

EL PAÍS SEMANA



María Dueñas, una artista estelar

por Jesús Ruiz Mantilla
fotografía de Julie Glassberg





"Creation"

Wildlife Photographer
of the Year 2021
Grand Title winner
© Laurent Ballesta

A Fifty Fathoms is for eternity.

Launched in 1953, the Fifty Fathoms is the first modern diver's watch. Created by a diver and chosen by pioneers, it played a vital role in the development of scuba diving. It is the catalyst of our commitment to ocean conservation.



RAISE AWARENESS,
TRANSMIT OUR PASSION,
HELP PROTECT THE OCEAN

www.blancpain-ocean-commitment.com

THERE IS ETERNITY IN EVERY BLANCPAIN

The spirit to preserve.

Fifty Fathoms Collection



JB
1735

BLANCPAIN

MANUFACTURE DE HAUTE HORLOGERIE

EL CORTE INGLÉS CASTELLANA · C/ RAIMUNDO FDEZ
VILLAVERDE, 79 · 28003 MADRID · TEL: +34 91 770 54 72



22 Perfil. María Dueñas

Con 21 años, la granadina ya es una estrella de la música clásica mundial. Grandes directores apuestan por su virtuosismo con el violín.

30 Fotoensayo. Ucrania, la huella de la destrucción

El fotógrafo Daniel Beltrá retrata, dos años después del inicio de la guerra, el rastro de la devastación en Ucrania.

40 Entrevista. Carles Porta

“El odio es una planta que crece sola”, dice el director, productor y narrador de *Crims* y *Luz en la oscuridad*.



46 Reportaje. Restaurantes peronistas

Una ruta por locales de Buenos Aires en los que comer es un acto político.

54 Perfil. Peso Pluma, en el ojo del huracán

Conversamos con el polémico y exitoso músico mexicano, que acaba de ganar su primer Grammy.

70 La última cena. Silvia Hidalgo

Un aquelarre de amigas, gambas y vino blanco. Así le gustaría a la escritora despedirse del mundo.

46



54



- 8 Palos de ciego
Javier Cercas
- 10 Las copas y las letras
Ignacio Peyró
- 16 La imagen
Juan José Millás
- 74 Maneras de vivir
Rosa Montero

Fotografía de portada:
Julie Glassberg

HIPOTECAS KUTXABANK

EN KUTXABANK,
FIRMAMOS LA MITAD DE
LAS HIPOTECAS GRACIAS
A LA RECOMENDACION DE
NUESTROS CLIENTES.



Kutxabank, S.A. Gran Vía, 30-32, 48009 Bilbao, N.I.F. A95653077. Inscrita en el Registro Mercantil de Bizkaia. Tomo 5226, Libro 0, Folio 1, Inscripción 1ª.



ACCEDE AL PERFIL DE WHATSAPP
"HIPOTECAS KUTXABANK"
ESCANEO EL QR O ENVIANDO
UN WHATSAPP AL 688 86 23 98





POR LINIERS

PRESIDENTE DE HONOR
Juan Luis Cebrián

PRESIDENTE Y CONSEJERO DELEGADO
Carlos Núñez

DIRECTORA
Pepa Bueno

DIRECTOR ADJUNTO
Borja Echevarría

REDACTORA JEFA
Belinda Saile

DIRECTOR DE ARTE
Diego Areso

REDACTOR JEFE DE FOTOGRAFÍA
Gorka Lejarcegi

EDICIONES EL PAÍS, SL

Depósito legal: M-20171-2013
ISSN: 1134-6590

Miguel Yuste, 40. 28037 Madrid
Teléfono 913 37 82 00

Caspe, 6, 3ª planta. 08010 Barcelona
Teléfono 934 01 05 00

elpaissemanal@elpais.es

Editado por el Grupo PRISA.
Este suplemento se entrega
con EL PAÍS los domingos.

El precio de los ejemplares atrasados
es el doble del de portada.

Impresión. Rotocobri. Ronda de Valdecarrizo, 13.
28760 Tres Cantos (Madrid)

© Ediciones El País, SL. Madrid, 2024



PEFC/14-38-00054
Certificado PEFC. Este producto procede
de bosques gestionados de forma sostenible
y fuentes controladas. www.pefc.org

EN PORTADA

María Dueñas, reina del violín. Nos recibió en París, tras salir de un ensayo con la Orquesta de Radio France en el imponente auditorio de la institución, situado a orillas del Sena y frente a la Torre Eiffel. Allí tuvo tiempo para citarse con *El País Semanal* en un hueco de su gira constante después de haberse convertido en una de las intérpretes jóvenes de música clásica con más proyección en el mundo. María Dueñas, a sus 21 años, es una estrella del violín con una carrera que recuerda por su comienzo fulgurante a la que inició en los años setenta una figura como Anne-Sophie Mutter, impulsada por el director de orquesta Herbert von Karajan. En el caso de Dueñas, los grandes directores en Europa y América apuestan hoy por su talento extraordinario, como puede ser el caso de Gustavo Dudamel, Gustavo Gimeno o Josep Pons, que hablan de ella para estas páginas. Dueñas cautiva por su madurez y su intensidad expresiva, dicen. Ella, discreta y decidida, podría llegar a marcar época. **JESÚS RUIZ MANTILLA**

HA COLABORADO



Federico Bianchini (Buenos Aires, 41 años) es escritor y periodista. Acaba de publicar *Tu nombre no es tu nombre. Historia de una identidad robada en la dictadura argentina* (Libros del K.O.). En este número traza un recorrido por los restaurantes peronistas de Buenos Aires.

¿Puede una obra teatral
cambiar la vida de quienes
la representan?
¿Puede el arte transformarnos?

Luis Landero

LA ÚLTIMA FUNCIÓN

colección andanzas



TUSQUETS
EDITORES

Javier Cercas

Frente de Liberación Chus Lampreave

ME LO HAN dicho mil veces: ¿por qué no te callas? ¿Quién te manda meterte donde no te llaman? ¿No fue lo primero que le oíste decir a tu madre: “Javi, tú no te signifiqués”? ¿Por qué carajo tienes que hablar de política? ¿Por qué no te limitas a hablar de Borges y de John Ford, que es de lo que sabes? Y no me vengas con el rollo patatero de que política viene de *polis*, que significa ciudad y la ciudad es de todos, o con lo de que democracia significa poder del pueblo y el pueblo somos todos; dime la verdad: ¿no te da vergüenza pasarte el día haciendo el indio, a tus años? ¿No estás harto de que te partan la cara? ¿Quién te has creído que eres? ¿El capitán Trueno? ¿Tú eres gilipollas o qué? La mejor respuesta a estas preguntas la dio Sergi Pàmies en un artículo publicado en *La Vanguardia*: según él, la culpa de todo la tiene “un compromiso de estilo, que es lo que de verdad define a un escritor, incluso cuando, contra el consejo de familiares y amigos, decide meterse en trincheras públicas”.

Podríamos llamarlo el síndrome Chus Lampreave. En *Mujeres al borde de un ataque de nervios*, Fernando Guillén le pide a Lampreave, la portera de su ex amante Carmen Maura, que no le diga a ésta que le ha visto. “Lo siento, señorito”, le contesta Lampreave. “Pero yo soy testigo de Jehová y mi religión me impide mentir (...) Ya me gustaría a mí mentir, pero es lo malo de las *testigas*: que no podemos. Si no, iba a estar yo aquí, ¡ja!”. Al final, Guillén se marcha y Lampreave se queda cantando con música de Julio Iglesias: “Me va, me va, me va, me va, me vaaaaaaaaaaaaaa. / Me va el sonido de las trompetas del juicio finaaaaaaaal”. Eso es exactamente lo que nos ocurre a los escritores. Por ejemplo, a mí, que soy ateo y anticlerical y pienso que la II República llevaba razón, me encantaría decir que, durante la Guerra Civil, todos los republicanos sin excepción eran gente estupenda; pero me acuerdo de quienes asesinaron a sangre fría a casi 7.000 curas y monjas y no puedo decirlo. A mí, que pienso que el franquismo fue una calamidad, me encantaría decir que en aquella época todos o casi todos los españoles fueron antifranquistas; pero no puedo. A mí, que soy

catalán (y a mucha honra), me encantaría decir que el secesionismo catalán no es un movimiento reaccionario e insolidario, o que Junts×Cat, cuyo único presidente de la Generalitat llamó “bestias con forma humana” a los catalanes que no hablan catalán, no es un partido supremacista y xenófobo; pero no puedo. Y a mí, que estoy infinitamente a favor de la concordia y la reconciliación entre catalanes y he votado a este Gobierno, me encantaría decir que sus miembros no nos engañaron cuando dijeron una y otra vez que no habría amnistía, porque era una medida nociva, injusta e inconstitucional (es decir, contraria a la concordia y la reconciliación) o cuando aseguraban que los catalanes no secesionistas existimos, que es lo contrario de lo que significa el espeluznante acuerdo de investidura que el PSOE firmó con Junts×Cat; me encantaría decirlo —ya me gustaría a mí—, pero no puedo. Y no puedo porque, como soy escritor, he contraído “un compromiso de estilo” y estoy obligado a decir la verdad o lo que entiendo que es la verdad. Igual que Chus Lampreave.

Así que seguiré metiéndome donde no me llaman, continuaré significándome, mamá. Ya me gustaría a mí no hacerlo, pero no puedo: es lo malo de ser escritor; si

Seguiré metiéndome donde no me llaman. Ya me gustaría a mí no hacerlo, pero no puedo: es lo malo de ser escritor



no, iba a estar yo aquí, ¡ja! Más aún: les comunico solemnemente que acabo de fundar el Frente de Liberación Chus Lampreave. Este panfleto es su acta fundacional. ¡Únete a la lucha, compañero! No hace falta ser testigo de Jehová, ni siquiera escritor (de hecho, casi es mejor no serlo): basta con saber hacer el indio. No tenemos himno, porque todos los himnos dan risa (o miedo) y tampoco bandera, porque, como escribió Flaubert, todas las banderas están llenas de mierda y de sangre. Sobra decir que nuestro líder carismático es Chus Lampreave, que en el cielo esté, cantando a Julio Iglesias. Nuestro lema inevitable es evangélico: “La verdad os hará libres”. Nos encaminamos al frente. Si me quieres escribir, ya sabes mi paradero. —EPS

Get involved

More halls,
more speakers,
more opportunities

4Y
FN 10

Ignacio Peyró

Déjelo todo y venga pronto a Italia

ITALIA SOLO DEPARA una tristeza: la de pensar que uno ha llegado tarde a ella. Entre quienes han venido a lo largo de los siglos a vivir al país, es generalizado sentir que, hasta el momento de instalarse en Italia, la vida había sido una especie de pan sin sal. Cuando ya era anciano, a Maurice Barrès le preguntaron cuál sería su mayor deseo, y el escritor respondió que “tener 20 años y viajar a Italia por primera vez”. La exaltación es común y llega a los espíritus más selectos como el descubrimiento de una claridad. Paul Morand afirma que, recién salido “del París negro de Zola, de la negra provincia de Flaubert”, se arrojó sobre Italia —la comparación es de otros tiempos— “como sobre un cuerpo de mujer”. Tenía justamente 20 años. Es posible que Italia, bien pensado, ofrezca otro pesar: tras una temporada aquí, uno ya sabe que no solo no va a dominar el país, sino que ni siquiera va a terminar de descubrir su barrio. Existe un diálogo célebre: “¿Conoces bien Roma?”. “No, solo llevo aquí 10 años”.

La pasión por Italia no es original, pero tampoco son muy novedosos el amor, los ocasos o los chipirones en su tinta y no por eso dejamos de celebrar su existencia. Pla escribe que hay cuatro cosas tangibles y concretas que no parecen de este mundo: la escultura griega, un par de cantos del *Paraíso* de Dante, la pasta seca y el amor filial. Italia, en efecto, ha hecho perder la compostura a *tutti quanti*, incluso a un hombre de la emotividad seca de un Pla: “De Italia provienen”, leemos, “las formas más vivas y bellas que ha producido el espíritu humano”.

El placer de Italia, con todo —como también observaría Pla—, tiene menos que ver con lo museístico que con lo cotidiano, con la comprobación de que aquí la felicidad radica en “el placer terrenal entendido como sensación física”. Es este cielo de domingo de azul líquido. Una cocina —la pasta, la pizza— pensada para evitar dispepsias. Y, ante todo, la noción de medida de un país todavía regido por Apolo: uno toma un helado, sí, pero lo toma mientras pasea. Uno toma un aperitivo —los han inventado fabulosos— pero toma uno y no más. La estatuaria pública de Trieste muestra más tetas al aire que una orgía: seguramente, en presencia de tanta belleza uno se siente llamado a cuidarse.

Si uno no fuese español, sería hispanista, pero eso no significa que los italianos no puedan enseñarnos un par de cosas. Estamos en el país de Petrarca y de Dante, pero

si hay dos besándose en la calle, debemos dar por seguro que son de Wichita y no de Rimini. Todo el mundo identifica Italia con una alegría de vivir, pero no viene acompañada de una euforia de decibelios: Italia es un lugar mucho más silencioso y, vista desde lejos, una celebración no parece por fuerza una reyerta. Desde tiempos de Maquiavelo, la política italiana dista de ser un lugar cómodo, y hay quien pasa toda la vida —en vano— tratando de entenderla: lo que se entiende de inmediato, sin embargo, es que no sienten ninguna necesidad de aniquilarse, que la falta de sectarismo es radical. Y aun cuando en todas partes hay circunvalaciones y túneles y afueras, la belleza ocupa un lugar de centralidad: ninguno ha querido derribar la casa del abuelo para alzar en su lugar un chalé estilo alpino (siendo este, *nota bene*, un país alpino).

Lo más llamativo, con todo, es el uso del lenguaje. Habitualmente, cuando un español habla en público, parece estar librando una difícil batalla contra su inteligencia. Cuando lo hace un italiano, parece estar manejando un instrumento al que saca las notas que le quiere sacar. La educación italiana ha tenido un énfasis en la oratoria y el lenguaje que la nuestra no ha tenido. Así, cualquier *e-mail* de trabajo tiende por defecto a parecerse a las *Capitulaciones de Santa Fe*. Cualquier intervención pública será agradecida y celebrada, siempre

Lo más llamativo es el uso del lenguaje. La educación italiana ha tenido un énfasis en la oratoria que la nuestra no ha tenido



que no caiga en el pecado de la brevedad. Y cualquier negativa será válida, en el entendido de que se evitará con horror la grosería, monda y directa, del “no”.

Al empezar a estudiar italiano, tuve que exponerle un pasmo a mi profesora: no conozco ninguna otra lengua con tal cantidad de partículas destinadas simplemente al escamoteo y la finta, ralentizar el discurso o suspender la opinión. Es el país de las subordinadas y los matices: uno puede decir “aunque” con veinte intensidades distintas. En algún lugar leí que en Italia “la imprecisión es un valor”. Nos compensaría aprenderlo. Pero también hay un lugar para la rotundidad: pocos placeres como el placer cotidiano de que alguien te pregunte *tutto bene?* y, a boca llena, responder *benissimo!* —EPS

14 MAR – 21 ABR

Teatro de
La Abadía 

LA COLECCIÓN

Texto y dirección: Juan Mayorga

Reparto:

José Sacristán

Ana Marzoa

Zaira Montes

Ignacio Jiménez



Producción: Lazona | Teatro de La Abadía

@teatroabadia



Venta de entradas en teatroabadia.com

AUDACES

JAMES HOFFMANN, EL GURÚ DEL CAFÉ

Este inglés, que odiaba esta bebida, empezó a divulgar la tendencia del café de especialidad en un blog hace 20 años. Hoy dirige un imperio alrededor de este consolidado producto, publica libros, da conferencias y no pasa inadvertido en cafeterías de medio planeta.

POR HELENA PONCINI
FOTOGRAFÍA DE MANUEL VÁZQUEZ

LA PRIMERA VEZ que James Hoffmann probó el café, a los cuatro años, lo escupió sobre la alfombra color crema de su madre. Era “la cosa más asquerosa que había tomado”, recuerda. Quién le iba a decir entonces a aquel niño que creció en el Distrito de los Lagos, al noroeste de Inglaterra, que a sus 28 años se convertiría en el campeón mundial de baristas y tiempo después, en una especie de Steve Jobs del café, figura estrella en festivales especializados, que cuenta con mánager y cuyos vídeos en su canal de YouTube sobre cómo hacer un café *latte* en casa o un café de filtro acumulan más de cuatro millones de visualizaciones.

“Me obsesioné. Creo que esa es la palabra correcta”, dice en referencia a la bebida, con una media sonrisa y sentado en una oficina de su tostador en Londres, Square Mile Coffee Roasters, el primero que importó café de especialidad —aquel de variedad siempre arábica que ha obtenido 80 o más puntos en catas auspiciadas por la Speciality Coffee Association— en el Reino Unido y un referente en el sector. Lo fundó en 2008 —“el co-

mienzo de la explosión del café en la ciudad”, señala— junto a Anette Moldvaer y ambos se convirtieron entonces en pioneros de un movimiento que defiende la alta calidad y trazabilidad del producto y que se extiende a lo largo y ancho del mundo, incluida España, donde, según datos de 2021 del portal especializado Perfect Daily Grind, el sector creció un 2.000% en los cinco años anteriores. Como muestra, las aperturas casi diarias en las grandes ciudades de cafeterías de especialidad o el encuentro



Coffee Fest, que se celebra estos días en Madrid y al que Hoffmann acude como ponente estrella. Tanto, que cuando se le pregunta si tiene prevista alguna ruta cafetera por la ciudad muestra dudas, pues confiesa que ya no consigue pasar inadvertido.

