

O SA CA

REVISTA DE OCIO, SALUD Y CALIDAD DE VIDA
Semana del 10 al 16 de diciembre de 2011 - Número 269

ESQUÍ

Arranca la temporada

GASTRONOMÍA

Jamón de bellota

EL FUTURO DEL PSOE

Catarsis en Ferraz

PAULINA RUBIO

**«SER
MADRE
ME CAMBIÓ
LA VIDA»**



REGALA TODO
UN AÑO DE
NUEVAS
EXPERIENCIAS



NUEVO TAMAÑO
+ MANEJABLE

Nueva Guía Repsol 2012
REGÁLALA ESTAS NAVIDADES



¿QUÉ FUTURO LE ESPERA AL PSOE? **14**
El final cada vez más cercano de un viaje sin rumbo fijo



CERDO IBÉRICO **10**
Un manjar genuinamente español



¡LLEGA LA NIEVE! **7**
Dónde disfrutar del deporte blanco

SUMARIO

NÚMERO 269

HOY FIRMAN EN OSACA

antonio pérez henares **4**



alfredo urdaci **6**

El milagro de Vivian Maier

caius apicius **27**

alberto peñalba **28**

LA DIVA DORADA DEL POP **16**

Paulina Rubio lanza disco, 'Brava!', tras un año lleno de alegrías y penas que han marcado su vida

CULTURA **20**

Las memorias de Rafa Nadal, por John Carlin

CINE **21**

'El gato con botas' se abre camino en el cine con la voz en español de Antonio Banderas

TENDENCIAS **22**

Innovación en los 'todo en uno': el más delgado

30 AÑOS DE SIDA **24**

Una enfermedad normalizada que hay que prevenir y cuyo estigma se debe superar

EN LA FARMACIA **25**

Las ventajas e inconvenientes de la prescripción por principio activo vigente desde noviembre

UN GESTO SOLIDARIO **26**

El incremento de la edad media de los donantes redobla el esfuerzo de la cesión entre vivos

GASTRONOMÍA **27**

Entre los 'soles' y 'estrellas' de la buena mesa

CRÓNICA SOCIAL **36**

Un diario cotidiano de Nueva York a través de los ojos de Elvira Lindo en su nuevo libro: 'Lugares que no quiero compartir con nadie'

MODA **23**

Practicar deportes de invierno cómodos y con estilo



FOTO: UNIVERSAL



NÚMERO 269

11 DE DICIEMBRE DE 2011

CARNE DE BALASTO

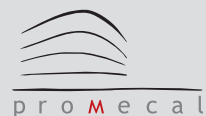
Permite una transmisión homogénea de las cargas; aporta una alta resistencia longitudinal y transversal, elasticidad y permeabilidad al aire y al agua. No es, lógicamente, un paraguas ni un artefacto electrónico de última generación. Tampoco responde al perfil de un buen gestor y, desde luego, mucho menos al de un buen político, donde quiera que se hayan escondido todos ellos. No ayuda a rebajar la presión arterial ni a pagar la hipoteca. No relaja ni promete ni curar nada. Al tacto es duro y frío. No huele, no suena, pero se puede ver incluso desde cierta distancia y ni el pobre Carpanta fue capaz de combatir con ello su permanente hambruna.

No es bueno para el cutis ni para fortalecer el cabello, pero todo se andará. Hablamos, claro que lo han adivinado, de un elemento esencial para el funcionamiento del ferrocarril, pero no es la locomotora ni tampoco el maquinista.

¿Qué es, pues? Exacto, es el humilde balasto, esa capa de material pétreo que se intercala entre la plataforma y las traviesas de la vía. Un componente sin historia ni pedigrí, y lo único que queda sobre el terreno cuando, como en el caso del no-nato y desmantelado Santander-Mediterráneo, desaparecen raíles, apeaderos, estaciones, pasos a nivel, depósitos y cambios de agujas.

Es carne de cantera y, si me permiten la comparación y salvando las distancias, su destino es el mismo que el de tantos miles y miles de ciudadanos anónimos, endeudados, engañados, asqueados: el olvido. Pero, como ellos, ahí sigue, desafiando a los elementos y a las circunstancias, por más que ahora ya no sea sostén de tren alguno. Es el signo de los tiempos. Pero todo cambia.

juanjo saiz
subdirector
de OSACA



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

Edita:
Ópera Prima
Comunicación, S.L.
Imprime:
DB Taller de
Impresión

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

antonio pérez
henares
periodista y escritor

LA VISITA DEL ZORRO

el divisadero



Un inusual revuelo de pájaros y el grito de un mirlo me hicieron fijar la mirada. Un ligero tamareo entre los romeros delat   su presencia. Un zorro, con su hermoso pelaje de invierno, cazaba a escasos 15 metros de la cabaña. Acababa de salir el sol en un mañana limpia y tranquila aquí, en el Enebral, y el raposo aprovechaba aún esas horas vacías de hombres quiz  as despu  es de una noche infructuosa en su búsqueda de comida. Los pajarillos, que frecuentan cada vez más la cercanía de la casa, no dejaban de molestarle revoloteando por los chaparreros, lejos de su alcance y alarmando a cualquier otra posible presa. Tras unos minutos de infructuoso campeo por el romeral, por donde a veces vislumbraba más que nada su muy poblada cola, hubo un momento en el que levant   la cabeza apuntando hacia la ventana desde la que le observaba la inquisitiva nariz y, tras sacudirlo con ese característico gesto de todos los cánidos, incluidos nuestros perros, se tapó definitivamente entre los matorrales.

Hace unos meses instaló junto a los bebederos más frecuentados una cámara de fototrampeo que se dispara automáticamente al paso diurno o nocturno de algún animal. La he regulado para que no gaste toda la batería ante las visitas continuas de pequeñas aves y las sorpresas ante sus capturas no dejan de alegrarme. Jabal  es, en piaras o algún macho solitario son frecuentes, como también las corzas y sus recenales y, desde luego, no es raro ver asomar al furtivo *maese zorro* que me ha visitado esta mañana. Pero guardan otros tesoros menos visibles estos bosques de encina, roble, enebro y sabina, bien acompañados en su piso por romeros, aliagas, retamas y hasta gayuba. El joven gato montés al que vi a la luz del día por los meses de verano sigue teniendo su querencia muy establecida. Pero, en el otro extremo del monte, vive y se hizo nocturnamente presente al principiar esta luna un soberbio ejemplar macho, quiz  as el padre de

mi joven amigo, en toda su plenitud y fuerza. Varias gardu  as, algún tur  n y una gineta han sido también fotografados. En los últimos días de calor una charca recibí una visita inusitada. Un   guila calzada baj   hasta ella para refrescarse, beber y hasta darse un baño.

La vida salvaje no es dada a mostrarse por la cuenta que le tiene. Se necesita o esta trampa o todo el silencio y la paciencia. Pero su visión me sosiega y me reconforta. Poco a poco van recuperándose las poblaciones de conejos que quedaron casi extinguidas hace dos años por la hemorragia vírica y la mixomatosis y los bandos de perdices se arrancan fuertes y nutridos. Seguimos cuidándolos y cazando apenas nada excepto algún aguardo al jabalí y alguna salida con los perros más que otra cosa de paseo. La alegría me la produce cada nuevo rastro de su *trato* o la visión de una nueva madriguera retomada o recién excavada. Que su recuperación avanza es señal inequívoca de que sus



INSTAL   JUNTO A LOS BEBEDEROS MÁS FRECUENTADOS UNA CÁMARA DE FOTOTRAMPEO QUE SE DISPARA AUTOMÁTICAMENTE AL PASO DIURNO O NOCTURNO DE ALGÚN ANIMAL. LA HE REGULADO PARA QUE NO GASTE TODA LA BATERÍA ANTE LAS VISITAS CONTINUAS DE PEQUEÑAS AVES Y LAS SORPRESAS ANTE SUS CAPTURAS NO DEJAN DE ALEGRARME

predadores dancen con asiduidad por estos parajes. Hasta he vuelto a ver el   guila imperial planeando por las laderas de espartales. Hacía dos años que había dejado de poder contemplar su imponente silueta por encima de estos parajes.

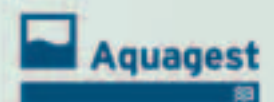
Espero ahora que lleguen las primeras nieves. Es un momento muy especial para poder calibrar toda esa vida escondida que ese día estampa mejor que nunca su huella.

A close-up photograph of a green leaf with a prominent central vein and a network of smaller veins. Several water droplets of varying sizes are scattered across the leaf's surface, reflecting light. The background is a soft, out-of-focus green.

EL AGUA, NUESTRA RAZÓN DE SER

Líderes en el desarrollo de soluciones y tecnologías del agua.

Gestionamos con eficiencia y responsabilidad el agua de veintiséis millones de personas en ciudades de diez países. Contribuimos con productos y propuestas innovadoras a resolver las necesidades de las empresas. Impulsamos la investigación basada en el conocimiento y la experiencia para responder a los retos actuales y futuros de la sociedad y el medioambiente.



www.aquagest.es

alfredo urdaci
periodista

el celemín



EL MILAGRO DE VIVIAN MAIER

Hace ya tiempo que nuestro mundo enco-
gió. Lo hizo sin ruido,
sin gestos bruscos, sin
cataclismos. No hay lugares remo-
tos, y la historia de casi todos se va
construyendo a diario, escrita en la
red. Con un *clic* en la pantalla del or-
denador puedes hacer que un libro
editado en Chicago sobre la vida y la
obra de una desconocida niñera
que hacía fotos en sus ratos
libres llegue a tu casa
una tarde de otoño y
se abra el milagro de
Vivian Maier. En 2007
un agente inmobiliario
llamado John Maloof
acudió a una subasta
de bienes procedentes
de embargos en casas
desalojadas por deudas.
Compró un lote de cajas
sin conocer su contenido.
Pagó por ellas 400 dólares.
Días después abrió los embala-
jes y se encontró con más de
100.000 negativos, la mayor par-
te en blanco y negro, además de
unos cientos de rollos de fotogra-
fía sin revelar. Examinó las fotos,
en busca de pistas sobre el autor.
Solo encontró una anotación hecha
con lápiz en un sobre de papel de es-
traza, y el nombre de Vivian Maier.
Entre las miles de imágenes, solo un

personaje se repetía de vez en cuando.
Aparecía retratado en el cristal de un es-
caparate, o en el espejo de un salón ape-
nas decorado, o entre el juego de sombras
de una calle en claroscuro. Un rostro serio,
que apenas juega, que no sonríe. Tan solo
una vez, cuando se retrata en el espejo
que levanta un trabajador de mudanzas
en el borde de un camión. Cubierta con un
sombbrero oscuro, Maier sostiene su Rollei-
flex y dispara divertida: ha cogido la foto
al vuelo, como quien captura el ramo de
flores lanzado por la novia en una boda, y
nos sonríe a nosotros, habitantes de su
futuro. Con esos detalles Maloof organizó

día anterior. Todo lo que consiguió averi-
guar sobre ella es que había nacido en
Nueva York, en 1926. Vivió en Francia,
con su madre de origen francés, y regresó
a los Estados Unidos en 1951. Cinco años
después se trasladó a Chicago. Pasó 40
años de su vida trabajando como niñera. Y
en sus ratos de ocio paseaba por las calles
con una cámara bióptica, una Rolleiflex
con la que retrató la vida de los suburbios.
No enseñaba sus fotos a nadie. Algunas ni
siquiera a sí misma, a juzgar por los 600
rollos todavía por revelar cuando se ven-
dieron aquellas cajas. Algunas de aquellas
imágenes, editadas ahora en forma de li-



MALOOF RECURRIÓ A GOOGLE. TECLEÓ EL NOMBRE,
Y LA RED LE DEVOLVIÓ EL ECO EN FORMA DE OBITUARIO:
VIVIAN MAIER HABÍA FALLECIDO EL DÍA ANTERIOR.
TODO LO QUE CONSIGUIÓ AVERIGUAR SOBRE ELLA ES
QUE HABÍA NACIDO EN NUEVA YORK, EN 1926»

una investigación para llegar hasta la au-
tora de aquellas imágenes callejeras del
Nueva York de los 50, y del Chicago de las
décadas posteriores. La pista de los nega-
tivos le llevó hasta una tienda de fotogra-
fía. Allí identificaron a Maier como una
cliente habitual, una mujer que guardaba
las distancias, seria y silenciosa, interesa-
da por marcas de fotografía europeas. Cru-
zaba pocas palabras: dejaba sus negati-
vos, recogía el material revelado, compra-
ba placas y película. Y eso era todo. La
fotógrafa se convirtió en una obsesión.
Maloof recurrió a Google. Tecleó el nom-
bre, y la red le devolvió el eco en forma de
obituario: Vivian Maier había fallecido el

bro (*Vivian Maier. Street Photographer*)
están a la altura de los mejores de Walker
Evans, de Diane Arbus, de Cartier Bresson.
Están llenas de la poesía urbana de las
grandes ciudades, de la dignidad de per-
sonajes que miran a la cámara con una
inocencia remota. Maloof, como nosotros,
llegó a dudar de la existencia de Maier, esa
mujer que mira en los espejos, de la que
solo conocemos aquello que ella vio, como
si fuera un ángel que desaparece a la es-
pera de que los habitantes de la aldea glo-
bal reconozcan su mirada. Como un Kafka
de la fotografía, que asoma su cámara a la
luz, antes de volver a la sombra. ¿Cómo no
creer en los milagros?

PARAÍSOS BLANCOS



FOTO: Baqueira Beret



LA INMINENTE LLEGADA DEL INVIERNO TRAE CONSIGO LA ESPERADA NIEVE Y LOS ESQUIADORES A LAS ESTACIONES. AUNQUE NO SEA UN DEPORTE PRECISAMENTE BARATO, EL SECTOR ESPERA SORTEAR LA CRISIS ECONÓMICA CON INNUMERABLES MEJORAS Y NUEVOS SERVICIOS PARA ATRAER A LOS AFICIONADOS Y A LOS QUE QUIEREN DISFRUTAR SIN TENER QUE SUBIRSE A UNA TABLA. LO DEMÁS, LO DE SIEMPRE, APURAR EL FORFAIT HASTA QUE EL TIEMPO LO PERMITA Y, PARA LOS QUE EMPIEZAN, UNA PIZCA DE VALOR PARA TIRARSE MONTAÑA ABAJO.

cristina
 ruiz garcía
 texto

BAQUEIRA BERET	
LOCALIZACIÓN	
Valle de Arán (LLeida)	
KMS DE PISTAS	120
PISTAS NEGRAS	7
PISTAS ROJAS	29
PISTAS AZULES	36
PISTAS VERDES	6
REMONTES	33
COTA MÁXIMA	2.510 M.
COTA MÍNIMA	1.500 M.

SIERRA NEVADA	
LOCALIZACIÓN	
Sistema penibético (Granada)	
KMS DE PISTAS	86
PISTAS NEGRAS	8
PISTAS ROJAS	50
PISTAS AZULES	40
PISTAS VERDES	18
REMONTES	32
COTA MÁXIMA	2.400 M.
COTA MÍNIMA	1.530 M.

Aunque parece que este año se está haciendo un poco de rogar, la estaciones de esquí ya se han puesto las pilas para abrir en cuanto la nieve haga acto de presencia. Las cálidas temperaturas que han regado el otoño y las últimas lluvias caídas han retrasado la apertura de las pistas, pero cuando la nieve llega de verdad es para quedarse.

Con esquís o tablas de *snowboard*, los aficionados al deporte invernal por excelencia cuentan las horas para deslizarse por la ladera de la montaña, aunque algunos privilegiados ya se han calzado las botas para disfrutar de las primeras bajadas.

En España, a pesar de que el entorno económico no es favorable, la Asociación Turística de Estaciones de Esquí y Montaña (Atudem) ha apostado por la consolidación de la cultura de nieve en nues-

tro país y espera superar los 5,5 millones de visitantes que la temporada pasada disfrutaron de la oferta de las 33 estaciones.

Para alcanzar este objetivo, el sector continúa su apuesta por hacer de España uno de los destinos más competitivos internacionalmente para la práctica del deporte. De cara a la presente temporada, las 33 estaciones agrupadas han realizado una inversión que asciende a casi 25 millones de euros, una cifra que responde a la mejora de remontes, nuevos sistemas de innivación, ampliación de pistas y área esquiable o nuevos servicios de restauración, entre otros; con lo que suman casi 140 millones de euros invertidos en los últimos tres años. Además, el sector espera que la inversión realizada este año, sumada a la celebración del *World Snow Day*, que se celebrará el próximo 22 de enero, consiga atraer cerca de seis millones de asistentes.

