

# OSACA

REVISTA DE OCIO, SALUD Y CALIDAD DE VIDA  
Semana del 6 al 12 de febrero - Número 173

**BARRICAS**

El alma del vino

**ARZAK**

Libertad en la cocina

**MODA**

Regalos para enamorar

Fórmula Uno

**ALONSO SE  
VISTE DE ROJO**

# Yo... calcio, calcio de leche, leche

Yo me ocupo de mí, incluidos los **huesos**. Y dos vasos al día de Pascual Calcio me ayudan a tenerlos **sanos**. Sé que en otras marcas, el extra de calcio es de sales. Y yo lo quiero **natural, 100% de leche**.





**JUAN MARI ARZAK** **\_12**

Maridaje de excepción entre la calidad y la tecnología culinaria



**BARRICAS DE ROBLE** **\_8**

El matiz de un buen vino



**CINE** **\_22**

Comedia y drama en 'Up in the air'

**FÓRMULA UNO** **\_16**

Ferrari comienza a mostrar sus cartas de cara al próximo Mundial

**CULTURA** **\_23**

Lo mejor del Impresionismo mundial llega al Museo del Prado

**CRÓNICA SOCIAL** **\_24**

Los premios José María Forqué reconocen a 'Celda 211'

**MODA** **\_26**

Ideas para regalar en San Valentín

**SALUD** **\_30**

Conductas para la prevención del cáncer

# SUMARIO

NÚMERO 173

## HOY FIRMAN EN OSACA

- tino barriuso **\_4**
- antonio perez henares **\_5**
- alfredo urdaci **\_6**
- ramón sánchez ocaña **\_31**
- bernabé tierno **\_32**
- pilar riobó **\_34**

**PSIQUIATRÍA** **\_33**

Análisis profundo de los trastornos mentales

**ALIMENTACIÓN** **\_34**

Los beneficios de la sal sódica

**GASTRONOMÍA** **\_35**

La evolución de las tabernas

**MOTOR** **\_37**

Volkswagen presenta su nuevo deportivo, el New Compact Coupé

**TENDENCIAS** **\_28**

iPad, la nueva tableta de Apple



FOTO: ALESSANDRO BIANCHI (REUTERS)



**NÚMERO 173**

7 DE FEBRERO DE 2010

## GENERADOR DE ILUSIONES

Martes. Nueve menos cuarto de la mañana. Dos hombres toman un café con leche en un establecimiento de una capital de provincia. La conversación tiene miga. Mucha miga. Tras exaltar con vehemencia el taconazo con el que la pasada semana deleitó a los amantes del fútbol -ya sean culés o merengues- Guti en Riazor, uno de nuestros protagonistas cambia radicalmente de tercio. Con un semblante serio, se muestra indignado. No entiende por qué va a tener que trabajar dos años más cuando lleva toda la vida cotizando. Lo del *pensionazo* no le entra en la cabeza por mucho que la pirámide poblacional española envejezca a pasos agigantados.

Mientras la conversación continúa en la barra, a la cafetería llega un tercero, que se acerca hasta la pareja de amigos para acoplarse a la conversación. Cariacontecido y desanimado les comenta que a su hija la acaban de echar del trabajo. No la dieron razones. Solo una fría carta que le agradecía los años prestados y la informaba de que la indemnización se correspondería con un despido improcedente. Desde el miércoles forma parte de esos más de cuatro millones de parados a los que la recesión les ha mandado a la inopia.

Más retenciones en el IRPF, nuevas subidas de la luz, en pocos meses un más que considerable aumento del IVA... La conversación se enreda en una siniestra maraña de descalificaciones que, a buen seguro, provocaría un incesante zumbido en el oído de algún que otro responsable político. De repente, en la tele aparece el nuevo Ferrari. Lo están probando en Cheste. El silencio es sepulcral. Todos miran ensimismados a la pantalla hasta que un miembro del trío, con una contagiosa sonrisa en el rostro, comenta: «Siempre nos quedará Alonso».

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



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

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

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

tino barriuso

# CON SU BOLSO DE PIEL MARRÓN...

Se habían quedado, como Penélope, sentados en un banco del andén. No habían querido escuchar (o no habían sabido, o no habían podido, ¡yo qué sé...!) al mismo Serrat hace 40 años: *Escapad, gente tierna, / que esta tierra está enferma: / y no esperes mañana / lo que no te dio ayer...* Se habían sentado, como Penélope: pero nadie quería ya ocupar el trono de Ulises, la isla del viajero no tenía pretendientes, los arcos se habían secado y Telémaco había emigrado a trabajar de camarero a Benidorm. Se habían sentado a esperar el primer tren, y no bajaba nadie; y poco a poco dejaron de parar los trenes, y luego de pasar: que harto tenía la Renfe con los cercanías de las grandes urbes y los AVES como para mandar unidades a esas especies en vías de extinción que antes se llamaban pueblos.

Y entonces oyeron hablar del ATC y se confundieron: con tanta sigla... Pero no era una tomografía axial computerizada, que no se hacen TAC a los enfermos terminales: era un basurero nuclear. Para ver si colaba lo llamaron almacenamiento temporal, que hay que tener morro: algunos isótopos tienen una vida media de 900 años, tiempo más que suficiente para que aumente exponencialmente el número de calvos.

En una decisión impecable desde el punto de vista democrático el Gobierno decidió sacar a subasta la localización del cementerio nu-

clear. Se suponía que no habría aspirantes a semejante cosa, lo cual permitiría enchufársela, a través de un informe técnico leído al revés (hay precedentes) a la zona con mayor riesgo sísmico, pongo por caso. En buena ley, y dado que los mayores consumidores de energía son Madrid y Barcelona, deberían jugárselo a cara o cruz entre el Retiro y la Ciudadela: en su versión más laica, entre el Escorial y Montserrat. Pero, claro, no es así: las cosas son como son, el tiempo avanza y algunos verbos se han vuelto irregulares: nosotros consumimos, vosotros consumís y ellos se joden. Ya había comprobado en sus carnes la verdad de esa alteración gramatical en los pueblos: a través del precio de su leche, de sus tomates, de sus patatas o de su aceite.

Pero la criada ha salido respondona y un montón de alcaldes se han lanzado a la piscina, aunque el fondo esté lleno de residuos. No es que estén locos: es que es lo único que les va a dar España. Un montón de euros es mucho mejor que lo que hasta ahora se les ha ofrecido: soledad, despoblación, desprecio, abandono, marginación... Se les han cerrado

todas las puertas de la esperanza y han dicho basta. Con un par. Y hay que ver cómo se han puesto los señoritos: ¿pero estos de qué van? ¿Cómo osan meterse en tales fregados sin consultar a la superioridad competente?

Ellos, como Penélope, han salido con sus humildes zapatos de domingo a ver si para algún tren en la vieja estación abandonada. Se conforman con cualquier cosa, los pobres: la basura nuclear, sin ir más lejos...



tino barriuso  
Es profesor, columnista  
y escritor



UN MONTÓN DE EUROS ES MUCHO MEJOR QUE LO QUE HASTA AHORA SE LES HA OFRECIDO A LOS PUEBLOS: SOLEDAD, DESPOBLACIÓN, DESPRECIO, ABANDONO, MARGINACIÓN... SE LES HAN CERRADO TODAS LAS PUERTAS DE LA ESPERANZA

antonio pérez henares

## EL SILENCIO QUE SUENA

Cuando el sol oculta por fin su sangrienta agonía, cuando la luz del crepúsculo se evapora y el cielo oscurecido prelude el brillo aún inexistente de la primera estrella, cuando el día ya muere, y ha muerto, pero la noche aún no ha nacido, es el silencio.

Se han ido callando las criaturas diurnas. Ha callado aquella alondra, han dejado de piar junto a la charca los pequeños pájaros, ya no viene a beber el arrendajo y hasta los mirlos han dejado de revolver vocingleros y escandalosos por los pies de los matones de encinas. Ha callado todo y la noche no quiere hacer oír aún sus voces. Es el silencio. Es la inmovilidad, es el suave paso entre la luz que ya no descubre ni penetra las formas y los cuerpos de la tierra y la oscuridad que todavía no acaba de compactar las sombras y aún permite atisbar los contornos.

En el río, el agua se aquieta. Ni siquiera se deja mecer por el viento. Hasta los peces quieren boquear en lo manso y más tendido de la corriente sin hacer ruido alguno, tan solo una onda que se mueve y se diluye en su propio y suave movimiento. Es el sereno. Y todo parece haberse quedado, tierra, aire, agua y cielo, inmóvil, mudo y esperando.

Luego se o r  la llamada de alguien, tal vez de un chotacabras o de un búho, pero ahora, por un instante que se alarga y pareciera que no iba a romperse nunca, es el silencio y nada se mueve. Nada.

Después rebullir  un conejo, y el tamarco del jabalí y el regaño de dos turrones en celo. Poco más se elevará del suelo pues no es tiempo ahora de que se levante aún la orquesta de los grillos y habrá que esperar a que el *gran duque* se decida a hacerse oír en lo más sombrío del pino donde ha dormido a salvo de cornejas molestas, de cuervos agresivos y hasta de osadas urracas que no tienen reverencia para el señor alado de la tiniebla.

Luego habrá luces en la oscuridad. Luces en el cielo y ojos brillantes en la tierra. Habrá sonidos, roces, caminar de pezuña hendida, el quedo acecho de las garras acolchadas de un garduño y el furtivo paso del raposo que apenas oiremos en la hojarasca húmeda. La noche sonará y cantar . Podrá, si hay luna, recuperar incluso formas y siluetas. Pero ahora es el silencio. Ahora se ha muerto el día y no ha empezado aun

a vivir la noche.

 se y no otro, ni en otro sitio se encuentra, es el verdadero silencio de la tierra. En el que solo en la *vespra* (así se llama en lengua catalana y traducción exacta no tiene al castella-

no), entre el crepúsculo y la noche ya cerrada, puede uno sumergirse y callar para no molestarle nada. Hay que llegar e irse quedo, procurando siempre no despertar los ruidos. El sonido es otra cosa. Porque, quizás no lo sepan, este silencio suena.



antonio pérez  
henares  
periodista y escritor



HA CALLADO TODO Y LA NOCHE NO QUIERE HACER OÍR AÚN SUS VOCES. ES EL SILENCIO. ES LA INMOVILIDAD, ES EL SUAVE PASO ENTRE LA LUZ QUE YA NO DESCUBRE NI PENETRA LAS FORMAS Y LOS CUERPOS DE LA TIERRA Y LA OSCURIDAD QUE TODAVÍA NO ACABA DE COMPACTAR LAS SOMBRAS Y PERMITE ATISBAR LOS CONTORNOS

alfredo urdaci

# UNA CASTA PRIVILEGIADA E INEFICAZ

Quien les escribe era ciudadano de Roma cuando

Italia se asomó al abismo, a uno de tantos. Entonces llegaba el euro. Era el año 1996. El país transalpino no estaba preparado. Las cuentas públicas eran un desastre. Las regiones del norte, ricas y prósperas, amenazaron con la secesión. Y la capital no tuvo otro remedio que tirar de la manta, descubrir la podredumbre y aplicar la cirugía.

Aparecieron miles de pensionistas abonados al fraude. Había cojos en el sur que conducían autobuses, pensionados por ceguera que ejercían de porteros en el equipo local de fútbol y paralíticos que llevaban taxis, también ilegales. Todo tenía una sencilla explicación: los partidos que dominaban el sistema compraban votos a cambio de subsidios. Hombres y mujeres sanos entregaban el sufragio a cambio de una paga mensual con el pretexto que fuera. Todo el mundo miraba para otro lado y los beneficiarios, electores y elegidos, tenían asegurado su puesto de por vida. El norte trabajaba y pagaba impuestos para sostener los gastos del sur. Solo en el momento en el que Italia se asomó al borde del acantilado decidieron hacer limpieza. El dinero



público se empleaba en gasto improductivo. Roma cobraba con una mano y compraba votos con la otra. Italia se acostó una noche en el lecho de la riqueza y se despertó al día siguiente en la dura cama de un pobre. Tengo un recuerdo nítido de aquella amarga decepción. Es similar a la que hemos sufrido los españoles. El lunes éramos un país preparado para soportar la crisis sin tocar una coma del gasto. Al día siguiente toda una generación se veía forzada a trabajar

dos años más para pagar las pensiones y para evitar que los mercados financieros nos negaran el crédito imprescindible para abonar la factura de la deuda pública, acumulada con los regalos fiscales de la última campaña electoral. A quien se haya despertado de esa modorra del *aquí no pasa nada* solo cabe decirle: bienvenido a la realidad. Algo así le debió pasar a Zapatero minutos antes de tomar la decisión, él solo y sin consultar más que con la ministra de Economía, de aumentar la edad de jubilación.

Estaban en Davos, Suiza. Los financieros son gente implacable, sin pelos en la lengua. Y nuestro presidente tuvo que beber la hiel del desprecio, la vergüenza del descrédito y el juicio desabrido que se reserva a los últimos de la clase. Muchos críticos se preguntan por qué aquí no pasa nada a pesar de este paisaje desolado. No existe esa reacción porque tenemos una clase dirigente adulatora que prefiere esconder la realidad, unos sindicatos que pastan en el pesebre de los privilegios, y un mundo cultural que se abona al subsidio como si fueran

falsos cojos sicilianos. Dirán que es una forma de minar la democracia, pero la realidad es que nuestra clase dirigente es mediocre, está adocenada, es incapaz de reconocer la realidad y ha renunciado al viejo propósito de la política de cambiar las cosas, para instalarse en la comodidad de dejarlas como están. Hasta que no las pueden pagar. Y entonces nos piden que trabajemos un poco más, para que abonemos sus facturas.



A QUIEN SE HAYA DESPERTADO DE ESA MODORRA DEL 'AQUÍ NO PASA NADA' SOLO CABE DECIRLE: BIENVENIDO A LA REALIDAD. ALGO ASÍ LE DEBIÓ PASAR A ZAPATERO MINUTOS ANTES DE TOMAR LA DECISIÓN, ÉL SOLO Y SIN CONSULTAR MÁS QUE CON LA MINISTRA DE ECONOMÍA, DE AUMENTAR LA EDAD DE JUBILACIÓN



Un objetivo. Una visión. Y un equipo para hacerlos realidad.  
Iberdrola. Una manera de hacer las cosas.





# CRIANZA EN MADERA NOBLE

**EL ROBLE APORTA AROMA, SABOR Y ALMA AL VINO**



juanjo  
salz  
texto  
ángel  
ayala  
fotos

**NATURAL, LIGERO, MEDIO, MEDIO PLUS, ALTA EXPRESIÓN, FUERTE... SON EXPRESIONES QUE TRANSMITEN AROMAS, QUE SABEN A CAFÉ, PERO HOY HABLAMOS DE MADERA, DE DUELAS Y DE LOS DISTINTOS TIPOS DE TOSTADO A QUE SON SOMETIDAS LAS BARRICAS ANTES DE ENTRAR EN CONTACTO, ÍNTIMO Y SOSEGADO, CON EL VINO. FABRICADAS CON ROBLE DE ORIGEN FRANCÉS, AMERICANO, HÚNGARO, Y AHORA TAMBIÉN ESPAÑOL, SU PASO POR BARRICA MODIFICA, REALZA Y ENRIQUECE LOS AROMAS Y SABORES DE LOS CALDOS DE MÁS CALIDAD, COMO BIEN SABEN LOS BODEGUEROS DE PRESTIGIO Y LOS MAESTROS ARTESANOS DE TONELERÍA DUERO, EMPRESA ASENTADA EN ARANDA DE DUERO Y QUE CUENTA CON CLIENTES EN LAS PRINCIPALES DENOMINACIONES DE ORIGEN DE CASTILLA Y LEÓN (BIERZO, CIGALES, RIBERA, RUEDA Y TORO), CATALUÑA Y FRANCIA.**

**F**ueron los celtas, pueblo nómada por excelencia, quienes empezaron a utilizar cilindros de madera para el almacenaje y transporte del vino y otros líquidos, en contraste con las ánforas y tinajas de cerámica habituales en las culturas mediterráneas. Posteriormente, aquellos primitivos cilindros dejaron paso a los toneles, cubas, tinos y, más recientemente, a las barricas que hoy conocemos, modificando sus formas para ganar capacidad sin incrementar apenas la cantidad de madera utilizada en su construcción, así como para favorecer la oxigenación y fermentación de los caldos.

Relegadas en ocasiones por gigantescos y asépticos depósitos de acero inoxidable, por toneles fabricados con madera de castaño, cerezo, acacia y otros materiales considerados «alternativos», como las polémicas virutas o chips, lo cierto es que, al margen de modas y nuevas tendencias, la barrica de roble no tiene rival porque ninguna otra madera aporta al vino unos aromas y compuestos fenólicos capaces de mejorar su calidad olfativa y, por supuesto, gustativa.

La crianza de vinos de calidad en barrica es una etapa fundamental, también crítica, en el proceso de elaboración de los caldos, por lo que, además de disponer de las mejores uvas, todo bodeguero que se precie recurre a tonelerías de prestigio y tradición porque sabe que del oficio del maestro tonelero y la correcta elección de la madera va a depender buena parte de su propio éxito, la mayor o menor demanda de sus vinos y, más allá de la puntual cuenta de resultados, el reconocimiento de sus productos.