A este británico le cuesta hablar de su vida antes de que esta bebida universal irrumpiera en ella. Como muchos universitarios, empalmaba trabajos en casinos o como comercial puerta a puerta. A los 23 años comenzó a vender máquinas domésticas de expreso. Fue entonces cuando por casualidad cayó en sus manos un ejemplar del libro *The Devil's Cup*, de Stewart Lee Allen, que le despertó la curiosidad por un producto que tenía delante de sus narices, pero sobre el que no se había preguntado nada. “Comencé a aprender, a disfrutar y a enseñar sobre café”, recuerda, aun-

En esta página, preparación de café filtrado con cafetera V60. A la derecha, retrato de James Hoffmann.



Es uno de los pioneros de un movimiento que defiende la alta calidad y trazabilidad del café



que por aquel entonces, quienes como él comenzaron a hablar de café de especialidad sintieran que nadie les tomaba en serio. “Hubiese despertado más interés si hubiese ganado una competición de hacer sándwiches”, bromea, sobre su victoria en el campeonato mundial de baristas.

Casi 20 años después, el tostador que fundó en una ciudad en el que los máximos exponentes de la cultura del café eran cadenas como Costa Coffee, Caffè Nero o Starbucks ocupa una nave en la que se tuestan alrededor de 5.000 kilos de granos de café de especialidad a la semana, de pequeñas fin-

Arriba, James Hoffmann, en el tostador Square Mile Coffee Roasters, en Londres. A la derecha, un puñado de café ya tostado, detalle de un portafiltros y finalización de un *latte art*.

cas de origen diverso, que después se comercializan a 500 clientes entre cafeterías y restaurantes de todo el mundo. Pero esta es solo una de las patas de un entramado de proyectos y negocios que también incluye asesorías y colaboraciones con marcas como el fabricante de cafeteras Victoria Ar-

duino. Hoffmann ha ido tejiendo este imperio alrededor de una tendencia de la que comenzó hablando tímidamente en 2004 en su blog *Jimseven* y cuyos artículos decidió adaptar posteriormente a las nuevas formas de consumo digital. “Fui construyéndome una reputación en el sector, pero en 2016 me di cuenta de que la gente ya no leía como antes en internet y decidí trasladarlo a YouTube”, explica al respecto del origen de su canal en la plataforma, que cuenta con dos millones de suscriptores.

Hoffmann, autor de *The World Atlas of Coffee* —editado por Mitchell



“En casa se puede beber un buen café, de entre los mejores del mundo, por unos 40 céntimos la taza”



Beazley, 350.000 copias vendidas—, cree que se puede beber un muy buen café a un precio razonable. “En casa se puede beber un buen café, de entre los mejores del mundo, por unos 40 céntimos la taza”, apunta. Para iluminar en dicha tarea ha escrito *How To Make the Best Coffee at Home*, publicado recientemente en España como *El mejor café en casa* (Cinco Tintas), un manual breve en el que explica, sin tecnicismos ni parafernalias, cómo obtener una bebida perfecta utilizando diferentes métodos de extracción o qué hay que tener en cuenta a la hora de comprar

café. “Puedes adquirirlo barato, puede salirte por 10 céntimos la taza, lo sé, pero el salto de calidad entre un café comercial y un café de especialidad es tan grande que me parece que vale la pena gastar ese extra de dinero”, asegura.

Desde su amplia visión del sector y sus vivencias desde el origen del fenómeno, Hoffmann predice un futuro marcado por la subida de precios, lo que hará aún más difícil que el café de especialidad compita con el comercial. Un escenario, el del que “el buen café sea un lujo disponible para quienes puedan pagarlo”, que con-

sidera frustrante, pero ante el que conserva la esperanza derivada del cambio en ciertos hábitos, como, por ejemplo, la mejora de la calidad del café que se bebe en casa; la reducción del consumo que redunde en menos cantidad, pero mayor calidad, y la existencia cada vez mayor de un público “abierto a sabores más inusuales”. Hoffmann rehúye de vaticinios taxativos, pero se lanza a asegurar una tendencia clara: el café con hielo. “No solo porque cada vez hace más calor, sino porque está cambiando dónde y cuándo compramos café. Ya no es la gasolina para el trabajo”. —EPS

Juan José Millás
Pura pena



UNA DE LAS cosas más raras de este mundo es que no hayamos aprendido a matar después de haber matado tanto. Se demostró hace poco en Alabama (EE UU) con Kenneth Eugene Smith, que llevaba más de 30 años en el pasillo de la muerte. Si no soportamos 10 minutos de espera en la cola del supermercado, imagínense 30 años en la de la parca. Imaginariamente hablando, debió de morir dos o tres millones de veces, pobre. Pero las autoridades se habían propuesto matarlo también de manera real y allá que fueron.

El problema es que no conseguían acertar. En 2022, el verdugo (un incapaz, un torpe) le dejó el brazo hecho un colador sin dar con la vena adecuada y lo tuvieron que enviar de vuelta a la cola mientras discurrían nuevas formas de cargárselo.

—¡Pero por Dios —daban ganas de gritar a los verdugos—, sédenlo ustedes con propofol, como si fueran a hacerle una intervención sin importancia (pongamos una gastroscopia), y, ya una vez dormido, mátenlo con sus propias manos, rájenle el cuello! ¡Disfruten, coño!

No se les ocurrió, de modo que decidieron ensayar nuevos métodos, como si les faltara (o nos faltara) práctica en esto de acabar con la gente. Así que lo inmovilizaron sin piedad en la camilla de la imagen, situada en el lugar más frío del mundo que quepa imaginar, y le provocaron la asfixia con nitrógeno. Estuvo retorciéndose unos 15 minutos. “Los amo a todos”, dijo antes de que le colocaran la mascarilla. Quizá trató de ser irónico o quizá no. Hay días en los que uno se levanta odiando a la humanidad y en los que se acuesta amándola de puta pura pena que le da. —EPS

¿LLEGAREMOS A VER LA JORNADA DE CUATRO DÍAS?

Tenemos respuestas,
pero sobre todo
tenemos preguntas.

Hoy por Hoy | Àngels Barceló



SEI2 100

MÚSICA. NUEVOS SUPERVENTAS DEL VINILO

Las estrellas pop descubren el negocio de los discos de vinilo y ponen patas arriba un mundo hasta hoy dominado por el clasicismo y el *underground*.

POR JULIA ROIZ

HACE CASI UNA década que la industria musical consiguió desempolvar de su baúl de los recuerdos el vinilo. El sector ha crecido desde 2013, cuando se vendieron 140.000 vinilos en España, hasta el más de 1.500.000 copias que se registró en 2022. La situación ha sido similar en países como el Reino Unido, donde en las últimas semanas de 2023 Taylor Swift y The Rolling Stones vendieron más de 250.000 entre ambos. Además, la artista estadounidense acaparó el año pasado el 7% de la venta de vinilos en todo el país. Se han convertido en un objeto que todo fan quiere tener.

Si algo tienen en común las nuevas versiones de su catálogo que está grabando y lanzando Taylor Swift —su *1989 (Taylor's Version)* fue el vinilo más despachado en España en 2023— y los últimos discos de Aitana, C. Tangana, Rosalía, Olivia Rodrigo y Harry Styles, es que encabezan la lista de vinilos más vendidos en España el año pasado, según la Asociación de Productores de

Música de España (Promusicae), un verdadero giro estilístico en el mercado del vinilo en el siglo XXI. Los más vendidos de la última década en España son *Rumours* (1977), de Fleetwood Mac; seguido de *The Dark Side of the Moon* (1973), de Pink Floyd, y *Abbey Road* (1969), de The Beatles. El artista que más discos de vinilo ha vendido en el mundo en lo que llevamos de siglo no es otro que David Bowie. Todos los grandes popes del rock y del pop del siglo XX y ninguno en activo. Este formato, pues, está dejando de ser un nicho nostálgico —la única banda actual que se cuela en las listas de vinilos más vendidos es Arctic Monkeys— para convertirse en un campo en el que entran a competir (y vender) las nuevas estrellas del pop. “La gente no está comprando el disco para volver a escucharlo. Ahora es un objeto de coleccionismo”, subraya Miguel Ángel Sánchez, presidente de la Unión Fonográfica Independiente (UFI). Según un estudio de Luminate, empresa estadounidense especializada en análisis de datos relacionados con el mundo de la música, el 50% de los compradores de discos de vinilo en EE UU no tenía tocadiscos en casa.

“Aunque hay mucha gente que sigue comprándolos para escucharlos, otros lo compran como disco testimonial. Cuelgan los vinilos en la pared de sus casas”, dice José Luis Fernández, de Discos Killers, en Madrid. Las tiendas de este formato que han resistido al paso del tiempo se visitan casi como se va a un museo. De sus paredes siguen colgando grandes clásicos de la música de finales del siglo pasado como Bob Dylan, Eric Clapton o Bruce Springsteen. El matiz es que ahora se juntan con el *Motomami*, de Rosalía; *Cowboys de la Az*, de Arde Bogotá, y *Bellodrama*, de Ana Mena.

Las fábricas de vinilos, que cerraron en los años noventa ante la caída de ventas de este formato y el auge de los CD, se ven ahora colapsadas por las grandes *majors*. “Cuando los sellos más grandes se dieron cuenta de que los LP ahora eran objetos de culto, coparon las materias primas y el mercado de las prensadoras”, explica Sánchez. Y el problema, según él, es la escasez de fábricas en España —y las pocas que resisten fuera, en Holanda y la República Checa— y la cola de producción que ha generado el bum de la producción musical multinacional en este formato. Sus palabras se remiten a lo que ya auguraba el periodista musical Ben Sisario en *The New York Times* en un reportaje sobre la venta de vinilos en 2021: “Pueden acabar convirtiéndose en un objeto más del *merchandising*”. —EPS

Vinilos en una tienda de discos en Memphis (Tennessee, EE UU), en verano de 2023.



AY, FUTURO



La columna visual
de Martín Caparrós

Ocho episodios de animación en los que el escritor y periodista reflexiona sobre los retos de lo que está por venir para intentar responder a la pregunta: ¿hay futuro?



La mitad de las personas que tienen reconocimiento sienten que no lo merecen. El síndrome del impostor afecta más a las mujeres y puede conducir a problemas de salud mental.

“NO SOY TAN CAPAZ COMO CREEN”

POR PATRICIA FERNÁNDEZ MARTÍN
ILUSTRACIÓN DE LAURA WÄCHTER

TENGO MIEDO A que otros me evalúen. Siento que mis logros han sido el resultado del azar. Temo que las personas importantes descubran que no soy tan capaz como creen. Seguro que les parecerá una tontería lo que quiero decir. Esto lo hace cualquiera... Son infinitas las frases que reflejan el síndrome del impostor. Hasta Meryl Streep se ha reconocido en ellas. Este fenómeno fue descrito en

1978 por las psicólogas clínicas estadounidenses Pauline R. Clance y Suzanne A. Imes. Lo definieron entonces como un sentimiento intenso de falsedad respecto a la imagen de competencia que es experimentada por personas con un nivel académico alto. Según las estadísticas, hasta un 50% de las personas que tienen reconocimiento conviven con estas sensaciones. En 2000, Joan Harvey y sus colaboradores lo asociaron además a determinados rasgos de la personalidad, como una elevada autoexigencia y autocrítica, un alto perfeccionismo y un bajo nivel de autocompasión.

Quienes se sienten así suelen creerse responsables de los errores y odiar los elogios. Cuando reciben halagos, perciben que sus logros son cuestión de suerte o fruto de que nadie se ha dado cuenta de sus carencias. Se consideran un fraude porque están haciendo un papel que no les corresponde. Tienen miedo al fracaso y niegan sus capacidades, a veces de manera inconsciente. Para compensar el miedo a la derrota, preparan todo en exceso o procrastinan haciendo un esfuerzo final enorme. Este fenómeno se da más en ambientes competitivos y ha sido estudiado, por ejemplo, en el campo de la salud por las doctoras Montserrat González Estecha y Ángeles Martínez Hernanz.

Es oportuno diferenciar entre una sensación ocasional y que la situación se convierta en algo constante,

incluso invalidante. Un indicador para la alarma es que ningún logro resulta suficiente, lo que ocasiona una insatisfacción crónica, o que la alta exigencia traspasa el ámbito profesional y afecta al social o familiar. Si los niveles de estrés se elevan mucho, existe riesgo para la salud física.

Algunos estudios han encontrado que este síntoma afecta más a las

mujeres, por lo que el término se ha popularizado como síndrome de la impostora. Los roles de género hacen que ellas padezcan más este problema cuando se sitúan en posiciones de liderazgo tradicionalmente vinculadas a los hombres. El origen de este cuadro y su mayor impacto entre las mujeres puede tener raíces históricas. *Mujeres y poder*, de la historiadora Mary Beard, muestra cómo, desde las civilizaciones antiguas, las mujeres fueron relegadas a un papel secundario que aún cuesta romper. El síndrome aparece en la adolescencia y se agudiza en determinados momentos de la vida adulta, como por ejemplo durante la maternidad, cuando se tiene que hacer un esfuerzo doble para demostrar la valía profesional.

En libros como *El síndrome de la impostora: ¿Por qué las mujeres siguen sin creer en ellas mismas?*, de Cadoche y Montarlot, o *No lo haré bien*, de Emma Vallespinós, se proponen algunas recomendaciones para luchar contra este síndrome. Lo primero sería identificarlo y detectar lo que lo desencadena. Luego, suavizar la autocrítica y analizar lo inexactas que son ciertas valoraciones, comparándolas con las opiniones de los demás. Así se consigue cuestionar el lenguaje, que es el depositario de nuestros prejuicios, como señala la autora Chimamanda Ngozi Adichie. También conviene cultivar el autoconocimiento y darse cuenta de las habilidades y fortalezas propias. Trabajar los falsos sentimientos de culpa y aumentar la compasión respecto a nuestros fallos sería otro objetivo. Resulta también útil reducir los hábitos compulsivos de trabajo, aceptar los elogios y saber disfrutar de lo que se hace. La concienciación sobre los sesgos de género desde lo individual y colectivo es también fundamental ya que ayuda a reconocer y superar los propios.

En el campo empresarial y organizacional, se puede combatir este síndrome con liderazgos participativos



a través de personas con actitudes abiertas, creativas y transformacionales. Apostar por estilos de liderazgo saludable fomenta la confianza y la cooperación y combate los juicios y prejuicios competitivos, que desaniman a las personas más prudentes y sensibles a implicarse en los niveles de más responsabilidad. Otra alternativa sería fomentar la mentoría. Tomás Chamorro recoge en *¿Por qué tantos hombres incompetentes se convierten en líderes?* que, en la selección de personal, los evaluadores suelen centrarse en cualidades como la confianza, el carisma y la seguridad en uno mismo y muy poco en la competencia o la humildad. Fijarse en estas últimas características reduciría los contextos coercitivos. Otra medida útil sería que

las organizaciones implementaran políticas de igualdad de género, la promoción de la diversidad en la toma de decisiones, la conciliación y la igualdad en la remuneración, como señala la profesora Helena Legido.

Con vistas a las líderes futuras, sería interesante buscar modelos y mentoras referentes, que ayuden a que las mujeres se apoyen mutuamente, se arriesguen, si así lo quieren, pero puedan también aceptar que una tiene derecho a seguir siendo del montón sin sentirse por ello una impostora. —EPS

—
Patricia Fernández Martín es psicóloga clínica en el Hospital Ramón y Cajal de Madrid.

María Dueñas.

La nueva estrella mundial del violín. Tiene 21 años, creció en Granada y se formó en Dresde y Viena.

Hoy desarrolla una carrera fulgurante y asombra a los grandes con su madurez interpretativa.

por Jesús Ruiz Mantilla
fotografía de Julie Glassberg



orchestre national de france

rollerbox

54D

ONF

Cymbales

ONF

OP l'orchestre philharmonique de rotterdam

57C

PEGADA A SU violín, en la intimidad, María Dueñas forma junto a su instrumento un todo. Un compás delicado y natural donde ambos encajan. No lo agarra con fuerza, no lo atosiga: lo sostiene con la levedad que conlleva una ternura cómplice y conforma una alianza, una simbiosis que los une a través del tiempo. A ella, en su presente, con 21 años, y a él, en su pacto con la eternidad, desde que saliera del taller de Nicolò Gagliano en Nápoles a mediados del siglo XVIII. Pese a la distancia, lo trata como a un buen amigo, un coetáneo, un compañero a quien necesitas dar espacio y confianza a la vez para que, juntos, resulte posible llegar a todas partes y, si se da en algún momento, alcanzar de la mano el cielo.

“Es mi fiel compañero de viaje desde hace ocho años”, dice sobre su violín. Nos conocemos bien. Y aunque no fue un amor a primera vista, ahora me costaría mucho separarme de él”. La penumbra que demanda la imagen en el camerino exige un contraste armónico. La cámara lo busca entre el rostro blanquecino, la melena negra y la mirada de la intérprete granadina junto a la madera de un objeto diminuto en su medida métrica decimal, pero capaz de desplegar una potencia de sonido que ilumine cada esquina del auditorio de Radio France, en París, donde nos cita, como lo logra en otros rincones de grandes escenarios por todo el mundo. Los que María Dueñas ya conoce por haberse convertido a su edad en la estrella más fulgurante del violín en el ámbito mundial.

