiar la actividad pública. No se trata de distinguir cuál de los candidatos será el Mandela que venga a limpiar el mercado de alimañas porque esto no va a suceder. Se trata de que en el mercado haya muchos ojos y pocas manos sobre la caja. Así todos seremos suecos. Me gustaría remarcar aquí, y es algo que está documentado, que en América Latina hay muchas empresas alemanas, suecas, danesas, etc., que cuando llegan a esta zona comienzan a comportarse igual que otras locales. Corrompen para hacerse con tierras, con inspectores, contratos... Al final esto no va en el adn, sino en la impunidad con la que se lleva a cabo en un estado de derecho.



ño. Era una profesional cabal, muy laboriosa, de buen talante y autoexigente con su trabajo. Además era muy buena compañera. Era muy querida. Seguimos en México, donde la violencia es el pan nuestro de cada día.

**¿Cree que se llega a deshumanizar la violencia y la muerte al ser algo cotidiano entre las noticias?**

Ese es el gran riesgo para la comunidad, que nos anestesemos frente a esa realidad salvaje de la

## LOS DOLOMITAS

## EL GIGANTE DE CORAL



CON UNOS 1.200 KILÓMETROS DE PISTAS, REPARTIDOS A LO LARGO DE 12 VALLES EN LAS REGIONES ITALIANAS DE TRENINO, ALTO ADIGIO Y VÉNETO, ESTA CADENA MONTAÑOSA ES EL MAYOR COMPLEJO DE ESQUÍ DEL MUNDO. TODO UN PARAÍSO PARA LOS AMANTES DE LOS DEPORTES DE INVIERNO QUE HACE MILLONES DE AÑOS FUE UN INMENSO ARRECIFE CORALINO EMERGIDO DE LAS PROFUNDIDADES DEL MAR.

maricruz  
sánchez  
texto

Embriagadores en verano, cuando el blanco puro de la nieve que los cubre por completo deja paso a un arcoíris de colores que van desde el rosa pálido del día hasta el azul profundo de la noche, los Dolomitas alcanzan su cénit cada invierno, convirtiéndose en el lugar perfecto para disfrutar de unas vacaciones con el esquí como protagonista. Reconocida por la Unesco en la *World Heritage List* junto a otros 49 enclaves de Italia, esta impresionante cadena montañosa es la cara más amable de los Alpes: una magnífica maravilla natural que recibe los aires cálidos del Mediterráneo y que se alza salpicada de moles rocosas, que parecen cinceladas por la mano de un gigante, y pueblos de tradición tiroleza.

Con una extensión que comprende 141.903

hectáreas de un territorio que recorre tres regiones (Trentino Alto Adigio, Véneto y Friuli Venecia Julia) y cinco provincias (Trento, Bolzano, Belluno, Pordenone y Udine), los Dolomitas engloban 18 cimas que se elevan por encima de los 3.000 metros de altitud. Un paraíso que el famoso arquitecto del siglo XX Le Corbusier definió como «la edificación más bella del mundo», y que está considerado en la actualidad el mayor complejo de esquí del planeta. Así, con 12 estaciones, su trazado engloba una impresionante red de pistas de unos 1.200 kilómetros, repartidos entre 12 valles y comunicadas por más de 450 remontes.

El origen de este *gigante blanco* se remonta millones de años atrás. Sus sobrecogedores riscos, que se recortan verticales desafiando el cielo, emergieron, en realidad, del fondo del mar. Y es que, tal y como desveló el geólogo francés Déodat



de Dolomieu a finales del siglo XVIII, las crestas que los coronan son un inmenso arrecife desgastado por los glaciares con el paso del tiempo. Un hallazgo que hizo que la cadena fuera bautizada con su nombre en su honor.

Dolomieu descubrió, además, las propiedades de la dolomía, una roca caliza riquísima en mineral dolomita, omnipresente en la zona. Esta es la responsable de que la majestuosa formación tenga ese color tan particular: el blanco (motivo por el cual se denominan también *Montes pálidos*) que, sin embargo, al amanecer y sobre todo al ponerse el sol, asume un tono que va del rosado al rojo fuego gracias a un fenómeno llamado *enrosadira*. La respuesta a este milagro natural puede encontrarse hace 250 millones de años, cuando estas montañas eran una acumulación de conchas, corales y algas cubiertas por agua salada que, al emerger a

la superficie, hace 70 millones de años, sacaron a la luz un magnífico tesoro geológico rico en fósiles del Mesozoico.

En la parte más occidental de este enclave se localiza el macizo de Brenta, que acoge una de las capitales del turismo de montaña: Madonna di Campiglio. Conocida también como *la reina de Los Dolomitas*, la famosa localidad de Pinzolo se encuentra en Val Rendena y es uno de los mayores centros de esquí de Italia. Cuenta con más de 60 kilómetros de pistas entre las que destaca la 3-Tre en la que tienen lugar las competiciones de gran *slalom* especial de la Copa del Mundo de esquí alpino, y la *Spi-*

*nale Direttissima*, que goza en su tramo final de elevadas pendientes.

En la zona norte, en la provincia de Bolzano, el Val Gardena, que limita con los Alpes, ofrece un fascinante espectáculo natural entre las prestigiosas montañas de Ortisei y las elegantes Santa Cristina y Selva. Aquí se encuentra la Saslong, una de las pistas más admiradas por los amantes de la nieve, en la que se disputa cada año una espectacular prueba de descenso libre.

Más allá del Paso de Sella se extiende la val Badia con las características localidades de San Cassiano, La Villa y Corvara, auténticas joyas de la comunidad ladina autóctona. Hablantes de una lengua retorromance denominada ladino dolomita, este pueblo estuvo en el pasado de parte de Austria más que de Italia y, en la Segunda Guerra Mundial, se decantaron por Alemania. Sin embargo,

**TESORO GEOLÓGICO RICO EN FÓSILES DEL MESOZOICO, ESTA FORMACIÓN ES, EN REALIDAD, UNA ACUMULACIÓN DE CONCHAS, CORALES Y ALGAS**

tras la contienda, siguió siendo italiano.

A través del paso Falzarego se llega después a Arabba, en la frontera entre Véneto y Alto Adigio. Así, a los pies del Plan de Corones se extiende el valle Isarco, donde destaca el Bressanone y el val Pusteria con Brunico y San Cándido. Entre Alto Adigio y Véneto se encuentran las Tres Cimas de Lavaredo que, junto con el Monte Cristallo, dominan la parte alta de la conocida como *la perla* de esta cadena montañosa: Cortina d'Ampezzo, con los cercanos valles de Comelico y Cadore.

Situada en el corazón de los Dolomitas vénetas, en una zona rodeada de altas cimas, Cortina es una de las localidades de montaña más famosas del mundo. Sede de las Olimpiadas invernales de 1956 y localidad de esquí por antonomasia, símbolo de la vida mundana italiana e internacional, representa una meta excelente para los aficionados a los deportes de invierno y a sus paisajes, la nieve y la diversión.

