



RAPHAEL

**Preocupación
por su estado
de salud**



LETIZIA

**Sus mejores
looks de 2024**



EXCLUSIVA

ROSA E IÑAKI

EL TRIUNFO DEL AMOR

**"Si no hubiera
sido por él
lo habría
dejado todo"**

ENLACE AL CANAL

x.com/binecotelegram

Escanea el código QR



www.semana.es
SEMANA

TE DESEA
¡Felices Fiestas!

Escanea el
código con
tu móvil
para ir a la
página web



#YoLeoSemana

WWW.SEMANA.ES

TODA LA ACTUALIDAD DEL CORAZÓN ESTÉS DONDE ESTÉS



Tik Tok
@semana_revista



Facebook
facebook.com/semana.es



Twitter
@semana_revista



Instagram
@semana_revista

Feliz Navidad

y además no te pierdas...



PÁGINA
16

LUISCANUT:
"PATRICIA ME HA
ENSEÑADO LO QUE
ES QUERER".



PÁGINA
72

MARISA PAREDES:
ADIOS A UNA
ESTRELLA.



*Especial recetas
de Navidad**

4 fascículos únicos para coleccionar



FASCÍCULO
3

*no disponible en el formato POCKET ni EDICIÓN ESPECIAL

EL 8 DE ENERO VOLVEMOS CON
NUESTRO COLECCIONABLE DE
COCINA PROVINCIAL

PÁGINA
20
**QUIÉN VA
A DAR LAS
CAMPANADAS**

4 Rosa López:
"Antes de aparecer
Iñaki, quería dejarlo
todo".

14 Raphael
sufre un accidente
cerebrovascular.

**18 Lara Álvarez
y Perico,** viaje
romántico a Egipto.

30 La reina Letizia
renace como un
icono de estilo.

38 Alejandro de Miguel:
"Mi trabajo es
embellecer a las
mujeres".

**42 Penélope Cruz
y Javier Bardem,**
cita para dos.

**43 Emma García
y su marido,**
de paseo otoñal.

44 Isa Pantoja y Asraf,
dulce espera.

76 Noticias de la tele:
Estrenos, actualidad...

82 Esther Arroyo:
"Tengo el
síndrome del
nido vacío".

**84 Los más
guapos
de España**
nos felicitan la
Navidad.

86 Alejandro Sanz
cumple 56 años.

88 Il Divo recuerda a
Carlos Marín.

90 Gigi Howard,
ex novia del
rey Felipe,
reaparece en
Madrid.

92 Julio Iglesias:
así fue el secuestro
de su padre.

**98 Así hemos
cambiado:**
Silvia Alonso.



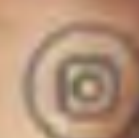
Tik Tok
@semana_revista



Facebook
facebook.com/semana.es



Twitter
@semana_revista



Instagram
@semana_revista



NAVIDAD CON ROSA

La artista presenta *FE*, que forma parte de su disco *12 diamantes negros* y que, además, también da nombre a su nuevo perfume, su colección de ropa y su próxima marca de vino.



Rosa López: "Antes de aparecer Iñaki, quería dejarlo todo"

La cantante celebra con los lectores de SEMANA las Navidades y nos habla de cómo le cambió la vida la llegada de su pareja, Iñaki. "Es mi ala derecha", nos dice



Rosa López e Iñaki, se conocieron hace seis años durante un concierto de Marta Sánchez y desde entonces no se han separado.

NUNCA fue su ambición ni su sueño alcanzar la fama, pero sí ganarse la vida cantando. Sacrificó su anonimato por ese sueño y hoy en día le sigue costando adaptarse. Es más, sigue sin poder ver videos de su paso por *Operación Triunfo*, el formato más exitoso de la televisión. Convertirse en Rosa de España, conquistar a todo un país y vender millones de discos nunca le cambió su forma de ser.

La vida le ha regalado muchas cosas a Rosa López (43), pero también le ha quitado otras tantas. Teme aburrir a la gente, porque piensa que ya lo saben todo de ella, pero dentro de Rosa hay muchas Rosas. Hoy nos sentamos con una de sus mejores versiones. Nos lo confiesa ella misma. "Te diría que estoy en el mejor momento", nos dice. Razón no le falta. Cu-

"Iñaki y yo seríamos unos padres increíbles y crecerían con tanto amor que me daría miedo hasta soltarlos de la mano"

pido le atravesó el corazón hace seis años presentándole al que es el amor de su vida, Iñaki, y en lo profesional viene cargada de proyectos para el 2025. Su nuevo disco *12 Diamantes Negros*, su perfume *FE* y una gira de conciertos, son tan solo algunos de los nuevos retos que nos quiere presentar.

Rosa celebra con nuestros lectores estas fechas tan señaladas y comparte en exclusiva para SEMANA cómo las pasarán. Un emotivo reportaje al que Iñaki se ha sumado (a petición de esta



Rosa no descarta pasar por el altar, aunque nos reconoce que le produce angustia el momento. "Me asusta el estrés y no poder disfrutarlo", nos dice.

revista) sorprendiendo mucho a nuestra querida Rosa. La cantante al verle aparecer vestido de esmoquin y copa en mano no da crédito.

Sabe lo mucho que a Iñaki le cuestan estas cosas y se emociona consciente de que esta sesión de fotos es mucho más que eso: es una prueba de amor.

¡No te esperabas que Iñaki posara contigo!

¡No, pero me ha encantado! Me ha dado ternura verle nerviosito, además está muy guapo. Si lo ha hecho es porque os tenemos mucho cariño. Iñaki es el mejor diamante que la vida me ha podido regalar.

Se te ve muy enamorada...

No me suelta nunca de la mano. Da igual lo que hagamos, pero siempre queremos que sea estando juntos. Somos inmensamente felices así. Es

mi ala derecha. Quiero envejecer con él y crear un mapa de vida juntos.

Algo malo tendrá que haber porque si no me va a costar creerte...

Obviamente no todo es de color de rosas, pero siempre lo superamos juntos. Es difícil de explicar, pero sencillo de ejecutar.

¿Te gustaría ser mamá?

Sí, pero lo veo difícil, soy muy madraza y si tuviese un peque o dos, lo dejaría todo por vivir cada segundo de sus vidas. No querría perderme nada de ellos. Si es con las perritas que tenemos y ya me cuesta salir de casa sin ellas, imagínate si encima saliesen de dentro de mí.

¿Lo vas a intentar?

Lo veo complicado... aunsería un regalo de Dios. Seríamos unos padres increí-

bles y crecerían con tanto amor que me daría miedo soltarlos de la mano.

Yo me imagino una boda para este 2025 ¿Es uno de tus deseos?

(Risas) Ahora llega la Navidad, todo está cargado de amor y se piden tantos deseos... Ojalá me escuchen los tres Reyes Magos de Oriente.

¿No te imaginas vestida de blanco?

¿De blanco o cualquier otro color no? (risas). Me asusta el estrés y no poder disfrutar de ese día, soy muy miedica para estas cosas...

Cuándo Iñaki te ve triste o desanimada ¿Qué hace para contentarte?

Siempre me protege, tiene esa manía, (risas) es un protector nato... Iñaki me hace sentir la mujer más afortunada del mundo cuando me abraza. Es muy romántico.

Si te vieras la carita que estás poniendo...

También se pone nervioso cuando no me ciño al plan (risas). Él es de tenerlo todo estructurado y yo, con mis despistes y con mi fluir de la vida, le cambio los parámetros (risas).

¿Te ayuda en tu carrera?

Me ayuda mucho. Si no hubiese sido por mi Iñaki a lo mejor no hubiera seguido en esta profesión.

¿Cómo?

Hubo un momento en el que yo deseaba con toda mis fuerzas, dejar la profesión, dejar la farándula. ►►►

"Quiero envejecer junto a él y crear un mapa de vida juntos", nos dice sobre su relación con Iñaki, que es policía.

▶▶▶ ¿Rosa?

No sentía la magia de la música y veía tantas cosas negativas que no quería continuar, pero él me agarró de la mano y me llenó el corazón de vida. Me enseñó todos los mensajes de amor que la gente me enviaba, donde me decían que mi música les había ayudado en algún momento de su vida y me dijo: "tienes que seguir cantando". Eso me llegó al alma y desde entonces no he parado. He tenido tanta suerte de haber topado con una persona tan bien puesta de la cabeza... Si no es por Iñaki, yo ya hubiera dejado de confiar en todo esto.

¿Crees que no encajas en este mundo?

He pasado por muchos momentos en los que he pensado que no valgo para esta profesión, pero no por la música ni por cantar, sino por todo lo que la rodea. Si en esta vida hemos venido a ser felices, no entendía por qué yo estaba con ese sentimiento contradictorio.

¿Y qué fue lo que te hizo recapacitar?

Quería dejarlo todo, pero, a la vez, pensé que había llegado hasta aquí gracias a todo ese amor que mi padre puso por mi carrera y ahora, de repente, otro hombre había aparecido creyendo en mí más que nadie. Eso fue el empujón que necesitaba.

¿Crees que hay gente que se ha aprovechado de ti a lo largo de tu carrera?

Si ha pasado, no me importa (suspira). Si el aprove-

chamiento es para sumar, me callo y hago como las madres, que parece que no nos enteramos de nada, pero sí que nos enteramos...

Antes mencionabas a tu padre. En tu último concierto te sorprendieron poniendo un audio de él nada más empezar. Apenas pudiste cantar de la emoción...

Me pasó de todo por el cuerpo. Mi padre es mi guía, la persona que estará siempre conmigo esté donde esté y yo soy su legado.

Le has dedicado una canción muy especial...

Si, se llama *Tu legado*. Todas las canciones tienen un poco de él. Mi padre y mi madre me enseñaron a crecer, a tener fe e intentar ser útil y generosa con los demás. Él siempre estaba buscando la forma de seguir hacia adelante. Tenía mucho amor por todo lo que hacía. Yo era su niña, su ilusión.

"He pasado por muchos momentos en los que he pensado que no valgo para esta profesión, no por la música, sino por lo que la rodea"

¿Algún momento junto a él qué recuerdes como oro en paño?

Mi momento preferido era cuando llegaba a casa, después de un largo día de trabajo, con su trajecillo y su camisa sudadica de estar todo el día al sol. Ver cómo entraba por la puerta y preguntaba por mí (llora)... Él estaba todo el día trabajando y aun así tenía ganas de pasar un rato con nosotros hasta que se quedaba dormido en el sofá.

"No sentía la magia de la música y veía tantas cosas negativas que no quería continuar", nos dice Rosa.

La muerte de su padre, Eduardo López, en 2008, sumió a la cantante una profunda tristeza. Ahora con *Tu legado*, le ha querido rendir un homenaje.

¿En quién te apoyaste tras su triste pérdida?

La muerte nunca se supera, puedes ocultarlo con otros sentimientos, pero no lo olvidas. Desde que se fue los febreros son distintos porque es justo el mes en el que cumplía años. Yo me apoyé en mi perrita Lola. Ella cargó con todos mis malos momentos, fue ese paño de lágrimas en aquella soledad eterna que sentía en mi piso de Madrid. Necesitaría otra vida para agradecerle que **estuviese a mi lado**, le he dedicado la canción *Lolamento*. También agradezco **a la persona que me la vendió**, en la puerta de El Corte Inglés de Sevilla y también al taxista que me ayudó **a negociar la compra** porque era de una persona que vivía en la calle.

¿Y tú madre?

Mi madre es una alemana/andaluza de carácter fuerte. Es una mujer que ha tirado de una familia, de 4 hijos, que ha cargado con ganadería de 150 kg a sus espaldas, porque mis abuelos tenían una carnicería y mi madre descargaba los camiones de carne. La recuerdo siempre leyendo y pensativa.

¿Te pareces a ella?

Mi madre es como "la roca", pero en mujer. No hay nada que pueda con ella y así sigue, tirando de una vida, sola, pero feliz de tener a una familia como la nuestra, siempre unidos para lo bueno y para lo malo.

Háblame de tus raíces.

Pues mira, voy a contarte una cosa: cuando entré en OT dije que era del pueblo de Armilla, cuando en realidad era de Almanjáyar, ►►►

LA ARTISTA HA SACADO SU PERFUME, FE.

"Es un sueño hecho realidad. Huele a vida, a todas esas cosas que me han traído hasta donde estoy hoy", dice. El perfume se podrá adquirir en (www.rosalopezoficial.com)



"Mis raíces son sagradas y lo único que siento es no haberlo dicho antes", nos dice Rosa que ha compuesto *Almanjayar*, en honor al pueblo donde creció.

►►► el pueblo donde crecí y al que tuve que renunciar para triunfar en la música. No porque alguien me dijese que no podía decir de dónde era, sino por miedo al rechazo social porque es una zona muy humilde. Era otra España y otra manera de procesar la vida.

¿Por qué has decidido contarlo ahora?

Ahora puedo levantar la voz y decir que sí, que soy poligonera y de Almanjayar, donde la vida no es fácil, pero donde la vida te enseña a no dejarte caer, a seguir persiguiendo los sueños y ayudar a los que tienes a tu lado.

¿Esto es una manera de pedir perdón a tu pueblo de origen?

Esto no es un perdón, lo que pasa es que, lo que no podía o no hice antes, lo puedo hacer ahora. Ser de raza gitana, no formar parte de una sociedad inclusiva, no es nada malo, te hace más fuerte y te ayuda a salir hacia adelante.

¿Alguna vez has sentido vergüenza por esas raíces o te lo han hecho sentir?

¡Nunca! Mis raíces son sagradas y lo único que siento es no haberlo dicho antes para que muchas de las personas que están en esa situación vean que no es un problema, sino una bendición. Crecer sin ayuda es valorar todo lo que ganas en el camino.

¿Cómo se ha tomado el pueblo de Armilla esto?



"Cuando entré en *OT* dije que era del pueblo de Armilla cuando en realidad era de Almanjáy, el pueblo en el que crecí y al que tuve que renunciar para triunfar en la música"

Yo estaría encantada de cantar en Armilla, pero las últimas veces que lo he intentado no ha podido ser.

¿Por qué?

Según una de las concejalas de allí, como dice que no me siento armillera, pues el pueblo está enfadado ¡Pero es ilógico porque yo tengo dos casas allí! No pasa nada, si me llaman estaré encan-

tada. Los dos pueblos forman parte de mí.

Hablando de casas ¿Por fin tienes la casa de tus sueños?

Llevo viviendo 20 años en mi piso pequeño de siempre. Ojalá tuviera una casa como esta en la que estamos haciendo las fotos, con un terrenito para mis perros, con un estudio que me quiere construir mi Iñaki...

¿Y por qué no das el paso? Llevas toda la vida trabajando duro...

Porque todo está muy caro. Con unos precios que no me puedo permitir, o eso, o que están muy lejos... No me gusta hablar de dinero.

¿Con qué Rosa me encuentro ahora mismo?

Yo te diría que con la mejor (risas), pero llevo así estos 5

años, viviendo al máximo cada momento de mi vida.

Volvamos a *O.T.* Un país entero te bautizó como Rosa de España tras ganar la primera edición. Desde entonces han pasado muchas cosas en tu carrera, pero has comentado que te cuesta mucho verte en videos de aquella época ¿Sigues sin poder verte? ▶▶▶

►►► (Suspira) Aún sigo en ello. Me cuesta verme, pero cuando lo hago, disfruto muchísimo de esa Rosa. Es un placer haber salido de esa niña con tantos complejos que ha aprendido a valorarse y a mandar a por uvas a las personas que no suman

Desde aquella época, David Bisbal, no te suelta de la mano.

"Davilete" es una máquina. A mí me encantaría estar todos los días con él, pero no puedo. No se puede (risas).

Es que hay que trabajar. Hace unas semanas realizaste tu primer concierto como productora y artista independiente.

Lo viví con nervios. No llenaré un Wizink pero la gente que me acompaña, llena mi corazón. Quiero sentirme bien con mi nuevo reto de vida, con mi nueva voz y con mi estilo.

¿Te gustaría que tu nuevo disco se convierta en el éxito de estas Navidades?

Eso sería imposible sin el respaldo de las emisoras de

radio y ellas solo apoyan a las multinacionales. Los artistas independientes luchamos por nuestros sueños, pero llegamos hasta donde llegamos. Ahora bien, si la gente dejase de escuchar esas emisoras y escuchasen otras muchas, *FE* seguramente tendría más recorrido y sería número 1.

Además del arranque de la gira, te has lazado con un perfume, 'Fe'. ¿Cómo surgió este proyecto?

Lanzar un perfume es sumamente difícil. Es una inversión de futuro y un sueño hecho realidad. *FE* es el olfato, *FE* será el gusto dentro de una botella de vino y estoy pensando en los nuevos sentidos para *FE*...

¿A qué huele?

Huele a vida, a todas esas cosas que me han traído hasta donde estoy hoy. *FE* también será un vino tinto, con una denominación familiar que estará en las mesas de muchos hogares. *FE*, también, es parte de mi disco *12 Diamantes Negros*. *FE* es mi realidad, es lo que soñé.

¿Mucho trabajo para el 2025?

Eso depende de los ayuntamientos y de sus concejales de fiestas. Pero se presenta con cosas muy divertidas a nivel espectáculo (Rosa será una de las próximas concursantes de *Masterchef celebrity*). Pero no me preguntes más que me vas a meter en un lío...

¿Cómo pasarás la Nochebuena?

La Nochebuena la vamos a pasar con mi cuñada Arantxa. Será la primera vez que las paso fuera de mi entorno, pero ahora tengo una familia en Madrid y me encanta disfrutar de las fiestas con ellos.

¿Quién se encarga de preparar la mesa?

Mi niño seguramente se encargue de la cocina y los demás de la decoración de la mesa, o eso creo.

Me ha gustado eso que has dicho de que ahora tienes una familia en Madrid.

Sí, y esta es la primera vez que lo celebran juntos después de la pérdida del papá de ellos. Va a ser muy especial pasarlo juntos.

¿Cuáles han sido tus Navidades más felices?

Cuando estábamos toda la familia al completo. Creo que a todos nos pasa recordar la Navidad de cuando éramos pequeños. Esa magia no se repite, pero la valoramos de otra manera más adulta sin ponernos tristes.

¿Y el 31?

No me voy a mover de Madrid, pero el día 1 salimos volando a Granada para tomarnos el chocolate con la familia y abrazarlos a todos.

Un deseo para ti.

Que *FE* y *12 Diamantes Negros* sean los escudos para esta nueva etapa.

Iván Reboso/Fotos: Joan Crisol

Peluquería: Dugarte Institute.

Estilismo: Bloodymery

Agradecimientos: Ysabel Mora,

Anmargo, Adolfo Domínguez, Lily

& You, Swarovski

Decoración: Almacén de Loza

(www.elalmacendeloza.com)

Laffore Casamayor (www.laffore-casamayor.com)

Rosa nos asegura que ha encontrado el verdadero amor en brazos de Iñaki.



La pareja pasará juntos el 24 y el 31 de diciembre. "Es la primera vez que la familia de Iñaki lo celebran juntos después del fallecimiento de su papa".

Iñaki quiso sorprender a su chica posando (para sorpresa de ella), durante la sesión de fotos que ilustran este reportaje.

"Será la primera vez que las paso fuera de mi entorno, pero ahora tengo una familia en Madrid y me encanta disfrutar de las fiestas con ellos"

"Cuando pasen las Navidades, el día 1, saldremos volando a Granada para tomarnos el chocolate con la familia y abrazarlos a todos"



Preocupación por Raphael, tras sufrir un accidente cerebrovascular

El artista fue ingresado por un problema detectado en el habla cuando se encontraba grabando el especial de Navidad de 'La Revuelta' (TVE)

El pasado martes 17 de diciembre, el equipo de La Revuelta (TVE) recibía feliz la visita del cantante Raphael, de 81 años, para grabar el especial de Navidad en el madrileño Teatro Príncipe Gran Vía. Todo transcurría en un ambiente festivo y placentero hasta que, poco antes de las 19.30 h, el artista jienense comenzó a sentirse "desubicado e indispuesto", tal y como confirmó más tarde David Broncano, conductor del programa.

El cantante ha tenido que suspender los dos conciertos que tenía en Madrid por prescripción médica

En la imagen, Raphael en su paso por *El Hormiguero*, un día antes de que se sintiera indispuesto en *La Revuelta*.



SU MUJER, SUS HIJOS Y SUS NIETOS, JUNTO A ÉL

Tras su ingreso, el cantante ha estado muy arropado por su mujer, Natalia Figueroa, sus tres hijos y sus nietos. En las imágenes superiores, la esposa de Raphael junto a su hijo Manuel Martos y su nieta Manuela Arenzana. Al lado, Jacobo Martos, el primogénito del matrimonio, entrando en el hospital.

Pronto se presentaron en las puertas del lugar los Servicios de Emergencias de la Comunidad de Madrid, hasta los que Raphael llegó por su propio pie para ser trasladado al Hospital Clínico San Carlos, a donde su mujer, Natalia Figueroa, y sus hijos acudieron de inmediato. Junto a ellos pasó consciente la noche el cantante, sometiéndose a las pruebas pertinentes.

Problema en el habla

Según el parte médico emitido por el hospital al día siguiente, el artista fue ingresado debido a "un problema detectado en el habla, compatible con un posible accidente cerebrovascular". Sin embargo, tras la realización de un estudio neurológico, descartaron que se tratara de un ictus y anunciaron, por propio deseo de Raphael y su

familia, su traslado al Hospital Universitario 12 de Octubre, donde cuentan con todo su historial, después de que en 2003 el artista se sometiera allí a un trasplante de hígado.

Había que seguir haciendo pruebas para averiguar el origen del problema sufrido por Raphael, que un día antes ya había mostrado algunos problemas al hablar en su visita al *El Hormiguero* (Antena 3).

Una familia muy unida

Durante estos días, la familia del cantante, que hace unos días recogía el premio al Hombre del Año, no se ha separado de su lado. Así, hemos podido ver a Natalia, entrando y saliendo del hospital con rostro preocupado, acompañada por sus tres hijos, Jacobo, Manuel y Alejandra, y nietos, poniendo de manifiesto la unión que les caracteriza. Incluso Amelia Bono, la exmujer de Manuel, se acercó al hospital para visitar al abuelo de sus hijos.

Una unión que será básica para la recuperación del artista, que ha tenido que suspender por prescripción médica los conciertos que tenía previstos para el 20 y 21 de diciembre en el WiZink Center de Madrid. "Raphael se encuentra bien, tranquilo y con una actitud muy positiva. Agradece profundamente las innumerables muestras de apoyo recibidas desde todos los rincones del mundo. Confiamos en retomar pronto la actividad y la agenda profesional", comunicaban desde su oficina de representación.

Una decisión que el cantante ha aceptado "con resignación", tal y como afirmó su

"Un campeón tan grande puede con todo. Te admiro y te quiero mucho, mi compañero de vida", ha dicho Julio Iglesias

mujer y confirmó su hijo mayor, Jacobo: "Anular un concierto para mi padre es como perder una pierna. Pero está muy bien, que es lo importante".

Y es que si algo ha demostrado Raphael, a lo largo de las más seis décadas que lleva en la música, es su coraje y su ilusión por estar sobre los escenarios, alentado por su legión de fans y numerosos compañeros de profesión.