Muy joven, cierto, pero estrella con todas las letras y galones, con la madurez suficiente como para afrontar hoy la realidad de lo que ha sido sueño, y es, sin duda, su destino. En su caso, el fin profundo que ella persigue consiste en fundirse física y espiritualmente con la música. De manera esencial. Dentro del circuito, lo que buscan con Dueñas es construir una carrera de dimensiones estelares. Directa hacia el olimpo. Algo que también se está cumpliendo con una precocidad asombrosa. Solo reservada a excepciones o casos que nos llevan a lo que representó el ascenso de figuras como la violinista alemana Anne-Sophie Mutter en los años setenta, de la mano del director de orquesta Herbert von Karajan.

No hay más que detenerse en su agenda para los próximos dos años. Apenas tiene un respiro entre los cinco continentes. Los mejores auditorios la esperan en sus programas y, en cuanto a orquestas y directores, el primer nivel. La gran liga. En abril recalará en España (Oviedo, Valencia y Alicante), con el director Paavo Järvi, y en mayo, por ejemplo, le esperan conciertos, además de una gira junto a Gustavo Dudamel y la Filarmónica de Los Ángeles por la ciudad donde tienen su sede y también en Barcelona, París y Londres. El maestro his-

panovenezolano ha apostado fuerte por ella, igual que el español Gustavo Gimeno, que la integran en sus agendas con citas por todo el mundo. “Cuando me refiero a María, no hablo de una futura violinista de primer nivel. Para mí lo es ya”, asegura Dudamel.

¿Por qué? ¿Cómo lo ha logrado cuando la mayoría aún, a los 16 años con que María inició su carrera en 2018, no han terminado los estudios ni la formación que se requiere normalmente para ello?

Prodigio es una palabra con la que ella no se siente nada cómoda. Al pronunciarla, al invocarla, tampoco se altera ni se ofende. Sí, en cambio, muestra algo de desprecio al término. “No me gusta. Prefiero que cada uno juzgue lo que siente cuando me ve. A los cinco años te lo pueden decir, pero prodigio me parece demasiado poco. Si pensamos en ello como una señal de talento y capacidad, vale. Pero no es suficiente. Para la música necesitas trabajo y disciplina”, afirma poco después de haber salido de un ensayo del *Concierto* de Mendelssohn junto al director Mikko Franck y la Orquesta Filarmónica de Radio France al borde del Sena, en París.

Todo en orden, todo bien. Nada apenas le altera y acaba de concentrarse intensamente en la sesión de fotos con una actitud zen y la serenidad que desprende, paciente, su sonrisa. Todo bajo control. Con el violín al lado. Aquel día fue el *nicolò gagliano*, que le ha cedido la fundación alemana Deutsche Stiftung Musikleben, pero podría haber sido también su otro instrumento: un *stradivarius* llamado *Camposelice*, construido en 1710, que le ha cedido la Nippon Music Foundation, o uno más contemporáneo, el *ómnibus elementis* de Erika Ciesielski, copia de uno que perteneció a Ferdinand Kugler. “Los dos primeros son piezas únicas en el mundo, cada uno con alma y colores diferentes”, asegura. “El *gagliano* emite un tono plateado y brillante. El *stradivarius* es generoso, con mayor volumen de sonido y calidez”.

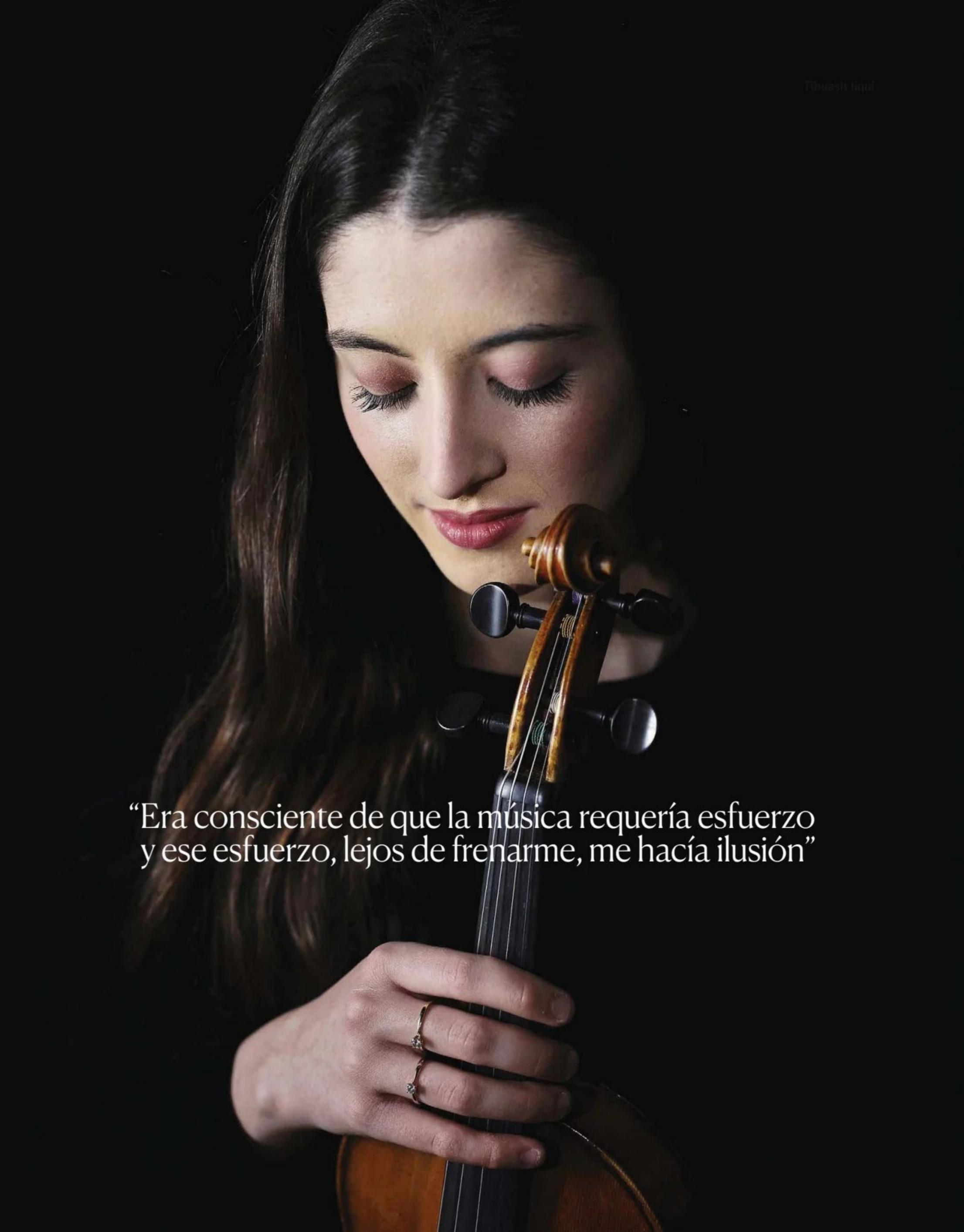
Aparte de los violines, a los viajes la acompañan Santiago, su padre, o María, su madre. Y vienen más... Porque en casa de los Dueñas —ahora residentes en Viena— no solo la mayor de sus tres hijas se dedica profesionalmente a la música. También empieza Julia, su hermana menor, con el mismo instrumento y camino de ello va también Daniela, la pequeña, que estudia el chelo.

Con María la vida en aquella casa granadina dio un vuelco cuando les hicieron notar sus habilidades superdotadas. No supieron hasta qué punto, el día en que sus padres la llevaron al Auditorio Manuel de Falla de la ciudad andaluza para ver un concierto cuando tenía cuatro años, todo cambiaría. Inmediatamente quiso estudiar

María Dueñas posa en el Auditorio de Radio France, junto al Sena, en París, tras un ensayo con la orquesta de dicha institución.



Gustavo Dudamel: “Si hablo de María no me refiero a una futura violinista de primer nivel. Para mí lo es ya”



“Era consciente de que la música requería esfuerzo y ese esfuerzo, lejos de frenarme, me hacía ilusión”

violín. “Me gustaba la forma, la voz que adquiría, su sonido, tan próximo a una persona, muy cercano a mí”, dice.

Es lo que continúa indagando. Le gusta para ello establecer comparaciones con la pintura: “Se asemeja a la búsqueda de un artista plástico que se enfrenta a una obra y debe mezclar los colores en su paleta para lograr la tonalidad de un color concreto. Como preguntarse cuántos tonos de verde o azul existen y adquirir conciencia de que la respuesta puede ser: infinitos”. Pero sin perder de vista tampoco ese misterio paralelo que provoca la identificación en el oído de otro lenguaje, el de las partituras, también con ecos infinitos que nos transmiten tantas cosas. “Es mi obsesión, lograr un sonido propio”, asegura. La capacidad de identificar en cada cual lo que se reconoce como único. Puedo acertar quién está tocando si me gusta. Algo que deseo alcanzar para mí en algún momento. El objetivo”, dice Dueñas.

¿Se refiere a una variable crucial en los músicos de élite, pero al tiempo intangible, misteriosa? “También, y ser capaz de ir más allá. Para ello necesitas buena técnica, una base con la que no te coloques obstáculos o impedimentos. Requiere el vibrato adecuado. La velocidad, vale, hay gente que puede tocar más rápido. Pero el sonido es lo que marca la diferencia. No se puede copiar. Pertenece a uno y a nadie más”.

Anda al acecho obstinado, obsesivo, de ese camino. Con pie firme y buenos maestros en el escenario. Como Dudamel y también Gustavo Gimeno. Hablamos del director español más internacional, titular de la Filarmónica de Luxemburgo, la Sinfónica de Toronto y que desde 2025 será responsable musical del Teatro Real. “María tiene todo”, afirma Gimeno. “Pero, principalmente, intensidad expresiva y emocional en cada nota. Su gran dominio técnico es muy musical. Además, resulta un portento del escenario, lo ocupa como su hábitat. No transmite nervios, sino una gran confianza en sí misma”.

Son atributos aprendidos, trabajados, que denotan un don exclusivo. En cada fuerte, María destaca: en la técnica, dominio; para el sentido musical, gusto. Respecto a la búsqueda del sonido propio, ambición. Y, además, dice Gimeno, cara al público y a la orquesta, despliega carisma y una luz genuina, diferente. “Pocos la tienen, por eso está donde está”, asegura el músico valenciano.

Talentos así surgen muy de vez en cuando. “Suceden, brotan de una manera orgánica, natural, pero muy excepcionalmente”, comenta Dudamel. El director hispanovenezolano, elegido el pasado año como titular de la Filarmónica de Nueva York, lo sabe bien —sobre todo, después de que Simon Rattle, quizás la batuta más bri-

llante de su generación, lo expresara así ante su abuela Engracia: “Señora, casos como el de su nieto suceden una vez cada 100 años”—. Dudamel fue muy joven ya otro fenómeno. Por eso sabe de lo que habla. No resulta suficiente que te señalen para marcar la diferencia. A partir de ahí, con la base de la conciencia prodigiosa que otros apuntan en ti, no queda otra salida que el trabajo: “María tiene una disciplina impresionante, yo la he visto estudiar y compruebo año a año sus progresos”.

Ambos maestros coinciden en el mismo punto que destacaba Gimeno a la hora de calificar a Dueñas: “Intensidad expresiva”, afirman por separado. El español desde Toronto y el hispanovenezolano desde Los Ángeles. “Una intensidad expresiva que domina y no le asusta contener”, matiza Dudamel. También, apuntan, humildad. “Le gusta aprender, escucha, no desprecia ningún consejo, los asimila”, agrega este último.

Esa humildad proviene de una conciencia de orígenes y de un agradecimiento eterno a sus padres por sacrificar todo en su estudio y su carrera. Cuando a los 12 años su nivel dentro de los planes pedagógicos había alcanzado el propio de una alumna de 18, les recomendaron en Granada que ampliaran su formación fuera. Santiago abandonó su trabajo como guardia civil y la madre dejó de ejercer como profesora. María había progresado de una manera incontrolable para la escala oficial y decidieron buscar una salida. En Dresde, Alemania. Allí, con la ayuda de una beca de Juventudes Musicales, lograron una plaza en la escuela Carl Maria von Weber y continuó creciendo adaptada, pero constantemente fuera de sitio. En una ciudad fría en contraposición a Granada y en unas clases donde sus compañeros le sacaban seis años.

“Nos mudamos mi padre y yo, en un principio, fue duro. Luego llegaron mi madre y mis hermanas”. Al prin-



A la izquierda, con un violín *nicolò gagliano*. En esta página, junto a la Filarmónica de Los Ángeles conducida por Gustavo Dudamel en el Walt Disney Concert Hall en 2022.

cipio, dice hoy, fue poco consciente del cambio. El empuje de la música la motivaba. Aunque no por eso sacrificó su infancia de una manera traumática. En todo momento, la dedicación dependía de su voluntad. Nada impuesto. “Yo no dejé de privarme de otras cosas que me gustaban. La natación, leer..., el violín era algo más”. No todo. Le gustaba el deporte, ir al colegio, en los Agustinos de Granada. “Todo era natural, mis amigos sabían que tocaba el violín y no les parecía nada extraordinario, sencillamente una parte más de mi vida, que se dividía, principalmente, entre el colegio y el conservatorio. Me gustaba, no me dedicaba porque tuviera la imposición de hacerlo”, comenta.

“Aunque...”, ahí se para un momento a reflexionar, “no sabía que me fuera a costar tanto...”. Luego ve en este matiz algo positivo. “Esa inocencia es buena, como niña. Yo quería mejorar constantemente. Me gusta superarme a mí misma. Era consciente de que la música requería esfuerzo y ese esfuerzo, lejos de frenarme, me hacía ilusión, trabajaba para ello. Eso me ha quedado. Cada sacrificio que inviertes se siente, se nota”.

Ese afán, la obsesión por aprender que apuntaban Dudamel y Gimeno, no solo lo basa Dueñas en el ejercicio, también en la observación de los antiguos maestros. Desde David Oistrakh a Itzhak Perlman o Yehudi Menuhin. Algo que también se desprende en su estilo, como comprobó el maestro Josep Pons, director musical del Liceu de Barcelona, antiguo titular de la Orquesta Nacional de España durante más de una década hasta 2014 y recientemente nombrado responsable en Alemania de la Deutsche Radio Philharmonie, a partir de 2025. El músico catalán la dirigió el anterior verano en los BBC Proms de Londres. “Una violinista de la orquesta me dijo: ‘Nos recuerda al sonido del pasado’. Se refería al de los grandes maestros, en su afinación pulcrísima, es algo que la singulariza”. Al comentario, Pons une otras virtudes: “Tiene muy buen ritmo, que le viene del origen andaluz. Sabe jugar con el tempo, moverse, logra lo opuesto a la rigidez y saca poesía de la firmeza”.

Es lo que debieron de ver también los jurados de los concursos que ha ganado hasta la fecha, como el Zhuhai International Competition, en China, con 14 años, y, posteriormente, el Viktor Tretyakov en 2021, el Getting to Carnegie Hall, el Vladímir Spivakov en 2018 o el Menuhin también en 2021, cuya retransmisión por *streaming* asombró en el año posterior a la pandemia. A todos ellos hay que añadir el Premio Princesa de Girona a las Artes y las Letras, que recibió en 2023 como reconocimiento a la proyección de su talento.

No aborda María Dueñas los concursos de la misma manera que las actuaciones. “Para mí han sido metas y retos, una fecha donde preparar un repertorio extenso a tocar en poco tiempo. Necesitas preparación física y psicológica. A un concierto vienen a verte, en una competición no hay amigos. Todos esperan el error y no se puede fallar. Lo noto en la preparación. Toco muy diferente, dependiendo de lo que busquen, le doy otro enfoque al ser programas que no decides tú”, asegura.

En su progresión ha resultado fundamental su maestro Boris Kuschnir, con quien quiso ir a estudiar en Viena después de su etapa en Dresde. En la capital austriaca, Dueñas encaja perfectamente. “Allí la música es el centro de la sociedad, resulta importante esa tradición. La música cohesiona. Viajo mucho, pero no he encontrado ningún otro lugar que me haga sentir mejor. Cuando nos fuimos a Viena, ya todo estaba claro y las cartas marcadas hacia el futuro”, comenta.

Para empezar, su empeño en trabajar con Kuschnir. El maestro ucranio es hoy su gran guía. “Tuve que pasar mi prueba. Toqué el *Concierto* de Khachaturian, la fantasía de *Carmen* y una pieza de Mozart. Yo quería aprender con él, es el profesor que más me ha dado en todos los aspectos: la técnica como base muy firme para todo. Pero, luego, prestar atención a cada detalle, tener el sonido muy presente, como el verdadero centro”.

El crecimiento junto a su maestro ha catapultado definitivamente a la violinista. Su superioridad en los concursos, además, llamaron la atención de las discográficas, que se la rifaron. Dueñas y su familia, junto a Lothar Schacke, el agente alemán que comenzó a trabajar con ella, optaron por aliarse para desarrollar en el mundo su carrera con el sello Deutsche Grammophon (DG).

No fue fácil elegir, dice Dueñas. “Cada una tiene sus ideas y planes, nos llegaron varias ofertas, pero DG nos convenció. Era la que más se asemejaba con su propuesta a lo que yo quería hacer”. El apoyo a su apuesta de querer grabar el *Concierto para violín* de Beethoven con una cadencia propia, escrita por ella. Un atrevimiento para lanzar al mercado el primer disco. Dijeron que sí y esa actitud resultó decisiva. Contaron para ello con la Sinfónica de Viena y Manfred Honeck como director. “Yo quería que fuera mi primera grabación y apostar fuerte. Es un concierto que no se basa en el virtuosismo: prima el sonido. Tenía que demostrar quién era”, asegura.