Y en este competitivo mundo, un sector dominado aún por Francia, se ha hecho un merecido hueco Tonelería Duero, firma cuyos orígenes se remontan al año 1910, época en la que el bisabuelo de Mercedes Calvo, hoy gerente de la empresa, empezó a compaginar la construcción de carros para el transporte y las labores agrícolas con la fabricación de toneles para el depósito de vinos. Y así se mantuvo en sus «dominios» de la localidad ribereña de Baños de Valdearados (Burgos) hasta que en la década de los 50 empezó a decaer el consumo y aprecio por el vino, iniciándose la mecanización del campo. En consecuencia, el negocio familiar fue reconvertido en carpintería al uso, hasta que en 1998, Mercedes, animada por su padre y con el decisivo apoyo de su marido, retomó la actividad primigenia, constituyendo Tonelería Duero S.L., que trasladó sus instalaciones en 2004 a Aranda de Duero.

Entusiasta y enamorada de su trabajo, bien abrigada en el interior de una pequeña y heladora sala contigua a la nave industrial de la empresa, dependencia en la que se disputan el espacio mapas, muestras de madera, aromas, albaranes y organigramas, Calvo expone las claves de un negocio que, como tantos otros, también mantiene sus pequeños secretos, «fórmulas magistrales» que distinguen y forman parte esencial de sus activos no contables.

«Primero hacemos una selección del origen de la madera. Trabajamos con roble francés, americano, centroeuropeo, y ahora también con roble procedente de montes navarros. En colaboración con los profesionales de los aserraderos, controlamos desde la época del año en que serán talados los árboles, con una edad media no inferior a los 100 años, al tipo de corte de las

## PASO A PASO...



**1** El curado de la madera se completa en las propias instalaciones de la tonelería. Al aire libre y sometidas a la acción de los agentes atmosféricos, las tablas de roble seleccionadas en origen van perdiendo en este proceso sus amargores naturales y hasta un 15 por ciento de humedad.



**2** Una vez limpia la madera y cortadas las duelas a medida, se hace la cana o molde con la circunferencia de la barrica, se arman las duelas (en un número que suele oscilar entre 28 y 32) en dos plataformas circulares y se introduce un aro de hierro por la parte superior a golpe de martillo.

28-32 duelas (tablas con las que se construirá la barrica, con un grosor medio entre 27 y 30 milímetros) que necesitamos», explica Mercedes Calvo.

Seleccionada una troza (parte del tronco de unas medidas determinadas), con el hilo recto, sin nudos y una vez retirada la albura (capa blanda más próxima a la corteza) se procede al hendido, proceso mecánico de corte de la madera en cuarterones (normalmente el tronco se divide en cuatro partes) que respeta el hilo y reduce casi por completo los riesgos de fugas en la futura barrica. La técnica del hendido solo se lleva a cabo con roble de procedencia europea ya que el americano, por su fuerte textura y grano fino, no lo requiere.

En el patio exterior de la propia tonelería culmina el curado a la intemperie de las duelas, que se puede prolongar por espacio de 24 a 30 meses, un proceso en el que la acción conjunta del sol, la lluvia, el viento e incluso la nieve elimina los componentes más amargos (taninos) de la madera, reduce su humedad hasta los niveles deseados por el maestro tonelero y reafirma y enriquece los componentes aromáticos del roble, cuya madera, según Mercedes, bien puede ser considerada «noble». «Nosotros buscamos sobre todo robles que no se encuentren en zonas muy húmedas, porque en tal ambiente los anillos de crecimiento son demasiado gruesos y se corre el riesgo de que, una vez transformados en barricas, aporte demasiados compuestos al vino, aunque también depende del tipo de crianza que el enólogo le quiera dar».

Al tratarse de un trabajo estacional, el nú-

mero de operarios fluctúa entre tres y seis empleados, siempre en función de la carga de pedidos. Son, en su mayoría, maestros toneleros formados a base de experiencia y práctica; manos artesanas que, con la ayuda de la más moderna maquinaria para las tareas puramente mecánicas, fabrican diariamente del orden de cuatro barricas de 225 litros cada una, un producto avalado por la contrastada calidad de las maderas seleccionadas y por el oficio de unos profesionales de reconocido prestigio en el sector, con una experiencia mínima de 20 años.

**EL QUID** El proceso más delicado en la construcción de una barrica es, sin duda, el momento del tostado. En palabras de Mercedes, «saber tostar una barrica es el quid, tanto para el correcto ensamblaje de cada duela, única garantía de que una vez en uso no se registrarán precipitaciones, como para el envejecimiento del vino que vaya a contener en su interior, porque cada nivel de tostado transfiere al caldo distintos compuestos y matices».

El alcohol presente en el vino, por su menor densidad, penetra en el interior de las duelas a un ritmo de unos dos milímetros por año, produciéndose así un intercambio de elementos entre los componentes propios de la madera de roble y los del alcohol. Además, el tostado de la barrica, que en el caso de Tonelería Duero alcanza hasta un centímetro de las duelas y es realizado en pequeños braseros dispuestos en el suelo y alimentados con recortes de roble, -«roble quemado a roble»- modifica la estructura física y química de la madera, pero sin alterar sus componentes

**EL 'ARTE' DEL  
TOSTADO  
MARCA LAS  
DIFERENCIAS  
PORQUE  
AFECTA AL  
COLOR, AL  
AROMA Y AL  
GUSTO DEL  
VINO**

**LA VIDA  
MEDIA DE  
UNA  
BARRICA NO  
SUPERA LOS  
5 AÑOS.  
EN ESE  
MOMENTO,  
LA MADERA  
«YA LO HA  
DADO TODO»**

organolépticos, y aporta conservantes naturales al vino, mantiene mejor su color y le procura un gusto genuino.

Quizás por todo ello, el arte del tostado es la técnica que marca las diferencias porque cada maestro tonelero tiene sus secretos en cuanto a la duración y la intensidad de la fuente de calor. No obstante, la experiencia dicta que, en ningún caso, el fuego debe superar los 260-280 grados centígrados, so pena de arruinar la barrica ya que a mayor temperatura la superficie más determinante de la madera resultaría calcinada. El nivel clave, según Mercedes, se sitúa en los 240 grados, punto óptimo para lograr la cristalización de los taninos que, con el tiempo y el contacto directo, acabarán licuándose y transfiriendo sus componentes al vino.

Tratándose de madera noble, de crecimiento lento, selecta y muy demandada en todo el mundo, el precio del roble para tonelería no es precisamente bajo, comenta Calvo, quien, a modo de ejemplo, cita la producción de roble francés procedente de la afamada región de Tronçais, en cuyos suelos pobres crecen árboles altos y delgados, de una madera poco porosa y de grano fino que se encuentra entre las más cotizadas del mundo. El metro cúbico de esta variedad de roble no baja actualmente de los 6.000 euros. «Sin embargo, prosigue Mercedes, aquí en Castilla y León he encontrado roble salvaje de una calidad similar al de *tronçais* (el francés procede de explotaciones de silvicultura), a un precio bastante más ajustado, lo que unido al proceso artesanal que nosotros seguimos durante la fabricación de la



**3** La doma de la barrica a fuego y agua, tensionada su base por cables de acero, es el proceso más delicado. Con el concurso de pequeños braseros alimentados con recortes de roble, el maestro tonelero va conformando la pieza para, a continuación, proceder al tostado interior de sus duelas.



**4** Una vez concluido el tostado, se colocarán los fondos y los aros de hierro serán sustituidos por flejes de acero galvanizado. Tras un lijado general y la apertura de la boca en la *barriga* (orificio de llenado), la barrica está terminada. Ya solo falta grabar el nombre del cliente con rayo láser.

barrica nos permite poner en el mercado productos con una relación calidad-precio muy interesante y competitiva para los bodegueros». A título ilustrativo y teniendo en cuenta que con un metro cúbico de madera se fabrican, por término medio, 10 barricas completas, la unidad de roble francés de 225 litros de capacidad cuesta unos 630 euros (475 la de roble húngaro), frente a los 900 euros de media de una *tronçais*.

Duela a duela, cada una con sus perfiles y ángulos, cada barrica es como un traje a medida, a falta solo ya de las tapas o fondos, que son acoplados al conjunto con la ayuda de una masa elaborada con harina de centeno y agua, una suerte de engrudo natural que no deja resquicio alguno para las fugas. No obstante, todas y cada una de las barricas deben pasar un último control de calidad en el que se verifica su total estanqueidad introduciendo en las mismas agua y aire comprimido.

**NO ES LO MISMO** Hoy por hoy, la crianza de un vino en barrica no tiene competidor, por lo que el recurso de utilizar virutas o *chips* de madera de roble para acortar el tiempo de envejecimiento no deja de ser un sucedáneo. «Es que no es ni puede ser lo mismo», zanja la responsable de Tonelería Duero. «Puede haber gente que no sepa distinguir entre un vino criado en barrica y otro cuyo único contacto con la madera se reduce a una inmersión en virutas, pero el resultado final es bien distinto. Hay mucha diferencia entre uno y otro producto. Normalmente cuando un vino está criado en barrica

## TIPOS DE TOSTADO

**Cuestión de tiempo y temperatura, pero sin cifras. El tostado es uno de los secretos mejor guardados por las tonelerías.**

**LIGERO:** El interior de la barrica es sometido a temperaturas de entre 160 y 180 grados. Se solubilizan y degradan pocos compuestos de la madera. Mínimas modificaciones aromáticas.

**MEDIO:** Se logra una síntesis importante de compuestos ricos y complejos, con notas tostadas y avainilladas. Preserva los aromas de las variedades de la uva. Revela matices aromáticos de coco y de roble fresco.

**MEDIO PLUS:** Se caracteriza por unos matices avainillados más intensos, coco, praliné, ligeramente torrefactos. Es el más recomendado para los vinos de reserva.

**ALTA EXPRESIÓN:** Similar al tostado medio plus pero con mayor penetración en la madera, que transfiere así toda su complejidad al vino. Es la «especialidad de la casa» en Tonelería Duero y uno de los más solicitados por las mejores bodegas.

**FUERTE:** Potencia la vainillina y crea notas aromáticas minerales, tostado, *toffee* y ahumados.

### VAINILLA, PAN TOSTADO, ESPECIAS...

Un vino conservado en el interior de una barrica de roble presenta un **color más estable** que si se conserva en acero inoxidable. Igualmente, a medida que se prolonga el contacto del caldo con la madera y se van diluyendo sus taninos (hay que tener en cuenta que una barrica nueva llega a absorber una media de entre 7 y 10 litros de vino al año, incluida la merma por evaporación), el **aroma** del vino se torna más **complejo** y adquiere notas de **especias**, de **vainilla**, **pan tostado**. También está comprobado que tras permanecer uno o dos años en barrica, los vinos soportan mejor su posterior **crianza** en botella.

la nariz y el gusto van unidos. Por contra, en el caso de las virutas, componente utilizado por muchas bodegas como estabilizante para primeras fermentaciones, la apariencia del caldo puede ser correcta e incluso en el momento de probarlo igual algún consumidor no nota la diferencia, pero el olfato no falla y lo detecta. Si quieres calidad, no hay nada como la barrica, pero si buscas algo que se haga muy rápido, pues ahí tienes las virutas, un material que puede ser aprovechado para hacer camas de animales».

Y cómo no, la recesión económica también se está dejando sentir en las ventas de vino dentro y fuera de nuestro país e, inevitablemente, afecta muy de cerca a la actividad de todas las empresas vinculadas al sector de la viticultura, como es el caso de la elaboración de barricas, que registra una caída de su volumen de pedidos superior al 35 por ciento. Además de a la crisis, Calvo atribuye tal descenso a otros factores, empezando por el menor consumo de vino de calidad por parte de las nuevas generaciones. «No sé como lo estarán llevando en otras empresas pero yo no acabo de ver la luz al final del túnel, aunque quiero verla, y por eso me reafirmo en que tenemos que ser una empresa capaz de adaptarnos a las circunstancias de cada momento. Si el mercado te pide 30, pues fabricas 30, pero no el doble por si acaso. Además, dentro de lo malo, esta campaña hemos tenido una gran suerte, al menos en Ribera del Duero, porque la calidad de la uva es extraordinaria y los bodegueros no van a dejar pasar la oportunidad de elaborarla».

&gt;ENTREVISTA

**JUAN MARI ARZAK** cocinero

«LA COCINA ES UN ARTE  
'PERFORMANCE'; DESAPARECE,  
PERO QUEDA EN EL RECUERDO»

alicia bausa  
texto

ralf pascual  
fotos

Se prepara, se degusta y desaparece; la comida es efímera y, sin embargo, puede permanecer en la memoria de los comensales de forma indeleble durante mucho tiempo, provocando las mismas sensaciones placenteras que en el primer momento. Lo sabe bien **JUAN MARI ARZAK**, un entusiasta cocinero que, tras obtener reconocimiento nacional e internacional, solo ansía hacer felices a los demás a través del sentido del gusto.



El ambiente de la sala ayuda a que el comensal disfrute al máximo de lo más importante: un producto de calidad.

Nos citamos con él en su restaurante en San Sebastián, la antigua casona construida por sus abuelos en 1897 y habilitada como taberna, que albergó después la casa de comidas que levantaron sus padres y que hoy contempla, orgullosa, la evolución de una familia de cocineros en la que los sabores tradicionales conviven con las técnicas más novedosas. Arzak se mueve feliz entre las mesas, convencido de que su mayor valor radica en conocer el gusto de su pueblo y completamente ajeno a las vanidades y egocentrismos que podrían infundir en cualquier otro tres estrellas Michelin y el hecho de ser uno de los generadores de tendencias culinarias más importante del país.

#### ¿A Arzak le gusta comer lo que cocina?

Me encanta comer lo que cocino yo, lo que cocina mi equipo y lo que hacen otros profesionales y compañeros; me gusta todo.

#### ¿Cómo recibe el público español las técnicas más novedosas en la preparación de los platos?

En la cocina, como en cualquier otro campo, ha existido siempre una evolución, y en ella se incluye todo. ¿Qué es mejor, las placas incandescentes o las hogueras? Esto sucede entre los fogones como en todas partes. Además, hay materias primas que se consiguen mejorar frente a las originales que, en ocasiones, son menos digestivas, se ingerían por hambre... Es un elemento determinante que nunca hay que olvidar, el hambre.

#### ¿Tiene en mente la idea de mejorar la alimentación cuando se pone al frente de la cocina?

No exactamente. Aquí trabajamos con las mismas materias primas que el resto, pero llega un punto en el que te planteas emplear un elemento evolucionado porque ves que es mejor que lo anterior, ya proceda de la industria o lo haya utilizado otro cocinero. Al final, la cocina es libertad. Tú coges ideas que puedes apreciar tanto en un señor mayor en una taberna hasta en el tipo más *heavy metal* o *hip hop*; desde Malasia a Perú... ves, miras y escuchas todo, y solo después haces tu cocina.

#### ¿Hasta qué punto es importante la renovación constante de los platos? ¿No existe una cierta obsesión por este aspecto?

No creo que haya nunca que crear por imperativo, sino porque tú estés vacío, porque lo necesites, porque si no te vuelves loco... En realidad es muy sencillo. Vas por el mundo aprendiendo cosas -yo tengo 65 años y he visto de todo, conozco todos los tipos de cocina, materias primas de otros lugares- y observando con ojos de cocinero; de vacaciones, en un congreso o en el campo, siempre hay algo que te da una idea, como un musgo con un color que me inspire un plato o una lata de refresco doblada que me sugiera la forma de un bombón. Eso es la imaginación y está en la calle. Además, existe una fórmula para no tener que preocuparte nunca por la imaginación y es pensar como un niño, porque así siempre tienes capacidad para asombrarte.

#### ¿En el resultado final es más importante la estética o el sabor?

Definitivamente, en la cocina, el sabor. El gusto es lo más importante de un plato, por eso es determinante el producto. Jamás he visto un plato bueno con un producto que no sea bueno, es imposible. Después, si le aportas belleza, mejor, y si consigues fuegos artificiales, aún mejor, siempre y cuando no perjudique al gusto del plato, esto es importantísimo. A una buena materia prima le puedes hacer poco, salvo, quizás, elevar su sabor. Por ejemplo, ahora tenemos unos polvos que proceden de la liofilización y si aplicamos este proceso a un trozo de cordero y obtenemos polvos con los que sazonamos el propio cordero, elevamos el gusto, pero es su propio sabor. En este tema no te puedes andar con tonterías.

«LA COCINA ES LIBERTAD. TÚ COGES IDEAS QUE VAN DE UN SEÑOR MAYOR EN UNA TABERNA HASTA EL TIPO MÁS HEAVY METAL O HIP HOP; DESDE MALASIA A PERÚ...»

#### ¿Cree que la cocina española ha tocado techo en cuanto a desarrollo?

No lo podemos saber, pero está en la punta de lanza en el ámbito internacional, y no por la clásica, sino por la moderna. Así llevamos desde 1976 y, mientras haya imaginación y gente joven, más culta y mejor preparada, que además le ponga pasión, no habrá de qué preocuparse. Cada año yo mismo intento hacer cosas que no he hecho antes no porque haya que hacerlo, sino porque llegan productos de temporada que me inspiran -ahora, por ejemplo, el bonito y los chipirones-. Si no logro un plato espectacular, pongo el del año pasado, que era buenísimo, no tengo esa presión. En general, creo que hay que buscar siempre la evolución, la investigación, pero si no se encuentra, es mejor hacer lo que uno hace bien. Grandes asadores de cocina tradicional siguen haciendo lo mismo desde hace años, pero son los mejores en eso. Se preocupan en tener los mejores ingredientes para hacer aún mejores sus platos, pero no en innovar.