Uno de ellos es Julio Iglesias, que ha querido dejar claro su cariño por el cantante: "Has estado en muchas guerras y todas las has ganado, gracias a Dios. Esto no es nada, es pasajero comparado con todo lo que te ha pasado en la vida, un campeón de tu categoría, un campeón tan grande, puede con todo. Deseo que te recuperes ya y que termines este año cantando a tantas y tantas gentes que te aman. Te admiro y te quiero mucho, mi compañero de vida". ■

SIEMPRE UNIDOS

Luis Canut: "Patricia me ha enseñado lo que es querer"



Tras los duros momentos que han vivido por la enfermedad y las secuelas que sufre el guionista, la pareja es un ejemplo de optimismo y fortaleza



CARNET DE LA ONCE

"Mi vida cambió cuando entré en la ONCE. No hay mejor país para ser ciego que España porque está la ONCE. Me pusieron un equipo alrededor para ayudarme", asegura Luis.

Luis y Patricia han recuperado su vida y también su agenda social, tras dejar atrás unos meses muy duros.

UNA meningitis criptocócica (infección en el cerebro causada por un hongo) que contrajo en marzo de 2023 y le llevó a estar ingresado muy grave en el hospital durante cinco meses, cambió por completo la vida de Luis Canut (61). Pero también la de su mujer, Patricia Pérez (51).

Aunque hubo momentos en los que se temió por su vida, afortunadamente pudo recuperarse, pero con serias secuelas. La principal de ellas, la pérdida de la visión.

Hoy Luis Canut es ciego (solo tiene una visión del cinco por ciento), una condición a la que se ha adaptado perfectamente: "Estoy orgulloso de llevar bastón y de ser ciego". Incluso afirma que el impacto fue más fuerte en su mujer que en él: "Me da pena que no me mire, que no vea a su familia, una película... Me ve, pero no igual", confirma Patricia.

Su gran apoyo

Luis es todo un ejemplo de positividad y aseguró en el programa *De viernes* que su mujer es la 'culpable' de todo lo que ha conseguido: "Siempre la he querido mucho, pero Patricia me ha enseñado muchas cosas a nivel personal que ni ella sabe que me ha enseñado. Entre ellas, el sentido del término te quiero. He tenido un proceso muy duro, pero ella lo ha tenido todavía más duro que yo. El enfermo es el protagonista, pero a la cuidadora le cae del cielo, tienes que saber mucho de cosas que no sabes. Además, es vivir el sufrimiento de una persona a la que quieres. Yo no me acuerdo de la enfermedad, tengo mucho borrado, el papel de Patricia ha sido fundamental".

A su lado, Patricia, colaboradora del espacio de Telecin-

co, no pudo reprimir las lágrimas de emoción ante las palabras de su marido: "Luis es una persona feliz y positiva. Aunque la enfermedad le apartó de todo, que se haya quedado esa parte alegre me hacía feliz. Eso me animaba a seguir peleando para que él siguiera peleando. Estoy feliz porque está vivo".

Familia y amigos

Patricia no se ha separado ni un instante de su lado y le ha acompañado en todo el proceso. Ha sido su cuidadora y su bastón emocional, pero Luis Canut también ha contado con el apoyo de toda su gente: familiares y grandes amigos: "Mi entorno me ha dado una lección brutal, todos se cerraron en torno a mí para protegerme y darme cariño", asegura.

Luis solo tiene un cinco por ciento de visión: "Estoy orgulloso de llevar bastón e, incluso, de ser ciego", asegura

Han pasado los meses, y Luis ha conseguido dejar atrás muchas de las secuelas con las que salió del hospital. Un largo camino que ha vivido con la mayor positividad, pero que también ha estado jalonado por momentos difíciles de gran incertidumbre. Y nada tuvieron que ver con sus problemas físicos. En su mente solo estaba el amor que siempre ha sentido por su mujer: "El peor momento que pasé fue cuando temí que Patricia se desenamorara de mí. Para mí es importante admirar a la persona con la que estás, y claro yo... Este tipo de cosas conlleva muchas turbulencias mentales", afirma.

Un miedo sin ningún fundamento, porque Patricia tiene

DIECINUEVE AÑOS DE AMOR

"Somos como Pim y Pom", asegura Patricia sobre su inquebrantable unión con Luis. La pareja se dio el 'sí, quiero' en 2007, tras dos de noviazgo, y siguen siendo la 'pareja perfecta'. Aunque han pasado por momentos complicados, antes de la enfermedad de él, la imposibilidad de tener hijos, el amor se mantiene intacto.



muy claro que Luis, con el que se casó en 2007, es el amor de su vida: "Es el hombre más completo que he conocido y así lo dije desde el principio. A su padre le encantaba eso. A Luis ahora lo quiero igual o más, pero con todo lo que nos ha pasado te das cuenta de lo vulnerable que somos".

Poco a poco Luis se va sintiendo cada vez mejor y están volviendo a recuperar la normalidad. Sin olvidar lo que sucedió, sí han dejado atrás las situaciones más dramáticas para quedarse con el aprendizaje de las cosas que realmente importan. En el caso de Luis, cuando todavía se debatía entre la vida y la muerte, la

"Luis es una persona feliz y positiva. Que se haya quedado con la parte alegre me animaba a seguir peleando", dice Patricia

presencia de Patricia fue el mejor impulso: "Tengo un recuerdo de la uci y verla entrar sonriéndome... esa sonrisa no la olvidaré en la vida", afirma. Y Patricia sonríe mientras asegura que siempre estará a su lado.

Fotos: Agencias

Lara Álvarez y Perico, viaje romántico por Egipto

La pareja ha disfrutado de unos días de relax y amor, visitando las joyas del país africano



Perico y Lara ya estuvieron juntos hace más de 13 años y ahora están en su mejor momento.

LA vida de Lara Álvarez (38) ha cambiado para siempre desde hace unas semanas, cuando inició una relación con Perico Durán (46), un piloto comercial con el que ya mantuvo un noviazgo hace más de 13 años.

La presentadora ha decidido cambiar su habitual hermetismo por mostrarse natural en sus redes sociales, dando un paso crucial: gritar su amor a los cuatro vientos y compartir con sus seguidores las instantáneas de su viaje a Egipto junto a él.

Derroche de amor

"Lo tengo todo claro", ha dicho la presentadora. Y con solo una frase, Lara se lo ha dejado claro también al resto del mundo.

Es la primera vez que Lara comparte momentos íntimos de su relación.



La pareja frente al templo de Ramsés II, en Abu Simbel.

Visitaron las pirámides de Giza y montaron en un globo en el que se podía leer bien grande: "El amor está en el aire"

Parece que ahora sí, por fin, ha encontrado al hombre que siempre había soñado.

Juntos han visitado las pirámides de Giza, han dado un paseo por el desierto, disfrutado de la gastronomía local y hasta han hecho un viaje en globo.

Una experiencia que le encantó a la presentadora, que es una apasionada de la aventura y que vive un gran momento. En el globo en el que subieron, se podía leer bien grande una frase que define muy bien lo que están viviendo juntos desde hace unos meses: "El amor está en el aire". ■

Ellos darán las Campanadas

¿Con quién te vas a tomar las uvas?

Este 2024 promete ser uno de los años más reñidos para las televisiones, todas han apostado por sus grandes estrellas para dar la bienvenida al 2025.

HA sido un año atípico en televisión, lleno de cambios y nuevas apuestas que no nos han dejado de sorprender, para bien o para mal. Pero si hay algo que se mantiene inalterable año tras año, son las Campanadas.

Todas las cadenas ponen todos sus esfuerzos en conseguir llevarse el gato al agua en Nochevieja y alzarse con el liderazgo en audiencias. Para eso, sus grandes estrellas se colocan al frente de la retransmisión.

Grandes apuestas

En el caso de los grandes grupos Atresmedia apuesta por el tándem que tantos éxitos les ha dado en los últimos años, Cristina Pedroche y Alberto Chicote; TVE se vale de las nuevas estrellas del prime time para conseguir recuperar ese liderazgo que perdieron hace algunos años, con David Broncano y Lalachus y Telecinco, sin embargo, premia a Ion Aramendi por sus dos años de *Reacción en cadena* y ensalza a Blanca Romero, que se estrenará como presentadora en *Next Level Chef*.



**CRISTINA
PARDO
Y DANI
MATEO**

Ambos han demostrado que forman el tándem perfecto para despedir el año en La Sexta. Con mucho sentido del humor y absolutamente desenfadados, los presentadores son la alternativa perfecta a su cadena principal.



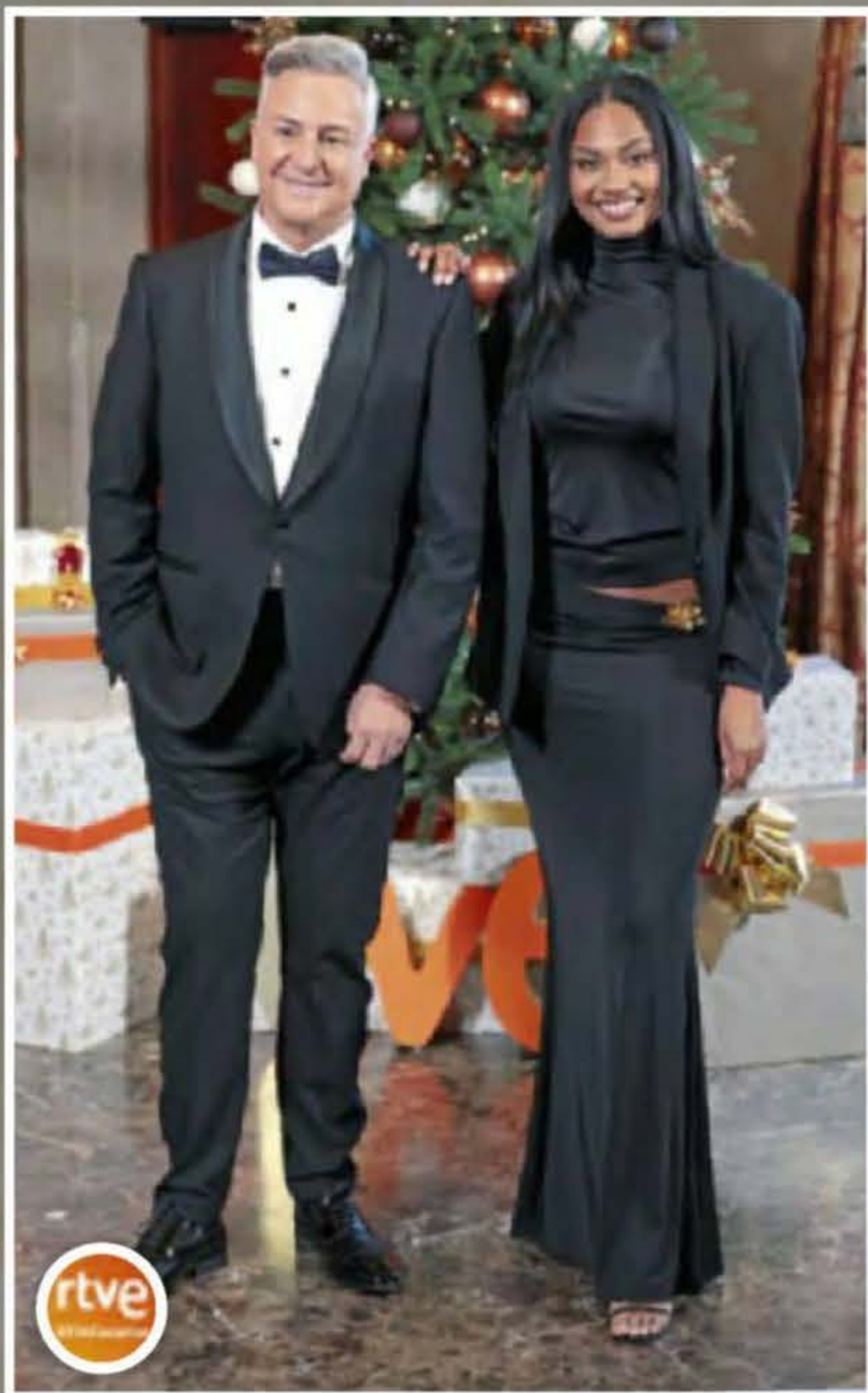
**MIGUEL LAGO
Y MÓNICA
MARTÍNEZ**

La pareja tiene proyectos en 2025 en Telemadrid. En el caso de Miguel, presentará un nuevo programa de humor con un aire a *La Revuelta*, de TVE.



CRISTINA PEDROCHE Y ALBERTO CHICOTE

En los últimos años, han sido la pareja líder de las Campanadas. Esta vez, para Cristina, es muy especial. Despide el primer año que ha estado junto a su pequeña Laia. La presentadora ya ha avanzado que está dispuesta a sorprender con un nuevo look rompedor y cargado de significado, tal y como ha venido haciendo en esta última década al frente de la noche más especial del año.



NIA CORREIA Y ROBERTO HERRERA

La cantante y el presentador repiten al frente de las Campanadas para Canarias. Ambos se darán cita en la tradicional despedida del año que hace RTVE para toda la comunidad de las Islas. Por tercer año consecutivo lo harán desde Arucas (Gran Canaria). Nia ha confesado que sorprenderá con su look elegido.



LALACHUS Y DAVID BRONCANO

Quizá las más esperadas (y aclamadas). Su anuncio provocó todo un tsunami mediático que promete repetirse tras su emisión. Los protagonistas de *La Revuelta* ya han confirmado que será una retransmisión atípica y marcada por su sello personal, que es el humor. SEMANA ha podido confirmar que habrá alguna sorpresa que sorprenderá a sus espectadores.



MIKI NÚÑEZ Y LAURA ESCANES

El extriunfito y la influencer repiten un año más en TV3. Tras el éxito cosechado el año pasado, ambos darán las Campanadas para Cataluña.



MODESTO BARRAGÁN Y PAZ SANTANA

La pareja de presentadores de *Andalucía Directo*, el programa líder y más longevo de la televisión andaluza, despedirán el año desde Jaén.



ION ARAMENDI Y BLANCA ROMERO

El vasco celebra sus dos años de éxito al frente de *Reacción en cadena* y Blanca, por su parte, acaba de aterrizar en el grupo como una de sus presentadoras estrella ya que en 2025 se pondrá al frente de *Next Level Chef*. Ambos despedirán el año desde Lanzarote (Canarias).



RICARDO REYES Y ÁNGELES BLANCO

Son dos de los rostros más destacados de *Informativos Telecinco*. Ella, en el mediodía. Él, en deportes. Darán las Campanadas para las Islas Canarias en Telecinco.

Alaska

y su parche pirata

● La cantante sorprendió a todos apareciendo con un parche en el ojo tras sufrir un trombo ocular del que ya se está recuperando. Y así de estilosa posó con su madre el día de San Lázaro, patrón de los pobres y los enfermos, al que le ha pedido "salud, salud, salud".



Luis Fonsi, solidario y comprometido

● La Fundación Juegaterapia, que ayuda a niños enfermos de cáncer, y Luis Fonsi, acompañado por los pequeños Valentina y Thiago, han presentado su nuevo Baby Pelón, en el que el artista ha diseñado el característico pañuelo que lucen estos muñecos solidarios.



Los Reyes empiezan sus vacaciones de Navidad

● La agenda oficial ha terminado por este año para Don Felipe y Doña Letizia. Su último acto ha sido en Cuenca, donde inauguraron un hospital y visitaron el Ayuntamiento. Allí dejaron un bonito mensaje en el Libro de Honor, recordando que recalaron en la ciudad hace 20 años "como recién casados". Los Reyes saludaron a las personas que les esperaban, protagonizando este abrazo tan romántico. Ahora pasan la Navidad en La Zarzuela, con la Princesa Leonor y la Infanta Sofía, y el resto de la familia.



Los principitos de Mónaco, ayudantes de Papá Noel

● Alberto y Charlène de Mónaco han ejercido de anfitriones junto a sus hijos, los príncipes Jacques y Gabriella, en una bonita tradición que comenzaron en su día el Príncipe Raniero y Grace Kelly: repartir regalos entre los niños monegascos (que deben tener entre 5 y 12 años). Se hace en el Palacio Grimaldi y es el comienzo oficial de las fiestas en el Principado.



Silvia de Suecia, una superabuela muy orgullosa

● Así de feliz vimos a la soberana sueca en el Palacio Real de Estocolmo con sus ocho nietos, quienes la ayudaron a decorar el abeto, regalado por los estudiantes de la Escuela Forestal. Allí estaban los hijos de la princesa Victoria (Estelle, que ha pegado el *estirón*, y Oscar); los de Carlos Felipe y Sofía (Alexander, Gabriel y Julian); y los de Magdalena (Leonore, Nicolas y Adrienne), todos de lo más formalitos.

Diego El Cigala, condenado por malos tratos

● El cantaor ha sido condenado a dos años y un mes de cárcel por malos tratos a su expareja, Kina Méndez. La jueza también le impone 25 días de localización permanente por un delito leve y continuado de vejaciones en el ámbito doméstico.



Manu Tenorio desvela que sufre TDAH

● El cantante ha hablado del trastorno que sufre desde niño, pero que se le ha diagnosticado ahora: déficit de atención e hiperactividad. "Me enteré hace unos meses y la manera de actuar es consecuencia del TDAH. Nos cuesta controlar el ímpetu y gestionar con cierta paz".



Alberto y Matilde de Bélgica, presumen de hijas

● Fue durante el Concierto de Navidad en el Palacio Real de Bruselas y allí las princesas Elisabeth (23), heredera al trono y que está estudiando en Boston, y su hermana Eléonore (16) acapararon todo el protagonismo, posando junto a sus orgullosos padres, los reyes de los belgas. Matilde lucía un elegante diseño midi de su firma de cabecera, Natan, mientras sus hijas optaron por modelos largos. Faltaban los príncipes Gabriel (21) y Emanuel (19), que no pudieron asistir.



Un Lío de MILLONES

20 DE DICIEMBRE SOLO EN CINES



Antonio Resines, un padre en apuros en 'Un lío de millones'

● El actor forma pareja con Gracia Olayo y protagonizan esta adaptación de la comedia francesa *Mis queridísimos hijos*, sobre unos padres en crisis porque apenas ven a sus hijos desde que se han

independizado. Y por eso se les ocurre inventarse que les ha tocado la lotería. Clara Lago da vida a la hija del matrimonio en esta divertida historia ambientada en Navidad y dirigida por Susan Béjar.



Ágatha Ruiz de la Prada presenta libro

● La diseñadora está encantada con su nuevo libro, *Todo por un plan* (Esfera de los libros), escrito en colaboración con Rosanna Rezusta, continuación de sus memorias. Fue en el madrileño Museo del Traje y Ágatha (64) confesó que este libro "está escrito con más sentido del humor que el otro. Es menos dramático, más divertido y a lo mejor se ve más personalidad".

CUMPLEN AÑOS



70 DENZEL WASHINGTON
28-12-1954



52 FABIOLA MARTÍNEZ
28-12-1952



40 DAVID BRONCANO
30-12-1984



47 MARTA HAZAS
31-12-1977

David Bisbal canta en la Puerta del Sol

● El cantante almeriense se ha convertido en la estrella de estas fiestas con su disco *Todo es posible en Navidad*. Y para presentarlo, David Bisbal (45) ofreció, el pasado día 19, un concierto desde el balcón de la Real Casa de Correos, sede de la Comunidad de Madrid, en plena Puerta del Sol. Ante una plaza a rebosar, Bisbal cantó junto a un grupo de niños acompañados por Isabel Díaz Ayuso, presidenta de la Comunidad. Y, por supuesto, no faltó en su repertorio el villancico *Burrito sabanero* que, sin duda, terminará convertido en un clásico.



Rosanna Zanetti: "Los hijos son el mejor regalo"

● Rosanna Zanetti (36) ha contado cuáles son sus planes navideños junto a su marido, David Bisbal y sus dos hijos. "Ahora que tengo hijos, vivo la Navidad a través de ellos, es el mejor regalo de estas fechas. Queremos pasarlas en casa, haciendo planes y disfrutando de la tranquilidad, de la familia y del hogar. En principio nos quedamos aquí y haremos algún viaje a Almería para juntarnos con la familia también", ha explicado Rosanna, que estaba impresionante con un *total look* en rojo.



VER CAMPAÑA

*CONDUCE
— SIEMPRE —
COMO SI LLEVARAS
EL PLATO PRINCIPAL
DE LA COMIDA
DE NAVIDAD*

CONDUCIR **ES CONVIVIR**



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DEL INTERIOR



La Reina Letizia renace como icono de glamour

Un año más se corona como una de las
'royals' más elegantes del mundo.
Estos son sus mejores looks de 2024

A lo largo de este año la Reina Letizia se ha consagrado como icono de estilo. En España ya lo sabíamos, pero ahora también se ha coronado como una de las *royals* con más tirón fuera de nuestro país.

La apuesta por la moda española, y en especial por las firmas pequeñas, hace que derroche estilo promoviendo nuestra industria. Mención aparte su apoyo (comprando) a las marcas que se han visto afectadas por la DANA.

Desde sus looks *casual* hasta las galas palaciegas, pasando por las deportivas y el calzado plano, Doña Letizia destaca como una reina admirada y sin complejos. ■

La Reina (52), espectacular con vestido y capa vintage de Balenciaga para su histórico retrato de Annie Leibovitz.





De Carolina Herrera en el Premio Planeta.



Con look de Self Portrait en los Premios ABC.



Vestida de Dior para la cena previa a los Juegos Olímpicos de París.

Brillos, lentejuelas, detalles de strass, satinados... Los diseños joya copan el armario más lujoso de la soberana para las ocasiones de gala, banquetes y citas internacionales. Nunca pasa inadvertida

REINA LETIZIA

Letizia ha sorprendido con algunos detalles inolvidables: su volante XL en los Premios Princesa de Asturias o el escote-capa con el que brilló en su viaje oficial a Países Bajos nos dejaron unos looks de impacto



Con un diseño exclusivo de Mohamed Bechellal, en Países Bajos.



Con vestido con macro volante de Carolina Herrera en los Premios Princesa de Asturias.



Sexy vestido lencero plata de Hugo Boss en el festival Atlàntida de Mallorca.



LOOKS DE ALQUILER

Letizia no es ajena a los usos en moda en cuanto a sostenibilidad. Y este año ha dado un paso más apostando por alquilar. Lo hizo en la plataforma Lend the Label: un vestido gris de la firma Aje y otro azul de Roland Mouret. Diseños de una sola puesta, pero un éxito.



EMBAJADORA

Durante el Viaje de Estado a Países Bajos, su tocado de Balel o su vestido de gala azul cobalto de The 2nd Skin Co. la auparon como embajadora de la moda española.



Maksu para celebrar el 10º aniversario de la Proclamación.



En tejido vaquero de Carolina Herrera para los Premios Retina Eco.



Elegante vestido largo de tafetán para la Recepción con el Cuerpo diplomático.

El azul ha sido uno de sus colores favoritos en 2024, desbancando a su hasta ahora rojo fetiche. Eso sí, declinado en sus múltiples tonalidades: azul satinado, denim, tornasolado...



Traje de chaqueta brocado de Dries Van Noten en la inauguración de la Torre Puig en Barcelona.



La Reina Letizia ha aprovechado las mil opciones del traje de chaqueta en cuanto a corte, forma, color, textura...

Chaqueta verde pistacho con tejido acanalado de Hugo Boss.



Un diseño de tweed hecho para ella por las mujeres de APRAMP.



Impecable traje burdeos de Bleis Madrid.

REINA LETIZIA

La Reina Letizia ha lucido piezas con un toque original y se ha dejado ver en actos oficiales con deportivas y el calzado plano, de tipo *barefoot* y de tacón medio. Han sido su comodín tras romperse un dedo del pie y para aliviar su dolencia



Top bicolor de paneles de Adolfo Domínguez en la final de monólogos científicos.