Esta inversión confirma la madurez de un sector empresarial que genera alrededor de 7.000 puestos de trabajo directos y 50.000 indirectos. Además, este esfuerzo económico confirma el espíritu innovador de un mercado que apuesta por hacer de la oferta turística del país una de las más atractivas a nivel internacional, tanto en infraestructuras como en servicios. En la actualidad, España ya ocupa el séptimo lugar en el ranking europeo de destinos de nieve, situándose por delante de países con mayor tradición históricamente como Alemania o Andorra.

Llega el invierno y la locura por la nieve. Si te gusta esquiar y viajar, aquí tienes una muestra de algunas de las mejores estaciones del Viejo Continente. Unos prefieren las más exclusivas, otros disfrutar de largas pistas y algunos buscan, además, el mejor clima y la vida nocturna más animada. ¡No te las pierdas!



SAAS-FEE

LOCALIZACIÓN Alpes suizos (Suiza)	
KMS DE PISTAS	100
PISTAS NEGRAS	11
PISTAS ROJAS	33
PISTAS AZULES	33
PISTAS VERDES	3
REMONTES	65
COTA MÁXIMA	3.600 M.
COTA MÍNIMA	1.600 M.



COURCHEVEL

LOCALIZACIÓN Los Tres Valles (Francia)	
KMS DE PISTAS	119
PISTAS NEGRAS	10
PISTAS ROJAS	38
PISTAS AZULES	44
PISTAS VERDES	27
REMONTES	62
COTA MÁXIMA	2.738 M.
COTA MÍNIMA	1.300 M.



CORTINA D'AMPEZZO

LOCALIZACIÓN Dolomitas (Italia)		REMONTES	38
KMS DE PISTAS	140	COTA MÁXIMA	2.930 M.
PISTAS NEGRAS	9	COTA MÍNIMA	1.224 M.
PISTAS ROJAS	22		
PISTAS AZULES	33		
PISTAS VERDES	3		

ZELL AM SEE

LOCALIZACIÓN	
Glaciar de Kaprun (Austria)	
KMS DE PISTAS	138
PISTAS NEGRAS	8
PISTAS ROJAS	18
PISTAS AZULES	23
PISTAS VERDES	4
REMONTES 54	
COTA MÁXIMA	3.029 M.
COTA MÍNIMA	757 M.



ZERMATT

LOCALIZACIÓN Matterhorn (Suiza)	
KMS DE PISTAS	350
PISTAS NEGRAS	26
PISTAS ROJAS	72
PISTAS AZULES	27
PISTAS VERDES	12
REMONTES	57
COTA MÁXIMA	3.883 M.
COTA MÍNIMA	1.620 M.



LO ÚLTIMO

El alma del esquí son las tablas para esquiuar, sin ellas no tenemos deporte. Su objetivo es brindar las mejores posibilidades de deslizamiento, viraje, flexibilidad, equilibrio, etc. Desde las antiguas de madera hasta las modernas fabricadas en fibra de carbono, los cambios han sido muchos y los avances tecnológicos también.

En sus orígenes, las tablas consistían de una única pieza de madera, pero han evolucionado hasta convertirse en un ensamblaje complejo de diversos materiales como fibra de carbono, kevlar o titanio.

Lo último y más novedoso es el sistema *rocker*, que tiene los extremos elevados nos permite entrar y salir más fácilmente de los giros, especialmente cuando las pistas están ya pisadas. Además, optimiza mejor la flotabilidad general y la adaptabilidad en terrenos irregulares. Los esquís presentan una menor superficie de contacto, por lo que su maniobrabilidad es mayor de lo esperado.

Esta novedad ofrece mejores resultados en condiciones de nieve blanda y ya transitada, pero también garantiza estabilidad a los fans del *carving* y a los que les gusta correr con el turbo puesto... cuanto menos canto tiene el esquiador en contacto con la nieve, mejor responde el esquí y avanza con mayor suavidad. Con los denominados *carvinges* normalmente la espátula la que muerde la curva, mientras que con el *rocker* se agarra el creciente ángulo de inclinación hacia arriba del canto. De esta forma, la tabla es más dócil y permite ahorrar esfuerzos. Los únicos inconvenientes de la nueva tecnología es que los esquís pueden resultar menos ágiles, la estabilidad puede mermar a mayor velocidad y, sobre todo, en pistas duras y sobre hielo, transmiten menor sensación de velocidad.



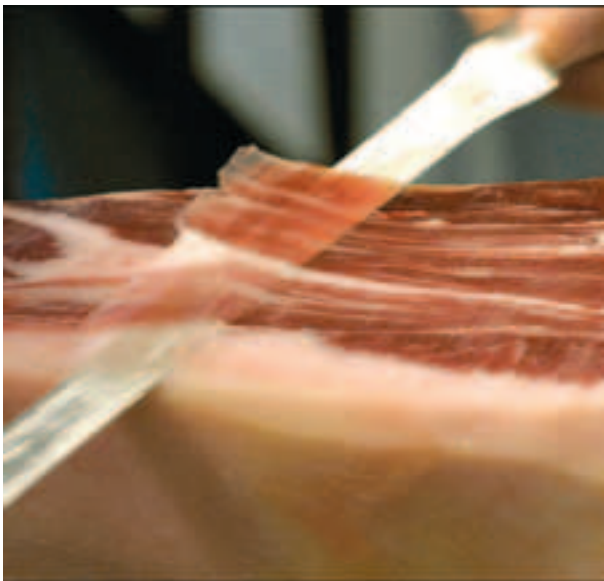
SAALBACH

LOCALIZACIÓN	
Región de Salzburgo (Austria)	
KMS DE PISTAS	200
PISTAS NEGRAS	5
PISTAS ROJAS	20
PISTAS AZULES	23
PISTAS VERDES	2
REMONTES	55
COTA MÁXIMA	2.200 M.
COTA MÍNIMA	1.003 M.





'OLIVOS' DE CUATRO PATAS



«ENGORDAR PARA MORIR», ASÍ RESUME PACO VÁZQUEZ, VETERINARIO DE LA EMPRESA DE JAMONES Y EMBUTIDOS SIERRA DE SEVILLA, EMPLAZADA EN LA LOCALIDAD DE EL PEDROSO Y PERTENECIENTE AL GRUPO VITIVINÍCOLA Y GANADERO BARBADILLO, LOS ÚLTIMOS MESES DE VIDA DE UN ANIMAL SIN PARANGÓN: EL CERDO IBÉRICO, «UN OLIVO DE CUATRO PATAS», EN PALABRAS DEL AFAMADO NUTRICIONISTA FRANCISCO GRANDE COVIÁN. DE OCTUBRE A ENERO, DEPENDIENDO DE LA CLIMATOLOGÍA REGISTRADA A LO LARGO DE CADA TEMPORADA, EL CERDO IBÉRICO SE ALIMENTA DE BELLOTAS, FUNDAMENTALMENTE, (TAMBIÉN DE RAÍCES Y HIERBA) HASTA HARTARSE DURANTE LA ÉPOCA DE MONTANERA, PERÍODO EN EL QUE EL COCHINO MÁS COTIZADO DEL MUNDO PASTA LIBREMENTE EN LA DEHESA SIN OTRA OCUPACIÓN QUE COMER, BEBER, DORMIR, REVOLCARSE Y GANAR HASTA 60 KILOS EN APENAS 100 DÍAS.

juanjo saiz
texto

hospes
fotos



Adquiridos a los tres meses de nacer, cuando su peso medio no supera los 23 kilos (dos arrobas) a ganaderos de la zona de total confianza, en las instalaciones de Sierra de Sevilla se lleva a cabo todo el proceso de recría del animal durante el año siguiente y dado que la montanera no se prolonga más allá de unos 90-120 días, su alimentación se complementa con cereales hasta que el cerdo pesa entre 14 y 16 arrobas (160-180 kilos).

«Todo el sector solamente hace referencia a la bellota cuando habla de la alimentación del cerdo ibérico, pero todo es un conjunto», asegura Paco Vázquez, para quien la fase de recría es, afirma, «tan importante o más que la de la montanera. Hay que tener en cuenta que el cerdo pasa mucha hambre durante todo el año salvo cuando caen las bellotas de la encina, el único tiempo en el que realmente comen hasta quedar saciados. Y esto es así porque, de lo contrario, se nos irían de peso muy rápidamente».

En consecuencia, el período de recría, con una

alimentación natural, con lo que puedan comer en la dehesa más el aporte de cereales (trigo y cebada, mayoritariamente, además de un complemento proteínico a base de soja y guisantes) es clave en la vida de un animal que vive al aire libre y se ejercita a diario, favoreciendo así la infiltración de grasa en su carne, una de las señas de identidad del jamón ibérico de bellota. Si a todo lo anterior se suma que durante la etapa final de su vida obtiene una carga energética extraordinaria gracias a la ingesta masiva de bellotas, el peso del animal pasa de 100 a 170 kilos en apenas tres meses, un *fenómeno* que los veterinarios denominan crecimiento compensatorio.

LA BELLOTA, ESA JOYA Con ser importante la fase de recría, destaca sobremanera el insustituible papel que desempeña la bellota en el resultado final de uno de los productos más valorados de nuestra gastronomía, ya que este fruto lo que más le aporta al cochino es ácido oléico insaturado, una grasa de probados efectos beneficiosos sobre el colesterol en sangre al propiciar el incremento del colesterol *bueno* (HDL) y reducir la tasa de colesterol perjudicial (LDL). Además, expone Vázquez, «la bellota otorga un buqué especial a la carne del cerdo, que nada tiene que ver con el resto de frutos y cereales».

A la vista de estos comentarios y dada la importancia de esa joya llamada bellota, comentamos con este avezado veterinario la posibilidad de que el cerdo sea alimentado todo el año, pero con medida, con este fruto, idea que rebate de inmediato. «Todas las pruebas y ensayos realizados hasta hoy sobre el almacenamiento de bellotas para su posterior consumo animal han resultado negativos, todos, porque no aguanta, se estropea, y la opción de desecarla es inviable económicamente. Si algo tenemos claro los que nos dedicamos a esto es que los cerdos tienen que comer las bellotas cuando caen del árbol y mientras duren, ni antes ni después».

LA IMPORTANCIA DE LA DEHESA

Como fábrica de oxígeno esencial e insustituible, la dehesa (vocablo procedente del latín que significa *tierra acotada, defendida*) es el resultado de un ajustado, delicado y beneficioso equilibrio entre hombre, ganado y bosque, simbiosis que favorece la creación de un microclima gracias a la captación de radiación solar, vapor de agua y precipitaciones. Pero además, el 70 por ciento de la dehesa mundial se concentra en la Península Ibérica, lo que representa unos 3,5 millones de hectáreas de elevado valor medioambiental y económico.

Al margen de *La Seca* y superada la peste porcina que tanto daño ocasionó en sus fases más virulentas a la cabaña ganadera española, hoy el gran enemigo del cerdo ibérico, además de la crisis económica, es el llamado *mal rojo* causado por una bacteria que provoca hemorragias internas en el animal y su muerte. «Esta bacteria, explica Vázquez, vive con los cerdos y se activa cuando los cochinos, por el motivo que sea, sufren algún tipo de estrés, se resfrían o cuando se registra una alteración importante de temperatura, situaciones que afectan directamente a su sistema inmunológico. Al *mal rojo* le tenemos mucho respeto porque puede derivar en epidemia y encontrarte una mañana 50 o 60 cerdos muertos en la finca».

Cada ejemplar porta un crotal que, a diferencia del ganado vacuno (cuyo seguimiento se realiza de manera individualizada), consigna el número

100 GRAMOS DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA APORTAN EL 30 POR CIENTO DEL CONSUMO DIARIO RECOMENDADO DE FÓSFORO, ADEMÁS DE CALCIO, HIERRO, MAGNESIO, ZINC Y VITAMINA E

EL APROVECHAMIENTO REAL Y 'EN CARNE' DE UN JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA NO SUPERA EL 40 POR CIENTO

EL PRECIO MEDIO DE UN JAMÓN SIERRA DE SEVILLA DE SIETE KILOS RONDA LOS 300 EUROS

Viejo ejemplar de encina afectado por el mal de 'La Seca', un hongo que paraliza el sistema vascular del árbol, seca ramas y hojas y acaba causando su muerte.

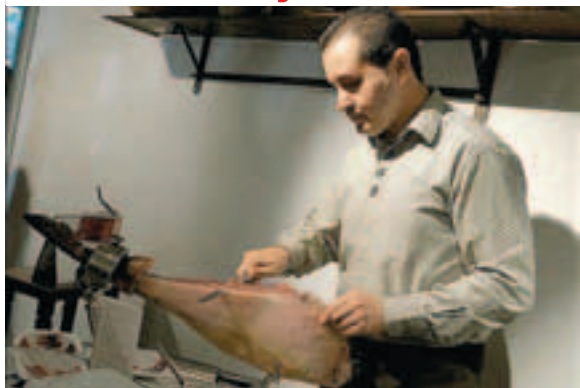


UNA AMENAZA MÁS

A la delicada situación por la que atraviesa actualmente el sector del cerdo ibérico por culpa de la crisis, la falta de financiación y el descenso en el consumo de sus productos, tres en uno, se puede sumar, y Paco Vázquez toca madera, la alargada y mortal sombra de *La Seca*, que por fortuna no ha alcanzado la dehesa de la Sierra de Sevilla, pero sí desde hace algunos años vastas extensiones arbóreas de Huelva, Cádiz, Castilla-La Mancha, Salamanca y Portugal. *La Seca* es una enfermedad devastadora causada por un hongo de impronunciable nombre (*Phytophthora cinnamomi*), un hongo de suelo que se encuentra latente e inactivo en casi cada centímetro cúbico del planeta, pero cuando despierta de su letargo resulta letal para encinas, robles y alcornos. Según investigaciones realizadas por equipos de las universidades de Córdoba y Huelva, el detonante, el despertador del temible hongo no es otro que el cambio climático provocado por el aumento de las temperaturas, las prolongadas sequías, encharcamientos estacionales, contaminación, malas prácticas silvícolas, envejecimiento de las masas forestales y cambios en el uso tradicional de montes y dehesas. Este hongo necrosa las raíces, por más que en el caso de las encinas penetren hasta 10 metros en subsuelo, y una vez inoculado su *veneno*, las propias raíces se encargan de propagar la gangrena hasta colonizar el árbol por completo, fosilizando ramas y hojas. La encina se asfixia, su sistema vascular se paraliza y la savia deja de circular, cual infarto, siendo rematada por la siempre oportunista acción de los insectos perforadores y la carencia, todavía hoy, de un remedio, de un antídoto eficaz que detenga el mal, salvo el arranque de todos los ejemplares afectados, su incineración y descontaminación del suelo. Para hacerse una idea de la amenaza que supone *La Seca*, mencionar que desde 1997 se han perdido en las zonas más afectadas no menos de 4.200 hectáreas de dehesa cada año (a razón de unos 190.000 árboles, en su mayoría encinas). Una pérdida difícilmente reparable puesto que se trata de una especie de crecimiento muy lento que no empieza a dar bellotas hasta pasados sus primeros 30 años. Sin embargo, Paco Vázquez se muestra «prudentemente confiado» al respecto de la posible incidencia de *La Seca* en la

dehesa de la Sierra de Sevilla. «Evidentemente, aquí también hay encinas que mueren, pero creo que se debe más a la edad del árbol que a la enfermedad, mal que, lamentablemente, también puede llegar algún día a estas tierras».

LOS CONSEJOS DE UN 'CUCHILLO DE ORO'



José Manuel Núñez, sevillano, ganador del Cuchillo de Oro 2006, segundo premio en el Salón Internacional del Gourmet de Madrid y cortador oficial del hotel Hospes Las Casas del Rey de Baeza, es un autodidacta convencido y apenas prueba el jamón. ¿El secreto de su trabajo? «Años de experiencia, partir muchos jamones y tener un poquito de don para poder hacer este trabajo, que es muy bonito pero no está remunerado como tenía que estarlo». Y un buen profesional también aprecia diferencias a la hora de cortar un jamón u otro. «Sí, se nota de una pieza a otra en la textura de la carne y también en la

de la grasa, que en el caso del jamón ibérico de bellota se corta más fácil porque desliza mejor el cuchillo.

¿Por dónde empezar a cortar? Si el jamón se va a consumir en un domicilio particular, Núñez recomienda empezar por la parte de la babilla (con la pezuña hacia abajo) porque es la que se cura antes, luego se sigue por la maza, que es la zona más grande y con mayor infiltración de grasa, y se termina por el jarrete y la punta.

Y un lamento: un cortador de jamón, por bueno que sea, cobra lo mismo que un camarero, pero su responsabilidad es mayor. «Se puede llegar a estropear una pieza por un mal corte, porque puedes alterar los sabores. No es lo mismo cortar bien un jamón malo, porque en este

de lote, hecho que les permite a los técnicos de la firma Sierra de Sevilla controlar la trazabilidad del grupo antes y después de su sacrificio, proceso este último para el que tienen contratado un matadero en la zona de Jabugo (Huelva).

