

TELEVA

EN PORTADA:
JULIA BERGSHOEFF

**LA TOMA
DE LIRIA**
TELVA ASISTE
AL MONTAJE DE
LA EXPO DEL AÑO

*"La vida
es un don"*

UNA EMOCIONANTE
ENTREVISTA DE
MARTA BARROSO A
**BELÉN
DOMÍNGUEZ**

Relatos de autor X

"Dónde vas a estar mejor"
Por Ignacio Peyró

LA COCINERA DEL
CLAN KENNEDY

VIAJE

4 DÍAS POR
MALASIA
A BORDO DEL
**ORIENTAL
EXPRESS**

BELLEZA

CONSIGUE EL
**EFEECTO
GLOW**
EN MINUTOS

ENLACE AL CANAL

x.com/byneontelegram

O escanea el código QR:



ROMÁNTICO

EN VERSIÓN
70's O ESTILO
GÓTICO

PARKAS
INESPERADA
ESTRELLA DE LA
TEMPORADA

CELINE







CAREY MULLIGAN ACTS LIKE PRADA



PRADA



CHA



NEL

BVLGARI

ROMA 1884

SERPENTI



SERPENTI INFINITO







DOLCE & GABBANA





A woman with dark hair is captured in a dynamic, dancing pose. She is wearing a sleeveless, sequined dress with a wide, textured waistband and a skirt with fringe. The background is dark and filled with a thick, white smoke or fog, creating a dramatic and atmospheric setting. The lighting is focused on the woman, highlighting the shimmer of her dress.

GIORGIO ARMANI

Madrid, Galería Canalejas - Marbella, Puerto Banús

90 83 2740





MaxMara



ART DIR: PAUL MARCIANO PH: JOSH RYAN © GUESS®, INC. 2025



GUESS

GUESS.EU



HERNO

MARZO

2025
nº 1031

Foto datada

28 Chanel Alta Costura
110 años de pura magia.

Tendencias

30 BCBG, el acrónimo que define la nueva moda.

38 Tonos sorbete: la primavera manda sus señales.

44 Simorra: esta firma tiene un clan.

50 Lo vintage la moda que atrapa a Hollywood.

56 Javier de Juanas y sus cenas clandestinas.

62 ¿Quién fue la marquesa de Paraberu?
La mujer que enseñó a cocinar a toda España para una novela.

ENLACE AL CANAL

x.com/byneontelegram
O escanea el código QR:



Cultura

Lo mejor y lo último en cine, libros, arte...

69 Amaia Salamanca en un momento estelar: estrena película y serie.

74 El nuevo disco de Rosario: canciones reeditadas a dúo con los grandes.

80 Juan Gómez Bárcena se sumerge sin miedo en la soledad.

86 Alondra de la Parra: la directora de orquesta con vocación temprana.

90

DÍA
LIFTING
Y LUMINOSIDAD



NUEVO
NOCHE
POTENCIA
Y REAFIRMA

ESTÉE LAUDER

esteelauder.es

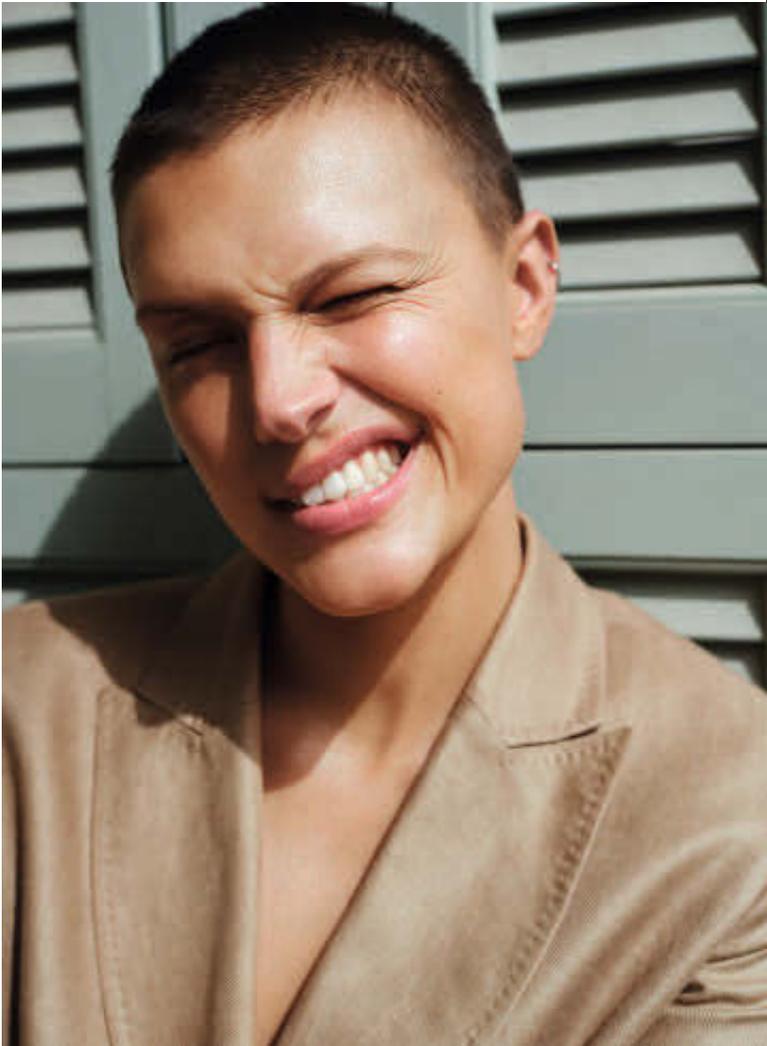
COLÁGENO 24H PROTOCOLO LIFTING Y FIRMEZA

MULTIPLICA EL COLÁGENO
X10*

El dúo perfecto para una piel firme,
luminosa y elevada.

*Test In Vitro: Collagen Boosting Technology + Extracto de Moringa + fracción Hibiscus-8 vs control/sin tratamiento después de 96 horas.

simplement moi



MARINA RINALDI



130

Telva

Moda con intención, personajes que interesan, lugares e historias que se apartan de lo obvio.

90 La inspiración romántica bebe del siglo XVIII y los bohemios años 70.

104 Parka: manual de uso según los diseñadores top.

116 Joana Vasconcelos

toma el palacio de Liria con su exposición *Flamboyant*.

121 Lee Miller; su vida, su obra. Una expo y una película la recuerdan.

130 Viaje por Malasia en el lujoso Oriental Express y un recorrido gourmet por Singapur.

160 Belén Domínguez, dolor, amor y esperanza.

166 Leila Guerriero, la escritora nos habla de su último libro *La llamada*.

Decoración

198 Cósima Güell en su casa de Barcelona.

Cocina

206 Los platos favoritos de la redacción. Querrás hacerlos todos.

La última

218 La lista que me inspira: Ernesto Alterio.



116

Belleza

172 Efecto glow, así se consigue el resultado de piel jugosa.

180 Son los mejores. Los productos ganadores de los Premios TELVA Belleza.

188 Pelo y maquillaje, así son las tendencias que se llevan esta primavera.

La portada

La modelo **JULIA BERGSHOEFF** (VIVA MODELS) con vestido, ZIMMERMANN, merceditas, EMPORIO ARMANI y reloj, CARTIER. Realiza: ALICIA CHAPA. Foto: JESÚS ISNARD. Maquillaje: ANTONIO ROMERO (THE CREWART) para DIOR BEAUTY. Peluquería: FERNANDO TORRENT (ANOTHER AGENCY) para KEUNE.



Videos exclusivos en Orbyt y Telva.com

Síguenos en Instagram

SUSCRÍBETE A **TELVA**

En la pág. 171 encontrarás los detalles y, de regalo, un lote de productos de I.C.O.N. valorado en 143 €.

TELVA

ES UNA REVISTA DEL GRUPO UNIDAD EDITORIAL. (EDITA EDICIONES CONICA S.A.)