#### Centrémonos en Arzak. Define su propuesta gastronómica como «cocina vasca de autor, investigación, evolución y vanguardia». ¿Cuál es el rasgo con más peso, el carácter vasco, su sello personal, o la innovación?

Lo que prima es una cocina buena y rica con buen producto. Esto es lo básico y creo que sobra decirlo. El rasgo de vasca viene definido por un filtro del conocimiento de un pueblo, la síntesis del saber de una cultura, pero también un patrimonio cultural, un código de sabores, una identidad, unos productos, una escuela de pensamiento, un ADN, una herencia genética... Por otra parte, hay una herencia cultural sujeta a modificaciones; es decir, a incorporaciones, como pudieron ser hace 500 años el pimiento, la patata, el maíz, la alubia y el tomate, ahora más regionales que el Árbol de Guernica. Se trata de un intercambio cultural que se viene haciendo desde el Paleolítico, donde se empezó a cocinar con lo que se tenía para ir evolucionando con el descubrimiento de nuevos productos y técnicas para cocinarlos. De esta

progresión han ido surgiendo los platos que conforman el conocimiento consolidado o cocina tradicional de la zona, en realidad cuatro o cinco especialidades pero que estarán ahí para toda la vida. Y, un paso más allá en esto, con las aportaciones de la investigación y la vanguardia, está la cocina de Arzak, la que podríamos llamar *tecnoemocional* o *cocina contemporánea*, pero fuertemente asentada en la cocina vasca tradicional.

**¿Ha probado fusionar elementos de otras cocinas con sus propios platos?**

Toda la vida se han traído diferentes productos, como las especias de India. Del mismo modo, yo intento descubrir e incorporar artículos, pero hay que saber el gusto del pueblo. Cuando yo hago un nuevo plato pasa diferentes test: en el laboratorio de investigación, en la cocina, entre conocidos y, finalmente, entre nuestros clientes, que proceden de todas las clases sociales, profesiones y rangos. Todos quieren probar lo que hacemos aquí, nadie viene a comer merluza en salsa verde, por ejemplo. Esta gente pasa la última *cata* y hay que estar alerta, porque si en lugar de está bueno te dicen que «es diferente» significa que nos hemos distanciado demasiado y hay que volver a la raíz. Creo que nuestro mayor valor es saber el gusto de nuestro pueblo; lo que me gusta a mí le gusta a la gente de aquí. Coco, laurel, coriandro, picantes... todo tiene que ser

«**PARA LLEGAR A UN NIVEL EN LA COCINA HAY QUE COMENZAR POR LA HUMILDAD, APRENDIENDO, TRABAJANDO Y DESARROLLANDO TUS PROPIAS IDEAS**»

empleado en cantidades mínimas para que no se perciban los sabores, pero sí suficientes para que no sepa igual que si estuviese cocinado solo con sal, por ejemplo.

**Dice que a este restaurante viene gente de toda condición y extracción social, pero suponemos que no será tan asequible para todos ellos...**

Puede ser, pero al final la gente normal, que incluso tiene que ahorrar un poquito para venir, es muchísima más que aquellos a los que no les cuesta ningún esfuerzo, que de todos modos no vienen más de una vez al mes. Al final, con la estadística en la mano, la gente corriente de la calle viene mucho más.

**¿Considera que la evolución es paralela en el caso de los cocineros y los clientes? (responde Elena Arzak, cuarta generación del restaurante y muy presente en su día a día, que se une a nosotros en este punto de la entrevista).**

Tenemos la suerte de contar en este país con Ferrán Adriá, uno de los más grandes creadores de tendencia de los últimos tiempos e introductores de nuevas técnicas que muchos otros hemos utilizado. Además, ha contribuido al gran *boom* que existe hoy en torno a es-

te mundo, al incremento del interés que despierta la comida entre el gran público. Lógicamente, una cocina, como cualquier otro campo, no evoluciona si no tiene un público que lo demande.

**¿Cuál es el papel concreto de Elena en el restaurante?**

Llevo en el restaurante desde el año 95, aunque ya desde antes, cuando estaba mi abuela, venía aquí a pasar los veranos y un par de horas al día. Desde siempre me gustó este entorno y, al pasar el tiempo, decidí que sería mi futuro profesional; por eso estudié Hostelería en una escuela de Suiza, hice prácticas durante seis años en el extranjero y, posteriormente, me incorporé definitivamente. [Vuelve a intervenir Juan Mari]. Elena y yo somos un tándem. No se puede decir que exista una cocina de Elena y otra de Juan Mari, es la misma. Esto es, cada uno elabora platos y el otro colabora y le ayuda a mejorarlos. Si no estamos de acuerdo sobre un plato, no sale a carta.

**Además de la formación en escuelas de hostelería, ¿cree que es necesario tener algo especial para dedicarse al mundo de la alta cocina?**

Igual que para periodismo o para fotografía. Es necesario tener conocimientos teóricos y, después, a experimentar, comenzando siempre por la humildad, aprendiendo, trabajando y desarrollando tus propias ideas. Así llegarías al notable y, como en cualquier otro campo, para llegar al sobresaliente necesitas todo lo anterior y, además, haber nacido para ello.

**¿Cómo es el proceso de creación de un plato?**

No existe un proceso, puede surgir en un día o en un año. Tomas algún elemento, normalmente de temporada, y vas probando. Ahí puede surgir una idea genial o quedar aparcado hasta otro momento en que algo te hace retomar y desarrollarlo.

**¿Qué puede inspirar a Arzak?**

Un aroma, un producto fresco... hasta tú mismo. Siempre pensamos en cocina, y cualquier cosa lo relaciono con ideas para mis recetas. Se trata de hacer con idénticos artículos aquello que a nadie se le ha ocurrido antes, sea con ventresca o con *txiribitos*, con productos del huerto, etcétera.

**¿Cree que existe alguna aplicación de las nuevas técnicas desarrolladas en los restaurantes a la cocina del día a día?**

Claro, desde las sociedades gastronómicas a la gente en sus casas, siempre que tengan un cierto nivel de conocimiento. Si lo piensas, esto implica una gran responsabilidad para nosotros, aunque también es cierto que el mayor compromiso está en las industrias alimentarias, ya que la cocina industrial ha sustituido en muchos casos a la familia en lo que respecta a la alimentación del día a día.

**Precisamente muchos cocineros colaboran en proyectos de este tipo de empresas. ¿Es su caso?**

Por ejemplo, yo asesoro a Nestlé en sus artículos preparados. El método tiene una serie de pasos por los que sus científicos y especialistas crean y desarrollan platos, que después me



presentan a mí. De por sí son sanos y nutritivos, y mi papel es lograr que sean ricos, que tengan buen sabor. El objetivo es siempre el mismo: que la gente esté feliz y deseando que llegue el momento de comer para disfrutar.

**¿Qué opina del status que han alcanzado los grandes cocineros de nuestro país?**

Siempre reconozco el de los demás; yo trabajo tanto que no me doy cuenta, pero sí es cierto que la cocina es muy importante. Hay dos cosas sin las que no vives: si no respiras y si no te alimentas. Creo que eso basta para reconocer la comida como un aspecto determinante en la existencia de las personas.

**También hay quien dice que en España se ha descuidado mucho la sala en detrimento de la cocina. ¿Cuál es su opinión?**

No sé si hay sala y cocina. En Arzak existe un todo y los profesionales que trabajan aquí han de saber de ambos aspectos. Sí es cierto que el tema de la sala ha cambiado con respecto a hace unos años, cuando había cosas que parecían muy sofisticadas y no servían para nada, como las copas rojas o verdes, que impedían distinguir el color de un tinto... Ahora buscamos un punto medio, es cierto que un mal servicio te destruye una buena comida. Y es que no es lo mismo comer un plato si estás contento y a gusto con el trato que si estás enfadado.

**Ambiente, cubertería, vajilla, decoración y el resto de elementos que componen la sala, ¿son aspectos importantes en su restaurante?**

Todo es importante, pero no hay que perder de vista una cosa: el restaurante es comida y hay que hacer todo alrededor de esto, para que resulte lo mejor posible. Nuestro máximo objetivo es que el cliente se marche contento; la gente viene a pasar un buen rato y por eso nosotros tenemos que dejar los problemas a un lado y estar siempre dispuestos a hacerles felices.

**¿Considera la comida y la bebida un placer frágil?**

Nosotros somos escultores de humo, hacemos arte *performance*, que se elabora, se come y desaparece, pero queda en el recuerdo.

**¿Quién se encarga de la bodega?**

Tenemos dos sumilleres, José y Mariano, que llevan entre 20 y 25 años con nosotros. El vino es vital, tenemos más de 3.000 referencias. La buena comida y el buen vino tienen personalidades diferenciadas. Se puede disfrutar de una gran comida con agua o paladear un gran vino solo, pero hacerlo en conjunto es lo perfecto.

**Algunos grandes cocineros, entre ellos el propio Adriá, reconocen que sus restaurantes no son realmente sus fuentes principales de ingresos. ¿Sucede así con Arzak?**

Normalmente los restaurantes de alto nivel no son rentables, pero este sí lo es. Quizás porque yo heredé un restaurante y no tuve que partir de cero.

**¿Es por eso que todos los grandes chefs desarrollan proyectos paralelos?**

En parte sí, pero muchos de estos proyectos tienen además el objetivo de ayudar a la socie-



dad. A mí me han ofrecido trabajar en restaurantes en todo el mundo, hoteles, programas de televisión, libros... de todo. Pero mi prioridad, y además mi pasión, es esto.

**¿Qué nuevos proyectos tiene en mente?**

Un *catering*, asesorías, que se engloban bajo Arzak Instruction, con un equipo de investigación que ayuda a los clientes a montar una carta según los principios de nuestra cocina... Siempre que no me quiten tiempo del restaurante. De todos modos, piensa siempre en Juan Mari y Elena como tándem, pero también en el equipo, sin el que sería imposible esta cocina y estos proyectos. Sin equipo no hay nada que hacer.

**Si puede elegir, ¿prefiere cocinar o comer?**

Las dos cosas. Actualmente sigo estando de lleno en la cocina.

**¿A quién le gustaría deleitar con su cocina?**

En tantos años han pasado por aquí personalidades de todos los ámbitos y, sin embargo, a quien más me gusta servir es a las mujeres guapas. Y me admiro cuando vienen a comer personas que destacan por su sabiduría.

**¿Le queda algún sueño por cumplir?**

La verdad es que me llena de tal forma mi cocina que lo único que deseo es tener más tiempo material para poder dedicarle a esto más horas. Y eso que he hecho muchas cosas en mi vida... ¡hasta he sido campeón juvenil de España de balonmano!, fui el primer windsurfista de San Sebastián en ganar un torneo, he jugado mucho al golf, al tenis...

**Si no hubiese sido cocinero, le hubiese gustado ser...**

Cocinero.

El restaurante está pensado al detalle. Todo cuenta, desde el estricto orden de la despensa a los detalles más nimios de las mesas o las zonas de relax.

# TODO AL ROJO

LA TRIPLE ALIANZA FERRARI-ALONSO-BANCO SANTANDER SE HA CONVERTIDO EN UNA APUESTA CASI SEGURA HACIA LA CONQUISTA DE UN MUNDIAL DE FÓRMULA UNO QUE ARRANCARÁ EL PRÓXIMO MES EN BAHREIN CON CUATRO EX CAMPEONES EN LA PARRILLA DE SALIDA. EL REGRESO DE MICHAEL SCHUMACHER, ESTA VEZ A LOS MANDOS DE UN MERCEDES, AMENAZA LAS ANSIAS DE VICTORIA DEL PILOTO ASTURIANO, QUE, CON EL F10, VUELVE A TENER UNA SERIA OPCIÓN PARA EL TRIUNFO FINAL DESPUÉS DE DOS AÑOS DE TRAVESÍA POR EL DESIERTO INTENTADO LLEVAR A BUEN PUERTO EL INGOVERNABLE RENAULT. LOS MONOPLAZAS CALIENTAN MOTORES A LA ESPERA DE QUE LOS SEMÁFOROS SE PONGAN EN VERDE. ESTÁ TODO LISTO PARA QUE ARRANQUE EL 'GRAN CIRCO'.

diego izco  
texto

reuters  
fotos

**U**n grupo de investigadores británicos publicaron en 2005 en el *Journal of Sport Sciences* un estudio que concluía que el color rojo en la vestimenta de los equipos conlleva una mejora del rendimiento. Aunque los resultados del experimento se basaban en la Eurocopa de fútbol de Portugal 2004, se comprobó igualmente que desde 1947 los clubes ingleses que vestían camisetas rojas habían sido campeones con más frecuencia de la esperada. Este informe, además, complementaba uno previo que demostraba (analizando los resultados de una veintena de Juegos Olímpicos y Campeonatos del Mundo) que en los deportes de combate, el luchador que lleva prendas coloradas (los calzones del boxeo, el mono de lucha grecorromana, los protectores del taekwondo, etcétera) había ganado en el 63 por ciento de las ocasiones.

¿Ciencia o pura coincidencia? La hipótesis científica que sustenta la relación entre el color y el rendimiento deportivo alude al rojo como señal de influencia. Se citan algunos animales

(sobre todo varias razas de aves y primates) en los que esa pigmentación determinada se vincula con el poder, el carisma que ejerce sobre sus semejantes y con la cantidad de recursos de que dispone.

Con el rojo como color de fondo y el estudio como premonición, el Mundial de Fórmula Uno que empieza el próximo 14 de marzo en Bahrein ha cerrado una perfecta carambola a tres bandas. No resulta complicado desgranar la ecuación: Ferrari pone el poder, Fernando Alonso el carisma y el Banco Santander los recursos.

## UN NEGOCIO MILLONARIO.

Desde que Bernie Ecclestone se hizo con las riendas de esta competición en la que participan los coches más rápidos del mundo, su perspectiva comercial ha estado muchos puntos por encima de su visión deportiva del llamado *Gran Circo*. Las cifras que se manejan a lo largo de un campeonato son casi obscenas. Desde el usuario final que es el espectador (que paga una media de 295 euros por entrada) hasta el principal de los patrocinadores,





BRIDGESTONE

F. ALONSO

Sanitander



sustentar este monstruo, ideado por Ecclestone y apuntalado por el ya ex presidente de la Federación Internacional de Automovilismo Max Mosley, requiere de inversiones millonarias casi a fondo perdido, con solo dos beneficios: el publicitario (imagen) y el económico, ciertos beneficios fiscales que alcanzan a quienes invierten en deporte.

Muchas grandes empresas, no obstante, han caído en la tentación de lucir logotipo en un deporte de élites, el único en el que un millonario árabe gasta 980 millones de dólares construyendo un circuito en pleno desierto; el único en el que un ricachón paga cerca de 21.000 euros por tres noches de hotel en Mónaco en una habitación con vistas al circuito urbano de Montecarlo, con derecho a champán y cascos aislantes; el único en el que estas compañías tienen que ir *adueñándose* de Grandes Premios puntuales porque un solo patrocinador de la Fórmula Uno debería abonar cerca de 1.600 millones de euros...

El Banco Santander entró fuerte en la puja y ahora es uno de los *mecenas* más importantes de la carrera. La entidad se ha convertido en el principal patrocinador de los Grandes Premios de Italia, Gran Bretaña y Alemania, y mantendrá una presencia muy relevante en los de España, Europa y Brasil. Desde 2007 y hasta el año pasado, además, lució como el esponsor más ilustre en los trajes y monoplazas de McLaren-Mercedes.

Existía la posibilidad, por contrato, de ampliar la relación dos años más con la firma inglesa. Sin embargo, la perspectiva de unir sus fuerzas a la escudería más carismática de la historia de la competición, Ferrari, rondó en la cabeza de Emilio Botín, presidente del banco, desde que aterrizó en la categoría reina de la velocidad. Les unía el color, la ambición... y el eslabón que podía sellar la unión se llamaba Fernando Alonso. Ya formaba parte de la *familia* del Santander, que esponsorizaba al piloto asturiano

## LAS FIGURAS



**Michael Schumacher (Mercedes) | EL 'KAISER'**  
(Hurth-Hermulheim, Alemania, 3 de enero de 1969)

El mejor piloto de todos los tiempos (siete títulos jalonan su palmarés) regresa a los circuitos de la mano de Ross Brawn y de la nueva Mercedes. Habrá que comprobar si su edad (41 años recién cumplidos) pesa menos que su talento, y si el peso de su historial (91 victorias, 154 podios, 76 vueltas rápidas, 68 poles...) no le pasa factura en su ambición.



**Jenson Button (McLaren) | EL CAMPEÓN**  
(Frome, Inglaterra, 19 de enero de 1980)

El ganador de 2009 da el salto a la gran escudería británica después de ganar con suficiencia el pasado campeonato. Pocos le dan 'chance' a la sombra de Hamilton, pero su espectacular inicio de 2009 (seis victorias en siete Grandes Premios) a los mandos del poderosísimo Brawn GP hablan de un piloto más que competitivo con un buen coche entre las manos.



**Lewis Hamilton (McLaren) | EL NIÑO**  
(Stevenage, Inglaterra, 7 de enero de 1985)

Nació con aura de campeón y su padre se encargó de ponerle una coraza para conseguirlo. Lewis Hamilton, apadrinado por Ron Dennis (firmó con McLaren cuando tenía solo 12 años), ha tenido todas las facilidades del mundo para ser

quien es: uno de los mejores pilotos del panorama. Campeón en 2008, quiere convertir 2010 en la reválida. Es considerado el *archienemigo* de Alonso.