En la portada del disco aparece Dueñas con su *stradivarius* y ahí se aprecia la textura de su compañero. “El barniz es de una belleza absoluta. Oscuro y complejo”,

“Podría llegar a ser maestra en un futuro. Admiro a los profesores y sé el trabajo que conlleva detrás”



Ha lanzado ya su primer disco con el sello Deutsche Grammophon con el *Concierto para violín* de Beethoven y la Orquesta Sinfónica de Viena.

dice. Todos los instrumentos ofrecen diferentes posibilidades de aprendizaje al músico. “Se trata de un camino que exige tiempo y paciencia para descubrir lo que el violín puede ofrecer y cómo lograrlo”, dice.

En la pieza de Beethoven se escucha e intuye a la perfección ese proceso de relación mutua. Además, aunque nadie se haya atrevido a iniciar su carrera discográfica con esta pieza, a ella la ha acompañado en muchas etapas y lo dominaba tanto como para arriesgarse. “Se trata de la obra con la que más he crecido”. Grabar allí, en Viena, la entusiasmaba. “Busqué sus rastros por la ciudad, leí mucho sobre el proceso de creación y el estreno. Fue una catástrofe, no tuvo ningún éxito, el violinista recibió las partituras media hora antes”. Su empeño en presentarse discográficamente con la pieza de Beethoven denota otra virtud: un sentido de la responsabilidad muy temprano para la música en la que cree.

También le ocurre con obras poco comunes, como el *Concierto* de Johan Halvorsen de 1909, casi desaparecido de los programas en salas: “Me gustaría que se volviera a admitir en el repertorio clásico”, asegura. Como podría ocurrir, si el tiempo lo juzga oportuno, con el que Dudamel ha encargado para ella a la compositora Gabriela Ortiz. *Altar de cuerda* se titula y lo estrenaron juntos en el Auditorio Walt Disney de Los Ángeles en 2022.

Piezas para ella con un sentido profundo. Con capacidad para detener el aliento y la atención. “Lo bueno

de la música es que por un momento se pueda olvidar lo que pasa en el mundo. Es un arte que nos conecta mucho a todos, pese a que no tengamos nada que ver entre nosotros, aparentemente. Cuando toco en algún sitio nuevo siento ese vínculo”. También en España, donde ahora recala poco. “Hay muchas otras cosas menos importantes que están por encima de la música en mi país y siento que no debería ser así. Yo lo tuve difícil para seguir formándome, me parecería bueno hacerla más accesible en los colegios”. Quizás, con el tiempo, le gustaría enseñar: “Podría llegar a ser maestra en un futuro. Me interesa mucho la pedagogía, admiro a los profesores y sé el trabajo que conlleva detrás. Me inspiran mucho”. Se trata de un mundo que conoce bien por la labor de su madre. Y porque en su casa le supieron transmitir avidez lectora, dedicación y sentido del juego alejándola del teléfono móvil: “Hasta los 16 no tuve uno”, comenta. Pero libros, varios. También en sus gustos literarios muestra precocidad. “Mi libro favorito es *El gran Gatsby*, de Scott Fitzgerald. Pero además admiro a Stefan Zweig”.

Un buen maestro el autor de *El mundo de ayer* y *Novela de ajedrez*, otra de sus favoritas, para adentrarse en Viena. Necesario para entender con una mirada hacia su tiempo el contexto en el que ahora vive la violinista y crecer en el plano personal, en igual medida a lo que ha hecho, asombrosamente, como intérprete musical. “Quien cree en la reencarnación diría que lo ha aprendido en otra vida”, asegura Josep Pons. “Si hoy toca así, con esa madurez interpretativa, que lleva dentro con talento en estado puro, ¿cómo será dentro de 10 años?”. —EPS



Fotografía tomada desde el asiento del conductor de una furgoneta cubierta de nieve en Lukashivka (Ucrania), que sufrió graves daños durante la invasión rusa en marzo de 2022.

FOTOENSAYO

Ucrania, las huellas de la destrucción

por Daniel Beltrá



FOTOENSAYO

El fotógrafo Daniel Beltrá viajó a finales de 2023 a Ucrania con el propósito de documentar el ecocidio y la contaminación de los espacios naturales que estaba provocando la guerra. Sin embargo, la devastación lo colonizó todo.





Restos oxidados del equipo militar ruso utilizado durante la invasión amontonados en el aeropuerto de Hostomel, cerca de Kiev.

FOTOENSAYO

Lo que queda de un Antonov An-26 destruido durante la invasión rusa. En la página siguiente, animales de peluche apilados en una parada de autobús en Dnipró, frente a un edificio de viviendas destruido.









FOTOENSAYO

Ventanas rotas retiradas de edificios dañados por misiles rusos X-59 lanzados desde el aire el 1 de julio de 2022 en Serhiivka. El ataque dejó 21 víctimas mortales.





FOTOENSAYO

En la página anterior, arriba, edificios destruidos por la invasión rusa en Borodyanka. Debajo, un apartamento en Sumy dañado por un dron ruso Shahed en julio de 2023. En esta página, un cohete sin explotar en medio del bosque de Pischanka, cerca de Iziium.

POR MARGARYTA YAKOVENKO

LA PRIMERA IDEA del fotógrafo Daniel Beltrá era contar el ecocidio que estaba viviendo Ucrania desde el comienzo de la guerra el 24 de febrero de 2022. Dedicado a los temas de cambio climático y medio ambiente desde hace años, en los que ha trabajado con organizaciones como Greenpeace, Beltrá contactó con el Ministerio de Medio Ambiente ucranio con la ayuda de la Embajada de España en el país. Lo tenía todo listo: el viaje, los permisos y un conjunto de drones con los que iba a sobrevolar Ucrania tomando fotos desde el aire y documentando las otras huellas de la guerra, que incluyen desde destrucción de hábitats silvestres hasta la contaminación del agua. En noviembre pasado llegó a Kiev y se encontró con un contratiempo que tumbó sus planes. “Me dijeron que no podía volar ni un solo dron civil. Se me torció un poco el tema medioambiental...”, recuerda ahora desde su casa en Seattle (Estados Unidos).

A lo largo de las cinco semanas que el fotógrafo pasó en el país en guerra, viajó por pueblos que habían quedado reducidos a ruinas, ciudades que están en primera línea del frente y lugares en los que aún se percibe el paso del Ejército ruso. “Me sorprendí mucho de lo que vi en Iziium. Más allá de la destrucción, estuve en casas saqueadas en las que los soldados se llevaron hasta la taza del váter, y eso me hizo pensar: ¿quiénes son esta gente y de dónde vienen?”. De esas semanas recuerda que le ha quedado una sensación “entre el horror y el sinsentido”. Y también, que en primavera tiene previsto regresar: “Vivimos en un mundo en el que es difícil tener la cabeza alta y ser optimistas y yo intento hacerlo, al menos, a través del trabajo”. —EPS

por Anatxu Zabalbeascoa
fotografía de Jordi Adrià

Carles Porta

“El odio es una planta que crece sola. El amor necesita enorme delicadeza”

El crimen de la Guardia Urbana, el secuestro de la farmacéutica de Olot... Tras un pasado como corresponsal de guerra, este periodista convertido en empresario lleva toda una vida narrando crímenes, buscando luz en la oscuridad. Parece trabajar tanto con sentimientos como con datos, pero son los hechos los que lo han convertido en el retratista de “los momentos oscuros de nuestra sociedad”. Con una redacción de 30 personas y una productora de 70, está empeñado en averiguar por qué matamos.



Carles Porta es director, productor, guionista y narrador de *Crims* (TV3) y *Luz en la oscuridad* (Movistar Plus+).

EN 2004, TRAS un pasado como corresponsal de guerra para la TV3 y con varios libros a medio escribir, Carles Porta (Vila-sana, Lleida, 60 años) y su productora dieron cámaras a 12 adolescentes para que grabaran su vida. *Efecte mirall* ganó premios en todo el mundo. Y se adelantó a la racha de distopías que invadirían series y novelas. Luego se arruinó para producir *Mecanoscrit del segon origen*, la novela de Manuel de Pedrolo que debía dirigir Bigas Luna, y que terminó filmando él cuando el director de *Jamón, jamón* murió un día antes de iniciar el rodaje. Lo cuenta en un piso del centro de Girona, donde ha instalado su productora junto al río Ter. Explica que no tiene lavavajillas porque le gusta el tiempo que le regala fregar platos. También que va al mercado. Aunque, desde que el programa de humor de TV3 *Polonia* lo convirtiera en personaje, le cuesta porque lo reconocen. “Si dejo de ir pierdo el contacto con la calle”, apunta con esa voz suya de marca ilerdense. El director, productor, guionista y narrador de *Crims* (TV3) y *Luz en la oscuridad* (Movistar Plus+) admite que la sangre vende. También que las cárceles están llenas de errores.

¿Por qué matamos?

¿Por qué amamos? Hay quien solo mataría bajo amenaza extrema y quien mata por placer o falta de educación. Muchos no saben ni por qué. Un crimen es un fracaso global. Tiene un responsable, pero con él falla toda la cadena social.

¿Cómo aprendió a mirar?

Observando con empatía y narrando con distancia. Para mirar tienes que acercarte. Pero para contar debes tomar distancia porque la cercanía produce empatía.

¿Cómo hacer que la experiencia no distorsione?

Evitando prejuizar. Lo aprendí en Santo Domingo. Le regalé mis deportivas a un guía que llevaba chanclas. Preguntó: ¿para qué quiero unas zapatillas si tengo libertad en los pies y tú tienes una cárcel? Tenía razón. Una cosa es mirar con tus ojos y otra lo que vio el que lo hizo.

Mirar con los ojos y no con la experiencia.

Claro: prejuicios, pensamientos automáticos... Es clave volver al momento de los hechos y no mirar desde el actual. Han salido libros que ponen a Winston Churchill a parir. Vale. Pero ¿cómo manejó las herramientas que tenía? Nadie resiste una revisión histórica porque se hace desde criterios y conocimientos actuales. Los grandes

errores de investigación vienen de prejuicios. Quien ve un hematoma y anota: “Lo golpearon desde...” en lugar de “probablemente lo golpearon desde”. Ese adverbio mantiene la mente abierta. Hay investigaciones inductivas, que parten de una idea e intentan demostrarla. Pero las buenas son deductivas: parten de los hechos. La realidad es insuperable. Pero cuando se manipula, la sociedad se va a la mierda.

¿La prensa distorsiona?

Piensa en el caso de Rocío Wanninkhof. Dolores Vázquez fue condenada por un jurado sin tener ni una sola prueba. El retrato de los momentos oscuros de nuestra sociedad es tantas veces el juicio como el crimen.

¿Dónde deja eso al sistema judicial?

Es una excepción que un inocente vaya a la cárcel. Ahora, cuando sucede, lo cuestiona todo. Es como llevar una camisa blanca impoluta y manchársela. La muerte vende. Creemos que hablar muchas horas de muerte va a dar más audiencia. Y eso no es saludable para una sociedad.

¿Por qué se acercó entonces a la muerte?

La sangre mancha mucho, pero no ayuda a contar un buen caso. Yo no debato. Cuento casos juzgados. Y no los alargamos. El periodismo de sucesos centrado en dar datos es necesario porque todos queremos saber qué ha pasado.

¿El porqué quién lo cuenta?

Un móvil no siempre se conoce. Los crímenes más difíciles de resolver son los que contienen un componente de azar. ¿Por qué un asesino en serie mató a cuatro? ¿Qué conecta a esos muertos? El *asesino de la baraja* fue difícil de encontrar porque no había ni patrón ni coincidencias.

A sangre fría demostró el sinsentido detrás de crímenes espeluznantes.

Lo más importante es la manera de contarlo de Truman Capote. Leyó un breve en *The New York Times*. Para un diario de tirada mundial era un breve, pero él lo convirtió en un clásico universal. Lo he leído tres veces. Logra lo que quiero: contar toda la película.

“Observa con empatía y narra con distancia. Para mirar tienes que acercarte. Pero para contar debes tomar distancia”



¿Qué hace que alguien quiera hablar?

El primer caso que hicimos para la serie *Luz en la oscuridad* contaba que alguien se hacía pasar por mujer en internet. Los hombres iban a Los Monegros y les robaban y apaleaban. A uno lo mataron. Conseguimos hablar con uno, Julián. ¿Por qué aceptó? El día que estrenamos el capítulo en el Círculo de Bellas Artes de Madrid subió al escenario y dijo: “Me he visto. No me he sentido agredido”. Llevaba cuatro años encerrado en casa.

Crims también cuenta el caso del avión de Dan Air que se estrelló en el Montseny en 1970.

Fue casi un crimen de Estado. Se ocultó porque la aviación en España estaba controlada por los militares. Si se hubiera conocido, el destino de España como país turístico hubiera podido alterarse.

¿Por qué quiso cubrir guerras?

Para ver de cerca lo más importante de los informativos.

Trabajó en Bosnia, Kosovo, Ruanda... ¿Una muerte en una guerra es épica y un asesinato en un piso es psicológico?

Escribir periodismo local de sucesos, para el diario *Segre*, me enseñó que algún día hablaría de alguien conocido. Debía tratar cualquier crimen con la conciencia limpia. Luego, fui a Ruanda, Haití o Israel con TV3... Eso te hace ver una muerte industrializada. Ahora mismo, en Gaza, en Ucrania, la vida humana no vale nada. Lo que llamamos comunidad internacional es mercadeo a lo grande. Aquí nos enfadamos por un semáforo en rojo. En Sarajevo, 9 de cada 10 muertos eran niños. ¿Sabes por qué? Porque eran los primeros que perdían el miedo y volvían a la calle. Un día, hablando con mi hija de tres años, una bomba cortó la conexión. Decidí que me quedaba en casa viéndola crecer. Cuando alguien muere en la guerra lo consideramos un mérito. Pero si un periodista muere en accidente yendo al pueblo de al lado no le damos mérito.

¿Hoy se puede ver una guerra de cerca?

Puedes ver dramas humanos. Hice lo que creo que debemos hacer los periodistas: ponerte en la piel del que está sufriendo para que se avergüencen nuestros dirigentes y quienes toman decisiones.

Con lo que estamos viendo en Gaza, ¿quedan políticos que puedan hacer algo?

A finales de los noventa, en Cataluña hubo grandes incendios que quemaron 25.000 hectáreas. El presidente de una agrupación de defensa forestal, Josep Duocastella, se quemó un 80% del cuerpo. Le pregunté cómo se lucha contra los fuegos. Contestó —y vale para Gaza—: “Todos los incendios cuando empiezan son pequeños. Es cuando hay que apagarlos”. Lo intento aplicar a mi vida.

¿A incendios personales?

Por exceso de trabajo y mi mala cabeza rompí mi matrimonio. Cuando lo miras con perspectiva, ves dónde te

equivocaste. El trabajo me ha abducido. Pero si no hacemos bien nuestro trabajo, la recompensa económica está podrida. Acabará haciéndonos daño.

Escribió *Tor*, traducido a varios idiomas, sobre la división de una montaña entre 13 familias.

Me mandó Francino para hacer un reportaje de tres minutos para el *Telenotícies* y volví con una novela. Pasé allí tres meses. Entonces se podía hacer eso. Yo se lo permito a mis guionistas, les doy tiempo.

No ha abandonado esa historia.

Llevo 27 años con ella. Tiene dos partes: el asesinato de Sansa, declarado en 1995 propietario de la montaña tras 100 años de discusiones, y lo que pasa con los herederos que se vuelven a odiar. El odio es una planta que crece sola. No hay ni que regarla. En cambio, el amor hay que cultivarlo con enorme delicadeza. Si te pasas, lo ahogas, y si te quedas corto, lo secas. Cuando hay un muerto, me llaman. Eso me hacía sentir importante. Pero mi trabajo no es meter gente en la cárcel. Es ofrecer datos al espectador.

¿Ha sentido miedo?

Nunca. Amenazan para defenderse. Quieren que calle. Pero nunca he sentido investigando el peligro que viví cuando disparaban en Bosnia.

Analiza casos famosos: Marta del Castillo, la farmacéutica de Olot, Anabel Segura, Quini...

Si nos fijásemos más en las circunstancias de nuestros crímenes, entenderíamos mejor nuestra sociedad y podríamos corregirla en el origen. Hay que invertir menos en cárceles y en policía y más en educación y asistencia social.

Tiene una empresa que vive del crimen.

Vivimos de contar historias bien contadas que, en este caso, son crímenes. Recordamos que el mal existe. Me gusta pensar que la gente bien informada tiene menos miedo.

¿No generan alarma social?

En España tienes muchas más posibilidades de que te toque la lotería que de verte involucrado en un crimen.

¿Existe un *eticómetro*?

Hay líneas que no se pueden cruzar. Curiosidad, sí. Morbo, no. No buscamos alargar un tema, buscamos llevar luz.

Dedicaron un programa a Mario Biondo...

Por aclamación popular. Para mí, no hay caso. Se ha construido sobre la negligencia del levantamiento del cadáver y de la primera autopsia. Si se hubiera hecho bien..., ahí se acaba. La familia de la víctima tiene derecho a saber la verdad. Y si la verdad no está basada en evidencias, buscan la suya. Otra cosa es no aceptar la verdad. Eso sucede cuando estás intoxicado o cuando, como en este caso, no te han dado las respuestas correctas.



“Dejar el móvil en casa es un indicio para culpabilizarte. ¿Por qué llevas 20 años con el teléfono encima y ese día no?”

La viuda, Raquel Sánchez Silva, era una figura pública...