Camisa con escote abierto de Victoria Beckham para Mango en la inauguración del curso escolar en Guadalajara.



Blusa y falda boho de Babbaki, de paseo por Mallorca.



Caftán de Maksu en la recepción de Marivent.



Vestido asimétrico y drapeado de Mango en los Premios Princesa de Girona.



De Maje en la Academia Militar de Zaragoza.



La Reina Letizia, cena en Palma con vestido rosa de flores de Virginia Vald.

Alejandro de Miguel

el modista
de las famosas:

"Mi trabajo es embellecer a las mujeres"

Lleva años vistiendo a algunas de las mujeres más conocidas de nuestro país y muchas de las presentadoras de las Campanadas llevan sus creaciones

"Conozco el oficio desde abajo y coso desde que era un niño. Es algo que me gusta y que me relaja", nos dice.

NACIÓ en un lugar de La Mancha, como el Quijote, aunque él sí se acuerda de su nombre: Miguel Esteban, una pequeña localidad toledana de menos de 5.000 habitantes, de quien tomó su apellido.

Alejandro de Miguel (43) es uno de nuestros diseñadores (aunque él prefiere el término modista) más conocidos. No presume de clientas famosas y es tímido, pero ha vestido a Ana Obregón y Anne Igartiburu para las Campanadas, a Paula Echevarría... y a la mismísima Reina Sofía. Su centro de operaciones, su taller, está

en su pueblo natal, y en Madrid tiene una tienda, en el corazón del barrio de Salamanca. Allí nos habló de su vida y de su trabajo. Aunque eso sí, es tremendamente discreto, casi hermético, al hablar de Doña Sofía.

¿Alejandro de Miguel no es tu nombre auténtico?

Pues no. Me llamo Alejandro, pero el apellido es un homenaje a mi pueblo, que tiene mucho que ver con lo que soy. Ellos me han apoyado, fueron mis primeros clientes, estoy en casi todas las bodas y mis costureras, que cosen como los ángeles, son de ahí.

A ti también te apasiona coser, ¿no?

Es lo que más me gusta, desde niño. Mis padres tenían un taller de confección y al llegar del cole me sentaba en una escalera de caracol que había, con las piernas colgando y enganchado en los barrotes, mirando como cosían. Y cuando se iban todos, porque el taller estaba en casa, y se apagaban las luces, yo intentaba hacer unas mangas, o un cuello, a escondidas, y lo dejaba en el cesto donde las costureras los ponían. Mi objetivo era que no se diesen cuenta de que era mío, porque eso era que lo había hecho bien, que había pasado la prueba de calidad. Aún hoy, cuando estoy estresado, le digo a mis hermanas, que me llevan la agenda, que me dejen un día libre, sin clientas, sin compromisos, porque quiero coser un vestido. Me relaja.

¿Y cuándo decidiste que eso es lo que querías hacer?

Lo tenía claro desde el principio. Y ya con 16 años lo dije: "Quiero coser", y empecé a hacerlo en el taller de mi madre. Luego, con 18 años y recién sacado el carnet de conducir, venía a Madrid con el coche a estudiar Patronaje y Diseño de moda. Y poco después, abrí mi propio taller en el pueblo de al lado (Pedro Muñoz), para no hacerle la competencia a mis padres. Ellos me avalaron, pero lo tuve que pagar yo todito: las máquinas, el local, todo, con mucho esfuerzo. Me acuerdo que puse un cartel en la plaza, "Se buscan chicas para coser", y vinieron unas 50, pero ninguna sabía. Luego aprendieron el oficio, hicimos un taller muy bueno y me apoyaron muchísimo, pero al principio me pasaba

el día y la noche cosiendo yo, para poder pagar todas las facturas.

Echando la vista atrás, ¿no fue una locura?

Pues lo volvería a hacer. Mis padres me aconsejaban por mi bien, y porque me querían, que no me dedicase a esto porque no me iba a poder ganar la vida. Ellos sabían lo duro que era porque vivieron esos años 90 en los que apenas podían pagar los salarios porque las grandes firmas mandaban la ropa a China o Marruecos, que costaba muy poco y la producción que dejaban en España la pagaban muy mal. Y esa obsesión por demostrar que sí podía vivir de lo que me gusta me ha hecho siempre trabajar el doble.

"Con 18 años abrí mi propio taller. Me avalaron mis padres pero me lo pagué yo todo, trabajando como un burro"

Pasaste de hacer ropa de encargo a alta costura. ¿recuerdas tu primer traje?

Por supuesto. Fue para una señora de mi pueblo que se llama María Luisa y que vino a encargarme un traje de madrina. Se lo hice, dio el campanazo, como se suele decir, y ya empezó a surtir efecto el boca a boca.

Si tuvieses que definir tu estilo, ¿cómo lo harías?

Soy modista, me encanta esta palabra, y no me gustan las etiquetas. Puedo hacer trajes más modernos o clásicos, pero el dominar el oficio es también saber interpretar a la clienta que tienes. Hay gente con las ideas muy

claras que quiere algo concreto, pero si me piden mi opinión y se dejan aconsejar todo funciona mejor, porque nada más entrar por la puerta sé lo que les va a funcionar. Estoy en el mundo de la moda para poner guapas a las mujeres, sacarles el máximo partido, elegir el color que les favorece y el patrón que las va a estilizar y embellecer. Diseño para la mujer real, para todos los cuerpos. Sabiendo hacer el patrón y con las cosas en su sitio, se puede llevar cualquier diseño. También te digo que alguna vez me he negado a hacer un vestido; si va a quedar ridículo, prefiero no hacerlo.



CLIENTAS DE LUJO

El vestido que Ana Obregón llevó en las Campanadas 2020-2021 tras la muerte de su hijo era de él. Igual que la chaqueta joya de doña Sofía en los últimos premios Princesa de Asturias.

Vistes a mujeres famosas y a muchísimas anónimas. ¿Es igual de importante?

Es distinto. Pero quien pone al corriente las cuentas de mi empresa son las clientas que no son conocidas. Ellas son el 99,9 % de nuestro trabajo y las que hacen que mi empresa funcione. Pero las famosas son un gran escaparate para lucir mis vestidos. Soy de un pueblo pequeño y me he dado a conocer gracias a los medios de comunicación y a las famosas que llevan mis trajes.

Y parece que te has especializado en los vestidos de las Campanadas.

Es algo que me divierte muchísimo. Yo siempre me voy de vacaciones en septiembre, y al volver ya estoy pensando en las Campanadas. Este año me voy a tomar las uvas con el mando a distancia porque tengo a Eva González en el especial de Antena 3; a Verónica Dulanto en la fiesta de Nochevieja de Telecinco y las campanadas de la Sexta con ▶▶▶



►►► Cristina Pardo, que la adoro y me inspira. Además, se deja hacer y cada año me permite ir un pasito más, creo que he sacado su lado más sexy. Y por supuesto hago las Campanadas de mi tierra, en Castilla La Mancha Televisión, que este año visto a las dos presentadoras, Mariló Leal y Lucía Escribano.

¿Tener tanta visibilidad añade presión?

Son trajes muy mediáticos y al minuto de salir ya están todas las redes ardiendo. Pero la verdad es que hasta ahora he tenido suerte porque suelo recibir críticas buenas y lo llevo bien.

¿Los diseñadores sois un poco como los confesores?

Podría hasta escribir un libro y tengo incluso pensado el título, pero no lo haré nunca. Las clientas, algunas ya amigas, me cuentan su día a día y yo las veo como son, al natural. Compartimos momentos muy íntimos.

¿Y cómo es la Reina Sofía?

Permíteme que en ese tema no entre. Solo puedo decir que estoy muy orgulloso de haberle podido hacer varios trajes porque para mí es la Reina más elegante del mundo. Me encanta que me elija, es tal el respeto que le tengo que para mí es un honor y me emociona incluso. Me siento muy afortunado.

Para que nos hagamos una idea, ¿cuánto cuesta un vestido tuyo?

Me gusta pensar que soy el diseñador del lujo asequible. Mi sueño sería que todas las españolas tuvieran un Alejandro de Miguel en su armario. A ver, está claro que son hechos en España y a medida, pero puedes encontrar vestidos desde 500 € hasta trajes de novia o ma-

drina de miles de euros, pero intentamos ajustarnos al presupuesto de cada clienta.

¿Y da para vivir bien?

Sí, yo no me puedo quejar de la rentabilidad de mi empresa. De lo que me quejo es de que solo trabajo y trabajo como un burro. Yo vivo por mi negocio, por mis empleadas y por mis clientas. Cuando veo a estos diseñadores

jóvenes que están todo el día en las alfombras rojas o en las redes sociales no sé cómo lo hacen, de verdad.

Nos contabas que tus hermanas llevan tu agenda. ¿qué papel juega tu familia?

Fundamental. Carolina se encarga de la parte de atención al cliente, coge las citas y está siempre al teléfono. Y María Jesús lleva la conta-

bilidad. Y luego están mis padres, claro, ya jubilados, cuyo apoyo es y siempre ha sido esencial. Si de algo puedo presumir es de que somos una familia muy unida.

Pide un deseo.

Quizás me gustaría tener más tiempo libre. Tengo 15 días de vacaciones al año y me hago un viaje largo, con familia o amigos, porque me



Alejandro con un fantástico vestido de su nueva colección 2025, en seda dorada, de estilo camisero y con bolsillos. "Ideal para una madrina joven", nos sugiere.

encanta viajar, pero el resto del tiempo estoy en el taller. Al final te dedicas única y exclusivamente a cultivar una faceta de tu vida, el trabajo. No viví por ejemplo la época universitaria de fiestas, compartir piso de estudiantes y todo eso. No tengo amigos de esos años. Aunque sí conservo algunos de cuando era más pequeño, vivía en Málaga y jugaba al baloncesto.

"Me gusta pensar que soy el diseñador del lujo asequible. Mis vestidos son a medida y cuestan desde los 500 a los miles de euros"

¿Y eso?

A ver, es que mido 1,97 m y ya era así de alto cuando tenía 13-14 años. Me fichó el Unicaja de Málaga y la selección española y recuerdo que le sacaba medio cuerpo a los chicos de mi edad. Tenía habilidades para el deporte, y sobre todo altura, pero nunca me planteé seguir ese camino. Yo lo tenía clarísimo, sabía que lo mío no era eso.

¿Qué planes tienes para estas fiestas?

Ejerzo de manchego y, como tal, me gusta comer con la familia y en la casa del pueblo, eso es sagrado. Preparamos una buena caldereta de cordero, muy típico en mi zona y que hacemos en la leña, y luego tenemos sopa de marisco, unos buenos entremeses... Mucha comida y mucha celebración, nos gusta participar a todos.

Raquel Martínez

Fotos: Luis Miguel González

*Maquillaje: María Emma García
para Alberto Dugarte Institute*



"Soy modista y no me gustan las etiquetas. Puedo hacer trajes más modernos o clásicos", nos dice desde su tienda en la madrileña calle Ayala.



La pareja, a la salida del cine. Penélope, con bolso de Chanel; y Bardem, con gorra.

Penélope Cruz y Bardem, cita solo para dos

El matrimonio de actores disfruta de un plan de cine en una céntrica sala de la capital en un año lleno de éxitos profesionales

SON dos de las estrellas más grandes del mundo, pero también tienen los pies en el suelo. Por eso no dejan de hacer planes sencillos lejos del glamour de Hollywood. Su vida en Madrid, junto a sus dos hijos, procura ser lo más discreta y 'normal' posible.

Y qué mejor que estas fechas para aprovechar las vacaciones de Navidad, alrededor de sus familias... y también en pareja.

Nominaciones

Penélope Cruz (50) y Javier Bardem (55) acudieron a una céntrica sala de cine para ir a la sesión de tarde de *Emilia*

Pérez. Se da la circunstancia de que su protagonista, la madrileña Karla Sofía Gascón, está nominada al Globo de Oro como mejor actriz. De la misma manera que que Bardem lo está como actor de reparto por su papel en la serie *Monstruos: La historia de Lyle y Erik Menéndez* (Netflix).

Los actores, que se casaron en 2010, atraviesan un momento profesional magnífico. Tras las fiestas, Bardem empieza en *Fuerteventura* el rodaje de la película *El ser querido*, a las órdenes de Sorogoyen. Después abordará la serie internacional *El cabo del miedo*, producida por Spielberg y Scorsese. ■

La pareja,
con su
perrito Argi.



Emma García y Aitor, de paseo otoñal

La presentadora de 'Fiesta' y su marido llevan
juntos más de tres décadas

LA presentadora de *Fiesta*, el magacín de las tardes del fin de semana de Telecinco, y su marido, Aitor Senar, disfrutaron de un tranquilo paseo otoñal por un parque cercano a su domicilio situado a las afueras de Madrid. La pareja llevaba con ellos a su querida mascota, Argi, el fiel compañero de la familia desde hace varios años. En esta ocasión, solo faltaba su hija Uxue, de 17 años.

Emma García (51) y Aitor Senar (51) pueden presumir de mantener una sólida relación dese hace 30 años, los últimos 24 casados, aunque la propia periodista ha contado que, al principio, pasaron por algunos altibajos.

La familia reside en la capital desde hace años, cuando Emma fue fichada por Mediaset, convirtiéndose en uno de sus rostros estrella, pero siempre que puede se escapan a su tierra, Guipúzcoa. ■



La pareja, que se casó el 10 de octubre de 2023, a la salida de un centro comercial.



Isa Pantoja y Asraf Beno, dulce espera

La pareja salió de compras de Navidad mientras se preparan para ser padres de su primer hijo en común

ISA Pantoja (29) prosigue adelante con la mayor ilusión de su vida: ser madre de nuevo. Atrás quedan las diferencias familiares y sus duros traumas confesados en televisión. Ahora toca mirar hacia adelante y tratar de ser feliz. Y en ese aspecto su esposo, Asraf Beno, es una persona fundamental.

Estos días les hemos visto juntos realizando unas compras en Sevilla, aunque la

pareja reside en El Puerto de Santa María (Cádiz).

La hija de Isabel Pantoja lucía ropa cómoda y ancha. Está esperando su segundo hijo, el deseado hermanito para Albertito, de 11 años.

Isa se encuentra muy bien y en un momento vital diferente a cuando nació su primogénito, siendo ella una adolescente. En primavera podrá tener en sus brazos a su bebé, que le está haciendo olvidar otros sinsabores. ■



estilo y vida

www.semana.es
SEMANA

MODA

Lentejuelas
al poder

Tamara Falcó Vs.
Aitana Sánchez-Gijón

BELLEZA

4 peinados de
fiesta para triunfar
en fin de año

TRUCOS

¿Qué puedo hacer
con el vino que
sobra en las cenas?

Y ADEMÁS

Pasatiempos,
ocio, regalos,
horóscopo,
recetas fáciles...

SALUD

DULCES NAVIDEÑOS

no dejes que te pasen factura en enero

La noche más brillante

ENLACE AL CANAL

x.com/byneontelegam

Oscansa el código QR



Despídete del 2025 brillando: ha llegado el momento de sacar las lentejuelas. Eso sí, esta Nochevieja olvídate de los vestidos, porque los trajes de chaqueta y los conjuntos van a ser tu mejor baza



Paula
Echevarría
(47)

La Vie en Rose

¿Dónde está escrito que el negro es el color más elegante para fin de año? Apuesta por el rosa con chaqueta batín.



Tamara
Falcó
(43)

Pantalones acampanados

Enfúndate en una blazer esmoquin y estiliza tus piernas con pantalones ligeramente anchos.



Anne
Igartiburu
(55)

Con hombreras

Las hombreras y el escote en V son el combo más cool para Nochevieja. Súmate un bolso *clutch* en contraste.



En la noche más mágica del año apuesta por el *total look*. Sigue el ejemplo de Belén Cuesta (40) y atrévete con un traje de chaqueta oversize y pantalón extralargo, en el siempre elegante azul noche.



Rosanna Zanetti (36)

Segunda piel

Saca de tu cabeza la idea de que los pantalones pitillos ya no se llevan. Esta Nochevieja un traje de lentejuelas ajustado es la propuesta infalible para todas las edades. ¿En los pies? *Stilletos* para las más sofisticadas, y mocasines para las que buscan sentirse cómodas.

Escanea este código con tu móvil y sigue informada de las últimas tendencias de moda



escanéame



►Loavies.
17,95€

LAS
AMERICANAS
DE LENTEJUELAS
DESPRENDEN LUJO
Y ESTILO A PARTES
IGUALES, MEJOR
AÚN SI SON
LARGAS

►Mango. 89,99€



►Sombra
de ojos
Diorshow
Mono
Couleur.
37€



►El Corte Inglés. 59,99€

Los zapatos Mary Jane
se postulan como la
opción más cómoda y
versátil, tanto para los
looks festivos como
para el trabajo



►Wonders.
109€

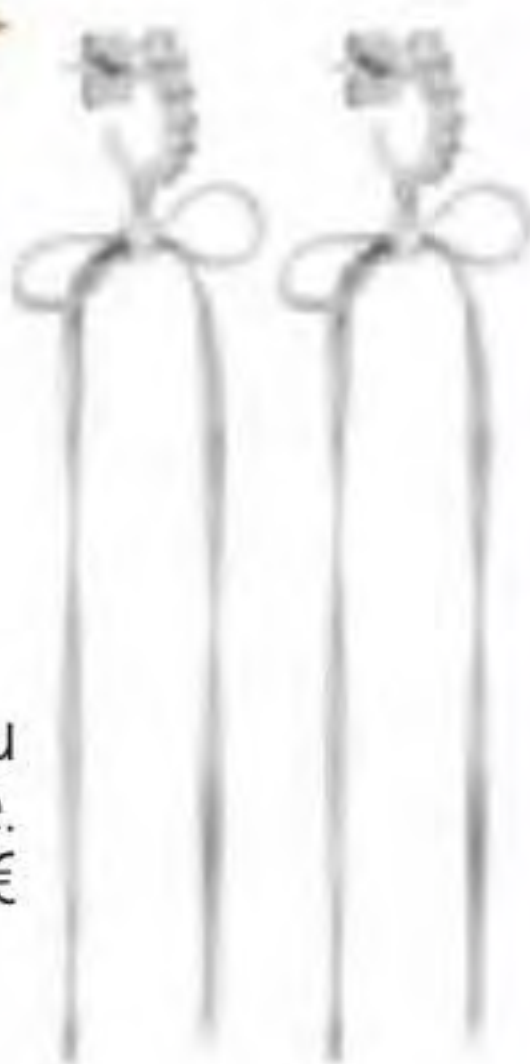


Blanca
Suárez
(36)



►Pinko.
207€

►Bijou
Brigitte.
17,95€



LOS
JERSEYS
TIPO POLO SON
PURA TENDENCIA
ESTE INVIERNO Y LA
MEJOR PROPUESTA
PARA RESTAR
AÑOS AL
ESTILISMO



►Prada.
3.400€



►Pinko. 242€



►Sensual
Lipstick
Creamy, de
La Biosthétique.
26,50€

Completa tu look
con un labial rojo vivo
para recibir el 2025
derrochando fuerza
y sensualidad



►Pitillos.
74,95€



Ana
Rosa
Quintana
(68)



Aitana
Sánchez-
Gijón
(56)



Tamara
Falcó
(43)



Vestido
jersey
¿Quién
lo lleva
mejor?

Dos tejidos opuestos unidos en un mismo vestido

Si hablamos de lentejuelas, hablamos de la propuesta festiva por excelencia. Si hablamos de un jersey de cuello alto, lo hacemos del minimalismo hecho prenda. Y esa maravillosa contraposición ha dado como resultado este original diseño de Carolina Herrera. La primera en llevarlo fue la actriz Aitana Sánchez-Gijón, que lo completó con unos sencillos *stiletto*s negros. Poco después era Tamara Falcó la que lucía el mismo vestido, pero con sandalias de pulsera y un cinturón a tono.

www.semana.es
SEMANA

COCINA *de Navidad*



Recetas fáciles para triunfar estas fiestas



FIN DE AÑO

Los mejores deseos

Te proponemos algunas recetas con las que triunfarás en Nochevieja o Año Nuevo y podrás dar rienda suelta a tu creatividad en la cocina. Además, te contamos algunas cosas curiosas sobre la noche más divertida del año

✱ **Nochevieja es una velada para celebrar disfrutando de una buena mesa junto a los seres queridos** y deseando que el Nuevo Año nos venga cargado de fortuna y prosperidad. Pero celebrar la entrada del año el 1 de enero sólo se lleva haciendo desde hace cuatro siglos cuando lo declaró el Papa Gregorio XIII para todos los países católicos. En España, tomar las uvas al ritmo de las doce campanadas ya es parte del ritual de Nochevieja y tampoco puede faltar el brindis con champán, con cava o con sidra. Y para los que llegan hasta el amanecer, empezar el día con un buen chocolate con churros es una costumbre arraigada en algunos lugares como Madrid, Castilla-La Mancha y Castilla y León.

✱ **Pero las uvas no es la única tradición de Nochevieja en España.** Gastronómicamente hablando, existen diferentes opciones para la cena de Nochevieja según las comunidades, aunque hay algunos alimentos muy extendidos que llegan a todas las mesas: el jamón ibérico y

las gambas y langostinos son un clásico. Por regiones, en Navarra, no pueden faltar en el menú los tradicionales espárragos blancos y algún guiso de borraja. En Madrid, apuestan por la sopa de almendras, la lombarda con piñones, el besugo al horno, el cochinillo o el cordero. En Galicia son imprescindibles el marisco y la empanada gallega, pero para la comida de Año Nuevo, la tradición exige un buen cocido gallego. En el País Vasco, además del besugo al horno y el bacalao en la mesa se sirve coliflor y pimientos rellenos. En Cantabria, los caracoles en diferentes elaboraciones son habituales de casi todas las comidas navideñas. En Cataluña, no faltan los canelones y el capón relleno. Pero también pueden aparecer la escudella de Nadal, elaborada con una pasta conocida como gallets acompañada por carne y verduras. En las islas Baleares gustan de rellenar pavos y capones y del delicioso sofrit pagès, típico de Ibiza y Formentera, con cordero y pollo de corral, sobrasada, butifarra y alcachofas. En Ceuta y Melilla son populares los mariscos

y los calamares rellenos, el pollo moruno y la sopa de picadillo con carne en vez de jamón. También se estila otras recetas con toques árabes como los caracoles al estilo ceutí.

Otros países

Casi todos los países tienen ritos y tradiciones propios, algunos muy curiosos desde nuestro punto de vista. En Grecia es costumbre elaborar un pastel con una moneda de oro o de plata dentro que traerá la fortuna al que la encuentre. En Italia, tras las Campanadas se come un plato de lentejas estofadas también para atraer a la buena suerte. En Portugal, se toman las doce uvas, pero pasas. En Alemania, se comen arenques en escabeche y guisos de diferentes berzas, col y repollo. En Holanda, comienzan el año con unos pastelitos similares a los buñuelos rellenos de pasas, fruta confitada o manzana. Y en Dinamarca, se evitan fregar los platos rompiendo la vajilla de la cena contra las puertas de los seres queridos, deseándoles buenos presagios para el año siguiente.



En las islas Canarias se despide el año una hora después que en la península. En la imagen, el Puerto de Mogán, en Gran Canaria.