Directora OLGA RUIZ

Subdirectora LUCÍA FRANCESCH

Directora de Telva.com
NATALIA BAJO

Directora de Moda
ALICIA CHAPA

Directora de Belleza
PALOMA SANCHO

Directora de Arte
CAROLINA CARRASCAL

REDACTORES JEFE

Cocina, Decoración y Viajes ISABELA MUÑOZ
Sociedad CRISTINA LARRAONDO
Moda MARTA DE LA CALZADA
Cultura CÉSAR SUÁREZ
Edición y Cierre ELENA FLOR

DISEÑO

Jefa de maquetación EMILIA PEÑALBA
Maquetadora ELENA ARANGÜENA
Diseño digital LETICIA PÉREZ CASTELL

MODA

Estilistas
CRISTINA GARCÍA
VIVANCO, RAQUEL MEJÍAS
Responsable de Producción Moda
OTILIA RODRÍGUEZ
DELCLAUX

Archivo y Documentación
ISABEL RAMOS DE MOLINS

TELVA.com

Redactora jefe
ELENA LÓPEZ

Redactoras

MARÍA FERNÁNDEZ DE CÓRDOVA,
CLARA SÁNCHEZ DE RON, MIRIAM
MASCAREÑAS, LAURA RODRIGÁNEZ,
ELISA ÁLVAREZ, LAURA CADENAS,
LORETO RUIZ-OCAÑA

Editora de Redes Sociales
MARTA COLLIN LADRÓN DE GUEVARA

Editor de vídeos
EDUARDO GARRIDO

Coordinadora de Acciones Especiales
VERÓNICA GONZÁLEZ

Colaboradores Redacción: VIS MOLINA, ANI VALLHONRAT, LUCÍA HEREDERO, MAMEN RUIZ PUERTAS, MAMEN INFANTE, BEGOÑA DONAT, CRISTINA M. FRUTOS, TONI TORRECILLAS, RAQUEL CARMONA. **Fotógrafos:** TONI MATEU, TOMÁS DE LA FUENTE, JONATHAN SEGADE, JESÚS ISNARD, JAVIER BIOSCA, JOSEFINA ANDRÉS, CHANTELE DOSSER, ANTONIO TERRÓN, ANTÓN GOIRI, UXÍO DA VILA, SANTIAGO BELIZÓN, LUPE DE LA VALLINA, FLAMINIA PELAZZI, EREA AZURMENDI, ANTOINE DOYEN, WESTON WELLS, CHARLY CALDERÓN.

Directora de Negocio
ADELINA GIMÉNEZ



Editora
EDICIONES CONICA S.A.
Avenida de San Luis, 25.
Madrid 28033. Tel. 91443 50 00

Administradores
MARCO POMPIGNOLI
LAURA MÚGICA

**Comercialización
de Publicidad**
UNIDAD EDITORIAL S.A

**Director
de Publicidad**
RAFAEL SERRAHIMA

REDACCIÓN

Madrid. Avda. de San Luis, 25. 28033 Madrid. Tel. 91 443 50 00
Barcelona. Avda. Diagonal, 431 bis 6º 08036 Barcelona. Tel. 93 496 24 00.
Administración Avda. de San Luis, 25. 28033 Madrid

EDICIONES CONICA S.A

Suscripciones y ejemplares atrasados Tel. 91 050 1629
clientes@elclub.es **Imprime** Einsa Print. S.A. Calle Teide, 3. Parque
Empresarial La Marina. San Sebastián de los Reyes. 28703. Madrid.

EDICIONES CONICA S.A Madrid 2025. © Todos los derechos reservados. Esta publicación no puede, ni en todo ni en parte, ser distribuida, reproducida, comunicada públicamente, tratada o en general utilizada, por cualquier sistema, forma o medio, sin autorización previa y por escrito del editor. Miembro de la Asociación de Revistas de Información ARI, Asociada a la Federación Internacional of Periodical Press FIPP. **Publicación mensual.** Depósito legal: M. 13.241-1963. ISSN 0212-2375. Impreso en España **PRECIO PARA CANARIAS: Igual al precio de cubierta, incluida sobretasa.**





HERMÈS
PARIS



Hermès, línea infinita

LE

n la misma media hora puedes estar tronchándote de risa recordando la vez que estuvo a punto de matar del susto a un taxista cuando se puso unos parches gigantes de efecto flash en los ojos que el pobre confundió con un antifaz y pensó que le estaba atacando, como te da una receta que ralentiza el envejecimiento y reduce el riesgo de cáncer y de fracturas de huesos y que consiste en omega 3, vitamina D y 30 minutos de ejercicio tres veces a la semana; o te confiesa que no es que ella haya “cancelado” a su último ligue, sino que es su último ligue el que la ha “cancelado” a ella después de preguntarle muy monamente, -según asegura- si era una broma que le regalara uno de esos endemoniados Sonny Angel. ¿Sonny qué? -inquiero-. Ya sabes, uno de esos querubines pretendidamente “cutes” que se pinchan en el móvil y que puso de moda Rosalía. ¿Qué Rosalía? La cantante hija, estás fatal. En Vinted alcanzan los 100 euros. Como no se lo he devuelto, a ver si lo vendo y eso que me llevo. Pienso en el ofendido y le doy la razón a mi amiga. Porque en qué cabeza cabe regalarle a una mujer que dejó la adolescencia hace 35 años y que es más vasca que un chuletón, un muñequito desnudo con un gorrito amarillo con forma de piña. Acabo de leer en *El País* que un profesor de Comunicación de la Universidad de Kansas llamado Jeffrey Hall ha creado una fórmula que se podría enunciar así:



FOTO: JONATHAN SEGARDE

EL EXPERTO SOSTIENE QUE DESDE LOS 40 LA CAPACIDAD DE HACER Y MANTENER AMIGOS SE VA AL GARETE POR LA EXIGENCIA DE DEDICAR ESE TIEMPO A LA VIDA FAMILIAR

dose en que el factor “tiempo de dedicación” va disminuyendo progresivamente hasta la nada, debido a la exigencia de la vida familiar y laboral. Sin embargo, es ahí donde encuentro un alentador resquicio en su teoría porque ¿no es a partir de los 50 o 50 y pico cuando el tiempo que dedicas a los hijos se va acortando y poco puede sobrevenir en el trabajo para lo que no estás preparado? Además, mi padre ya me previno sobre esos amigos a los que querías y perdiste por nada... solo por no hacer esa llamada siempre pospuesta.

afinidad + tiempo = amistad. Según sus investigaciones se necesitan alrededor de 90 horas de interacción para que un conocido se transforme en amigo, y no menos de 200 para que esta relación evolucione a amistad íntima. Lo que me recuerda a algo que dijo Elvira Lindo cuando ella y su marido, el también escritor Antonio Muñoz Molina, nos depararon una tarde maravillosa en el Museo Chicote hablando de lo humano: el amor, la infancia, la protección, la amistad... Elvira mantenía que ningún amigo de los que se van incorporando a lo largo de los años de adulto te conoce tan bien como aquel que hiciste en la niñez y en la adolescencia y has tenido la fortuna, a base de dedicación, de conservar. El experto asegura que es a los diez años cuando ya tenemos capacidad e inteligencia para practicar la disciplina de la amistad; que entre los 17 y los 20 estamos en el momento óptimo para explorar nuevas relaciones; que el grado de intimidad alcanza su máxima expresión entre los 20 y los 25 y que, a partir de los 40, la capacidad de hacer y mantener amigos se va al garete. Sostiene este argumento desolador basán-

Olga Ruiz, directora.



Elizabeth Arden

NEW YORK



NUEVO RETINOL + HPR

Sérum alisador de arrugas
y water cream

10X MÁS POTENTE*

Y suave para la piel**

* Más potente que el retinol puro
** Crema: según un estudio de consumidores 74 participantes; Cápsulas: 57 participantes

foto datada

Look de la colección
Alta Costura de
Chanel p/v 2025
presentado en
el Grand Palais.
Capa de seda, lazada
de terciopelo
y vestido bordado
por Atelier Montex.



1915/
2025

Chanel Alta Costura, 110º aniversario

“La moda tiene que ser la expresión de un lugar y momentos determinados. La frase *el cliente siempre tiene razón* cobra en ella todo su sentido; un sentido que quiere decir que la moda es, como la ocasión, algo que hay que atrapar al vuelo. Veo una joven en bicicleta, con el bolso en bandolera, la mano pudorosamente puesta sobre las rodillas que suben y bajan, la tela pegada al vientre y al pecho y el vestido levantado por el viento y la velocidad. Esta joven se ha creado su propia moda, según sus necesidades, de la misma forma que Crusoe construyó su cabaña; es admirable y la admiro. La admiro tanto que no me doy cuenta de que se me echa encima a toda velocidad. Chocamos y caemos a la vez. Me insulta, es perfecto. ¿Qué estaba mirando?, me dice. A usted, señora. Quería asegurarme de que no estoy anticuada”. (Confesiones de Chanel a Paul Morand en “El aire de Chanel”) **1**

—El legado de Coco Chanel continúa siendo fuente de inspiración para el Estudio de Creación cuando se cumplen 110 años desde que abrió en Biarritz su primer Atelier de costura.

**ISABEL
MARANT**



EL TODO PARÍS

Dueños y (muy) señores de las esencias de la capital francesa, una nueva generación de jóvenes concentra clase y estilo sin preocuparse por marcar tendencia. La moda, bajo el acrónimo BCBG (*Bon chic, bon genre*), lo hace por ellos esta temporada.

—Manu Piñón.