La televisión es multiplicadora de lo bueno y de lo malo. Lo primero justifica que exista. Multiplicar lo segundo hace daño. Por eso hay que ser exigentes al inicio. Pero... ¿qué hay más espectacular que una madre pidiendo justicia para un hijo supuestamente asesinado por una mujer famosa? Ahí no hay nada cierto más que el dolor de la madre.

¿Hay gente que vive mejor en la cárcel que fuera?

Hay gente que de pequeño no aprendió que no debía robar bicicletas. Entró en la cárcel y ha acabado matando. Es lo mismo que el maltrato a mujeres: se hereda.

¿Un asesino se levanta odiándose?

Probablemente no es feliz. En un crimen hay una acción contra otro. Un fiscal dijo que la mayoría se resolvía en un palmo: el que va entre la bragueta y el bolsillo.

¿De niño ya le atraían los crímenes?

Tuve una infancia tranquila en Vila-sana, un pueblo de Lleida de 400 habitantes. Mi familia no hacía más que

trabajar. Eran agricultores y ganaderos. Mis hermanos siguieron con la ganadería porcina y de terneros. Yo me levanté muchas mañanas a las cinco, que es cuando está blanda la tierra, para recoger cebollas.

¿Huyó?

De la dureza de ese trabajo: los animales comen cada día. Mi padre me ayudó. Decía: "Vete, ve mundo. La tierra no se va a mover". Y eso que era el *hereu*.

¿Y sus hermanos?

Ellos tres se quedaron. El segundo lleva las granjas. El pequeño hizo una ingeniería y convierte la mierda de los cerdos en energía.

¿Sus padres lo han visto triunfar?

Ver su satisfacción es de lo que me hace más feliz. Por eso cuando hago algo no pienso en el beneficio económico. Me parece más importante que mis hijos y quien trabaja conmigo se sientan orgullosos de ese trabajo. Tenemos éxito porque no nos manchamos de sangre. Contamos historias de crímenes. Pero hablamos más de vida que de crimen.

¿Necesitamos contar la verdad?

La verdad nos hace libres, ¿no?

Los crímenes sin resolver generan impotencia. Madeleine McCann se ha convertido en un fantasma.

Claro. Pero para trabajar un caso debemos tener acceso a toda la información. Y ese está plagado de mentiras. Es difícil distinguir intoxicación de información. Investigar desapariciones no es nuestro trabajo. La policía, los fiscales y los jueces deben hacerlo. Aunque detrás de esos crímenes haya grandes historias que querría contar.

¿Cómo es posible que los asesinos sigan llevando encima el móvil?

Hay dos elementos fundamentales en la mayoría de las investigaciones: el ADN y el móvil. Se ha demostrado que dejar el móvil en casa es un indicio para culpabilizarte. ¿Por qué llevas 20 años con el teléfono encima y ese día no? Eso cambia tu patrón de comportamiento. El móvil nos vigila.

¿Se busca más a las desaparecidas guapas?

No lo puedo confirmar, pero esa posibilidad entristece. Y nos retrata. Si Rosa Peral no hubiera sido una mujer tan atractiva, ¿hubiera tenido tanto impacto? Es una mujer enamorada de sí misma. El narcisismo siempre hace daño. Somos animales sociales, cuando todo lo haces solo para verte guapo en el espejo tienes un problema. Ahora, si no confías en ti..., pues te complicas también mucho la vida.

¿El miedo es una forma de control social?

Sin duda. Hay unos intereses que precisan infundir miedo. En la política, en el deporte, en las relaciones de pareja..., nos hace vulnerables. Cuando a un niño le dicen: "Si no haces esto vendrá el coco", debería contestar: "Llamaré a la policía".

¿Hay más asesinos que asesinas?

Sí. Los hombres somos menos inteligentes y recurrimos a la violencia para solucionar carencias. Las mujeres cometen crímenes más sofisticados, menos sangrientos y más calculados.

¿Ha llegado a comprender a algún asesino?

Comprendes las circunstancias de una persona cuando ha visto en peligro su vida o la de alguien querido. Me he preguntado qué habría hecho yo en su situación. Y quizá hubiera hecho lo mismo.

A Santiago Mainar lo visitó 70 veces en la cárcel.

Y a su hermana, 200. Puedo entender lo que hizo, si es que lo hizo. Pero no puedo aprobarlo. Aunque comprender es una manera de aprobar... Nada debe resolverse con un asesinato. Pero hay que actuar, ya digo, cuando el incendio es pequeño.

¿Cómo vivir habiendo matado?

Es una cuestión tremenda. ¿Perdonamos o no?

¿O te perdonas?

El libro de *Fago* creo que es de los mejores que he escrito. La clave no es el asesinato, la clave es la hermana, Marisa Mainar. Por eso el subtítulo es: *Si te dicen que tu hermano es un asesino*. Ella lo defiende. Pero también pregunta: "¿Qué hago? ¿Dejo de quererlo?". Sigue siendo su hermano. Es él el que le dice: no vuelvas más a la cárcel. Hoy Mainar podría estar fuera. Pero quiere cumplir toda la condena.

¿Eso puede ser una confesión?

Jesucristo se dejó crucificar. Eso es lo que dijo Amparo, su esposa. ¿Por qué no podemos entender que se declarase culpable para mantener la paz en el pueblo?

¿Crear más a unos que a otros tiene que ver con las horas dedicadas a investigar los casos?

Hay una fase de empatía peligrosa. Puedo empatizar con Mainar, pero los datos me generan dudas sobre su inocencia. No sé si lo hizo o no. Sé que, si yo hubiera sido miembro de un jurado popular, con esas pruebas no le hubiera condenado. ¿Qué es la verdad? Los jueces tienen la potestad de decir la oficial. ¿Cuántas veces no coincide con la realidad?

¿Hasta dónde se puede dudar?

Hay que dudar siempre. Otra cosa es desmontar el sistema. El judicial y el policial funcionan. Yo me siento tranquilo. La justicia penal es garantista.

¿Todos podríamos llegar a matar?

Seguro. Pero *a priori* todo el mundo dirá que no. —EPS

REPORTAJE

Los comensales del Perón Perón pueden dejar sus mensajes en las paredes. Varias veces cada noche, en el restaurante suena la música de *Los muchachos peronistas*, la principal marcha del partido, fundado en 1946 por Juan Domingo Perón (1895-1974).



RESTAURANTES PERONISTAS: COMER COMO UN ACTO POLÍTICO

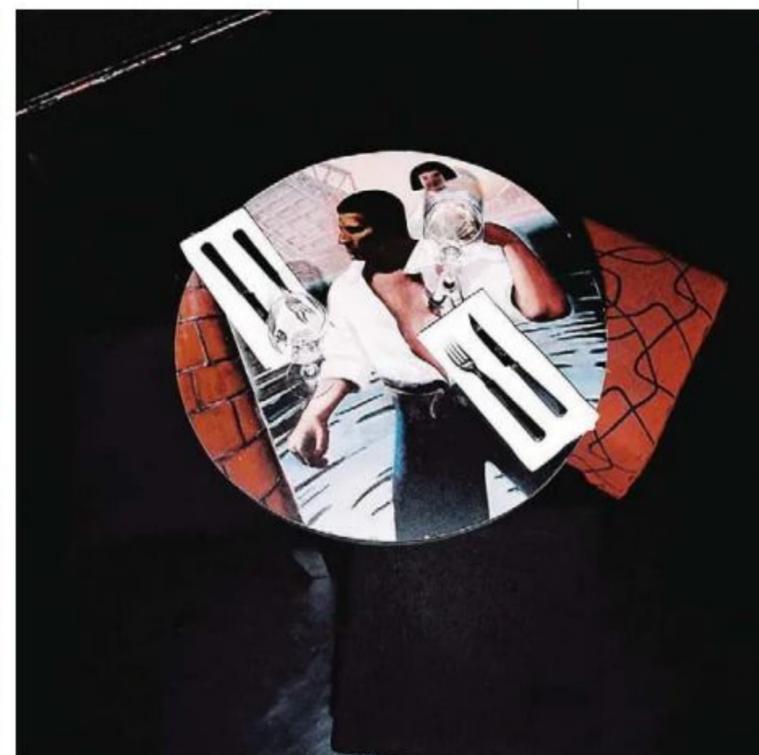
por Federico Bianchini
fotografía de Mariano Herrera



Alberto Mansur, Tito, y Jorge Carlos Berbere Delgado se conocieron en 1985 en las audiencias del juicio a la junta militar. Mansur era el secretario de asuntos legales de la Comisión Nacional sobre la Desaparición de Personas (Conadep). Casi 40 años después, una vez al mes se juntan a charlar y discutir sobre política en Un Café con Perón, en Buenos Aires.



Cuatro rincones de Perón Perón, en Palermo (Buenos Aires). El periodista y productor Daniel Narezo (abajo en el centro) es su fundador y dueño. Afirma que en sus locales (cuenta con un segundo en Buenos Aires y otro en Córdoba) los comensales hablan y hacen chistes con los de otras mesas. "Como nos percibimos compañeros, existe una afinidad preexistente", indica. Abajo, a la izquierda, plato de pechuga con panceta crocante, papas al romero, rúcula y *chutney* de cebolla, que en la carta lleva el nombre de A Poner el Pecho. Se puede acompañar con un Stalin (*caipiroska*) o con un Lula (*caipiriña*). "Desde hace mucho tengo ganas de abrir uno en Madrid y estoy buscando inversores. Ya estuve viendo locales en Malasaña, Chueca y Lavapiés", cuenta Narezo. En una zona se encuentra un espacio para *merchandising*, donde se venden imanes, llaveros, tazas, pósteres y miniaturas de los bustos de Néstor Kirchner o Juan Domingo Perón.



En los últimos años, en Buenos Aires ha surgido un particular restaurante temático: el peronista. Los clientes no solo buscan disfrutar de la gastronomía, sino también un lugar de pertenencia, más ahora que el peronismo ha sido expulsado de la Casa Rosada por el ultraliberal Javier Milei. Cada local tiene sus peculiaridades, pero hay algo que es constante en todos: sirven pastel de carne, el plato favorito de Juan Domingo Perón.

REPORTAJE

EL PERONISMO ES un invento argentino, inexplicable para el resto del mundo”, dice Daniel Narezo (54 años), el dueño de los restaurantes Perón Perón. “Ni de derecha ni de izquierda. Somos un movimiento que alberga muchas corrientes de distintas posiciones, pero que confluimos en una idea común: nuestro interés por los más vulnerables”.

En su oficina del porteño barrio de Palermo, Narezo cuenta que militó desde muy chico y que las unidades básicas (los locales del partido) eran terribles: “Frías, húmedas, aburridas”. Así, se le ocurrió la posibilidad de inventar algún lugar de reunión y debate que fuera más interesante. En 2010, una amiga le comentó que tenía un bar que se había fundido y él le propuso armar un restaurante partidario: los platos tendrían nombres de fantasía. Por ejemplo, a la tabla de fiambres decidió ponerle Pedro Eugenio, en alusión al presidente *de facto* Pedro Eugenio Aramburu, secuestrado y asesinado por la organización guerrillera peronista Montoneros. El golpe de *marketing* fue efectivo. “Los diarios enemigos del peronismo nos dedicaron un montón de notas para criticarnos, pero eso nos sirvió para que muchos compañeros supieran de nuestra existencia”, dice Narezo, y cuenta que la idea es que en el restaurante se disfrute de “una comida hogareña como la que hacían las abuelas”. Ejemplifica: el oso buco con polenta. Y, por supuesto, el pastel de carne (en Argentina, pastel de papas): “El preferido del general”. Por otra parte, dice, se crea una atmósfera de confianza: “Los comensales conversan o hacen chistes con los de otras mesas. Como todos nos percibimos compañeros, existe una afinidad preexistente: estar acá ya implica tener mucho en común”.

Sus restaurantes se caracterizan por la estética: murales, fotos y altares integran la escenografía del partido. Cuenta Narezo que de La Bodeguita del Medio, en La Habana, sacó la idea de que la gente pudiera dejar un mensaje. Así, en las paredes se leen saludos, deseos y co-

mentarios políticos. A metros de donde alguien escribió la frase de la expresidenta argentina y peronista Cristina Fernández de Kirchner: “El amor vence al odio”, otro puso la de Perón: “Al amigo, todo; al enemigo, ni justicia”. Entre 1946 y 2023, de Juan Domingo Perón (1895-1974) a Alberto Fernández, Argentina ha tenido seis presidentes peronistas, que ganaron 10 elecciones.

La comida es política

“Yo no tengo un restaurante temático”, aclara el salteño Gonzalo Alderete Pagés (50 años), exchef del Perón Perón y actual dueño de Santa Evita. “Tengo un restaurante político y esta es una forma de militancia. Las unidades básicas fueron perdiendo lugar y hoy, en momentos como este en el que [el presidente Javier] Milei está tirando abajo leyes del peronismo, es cuando más necesitamos juntarnos”. En el Santa Evita hay un altar, con la foto de Eva Perón, velas, flores y una máquina de coser Singer como las que la primera dama entregaba a quienes se la pedían. El plato de la casa es la empanada salteña: jugosa y hecha en horno de barro. “Sin dudar, podría decir que está entre las mejores cinco de la Argentina”, dice orgulloso, y enumera los pescados que también cocina en ese horno: mújol, corvina, lenguado.

Alderete Pagés piensa que el argentino atraviesa una adolescencia gastronómica. “Con muchos prejuicios, come por imitación, por modas. Tiene limitaciones en lo agrídulce, los picantes, los fermentos. Yo creo que hay que expandirse más. Por eso hago platos que desafían al paladar y enseñan a probar sabores y contrastes: uso condimentos como canela, clavo de olor, anís estrellado o azúcar morena”. “Cocinar es un acto político”, sentencia. “La gente piensa que elige lo que come: en realidad, elige dentro de lo que le ofrecen. Intento salir de la hegemonía de la vaca, cocinando búfalo o jabalí. Así, vendo un producto asociado a la alta cocina, como la carne de caza, a un precio popular en un restaurante peronista”, explica.

Varias veces cada noche, en los Perón Perón y en el Santa Evita, suena la música de *Los muchachos peronis-*



tas, la principal marcha del partido (que en sus inicios se llamó Partido Peronista y finalmente Partido Justicialista). Algunos clientes se ponen de pie y cantan a viva voz: “Por ese gran argentino / que se supo conquistar / a la gran masa del pueblo / ¡combatiendo al capital!”. Otros sonríen incómodos o se quedan callados. “En ese momento”, dice Pagés, “se nota bien claro quién es peronista”. Con un marcador en la mano, la educadora Sara Penco se acerca a una de las paredes. Cuenta que vive en Piriápolis, Uruguay, y que es la primera vez que viene a comer aquí. Es peronista por convicción y herencia familiar. Su padre, Manuel, que falleció hace algunos años, era afiliado al Partido Justicialista. Concentrada en la prolijidad del trazo, escribe: “Manolo, acá estamos: cumpliendo con la patria”.

Un café de colección

En las vitrinas de otro local peronista, Un Café con Perón, se exhiben una camisa de seda usada por Juan Domingo Perón —fundador del peronismo y tres veces elegido presidente, cargo que ocupó de 1946 a 1955 y de 1973 a 1974—, naipes y estampillas con su cara, cartas de puño y letra, medallas, una farola que iluminaba la residencia de Puerta de Hierro durante su exilio en Madrid, una sidra de 1949 sin tomar (en la etiqueta se lee: “Queridos desca-misados, Feliz Navidad y Año Nuevo”), una vela (enorme y derretida) usada durante su velatorio y libros que formaron parte de su biblioteca. En la entrada, acomodada sobre la mesa, una estatua tamaño natural de Perón, que sonríe rígido. “Esto no es solo un bar, es un pedazo de la historia argentina”, dice Leonardo Duva, presidente de la cooperativa que tiene a cargo la concesión del lugar.

La casona, ubicada en la misma manzana de Capital Federal que la Biblioteca Nacional, pertenecía al palacio Unzué, símbolo de la aristocracia porteña a comienzos del siglo XX. Perón la adoptó como residencia en sus dos primeras presidencias. Declarada monumento histórico nacional, allí también funciona el Instituto Juan Domingo Perón. “Acá no ponemos la marcha peronista. No lo necesitamos”, dice sonriente Duva, y comenta que en la parte de atrás del bar hay un microcine donde se proyecta un documental que cuenta la historia del palacio.

En esta página, arriba, el mozo del NK Ateneo, Juan Bernhard, dice que lleva el peronismo en la piel. Por gritar “viva Perón” en tiempos de proscripción, su padre, conductor de tranvías, fue inhabilitado durante tres días. En el centro, La Capitana, cuya ambientación, música y comida buscan que el comensal se sienta en la Argentina de los años cuarenta y cincuenta. Su dueño, Nicolás Quirno Costa, se define como un nostálgico. Abajo, una de las salas del Museo Evita, donde el visitante puede conocer la historia de Eva Duarte: su niñez, su juventud, su lucha por los derechos cívicos femeninos, la obra social, el renunciamento y su muerte.



Leonardo Duva, presidente de la cooperativa a cargo de Un Café con Perón, dice que el lugar, donde se sacaron las tres imágenes que ilustran esta página, "no es un bar, es un pedazo de la historia argentina". Allí funcionó la residencia presidencial hasta 1955 y hoy se sirve, entre otros platos, choripán (chorizo asado entre dos panes), que suele venderse en las movilizaciones, en los estadios de fútbol y ejerce de entrante en los asados. Un Café con Perón opera al lado del Instituto Juan Domingo Perón y en él se citan exfuncionarios peronistas, simpatizantes y afiliados al partido, que se cruzan a diario con turistas y curiosos.