Una vez obtenidos los jamones y otros embutidos que proporciona el cerdo ibérico, llega otro paso no exento de dificultades: su venta. «Nuestro mayor canal de distribución es la restauración y aquí también se nota la crisis. No obstante -se explaya Paco Vázquez-, ellos (los restauradores) tampoco se quieren bajar del burro. Las raciones no se pueden seguir vendiendo como antes de la crisis, a 25 o 30 euros, cuando resulta que ahora los hosteleros están pagando el kilo de jamón a menos de la mitad de precio que antes de la crisis. ¿Consecuencia? Pues que no hay consumo en la restauración».

BUSCANDO EL AGUA Para el salado de los jamones se utiliza sal marina de grano grueso procedente de Sanlúcar de Barrameda (Cádiz). El método, al parecer, es muy simple: se esparce primero una capa de sal y encima se coloca la primera fila de jamones. La permanencia en sal dependerá del peso de la pieza, aunque por regla general se mantiene un día entero en contacto con la sal por cada kilo que pese el jamón (entre seis y nueve, aproximadamente). Al término del período de salado, el jamón asimilará del orden de un centímetro o centímetro y medio de sal que penetrará hasta el hueso y se distribuirá por el interior de toda la pieza mediante la utilización de cámaras de postsalado en las que únicamente hay que controlar, sin ningún tipo de manipulación, los niveles de temperatura y humedad.

«La sal que está sobresaturada en la superficie del jamón va buscando el agua, que se encuentra en las capas más profundas, y dado que el agua siempre tiende a evaporarse, se produce un equilibrio de concentraciones por ósmosis hasta lograr la salazón completa de la pieza. ¿Cuál es el problema que se nos puede presentar en este proceso? Pues que si no lo tienes en frío la carne se hinchará y acabará por pudrirse», expone Constantino Morera, director de la fábrica.

La normativa actual no obliga a hacer ninguna analítica de cada jamón, únicamente informes de campo a cargo de una auditora, lo cual tampoco supone gran cosa porque, como suelen decir los técnicos en la materia, lo más diferente a ti posiblemente sea tu hermano o tu hermana. Es decir, que una vez en el campo, cada cerdo se comporta de manera diferente, y mientras a unos les puede gustar comer raíces o hierba, a otros igual solo les interesan las bellotas. Entonces, puesto que la



normativa no contempla la obligatoriedad de realizar analíticas ni siquiera a una sola partida completa y, además, los productores de pienso han conseguido reproducir la bellota (bellotina), con lo que también se podría falsear la clasificación de estos o aquellos jamones y para evitar confusiones y fraudes, en Sierra de Sevilla han desarrollado una técnica basada en la espectrometría que le indica al productor y, por ende, al consumidor final si desea disponer de tales datos, la genética del animal desde su nacimiento hasta su sacrificio, pasando por la etapa de salado y secado natural. Para ello, una sonda chequea muestras de la carne del jamón tomada en el propio matadero para obtener su espectro y perfil completo siguiendo como pauta las características morfológicas, organolépticas y otras introducidas previamente en una base de datos. De esta manera y sin coste económico alguno (no necesitan utilizar reactivos ni otros elementos de análisis) los técnicos de esta empresa saben a cada minuto la composición exacta de cada pieza, su origen, alimentación, etcétera, circunstancia que les permite obtener y poner en el mercado productos lo más homogéneos y fiables posible.

Maridaje y cata con vinos manzanilla del Grupo Barbadillo amparados por la Denominación de Origen Jerez (comprende el triángulo formado por las localidades de Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera y El Puerto de Santa María).

En su catálogo de vinos sobresalen, entre otros, el Castillo de San Diego 2010, sin crianza en madera, que es el vino blanco más vendido en España, el Manzanilla Príncipe (15/17 años de envejecimiento en bodega y posterior crianza oxidativa) y el Amontillado Rey (con al menos 50 años de solera y 22 grados).

DELICIOSO Y SALUDABLE Además de constituir una delicia para el paladar, el consumo de jamón ibérico de bellota resulta beneficioso para la salud por su elevado aporte de ácidos grasos monoinsaturados (ácido oleico, fundamentalmente) que favorecen la reducción del colesterol malo y protegen la salud cardiovascular. Además, es un producto que contiene una notable cantidad de hierro, calcio y vitamina D, esenciales para el crecimiento y fortalecimiento de los huesos.

En opinión de Carlos Infante, jefe del servicio de Cardiología del Hospital Virgen del Rocío, de Sevilla, la ingesta de 100 gramos de jamón ibérico de bellota aporta el 30 por ciento del consumo diario recomendado de fósforo, así como importantes cantidades de calcio, hierro, magnesio, zinc, vitaminas E y B (25 por ciento recomendado).

EL CURADO DE UN JAMÓN
IBÉRICO DE BELLOTA SE
PROLONGA DURANTE TRES
AÑOS Y MEDIO

proceso incluso puedes mejorarlo, que hacerlo malamente con uno bueno. Todo influye en el resultado final de la cata», advierte.

En este oficio, lógicamente, la herramienta es fundamental. Hay que saber utilizar los cuchillos, tenerlos muy bien afilados y saber colocar las manos para no sufrir cortes. «Hay que tener presente que los cuchillos que más cortan al final son los que menos porque tienes que hacer más fuerza y si se te escapa... serio problema», expone José Manuel.

¿Y cómo enjuiciar el trabajo de un cortador? Atendiendo a criterios que tienen que ver con el propio corte, el tamaño de la loncha (no mayor de cinco cen-



tímetros y lo más delgada posible), el rendimiento obtenido de cada pieza y la presentación en el plato. Por cierto, un buen cuchillo jamonero tiene que ser largo, flexible y alveolado para que fluya mejor la loncha y se pueda controlar en el momento del corte. Llegado el momento de comprar un jamón ibérico de bellota, este especialista recomienda el de «caña fina, estilizado, más largo que ancho, con una grasa aceitosa, no mantecosa y un peso no superior a los 8 kilos. Pese a que vivo de esto, yo no suelo comer jamón, aunque tampoco necesito probarlo para saber si está bueno o no: me lo indica su aroma, color y distribución y textura de la grasa».

Si se acompaña con una copa de vino, se estará cubriendo el 35 por ciento de la necesidad diaria de hierro para hombres y el 25 por ciento para mujeres. Y si es con tomate, se duplica su efecto antioxidante gracias a su elevado contenido en vitamina E. En consecuencia, nada mejor que un buen caldo para acompañar tan delicioso manjar, empezando por los vinos manzanilla, amontillados y olorosos del Grupo Barbadillo, productos amparados por la Denominación de Origen Jerez, que comprende el triángulo formado por las localidades de Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera y El Puerto de Santa María.

En su catálogo sobresalen, entre otros, el Castillo de San Diego 2010, sin crianza en madera, que es el vino blanco más vendido en España, el Manzanilla Príncipe (15/17 años de envejecimiento en bodega y posterior crianza oxidativa) y el Amontillado Rey (con al menos 50 años de solera y 22 grados de alcohol). Y para los que siguen una dieta, señalar que 100 gramos de jamón ibérico aportan 380 calorías, mientras que 100 cc de aceite de oliva suman 990.

Según un estudio elaborado por una universidad de California (Estados Unidos), el consumo diario de 20 miligramos de zinc (mineral presente en el jamón ibérico) mejora la capacidad y actividad mental de los adolescentes, incrementa la agudeza del sabor y el olfato, facilita la curación de heridas, la recuperación de quemaduras y úlceras gástricas. La falta de zinc también se asocia con una mayor probabilidad de sufrir conductas violentas y antisociales, menor capacidad intelectual, de concentración y aprendizaje.

EXPERIENCIAS FUENSO Descubrir el mundo del jamón ibérico y la cultura sevillana en un mismo paquete es una iniciativa del programa Fuenso Discover Wellbeing, que engloba una serie de experiencias únicas ligadas a las peculiaridades y costumbres de cada uno de los destinos que esta prestigiosa cadena hotelera ofrece en España y Francia. «En Hospes siempre buscamos el lado más auténtico y genuino de cada ciudad en la que estamos presentes. Por eso, en Sevilla apostamos por todo lo relacionado con el jamón, tanto desde el punto de vista nutritivo y gastronómico como de salud, acompañado de valores universales de esta tierra, como el flamenco, el patrimonio histórico-artístico de la ciudad, como es su catedral y el Alcázar».

Así, del sevillano Fuenso Discover Wellbeing Event surge una vivencia, bautizada como Wellbeing Emotions, accesible a cualquier persona que se aloje en el Hotel Hospes Las Casas del Rey de Baeza y consistente en una visita privada y exclusiva a la

dehesa y al secadero de jamones Sierra de Sevilla, con demostración de corte de jamón, degustación de vinos de Jerez y visita privada al Museo del Flamenco de la capital hispalense.

Y es que, como afirma Anna-Carin Nordin, responsable de marketing y comunicación del Grupo Hospes, «el consumidor de lujo ha cambiado. Empezó a hacerlo en 2006 y la transformación se ha acentuado con la crisis. Antes se buscaba lo impactante,

la imagen, que quedará claro que uno era rico. Ahora ya no es así. Ahora se busca lo auténtico, las raíces. Las personas que aman el lujo quieren saber lo que hay detrás de lo que consumen o de la afición que practican, de los procesos artesanales de elaboración de todo tipo de artículos de alto nivel», tal es el caso del jamón ibérico de bellota, uno de los productos más caros del mundo junto con la trufa blanca, el caviar, el foie-gras y el azafrán.



► **GAZPACHUELO IBÉRICO** Plato elaborado por el chef Ángel León (restaurante 'Aponiente', una estrella Michelin), con trufa, huevos orgánicos, jamón ibérico de bellota y panes de ajonjolí.



► **CREMA DE JAMÓN CON PAPADA IBÉRICA** Especialidad elaborada por el chef Diego del Río (restaurante 'El lago', una estrella Michelin) con papada, migas, granada, hierbabuena y naranja.



UN ESPACIO SINGULAR
Fachada del hotel Hospes Las Casas del Rey de Baeza (cuatro estrellas), ubicado en pleno centro de Sevilla. Ofrece 42 estancias de primer nivel.



► **COCA DE JAMÓN** Un plato sorprendente por el contraste dulce-salado, obra del chef Xavier Estrany (restaurante 'Las Casas del Rey de Baeza'). En su elaboración incluye piñones y canela, y un granizado de Manzanilla Solear como acompañamiento.



EN BUSCA DE UN SECRETARIO GENERAL

PSOE: VIAJE A NINGUNA PARTE

TODAVÍA HAY MÁS DE UNO QUE SE PREGUNTA QUÉ HACE ALFREDO PÉREZ RUBALCABA AÚN EN FERRAZ, Y MÁS LIDERANDO, AUNQUE SEA EN TEORÍA PROVISIONALMENTE, A LOS SOCIALISTAS HASTA EL 'CONCILIO' DE FEBRERO. EL HECHO DE QUE MUY POCOS PIDIERAN SU CABEZA, SOLO ALGUNA QUE OTRA 'VIEJA GLORIA', AMÉN DE QUE CARME CHACÓN NO DIJERA 'ESTA BOCA -LA DE PORTAVOZ- ES MÍA', DEMUESTRA EL INMENSO PODER QUE EL EXVICEPRESIDENTE CONSERVA EN EL SENO DEL BLOQUE PROGRESISTA, O QUIZÁS LA FALTA DE ARRESTOS DE LA TODAVÍA MINISTRA DE DEFENSA, QUE PUEDE QUE PERDIERA UNA OPORTUNIDAD ÚNICA DE HABER ACABADO DE UNA VEZ CON SU ENEMIGO, AL QUE HA CONCEDIDO UN TIEMPO PRECIOSO PARA, SI ÉL ASÍ LO DISPONE, RECOMPONERSE Y GANARSE A TODOS AQUELLOS QUE LE DEJARON TIRADO LA TÉTRICA NOCHE DEL 20-N. SOBRE ESTE PUNTO, ACERCA DEL CUAL SE HA ESCRITO Y MUCHO, UNO LLEGA A SOSPECHAR DE QUE INCLUSO EL PROPIO POLÍTICO CÁNTABRO PODRÍA HABER EXIGIDO HABER DADO LA CARA ÉL SOLO ANTE EL HUNDIMIENTO, YA QUE UNA FOTO CON RODRÍGUEZ ZAPATERO, BLANCO -QUE CAYÓ COMO UN 'CAMPEÓN'- Y COMPAÑÍA IBA A SER CARNE DE UN TITULAR TAN CRUEL COMO CERTERO: 'EL FIN DE UNA ÉPOCA'. SI YA CONSIGUIÓ ESCABULLIRSE DE LA DESPEDIDA EN LA CÁRCEL DE GUADALAJARA DE BARRIONUEVO Y VERA UN 26 DE FEBRERO DE 2003...

javier m.
faya
texto

carlos
gómez
ilustración



«A mí me da igual. Creo que sobran opiniones. Gracias por acordarte de mí, pero en

este momento lo que menos necesita el PSOE es más gente haciendo cábalas». De esta forma nos despacha *amablemente* un dirigente del PSOE de segunda fila, aunque con un futuro bastante prometedor, al que obviamente, le buscamos refugio en el anonimato. Como a tres más de otros lugares que tampoco se atreven a dar la cara, aunque claro, puestos a darla, el ejemplo ya lo dio la cúpula de Ferraz cuando dejó solo ante el peligro, en la negra noche del 20 de noviembre, a Alfredo Pérez Rubalcaba, que pasará a la Historia como el gran perdedor de los socialistas en la democracia reciente, al haber logrado 110 diputados, demostrando así que sí que había fondo tras el arranque del 77 -118 escaños- y el descalabro de Joaquín Almunia en 2000 con 125.

«Tenía que haberse marchado a su casa, presentando su renuncia a cualquier intento de hacerse con un cargo en el partido. Y Zapatero debía haber salido a tirar la toalla como secretario general. El PSOE insiste y persiste en el error», comenta el antiguo director de TVE, Alfredo Urdaci, que siempre recurre al *pasapalabra* cuando se le pregunta si es cierto que en la campaña de 2000, el todavía inquilino de la Moncloa, en una reunión con el entonces comité electoral de Ferraz, le señaló amenazadoramente con el dedo diciéndole que primero iría a por él. Nadie se lo imagina así, ¿verdad? Pues tiene mucho más carácter y menos talante -al menos en lo que se refiere a su casa- del que a simple vista parece.

Cierto es que la crisis ha devorado, literalmente, a muchos mandatarios occidentales por sus impopulares medidas, como también lo es que Rubalcaba era el *segundo de abord* en un Ejecutivo que actuó de forma lenta y torpe, llena de desmentidos y comunicados de rectificación, y que, como San Pedro, negó la situación hasta tres veces y más. Es un hombre de valía el exministro pero está estigmatizado por Zapatero, y con él, como el *Titanic* en el que se ha convertido Ferraz, debe hundirse.

UN GIRO DE 360 GRADOS Tal y como sucede con la delicada situación económica, el bloque progresista al completo reconoce que debe haber profundos cambios, grandes ajustes pero, eso sí, nadie quiere que le toquen. Un *garganta profunda* muy bien relacionado con el presidente Rodríguez Zapatero se ríe ante tanta quiniela y tanta *teoría de la conspiración*: «En el PSOE no va a pasar nada... que no esté pasando ya, es decir, desde que se convocaron las elecciones, se va a llegar al congreso de febrero con todo cerrado, aunque parezca que hay controversia, que hay debate y enfrentamientos. Ni caso: todo está arreglado, o prácticamente. Los críticos de antaño se-

rán los oficialistas de hogañio y las voces discordantes, tipo Tomás Gómez, un eco de las de su antiguo fiador Leguina el renegado. Habrá Alfredo para rato, una nueva Ejecutiva en la que estén representadas todas las familias y, por debajo, un trabajo duro para dentro de tres años o cuatro como tope. Y entonces, la sorpresa: País Vasco».

A juicio de este experto, se quedarán fuera Bono -si bien la semana pasada ya dijo que no se presentó a diputado para no disparar los rumores-, Blanco -hundido por la *Operación Campeón*- y Pajín, a la que el actual secretario general del PSOE le tuvo que dar una *patada* hacia arriba para que dejara de una vez su nefasta tarea al frente del departamento de Organización... De la actual Ejecutiva no va a quedar más que media docena escasa

ra que López reaccionara y pusiera orden. Pero no ha sido suficiente y lo mismo de estas frías tierras surge algún juez que no parte para ese *casting* que se ha montado en Ferraz, como denunció hace escasas fechas el presidente en funciones del Senado, Javier Rojo, que igual piensa en un retiro dorado en Euskadi para cuando el ciclón nacionalista arrase Ajuria Enea con su *lehendakari* dentro que, por un añito y medio, no podrá competir por hacerse con las riendas del Comité Federal, aunque, y ahí está el *quid* de la cuestión: ¿ser secretario general implica ser cabeza de cartel?