TRADICIONES, CAMPANADAS Y UVAS DE LA SUERTE

★ Tenemos la costumbre de comenzar el año tomando 12 uvas al ritmo de las 12 campanadas. Es una tradición ya muy arraigada aunque de incierto origen. Parece ser que en 1909 hubo muy buena cosecha de uva y se vendían como "uvas de la suerte" en paquetes de doce para darles más salida por lo que la gente decidió empezar el año con ellas para que fuera lo más afortunado posible, simbolizando los

doce meses del año. Poner un anillo de oro dentro de la copa de champán con la que brindamos atraerá la fortuna. También en algunos lugares se escriben los propósitos para el nuevo año y se queman en el fuego. ★ Otra tradición cada vez más extendida es ponerse ropa interior roja. Una costumbre que procede de China, donde el rojo y el amarillo son colores que atraen la buena energía.



Mousse de aguacate con gambas

Preparación:

4 raciones / 60 minutos

Mousse de aguacate:

Pelar y deshuesar los aguacates. Coloca la pulpa en un bol. Añadir el jugo de lima, la nata líquida y triturar todo hasta obtener una crema suave y homogénea. Sazonar con sal, pimienta y unas gotas de tabasco. Reservar en el frigorífico.

Crema de cigalas:

En una sartén, calentar una cucharada de aceite de oliva a fuego medio. Añadir las cigalas peladas y cocidas, y sofreír ligeramente. Agregar la nata líquida y cocinar a fuego suave hasta que la mezcla se espese ligeramente. Triturar todo con una batidora. Rectificar de sal y pimienta y añadir unas gotas de brandy. Reservar en la nevera.

Montaje del entrante:

Utilizar copas individuales. Coloca una capa de huevas en el fondo de cada recipiente. A continuación, poner una capa de crema de cigalas. Añadir la mousse de aguacates y decora con las huevas de salmón en la parte superior y con una cigala a medio pelar. Añadir una ramita de cebollino.

Refrigerar y servir:

Deja reposar en la nevera durante unos 30 minutos antes de servir, para que los sabores se asienten y el plato esté bien fresco.

Ingredientes:

Mousse de Aguacate:

- 2 aguacates maduros
- 100 gramos de nata líquida para montar
- Zumo de 1 lima
- Sal y Pimienta
- Unas gotas de tabasco

Crema de Cigalas:

- cigalas
- 4 cigalas cocidas sin pelar
- 100 mililitros de nata líquida
- 1 cucharada de aceite de oliva
- sal y pimienta
- unas gotas de brandy

- unas ramitas de eneldo fresco
- huevas de Salmón:
- 150 gramos de huevas de salmón
- Unas ramitas de cebollino



SI NO CONSIGUES CIGALAS FRESCAS, PUEDES SUSTITUIRLAS POR LANGOSTINOS O GAMBAS

Aperitivo de lenguado y huevas

Preparación:

4 raciones / 70 minutos

Preparar el tomate confitado:
Precalentar el horno a 150°. Lavar los tomates cherry y colocar en una bandeja para hornear. Rociar con aceite de oliva y espolvorear con azúcar, sal y pimienta. Hornear durante aproximadamente 1 hora, o hasta que estén tiernos y ligeramente caramelizados. Retirar del horno y dejar enfriar.

Preparar el lenguado:
Si los filetes de lenguado son muy grandes, cortar por la mitad. Sazonar los filetes con sal y pimienta al gusto.

Enrollar el lenguado:
Colocar un tomate confitado en el extremo de cada filete de lenguado. Enrollar el filete alrededor del tomate y asegurar con un palillo.

Cocinar el lenguado:
En una sartén calentar un poco de aceite de oliva a fuego medio. Colocar los rollos de lenguado en la sartén y cocinar durante 3 minutos por cada lado hasta que estén dorados.

Montar el aperitivo:
Retirar los rollos de lenguado de la sartén y quitar los palillos o hilo de cocina. Untar con cuidado el lumpo sobre las galletas de arroz. Colocar los rollos sobre las galletas, en un plato y decorar con huevas de lumpo por encima. Añadir algunas hojas de albahaca.

Ingredientes:

- 4 filetes de lenguado
- 12 tomates cherry
- 4 galletas de arroz
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- 1 cucharadita de azúcar
- sal
- pimienta
- huevas de lumpo
- hojas de albahaca fresca
- palillos o hilo de cocina (para enrollar)



EL LENGUADO ES UN PESCADO BAJO EN GRASAS Y RICO EN MINERALES COMO POTASIO Y YODO

Perca con verduritas al vapor

Preparación:

4 raciones / 45 minutos

Lavar, cortar por la mitad, quitar las semillas y picar el pimiento en trozos grandes. Hacer un puré fino en la licuadora. Poner a hervir la nata en una cacerola. Pasar el puré de pimentón por un colador fino a la nata. Reducir hasta que esté ligeramente cremoso, sazonar con sal, pimienta y jugo de limón y reservar.

Limpiar y lavar el calabacín. Pelar las zanahorias y cortarlas un poco más pequeñas si es necesario. Prepara una cacerola con una vaporera.

Lava el pescado, sécalo y salpimenta por todos lados. Sacude el exceso de harina. Calienta 2 cucharadas de aceite de oliva en una sartén y fríe los filetes de pescado con la piel hacia abajo durante 3-4 minutos. Dale la vuelta a la perca y fríe durante aproximadamente 1 minuto.

Cocina las verduras al vapor durante unos 5 minutos. Coloca las verduras como cama en platos y coloca los filetes de pescado encima de las verduras. Vuelve a calentar la salsa y extiéndela alrededor de las verduras. Adorna con eneldo y sirve inmediatamente.

Ingredientes:

- 1 pimiento morrón
- 200 ml de nata
- sal
- pimienta negra de molino
- 1 cucharada de zumo de limón
- 12 calabacines Baby
- 400 g de zanahorias pequeñas
- 4 filetes de perca o de lucio
- harina para rebozar
- 2 cucharadas de aceite de oliva para freír
- eneldo fresco para la guarnición

★ **LA PERCA ES UN PESCADO ASEQUIBLE Y MUY VERSÁTIL EN LA COCINA QUE SE ENCUENTRA EN MUCHOS RÍOS ESPAÑOLES**



Cerdo asado con manzana y arándanos

Preparación:

4-6 raciones / 3 horas

Precalentar el horno a 180 °C a temperatura superior e inferior.

Seca la carne y corta la capa de grasa paralela a intervalos de 2-3 cm, para no dañar la carne. Frota el asado por todas partes con sal y pimienta y colócalo en una fuente para asar con la grasa hacia arriba. Vierta el jugo de manzana y 150 ml de agua y asa la carne en el horno durante unas 2 horas, agregando gradualmente la sidra.

Pelar y picar el ajo. Enjuaga el romero, sáculolo para secarlo y quítale las agujas. Mezclar con ajo, pimentón en polvo, miel y jugo de limón, sal y pimienta.

Cepilla la carne repetidamente con la salsa de condimentos. Lava las manzanas y los arándanos. Corta las manzanas por la mitad o en cuartos y descorza como desees.

Extienda las manzanas alrededor de la carne y continúa cocinando durante unos 10 minutos, luego agrega los arándanos y termina de cocinar en unos 20 minutos.

Adorna el cerdo asado con romero y arándanos frescos y sirve.

Ingredientes:

- 1 1/2 kg de chuleta de cerdo asada
- sal
- pimienta molida
- 150 ml de zumo de manzana
- 300 ml de sidra
- 2 dientes de ajo
- 2 ramitas de romero
- 1 cucharadita de pimentón en polvo
- 2 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de zumo de limón
- 2 manzanas pequeñas
- 120 g de arándanos

★ **UN TRUCO PARA QUE QUEDE JUGOSO EN EL INTERIOR ES INYECTARLE CON UNA JERINGA UN POCO DE VINO O DE ACEITE DEL FONDO DE LA FUENTE**

Pastel de chocolate con nueces

Preparación:

8-10 raciones / 1 h 30 min

Precalentar el horno a 180 °C arriba y abajo.

Engrasa un molde para pan (aprox. 30 cm de largo) con mantequilla y espolvorea con harina, vuelve a eliminar el exceso de harina. Picar el chocolate y mezclar con las nueces picadas. Mezclar la mantequilla blanda en trozos con el azúcar, el azúcar de vainilla y la sal durante unos 5 minutos hasta que esté suave y cremosa.

Luego agrega los huevos uno por uno y bátalos bien. Mezcla la harina con las almendras molidas, el polvo de hornear, la canela y el clavo en polvo y mezcla rápidamente con la masa, luego agregue la mezcla de chocolate y nueces. Vierta la masa en el molde preparado, alísela y hornee durante aproximadamente 1 hora (prueba de palillo). Retirar del horno, dejar enfriar durante unos 15 minutos, sacar del molde y dejar enfriar sobre una rejilla.

Para el glaseado, picar la cobertura, derretir con nata y mantequilla al baño maría y mezclar todo de forma homogénea. Vierte el glaseado sobre el bizcocho para que corra un poco hacia los lados. Espolvorea en el centro con una tira de almendras picadas y deja que el glaseado se asiente.

Ingredientes:

- 50 g de chocolate negro
- 100 g de nueces picadas
- 250 g de mantequilla
- 175 g de azúcar
- 2 cucharadas de azúcar vainillado
- 1 pizca de sal
- 4 huevos
- 200 g de harina
- 100 g de almendras molidas
- 2 cucharaditas Polea trasera
- 1 cucharada de canela en polvo
- 1 poco de clavo en polvo

Para el glaseado

- 150 g de cobertura
- 4 cucharadas de nata
- 2 cucharaditas de mantequilla
- 2 cucharadas de almendras escaldadas y picadas



LOS POSTRES DE CHOCOLATE SON UN CLÁSICO QUE GUSTA A TODOS Y NUNCA FALLA

Teleasistencia

El 'botón rojo' ayuda a personas mayores, discapacitadas o enfermas en situación de vulnerabilidad y que necesitan asistencia inmediata en sus domicilios

EL botón de teleasistencia de la Seguridad Social es un servicio de asistencia remota que tiene como objetivo brindar apoyo inmediato a adultos mayores o personas con discapacidad, quienes a veces necesitan atención en el día a día y no siempre pueden estar acompañadas. Este sistema sirve para comunicarse con servicios de atención en situaciones de emergencia. Se brinda en toda España y se le conoce como "teleasistencia domiciliaria". **Se realiza a través de un dispositivo portátil**, generalmente un botón en forma de colgante (también puede ser una pulsera o reloj) que al ser pulsado lanza una señal al Centro de Atención, que dispone de un servicio de atención telefónica permanente, las 24 horas del día, todos los días del año, atendido por profesionales con formación especializada y medios técnicos necesarios para responder a las situaciones de necesidad social, soledad o emergencia, incluida la coordinación con otros recursos sociosanitarios.

El servicio no presta atenciones de carácter sanitario, como atención médica, manipulación de aparatos o instrumentos que precisen de conocimientos profesionales o traslados a centros de salud u hospitalarios. En los casos en los que el Centro de Atención de llamadas valo-



re necesaria una atención presencial, el servicio desplazará al domicilio a personal de apoyo, para atender la situación producida y en su caso coordinar con otros servicios de carácter sociosanitario.

El servicio dispone, además, de dispositivos de tecnología avanzada (detectores de gas, de humo, sensores de movimiento, telemonitorización de constantes vitales y equipos adaptados a personas

con diversidad funcional) que sirven de apoyo en la prevención y detección de situaciones de riesgo. Va dirigido preferentemente a mayores de 65 años, y especialmente las mayores de 80 años, que por su edad, estado de salud, soledad o aislamiento, precisen de este servicio para garantizar su atención, compañía y seguridad. También a personas con 18 años o más, en situación de dependencia reconocida o en situación de riesgo de aislamiento severo (excepto situaciones que se atienden desde servicios especializados) o con enfermedad grave incapacitante.

El acceso al servicio de estas personas debe estar acompañado de informe de los Servicios Sociales que lo justifique.

¿Cuánto cuesta?

Una vez presentada la solicitud, el Centro de Servicios Sociales valorará la situación de necesidad del ciudadano para priorizar la tramitación de la orden de alta a la entidad prestadora del servicio. La entidad prestadora contactará al solicitante o a la persona de referencia para acordar la fecha de la visita domiciliaria para la instalación y el alta del servicio, que se realiza en un plazo aproximado de 15 días desde la fecha en la que la entidad recibe la comunicación concesión por parte del ayuntamiento correspondiente. Si la Renta Mensual Per Cápita es menor de 614,29 euros el botón será gratuito, desde 614,30 hasta 768,30 costará 6 euros, desde 768,31 hasta 999,32 costará 9 euros y si la Renta Mensual Per Cápita es mayor de los 999,33 euros, el botón costará 12 euros al mes.

Al mejor precio

Sabrosos y económicos

Apuesta por la merluza y el salmón congelados para tus comidas navideñas



Merluza a la sidra

INGREDIENTES

- 4 ruedas de merluza
- 8 chalotas
- perejil
- 100 ml de sidra
- 2 manzanas tipo Golden
- aceite
- sal
- pimienta

PREPARACIÓN

Pelar y picar las chalotas, cocerlas 1 minuto al vapor y repartirlas en 4 rectángulos de papel de aluminio; colocar encima las ruedas de merluza previamente salpimentadas y rodearlas con las manzanas peladas y cortadas en gajos. Añadir el perejil picado, rociar con

4 RACIONES 40 MIN

la sidra y regar con un hilo de aceite.

Cerrar los paquetes sin apretar, meter en el horno encendido a 180 °C y cocinar alrededor de 12/ 14 minutos.

Sacar del horno, poner ligeramente entreabiertos en una fuente o en los platos y servir caliente.

MUCHAS OPCIONES

Saludable

El consumo de pescado debe formar parte de nuestra dieta habitual y, además, en las fiestas navideñas tiene un gran tradición. Besugo, bacalao, salmón, dorada, trucha, merluza, rape, pez espada... España es uno de los países más ricos en recetas preparadas con pescados y mariscos de nuestras costas.

Asequibles

La idea de que el buen pescado es caro está siendo ya, afortunadamente, desterrada. En la pescadería hay grandes ofertas de pescados ricos y baratos. También está la opción de comprarlos congelados, ya que además de ser más baratos mantienen todas sus propiedades y puedes preparar recetas fáciles, rápidas y resultonas.

Salmón a la sal de humo

4 PERSONAS 20 MIN

INGREDIENTES

- 1 centro de salmón de 1 kg
- 4 cucharadas de sal de humo (especial para salmón)
- 1 cucharada de eneldo seco
- 1 sobre de té de naranja
- 1 cucharada de pimientas negra y roja picadas

Salsa:

- 1 cucharada de mostaza de grano
- 1 taza de mayonesa
- 1 cucharada de azúcar

- sal
- 1 cucharada de eneldo picado

PREPARACIÓN

Mezclar la sal de humo con las pimientas, eneldo y el sobre de té y rebozar el salmón sin piel ni espinas.

Envolverlos apretados en papel de film y guardarlos en el congelador 2 horas. Desenvolverlos y cortarlos en lonchas, no

demasiado finas. Servir las lonchas acaballadas, rociarlas con aceite y la salsa.

Salsa: Mezclar la mostaza, la mayonesa, el azúcar, sal y eneldo picado y batirlo hasta obtener una salsa lisa.

GRACIAS AL OMEGA 3 QUE CONTIENE, EL SALMÓN AYUDA A COMBATIR LA PRESIÓN ARTERIAL ALTA Y EL COLESTEROL MALO



Merluza con espárragos verdes

4 PERSONAS 45 MIN

INGREDIENTES

- 1 cola de merluza o de pescadilla de 1 ¼ kg cortada en rodajas de 2 cm de grosor
- 1 bolsa de espárragos verdes congelados
- 8 cucharadas de aceite
- 4 dientes de ajo
- 1 vaso de vino blanco
- 1 taza escasa de caldo de cocido
- un buen ramo de perejil
- sal
- pimienta
- harina para rebozar

PREPARACIÓN

Lavar las rodajas de merluza, secarlas, sazonarlas con sal y pimienta y pasarlas por harina. Calentar el aceite en una sartén, freír los dientes de ajo en láminas finas y cuando estén, colocar las rodajas de merluza extendidas.

Añadir la mitad del perejil picado, el vino y el caldo y mover la sartén sobre el fuego con movimiento de vaivén, mientras

cuece. A los 5 min. dar la vuelta a la merluza y dejar que dé un hervor de nuevo sin parar de mover.

Cuando la salsa esté trabada, espolvorear con el resto del perejil picado y separar la sartén del fuego para que no continúe el hervor y se pase el punto de la merluza. Servir y añadir los espárragos verdes previamente pasados por la plancha.

LA MERLUZA ES RICA EN PROTEÍNAS DE ALTO VALOR BIOLÓGICO Y BAJA EN GRASAS, POR LO QUE ES IDEAL PARA DIETAS DE ADELGAZAMIENTO



Dulces navideños no dejes que te pasen factura

ENLACE AL CANAL

x.com/byneonitegram

O escanea el código QR



Turrónes, mazapanes, polvorones... Resistirse a la tentación es difícil, pero si no quieres descuidar tu salud (ni tu peso) esta Navidad, debes tener en cuenta algunas claves...

Si no quieres dejar de cuidarte esta Navidad, pero tampoco estás dispuesta a renunciar a las tentaciones típicas de estas fiestas, descubre en qué debes fijarte a la hora de comprar, y apunta algunos sencillos trucos para que la báscula no te dé un buen susto en enero.

1 Turrón: mejor duro o blando

En Navidad una de las frases que más se repite es la de 'una vez al año no hace daño'. Eso sí, ya que lo hacemos una vez al año, acordémonos de revisar

las etiquetas y no escatimemos a la hora de elegir un turrón de calidad. Los ingredientes principales del turrón duro y blando son almendras, miel y clara de huevo, por lo que, a priori, no suena mal. Los frutos secos, en general, aportan ácidos grasos esenciales como el linoleico y el linolénico (el famoso precursor del Omega 3). Además, los turrónes clásicos también contienen otros nutrientes clave como el ácido fólico y la vitamina E. La mala noticia es que suelen contener alrededor de un 30% de azúcares.

Y atenta: unos 25 gramos de turrón duro o blando aportan cerca de 120 calorías, por lo que no es una barbaridad siempre que no se exceda de uno o dos trocitos en la sobremesa. En cuanto al turrón de chocolate, juega en otra liga. Aquí el primer ingrediente no es almendra sino el azúcar: un 50% por tableta. Y no solo eso, la diferencia con los turrónes tradicionales es la grasa, que **mientras en estos viene de las almendras, en el turrón de chocolate llega de la manteca de cacao, que es mucho menos saludable.**

2 Polvorón: elígelo sin azúcar

Los polvorones y mantecados son realmente auténticas bombas calóricas, ya que la mayoría incluyen en su composición manteca de cerdo y una gran cantidad de azúcar en polvo. ¿Un buen truco para no renunciar a ellos esta Navidad? **Elegir polvorones sin azúcar y elaborados con harina integral.**

¿Panettone? Con moderación

Otro bollo protagonista en estas fechas es el panettone, un dulce típico de origen italiano que no suele faltar en las mesas durante estas fechas, pero del que no conviene abusar, ya que la mayoría de las opciones cuentan con una composición similar a la de los bollos industriales.

En general, el panettone aporta una gran cantidad de calorías superfluas. Y es que, además de los azúcares y las grasas que contiene, es rico en harinas refinadas. Disfrútalo con moderación.

DE MEDIA, LOS ESPAÑOLES ENGORDAN ENTRE 2 Y 3 KILOS DURANTE LAS NAVIDADES

CHOCOLATE NEGRO, la mejor opción

✓ En el caso de que te decantes por un turrón o cualquier otro dulce navideño que lleve chocolate, los más sanos serán siempre aquellos que contengan un alto porcentaje en cacao (que al menos supere el 75%). Es decir, el chocolate negro es la mejor opción. Y cuanto más puro, mejor.



Te encantará saber que esta variedad aporta alrededor de 130 calorías. Un capricho que te puedes permitir de forma puntual sin, además, preocuparte por engordar.

3 Mazapán: en pequeñas dosis

Las clásicas figuritas de mazapán son, probablemente, uno de los dulces más deseados de estas fiestas. Sin embargo, esta preparación (hecha a partir de miel, almendras y azúcar) sube de las 500 calorías por cada 100 gramos. Esto equivaldría, más o menos, a tres pequeños mazapanes. No lo olvides cuando estés a punto de coger otro y, mejor opta por pecar con

otras opciones más nutritivas, **como las almendras garrapiñadas, que además combaten la ansiedad y regulan el tránsito digestivo.**

4 Fruta confitada: ocasionalmente

Para conseguir este dulce **se sustituye prácticamente todo el agua presente en la fruta por almíbar**, por lo que se trata de una tentación poco recomendable y de consumo muy ocasional. Las variedades que más se utilizan para elaborar fruta confitada son las cerezas, las naranjas, los higos, los albaricoques... Pero si esta Navidad tienes antojo de fruta en el postre, mejor elige macedonia.

..... VERSIÓN LIGHT

Roscón de Reyes, el más deseado

La costumbre de celebrar el 6 de enero con el roscón de Reyes tiene su origen en una fiesta cristiana del siglo XI, conocida como el 'Rey del haba'. Esta consistía en elegir a uno entre los niños más pobres del pueblo, coronarle rey de la Epifanía y llenarle de regalos, vestidos y manjares. Ese mismo día en todos los hogares se hacía un gran roscón en el que se introducía una judía y, al que le tocaba, se le coronaba rey y presidía la mesa.

Hazlo más ligero

Sin duda, los roscones son la estrella indiscutible del Día de Reyes. Y, aunque los más demandados son los de nata, cada vez más gente decide pasarse a la versión *light* de este típico dulce. ¡Prueba esta receta en casa!

Para la masa:

- 400 gr. de harina integral
- 130 gr. de fructosa
- 120 gr. de margarina light
- 8 cucharadas de leche desnatada
- 2 huevos
- ralladura de limón
- 1/2 cucharadita de sal

Para el relleno:

- 120 gr. de fructosa
- 70 gr. de harina integral
- 3 yemas de huevo
- 1/2 l. de leche desnatada
- 1/2 cucharada de esencia de vainilla
- 1/2 cucharada de aceite

Para el bollo, diluye el azúcar en la leche. Batiendo, agrega el agua de azahar, la margarina, los huevos, la sal, las yemas y la harina poco a poco. Toma la masa resultante y déjala reposar a temperatura ambiente. Cuando haya alcanzado el doble de su tamaño, dale la forma típica del roscón de Reyes y colócala sobre un molde previamente engrasado.

Para la crema, mezcla las 3 yemas con el edulcorante, la harina y la leche. Pon esta masa a fuego medio y remueve hasta conseguir consistencia. Apártala del fuego, esparce la esencia de vainilla, añade el aceite y deja enfriar. Una vez la crema se haya enfriado, colócala sobre la masa, pinta la parte visible con huevo batido e introduce el molde en el horno a 180°C durante 40 minutos.

Para decorar, evita las frutas escarchadas y pon fruta fresca. Restarás buena parte de calorías.

4 peinados para fin de año

Se acerca la última noche del año, y tienes que estar impresionante. Si ya tienes elegido tu estilismo y no sabes qué hacer con tu pelo, toma nota de estos cuatro peinados que tienen el éxito asegurado

COLETA RETRO

Glamour en estado puro

El primer punto, imprescindible, es peinar el pelo muy liso y dejarlo pulido, suave y sin rastro de encrespamiento. Para ello, usa una crema alisadora y un buen sérum capilar. Una vez lista, comienza marcando la raya del cabello a un lado y carda un poco la parte superior. Por último, recoge toda tu melena en una coleta alta, cubre el coletero con un mechón, y fija el peinado con un poco de laca. Para un resultado más *glam*, construye unas leves ondas en la coleta con las planchas.