VALENTINO



PRADA

CLARINS

NOT JUST
a foundation

NUEVO
Skin Illusion
Full Coverage

Cobertura natural 24h¹
-29% Imperfecciones
tras 4 semanas²

80%
FÓRMULA
TRATAMIENTO
Ácido hialurónico
y zinc³

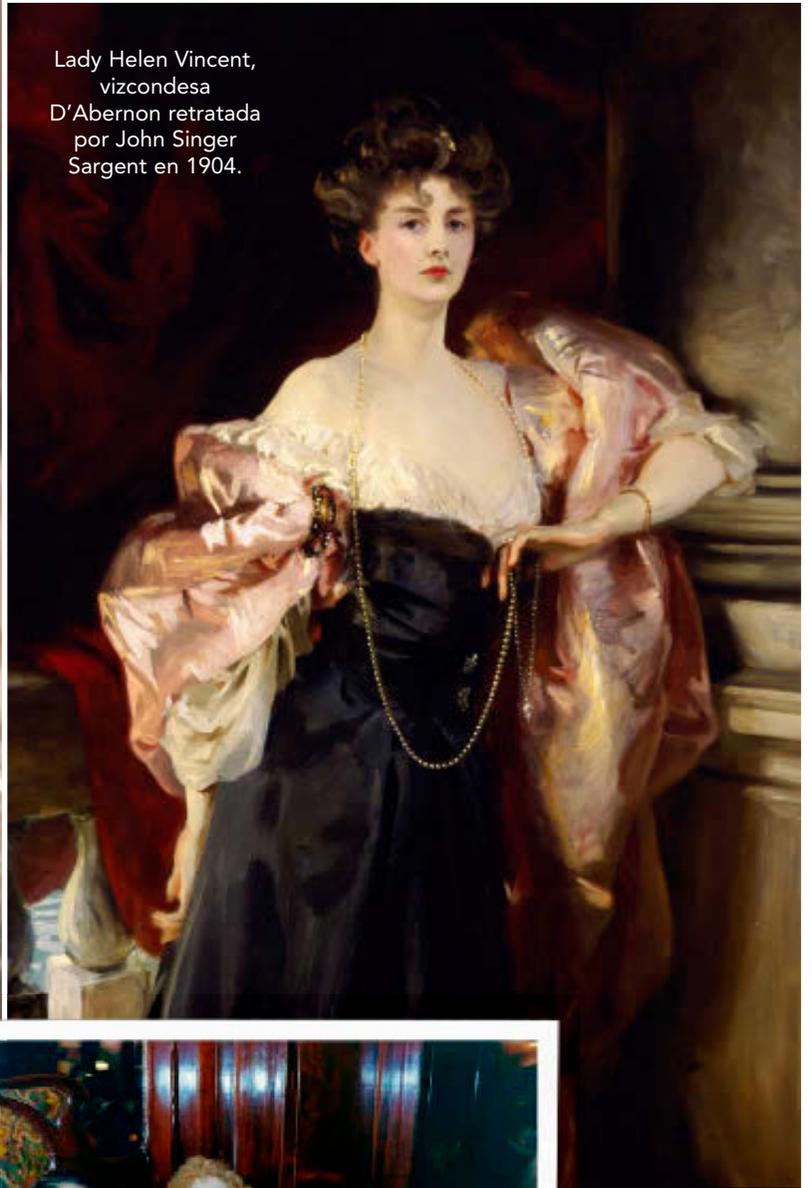


1. Test consumidores, 197 mujeres
2. Autoevaluación sobre la piel
desnuda, 242 mujeres, 28 días
3. Gluconato de Zinc



TOQUE VERSALLESCO

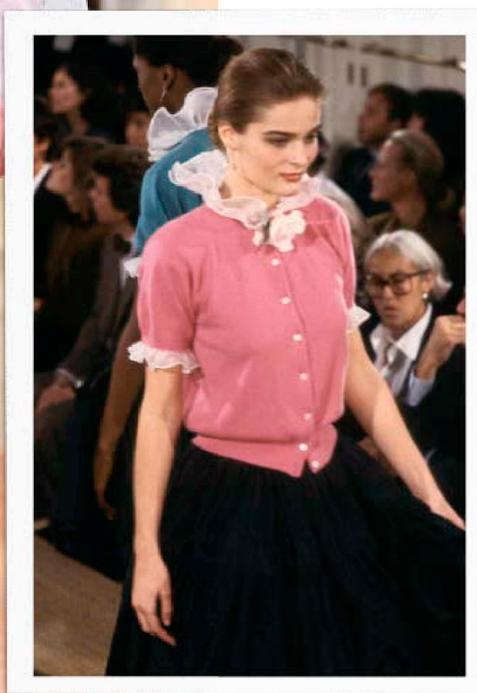
La llegada de Alessandro Michele como director creativo de Valentino renueva el estilo barroco y extravagante que ya demostró en sus años en Gucci. Telas de lamé, guantes de organza y medias de encaje, la dosis de dramatismo y actitud afectada que conlleva la tendencia.



Lady Helen Vincent,
vizcondesa
D'Abernon retratada
por John Singer
Sargent en 1904.



Cena privada en Maxim's en 1973 organizada por el empresario americano David Mahoney como anfitrión.



Modelo desfilando para Ralph Lauren en 1988 con blusa de algodón y manga y cuello fruncidos.

VESTIDO VOLANTE. El volante es el adorno imprescindible con el que conseguirá volumen pero sin ánimo de ostentación. "Vestido volante" es el nombre para referirse a un vestido femenino de moda durante los primeros años del siglo XVIII. Conocido en francés como *robe volante* o *robe à la Battante* ("columpio" en francés). Más adelante llamado vestido "Watteau" por haberlo reflejado este pintor (Jean-Antoine Watteau) en sus retratos a damas con este aderezo.

A diferencia de lo que sucede en otras ciudades tras una gran celebración, en París nunca hay resaca. Ernest Hemingway, obnubilado y ebrio de alcoholes y vanidades, se atrevió a datarla en pretérito imperfecto y, como otras veces en la obra del autor, un error genial se asumió como verdad universal. Un año después de ser sede de los Juegos Olímpicos, la capital francesa vive sin nostalgia ni melancolía haber sido el centro del planeta, el lugar en el que todos posaban los ojos al mismo tiempo. ¿Quién se acuerda hoy de que sus calles se convirtieron en un estadio para la historia? Con la superioridad de su indiferencia y la patente registrada del chovinismo, los parisinos de toda la vida siguen creyendo que lo natural es soñar con acceder a los límites cristalinos que concentra su sagrado *coeur*. Más que nativos, dueños y (muy) señores de las esencias de la ciudad, pertenecen a ese reducido, selecto y exclusivo club conocido como Tout-Paris (El todo París). Desde el triunfo de la revolución burguesa, perdón, francesa, constituyen "todo París", un término que a pesar de tener sus raíces en la corte de los Luis XIV, XV y XVI (dato insospechado: así se llamó a los aristócratas de la capital que repopularizaron *El Cantar de mio Cid*) lo conser-

varon sin objeciones aquellos que habían venido a cambiar el orden social. De hecho, si algo caracteriza a esta élite es un fino sentido del humor, marcado por la ironía autoconsciente, la comodidad con la que habitan la contradicción y la poca seriedad con la que se toman a sí mismos. Sólo así puede entenderse su persistencia a vivir en una burbuja versallesca tan insonorizada que Maria Antonieta no se plantearía ofrecer pasteles a falta de pan.

El Tout-Paris ha sufrido mutaciones a través de sus siglos de vigencia. A mediados del siglo XIX, eran poetas como Baudelaire y sus fervorosos lectores los que marcaban el paso. Más tarde, en el esplendor de la Belle Époque, ganó importancia el carácter de club social, hasta establecer el definitivo "quién es quién" de la alta sociedad parisina. También comenzó a configurar el listado de los lugares en los que reunirse, muchos de los cuales permanecen en ese atlas de escenarios míticos, como es el caso de Maxims, templo gastronómico, del art nouveau y la jet-set, no necesariamente en ese orden. Si ya lo fue en cualquier instante del siglo XX, con La Bella Otero o Maria Callas entre su clientela, los oficiales nazis que lo hicieron suyo o Pierre Cardin convirtiéndolo en *place-to-be* en los 80, el local de la rue Royale continúa siendo punto de referencia, que no avistamiento. Si algo caracteriza a este colectivo, es su facilidad para pasar desapercibidos. Los BCBG, acrónimo de "bon chic, bon genre" –algo así como "buen estilo y buena clase"–, se divierten haciendo picnics, les gusta ejercer de hermanos responsables, asisten a misa y a procesiones; se saben todas las canciones de Les Innocents, un dúo de pop rock ochentero que vive ahora una



Inès de la Fressange, Luigi d'Urso y Clothilde d'Urso en 1997.



Desfile de Vivienne Westwood en 1998 en el Hôtel Crillon.

ROJO MAXIM'S
Maxim's, fundado en abril de 1893 en la rue Royale: el color rojo de los toldos de este pequeño bistró albergó el Tout Paris. Se daba cita La Bella Otero, Liane de Pougy, Cléo de Mérode...