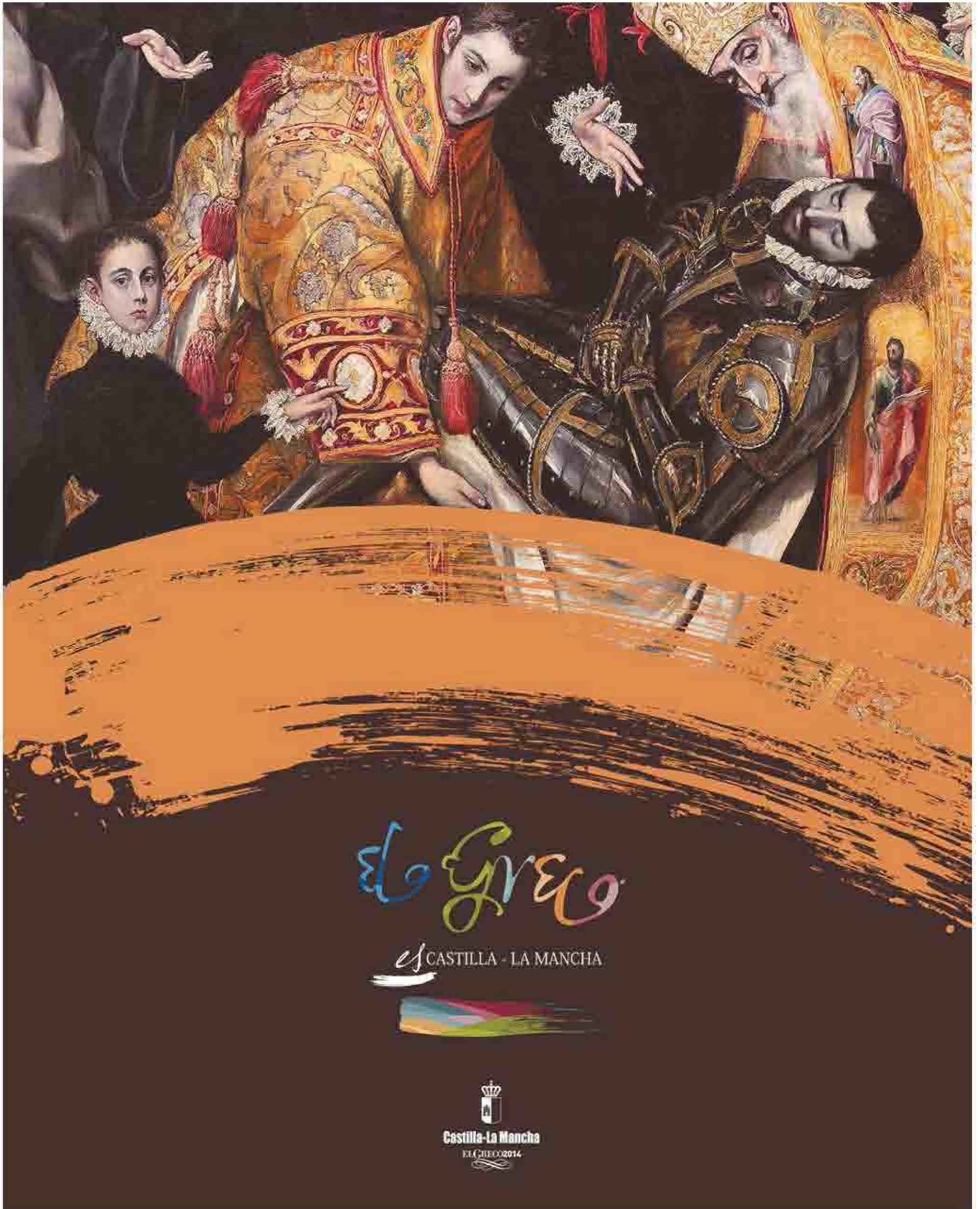


## LA MARMOLADA: UNA REINA ENTRE GLACIARES

Por su majestuosidad y los inolvidables momentos que regala a los muchos esquiadores que alcanzan su cima cada invierno, la Marmolada se ha ganado a pulso el título de *reina* de los Dolomitas. Desde su cota más alta, Punta Rocca, a 3.270 metros, arranca la pista Bellunese, considerada una de las más bonitas de los Alpes. Cuenta con 12 kilómetros de descenso en los que los aficionados al deporte blanco podrán sentirse como en una nube. Su paisaje, rodeado de montañas que se pierden infinitas en el horizonte la convierten, además, en una postal de cuento.

Este enclave es también un santuario para los *riders*, que prefieren salirse de pista para explorar caminos no trazados y deslizarse por un manto virgen. En cualquier caso, a no ser que se sea un auténtico experto es conveniente contratar a un guía, ya que casi siempre hay riesgo de avalancha. De su mano es muy típico conocer historias interesantes sobre el pasado de la zona, como la que relata cómo, durante la Primera Guerra Mundial, los soldados austriacos construyeron allí un enorme laberinto de túneles excavados a gran profundidad que utilizaban como refugio.





# el Greco

es CASTILLA - LA MANCHA



  
Castilla-La Mancha  
EL GRECO 2014



### > DETALLES QUE ENAMORAN



#### LA HORA DEL TÉ CON LE CORDON BLEU'

Sabrosas, crujientes e ideales para tomar con el té o en cualquier momento del día. Así son las deliciosas galletas Bretonas que incluye este estuche de metal de la Boutique de la prestigiosa escuela de cocina Le Cordon Bleu de Madrid. Una bonita caja que, además de mantener fresco el producto, puede reutilizarse una vez vacía, por ejemplo, como recipiente para el azúcar.

#### EL REGALO IDEAL PARA COMPARTIR LA NAVIDAD

Llega una de las mejores épocas del año para compartir con la familia y amigos algo bello y delicioso. El nuevo Grand Ferrero Rocher es una de las novedades de la popular firma de bombones para estas Navidades. Un formato icónico, original y diferente, con el que el impacto y la sorpresa están asegurados, gracias a una figura hueca de chocolate y avellanas con dos Ferrero Rocher en su interior.