► Acondicionador Suave & Liso, de Pantene Pro V. 5,75€

► Serum Smoothing Oil-Infused Leave-In Concentrate, de Kiehl's. 37€

► Laca de fijación fuerte Strong Hold Hairspray, de Redken. 15,75€

Margot Robbie
(34)

MOÑO TRENZADO

La opción más sofisticada

Hazte una cola de caballo muy alta y controla los pelitos del contorno con un poco de gomina. A continuación, elabora una trenza en la coleta, pero sin apretarla mucho. Después, comienza a hacerte el moño con la propia trenza, tensándolo bien en cada giro para que quede lo suficientemente apretado. Para finalizar, fija con horquillas del mismo color de tu cabello y suma una buena capa de laca extrafuerte. Y no olvides: si tienes el cuero cabelludo sensible, es importante que en peinados tan tirantes como este te apliques antes un poco de sérum específico.



- Serum Styling Shiki Worker, de Shu Uemura. 41,80€
- Pasta de Styling estructurante Matt Clay, de La Biosthétique. 36€
- Sérum Scalp Calming Treatment, de Niche Beauty Lab. 18,95€



Irina Shayk (38)

ONDAS AL AGUA

Una apuesta infalible

Este peinado es perfecto para las que buscan una propuesta rejuvenecedora y todoterreno. En primer lugar, lava tu melena con un champú *antifrizz*, sécala bien y déjala completamente lisa. Después, divide el pelo en secciones y comienza a enrollar con la tenacilla en paralelo desde abajo. Una vez terminada toda la cabeza, cepilla tu cabello con un peine de púas anchas para bajar el volumen. A continuación, marca las ondas con pinzas largas (para que queden bien señaladas), aplica laca, y suelta las pinzas. Tip: recuerda utilizar protector capilar para el calor, porque aunque las planchas de última generación no dañan, es mejor prevenir.



- Champú No Frizz, de Living Proof. 30€
- Laca de fijación fuerte anti-humedad Laque Noire, de Kérastase. 38,70€
- Spray protector del calor Eimi Thermal Image, de Wella Professionals. 22,50€



Blake Lively (37)

EFEECTO WET

Ideal para melenas cortas

Lávate el cabello con un champú específico para facilitar el alisado. Una vez tenga la melena seca y bien planchada, échate todo el pelo hacia atrás, y comienza a esparcir gel (o gomina) desde las raíces hacia abajo. Es suficiente con que lo apliques acabando a la altura de la mandíbula, pero puedes hacerlo hasta la longitud que desees que llegue el efecto mojado. A continuación, peina los laterales con un peine de púa fina y recógelos detrás con unas horquillas. Finalmente escóndelas con tu propia melena.



- Champú Absolut Repair Gold, de L'Oreal Professionnel. 14,87€
- Gel de fijación Forte, de Sebastian Professional. 35€
- Sérum capilar AntiFrizz + Hyaluronic Acid, de Farma Dorsch. 38,50€



Eva Longoria (49)

Castañas: el fruto seco de la Navidad

● **Tienen un efecto cardioprotector**, gracias a sus ácidos grasos esenciales Omega 3 y 6. Además, su alto contenido en potasio y bajo en sodio las hacen aptas para hipertensos.

● **Su aporte de minerales**, como el calcio, fósforo y magnesio, favorecen la salud ósea y dental, por lo que son muy recomendables para niños, ancianos y mujeres en la menopausia.

● **Son ricas en fibra**, previniendo el estreñimiento y con efecto saciante.

● **Sus minerales y vitaminas del grupo B**, las convierten en protectoras del sistema nervioso.



BELLEZA

Piel sedosa

El aceite de caléndula tiene un gran efecto hidratante. Mezcla dos cucharadas de este con una cucharada de aceite de coco y cuatro gotitas de aceite esencial de almendras y extiéndelo por el cuerpo con movimientos circulares.

REMEDIO EFICAZ

ELIMINA LA GRASA DE LAS CAZUELA

Pon la cazuela al fuego con un chorro de vinagre y otro de fregaplatos. Deja que se caliente sin llegar a hervir y añade una cucharada de bicarbonato. Retira del fuego y fríégala normalmente.

Almejas, un excelente antianémico

FUENTE DE HIERRO

Aunque la carne roja se lleve la fama, las almejas aportan diez veces más hierro que un solomillo. Además son una gran fuente de selenio y zinc, minerales que fortalecen las defensas.

HOGAR

Y tras la cena... toca limpiar

1 El previo importa

Antes de comenzar la cena, deja la cocina lo más limpia y recogida posible para evitar acumular trabajo.

2 La mesa, lo primero

Terminada la cena, si tienes ayuda, reparte las tareas. Lo primero es recoger la mesa y meter los cacharros en el lavaplatos.

3 Superficies limpias

Limpia la encimera de la cocina para evitar que la grasa se endurezca. Acto seguido, toca eliminar las marcas de dedos y suciedad de los muebles del salón. Por último, desinfecta el baño.

4 El suelo, lo último

Barre y/o pasa el aspirador por las alfombras y el suelo. Luego, friega las estancias con productos sostenibles.

¿Qué hago con el vino que sobra?

HOGAR

✓ **Prepara deliciosas salsas** que van estupendamente con guisos y estofados de carne, si es tinto, o de pescado, si es blanco. Aquí van dos propuestas: rabo de toro y berberechos al vapor.

✓ **También puedes crear postres** como unas peras al vino o una macedonia de frutas, sin olvidar los tradicionales roscos de vino.

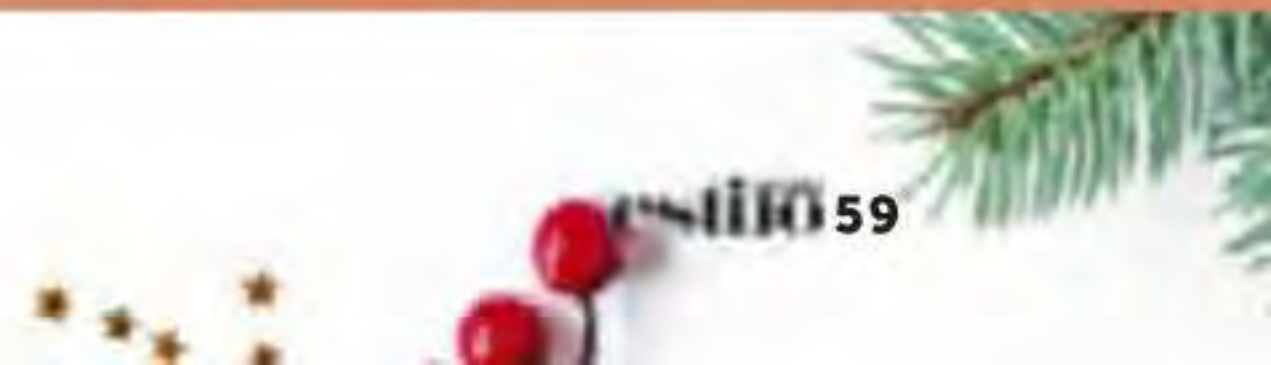
✓ **El vino tiene un efecto regenerador en la piel.** Mezcla vino, con aceite de oliva y miel, y extiéndetelo por tu cuerpo. Deja reposar 15 minutos y aclara.

✓ **Prepara vinagre casero:** tapa la botella con un trozo de tela y deja reposar alrededor de un mes. Pasa el vino a otro recipiente y añade hierbas al gusto para que maceren.



AUTOBLANCO

Al resolverlo, deja 21 cuadros en blanco	GOTA FRÍA INJURIEN FRANJAS DE ADORNO	BANCO CENTRAL TOMAD LA CENA LOS DE AHÍ VOLCÁN SICILIANO	ÁNGULO AS- TRONÓMICO EJERCÍ LA PRE- SIDENCIA PREFIJO NEGATIVO	SE ..., S E VUELVE BOBO AUPÁIS EXTRAÑAS, POCO FRE- CUENTES	NOMBRE DE LA ACTRIZ DE LA FOTO UNIDAD DE PRESIÓN	FUERAN OSADOS PREPA- RARÁN EN EL HORNO JUDO	ROENTGEN BAÑAR CON ORO LABRÁ- BAMOS TONELADA	PREF., FUERA RELATIVA A LOS ANDES NOMBRE DE VARÓN	EXISTIRÁ TERROR, MIEDO ÁTOMOS CON CARGA
DECIBELIO DE MIL ..., CON MUCHO GUSTO									
TERMINES SÍMBOLO QUÍMICO DEL XENÓN									
ABREV., NORTE UTENSILIO PARA COLAR									
ECHÓ ACÍBAR PRIMERA LETRA DEL ABECEDARIO									
DESPRENDERÁ DE SÍ									
NACIONES UNIDAS INSUSTANCIAL									
PRESUNTUOSO, ENGREÍDO RADIO DATA SYSTEM									
... HARRIS, ACTOR JOSEP ..., ESCRITOR INTERNET PROTOCOL									
NITRÓGENO COMPATRIOTA, FEM.									
HARÁN UNA DERIVACIÓN									
DOTARÁ DE SESO VIGESIMOPRIMERA LETRA									
FORMA PRONOMINAL SINTIÓ RABIA									
NINFAS MARINAS									
OESTE HACES ENTREGA DE ALGUNA COSA EN ROMANOS, 1002									
MANIFESTAR ALEGRÍA IODO									
LÍNEA DE TIERRA COLOQ., QUE ABUSA									
ECHAD ANÍS PREF., REPETICIÓN									
EL TÍO ..., USA DESTROZADOS									

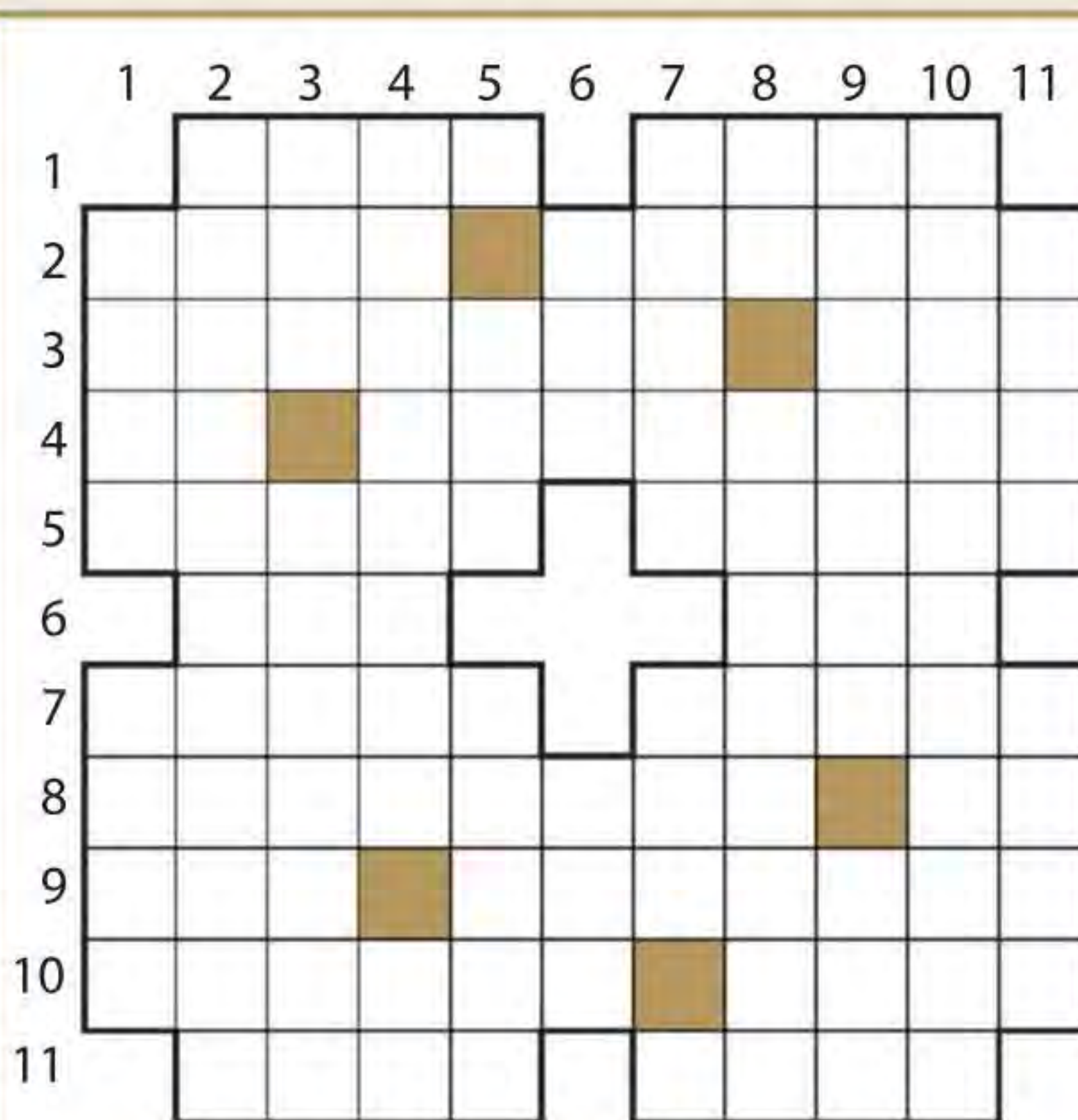


CRUCIGRAMA

Nº 2.824

HORIZONTALES.

- 1:** Tipo de conexión. Producción artística.
2: Ternera. Compañía de circo.
3: Secan, marchitan. Médico interno residente.
4: Radical cianuro. Tela de la araña.
5: Estado africano. Haced una donación.
6: Aparejo para pescar. Abreviatura de "decámetro".
7: Regentó. En Cataluña y Aragón, casa de labor.
8: Señalarías la tara. Conjunción latina, "y".
9: Radio Nacional de España. Nacido en Corea.
10: Ponen marcas. International Air Transport Association.
11: Existís. Capital noruega.



VERTICALES

- 1:** ... Nicholson, actor. Radiotelevisión de la Región de Murcia.
2: De Wagner, fem., pl.
3: Suf. diminutivo. Coloq., explotador.
4: Molesta. En romanos, ciento uno.
5: Antorcha. Cetáceos muy voraces.
6: ... vez, quizás. Átomo con carga eléctrica.
7: Engalanad con adornos. Extensión de agua salada.
8: Abreviatura de "barrio". Realizaseis un rodaje.
9: Originarias de Rumanía. Academia Argentina de Letras.
10: Amontonamiento, arremolinamiento.
11: Formad eras. Lleva a remolque una nave.

SUDOKUS

Las reglas del Sudoku son muy simples: No hay dos números iguales en una misma fila, ni en una misma columna, ni en un mismo cuadrado parcial de 3x3 casillas. El juego consiste en completar las casillas con cifras del 1 al 9 a partir de las pistas que se dan.

Fácil

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

Difícil

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

AUTODEFINIDO

Tienen "X"



1



2



3



4

FOTO 2 EN ROMANOS, CIENTO DIEZ	... CARREY, ACTOR	ANTES DE CRISTO NAVE	PONE SEDOSO HARÁ AL HORNO	RUBIDIO	PASAN POR ALTO MATR. DE OURENSE	SÍMBOLO QUÍMICO DEL PLATINO	ALTAR CIUDAD DE GALICIA	FOTO 8 EMBOBO, ATONTÓ
	INCAICOS ANILLO			... MARLEY, MÚSICO JAMAICANO TOLEDO		FOTO 7 SÍMBOLO DEL ERGIO		
LECHO OCÉANO			MANGA DE TENIS LOCALIDAD DE LUGO		NOMBRE DE CONSONANTE DIRIJA		RABINO CIUDAD DE ITALIA	
		CONFRENCIANTE SEÑORA			MARCHARSE DE UN LUGAR MENGUA			SUF., ALCOHOL OBSTRUYÓ, ATORÓ
EN ARGENTINA, TÚ UNITED ARTISTS			FURIA ORIFICIO RECTAL	TENÍA IMAGINACIÓN TODAVÍA				
	CEBO DE PESCA SUF. DIMINUTIVO			DESLUZCAN FILM DE STALLONE		LO QUE ESTÁ AQUÍ QUIZÁ, TAL VEZ		INTERJ. DE AVISO
TOQUE MILITAR LICOR DE PIRATAS				CALLEJEAR INTERNET PROTOCOL		ENEA PREF., IGUAL		TIPO DE PILA
		DETESTAN TAPIA			UN SILICATO COLOQ., BORRACHERAS		SOBERANO PERSA SE ..., SE LAVA	
CD ... BARIO			EN PROPIA MANO POETISA GRIEGA	UVA SECA ACCIÓN DE OJEAR, PL.		AQUÍ MARMITAS		FOTO 4
	UTILIZO FOTO 5			BOLETÍN DEL ESTADO ECHA ANÍS		HUESUDO PREF., NUEVO		UNIDAD HEREDITARIA ELEMENTAL
FOTO 1	ABREV., FACTURA POÉT., ITALIANOS		HACEN MAL DE OJO ACTUABA CON OSADÍA			INTERJ. TAURINA CAPA TERRESTRE	GERMANIO TRÍO	
				CURVAS SINUOSAS LEVE			FOTO 6 CAPITAL SAUDÍ	
UNA INFUSIÓN FLOJO, SIN TENSIÓN		OSEZNO CAPITAL NORUEGA			PERCIBIRÁ SONIDOS ... SHARIF, ACTOR		EN INGLÉS, ARN LIMPIÓ CON AGUA	ELEVE LAS VELAS
			DOTÓ DE SESO ING., AIRE			SOMETA A AISLAMIENTO RECE		
ENLOSABAN PREFIJO, "REUNIÓN"				COLOQ., ES ESTUPENDO PRASEO-DIMIO			COGIÓ IBIDEM	
	EMBROLLA		AUPAR, LEVANTAR EN BRAZOS			QUINIENTOS CUATRO		RADICAL CIANURO
SÍNCOPA DE "SEÑOR"			ÉPOCA DEL CELO DEL CIERVO				FOTO 3	



5



6



7



8

DAMERO

Nº 2.877

1 D	2 K		4 D	5 L	6 B	7 D	8 M		10 R	11 B	12 B		14 A	15 C
16 P	17 C	18 N	19 O	20 H		22 I	23 C		25 R	26 N	27 D	28 G	29 G	30 G
31 Q	32 N		34 P	35 F		37 F	38 J	39 H	40 F	41 P	42 I	43 A		45 C
	47 J	48 P		50 J	51 C	52 K	53 I	54 B	55 R	56 M	57 L	58 A		60 E
61 Q	62 R		64 E	65 Q	66 K	67 K	68 F	69 G	70 I	71 H	72 F	73 E		75 M
76 F	77 P	78 M	79 E		81 R	82 E	83 P		85 K	86 I	87 H	88 O	89 A	90 J
91 E	92 G		94 H	95 I	96 Q	97 K	98 O	99 Q	100 O	101 O	102 O		104 G	
106 D	107 G	108 J	109 H	110 R	111 O		113 B	114 R		116 E	117 A	118 I	119 J	
121 C	122 D	123 A	124 L	125 N		127 Q	128 K		130 N	131 N	132 P	133 C	134 B	135 J
	137 N	138 L	139 Q	140 D	141 M	142 L	143 L		145 F	146 M	147 H	148 L	149 M	

Fragmento de una obra de Nikos Kazantzakis. Clave: Leyendo verticalmente la primera letra de cada solución aparecerán el título de la obra y la isla del Mediterráneo donde nació su autor.

A. 14 43 123 117 89 58
Friso.

B. 11 113 6 54 134 12
Percibimos olores.

C. 51 15 45 17 133 23 121
Hacías rayas.

D. 106 27 1 4 122 140 7
Baloncesto.

E. 91 60 64 82 116 79 73
Mamífero parecido a la llama, pl.

F. 72 145 37 68 40 35 76
Vara, embarranca.

G. 69 107 28 29 30 104 92
Barnizas con laca.

H. 147 109 39 71 87 94 20
Cabeza del miembro viril, pl.

I. 118 53 95 86 22 42 70
Llevó una cosa tirando de ella.

J. 108 135 38 119 90 50 47
Haces inhalaciones.

K. 128 66 67 97 52 85 2
Puse bajo tierra.

L. 57 5 142 143 148 124 138
Mostraría el camino.

M. 8 141 75 146 56 78 149
Diez veces ocho.

N. 130 26 131 137 32 18 125
Un tipo de pan, crujiente y alargado.

O. 111 102 98 100 88 101 19
Ruido hecho rozando.

P. 48 83 16 34 132 41 77
Aguardes.

Q. 31 99 96 65 127 61 139
Que tapa.

R. 114 25 110 10 81 55 62
Haces cesar ruidos y voces.

7 DIFERENCIAS



SOLUCIONES A LOS PASATIEMPOS DE LA SEMANA ANTERIOR

DAMERO Nº 2.876

Por la sal y el aceite de tus ojos marinos, de tus ojos de olivas, mis molineros van y van mis marineros, y van mis campesinos espigando en tus finos trigalillos mi pan.

Clave: José Luis Tejada. Olivas.

AUTODEFINIDO

'S	'P	'A	'S	'E	'U	'V	'T	'S
C	A	L	A	J	A	M	O	N
F	R	I	T	U	R	A	D	L
C	D	O	R	B	E	T	A	O
T	I	Z	O	L	I	S	O	N
J	E	A	E	S	T	O		
I	N	O	T	A	S	E	T	O
R	R	O	R	O				
L	A	R						
A	O	V	A	N	T	I	E	S
A	C	H	A	L	E			
A	S	A	L	C	E	P	S	
B	U	H	O	S				
J								
O	L	E	O	S	O	S	R	A
R	O	S						
S	O							
C	A	Z	O	N	A	S	O	L
O								
A	S	C	U	A				
N	O	R	C	U	A	O	S	A
N	O	L	L	A				
P	A	N	S	A	S	H	A	P
O	N							
C	A	N						
O	F	U	S	Q	U	E	L	I
O	R	E	A					
A	P	N	E	M	N	M	E	S
A								
E	M	N	A	P	I	A	R	I
C	A	S						
M	O	L	L	E	T	E	O	N
A	P	A	N	E	W			
R	I	A	N	P	I	P	I	R
R	A	N	A					
A	C							

7 DIFERENCIAS



SUDOKUS

FÁCIL

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

DIFÍCIL

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

AUTOBLANCO

G	M		C	A	R	A	B	O
A	M	A	N	S	O		R	B
N	I	F		I	M	P	A	R
E	X	I	M	E		A	M	A
N		J	A	R	A	L	E	S
O		M	A	N	E	J	E	E
V	A	L		T	I	A	S	
A	L		E	X		D	A	S
C	A	B	L	E	S		N	T
O	I		A	S	A	E	T	E
A	L		C	A	N	C	E	R
O	D	I	A		D	A	M	A
O		T	R	A	I	D	O	R
C	E	R	D	A		R	D	A
A	R	A	R		S	E	A	N
B	A		I	T	O	S		C
A	T	R	A	E	N		R	H
S	O	R		R	O	S	E	O

CRUCIGRAMA

Nº 2.823

HORIZONTALES.