VICTORIA BECKHAM



LOUIS VUITTON

segunda juventud, y devoran los libros de la autora Laure Angelis y cualquier ensayo histórico sobre la monarquía de su país. Pero igual de importante es que han heredado una posición acomodada, el aprecio por los cuellos perfectos de las camisas de Charvet (28, place Vendôme), así como el gusto para combinar broches de sus queridísimas abuelas, con prendas clásicas de las firmas francesa; también unas maneras exquisitas que despliegan con espontaneidad igualmente en encuentros casuales o bailes de debutantes; y sobre todo una manera de estar en el mundo que no se puede ni aprender ni comprar. No es un asunto de presupuesto. Ni de prestigio. Es una cuestión de pertenencia. Por mucho que *Golpe de suerte* fuera su tercera película en la ciudad de la luz o que incluso sus personajes vistieran, andasen y hablaran con impecable acento, Woody Allen nunca ha pasado de ser otro americano en París. Como los protagonistas de sus filmes parisinos, deambulaba por las grandes avenidas del distrito XVI, almorzaba un *croque-monsieur* en los Jardines de Luxemburgo y hasta rastreada alguna pieza en los anticuarios del Rastro de Clignancourt, pero tenía un taxi esperándole para salir al aeropuerto Orly. Ese coche partiría con seguridad de Le Bristol Paris -alojamiento y escenario de las películas parisinas de

Woody Allen-, y que precisamente celebra a partir de marzo de este año su centenario. Icono del Art Decó y referente de la sofisticación y elegancia, este hotel, un clásico que ha mantenido su brillo de cinco estrellas mientras asistía a las grandes fiestas de Tout-Paris, ejemplifica en este aniversario el espíritu de este exclusivo grupo. Se puede apreciar en las páginas de *Ode to an Art of Living*, un volumen editado por la exquisita Flammarion, pero también en detalles juguetones. Además de disfrutar de sus suites y oferta gastronómica, los huéspedes podrán disfrutar de una noche de juegos con la edición especial de Cluedo en Le Bristol, una actividad que no puede ser más BCBG: diversión en familia, nostalgia y lujo despreocupado. No hay destino más aspiracional, capaz de capitalizar el romanticismo, el estilo, el arte y el placer absoluto, y sin embargo París sigue siendo un espacio exclusivo que no se inmuta ante la presencia de extraños. El gigante danés Lego ha sucumbido a la tentación de capturar con sus ladrillos un café parisino en su set de construcción más reciente, en el que por supuesto no faltan croissants en miniatura o el mobiliario del clásico bistró. Lo que no incluye el modelo son figuras para sentarlas a las mesas. Demasiado pequeño para que quepa "todo París". **1**

RADIOGRAFÍA DEL LOOK

✓ COMPLEMENTOS

El desgarbo es lo que define esta estética: la gabardina ya te tutea, la sastrería nunca es rígida, look con reminiscencias del conjunto de camisón y bata a juego que Coco Chanel llevaba de niña comprado en Biarritz. ¿Por qué creeríamos si no que Chanel abrió su primera boutique allí?

✓ ACCESORIOS

El valor sentimental de las piezas que heredan de sus ascendientes de la *haute bourgeoisie* es inherente a cualquier joya que lucen: joyas con iniciales, *charms* con letras, pulseras que han recibido por su 18 cumpleaños de la *maison* Arthus Bertrand y que completan con medallones en cumpleaños o nacimientos de hijos.

✓ BOLSO DE MANO

El día se diferencia de la noche con un simple gesto: el cambio de bolso. Del *Kelly* o 2.55 patrimonio familiar desde hace tres generaciones (la *bisa* ya lo llevaba) al *minaudière* nocturno de Roger Vivier para acudir al Théâtre des Champs-Élysées (que no está, por cierto, en los Campos Elíseos sino en el 15 de la Avenue Montaigne).



LOS ZAPATOS QUE LE VAN. 1. Pump modelo Passions (750 €) Aquazzura. 2. Salón con apertura lateral (1.190 €) Ferragamo. 3. Salón Scarlett (850 €) Jimmy Choo. 4. Zapatos bicolor con kitten heel, Prada.

COMO ES DEBIDO



1. Caja de chocolates surtidos *Bonjour Paris*, Maxim's. 2. Gafas de pasta modelo *Triomphe*, Celine. 3. Anillo con caracola natural con chatones de rubíes (2.700 €) Marquise. 4. Casquete de lana (850 €) Loro Piana. 5. Chaquetón en piel color mantequilla (5.980 €) Gucci. 6. Blusa con lazada (1.490 €) Stella McCartney. 7. Carré de seda, Hermès. 8. Cadena con broche vintage, Cara Brown Designs. 9. Bolso de piel Pebble (1.800 €) Loewe. 10. Falda de piel grabada (2.980 €) Tom Ford. 11. *Slippers* de ante (440 €) Charvet. 12. Medias de gipur de algodón calado (250 €) Valentino. 13. Tres peces de cristal de murano del s. XX, Ansorena.

sisley
PARIS

LA ATREVIDA BARRA
QUE CUIDA SUS LABIOS

**PHYTO-ROUGE
VELVET**

La nueva barra de labios mate
súper confortable con doble protección*

Descúbralo en sisley.es

 @sisleyparisofficial  SisleyParisSpain

*Desde la primera aplicación y sobre los labios sin maquillar, después de 4 semanas de uso.





1. Pulsera rígida, Tous.
2. Caja de cerillas ilustrada, Archivist.
3. Abrigo estampado, Pomandère.
4. Vestido corto, Mango.
5. Vela de cerámica, Loewe.
6. Maleta, Rimowa.
7. Pantalón sastre, Woman Limited.
8. Sandalias, Geox.

Y SI FUERAS... UNA FLOR

Ponemos en práctica la tendencia “dime qué eres sin decirme qué eres”, una expresión salida directamente de las redes sociales con la que expresar una identidad, para presentar los colores tendencia de los próximos meses. Del lima al fresa, tonos sorbete para decirme que es primavera sin decirme que es primavera.

—Realiza: Raquel Mejías.



COMMANDING THE SCREEN FROM THE FIRST FRAME.
CHARLIZE THERON WEARS THE NAVITIMER.




BREITLING
1884

140 YEARS OF FIRSTS

CALLE SERRANO 30
EL CORTE INGLÉS CASTELLANA
MADRID



celeste

1. Pendientes en lágrima, Bottega Veneta.
2. Jersey de canalé, Proenza Schouler.
3. Cuaderno, Antoinette Poisson.
4. Falda vaquera con botonadura, Easy Wear.
5. Chaqueta, Antik Batik.
6. Pañuelo de seda estampado, Emilio Pucci.
7. Labial, Prada Beauty.
8. Bolso, Celine.
9. Bailarinas con tachuelas, Proenza Schouler.

ENLACE AL CANAL

byneontelegram

Escanea el código QR



LOLA CASADEMUNT

SINCE 1981



DARE TO SHINE





1. Horquilla con flor, Alberta Ferretti. 2. Pendientes, Thomas Sabo. 3. Cortavientos, Burberry. 4. Plato decorativo, Laetitia Rouget. 5. Pulsera de la colección Color Blossom, Louis Vuitton. 6. Slipdress bordado, Chloé. 7. Bolso de mano, Prada. 8. Labial, Violette Fr. 9. Falda, Marciano by Guess. 10. Alpargatas, Aquazzura.

MONEGAL

GUARDIANS OF PERFUME SINCE 1916



EMOCIONES PROFUNDAS

Una heladora mañana de enero, en un estudio de arte sin calefacción, nos encontramos con las tres mujeres que marcan el camino de Simorra: ISABEL CARMONA, EVA DIMAS y VICTORIA MITJANS. Isabel sabe todo sobre tejidos de calidad; su hija Eva nació entre ellos y Vito los utiliza como un lienzo en blanco para crear belleza.

—Elena Flor. Realiza: Blanca Unzueta. Fotos: Andrea Hurtado.



UNA EMPRESA FAMILIAR DE VERDAD

Desde que tomaron las riendas de Simorra en 2016, la familia Dimas-Carmona se ha implicado a fondo en la gestión. De los cuatro hijos de Eduardo e Isabel, sólo el tercero, Carlos, sigue con su carrera de arquitecto en su estudio Mesura -popular ahora por diseñar la casa de los Javis-. David, Alex y Eva trabajan en la firma. Y lo mismo sus mujeres. Victoria, Carol y Adriana llevan el diseño, las compras y la sección baño, respectivamente. Luis, el marido de Eva, es ingeniero y "todavía no ha llegado su momento de incorporarse", afirma su esposa entre risas.