# LOS SECRETOS DEL 'POSTRERO'

**EL MEJOR CHEF PASTELERO DEL MUNDO ABRE LAS PUERTAS DEL CELLER DE CAN ROCA PARA REGALAR A TODOS LOS AMANTES DE LA BUENA MESA UNA GOLOSA SELECCIÓN DE DULCES SUGERENCIAS CON SU LIBRO 'COCINA EN CASA LOS POSTRES DE JORDI ROCA'. UNA OBRA QUE RECOPILA LAS MÁS ORIGINALES Y SENCILLAS RECETAS DEL PEQUEÑO DEL CLAN DE AFAMADOS COCINEROS, IDEALES PARA DISFRUTAR EN LA MEJOR COMPAÑÍA LAS PRÓXIMAS FIESTAS.**

**D**efinir el trabajo de Jordi Roca en El Celler de Can Roca ha obligado a crear un neologismo: *postrero*. Una nueva acepción que sirve para describir la labor de este profesional de los dulces, nombrado Mejor Repostero del Mundo 2014, que complementa a la perfección el trabajo de sus hermanos, el cocinero Joan y el sumiller Josep. Y es que, formar parte del engranaje del que está considerado el Mejor Restaurante del Mundo por la revista británica *Restaurant* requiere de la suma de muchos factores. Algo que El Celler de Can Roca ha logrado, en gran parte, gracias a la extraordinaria complicidad en que se fundamenta la relación profesional de este clan de genios. Los tres trastearon entre los fogones de la casa de comidas que todavía regentan sus padres cerca de su laureado local. Luego se formaron en la Escuela de Hostelería de Gerona y, uno tras otro, se fueron incorporando al negocio familiar hasta que consolidaron su propio proyecto.

Por edad (nació en 1978), Jordi fue el último en sumarse al sueño de El Celler de Can Roca. De hecho, pasó por todas las funciones desempeñadas en el restaurante, en el que Joan comanda los fogones y Josep gestiona la sala y la *sumillería*, hasta que encontró su verdadera pasión. Lo hizo de la mano del pastelero galés Damian Allsop, con el que el pequeño de los Roca descubrió su auténtica vocación de *postrero*, como a él mismo le gusta llamarla. Así, Joan cree que fue gracias a ese encuentro que su hermano pudo desplegar el talento innegable con los dulces que lo caracteriza,

por lo que mantiene que «si lo hubiese aprendido de mí, no estaríamos en plano de igualdad. Nos entendemos muy bien, confrontamos las ideas y las discutimos, pero respetamos que cada uno es el que más sabe en su campo».

Absolutamente centrado en la labor que desarrolla en el negocio familiar, la imaginación e inquietud desbordante de Jordi ha cristalizado también en otras iniciativas más personales, como sus heladerías Rocambolesc (en Gerona y la Costa Brava). No se puede pasar por alto que su esposa, la mexicana Alejandra Rivas, es una excelente heladera.

Pero, además, quienes conocen bien al mejor repostero del mundo lo definen como un tipo alegre, tierno y muy divertido. Unos valores que ahora quedan perfectamente plasmados en *Cocina en casa los postres de Jordi Roca* (nowBooks), la obra ideal para que los amantes de los fogones experimenten en la tranquilidad de su hogar una deliciosa selección de las mejores creaciones del genio. En gran formato y con unas espléndidas fotografías de la británica Becky Lawton -con quien forma un tándem encomiable-, este libro pondrá en las mesas de sus lectores una chispa de la magia del repostero del mejor restaurante del mundo, gracias a 65 originales pero sencillas recetas que desvelan muchos de sus secretos y trucos. Estas creaciones son la mejor muestra de cómo el pequeño de los Roca pasa sus recuerdos, conocimientos e inspiraciones por el tamiz del humor, el ingenio y el talento culinario, convirtiéndolos en sorprendentes postres al alcance de todos.



### DELICIAS ARTESANALES DE SABORES PROFUNDOS



El interiorista y diseñador gráfico Jaime Beriestain amplía la gama *gourmet* de los exclusivos productos de su Concept Store en Barcelona con una deliciosa selección de turrones elaborados de forma artesanal y entre los que priman los sabores tradicionales, como el de Almendra Suprema en dos variedades (dura y blanda), el Ideal de Praliné a la Crema y el de Mazapán y Naranja.

### EL MEJOR BRINDIS CON UN BAÑO DE BURBUJAS DORADAS

*So Bubbly Bath* es la joya más preciada de Moët & Chandon para estas fiestas. Se trata de un lujoso *pack* compuesto por una botella *Jerroboam* de tres litros, que se presenta sumergida en un baño de 49 burbujas doradas que enfrían delicadamente su contenido. Todo integrado en una cubitera, con forma de bañera, acompañada de seis *Golden Glasses* para disfrutar de este exquisito champagne.



## HELADO DE CHOCOLATE CON LECHE

#### INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

650 gramos de leche; 100 gramos de nata líquida con 35 por ciento de materia grasa; 40 gramos de leche en polvo; 120 gramos de dextrosa (azúcar con un poder anticongelante más alto que el convencional); 50 gramos de azúcar; 170 gramos de yemas de huevo; 225 gramos de cobertura de chocolate con leche.

#### PREPARACIÓN

En frío, mezclar la leche, la nata y la leche en polvo. Ponerlo en el fuego y calentarlo hasta que alcance los 65/70 grados. Añadir los azúcares (la dextrosa y el normal) y las yemas de huevo sin dejar de remover hasta que llegue a los 85 grados. Verter la mezcla, aún caliente, en un bol con la cobertura de chocolate desmenuzada en trozos pequeños. Removerlo y utilizar una *túrmix* para emulsionarlo bien. Bajarle la temperatura rápidamente en un baño maría frío y reservarlo en la nevera, un mínimo de 12 horas, para que el conjunto madure. Pasarlo por la máquina de hacer sorbetes hasta que alcance los -12 grados y conservarlo en el congelador a -18 grados. Servir el helado en bolas y aderezarlo con un poco de chocolate caliente por encima.



## PERA A LA MANTEQUILLA

#### INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

Para la pera: cuatro peras conferencia; un kilo de mantequilla; y 100 gramos de azúcar. Para las láminas de pera: 250 gramos de azúcar; 250 gramos de agua; y dos peras. Para la galleta *sablée*: 125 gramos de harina; 75 gramos de mantequilla; dos gramos de impulsor; 60 gramos de azúcar; y tres yemas de huevo.

#### PREPARACIÓN

Para la pera, pelar las piezas de fruta respetando su forma. Deshacer la mantequilla y añadir el azúcar. Cocerlo todo 20 minutos y reservar. Para las láminas, hervir el agua con el azúcar. Cortar una lámina de pera con la mandolina. Cuando el jarabe hierva, escaldar las piezas. Dejarlas atemperar. Estirarlas sobre papel de horno y cocinarlas cuatro horas a 80 grados. Para la galleta *sablée*, templar la mantequilla y tamizar la harina, el azúcar y el impulsor. Añadirlo a la mantequilla, remover e ir incorporando las yemas hasta obtener una masa consistente. Reservar en la nevera una hora. Estirar la mezcla y hacer galletas de dos medidas (una para la base y otra para el diámetro de la parte central) y hornearlas 12 minutos. Sacar las peras de la mantequilla y cortarlas por la mitad y por la base. Poner la galleta más pequeña debajo y la más grande en el centro (tiene que sobresalir un poco para poder clavar unas láminas de fruta alrededor). Coronar con una galleta.