**Sebastian Vettel (Red Bull) | EL HEREDERO**  
(Heppenheim, Alemania, 3 de julio de 1987)

Cuando, con 16 años, ganó el campeonato alemán de Fórmula BMW (venció en 18 carreras de las 20 disputadas), muchos le señalaron como el heredero de Michael Schumacher. Tiene un récord de precocidad (el piloto más joven en puntuar, con 19 años y 349 días), y el segundo puesto del pasado año (84 puntos) le da alas para soñar de nuevo.

ALONSO HA  
RECUPERADO  
CON EL F10 LA  
SONRISA QUE  
PERDIÓ EN  
CADA CURVA  
QUE TRAZÓ EL  
AÑO PASADO  
EN LOS  
CIRCUITOS CON  
SU ÚLTIMO  
RENAULT

UN ESTUDIO  
CONCLUYE  
QUE VESTIR  
DE ROJO  
PUEDE  
MEJORAR EL  
RENDIMIENTO  
DE LOS  
DEPORTISTAS

por medio de su red de cooperación universitaria en internet, Universia.

**EL ACUERDO DEFINITIVO.** Los rumores sobre la triple alianza fueron constantes desde que el piloto asturiano abandonó de mala manera McLaren (en el recuerdo del aficionado están las tensas relaciones que mantuvo con el patrón, Ron Dennis, y con su compañero de equipo, Lewis Hamilton), porque el fichaje del doble campeón del mundo por la escudería británica había llegado de la mano de Botín.

Roto un idilio, se contaban las horas para saber cuándo se acabaría el vínculo de la empresa con el patrocinador. Y la operación fue casi laberíntica: Alonso ficha por Renault en 2008 y los expertos vaticinan que es solo un tránsito (casi un purgatorio, en términos deportivos) hacia Ferrari; el Santander no puede desvincularse de McLaren hasta la finalización del pasado Mundial para cumplir sus obligaciones contractuales; y esta fecha, igualmente, es el límite para que Ferrari pueda rescindir el contrato de Kimi Raikkonen, ampliado casi por obligación moral después de que el finlandés ganase el título en 2007.

Las tres partes han tenido que esperar para ver cumplido su sueño. Durante el pasado Gran Premio de Italia, en Monza, Emilio Botín y Luca de Montezemolo (presidente de la firma transalpina) comparecieron juntos y sonrientes ante los medios. El español aseguraba: «El Santander es hoy a la banca lo que Ferrari es a la Fórmula Uno: un símbolo de tradición, éxito y fortaleza», y el italiano le devolvía el cumplido en términos similares: «Compartimos valores comunes como la lucha por la excelencia, la pa-





# El nuevo Ferrari F10



# Ferrari

## DIFUSOR

Tras la 'guerra de los difusores' del año pasado, Ferrari **ha perfeccionado su diseño**

## CRESTA

El monoplaza tiene una **larga cresta** desde la toma de aire del motor hasta el alerón trasero

## DEPÓSITO

La imposibilidad de repostar durante la carrera ha obligado a **aumentar la capacidad del depósito** de combustible

## MOTOR

Además del rendimiento, uno de los factores clave del motor será **controlar al máximo el consumo**

## DIMENSIONES

El cambio de reglamento ha originado un F10 **muy largo**, con **mayor distancia entre ejes** que su predecesor

## PATROCINADOR

La llegada del **Banco Santander** ha teñido de blanco los alerones delantero y trasero

## ALERÓN DELANTERO

El alerón delantero recuerda al Red Bull del año pasado, con la **zona de enganche muy alta**

sión por la competencia o el enfoque internacional. Esta forma de pensar hará que esta alianza sea fructífera en todo el mundo». El gran pacto rojo estaba sellado: una relación de cinco años a razón de 40 millones de euros por temporada.

No faltaba demasiado para que el tercer pilar del proyecto estampase su firma. Ni siquiera había terminado la fatídica temporada con Renault cuando se hizo oficial: el 30 de septiembre de 2009, cuando faltaban tres carreras para la conclusión del Mundial, Fernando Alonso era confirmado como nuevo piloto de la escuadra italiana.

**ENTRE LOS MÁS GRANDES.** El pasado 28 de enero, Fernando Alonso lucía sonriente en Maranello durante la presentación del nuevo F10, un bólido que le permitirá soñar de nuevo tras dos temporadas nefastas en el equipo francés, que le ayudó a coronarse como el mejor piloto del planeta dos años seguidos (2005 y 2006), pero que el pasado ejer-

cicio languideció inmerso en la guerra entre su patrón, Flavio Briatore, y Mosley. El nuevo monoplaza del asturiano, teñido de blanco en los dos alerones por petición del Banco Santander, le permite entrar en la leyenda del *Cavallino rampante*, un estatus al que pertenecen algunos de los más grandes conductores de todos los tiempos.

Desde que Giocchino Colombo diseñó el primer Ferrari 125 de competición para Ascari, Sammer, Villorosi y Whiteshead, la *Scuderia* ha ganado más títulos de constructores que nadie, hasta 16. Algunos de los mejores no pudieron lograr el Mundial con este equipo: Gilles Villeneuve, Mario Andretti, Michele Alboreto, Gerhard Berger, Alain Prost, Nigel Mansell, Jean Alesi... Solo nueve pilotos han conseguido subir a lo más alto del podio vestidos de rojo: Alberto Ascari (1952 y 1953), el mítico Juan Manuel Fangio (1956), Phil Hill (1961), John Surtees (1964), Niki Lauda (1975 y 1977), Jody Scheckter (1979), Kimi Raikkonen (2007) y, por supuesto, Schumacher (de 2000 a 2004).

**BOTÍN: «EL SANTANDER ES HOY A LA BANCA LO QUE ES FERRARI A LA FÓRMULA UNO: UN SÍMBOLO DE TRADICIÓN, ÉXITO Y FORTALEZA»**

Pero la gloria puede volver a llegar este año. Y es que Alonso luce en su nuevo Ferrari como un niño con zapatos nuevos. Ha recuperado la sonrisa que perdió en cada curva que trazó con el R29. Considerado por muchos como el piloto con más talento de toda la parrilla, la escudería gala fue incapaz de desarrollar un monoplaza acorde con la pericia del asturiano. Por ese motivo, ahora pasea por Maranello como un empleado más desde noviembre de 2009, cuando comenzó a trabajar en el diseño del nuevo F10.

«Es un piloto que mejora el rendimiento del coche», se ha asegurado de Alonso, una mezcla perfecta de piloto, ingeniero y diseñador. Desde que asió por vez primera un volante de Fórmula Uno se ha movido por instinto. Logró hacer campeón a Renault, consiguió que McLaren recuperase el tiempo perdido en apenas un año... Y ahora Ferrari le ha puesto entre las manos un monoplaza que, en los primeros tests, está siendo el más rápido de todos.

La combinación del trabajo de la escuadra con la conducción del español, un metrónomo



al volante que solo necesita un vehículo fiable (ni siquiera espectacular) para estar entre los primeros, es la base del reto personal que se impone Alonso: el de conquistar su tercer título. Dispone de los medios necesarios para hacerlo, de la dedicación plena de una escudería legendaria, y el talento es algo que nunca se pierde. Todo está en su sitio. Ahora solo queda ver cómo arrancan los motores en Bahrein dentro de poco más de un mes y comprobar si la *bala roja* es capaz de devolver la ilusión perdida en Maranello... y en España.

**REGRESO DEL 'KAISER'.** El cambio de aires de Alonso ya era suficiente acicate para reenganchar a la afición, hundida tras el decepcionante campeonato de 2009. Pero la noticia saltaba el 3 de enero, cuando el mejor piloto de todos los tiempos, Michael Schumacher, cumplía 41 años: «Regreso a los circuitos».

El alemán ha sido el *icono-Ferrari* más reconocible de todos los tiempos, casi tanto como el famoso caballo negro sobre fondo amarillo. Se retiró en 2006 después de una larga década de militancia colorada, e incluso durante tres años se mantuvo en Maranello como asesor, esporádico probador, hombre anuncio o ayudante del desarrollo de vehículos en serie como el F430 Scuderia y el 458 Italia.

Todavía tenía contrato vigente con la firma que preside Luca de Montezemolo cuando Mercedes GP, la escudería que nace tras la compra de Brawn GP, le tentó con una oferta millonaria (cerca de nueve millones de euros por temporada), pero sobre todo emocional: por fin podría correr para un equipo germano. Ross Brawn, el director que obró el milagro de 2009 al hacer campeón del mundo a Jenson Button, volverá a comandar al *kaiser*, a quien llevó a lo más alto en sus dos años de Be-

1	
2	3

1 El F10 de Fernando Alonso y Felipe Massa ha realizado los primeros entrenamientos de la temporada en el circuito valenciano de Cheste.

2 Michael Schumacher ya luce el mono de su nueva escudeña, Mercedes.

3 Renault estrena pilotos, Robert Kubica y Vitaly Petrov, y amarillo como color de su coche.

netton (94 y 95) y en los cinco títulos de Ferrari ya mencionados.

Willi Weber, su representante, asegura que Schumi «está sano y en forma», una vez superados los problemas cervicales que impidieron su regreso prematuro, tras el grave accidente de Felipe Massa en el último Gran Premio de Hungría. Se especuló mucho sobre su vuelta a los circuitos (coincidía con la carrera de Valencia), pero nunca llegó. Su legión de admiradores, decepcionados entonces, no podían sospechar lo que la temporada 2010 les iba a regalar.

**NOVEDADES.** Por si todo esto no fuera suficiente, la Fórmula Uno ha buscado nuevas fórmulas para elevar la espectacularidad de los Grandes Premios. Después del fiasco que el pasado año supuso el uso del KERS (el *acelerador extra* del que acabaron prescindiendo casi todas las escuderías... después de haber gastado

## LOS TRES ESPAÑOLES



### Fernando Alonso (Ferrari) | EL MAGO

Nació en Oviedo un 29 de julio de 1981, el mismo año que Nelson Piquet hacía magia con su Brabham-Ford. Enganchó un kart con tres años y se negó a soltar el volante hasta que alguien le diese una oportunidad en la Fórmula Uno. Su precoz talento llamó la atención de Ferrari, pero fue Renault quien le dio la primera oportunidad. Flavio Briatore lo cedió a Minardi. Debutó en el Gran Premio de

Australia de 2001. Desde entonces, Alonso fue batiendo todos los récords de precocidad. Con su paso a Renault en 2003 llegó la primera pole (Malasia, 22 de



marzo) y el primer triunfo: 24 de agosto, Gran Premio de Hungría. Al año siguiente, pese a no ganar ninguna prueba, se ganó el apelativo de *Magic* en la carrera de Estados Unidos, protagonizando una de las mejores salidas de la historia: del noveno al tercer puesto en la primera curva. 2005 y 2006 fueron los años de la consagración: Renault fabricó un bolido campeón, dignos de competir con el mismísimo Michael Schumacher, y el piloto asturiano no desperdició la ocasión. Se proclamó bicampeón del mundo, gesta que le valió para fichar por McLaren; en la escudería británica chocó con los intereses deportivos y personales de su patrón (Ron Dennis) y su compañero (Lewis Hamilton) y regresó a su casa francesa otra vez de la mano de

Flavio Briatore, un purgatorio de dos años hacia el *paraíso Ferrari*.



### Pedro de la Rosa (Sauber) | EL 'DANDY'

Nació en Barcelona el 24 de febrero de 1971, el año en el que Jackie Stewart barría el campeonato con un Tyrrell-Ford. Nació enamorado del ruido de motor. Lo mismo en los karts que en los coches teledirigidos (fue dos veces campeón de Europa en esta categoría), Pedro Martínez de la Rosa llamó la atención de los grandes gurús de este deporte con su triunfo en el Campeonato de España de Fórmula Fiat Uno, cuando solo tenía 18 años. Sin embargo, la

máxima categoría no le abrió las puertas hasta 1998, después de foguearse durante siete años en la Fórmula 3 y en la Fórmula Nippon. Fue Jordan



(Benson & Hedges) quien lo contrató como piloto probador y Arrows, al año siguiente, quien le dio la oportunidad de debutar en el *Gran Circo* gracias al patrocinio de Repsol. Los problemas económicos en Arrows y posteriormente en Jaguar dan con sus huesos en McLaren, donde ha sido piloto probador desde 2003. Comentarista excepcional en televisión, el catalán también ha sabido aprovechar las pocas oportunidades que ha tenido de competir: en el Gran Premio de Hungría de 2006 terminó segundo (ha sido su único podio). El pasado 19 de enero Sauber anunció a De la Rosa como piloto principal de la escudería junto al japonés

Kamui Kobayashi.



### Andrés Alguersuari (Toro Rosso) | EL 'ROOKIE'

Nació en Barcelona el 23 de marzo de 1990, un año legendario en la Fórmula Uno por el magnífico duelo que mantuvieron Ayrton Senna (McLaren) y Alain Prost (Ferrari), resuelto finalmente a favor del brasileño. Fogueado en los circuitos desde los ocho

años, llegó un momento (2004) en el que los karts ya no tenían secretos para él: ganó el Campeonato de España con 14 años... venciendo en todas las carreras. Al año siguiente contactó por vez primera con un monopla de la



Fórmula Junior 1.6 y se convirtió en el piloto más joven de la historia en ganar una carrera (fueron dos) en este campeonato. Sus éxitos no pasaron desapercibidos para Red Bull, que lo ingresó en su programa de *Jóvenes Pilotos*. Con 17 años, Alguersuari fue subcampeón de la Fórmula Renault 2.0 Italia, y con 18 da el salto a la Fórmula 3 Británica, donde gana el campeonato superando todos los registros de precocidad. Red Bull estaba

descontento con el rendimiento deportivo de Sebastien Bourdais durante todo el año pasado, así que llamó al catalán para convertirlo, el pasado 1 de julio, en el piloto más joven de la historia en debutar en la categoría reina del motor. Todavía le queda mucho por aprender y demostrar.

miles de millones en su desarrollo e implantación), la organización presenta un buen puñado de novedades en el reglamento.

Además de la ampliación de la parrilla (que pasa de 24 a 26 coches), el principal cambio es que no se permitirán repostajes durante la carrera. Las estrategias de equipo, basadas casi únicamente en el número de paradas y en la cantidad de combustible inicial, pasan a mejor vida. 2010 es el año del *todos contra todos* sin entradas en boxes... salvo por sanción, accidente o cambio de neumáticos. Otra norma, precisamente, iba a afectar a las ruedas: se pensaban suprimir los calentadores de las gomas, pero de momento las mantas eléctricas continúan en los boxes. La otra regla puramente deportiva afecta al peso de los monopla de, que aumenta de 605 a 620 kilos permitidos.

Pero en tiempos de crisis, la principal novedad tenía que ir lógicamente ligada al aspecto

económico: las escuderías deberán pasar por el aro del llamado *Presupuesto Máximo*, que será controlado por la recién creada Comisión de Costes. El gasto permitido se eleva a 44,8 millones de euros en el que no se incluyen *marketing* y costes de hospitalidad, remuneración de los pilotos, multas o sanciones de la FIA...

En definitiva, una serie de recortes con los que la Federación de Automovilismo quiere lavar su imagen opulenta y que, de paso, conllevará premios para los equipos *legales*: si se encuentran dentro de los parámetros, gozarán de

LOS COCHES NO PODRÁN REPOSTAR DURANTE LA CARRERA POR LO QUE LAS ESTRATEGIAS DE EQUIPO SERÁN MÁS COMPLICADAS

alerones móviles y motores sin límites de revisiones y podrán realizar los test que quieran fuera de campeonato, sin limitación de escala ni velocidad en los túneles de viento.

La llegada de más coches a la parrilla ha cambiado las puntuaciones. El primer clasificado logrará 25 puntos, el segundo 18, el tercero 15, el cuarto 12, el quinto 10 y así hasta el décimo, último en obtener una recompensa a la que antes solo accedían los ocho más rápidos.

Otra novedad será la designación de un nuevo presidente para la FIA. Dos nombres, los de Jean Todt y Ari Vatanen, se manejan en la carrera de sucesión de ese oscuro reinado de Max Mosley, *pillado*, presuntamente por orden de Briatore, en una orgía con motivos nazis.

El próximo 14 de marzo rugirán los motores en Bahrein. Por primera vez en muchos años, ningún foco principal apuntará al último campeón. Schumacher y Alonso, dispuestos a reeditar los geniales duelos de los albores del nuevo siglo, centrarán el interés de los objetivos. El aficionado, después de una temporada insípida, ha recobrado la fe en la Fórmula Uno.



javier m. faya  
coordinación

Cualquier nostálgico habrá caído en la cuenta que el director de *Up in the air*, Jason Reitman, es el hijo del de *Cazafantasmas*, Ivan. *Gracias por fumar* y *Juno* fueron sus primeras -y exitosas- incursiones en el celuloide como realizador. Aunque el protagonista absoluto es George Clooney, que flirtea con la sufridora madre de *La huérfana*, la siempre brillante Vera Farmiga.

