



**"Me sorprende
que la
sociedad civil no
reaccione ante la
mentira"**

EL PODER DE LA PALABRA

LA FILÓSOFA ADELA CORTINA, PREMIO XLSEMANAL EN LA CATEGORÍA PENSAMIENTO

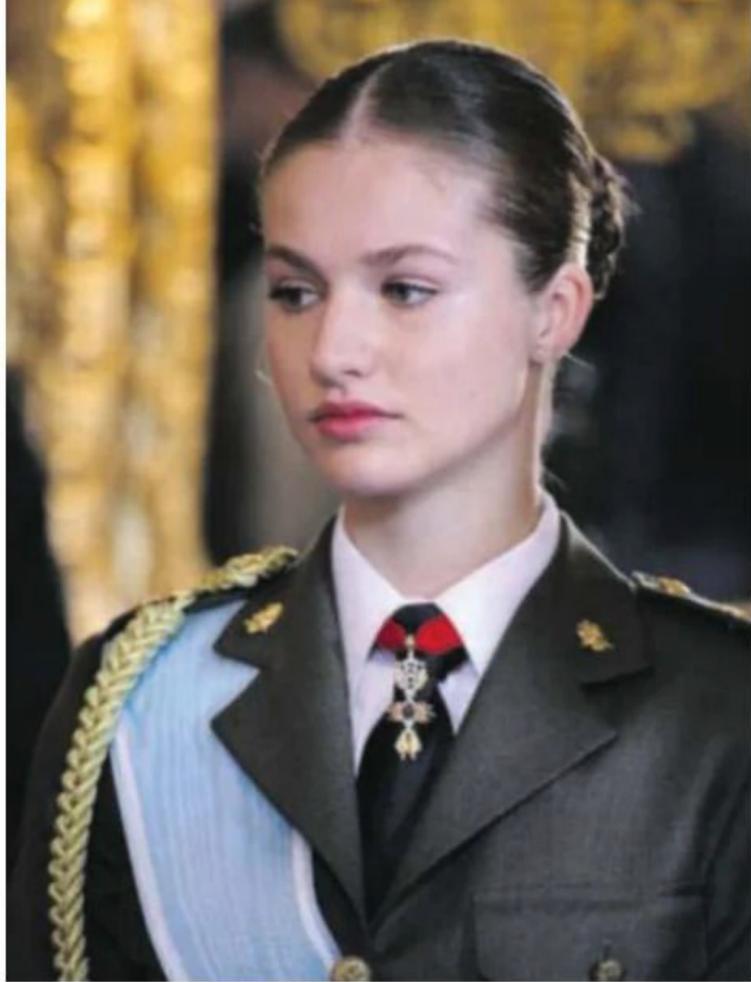
Una casita con mucha luz y con un saloncito.
Admítelo, tú lo que quieres es un...

CASO PLÓN

HIPOTECAS KUTXABANK

Kutxabank





1909

Del 26 de mayo al 1 de junio de 2024

Correo

Cartas, fax, 'e-mails'
Selecciona, comenta y contesta...
Lorenzo Silva

García

García recogió sus cosas tras cuarenta años en la oficina. Se despidió de forma casi marcial, como era él, y me cedió el puesto. Me dejó solo un lápiz menguado sobre su mesa. Lo decía todo de él. No puede entenderse a una persona como García sin aquel lápiz. Un trocito de madera con corazón de grafito. Corregible y eterno. Y donde hubo lápiz, hubo siempre una goma. De esas blancas que olían a nata y servían para enmendar un error sin dejar borrones. De las que morían redondeadas. García fue contable de manguitos y puntilloso en las cuentas. Un niño sin niñez que creció en tiempos en los que aún no se habían inventado las elecciones, cuando las tablas de multiplicar se cantaban y el menú era incierto. García fue becario sin vacaciones y hábil doblador de esquinas. Apreciaba los detalles; cada detalle era una pepita de oro. Lo guardaré siempre. García pensaba con un lápiz y firmaba con tinta. Me recuerda a alguien bajito que nunca fue pequeño.

LUIS BAÑERES. BILBAO

El verdadero problema de España
A los españoles les preocupa si habrá estabilidad económica y política y si no



EL BLOG DEL CARTERO

.....



DETALLES

Llama nuestra atención un lector sobre la importancia de los detalles, a partir del recuerdo de alguien que era capaz de apreciarlos. Nos propone la carta premiada una mirada distinta a la relación de pareja, como una sucesión de estados diversos, incluso contrapuestos, que desemboca, si se da bien la cosa, en una complicidad hasta en los matices más imperceptibles. Vivimos tiempos en los que la narración está sobrecargada de pormenores, casi todos ellos convenientemente digitalizados, distribuidos, almacenados y rentabilizados. La velocidad necesaria para procesar tanta menudencia ha mermado nuestra aptitud para captar los auténticos detalles: aquellos que en medio del flujo de nimiedades portan un mensaje que de veras nos concierne. Solo hay un modo de preservarlos: recobrar el detenimiento. ●



PÁGINA 28

Cartas a una reina. Escriben Arturo Pérez-Reverte, Eduardo Torres-Dulce, Ana Pastor, Gabriel Rufián, Carlos Alsina, Ignacio Sánchez Galán, Miguel Arias Cañete, Juan Carlos Monedero, Juan Gómez-Jurado, Andrés Trapiello, Ana Iris Simón...

Sumario

12. Se habla de... la nueva vida de Melinda French, la ex de Bill Gates. **14.** En portada. Hablamos con la filósofa valenciana Adela Cortina, Premio XL Semanal 2024 en la categoría Pensamiento. **22.** A fondo. El fútbol ha pasado de los bares a los pabellones de deportes. Ya hay 12.000 jugadores federados en España y Zaragoza acogerá el Mundial 2025. **28.** En primer plano. Alentados por Arturo Pérez-Reverte, decenas de autores de diversas sensibilidades (monárquicos, republicanos y nacionalistas) escriben una carta a la Princesa Leonor. **34.** Entrevista. Pablo Benegas, guitarrista de La Oreja de Van Gogh, hace balance en su autobiografía. **39.** Especial denominaciones de origen. España es el tercer país con más certificaciones de la Unión Europea. Los expertos destacan sus predilectas. **48.** La receta de Martín Berasategui. Espaguetis con guindilla y huevas de mújol. **50.** Desayuno de domingo con... Javier Rey.

PORTADA:

Carlos Luján

XL Semanal está a disposición de los lectores. Calle Josefa Valcárcel, 40 bis. 28027 Madrid. Teléfono: 91 342 14 00. Fax: 91 342 15 03. xlsemanal@tallerdeeditores.com

Directora
 Mar Cohnen
 Subdirectora
 Ana Tagarro
 Directora de Arte
 Izumi Inoue
 Editor Creativo
 Alfonso Madrigal
 Redactor Jefe
 Diego Bagnera
 Jefe de Sección
 Fernando Goitia
 Redactoras
 Raquel Peláez
 y Fátima Uribarri
 Secretaria de Redacción
 Ruffi Gómez
[WWW.XLSEMANAL.COM](http://www.xlsemanal.com)
 Patricia Lizeviche
 (Redacción web)
DISEÑO
 Jefe de Maquetación
 Tomás Pérez
 Maquetación
 Belén Morán
 Edición Gráfica
 Ana Rodríguez

REDACCIÓN Y ADMINISTRACIÓN
 Domicilio Josefa Valcárcel,
 40 bis. 28027 Madrid.
 Teléfono 91 342 14 00.
 Fax 91 342 15 03.
 E-mail
xlsemanal@tallerdeeditores.com

EDITA
 Taller de Editores, S. A.
VOCENTO
 Presidente
 Iñaki Arechabaleta
 Directora General
 Samary Fernández Feito

COMUNICACIÓN Y RELACIONES INSTITUCIONALES
VOCENTO
 Directora general
 Paloma Bravo

PUBLICIDAD
vocento.medios
 Director General
 Alfredo Jiménez-Millas
 Director Comercial
 Domingo Rodríguez Ayerbe
 Domicilio Josefa Valcárcel,
 40 bis. 28027 Madrid.
 Teléfono 91 327 83 00.
 Fax 91 456 47 04.
 Delegación en Barcelona
 Travessera de Gràcia, 56,
 2.º. 08006 Barcelona.
 Teléfono 93 272 16 10.
 Fax 93 487 91 28.

Depósito legal: M. 35.756-1987-ISSN-1885-5865.
 Imprime: Comeco Gráfico, S.L.U. De las reproducciones autorizadas. ©VEGAP, Madrid 2005 COPYRIGHT BY TESA, 2024. ©TALLER DE EDITORES, S. A. Madrid-2024.
 Este suplemento se vende conjunta e inseparablemente con este diario. Difusión controlada por OJD.

habrá más problemas nacionalistas como los ya vividos en Cataluña o País Vasco. Pero otro es el verdadero problema no solo de España, sino de todo el Primer Mundo de cara al futuro: la baja natalidad. En España ha caído a más de la mitad en menos de 50 años. En 1976, una española tenía, de media, 2,65 hijos; en 2021, 1,19. En el resto de Europa: similares datos. Si esto no cambia, la población española y europea se reduciría a la mitad y la cantidad de personas jubiladas sería mucho mayor que la de personas en edad laboral. ✍ JAVIER FÉLIX MÉNDEZ. SEVILLA

¿Qué creer?

Todo es más fácil si el de aquí es fiable y el de fuera, un peligro; si toda mujer dice la verdad al señalar al maltratador; si la izquierda velara por los de abajo y la derecha por los de arriba; si todos los niños fuesen ángeles y todos los guapos, buenos. En los setenta, un asesino en serie 'guapo' consumió decenas de crímenes aprovechando su apariencia física. Al elegir pareja, amigo o partido, lo hacemos más por lo que vemos, negándonos a ver lo que son, pues nos desasosiega que no se correspondan con lo que vemos. Se cita en

esto como autoridad a Marx, Groucho, y aquella pregunta que hacía: «¿Qué va usted a creer: lo que yo le digo o lo que ven sus ojos?». Y nos quedamos tranquilos creyendo lo que ven nuestros ojos. Sin admitir ni la duda. Ese político serio hasta la tristeza que promete salvarnos, ese tan guapo que asegura tener corazón resultan creíbles porque queremos creer. Solo algunos ven, detrás, la realidad oculta, la inesperada que a la mayoría sorprende una vez y otra, o nunca porque pronto se la vuelve a negar. Cuánta necesidad de que alguien nos cuente qué ve. Sea filósofo, periodista, policía o juez, o novelista. ✍

TERESA RIVERA. URDULIZ (BIZKAIA)

En las cartas deben constar la firma, el DNI, la dirección, un teléfono de contacto y, si se tiene, el nombre de usuario en Twitter y/o Facebook. Deben enviarse a XLSemanal; sección *Cartas*; Josefa Valcárcel, 40 bis, 28027 Madrid, o al correo electrónico xlsemanal@tallerdeeditores.com. La dirección se reserva el derecho a publicar, editar y cortar las cartas por razones de espacio y claridad. No se mantiene correspondencia.

La carta de la semana

POR QUÉ LA HE PREMIADO...

Por plantar cara, a golpe de metáfora, a esa idealización que a veces resulta tan letal.



La clave. Más de diez mil días los contemplan desde que iniciaron juntos el viaje por ese complejo sistema de ecuaciones que llaman vida en pareja. Una odisea en la que a los momentos volcán sucedían periodos glaciación. Hubo días oasis y también días desierto. Galma chicha y marejada. La ilusión Big Bang se cuarteó mil veces, y otras tantas se restauró. Sus ojos, hoy, hablan sin mediar palabra. Sus gestos, un código indescifrable al ajeno. Se quieren, se respetan y se muestran mutua admiración. ¿Ha sido... tan solo amor? No solo. La clave, aceptar, con resolución, que durante el periplo alrededor del sol aquellas ecuaciones que no tenían solución no eran problemas, sino peajes que el camino en común exige como tributo.

✍ F. JAVIER SANTOS. PORTO DO SON (A CORUÑA)

SÍGUENOS EN:
www.xlsemanal.com
www.facebook.com/xlsemanal
 X: @xlsemanal



LA SOLUCIÓN PARA TUS **PAREDES**

Disfruta de un **hogar sin ruidos**
con las soluciones del **equipo Saint-Gobain**

Placo.es

**(RE) imaginamos la
Construcción Sostenible**

#MakingTheWorldABetterHome



La camarera elegante

Ocurrió hace poco más de un mes en un hotel de Pordenone, una pequeña y agradable ciudad del norte de Italia. Estaba cansado. Llevaba trabajando desde las cinco y media de la mañana en la revisión de un capítulo de la novela que tengo entre manos —veintiún folios sobre la mesa, llenos de correcciones y notas—, y además de mancharme como un imbécil los dedos con tinta de la estilográfica, había cometido un error serio: el principal personaje femenino se me escapaba de las manos, y el diálogo que mantenía con otro personaje no encajaba con lo que yo había ido mostrando hasta ese momento. Era otra mujer la que aparecía en esas líneas. Más vulnerable, más convencional. Más vulgar, incluso. Decepcionaría al lector como me decepcionaba a mí.

Sabía que en algún lugar de mi cabeza o del mundo que me rodeaba había una solución. Llevo treinta y cinco años escribiendo novelas y sé cómo ocurre: crees estar en un callejón sin salida, pero tienes el instinto profesional de que, a menos que vayas cuesta abajo en edad y talento y flojeen tus facultades —lo que siempre, tarde o temprano, acaba por ocurrir—, resolverás el problema. Y, bueno. Aquella mañana mi situación era exactamente esa. Así que, sin perder la calma, a la espera del momento, resolví bajar a desayunar, me puse una chaqueta y fui a la planta de abajo.

El Moderno, que tal es el nombre del hotel, era muy correcto, el desayuno era excelente y casi todas las mesas estaban desocupadas, pero no encontré leche

templada —no tomo café desde hace veinte años—. Tampoco había ningún camarero por allí. En ese momento, una señora alta y guapa, de cierta edad, vestida con traje pantalón negro y con el cabello gris recogido en una coleta, cruzó el salón con dos tazas en las manos. Se movía con calma y distinción, y no se trataba de la ropa sino de la forma de comportarse: serena, correcta, impecable. Al principio me pareció una cliente más, pero vi que despejaba una mesa; así que me acerqué y prudente, temiendo equivocarme, le pregunté: «Discúlpeme, señora, ¿trabaja usted aquí?». Me miró sorprendida —tenía los ojos tan grises como el pelo— y respondió, mostrándome las tazas: «No creerá que esto lo hago por gusto».

Obtuve mi leche tibia, acabé el desayuno, y al terminar me puse en pie y abandoné el salón, que ya estaba vacío. En el pasillo, justo al pasar ante la puerta que daba a la cocina, me

que iluminó sus ojos y su boca. Pareció pensarlo un momento y después, acentuando la sonrisa, respondió: «No es un trabajo fácil. Procuero enfrentarme a él lo mejor que puedo». No dijo *hacerlo*, sino *enfrentarme a él* —utilizó el verbo *affrontare*—. Y añadió: «Gracias por fijarse en eso». Mientras le devolvía la sonrisa respondí: «No, en absoluto. Gracias a usted por hacer mi desayuno más elegante».

Eso fue todo. O no completamente todo, pues en los cuatro días que aún permanecí en el hotel nunca faltó leche tibia en la mesa —*il vostro latte tiepido, signore*—, sin necesidad de pedirla, cada mañana que bajé a desayunar. Pero lo verdaderamente notable fue que el primer día, cuando después del desayuno subí a la habitación y me senté de nuevo al trabajo, la escena de la novela que se me había atravesado de tan mala manera pudo aclararse de pronto, y la mujer que por un momento, a causa de mi torpeza, había dejado de ser la que era para convertirse en otra diferente, convencional y vulgar, que poco tenía que ver con el personaje en el que yo llevaba siete meses trabajando, recobró las palabras y actitudes adecuadas. Y el torpe párrafo de diálogo original desapareció del texto, sustituido por éste: *La frase se le apagó en los labios. Su habitual serenidad pareció vacilar bajo las nubes sucias que*

Era otra mujer la que aparecía en esas líneas. Más vulnerable, más convencional. Más vulgar, incluso. Decepcionaría al lector como me decepcionaba a mí

encontré de nuevo con la señora, que me dirigió la sonrisa convencional que suele dedicarse a los clientes. Entonces me detuve a su lado. «Temo haberla ofendido hace un momento —dije—. Pero es que no me pareció usted una camarera».

Me miró primero con sorpresa y luego me dedicó una sonrisa distinta, menos profesional que la otra. Un gesto

ya estaban sobre ellos, veteadas de plomo. Un sector del cielo se desgarró igual que un trozo de lienzo oscuro, apareció un espacio de sol, y cuando se cerró de nuevo cayeron gotas aisladas de lluvia, gruesas como monedas... Y por una de tantas extrañas carambolas que depara el oficio de imaginar y contar historias, eso fue posible aquel día gracias a la camarera elegante del hotel de Pordenone. ■

¿Qué importancia tiene la tecnología en la agricultura y cómo Telefónica Tech contribuye a esta transformación?