## 'SUFFLÉ COULANT' DE CHOCOLATE

#### INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

Para el *sufflé coulant*: 125 gramos de chocolate de 70 por ciento de cacao; 125 gramos de mantequilla; cinco huevos; cinco yemas de huevo; 65 gramos de harina; y 75 gramos de azúcar. Para el resto: mantequilla, harina y helado de jengibre.

#### PREPARACIÓN

Para el *sufflé coulant*, deshacer la mantequilla y el chocolate en el microondas mientras se mezclan los huevos, las yemas, la harina y el azúcar con unas varillas. Una vez que el chocolate y la mantequilla estén desechos, añadirlos al resto de ingredientes sin parar de remover. Reservarlo. Preparar los moldes, *pintar* las flaneras de aluminio con mantequilla desechada y *encamisarlas* con harina. Rellenarlas por la base del *coulant* hasta que falte un dedo de capacidad y mantenerlas aparte. Calentar el horno a 180 grados y cocer los *coulants* entre siete y nueve minutos. Sacarlos del horno y desmoldarlos con cuidado para evitar que se puedan romper. Servirlos calientes y acompañados de una bola de helado de jengibre, que aporta frescor al plato.





> DETALLES QUE ENAMORAN



**EL APERITIVO MÁS TENTADOR Y VERSÁTIL**

Con dos productos puramente mediterráneos, como son el boletus y la trufa, La Chinata elabora un sabroso paté que, enriquecido con aceite de oliva virgen extra, resulta un tentador aperitivo simplemente untado sobre una rebanada de pan. Además, su uso es ilimitado: puede incorporarse en salsas, pastas, pizzas y como acompañamiento de pescados o carnes blancas.

**TODO UN FLECHAZO PARA LOS AMANTES DE LOS AHUMADOS**

Los *Blinis* de Royal son unas esponjosas tortitas ideales para la confección de canapés, que solo necesitan calentarse unos instantes en la sartén o el microondas para que estén a punto. Disponibles en tres variedades (Classic, Biológicos sin gluten y Premium al eneldo), resultan perfectas para acompañar todo tipo de carnes o pescados, solas o con la Salsa Premium especial para ahumados.



# DIEZ VINOS PARA TRIUNFAR

LA EXCELENCIA NO SIEMPRE TIENE QUE ESTAR REÑIDA CON EL PRECIO. ASÍ LO DEMUESTRA LA ESPECIALISTA EN COMUNICACIÓN ENOLÓGICA ALICIA ESTRADA EN SU OBRA 'LOS 100 MEJORES VINOS POR MENOS DE 10 EUROS' (GEOPLANETA). UN LIBRO EN EL QUE ESTA EXPERTA SELECCIONA Y DESCRIBE, DE MANERA EXQUISITAMENTE CUIDADA, UN CENTENAR DE FABULOSOS CALDOS DE TODAS LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN NACIONALES BAJO UNA DOBLE PREMISA: SU BAJO COSTE Y SU ALTA CALIDAD. DE TODOS LOS RECOGIDOS EN ESTE VOLUMEN, REDACTADO EN CLAVE LÚDICA Y SIN GRANDES PRETENSIONES TÉCNICAS, ESTE ES EL 'TOP TEN' DE LAS JOYAS PATRIAS. LAS MEJORES APUESTAS PARA SORPRENDER A LOS INVITADOS O CELEBRAR UNA OCASIÓN ESPECIAL SIN NECESIDAD DE ARRUINARSE EN EL INTENTO.

**RETO**

**ARTUKE PIES NEGROS (8,55 EUROS) D.O. CA. RIOJA**



Cuando Roberto Miguel, siguiendo la tradición familiar, fundó la bodega Artuke, hizo una apuesta de futuro dándole el nombre de sus hijos Arturo y Kike. Así, cuando ambos tomaron las riendas del negocio, fueron muy conscientes de la implicación personal que tendrían sus vinos. En esa línea, Pies Negros recuerda el trabajo del viticultor haciendo el primer prensado con su extremidades descalzas.

**NOTAS DE CATA**

Este caldo presenta un color rojo picota. Su aroma es frutal y de buena intensidad, con suaves recuerdos tostados y cremosos. En boca tiene una entrada potente y sabrosa, paso fresco, taninos vibrantes y golosos, y final medio.

**TRADICIÓN**

**NIETRO GARNACHA VIÑAS VIEJAS 2012 (8,40 EUROS) D.O. MANCHUELA**



La bodega Alianza de Garapiteros, en su deseo de reclamar la tradición como eje de sus caldos, se vale de las viejas garnachas de Calatayud. Así, Nietro se elabora a partir de cepas con una edad media de 40 años cultivadas a 950 metros de altitud, buscando la frescura que otorga el diferencial térmico entre el día y la noche sobre terrenos pizarrosos, que obligan a la planta a trabajar duro y le ceden mineralidad.

**NOTAS DE CATA**

Este vino presenta un color rojo cereza. Su aroma es frutal y de intensidad media, con tonos tostados. En boca tiene una entrada suave, con un buen equilibrio entre alcohol y acidez.

**ALMA DE VERDEJO**

**FINCA LA COLINA VERDEJO 100 X 100 2013 (9,24 EUROS) D.O. RUEDA**

Los vinos de finca representan la gama más noble de cada variedad y territorio. Están elaborados con uvas que aportan la máxima calidad y concentración de sabor, procedentes de viñedos de marcada personalidad. Es el caso de Finca La Colina, de la bodega Vinos Sanz, un producto de viñedo viejo, poco productivo, que traslada al caldo la esencia y mineralidad de las tierras altas, pobres y cascajosas de la localidad vallisoletana de La Seca, cuna de los Ruedas más personales.

**NOTAS DE CATA**

Este caldo presenta un color pajizo con reflejos verdosos. Su aroma es fresco, sutil y presenta notas de manzana verde. En boca tiene buena acidez, es equilibrado, complejo y de final largo.



**NATURALMENTE**

**ORTO 2012 (9 EUROS) D.O. MONTSANT**

Orto, de la bodega Orto Vins, es uno de los proyectos más recientes e interesantes del Montsant, nacido de la ilusión de cuatro payeses de tradición familiar cooperativista decididos a revocar el destino de sus viñedos ancestrales. Son jóvenes pero conocedores del oficio y de su tierra, y entre ellos se encuentra Joan Assens, enólogo responsable del éxito de vinos como L'Ermita de Álvaro Palacios.

**NOTAS DE CATA**

Este caldo presenta un color rojo picota con borde granate. De buena intensidad, tiene un aroma balsámico a frutos rojos, con notas florales y cremosas. En boca es de cuerpo medio, potente pero fresco, equilibrado y con final medio-largo.





**EL MEJOR ACEITE FRUTADO INTENSO DEL MUNDO**

Cladivm Hojiblanco está de enhorabuena. A los premios recibidos a lo largo del año, ahora se suma un reconocimiento muy especial: acaba de ser nombrado mejor aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen Protegida en frutado intenso por la prestigiosa guía italiana *Flos Olei 2015*. Una publicación especializada, de las más importantes del sector, que se edita en italiano e inglés.