El *doctor* no es un gran actor. No obstante, conoce sus limitaciones y sabe potenciar sus cualidades. Carisma de aire canalla que, combinado a su forma irónica de llevar ciertos personajes, hacen de él un interprete solvente en papeles que requieran un caradura con cierta ambigüedad moral. Por tanto, el protagonista de *Up in the air* le sienta de maravilla en ese hombre frío que se siente feliz en una vida llena de viajes, aeropuertos, coches de alquiler, hoteles... Es un tipo que no se arruga a la hora de deshacerse de pobres trabajadores ya que su corazón no siente afecto a la hora de desempeñar sus funciones poco humanistas. Todo cambia con la entrada del sexo femenino en su vida: una joven psicóloga que le hace plantearse ciertos ideales y una inteligente *femme fatale*.

andrés  
pons  
texto

siente afecto a la hora de desempeñar sus funciones poco humanistas. Todo cambia con la entrada del sexo femenino en su vida: una joven psicóloga que le hace plantearse ciertos ideales y una inteligente *femme fatale*.

Reitman vuelve a conseguirlo, nos hace simpatizar con un personaje que en la vida real seguramente odiaríamos. Solo figúrense un ser egoísta que vive la vida a lo grande dejando sin trabajo a pobres padres de familia. Recuerden el papel de Aaron Eckhart en *Gracias por fumar*, un verdadero cabronazo que no duda en defender el consumo tabacalero ya que eso es lo que le da de comer, o el ya comentado irresponsable de *Juno* que es capaz de dejar una mujer en la estacada por cumplir un sueño casi imposible. La magia del autor es transformar a esas personas en un principio irascibles en seres humanos con sus miserias, hombres y mujeres que en el caminar de la vida se equivocan en algunas decisiones. No son héroes, ni siempre escogen lo mejor para ellos ni para el prójimo. Tampoco son malvados, tienen sus anhelos escondidos en una coraza. Por eso nos caen bien.

Otra baza del filme, además del buen trabajo interpretativo uniendo un guión de diálogos bien perfilados, es el análisis directo de la crisis que asola nuestro mundo en estos momentos. Vemos pasar a gente que se ve desprovista de la forma en que se gana el pan sin explicaciones, con una palmadita en la espalda como si la cosa no fuera grave. Una brutal situación que, por desgracia, a muchos espectadores les puede haber tocado vivir en sus propias carnes. Se bascula entre el drama y la comedia jugando a la insinuación, transpor-

tándonos por un mundo que creemos conocer, girando hacia una sorpresiva parte final que mantiene la atención del espectador. La música es de sobresaliente, y la puesta en escena es realmente positiva con una fotografía bien elaborada, destacando unos perfectos planos aéreos que acompañan a oficinas vacías de vida. Eso sí, se echa en falta más mala leche.

## CANTAR Y VESTIR

EL CONCURSO

Nuestra parroquia es variada. Por eso puedes ganar un juego *Singstar Miliki* para PS2 (¿dónde nació este cómico?) o una camiseta de la *peli* de internet [www.elataquedeloszumbas.com](http://www.elataquedeloszumbas.com), que es una pasada (¿cómo se llama el director y cuál es tu talla?). Escribe ya a: [cine@serviciosdeprensa.com](mailto:cine@serviciosdeprensa.com).



&gt; ARTE

# UNA OPORTUNIDAD ÚNICA

La Fundación Mapfre acoge en Madrid, hasta el 22 de abril, la exposición 'Impresionismo. Un nuevo Renacimiento', que reúne con entrada gratuita 90 obras capitales para la historia del arte que hasta ahora solo se podían contemplar en el Museo de Orsay, en París.

Hace justo dos años, Guy Cogeval sucedió a Serge Lemoine en la Presidencia del Museo de Orsay, uno de los templos donde se refugian más obras de arte del siglo XIX, en pleno corazón de París. Ya entonces, en su presentación ante los medios, Cogeval anunció su intención de remozar a fondo el aspecto de la galería, repintando sus paredes y poniendo en funcionamiento una nueva iluminación de las instalaciones.

Inaugurado el 1 de diciembre de 1986 por el entonces mandatario de la República, François Mitterrand, el museo se ubica en la antigua estación de ferrocarril de Orsay, que fue recuperada por la arquitecta Gae Aulenti, quien ahora ha dado el visto bueno a las nuevas reformas.

Los trabajos preliminares comenzaron el pasado noviembre y se prolongarán hasta marzo de 2011. Por el momento, han provocado el cierre de la quinta planta del recinto, y la maravillosa colección de impresionistas y posimpresionistas que atesoraba ese espacio ha comenzado en Madrid una itinerancia que servirá para sufragar los costes de la rehabilitación, y que llegará posteriormente al Fine Arts Museum de San Francisco y al Frist Center for Visual Arts de Nashville.

En total, la sede de la Fundación reúne una selección abrumadora de 90 obras maestras entre las que aparecen *La estación Saint-Lazare* y *La urraca* de Monet, *El columpio* de Renoir, *Los tejados rojos, rincón del pueblo, efecto de invierno* de Pissarro, *Naturaleza muerta con sopera*, de Cézanne, *La clase de danza*, de Degas, el majestuoso *La evasión de Rochefort*, de Manet o el *Arreglo en gris y negro número 1*, más conocido como *Retrato de la madre de Whistler*, con el que el propio Mr. Bean sufría un serio altercado en su asalto a la gran pantalla.

Todo ello acompañado por otras piezas de Frédéric Bazille, el clasicista Pierre Puvis de Chavannes, Gustave Caillebotte (con sus



## IMPRESIONISMO. UN NUEVO RENACIMIENTO

LUNES DE 14:00 A 20:00 HORAS

MARTES A SÁBADO DE 10:00 A 20:00 HORAS

DOMINGOS Y FESTIVOS DE 11:00 A 19:00 HORAS

HASTA EL 22 DE ABRIL

PASEO DE RECOLETOS 23, MADRID

ACCESO GRATUITO

extraordinarios *Achuchilladores de parqué*), William Bouguereau, Alfred Sisley (con el remanso de paz que es *La nieve en Louveciennes*), el simbo-

lista Gustave Moreau o Alfred Stevens, entre otros.

Artistas y obras todos ellos imprescindibles para comprender la historia del arte y un movimiento que ecluyó en 1874, fruto de una prolongada gestación, y que sería la primera corriente rupturista que desembocaría en lo que se entiende como el arte moderno. En la exposición, sin duda uno de los acontecimientos del año, Monet se desvela como el artista más virtuoso del grupo, capaz de captar con pinceladas pequeñas y vibrantes los continuos cambios atmosféricos. Renoir, por su parte, aparece como el más sensual y delicado. Pissarro y Cézanne hacen hincapié en la solidez estructural de sus composiciones, mientras Degas encarna la renovación del clasicismo y refleja en sus lienzos instantáneas de la vida moderna. Todos ellos demuestran el entusiasmo por la modernidad que inició y vertebró brillantemente Manet, auténtico precursor del movimiento con su *Desayuno sobre la hierba* de 1863. No se la pierdan.

&gt; LIBRO

## MUNDO DE FANTASÍA

Escritor versátil, en apenas 44 años de vida Robert Louis Stevenson dio forma a no pocos ensayos, poemarios y libros de viajes, además de construir una de las más hermosas novelas de aventuras de todos los tiempos: *La isla del tesoro*. Cuando se cumplen 160 años de su nacimiento, Mondadori ha rescatado en una cuidadísima edición con cerca de mil páginas sus *Cuentos completos* (36,90 euros), acompañados para la ocasión con una docena de ilustraciones a cargo del sueco Alexander Jansson, que evocan los mundos oníricos y góticos imaginados por el escocés. El volumen incluye *El extraño caso del Doctor Jeckyll y Mr. Hyde*, la novela corta que le convirtió en un escritor de éxito tras el varapalo crítico que sufrió con Long John Silver y compañía. Relatos como *El pabellón de las dunas*, *Markheim*, *El club de los suicidas* o *El diablo de la botella* dan buena cuenta de las cualidades narradoras de un genio que falleció prematuramente tras una vida plagada de enfermedades en Samoa (Polinesia), donde los indígenas le llamaban cariñosamente *tusitila*, que significa «caja de cuentos».



&gt; MÚSICA

## ALMA DE FADO

Tras 10 años de trayectoria, la cantante portuguesa Mafalda Arnauth acaba de publicar su quinto disco, *Flor de fado*, que la consolida como una de las voces más interesantes de esa tradición, tras el salto de madurez que supuso su anterior trabajo (*Diário*, 2005). Como en aquel trabajo, Arnauth bucea en las raíces del Fado dejando a un lado el tradicional hermetismo que rodea a esta música y sin renunciar a nuevos registros. Resistencia publica este nuevo álbum que aparece acompañado por un dvd que incluye cinco versiones en directo con 20 minutos en total de duración. La lisboeta traza en *Flor de fado* su disco más realista y personal, con 15 temas entrelazados por el eje central del amor en todas sus vertientes, desde la pasión al amor fraternal, por la vida (la sensacional *O mar fala de ti*) o por el propio país (*Fado vitima*). Con la colaboración de Luis Pontes (hermano de Dulce) en la guitarra, el disco incluye además tres versiones de clásicos como *Povo que lavas no rio*, *Tinta verde* y *Flor de verde pinho*.





## CRÓNICA SOCIAL

PROPÓSITOS  
CUMPLIDOS

FOTO: P. PO FERRELL

¿Dónde estará?, ¿dónde estará **Alberto Amman**? Me preguntaba yo, al tiempo que abría mucho los ojos y escudriñaba entre la multitud que invadía el enorme Palacio de Congresos madrileño. «Es encantador, encantador, tiene novia y están esperando un hijo. Viven en un piso de Tirso de Molina», me dice un compañero que, afortunado, pasó con él la tarde de la víspera. Eran los Premios José María Forqué y, aunque aparecieron **Daniel Monzón**, **Luiz Tosar** y **Carlos Bardem** (quien, por cierto, responde amablemente hasta que se le pregunta por su hermano, momento en el que su semblante torna serio y distante), triunfadores absolutos de la gala, a Alberto, ese actor de 31 años que llegó a Madrid procedente de Córdoba (Argentina) y que comenzó a trabajar como camarero hasta que, oh milagro, se le cruzó Daniel Monzón, no le vimos. Y yo, que quería felicitarle en persona (por su película y por su suerte), no pude hacerlo porque, como digo, el chico, no apareció. «No me importa, los Goya están a la vuelta de la esquina», me consolé. Y felicité a Luis Tosar, el actor de las cejas más pobladas del cine español, que se hizo -mercedamente- con el premio al mejor actor, y a Daniel Monzón, que le entró la risa (la risa propia de los que se saben elegidos) en el momento de recoger el premio a *Celda 211*. Y a **Lola Dueñas**, que lo merece todo por su maravillosa interpretación en *Yo también*. Y, bueno, no pudimos hablar con Alberto Amman, pero sí con **Fernando Andina**, que, a decir verdad y al menos en lo que a imponente físico se refiere, no tiene nada que envidiarle al primero. El actor, que se hizo famoso en *Al salir de clase* y que se consagró con *El Comisario*, tomaba una cañita antes de que comenzara la gala en el bar de enfrente del Palacio, un bar en el que también se encontraba **Alejandro Tous**, que deshacía en carantoñas y sonrisitas a su novia, la actriz **Ruth Núñez** (ya saben: surgió el amor en *Yo soy Bea*, y desde entonces). Ni el uno ni el otro se encuentran demasiado contentos ante la inesperada decisión de Telecinco, que ha roto el contrato que ya tenía firmado con una serie protagonizada por ambos actores.

El caso es que los José María Forqué son unos premios que concede Egeda y que pretenden promocionar ¿nuestro cine? Sí, sí, nuestro cine, aunque según qué cosas resulten difíciles de entender. Y no porque los presentara **Mar Flores** (junto a **Álex O'Dogherty**), que fue ya motivo por el que más de uno y más de dos pusieron el grito en el cielo. La mujer de **Javier Merino** (quien, por cierto, también andaba por allí), tantos años señalada por el dedo acusador más agresivo de la prensa del corazón, también merece alegrías profesionales y, a decir verdad, no lo hizo mal, amén de que sus vestidos (varios a lo largo de la gala, tan mínimos que mostraban casi en su totalidad esas piernas larguísimas con las que la dotaron los genes) causaron sonoros halagos entre el público asistente. Me refería a que el acto comenzó con la proyección de un corto imposible y futurista que



parecía más digno de una gala de tercera división yanqui que de otra de cine español. Y ello por no hablar de las *performances* dignas de la fiesta Space de fin de año o de los insufribles números cómicos que no lograron arrancar ni una sola sonrisa o de los shows musicales basados en canciones de **Michael Jackson!** En fin... Lo mejor de todo: las señoras que perseguían a Mar Flores en la fiesta *post acto* para hacerse fotos con ella y pedirle autógrafos. Yo soy, lo reconozco, fan de esas señoras.

Más aún lo soy de **Morgan Freeman**. El actor había estado la noche anterior sentado en una butaca del Luchana, cine en el que tuvo lugar el pre-estreno de *Invictus*, esa película de **Clint Eastwood** que se basa en *El Factor Humano* (Seix Barral), el recomendable libro de **John Carlin** que, como explica su autor, cuenta la historia de «un país cuya mayoría negra debería haber exigido a gritos la venganza y, sin embargo, siguiendo el ejemplo de **Nelson Mandela**, dio al mundo una lección de inteligencia y capacidad de perdonar». ¿Qué decir de Morgan Freeman? Pues que fue un verdadero lujo tenerle y escucharle a tan corta distancia; que tiene una sonrisa tan mágica como la de un sabio inteligente y bondadoso; que su sola presencia resulta hipnotizadora. Como Mandela (de hecho, en la película es su viva imagen), es un seductor nato que se metió en el bolsillo en medio segundo a todos los periodistas que le tratamos en Madrid. También es un bromista: «No le soporto, de verdad. Es demasiado eficiente, trabaja demasiado rápido, es demasiado perfecto para mí», dijo, refiriéndose a Eastwood, entre risas que eviden-



**MAR FLORES, TANTOS AÑOS SEÑALADA POR EL DEDO ACUSADOR MÁS AGRESIVO DE LA PRENSA DEL CORAZÓN, TAMBIÉN MERECE ALEGRÍAS PROFESIONALES**

**MORGAN FREEMAN TIENE UNA SONRISA TAN MÁGICA COMO LA DE UN SABIO INTELIGENTE Y BONDADOSO. SU SOLA PRESENCIA RESULTA HIPNOTIZADORA**

ciaban que se trataba de una broma. «Qué va, es el director perfecto», aclaró después (por si acaso). Su visita a nuestro país fue, sin duda, lo más destacado de la semana. Y ya sabe, fiel lector, cuál es la conclusión que podemos extraer de la crónica de hoy: si Nelson Mandela logró seducir a los más fervientes defensores del *apartheid* de su país, y Mar Flores ha presentado una gala importante de cine, usted y yo podremos conseguir lo que nos proponemos.

**IVONNE Y SU SECRETO**

Todo el que viera el *Sálvame Deluxe* de la semana pasada comprendería, seguramente, cómo de mal lo ha pasado **IVONNE REYES** callando su historia de amor con **PEPE NAVARRO**. Y es que encontramos a una mujer cuyos ojos no eran capaz de filtrar un dolor todavía casi intacto, el que le produjo ese hombre con el que compartió su vida (y sus sueños) durante cuatro años, tiempo suficiente para tener un hijo al que ella adora y del que él pasa olímpicamente. Finalmente, Ivonne, tras muchos años en silencio, ha conseguido sacar a la luz los secretos que la devoraban por dentro (que Pepe Navarro ha sido el amor de su vida y que es el padre de su hijo) y, visiblemente nerviosa y herida, aseguró que ahora está dispuesta a luchar por lo que le corresponde.

**MUERTES ALTAMENTE RENTABLES**

Sobre **J.D. SALINGER**, ese hombre raro y misterioso que murió hace unos días y que ya ha pasado a la historia por ser el creador de *El guardián entre el centeno*, se han dicho muchas cosas y se seguirán diciendo. Su hija llegó a dejarle verde en unas memorias en las que le tachaba de maníaco egoísta y afirmaba que, a veces, su padre llegó a beberse su propia orina. Y su biógrafo, **KENNETH SLAWENSKI**, ha contado que «la gran tragedia de la vida romántica» de J.D., la que más le marcó, fue el hecho de que **OONA O'NEILL** le abandonase por el actor **CHARLIE CHAPLIN**. El viejo Salinger, creador de Holden Caulfield, el adolescente más auténtico que ha dado la literatura, llevaba décadas sin decir nada, ajeno a un mundo que aborrecía, escondido en otra realidad protegida por los infranqueables muros de su casa. Ahora, lamentablemente, serán otros los que rentabilicen su silencio.



Pobre **MICHAEL DOUGLAS**. Si no tenía bastante con los escándalos protagonizados por él mismo hace años, ahora ha tenido que pisar un tribunal para intentar arreglar la cuestión de la fianza y para dar la cara por su hijo, **CAMERON**, de 30 años, que se encuentra en prisión por haber vendido ingentes cantidades de droga en los últimos tres años. «Asumiré cualquier responsabilidad que tenga. ¿Habría sido mejor si hubiera estado cerca más tiempo? Totalmente. Hubo ausencias y no fui un ángel», ha declarado Michael a una revista norteamericana. Y hombre, tampoco es eso, que Cameron, que se enfrenta a una condena que va desde los 10 años de prisión a la cadena perpetua, ya era mayorcito cuando cometió los delitos.