La tecnología es la palanca clave que nos permite mejorar la eficiencia y la sostenibilidad de los procesos productivos en múltiples sectores, entre ellos en un sector clave como el agroalimentario. En Telefónica Tech nos apoyamos en tecnologías digitales avanzadas como IoT, Cloud y IA para desarrollar casos de uso en torno a la eficiencia en el uso de recursos hídricos y fertilizantes, planificación de labores en campo y trazabilidad de los productos agroalimentarios.

¿Qué elementos son fundamentales para definir la agricultura inteligente?

La accesibilidad y disponibilidad en tiempo real de datos clave, como la salinidad y la humedad del suelo, permite al agricultor tener un mejor conocimiento del estado de los cultivos. Gracias a los modelos analíticos extraemos el valor de los datos y mejoramos la toma de decisiones. Si somos capaces de poner estas herramientas a disposición del agricultor, de manera sencilla y accionable, generamos un efecto transformador en términos de calidad, productividad y eficiencia.

¿Cómo se integra IoT en el ámbito agrícola y cuáles son sus beneficios?

El despliegue de dispositivos IoT permite sensorizar y digitalizar el campo. El éxito de estas soluciones no consiste sólo en desplegar el servicio, sino en mantener su calidad durante todo el ciclo de vida. En Telefónica Tech jugamos un papel clave, apoyándonos en dos factores diferenciales: nuestras redes Narrow Band



Telefónica Tech impulsa la revolución agrícola con soluciones IoT

Borja Gómez Zarceño, responsable de soluciones verticales IoT en Telefónica Tech, destaca el papel crucial de la tecnología en la transformación del sector agroalimentario hacia la eficiencia y la sostenibilidad, mediante el despliegue de dispositivos IoT y la integración de tecnologías digitales avanzadas como IoT, Cloud y IA.

IoT, que nos permiten conectar dispositivos en zonas remotas y alcanzar duraciones de batería de más de 15 años para dispositivos sin conexión a red eléctrica, y a través de nuestro laboratorio The Thinx, donde colaboramos estrechamente con nuestros partners y donde residen capacidades tecnológicas clave para asegurar la calidad de nuestros productos.

¿Cómo cree que evolucionará la agricultura conectada?

En los próximos años continuaremos viendo disrupción y crecimiento exponencial en los diferentes sectores y también en el sector

agroalimentario gracias a la madurez de las tecnologías digitales y a la combinación con otras tecnologías. El impacto en términos de productividad, calidad y sostenibilidad de los cultivos será muy relevante y clave para alcanzar los retos que tenemos como sociedad a través de los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

La gestión sostenible de recursos hídricos es vital en Badajoz. ¿Cómo contribúis desde Telefónica Tech?

En Telefónica Tech ayudamos reducir consumo de agua con soluciones en torno a la digitalización del ciclo de

agua, en la agricultura, en la industria y también en el ciclo urbano, con soluciones que nos ayudan a reducir hasta en un 20% el consumo. Desarrollamos casos de uso de mantenimiento predictivo de infraestructuras, de detección de fugas y detección de anomalías. Por ejemplo, mediante el despliegue de contadores inteligentes, somos capaces no solo de mejorar la eficiencia hídrica, sino también de mejorar la calidad percibida por el usuario, eliminando las estimaciones en las facturas, y dando al cliente la capacidad de controlar sus consumos.



Una charca de ranas

Señalábamos en un artículo anterior que, paradójicamente, la llamada 'libertad de expresión' se ha convertido en un instrumento pintiparado para el sometimiento de las masas cretinizadas. Los poderes sistémicos han hallado en la 'libertad de expresión' un recurso idóneo para enardecer una demogresca estéril y por completo inane que mantiene enardecidas a las gentes, haciéndoles creer que protagonizan una batalla cósmica en la que se dirime el destino humano, cuando lo cierto es que tales aspavientos no son sino desahogos onanistas propios de animales enjaulados que se refocilan en la abyección.

Un ejemplo lastimoso y especialmente ilustrativo de esta utilización de la 'libertad de expresión' como recurso para mantener a la gente sometida nos lo brindó hace unas semanas el repulsivo festival de Eurovisión. Siempre había sido este festival una birria patética e irrefrenablemente cursi, concebida para estragar el gusto musical de los pueblos que en él compiten, así como para fomentar en ellos un gregarismo de rebaño que se disfrazaba con unas ínfulas de fraternidad universal más falsas que Judas. Pero, durante los últimos años, el festival de Eurovisión se ha convertido en una repulsiva pasarela del adefesio donde los especímenes humanoides más grotescos tremolan las banderas de las ideologías en boga; y donde la música —o sus sucedáneos más infames— no es más que un chapucero *macguffin* para mantener entretenidas a las masas cretinizadas, mientras las pastorean hacia el redil de esas ideologías que las convierten en papilla humanoide.

Este año el festival de Eurovisión se presentó como la palestra donde a las masas cretinizadas se les brindaba la posibilidad de apoyar o rechazar la criminal hecatombe de Gaza, que se desarrolla ante la inoperancia de la llamada sarcásticamente 'comunidad internacional'. Naturalmente, se trataba de una operación hábilmente diseñada por los poderes sistémicos para infundir un espejismo de protagonismo entre las pobres gentes sometidas a quienes se niega cualquier posibilidad de verdadera acción política colectiva. Centrándonos en España, la argucia resultaba especialmente maligna: pues el festival de Eurovisión se celebró tras la gira cosmética que el doctor Sánchez se sacó de la manga, reclamando retóricamente el reconocimiento del 'Estado palestino' para tapar el escándalo de Begoñísima, seguidora de millonadas de dinero público para sus amiguetes; y, justamente cuando el festival se celebraba, el ministro Albares había ido a lamer —como buen caniche— las almorranas de su 'homólogo' yanqui, con quien firmó acuerdos sobre (*risum*

Sobre este telón de fondo se celebra el festival de Eurovisión, que ha ideado el recurso del voto telemático para hacer creer a los papanatas que su parecer (su gusto estragado) interesa a alguien. Como ya hemos explicado en alguna ocasión, la tecnología se ha convertido en un instrumento pintiparado para sofocar por completo cualquier tipo de acción política colectiva, brindando a las masas cretinizadas una inmediata satisfacción; pues sus indignaciones y protestas se desahogan banalmente a través de un *like*, un retuiteo, un voto telemático. Antaño, a los fanticos se les iba toda la fuerza por la boca; hogaño, a los papanatas les basta con pulsar sus pantallitas táctiles para sentirse relevantes, para sentirse 'empoderados', para sentirse insustituibles.

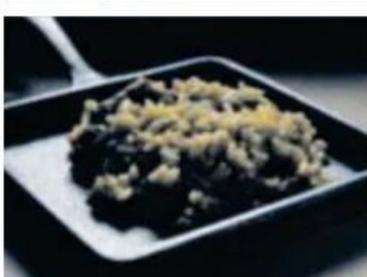
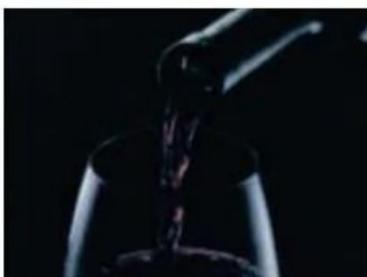
Así, procurando a sus masas cretinizadas adscritas a los negociados de izquierdas y derechas el pueril alivio moral de votar telemáticamente en contra y a favor del cantante israelí en el festival de Eurovisión, los poderes sistémicos pueden permitirse que Israel siga consumando el exterminio palestino tranquilamente. Así se crea una patética charca donde las ranas croan un *like*, un retuiteo, un voto telemático, pensando que su croar cambia el devenir de la Historia. Así,

Así se crea una patética charca donde las ranas croan un 'like' y creen cambiar la Historia

teneatis) «multilateralidad» y «lucha contra la desinformación». O sea, traducido al román paladino, sobre sometimiento colonial y lucha contra toda forma de disidencia que cuestione el discurso sistémico. Por supuesto, a la potencia fiambre y criminal que rige nuestros destinos se la suda que la colonia representada por el ministro Albares reconozca al 'Estado palestino' de forma retórica; pues sabe que ese reconocimiento tiene el mismo valor que una etiqueta de anís del Mono.

votando en contra del cantante israelí, algunos piensan lastimosamente que salvan a los niños palestinos de las bombas israelíes o de los francotiradores que les disparan al cráneo. Claro que su papanatismo no es comparable a la vileza de los que votan telemáticamente al cantante israelí con el mismo calambre de voluptuosidad con que el francotirador pulsa el gatillo o el artillero dispara la bomba, mientras tararean patrióticamente los acordes de *Zorra*. ■

Contenido especial para
Aragón Alimentos Nobles



Aragón a bocados

La gastronomía aragonesa conquista los paladares a base de nobleza, calidad y tradición. Te desvelamos qué los hace únicos en el mundo.

Se dice que "la belleza está en el interior" y lo cierto es que muchas veces, también la encontramos por fuera. Es el caso de los alimentos de Aragón, en los que "lo que ves por fuera, es lo que hay por dentro", como proclama la última campaña de promoción agroalimentaria del Gobierno de Aragón. Un carácter noble y honesto que representa también la personalidad de los aragoneses.

Lo cierto es que pocas comunidades autónomas tienen alimentos tan únicos y exclusivos como Aragón, ya que muchos son pioneros en nuestro país. Empecemos por el inconfundible jamón de Teruel, el primero en España en conseguir una denominación de origen, y si hablamos de ganadores, el famoso ternasco de Aragón fue la primera Indicación Geográfica Protegida (IGP) de carne fresca, y además de deliciosa es saludable para el organismo.

Otro récord: Aragón es el mayor productor y exportador de la trufa negra de invierno, considerada el

diamante negro de la gastronomía y capaz de dar un toque de excelencia a cualquier elaboración que la incluya. Mención aparte merecen también los aceites de oliva, con dos Denominaciones de Origen Protegidas (DOP), Aceite del Bajo Aragón y Aceite de Sierra del Moncayo (y próximamente Aceite del Somontano).

La lista no termina: solo hay una cebolla en toda España con la categoría de una DOP y esa es

"Lo que ves por fuera, es lo que hay por dentro"

la Cebolla Fuentes del Ebro, un producto dulce, suave y digestivo. También el Melocotón de Calanda luce su DOP y es reconocido

internacionalmente por su exquisito sabor y aroma. Aragón es también la cuna de la garnacha, una variedad de uva que da lugar a vinos excepcionales. Aragón cuenta con seis Denominaciones de Origen de vinos: Cariñena, Campo de Borja, Somontano, Calatayud, Aylés y Cava, por lo que cualquiera de las Rutas del Vino que existen en las tres provincias será una experiencia increíble para los sentidos.





El último artesano

Conocí al recientemente fallecido Roger Corman en un lugar mítico de Los Ángeles, un antro frente al mar en Santa Mónica donde Seymour Cassel y John Cassavetes se reunían para escribir *Minnie and Moskowitz* y beber incontables martinis. Dennis Hopper también frecuentaba el lugar y un día me llevó y me señaló a un hombre con chaqueta de tweed con aspecto de profesor universitario: ese es Roger Corman. Fue sumamente cordial conmigo y me dio un gran consejo: «Escucha a todo el mundo, pero no hagas caso a nadie más que a ti, y tampoco te hagas mucho caso». Desde 1956, año en que empezó en el cine, Roger Corman dirigió más películas que nadie. Sólo en 1959 realizó *No es de esta tierra* y *Conquistó el mundo*, *El ataque del cangrejo*, y *El día que se acabó el mundo*, *Undead*, *Rock all night*, *Shark reef*, *Naked paradise*, *The gunslinger* y un par más. También hizo *Raven*, *The intruder* y *The wild angels*, y es por estas tres, y no por las otras 47 (sin contar sus 90 créditos como productor), por las que Corman es más conocido.

El método de Roger Corman era simple: escribir un guion en una semana y rodar en dos semanas sin interrupciones (pasando por encima de accidentes meteorológicos y de lo que fuera).

En una película, *El terror*, protagonizada por Boris Karloff, rodó todas las escenas de Karloff en dos días para ahorrar en nómina. Luego,

cuando entró en la sala de montaje con su película, se dio cuenta con horror de que su película de terror no tenía sentido. Pero Karloff ya estaba en otro rodaje. ¿Qué hacer? Corman llamó a dos de los actores secundarios, los fotografió en primer plano (los decorados ya habían sido derribados o se habían caído) e hizo que uno le preguntara al otro: «Ahora dime qué significa todo esto». Y luego lo hizo el otro.

Sobre la marcha, trabajando rápido e improvisando muchas de sus escenas, Corman desarrolló un carácter distintivo en sus películas que pueden ser muchas cosas, pero nunca son aburridas.

Uno de los aspectos interesantes de la carrera de Corman es que se convirtió en el favorito de muchos

incondicionales, una mala película de Corman era más apreciada que muchas obras de directores con gran prestigio. La falta de pretensión de Corman siempre fue loable: nunca, ni siquiera cuando se convirtió en un director de culto, tuvo la más mínima expectativa de crear obras maestras o ganar premios en festivales (aunque ganó un Oscar honorario en 2009 y en 2023 recibió un homenaje en el Festival de Cannes de manos de Quentin Tarantino).

En su faceta de productor, demostró un gran olfato para descubrir talentos y darles una oportunidad a grandes directores: Francis Ford Coppola, Martin Scorsese, Jonathan Demme o John Carpenter. Todos lo recuerdan con enorme cariño y admiración: lo que le faltaba en recursos lo suplía con un entusiasmo contagioso.

Los críticos de cine franceses, que tienen una palabra para todo, tienen una palabra para este fenómeno: es un ejemplo de la teoría 'de autor' de los directores. Para llegar a ser autor hay que tener un estilo muy personal, único y apasionante. Si lo tienes, no importa lo malas que sean tus películas.

Roger Corman siempre se mostró modesto con respecto a las películas

La falta de pretensión de Corman siempre fue loable: nunca, ni siquiera cuando se convirtió en un director de culto, tuvo la más mínima expectativa de crear obras maestras

críticos mientras hacía las que, sin lugar a dudas, son algunas de las peores películas jamás realizadas (la primera de ellas, *Monster from the ocean floor*, presupuestada en 20.000 dólares y rodada durante un fin de semana largo, marcó la pauta). En todos los festivales de cine fantástico, donde se congregan los cinéfilos

que hacía. «No sé si diría que soy un artista», dijo en una entrevista publicada en *The Guardian* en 2011. «Diría que soy un artesano. Intento ejercer mi oficio de la mejor manera posible. Si de vez en cuando algo trasciende el oficio, entonces es maravilloso. No sucede muy a menudo». ■



La biodiversidad es tan fundamental para garantizar la supervivencia del planeta que cada 22 de mayo se celebra el Día Internacional de la Diversidad Biológica. Ahora se encuentra en un punto crítico que nos conduce a la sexta extinción masiva. La vida salvaje se ha reducido en un 69% en los últimos 50 años y las previsiones indican que la tendencia continuará.

Descubrir a través de un viaje de inmersión la biodiversidad que hoy, más que nunca, debemos cuidar y proteger. Es el objetivo que persiguen los parques de animales de Bioparc,

Una experiencia de zoo-inmersión para proteger la biodiversidad

Bioparc nos propone un viaje a la naturaleza salvaje para 'concienciar emocionando' sobre la importancia de proteger nuestra biodiversidad.

añadiendo a la experiencia de contemplar hábitats salvajes fielmente recreados, la concienciación y la educación para la protección de la diversidad biológica del planeta. Bajo el concepto de "ocio con causa", Bioparc Valencia, Bioparc Acuario de Gijón y Bioparc Fuengirola ofrecen al visitante un entretenimiento sin igual. Este último ampliando, en 2024,

su recorrido por las selvas de Centro y Sudamérica. La posibilidad de mirar 'a la cara' a los animales salvajes, sin barreras visuales de por medio. La idea es cambiar la mirada, a través de este acercamiento, hacia la conservación de la biodiversidad del planeta y la necesidad de proteger a los animales en peligro de extinción.

Cada nuevo nacimiento en



Bioparc de especies en peligro de extinción no solo ofrece una estampa llena de dulzura, sino que proporciona la esperanza de proteger a animales que parecen condenados a desaparecer. Por su parte, la Fundación Bioparc realiza numerosos e importantes proyectos de conservación 'in situ' para proteger los ecosistemas del mundo y las especies que lo habitan.



Se habla de



(... EE. UU.)



VOLVER A EMPEZAR

Bill Gates, de 68 años, y su actual pareja, Paula Hurd, de 60, que también se dedica a la filantropía, aunque su fondo es de 'solo' 450 millones. El último verano lo pasaron a bordo del yate de Jeff Bezos.

MELINDA FRENCH GATES SE INDEPENDIZA... Y SE POLITIZA

LA FILÁNTROPA ANUNCIA QUE DEJA LA FUNDACIÓN QUE COMPARTE CON SU EXMARIDO Y VA A CREAR LA SUYA PROPIA. ARRANCA CON 12.500 MILLONES DE DÓLARES.