**UN SABOR LEGENDARIO CON IDENTIDAD PROPIA**

Cinco Jotas, marca legendaria con más de 130 años de experiencia elaborando Jamón de Bellota 100 por ciento Ibérico, presenta una nueva imagen con identidad propia para gozar estas fiestas de una experiencia gastronómica memorable. Así, su pack edición especial de Navidad contiene un delicioso jamón, media caña de lomo, una botella de Viña Monty Reserva y un librito explicativo de la marca.



**NUEVO MEDITERRÁNEO**

**RAFAEL CAMBRA DOS 2012**  
(8,30 EUROS)  
D.O. VALENCIA

Si en el Mediterráneo son habituales los ensamblajes de uva monastrell con syrah y garnacha, no lo son tanto con su prima francesa cabernet, omnipresente en la triada de los vinos de Burdeos junto a la merlot. Así, hace 30 años, el padre de Rafael Cambra, creyendo plantar cabernet sauvignon, se hizo con un interesante viñedo de la otra rama de la familia, los franc, obteniendo un caldo en el que hay que rastrear bien para encontrar sus orígenes.



**NOTAS DE CATA**

Este vino presenta un color rojo picota brillante. Su aroma es intenso, goloso, a fruta madura y balsámicos. En boca es equilibrado, de buena acidez, jugoso, de cuerpo medio y con taninos que el tiempo domestica.

**REVOLUCIÓN**

**ALVEAR PEDRO XIMÉNEZ AÑADA 2011** (8,60 EUROS)  
D.O. MONTILLA-MORILES

La variedad pedro ximénez es la reina del viñedo montillano. Y es que, a su espíritu goloso le sienta bien la pasificación, primer paso en la elaboración de este producto único. Sin embargo, la revolución ha llegado al alma de la región de la mano de este proyecto de bodegas Alvear, que se elabora con uvas de la misma cosecha y sin crianza dinámica. Así, este caldo se encabeza y pasa a los conos de ensamblaje, donde permanece un año. El resultado es menos denso que el tradicional Pedro Ximénez.



**NOTAS DE CATA**

Este caldo presenta un color ambar claro brillante. Tiene un aroma a fruta pasificada con notas de naranja. En boca es dulce, untuoso, equilibrado, y presenta recuerdos de membrillo.

**FRUTA**

**ABADÍA DE SAN QUIRCE 2012**  
(8,15 EUROS)  
D.O. RIBERA DEL DUERO

Bodegas imperiales es un nombre que susurra ecos riojanos, aunque se circunscriba a la zona del Duero. Abadía de San Quirce es un vino que refleja la esencia de la Ribera con plena naturalidad, buscando el espíritu más tradicional de los tintos de la zona, huyendo de sobremaduraciones y extracciones intensas para llevar a la botella toda la fruta y frescura de la tinta fina. Una filosofía que se traslada, incluso, a la madera, apenas perceptible en nariz aunque bien ensamblada en boca.



**NOTAS DE CATA**

Este vino presenta un color rojo violáceo. Su aroma es intenso, a fruta negra, violetas y un toque balsámico. En boca tiene buen ataque, fresco, con notas cremosas de la madera.

**REDESCUBRIMIENTO**

**RAYUELO 2009**  
(8,40 EUROS)  
D.O. MANCHUELA

Buscando el viñedo soñado, Rosalía y Manuel Garrrote, de Bodegas Alto Landón, llegaron a tierras de Cuenca, a más de 1.000 metros sobre el nivel del mar, donde la vid sufre inclemencias del tiempo pero crece sana y feliz. El diferencial térmico en el lugar permite una maduración lenta y prolongada de sus frutos, que favorece la complejidad del vino y la amplitud de sus aromas. Así, Rayuelo es un caldo equilibrado, fresco y, a la vez, borracho de fruta madura.

**NOTAS DE CATA**

Este vino presenta un color cereza con reflejo rubí. Tiene un aroma a fruta madura, con toques de monte y notas balsámicas. En boca es equilibrado y con buena acidez.



**TIPICIDAD**

**PEDRAZAIS GODELLO SOBRE LÍAS 2012** (8,95 EUROS)  
VALDEORRAS

Aunque la variedad de godello se encuentra en casi toda Galicia, es en la región de Valdeorras donde se muestra más compleja, por aunar carácter atlántico y espíritu meseteño. El gran secreto de esta uva es su capacidad de envejecimiento, que le sienta tan bien a Pedrazais. Alan es el viñedo familiar de los hermanos Sánchez y este es su caldo de finca: nacido de una vid cultivada en pendiente sobre suelos de pizarra y piedra, es patente en él su maduración suave de resultados sutiles.

**NOTAS DE CATA**

Este vino tiene un tono amarillo pajizo. Su aroma evoca la manzana confitada, con notas florales y a frutos secos. En boca es untuoso pero fresco, así como complejo y largo.



**GARNACHAS DIVERTIDAS**

**CASTILLO DE BELARFONSO 2012**  
(8,50 EUROS)  
D.O. MÉNTRIDA

Desde La Rioja a Burdeos, el brazo de la nobleza ha dejado la impronta de sus posesiones en cientos de etiquetados de vino. Así, Castillo de Belarfonso, de bodegas Canopy, es el guiño irreverente de Belarmino Fernández y Alfonso Chacón a esta tradición de castillos y *châteaux* tan recurrente en los nombres de caldos clásicos. Elaborado con viejas garnachas de Gredos nacidas en altura y sobre suelos de sílice y granito desmenuzados, este vino es ligero, frutal y con un toque mineral.

**NOTAS DE CATA**

Castillo de Belarfonso presenta un color cereza. Tiene un aroma con predominio de fruta roja y notas florales. En boca es fresco, con tanino dulce y de buena longitud.



> **DETALLES QUE ENAMORAN****BRINDIS CON TOQUES AROMÁTICOS Y AFRUTADOS**

Brindar estas fiestas con originales combinados nunca fue tan fácil. Y todo gracias a al *Gin&Tonic Kit* de Ingredísimmo, una caja que contiene una selección de especias y frutas aromáticas en seco (como el anís, el cardamomo, la piel de naranja o la fram-buesa) ideales para optimizar la combinación y el intercambio de aromas de los líquidos y alcoholes presentes en los cócteles.

**LA ESENCIA DE CUBA EN UNA BOTELLA**

Havana Club *Selección de Maestros* presenta para esta Navidad el *pack* más *premium*: un espectacular estuche de cuero grabado que contiene una botella de ron y que, además, sirve para conservar los puros Habanos, gracias a su interior forrado en madera de cedro y su esponja capaz de retener la humedad. Incluye también en la tapa un hidrómetro, que mide la temperatura interior.