AMOR Y UN CARÁCTER ESPECIAL

Trabajar en familia requiere, además de mucho amor, un carácter especial. La familia Dimas lo tiene. Viven todos en el mismo edificio -menos Carlos, el arquitecto, que está a solo unas manzanas-, viajan en grupo y hasta hace poco (Isabel y Eduardo tienen ya 10 nietos, el mayor de 8 años) pasaban las vacaciones juntos en una casa de la montaña cerca de Barcelona. ¿Discusiones? "Lo normal -dice Isa-, si no hubiera ninguna seríamos raros. Vito explica: "Yo siempre digo que es una familia *de dalt a baix*, de arriba a abajo, puede haber un momento de tensión, una explosión, y luego, como si no hubiera pasado nada. Yo al principio me quedaba *tiesa*, pero ya he entendido con el tiempo que es su manera de funcionar".



“Japón es el país que más ha influido en nuestros valores como marca por su sensibilidad, la elegancia innata, el perfeccionismo y el amor y respeto por la naturaleza”
(Isabel Carmona)



Rodeadas de obra de una de sus artistas favoritas, Teresa J. Cuevas, posan en su estudio vestidas con looks de Simorra.

Han llegado ya a las 120 tiendas abiertas, triunfan en países como Portugal y México, y acaban de presentar su última colección primavera-verano 2025. La firma Simorra está en pleno crecimiento y la familia Dimas, su propietaria,

lo celebra concediendo a TELVA una entrevista a tres bandas con las tres mujeres que marcan su camino: Isabel Carmona, su hija Eva Dimas, directora de la marca, y su nuera, Victoria Mitjans, directora creativa.

“Estamos en un momento fabuloso -afirma Isabel- que es el fruto del esfuerzo de todos estos años. Y lo mejor es que lo estamos disfrutando muchísimo, porque esta es parte de nuestra esencia: somos muy trabajadores, pero también muy disfrutones”. Además de discretos. “Esto de pasar desapercibidos, tan catalán, está en nuestro ADN”, ríe. Y Victoria lo corrobora: “Nuestra esencia se alinea con los valores de Simorra, nunca hay nada excesivamente brillante o estridente. Son prendas de calidad que perduran en el armario y se pueden utilizar para muchas ocasiones, es nuestra forma de entender la vida”. En el origen del momento actual de Simorra está la firma catalana de tejidos Textil Dimas. Relata Isabel cómo ella y su marido Eduardo crearon esta empresa y su trabajo para sacarla adelante. “Viajábamos mucho y producíamos tejidos de calidad en países como China y Japón, teníamos que ir a buscar proveedores de hilo en ferias, bordados en India...”. Javier Simorra, fundador de la marca que lleva su nombre en 1978 junto con sus hermanos, era uno de sus clientes, y amigo con el tiempo. “Les iba muy bien en la venta al por mayor, en tiendas multimarca, porque hacían prendas con un patronaje estupendo, como la camisa *Clara*, que hemos vuelto a producir: Pero cuando emprendieron el camino de crecer con tiendas propias, no funcionó. Vino Javier para ver si le podíamos ayudar y entramos como socios financieros, pero no asumimos la gestión hasta 2016. En ese tiempo nos fuimos metiendo y aprendiendo”.

Uno a uno, los miembros de la familia han ido encontrando su hueco. “Yo nací entre tejidos -cuenta Eva, licenciada en ESADE-. Dormía literalmente encima de los rollos de tela. Hice prácticas en Danone, estuve en la Escuela Marangoni de Milán y me llamaron de una start up que me divertía”. “Y yo le dije -apunta Isa-, déjate de tonterías y ven aquí que hay mucho trabajo, y ya aprenderás de golpe”. Victoria estudió Diseño de Moda en Barcelona y Breda. “Las tres nos complementamos y tenemos un gusto parecido, que esto es muy difícil”, dice Isa. Además de creativas, las tres mostraron su complicidad y su buen carácter al posar sin perder la sonrisa en un estudio sin calefacción en una heladora mañana madrileña.

La última colección se llama *The Space Between* y está basada en el concepto japonés del Ma: “Celebra la belleza del espacio vacío y su capacidad para evocar emociones profundas”, explica Eva Dimas. Para la directora creativa Victoria Mitjans, Vito, “lo reflejamos con lo que mejor sabemos hacer: los tejidos, creando entramados en los que dejamos espacios, capas que permiten apreciar su riqueza, como si fuera el negativo de una película”. Esta idea se plasma en ricos plisados que crean contrastes, un trabajo artesano para prendas exquisitas de colores neutros, rotos por algún rojo o lima.

El elogio del vacío es el motivo de que hayan elegido el estudio de Teresa J Cuevas para las fotos. Cuenta Eva que estaba invitada “en una comida que hicimos con artistas y arquitectos. Yo le estaba contando a Teresa este concepto y pensé que le aburría porque permanecía callada. Hasta que me dijo: ‘Estoy alucinando, porque precisamente mi última obra se llama *La naturaleza del vacío*’. Sin darnos cuenta teníamos esa conexión”. Por eso una obra suya presidía la presentación de la colección a la prensa. “Nos gusta mucho trabajar con artistas porque hemos encontrado muchos paralelismos en su obra. Nosotros mismos creamos a través del material, que es como un lienzo en blanco.”, afirma la directora de Simorra. El Ma y el interés por el arte que comparte toda la familia -es fácil verles en el Liceu o en el teatro en su amada Barcelona- también se ha trasladado a la música de su desfile, creada por la artista María Arnal. “No sólo es MA por sus iniciales -señala Eva entre risas-; está investigando unas músicas que tienen que ver con Japón y nos las ha dejado. Además, es mi prima, y candidata al Premio Goya a la Mejor Canción Original por *La virgen roja*, y también ha compuesto la música de otra película candidata, *Polvo serás*. Y ¡se parece muchísimo físicamente a mí, somos como hermanas!”.

La inspiración en el caso de la colección nace del profundo amor del matrimonio Dimas por Japón. “Para mí es el país que más ha influido en nuestros valores como marca -afirma Isabel-, por su sensibilidad, la elegancia innata de las mujeres japonesas en su manera de moverse, el perfeccionismo y el amor y respeto por la naturaleza”. Si en la colección anterior, *The Memory of Time*, se hacía una referencia a la memoria y eran los fósiles, testigos del tiempo, el hilo conductor en pendientes, cinturones y collares, ¿qué piezas resumen esta idea del Ma? Para Vito son “las joyas desarrolladas en una burbuja de cristal que envuelve una perla suspendida en un vacío”.

La diseñadora también se siente muy inspirada por China, país en el que vivió dos años con su marido David, director financiero y responsable digital de Simorra, cuando él se encargaba de la producción. “Estábamos en Hangzhou, junto a Shanghai, y fue una experiencia maravillosa estar muy cerca de nuestros proveedores para que desarrollaran exactamente lo que queríamos y se hicieran a nuestra manera de trabajar. Podíamos decirles, utiliza este hilo, este color, hazme los respuntes de esta manera, pláncalo así... Aprendimos juntos, porque a veces con un solo gesto te entiendes mejor con la gente que con el email más detallado”.

Para Eva, este amor por el detalle es lo que busca la cliente que abre la puerta de una tienda Simorra. “Quiere verse guapa, bien vestida y con un prenda diferente que no tenga extravagancias y tampoco esté masificada”. Apunta Vito que en el catálogo de Simorra encuentran su estilo las distintas generaciones. “Vestimos a abuelas, madres e hijas que, más que el *fast fashion* aprecian, no solo la calidad del tejido, sino también el patronaje, el diseño, el acabado”. Otro punto que les distingue es “la atención en el punto de venta, algo a lo que le damos mucha importancia, y que tiene un precio que está acorde con el trabajo que hay detrás, no es desorbitado”, dice Isabel. **T**

Maquillaje y peluquería: Felix Tebar (NS Management) y Marta Ros (NS Management) para L'Oréal. Agradecimientos: Estudio Teresa J Cuevas, Madrid.

IROHA

NATURE

90%
PIEL MÁS FIRME**



**MASCARILLA TISÚ
CON FITORETINOL**

LA ALTERNATIVA AL RETINOL
QUE COMBATE LOS SIGNOS
DE LA EDAD SIN EFECTOS
SECUNDARIOS

Mascarilla Tisú = 23ml de sérum
Más resultados, más eficacia



WELL
AGING

www.irohanature.com

*Resultados Test Eficacia realizado en 10 usuarias después de usar la mascarilla durante 7 días con una aplicación diaria.
**%Grado satisfacción, 10 usuarios, 2 aplicaciones por semana durante 28 días de la mascarilla.

En la alfombra roja de nuestros días, parece que cualquier tiempo pasado haya sido mejor. El capitalismo vintage y la fiebre por las piezas de archivo cunde entre los estilistas de las celebridades, mientras dejan en evidencia a los diseñadores y la creación actuales. Así son las nuevas normas de Hollywood.

—Rafa Rodríguez.



PASSÉ-À-PORTER

2022-1992
UN VALENTINO
DE 30 AÑOS

Para acudir a la presentación de *Euphoria* en 2022, Zendaya escogió un traje que tres décadas antes había llevado Linda Evangelista durante el desfile p/v 1992 de Valentino (dcha).