Se llama French, Melinda French. Antes conocida como Melinda Gates. La exmujer del creador de Microsoft se ha

're-presentado' en sociedad y se ha independizado del magnate. Definitivamente. Se divorciaron en 2021, después

de 27 años juntos y tres hijos en común. Al parecer, por alguna o algunas infidelidades de él, que no acabaron de confirmarse. En 2023 se publicó por primera vez que Bill tenía otra relación, con Paula Hurd, la viuda de Mark Hurd, CEO de la empresa tecnológica Oracle. De Melinda se ha sabido poco desde entonces,

salvo que seguía ocupándose de la Fundación Bill y Melinda Gates, que gestiona la friolera de 63.000 millones de dólares. Ahora, la filántropa ha anunciado que dimite de esa fundación para centrarse en la suya propia. Se lleva con ella 12.500 millones de dólares, que no están mal

para arrancar. Pero su fundación, avisan quienes conocen el proyecto, no va a ser solo solidaria, sino política. Los hijos de los Gates son muy activos en causas y candidatos demócratas. Educación y sanidad en Estados Unidos apuntan a ser los nuevos principales objetivos de Melinda, que en agosto cumplirá 60 años y quiere hacerlo empezando etapa nueva. Y, ojo al dato, Melinda French declaró el año pasado que quería que hubiera más mujeres en el Gobierno. *¿Melinda for president?* ● L. G.

stop!



Dos versiones del destino. David Trueba escribe y dirige *Los guapos*, obra que habla del reencuentro entre dos amigos de infancia en un barrio marginal. Una historia sobre el destino, el éxito, el fracaso y las expectativas que los demás depositan en nosotros. Hasta el 9 de junio en el Teatro María Guerrero de Madrid.

Los SMS de un melómano

POR FERNANDO GOITIA



SÍ QUE IMPORTAN

Las letras ya no importan titula Residente su nuevo disco en solitario, pero escribe como nunca. Profundo, abierto y directo, el más inspirado del rap en mucho tiempo.



JAZZ A TUMBA ABIERTA

Kamasi Washington, el científico loco del jazz, carga *Fearless movement* de saxos ardientes, monumentos al ritmo y deslumbrantes melodías de inicio a fin.

CELEBRANDO AL GRAN RACHMANINOFF

Rachmaninoff for two reúne a dos de los grandes pianistas de la actualidad, Daniil Trifonov y su mentor, Sergei Babayan, para bordar las *Suites para dos pianos* del compositor ruso y una sublime versión de sus *Danzas sinfónicas*.



CAMBIOS DE HUMOR

La voz de Marcus King suena rabiosamente soul en *Mood swings*, disco con Rick Rubin a los mandos que destila desgarradora intimidad. En octubre nos visita.



El sabor de Menorca



www.quesomahonmenorca.com   



ADELA

PREMIO XLSEMANAL 2024 — DE — PENSAMIENTO

Frente a la crispación, esta filósofa ha dedicado su vida a construir entendimientos. En la política, en la empresa y en el día a día. Su estrategia: establecer una ética mínima, unos valores que todos, pensemos lo que pensemos, podamos compartir. Fue la primera mujer en ingresar en la Academia de Ciencias Morales y Políticas y tuvo el hallazgo de crear una palabra, 'aporofobia', rechazo al pobre, que remueve conciencias. Por todo ello ha sido galardonada con el Premio XLSemanal en la categoría Pensamiento.

POR
FÁTIMA URIBARRI /
FOTOGRAFÍA: CARLOS LUJÁN

CORTINA



**«La maldad existe. Putin o Hitler no son psicópatas.
Son sencillamente malvados»**

Es menuda, fibrosa y activa. A sus casi 77 años no para de dar charlas y conferencias. Nos recibe en su despacho de directora de la Fundación Étnor (de ética de los negocios y las organizaciones) y nos acompaña caminando por Valencia hasta la universidad donde estudió y dio clases. La educación le entusiasma. Y pensar. Lo que no impide que esté atenta a la actualidad (se 'moja' con los políticos) y que alce su voz para advertir sobre la indolencia ante las injusticias y los abusos. Ella acuñó el término 'aporofobia', el rechazo al pobre, un asunto que le preocupa sobremanera.

XL Semanal. ¿Por qué estudió Filosofía?

Adela Cortina. Tenía un profesor muy bueno. Cuando nos habló de que el filósofo era el que amaba la sabiduría, me dije «yo tengo que estudiar esto».

XL. ¿Y por qué Ética?

A.C. En la Transición nos dimos cuenta de que afortunadamente íbamos a pasar a una sociedad

democrática, que íbamos a pasar de la ética del nacionalcatolicismo a que cada quien se moviera por sus propios valores y no habría nada compartido por todos los españoles. Decidí irme a Alemania, que era entonces la patria de los filósofos, buscando propuestas éticas que pudieran ser compartidas por todos. Por suerte las encontré.

XL. ¿Cuáles son?

A.C. Escribí el libro que me ha hecho famosa, *Ética mínima*, donde explico que hay que hacer una distinción entre lo justo y lo bueno. Lo justo se exige. En cambio, lo bueno, las propuestas de felicidad no se pueden imponer, son una opción personal.

XL. ¿Cuál sería la ética mínima?

A.C. Las exigencias de justicia que no se pueden olvidar sin caer en inhumanidad. Esas exigencias son necesarias para todos. Tiene que cumplirlas todo el mundo. Un ejemplo son los derechos humanos. Que haya gente que se muera de hambre o no tenga techo es radicalmente injusto.

XL. Menciona la Transición.

Ahora hay gente que no la valora.

A.C. Cuando las cosas ya se tienen, parece que sean lo normal. Pero los que hemos vivido lo que es pasar del código moral único a una sociedad pluralista sabemos que es una conquista. La Transición española es modélica. Tuvimos la suerte de contar con unos políticos que no solo tenían una buena preparación, sino, además, sentido de Estado, del bien común. Muchos de ellos no necesitaban para nada hacer ese tipo de trabajo, pero creyeron que había que dar ese paso. Se dio una conjunción maravillosa entre una sociedad civil que estaba deseando pasar a unos valores democráticos y unos políticos absolutamente responsables con su

momento histórico. Los políticos de unos partidos y de otros prefirieron renunciar a lo mejor para cada uno para que todos saliéramos ganando.

XL. ¿Cómo ve a los políticos de hoy?

A.C. Hay una decadencia total. En España se ha ido produciendo un proceso de desgaste, no tanto de la sociedad civil como de los políticos. En las encuestas aparecen a menudo como primer problema, antes que el paro. Hay una enorme desafección. Las razones que da la gente para no apreciarlos me parecen razonables.

XL. ¿Y cuáles son esas razones?

A.C. La gente tiene la sensación de que sucede lo contrario a la Transición: que a los políticos no les preocupa el bien común, sino su propio bien y seguir en el poder. Se ha producido un deterioro enorme. En una charla dije que me preocupaba tanto la corrupción como la incompetencia y hubo una salva de aplausos porque efectivamente hay muchísima incompetencia.

XL. Hay un clima de confrontación parlamentaria. Usted habla del insulto, de la mentira... y, frente a ellos, del poder de la palabra.

A.C. Es fundamental. Nos podemos fiar unos de otros cuando solemos ser veraces y cumplimos con nuestras promesas. Lo más importante que han descubierto los seres humanos es la capacidad de cooperar. Cuando cooperamos, podemos hacer inteligencia artificial, encontrar vacunas maravillosas... Pero se necesita una

«Cuando una persona es creyente, como es mi caso, eso ayuda a ser feliz. Tener fe es un don. Y se cultiva»

«No se lo digas a nadie: no tengo teléfono móvil. Es mi opción, quizá equivocada, por la libertad»

cosa básica: la confianza de unos en otros. Y la palabra es esencial. Ahora se está prostituyendo la palabra. La palabra dada parece que no sirva para nada. Hace años era impresionante. Cuando alguien daba la palabra en el campo, ya estaba clarísimo. En Valencia, el Tribunal de las Aguas funcionaba con la palabra. ¿Sabes lo que me llama la atención?

XL. ¿Qué?

A.C. Que la sociedad no reacciona. Si cuando estamos viendo que se miente continuamente la sociedad reaccionara, irían con mucho

cuidado. Pero como no es así, pues aquí seguimos. Ese vaciamiento de la palabra es letal; impide construir juntos.

XL. El Gobierno proclama que hace pactos.

A.C. Una cosa es dialogar, ponerse de acuerdo, compartir y cooperar. Eso se hizo en la Transición. No fue perfecto, nada lo es, pero dialogaron y compartieron. Eso se ha perdido. Los pactos que hay ahora en el Gobierno no buscan un bien común, sino seguir en el poder. Es evidente. Una cosa es hacer acuerdos cooperativos y otra cosa es decir «vamos a hacer unas negociaciones bilaterales con los que nos interesa negociar para poder permanecer en el Gobierno».

XL. Esas negociaciones bilaterales...

A.C. Son opacas porque no se sabe bien qué es lo que están negociando. No es el pacto democrático. Es una negociación para sacar ventajas que no tiene nada que ver con una democracia abierta y transparente.

XL. ¿Y la oposición?

A.C. Tampoco es que lo esté haciendo brillantemente.

Estamos corrompiendo el debate parlamentario. Se han interrumpido los diálogos abiertos en los que se quiere llegar a acuerdos. En el Congreso y en el Senado, ¿quién está dispuesto a cambiar de opinión cuando escucha a los contrarios? Por el amor de Dios, aquí cada uno va a lo suyo y pacta con los que pueden darle votos.

XL. ¿Cómo ve a la sociedad española? Ha dicho antes que no reacciona.

A.C. Tendría que haber más reacción de la sociedad civil, decir «queremos una sociedad éticamente presentable, éticamente honrada». Y lo que me parece peligrosísimo son los polarizadores profesionales, gente que tiene por profesión el polarizar, crear enemistad. Eso es destructivo.

XL. También hay pasividad ante el sufrimiento. Estoy pensando en Ucrania, en Gaza. Lo vemos en las noticias y seguimos con nuestra vida.

A.C. Rompo una lanza en favor de la gente: tenemos la sensación de la impotencia. Ves la tele y dices: «¡Dios mío, qué horror!». Pero, como decía el filósofo Max Horkheimer, hay que ser pesimista teórico y optimista práctico. Hay que fortalecer el apoyo a Ucrania de la Unión Europea y Estados Unidos.

XL. ¿Con los ucranianos los españoles hemos sido más solidarios porque son rubios? —>



COMBATIR LA POBREZA

La desigualdad y cómo combatirla es un asunto que le preocupa de siempre. Es una de las razones por las que admira al pensador y humanista Juan Luis Vives: «Es mi héroe porque escribió el primer tratado sobre el socorro», explica.

«En la Transición tuvimos la suerte de contar con políticos con sentido del bien común. Ahora buscan mantenerse en el poder»

CON LOS GRANDES MAESTROS

Cuando terminó la carrera, Adela Cortina se fue a Alemania a completar su formación. Aquí, en una foto de 1986 «con Jürgen Habermas en la Universidad de Fráncfort, cuando estuve ampliando estudios con una beca de la Alexander von Humboldt-Stiftung», cuenta.



A.C. Hay que acabar con la migración forzosa, es inhumana. Pero en el caso de Ucrania no

creo que haya un componente racista. Ellos no querían vivir en España, querían volver a su tierra. En cambio, la gente que viene de otros países sí quiere quedarse porque no tienen posibilidades en el lugar del que vienen. No es porque sean negros, azules o verdes, sino porque hay que hacer sitio para ellos. Yo estoy del todo

a favor de acoger a la inmigración. Hay que hacerlo razonablemente, organizarlo de tal manera que todo el mundo quede bien situado.

XL. Dice que la aporofobia, el rechazo al pobre, tiene una explicación evolutiva.

A.C. La evolución lo que ha generado es la idea del intercambio. Somos '*Homo reciprocans*', reciprocadores. El dinero es lo más visible, pero no se trata solo de eso, son favores, ventajas. Yo te doy y tú me das. Se rechaza al pobre económico, por supuesto, pero también a quien parece que no tiene nada interesante que dar, que no le va a dar trabajo a tu hijo... Necesitamos la ayuda de otros. Y buscamos a aquellos que nos pueden ayudar. Hay muchas maneras de ser pobre.

XL. ¿Por ejemplo?

A.C. Un niño rechazado por sus compañeros. Es apartado porque parece que no tiene nada interesante que dar. En cambio, a los que destacan en la clase se les hace todo tipo de parabienes. Y eso pasa en todas las esferas de la vida social.

XL. ¿Cómo afecta el auge de la tecnología en ese rechazo?

A.C. La tecnología, por muy depurada que sea, no deja de ser un instrumento y no debe sustituir a las personas. Por ejemplo, un juez no puede poner en manos del algoritmo la solución de la sentencia. No se pueden sustituir la toma de decisiones y la responsabilidad humana por los algoritmos.

XL. ¿Y la inteligencia artificial?

A.C. Puede ser útil. La invención humana ha sido elemental para el progreso. Si no hubiéramos inventado cómo hacer fuego, estaríamos muriéndonos de frío. Pero la técnica tiene que estar al servicio de las personas. Siempre. Ahora para contratar profesores se

consulta el algoritmo y se hace lo que él dice. Es una barbaridad.

XL. ¿Eso está pasando?

A.C. Sí, todos los días. Se dice que el algoritmo no tiene sesgos, y claro que los tiene porque quienes le meten los datos son personas. Transmite los sesgos y cantidad de gente queda fuera. En China es impresionante, todas las personas están absolutamente estudiadas y controladas. A muchos no se les da una beca precisamente porque ya están marcados.

XL. Es para tener miedo.

A.C. Claro, y sobre todo es para estar muy atentos porque, cuando estás en las redes y las plataformas, no te das cuenta de cómo cogen tus datos. Los datos son el oro negro de la economía.

XL. ¿Las redes sociales y la tecnología en general pueden influir en la forja del carácter que tan importante es para usted?

A.C. Pueden influir negativamente. Este picotear con el correo electrónico, con Google, hace que no tengamos ya capacidad de leer un libro entero discurriendo y sacando notas. Nos hacemos superficiales. La gente piensa que qué bien, que con Google tienes todas las respuestas y con ChatGPT ni te cuento. Pero tienes que ser tú quien lo maneje. No te pongas en sus manos porque la forja del carácter lleva esfuerzo. Uno de los grandes problemas de ahora es que los jóvenes, los pobres, están pendientes del Instagram, de que me digan si gusto o no gusto. Eso es agotador y crea enfermedades mentales. →



Contenido especial para
D.O.P. Queso Camerano

las que forman parte de la D.O.P. Queso Camerano, que comparten valores y empeño por mantener el carácter excepcional de su producto, fruto de un proceso artesanal con más de 700 años de historia y producción limitada (superando los 40.000 kilos anuales). Y que, además, conocen la fuerza de la unión y trabajo colectivo para generar actividad empresarial en zonas rurales poco pobladas.

Sin duda, D.O.P. Queso Camerano es un ejemplo de la conservación del medio rural y los procesos de elaboración artesanales que hacen de este producto limitado y exquisito, un auténtico manjar que aguarda tradición y origen singular.

<https://quesocamerano.com/>
[@dop_quesocamerano](https://twitter.com/dop_quesocamerano)



D.O.P. QUESO CAMERANO, una joya gourmet bajo el sello tradicional de La Rioja

Descubrimos la historia detrás de este tesoro gastronómico, elaborado con esmero y pasión desde hace más de 700 años.

La D.O.P. Queso Camerano es la única Denominación de Origen Protegida de queso de La Rioja, constituida en 2009 y ratificada por la Unión Europea en 2012, reconocimiento que supone el máximo nivel de protección para los alimentos con calidad diferenciada y para la relación con los ganaderos.

Los quesos de la DOP Queso Camerano son una auténtica joya gourmet por su elaboración, realizada exclusivamente con leche de sus 3.298 cabras de las razas murciano-granadina, malagueña, serrana, alpina y sus cruces procedentes de sus doce ganaderías, que pastan cada día en el área delimitada y autorizada, rica en cuanto a calidad y

cantidad de pastos. Es precisamente esta alimentación natural, principalmente arbustiva, la que aporta la esencia y carácter de este queso exclusivo. Además, su producción tan limitada, lo convierte en un producto único y de máxima calidad bajo el sello de la tradición y las raíces de la Rioja.

Sabor único e irrepetible
Existen cuatro variedades de queso D.O.P. Camerano: fresco, tierno, semicurado y curado; y para llegar a quesos tan exquisitos como los de esta denominación, el primer paso es cuidar el ganado, pero, también, contar con un gran equipo humano. Actualmente son doce ganaderías y cuatro queserías



«Hay muchas maneras de ser pobre. También lo es el niño al que apartan sus compañeros. Se rechaza a todo el que parece que no tiene nada que aportar»

XL. Tiene redes sociales, pero no tiene móvil.

A.C. Así es, no se lo digas a nadie. Mi marido tampoco. Somos pocos. Conozco a dos o tres más. Me manejo con el teléfono fijo y con el ordenador.

XL. ¿Por qué no tiene móvil?

A.C. Quiero tener espacios de tranquilidad. Cuando voy en tren, me gusta mirar el paisaje, leer el periódico... No quiero estar siempre vertida al exterior. Hay que tener espacios de serenidad. Y si tienes móvil te asaltan todo el tiempo. Es una opción por la libertad. No sé si equivocada, pero lo es.

XL. ¿La filosofía es imprescindible?

A.C. Es imprescindible preguntarse por los fines últimos de la vida. Si no nos preguntamos quiénes somos, qué es nuestro mundo, no somos seres humanos.

XL. Muchos psicólogos utilizan ideas del estoicismo y del epicureísmo.

A.C. No se puede establecer una separación tajante entre disciplinas. Los psicólogos ocupan lo que antes hacían los filósofos, y algunos son muy buenos.