# LOS REYES DE LA BARRA

**LA CULTURA DEL CÓCTEL, POPULARMENTE VINCULADA A LOS CONCEPTOS DE 'GLAMOUR' Y SOFISTICACIÓN, HACE TIEMPO QUE DEJÓ DE SER UN COTO VEDADO PARA USO Y DISFRUTE DE UNOS POCOS PRIVILEGIADOS. EL GUSTO POR ESTE TIPO DE COMBINADOS SE HA ASENTADO EN ESPAÑA DE UNA MANERA IRREVERSIBLE, DE TAL FORMA QUE YA NO HACE FALTA ACUDIR A LOCALES EXCLUSIVOS PARA ENCONTRAR TANTO UNA CARTA VARIADA DE ELLOS COMO A PROFESIONALES QUE DOMINEN SU ELABORACIÓN. ASÍ, LOS AMANTES DE ESTAS EXHUBERANTES BEBIDAS NO TENDRÁN EXCUSA A LA HORA DE EXPERIMENTAR NUEVAS SENSACIONES CON CADA COPA Y, ¿POR QUÉ NO?, PREPARAR SUS PROPIAS CREACIONES EN CASA**

**E**l origen del arte del mezclar bebidas se remonta a la antigua Grecia, donde ya se combinaban los licores con miel y diversos tipos de plantas aromáticas para conseguir que fueran más sutiles. De hecho, el primer testimonio que hace referencia a la coctelería primigenia, por así decirlo, aparece en la obra de Hipócrates (padre de la medicina moderna) *Vinum Hipocraticum*, en el año 400 antes de Cristo, describiendo una especie de vino curativo que, aunque no se sabe a ciencia cierta si lograba la recuperación de los enfermos desde el punto de vista clínico, si despertaba en ellos una agradable sensación de placer muy diferente a la que aportaban las pócimas propias de la época.

Hoy en día, la cultura del cóctel está mundialmente asentada de forma irreversible y, de hecho, ya no es necesario acudir a locales especialmente sofisticados para encontrar una carta variada de estos combinados ni a profesionales que dominen su elaboración. Un gusto que también se ha extendido a España, donde en la actualidad se vive una apasionante revolución en el sector, con cada vez más negocios inmersos en este universo de mezclas singulares, más chefs de prestigio que abren sus menús con alguna de ellas y la existencia de un reconocimiento creciente a la labor del barman.

Esa madurez en la coctelería nacional solo puede explicarse a partir del trabajo inestimable de establecimientos pioneros en este campo, como el Chicote (Madrid) y el Boadas (Barcelona), y de continuadores de la talla del Dickens (San Sebastián), el De Diego (Madrid), el Barcelona Dry Martini o el Ideal (Barcelona). Sin embargo, en esta consolidación también ha jugado un papel primordial la aparición de un consumidor exigente, que sabe lo que quiere y desea experimentar nuevas sensaciones culinarias, pues es quien, en último término, deci-



de el éxito de una tendencia o el ostracismo de otra. El ejemplo más cercano se puede encontrar en la fiebre que se vive hoy en día por el *gin-tonic*. Así, el particular esmero con el que los barmans ha ido perfeccionando esta copa y la consolidación del concepto de *perfect serve* (combinación de elementos que subraya mejor los matices de una bebida) responden a la necesidad que tenían los españoles de sentirse especiales, dejando atrás el combinado de toda la vida, servido en el ya denostado vaso de tubo.

Con el *gin-tonic* actual, elaborado con infinidad de ingredientes, se colman las expectativas del consumidor, jugando con la sorpresa y tratando de brindarle una experiencia única y personal. De hecho, muchos de ellos quieren lanzarse a preparar sus propias mezclas, pero no saben que utensilios emplear para ello o cuál es más adecuada en cada ocasión. Por eso, el prestigioso barman Héctor Henche, profesional creativo especializado en el diseño, la innovación y la aplicación de las nuevas tendencias en el sector, ha elaborado la *Guía de cócteles clásicos y modernos* (GeoPlaneta). Una obra pensada para que los grandes amantes de los combinados que sientan deseos de adentrarse en este *glamouroso* mundo pierdan el miedo a ponerse manos a la obra.

El libro incluye una cronología de estas bebidas -desde la Grecia clásica hasta la última moda-; un *abecé* de las mezclas -aportando las claves de un buen combinado, de forma didáctica y clara, con especial atención a las material primas (utensilios, tipos de alcoholes) y las técnicas más comunes de preparación; y una selección de medio centenar de recetas que van desde las mezclas tradicionales, como el *Dry Martini* o el *Bloody Mary*, hasta las técnicas básicas (como elaborar *gomas* o *infundir* alcoholes), las tendencias más actuales (los *shrubs* o los *bitters*), y los nuevos utensilios disponibles para ello (ahumadores y sifones).

### UN REGALO FRESCO Y ELEGANTE



Estas fiestas, el regalo más especial tiene nombre propio: *Martin Miller's Gin by El Ganso*, la edición limitada que une a estas dos marcas de referencia. Este pack fusiona sus trayectorias y aspiraciones y se viste con una de las icónicas pajaritas de la firma española, diseñada con los colores de las banderas británica e islandesa, anudada al cuello de la representativa botella de ginebra.

### LUJO Y ESTILO 'GENTLEMEN' EN ESTADO PURO



La elección perfecta. Así se puede calificar la última *Edición Especial* del whisky escocés Chivas 12. El *blend* por excelencia para aquellos que valoran el lujo y la herencia de una gran casa con más de 115 años de historia. Un cofre que juega con la versatilidad y que, aparte de proteger la botella, se convierte en una caja compartimentada pensada para guardar los complementos más preciados.



## 'CHAMPAGNE COCKTAIL'

Jerry Thomas fue el precursor de este cóctel, que aparece mencionado en su libro *The Bartender's Guide* (1862). A la postre, sería uno de los grandes clásicos de el amplio universo de las mezclas, volviéndose aún más popular tras su aparición en la película *Casablanca*, en la que Rick Blaine (Humphrey Bogart) e Ilsa Lund (Ingrid Bergman) lo tomaban en la mítica escena del café parisino La Belle Aurore.

**INGREDIENTES:** Un terrón de azúcar, dos centilitros de bandy, 10 centilitros de champán, dos golpes de angostura y una guinda roja para decorar.

**RECETA:** En una copa previamente enfriada se introduce el te-

rrón de azúcar y se empapa con angostura. Se añade el brandy y, posteriormente, con cuidado, se vierte el champán para que no pierda las burbujas. Se remueve ligeramente con una cuchara imperial (larga de metal), pero sin tocar el terrón, y se decora con la guinda.

## 'BLOODY MARY'

El Harry's bar de París tiene una gran relevancia en la historia de la coctelería, no solo por haber servido a personajes ilustres, sino también por inventar, entre otros muchos combinados de bebidas, el *Bloody Mary* en el año 1921. Su creador fue Fernand Petiot y dicen que debe su nombre a la reina María I de Inglaterra, conocida como *La Sangrienta*, por su cruenta cruzada contra los protestantes en el siglo XVI.