S ostiene Law Roach que, si no es un préstamo de marca, lo que Zendaya saca a pasear por la alfombra roja se lo paga de su bolsillo. Prendas vintage con pedigrí creativo todo, o casi. “Nosotros lo vemos como un apoyo al pequeño negocio. Me parece muy injusto pedir prestada la ropa a gente que ha hecho de ella su modo de vida”, revelaba no hace mucho el estilista afroamericano, superestrella entre los de su gremio, que ha cautivado incluso a Almodóvar. El trabajo del proclamado “arquitecto de la imagen” –del que se benefician, además, Anya Taylor-Joy, Megan Thee Stallion, Hunter Schaffer o la oscarizable Ariana



1996-2024
UN GIVENCHY
DE GALLIANO

En los Oscar de 2024 Jennifer Lawrence apostó por un vestido de Givenchy otoño/invierno 1996 que fue la última colección de alta costura de John Galiano para la marca antes de ser designado director creativo de Dior. En la pasarela lo llevó Kate Moss.



Grande- ha alcanzado cotas que tienen salvando al negocio del lujo: los apenas diez minutos de photocall de su principal clienta embutida en aquel alta costura robótico de Thierry Mugler (otoño/invierno 1995) durante el estreno de *Dune 2* en Londres, en febrero del año pasado, le reportaron a la firma francesa un impacto mediático valorado en 13 millones de euros, según cifró la plataforma de análisis de datos Launchmetrics. ¡Cómo no va a estar la moda chiflada por el vintage!. Ciertamente que la del *passé-à-porter* no es una obsesión nueva, ni en la industria del vestir ni entre las estrellas que la rondan. Hay quien sitúa su eclosión a mediados de la década de los 80 del siglo anterior, cuando las editoras de las revistas que no conseguían hacerse notar en Nueva York comenzaron a mudarse a Los Ángeles para prestar sus servicios como asesoras de vestuario. La cultura del estilista de la celebridad la inventaron ellas (hola, Rachel Zoe). Que la metrópoli californiana fuera, por otro lado, meca de la segunda mano etiquetada en la era dorada del sistema de estudios hollywoodiense también ayudó mucho. El considerado oficialmente primer vestido vintage lucido en una alfombra roja salió de una de esas tiendas: un diseño sin firma de los años 40, de corte sirena en color azul lavanda, cuerpo de encaje floral y guantes estilo ópera a juego, que se puso Demi Moore para ir a



1996-2024
ELLA LO LLEVÓ PRIMERO

Naomi Campbell recuperó este vestido de Chanel alta costura otoño-invierno 1996 durante el último festival de Cannes. Tras este "de la pasarela a la alfombra roja" estaba el estilista Law Roach.



2002-2021
DOS GENERACIONES
DE SUPERMODELOS

En la alfombra roja del festival de Cannes de 2021 Bella Hadid rescató un vestido de Jean Paul Gaultier con cuello halter y cola que Naomi Campbell subió a la pasarela de Alta Costura de 2002.



1991-2024

EL CASO DE LA RUBIA PLATINO

La cantante Sabrina Carpenter acudía a los premios MTV de 2024 con siete candidaturas y un traje de Bob Mackie que Madonna estrenó en 1991. La inspiración nos lleva aún más atrás: recreaba el que Marilyn Monroe llevó en *Los caballeros las prefieren rubias*.



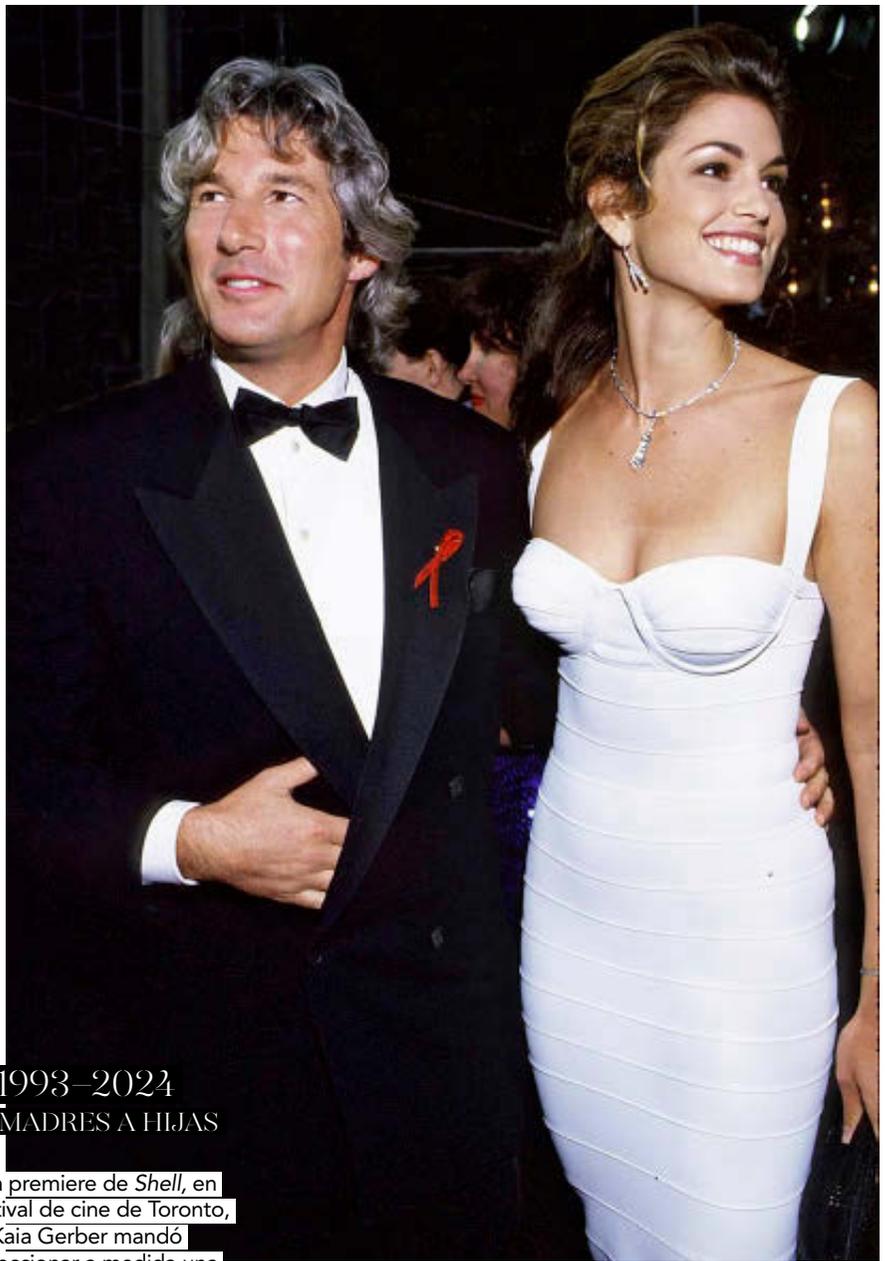
**ALGO NUEVO,
"ALGO VIEJO"**

Catherine Deneuve y Björk simbolizan el clasicismo y lo heterodoxo en este abrazo captado en el festival de Cannes del año 2000. La cantante llevó a los Oscar 2001 un vestido de cisne diseñado por Marjan Pejoski y a uno de sus conciertos un vestido de globos hinchables de Rie Hosokai y Takashi Kawada. La historia de Deneuve y Saint Laurent, tan estable como su look.

los Oscar en 1992. Lo adquirió a tocateja en Lily et Cie, boutique de referencia en Beverly Hills, reveló entonces su propietaria, Rita Watnick. Es la misma tienda en la que una Penélope Cruz pre-Chanel encontró el romántico Balmain de los cincuenta con el que recogió el Oscar a la mejor actriz de reparto por *Vicky Cristina Barcelona*, en 2009. Lo había comprado ocho años antes, quizá inspirada por el Valentino que eligió Julia Roberts en 2001 por

si le tocaba recibir galardón como mejor actriz por *Erin Brockovich* (que finalmente ganó). Aquel resultó otro hito estilístico: perteneciente a la colección de alta costura 1992, fue la primera pieza de archivo cedida para la ocasión por una casa de costura.