PNV Y LA DULCE BICEFALIA Hay partidos, como el PNV, a los que no les ha ido nada mal la bicefalia, de hecho, han funcionado con ella

su famoso *Yo quería*, y su oda a la generosidad, la suya o eso fue lo que vendió. ¡Como si le estuviera evitando al partido la autodestrucción!

Ya lo dijo Alfonso Guerra -el único que ha salvado una plaza histórica de la entidad de Sevilla- hace unas semanas, «al PSOE no se lo cargan desde dentro aunque se lo propongan». Como mucho puede pasar que surja una Rosa Díez con tanta ambición política como hastío de lo que estaba sucediendo, a su juicio, en el aparato, que monte su fiesta aparte. Y luego llegue un UPyD que recoja nueces en forma de diputados de todo lo que agitó Rubalcaba el árbol de la conciencia de la izquierda, así como el ya viejo dóberman de Felipe, durante la pasada campaña electoral. Eso es lo que puede pasar en el hipotético caso, nada des-

LOS 'QUINIELABLES'

ALFREDO PÉREZ RUBALCABA
JEFE-PVOZ. DEL PSOE EN EL CONGRESO

PORTAVOZ Amén de que sabe moverse como nadie en la sombra, tiene dos meses para ganarse el corazón de los socialistas como portavoz y líder del grupo en el Congreso.



ARROLLADO Viene de ser vapuleado en las pasadas elecciones y el tiempo no pasará tan rápido para curar heridas. Además, es el exponente de la *vieja guardia*.

CARME CHACÓN
MINISTRA DE DEFENSA

CARA NUEVA El hecho de ser mujer y joven (40 años) juega a su favor, así como contar con el apoyo de La Sexta y *Público*, de compañeros y bases hartas de lo mismo.



ZAPATERO La sombra de Zapatero ya no es tan acogedora como antes, y más que abrir puertas las cierra. Su abultada derrota en Cataluña pone en entredicho su dudoso carisma.

JOSÉ BONO
PRESIDENTE DEL CONGRESO

DESMARCADO Haber discrepado de la línea oficial le ha dado prestigio, así como su experiencia y su carisma, capaz de conquistar incluso a votantes del PP.



¿SEGUNDO INTENTO?
Contra pronóstico, ya fue vencido por Zapatero en 2000. Su veteranía juega en contra, como su patriotismo y ser políticamente incorrecto. Se descartó.

GUILLERMO FERNÁNDEZ VARA
EXPRESIDENTE DE EXTREMADURA

AIRE FRESCO Estuvo a punto de ser el único superviviente del *tsunami* del 22-M. No tener que gobernar Extremadura le da tiempo para recabar apoyos. Cara nueva y joven.



NO ES DIPUTADO No ser diputado en el Congreso puede ser un hándicap para los que identifiquen al secretario general con el cartel de las próximas elecciones generales.

de los que hay... Sonaba mucho Óscar López, *primer espada* de Rubalcaba en campaña, pero su mediocre bagaje en las regionales de Castilla y León y su infértil labor el 20-N le ha quitado muchos puntos, amén de que ha perdido a su gran *padrino*, José Blanco, que se encomienda al Apóstol para no tener que sentarse en un banquillo.

Sobre la región citada, no obstante, queda mucha tela que cortar. Como asegura la fuente, los de León van a pelear la opción de hacerse con la regional y, si lo consiguen, ya se pueden ir preparando en Ferraz, «porque los que vienen son de la vieja escuela, bregados en la gestión, en la conspiración interna y en los tejemanejes de partido...». Invitaría a la risa esta revelación si no fuera porque el todavía inquilino de la Moncloa vino de allí. Ojo, que su ejecutiva provincial no existe ¡desde julio! Tuvo que dar José Antonio Alonso, uno de los *hombres* de Zapatero, un puñetazo en la mesa pa-

desde que echó a andar la democracia reciente, sobre todo, con Xabier Arzalluz, que hizo y deshizo a su antojo en Sabin Etxea entre 1980 y 1984 y entre 1987 y 2004 mientras ilustres *lehendakaris jeltzales* como Garaikoetxea, Ardanza o Ibarretxe iban desfilando.

Hay gente que nace para estar a la sombra del poder. Como Rubalcaba que, aparentemente, puso precio al hecho de ofrecer la cara hace poco menos de un mes para que se la partieran. Solo así se explica que siga al frente de la nave, aunque venda la idea de que solo se trata de un Caronte que guiará la barca del PSOE por la laguna Estigia camino del infierno de la oposición. Carme Chacón afila sus uñas -políticas- para, como dice el periodista Germán Yanke, participar «en una batalla inútil entre perdedores». Igual está todo pactado y se está siguiendo un guión, como puede que fuera su tenso discurso al presentar su renuncia a ser cartel con

deñable, que el giro sea de 360 grados -esto es, nada- o que haya una puesta en escena con una Chacón ganadora y pactada, y con un Rubalcaba que desaparezca de la escena. Guillermo Fernández Vara, que parece algo aburrido en la oposición extremeña, dio una clave hace unos días: «Ojo, que será mayor sorpresa quién se retira que quién se presenta».

Se mire por donde se mire, el PSOE, el histórico partido que más años ha gobernado en la democracia reciente, concretamente 21 y medio, está abocado a la catarsis, aunque se sospecha que la vieja guardia la quiera hacer dirigida, una especie de voladura controlada con *hombres de paja* con cierto tirón mediático -Rubalcaba le prometió a Rosa Aguilar en un mitin que le daría más cancha- que volvieran a ilusionar a las bases y a ese electorado que se quedó en casa un domingo de noviembre de cuyo día no quieren acordarse.

OPINIÓN

EL PSOE EN LLAMAS

Si en el PSOE alguien pudiera pedir una indemnización por daños y perjuicios, el encargado de pagarla no sería solamente Zapatero, aunque sí el que debería abonar una cantidad mayor a los damnificados. Como diría el clásico, «de nada vale verter lágrimas sobre la leche derramada», pero el 20 de noviembre no va a significar solo la derrota electoral del partido que ha gobernado los últimos siete años en España sino también el destrozo más grande que ha sufrido esta organización en sus más de 100 años de existencia.

En mi libro *El PSOE en llamas* (La Esfera de los Libros) relato la historia de un despropósito protagonizado por un visionario y avalado por unos oportunistas que, aun sabiendo que estaban poniendo en riesgo temas muy importantes de nuestro sistema constitucional y de nuestra cultura de la transición, le apoyaron porque repartía poder y prebendas entre los suyos.

El problema es que no repararon en que el destrozo que hacían en España les iba a repercutir a ellos hasta el extremo de llevarles a la UVI, y eso es lo que les ha ocurrido porque han perdido el poder, las prebendas, la credibilidad y la fortaleza como partido político. Han vuelto a cometer los mismos errores que le llevaron a perder las elecciones en la etapa de Felipe González pero esta vez lo han hecho incluso peor.

El PSOE ahora se enfrenta a un período convulso en el que la lucha por el poder interno va a dejar no pocos cadáveres en el camino y entre los distintos candidatos a ocupar el sillón de secretario general no habrá piedad.

Zapatero ha malogrado a su generación política porque ha dejado que fuesen los más mediocres los que le acompañaran en su proyecto y ahora los que más valen tendrán que hacerse perdonar esa etapa, pero los que tampoco tienen nada que hacer son los viejos del lugar, porque con la previsible derrota de Rubalcaba se arrumba de forma definitiva a los antiguos felipistas que también han sido cómplices, silentes o activos, de esta etapa nefasta.

El PSOE está en llamas y durante un tiempo estará cerrado por reformas, hasta que se recupere y vuelva a ser un partido que merezca la confianza de los españoles, que ahora ha perdido.

DIEGO ARMARIO
Periodista



A todos aquellos lectores ávidos de teorías conspiratorias les invitamos a que reflexionen por qué el decisivo congreso del PSOE de febrero se lleva a cabo justo antes de los comicios andaluces y no después, como la lógica debería dictar, viendo cuál es la influencia de Ferraz en el conjunto del territorio nacional. Rubalcaba no le perdonará jamás al presidente de la Junta, José Antonio Griñán, que no se plegara en sus deseos de hacer coincidir la cita con las urnas regionales con las nacionales. Lo que pasará en marzo tiene una fácil lectura: si se mantienen en el poder, mal ambiente entre Sevilla y Madrid, y si pierden, relación aún más tensa entre Madrid y Sevilla, con la exalcaldesa de Córdoba en la récamara. Que a nadie le extrañe que en el próximo Comité federal la exdirigente de IU

De lo que nadie tiene dudas es de que Rubalcaba tiene ante sí un terreno propicio. Si durante meses estuvo defendiendo lo indefendible y haciendo menos daño que un mosquito, ahora podrá atacar a placer ante los inminentes *tijeretazos* de Rajoy. ¿Será entonces un hombre de Estado o de partido? ¿O será lo que quiere ser? «Es un urdidor, un político indecente que violó la jornada de reflexión de 2004», denuncia el que fuera director de Informativos de TVE Alfredo Urdaci, que emite su particular diagnóstico sobre la situación para aquellos que avalan más los proyectos que las personas, como reiteran las huestes del exvicepresidente: «La caída de los socialistas forma parte de una crisis profunda de la izquierda. Esas otras marcas tampoco tienen soluciones para esta si-

EMILIANO GARCÍA-PAGE
EXALCALDE DE TOLEDO

PRESTIGIO Si ya fue un milagro que Bono lograra más votos para las regionales que en las generales, mayor mérito tiene que una ciudad como Toledo tuviera a este dirigente al frente del Consistorio.



SIN ALIADOS Si se descartó como candidato a dirigir Ferraz fue, posiblemente, porque vio que no le salían las cuentas a la hora de reclutar aliados. Puede que lance otro *globo sonda*, pero no parece.

PATXI LÓPEZ
PRESIDENTE DEL GOBIERNO VASCO

MEDIÁTICO La imagen del *lehen-dakari* vende mucho fuera del País Vasco -no tanto dentro de él, pues su gestión no brilla-. Sus *piques* con Zapatero le hicieron ganarse simpatías.



OCUPADO No es el momento pues su mandato expira en 2013 y quedará libre, presumiblemente, a partir de entonces. Pese a que se autodescartara, es una baza y puede ser el gran *tapado*.

aparezca en letras grandes, a pesar de que sembró de cadáveres y enemigos su efímero paso por el Ejecutivo autonómico, al que llegó de la mano de Zapatero, que como no se cansa de decir, no se va a decantar por ningún candidato a sucederle. Algo así decía en las tristes primarias, donde su caballo, Trinidad Jiménez, se estrelló ante Tomás Gómez y los *indignados* de la nave socialista.

¿UN 15-M EN FERRAZ? Precisamente a este movimiento se refirió recientemente otro *quinielable*, Emiliano García-Page, que cuenta con las bendiciones de Bono: «En el PSOE puede haber un 15-M, hoy nadie reconoce jefes». Había que saber a quién se refiere, si a las bases, que poco pintan, como no se cansa de denunciar Tomás Gómez -buen vocero de Chacón-, o al aparato, que fagocita a quien se acerque y que tiene todo atado y bien atado, valga la irónica terminología franquista.

tuación, en especial IU, que tiene un líder más propio del siglo XIX que de estos tiempos».

Como se puede apreciar sin saber mucho de política, el panorama que se le presenta al PSOE no es muy alentador, entre otras cosas, porque Zapatero sacó *la motosierra de Blanco* a brotes verdes que había en el partido, incluso a robustos árboles bajo cuya sombra se podía haber cobijado este socialismo en horas bajas. Como un tal Javier Solana, al que le dijo en 2003, justo cuando saltó su nombre en el PSM para disputarle la Alcaldía de Madrid a Ruiz Gallardón: «Mira, Javier. No te dejes seducir por esa propuesta que hacen. Yo ya tengo decidido quién va a ser la candidata para ese puesto (Trinidad Jiménez), porque tú y la gente de tu generación sois el pasado y no el futuro de este partido». Ocho años después, un sexagenario Alfredo Pérez Rubalcaba se encargó de darle la *razón* a un hombre cuya flor se perdió en un debate televisivo.

«LO MÁS SEXY QUE HAY ES QUE UNA MUJER LLEVE UNA SONRISA EN LA CARA»

PAULINA RUBIO es una 'pop star' en toda regla. Pero también tiene su puntito paz y amor 'hippie' y, por supuesto, ciertos aires de 'diva dorada', aunque,

según dicen, ya no sea tan caprichosa y antojadiza como hace años. Paulina también es sinónimo de entusiasmo, energía y de pasión por la vida, el trabajo y la familia, una faceta en la que cada día se siente realizada gracias a su 'baby' Andrea

Nicolás, que acaba de cumplir un año.

En el terreno musical la rubia mexicana pisa fuerte con su nuevo trabajo, 'Brava!', un disco dedicado a las mujeres luchadoras en el que mezcla ritmos y estilos que ya está deseando llevar al escenario, el hábitat en el que mejor se desenvuelve. Es disco también tiene una faceta muy personal, ya que uno de los temas está dedicado a su padre, quien falleció a principios de año dejando a la artista sin uno de los mayores pilares de su vida.

maría
albilla
texto

universal
fotos



Con *Brava!* presenta un nuevo trabajo lleno de alegría y de optimismo, ¿es también esta su actitud ante la vida?

Siempre. Soy súperpositiva. Creo que hay que poner al mal tiempo buena cara. La felicidad es un *choice*, una elección.

Dice de este trabajo que es un homenaje a su bisabuela, a su abuela, a su madre... ¿Cómo han influido estas mujeres en su vida?

Al 100 por 100. Pero la dedicatoria va a todas las mujeres valientes, a aquellas que su prioridad es su familia, pero que a la vez trabajan y son capaces de apoyarse en las personas que están cerca de ellas.

Regresa al mercado después de dos años en los que, sin duda, la vida le ha cambiado mucho. En este tiempo se ha convertido en madre y ha sufrido la terrible pérdida de su padre. ¿Cómo se ha enfrentado a estos cambios en su vida?

Pues la verdad es que nunca estás lista para estas cosas, pero lo he hecho con mucha entereza. Para superar lo de mi papá me he apoyado mucho en mi familia y, sobre todo, en mi niño.

A ambos les dedica una de las canciones de este disco. ¿Qué quiere transmitir con este tema?

Creo que es muy difícil estar preparado para decirle adiós a uno de los grandes pilares de tu familia y la canción *Si estuvieras aquí* es un mensaje muy personal para él.

¿No le da miedo sacar un disco en pleno momento de crisis económica y también de venta de cd's?

Para mí lo más importante es que la gente reciba el mensaje. El directo es algo que no va a cambiar de formato y esto es lo que a mí más me gusta hacer. Estoy deseando volver al escenario.

Acaba de estar de promoción con *Brava!*, en apenas un par de meses vendrán los conciertos... ¿de qué manera tiene pensado conciliar la vida familiar y laboral?

Pues más tranquila que estando de gira promocional. Ahora llevo mucho más ritmo. Mi hijo mientras sea *baby* va a estar mucho con su madre, como tiene que ser, pero también me ayudo de mi marido y de mi familia.

¿Nicolás Vallejo-Nájera y usted forman un matrimonio paritario?

Completamente.

Su pequeño acaba de cumplir un año, ¿cómo les ha cambiado la rutina de cada día la llegada de este bebé?

Nos ha cambiado para bien en todos los sentidos.

En este trabajo se le aprecia más madura.

Yo creo que las cosas que han pasado en los últimos meses me han hecho cambiar y ver la vida de diferente forma.

No sé si es de las mujeres coquetas a las que no les gusta confesar su edad...

¡No, hombre, si está en todas las partes en Internet! Creo que mi misterio va más allá de la edad. Con el tiempo las personas se convierten en más sensatas y mejores porque aprendes de tus errores y de la vida misma, lo que te hace ser diferente.

Entonces, recién estrenados los 40, ¿cómo lleva el paso de los años?

Ay, pues yo con una sonrisa. Lo más sexy que hay en una mujer es que lleve una sonrisa en la cara.

En realidad parece haber hecho un pacto con el diablo para que sobre su físico no pe-

se el tiempo. ¿Qué hace para cuidarse?