Tres imágenes del restaurante Santa Evita, en Buenos Aires. Su dueño, Gonzalo Alderete Pagés, dice que en Argentina siempre se cocinó mirando para afuera: "Los chefs más reconocidos no le prestaron atención a nuestras raíces y a nuestra gastronomía. Cocinar es un acto político. La gente piensa que elige lo que come, pero, en realidad, elige dentro de lo que le ofrecen comer", apunta. Florencia Barrientos Paz, pareja de Alderete Pagés, se encarga de preparar los postres en este espacio del porteño barrio de Palermo. El zapallo en almíbar (abajo a la derecha) es una de sus especialidades.



DURANTE LA CAMPAÑA PRESIDENCIAL, EN NK ATENEO SE HACÍAN REUNIONES PARA DEBATIR ACCIONES POLÍTICAS

REPORTAJE

El menú es de gastronomía porteña: bife de chorizo, milanesas y, por supuesto, el clásico choripán y el pastel de carne. “A pesar de que estamos en pleno Recoleta, tenemos precios populares y económicos”, aclara Duva, y cuenta la anécdota del anciano que empezó a palidecer después de cenar pastel de carne con dos botellas de vino. Llamaron a la ambulancia. Temían por su vida. Momentos antes de que llegaran los enfermeros, el hombre llamó a Duva, le pidió que no le dijera nada al hijo y le confesó: “A mí el médico me dijo que no tomara alcohol... Pero si me muero acá, en la casa de Perón y de Evita, ¿qué problema me voy a hacer?”.

Un restaurante sin ideología

El edificio que acoge el Museo Evita se construyó en 1923, como un hotelito de estilo francés. Años después fue reformado y, en 1948, la Fundación de Ayuda Social Eva Perón lo compró y lo convirtió en un “hogar de tránsito”. Allí recibían a mujeres con problemas de salud, vivienda o trabajo. La mayoría se quedaba una semana mientras trabajadores sociales las ayudaban a solucionar sus problemas. El museo se inauguró en 2002. Distribuidos en 13 salas, hay vestidos de gala de la primera dama, sombreros, su libreta cívica (la número 1), fotos, publicaciones y las cartas que Perón le mandó cuando estuvo preso en la isla Martín García y en las que le prometía matrimonio para cuando saliera en libertad.

Sin embargo, frente a la pregunta de si el restaurante del museo es peronista, el encargado duda, parece incómodo. Se queda en silencio un momento. “El barrio no es peronista”, dice, y señala la calle de Juan María Gutiérrez, en pleno Palermo. “Por la zona y por los precios, yo diría que no se enmarca en los ideales del peronismo: está más orientado al turismo”. Luego explica que el menú es italoporteño: hay pastas, carnes, pescados. En las paredes, cuadros de la cara de Eva Perón (1919-1952) de distintos artistas argentinos, que pertenecen al museo. “Lo único que se podría decir partidario es el escudo que está ahí afuera”. Señala una obra con forma de escudo que, en el frente, tiene cuatro ruedas dentadas. Una obra conceptual, sin siglas ni nada que remita al peronismo.

Militancia a la parrilla

El mozo del NK Ateneo, Juan Bernhard, no aparenta los 64 años que dice tener. Viste camisa y pantalón ne-

gro y, a la altura del corazón, lleva un pin con el escudo del Partido Justicialista. “Yo esto no me lo pongo para chuparle las medias al dueño”, aclara. “El peronismo lo llevo en la sangre. Mi casa era un bastión militante”, dice a metros de una mesa en la que hay una estatua de Néstor Kirchner (1950-2010), los brazos cruzados, la expresión reflexiva. En las paredes, fotos poco conocidas del expresidente que el dueño del lugar, Fernando Oyarzo, consiguió por intermedio de su tío Rudy Ulloa, exchófer y amigo de Kirchner.

Bernhard, que trabaja en el restaurante desde que abrió hace tres años, cuenta que durante la campaña presidencial se hacían reuniones abiertas para debatir acciones políticas. La especialidad de la casa es la parrilla y el toque distintivo, el cordero patagónico, plato preferido de Kirchner. También hay pastas, pescados, minutas. “He discutido por compañeros que hablan mal de Evita por la foto que está ahí”, cuenta, y señala una imagen de Eva Duarte junto a Francisco Franco. “Con clientes, no. Pero al que viene con mala onda, lo acompaño a la puerta”. Y explica: “Si te quedás a comer, callate la boca y respetá. Si no, andate a otro lugar”.

Sabores de otra época

Nicolás Quirno Costa se define como un nostálgico. Quizás por eso decidió que el restaurante La Capitana, que abrió en julio de 2022, remitiera a la Argentina de los años cuarenta y cincuenta: el primer peronismo. Para decorarlo, tuvo que visitar varios anticuarios. La comida se compone de platos de la época: milanesa a la napolitana, empanadas criollas. “No queremos innovar. Buscamos los sabores de aquellos años”, dice, y cuenta que la música que suena en el local es tango (Nelly Omar, Tita Merello, Carlos Gardel), bolero, jazz y foxtrot.

Para Quirno Costa, el peronismo es una filosofía que busca entender la vida, tratando de sentir lo que al otro le está pasando. “Saber que uno no se realiza si los demás no se realizan”, dice. “Acá recibimos un público muy variado. Pero a diferencia de otros restaurantes, no tenemos una visión antigorila. Obviamente que quienes nos detestan y piensan que el peronismo es lo peor de la Argentina lo van a sentir como una grieta, porque acá también se canta la marcha”, explica. “Pero al que es antiperonista, igual lo atendemos bien. Tratamos de que se afilie al partido. Le decimos: ‘¿Viste que, al final, los compañeros no éramos tan malos?’”. —EPS

PESO PLUMA EN EL OJO DEL HURACÁN



x.com/byneontelegram

byneon
Neon147

byneon
Neon147

PERFIL

por Fernando Navarro
fotografía de Josefina Santos



El último gran fenómeno de la música latina es este mexicano, capaz en la misma semana de ganar su primer Grammy y ver amenazada su actuación en el Festival Viña del Mar, acusado de hacer apología de la cultura del narco en sus letras. Amor, drogas, violencia y relojes caros para el rey del corrido tumbado, un género que seduce ya a medio mundo.

CUATRO FURGONETAS NEGRAS de cristales tintados toman la calle de las Tres Cruces de Madrid como si un presidente del Gobierno acabase de llegar. Tres tipos forzados bajan del primer vehículo y se muestran preocupados por despejar el tránsito de los apenas seis metros que separan los vehículos de la puerta del edificio. La estrecha arteria de Gran Vía parece convertirse en cuestión de segundos en un escenario de un *thriller* de Hollywood. El sol de otoño brilla un viernes de noviembre y un puñado de turistas y curiosos se detiene ante el desembarco de película. “¿Qué pasa?”. “¿Quién es?”. Las preguntas se disparan. Con gafas de sol y las manos dentro de los bolsillos del pantalón, sale del coche un tipo delgado y pálido, coronado por una gorra oscura que casi parece tragarle. Camina lento y apático tras los guardaespaldas. No sonríe, no gesticula, no saluda. Debajo de la gorra se esconde Peso Pluma, el último gran fenómeno de la música latina. Llega tarde, muy tarde, al programa *La resistencia*, pero no parece estresado. Nada parece ir con él y, sin embargo, todo el mundo está pendiente de sus pasos.

Dentro del edificio, en el plató del teatro Príncipe Gran Vía, David Broncano, presentador de *La resistencia*, ha excusado el retraso del invitado y ha dicho que la espera va a merecer la pena. La demora asciende a más de una hora y media. Ninguno de los más de 100 asistentes al *show* de entrevistas

y humor sabe que el invitado es Peso Pluma (Jalisco, México, 24 años), el músico que semanas después —el 4 de febrero— ganará en Los Ángeles su primer Grammy en la categoría mejor álbum de música mexicana con su disco *Génesis*, un premio que recibirá acompañado de su nueva novia, la rapera argentina Nicki Nicole. El galardón de la Academia de la Música estadounidense sirve para coronar un año en el que ha desbancado de los números uno mundiales a Bad Bunny y Miley Cyrus, ha cosechado miles de millones de reproducciones en las plataformas de *streaming* y ha convertido la música regional mexicana en una moda global. “Soy parte de la revolución de la música mexicana como Pancho Villa o Porfirio Díaz de la revolución de México”, afirma en una entrevista con *El País Semanal* por videoconferencia (por la que también hace esperar casi una hora).

Decir Peso Pluma es referirse a uno de los músicos más inaccesibles del panorama actual. Un veinteañero que ha escalado a lo más alto de la música mundial en apenas tres años. Su éxito arrollador viene acompañado de todo tipo de polémicas, la más grande y compleja es la que le relaciona con el narcotráfico por unas letras que se refieren a las drogas y la violencia. “Y si la orden es matar, / esa no se cuestiona... Dependo de los Guzmán... Dos pistolas y un SCAR”, canta en ‘Gavilán II’, de su último disco, y que cuenta con algunos versos censurados por Spotify. Los Guzmán sería una referencia a Joaquín Guzmán, *El Chapo*, y sus hijos al frente del cartel de Sinaloa. Sin

embargo, tuvo que cancelar seis conciertos en octubre en México por ser amenazado por el cartel Jalisco Nueva Generación. Más recientemente, asociaciones vecinales y un diputado de extrema derecha de Viña del Mar pidieron que no participara en el célebre festival de la ciudad chilena por ser “un promotor de la cultura del narco”. Peso Pluma está en el ojo del huracán.

El músico no solo se hace acompañar de guardaespaldas por la calle. También los tiene en las entrevistas. Hasta cuatro personas supervisan la charla por videoconferencia en una tarde de noviembre. Desde su equipo avisan: “Nada de preguntas sobre los narcos”. Un joven desgarbado, con una gorra dada la vuelta y sentado en un sofá, aparece por la pantalla y se muestra afable pero parco en palabras. Cuando se le pregunta por sus polémicas con el narcotráfico, a riesgo de que termine la entrevista, una de las cuatro personas vigilantes interviene para decir que el tiempo se agota. El músico, relajado y sonriente, responde de puntillas: “En todos lados hay corrupción y problemas, pero la música está por encima de eso. La música siempre ha sido una parte muy importante de lo que pasa en el país [México]. Me ven muchos niños y muchos van a querer ser como yo. Eso lo veo en parte como una responsabilidad de sembrar una semillita para que más mexicanos batallen por sus sueños y no por sus problemas”.

Los sueños de Peso Pluma han llegado lejos. El pasado 2023 fue el año de su éxito descomunal. Un verdadero hito. Su tercer disco, *Génesis*, debutó el



“En todos lados hay corrupción y problemas, pero la música está por encima de eso”, dice Peso Pluma.

“HAY PERSONAS QUE VEN A LAS NUEVAS GENERACIONES Y LAS NUEVAS OLAS MUSICALES Y TIENEN MIEDO. YO LOS LLAMO LOS VIEJONES”

pasado julio en el número 3 de la lista Billboard, la posición más alta jamás alcanzada por un álbum de música regional mexicana en la clasificación más importante de la industria del pop mundial. Permaneció durante semanas en el top 10. También la canción ‘Ella baila sola’, en colaboración con el grupo Eslabón Armado y con ese aire moderno de sierreño sinaloense, fue la primera en alcanzar el top 5 de la lista Billboard Hot 100, que incluye las 100 canciones más escuchadas del mundo. Ha llegado a meter hasta seis composiciones en esta clasificación.

Por estos logros ha recibido un título: rey del corrido tumbado, una versión moderna de la música tradicional mexicana que nace de la combinación de los corridos tradicionales y la música urbana actual. “No sé si he puesto los corridos tumbados en el mapa mundial, pero sí creo que los puse en el conjunto de la música mexicana”, dice. Al menos, sus colaboraciones, todas exitosas, sí apuntan al mapa hispanohablante: ha grabado junto al rapero puertorriqueño Eladio Carrión, la estrella dominicana El Alfa, el superproductor argentino Bizarrap y, recientemente, el icono mexicano del nuevo mariachi Christian Nodal. “Es importante que entre todos nos ayudemos y tengamos unión para que la música mexicana y la latina sigan saliendo adelante”, asegura Peso Pluma, nombre artístico de Hassan Emilio Kabande Laija.

Su historia empezó hace 24 años en Zapopan, un pueblo de Jalisco, al oeste de México. Se crio en una familia humilde cuyo padre tenía ascendencia libanesa. Comenzó a tocar la guitarra con vídeos de YouTube, aunque tardó en escribir canciones.

Al principio, tan solo anotaba cosas sueltas en su diario personal a modo de “terapia”. “A los 14 y 15 años era un chico muy introvertido y no me gustaba platicar de lo que pasaba conmigo y mis sentimientos. Mi manera de sacarlo era escribirlo todo en un diario. Luego me di cuenta de que algunas cosas rimaban y que podía empezar a componer. Era mi manera de soltar un peso”, cuenta. “Mis compañeros del colegio se reían de mí. Era lo normal. Siempre fue así el rollo porque escribir en un diario era cosa de niñas. Al principio, hubo muchas burlas y críticas, pero yo siempre fui así y no quería cambiar. A mí me ayudaba escribir mis cosas en el diario y no hacía caso a las burlas. Me gustaba hacerlo y eso era más importante”.

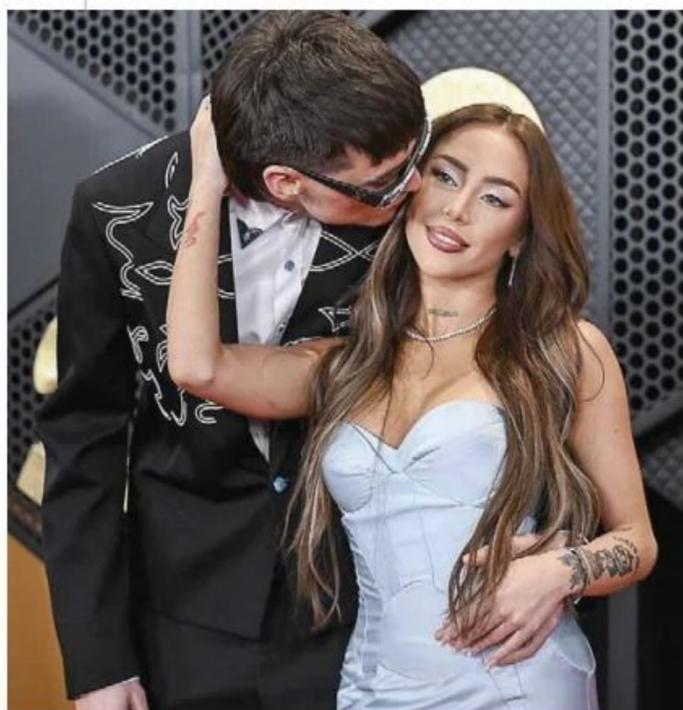
Aquel adolescente pasó del diario y las burlas a las canciones. Y con las canciones empezó a gustarse, aunque tuvo que enfrentarse a un nuevo reto: vivir en Estados Unidos. Su familia se mudó a San Antonio, donde perteneció a una comunidad chicana. Su existencia se complicó con el idioma, pero, mientras seguía experimentando con su guitarra y los sonidos regionales mexicanos, la experiencia le permitió adoptar influencias musicales de raperos como Drake y Kanye West. “Nunca tuve miedo a aceptar nuevos sonidos y mezclar culturas”, asegura. Al poco de comenzar a grabar sus primeras canciones, buscó un nombre artístico y este se lo dio el exboxeador Marco Antonio Barrera, quien bromeó sobre su aspecto físico y le dijo que, con ese cuerpo escuálido, sería perfecto para competir en la categoría de peso pluma.

El joven de Jalisco saltó al *ring* y su carrera comenzó con verdaderos

ganchos de peso pesado. Sus primeras canciones en 2021 funcionaron muy bien. Estaban inspiradas en los narcocorridos de Chalino Sánchez, que murió asesinado en 1992. Al igual que él, incluyó historias en sus letras que relatan el tráfico de drogas. En menos de dos años y con solo dos discos, el nuevo *combatiente* de la música mexicana alcanzó a un público masivo en su país. A principios de 2023, el éxito saltó fronteras y se hizo internacional. Sucedió tras colaborar con sus “compas” Natanael Cano y Junior H, los otros dos jóvenes talentos que han roto el techo de cristal de la música mexicana con los corridos tumbados y han alcanzado audiencias enormes en el resto del mundo. “El corrido tumbado es, en definitiva, una rama del árbol de la música mexicana”, explica Peso Pluma. Los tres forman lo que se podría llamar la triada de oro del corrido tumbado, un territorio con muchos más nombres. “No hemos hecho más que seguir una tradición y aportar a la evolución. Estamos muy agradecidos y contentos con lo que está pasando”, dice.