XL. ¿Es una prueba de que la filosofía es útil?

A.C. Es útil no solo porque puede servir para llevar una vida mejor, sino porque vale por sí misma. Es muy importante que los seres humanos reflexionemos sobre nuestras propias actuaciones. Es una de las diferencias que hay entre la inteligencia humana y la artificial. Las cuatro preguntas

kantianas son perfectas. ¿Qué podemos saber? ¿Qué debemos hacer? ¿Qué nos espera? ¿Qué es la persona humana? Intentar responder a esas preguntas no sé si nos da una vida mejor, pero es nuestra manera de ser humanos.

XL. ¿La razón tiene que ir siempre unida al sentimiento?

A.C. Por supuesto. Razón y corazón tienen que ir unidos. Cuando decía Pascal aquello de «hay razones del corazón que la razón no entiende», efectivamente es que la razón humana siempre va unida al sentimiento, al corazón; no se los puede separar. Cuando se dejan de lado los sentimientos, surge una lógica implacable que es un algoritmo.

XL. ¿Cree que el amago de retirada de Pedro Sánchez ha sido un asunto emocional?

A.C. No creo que tenga la menor relación con las razones del corazón de Pascal. A mi juicio, se trata de una estrategia fríamente calculada para mostrar en las calles que cuenta con la adhesión de los suyos para llevar adelante unas reformas de profundo calado que prácticamente seguro que serán inconstitucionales. Pura estrategia, no corazón.

XL. ¿La maldad pura existe? Hay gente sin corazón, sin empatía.

A.C. La falta de empatía también es tener emoción, pero una emoción negativa. Y la maldad existe. Cuando se dice que Putin o Hitler son unos psicópatas... No, mire, déjese de cuentos. La maldad existe. No porque no se tengan sentimientos, sino porque se opta por tomar decisiones que dañan a la gente. Existe la gente que quiere dañar a otros. Y no son psicópatas, son sencillamente malvados.

XL. En sus libros habla de

muchas definiciones de felicidad, ¿cuál es la suya?

A.C. Yo creo que la felicidad consiste en tratar de darle un buen sentido a la propia vida.

XL. ¿En su caso, la fe ayuda?

A.C. Por supuesto que sí. Cuando una persona es creyente, como es mi caso, por supuesto que ayuda. Estás en un mundo en el que el amor es lo que importa y te hace feliz. La fe merece la pena vivirla.

XL. Tener fe...

A.C. Es un don. Y se cultiva: sabemos que, si las cosas no se cultivan, al final acaban.

XL. ¿Hemos aprendido algo de la pandemia?

A.C. Nada. Lo primero que teníamos que haber aprendido es que todos los países somos interdependientes y tenemos que ayudarnos unos a otros. Y ya lo ves. Resulta que lo que ha salido son unas guerras horribles y un desentendernos los unos de los otros y nacionalismos, grupalismos... no parece que hayamos aprendido mucho.

XL. ¿Y ha aumentado la gerontofobia?

A.C. Sigue habiendo un rechazo a las personas de edad, pero las vidas longevas están cambiando el panorama. Vamos a vivir muchísimos años. Tenemos que organizar el mapa de las actividades, cambiarlo todo.

XL. ¿Piensa en retirarse?

A.C. El día en que no pueda más me retiraré, pero para mí el retiro no lo marca la administración: no te retiras de la vida. Daré conferencias y charlas mientras pueda. ■

¡Los investigadores desarrollan un producto sanitario innovador!

Qué hacer en caso de diarrea, dolor abdominal y flatulencia

Las molestias intestinales recurrentes, como la diarrea, el dolor abdominal y la flatulencia limitan la calidad de vida de muchas personas. Sin embargo, sólo unos pocos pueden hablar abiertamente de ello, y el tema se evita incluso entre amigos y conocidos. Para ello, los investigadores han desarrollado el innovador producto sanitario (Kijimea Colon Irritable PRO, disponible en farmacias), que por fin podría ayudarle.



Se estima que en España cerca del 20 % de la población padece regularmente de diarrea, dolor abdominal, flatulencia o estreñimiento. Lo que muchos no saben: si las molestias se producen de forma recurrente, suele esconderse el síndrome de colon irritable detrás. En este caso, un producto sanitario desarrollado y probado para combatir estos síntomas (Kijimea Colon Irritable PRO, disponible en farmacia) puede ayudar.

Lo que revela la ciencia

Hoy en día, los científicos parten de la base de que una barrera intestinal dañada suele ser la causa de las dolencias intestinales recurrentes. Incluso la más mínima lesión en la barrera intestinal puede hacer que los agentes patógenos y las sustancias nocivas penetren en la pared intestinal, irriten el intestino y causen inflamación.

Las consecuencias son múltiples: diarrea recurrente, a menudo acompañada de dolor abdominal, flatulencia y, a veces, estreñimiento.

Basándose en estos resultados, los investigadores han desarrollado el producto sanitario Kijimea Colon Irritable PRO. Las bifidobacterias únicas de la cepa HI-MIMBb75 (contenidas exclusivamente en Kijimea Colon Irritable PRO) se adhieren a las zonas dañadas de la barrera intestinal, como un parche protector. La idea es que, bajo este parche, la barrera intestinal puede regenerarse, las molestias intestinales pueden desaparecer.

Lo que demuestra un estudio

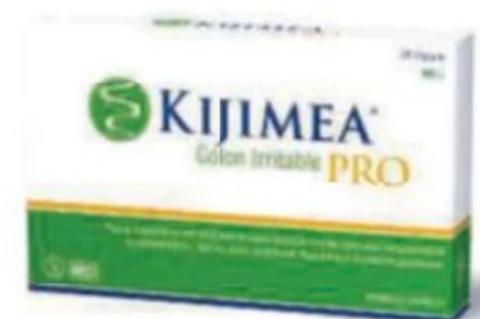
Un estudio a gran escala sobre el colon irritable ha demostrado recientemente la eficacia de Kijimea Colon Irritable PRO para tratar la diarrea, el dolor abdominal, la flatulencia y el estreñimiento.

El factor decisivo: la calidad de vida de los afectados también mejoró significativamente, por lo que lo recomendamos. Pruebas científicas concluyentes para una dolencia real muy común.

En su farmacia:

Kijimea Colon Irritable PRO

(CN-195962.1)



www.kijimea.es

La imagen representa a una afectada.
Kijimea Colon Irritable PRO cumple con la normativa vigente sobre los productos sanitarios.
Se requiere un primer diagnóstico médico del colon irritable. CPSP21233CAT

Anunciado en
TV

12.000
jugadores ya
federados en
España

AMOS DEL

EL GRAN GOL(PE) SOBRE LA MESA

Los hermanos Borja y Álvaro García, de 20 y 23 años (a la izquierda), son la gran promesa española. Tras ganarlo todo en nuestro país, se preparan para saltar a las grandes ligas extranjeras.

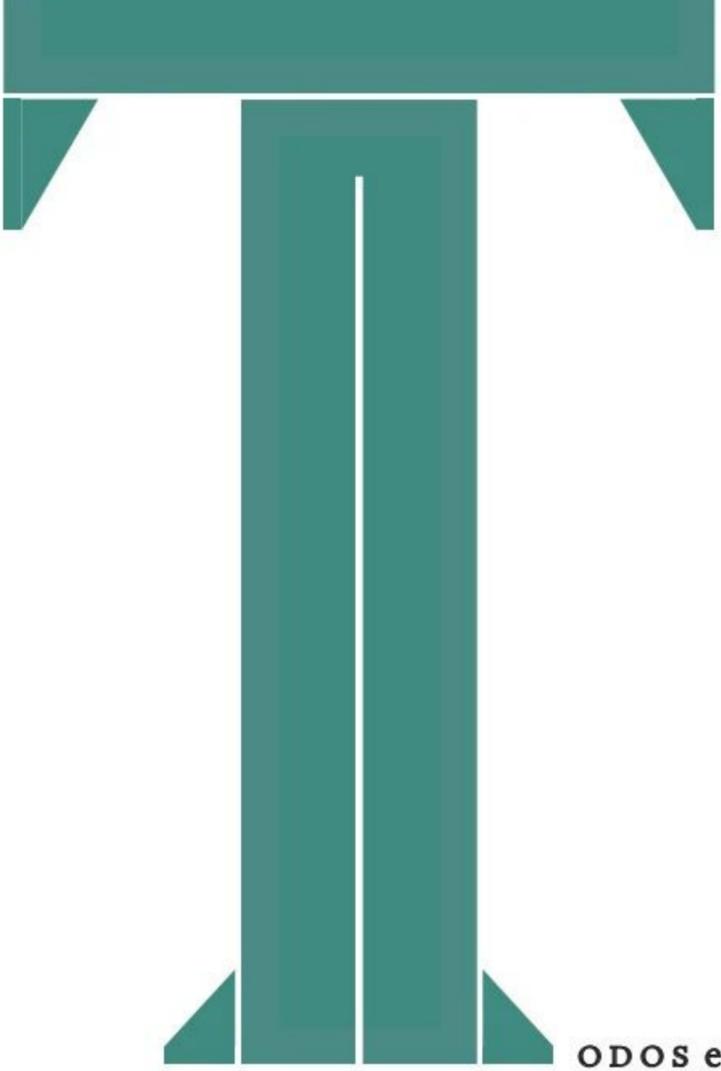




EL FUTBOLÍN HA SALIDO DEL BAR Y HA ENTRADO EN LOS PABELLONES DE DEPORTES. ZARAGOZA SERÁ LA SEDE DE LA COPA DEL MUNDO EN 2025. ESPAÑA, QUE ES 'TOP' EN LA MODALIDAD DE DOS PIERNAS, YA TIENE A SUS INIESTAS: LOS HERMANOS GARCÍA. TE LO CONTAMOS.

FUTBOLÍN

TEXTO Y
FOTOS:
DANIEL MÉNDEZ /



TODOS en el mundillo hablan de ellos. Lo ganan todo: 40 veces campeones de España en distintas modalidades. Más de 240.000 seguidores en TikTok, casi 100.000 en Instagram. Tienen camisetas con su logo y una luz de neón colgada en la pared con su nombre de batalla: los García. Ha pasado ya una década de su primera competición —hoy, Borja tiene 20 años; su hermano Álvaro, 23— y desde que se dedican profesionalmente a esto son imbatibles. Solo hay un pero.

Los García son invencibles, sí, aunque en la modalidad de fútbolín de dos piernas: esa tan célebre en España y prácticamente desconocida más allá de nuestras fronteras, donde los muñecos tienen las piernas unidas. También hay diferencia en la disposición de los jugadores: más delanteros y defensas, menos en el mediocampo en la versión española. «El juego de dos piernas es mucho más dinámico, más entretenido. También requiere más fuerza y te desgastas más físicamente en los torneos», explica Álvaro. Verlos en acción impresiona: la pelota a menudo ni se ve: puede alcanzar los 120 kilómetros hora. «A cambio, el juego de una pierna es más mental, más de estrategia», añaden. Y para dar el salto a competiciones internacionales hay que dominarlo. En ello están ahora los García: llevan ahora un año y medio entrenando en esta modalidad. «Ya hemos participado incluso en muchas competiciones internacionales, pero en España. Este verano iremos a Alemania», explica Borja, delantero del equipo. Su hermano, portero,

añade: «¡Jugaremos contra gente que ha ganado mundiales! No será fácil, pero intentaremos ir preparados». Esta modalidad del fútbolín de una pierna «en España —explican— se juega en Madrid y alrededores, sobre todo». También en Canarias o el País Vasco. Pero en el resto del territorio triunfa el fútbolín de dos piernas. Una peculiaridad que tiene su explicación histórica.

EL ORIGEN DE LA EXCEPCIÓN IBÉRICA: EL FUTBOLÍN DE DOS PIERNAS

A menudo se oye decir que el fútbolín es un invento español. ¿Cierto? Con matices importantes. A finales del siglo XIX aparecen ya patentes de juegos similares en Inglaterra, Francia y Alemania. Y, en 1923, una patente británica recoge un modelo prácticamente igual a los anteriores. El invento español es posterior. Alejandro Finisterre —nacido en 1919— fue «poeta, editor e inventor del fútbolín», según recoge la ficha que le dedica la Real Academia de Historia española. Alejandro resultó herido en un bombardeo en Madrid durante la Guerra Civil. Hospitalizado en Barcelona, se encontró con muchos niños heridos como él que no podían jugar al fútbol. E inventó el fútbolín de dos piernas, que, según su relato, patentó en 1937. Los papeles se perdieron durante su exilio en Francia, pero el juego se extendió rápidamente por la península. Y así nació la 'excepción ibérica' del fútbolín. Tras una vida de película —que incluye una amistad con el Che Guevara o uno de los primeros secuestros aéreos, que él mismo llevó a cabo con una falsa bomba para librarse de la Policía franquista, que pretendía traerlo de vuelta a España



DOS AUTÉNTICOS 'CRACKS'

BORJA Y ÁLVARO
GARCÍA: 40 VECES
CAMPEONES DE
ESPAÑA

«Empezamos jugando con un fútbolín de madera que nos regalaron. Luego entramos en contacto con la Asociación Fútbolín de Valencia y empezamos a jugar ligas. En verano iremos a nuestra primera competición en el extranjero, en Alemania. Esto es un deporte y queremos vivir de esto».

desde Ecuador—, Alejandro volvió a nuestro país durante la Transición y se encontró con que su invento se había extendido notablemente.

«Hoy hay ya más de 12.000 jugadores federados en España», explica Tomas Fernández, presidente de la Federación Española de Fútbolín. Pero en el nivel ya top hay 900. Son los jugadores profesionales. «Esto significa que deben entrenar una hora o 90 minutos al día, que una vez a la semana quedan en su club para jugar con el resto del equipo y recibir indicaciones de los entrenadores. Que estos, para obtener su título, tienen que estudiar y aprobar un examen, igual

que los árbitros. Y los jugadores, si quieren puntuar en el ranking nacional, tienen que viajar de torneo en torneo. E intentar ser los mejores y jugar ya internacionalmente». Todo está reglado.

Además de los campeonatos regionales y nacionales, como la Liga en España, cada año se juega la Champions a nivel internacional: de ahí sale el campeón de campeones. Y cada dos años se juega el Mundial de Naciones. Entre los logros de la Federación Española está el haber traído a Zaragoza la Copa del Mundo de 2025 de fútbolín. Un millar de jugadores de 45 nacionalidades se darán cita en torno a decenas de mesas. Antes, en

«EN LOS TORNEOS NACIONALES, UN PRIMER PREMIO PUEDE ESTAR ENTRE 1500 O 2000 EUROS POR PAREJA. EN UN MUNDIAL O EN TORNEOS COMO LOS DE LAS VEGAS, EN 250.000»



EL JEFE DE LA TRIBU

DAVID GAÑÁN:
DIRECTOR DE
LA FEDERACIÓN
ESPAÑOLA
Y TAMBIÉN
CAMPEÓN

«Mi compañero Jorge Gómez y yo hemos jugado nueve campeonatos de España y hemos ganado ocho. España está a mejor nivel que nunca. Ya podemos competir de tú a tú con los mejores del mundo. Aquí es muy difícil vivir de esto, pero en Europa no. Hay una industria de más de 100.000 jugadores con premios superiores a los 50.000 euros».

¿CON UNA PIERNA O CON DOS?

Existen dos modalidades de fútbolín: con muñecos de dos piernas (la más jugada en España) y con muñecos de una sola (o en los que ambas piernas se unen en una sola). Esta es la modalidad más internacional y a la que los García se están adaptando. Se dice, al margen, que el fútbolín es un invento español creado por un gallego en 1937. Sí y no. Desde finales del XIX ya había juegos similares en Inglaterra, Francia y Alemania.

octubre próximo, Monzón (Huesca) acogerá otra importante ronda clasificatoria internacional cuya final de oro se jugará en Alemania antes del Mundial: «Seis jugadores de todo el mundo que se disputan 250.000 euros —explica Tomás Fernández—. También tenemos el torneo de Las Vegas, que son 200.000 euros». Cifras elevadísimas que distan mucho de lo habitual. «En los nacionales, un primer premio puede estar entre 1500 o 2000 euros por pareja».

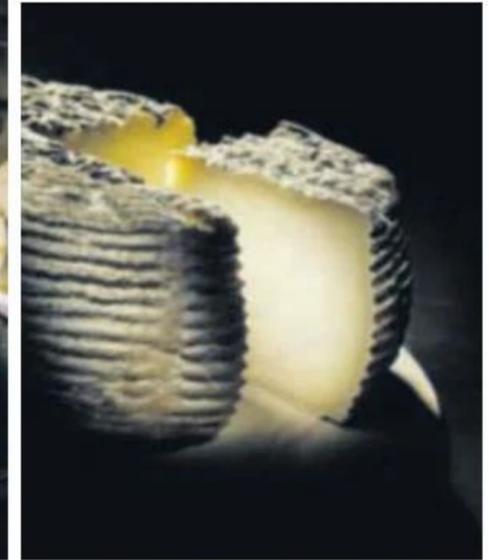
EN ESPAÑA TODAVÍA NO ES DEPORTE OFICIAL

Aficionados y, sobre todo, profesionales reclaman que el fútbolín sea considerado un deporte oficial en España. Algo que ya ocurre en países como Suiza, Austria, Eslovenia, China o Arabia Saudí. Trabajan por que el reconocimiento llegue antes de la Copa del Mundo de 2025.