La cierto es que llevo una vida muy sana. Tengo muy buenos hábitos, sobre todo entre semana, aunque luego el fin de semana me salto la dieta. Además hago mucho deporte, mis mantras, mi yoga, meditación... Me encantan los paseos en bicicleta y navegar... Sobre todo, tener contacto con la naturaleza. Me produce mucha relajación.

Practica habitualmente el yoga, ¿qué le aporta esta disciplina?

Me aporta todo. Es una ayuda para la mente, el cuerpo y el alma, que son tres cosas que forman un circuito que te arroja en situaciones de estrés, en el trabajo, para estar mejor contigo misma...

¿Tiene algún truco de belleza que le haga ser todavía como aquella *Chica dorada* que irrumpió en el panorama musical en 1992?

Tengo muchos, aunque son secretos a voces. Tomo agua caliente con limón en ayunas, que es mi-



«LA FELICIDAD ES UN 'CHOICE',
UNA ELECCIÓN»

«PARA SUPERAR LO DE MI PAPÁ
ME HE APOYADO MUCHO EN MI
FAMILIA, PERO, SOBRE TODO,
EN MI NIÑO»

«ESTAMOS SIEMPRE VIAJANDO.
NOS GUSTA. SOMOS
GITANOS, NÓMADAS»

lagroso; bebo mucha agua durante todo el día, que también es importante; como cinco veces por jornada en pequeñas porciones y, sobre todo, estoy muy activa. Tener un *baby* de un año te hace estar a mil y correr detrás de él también te hace quemar muchas calorías.

Por cierto, ¿le gusta que le llamen por este sobrenombre?

Sí, bueno... no me importa. A mí lo que me gusta es que piensen en mí. Con eso es suficiente.

Va a hacer 20 años que trabaja en solitario, tiempo en el que ha lanzado una decena de trabajos. ¿Cómo ha evolucionado en estas dos décadas?

Ha sido poco a poco. Aunque mi esencia sigue siendo la misma, uno va aprendiendo en cuanto a la mezcla, los géneros... pero siempre con mis vivencias de fondo. Mi vida personal y la profesional están unidas al 100 por 100.

Usted empezó de muy niña en la música con el grupo Timbiriche. ¿Alguna vez ha sentido que no ha podido disfrutar de su infancia, que ha tenido que crecer demasiado rápido?

No, nunca lo he visto así. Quizá sí que he tenido más responsabilidades, pero me he realizado y eso es lo que cuenta.

¿Cómo le ha influido además tener una madre que también es una estrella en México?

Siempre hemos tenido mucha relación y no sé si esto le ha dado más disgustos a ella o a mí. Es inevitable que nos relacionen, somos carne de mi carne.

Convertirse en una *celebrity* también tiene sus sinsabores, ya que no puede dar un paso sin que una oleada de *paparazzi* la persiga. ¿Cómo se enfrenta al acoso mediático, los rumores y el constante interés que suscita su persona?

No le doy tiempo a eso. Tengo muchas cosas que hacer, sobre todo estar con mi bebé. Ahora tengo que preparar los conciertos... Creo que esto es parte de mi trabajo y no dedico el tiempo a ello.

¿De verdad no le molesta que la separen, la embaracen, la persigan...?

Bueno, sí... sí que sufro (carcajada).

De hecho, dicen que está esperando su segundo hijo...

Nació el día 29. Es una niña y se llama *Brava!*, corazón. Así soy doblemente madre, en serio.

Con su pareja, están afincados en Miami desde hace años. ¿Por qué han elegido Estados Unidos y no su México natal o España, donde siempre la reciben con los brazos abiertos para vivir?

Llevo viviendo en Miami muchísimos años. Es también parte de mi vida profesional, aunque vamos y venimos muchas veces tanto a México como a España. Nos hemos organizado así.

Una vida de altos vuelos...

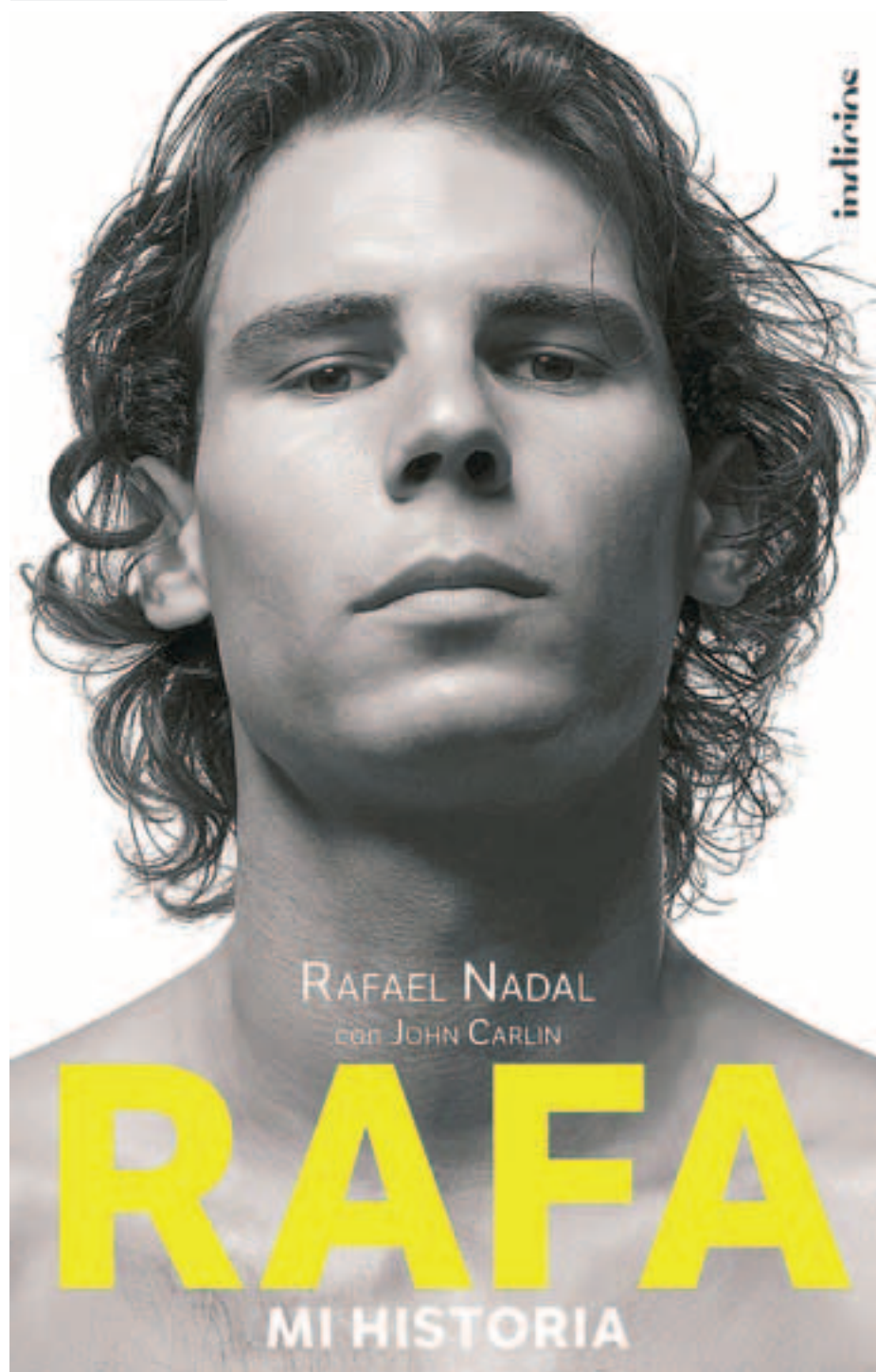
Estamos siempre viajando, nos gusta. Somos gitanos, nómadas. Es así desde que fui niña y así seguiremos. Las maletas se quedan hechas, cambiando dos, tres cosas.

En apenas un par de semanas estaremos celebrando la Navidad, ¿qué planes tiene para este año?

Pues estar con la familia y celebrar una gran cena, abrir regalos, pasar el tiempo juntos y hacer unas larguísimas sobremesas.

¿Qué le pedirá a 2012?

Salud, tiempo y humor. Eran cosas esenciales para mi padre, y ahora también para mí.



YO, RAFAEL

El mejor tenista español de todos los tiempos publica sus memorias, un volumen escrito por el periodista británico, John Carlin, que ya ha sido traducido a 16 idiomas y donde el mallorquín nos permite conocer las claves que le han convertido en un referente mundial.

Poca, muy poca gente puede sentir la necesidad de escribir sus memorias con apenas 25 años. Y menos aún pueden tener tanto que contar con esa edad como Rafael Nadal, el mejor tenista español de la historia, y uno de los deportistas más admirados de todo el mundo, tanto por lo que demuestra sobre las pistas como por lo que

transmite cuando se aleja de ellas. Humildad, esfuerzo y aguante son tres mantras que le han acompañado desde que, con cuatro años, empuñó por primera vez una raqueta de tenis.

Entrenado de una forma inflexible por su tío Toni y con el ejemplo cercano de un deportista de elite en su tío Miguel Ángel, el joven Rafael fue creciendo física y psicológicamente hasta convertirse en el número uno del mundo. Por el camino ha tenido que aprender a convivir con el implacable dolor que le acompaña cada día, tras llevar su cuerpo más allá de los límites, y en su firme andar hacia

delante, su familia (la más cercana) y su círculo de confianza, que incluye a amigos íntimos y colaboradores, ha jugado un papel fundamental.

Ediciones Urano acaba de publicar en castellano *Rafa, mi historia*, un apasionante relato en primera y tercera persona, tejido por el periodista británico afincado en Cataluña, John Carlin (colaborador habitual del diario *El País*), tras horas y horas de conversaciones con el manacorí y con sus seres más queridos.

El volumen, apasionante y cautivador, somete a los lectores a un constante viaje en el tiempo en la cabeza de Nadal, con un origen fundamental, la final de Wimbledon de 2008, el enfrentamiento con Roger Federer que John McEnroe ha calificado como «el mejor partido de tenis de todos los tiempos». En aquella tarde, todos los preparativos y cada pensamiento que se cruzaba por la mente del deportista durante la disputa de los puntos decisivos, representan el mapa para encajar las piezas del puzzle que conforma a Nadal, un tímido joven capaz de convertirse en una máquina perfecta de jugar al tenis, cuyos valores y normas están grabados a fuego en su corazón.

A lo largo de más de 300 intensas páginas, el mallorquín firma sentencias contundentes que permiten vislumbrar la pasta de la que está hecho: «Sé que cuando mi carrera acabe no seré un hombre feliz, y quiero aprovecharla al máximo mientras dure». Así, se sincera sobre su relación de admiración mutua con Federer («yo he tenido que esforzarme para acostumbrarme al dolor, para soportar la tensión muscular de carácter repetitivo, pero él parece haber nacido para jugar al tenis», desvela).

El grueso del libro está narrado en primera persona y describe como nunca antes las sensaciones, emociones y contradicciones que se pasan por los pensamientos de un deportista de elite en los momentos de mayor concentración. Los recuerdos se entremezclan con el presente y las disputas de partidos decisivos se encadenan en la memoria de Nadal con episodios de su infancia y de otros momentos clave de su vida.

Alternando capítulos, es Carlin quien toma la voz expositiva para, en tercera persona, ceder el megáfono a los más allegados a la estrella, desde sus padres hasta su fisioterapeuta o su hermana, y trenzar de este modo una ágil y envolvente historia con la brillante prosa de la que hace gala. Autor de libros como *El factor humano* (que dio pie a Clint Eastwood para filmar su largometraje *Invictus*), el británico fue escogido por el propio Nadal para dar forma a estas memorias, un encargo que aceptó desde el primer momento y que ha sabido llevar a buen puerto hasta el final, como demuestran las traducciones a 16 idiomas que, por el momento, se han realizado del libro en todo el mundo.

>LIBRO

MÁS GRANDE QUE LA VIDA

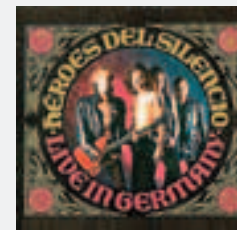
La editorial Nevsky Prospects recupera con una espléndida traducción al castellano *El duelo*, de Aleksandre Kuprín, una joya que el autor de *Moloch* publicó por primera vez en 1905. El libro (comparado con *Diario de un hombre superfluo*, de Turguénev, en el interesante prólogo) describe los avatares de Romáshov, un arquetipo de la novela rusa, incapaz de hacer frente a un destino que se le presenta, a todas luces, adverso, y a cuyo alrededor se va desmoronando toda la estructura social del imperio soviético.



>DISCO

HÉROES EN DIRECTO

En 1993, después de que la banda zaragozana Héroes del Silencio llevara más de un año girando por Europa, las cámaras de la cadena de televisión alemana SWF3 grabaron en directo un concierto en Koblenz (Alemania). Allí, el grupo liderado por Enrique Bunbury interpretó temas como *Nuestros nombres*, *Maldito duende*, *El camino del exceso*, *Entre dos tierras* o *Los placeres de la pobreza*, en una actuación que ahora ve la luz por primera vez, acompañada de un dvd con imágenes de un espectáculo que muestra a la formación maña en su momento álgido.



>ARTE

VIAJE EN EL TIEMPO

La Real Academia de Bellas Artes de San Fernando, en la madrileña calle Alcalá, acoge hasta el 22 de enero la exposición *Una imagen de España. Fotógrafos estereoscopistas franceses (1856-1867)*, que reúne 130 piezas, entre libros de viaje e imágenes de artistas como Joseph Carpentier, J. Andrieu y Ernest Lamy, junto a documentos sobre la fotografía estereoscópica y una magnífica colección de este tipo de instantáneas que introdujeron la tridimensionalidad en el imaginario colectivo, así como las cámaras y visores que se utilizaban en la época.





PRIMERÍSIMO PRIMER PLANO

Hay mucha gente que desprecia a **JIM CARREY** por su histrionismo pero ¿acaso no está Robert Deniro pegado a una mueca? Independientemente de que el canadiense haya firmado buenos papeles como **El número 13** o **El show de Truman**, tampoco está de más que haya especialistas en comedia gamberra como él. En **Los pingüinos del señor Popper**, que ya está en DVD, Blu Ray y copia digital, vive con ¿cuántos? Escribe a cine@revistaosaca.com que igual te toca algo.

EL GATO CON BOTAS

javier m. faya
coordinación



MIRADA FELINA

Con la ayuda de su amigo de la infancia, Humpty Dumpty, el sueño de Gato de obtener la oca de los huevos de oro se convertirá en toda una aventura.

Cuando el Gato con botas irrumpió en **Shrek**, mostrándonos, tierno y mimoso, aquellos ojazos seductores, se convirtió de inmediato en un personaje encantador. Porque, tras la fachada de dulzura que mostraba, había un felino misterioso y, como las cebollas, como el propio Shrek, tenía capas y capas de profundidad.

Su presencia, al final, se renovó en un *spin off*. Gato merecía su propia película y aquí la tiene. Después de las últimas secuelas de **Shrek** era un riesgo lanzarse a la producción, porque el nivel de la saga madre estaba cayendo a niveles bastante pobres. Sin embargo, también era la oportunidad de abrir nuevos caminos.

El Gato con botas no alcanza, desde luego, la altura del primer **Shrek**, tan rompedora en sus planteamientos. La primera película que se atrevía a convertir a la princesa en ogro. Y la dejaba así. Y nadie más se ha atrevido.

gustavo
de prado
texto

Pero aunque este largometraje no posea la misma capacidad de sorpresa, resulta extraordinariamente ágil, aventurera, llena de humor, con un guión más que decente y unos personajes con la suficiente profundidad como para enganchar al espectador.

La presentación de los protagonistas está muy lograda. Desde luego, el doblaje que hace Antonio Banderas, es fascinante. Tan andaluz, tan campechano, tan natural. Gato conoce a *Zarpas suaves* (Salma Hayek), minina ladrona que le va a robar el corazón. Y ella le vuelve a poner en contacto con Humpty Dumpty. Los tres se lanzan a la aventura, aunque por motivos diferentes. Conocemos las razones de Gato. Las de Kitty y el huevo se irán desvelando poco a poco.

La película es muy ingeniosa a la hora de elaborar situaciones y escenarios: el pueblo de San Ricardo, el baile de los martes, la banda sonora con guitarra española y tan aflamencada... O pequeños detalles como el brillo de la luz reflejado en un espejo al que los gatos no pueden resistirse.

Los posibles escollos a los que el filme podría haberse enfrentado los salva muy bien. Ese *flash back* en el que Gato narra su infancia podría haberse convertido en mero relleno sin trascendencia, pero resulta tan interesante como el resto de la película y nos da muchos datos acerca de cómo es su protagonista y por qué.