- 1: Jaén. Poda.
- 2: Jarrones. Ca.
- 3: A. Pavorosas.
- 4: Maories. Olé.
- 5: Apnea. Apple.
- 6: EEI. Ela.
- 7: Farsa. Toara.
- 8: Uso. Ugandés.
- 9: Mesetario. I.
- 10: Oí. Tostaras.
- 11: Star. Asas.

VERTICALES.

- 1: Jama. Fumo.
- 2: Ja. Apeáseis.
- 3: Arponeros. T.
- 4: Eraréis. Eta.
- 5: Novia. Autor.
- 6: Noé. Gas.
- 7: Persa. Tarta.
- 8: Oso. Peonías.
- 9: D. Sopladora.
- 10: Acallaré. As.
- 11: Asee. Asís.

Se acercan los Reyes

Vive la ilusión y la magia

Aprovecha los últimos días de estos espectáculos... y no te olvides de incluir algún libro, en tu carta a Melchor, Gaspar y Baltasar



Christmas Dreams. El musical de la Navidad

● Un fantástico espectáculo para toda la familia donde personajes como Blancanieves, Peter Pan o Cenicienta, intentarán que la pequeña Sofía recupere la ilusión por la Navidad. El musical está adaptado para niños con discapacidad visual. Además, parte de los beneficios van destinados a la Fundación Aladina. Hasta el 5 de enero en el Teatro Calderón de Madrid.

www.christmasdreams.es



La Cabalgata de los Reyes Magos

● La tarde del 5 de enero todas las ciudades de España se visten de gala para disfrutar de uno de los momentos más especiales para los pequeños de la casa. Ver a los Reyes y a sus pajes y hacer acopio de caramelos es toda una tradición. Consulta la agenda cultural y de eventos de tu localidad.



Mekanexperience

● Para los fans de Mecano y para los que no, para padres, hijos... ¡Y cualquier generación! Bajo la dirección artística de Sergio Alcover y con las increíbles voces, entre otros, de Nerea Rodríguez, Lucía Gil y Mario Jefferson. Ahora en el madrileño Teatro Infanta Isabel. www.mekanexperience.com



Kinky Boots

Tras su éxito en Broadway y su paso por Madrid, el musical *Kinky Boots* está ahora de gira por los principales teatros de España. Inspirado en hechos reales, disfruta con la historia de superación de dos personas que no tienen nada en común... o eso creen.

www.theatreproperties.com/kinky-boots



Casa Batlló

Tercera edición de *Una Noche de Invierno*, una experiencia nocturna e inmersiva en uno de los edificios más emblemáticos de Barcelona. Y hasta el 6 de enero, la fachada de Casa Batlló ofrecerá un espectáculo de luces y música de 18:30 a 21:30 h.

www.casabatllo.es

Libros para grandes y pequeños



CUENTOS DE NAVIDAD CLÁSICOS

Alma Clásicos. 16,95 €

Relatos del s. XIX y principios del XX. De Charles Dickens a Antón Chéjov o Nikolái Gógol. Imprescindibles.



EL GRÚFALO Y SUS AMIGOS BUSCA Y ENCUENTRA

Ed. Bruño. 16,50 €

Más de 120 imágenes que buscar en 17 escenarios. Pon a prueba la capacidad de observación de los peques.



CANCIÓN DE NAVIDAD

Anaya 22,95 €

El clásico de Dickens, deliciosamente adaptado e ilustrado, resume el verdadero espíritu de estas fechas.



EL SEÑOR DE LAS MOSCAS

Alianza Ed. 22,95 €

Un grupo de niños naufraga en una isla y deben aprender a sobrevivir. Un clásico que cumple 70 años.



INTRUSO

SM. 12,50 €

Joel ha muerto. Dani hubiera querido ser su amigo, pero eran demasiado distintos y ya es tarde. Ahora va a conocer a su asesino...



LA LEYENDA DEL SAMURAI Y LA MARIPOSA AZUL

SM. 12,50 €

Tres personajes viajan por Japón. ¿Quiénes los persiguen? ¿A dónde se dirigen?



BARBIE.

CELEBRACIÓN DE UN ICONO

RBA. 35 €

Una edición de lujo y la obra más completa sobre la muñeca más famosa del mundo.



UNA NAVIDAD MUY FUN, FUN, FUN

Esencia. 20,90 €

Una divertida historia de amor en Navidad en la que nada de lo que ocurra te dejará indiferente.



FUEGO EN LA GARGANTA

Planeta. 21,90 €

Tras el abandono de su madre, Blanca descubre sus poderes y el peligro que conllevan. O eso cree.



VICTORIA

Planeta. 22,90 €

En el Berlín de 1946, Victoria, su hermana y su hija sobreviven como pueden...

Premio PLANETA 2024

● Elegantes velas de exóticas esencias en delicado envase de cristal de Dr. Vranjes. Pvr: desde 48 €-154 € www.drvrnjes.es



● Circuitos de madera de Aldi: a partir de 24 meses. Compatibles con otras marcas del mercado. Diferentes modelos disponibles: princesas, granja, bomberos... Pvr: 7,99 € www.aldi.es



● Sensation de Carrefour te ofrece un variado surtido de dulces navideños 0% azúcares. www.carrefour.es



● Bone Mat. Para tu mascota, camita con forma de hueso de Papá Noel. www.kiwoko.com

Detalles navideños

Te sugerimos perfumes para ti o para tu hogar, juguetes para los niños o pequeños placeres gastronómicos con los que alegrar estas fiestas

● Ron Flor de Caña 12. Crea tu propia botella en la tienda de Claudio Coello, 19. Madrid. www.rondcanaexperiencia.com



● Like Father Like Son de El Ganso. Cofre con Eau de Toilette con vaporizador y una taza. Pvr: 54,50 € www.elganso.com



● Museum Rosé. Denominación de origen Cigales. Intenso, afrutado y muy versátil. Pvr: 8 € tiendabarondeley.com



● Ambipur llena tu casa de Navidad con sus fragancias de edición limitada. De Naranja y Canela o de Manzana y Canela. Varios formatos.



● Colección Studio de Agatha Paris. Sofisticada y atemporal. Anillo: Pvr: 89 € www.agatha.es

● Abeto de Navidad de Illycaffè con tres latas de café molido de 125 g. Pvr: 14,90 € www.illy.com



NO TE OLVIDES DE TUS SERES QUERIDOS... NI TAMPOCO DE TI

Horóscopo

DEL 25 AL 31 DE DICIEMBRE

Tel. gabinete: 91.013.11.21 - 806.408.522

Por el *Intuitólogo* Rubén Barea www.rubenbarea.com



ARIES

21/3 - 20/4

SALUD: Cuida tu garganta y el sistema respiratorio durante estos días.

DINERO: No alimentes pensamientos negativos. Tendrás tus necesidades cubiertas y entrará dinero inesperado.

AMOR: Momento de reconciliaciones nuevas oportunidades.

Lleva un cuarzo cristal que absorba la negatividad.

TAURO

21/4 - 20/5

SALUD: Los astros anuncian problemas de cuello o de cervicales.

DINERO: Invertirás con gusto en regalos. Te permitirás aquello que te haga sentir bien.

AMOR: Sé afectuoso demostrando tus sentimientos y entregando cariño. Sé prudente al hablar.

Quema incienso de ruda como protección.

GÉMINIS

21/5 - 20/6

SALUD: Días de mejora física y mental. Descanso y bienestar.

DINERO: Harás un balance positivo de 2024. Establecerás nuevos objetivos con ilusión para el nuevo año.

AMOR: Disfrutarás más de lo previsto en las reuniones sociales. Buenas relaciones.

Pon una flor de Pascua que atraerá felicidad y éxito.

CÁNCER

21/6 - 20/7

SALUD: Posible lesión muscular, dolor de espalda o riesgo de ciática.

DINERO: Revisa tus cuentas, rehaz el presupuesto y asegúrate de tener tus asuntos bajo control.

AMOR: Harás lo que esté en tu mano por mantener un buen ambiente.

Pon en la puerta una herradura como talismán.

LEO

21/7 - 21/8

SALUD: Ve al médico para atender un asunto a tiempo y sin ninguna complicación.

DINERO: Tomarás buenas decisiones. Firma de documentos. Terminarás algún asunto.

AMOR: Lo que parecía difícil sucederá. Asistirás a un cambio necesario y feliz.

Mantén nueve clavos blancos y rojos en agua.

El mejor signo



VIRGO

22/8 - 22/9

SALUD: Posible déficit de alguna vitamina. Mantén buena hidratación.

DINERO: Posible golpe de suerte. Noticias favorables del entorno. Cambio laboral.

AMOR: No puedes agradar a todos ni todos te agrada. Focalízate en quien merece tu cariño.

Las velas rosas favorecerán la buena energía.

LIBRA

23/9 - 22/10

SALUD: Evita los alimentos o bebidas que perjudican tu estómago.

DINERO: Renovación de pólizas con negociaciones económicas. Pondrás orden en las finanzas.

AMOR: Serás importante en el entorno, pero no asumas todo el protagonismo.

Haz un centro de mesa con elementos naturales.

ESCORPIO

23/10 - 22/11

SALUD: Controla el exceso de preocupación que podría afectar a todo tu cuerpo.

DINERO: Aprende a disfrutar de las pequeñas cosas. Acepta tus limitaciones.

AMOR: Saldrá a relucir algún asunto del pasado que podrá aclararse y pasarse página.

Lleva un cachito de corteza de pino como talismán.

SAGITARIO

23/11 - 20/12

SALUD: Vigila tu tensión arterial y cuida el corazón y sistema circulatorio y vascular.

DINERO: Espíritu generoso. Tareas más por deseo que por obligación. Posible desplazamiento o viaje.

AMOR: Echarás de menos las ausencias. Nostalgia al repasar tu vida.

Un citrino favorecerá tu vitalidad y alegría de vivir.

CAPRICORNIO

21/12 - 19/1

SALUD: Días de estrés o ansiedad que deberás gestionar.

DINERO: Sentirás la necesidad de hacer cambios. Perfilarás una formación o un negocio.

AMOR: Reducirás tu círculo de amistades. Menos relaciones, pero de mayor calidad.

Una malaquita te protegerá frente a la negatividad.

ACUARIO

20/1 - 18/2

SALUD: Dedicarás tiempo y dinero a asuntos relacionados con tu imagen.

DINERO: Inversiones en tu bienestar. Vacaciones o descanso.

AMOR: Alguna revelación provocará la necesidad de tomar decisiones y realizar cambios en la mejora de tus relaciones.

La amatista será tu mejor aliada durante estos días.

PISCIS

19/2 - 20/3

SALUD: Molestias con los ojos, como vista cansada, conjuntivitis o tensión.

DINERO: Ahorra con un propósito concreto. Estabilidad laboral, pero con exceso de tareas.

AMOR: Llegada de buenas noticias de los que más quieres. Inicio sentimental.

Quema palo santo para eliminar la negatividad.



M^a ROSA COBO
Amiga, consejera y vidente

91 838 2130

Déjate guiar hacia un futuro lleno de luz y claridad

806 585 373

34 años de experiencia en consultas tarot y videncia

Curso de tarot y videncia por correspondencia. 120 horas. 120€ (IVA incluido). Matrícula 10€. Pago de curso 110€. Entrega de diploma. 10€ (IVA incluido).



LA MAGIA COMIENZA CONTIGO

922 679 362

806 514 514



Curso de tarot y videncia por correspondencia. 120 horas. 120€ (IVA incluido). Matrícula 10€. Pago de curso 110€. Entrega de diploma. 10€ (IVA incluido).



David Moreno: "A las Spice Girls les debo ser el hombre que soy"

El presentador de programas infantiles nos abre las puertas de esta casa que se ha convertido en un sueño hecho realidad

Si eres fan de las Spice Girls o de Lola Flores, o coleccionista de exclusivos objetos de artistas internacionales, te recomendamos no pasar de página. David Moreno ha hecho de su casa, su lugar soñado. SEMANA se ha sumergido en el particular universo del presentador de *La casa de los retos* (Boing), el programa infantil más visto en nuestro país, para conocer un poco más a este joven, nacido en Logroño, que también cuenta en su haber con *Pichichán* y *la mágica aventura de los retos* (Ed. Planeta), uno de los bestsellers infantiles del momento.

David nos deja transitar por sus estancias como si fuéramos uno más de su familia. "Si tenéis sed o hambre podéis abrir la nevera y coger lo que queráis", nos dice. Y, efectivamente, nos explica qué es lo que hace con sus amistades y familia: hacerlos sentir en casa. Nos sentamos en el sofá y comenzamos a preguntarle de manera compulsiva, queremos que nos explique todo...

Esta es una de las casas más originales que hemos visitado.

Sí, realmente, cuando la compré, no tenía nada que ver. Es mi casa soñada y la soñé. La dibujé sobre papel y me asesoré mucho. Me ayudó mucha gente a plasmar las ideas que yo tenía en la cabeza. Luego, diseñé los muebles con un carpintero artesano. El diseño de las puertas para salir a la terraza es de mi madre... Para mí, tener un salón conectado con la terraza siempre fue una especie de sueño.

¿Cuánto tiempo llevas viviendo aquí?

Menos de seis meses.



"Yo invierto en arte, en cultura y en cosas que me hacen feliz. Tengo objetos cuyo valor es incalculable"

¡La estás estrenando con SEMANA!

Totalmente, la casa está siendo estrenada con la revista y con mis amigos.

Esta sección te suena de cerca porque haces algo parecido en Telemadrid con *Toc, toc*, programa del que pronto estrenas temporada.

Exacto. Es un programa en el que me voy a ver casas de muchos famosos y ahora siento un poco de timidez. Así que, desde aquí, quiero agradecer a todas las personas que nos abren sus hogares. ▶▶▶



EL ÍDOLO DE LOS MÁS PEQUEÑOS

Tras seis temporadas en el programa *La casa de los retos* (Boing), David Moreno se ha hecho muy popular entre los niños. "No puedo pasar por las puertas de los colegios a la hora de la salida", nos cuenta el presentador.

"Lo peor de esta profesión es la inseguridad y también la falsedad de algunos compañeros", confiesa.

▶▶▶ **Las Spice Girls ocupan un lugar predominante en tu casa.**

Las Spice Girls no son solo música para mí. Ellas cambiaron el panorama pop a finales de los 90 y hablaban de feminismo, racismo, política, VIH y muchas más cosas en sus entrevistas y yo las veo ahora, las escucho y digo: "Guau, tío, qué cantidad de cosas he aprendido gracias a ellas, no de igualdad, sino también de diversidad". Les debo todo, hasta mi profesión.

Te estás emocionando...

Es la realidad. He tenido la suerte de conocerlas a todas juntas varias veces. Me hacen recordar esa etapa de la infancia y juventud en la que era inmensamente feliz. Ahora también lo soy, pero soy el hombre que soy también un poco gracias a ellas.

¿Alguna anécdota especial con alguna de ellas?

En un viaje a Londres me encontré a Victoria caminando por un parque. Yo iba en chándal y ella también. Nos tiramos como cinco minutos hablando y solo me pidió que no publicara la foto que me había hecho con ella para que la prensa no supiera dónde estaba.

De todos los objetos que tienes, ¿cuál dirías que es el que más valor tiene?

Creo que hay cosas que son incalculables, no solo a nivel pasta, sino también sentimental. Tengo un autorretrato pintado por Lola Flores, a la que amo, igual que a Rocío Jurado.

¿Podríamos decir que esta casa está más vigilada que la de Gran Hermano?

(Risas) Está llena de cámaras, pero también porque me gusta mucho la tecnología. Yo invierto en arte, en cultura y en cosas que me hacen feliz. Mi colección de discos,

"Hace poco viví una gran ruptura sentimental. Me rompieron los esquemas, los planes y el corazón"

por ejemplo, es supergrande, de las Spice Girls tengo absolutamente todo. Solo conozco una persona que tenga más que yo, que es mi amigo Ricky Merino (exconcursante de O.T.).

Te has convertido en un ídolo de masas juvenil como presentador de Boing.

Ya vamos por la sexta temporada. Las audiencias son increíbles. Es el programa infantil más visto por los niños en España. *La Casa de los retos* llegó en un momento de pandemia en el que unió a las familias delante de la televisión a jugar con los juegos de siempre.

Cuéntanos alguna anécdota curiosa...

No puedo pasar por las puertas de los colegios a la hora de la salida (risas). Hace años interpreté al rubio de *High School Musical* y ya me compraba una peluca negra para pasar desapercibido ante los niños (risas). Y ahora con *La casa de los retos*, es que es imposible.

¿Con qué proyecto te gustaría compaginar este trabajo?

A mí me encantaría que me dejaran seguir entreteniéndolo a la gente, que no me limiten a solo hacer cosas para niños o a solo hacer cosas de una manera u otra. Yo quiero ser sinónimo de felicidad.

¿Qué es para ti lo peor de esta profesión?

Lo peor es la inseguridad y también la falsedad de algunos compañeros. ¿Por qué no decirlo?



"No soy rencoroso y perdono, pero si me la vuelves a hacer me acuerdo de que ya me la hiciste otra vez".

¿Se pueden hacer amigos en esta profesión?

Sí, claro. Yo tengo muy buenos amigos y compañeros que me han demostrado que son oro.

¿Eres rencoroso?

No soy rencoroso y perdono, pero tampoco soy tonto. Si me la vuelves a hacer, me acuerdo de que ya me la hiciste otra vez. Soy muy de Logroño. Somos muy claros y vamos muy de frente. Soy muy fiel a mis amigos y ellos a mí.

Una de tus grandes amigas es Chenoa.

Y siempre digo que nadie me escriba preguntándome por los amores de Chenoa, que no voy a responder (risas).

¿Cómo vive tu familia esta profesión?

Ellos son gente muy normal, humilde y trabajadora. Ven *La casa de los retos* todos los días. Son exigentes conmigo, no son palmeros de su niño, y lo agradezco porque soy muy perfeccionista.

¿Cómo ves el rumbo de Telecinco?

A mí me gusta lo que veo. Yo consumo los programas de Mediaset: *Fiesta*, *Got Talent*... Me encantaría ser jurado de este último.

¿Qué más cosas te gustaría hacer?

Me encantaría presentar *Supervivientes*, marcharme a Honduras, conectar con Jorge Javier Vázquez y decirle: "Vamos con la prueba de recompensa". Me fliparía. También me encantaría pre-

sentar *Benidorm Fest*. ¡Esto último es uno de mis grandes sueños!

¿Estás soltero?

Sí.

¿Pero te gustaría estar en pareja?

Claro. Creo que he nacido para estar en pareja, pero para estar en pareja monógama, aunque estoy muy bien solo, ¿eh? (risas).

Noto que se te baja el tono...

Hace poco viví mi gran ruptura sentimental y mi gran decepción humana. Me rompieron los esquemas, los planes y el corazón. Me engañaron, me manipularon, me hicieron luz de gas... Pero me voy recuperando.

Iván Reboso.

Fotos: Joan Crisol.

Estilismo: fachonable

Agradecimientos: Eduardo Navarrete y 15 segundos agencias.



Marisa Paredes, adiós a la hija de la portera que se convirtió en una estrella

La prolífica actriz madrileña
falleció a los 78 años,
de un fallo cardíaco



GOYA DE HONOR

En 2018 recibió un Goya honorífico como reconocimiento a toda su carrera. Pero también fue Premio Nacional de Cinematografía (1996) y Medalla de Oro al Mérito de las Bellas Artes (2007).





Con Chema Pardo, su pareja durante 41 años.

Nunca renegó de sus orígenes humildes, de los que presumía orgullosa, pero trabajó muy duro para cumplir sus sueños



Una jovencísima Marisa cuando rodaba el mítico Estudio 1 de TVE.



Marisa y su hija, María Isasi, que ha seguido sus pasos como actriz.

SU voz grave, su innata elegancia y su talento convirtieron a Marisa Paredes en una de las grandes estrellas de nuestro país, cuya inesperada muerte, el pasado 17 de diciembre, a los 78 años, deja un poco más huérfanos a todos los amantes del cine, la televisión y el teatro.

Su último adiós fue precisamente en el lugar en el que tantas veces actuó y triunfó, en el Teatro Español, a pocos metros de donde creció, en el número 13 de esa misma Plaza de Santa Ana, donde su madre trabajaba como portera.

Porque ella, María Luisa Paredes Bartolomé, ►►►

►►► nacida el 3 de abril de 1946 y la menor de los cuatro hijos de Petra y de Lucio, empleado en la fábrica de cervezas El Águila, siempre presumió, orgullosa, de sus orígenes humildes, pero también de lo mucho que había trabajado para escapar de su destino.

De hecho, tuvo que convencer a su progenitor para que le dejara estudiar en el Conservatorio y en la Escuela de Arte Dramático de Madrid y con solo 14 años debutó como actriz.

Con más de 75 películas a sus espaldas, 80 series de televisión y una veintena de obras de teatro, Marisa, la mujer de la voz grave y el porte aristocrático, fue también una mujer comprometida en la vida y en la política, y presidenta de la Academia de Cine de 2000 a 2003.

Con 15 años se enamoró de Fernando Fernán Gómez, 25 años mayor que ella, con quien trabajó varias veces

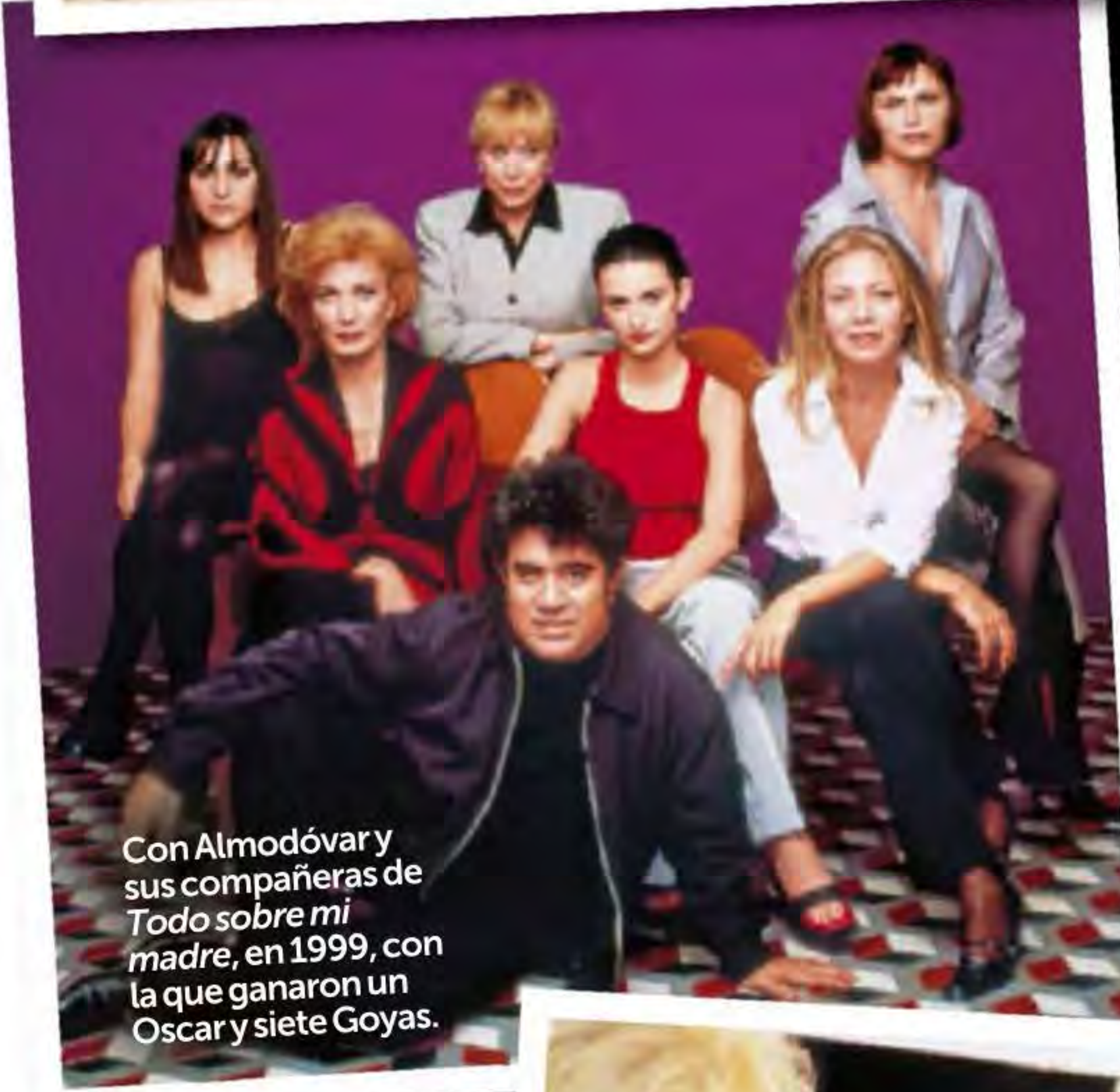
Pero para muchos, también será siempre una *chica Almodóvar*. Trabajó con el director manchego en seis películas, incluyendo la oscarizada *Todo sobre mi madre* y *Tacones lejanos*, donde cantó con la voz de Luz Casal la inolvidable *Piensa en mí*.