**INGREDIENTES:** 15 centilitros de zumo de tomate, cinco centilitros de vodka, sal de apio, pimienta, tabasco, salsa Perrins, un golpe de zumo de limón y una ramita de apio.

**RECETA:** Poner hielo abundante en el vaso mezclador y enfriarlo con ayuda de una cuchara imperial. Eliminar el excedente de agua con el gusanillo (colador) e introducir la sal

de apio, el tabasco, la pimienta, la salsa Perrins y el zumo de limón en su interior. Remover para ayudar a disolver. Incorporar acto seguido el zumo de tomate y el vodka. En este punto, hay que ser muy prudente y no excederse al mezclar los ingredientes, pues se puede aguar la copa. Servir en un vaso tipo *Highball* (alto y estrecho) y decorar con una ramita de apio.



## 'HOT BUTTERED RUM' DE CÍTRICOS



Antes de que existieran los calefactores eléctricos, una buena manera de entrar en calor era tomar diferentes brebajes cocidos a fuego lento y elaborados a base de vino, cerveza y otras bebidas alcohólicas. Así se combatía el frío en las tabernas coloniales estadounidenses. En 1943, Charles Browne, en su libro *The Gun Club Drink*, denominó *old times drinks* a algunos de estos cócteles, como el *Hot Buttered Rum* o el *Bishop*, que ahora están recuperando e incluyendo en sus cartas algunos *bartenders*.

**INGREDIENTES:** 25 centilitros de zumo de limón, cinco centilitros de zumo de naranja, dos cucharaditas de azúcar blanco, una rodaja de limón, una rodaja de naranja, una rama de canela, 10 gramos de mantequilla sin sal, cinco centilitros de ron y dos centilitros y medio de agua mineral.

**RECETA:** Poner a hervir en un cazo el zumo de naranja, el

de limón, el azúcar blanco y el agua mineral. Cuando alcance el punto de ebullición, añadir el ron y esperar que rompa a cocer de nuevo. Retirar el cazo del fuego y servir en una taza de base estrecha y boca ancha junto con las rodajas de naranja, limón, y la rama de canela. Por último, añadir la mantequilla para que se vaya deshaciendo poco a poco con el propio calor de la mezcla.

# SAMSUNG PRESENTA EL RELOJ INTELIGENTE INDEPENDIENTE



## SAMSUNG GEAR S

La nueva generación de relojes inteligentes pretende ser completamente independiente del móvil. Con esa intención aparece lo nuevo de Samsung, el Gear S, un dispositivo con conectividad propia (WiFi N, Bluetooth 4.1 y 3G) que le permite funcionar al margen de un teléfono y lo convierte en un semismartphone, ya que incorpora una tarjeta SIM.

Esta novedad, que se puso a la venta hace apenas unos días a un precio de 299 euros, viene con un aspecto mucho más cuidado que sus hermanos mayores, ya que incorpora un diseño curvo gracias a la adopción de su pantalla flexible de dos pulgadas con calidad de imagen Super AMOLED capacitativa multitáctil. Su resolución es de 480x360 píxeles.

Su tamaño permite usar el teclado Qwerty para facilitar la escritura, pero también funciona con comandos

de voz, gracias al programa S Voice. En cuanto a sus dimensiones, tiene unas medidas de 58,1 milímetros de alto por 39,9 milímetros de ancho, mientras que su grosor es de 12,5 milímetros. Su peso es de entre 65 y 85 gramos, según modelo.

Diseñado para ser libre, su batería garantiza una autonomía de hasta ocho horas que te permitirá olvidarte del móvil durante todo ese tiempo.

Incluye una memoria interna de 4Gb, una RAM de 512 Mb, cuenta con un procesador de doble núcleo a 1 Ghz y utiliza como sistema operativo Tizen, una alternativa a Android por la que empieza a apostar Samsung.

Además, y a pesar de que la tarjeta SIM aporta la posibilidad de funcionar de manera independiente, el

Gear S se puede sincronizar con un teléfono para recibir llamadas, notificaciones de correo o de redes sociales o, incluso, reproducir música. En este caso, la batería puede llegar a durar hasta tres días.

Entre otras funciones, también podemos hacer un seguimiento de nuestra salud a través del pulsómetro y el podómetro, que llegan integrados en el propio reloj.

Está disponible en varios tamaños y dos tonalidades -blanco y negro-.

Más información en [www.samsung.com/es](http://www.samsung.com/es).



**Todavía queda un año para que lo veamos, pero Samsung ya ha adelantado el que será su próximo producto estrella: un smartphone plegable.**

Sin un nombre concreto, la compañía surcoreana incluirá una pantalla flexible que permitirá doblar el teléfono por la mitad, una gran idea, teniendo en cuenta que los actuales móviles cuentan con monitores de grandes dimensiones.

La idea inicial es que esta posibilidad esté disponible a finales del próximo año y que se integren con los futuros terminales de la firma.

EL DETALLE

## GIGASET OFRECE SU MEJOR CALIDAD DE IMAGEN

### GIGASET QV830 Y QV1030

Gigaset ha ampliado su familia de tabletas con la QV830 y QV1030, dos dispositivos con un atractivo diseño y meticuloso acabado, alta calidad de sus materiales, pantallas resistentes y de gran resolución y un potente procesador Quad Core.

La primera de ellas aparece con una pantalla de gran resolución de 8 pulgadas, especialmente resistente a los arañazos. Viene con Android 4.2.2 como sistema operativo, 8 Gb de memoria y WiFi de alta velocidad. Tiene un precio de 129 euros.

La segunda es un aparato premium, con pantalla

de alto rendimiento de 10,1 pulgadas con 2.560x1.600 píxeles, que te garantizan una nitidez mayor que la resolución alcanzada por el ojo humano. En su interior, nos encontramos con un procesador Quad Core a 1,8 Ghz, 16 Gb de almacenamiento (ampliables hasta 32 Gb), Android 4.2.2 y una batería de larga duración, que te permite hasta 620 horas de autonomía en modo reposo, 10 navegando por internet y ocho visualizando vídeos. El precio de este último modelo es de 249 euros.

Si quieres saber más, solo tienes que entrar en la web de la compañía: [www.gigaset.com/es](http://www.gigaset.com/es).



# ASUS OFRECE LA MEJOR PANTALLA EN UN ULTRABOOK

## ASUS ZENBOOK NX500

Aunque en estas páginas hayamos dejado de lado los ultrabooks, algunas compañías, como ASUS, siguen apostando por estos productos y, por ello, acaba de mostrar al público el último dispositivo de su familia Zenbook, el NX500, un artículo pensado para la campaña navideña en el que destaca sobremedida su pantalla táctil 4K.