El resultado es una cinta muy entretenida, rápida, que no deja espacio para aburrirse ni un segundo. Siempre hay detalles secundarios que animan la historia con alguna curiosidad original, como ese minino que hace ruiditos escandalizados en los encuentros entre Gato y Kitty. Plenamente disfrutable por el público infantil, tampoco decepcionará a los padres.

✓ LO MEJOR

El divertido doblaje de **Antonio Banderas**, todo un experto en poner voz a personajes de películas infantiles. Con un toque puramente andaluz y un aire de los más campechano, es la guinda de humor perfecta para este *film*.

✗ LO PEOR

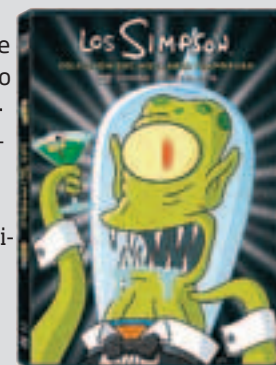
Los personajes de **Jack y Jill** quedan un poco desdibujados, algo que desmerece la lograda presentación del resto de los protagonistas de la historia, audaz, trepidante y sin dejar tiempo al aburrimiento.

SIMPSONS XIV

¿A quién no le gusta la serie **Los Simpson**? Es metafísicamente imposible que exista alguien que no se haya reído alguna vez con las tontadas de Homer y con sus sabios consejos sobre cómo hay que vivir la vida.

EL CONCURSO

Nuestros amigos de Fox se han portado este fin de semana y nos han pasado unos DVD de la **temporada número 14**, que ya está en la calle. Eso sí, nos tienes que decir qué matrimonio de actores -ya divorciados, por cierto- se hizo amigo de Homer. Escribe a: cine@revistaosaca.com.



TENDENCIAS



EL TODO EN UNO MÁS DELGADO DEL MERCADO

PACKARD BELL PB ONETWO

Como parece que ya es imposible innovar dentro del mercado de los todo en uno, Packard Bell acaba de lanzar una nueva modalidad: el más delgado.

Con un diseño ultra-chic, la compañía ha renovado el PB OneTwo, que conserva las características del modelo anterior, pero viene un 65 por ciento más fino, para que encaje a la perfección en cualquier lugar donde lo quieras colocar y moverlo con total comodidad.

Su procesador de segunda generación Intel Core proporciona toda la potencia que necesitas. Además, su pantalla Full HD de 16:9 y resolución 1.920x1.080 soporta impresionantes gráficos. También viene con dos altavoces de 2,5 W que te sumergirán en una experiencia de sonido envolvente.

Disponible en dos modelos (con monitor de 21,5 o 23 pulgadas), incluye todas las funcionalidades táctiles de Windows 7.

Incorpora cuatro puertos USB 2.0, dos salidas USB 3.0 para una transferencia de datos más rápida, un lector de tarjetas 5 en 1, HDMI incorporado y tomas de entrada y salida de audio para conectar tu cámara digital, tablet, teléfono móvil, disco duro, auriculares de la forma más sencilla.

Ya está disponible a un precio de 599 euros para el de 21,5 pulgadas y 699 para el de 23.



EL TELÉFONO MÁS INTELIGENTE DE MOTOROLA

MOTOROLA DEFY+

Más rápido, inteligente y completo, llega el nuevo teléfono de Motorola, el DEFY+, que viene equipado con un navegador web más potente y las herramientas de redes sociales que necesitas para estar conectado donde quieras que vayas.

Incorpora un procesador de 1 GHz que funciona un 25 por ciento más rápido que el de su predecesor, y utiliza la última versión de Android 2.3 (Gingerbread), un sistema operativo más eficiente que proporciona una mayor duración de la batería.

Con una pantalla táctil de 3,7 pulgadas y alta resolución, el Motorola DEFY+ está ya disponible con Movistar y Vodafone.

ARTE EN TUS MANOS

MICROSOFT TOUCH MOUSE ARTIST EDITION

No ha renovado su interior, pero ha mejorado considerablemente su diseño. El Touch Mouse de Microsoft llega en una edición especial que podrás comprar de forma exclusiva estas navidades.

Como en el modelo original, este ratón soporta hasta 11 gestos multitáctiles en Windows 7, es inalámbrico y se ajusta a la perfección a tu mano gracias a su forma ergonómica. Pero, esta vez, incluye un dibujo inspirado en los movimientos de las manos al utilizar el periférico ideado por la artista Deanne Cheuk.

Esta verdadera obra de arte la podrás conseguir en El Corte Inglés a un precio de 80 euros.



XBOX SABRÁ SI ESTÁS CONTENTO

MICROSOFT KINECT 2

El sensor de movimiento para Xbox, Kinect, ha supuesto una revolución en el mundo de los videojuegos. Tal ha sido el éxito de este sistema, que Microsoft se ha planteado otros usos más allá de la consola, como la optimización del dispositivo para el uso en ordenadores Windows.

En cuanto a software, Kinect 2 volverá a ser una revolución, ya que permitirá leer los labios o reconocer el estado de ánimo del jugador gracias a una mejora en el reconocimiento por voz y facial.



Esta mejora indentificará el tono y el volumen de la voz y las características faciales del jugador para medir diferentes estados emocionales. En el caso de Kinect 2 no se ha especificado en qué fecha llegará. En cambio, la próxima generación de Xbox podría estar disponible para 2013.

YA ESTÁ AQUÍ LA REVOLUCIÓN DE LAS TABLETAS



SONY TABLET P

Hace unos meses, Sony nos sorprendía con la Tablet P, la primera tableta con diseño de doble pantalla táctil. Ahora, es una realidad, ya que ha llegado al mercado español.

Cuenta con Android como sistema operativo, la plataforma de contenidos *on line* Sony Entertainment Network y dos monitores con tecnología TruBlack. Con unas dimensiones reducidas que permiten un fácil transporte y la posibilidad de utilizar las dos pantallas por separado o como un único monitor, lo puedes comprar por 599 euros.

LA MAYOR VELOCIDAD DE DATOS, EN TU BOLSILLO



TRANSCEND JETFLASH 760

Transcend no se conforma nunca con sus dispositivos y continuamente nos presenta nuevas incorporaciones a su línea de USB. En esta ocasión, le toca a su última llave, la JetFlash 760, que cuenta con conexión USB 3.0 y un elegante y colorido conector retráctil, logrando un equilibrio inigualable entre rendimiento y estilo.

Este dispositivo es capaz de proporcionar más del doble de velocidad a la hora de transmitir datos en comparación con la anterior generación de pendrive, lo que nos ahorra mucho tiempo en el trasvase de archivos.

Está disponible en varias capacidades, cada una asociada a un color. La de 4 Gb (amarilla) cuesta 13 euros; la de 8 Gb, de tonalidad azul, tiene un precio de 18 euros; la de 16 Gb, con el distintivo en verde, 26 euros; y la morada, de 32 Gb, 50.

1. Guantes *Snohund Gloves*, de **The North Face**, 100 euros 2. Gafas de ventisca, de **Rossignol**. 3. Casco *Carma White*, de **Head**, 143,95 euros. 4. Casco de **Moncler**, 225 euros. 5. Bolso de **MoonBoot**, 25 euros. 6. Vinilos para tablas de snowboard, de **Vinimoo**, 50 euros. 7. *M. Mansell Pant*, de **The North Face**, 280 euros. 8 y 9. *M. Monte Cargo Pant*, de **The North Face**, 190 euros. 10. Botas *après ski* *Aretha*, de **U.S. Polo Assn**, 89 euros. 11. Esquí *Varium Scandium*, de **Atomic**, 399 euros. 12. *Waveflex 10 2012*, de **Elan**, 499 euros. 13. *Sportmachine 74 XCT*, de **Nordica**, 390 euros. 14. *Icon IT 800*, de **Head**, 699, 95 euros. 15. *Sportmachine 74 XCT*, de **Nordica**, 390 euros. 16. *Zenith Z82 TI Basalt TPX*, de **Rossignol**, 765 euros. 17. *Zenith Z76 TI Basalt TPX*, de **Rossignol**, 656 euros. 18. *Infinite J.Fastrak*, de **Nordica**, 166 euros. 19. *Worldcup SL Team*, de **Head**, 439, 95 euros. 20. *Xelium Kid Pro 130*, de **Rossignol**, c.p.v. 21. *Mya N° 6*, de **Head**, 679, 95 euros. 22. *Attraxion 8 ECHO*, de **Rossignol**, 439 euros. 23. *Attraxion 1 WTP12*, de **Rossignol**, 659 euros. 24. *Cinnaman Girl XBI CT*, de **Nordica**, c.p.v. 25. Bota *Alias Sensor 90*, de **Rossignol**, 289 euros. 26. Bota *Fire Arrow F4*, de **Nordica**. 27. Bota *Raptor Proyect Junior* de **Head**, 129, 95 euros. 28. Bota *Hot 60*, de **Nordica**. 29. Bota *Alias Sensor 60*, de **Rossignol**, 199 euros. 30. Bota *CruiseNFS*, de **Nordica**, c.p.v.

¡POR FIN LLEGÓ LA NIEVE!

HA COMENZADO UN AÑO MÁS LA TEMPORADA DE ESQUÍ Y ESTE LARGO PUENTE LAS PISTAS SE HAN LLENADO DE AMANTES DEL DEPORTE BLANCO. LA HORA DE DESLIZARTE POR A GRAN VELOCIDAD HA LLEGADO, Y PARA DISFRUTAR, PROTEGIÉNDOTE DEL FRÍO Y MANTENIENDO UN 'LOOK' CUIDADO Y ATREVIDO, TE OFRECEMOS UNA SELECCIÓN DE ESQUÍS Y COMPLEMENTOS PARA LA NIEVE DE LAS ÚLTIMAS COLECCIONES QUE HAN LLEGADO A NUESTRA REDACCIÓN.



UN MAL CON MUCHAS CARAS

Tres décadas después de los primeros diagnósticos de sida y con el camino de la cronificación de la enfermedad bastante avanzado, aún es patente la intensa labor a desarrollar relativa a la prevención de esta epidemia, su abordaje social y la superación del estigma que genera.

Este año se conmemora el trigésimo aniversario de los primeros diagnósticos de sida, bajo el lema *30 años de logros, 30 años de retos*, coincidiendo con la celebración del Día Mundial de esta enfermedad, celebrado el pasado 1 de diciembre. Y en este sentido, el lema elegido deja patente la tarea aún por desarrollar referente a la prevención de la enfermedad y al abordaje social. Por ello, no está de más recordar que, en cuanto al contagio, sí es peligroso mantener relaciones sexuales con penetración sin preservativo, compartir objetos punzantes que hayan estado en contacto con sangre infectada, y el embarazo, el parto o la lactancia de una madre seropositiva.

En el terreno de los tratamientos, se ha avanzado considerablemente hacia la cronificación de la enfermedad, pero curación, como tal, no existe. Numerosos científicos, muchos de ellos españoles, buscan sin descanso la vacuna preventiva o de curación definitiva, así como nuevas terapias menos agresivas. Es el caso del equipo de investigación de Mariano Esteban, del Centro Nacional de Biotecnología del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, que el pasado mes de septiembre presentó los resultados positivos de un prototipo de vacuna contra el VIH «más potente» que los desarrollados hasta ahora.

Pero a la hora de tratar a un paciente, especialmente si es mujer, el mejor especialista en VIH nunca podría ponerse en el lugar de ella, como lo hace otra paciente. Y es que solo una afectada puede conocer tan bien muchas de las situaciones, temores, inquietudes y preocupaciones que, a nivel médico, familiar, laboral y social va a atravesar otra mujer a la que acaban de diagnosticar la infección. Además, la realidad de ellas difiere sustancialmente de la de ellos; las mujeres se sienten más discriminadas, arrastran peor salud psicológica y suelen percibir de manera negativa algunos efectos secundarios.

ELLAS Para fortalecer la situación de la mujer con VIH existe un programa europeo, conocido como *SHE (Strong, HIV Positive, Empowered Women)*, que cuenta con el apoyo de Bristol-Myers Squibb. En este sentido, recientemente se celebró en Madrid una jornada de trabajo con profesionales sanitarios de varios países de Europa, uno de ellos España, que trabajan en los recursos y modos de implementar de forma eficaz esta herramienta. Entre ellos se encuentra María José Fuster, portavoz de dicho programa en España tras años estudiando el estigma social asociado al VIH, que entiende que esta aplicación «se ha diseñado para formar a los profesionales sanitarios y fomentar la educación entre iguales. La idea es que mujeres con VIH respalden y enseñen a otras afectadas a afrontar situaciones desde la experiencia. Pero, aparte de ello, es preciso tener una base para que puedan convertirse en transmisoras eficaces de la información».

Por su parte, la doctora Celia Miralles, especialista del Hospital Xeral Cíes de Vigo, defiende que «es clave que se conozca una herramienta como el SHE, que ayudará a las pacientes a sentirse



más seguras en el diálogo con su médico y que, al mismo tiempo, aporta información a éste sobre la necesidad de tener en cuenta que la mujer atraviesa distintas fases en su ciclo vital, como el embarazo, la contracepción o la menopausia». Así, hay que reparar en que a la hora de contraer la infección la mujer tiene una mayor vulnerabilidad, en primer lugar por cuestiones biológicas, con un riesgo dos veces mayor que un hombre en una relación sexual. A esto hay que unir que el VIH es un mal que, todavía y pese a la información disponible, genera estigma.

No obstante, también hay buenas noticias sobre el avance de esta enfermedad: según el último informe ONUSIDA, actualmente la epidemia se encuentra «en sus niveles más bajos desde que alcanzara su pico máximo», tras reducirse en un 21 por ciento las muertes en los últimos seis años.



LA REALIDAD DE LAS MUJERES CON VIH ES MUY DIFERENTE A LA DE LOS HOMBRES, PUES SE SIENTEN MÁS DISCRIMINADAS Y ARRASTRAN PEOR SALUD PSICOLÓGICA»

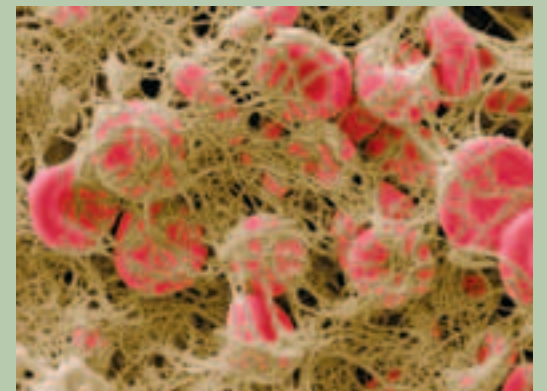
EL SIDA HOY

- Es importante seguir recordando las vías de contagio y aquellas que no lo son.
- En el caso de las mujeres, acusan más los efectos psicológicos y físicos de la enfermedad, siendo por tanto más vulnerables.
- Se sigue investigando una vacuna preventiva, y nuestro país ya tiene un prototipo de la misma.
- El último informe ONUSIDA nos informa de que esta enfermedad se encuentra actualmente en los niveles más bajos de afectación.

ARTICULACIONES

LA COLOCACIÓN DE PRÓTESIS DE CADERA Y RODILLA AUMENTARÁN DEBIDO A LOS CASOS DE ARTROSIS

Se estima que en los próximos 25 años las sustituciones de cadera y rodilla debido a una artrosis avanzada aumentarán de una manera espectacular. Así lo asegura el doctor Xavier Granero, traumatólogo del Hospital Germans Trias i Pujol de Barcelona, quien recuerda que, según un estudio americano, estas intervenciones de cadera en Estados Unidos se incrementarán en ese período un 174 por ciento, y las de rodilla un 673 por ciento. El principal riesgo de estas operaciones es la formación de trombos venosos, un coágulo en la sangre que puede obstruir un vaso y viajar hasta el pulmón, con consecuencias potencialmente mortales. Se estima que cada año mueren en Europa más de medio millón de personas por tromboembolismo pulmonar secundario de múltiples orígenes, entre ellos la cirugía ortopédica mayor, el doble de los fallecimientos registrados conjuntamente por sida, cáncer de mama, de próstata y accidentes de tráfico. Precisamente, para prevenir el tromboembolismo venoso y sus consecuencias acaba de lanzarse apixaban, un nuevo anticoagulante oral comercializado por Pfizer y Bristol-Myers Squibb que ha demostrado ser al menos tan seguro y más eficaz que el tratamiento convencional, las heparinas inyectables.



¿PUEDO TOMAR MI PASTILLA DE SIEMPRE?

La entrada en vigor el pasado 1 de noviembre de la normativa que obliga a los médicos a prescribir los fármacos por principio activo causa ciertas confusiones a los pacientes, que desconocen que todavía pueden pedir el medicamento de marca que han estado consumiendo hasta ahora.