La tradición, precisamente, se ha rebelado contra su éxito y el de sus compañeros de los corridos tumbados. A buena parte del público veterano no le gusta que se los compare con los grandes nombres de la canción mexicana, un espacio repleto de iconos como Chavela Vargas, José Alfredo Jiménez, Jorge Negrete, Juan Gabriel, Joan Sebastian, Ariel Camacho o Chalino Sánchez. “Hay personas que ven a las nuevas generaciones y las nuevas olas musicales y tienen miedo. Quizá no lo quieren criticar ni menospreciar, pero tienen miedo a que nosotros hayamos hecho cosas tan

rápido que ellos no pudieron hacer”, explica. “Vemos por primera vez a un artista mexicano en los MTV, que son totalmente estadounidenses. Vemos a un mexicano siendo el más nominado y ganador en los Premios Latin Billboard. Y vemos que la música mexicana es ahora escuchada en China. Eso es todo nuevo”. De alguna manera, la brecha generacional se ha abierto en la música mexicana, como en la española ha pasado tras el enorme éxito de Rosalía y C. Tangana, entre otros. Peso Pluma habla de “puristas” al referirse a los que tienen “miedo” a las nuevas tendencias, pero termina por ponerles otros calificativos: “Los viejones son personas que siempre escucharon cosas antiguas. Yo lo veo en mi familia en Sinaloa: solo escuchan a Los Tucanes de Tijuana, Los Tigres del Norte y Chalino Sánchez. Los *old school*, como yo los llamo, siempre se van a quedar escuchando la música de cuando ellos eran jóvenes y siempre van a ser leales a sus gustos y sus ideales. Escuchar algo nuevo con líricas diferentes y con cosas que no hablan de lo que se hablaba hace 20 años no lo entienden”. Y añade: “Pero todos esos artistas anteriores nos pavimentaron el camino y nosotros ya pudimos echar a andar el carro. Todos somos parte de lo mismo”.



El *podcast Agushto Papa* lleva dos años cubriendo el auge de la música mexicana y se ha convertido en un referente del género urbano. Por sus programas han pasado todas las nuevas figuras. “El éxito de Peso Pluma ha obligado a toda la nueva generación de músicos a exigirse más”, dijo Ángel López, uno de los presentadores del programa, en uno de los episodios. “No pueden limitarse a ponerse delante de un micrófono, tocar su instrumento o cantar. Tienen que ofrecer algo más. Peso Pluma tiene el *flow* más potente de la escena”.

A diferencia de Chalino Sánchez y otros representantes de los corridos, Peso Pluma no viste como un vaquero. Tiene su propia estética. Ha prescindido de los trajes bordados, las botas y los sombreros y se ha ajustado al molde de raperos: ropa extravagante, joyas y relojes. Un molde que termina por derivar hacia uno de los vicios más criticados del rap: la ostentación. Peso Pluma es un púgil bañado en oro. Solo la gorra, que tapa su característico corte de pelo *mullet* y buena parte de su rostro en el plató de *La resistencia*, es una visera Givenchy, bordada de algodón, que cuesta 450 euros. Al entrar al plató, el músico le ha regalado a David Broncano una botella de su tequila favorito valorado en 220 euros. Son detalles que pueden pasar inadvertidos y que no serían tan significativos si la estrella mexicana no presumiese tan a menudo de lo que le gusta gastarse el dinero a lo grande. En el programa *Sneaker Shopping*, una serie de YouTube en la que raperos y celebridades derrochan su riqueza en tiendas de lujo, gastó 32.000 euros en zapatillas deportivas para toda su banda.

Peso Pluma, junto a su pareja, la rapera argentina Nicki Nicole, en la alfombra roja de los Premios Grammy, en los que ganó en la categoría de mejor álbum de música mexicana.

El pasado verano se hizo un collar de Bagliori con la figurita de Spiderman que le costó unos 462.000 euros. Tras una gala de premios, Christoosmove, un creador de contenidos para TikTok famoso por hacer preguntas banales, le animó a participar en su reto de decir cuánto costaba todo lo que llevaba puesto. El resultado fue el siguiente: las gafas de sol estaban valoradas en 931 euros, los pendientes en 9.310, el collar en 37.265, la chaqueta de plumas en 3.726, la camiseta en 465, el reloj en 65.214, los pantalones en 1.117, las zapatillas en 1.117 y los guantes en 465. En total, una percha de casi 120.000 euros. Peso Pluma bien podría pasar a llamarse Peso Diamante.

El programa *La resistencia* llega a su fin, pero antes el músico mexicano invita a todo el público al concierto que acabará dando el 21 de noviembre en el WiZink de Madrid. “¡Yo pago los boletos!”, exclama. Se desconoce cuánta gente aceptó la invitación y si el músico cumplió con su promesa. “No me preocupa dejar la vara en alto”, asegura. “Estoy muy contento por el éxito que hemos tenido y estar en los números uno, pero siempre va a llegar alguien más a romper el récord que tú conseguiste. No me importa en qué lugar esté. Lo importante es estar ahí. Golpear a los lados y ver que estoy compitiendo con el álbum de Travis Scott y al otro lado con el de Olivia Rodrigo. No me llena ganar en números a nadie, sino estar aportando. A los artistas nos gusta esperar a que pase algo más cabrón para que nos motive”.

Al salir a la calle, esperan las furgonetas y los guardaespaldas vuelven a rodearlo durante los pocos metros de paseo. Camina en silencio, con las manos en los bolsillos del pantalón y las gafas de sol, como si vivir amenazado por los narcos, siempre con la controversia a cuestas y vestido de oro como un gallo millonario, fuera la cosa más normal del mundo. —EPS

PLA RCE RES

EL OBJETO

Vámonos de viaje, déjame llevarte

FOTOGRAFÍA DE JUAN CARLOS DE MARCOS / ESTILISMO DE PAULA DELGADO

EL SPEEDY DE Louis Vuitton hizo su debut en 1930 para satisfacer la necesidad de los nuevos viajeros y su estilo de vida cada vez más acelerado. Entonces la marca lo bautizó Express, un nombre que hacía referencia a los viajes y la velocidad. Inicialmente, el Speedy estaba disponible en un tamaño de 30 centímetros, una alternativa más práctica a otros diseños de Vuitton más voluminosos de la época. Pero, a medida que crecía la demanda, la *maison* francesa fue ampliando la gama, introduciendo versiones de 35 y 40 centímetros. Casi 100 años después, el Speedy sigue siendo uno de los modelos más solicitados. Pharrell Williams, nuevo director creativo de la división masculina de Louis Vuitton, ha creado el bolso de viaje Speedy P9 50 con bandolera como una reinterpretación del icónico diseño de los años treinta. La casa parisiense lo ha confeccionado en lujosa piel de becerro suave y flexible y en llamativos colores: rojo fuego, azul eléctrico, verde... El estampado, realizado mediante una compleja técnica de serigrafía, reproduce el aspecto difuminado y casi pintado a mano del logo de Vuitton sobre la lona. —EPS



203428

PEQUEÑA HABANA EN MADRID

El artista cubano español Carlos Garaicoa y su esposa, la música Mahé Marty, han convertido este piso rehabilitado por el arquitecto Juan Herreros en un vibrante punto de encuentro para creadores locales y latinoamericanos.

—
por Ianko López
fotografía de Yago Castromil





Mahé Marty y Carlos Garaicoa, frente a una pieza reciente del artista, realizada con la ayuda de un carpintero y un pintor de coches de Carabanchel. En la página anterior, *Cambio*, la instalación de terrazo de Garaicoa incrustada en el suelo de la entrada de su casa. Detrás, una obra del artista islandés Hreinn Fridfinnsson y otra del cubano Gustavo Pérez Monzón.

QUIEN ENTRA EN la casa de Carlos Garaicoa (La Habana, 57 años) enseguida se entera de qué va el asunto. “Cambio”, dice una pieza de terrazo que el artista cubanoespañol hizo incrustar en el suelo del recibidor cuando reformó su espacioso piso en el centro de Madrid. Una casa a la que constantemente afluye gente, y en la que Garaicoa; su esposa, la música Mahé Marty, y los hijos de ambos se instalaron tras más de una década viviendo en España. Además de su función descriptiva, el letrero ofrece una carga emocional. “Es un pedacito de La Habana porque se inspira en los terrazos que solían ponerse en las entradas de sus tiendas”, informa Garaicoa. “También es parte de una obra que hice hace tiempo, un tapiz que decía ‘Revuelta, Batalla, Cambio’. Acá nos quedamos con el cambio”.

La palabra posee especial significado para un artista conceptual que no parece interesado en dar con un estilo reconocible y repetir fórmulas de éxito. Ha realizado pinturas, vídeos, esculturas e instalaciones, siempre tan cuidadas como diversas en lo formal. Varias piezas diseminadas por la casa dan prueba de ello. Una alfombra con el mensaje “La lucha es de todos. De todos es la lucha”, una escultura con dos figuras de cristal de Murano unidas por un tubo metálico, o una pintura tridimensional que representa dos cúpulas geodésicas, de reciente producción, se dirían creaciones de artistas distintos, pero todas están firmadas por Garaicoa. Junto a ellas, obra de otros autores a los que admira o conoce.

Todo ello se integra, junto con una esmerada selección de mue-



bles de diseño del siglo XX y armarios hechos a medida, en lo que fue una residencia de estudiantes, de cuya transformación en vivienda familiar se encargó el arquitecto Juan Herberos, autor experimentado en el ámbito artístico, con proyectos como el Museo Munch de Oslo. “Planteamos la reforma como un diálogo a tres entre Juan, Mahé y yo”, cuenta Garaicoa. “Él entiende como pocos las necesidades del arte, y tiene una mirada nórdica y racional que se complementa con la nuestra. El resultado es una casa no de lujo, sino lujosa, por cómo cubre nuestras necesidades”.

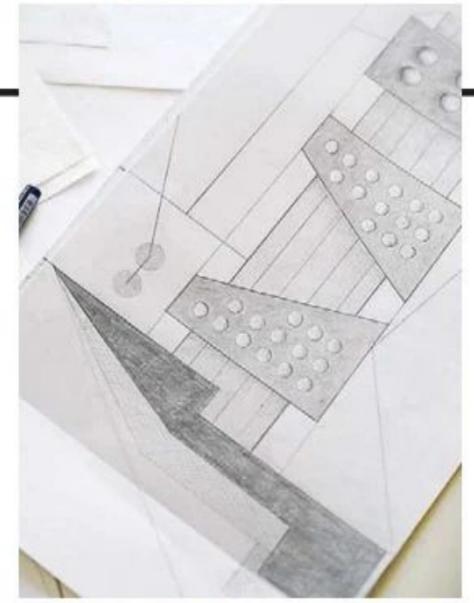
El próximo 24 de febrero se inaugura $\pi=3,1416$, su cuarta exposi-

Arriba, escultura del artista estadounidense B. Wurtz instalada en el despacho de la casa. A la derecha, el salón, decorado con muebles de diseño del siglo XX y la icónica mesa de Isamu Noguchi. La alfombra y la escultura de cristal son del propio Garaicoa, parte de la instalación *Jardin Fragile*, que realizó para la Bienal de Venecia de 2019. Garaicoa suele trabajar en el pequeño despacho junto al salón.





“El resultado de la reforma que hemos hecho es una casa no de lujo, sino lujosa, por cómo cubre nuestras necesidades”, dice el artista



ción individual en la galería madrileña Elba Benítez, donde presentará otros híbridos de pintura y escultura en los que ha estado trabajando últimamente, producidos con la colaboración de un carpintero y un pintor de coches vecinos a su estudio del barrio de Carabanchel, y una maqueta encapsulada en una urna de cristal. Mientras, participa en la Bienal de Cuenca (Ecuador) con una gran instalación. Y en verano abrirá el festival de música clásica de Lericci (Italia) con *Abismo*, un vídeo sobre cuyas imágenes Mahé Marty tocará en directo una pieza de clarinete de Olivier Messiaen. “A mi edad, quiero darme el placer de hacer cosas que



Arriba, la cocina, donde está una de las piezas más apreciadas: cerámica del pintor sevillano Miki Leal. A la derecha, *La lucha*, una alfombra-trampantojo de falso terrazo, obra de Garaicoa. Abajo, Garaicoa y su ayudante, el joven pintor cubano Héctor Onel Guevara, frente a un tríptico de este último.



me gustan”, explica. En mayo le espera una retrospectiva en el CAAM de Gran Canaria que reflejará esta trayectoria mutable y gozosa.

Lo que comparten todos estos trabajos es un interés por lo político, y también por la arquitectura y la ciencia. “El arte como mero objeto no me interesa, así que mi obra está atravesada por la matemática, la geometría, la composición y el ritmo”, explica. “Ahí está la influencia de las vanguardias rusas: Rodchenko, Tatlin. Pero

también del *minimal* y el conceptual del siglo XX, con Morris, Kosuth, Broodthaers”.

Antes de dedicarse profesionalmente al arte, Garaicoa cursó una formación profesional en termodinámica. En 1984, cuando tenía 17 años, presenció la primera Bienal de arte de La Habana, y allí descubrió al pintor chileno Roberto Matta, cuyo trabajo le decidió a seguir por esa senda. Estudió en el Instituto Superior de Arte de los 21 a los 24 años, coincidiendo con una época decisiva para la escena cubana: “A finales de los ochenta hubo una revolución de las artes, y yo entré en contacto con ese contexto con mucho entusiasmo, así que para cuando terminé los estudios ya estaba haciendo carrera internacional”.

Después de viajar a otros países —Suiza, Estados Unidos— y de una residencia en Brasil, en 2007 se asentó en Madrid con Mahé y su primer hijo, Rodrigo, nacido en Argentina

por motivos prácticos. “Para nosotros habían sido traumáticas las dificultades de viajar siendo cubanos, y queríamos facilitarle las cosas”, cuenta. “Santiago, el segundo, nació acá. Es cien por cien madrileño”.

Para entonces, ya era un artista internacionalmente reconocido. Había participado en la Documenta de Kassel o las bienales de Venecia, São Paulo y Liverpool, y expuesto en el MoMA neoyorquino. Compró un piso y un estudio en el barrio de Malasaña, pero no perdió la relación con Cuba a través de su anterior estudio, que seguía en activo. Sin embargo, estaba tan descontento con la situación política y social de la isla que al principio no se planteaba volver. La esperanza de la apertura que se atisbaba con las relaciones entre Barack Obama y Raúl Castro le hizo cambiar de opinión: “Regresé en 2009 para fundar, junto a Mahé, Artista por Artista, una residencia donde dimos becas a artistas cubanos y de otros países. Aquello duró seis años. Por desgracia, hemos vuelto a un momento de retroceso, con el autoritarismo agudizado y muchos artistas perseguidos y encarcelados. Hay poco espacio para el pensamiento y para fundar un país sobre el diálogo y la cultura. Pero mantengo un gran afecto por Cuba. Creo en el arte que se hace allí. Y sigo pensando que es mejor hacer cosas que no hacerlas, así que me gustaría retomar el proyecto”.

Entre tanto, su actual casa, donde vive desde hace tres años, y su estudio funcionan como puntos de encuentro para una comunidad de creativos españoles, cubanos y de



“Siguen sin considerarnos españoles, sino de nuestros países de origen. Yo llevo 15 años pagando impuestos en España, mis hijos son españoles y tengo pasaporte español”



Sobre el diván del salón, una instalación de pared del cubano Orestes Hernández.

otros países latinoamericanos. “Siempre he pensado que, cuando uno logra algo de éxito, tiene la obligación de compartirlo”, afirma. “A Mahé y a mí nos gusta tener personas alrededor, hacer cenas, fiestas y reuniones para crear comunidad, fortaleciendo la escena. Primero en La Habana, y luego en Madrid”. Hace ya dos años que trasladó el estudio —también reformado por Juan Herreros— a Carabanchel, barrio obrero que en los últimos tiempos está viviendo un apogeo artístico gracias a los creadores y galeristas que abren espacios,

lo que ha provocado debates sobre el difícil equilibrio entre el florecimiento cultural y las tensiones gentrificadoras. “Ahora es cuando por fin veo que Carabanchel está despegando, y tratamos de contribuir a ello”, dice Garaicoa. “Como tengo fama de hacer buenas fiestas, se me ocurrió la idea de organizar unas charlas con paella para atraer a la gente. El último evento se montó alrededor de una exposición de Héctor Onel, joven pintor cubano que es mi ayudante en el estudio”. Mientras, su anterior estudio, en la calle de la Puebla, lo cedió al

galerista Christian Gundín para que abriera en Madrid una sede de su sala El Apartamento (originalmente ubicada en La Habana), donde expone obra de otros artistas cubanos, como Yaima Carrazana o Levi Horta.

Otros artistas latinoamericanos de su generación, como la mexicana Teresa Margolles, el chileno Patrick Hamilton o el venezolano Alexander Apóstol, también residen en España y, como él, han contribuido a la riqueza de su escena cultural. Sus carreras y sus vidas llevan décadas entrecruzándose antes de confluir en el mismo país. “Es curioso que somos colegas desde hace 30 años y todos vinimos a vivir acá por el mismo tiempo”, prosigue Carlos. “España ha sido muy positiva para nosotros. Pero este tránsito cultural entre continentes también ha beneficiado a España, porque sus artistas más internacionales ahora mismo son latinoamericanos. Sin embargo, siguen sin considerarnos españoles, sino de nuestros países de origen. Yo llevo 15 años pagando impuestos en España, mis hijos son españoles y tengo pasaporte español, y apenas vivo 20 días al año en Cuba, pero a todos los efectos sigo siendo un artista cubano. Por primera vez, una artista originaria de un país fuera de España como Sandra Gamarra va a representar a España en la Bienal de Venecia, algo que ya tocaba. ¡Sandra lleva en España más años que yo, y es más española que cualquiera! En las universidades se nos debería estudiar como artistas españoles. Mis problemas son los mismos que tiene España. Mi único problema en Cuba es la nostalgia”. —EPS

Perfumes que abrigan. Fragancias cálidas y envolventes con notas amaderadas, intensas y sensuales. El toque perfecto para meses de frío.