Con un monitor de 15,6 pulgadas de máxima resolución que tiene hasta nombre propio (VisualMaster), cuenta con un ángulo de visión de 178 grados y tecnología TruVivid.

Se trata, sin duda, de una apuesta para combatir con los MacBook Pro y, por ello, viene con características muy similares. No solo la pantalla, también en su interior, donde nos encontramos con un procesador Intel Core i7-4702HQ de cuatro núcleos a 3,2Ghz. Su memoria RAM es de hasta 8 Gb y su almacenamiento es de 512 GB. Incorpora una tarjeta gráfica Nvidia GTX 850M con 2Gb de GDDR5, que garantiza la resolución 4K y su sistema operativo es Windows 8.1, una de las principales diferencias con el dispositivo de Apple, que viene con el MAC OS de la firma de la manzana.

El tamaño de su pantalla le hace ser algo más pesado de lo normal, pero, aún así, tiene un grosor de 19 milímetros y un peso de 2,2 kilos.

De su apariencia, cabe destacar que se monta sobre una carcasa de aluminio de una pieza, cepillado y que le da un toque interesante. Además, el teclado incluye retroiluminación que se puede gestionar manualmente o a través de un sensor de luz ambiental, de forma automática.

Su precio es de 2.800 euros y estará a la venta a lo largo de diciembre.

Más información en [www.asus.com/es](http://www.asus.com/es).



# DELL DEBUTA EN LOS MONITORES CURVOS



## DELL U3415W

Dell se ha sumado a la moda de los monitores curvos y se estrena en este mercado de la mano del U3415w, una pantalla de 34 pulgadas de diagonal considerada de gama alta.

Con una resolución de 3.840x1.440 píxeles y un panel AH-IPS, soporta 10 bits de color y viene con puerto HDMI 2.0, otro MHL, dos Display Port 1.2 y cuatro USB 2.0.

De su exterior destaca el acabado mate y sus altavoces estéreo de 9W.

No estará disponible antes del próximo año y se estima que cueste unos 1.000 euros.

# TU NUEVO ASISTENTE SE LLAMA ALEXIA

## AMAZON ECHO

Amazon se ha cansado de ser la empresa del Kindle. Por eso, ahora apuesta por un altavoz que se llama Echo y que viene acompañado de un asistente de voz, Alexa, que intenta asemejarse al Siri de Apple para que se convierta en nuestro intermediario a la hora de ejecutar órdenes.

Echo es un cilindro metálico de color negro que se conecta a internet y pone la música que pidamos. A diferencia de otros altavoces inalámbricos, no tiene batería, sino que tiene que estar enchufado a la red eléctrica para que funcione.

Cuesta 199 euros y, por el momento, hay una amplia lista de espera para conseguirlo en EEUU, por lo que habrá que aguardar a su llegada a Europa.



# UN TELÉFONO QUE AVISA SI NO SE UTILIZA

## SAMSUNG MASTER DUAL

Hay quienes se resisten a los smartphones, con sus grandes dimensiones y gigantescas pantallas. Pensando en ellos, Samsung sigue apostando por la familia Master, con terminales tipo castañuela que para muchos han quedado obsoletos, pero que para los nostálgicos siguen siendo un aparato a tener en cuenta.

El nuevo teléfono es el Master Dual, un terminal que viene con dos pantallas LCD, una interior de tres pulgadas y otra exterior de 2,2.

Se trata de un equipo muy sencillo, con una cámara de tres megapíxeles, soporte 2G y sensor GPS y un curioso sistema de alarma que avisa a otro móvil si el dueño de este teléfono lleva bastante tiempo sin usarlo.

Orientado, principalmente, a las personas mayores, estará disponible en color blanco, champán o azul a un precio cercano a los 200 euros.



# EL PARAGUAS DEL FUTURO

## AIR UMBRELLA

Estamos hartos de que, cuando llueve, temamos por la integridad de nuestros ojos ante las varillas. Por eso, nos encanta la idea de una empresa asiática, que ha creado un nuevo modelo, el Air Umbrella. Se trata de un simple palo grueso que en su parte superior integra dos ranuras, una para recoger aire y otra para expulsarlo y repeler el agua.

Con este invento, que busca financiación, abulta 80 centímetros como máximo (hay algunos de 30), tiene una autonomía de una hora y pesa 850 gramos, simplemente habrá que llevar el palo erguido y no se molestará a nadie.

En caso de que salga adelante, está previsto que se pueda empezar a vender con la llegada de la primavera.

Si quieres colaborar con la causa o saber más, entra en [www.kickstarter.com/projects/1243275397/air-umbrella](http://www.kickstarter.com/projects/1243275397/air-umbrella).



# EL PRIMER 'EX' NOKIA

## MICROSOFT LUMIA 535

Microsoft se ha estrenado como marca de móvil -prescindiendo de la nomenclatura de Nokia- con el Lumia 535, un terminal de gama media en el que el cinco juega un papel importante.

Su pantalla, con resolución qHD, es de cinco pulgadas y sus dos cámaras vienen con un sensor de cinco megapíxeles, apostando así por la frontal, generalmente con menor capacidad. Además, la trasera cuenta con flash LED, enfoque automático y lente de 28 milímetros.

En su interior, nos encontramos un procesador de cuatro núcleos a 1,2Ghz, así como 1 Gb de RAM y una memoria

de 8Gb, ampliables con tarjeta microSD.

Su sistema operativo es Windows Phone 8.1, con la actualización Lumia Denim instalada de serie.

Su conectividad es 3G y viene en dos modelos, uno DualSIM -para aunar dos tarjetas en un único terminal- y otro normal.

Estará disponible, previsiblemente, a principios de 2015, y llegará en varios colores -verde, naranja, negro, cian o gris-.

Su precio rondará los 110 euros para el teléfono de gama más baja. Si quieres saber más, entra en [www.microsoft.com/lumia](http://www.microsoft.com/lumia).





# todos incluidos

## Programa de Empleabilidad Joven de Fundación Telefónica

El futuro debería incluirnos a todos. Por eso Fundación Telefónica trabaja para que 5000 jóvenes aumenten sus posibilidades de encontrar empleo.

**BECAS:** 500 jóvenes optarán a becas de Formación Profesional.

**LANZADERAS DE EMPLEO:** 1000 jóvenes optimizarán sus capacidades profesionales.

**PRÁCTICAS:** 500 jóvenes de FP harán prácticas en el sector de las telecomunicaciones.

**EXPERIENCIAS EMPRENDEDORAS:** 3000 jóvenes se formarán en emprendimiento desarrollando proyectos a través de Think Rig

[fundaciontelefonica.com](http://fundaciontelefonica.com)

Despertando ideas se despierta el futuro



ESTRATEGIA DE  
EMPRESARIADO Y  
EMPLEO JOVEN



FUNDACIÓN  
TOMILLO



Santa María  
la Real

Telefónica  
FUNDACIÓN