En la ficción sus mujeres eran intensas, apasionadas, luchadoras... Como era ella en su vida, donde la pasión jugó un papel fundamental.

Hace años confesaba en una entrevista que uno de sus grandes amores había sido Fernando Fernán Gómez, a quien conoció cuando ella tenía 15 años y el actor y director, 40.



La actriz encarnó a la perfección a mujeres intensas y sufridoras en el amor.



Con Almodóvar y sus compañeras de *Todo sobre mi madre*, en 1999, con la que ganaron un Oscar y siete Goyas.

Tiempo después, Marisa conocería al también director (y 20 años mayor que ella) Antonio Isasi-Isasmendi, padre de su única hija, María Isasi, que nació en 1975 y que hace tres años la convirtió en abuela de la pequeña Thelma.

La historia de Marisa e Isasi duró seis años y nunca se casaron porque la actriz confesaba que no creía en el matrimonio ni en el amor para toda la vida. Aunque esto no fue del todo cierto.

EN EL RECUERDO

El mundo del espectáculo se ha volcado con Marisa en su despedida. Desde Antonio Banderas y Penélope Cruz al presidente del Gobierno, todos han tenido un bonito recuerdo. "Era una mujer muy luchadora. ahora tendremos que aprender a caminar sin ella, pero con su ejemplo y su imagen", ha dicho su hija María.



En *Todo sobre mi madre* era Huma Rojo uno de sus personajes más icónicos.



Tenía una elegancia innata que traspasaba la pantalla y cada una de sus apariciones era un derroche de estilo

Marisa estaba preparando su regreso al teatro con el monólogo 'Cargada de futuro' que se iba a estrenar en Barcelona el 19 de febrero

Desde 1983 y hasta su muerte, Marisa vivió una tranquila y estable relación con Chema Prado, quien fue director de la Filmoteca Española durante casi tres décadas y quien la llevó al hospital cuando el lunes 16 por la noche empezó a encontrarse mal, falleciendo poco después de un fallo cardíaco.

Y así, María, que en febrero iba a regresar al teatro, se fue, sin hacer ruido y sorprendiendo a todos una última vez. ■



En la pasada edición de los Premios Goya se volvieron a reunir Almodóvar y sus chicas con los Javis.

Las Campanadas más vistas de la historia

Desde las primeras de Ana Obregón al hito conseguido por Cristina Pedroche, pasando por el impacto que supuso Isabel Pantoja en Telecinco

1

Ramón García, la apuesta segura de TVE

● El presentador ha sido unos de los que más han repetido al frente de las Campanadas en las últimas dos décadas en la cadena pública. De hecho, en el ránking de las tres retransmisiones más vistas, su nombre aparece en las tres.

La primera con Paloma Lago, en el año 2001, en la que consiguieron pulverizar todos los récords hasta obtener un 62,7% de share y nueve millones de espectadores.

Las segundas más vistas de RTVE fueron las que protagonizó el vasco con una jovencísima Nuria Roca, en el año 1999, en las que obtuvieron un impresionante 59,1% de share y 8.900.000 espectadores.

Y por último, en tercer lugar, la primera vez de Ana Obregón al frente de las Campanadas, en 1995, con un 56,9% de share y casi nueve millones de espectadores de media.



AÑO 1995

Una joven Ana Obregón se enfrentaba a sus primeras Campanadas, las terceras más vistas.



AÑO 2001

Ramón García y Paloma Lago hacían la pareja perfecta en un momento en el que la comunicadora estaba triunfando. Las Campanadas más vistas de la historia de la televisión.



AÑO 2021

Un 33,7% de share hicieron de estas Campanadas las más vistas de la historia de Antena 3.

AÑO 2019

Cristina se vestía de 'hojalata' para dar la bienvenida a uno de los años más difíciles. Estas fueron las segundas más vistas de la historia del canal.



El gran hito de Pedroche: superar a la tradición

● Lo que ha logrado la presentadora de Atresmedia con las Campanadas de Antena 3 junto a Alberto Chicote es toda una proeza: derrocar a Televisión Española en su tradicional liderazgo. La de Vallecas se ha impuesto a la tradición y, hasta el momento, se ha alzado con el título de líder en Nochevieja. ¿Qué pasará este año?



AÑO 2018

Pedroche llevaba tres años dando las Campanadas. Fueron las terceras más vistas.



AÑO 2011

Tras 'Supervivientes', Jorge Javier, Pantoja y Kiko Rivera dieron la bienvenida al 2012 con las Campanadas más vistas de la historia de Telecinco.

Telecinco, el triunfo del impacto

● Durante años, Telecinco apostaba por impactar a su audiencia en la retransmisión de las 12 uvas de la suerte. ¿Sus Campanadas más vistas? Por orden: Isabel Pantoja, Kiko y Jorge Javier (21,2%); Carmen Sevilla y José María Íñigo (21%) y Belén Esteban (20,4%).



AÑO 1993

Las segundas más vistas. Carmen protagonizó su momento más viral, ya que felicitó el año a los espectadores con un pequeño lapsus temporal: "¡Feliz 1964!"



AÑO 2009

Belén Esteban y Jorge Javier arrasaron con terceras Campanadas más vistas del canal en su historia.

El 'Benidorm Fest' presenta sus 16 nuevas propuestas

● El concurso musical de TVE para elegir a nuestro próximo representante en Eurovisión 2025 ya está en marcha, aunque sus galas se celebrarán a principios de febrero en la ciudad alicantina.

16 nuevos artistas se subirán al escenario dispuestos a triunfar con sus propuestas. Y ya os podemos avanzar que hay de todos los gustos: desde los consagrados como Melody o Sonia y Selenia, a

talentos emergentes como Lachispa, Mawot, Juve, JKBe-llo, DeTeresa, Daniela Blasco o Chica sobresalto. Además de otros nombres menos conocidos por el gran público como son Celine Van

Heel, Carla Frigo, David Alfonso, Henry Semler, KINGDOM, Lucas Bun o Mel Ömana. Tras las fiestas comenzará la promoción intensa de estas 16 nuevas propuestas.



Pablo Alborán se incorpora al elenco de 'Respira'



● El cantante sorprende a todos dando el salto a la interpretación en una de las series de más éxito de Netflix en el último año. La ficción renovó por una segunda temporada que ya se está grabando y que contará con Alborán como uno de sus reclamos más fuertes. Interpretará a un doctor del Joaquín Sorolla, el hospital valenciano ficticio en el que se desarrolla la trama. Se une a Manu Ríos o Blanca Suárez.

Ana Rosa Quintana vuelve a Valencia por Navidad



● Dos meses después de la tragedia que azotó a varios municipios de Valencia, un equipo de TardeAR capitaneado por Ana Rosa Quintana se desplazó de nuevo a la zona cero por Navidad. Sorpresas, reencuentros, regalos y mucho sentimiento fueron los protagonistas de una tarde muy especial que llegó a emocionar a la presentadora hasta las lágrimas. Los vecinos agradecieron que se les diese voz.



La tele se viste de gala con sus especiales de Nochevieja

● Brillo, música, repaso de los mejores momentos y grandes dosis de humor para despedir el año. Ese es el menú que han preparado las principales cadenas para la última noche del 2024.

En el caso de TVE, mantiene su apuesta por José Mota y el especial musical *Feliz 2025* en su canal principal y *Cachitos* en

La 2. Antena 3 le vuelve a entregar la noche a Eva González y Roberto Leal, que harán un repaso de lo mejor del año. Y, por último, Telecinco se mantiene fiel a su cita con la gala musical *Nochevieja contigo* con Gálvez y Verónica Dulanto.



FLASHES

ÁLVARO MORTE INTERPRETARÁ A ADOLFO SUÁREZ EN LA NUEVA SERIE DE MOVISTAR+

● La plataforma tiene una nueva serie en el horno: *Anatomía de un instante*. Donde el actor interpretará al ex presidente.



TELEMADRID CANCELA 'JUNTOS' TRAS CUATRO AÑOS

● El programa de la cadena autonómica se despide para siempre de su audiencia el 31 de diciembre tras no haber sido renovado por sus bajas audiencias.



'NEXT LEVEL CHEF' LLEGA A TELECINCO CON BLANCA ROMERO

● La nueva apuesta aterriza en su prime time a principios de enero con un elenco de chefs amateurs e influencers.



'Gran Hermano', la final más descafeinada



● Son muchos los seguidores del formato de tele-realidad que se han quejado de la forma en la que se desarrolló la final de esta última edición, que debemos recordar que era la primera tras varios años de parón y prometía una auténtica vuelta a los orígenes del programa. Se rompieron varias liturgias. Entre ellas, la entre-

ga del maletín de 150.000 euros por el anterior ganador, la proclamación desde Guadalix de la Sierra o la soledad del flamante vencedor con el Súper en la casa. Juan Quintana logró hacerse con el premio en esta final tan especial. El próximo jueves 2 de enero arranca la nueva edición de *GHDÚO*.

Belén revela lo que ofrecían a su hija por 'Supervivientes'

● La colaboradora se ha abierto en el podcast *Nude Project* y ha confesado algo de lo que nunca había querido hablar: el caché que le habían ofrecido a su hija por dar el salto al universo de los reality y que ella ha rechazado una y otra vez: "La única que no está en televisión es ella, las de los demás están todas. Ella lo tenía clarísimo, quiere ser ella por sí misma. Para una niña jovencita, que te



llamen de *Supervivientes* y te ofrezcan 30.000 o 40.000 euros a la semana es muy tentador".

★ PELÍCULA

'Equipaje de mano' pilota entre la tensión navideña y los peligros que puedes encontrar en el avión

Plataforma: Netflix

Int: Taron Egerton, Jason Bateman, Sofia Carson, Danielle Deadwyler, Theo Rossi, Logan Marshall-Green y Josh Brener



● Es la película más vista de Netflix en esta Navidad. Y precisamente rehúye de ser la clásica película navideña, aunque la historia transcurra en las vísperas de la Nochebuena. Dirigida por el cineasta español Jaume Collet-Serra, esta película ubica su trama en el aeropuerto de Los Ángeles. Allí, un pasajero misterioso chantajea a un joven agente de la seguridad del aeropuerto para que le deje subir un paquete peligroso en el avión.



Un paquete peligroso pone en jaque un vuelo en plena Navidad.

Un thriller cargado de tensión que te pondrá alerta en todo momento, con un juego psicológico que te apasionará si eres de los fanáticos del suspense. Taron Egerton, el protagonista, brilla como nunca en su papel y muestra un registro mucho más oscuro y angustiante.

Sin duda, cuenta con los ingredientes para convertirse en un clásico de estas fechas, sin pretenderlo.



★ SERIE

'Querer', la serie que pone el foco en el consentimiento sexual y en la idea de 'familia tradicional'

Plataforma: Movistar+

Int: Nagore Aranburu, Pedro Casablanc, Miguel Bernardeau, Iván Pellicer y Loreto Mauleón



La protagonista denuncia a su marido tras treinta años de matrimonio.

● Con un reparto de lujo, dura, valiente, apabullante, con un mensaje muy potente y cargada de dolor. Un dolor que sientes desde los primeros minutos de la serie y que se va agudizando en cada uno de sus cuatro episodios.

Acaba de triunfar en los Premios Feroz con siete candidaturas más que merecidas. Desde su estreno en Movistar+ se convirtió en la serie más vista de la plataforma. Cuenta la historia de Miren, que tras 30 años de matrimonio y dos hijos en común, abandona el domicilio conyugal y denuncia a su marido por violación continuada. Esta grave acusación obliga a los hijos a elegir entre creer a su madre o apoyar a un padre que defiende su inocencia. Un viaje familiar que avanza en paralelo al judicial con un mismo objetivo: conocer la verdad.

Quizá es el personaje más maduro que ha interpretado Miguel Bernardeau, uno de los protagonistas, cargado de fuerza que lo consolida en el mundo de la actuación con su primer drama.

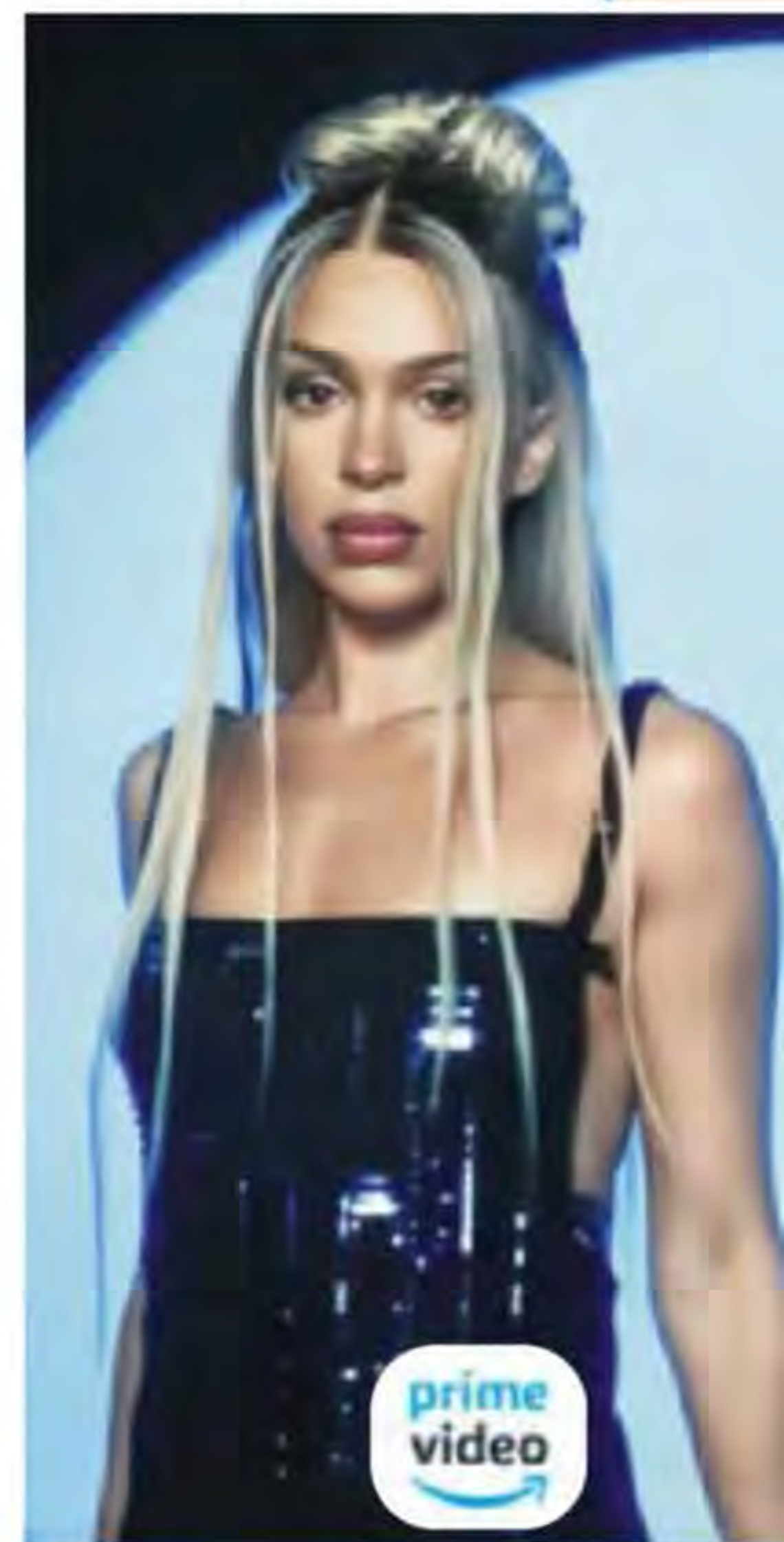
★ DOCUMENTAL

'La Joia', de Bad Gyal, un viaje por la cara B de su disco

Plataforma: Prime Video

● A diferencia de otros documentales sobre estrellas de la música, en *La Joia* se hace un retrato de los meses de trabajo previos a la creación del disco de Bad Gyal que da nombre a este documental.

El sufrimiento, la angustia, el esfuerzo, las contradicciones, la industria musical... y cada una de las piedras que se entrometen en el camino al éxito de una de las artistas de moda. Tanto si eres fan como si no, no defrauda.



TRISTE

Esther Arroyo: "Tengo el síndrome del nido vacío"

La actriz charla con SEMANA antes de despedir el año y nos confiesa cómo pasará estas fechas Navideñas

FUE elegida Miss España en 1990 y, a partir de aquel momento, la gaditana comenzó una carrera en el mundo de la televisión que ha continuado hasta ahora, aunque eso sí, no con la intensidad de antes.

Aunque ahora colabora en la televisión de su tierra, Canal Sur, Esther Arroyo (56) se lamenta de que el público piense que ha dejado de existir profesionalmente. Algo de lo que nos habla en esta entrevista y también de una nueva faceta que la tiene totalmente loca de ilusión: la música. Madre de dos hijos, la actriz nos cuenta que estas serán sus primeras Navidades sin ellos. "Me las pasaré en la cama llorando", nos dice con humor.

**¡Cuánto tiempo sin verte!
¿Cómo estás?**

No estoy en mi mejor momento de salud porque llevo más de un mes con una faringitis que no me da tregua (risas), pero bueno...



¿Te encuentras muy mal?

No es que me encuentre mal físicamente, pero la garganta no me está funcionando muy bien. Hago esfuerzos para no quedarme afónica (risas).

Aunque hace unas semanas apareciste en *Pasapalabra* yo creo que al público le sigue pareciendo poco ¿no extrañas el medio?

Estoy bien. Lo que pasa es que últimamente es como si no existiera.

¿En qué sentido?

En el sentido de que he estado haciendo muchas cosas en Canal Sur y las autonómicas funcionan de una manera diferente a la televisión nacional, es decir, para los que viven fuera de la comunidad andaluza, como no me ven, es como si no estuviera presente. Hay gente que me para por la calle y me dice: "Ya no se te ve"...

Has participado en grandes formatos y series...

Yo ya llevo muchos años y sé cómo va. Tener tanto currículo no creas que sirve de mucho (risas).

¿Existe algún proyecto que te gustaría que te ofrecieran?

Ahora mismo me encuentro metida en un proyecto de canto.

Desconocía esa faceta tuya.

Es una ilusión que he tenido toda mi vida. Esto surgió de casualidad con unos amigos que me encontré un día en un cumpleaños, conocí a una banda, una banda amateur y a allí comenzamos a "jugar" y ya nos enganchamos.

¿Y en qué punto se encuentra eso?

He empezado a ir con ellos a ensayar y he hecho cosas benéficas cantando. Los músicos están muy entusiasmados y yo ya me he empezado a entusiasmar. Pero con esto de la garganta lo he tenido que paralizar todo.

Se acercan unas fechas muy especiales y me gustaría preguntarte por cómo vas a pasar las Navidades.

Llorando.

¿Llorando?

Sí (risas). Porque no tengo a mi hija ni a mi hijo conmigo. Están los dos fuera y estoy padeciendo eso que llaman 'el síndrome del nido vacío'. Me voy a meter en la cama y no voy a salir de ella.

¿Cuántos años tienen ya?

El mayor 31 años, pero la niña tiene 18 años y se acaba de marchar. El otro día, reflexionando conmigo misma y para consolarme, me dije: "esto te sirve para aprender, porque donde las dan las toman". Porque yo con 18 años tampoco pasé las Navidades en mi casa. Estaba en Londres. Fueron las primeras Navidades que no estuve en casa de la familia.

Entonces ya sabes a quién ha salido la niña...

Sí, a nosotros nos ha gustado siempre viajar y eso que no me falte nunca.

¿Y qué destacarías de tus hijos?

Que tienen una personalidad maravillosa. Son dos personas que no se guían por nada más que sus valores. También que son muy seguros dentro de su sensibilidad. Tanto él como ella saben escoger muy bien con quién estar y dónde estar. Eso es fundamental.

Iván Reboso
Fotos: Gtres

"El canto es una ilusión que he tenido toda mi vida. He empezado a ir con mi banda a ensayar y hemos hecho cosas benéficas"

Esther tiene un hijo de 31 años, el primero de ellos con Francisco Mayor, y una hija de 18 años con su actual pareja, Antonio Navajas.

Los más guapos de España nos felicitan la Navidad

Enrique Sánchez, Gerardo San Segundo, Fran Zafra, Michelle Jiménez, Paula Pérez y Alba Pérez brindan por el año que les cambió la vida

Enrique Sánchez (Mister Manhunt Spain), Gerardo San Segundo (Mister Model Spain), Fran Zafra (Mister International Spain), Michelle Jiménez (Miss Universe Spain), Paula Pérez (Miss World Spain) y Alba Pérez (Miss International Spain) brindan por las fiestas.

EL 2024 que ahora termina les ha cambiado la vida. Enrique Sánchez (Mister Manhunt Spain), Gerardo San Segundo (Mister Model Spain), Fran Zafra (Mister Internacional Spain), Michelle Jiménez (Miss Universe Spain), Paula Pérez (Miss World Spain) y Alba Pérez (Miss Internacional Spain) se han alzado con el título de los más guapos y guapas de nuestro país en distintos certámenes, y con ello, han visto cumplido uno de sus grandes sueños. Ahora, el que todos comparten, es poder combinar sus estudios con una carrera en la moda, la televisión o la interpretación.

Ante un 2025 repleto de grandes retos, los seis han brindado con SEMANA por un nuevo año lleno de felicidad y buenos deseos.

Fotografía: LM Gómez Pozo

Vestidos: Torralba Novia

Joyas: Alejandro Arraiz

Peluquería y maquillaje: Raquel & Mansilla, Davinia Ruiz y Paqui Martín.