**EL HIJO DE MICHAEL**



# REGALOS PARA ENAMORAR

SE APROXIMA ESA FECHA DEL CALENDARIO EN LA QUE REGALAR SE CONVIERTE EN LA FORMA DE CELEBRAR EL AMOR. PERO ENCONTRAR EL OBSEQUIO ADECUADO NO SIEMPRE ES FÁCIL. ESTAS SON ALGUNAS SUGERENCIAS PARA ACERTAR.

**DESAYUNO CON DIAMANTES.** Anillo de compromiso con diamante de seis dientes diseñado por Tiffany, precio bajo pedido y según el tamaño del diamante.



**PARA ROMÁNTICOS EMPEDERNIDOS**



**TE DOY MI CORAZÓN.** Colgante Tous en plata de primera ley desde 59 euros. También disponible en oro y pavé de diamantes (hasta 1.250 euros).



**COMODIDAD CON CHISPA.** Conjunto de ropa interior de la colección Calvin Klein especial San Valentín (50 euros).



**PLACER PARA LOS SENTIDOS.** Condoms & Co presenta un exclusivo set de cinco aceites comestibles corporales de originales y sensuales sabores y aromas (36,50 euros).



**A PRUEBA DE JUEGOS.** Camiseta y slip a juego de la colección Calvin Klein especial San Valentín (48 euros).



**VERSOS DE CHOCOLATE.** Estuche aromatizado de Isolee con esencia afrodisíaca Bijoux Indiscret, tintero de cristal con chocolate líquido afrodisíaco, pluma de avestruz, antifaz y tarjetón de poemas, (44 euros).



**ROJO PASIÓN.** Conjunto femenino de Tommy Hilfiger inspirado en los años 60 (64,95 euros).

## + INFORMACIÓN

**Braun** [www.braun.com](http://www.braun.com) **Burberry** [www.burberry.com](http://www.burberry.com) 91 575 82 99 **Calvin Klein** [www.calvinklein.com](http://www.calvinklein.com) **Condoms & Co** [www.condomsco.com](http://www.condomsco.com) 902.108.577 **DYRBERG/KERN** [www.dyrbergkern.com](http://www.dyrbergkern.com) 93 292 27 39 / **Hotel Hyatt La Manga Club Príncipe Felipe** [www.lamanga.club.es](http://www.lamanga.club.es) 968 33 1234 **Isolee** [www.isolee.com](http://www.isolee.com) **Kéraskin Esthetics** [www.keraskin.com](http://www.keraskin.com) **Lacoste** [www.lacoste-perfumes.es](http://www.lacoste-perfumes.es) 91 735 12 11 **Les Cosmetiqués** [www.carrefour.es](http://www.carrefour.es) 902.20.20.00 **Liz Claiborne New York** [www.lizclaiborne.com](http://www.lizclaiborne.com) **Loewe** [www.loewe.com](http://www.loewe.com) **Lottusse** [www.lottusse.com](http://www.lottusse.com) - 971 507 001 **Marlboro Classics** 91 575 42 06 **Tiffany** [www.tiffany.com](http://www.tiffany.com) **Tommy Hilfiger** [www.tommyhilfiger.es](http://www.tommyhilfiger.es) **Tous** [www.tous.es](http://www.tous.es) **Venca** [www.venca.es](http://www.venca.es)



**UNA VELADA INOLVIDABLE.** Noche con cena romántica y desayuno en el Hotel La Manga Club Príncipe Felipe (195 euros).

# PARA ADICTOS A LA MODA

**DETALLES PERFECTOS:** Colección de LizClaiborne New York especial San Valentín: camisetas (29 euros), collar (45 euros) y pendientes (49 euros).



**ESTILO URBANO:** En moda masculina, Lottusse apuesta por los zapatos de hormas anchas y confortables ligeramente acabadas en punta (265 euros).



**GLAMOUR:** Para ella, gafas de Loewe disponibles en negro brillante, marrón perlado brillante, cuerno marrón brillante y negro matizado cristal (250 euros).



**BESOS ASEGURADOS.** Maquinilla de afeitar Braun Series 3 (desde 89,99 euros).



**ACURRUCADOS BAJO LA LLUVIA** Paraguas de la colección Hearts de Burberry inspirado en San Valentín (130 euros).



**SUAVIDAD EXTREMA.** Para una depilación perfecta, Braun Silk-Epil Xpressive en seco y en húmedo (desde 139,99 euros).



**FRESCOR REVITALIZANTE.** La fragancia masculina de Lacoste Challenge ha sido creada con una fusión de ingredientes que aportan vitalidad (49,50 euros 75ml).



**A FLOR DE PIEL:** Chaquetas de piel Marlboro Classics en el clásico marrón para él (872 euros) y en un atractivo rosa pastel para ella (733 euros).

**LO MÁS HOT:** Body negro especial San Valentín de Venca 17,90 euros.



**MANICURA CON CORAZÓN** Lima de uñas de Les Cosmétiques especial San Valentín (2,25 euros).



**LA ESENCIA DEL AMOR** Kit Lacoste Love of Pink compuesto por perfume (53,50 euros), shower gel (21 euros) y body lotion (27 euros) para enamorar con una fragancia.



**INSPIRACIÓN CAMPESTRE:** Para ellas Lottusse presenta su gama Folk con un aire hippie y campestre ideal para un look más sport (159 euros).



**CONTANDO LAS HORAS.** Reloj de la firma danesa de alta bisutería DYRBERG/KERN (109 euros).

**EL REGALO MÁS BELLO.** Una visita a un centro Keraskin Esthetics, en los que realizan tratamientos de belleza personalizados y diseñan programas de seguimiento en casa con productos del más alto nivel profesional, como este sérum purificante astringente (60 euros).



**ELEGANCIA MISTERIOSA:** Gafas masculinas de Loewe de formas clásicas y lineales pero renovadas por originales estudios cromáticos (179 euros).

miriam erviti coordinación

# PARA LOS MÁS PRÁCTICOS



## TENDENCIAS



## EL NUEVO JUGUETE DE APPLE

La compañía de la manzana, por fin, ha dado a conocer su nuevo portátil. Se llama iPad y es un auténtico servidor multimedia en tamaño reducido. Con todas las prestaciones del iPhone, exceptuando la posibilidad de hablar por teléfono, este netbook de pantalla táctil de 9,7 pulgadas promete revolucionar el mercado.



### APPLE IPAD

Meses especulando. Rumores varios. Y la semana pasada, por fin, se convirtió en una realidad con una presentación digna de una gran producción de Hollywood.

Steve Jobs, presidente ejecutivo de Apple, mostró al mundo la última apuesta de la compañía: el iPad, un nuevo juguete con el que busca captar a los amantes de Mac gracias a un ordenador revolucionario lleno de funciones multimedia.

Para empezar, conviene realizar una apreciación: este netbook es como el iPhone, pero sin teléfono y un poco más grande. Su apariencia, como pue-

des ver, es calçada. Pantalla táctil y nada más.

Con un monitor de 9,7 pulgadas, podrás mirar un mapa, leer un libro, navegar por internet, ver películas o jugar. Es decir, este aparato pretende hacer la competencia a un amplio sector de *gadgets*, desde los navegadores GPS hasta las consolas, pasando por los libros electrónicos, los dvd portátiles y, por supuesto, el resto de ordenadores.

Con todas las prestaciones propias del iPhone, el iPad tiene solo media pulgada de anchura, pesa menos de 700 gramos, cuenta, como era de esperar, con conexión WiFi y 3G y su batería tiene una independencia de hasta 10 horas.

### CARACTERÍSTICAS

PANTALLA TÁCTIL DE 9,7 PULGADAS

CONECTIVIDAD WIFI Y 3G

PESO DE MENOS DE 700 GRAMOS

BATERÍA CON AUTONOMÍA DE 10 HORAS

CAPACIDAD DE ALMACENAMIENTO DE 16 GB A

64 GB

PRECIO ENTRE 499 A 829 DÓLARES

Perfecta para aquellos que viajan y desean estar conectados en todo momento a su ordenador, esta nueva tableta de Apple ya ha desvelado que llegará al mercado en un plazo de dos meses, pero aún no tiene concretado la fecha de lanzamiento. En cuanto a su precio, variará según su capacidad. Así, oscilará entre los 499 dólares del de 16 Gb de memoria hasta los 829 del de 64 Gb. Como es habitual, solo han dado los datos de Estados Unidos, ahora habrá que ver si realizan el cambio oficial al euro o, como suele ocurrir en los lanzamientos de la compañía de la manzana, la conversión será la de 1 dólar = 1 euro. Esperemos que no sea así.

## OLVÍDATE DEL ESTRÉS QUE PRODUCE TU ENTORNO

### G-OYSTER VITALIZADOR ENERGÉTICO PERSONAL

Seguimos con nuestro afán porque no sufras de estrés. Si durante números pasados te hemos recomendado lámparas de luminoterapia o dispositivos que, mediante tu respiración, te ayudaban a controlar tus inhalaciones para favorecer tu relajación, ahora le toca el turno a este pequeño aparato que te protegerá del agobio electromagnético que desencadena la vida urbana.

Se llama G-Oyster Vitalizador Energético Personal y apenas ocupa espacio, de modo que lo puedes llevar con total comodidad en tu bolsillo y te guarde de todo el estrés que se produce a tu alrededor.

Cuesta 99,99 euros y lo podrás encontrar en la página web [www.canalbienestar.com](http://www.canalbienestar.com).



## MOTOROLA PRESENTA ALGO MÁS QUE UN SIMPLE MÓVIL

### MOTOROLA MOTOROI

Motorola sigue fabricando nuevos y atractivos móviles y en esta ocasión, el que te presentamos es un teléfono que no pasará inadvertido. Se trata del Motoroi, un terminal con sistema operativo Android (como ya viene siendo habitual en los últimos lanzamientos de la firma) y con una cámara de fotos de 8 megapíxeles y flash Xenon.

Este dispositivo se parece cada vez más a un ordenador, ya que te permitirá realizar las mismas tareas que haces con tu PC, como conectarte a internet con gran facilidad.

Cuenta con una pantalla táctil de 3,7 pulgadas, con una resolución de 480x854 píxeles y te da cinco opciones para escribir texto, bien sea con su teclado Qwerty o con la mano.

Asimismo, podrás ver la televisión desde el Motoroi, ya que integra sintonizador TDT. También tendrás la oportunidad de visualizar vídeos y fotos, que podrás guardar en los 8 Gb de memoria interna de este móvil, una capacidad que se puede ampliar a través de tarjetas microSD. Todos esos archivos los podrás subir cómodamente a internet.

En cuanto a su función de cámara, se puede usar para grabar vídeo a 720 p y hacer fotos. Para esta labor, cuenta con la función panorámica, el programa de detección de rostros, ráfagas para captar hasta seis instantáneas con un solo clic y estabilización.

Por el momento, se ha puesto solo a la venta en Corea, pero estaremos muy atentos para ver cuándo llega al mercado español.



## KRATOS SE ENFRENTA AL OLIMPO EN TU PS3

### PLAYSTATION GOD OF WAR III

Después de recorrer todas las consolas de PlayStation (sus epopeyas mitológicas han estado presentes en la PSP, PS1 y PS2), el espartano Kratos alcanzará su destino final en *God of War III*, un título específico para PS3.

En esta ocasión, el guerrero continuará su lucha contra lo divino. Partiendo de la secuencia inicial de la saga, la historia se centra en los 10 años en los que el protagonista vagó por la tierra tras renegar de Ares. Llegando a las Puertas del Hades y a las profundidades del Tártaro, Kratos se enfrentó a las criaturas más temidas,

así como a la dolorosa decisión de elegir entre el alma de su hija y salvar al mundo de Atlas.

Ahora, el espartano continúa su búsqueda de venganza contra los dioses que le traicionaron. Para ello, tendrá que ascender hacia la intimidante cima del monte Olimpo.

Ayudado por un nuevo conjunto de armas, tendrá que enfrentarse a las más tenebrosas criaturas de la mitología y resolver retorcidos rompecabezas en su misión por destruir a los dioses griegos.

Este juego llegará próximamente a las tiendas.



## GRÁBATE A TI MISMO MIENTRAS REALIZAS VÍDEOS

### ION AUDIO TWIN VIDEO

Con el nuevo año, las compañías tecnológicas han comenzado a sacar un buen número de productos. Así, parece que por fin vamos a ir encontrando videocámaras compactas que nos hagan olvidar la grabación a través de sus colegas pensadas para capturar fotos.

La Twin Video, que es la que traemos hoy a nuestras páginas, es, sin duda, destacable, ya que te permite la posibilidad de grabar dos tomas al mismo tiempo.

Este dispositivo cuenta con dos lentes, una que apunta hacia lo que queremos reflejar y otra hacia la persona que utiliza este aparato de la firma Ion Audio. Lo que nos encontramos al final es un vídeo sincronizado, en el que podemos reflejar nuestra opinión sobre lo que estamos grabando, un archivo perfecto para los blogs de internet.

Además, en su software incluye la posibilidad de subir vídeos a *youtube* o *facebook* desde la propia cámara.

Se presentó hace unas semanas en el CES de Las Vegas, pero aún no se ha hecho oficial ni su fecha de lanzamiento ni su precio.



# OBJETIVO: DIAGNÓSTICO TEMPRANO + PREVENCIÓN

Que el cáncer sigue presente en nuestro mundo como una de las principales causas de mortalidad, desgraciadamente, es una obviedad. Pero lo cierto es que cada vez se le gana más terreno gracias a un mayor conocimiento de su origen.

Tanto el diagnóstico temprano como la prevención son especialmente importantes en aquellos casos en los que influye de una manera clara la genética, y parece que «entre el cinco y el 10 por ciento de los cánceres son hereditarios», siendo los más frecuentes de estos los de mama y colon. Ésta es la conclusión a la que han llegado recientemente los doctores Juan Jesús Cruz y Rogelio González, del Centro de Investigación del Cáncer de Salamanca (CIC). De hecho, el primero de ellos define el cáncer como «una enfermedad genética», cuyo proceso evolutivo puede

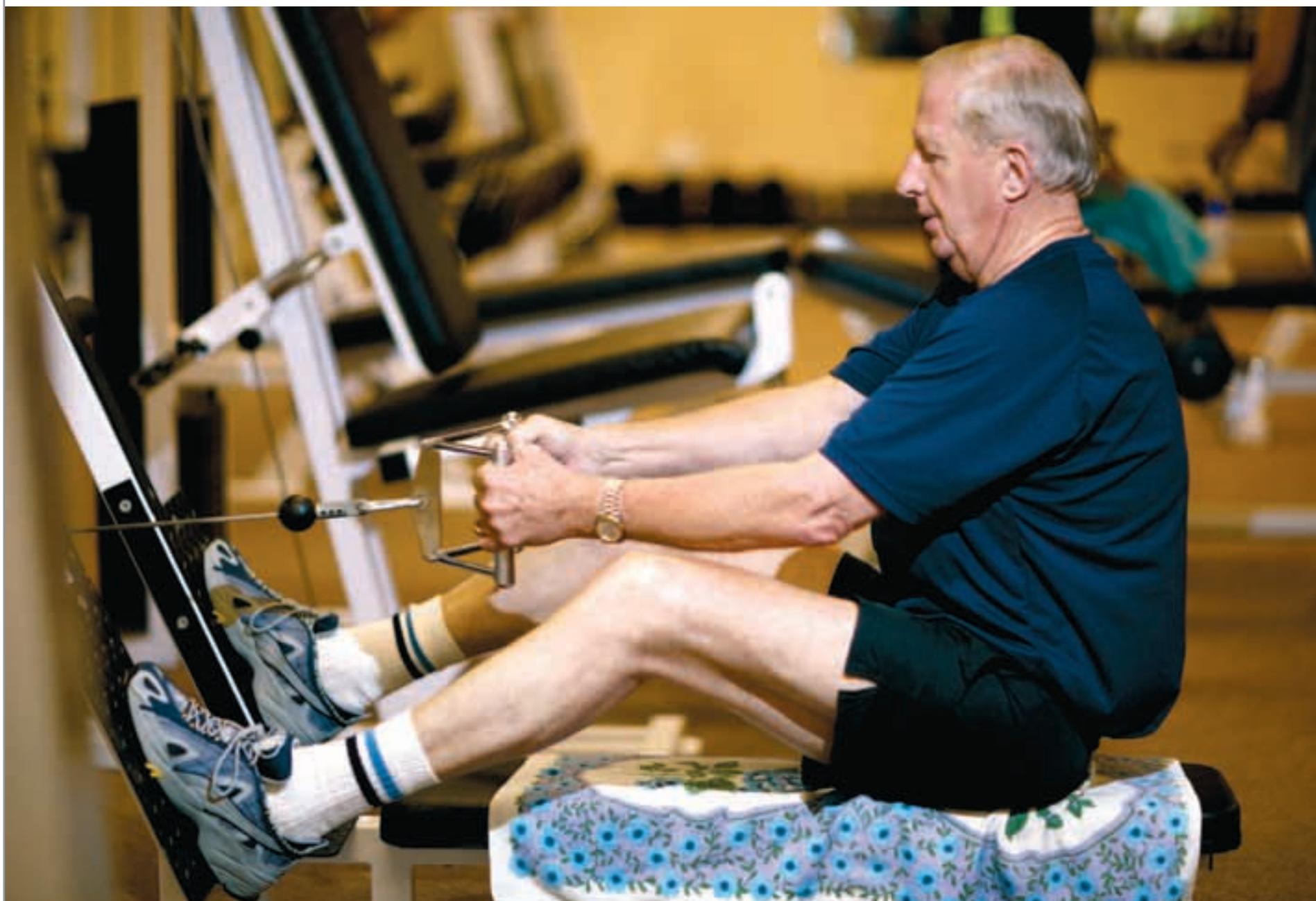
llegar de la mano de alguna mutación heredada (lo que hace que aumente la susceptibilidad) o bien surgir a lo largo de la vida de una persona. A su juicio, determinar qué tipo de población es la que tiene esa alteración genética va a permitir que «se puedan hacer unos programas de prevención o detección precoz más exhaustivos y eficaces que al resto de la población que no ha heredado el gen con la mutación determinada».