Por si se preguntan cómo lo hacían antes de que Kim, Naomi, Miley, Beyoncé, Bella, Margot y otras chicas nada del montón se empeñaran en reventar las costuras del tiempo, anteponiendo lo vestido a la propia persona, la respuesta es fácil: bastaba con buscarse un diseñador/a que ayudara a expresar tu personalidad. ¿Pero alguien concebiría hoy una Marilyn confiando en el departamento de vestuario de su estudio, la



1993–2024

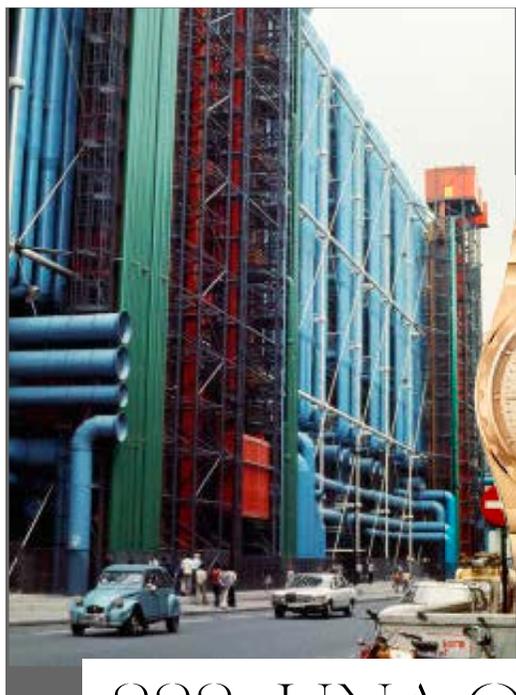
DE MADRES A HIJAS

En la premiere de *Shell*, en el festival de cine de Toronto, Kaia Gerber mandó confeccionar a medida una recreación de un vestido de Hervé Leger que su madre, Cindy Crawford, había inmortalizado en la ceremonia de los Oscar de 1993 junto a su entonces pareja Richard Gere.

Fox, como hizo para recorrer el pasillo de la fama en 1951? En la era del juicio y la uniformidad sociales y de los succulentos contratos publicitarios (que ayudan a que muchas actrices puedan desarrollar sus carreras como les plazca), parece que ya no son posibles los cantos de cisne de una Björk (gentileza de Marjan Pejowski) o las brillantes provocaciones de Cher (tramadas junto a Bob Mackie como protesta por cierto código de vestimenta snob impuesto por Nolan Miller, asesor de estilismo en los Oscar de los 80). Con los estilistas lanzados a la carrera loca por hacerse primero con el trofeo vintage de rigor, esa rara pieza de archivo con la que se van a colgar no sé sabe bien qué medalla –la de la sostenibilidad desde luego que no–, los tapices rojos de nuestros días han devenido retrovisores que dejan en evidencia a los diseñadores y la creación actuales. Y no, en moda, como en cualquier otra expresión, cualquier tiempo pasado no ha sido nunca necesariamente mejor. **T**



Así se preparaban antes, lejos de estilistas o préstamos de showrooms. La actriz británica Janette Scott supervisa sus baúles y armario antes de poner rumbo al festival de Cannes de 1954.



1977

En pleno despegue tecnológico, aquel año vió la luz el primer vuelo del Concorde; la inauguración del Centro Pompidou en París o la taquillera *Guerra de las Galaxias* en la cartelera. Y por supuesto el reloj *Historiques 222*.



222: UNA ODISEA EN EL TIEMPO



Vacheron Constantin celebra sus 270 años con el relanzamiento del *Historiques 222*, el extraplano que revolucionó el concepto del reloj deportivo.

—Elena Flor.

2025

El nuevo *Historiques 222* en acero inoxidable, es el primer hito en la celebración de los 270 años de Vacheron Constantin.



Tuvo que ser un diseñador visionario como Jorg Hysek el que aprovechara en 1977 la extraordinaria capacidad tecnológica de la manufactura suiza para lanzar un reloj extraplano y estanco hasta 120 metros que rompió los límites entre los voluminosos modelos deportivos, destinados a exploradores y submarinistas, y los más formales, captando un nuevo estado de ánimo cultural. Con un brazalete integrado y la característica cruz de Malta de Vacheron Constantin estampada a las 5 en la plataforma, la caja monocasco exigía que el movimiento automático tuviera solo un grosor de 3,05 mm, el más delgado del mundo. ¿El resultado? Una imagen de robustez, equilibrio y modernidad. El nuevo modelo de 2025, en acero inoxidable con esfera azul, conserva la sofisticada sencillez del original y aporta mejoras en el brazalete, un nuevo movimiento también extraplano y detalles apenas visibles para los no expertos que confirman la calidad de una manufactura que, desde 1755 combina la elegancia clásica con la pericia relojera, en 270 años de experiencia e investigación. **T**

AIRE DE SEVILLA



AIRE
DE
SEVILLA

DIVANA

EAU DE TOILETTE
FOR WOMAN

AIRE
DE
SEVILLA

soyyo

EAU DE TOILETTE
FOR WOMAN

AIRE
DE
SEVILLA

Flow!

EAU DE TOILETTE
FOR WOMAN



CASA DE JUANAS

Estilista de moda, cocinero y sibarita, aunque en las cenas de JAVIER DE JUANAS los invitados no se conocen e ignoran el menú, saben que las conversaciones van a ser enriquecedoras y muy sabrosas.

—Isabela Muñoz Ozores.
Foto: Constantino Quero Simons.



Yo te invito, tú vienes, todos nos despedimos más sabios. Este podría ser el resumen de las cenas pseudo clandestinas que desde hace un año organiza Javier de Juanas. Los 10 invitados (no más) no se conocen, ignoran el menú, carecen de indicaciones sobre el código de vestimenta pero saben que sus vecinos de mesa tienen mucho que decir: “Siempre son perfiles creativos -comenta Javier-, gente del arte, la música o el periodismo. Personas que se enriquecen entre ellas porque yo no me siento: organizo, cocino y sirvo”. Estilista de moda y chef (hizo el curso de Cordon Bleu durante la pandemia), trabaja en la cocina del restaurante del nuevo hotel Brach que acaba de inaugurarse en Madrid: “Vivo muy bien en la hostelería pero echaba de menos la creatividad, así que decidí organizar estas cenas que van más allá de la comida y la estética. Mis invitados son personas con un discurso interesante”. De momento lo hace por pura afición: “Me apetecía recuperar el arte de la mesa y de invitar -asegura-. Llevamos una vida frenética, la gente apenas recibe en su casa, nos hemos olvidado de utilizar la vajilla buena, de limpiar la plata, de la alta cocina casera. Soy de Brihuega (Guadalajara) y cuando era pequeño se celebraban allí unas charlas gastronómicas y literarias que me fascinaban, me parecía curioso que en un pueblo tan pequeño se organizaran este tipo de acciones”. Asegura Javier que su madre le dice que no sabe de dónde ha salido: “Vengo de una familia humilde, pero tengo gustos muy caros. Los he adquirido después de trabajar más de 15 años en moda. Me encanta la estética y eso me ha convertido en lo que soy”. Poco a poco ha ido modelando un espíritu sibarita con gustos depurados como sus adorados platos Revêrbère de Luneville, la pasión por el champán rosé bebido en copa María Antonieta y esos ramos con flores “cuanto más coloridas mejor”, que suele encargar a Dandelion. Javier está enamorado del color rosa: “Me pone contento, me relaja”, y a él le dedicó sus dos primeras convocatorias. Para la tercera cambió radicalmente de tercio: “Elegí como temática las *sciura*, una palabra del dialecto lombardo que quiere decir señora, pero que en realidad hace referencia a esas elegantísimas mujeres maduras milanesas que pueden vestirse para ir a la compra con un abrigo de leopardo a juego con el carrito. Quería replicar ese mundo”. Y lo hizo con tanto esmero que el tiramisú del postre no lo preparó con bizcocho sino con un panettone encargado a la Pasticceria Cova Montenapoleone, donde estas *it ladies* suelen ir a merendar. Entre vajillas de La Dou-

Vajillas de la DoubleJ, candeleros y cristalerías de Murano, una soprano que aparece por sorpresa y canta arias como O mio babbino caro de Puccini... el plan va má allá de una cena, es una genuina performance

bleJ, candeleros y cristalerías de Murano, el momento culminante llegó cuando, por sorpresa (nadie la había visto entrar), una soprano cantó arias como *O mio babbino caro* de Puccini: “El espacio quedó sólo iluminado con luz de velas. Todos estaban tan impresionados que, al terminar la representación, se produjo un emotivo silencio antes de que rompieran a aplaudir”.

Estas cenas *escaparate* ya han seducido a algunas marcas que le piden que las organice para ellos, lo que no impide que este original anfitrión prepare su próxima cita: *Chez de Juanas*, con una temática inspirada en los souvenirs de los hoteles de lujo de los años 70: “Vacíabolsillos, ceniceros, objetos que el viajero se llevaba a casa del hotel donde se había alojado, para recordar un momento bonito de su vida. En esa época la gente no se desplazaba de manera tan habitual como ahora”. Así, está trabajando con una diseñadora gráfica para hacer el logotipo, personalizará con serigrafía las vajillas, el diseñador Daniel Bolaños le proyectará los trajes (el mantel de la mesa llevará la misma tela) y en la joyería Marquise, grandes amigos de Javier, están preparando unos palillos para las gildas del menú que serán de plata con piedras engastadas que luego se pondrán a la venta en la propia joyería.