Trajes: Goyesco Boutique (Ronda)

Ubicación: Hotel Palacio de la Duquesa (Ronda)

Coordinación: José Toré para Org Nuestra Belleza España

Todos ellos sueñan con abrirse camino en el mundo de la moda o incluso probar suerte como presentadores o en la interpretación

CELEBRACIÓN

Nos colamos en la fiesta de cumpleaños de Alejandro Sanz

El artista celebró su aniversario junto a su novia, Candela Márquez, y un grupo de amigos entre los que se encontraba el futbolista Joaquín



La pareja se fundió en un apasionado beso.

ENLACE AL CANAL

x.com/byneontelegram

Escanea el código QR





El exfutbolista Joaquín y su mujer, Susana Saborido, se lo pasaron en grande junto a Alejandro y Candela.

ESTABA feliz, ilusionado y, por qué no decirlo, un poquitín nervioso. Y es que, como el buen anfitrión que es, Alejandro Sanz quería que todo saliera a las mil maravillas en la celebración de su 56 cumpleaños. Si el año pasado la temática era circe, en esta ocasión, el hilo conductor de la fiesta era el reguetón. Y lo cierto es que, como se puede ver en estas imágenes que les muestra SEMANA, no faltaba un perejil: decoración, música, vestuario y, cómo no, invitados/amigos divertidos que pusieron toda la carne en la asador para que Alejandro disfrutara de un día inolvidable.

Entre ellos se encontraba el exjugador del Betis Joaquín Sánchez, acompañado de su mujer, Susana Saborido, que



Joaquín y Alejandro fueron los reyes de la pista.



haciendo gala de su buen talante y sentido del humor se convirtió en un auténtico reguetonero compartiendo pista con el cumpleañosero.

Una emotiva sorpresa

Pero, sin duda, para Alejandro fue muy importante la presencia de su pareja, la actriz valenciana Candela Márquez (36), con la que el artista se

mostró de lo más enamorado y cariñoso.

Ella fue precisamente la responsable de la sorpresa más emotiva que recibió el cantante en su cumpleaños, al despertarle con unos mariachis que interpretaron, entre otras rancheras, las tradicionales *Mañanitas*, bajo la ventana de su habitación, en el jardín de su casa. Un

jardín que previamente Candela se había encargado de decorar con corazones y un gran "Te amo" escrito con pétalos de flores. Tras asistir al espectáculo desde su ventana, Alejandro bajó al jardín para agradecer a su novia el detalle con un apasionado beso. Un romántico prelude de un día que Alejandro no olvidará jamás. ■

El grupo se encuentra celebrando sus 20 años sobre los escenarios con una gira que los traerá a España en 2025.

Il Divo recuerda a Carlos Marín

Urs, Sébastien, David y Steven celebran sus 20 años de carrera y aprovechan la ocasión para homenajear a su fallecido compañero

Carlos Marín formó parte del grupo desde sus inicios y falleció en 2021 a causa de la COVID.



"Carlos está con nosotros. Él se ha convertido en leyenda. Tiene un legado muy grande, sobre todo aquí, en España. Todos aman su voz"

L DIVO está de enhorabuena. El grupo está de aniversario y lo han querido celebrar charlando con SEMANA. Fue en diciembre del 2021, en plena pandemia del Covid, cuando el grupo sufrió uno de sus mayores golpes: el fallecimiento del componente español Carlos Marín. Una pérdida que llevó a sus compañeros, durante el año 2022, a iniciar una gira homenaje a su querido amigo. Allí se sumó el nuevo integrante, Steven, que se incorporó como barítono a uno de sus conciertos y que un año después ya formaba parte del grupo de manera permanente.

Urs (52), Sébastien(50), David Miller (52) y Steven(36) han regresado a España, país del fallecido Carlos, para promocionar sus próximos conciertos en el país y, cómo no, han querido tener unas palabras para su amigo.

"Carlos está con nosotros. Él se ha convertido en leyenda. Tiene un legado muy grande, sobre todo aquí, en España. Todos aman su voz", nos dice Sébastien. El inesperado fallecimiento de Marín supuso un golpe devastador para toda la formación y el dolor en sus rostros todavía es palpable, pero están seguros de que allá donde

esté se encontrará feliz y orgulloso de que todo siga su curso. "Yo lo he pasado muy mal. Ha sido uno de los golpes más duros que he tenido en mi vida. Yo no veía un *Il Divo* sin Carlos", confiesa Urs, que nos revela que en aquel momento aquello era el fin para el cuarteto.

Sin embargo, durante la gira de homenaje llegó Steven. Un artista mexicano que llegó a *Il Divo* con toda la ilusión del mundo. "Está siendo una experiencia muy diferente a la que había vivido antes. Cantar aquí es una bendición", nos dice.

Gira de éxito

20 años de éxito en los que la fama nunca se les ha subido a la cabeza. Urs, por ejemplo, nos cuenta que en su caso la edad fue determinante para poder gestionar ese éxito tan repentino. "La fama me llegó cuando solo tenía 32 años, sabes un poco quién eres y por dónde quieres ir. Eso te hace tener un poco más los pies en el suelo. La vida me ha cambiado completamente con *Il Divo*", nos dice.

"Para mí, entrar en *Il Divo*, fue una experiencia completamente nueva. Yo era un cantante de ópera y, en la ópera, los micrófonos no existen", nos dice entre risas Sebastián. Una felicidad que han transmitido con este nuevo álbum de estudio. "Se llama *Il Divo XX* y lo hemos hecho nosotros de la A a la Z. Se ha cocinado con mucho amor", nos confiesa David Miller. Una gira que pasará por España el próximo año.

Iván Reboso
Fotos: Joan Crisol

VISITA SORPRESA

Gigi Howard, la exnovia del Rey Felipe, reaparece en Madrid

Derrochó naturalidad en un concierto del
Festival Starlite Christmas



El entonces
Príncipe
Felipe y Gigi
Howard,
juntos en
Nueva York
en 1995.



SIN duda fue la invitada más inesperada en el Festival Starlite Christmas, que tiene lugar en el IFEMA de Madrid hasta el 31 de diciembre. La estadounidense Gigi Howard (52) se hizo famosa a mediados de los noventa por su relación con el entonces Príncipe Felipe, hoy Rey de España. Aquello terminó y la joven prosiguió su vida con gran discreción.

Por ello, cuando la vimos posando en este *photocall*, previo al concierto de Black Eyed Peas, la sorpresa fue mayúscula. La exmodelo y licenciada en Ciencias Políticas y Sociología, es empresaria de cosmética sostenible y fue madre soltera mediante un donante anónimo. Su único hijo, Richard, tiene 11 años: "Mi vida en este momento es solo mi hijo y yo", nos dice, añan-

diendo que estaba aquí "por vacaciones y trabajo".

"Sin comentarios"

Eso sí, Gigi Howard esquivó las preguntas sobre el Rey Felipe con un "sin comentarios". Gigi y Felipe se conocieron en Washington, en 1995, cuando el Príncipe estudiaba un máster en la Universidad de Georgetown. Los presentó Marie Chantal Miller, entonces prometida de Pablo de Grecia.

Su romance se descubrió por unas fotos durante Semana Santa en la isla caribeña de Saint Martin. La pareja saldría durante dos años y medio. Él regresó a España y empezó un noviazgo con Eva Sannum. Gigi, por su parte, no se ha casado. "Sigo amando vuestro país. Tengo amigos aquí", aseguró. ■



La empresaria
(52) fue al
concierto de
Black Eyed
Peas y dice
tener amigos
en Madrid.

PACK DE 2 LIBROS

APROVECHA LA OFERTA



+



2 LIBROS
POR SOLO
5,95
€

Dos mujeres fascinantes que desafiaron a todos.
Dos vidas marcadas por la búsqueda de la felicidad.
Las historias más desconocidas de Camilla de Inglaterra y Meghan Markle,
que hicieron tambalear los cimientos de la monarquía británica.

YA DISPONIBLE EN TU PUNTO DE VENTA



Julio junto a su padre en la rueda de prensa que dieron en Miami, tres días después de su liberación.

Julio Iglesias: Así fue el secuestro de su padre por un comando de ETA

El padre del cantante, el doctor Julio Iglesias Puga, fue secuestrado por la banda terrorista y permaneció diecinueve días en cautiverio hasta que fue liberado por la policía



Nada más aterrizar en Miami, el doctor Iglesias Puga fue en helicóptero a la casa del cantante en Indian Creek.



Julio vivió los momentos más difíciles de su vida con el secuestro de su padre, quien fue el gran pilar en su vida.

EL 29 de diciembre de 1981 era un día normal para el doctor Julio Iglesias Puga. Ese martes, pasadas las diez y media de la mañana, el padre de Julio Iglesias salió de su casa en la calle San Francisco de Sales de Madrid, y en su Renault 5 azul metalizado se dirigió al Centro de Obstetricia y Ginecología de la calle O'Donnell, en el centro de la ciudad, donde trabajaba

como ginecólogo. Su coche estaba aparcado frente al instituto, pero pasadas las horas nada se supo de él.

Fue su abogado quien dio la voz de alarma porque habían quedado a comer y no se presentó. Tras la denuncia en el juzgado comenzaron las investigaciones. En un principio la policía creyó que habían sido delincuentes comunes, pero la vía de investigación también se abrió a posibles secuestra- ▶▶▶

LA GRAN NOTICIA

Tras diecinueve días de angustia, el doctor Iglesias Puga fue liberado. Voló a Miami para abrazar a su hijo y celebrar en familia el final feliz. SEMANA fue testigo de ese encuentro, donde también estaban los tres hijos que el cantante tuvo con Isabel Preysler.





Nada más verse, padre e hijo se fundieron en un emotivo abrazo, con Julio José que también corre hacia ellos.

El padre de Julio Iglesias fue liberado el 17 de enero de 1982 en una casa del pueblo de Trasmoz (Zaragoza) sin que la familia pagara ningún rescate

En sus primeras palabras en público en la rueda de prensa en Miami, el doctor Iglesias Puga estuvo flanqueado por sus dos hijos: Julio y Carlos.



►►► dores de las bandas terroristas ETA o GRAPO. Ya había el precedente del famoso futbolista Quini, que había sido secuestrado por ETA en marzo de ese año.

La noticia llegó rápidamente al otro lado del charco. Julio

Iglesias estaba en su estudio de grabación de Miami cuando recibió la llamada de su exmujer, Isabel Preysler, comunicándole la desaparición. El cantante, en shock, se lo dijo a su madre, Rosario de la Cueva (ya estaba separada del doctor Iglesias Puga y vivía

En esos días terribles, en los que apenas podía comer ni dormir, Julio Iglesias estaba informado al minuto desde su mansión de Indian Creek. Desolado, pero intentado mantener la calma, recibió en su casa a unos periodistas españoles, entre los que se en-

en EE.UU.) y a su hermano Carlos, quien voló a Madrid para seguir de cerca todo el operativo.

contraba SEMANA, y afirmó: "Estoy atravesando por un momento angustioso. Desde el primer día del secuestro yo he tenido esperanzas, pero las horas se van alargando..."

Muy unidos

Julio adoraba a su padre, un hombre vitalista, alegre y feliz, a quien estaba muy unido.

Fueron muchas horas y días de dolor y angustia que, afortunadamente, tuvieron un desenlace feliz.





LA FOTO DE LA FELICIDAD

El doctor Iglesias Puga posa junto a su hijo Julio; su mujer, Rosario de la Cueva (aunque en esa época ya estaban separados no se divorciaron hasta muchos años después); su nuera Mamen (esposa de su hijo Carlos) y sus nietos: Chábeli, Julio José, Enrique y uno de los hijos de Carlos.

El 17 de enero, a las tres y cuarto de la madrugada, una operación de la policía liberó al padre de Julio Iglesias en la localidad de Trasmoz, en la provincia de Zaragoza. Al mismo tiempo se detenían a cuatro de los secuestradores, miembros de ETA: dos jóvenes y un matrimonio mayor, propietarios de la casa de dos plantas, situada en el centro de la localidad, donde estaba retenido en una pequeña habitación.

El doctor Iglesias Puga, que tenía entonces 66 años, se encontraba en buen estado de salud, tanto física como psíquicamente, y fue trasladado en un vehículo policial a Madrid, donde su hijo Carlos le esperaba en la Dirección General de Seguridad. Tras el emocionado encuentro regresaron juntos a casa. Lo primero que hizo fue llamar a su hijo Julio, a quien le aseguró que se encontraba fuerte y le aseguró: "Ni la CIA, ni el

FBI, ni ninguna; la mejor policía del mundo es la española". Después se dio un baño y comió un lenguado.

Días de cautiverio

A sus familiares les contó alguna anécdota de sus diecinueve días de cautiverio. Como necesitaba una camisa limpia, ya que no le dejaban lavarse, terminó comprando una que le vendieron los secuestradores, o que estos bebían muy buenos vinos (bo-

tellas de Vega Sicilia) durante las comidas. En su cautiverio pudo leer tres periódicos y una revista, pero ni radio ni televisión. También aseguró que le habían tratado bien.

El día posterior a la liberación su hijo Carlos compareció ante los periodistas, donde afirmó que "la familia no pagó ningún rescate" y contó cómo se produjo el secuestro: "A la salida de una agencia de viajes, donde había ido a retirar unos ►►►

EL PAPEL DE PREYSLER

Fue Isabel Preysler (que estaba de vacaciones en Gstaad) quien llamó a Julio para darle la noticia. Aunque ya estaban separados, y ella casada con Carlos Falcó, seguía teniendo una gran relación con su exfamilia política.



►►► billetes de avión a Canarias para pasar el fin de año, le metieron en un coche. Fue hacia la Casa de Campo, le encañonaron con una pistola y le dijeron que cooperase o lo iban a matar. Después, le drogaron con unas pastillas, le pusieron una capucha después de amordazarle y maniatarle, lo taparon con un saco y le metieron en el maletero de un coche".

En los primeros rumores se había dicho que el doctor se encontraba en su despacho cuando entraron dos

individuos haciéndose pasar por reporteros de la televisión alemana para hacerle un reportaje sobre su afamado hijo y se lo llevaron.

Viaje a Miami

Solo dos días después de su liberación el doctor Iglesias Puga viajó a Miami para encontrarse con su hijo Julio y el resto de la familia.

Acompañado por su otro hijo, Carlos; los tres hijos de Isabel Preysler y Julio Iglesias; y el periodista José María García y su mujer se embarcó

en un avión de Iberia. En el aeropuerto le había ido a despedir Isabel Preysler, con quien seguía manteniendo una excelente relación.

Once horas después, con traje gris, camisa blanca y corbata granate, aterrizó en el aeropuerto de Miami, y en la misma pista se subió en un helicóptero junto a Chábeli (en otro iban Julio José y Enrique) para diez minutos después posarse sobre el césped de la mansión de su hijo. Julio le esperaba en el centro del jardín, con

las manos sobre su pecho, y nada más verse se fundieron en un intenso abrazo sin poder dejar de llorar: "Papá, qué flaco estás", fueron las primeras palabras a su progenitor. Después, se unió toda la familia y lo celebraron con una fiesta en la que no faltó el champán francés, ni las botellas de Vega Sicilia que también bebían los secuestradores del doctor.

Sus primeras palabras

Al día siguiente, y con su hijo Julio al lado, el doctor Iglesias, pronunció sus primeras palabras en público: "Me enteré de que eran de ETA cuando me liberó la policía. Hace falta tener fe para soportar un cautiverio así, por bien que lo traten a uno".

Pasado el tiempo recordó cómo fue el momento de la liberación: "Oigo ruidos en la casa, más de los normales. Es de noche. Cierran y abren puertas sin cesar. Me entra otra vez miedo y pienso que me van a trasladar. Algo está

"Papá, qué flaco estás", fueron las primeras palabras de Julio Iglesias al ver y abrazar a su padre sin poder dejar de llorar

pasando y con esta sensación de incertidumbre me meto en la cama, sin poder conciliar bien el sueño. De repente, oigo una explosión y pienso: 'Joder, una bombona de gas butano que les ha explotado'. Al segundo otra explosión y me incorporo. 'Me vienen a liberar, pensé'. Siento que pegan una patada a la puerta y la derriban. Acerté en mis previsiones de que a mí me liberaría la policía: fueron los GEO", relató.

El secuestro supuso una gran convulsión que afectó

El doctor Iglesias Puga y la modelo estadounidense Ronna Keith, su último amor, 47 años más joven que él.



AL FINAL DE SU VIDA

A principios de los 90 el padre de Julio Iglesias conoció en una terraza de Madrid a Ronna Keith, con quien se casó en secreto en 2001. Tuvieron dos hijos, aunque él murió unos meses antes del nacimiento del segundo.



al futuro de toda la familia. Así lo recordaba la propia Chábeli, la hija mayor de Julio Iglesias e Isabel Preysler: "Fue un trauma, nos pilló de sorpresa y nos cambió la vida". Ella tenía entonces diez años, su hermano Julio José ocho y Enrique seis.

Ninguno de los tres comprendió entonces la dimensión de lo que estaba pasando, pero ya nada volvió a ser igual. De ser tres niños normales que iban al colegio caminando pasaron a tener escolta. Pero todavía sería peor cuando su madre recibió una carta amenazándola con la posibilidad de un nuevo secuestro a sus hijos.

Es entonces cuando Isabel y Julio deciden que los tres pequeños se vayan a vivir con el padre a Miami, donde con-

sideran que van a estar más seguros. Un cambio, que lejos de lo que pudiera parecer, no fue nada traumático: "De un día para otro estábamos en Estados Unidos y la vida era increíble", reconoció Julio José.

La vida del doctor Iglesias Puga continuó pasando cada vez más tiempo en Estados Unidos. En 2001, tras casi diez años de relación, se casó con Ronna Keith, 47 años más joven que él, con quien tuvo dos hijos. El último nació meses después de su muerte, el 19 de diciembre de 2005, a los 90 años.

Amable, espontáneo, cariñoso y divertido, con un espíritu joven hasta el final, siempre será recordado como el entrañable 'Papuchi'.

Sonia Montero

Silvia Alonso



La actriz salmantina cumplirá 35 años, el 28 de diciembre, en plena actualidad. Por un lado, porque acaba de estrenar la película *Sin instrucciones*, junto a Paco León, y por otro por ser la pareja de la estrella televisiva del momento, David Broncano, desde hace cuatro años. Silvia Alonso ha participado en numerosas series de televisión desde que saltó a la fama con *Tierra de Lobos*, que estrenó Telecinco en 2010, después participó en otras como *Amar es para siempre*, *Sin identidad*, *Tiempos de guerra* o *Buscando el norte*, de Antena 3, *La que se avecina*, en Telecinco, *Instinto*, en Movistar+ y *Fuerza de paz*, de TVE. En cine, ha protagonizado varias comedias como *Es por tu bien* (2017), *Señor, dame paciencia* (2017), *Hasta que la boda nos separe* (2019) o *Eres tú* (2023). En su vida privada, es una apasionada de la montaña, del esquí y del tenis.



4 años



21 años



26 años



31 años

34 años

Una sección del departamento de Documentación.

www.semana.es
SEMANA

DIRECTOR: Jorge Borrajo.

REDACTORA JEFE: Marta Bolonio.

REDACCIÓN: Raquel Martínez, Marian Cazorla, Sonia Montero, Olga Pérez, Matilde Molinero e Iván Reboso.

MAQUETACIÓN Y TRATAMIENTO DE IMAGEN:

Juan Francisco de Miguel (Jefe de Sección), Guadalupe Escalona (Jefe de Estilo), Raquel Nistal, Pablo Lorenzo y Raquel Muñoz.

DOCUMENTACIÓN: Rocio Moreno y Francisco José de Pablo.

SEMANA.ES: Miguel Curtido (Director Digital), Laura Campos, Gloria López, Adriana Aragón, Laura Ortiz, Vanessa Ciganda, Julia Alegre, Diana Torres, Estefanía Fernández, Santiago Merino, Laura Gay y Erika Ferraro (Community Manager).

EDITA: SEMANA, S.L.

REDACCIÓN:

Avda. de Burgos, 16D - 6ªA. 28036 Madrid.

Apartado de Correos 383

Teléfono: 91 547 23 00

E-mail: redaccion@semana.es

ADMINISTRACIÓN, DISTRIBUCIÓN

Y SUSCRIPCIONES: Teléfono: 91 547 23 00

E-mail: administracion@semana.es

E-mail: distribucion@semana.es

E-mail: suscripciones@semana.es

IMPRESIÓN: Rotocobri S.A.

Rda. de Valdecarrizo, 13. 28760 Tres Cantos. Madrid

Depósito legal: M. 911-1958. Printed in Spain.

Depósito legal Edición Pocket: M. 3914-2013

PUBLICIDAD:

RBA PUBLIVENTAS, S.A.

CEO: Enrique Blanc.

Directora general: Ariadna Hernández.

Director de negocio digital: Serafín González.

Madrid, Norte y Andalucía

Directora de oficina: Arantxa Sánchez.

Directora de publicidad: Belén González.

Directora de publicidad: Belén Pérez-Bédmar.

Subdirectora de publicidad: Silvia Montalbán.

Jefa de publicidad: Juncal Utrilla

Coordinadora de publicidad: Yolanda Trigueros.

C/ López de Hoyos, 141. 28002 Madrid.

Teléfono: 91 510 66 00

Barcelona y Levante

Directora de oficina: Ana Gea.

Directora de publicidad: Ángela Carpio.

Directora de publicidad: Olga Fernández

Directora de publicidad: Cristina Hombravella

Coordinadora de publicidad:

Ivana Stelmazewski.

Av. Diagonal, 189. 08018 Barcelona.

Teléfono: 93 415 73 74.

SEMANA es miembro de la Asociación de Revistas de Información



Asociada a la Federación Internacional de la Presse Periodique (FIPP).

SEMANA TAMBIÉN EN:



www.orby.es



www.kioskymas.com



www.zinio.com



TE REGALA*

el coleccionable de cocina
con las mejores recetas para estas fiestas



Sushi navideño

Preparación:

4 raciones / 40 minutos

ÁRBOL DE NAVIDAD:

Cocinar el arroz de sushi según las instrucciones y mezclar con vinagre de arroz, azúcar y sal. Dejar que se enfríe un poco antes de usarlo. Tomar pequeñas cantidades de arroz y formar bolas junto con la verdura picada y el queso crema, usar las manos húmedas para evitar que se pegue. Usar láminas finas de pepinillo para forrar la bola por ambos lados a modo abanico, dejar el centro descubierto. Fajar la parte baja con las anchoas. Cortar los rabanitos y poner una lámina en el medio. Regar con salsa de soja.

SUSHI DE OSITO:

Tomar pequeñas cantidades de arroz y formar bolas junto con el aguacate picado y el queso crema. Añadir un poco de salsa de soja. Forrar la bola con salmón. Dibujar los ojos con semillas de sésamo. Partir a la mitad la galleta alemana y clavar en la parte superior a modo de orejas. Usar la punta de rábano como nariz.

BOLA DE NIEVE:

Tomar pequeñas cantidades de arroz de sushi y formar bolas junto con el jengibre picado, las huevas y el queso crema. Añadir un poco de salsa de soja. Dibujar los ojos con semillas de sésamo. Usar una punta de zanahoria como nariz.

Fotos: Colección: Gira y agencias

PRÓXIMA SEMANA COCINA de Navidad

EL 8 DE ENERO VOLVEMOS CON NUESTRO COLECCIONABLE DE COCINA PROVINCIAL

*no está disponible en el formato POCKET ni EDICIÓN ESPECIAL (venta con periódicos)

I.C.O.N.[®]

my choice

A la venta en iconproducts.com, salones I.C.O.N. y tiendas online asociadas.

 iconproducts.com