«Hemos evolucionado mucho. Hemos sacado el fútbolín del bar y lo hemos llevado a pabellones de deporte», explica Jordan González Rebozo, actual entrenador de la selección española. Él ficha a sus jugadores en la final de España.

«Yo soy el seleccionador de la modalidad de una sola pierna, selección formada actualmente por seis jugadores», cuenta Jordan, que también compite a título personal y ocupa el quinto puesto en el *ranking* individual. «Antes de una competición importante llegamos a entrenar veinte horas semanales. Es muy importante hacerlo en equipo, para que vayan ejecutando las jugadas y técnicas que han entrenado a nivel individual —explica—. Esto es un deporte en toda regla: necesitas buena capacidad física para aguantar tres días de campeonato y control mental. Mucha técnica, trabajo en equipo...». Dicho queda. ■





La Rioja, producto y territorio

Alimentos de calidad
de una tierra que ofrece
lo mejor de sí misma



En La Rioja, vino y gastronomía firman un maridaje perfecto, pero no es el único. En la Comunidad Autónoma marida también el saber hacer de muchas generaciones con un territorio rico y fértil para ofrecer un menú ligado al origen, marcado por la identidad de la tierra y por el trabajo de sus gentes.

A lo largo de los siglos, los conocimientos para el cultivo de la tierra han ido pasando de padres a hijos como la más

valiosa de las herencias. Las gentes del campo han aprendido a sacar, de cada una de sus parcelas, el mejor rendimiento. Cada uno de los siete valles ofrece unas características específicas que los hace propicios para diferentes cultivos que entregan una producción, en muchos casos, avalada por distintos sellos de calidad.

El talento de los agricultores y la gestión del legado recibido ha hecho de la región una de las zonas del país con una

mejor y más variada despensa natural. Con el Ebro como benefactor máximo de los campos, desde la Comunidad Autónoma llega a la mesa un producto riojano que incluyen cinco Denominaciones de Origen y tres Indicaciones Geográficas Protegidas propias.

El vino es el gran estandarte del producto riojano de calidad y el resultado de la connivencia entre la riqueza de la tierra y el talento de viticultores y vinicultores, pero esa conjunción se extiende también

a otros productos con Denominación de Origen como las Peras de Rincón, el Aceite de La Rioja, el Queso Camerano o la Nuez de Pedroso y la Alubia de Anguiano, las más recientes DOP, y que completan un exquisito catálogo de productos. Entre las Indicaciones Geográficas Protegidas se encuentran productos tan ligados a la región como Pimiento Riojano, Coliflor de Calahorra o Chorizo Riojano que llevan el sabor de la comunidad a todas las mesas.



LEONOR YA TIENE QUIEN LE ESCRIBA

Ideado y dirigido por Arturo Pérez-Reverte, el libro 'Cartas a una reina', editado por Zenda, reúne las misivas que 35 autores de diversos ámbitos y sensibilidades —tanto monárquicos como republicanos y nacionalistas— han escrito a la princesa Leonor. Eduardo Torres-Dulce, Ana Pastor, Gabriel Rufián, Carlos Alsina, Miguel Arias Cañete, Ignacio Sánchez Galán, Juan Carlos Monedero, Juan Gómez-Jurado, Andrés Trapiello, Ana Iris Simón... La España actual y la de los próximos años conviven en esta obra de la que destacamos algunos fragmentos.



ESTE RETRATO DE RIKI BLANCO
ILUSTRA LA PORTADA DE
'CARTAS A UNA REINA', EDICIÓN NO VENAL
DE ZENDA, PATROCINADA POR IBERDROLA. EL LIBRO
SE PUEDE DESCARGAR DE FORMA GRATUITA EN
WWW.ZENDALIBROS.COM

LA
FIEL
INFANTERÍA

POR ARTURO
PÉREZ-REVERTE

EINARÉIS, señora, cuando lleguéis a reinar, en un lugar peligroso. Un paisaje, escribió hace casi un siglo un hombre lúcido —españolamente muerto en el exilio, como tantos otros—, por donde vaga errante la sombra de Caín. Un lugar donde el rencor, la vileza, el oportunismo, la soberbia insolidaria, la guerra civil alentada más por el interés y el odio que por la razón, son aguda y vieja enfermedad histórica: una dolencia endémica, incurable, pues su único remedio residiría en las palabras educación y cultura; y esos dos términos, señora, pese a lo sobados que están en discursos políticos de todo signo y postura, desaparecieron hace mucho, si es que alguna vez realmente estuvieron, de las prioridades nacionales.

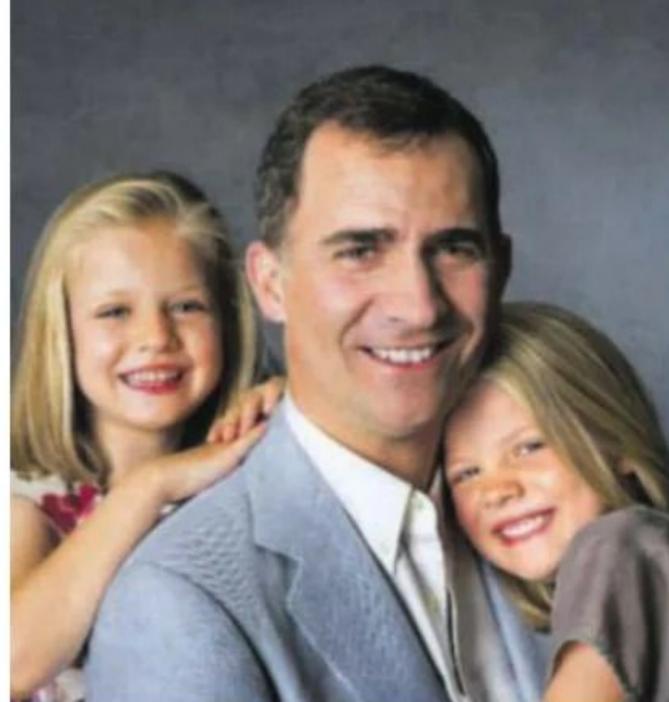
Explicar, en fin, por qué este lugar todavía llamado España es así y no de otra forma, no es asunto a tratar en esta carta, que me propongo breve. Para eso está la esmerada preparación que vuestra alteza —joven afortunada— sí tuvo el privilegio de tener; y también los libros de Historia presentes en vuestra biblioteca y en la de vuestros padres, donde es posible descubrir, a pocas páginas que se lean, que mucho de lo que creemos nuevo es simplemente lo que hemos olvidado. A todo eso os remito, así que no me extenderé sobre ello. Me limitaré a decir, o más bien a opinar —nunca me atrevería a aconsejar nada, pues detesto a los consejeros inoportunos tanto como a los engolados salvapatrias— que en este lugar peligroso, inculto y difícil de que os

«QUIERO QUE SEÁIS LA
PESADILLA DE
VUESTRO SERVICIO DE SEGURIDAD,
EL ESCÁNDALO DE LOS JEFES DE
PROTOCOLO, LA ENVIDIA DE LOS
MEDIOCRES»

hablo, en este paisaje que unas veces os acogerá amable y muchas otras hostil, hay fotografías que a vuestra alteza convendría evitar, y fotografías —me refiero a imágenes en cualquiera de sus formas— que debería buscar con deliberada entereza. Sin titubeos ni complejos. Con decisión y coraje.

Permitidme, señora, que os mire a los ojos. La princesa y luego reina que por descuido, por ingenuidad o buena voluntad, incluso por azar, lo ponga fácil a los buitres carroñeros que —a menudo con sonrisa amable— os sobrevolarán toda la vida al acecho de una ocasión, un beneficio, un miserable minuto de gloria, labrará su propia desgracia. España no es un lugar donde ciertos descuidos, ciertos errores, ciertas inocencias, ciertas debilidades, se perdonen u olviden fácilmente. Por el contrario, aquí suelen pagarse más caros que en otros países. Frente a esas fotografías reales o simbólicas a que me refiero, a esos tropiezos que a veces cuestan coronas, hay otras imágenes que deseo ver. Quiero, necesito, veros serena, entera y firme; pero no sólo en discursos navideños, en actos oficiales, en fiestas nacionales, en funerales de Estado, en protocolos vinculados a vuestra posición y trabajo. Quiero verla también, señora, con la ropa chamuscada y el rostro sucio de sudor y tizne mientras ayuda —sois militar, a fin de cuentas— a sofocar en un monte las llamas de un incendio junto a quienes allí se juegan la vida. Quiero verla en un hospital, no de visita, sino expuesta al contagio si es necesario, entre médicos y enfermeros, socorriendo a quienes la epidemia, la enfermedad, el dolor, golpeen con dureza. Quiero veros allí donde los desfavorecidos languidecen, los infelices sufren, los desgraciados mueren. Quiero veros saltar el cordón de seguridad cuando las circunstancias lo exijan y vuestro valor lo aconseje. Quiero veros dar la cara, pelear en la calle junto a todos ellos y por todos ellos, corriendo los riesgos, valiente, entera, decidida, digna, admirable. Quiero que seáis la pesadilla de vuestro servicio de seguridad, el escándalo de los jefes de protocolo, la envidia de los mediocres, la némesis de los cobardes y los malvados. Quiero que os quieran, señora. Y para que os quieran en España no hay otro medio que ser, de verdad, a la hora de sufrir y pelear, una de ellos. Una de nosotros. En un país donde los ministros, los generales —y alguna vez los reyes—, suelen volverse titubeantes, acomodaticios y temerosos, quiero que nunca dejéis de ser la sólida y fiel infantería. ●

EL BUZÓN DE LA PRINCESA



"No tenga miedo al cambio. En la evolución está la base del progreso. Y no deje nunca que la prudencia se transforme en desconfianza"

IGNACIO SÁNCHEZ GALÁN
PRESIDENTE DE IBERDROLA

"Estaremos a su lado alentándola, si está desalentada, y ayudándola en esa tarea ilusionante del bien común, si nos lo pide"

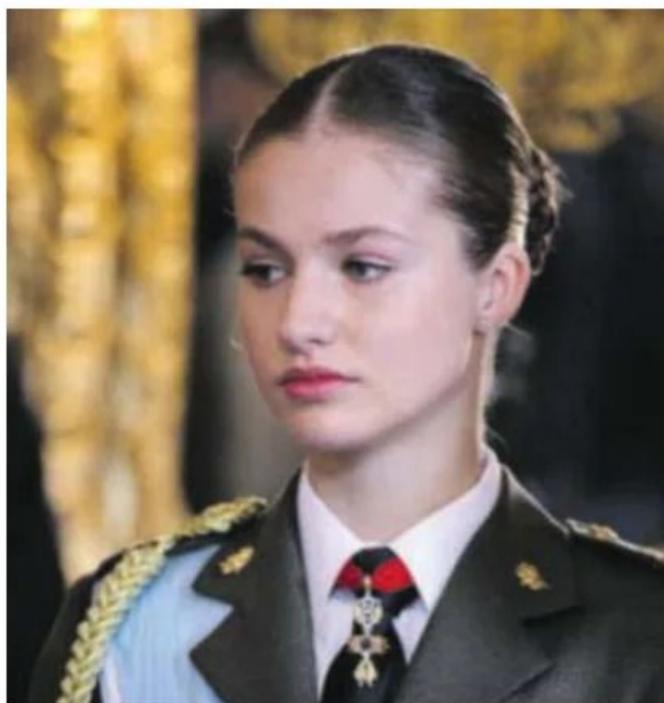
ANDRÉS TRAPIELLO
ESCRITOR

"Deseo que si llega a ser reina, no tenga que aguantar las campañas machistas y asquerosas organizadas contra su madre por su condición de mujer"

ANA PASTOR
PERIODISTA

"PROCURE, SI ALGUNA VEZ REINA, NO OLVIDAR QUE EL PRIMER DERECHO DE CUALQUIER PERSONA ES AQUEL QUE USTED NO TIENE: ELEGIR LIBREMENTE SU DESTINO"

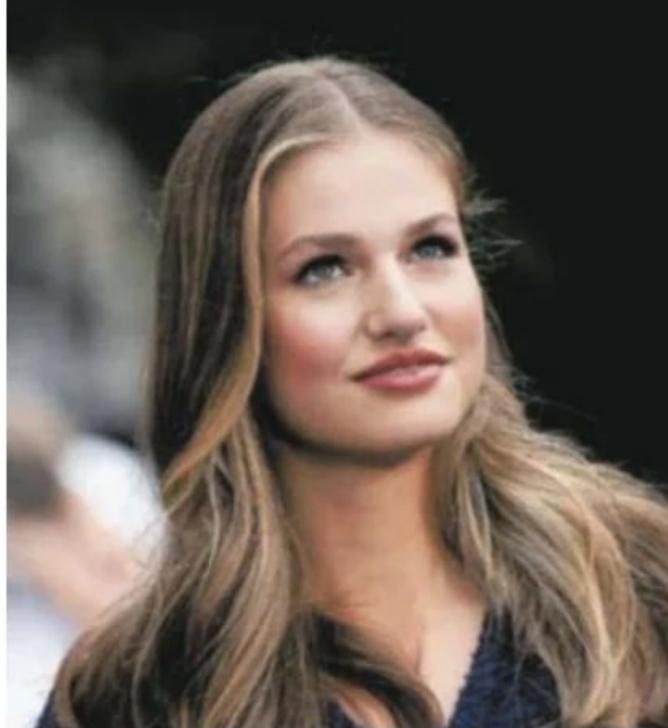
CARLOS ALSINA
PERIODISTA



"Esta es una carta de amor y odio. De amor a una patria donde caben los suyos aun habiendo enterrado a los míos. Y de odio a un Estado que la sostiene a usted. Algún día mi patria volverá y su Estado acabará"

GABRIEL RUFÍAN
POLÍTICO

EL BUZÓN DE LA PRINCESA



«Que lo que seas se deba sobre todo a tu propio esfuerzo en una España en paz, justa, federal y republicana»

JUAN CARLOS MONEDERO
POLÍTICO

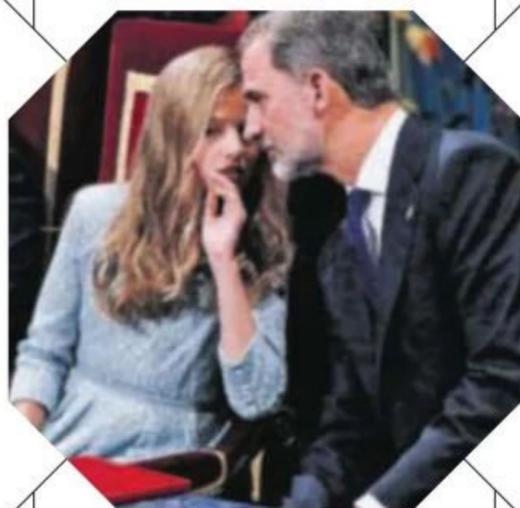
"Que la vocación de servicio y el amor a España del Rey sean el faro que ilumine la senda de su formación"

MIGUEL ARIAS CAÑETE
POLÍTICO



«No perdáis la perspectiva de la necesidad de vivir en un mundo global cuyos oscuros intereses de armas y guerras seguirán estando presentes»

EDUARDO TORRES-DULCE
JURISTA



«No puedo evitar pensar en los muchos ojos que esperan agazapados a asistir a su primer fallo»

JUAN GÓMEZ-JURADO
ESCRITOR

«APRENDA DE LOS QUE NO TIENEN PADRES CON GALONES EN EL TRAJE SINO UNIFORME DE GASOLINERA. DESPUÉS DE HACER LOS DEBERES QUÍTESE LA CORONA Y DISFRÁCESE DE CHICA NORMAL»

ANA IRIS SIMÓN
ESCRITORA



El 78% del viñedo ecológico de la Comunidad Valenciana está en Utiel-Requena. Sus vinos, y en especial los bobales, representan origen, tradición y calidad.



Utiel-Requena, una D.O. donde el vino vertebra la vida

La Denominación de Origen Utiel-Requena tiene una tradición milenaria ininterrumpida en la elaboración de vino.



Acompaña encuentros, enriquece experiencias, aviva conversaciones de sobremesa, intensifica los momentos. El vino es mucho más que una bebida: es todo un arte, y como tal, «siembra poesía en los corazones», que decía el escritor italiano Dante Alighieri.

A unos 70 kilómetros del Mediterráneo y 750 metros de altitud media nos recibe una meseta, casi circular, de unos 1800 kilómetros cuadrados. Se trata de la comarca de Utiel-Requena, la zona vinícola por excelencia del Levante español y una de las más antiguas del mundo. La razón principal que otorga a este lugar el merecido título de 'paraíso vinícola' es el clima: inviernos y otoños fríos y lluviosos, veranos calurosos y secos pero con noches templadas. Estas variaciones entre estaciones, y la diferencia de temperaturas entre los días y las noches, favorecen el perfecto desarrollo del ciclo vegetativo de las plantas de la vid.