POR LUCÍA HEREDERO
FOTOGRAFÍA DE RITA PUIG-SERRA COSTA



1. Eau de Parfum Midnight. Mineralidad fresca y ligeramente especiada de la brisa del océano, cargada con los vibrantes aromas de la hoja de higuera y el eucalipto. Una fragancia moderna y atemporal. 115 euros (100 mililitros). **2.** Born in Roma Rockstud Noir, de Valentino Uomo. Fragancia aromática e intensa que orchestra la fusión de fuertes acordes de salvia con el sensual ámbar gris. La mezcla perfecta de notas aromáticas y profundas. 110 euros (100 ml). **3.** Eau de Parfum All of Me, de Narciso Rodriguez. Reinventa el perfume floral fusionando la rosa centifolia con el geranio *bourbon* junto a un acorde de leche de almizcles blancos. 146 euros (100 ml). **4.** Cologne Intense Cypress & Grapevine, de Jo Malone. Perfume

para hombres y mujeres verde, amaderado, fresco y especiado. Con ciprés y notas de vid (maderas, hojas y uvas). 123 euros (100 ml). **5.** Will, de Comporta Perfumes. Aroma vertical basado en modernas moléculas de especias frías y metálicas, minerales y un toque de enebro. Un perfume-fusión con una salida fresca y sorprendente. Se engloba dentro de una nueva familia olfativa. 225 euros (100 ml).

6. Fame Parfum, de Paco Rabanne. Almizclado, floral, amaderado. Las notas de salida son mango y bergamota, las de corazón jazmín e incienso del Líbano, y las de fondo, vainilla y sándalo. Recargable. 108 euros (100 ml). **7.** Eau de Parfum Intense, de Yves Saint Laurent. Con bergamota, bayas de enebro y jengibre en las notas de salida, lavanda, salvia, geranio e iris en el corazón y madera de cedro, pachulí, vetiver y ámbar gris como fondo. 112 euros (100 ml). **8.** Eau de Parfum Gaultier Divine, de Jean Paul Gaultier. Cautivadoras notas que crean una experiencia sensorial de gran duración. Mezcla elementos florales, frutales y amaderados. Recargable. 142 euros (100 ml).



5



6



7



8

Bailes al atardecer sobre la arena. La escritora Silvia Hidalgo, ganadora del último Premio Tusquets de Novela, imagina su cena final como un gran aquelarre de amigas en el que hay buen vino, marisco y el sol se pone sobre un mar tranquilo.

POR JACOBO BERGARECHE
ILUSTRACIÓN Y FOTOGRAFÍA DE COCO DÁVEZ

NO LES CUENTO nada nuevo si les digo que la literatura no da de comer, pero puede que les sorprenda saber las cosas que hacen los escritores para pagar las facturas. La mayoría de ellos están, previsiblemente, en el tiovivo del pluriempleo precario: taller de escritura por allí, artículo por allá, acaso un guion. Pero de repente hay perfiles difíciles de imaginar, como el de Silvia Hidalgo (Sevilla, 1978), que, además de ser la ganadora del último Premio Tusquets de Novela, es una avezada ingeniera informática encargada de certificar la ciberseguridad de las instituciones públicas —lo de la seguridad debe ir en las venas porque su padre era policía—.

Nada en su aspecto concuerda con el estereotipo del *hacker* retraído y esmirriado que vive escondido en un oscuro sótano observando cataratas de ceros y unos en siete pantallas. Ella no pasa inadvertida, tiene presencia, no solo porque es alta, sino porque además le gusta vestirse con fantasía ecléctica y policromada. La cono-

cí una mañana en un tren camino del Hay Festival de Segovia, uniformada de mod con unas botas militares y un polo de Fred Perry, por la tarde la volví a ver vestida con una camisa china de seda negra tornasolada y estampada de figuras orientales y a las cuatro de la madrugada me la volví a encontrar en el centro de una pista de baile, en plena forma y marcando el paso de los presentes hacia el amanecer.

Hemos quedado para cenar en la mesa de la entrada al madrileño restaurante Ponzano, que es como estar dentro de una obscena cornucopia que rebosa setas silvestres, verduras de temporada e inmensos lomos de buey madurados. Sin duda un rincón inspirador para pedirle a nuestra in-

“Que yo me acabe solo es un daño menor, pero por favor que siga habiendo gente”

vitada que imagine su última cena, aquella tras la cual morirá.

Tras escuchar esta petición, Silvia exclama un guau con acento sevillano y empieza a sumirse silenciosamente en sus fantasías. Coco Dávez la rescata del mutismo preguntándole qué tipo de final va a escoger: uno en el que solo muere ella tras la cena u otro en el que se acaba el mundo, y es que si algo hemos aprendido haciendo esta entrevista temática es que hay mucha gente que solo está dispuesta a imaginarse su muerte en un contexto en el que perece toda la humanidad.

—Siendo madre prefiero morirme yo a que se acabe todo —dice Silvia—. Si es que mi cosa favorita del mundo, antes que el cine, que un buen libro, que la música, son las personas. Soy acumuladora de amigos, coleccionista. Que yo me acabe solo es un daño menor, pero por favor que siga habiendo gente.

Aunque sea de interior y sevillana (matiza: sevillana poligonera, de fuera de la muralla, concretamente del barrio de la Hermandad del Trabajo en el Polígono Norte), le gustaría que su última cena fuera en Cádiz, en algún



COCO D'ÁVILA

“No soy muy creyente en el amor romántico, pero sí soy practicante”

lugar de la Costa de la Luz, Conil o Zahara. “Con mis coquinas, con mis sardinas, unas gambas blancas de Huelva, todo muy sencillo pero buenísimo y de beber un vino blanco de ahí, en Vejer hay una bodega ecológica estupenda, que se llama Sancha Pérez, y me encanta lo que hacen”, explica.

Le exijo a Hidalgo más precisión en las elaboraciones, pues por muy sencillo que le parezca todo, ya se sabe que el mundo se divide en dos bandos irreconciliables: los que prefieren la gamba a la plancha y los que la piden cocida y del tiempo. Ella no duda, es de ideas claras: “Mis coquinas con ajo y vino, mi gamba cocida y mis sardinitas las quiero malagueñas, en espeto”. Dice que este menú lo asocia a la felicidad, no al lujo, es el sabor de esos días en que está relajada y bien, la coquina la lleva a Cádiz y le sabe a días sin agenda, donde se puede no hacer nada. La gamba la asocia a la fiesta, a la feria y a la Navidad, las sardinas son para ella la encarnación del verano.

Le pregunto con quién estaría y ella me dice que con su hija, Valeria, y sus amigas, que es en cualquier caso la gente con la que normalmente está los días en que no tiene planeado morir. Ellas son como 30, dice, tiene una gran tribu de señoras divinas a su alrededor. Las divide en estratos biográficos: 7 son su soporte emocional, amigas de su infancia en la Hermandad del Trabajo, las otras 23 las ha acumulado en la vida que sucede



a la infancia, allí están las que le dio la universidad, el trabajo, el ocio y, últimamente, la literatura. “Lo mejor que me ha traído la literatura son las amigas”, asegura.

—¿Dónde están los tíos? —le pregunto.

Silvia suelta una carcajada escandalosa, repite alto y gritando: “¿¡Dónde están los tíos!?”, y la gente en el restaurante se da la vuelta para mirarla. Luego se responde a sí misma: “Estoy en esa búsqueda, trato de ubicarlos, siempre he tenido muchos

amigos compañeros, pero he comprobado que con ellos las conexiones emocionales desaparecen más fácilmente. Mis amigas se han echado pareja y ha seguido la conexión, pero cuando mis amigos se casaban o se metían en una relación, siento que se pierde el día a día, la rutina de la amistad”. Silvia dice que ahora que se ha separado, que está sola y que observa la vida con cierta edad, está reevaluando sus relaciones con los hombres. Este es un terreno que observa atentamente, pero con distan-

cia, y me recuerda que de hecho ha escrito una novela sobre esto: “Leé-roslo, se llama *Nada que decir* y habla de cómo nos estamos relacionando”.

Es complicado esto de la amistad con los hombres. Le parece que manejan unos códigos en los que ella no sabe moverse bien porque es una persona que necesita conectar del todo y no le interesa hacerlo de forma superficial. Cuando queda con una persona cuatro o cinco veces y no consigue conectar de una manera íntima, pierde el interés, tanto con chicos como con chicas. “Mi terapeuta lo llama trastorno del desapego afectivo: yo necesito intimar, abrir el corazón, que me cuentes lo más feo de ti, derribar esos muros que nos hacemos, quiero gente generosa consigo misma”. Silvia dice que los hombres le encantan, pero le cuesta todo mucho más esfuerzo con ellos y sostiene que con las mujeres es más fácil tener el tipo de relación profunda que busca: “Las mujeres estamos más conectadas con nuestra vulnerabilidad y eso facilita crear lazos”. Los hombres la frustran, dice, porque cuando les abres el corazón como amiga no les parece suficiente, llegados a ese punto, si no les ofreces ya una relación sexual, no les interesas como persona porque eso los convierte “en pagafantas, calzonazos, todo este tipo de insultos..., o sea, si no te acuestas entonces con ella, estás perdiendo el tiempo, estás perdiendo el dinero y estás haciendo el imbécil”.

Ella me dice que tampoco es algo grave, no es más que un momento que atraviesa, ya cambiarán las cosas: “Yo no los he expulsado, son ellos los que se van de mi vida, mira que ya te he dicho que soy una acumuladora de personas, pero es que se me ha complicado mucho esto de los hombres”.

LOS PLATOS

Coquinas a la sartén

Picar ajo y perejil muy fino, saltarlo en AOVE hasta que se empiecen a dorar los ajos, luego se echa un chorro de vino blanco, se echan las coquinas a la sartén y se espera a que se abran para retirarlas. ■ Se echa sal al gusto. ■ Hay quien dora los ajos con una guindilla para darle un chispazo.

Gambas blancas de Huelva cocidas

No hace falta que sean de Huelva, pueden ser de otros sitios de la zona y estar igual de buenas. ■ Se pueden cocer en agua de mar, que aporta matices marinos. ■ Una vez rompa a hervir, se echan dentro las gambas tres o cuatro minutos. ■ Se pueden comer del tiempo.

Espeto de sardinas

Atraviesa media docena de sardinas con un espeto. Haz unas brasas con madera de encina, cuando ya casi no haya llama, clava el espeto en el suelo y ligeramente inclinado hacia la brasa. ■ No tengas prisa, deja que la piel quede crujiente y dorada. Se sacan del espeto, se les echa sal de escamas y se comen a dos manos y guarreando. ■ Se limpia uno después dándose un chapuzón.

Se recomienda

Vino blanco de Sancha Pérez muy frío. ■ Comer en ropa interior, escuchando música de las Pantocrator y las Ginebras.

La escritora Silvia Hidalgo posa después de imaginar cómo sería su última cena.

En todo caso, aclara, cuando dice 30 amigas es un femenino inclusivo, algún amigo de verdad sí que podría haber en ese grupo de amigas. “Ellos saben quiénes son parte de las amigas”.

—¿Y entonces qué hacen estas 30 amigas en la playa además de comer sardinas?, ¿cómo se pasa el tiempo en esta celebración?

—Pues haciendo lo que más me gusta: bailar y estar mamada, descalza, escuchando música y en bragas. Todas en tetas bailando..., el estado ideal —dice con una carcajada.

Después, cuando ya estuvieran en un estado de locura, esperaría a ver el atardecer, pues “allí el sol cae en el mar y se incendia el horizonte y el mar se calma y se vuelve un espejo de plata y entonces puedes caminar ya hacia el otro mundo”. Es cuando pondría la *lista de la bajona*, que es una lista que ha hecho en Spotify para tiempos convulsos “de grupos de chicas tristes con el pelo lacio” que cantan con mucho humor sobre las relaciones actuales, el amor en tiempos de WhatsApp, la vida pegada a una pantalla de móvil. Y así con el arrebol sobre el Estrecho, desfogada ya de bailar con su hija y sus amigas: “Me voy adentro del mar, y adiós, muy buenas”.

Silvia se queda taciturna un rato, removiendo algo en el plato con el cubierto, parece que ya la entrevista ha acabado, pero levanta de repente la cara con una sonrisa, bebe un sorbo de vino y añade: “A lo mejor, en el último momento, por ahí me encuentro a uno entre las dunas y me doy una alegría para el cuerpo, no te digo yo que no. Hasta el último momento puede pasar cualquier cosa... No soy muy creyente en el amor romántico, pero sí soy practicante. Es complicado, pero creo que todavía me puedo enamorar”. —EPS

Rosa Montero

'Señoridad'

SIEMPRE HE DICHO que, como escritora, puedes aprender mucho no sólo de los buenos libros, sino también de los malos, porque te enseñan todo aquello que no debes hacer. Pues bien, esto es extrapolable a otros registros vitales. Por ejemplo, a los modelos de comportamiento. Los ejemplos negativos son a veces más elocuentes y sobre todo más poderosos que los positivos, porque dan miedo. Demuestran lo fácilmente que una puede incurrir en trampas, mezquindades o prejuicios. Recuerdo que hace muchos años, leyendo la preciosa autobiografía de Wolfgang Goethe, *Poesía y verdad*, me asombró descubrir el esnobismo del autor y cómo llegaba a perder la cabeza por recibir los favores de la nobleza. Pero qué susto, me dije; si un genio tan enorme como Goethe llega a semejantes miserias es que las tentaciones del poder son formidables; y yo, que estoy a años luz de su talento, debo mantenerme mil veces más en guardia para no caer.

Han pasado décadas de aquello. Cada tiempo tiene sus abismos, y para mí ahora el reto es aprender a envejecer con elegancia. Ir dando pasos atrás sin que se te desbaraten la cabeza ni los modales, saber entrar en la sombra suavemente. No es fácil. Luz Sánchez-Mellado escribió un magnífico artículo hace un par de semanas, *Terror feminista*, en el que hablaba de esto a cuento de las manifestaciones de Fernando Savater y Félix de Azúa contra las mujeres. Ya ven, dos hombres que no son nada tontos, sino todo lo contrario, y que terminan cayendo en los tópicos más burdos.

Unas simplezas, además, que están de moda. El sexismo es una ideología en la que nos educan a todos y, aunque una o uno evolucione, siempre queda un residuo ahí detrás, un prejuicio soterrado que es como uno de esos virus latentes que, cuando el cuerpo se debilita, emerge y ataca de nuevo. Soplan vientos reaccionarios; la mala salida de la crisis económica de 2008 con el empobrecimiento de parte de la población mundial, y los tremendos problemas que afrontamos, desde la crisis climática o la IA a la emigración y los desplazados, fomentan esta moda ultra, este ensueño de un pasado supuestamente mejor. Y el primer enemigo a batir de los retrógrados es siempre la mujer emancipada. Ya digo, cuando el cuerpo social se debilita, el prejuicio engorda.

Según una llamativa encuesta del CIS de hace unas

semanas, el 44% de los hombres y el 32% de las mujeres opinan que las políticas de igualdad han ido demasiado lejos y que los discriminados son ahora los varones. La verdad es que cada día me fío menos de los sondeos por el dirigismo de las preguntas, y en esta encuesta en concreto hay otros datos que parecen incompatibles, como que el 81% de las mujeres sostienen que la igualdad no se logrará hasta que los hombres también luchen por ella. Pero, en fin, de todas formas, parece claro que la ola sexista está de subida en todo el mundo. No me voy a poner a enumerar la abrumadora cantidad de datos económicos, domésticos, laborales y demás que demuestran que, aunque se han hecho grandes avances, la igualdad de oportunidades entre sexos está lejos de haberse alcanzado; por más evidencias que aporte, no podría convencer a los prejuiciosos, porque el prejuicio es eso, un parásito del pensamiento que viene antes del juicio y que lo anula, provocando ceguera.

Por fortuna muchos hombres saben que el feminismo no es un asunto exclusivo de las mujeres, sino también suyo; Simone de Beauvoir decía que el machismo no era un problema de la mujer, sino del hombre con las mujeres. El antisexismo nos interesa a todos porque nos libera de unos estereotipos esclavizantes (¿por qué el varón tiene que estar obligado a ser valiente,

Se está poniendo de moda el lamento coral de los señores que han perdido pensamiento y pie



por ejemplo, mientras que en las mujeres tradicionales el miedo es hasta un adorno?). Pero, en la desolación de estos tiempos duros que vivimos, muchos hombres se consuelan dando rienda suelta al prejuicio, doliéndose del supuesto poder arrebatado, buscando culpables y haciéndose las víctimas. Un clásico, en fin, de la falta de autoanálisis y autocrítica. Y así, si antes hablábamos de sororidad (un concepto que, por cierto, nunca me ha acabado de gustar, porque parece remitir a una idea de bondad universal de las mujeres en la que no creo), ahora lo que se está poniendo de moda es la *señoridad*, el lamento coral de los señores que han perdido pensamiento y pie. Habrá que llevarlo con resignación y una saludable y selectiva sordera. —EPS

TIMOTHÉE CHALAMET REBECCA ZENDAYA REBECCA FERGUSON JOSH BROLIN AUSTIN BUTLER FLORENCE PUGH DAVE BAUTISTA CHRISTOPHER WALKEN LÉA SEYDOUX SOUHEILA YACOUB CON STELLAN SKARSGÅRD CON CHARLOTTE RAMPLING Y JAVIER BARDEM



DUNE

PARTE DOS

1 MARZO
SOLO EN CINES

LEGENDARY

RODADA PARA IMAX

WARNER BROS.

COMPRA YA TUS ENTRADAS EN **KINEPOLIS.ES**

DISFRÚTALA EN

IMAX

4DX

LASER
ULTRA

SCREENX

Disponible también en

V.O.S.E.



PENDIENTE DE CALIFICACIÓN POR EDADES

Cartier