El pasado 1 de noviembre las cosas cambiaron en la relación médico-paciente-farmacéutico, pues la normativa que entró en vigor ese día sobre la prescripción de medicamentos supone para los ciudadanos un cambio importante en cuanto a la dispensación de fármacos. Y, de hecho, está generando cierta confusión entre los usuarios del Sistema Sanitario debido a la desinformación.

El Real Decreto aprobado por el Gobierno implica básicamente que ahora los médicos prescriben las recetas por principio activo -PPA-, en lugar de por el nombre de la marca comercial del medicamento. En consecuencia, los farmacéuticos deben ofrecer con esa anotación el producto a menor precio de entre los medicamentos con un mismo principio activo. Ante esta situación se dan habitualmente ciertas confusiones entre los consumidores. Por un lado, la receta por PPA no es la de un genérico. Muchos pacientes creen esto erróneamente y no es así. El principio activo es la molécula o componente del medicamento al que se le atribuye la eficacia y seguridad del mismo y, por lo tanto, lo incluyen en su composición tanto los llamados genéricos como los de marca.

Por otro, con la receta por principio activo el paciente no tiene que adquirir necesariamente el compuesto genérico. El farmacéutico podrá dar al consumidor cualquiera de los fármacos con esa misma composición siempre que esté a menor precio. Desde el 1 de noviembre, la mayoría de los productos de marca han bajado su precio igualándolo al de los genéricos en farmacia, por lo que el boticario podrá ofrecerle, si el paciente lo solicita y si está más barato, el medicamento de la marca que ya estaba tomando antes.

Por tanto, esta nueva normativa potencia la decisión de los pacientes en el momento de la dispensación del medicamento en la oficina de

farmacia, donde puede elegir libremente entre las opciones clínicas disponibles con igualdad de precio y equivalencia terapéutica... Entonces, ¿cuáles son las ventajas y los inconvenientes de unos y otros?

claudia
gómez
texto



VENTAJAS

1. La referencia al principio activo es un término claro, reconocible para los profesionales sanitarios, que no se presta a confusión con otros nombres.

2. Favorece una mayor independencia del médico frente a la actividad promocional de la industria farmacéutica.

3. Contribuye al conocimiento técnico de la denominación de los medicamentos por los pacientes y podría reducir, por ejemplo, sobredosificaciones por tomar inadvertidamente (al conocer solo el nombre de las marcas) más de un medicamento con el mismo principio activo.

4. Promueve el uso de especialidades farmacéuticas genéricas con el objetivo de rebajar la factura de este área a cargo del Sistema Nacional de Salud público.

5. Homogeniza la gestión de compras y de stocks de los servicios de farmacia de los hospitales, los centros de Atención Primaria y de las oficinas de farmacia, pues permite unificar el arsenal farmacológico.

INCONVENIENTES

1. El nombre comercial del medicamento es más fácil de recordar que la denominación científica que se utiliza en la prescripción por principio activo.

2. La asignación y aprobación de una marca requiere de un proceso de patentes y firmas que evita la existencia de nombres similares minimizando cualquier posible confusión. En la PPA pueden existir muchas similitudes entre familias de productos.

3. Los cambios de medicamento en función de la fluctuación de los precios pueden suponer confusión para los pacientes con el posible incremento de efectos adversos y pérdida de confianza en la relación médico-paciente-farmacéutico.

4. El producto final no es solo el principio activo, sino que la eficacia y seguridad dependen también de otros *ingredientes* como los excipientes que forman parte de su composición.

5. La PPA no favorece la farmacovigilancia, al no producirse una identificación tan precisa del producto en concreto como la que se deriva de la marca comercial.

ECONOMIZAR COSTES EN LA SANIDAD

Para Margaret Chan, directora general de la Organización Mundial de la Salud, es crucial que los países mejoren sus sistemas de recogida de datos sobre la salud de la población y los recursos que se destinan a mejorarla. Además, esta experta insiste en que solo así se podrán realizar «las mejores inversiones» y «dejar de tirar el dinero» trabajando a base de estimaciones. Como defiende Chan, «la responsabilidad conlleva ahora contar los recursos existentes y medir su impacto, pero también conocer la cifra de nacimientos y muertes, e investigar y registrar sus causas». En esta línea, esta doctora denuncia que «una considerable proporción de ayuda al desarrollo en salud nunca llega a los países».

MÁS EFECTOS NEGATIVOS

Como recoge un estudio de la Unidad de Nutrición, Ambiente y Cáncer del Instituto Catalán de Oncología (ICO) y del Institut de Recerca Biomèdica de Bellvitge, el consumo elevado de alcohol (más de 60 gramos al día) multiplica por dos el riesgo de padecer cáncer de estómago. Parece que la relación entre el alcohol y el cáncer gástrico se produce, únicamente, cuando el consumo es elevado, dándose especialmente en hombres, ya que hay pocas mujeres que beban tanta cantidad de alcohol.



EL NUEVO DONANTE

A pesar de que España está a la cabeza en trasplantes de órganos procedentes de fallecidos, la media de edad de las personas que los ceden supera los 65 años, un dato que puede ser problemático en situaciones de necesidad de, por ejemplo, un páncreas. Por ello, se está trabajando cada vez más para aumentar las donaciones tras parada cardíaca o en asistolia y en vivo, por su nivel de eficacia.

Cuando hablamos de trasplantes, podemos incluir a nuestro país como uno de los situados a la cabeza en donación de órganos procedentes de fallecidos; de hecho es uno de los cuatro primeros en número por población.

Sin embargo, hay un detalle importante a tener en cuenta: más del 75 por ciento de los donantes nacionales supera los 65 años, algo que supone un problema, especialmente en trasplantes de determinados órganos, como el páncreas. Y, a pesar de que la cifra ha repuntado y las previsiones indican que se superará el máximo alcanzado en 2009, cada vez hay que optimizar más la búsqueda de personas que los cedan. Por ello, como indica el doctor Eduardo Martín Escobar, miembro de la Organización Nacional de Trasplantes (ONT), «de seguir el ritmo de vida actual, en los próximos años aumentará la demanda de pacientes que necesiten un trasplante de páncreas». Así, esta organización quiere duplicar la donación tras parada cardíaca o en asistolia por toda España y conseguir que se convierta en una de las principales fuentes de órganos en el futuro, junto con las donaciones en vivo.

En el año 2010, uno de cada 12 donantes en España lo fue en asistolia, representando el 8,2 por ciento del total de las operaciones de este tipo, aunque el objetivo de la ONT es incrementar las donaciones hasta alcanzar el 20 por ciento en los próximos años. Y es que como reconoce Rafael Matesanz, director de la ONT, «las fuentes tradicionales de donación están estacionadas o en descenso, con motivo de la bajada de la siniestralidad laboral y las muertes por accidente de tráfico, de ahí la importancia de dar un em-

pujón a iniciativas como esta». El problema es que por el momento solo hay siete hospitales con programas de donación en asistolia: Doce de Octubre y Clínico San Carlos de Madrid, Hospital Clinic de Barcelona, Hospital Santiago Apóstol de Vitoria, CHUAC de La Coruña, Hospital San Juan de Alicante y Hospital Virgen de las Nieves de Granada.

EL TIEMPO ES ORO Para Matesanz, este tipo de donaciones requieren una buena coordinación entre los hospitales y los servicios de emergencias extrahospitalarias, ya que «no pueden pasar más de cuatro o cinco horas» desde que se produce la parada cardíaca, porque es el tiempo del que disponen para mantener en buen estado los órganos. Y añade: «En ese tiempo hay que prepararlo todo, tanto las autorizaciones de los familiares como las instalaciones y al paciente que necesita el trasplante, de ahí que se trate de un proceso extremadamente complejo». Generalmente los órganos más aprovechables en estos casos son los riñones, los pulmones o el hígado, aunque «a veces también se ha conseguido hacer trasplantes satisfactorios de páncreas o intestino».

Con el impulso de estas donaciones, este experto se reafirma en la idea de que el perfil del donante «cambiará totalmente», ya que no deben realizarse a personas de más de 55 ó 60 años. Y actualmente, más del 50 por ciento de ellos supera estas edades. Asimismo, Matesanz respalda su tesis en que al tratarse de «donantes más jóvenes, la calidad de los órganos es también mejor. De hecho, en algunos casos como en el riñón, este tipo de operaciones ofrecen resultados incluso mejores en los pacientes trasplantados».



GASTRONOMÍA

Las dos únicas guías gastronómicas de ámbito nacional impresas que quedan en España, la Michelin y la Repsol, han presentado sus novedades para el 2012; y ya ha habido, como cada año, las correspondientes alegrías (pocas) y disgustos (tampoco muchos), por lo que es el momento de ver cómo trata cada una de ellas a nuestra restauración pública. Mal, dicen la mayoría de los medios, la Michelin, que solo incluye en su máxima categoría (tres estrellas) a cinco restaurantes; con excesiva generosidad, opinan, la Repsol, que da sus tres soles a, nada menos, que 22 establecimientos.

Curioso número, que me hace recordar al dúo Sacapuntas y su «veintidós, veintidós, veintidós», premonitorio de las medallas conseguidas por el deporte español en los Juegos de Barcelona... y de los 22 restaurantes a los que la Michelin otorga dos o tres estrellas. 22 para Repsol, 22 para Michelin. ¿Los mismos? No, claro... Empecemos con las ausencias más notorias. El año pasado había siete casas con tres estrellas. Las pierde El Bulli, que desaparece de ambas guías por cerrar como restaurante para seguir como otra cosa (que no cotiza en guías). Y baja una, y se queda con dos, el Can Fabes, por el óbito, en febrero pasado, de Santi Santamaría; se alza también con dos soles. Desaparecen de los puestos altos, por cierre, casas como el Drolma barcelonés, de Fermí Puig (tres soles, una estrella) y La Alquería de la Hacienda Benazuza, de Alcalá la Real, de la escudería Adrià (tres soles, dos estrellas). Eso sí, comparten máxima calificación (tres y tres) los donostiaras Akelarre, Arzak y Martín Berasategui, así como los catalanes El Celler de Can Roca, de Girona, y Sant Pau, de Sant Pol de Mar, es decir, Pedro Subijana, Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Joan Roca y Carme Rusalleda, respectivamente. Nada que objetar a los que están.

Tienen tres soles y dos estrellas: Atrio, de Cáceres; Calima, de Marbella; Mugaritz, de Rentería; Quique Dacosta, de Denia, y los madrileños Diverxo, La Terraza del Casino, Ramón Freixa, Santceloni y Sergi Arola Gastro. Con dos estrellas y dos soles, además del ya citado Can Fabes, de Sant Celoni (Barcelona), figuran Casa Marcial, de Arriendas (Asturias); Abac y Lasarte, de Barcelona; Azurmendi, de Larrabetzu (Vizcaya); El Club Allard, de Madrid, y Les Cols, de Olot (Girona). No obstante, tiene dos estrellas, pero solo un sol, el Miramar, de Llançà (Girona).

Finalmente, con tres soles Repsol y una estrella Michelin, están Casa Gerardo, de Prendes (Asturias); Etxebarri, de Axpe (Vizcaya); Arrop, de Valencia;

Las Rejas, de Las Pedroñeras (Cuenca); Nerua, de Bilbao; Via Veneto, de Barcelona, y Zuberoa, de Oiartzun (Guipúzcoa). Sin mención en Michelin está el tres soles Hispania, de Arenys de Mar (Barcelona).

MUY DIFERENTES Ahora, que cada cual evalúe como quiera lo que dictaminan las guías, con dos criterios tan opuestos. A mí, la verdad, cinco *tres estrellas* me parecen pocos; creo que en España hay más sitios que merecen el viaje, no solo desviarse. Por otro lado, 22 *tres soles*... me da que no hay tanta tela que vender, pero allá cada guía con su baremo.

En fin, los tiempos cambian. Solo quedan dos guías *de guantería*, una vez que tanto Gourmetour como Lo Mejor de la Gastronomía han

decidido prescindir de sus ediciones impresas. Seguramente el futuro de las guías está en las redes sociales, en los teléfonos... Está bien llegar a un sitio y mirar en la pantalla del teléfono qué opciones hay. Es cómodo y rápido. A mí, de todas maneras, me sigue gustando tener la guía en la mano y hojearla, comparar. Un libro electrónico es de lo más útil, pero sentir el peso de un buen tomo en las manos... no admite la comparación, ni el tacto, ni el olor a papel viejo, ni la visión de una biblioteca atestada...

Guías de 2012. La astronomía nos dice que todo sol es una estrella, y que toda estrella puede ser un sol. Qué cosas: basta con anteponer una letra a la disciplina, pasar a la gastronomía, para que eso no sea cierto en absoluto: los soles son los soles, y las estrellas, las estrellas.



El cocinero Jordi Cruz, del Abac de Barcelona, tras conocer el paso de su restaurante a la división de dos estrellas.

MUCHOS SOLES, POCAS ESTRELLAS

Las dos únicas guías gastronómicas impresas en España presentan sus novedades para el 2012, coincidiendo en el número de reconocimientos otorgados, 22 en total, pero sin ponerse de acuerdo en los restaurantes destinatarios.

EL VINO

ROBERT SKALLI RESERVA 2007

LANGUEDOC (FRANCIA)

Robert Skalli heredó su pasión por el vino de su padre Francis. Tenía 24 años cuando se estableció en el sur de Francia, en el año 1974. Los viñedos que posee esta bodega se encuentran en diferentes zonas de Languedoc, en cada una de las cuales se dan distintas condiciones climáticas. Por eso, el principal objetivo de Skalli es crear vinos de alta calidad que expresen todo el potencial de la región donde se cultivan.

Cata:

La cosecha de 2007 de este caldo rosado de la Provenza se caracteriza por su sabor afrutado y su color anaranjado claro. Elaborado con un 90 por ciento de uva garracha y un 10 de syrah, este vino tiene un toque en nariz de buena intensidad, fanko y limpio. Asimismo, muestra también volumen, abundantes recuerdos olfativos de fruta y pétalos de rosa y un sutil toque de hinojo, lo que lo hace muy atractivo a los sentidos.

Recomendación:

El Robert Skalli combina especialmente bien con aquellos platos que tengan una base de pescado, arroz o marisco. Por otra parte, marida también a la perfección con quesos frescos y blandos. Eso sí, se recomienda servir a una temperatura que no supere los 10 grados.



CRÓNICA SOCIAL

'LOS CRUZ'
AUMENTAN
LA FAMILIA

Con una diferencia generacional de 37 años y después de haber sido mamá, **Penélope Cruz** será de nuevo hermana. **Carmen Moreno**, la actual mujer del padre de las actrices y de Eduardo Cruz, está embarazada y está esperando una niña que nacerá en febrero. De este modo, **Leo** será su sobrino poco después de cumplir un



año. Una familia particularmente atípica. Los padres de los **Cruz** se separaron hace unos años y en este momento su padre, **Eduardo**, de 59 años, mantiene desde hace casi nueve una relación con **Carmen Moreno**, una mujer de la misma edad que **Penélope**, 37 años. La pareja tiene fijada su residencia en la Manga del Mar Menor (Murcia) y siempre han tratado de llevar su relación amorosa con mucha discreción. Ambos regentan un salón de peluquería y estética.

GUY RITCHIE: «EN MI MATRIMONIO CON MADONNA ME SENTÍA COMO DENTRO DE UN CULEBRÓN. PERO ESTOY MUY FELIZ DE HABER VIVIDO ESA EXPERIENCIA, ME DIO MUCHO DINERO, Y LA VERDAD ES QUE ME ALEGRO DE HABERME CASADO»

ELVIRA LINDO: «SOMOS DOS
OBSERVADORES NATOS CON
MUY POCOS PREJUICIOS»

La escritora gaditana, a sus 49 años, desvela los secretos de su estancia en **Nueva York** junto a su marido, **Antonio Muñoz Molina**, en su nuevo libro, *Lugares que no quiero compartir con nadie*. (Seix Barral). «Somos dos observadores natos con muy pocos prejuicios y nos transmitimos las cosas con alegría», asegura.

En 2004 nombraron a su pareja, **Antonio Muñoz Molina**, director del Instituto Cervantes de Nueva York, y fue entonces cuando se mudaron a la gran manzana. Sin embargo, años antes, cuando «aún se podía fumar en los aviones y se podía estirar las piernas en clase turista», la ciudad se convirtió en el lugar donde vivieron su primera semana juntos, según señaló en declaraciones a los medios.

Lindo recoge en esta obra los sitios «auténticos», aquellos que «se pueden transitar todos los días», y construye un «diario cotidiano» de su experiencia en la gran ciudad, aunque confiesa que en un primer momento no quería desvelarlos todos. «Ya existen muy buenas guías», afirma.