No obstante, ambos facultativos han resaltado que «no hay que estigmatizar» a quienes entren dentro del sector con más posibilidades de padecer cáncer, ya que «por el

hecho de que una persona fume o haya heredado un gen alterado, no surge un cáncer, dado que se produce por la suma de distintas alteraciones genéticas».

Sea por genética o por otras causas, el envejecimiento de la población y la supervivencia cada vez mayor de aquellos que viven con un tumor han supuesto un aumento significativo del número de pacientes que tienen o han tenido la enfermedad. En concreto, en nuestro país, y según datos de la Sociedad Española de Oncología Médica (SEOM), más de 220.000 personas (136.961 varones y 85.108 mujeres) serán diagnosticadas de cán-

julia  
martínez  
texto





cer en España en el año 2015, siendo el tipo más frecuente el colorrectal, por delante, en términos globales, del de pulmón y el de mama.

**TAMBIÉN SABEMOS...** Que la obesidad y el tabaquismo, muy extendidos en nuestro mundo occidental, contribuyen de forma alarmante a aumentar la incidencia de la enfermedad. En concreto, un equipo de investigadores del Memorial Sloan-Kettering Cancer Center de Nueva York, en Estados Unidos, ha descubierto que tener sobrepeso pue-

## PARA LUCHAR CONTRA EL CÁNCER, CONVIENE...

- Promover un entorno saludable, sin humo de tabaco, especialmente en aquellos lugares donde haya niños.
- Ser activos físicamente, comer de forma equilibrada y sana y esquivar la obesidad.
- Evitar la sobreexposición al sol, como uno de los detonantes de múltiples casos de esta enfermedad.
- Conocer los síntomas y consultar inmediatamente ante cualquier sospecha, para que, en el caso de que exista tumor, se pueda detectar precozmente.
- Acudir a las citas de los programas de prevención del cáncer existentes.

de conllevar un mayor riesgo de desarrollar la variante más común del cáncer renal; y es que los pacientes obesos con tumores de riñón tienen cerca del 48 por ciento de posibilidades de desarrollar un carcinoma renal de células claras (RCC). Cuando los especialistas analizaron como factor los kilos de los enfermos, hallaron que existía una asociación significativa entre obesidad y este tipo de patología, que explicó hasta el 80 por ciento de los casos de la enfermedad.

Pero el sobrepeso también juega un importante papel en el desarrollo de otras variantes del cáncer: hígado, ovarios, páncreas, próstata y estómago son algunos de los órganos más afectados por lo que muchos expertos consideran una lacra del siglo XXI. A este respecto, la Organización Mundial de la Salud (OMS) ha subrayado la necesidad de promover en la niñez hábitos saludables que prevengan su aparición en la vida adulta.

En cuanto al tabaquismo, fumar cigarrillos causa un 87 por ciento de muertes por tumor de pulmón y es responsable de la mayoría de cánceres de laringe, de boca, esófago y vejiga. Por tanto, se puede afirmar que el riesgo de desarrollar enfermedades relacionadas con dicho hábito, como las ya mencionadas, además de patologías cardíacas, ataque cerebral y dolencias respiratorias, está relacionado con la exposición total que se haya tenido en la vida al humo de los cigarrillos. En el caso de la mujer, la influencia del tabaco resulta especialmente pernicioso en lo que respecta a la función reproductiva; en concreto se asocia con un aumento de la infertilidad y con un mayor riesgo de embarazo ectópico.

El pasado jueves se celebró el Día Mundial contra el Cáncer, y cada año en estas fechas la OMS hace frente común con la Unión Internacional contra el Cáncer y promueve medios para aliviar la carga mundial de la enfermedad. La prevención y el aumento de la calidad de vida de los enfermos son los dos objetivos principales. Este organismo estima que el 40 por ciento de los tumores podrían evitarse por el simple hecho de no consumir tabaco, hacer ejercicio regularmente y observar una dieta saludable.



EN PEQUEÑAS DOSIS

## TRIBUTO POR VIVIR MÁS AÑOS

Hoy hay más cáncer porque es el tributo que pagamos por vivir más años; al vivir más, la renovación celular tiene también que ser más amplia y sobre todo, tiene que producirse con mayor frecuencia. Y ahí está la multiplicación del riesgo.

El cáncer siempre existió. Pero antes tenía muy pocas ocasiones de manifestarse. Porque distintas afecciones acababan con el individuo, antes de que el cáncer pudiera surgir. Solo los pocos longevos que las superaban podían ser candidatos a la enfermedad. Por eso hablamos del tributo por la esperanza de vida.

Todas las células de nuestro cuerpo están en continua renovación. No somos conscientes, pero todos sabemos que el pelo y las uñas crecen, y que las capas superficiales de la piel se descaman. Estos fenómenos que se repiten en todos los tejidos y órganos de nuestro cuerpo, se producen porque un determinado número de células, al cabo de un determinado tiempo, muere y debe ser sustituido por el mismo número exacto de células.

Si las células muertas fueran sustituidas por más de las necesarias, nos llenaríamos de bultos y nos convertiríamos en monstruos. Por eso disponemos de una maquinaria que vela constantemente porque a cada célula que se muere en nuestro cuerpo (y esto sucede cada segundo de nuestra vida para millones de células), la sustituya una del mismo tipo, a partir de la reserva de las «células madre».

Las instrucciones para que los «operarios» de la inmensa «fábrica» que es nuestro cuerpo no cometan errores, las marcan los genes. Nuestro código genético, que está contenido en el ADN de los cromosomas, es un estricto manual de instrucciones para todas estas operaciones. Las palabras están escritas en un alfabeto de tan solo cuatro letras (A, T, C, G), pero las palabras y frases que componen las órdenes del manual son perfectamente conocidas, no solo por los «obreros» de la célula, sino ya también por nosotros.

Lo que sucede en ocasiones es que se introducen errores en las palabras del manual (lo que conocemos como «mutaciones»), y los operarios de la célula reciben órdenes que no son las correctas. Por tanto, las células, en lugar de multiplicarse en el número exacto necesario para sustituir a las que mueren en un determinado órgano, lo hacen en un número infinitamente superior, dando lugar a un «bulto» indeseado, a un «tumor». Eso todavía no es un cáncer, pero si se acumulan más errores en el manual, (por ejemplo en las órdenes que hacen que las células se mantengan sujetas unas a otras, o en las órdenes que impiden que las células de un órgano invadan el de al lado), al final las células del «tumor», que de por sí son un poco «anárquicas», ya que se han multiplicado sin freno, se vuelven «locas» del todo, y se convierten en cancerosas; es decir, adquieren la capacidad no solo de multiplicarse sin límites, sino de invadir y colonizar otros órganos. Es la «metástasis», que es lo que verdaderamente define al cáncer.

Las mutaciones son los cambios en las órdenes del «manual de instrucciones». Por eso son ellas la causa de todos los cánceres. Imaginemos la orden: «no se multipliquen»; pero por alguna razón, se pierde la palabra «no» (lo que en lenguaje especializado se conoce como «delección») y que además se transpone al final de «multipliquen» la palabra «se» (lo que se conoce en genética como «translocación»). Obtendríamos la orden («multiplíquense»), que es exactamente la contraria a la original. Cuando a lo largo de la vida de una célula se acumulan varios de dichos errores, es cuando se puede convertir en cancerosa.

Por eso la edad es uno de los mayores factores de riesgo para desarrollar un cáncer; porque hay más tiempo para que se acumulen mutaciones en una determinada célula.

ramón  
sánchez  
ocaña  
experto en  
salud

# LO QUE NOS CONCEDEN LOS LÁCTEOS

Estar a dieta o ser intolerante a la lactosa no siempre implica que no se pueda o no se deba tomar queso, un alimento que muestra sus beneficios más escondidos.



¿Es usted una de los muchos que creen que el queso engorda? ¿Ha dejado de tomarlo alguna vez por esta razón? Pues bien, parece que no es justo atribuirle esta cualidad, dado que los estudios más recientes apuntan en la dirección contraria y señalan, incluso, que puede ayudar a controlar el peso; su consumo puede ser beneficioso para seguir una dieta sana y equilibrada, ya que es una fuente importante de calcio, fósforo, zinc y magnesio que aportan diversos beneficios para la salud. Al menos, así lo muestran los mencionados trabajos, publicados en el *Dairy Journal*.

En opinión de la doctora Rosa María Ortega, del Departamento de Nutrición de la Facultad de Farmacia de la Universidad Complutense de Madrid, el queso «tiene un efecto saciante asociado

**clara guzmán**  
texto

al consumo de un alimento rico en proteínas. Por ello, a igualdad de aporte energético, un consumo adecuado de lácteos puede favorecer notablemente el éxito de un programa de adelgazamiento». De este modo, este dato echa por tierra la idea de que el queso no conviene tomarlo si queremos cuidar nuestra línea. Es más, se trata de una de las formas más antiguas de consumir lácteos, al ser un alimento más duradero que la leche.

Desde el punto de vista nutricional, cuenta con importantes aspectos beneficiosos para la salud, pero, además, según esos estudios, ayuda a prevenir las caries y a cuidar de la salud dental. La doctora Ortega afirma que «masticar una porción de queso después de un alimento dulce, estimula la producción de saliva que contiene calcio y fósforo, remineralizantes del esmalte dental y neutraliza el PH de la placa».

Para añadir dos beneficios más a la lista, no solo del queso, sino de los lácteos en general, habría que decir en primer lugar que ayudan a controlar la presión arterial debido a la presencia de unos péptidos -pequeñas moléculas que se encuentran en importantes cantidades en algunos quesos- que contribuyen a disminuirla. Y en segundo lugar, que aportan un gran beneficio en la protección de los huesos por su elevado aporte de calcio.

Por otro lado, el hecho de padecer intolerancia a la lactosa, no impide su consumo, ya que, aunque el queso pertenezca al grupo de los lácteos, su composición, exceptuando algunos quesos frescos y blandos, es adecuada para su alimentación ya que no contiene el componente que les produce la alergia. Esto es algo importante a tener en cuenta por estas personas, ya que el hecho de eliminar la leche de la dieta puede suponer un riesgo importante de falta de calcio, que el queso puede cubrir sin ningún riesgo para su salud.



## PON ENTUSIASMO Y ACTIVIDAD EN TU COTIDIANO VIVIR

Sea cual fuese la situación que nos haya tocado vivir, hay una característica que distingue claramente a las personas que ponen los medios a su alcance para que la vida no les de la espalda y les mire de frente, y esa nota distintiva es el entusiasmo activo; un sentimiento exultante, vigoroso y emprendedor de las palabras que no dormitan en las quejas y lamentos y se ponen cada día en pie bien despiertas y tempraneras, dando gracias a Dios y a la vida por el simple hecho de existir.

No importa que el cielo de ese día que amanece esté lleno de negros nubarrones, ni que el frío hielo de la desgracia y de la adversidad se lo ponga todo casi imposible, porque siempre camina bien pertrechado de una actitud positiva invencible que es su entusiasmo activo, valiente, tenaz e irrompible como el acero.

Estas personas han sabido encontrar su propia mirada interior para ver e interpretar cualquier acontecimiento por grave y dramático que sea, de la manera más positiva y constructiva posible.

Estamos viviendo una época difícil, de incertidumbre y de problemas graves como es el paro, los terribles desastres como el terremoto de Haití, etc. Los entendidos afirman que nuestro país tardaría más de una década en recuperarse lo suficiente en lo económico y el paro ronda en España el 20 por ciento. Estando así las cosas, el amable lector pensará que hablar de entusiasmo activo es una estúpida broma macabra; pero no es así: Solo estamos vencidos cuando ya no luchamos y permitimos que el derrotismo y el lamento sean nuestro único discurso.

Es fundamental la actitud que adoptemos en las circunstancias adversas. A lo largo de todo el año 2009, he venido entrevistando a personas que se habían quedado sin trabajo y se han corroborado mis predicciones. Los más optimistas y entusiastas, aquellos que por su carácter dinámico y abierto han informado a todos de su situación, no han cesado de buscar cualquier tipo de trabajo por humilde que fuera, en lugar de quedarse en casa lamentando su suerte. Es decir, los que jamás se dan por vencidos, tienen un 50 por ciento más de posibilidades de encontrar trabajo. El entusiasmo activo, aplicado al día a día es el mejor remedio, la más eficaz estrategia. Bien dijo Emerson que «ninguna cosa grande fue llevada a cabo sin entusiasmo».

**bernabé tierno**  
psicólogo y escritor

## NUEVOS FÁRMACOS ORALES

Aunque de momento tan solo son ensayos preliminares, dos nuevos fármacos podrían aportar más luz al tratamiento de la esclerosis múltiple. Las nuevas moléculas (cladribina y fingolimod) han demostrado ser capaces de reducir de forma significativa las recaídas en pacientes con esta enfermedad, en un 50 y un 60 por ciento tras más de dos años de tratamiento, sin presentar efectos adversos significativos. La importancia de este hallazgo radica en que supondrían una importante mejora para la calidad de vida de los pacientes por su fácil uso, ya que el tratamiento que siguen en la actualidad se administra diariamente por vía intravenosa. Este descubrimiento abre un nuevo horizonte para los más de 2,5 millones de personas que padecen esta enfermedad degenerativa en todo el mundo.



## MANTENER LA CALMA Y PEDIR AYUDA

Los padres o educadores que descubran que un menor a su cargo consume drogas deben «mantener la calma», no enfadarse «para tener abiertas todas las vías de comunicación» y después acudir a cualquier asociación especializada en drogodependencias para pedir asesoramiento sobre la postura a tomar. Es el consejo de la directora de formación de Proyecto Hombre, Ana Gutiérrez, que participó recientemente en la presentación de la página web [www.formacionph.es](http://www.formacionph.es), un aula virtual cuyo objetivo es enseñar a padres, tutores y educadores cómo prevenir y afrontar los problemas con las drogas en jóvenes y adolescentes. Según esta experta, «lo que está claro es que, cuanto más colaboración haya entre las entidades sociales que están en contacto con el menor, más eficaz será la acción».

# PENSAMIENTO EN DESORDEN

‘No hay salud sin salud mental’: éste fue el lema del último Congreso Nacional de Psiquiatría, celebrado en Madrid. En pocas palabras se expresaba una realidad de la que no siempre somos conscientes.

Existen múltiples trastornos mentales que producen una realidad diferente; es el caso de la esquizofrenia, enfermedad cerebral compleja que afecta a las funciones que rigen el pensamiento, las emociones y la conducta.

Las ideas delirantes, las alucinaciones o las alteraciones de la conducta son algunos de los síntomas que provoca esta patología, que tiene un componente genético claro, de manera que se suele presentar con mayor frecuencia entre los familiares de pacientes esquizofrénicos, aunque no es el único determinante.

Para poder atajar los molestos síntomas que tanto condicionan la vida de quienes la sufren, es preciso seguir el tratamiento prescrito y sobre todo, no dejarlo de lado. Muchas de las recaídas se deben a que existe un abandono de la medicación, aspecto en el que los psiquiatras inciden de una manera especial. Y para concienciar a pacientes y familiares de la importancia de la adherencia al tratamiento, el Grupo de Especialistas del Proyecto ADHES (formado por más de 450 psiquiatras españoles) ha creado *Archivos de una realidad*. Se trata de una herramienta visual, consistente en una serie de clips que muestran la vida ficticia de un paciente con esquizofrenia, su día a día, cómo percibe el mundo que le rodea y sobre todo cómo conviven tanto él como su familia con la alteración. Asimismo describe la dificultad para que la persona con esta patología comprenda la naturaleza de la misma, a la par que refleja el estigma que produce. También representa cómo la enfermedad puede afectar

clara  
guzmán  
texto

comprenda la naturaleza de la misma, a la par que refleja el estigma que produce. También representa cómo la enfermedad puede afectar



a cualquier persona. En palabras del doctor José Manuel Olivares, del Servicio de Psiquiatría del Complejo Hospitalario Universitario de Vigo, «el diseño de esta herramienta responde, fundamentalmente al problema de falta de adherencia al tratamiento, pero también a la escasa conciencia de la enfermedad».

Y es que evitar las recaídas está en manos de los propios pacientes, pero también de las personas cercanas a ellos.

Según este especialista, se hace necesario profundizar en el conocimiento de las enfermedades mentales, como fórmula para tratarlas de manera adecuada e idealmente para prevenir su aparición. Desde el punto de vista asistencial, la principal carencia es la falta de mayores recursos para ayudar a los pacientes a reintegrarse plenamente en la sociedad.



dra. pilar  
riobó  
médico  
especialista en  
endocrinología  
y nutrición  
fundación  
jiménez díaz

Este aminoácido también conocido como GMS está considerado por muchos investigadores como un quinto sabor independiente de los cuatro básicos. Por este motivo, es muy utilizado en la industria de la alimentación con el fin de potenciar el gusto de salados y agrios, y, en menor medida, de los dulces.