La Denominación de Origen Utiel-Requena existe desde 1932. Nos encontramos ante una tierra con 2600 años de historia que hacen posible que cada sorbo de su vino sea un viaje en el tiempo. Esta región tiene el viñedo más extenso de toda la Comunidad Valenciana con 31.500 hectáreas de viñedo inscrito que dan trabajo a 4.300 viticultores, y 116 bodegas donde se elaboran vinos apreciados en todo el mundo debido a su amplio abanico de colores, aromas y sabores capaces de conquistar a todos los paladares: los blancos, entre los que destaca La Tardana, ofrecen aromas florales y frutales. Los rosados presentan aromas a frutas rojas, especialmente los de Bobal. Los más intensos son los tintos, con aromas a frutas negras-rojas y un cuerpo equilibrado. Una pluralidad de perfiles con una cualidad en común: la de saber mezclar presente, pasado y futuro en una sola copa.



«LA OREJA DE VAN GOGH SURGió DE LA LUCHA CONTRA ETA»

P A B L O
B E N E G A S



TAL CUAL. ETA FUE EL INESPERADO PEGAMENTO DE UNA DE LAS BANDAS MÁS ILUSTRES DEL POP ESPAÑOL. PABLO BENEGAS, SU GUITARRISTA E HIJO DEL SOCIALISTA TXIKI BENEGAS, LO CUENTA TODO EN 'MEMORIA', RELATO DE CÓMO LA MÚSICA LO SALVÓ MIENTRAS CRECÍA EN UN MUNDO EN EL QUE SU PADRE PODÍA CUALQUIER DÍA SER ASESINADO.

/
POR FERNANDO GOITIA
FOTOGRAFÍA: CARLOS LUJÁN
/

L O D I O, el miedo, la soledad, las amenazas y las miradas que dicen «quiero y puedo matarte» pueblan los recuerdos de infancia, adolescencia y juventud de Pablo Benegas. Hijo de Txiki Benegas, político modelado en la lucha antifranquista, diputado (nacional y vasco) desde 1977 hasta su muerte, en 2015, y objetivo declarado de ETA, Pablo sintió las miradas, el desprecio, las amenazas y los insultos que inspiraba su apellido en el colegio, el instituto, la universidad, los bares, las calles y, sobre todo, en las manifestaciones contra el terrorismo independentista a las que comenzó a acudir de forma ineludible a partir de los 17 años.

Fue la culminación de un proceso iniciado a los 7 años, cuando ETA asesinó a un gran amigo de su padre, el senador Enrique Casas. Con este primer coletazo de odio arranca *Memoria*, libro sereno, conciliador incluso, pero escrito desde las entrañas y marcado por escenas sobrecogedoras. Arranca con el llanto roto y solitario de su madre, tumbada en la cama, por la muerte de Casas. Ausente el padre, ocupado en la respuesta política, a su lado se tumba el pequeño Pablo, la abraza y, como tantas veces había escuchado, le dice: «*Ama*, no llores, no pasa nada», pero ella, Maite Urabaien se llama, no encuentra consuelo. «El dolor de lo incomprensible no tiene abrazo», escribe su hijo 40 años después. Es el primer impacto en la vida de Pablo Benegas —mucho antes de formar La Oreja de Van Gogh y vender más de ocho millones de discos— asociado a la organización →

terrorista que marcó la vida del País Vasco durante medio siglo. No solo por asesinar a 854 personas, herir a más de 3000 o secuestrar a otras 86; ETA perturbó el día a día, las relaciones, los hogares, las almas, las mentes... todo.

.....
XL.Semanal. Empecemos con una imagen. ETA había anunciado el «cese definitivo de su actividad armada» y, con 37 años, sale de casa con su padre sin escolta por primera vez en su vida...

Pablo Benegas. Sí, mira, la piel de gallina... ¿Sabes lo de salir de casa y sentir que te falta algo? Algo similar. Fue raro porque mantuvimos el hábito de ir a toda velocidad, porque nunca paseábamos; no disfrutábamos de caminar por la calle.

XL. ¿Y les costó acostumbrarse?

P.B. Qué va. Es raro sentir de pronto que ya no te van a matar, pero a lo bueno te acostumbras enseguida [se ríe].

XL. ¿Cómo se vivió aquel anuncio en su casa?

P.B. Recuerdo que llamé a mi padre y le dije: «¿Aita, te has enterado?». Y él: «Bueno, ya veremos». Había elementos que indicaban que sería

diferente, pero me lo dijo desde la serenidad, la perspectiva... Por suerte, vio el final de ETA antes de morir.

XL. Como grupo vasco, a La Oreja de Van Gogh siempre le han preguntado por ETA. ¿Había contado algo de todo esto?

P.B. Nunca. Y ahora que me he decidido ha sido consensuado con ellos. Pero es mi historia y cómo influyó en la formación del grupo.

XL. ¿También habló con Amaia Montero, su primera cantante?

P.B. Síííí. Fundamental. Incluso fui a su casa a darle una copia sin corregir; necesitaba que lo leyera.

XL. Cuando Amaia salió, se dijo que se peleó contigo, pero siguen siendo amigos. ¿Qué pasó?

P.B. Nada de eso. Ella necesitaba un cambio tras diez años muy intensos; quería probar otro camino, pero no hubo ningún desencuentro grave.

XL. En el libro relata cómo fundaron juntos la plataforma ¡Basta Ya! en la universidad (hubo luego otra, tras el asesinato de Miguel Ángel Blanco, con Fernando Savater como portavoz). ¿Podría considerarse el verdadero origen de La Oreja de Van Gogh?

P.B. Totalmente. El vínculo que nos ha mantenido juntos se forjó en las calles de Donosti, creando juntos ¡Basta Ya! para pedirle a ETA que dejara de matar. Es la lucha, pasar miedo juntos y unidos frente a quienes te arrojan su odio; ese fue el origen de nuestra relación. Y el grupo vino después.

XL. Dedicamos Memoria a sus cuatro hijos. ¿Es posible que este proceso de recordar y querer contarlos se inicie con ellos?

P.B. Pues sí, porque, cuando llegan y se apropian de tu vida, entiendes y valoras el esfuerzo que hicieron tus padres. Te resitúa. Y esa mirada atrás, de la que al final deriva el libro, me la generaron mis hijos.

XL. ¿Lo escribe, entonces, para las generaciones que no conocieron el terrorismo de ETA?

P.B. Es que, si no les contamos nuestra experiencia y visión de lo que pasó, se la contarán los otros. O nadie. Somos padres de la primera generación vasca que crece sin el terrorismo de ETA; tenemos esa responsabilidad. Y debemos hacerlo de la forma más aséptica posible.

XL. ¿No puede confundirse asepsia con equidistancia?

P.B. No, no, la equidistancia es decir que ambos bandos tienen sus razones como excusa para no implicarte. Yo hablo de lo que sentía, veía y vivía, pero sin calificar a quienes me amenazaban o me odiaban. Cuanto menos panfletario seas, mejor se entenderá todo.

XL. ¿Para desactivar el odio, que no siga reproduciéndose?

P.B. Eso es, transmitir lo que pasó, pero sin odio. Porque esa fue la raíz, el impulsor y el resultado de la existencia de ETA. Y hay formas de contarlos para eternizar el odio y formas que intentan desactivarlo. Porque sigue ahí, lo sientes, lo ves. Mucha gente sigue pensando que el único camino es la violencia.

XL. Son muchos años de alimentar el odio; y se acumula...

P.B. Sí, y no son conscientes de que también ha destrozado las vidas de muchos de los suyos. Pero es difícil admitir que se equivocaron; porque implica reconocer que todo lo que sustenta tu vida es una gran mentira. Solo cuando consigan deshacerse del odio podrán avanzar.

XL. «Nunca he sentido odio», dice. En un lugar donde, con 16 años, un chico le dijo: «Dile a tu padre que lo vamos a matar», ¿qué lo libró de él?

P.B. Lo que mamá en casa, supongo. Tus padres eligen si te educan para odiar o no; es una decisión consciente. Lo digo, además, porque mucha gente en toda España decide transmitir odio

«EL MIEDO,
LA PARANOIA ME
HACÍAN MIRAR
LOS BAJOS DEL COCHE.
AL VER QUE NO
HABÍA NADA, SENTÍA
VERGÜENZA.
'¿PERO QUIÉN ERES
TÚ PARA MERECETE
UNA BOMBA?', ME
DECÍA»

ENTRE LA MÚSICA Y LA POLÍTICA

La Oreja de Van Gogh nació en 1996, con la incorporación de Amaia Montero como cantante, pero (de izda. a dcha.) Xabi San Martín, Haritz Garde, Álvaro Fuentes y Pablo Benegas llevaban años tocando juntos y compartiendo activismo contra ETA. Abajo: el día en que Txiki Benegas llevó a su hijo Pablo a recibir en chándal al aeropuerto a Felipe González. «Ya podían haberme puesto otra ropa, pero le tengo mucho cariño a esta foto», dice.



a sus hijos. Y yo he sentido rabia, asco, miedo..., pero odio no. Ni venganza. Jamás.

XL. Y eso que miraba bajo su coche cada mañana por si había una bomba lapa...

P.B. Sí, pero eso es algo a lo que no había vuelto y, al escribirlo, he visto que no lo tenía procesado. Porque yo me echaba a mirar bajo el coche y al ver que no había nada sentía vergüenza.

XL. ¿Vergüenza, por qué?

P.B. Porque al levantarme me decía: «Pero ¿quién eres tú para merecerte una bomba?». Era la paranoia, mi lucha interna, porque yo lo sé: el miedo y el odio funcionan. Y más en un niño, adolescente, joven... Y eso yo no lo tenía procesado. Escribir, tú lo sabrás bien, te lleva a una profundidad muy honda. Y yo he llorado, he reído, he recordado, he aprendido muchas cosas; como ir a terapia, vamos.

XL. ETA asesinó a Enrique Casas,

amigo de su familia, y su madre recibe la noticia sola en casa con dos niños pequeños. ¿Fue su primer impacto sobre lo que pasaba en Euskadi?

P.B. Sí, y es un recuerdo que siempre ha estado conmigo. Yo tenía 7 años y recuerdo a mi madre en la cama como inerte, llorando; no sabía qué hacer. Fue la primera vez que la vi llorar. Poco después, en mi primera comunión, no escribo en mi diario lo que vivo ese día, sino un relato sobre un etarra. Es decir, ETA y su entorno empezaron a estar muy presentes, aunque con la perspectiva y capacidad de un niño. Luego vino salir a la calle, identificar cosas, sentir y hay un momento en que no hay manera de protegerte. No has hecho nada y, de repente, hay gente que empieza a odiarte. Y no lo entiendes.

XL. Cuando se empezó a implicar en política, ¿qué le dijo su padre?

P.B. Que tuviera cuidado. Nunca me animaron; tampoco lo contrario [sonríe]. Luchar contra ETA fue la vida de mi padre. Escribió, habló e intentó tender puentes con la izquierda *abertzale*; quería solucionar las cosas... esa fue su obsesión. Dignificó la política con mayúsculas, la de resolver problemas sabiendo que te juegas la vida y que puede ser una amenaza para tu familia.

XL. ¿Sentía cierta autoexigencia?

P.B. En casa siempre nos blindaron de todo eso... Salvo cuando asesinaban a alguien, claro. Pero mi hermana y yo tuvimos una infancia feliz. Supongo que crecí con ese ejemplo y, con la edad, sentí esa necesidad. Eso sí, cuando —————>

empecé a ir a Juventudes, a los 17 años, mi madre no quería que fuera.

XL. Ya tenía bastante con lo que hacía el marido...

P.B. Así es [se ríe], por eso he querido subrayar su vivencia. ETA asesinaba a alguien y mi padre no estaba en casa: actuaba, lanzaba mensajes, organizaba manifestaciones; el tiempo y la vida de mi madre, mientras tanto, se detenía; cuidaba de dos niños... Es la historia de muchas esposas y madres de dirigentes políticos.

XL. Era un tiempo en que las relaciones personales se regían en función de afinidades y diferencias políticas. ¿Ha cambiado algo en ese sentido?

P.B. Sí, aunque la crispación política que vivimos no ayuda. Hablar con gente que piensa distinto te abre la mirada y en España tendemos a lo contrario. Es el único modo de humanizar al otro, ver enfrente a una persona y no al 'enemigo', que es lo que reproduce y amplifica el odio.

XL. Se pregunta mucho por los que miraban a otro lado; amigos que, a la hora de la verdad, le decían: «Yo no me meto en esas movidas». ¿Les guarda rencor?

P.B. No, pero sería bueno que cada

persona de nuestra generación se pregunte: «¿Por qué no estuve allí?». Creo que hoy pueden ver las cosas de otra manera. Sin juzgar ni señalar, solo hacer la reflexión y procesar cada uno su relación con el pasado.

XL. ¿Lo acosaron en el colegio?

P.B. Si ahora mismo me colocas en aquel contexto, me da un ataque de pánico en un minuto, pero entonces fue gradual. Tuve muchos episodios de tensión, pero aprendí a esquivar las situaciones diseñando estrategias; vivía disociando todo porque era un estado de alerta constante. Yo conocí muy joven la mirada del que odia de verdad; del que, sin palabras, te dice: «Quiero y puedo matarte». Y sabes que es verdad. Adolescentes de chulería y agresividad mafiosa porque sabían que daban miedo. Es brutal.

XL. ¿Alguna escena concreta?

P.B. Cuando asesinaron a Gregorio Ordóñez. Estábamos haciendo la pancarta en la planta baja de Derecho, en el hueco de la escalera y, desde el último piso, nos lanzaron colillas. Lejos de esconderse, te retaban con esa sonrisa macabra del que se cree por encima; querían que entendieras el mensaje.

XL. Y, como grupo, ¿alguna vez los acosaron o amenazaron?

P.B. No, pero hubo un bulo de que, en el programa de Pedro Ruiz, habíamos dicho que la mitad de nuestras ganancias iban a la izquierda *abertzale*. ¡Imagínate!

XL. A pesar de todo, no usaron la música para lanzar soflamas. ¿Lo decidieron así o fue natural?

P.B. No fue pensado, pero tampoco casualidad. El compromiso en la calle y frente a ETA estaba claro, pero el grupo era nuestra vía de escape, el local de ensayo era un refugio y, al final, le cantamos a la vida, a las cosas pequeñas, a lo cotidiano. Tocando con mis amigos me sentía en paz, nos liberábamos. Si, encima,

hubiéramos escrito sobre aquello, hubiera sido claustrofóbico. De todos modos, tenemos canciones comprometidas, incluso contra el nacionalismo, sobre un mundo donde la identidad no te haga mejor que nadie ni vayan repartiendo carnés de vasquismo.

XL. Cuenta que, con el éxito, por la calle dejó de ser el Benegas para convertirse en Pablo, de La Oreja de Van Gogh...

P.B. Sí, porque toda mi vida ser un Benegas había implicado una amenaza, miedo, tensión; sobre todo en la adolescencia.

XL. ¿Acaso llegó a desear no apellidarse Benegas?

P.B. No, pero me acosaban e insultaban por mi apellido. Por la calle era habitual lo de: «Mira, el Benegas». Me martirizaba. Pero no era nada contra mi padre, solo que eso me complicó la adolescencia. Por suerte, el grupo me rescató de ahí y me proporcionó emociones intensas y positivas.

XL. «Sí, lo confieso, fui tuno y cuanto antes lo cuente mejor», revela en el libro, ¡pero lo hace en la página 126!

P.B. ¿Eso es muy tarde? [Se ríe].

XL. A mitad del libro...

P.B. Hombre, tampoco voy a empezar con lo del tuno, ¿no? [Se ríe]. Aunque, mira, lo cierto es que conocí a Amaia Montero gracias a la tuna, en una cena. La escuché cantar *Nothing compares to you* en un *txoko* y lo tuve claro.

XL. Cuando la conoció y quiso probarla como cantante, la llamó dos veces y su madre le dijo que no estaba en casa. Pero era mentira... ¿Lo rehuyó por tuno?

P.B. [Carcajadas]. Pues igual por eso no quería hablar conmigo. Por suerte, insistí una tercera vez y al final le echó valor. Hay que ver con qué poquito te puede cambiar todo. Si no le insisto, mi vida entera sería otra. No estaría aquí hablando contigo, seguro. ■

«SOMOS PADRES DE LA PRIMERA GENERACIÓN VASCA QUE CRECE SIN ETA; TENEMOS LA RESPONSABILIDAD DE CONTAR A LOS HIJOS NUESTRA VISIÓN DE LO QUE PASÓ»



ESPECIAL
DENOMINACIONES
DE ORIGEN

EL PAÍS DE LAS 400 DELICIAS

POR
DANIEL MÉNDEZ

España es el tercer país con más denominaciones de origen de la Unión Europea. Sus sellos de calidad preservan un modo de elaboración y la cultura de cada lugar. Cuatro expertos gastronómicos nos hablan de sus favoritas.

D

ESDE EL pimentón de Mallorca –elaborado con la variedad autóctona tap de cortí, ingrediente fundamental de la sobrasada– hasta la nuez de Nerpio, cultivada desde el siglo XVI en la sierra de Segura (Albacete), pasando por joyas de nuestra despensa como el jamón, el aceite y, cómo no, el vino y sus más de 100 denominaciones de origen. España es el tercer país con más denominaciones de origen e indicaciones geográficas protegidas de la Unión Europea: hasta 400 aparecen registradas, incluyendo 17 solicitudes pendientes de aprobación.

Estos sellos de calidad buscan preservar unos modos de elaboración tradicionales y especialmente vinculados al territorio. A la cultura del lugar.