El Nueva York que **Elvira Lindo** descubre es «flexible, tolerante, muy americano, generoso, exigente, maniático y con mucha energía». No le preocupa hablar de un restaurante, a escasos metros de su casa, en el que se come muy bien, a pesar de que su aspecto sea muy normal, y que quizás este sea el único libro del mundo que lo incluirá entre sus páginas.

Revela que no tardó mucho en escribir *Lugares que no quiero compartir con nadie*, pero sí le llevó mucho tiempo conocerlos, porque «para descubrir los aspectos más sutiles es importante pasar un tiempo allí», añade.



EN SU RECORRIDO PARTICULAR POR NEW YORK MUESTRA UNA CIUDAD FLEXIBLE, TOLERANTE, MUY AMERICANA, GENEROSA, EXIGENTE, MANIÁTICA Y CON MUCHA ENERGÍA»

Se describe como «una persona que se salta las normas con mucha facilidad», por lo que confiesa lo mucho que le costó asimilar una de esas manías, la de permanecer en la fila estoicamente. «En España vas a pagar y sabes detrás de quién estas, pero eso allí les pone de los nervios», indica.

Es su recorrido personal por **Nueva York**, Lindo desmonta varios mitos, como el de la comida, el de los gimnasios y los guapos deportistas, o la sofisticación y la elegancia.

Además de bares, restaurantes, calles y paisajes cinematográficos, la autora de *Manolito gafotas* habla de todo aquello que le ha aportado la ciudad más cosmopolita del mundo, porque, afirma, «lo que más esfuerzo te cuesta es aquello que mejor aprendes».

Por ello, mejorar el idioma, enfrentarse a otras culturas y aprender a aceptarlas, o prescindir de esa costumbre «tan española de contestar automáticamente» a algo, son algunas de sus experiencias más valiosas. «Me siento extranjera, pero también neoyorquina», admite.



ESTEFANÍA DE MÓNACO Y CHARLENE, CUÑADAS Y AMIGAS

Con motivo del Día Mundial del sida, la princesa **Estefanía** presidió una subasta a beneficio de *Fight Aids Monaco*, fundación que creó hace siete años para luchar contra esa enfermedad. Como es habitual, los príncipes **Alberto** y **Charlene** volvieron a mostrar su compromiso con la causa. Y una vez más, quedó patente la buena y estrecha relación que existe entre la hermana pequeña y la esposa del soberano monegasco, fiel reflejo de que además de cuñadas, **Estefanía** y **Charlene** son grandes confidentes.



ANA OBREGÓN REPASA SUS AMORES EN LA TELE AMERICANA

La popular **Ana Obregón**, que vive desde hace unos meses en Miami, ha hecho un repaso de algunos de sus amores en un programa de CNN en español, en el que también habló de política y aseguró que «España nunca ha estado peor». **Obregón** recordó con nostalgia el «gran amor» de su vida, el fallecido jugador de baloncesto **Fernando Martín**. Sobre su expareja, **Alessandro Lecquio**, aseguró que «me resucitó el corazón» dos años después de la muerte, en 1989, de **Martín**, y recordó «me dio a mi hijo, el otro gran amor de mi vida». Negó que hubiera tenido una relación con el futbolista **David Beckham** y explicó «**Victoria Beckham** vino a mi gimnasio a insultarme. Apareció con dos guardaespaldas y comenzó a gritarme». Sobre la situación de España, sostuvo que el país sufre una «crisis de esperanza».



DANIEL CRAIG DEFIENDE SU BODA EN SECRETO CON RACHEL WEISZ

Daniel Craig, el protagonista de las películas del **agente 007**, aboga por el derecho a no dar detalles de su enlace con la también actriz **Rachel Weisz**, y critica a quienes dan datos de su vida y después se quejan de que se viola su intimidad. Según los medios británicos, la pareja se casó el pasado junio y a la ceremonia solo asistieron la hija adolescente de **Craig**, **Ella**, y el hijo de **Weisz**, **Henry**, de cinco años, además de dos amigos de la familia. **Craig**, de 43 años, saltó a la fama en el año 2006 cuando sustituyó a **Pierce Brosnan** como el sexto actor que encarna al agente secreto con licencia de matar, mientras que **Weisz**, de 41 años, fue protagonista de *Ágora* o *La momia*, y ganó un Oscar como mejor actriz secundaria en su papel en *El jardinero fiel*.



BRADLEY COOPER ES EL 'HOMBRE VIVO MÁS XEXY' SEGÚN 'PEOPLE'

El actor de cine, teatro y televisión estadounidense, **Bradley Cooper**, es la última estrella de Hollywood en ser considerado el ser masculino más atractivo del planeta, según la revista **People**, que publica desde hace más de 25 años este **ranking** que se ha convertido en toda una referencia del *star system* **hollywoodiense**. **Cooper**, de 36 años, se graduó en la Universidad de Georgetown, sabe cocinar, conduce una moto y habla francés con fluidez. La humildad del protagonista de *El equipo A* solo es un añadido más en su atractivo. Aunque está soltero, **Cooper** no se considera un mujeriego. Su reacción inicial cuando se enteró del reconocimiento fue: «Mi madre va a estar muy contenta». En la lista anual de **People** también aparecen esta edición **Ryan Gosling**, **Idris Elba**, **Tim McGraw** y **Alec Baldwin**.



TAMARA CUMPLE 30 AÑOS CON ILUSIÓN DE VOLVER CON TOMMASO

Dado que la distancia fue lo que hizo mella en su relación, ahora que el italiano **Tommaso Musini** ha vuelto a vivir en España, la hija de **Isabel Preyler** dejó entrever que pronto podría haber una reconciliación entre ambos. Así parece desprenderse de las declaraciones hechas el día que celebró su fiesta de cumpleaños rodeada de su familia, su madre Isabel y sus hermanos **Ana** y **Julio José Iglesias**. Entre sus amigas más cercanas, se encontraba **Margarita Vargas**, la presentadora **Nuria Roca** o **Caritina Goyanes**. Por otra parte, la joven aseguró que la separación de su padre, **Carlos Falcó**, **marqués de Grifón**, tras 27 años de matrimonio con **Fátima de la Cierva**, fue una sorpresa, pero afirmó que se encuentra bien y casi no le ve porque no para de trabajar.



RAPHAEL, ÚNICO SOBRE LOS ESCENARIOS

Incansable, entregado, intenso por momentos, así se muestra Raphael en el recital que ofrece en Madrid hasta el 18 de diciembre, demostrando que, a pesar de los 51 años de carrera que lleva a sus espaldas, es capaz de poner en pie a todo un auditorio con clásicos como *Yo soy aquel* o *Escándalo*. En el primero de los 15 conciertos programados en la capital, alrededor de 1.000 incondicionales abarrotaban el teatro Compac para asistir a todo un derroche de energía por parte del artista llinarense, quien se mantiene sobre las tablas durante casi tres horas.



Pasadas las 20,30 horas el cantante aparecía sobre el escenario desatando la euforia en el patio de butacas, que sólo necesitó escuchar los primeros acordes de *Ahora* para caer rendido ante la figura que sonreía elegante desde las alturas. Acompañado de una sólida banda encabezada por su director musical desde hace seis años, el pianista argentino Juan Esteban, el vocalista de origen andaluz se adentró en el terreno del tango, género al que rindió homenaje en su álbum *Te llevo en el corazón*. Melancolía, amargura y desamor se mezclaron en canciones como *En esta tarde gris* o *Cuesta abajo*, que resultaron tan emocionantes como sus autores originales las concibieron. Uno de los más célebres, el argentino Carlos Gardel, protagonizó, con la ayuda de una grabación del pasado reproducida para la ocasión, un emocionante dúo junto al cantante, quien puso al servicio de *Volver* su portentosa voz. Gracias a *Estuve enamorado*, los presentes disfrutaron de la versión más roquera de Raphael, quien se empleó con entusiasmo al frenético ritmo del tema que precedió a *Cuando tú no estás*. *Yo sigo siendo aquel* y *Maravilloso corazón*, que hizo levantarse de sus asientos a buena parte de los presentes, fueron seguidas de un segundo bloque temático, el dedicado al bolero, para el cual lució, con aires de dandi, una americana blanca. De vuelta a sus composiciones más recordadas, el artista ofreció una emocionante versión de *No puedo arrancarte de mí*, en la que su voz lució una vez más en la Gran Vía madrileña. Después de bromear sobre lo poco que conoce la gente sus letras, Raphael se atrevió con una interpretación a capella de *Para volver a volver*. Los destellos autobiográficos de *Volveré a nacer* o *Un día más*, y la energía desatada de *Escándalo* abrieron paso a varias rancheras, momento que aprovechó para presentar a su nutrida banda, formada por siete músicos. Antes de despedirse, el vocalista tuvo tiempo para dejar dos de sus grandes himnos: *Qué sabe nadie* y *Yo soy aquel*, que pusieron un broche de oro a una noche en la que su música encandiló a los asistentes.

APAGA Y VÁMONOS



Boris Izaguirre, Espido Freire, Santiago Vivanco, J.M. Rodríguez y Rosa Regas, en las instalaciones de Dinastía Vivanco en Briones (La Rioja).

desconocida vinculación entre la mujer y el vino. En este sentido, Santiago Vivanco, director de la Fundación Dinastía Vivanco y del Museo reconoce que «después de 8.000 años de historia entre el hombre y el vino, hay que decir que en este ámbito la mujer casi siempre ha sufrido mucha represión y mucho machismo. Por fortuna, ahora esto ha cambiado y las mujeres, además de consumir cada vez más vino y disfrutarlo, se han convertido en auténticas especialistas, bien sea como enólogas, sumilleres, bodegueras o empresarias. Hay un tapiz en nuestro museo que me resulta muy emotivo porque aparecen representados Baco y Cupido, una imagen que incide en las *buenas compañías* que establece el vino entre el hombre y la mujer. Yo mismo he tenido momentos preciosos con mujeres que quiero en torno a una copa de vino, que es una bebida social y hay que saber elegir bien con quien se toma». Santiago elogia el papel de la mujer dentro de un sector que, salvo excepciones, ha encontrado en ellas mano de obra barata y sacrificada. Por ello, bienvenida sea esta iniciativa que conjuga narrativa, arte y reconocimiento hacia la labor del mal llamado sexo débil en un campo, la vitivinicultura, que, según , Vivanco, se encuentra saturado de marcas y cuyos atractivos «todavía hoy no sabemos vender como es debido».



RELATOS DE MUJER, ARTE Y VINO

Por iniciativa de Bodegas Dinastía Vivanco, a través de su fundación, hoy literatura y arte se dan la mano en el libro *Una copa para dos: relatos de mujer y vino*, siete cuentos escritos por Rosa Regás, Juan Cruz, Lorenzo Silva, Espido

Freire, Boris Izaguirre, Juan Manuel de Prada y el noruego Vetle Lid Larssen. Historias en las que mujer y vino se saborean mutuamente y que, además, se complementan con una exposición instalada en el Museo de la Cultura del

Vino, ubicado, como la bodega, en la histórica localidad riojana de Briones, muestra que incluye obras de Picasso, Chagall o Mel Ramos, entre otros, y piezas que abarcan desde el período clásico hasta la actualidad, reflejando así la auténtica y

SUDOKU MANÍA

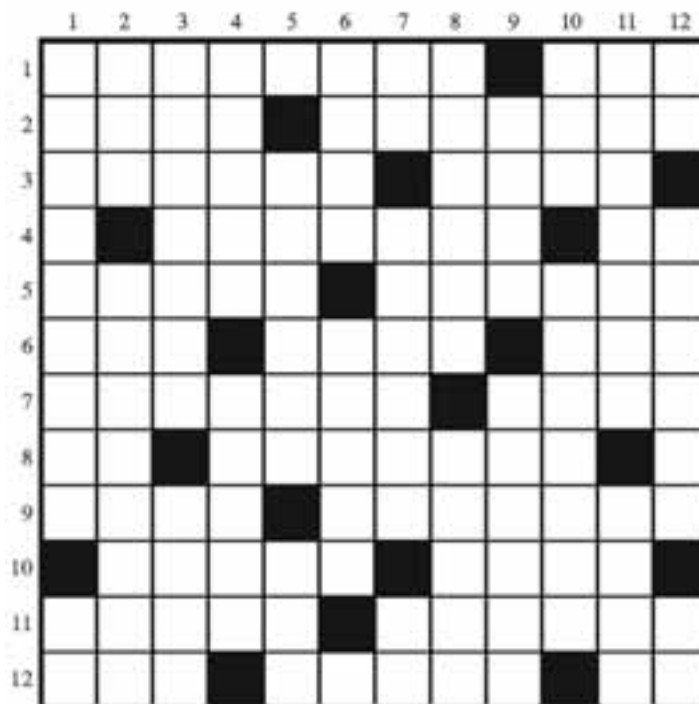
7						9		
	3	6		8				
		5			1		3	2
		7	4		6			
3								5
			1		2	4		
5	1		8			3		
				2		5	6	
		4						9

EL SUDOKU

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

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

CRUCIGRAMA



HORIZONTALES: 1. Filmación para proyectar en público. El maldito impuesto que no nos deja nunca. 2. Perfume que se persibe. Estupidez evidente. 3. Matar, por ejemplo. Poemas. 4. Letra radioactiva. Bebida muy dulce. Menos de cien. 5. Origen del castellano. Abrazadera de metal. 6. Agente de la propiedad. Sujetar al perro. Parroquia del aficionado a los líquidos fuertes. 7. Recensión. Ofendida y agraviada. 8. I francesa. Intercalar unas partes encima de otras. Ella sola indica un baile. 9. Níscalo. Relacionado con Arabia. 10. Dejar pasar. Mancha activada por el sol veraniego. 11. Siempre es preferible a peor. El que siempre adula al jefe. 12. Reza boca abajo. Proyecto espacial que llegó a la Luna. OOO.

VERTICALES: 1. Van firmando autógrafos todo el día. Un extremo de la manta. 2. ¡Viva la gracia! Desear un buen plato. 3. Una con muy poco juicio. Trozo de teja. 4. Uno que vive en teocracia islámica. Ajado. 5. Carbono. Un equipo de fútbol moscovita. La actual es cristiana, dicen. 6. Se diferencian de los otros. Máquina textil. Viene con prisa. 7. Casi lejos. Brotar. A medio poner. 8. Marcar alturas y limitaciones. Imprescindible para hacer diarios. 9. Dicen que era el paraíso. Pétalo de las orquídeas. 10. Antes de la vuelta. Puede ser un jamón, por ejemplo. 11. Tazas. Imprescindible en los pinchazos en autopista. 12. Dentro de nada. ¡Caramba! Campeón.

Contar con todos, siempre suma.

Telefónica Ability Awards 2012

Tras el éxito de 2010, vuelven los Telefónica Ability Awards. Un premio para todas las empresas grandes, medianas o pequeñas, públicas o privadas, que han visto el valor de integrar a personas con discapacidad en su modelo de negocio, sea como empleados, proveedores o clientes.

Presenta tu candidatura en: www.telefonicaabilityawards.com

Si compartes esta visión, te mereces un premio.

Telefónica ability awards
creciéndonos con la inclusión



Telefónica

Una iniciativa de Telefónica y Kanchi.
El proceso contará con la evaluación y verificación independiente de PwC.

El Patronato de los Telefónica Ability Awards está formado por:
Congreso de los Diputados, Ministerio de la Presidencia, Ministerio de Sanidad,
Política Social e Igualdad, Ministerio de Industria, Turismo y Comercio, Comunidad
de Madrid, Real Patronato sobre discapacidad, CEDE, CEPYME, Cámara de
Comercio UGT, CC.OO, CEPES, CERMI, ONCE, Fundación ONCE, Cruz Roja Española,
Cáritas, Atum, CRUE, IESE, IE, ESADE, The Global Compact, TV3 y PwC.

SIMBOLISMO
 CRÁNEO
 FÓSILES
 RAEDERAS
 EVOLUCIÓN
 HISTORIA
 ADN
 HOMO SAPIENS
 REPRODUCCIÓN
 BESTIALIDAD
 ATAPUERCA
 CANIBALISMO
 GENÉTICA
NEANDERTALES
DESDE IBERIA HASTA SIBERIA
 EXTINCIÓN
 DENTICULADOS
 PALEOAMBIENTES
 SUPERVIVENCIA
 CULTURA
 HUMANIDAD
 FUEGO
 PALEOBIOLOGÍA
 GENOMA NEANDERTAL
 ANTROPOLOGÍA VIRTUAL



MUSEO
DE LA
EVOLUCIÓN
HUMANA



EXPOSICIÓN TEMPORAL

del 18 de octubre de 2011
al 25 de marzo de 2012

BURGOS



Junta de
Castilla y León



CASTILLA Y LEÓN

es vida



CASTILLA Y LEÓN