## EL GLUTAMATO DE SODIO

El glutamato es un aminoácido que se encuentra de forma natural en todos los alimentos que contienen proteínas. También es producido por el organismo humano ya que es vital para el metabolismo y la función cerebral. El glutamato monosódico o GMS es la sal sódica, un aditivo que se utiliza por la industria alimentaria como potenciador del sabor y mejorar así la degustación de las comidas. También se llama E-621. Algunos investigadores piensan que el GMS supone un quinto sabor, independientemente de los cuatro básicos: dulce, agrio, salado y amargo. Este aditivo en un principio se extraía de los alimentos proteicos pero actualmente se produce por un proceso de fermentación natural. El E-621 funciona bien en carnes, pescados, marisco y muchos vegetales. Asimismo, se utiliza para aumentar el sabor de algunas sopas, salsas de carne y comida rápida. Armoniza bien con sabores salados y agrios, pero poco con los dulces. Sin embargo, no mejora el gusto de los productos mediocres. No permite sustituir ingredientes de alta calidad por otros de más baja. Simplemente, hace que la comida buena tenga más sabor.

El glutamato monosódico es ampliamente utilizado en restaurantes, alimentos envasados o preparados, como las salchichas, los caldos rápidos, las patatas fritas, ganchitos, kikis y demás aperitivos. El masivo y extendido empleo de este producto es fácilmente comprobable si se observan las cifras de producción mundial: de las 200.000 toneladas de 1970 se ha pasado al millón y medio de toneladas.

¿Cómo maneja el GMS nuestro organismo? De la misma forma que el glutamato natural de las proteínas. Es decir, el organismo no distingue si el glutamato viene de las proteínas o del aditivo en forma de GMS. La dieta occiden-



tal aporta alrededor de 11 gramos de glutamato al día de fuentes proteicas naturales y menos de un gramo de GMS. Además, el propio organismo produce diariamente unos 50 gramos de este aminoácido.

¿Tiene algún efecto nocivo para la salud? El GMS no suele producir alergias. Los estudios científicos no han encontrado que esta sustancia tenga consecuencias nocivas para la salud. El GMS contiene únicamente un tercio de la cantidad de sodio que la sal común, y

por lo tanto, puede ayudar a reducir la cantidad total de sodio en un plato, a la vez que mantiene el sabor.

En algunos estudios desarrollados con ratas a las que se administraron altas dosis de glutamato monosódico, este aditivo era capaz de modificar el patrón de conducta del apetito y la saciedad. No se han descrito efectos similares en humanos.

Cuando se usa GMS en un alimento, es obligatorio incluirlo en la lista de ingredientes.



EL E-621 ES USADO EN RESTAURANTES PARA ACOMPAÑAR A CARNES, PESCADOS Y ALGUNOS VEGETALES. SOLO FUNCIONA CON PRODUCTOS DE CALIDAD

## GASTRONOMÍA



# ¿LO DELICADO ES EL NOMBRE?

En un notable ejercicio eufemístico, a las tabernas de toda la vida se las ha pasado a denominar como bares de copas, enotecas y, ahora, gastrobares

**S**i es o no invención moderna / vive Dios que no lo sé; / pero delicada fue / la invención de la taberna. Así lo dejó escrito, en el siglo XVI, el poeta sevillano Baltasar del Alcázar en su poema *La cena*. Ha pasado su tiempo, han cambiado, y cómo, las tabernas... y ahora resulta que lo *delicado* es buscarles otro nombre, seguramente porque estos lugares han tenido una fama no precisamente halagüeña. Una taberna, nos recuerda el Diccionario, es un *establecimiento público, de carácter popular, donde se sirven y expenden bebidas y, a veces, se sirven comidas*. No pierdan de vista el matiz de *carácter popular*. Insatisfechos con esa definición, acudimos al Diccionario del uso del español, de María Moliner, que se explaya más: una taberna, escribe, es un *local público modesto donde se vende vino y otras bebidas, especialmente para beberlas en él; y, en algunos casos, también comidas*. Subrayemos lo de *modesto*... porque a continuación doña María añade: *También se llaman así algunos de esta última clase (los que dan de comer, recordemos) frecuentados por personas no precisamente modestas*.

Y eso que doña María Moliner falleció en 1981... porque habría que ver lo que diría hoy de nuestras tabernas. Claro que... a lo mejor no decía nada, porque ya casi ninguna se llama *taberna*; parece que el nombre desmerece la categoría -o presunta categoría- del establecimiento. Lo que está claro es que los precios de ahora no son, precisamente, ni *modestos* ni *de carácter popular*, de modo que hay que buscarse otra denominación.

Muchos de ustedes recordarán la eclosión de lo que se dio en llamar *bares de copas*. A muchos, entre los que me incluyo, nos pareció una redundancia innecesaria; por esa regla de tres, podríamos hablar de *librerías de libros*. Pero luego, pensándolo bien, vimos que el nombre estaba bien puesto. Un *bar de copas* pasó a ser un local de horario más nocturno que diurno, en el que se bebían justamente copas -no de vino, por desgracia- en un ambiente marcado por el volumen de la música, que hacía imposible toda conversación; en eso se diferenciaron de aquellos acogedores y cómodos *pubs* en los que la música era un agradable fondo que permitía charlar, que era a lo que se iba.

Vinieron luego los *bares de vinos*. Los saludamos con entusiasmo. Lugares en los que se podían beber vinos de muy distintas procedencias y categorías, sin tener que someterse al capricho

del propietario de un bar convencional y a sus conveniencias. Ciertamente el precio del vino en un *bar de vinos* se fue disparando poco a poco, pero siguieron valiendo la pena, porque la oferta subió en calidad y cantidad de opciones. Quiden ustedes las citadas referencias del DRAE y Moliner a la categoría social del establecimiento... y verán que estamos, pura y simplemente, hablando de tabernas.

Que algunos dieron en llamar *enotecas*. *Chapeau* para el primero. Pero... nunca me gustó mucho; y, en efecto, si van al Diccionario, verán que el sufijo -teca, procedente de un vocablo griego que vale por caja, significa *lugar en que se guarda algo*. No creo que haya nada más contraproducente para un tabernero que guardar sus vinos y, como mucho, montar con ellos una exposición... en lugar de venderlos. O sea: *enoteca* tampoco me vale.

Viene ahora un hijo de la crisis: el *gastrobar*. En cuanto le ponemos a algo el prefijo *gastro* parece que la cosa empieza a sonar a alta cocina. Bueno, un *gastrobar* es, digamos, un bar de tapas en el que se sirven platos de cocina elaborada, de lo que se suele entender, y ahora no entraremos en si con razón o no, por alta cocina. Fueron una respuesta que algunos cocineros dieron a la actual crisis: bajar precios, servir tapas y raciones y esperar que su nombre -el de ellos- y el dado al establecimiento hagan que la afluencia de público les sea rentable. Sinceramente, el nombre no me parece afortunado... aunque sé que es muy probable que acabe triunfando, porque padrinos, y de los muy mediatíticos, no le faltan.

Qué quieren que les diga. Sigo prefiriendo llamar a las cosas por su nombre, sobre todo si el nombre es tan ilustre literariamente como el que nos ocupa. De manera que al establecimiento en el que se sirven vinos, preferentemente para beberlos allí -en tiempos de Baltasar del Alcázar la *gente bien* mandaba a la taberna a comprar el vino para casa, no para beberlo allí-, y se puede comer algo, sean tapas o raciones, no es para mí ni un «gastrobar», ni una *enoteca*, ni un *wine bar* -qué horror-, ni siquiera un *bar de vinos*. Es, sencillamente, una taberna; todo lo elegante que se quiera y se pueda, pero una taberna.

Sí, taberna, como cantaba el propio Alcázar, que no era un tiquismiquis, *porque allí llevo sediento; / pido vino, de lo nuevo; / mídenlo, dánmelo, bébolo / págolo... y voyme contento*. Que es, esto último, de lo que se trata.

## EL VINO

### TERRAS GAUDAS ALBARIÑO

D.O. RIAS BAIXAS

Es uno de los buques insignia de esta denominación de origen gallega que da todos los años excelentes caldos. Elaborado a partir de una mezcla varietal en la que sobresale la uva albariño, este vino de 12 euros está diseñado para los amantes de los blancos con poca acidez.

### Recomendaciones:

Si se ha superado con éxito la cuesta de enero, conviene degustar el Terras Gauda con una buena mariscada o acompañando a un pescado. Si la crisis aprieta, también se puede tomar junto a un queso, siempre que no sea demasiado fuerte.

### Temperatura:

Servir bien fresco, a no más de 12 grados.





VOLKSWAGEN NEW COMPACT COUPÉ

MOTOR



PERSONALIDAD HÍBRIDA

Presentado en el Salón de Detroit, la firma alemana apuesta por dotar a sus vehículos de una mecánica más eficiente y comedida en cuestión de consumo. Un claro ejemplo es este deportivo que tan sólo gasta 4,2 litros cada 100 kilómetros.



Volkswagen comienza 2010 con una apuesta cargada de futuro, en un año que estará repleto de novedades en la firma alemana. El primero de la espectacular lista de nuevos productos de cara a los próximos meses es un coche basado en un concepto y una tecnología totalmente innovadora con gran repercusión en la esfera ecológica.

Se trata de un *coupé* con propulsión híbrida, extremadamente rápido, pero con un marcado carácter futurista en lo referente a su ahorro de combustible. El New Compact Coupé presenta un aspecto deportivo y un estilo agresivo, al tiempo que una destacable elegancia, situándose a medio camino entre el deportivo superventas Scirocco y el exitoso Passat CC.

Su mecánica es producto de una gran alianza tecnológica. Por un lado, destaca su deportivo y eficiente motor 1.4 TSI de gasolina con 150 caballos de potencia y, por otra parte, un motor eléctrico de 27 caballos. Toda la fuerza es canalizada a través de una caja de cambios DSG de 7 velocidades. Nos encontramos con unas cifras difícilmente igualables por cualquier turismo de estas características y ambiciones.

El *coupé* gasta tan sólo 4,2 litros de combustible cada 100 kilómetros. Sus datos de emisiones no se quedan atrás ya que únicamente despide 98 gramos de CO2 por kilómetro recorrido. Algo casi insuperable teniendo en cuenta que la velocidad punta del modelo alcanza los 227 kilómetros por hora y además solo necesita 8,6 segundos

para presentarse con solvencia en los 100 kilómetros por hora.

De esta manera, consigue algo muy difícil y por lo que suspira todo constructor. Que un coche ecológico mantenga el nivel de prestaciones de un vehículo convencional o impulsado con combustibles de toda la vida. Además, podemos llegar a las cero emisiones si utilizamos el sistema en motor eléctrico, encaminado a áreas urbanas donde transitamos a menor velocidad. Del mismo modo, al frenar, el coche recupera carga para la batería de ión-litio a través del motor eléctrico, que en ese caso actúa como generador.

En lo relativo a su diseño, queda patente la mezcla de eficiencia y dinamismo que se refleja en el estilo del *coupé*. El coche mide 4,54 metros de longitud y 1,78 de ancho. Su frontal muestra una expresión muy segura y robusta mientras que sus laterales le aportan una silueta totalmente estilizada fruto de una concepción dinámica de la carrocería.

Por lo que respecta a su interior, el New Compact Coupé ofrece un habitáculo con cuatro asientos independientes tapizados en cuero luminoso. Su generosa capacidad invita a dejarse llevar por el deportivo a la hora de afrontar viajes largos. Mientras, su maletero de 380 litros nos permite albergar el equipaje de cuatro personas sin ningún tipo de problemas. Todos los detalles destilan un perfil funcional. Es el caso del volante multideportivo y la disposición de otros elementos como la pantalla táctil de 8 pulgadas del navegador. A su vez, todo el tablero de instrumentos está situado al alcance de la mano. Se ve fácilmente y se hace mucho más sencilla su manipulación.

UN PURA SANGRE FÁCIL DE DOMAR



KTM RC8C AKRAPOVIC

La firma austriaca da un paso adelante y lanza la moto más potente de toda su trayectoria. Su motor desarrolla una fuerza de 180 caballos convirtiéndose en una réplica de la moto oficial que ocupó la segunda posición en el Campeonato Alemán Internacional de Superbikes IMD, una competición que se desarrolla en circuitos de Alemania, Austria y Holanda.

A modo de homenaje, KTM anuncia el lanzamiento al mercado de una serie única y limitada de la *pura sangre*, que ha sido desarrollada en colaboración con el especialista en escapes Akrapovic.

Esta versión de la KTM 1190 RC8R equipa de serie el *Club Race Kit*, compuesto por un sistema especial de escape de la firma que da el nombre a la moto. Al mismo tiempo, incluye una junta de culata y un sistema de inyección modificados electrónicamente. Una serie de elementos que la permiten alcanzar la desmesurada potencia ya mencionada.

A pesar de que no está homologada para poder circular por vías públicas, tan solo una simple modificación en el sistema de escape de serie, que llega proporcionado por el propio fabricante, hará posible que aquellos que lo deseen puedan utilizar la *dos ruedas* en cualquier carretera convencional. La KTM llega con una decoración especial, con el ya emblemático escorpión Akrapovic *tatuado*. Un detalle que completa esta serie que llega en una edición exclusiva y limitada a tan solo 100 unidades.

# APAGA Y VÁMONOS



FOTO: J.J. GUILLÉN (BFE)

## ARTE EN HAITÍ

Aunque pueda parecer increíble, tras la muerte, el dolor, la ruina, la desesperación y las incontables escenas de impotencia y desolación provocadas por el reciente terremoto que asoló la capital de Haití, Puerto Príncipe, población en la que a día de hoy se siguen recuperando cadáveres entre los escombros y nadie dispone de cifras fiables para

cuantificar el número total de víctimas mortales, todavía se pueden contemplar escenas como la que recoge nuestra imagen de la semana: el andar despreocupado y la curiosidad innata de una niña haitiana atraída por el despliegue de color y de formas en un puesto callejero de venta de cuadros. Paradojas de la vida, en un país devastado,

necesitado de todo y cuya población más afectada depende ahora por completo de la solidaridad y la colaboración internacional, aún quedan personas que tratan de obtener algún dinero con la venta de obras salidas de la paleta de autores aficionados. Un mural, en suma, para la esperanza que puede transmitir cierto ánimo, aunque sea fugazmente.

## PUTADAS Y PUTADOS

Pues a mí, lo de hacernos trabajar por huevos hasta los 67, que luego serán 70, y al final 72, me parece entre muy bien y de puta madre. Toca joderse, y el que no quiera, que se joda también. Total, va a dar lo mismo.

De hecho, más nos vale tener claro que lo que le damos a la Seguridad Social sirve solo para que nuestros padres -que, por cierto, han vivido bastante mejor que nosotros- puedan acabar sus días disfrutando de una ficción que se terminó hace tiempo. Por supuesto, huelga -general- decir que toda esta movida no es más que otra gran mentira urdida por esos que se ganan la vida mintiendo. En el fondo,

todos sabemos que, tanto da cuánto y hasta cuándo coticemos, en 2035 no habrá pensiones. Llegado ese día, cada cual tendrá que cu-

rrárselo tanto tiempo como necesite para asegurar el pago del correspondiente asilo, o para hacer uso de una eutanasia que estará tan institucionalizada como lo están hoy las anulaciones de los matrimonios religiosos. Vamos, que las pensiones son otra de esas viejas cosas *para toda la vida*.

Claro está, lo dicho no se aplica a los diputados/putadas, que tienen garantizada la cuantía máxima tras siete años de *trabajo* en el Congreso, a diferencia de los 35 que nos exigen a usted y a mí.

Ah, y sabed que, además de su sueldo y de otros 1.823 euros al mes para gastos de manutención, a las señorías de vuestra provincia y de la mía la Cámara Baja -o sea, nuevamente usted y yo- les regala una tarjeta con 250 euros mensuales para que viajen en taxi por la capi.

Nuestros impuestos -los suyos y los míos, ya les digo-, también sirven para dar la *sopa boba* a 8.112 alcaldes, 65.896 concejales, 1.206 parlamentarios autonómicos, 1.031 diputados provinciales, 650 diputados y senado-

res, 139 responsables de Cabildos y Consejos insulares y, que no se nos olviden, 13 consejeros del Valle de Arán y miles de chóferes, secretarías, asistentes y guardaespaldas. Valga como resumen el caso de Leire Pajín, que a sus 33 años, ocho después de ser elegida -por sus extraordinarias capacidades- la diputada más joven de España, ya se ha *ganado* la pensión y, amén de una indemnización de 85.000 euros anuales como ex secretaria de Cooperación, recibe 5.500 de nómina en el PSOE y trinca otros 3.126 como senadora.

Vaya, pues eso, que me encanta lo de tener que trabajar por cojones hasta los 67... aunque solo sea para contribuir a la Revolución que está a la vuelta de la esquina.



NUMERO 173  
7 DE FEBRERO DE 2010



# CAMPO BURGO

D.O.Ca. RIOJA



CAMPO BURGO

RESERVA 2004

RIOJA

Hacienda Marqués de Campo Noble-Allen  
Product of Spain

CAMPO BURGO  
CRIANZA 2004  
RIOJA



GRUPO  
**GARVEY**  
Desde 1788

Tienda On-Line

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

# *El bodegón español*

EN EL PRADO

12 de noviembre de 2009 — 14 de febrero de 2010

Monasterio de Nuestra Señora de Prado  
Valladolid

Entrada gratuita