La última en llegar ha sido la Denominación de Origen Protegida Rosalejo, para vinos producidos entre Anchuras (Ciudad Real) y Sevilleja de la

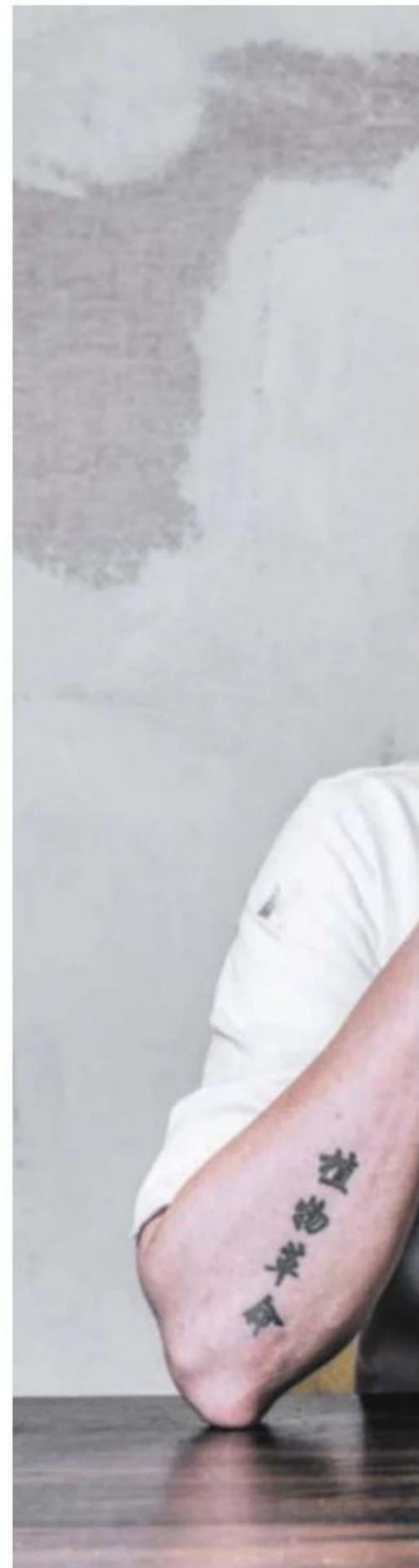
Jara (Toledo), en Castilla-La Mancha, la zona española con más denominaciones de origen protegidas de vino en España, con más de una veintena. Esta D. O. recién reconocida abarca una superficie de casi 1400 hectáreas, con un suelo con baja concentración en potasio y calcio que produce unos vinos con una notable acidez natural y de carácter fresco y un intenso color rojo rubí.

UN LÍO DE SIGLAS FÁCIL DE ACLARAR

Las denominaciones de origen protegidas (DOP) y las indicaciones geográficas protegidas (IGP) son un reconocimiento a una calidad diferenciada, ligada al territorio, sus materias primas y su cultura. En la primera, todas las etapas de producción, transformación y preparación del producto deben tener lugar en la región específica. En el caso de la Indicación Geográfica Protegida, menos exigente, al menos una de las tres fases debe producirse en esa región.

En lo que se refiere al vino, la clasificación es más compleja, ya que a la Denominación de Origen se añaden algunas categorías por encima y por debajo. En la cúspide de la pirámide, la Denominación de Origen Calificada, reconocida solo para Rioja y Priorat. Siguen los vinos de pago, elaborados en fincas que tienen unas características diferentes al entorno en el que se encuentran. En los escalafones más bajos está el vino de mesa y los vinos de la tierra.

Si entre las más recientes incorporaciones se encuentran →



« ORIGINALMENTE el concepto tenía mucho valor, era una forma de demostrar que estabas orgulloso del producto de tu tierra y lo usabas como escaparate al mundo. Funcionó muy bien hasta que empezaron a poner unas normas que no siempre tienen sentido. Con el tiempo

RODRIGO DE LA
CALLE
—
«EL AZAFRÁN DE
LA MANCHA
HAY QUE SALVARLO
COMO SEA»
—
CHEF EN
EL INVERNADERO



se ha prostituido mucho, y esas normas hacen que muchos excelentes productores no quieran acogerse a la DO. Los mejores aceites no están acogidos a la DO. Aun así, que no parezca que estoy en contra. Creo sencillamente que el sello ha perdido parte del valor que tenía antes». ●

«COMO EN SU ORIGEN, SIGUE SIENDO UNA FORMA DE DEMOSTRAR QUE ESTÁS ORGULLOSO DEL PRODUCTO DE TU TIERRA»

MIS PREFERENCIAS



ALCACHOFAS DE TUDELA

→ «Conozco a muchos de la DO que hacen las cosas muy bien, aunque yo se las compro a tres artesanos distintos: a uno en invierno, a otro en primavera y al otro por calibre; me las manda chiquititas».



AL RICO MELOCOTÓN

→ «El melocotón de Calanda en almíbar es algo que me lleva a la infancia porque a los de mi generación nuestros padres nos daban mucha fruta en almíbar».



AZAFRÁN DE LA MANCHA

→ «Hay que salvarlo como sea. Creo que lo conseguirán, aunque el campo en general se esté vaciando. Este lo compro sí o sí con DO. Me asegura que es de La Mancha, porque con el azafrán hay mucho pirateo».

PIMIENTOS DEL PIQUILLO

→ «Son únicos, pero, por ejemplo, muchos productores exquisitos han preferido salirse de la DO. Ahora tiene más valor decir que alguien es un artesano que decir que tienes el sello».



DO como Rosalejo o Campo de Calatrava, invirtiendo el calendario podemos remontarnos a casi un siglo atrás. En 1925 se crea el Consejo Regulador de Rioja, con el objetivo de delimitar la zona de producción y controlar la utilización del nombre 'Rioja'. Sería la Denominación de Origen más antigua de España... Aunque hay quien atribuye este mérito al vino de Jerez, cuyo reconocimiento se publicó en la *Gaceta de Madrid* —equivalente al actual BOE— el 19 de enero de 1935. El matiz está en que, siendo estrictos, las denominaciones de origen no existen oficialmente en nuestro país hasta la elaboración del Estatuto del Vino en 1932, elevado a ley al año siguiente.

EL QUESO ROQUEFORT CREÓ ESCUELA

Fuera de nuestras fronteras, la primera DO —o denominación tradicional— fue la del queso Roquefort, que se remonta al siglo XVII. En 1666, el Parlamento de Toulouse decretó que «solo existe un Roquefort, y es el que se cura en Roquefort desde tiempos inmemoriales en las cuevas de este pueblo». En Portugal se crea en 1756 en Oporto la Compañía General de la Agricultura de las Viñas y el Alto Duero. Habían nacido los Consejos Reguladores. Hoy, cada Denominación de Origen o cada Indicación Geográfica Protegida tiene el suyo, que se encarga de garantizar la calidad y el origen del producto en cuestión. Los Consejos Reguladores del siglo XXI se ayudan de las últimas tecnologías. Por ejemplo, el Consejo Regulador Rioja utiliza la inteligencia artificial para asegurarse de que los viticultores no se excedan →



PEDRO
BALLESTEROS

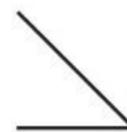
«SOLO
UNA DO PIENSA EN
LAS UVAS, NO
EN LOS BODEGUEROS:
BIERZO»

—
MASTER OF WINE

«LAS
DENOMI-
NACIONES
SON NECE-
SARIAS.

«EL CONCEPTO de Denominación de Origen Protegida es un instrumento absolutamente necesario. Yo lo uso mucho a la hora de decidir la compra, sobre todo en las denominaciones de origen que tienen sentido, que no todas lo tienen. Los italianos, por ejemplo, esto lo han hecho muy bien: un Brunello di Montalcino es un vino que se ha elaborado con una uva cien por cien sangiovese, envejecido dos años... En cambio, aquí hay DO, como Ribera de Guadiana, que solo quieren decir que se ha producido en una determinada zona; por lo demás, puedes hacer lo que quieras. No tiene ningún sentido». ●

MIS PREFERENCIAS



VINOS:
DOS JOYAS
→ «DO Bierzo es la única que se ha desarrollado, por ahora, pensando en las uvas y no en los bodegueros. Es una gran DO. La otra es una Denominación de Origen Calificada Priorat. Ha creado un merecido prestigio».

Y DECIDEN LO QUE COMPRO»

UNA
MARAVILLA
→ «Fuera de nuestras fronteras me gusta mucho Oporto, en Portugal. Es la Denominación de Origen más antigua en el vino y detalla hasta la inclinación de las laderas, la densidad de plantación... Es asombroso».



EL PODER DEL NOMBRE

→ «A la Mozzarella di Bufala de Campana le tengo mucho cariño, aunque me da también algo de tristeza porque hoy se hace *mozzarella* en todo el mundo y suelen ser quesos espantosos. Los campanos llegaron tarde y tuvieron que reinventarse ese nombre largo. Es una lección que nos habla del valor de proteger un nombre».



JAMÓN JAMÓN

→ «Con el jamón se ha hecho un sistema muy trabajado con respecto a los orígenes y calidades. Pero está tan bien trabajado que todavía no conozco a ningún consumidor, y me incluyo, que consiga acordarse de qué color era el bueno cuando va a comprar [ríe]».



CRISTINA ORIA

«DESDE HACE DIEZ AÑOS, LOS CLIENTES ESTÁN MUCHO MÁS FORMADOS»

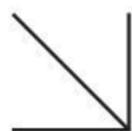
CHEF Y EMPRESARIA

«AHORA SABES DE DÓNDE ES UN QUESO, SU ORIGEN... LE DAS VALOR»

«LA DENOMINACIÓN de Origen le da una garantía al consumidor. Te asegura que ha habido un control y un nivel de exigencia elevado. Yo me fío mucho del sello. Y creo que, desde hace unos diez años, el cliente está mucho más formado en general. Antes ibas a una cena y llevabas un queso del que no sabías nada. Ahora cuentas que es de tal sitio, que tiene esta DO, que el agricultor te contó que usa no sé qué cuajo... Se les da mucho más valor a estas cosas». ●



MIS PREFERENCIAS



DELICIAS IBÉRICAS

→ «Con DO Jabugo, el lomo y lomito de bellota de Juan Pedro Domecq son una maravilla. Nos gusta mucho porque sabemos que tiene perfectamente controlado todo el proceso, desde la cría hasta la elaboración. Nunca compra a otros ganaderos, algo que, por ejemplo, sí hacen otros».

SOBAO PASIEGO

→ «Mi marido va desde pequeño a Comillas (Cantabria) y, desde hace 16 años, también yo. ¡Somos ya expertos!».

CECINA DE LEÓN

→ «¡Es una maravilla! En un viaje conseguimos una buenísima. Nos mandan las piezas y las cortamos y envasamos para restaurantes y particulares».

ACEITE DE MADRID

→ «Se cultiva olivo en Madrid desde la época romana, y tiene DO, aunque es menos conocida que otras».

VINO DE RUEDA Y RIOJA

→ «El Luis Cañas de Rioja o el José Parientes de Rueda están muy bien. Igual que algunos extranjeros, como el Sauterne, de la región homónima. Es imposible hacerlo en otro sitio: no se dan las condiciones. ¡Allí llueve el 95 por ciento de los días!».

SIEMPRE ES NAVIDAD

→ «El turrón blando de Jijona es insuperable. Se nota desde el primer bocado que han cuidado cada detalle: el sabor, el porcentaje exacto de almendra, que es de buenísima calidad... Un lujo».



BENJAMÍN LANA

«LA DO ES VITAL PARA
FIJAR POBLACIÓN EN EL
ENTORNO RURAL»

DIRECTOR
DE MADRID FUSIÓN
Y SAN SEBASTIAN
GASTRONOMIKA



«SU
CALIDAD
JUSTIFICA
PAGAR
UN POCO
MÁS, QUE
MUCHAS
VECES
TAMPOCO
ES TANTO»

en la producción de sus viñedos, un trabajo arduo en las más de 65.000 hectáreas que forman la DO. Al mismo tiempo, un ejército de 150 catadores probará 8000 vinos y decidirá cuáles son dignos de lucir el sello Rioja en su etiqueta.

NO TODO ES JUEGO LIMPIO

También la propia Guardia Civil se encarga de velar actividades ilícitas. Así, en la Operación Delta India realizaron a lo largo del año pasado 2800 inspecciones en establecimientos y medios de transporte. Se investigaron más de 200 infracciones —relacionadas con el vino, el jamón, aceite...—. Casi 3000 jamones y paletas fueron retirados tras detectar irregularidades en la producción, etiquetado y comercialización. Hay quien le pone el sello sin merecérselo. ■

«ES UNA herramienta indispensable para garantizar la calidad, y también para fomentar el desarrollo de esos productos de calidad e incluso para fijar población en el entorno rural. Por ejemplo, en el caso de la miel, la DO te da una seguridad de que eso tiene un origen y una calidad. Sin embargo, en el caso del vino, la DO ya no es suficiente para seguir impulsando un producto de alta calidad. Sirvió en décadas pasadas para incrementar la calidad del vino que se hace en España, pero ya no. En cualquier caso, en el resto de los productos sí da ese plus y normalmente justifica pagar un poco más, que a menudo ni siquiera es tanto». ●

MIS PREFERENCIAS



AZAFRÁN DE LA MANCHA

→ «Ningún colorante o azafrán producido en Asia alcanza el perfume y sabor del manchego. Cunde tanto que eso de su alto precio es un poco mito. Es otro icono de nuestra cocina ibérica. Sin duda».

AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS

→ «Es uno de los principales atributos de la cocina española y, a menudo, los compramos de mala calidad. El origen Pedroñeras es una auténtica garantía».

VINAGRE MONTILLA- MORILES

→ «Algunos de los vinagres viejos de esta DO son auténticos tesoros, únicos en el mundo, reconocidos fuera de nuestras fronteras, pero no siempre aquí. Invertir en un buen vinagre es una de las compras más rentables en una cocina».



DOP GAMONEDO

→ «Sin ser el más conocido de los quesos, es, para mí, cuando se elabora en el puerto, el más completo y complejo de cuantos tenemos en el país. Debemos disfrutarlo mientras se pueda y cuidarlo mucho».

ESPÁRRAGO DE NAVARRA

→ «El sabor equilibrado y su textura son incomparables cuando se consumen recién cortados. Mis preferidos son los de Tierra Estella, regados por el río Ega».

El vino de Jumilla tiene el Sello de Denominación de Origen Protegida desde hace más de 50 años

La Denominación de Origen Protegida Jumilla es una de las más antiguas de España y ello se debe al esfuerzo y visión que tuvo hace más de 50 años el sector vitivinícola de la zona cuando pusieron en marcha la solicitud de reconocimiento de Jumilla como denominación de origen. Es entonces cuando vieron necesario proteger el nombre de los vinos elaborados con uvas de aquí contra fraudes y garantizar el origen y la calidad de estos vinos. El cultivo del viñedo era el principal motor económico de la zona, y hoy día lo sigue siendo, pero con un mayor valor añadido y alcance en su tejido socioeconómico.



Desde el trabajo en la viña, con todas las labores que conlleva, hasta el trabajo en bodega, el vino DOP Jumilla genera empleo y aporta riqueza al territorio. Sin olvidarnos del enoturismo, que se ha consolidado como una rama cada vez más importante del sector.

Lo que hace únicos a los Vinos DOP Jumilla

Nuestros vinos son el reflejo de los increíbles viñedos de nuestra comarca. Del respeto por la naturaleza, con una agricultura tradicional, no solo ecológica, si no que cuida los recursos naturales y se integra en el paisaje mejor que ningún otro cultivo. Son vinos con la personalidad que imprime nuestro clima tan duro, los suelos calizos, y el monte mediterráneo que rodea los viñedos.

Los vinos DOP Jumilla se diferencian del resto por su gran identidad. Vinos frescos, de acidez media-alta y un marcado carácter del paisaje: roca caliza, pino, tomillo, romero y esparto. Beber Jumilla es "un paseo por el monte mediterráneo." Nuestros vinos son equilibrados, tienen intensidad de color, gama aromática a fruta y hierbas mediterráneas, y un paladar muy agradable.

Monastrell

La variedad reina es la Monastrell y es inherente a Jumilla, por su perfecta adaptación al medio. Monastrell es Jumilla y Jumilla es Monastrell. Somos la Monastrell más valorada del mundo, y es en la DOP Jumilla donde alcanza su máxima expresión.

También la acompañan variedades tintas como la garnacha, la garnacha tintorera, syrah, y otras, que han demostrado su perfecta adaptación y perfil propio en Jumilla. En uvas blancas, la airén, moscatel de grano menudo o macabeo son las variedades autóctonas, que al igual que en los vinos tintos, funcionan muy bien mezcladas con variedades que han venido de fuera, como la sauvignon blanc o chardonnay, o solas también brillan en elaboraciones especiales.

Los consumidores que buscan vinos de gran calidad tienen una gran oportunidad con los vinos DOP Jumilla, que destacan con sus vinos de gran personalidad, con la Monastrell como embajadora, y acompañada otras variedades, poniendo de manifiesto que en sureste español también se hacen grandes vinos.

Nuestros vinos son el fruto del esfuerzo de los viticultores y bodegas por valorar su tierra y que con orgullo elaboran vinos para el disfrute de todo el mundo, son complejos y a la vez aptos para todos los públicos, desde los que se inician en el mundo del vino, hasta los mejores conocedores. Los vinos DOP Jumilla están hechos para disfrutar.

30 certamen de Calidad Vinos DOP Jumilla

El Certamen de Calidad de Vinos DOP Jumilla cumple en este 2024 su 30 edición, es uno de los más antiguos en España, reconocido desde su inicio por el Ministerio de Agricultura. En la actualidad, este Certamen es el reflejo de la DOP Jumilla, y en él participan una mayoría de bodegas pertenecientes a esta Denominación.

Pueden ver los vinos ganadores de esta edición, siguiendo el QR en esta página. Les invitamos a conocer la interesante diversidad de la DOP Jumilla.

30 CERTAMEN DE CALIDAD
DE LOS VINOS DOP JUMILLA

Descubre los vinos premiados
jumilla.wine @vinosjumilla

TIEMPO DE ROSADOS

El vino rosado está conquistando el mundo, y la D. O. Navarra lidera el fenómeno. ¿La razón? Su calidad y su frescura. Bajo el nombre de 'el roseteo', la comunidad ha empezado a teñir de rosa los brindis con vinos ligeros gracias al magnetismo de la garnacha, la variedad más emblemática de Navarra.

.....



ENOTURISMO

La D. O. P. Jumilla, frontera natural entre Murcia y Albacete, es ideal para sumergirse en la tradición de un territorio vitivinícola de profundas raíces visitando sus bodegas para conocer el proceso de elaboración del vino.

.....



TRADICIÓN MILENARIA

Elaborado con leche de vacas que se alimentan de los forrajes de Menorca, siguiendo un método de tradición milenaria, el queso Mahón-Menorca D. O. P. presume de un sabor peculiar, intenso e inconfundible.

.....

ELABORACIÓN ARTESANAL

De sabor único y de calidad excelente, el Queso Camerano es la única denominación de origen protegida de queso de La Rioja que recupera una receta tradicional con más de 700 años de historia.

.....



SABOR EXCEPCIONAL

Los vinos blancos de la D. O. Utiel-Requena, en Valencia, se distinguen por una calidad moldeada por un *terroir* único y la diversidad de variedades autóctonas y foráneas, como la tardana y la merseguera.

.....



Caída del cabello*



TODO EMPEZÓ CUANDO TUVE A MI PRIMER HIJO. EL PELO SE ME VOLVIÓ TAN FINO QUE SE ME VEÍA LA CABEZA. AHORA TOMO HAIR VOLUME™, QUE AYUDA A MI PELO.

¡MI PELO ME TENÍA DESESPERADA!

ANTES



Tina tiene 55 años y trabaja en una guardería. «Después de que nacieran mis hijos, estuve realmente deprimida por el cambio que había sufrido mi pelo. Se volvió más escaso y fino y se me caía mucho. Hasta se me podía ver el cuero cabelludo. Eso afecta mucho a la autoestima. Estaba realmente desesperada».

MI HERMANA MERECOMENDÓ HAIR VOLUME™

«Hace unos años me dijeron que mis folículos pilosos estaban bloqueados por los productos para el peinado. Desde entonces he probado muchas cosas, pero no cambió nada. Mi hermana trabaja en una farmacia y me recomendó que probara Hair Volume. Me dijo que los clientes que compran es-

tos comprimidos repiten y ya no pueden vivir sin ellos.

¡RESULTADOS ESPECTACULARES!

La última vez que fui a la peluquería, el peluquero me dijo: "¡¿Qué te has hecho en el pelo?!". Se nota más fuerte y mejor. Mi pelo es importante para mi seguridad en mí misma y ahora, gracias a los comprimidos Hair Volume, está mejor que nunca».

TAMBIÉN PARA HOMBRES



¡PIDA EN SU FARMACIA EXPRESAMENTE HAIR VOLUME™ DE NEW NORDIC!

Venta en farmacias y El Corte Inglés:

Blue Berry™: C.N. 194 984.4

Hair Volume™ 30 compr.: C.N. 194 986.8

Hair Volume™ 90 compr.: C.N. 212807.1

Hair Volume™ Champu*/Acondicionador*: C.N. 212470.7/212471.

PREGUNTAS

Llámanos al

91 3885542

PRODUCTO INNOVADOR



Hair Volume™ es un producto innovador que no se puede comparar con ningún otro. Es el único producto con extracto de manzana y, por tanto, rico en especial procianidina B2, una sustancia natural. Contiene biotina para el mantenimiento del cabello normal y cobre para ayudar a una pigmentación normal. Sin gelatina. Solo 1 comprimido al día.

*Caída del cabello no ocasionada por una enfermedad



TRATA TU CABELLO desde dentro y por fuera

Ahora puedes utilizar nuestro multi premiado Hair Volume™ comprimidos con Hair Volume™ Champú y Acondicionador. Se complementan a la perfección para conseguir aún más volumen, densidad y brillo. Con manzana, vinagre de sidra de manzana y aminoácidos. 100% fragancia natural. Vegano y sin parabenos, silicona, sulfatos, aceites minerales, ftalatos, PEG, PPG, DEA y TEA.



*Sólo en farmacias



PLATO PRINCIPAL

Espaguetis con guindilla y huevas de mújol

Preparación:
45 minutos / 

INGREDIENTES:

- 500 g de espaguetis
- 1/2 limón confitado en salmuera
- 8 dientes de ajo pelados
- 4 soperas de aceite de oliva
- Una pizca de cayena
- 50 g de huevas curadas de mújol

- 12 filetes de anchoílla en salazón
- Un puñado de rúcula

PREPARACIÓN: cortamos el limón confitado en dados pequeños y laminamos los dientes de ajo. Echamos en una sartén cuatro cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra y la mitad del ajo cortado en láminas, y la arrimamos a fuego muy suave

para que el ajo se haga y se dore ligeramente. Escurrimos y reservamos. Ponemos al fuego una olla con abundante agua y sal y, en cuanto arranque el hervor, incorporamos la pasta, que dejaremos cocer unos 8 minutos o hasta el punto deseado, al dente o más hecha. Además, en una sartén antiadherente muy amplia, con el aceite de freír los ajos, doramos la cayena y el resto del ajo a fuego muy suave. Escurrimos la pasta, la incorporamos recién hervida a este fondo y le damos unas

vueltas, añadiendo de a poco una pizca de agua de cocción de la pasta para que se forme una salsa ligera que envuelva el espagueti.

ACABADO: justo antes de sacarla del fuego esparcimos sobre ella la hueva de mújol recién rallada por encima, para que se funda con la mezcla, y servimos finalmente la pasta repartiendo por encima los pétalos de ajo frito, los dados de limón, los filetes de anchoa y las hojas de rúcula. ●

TRUCO

Ojo con la sal al cocer la pasta porque las anchoas, el limón y la hueva de mújol son potentes de sazón. A falta de limón en salmuera podemos rallar una pizca de cáscara de limón sobre la pasta al sacarla del fuego.

REINOS
DE
HUMO

POR
Carlos
Maribona



Huevos Benedict

Habría mucho que hablar sobre los desayunos de hotel. En buena parte de ellos prima la cantidad sobre la calidad. Claro que, por otra parte, viendo el comportamiento de muchos clientes, de los que podría pensarse que llevan varios días sin comer, tampoco es de extrañar. El buen desayuno hotelero no es el más apabullante, sino el que cuida los detalles. Y en ese terreno vamos mejorando poco a poco, aunque queda mucho camino por recorrer. Entre las formas que tengo de evaluar esos desayunos está la presencia o no de los huevos Benedict. Por favor, llámenlos 'Benedict' y no 'benedictinos', un error muy generalizado. Valoro el esfuerzo que supone incluirlos junto a los mucho más habituales huevos revueltos o tortillas. La receta es fácil. Una base redonda de pan tostado con mantequilla sobre la que se colocan un huevo escalfado y *bacon* bien frito, para luego recubrirlo todo con salsa holandesa. Una versión más refinada reemplaza el *bacon* por salmón. Lo más complicado es darle al huevo el punto exacto, ni demasiado crudo ni cuajado en exceso. Cuando están bien hechos, son una auténtica delicia. En las últimas semanas me los han ofrecido en hoteles de lujo de los que de verdad cuidan el desayuno como LeDomaine de Abadía Retuerta, en Sardón de Duero, o el Royal Hideaway Corales Resort de Costa Adeje, en Tenerife. Ambos excelentes. También en César, un hotel *boutique* de ambiente rural situado en el centro de la isla de Lanzarote. Si nunca los han probado, anímense a hacerlo. Los van a disfrutar. ●

@salsadechiles

PRÓXIMO DOMINGO: Benjamín Lana



Arte y parte

el arte no se explica, el arte se siente. Algo así me dijo un viejo taurino hace años. También añadió que, a diferencia de la literatura, la música, la plástica u otras disciplinas, incluido el teatro, un lance taurino es arte en vivo, es irreplicable, se crea ante los ojos del espectador, pasa y al mismo tiempo no pasa nunca porque vive para siempre en la memoria de quien lo ha visto desde el tendido. Por eso los aficionados hablan aún de aquel quite de Curro Romero de hace cuarenta años o del sublime par de banderillas de Paquirri citando al toro desde las tablas allá por 1982. Sé que defender el toreo desde el punto de vista del arte es polémico. De inmediato se alzarán mil voces para decir que maltratar a un animal no tiene nada de artístico, como tampoco lo tiene jugarse la vida para que te vean los 24.000 espectadores de Las Ventas o los cerca de 50.000 de la Monumental de México. Pero sé también que mal que le pese al señor Urtasun, ministro de Cultura, los toros no son de derechas ni de izquierdas, ni de ricos ni de pobres, ni de ilustrados ni de legos, son de todos. De todos aquellos que saben lo que ocurre en un ruedo, el rito, la exaltación, la épica, el pundonor, la presencia de la muerte con todo su horror y, a la vez, toda su belleza. El señor Urtasun acaba de cancelar el Premio Nacional de Tauromaquia porque entiende que «los premios nacionales están pensados

para dar visibilidad a sectores culturales que tienen gran apoyo social y nosotros consideramos que en la actualidad la protección del bienestar animal ha ido en aumento en la sociedad». Otra de las frases del señor ministro es que él considera la cultura «una forma de combate», por lo que su intención es también descolonizar los museos con criterios «morales». He tenido que leerme una larguísima e intrincada explicación para enterarme de que dicha descolonización consiste en «establecer en los museos espacios de diálogo e intercambio que permitan superar un marco colonial anclado en las inercias de género o etnocéntricas que han lastrado hasta ahora la visión

ministro porque, le gusten o no los toros, un ministro no puede decidir qué es cultura y qué no, eso solo puede decidirlo el pueblo». Y yo agregaría, además, que, con su interés por velar por nuestro «bienestar» y nuestra «moral», quizá no se dé cuenta de que, con tanta prohibición y dirigismo, empieza a parecerse sospechosamente a los censores de tiempos que él tanto dice denostar. Tal vez no le vendría mal enterarse de que cuando Francia, en 2021, se convirtió en el primer país en declarar las corridas Patrimonio Cultural Inmaterial explicó que lo hacía porque: «... en su organización y desarrollo, la Fiesta está basada en el respeto que los ganaderos, toreros y aficionados sienten por el toro durante su lidia y cría», y añadía a continuación que consideraba que «la conservación ecológica de los espacios en los que el toro bravo habita está condicionada por la supervivencia de las corridas». Ya sé que este argumento no convencerá al ministro como tampoco el de que en España se sacrifican 700 millones de animales al año en condiciones mucho más penosas e inhumanas que morir luchando en una plaza. Pero es muy difícil argumentar con quien se cree en posesión de la verdad y no tiene

Los toros no son de derechas ni de izquierdas, ni de ricos ni de pobres, ni de ilustrados ni de legos, son de todos

del patrimonio, de la historia y del legado artístico». Esto implica, entre otras cosas, devolver todas las piezas a su lugar de origen, ímproba —y carísima— tarea que de momento está paralizada. Total y para resumir: por lo que se ve, el señor Urtasun ha decidido erigirse en metro patrón de lo que es Arte. Y, sin embargo, como bien decía en un artículo reciente Julián López *el Juli*, último galardonado con el Premio Nacional de Tauromaquia, «con este tipo de decisiones, Urtasun antepone su ideología a sus funciones como

en cuenta otros parámetros ni otras opiniones. Siendo como es ministro del ramo, quizá le interese saber que ese peligroso fascista que era García Lorca opinaba que los toros son la fiesta más culta, mientras que el no menos facineroso Valle-Inclán aseguraba que, si el teatro tuviese el temblor de la fiesta de toros, sería como esta: sublime, heroico, irreplicable. Pero, bueno, supongo que nada de esto comprende el señor Urtasun, porque él no ve más allá del salto de la rana de lo políticamente correcto. ■

Desayuno
de domingo
con...



"Antes había pudor a que te pillaran haciendo maldades a gran escala. Hoy ya da igual"

Javier Rey Soy Javi para los amigos, gallego de Noia (1980) y actor. Eso conlleva que salga al mundo a hablar de mis proyectos. Ahora se trata de 'La mujer dormida', una película cojonuda que se estrena el 31 de mayo.

XL **Semanal.** Este filme es una historia de amor convertida en *thriller* psicológico que recuerda a los clásicos de Hitchcock.

Javier Rey. Completamente, aunque encajamos las películas en géneros para que el espectador se sienta tranquilo con lo que verá. Diría que aquí hay a la vez fantasía e incluso ciencia ficción.

XL. Su personaje (Agustín) contrata a Ana, una enfermera, para que cuide de su mujer, que está en estado vegetativo.

J.R. Es una historia muy complicada de intriga y suspense, pero en la que hay otros géneros, momentos paranormales... Agustín, un escultor que

sacrifica parte de su vida por cuidar a su mujer, se ha ido haciendo un ermitaño al que le cuesta salir a la realidad.

XL. *La mujer dormida* es un ejemplo de manipulación psicológica, ¿cree que se está convirtiendo en el deporte nacional?

J.R. La manipulación se ha instalado en nuestra vida diaria, también en la política. Tanto vale una *fake news* como una información contrastada. Antes, al menos, había pudor a que te pillaran haciendo maldades a gran escala. Hoy ya da todo igual.

XL. ¿La puesta en escena de nuestros políticos es buena o mala?



▲ Americano siempre

«No suelo desayunar lo mismo, pero me es indispensable empezar con un café americano. Hoy lo he acompañado con una tоста de aguacate y salmón».

J.R. [Ríe] Entrar a eso sería minimizar nuestro oficio. Creo que no están a la altura de la ciudadanía. Gestionar bien los impuestos, hacer una sociedad más igualitaria... lo han convertido todo en un circo mediático en el que somos los últimos monos. Pero es culpa nuestra: con nuestro voto lo consentimos.

XL. La película habla también sobre una cuestión de primer orden: la salud mental.

J.R. Las enfermedades mentales siempre han existido. La diferencia: hoy se habla de ellas. Normalizarlas es un gran paso.

XL. El 34 por ciento de los españoles tiene problemas de salud mental (solo por debajo de Estados Unidos: 40 por ciento) y dos tercios de la población dicen haber recurrido a un especialista.

J.R. Supongo que responde a un cúmulo de factores, no a uno. Se habla de la salud mental, pero habría que hablar mucho más sobre los especialistas a los que la gente acude en busca de ayuda. Esto es muy preocupante.

XL. ¿No tenemos buenos profesionales?

J.R. No, no, me refiero a que no todo el mundo es un titulado serio que ayuda. No existe una regulación del profesional capacitado. Hay mucho intruso que monta un despacho en el que realiza pseudoterapias, incluso para hacer negocio, y esa falta de regulación me parece muy peligrosa porque acaba repercutiendo negativamente en la propia salud mental. En ningún caso hablo de profesionales titulados, ojo. ■



SEMANA **SIN IVA***

del 18 de mayo al 1 de junio

*En miles de productos. Ofertas no acumulables.

Alicante (San Juan) · Cáceres · Gijón · Granada · Guadalajara · Las Palmas de Gran Canaria · Madrid
Málaga · Mérida · Murcia · Murcia (San Javier) · Palma de Mallorca · San Sebastián
Tenerife (La Laguna) · Valencia · Valladolid · Vitoria



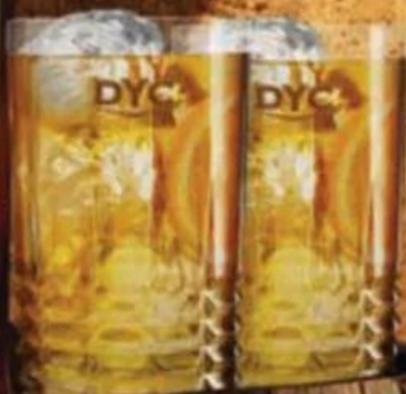
www.laoca.es*



DYC

QUIÉN SABE SI ESTA EXPERIENCIA TE CAMBIARÁ LA VIDA,
**PERO SEGURO QUE TE DA GANAS
DE BRINDAR MÁS POR ELLA**

Disfruta de un consumo responsable. 40°. Venta de entradas solo para mayores de 18 años



VEN A VIVIR LA EXPERIENCIA. RESERVA YA EN
ORGULLOSOSDELOQUESOMOS.ES