¿Qué riesgos se corren cuando tus invitados no se conocen? En las mesas de Javier no hay temas prohibidos, aunque prefiere que no se toque el dinero, la religión y la política: “He tenido que intervenir alguna vez para darle un giro a la conversación”.

A la hora de sentarse no hay protocolo establecido: “Lo hago por intuición. Para la siguiente cena voy a buscar una mesa redonda” asegura. En ella mantendrá sus ritos: “La servilleta casi siempre a la izquierda, los platos de pan: a ser posible, de plata. Las copas de vino, también a la izquierda de las de agua. La vajilla completa con alguna concesión puntual a algo muy descoordinado y muy loco. La botella de vino nunca estará a la vista y jamás incluiré en el menú chipirones en su tinta”. Javier añora las meriendas, adora los brunches y sueña con un proyecto: “Un hotel pequeño donde plasmar mi universo, seguramente en el norte de España”. **T**

TODO EL MUNDO ES BIEN RECIBIDO

En la otra página, Javier de Juanas (en el centro) con distintas mesas puestas por él. El rosa predomina en la vajilla donde presentó el brunch compuesto de Gofre salado de eneldo con caviar, pepino encurtido, salmón y nata agria, con vajilla de porcelana de Limoges, cristalería francesa años 50 y centro de flores de Dandelion. Al lado, distintos detalles de la cena dedicada al rosa, para la que preparó un Choux salado con crema de queso figuette y dorada curada, y Bogavante Wellington sobre vajilla de Limoges. Abajo, comida para C&A con temática otoñal.

La estantería NYNY de GTV es un homenaje a la ciudad de los rascacielos.



1951

SILLÓN KANGAROO

Es una de las piezas creadas por Pierre Jeanneret para la ciudad china de Chandigarh, pensada por su primo y colaborador Le Corbusier como experimento urbanístico. Esta pieza fusiona y simboliza la solidez europea con la sutilidad del mimbre de origen chino. Desde 2020 la reedita Cassina.

Triombo creado por Helena Rohner para la firma Trenat.

DE BUENA FIBRA

Vinculados a la tradición, el MIMBRE y el RATÁN no son lo mismo pero comparten esencia: su origen vegetal, así como una calidez única que siguen reinterpretando con brillantez muchos diseñadores en piezas actuales que beben de la historia.

—Loreto Ruiz-Ocaña.

Han sido un básico en la casa de la playa o los jardines de muchas familias pero lejos de ser un material caduco, los muebles de varas y cañas pueden establecer un apasionante diálogo con las formas y piezas más vanguardistas. El ratán es un término genérico para denominar el tronco en forma de vara de más de 600 especies de palmeras trepadoras que crecen junto a los árboles en bosques tropicales; el núcleo rígido se usa como estructura para distintos muebles, y las fibras que lo cubren se tejen en redes flexibles a la vez que duraderas. Por otro lado el mimbre, tan asentado en España (con Cuenca a la cabeza), proviene de un arbusto de la familia de los sauces, es más ligero que el ratán, pero no tiene la misma robustez. La mayoría del ratán -tanto en materia prima como producto final- se importa del Sudeste Asiático y Sudamérica, aunque luego se trabaje en talleres que siguen técnicas locales centenarias. Este es el caso de la firma Soane Britain, fundada por la diseñadora Lulu Lytle, que adquirió la última fábrica de ratán colonial en Inglaterra, y cuyas creaciones inspiran a decoradores de medio mundo, con clientes tan variopintos como Carlos de Inglaterra o Mick Jagger. En Cataluña y Valencia el arte de la cestería se fusiona con el diseño en marcas centenarias como Expormin, para la que han trabajado creadores como Oscar Tusquets, Benedetta Tagliabue o Jaime Hayón. **T**

Escritorio Allegory diseño del dúo italo-danés GamFratesi y fabricado por GTV.



A cada cual lo suyo: el ratán procede de un tipo de palmera típica de bosques tropicales, mientras que el mimbre proviene de un arbusto de la familia de los sauces y es mucho menos robusto

CLÁSICOS ETERNOS

Victoire Home (Alicia Cabañas) o IQ Home (Mercedes Domecq) reformulan muebles que conectan con nuestra infancia. La primera importa desde Bali con diseños propios, y la segunda produce en un taller del sur de España.



Cómoda Santorini de ratán, Victoire Home.

1860

SILLA THONET N.14

Diseñada por Michael Thonet, inspiró al propio Adolf Loos para amueblar el famoso Café Museum de Viena. Hoy la sigue fabricando GTV, la fábrica de muebles de mayor éxito de la era industrial.



Consola Azafrán en mimbre artesanal, IQ Home.



Butaca Catalina en ratán tejido a mano, Victoire Home.





DESPAMPANANTES

Un restaurante en Madrid y un hotel en Roma que recrean espacios sorprendentes y guardan, bajo tejidos joya y muebles a medida, firmas tan valiosas como Lázaro Rosa-Violán y Luca Guadagnino.

—Isabela Muñoz Ozores.



DONDE TODOS QUIEREN IR

Si ya asombró en sus otros espacios de Madrid y Alicante, el último Manero inaugurado en la capital de España no para de cosechar piropos. Lázaro Rosa-Violán firma el interiorismo de la mano de Raquel Giménez, de Apple Tart Interior Design, donde destacan tejidos espectaculares, muebles a medida y materiales de lujo. 450 m², de atmósfera exquisita organizada en distintos bares, bistró y un Club Manero Dom Perignon, con el libro de reservas al rojo vivo.

Bar Manero Marqués de Cubas. Marqués de Cubas, 14. Madrid. Tel. 910 550 622. www.barmanero.es @barmanero



CUANDO EL HOTEL ES EL DESTINO

Fue la casa del secretario de León X de Médici, del cardenal Tonti y colegio Nazareno donde estudió la élite romana hasta que cerró en 1999. Ahora, después de 4 años de obras, renace espectacular bajo el paraguas del grupo Fresia, que encargó al estudio de decoración del director de cine Luca Guadagnino recrear espectaculares escenografías en las zonas comunes. En pleno corazón barroco de la ciudad, al lado de la Plaza de España, se convierte en una nueva visita obligada. **T**

Palazzo Talia. Largo del Nazareno
25. Roma. palazzotalia.com



Un perfil valiente y emprendedor. Retrato de María de Mestayer en su juventud.



¿QUIÉN FUE LA PARABERE?

Alguien se escondió tras la receta del “Chocolate servido a la española”, la “Sopa crema a la Nivernesa” o los “Merengues diminutos”. María Mestayer de Echagüe (Bilbao, 1877- Madrid, 1949), conocida bajo el seudónimo de marquesa de Parabere, consiguió que su vida fuese una trama apasionante -que hoy recoge la novela *Parabere* (Siruela)-, valiéndose de algo tan inocente como unas “Yemas al fondant”. Hija de diplomático y casada con el abogado Ramón Echagüe, su estatus social le permitió viajar y sofisticar un paladar que dio cuenta de platos y experiencias inaccesibles a la convulsa España anterior a la Guerra Civil, y que compartió en su famoso recetario *La Enciclopedia Culinaria* que Espasa Calpe publica en 1993. Contraprogramaba así al *Recetario de cocina* de Alejandro Dumas, gran cocinero además de escritor, y se adelantaba a otro imprescindible de

Tenía la vida resuelta pero quiso acercar la cocina más sibarita de la que disfrutaba a todas las casas con *La cocina completa*, la biblia gastro desde 1933. **MARÍA MESTAYER DE ECHAGÜE**, también conocida como marquesa de Parabere, se convierte ahora en personaje de novela.

—Marta de la Calzada.
Ilustración: Jacobo Pérez-Enciso.

la gastronomía, *1080 recetas de cocina* de Simone Ortega. Ni era marquesa ni sabía cocinar. Sin embargo “fue una mujer que se atrevió a soñar en una época en que eso estaba vetado a las mujeres y que tenía la pasión de la cocina. La descubrió por casualidad y aprendió de manera autodidacta para evitar que su marido fuese a comer cada día al club de la Sociedad Bilbaína. Era metódica, recta y con ganas de ayudar: tradujo recetas para que la mayoría de las mujeres las pudieran hacer. Las tradujo en un sentido literal, porque ella estaba suscrita a revistas fe-

meninas y de cocina francesas, y porque se dio cuenta de que lo que se publicaba en España era muy complejo para el ama de casa media. Entonces lo que hizo fue bajarle el tono. Su recetario fue durante muchos años el regalo obligado para las mujeres que se iban a casar. Con la dote iba el libro”, explica la coautora de la novela que la recuerda, Andrea Cabrera. Durante tres años, junto a Aldo

García, compañeros de la Escuela de Letras, se ha documentado sobre esta pionera en la redacción y publicación de grandes libros de recetas. “A través de la cocina se coló en todas las casas españolas en una época muy complicada. Si hubiera querido habría podido ser un arma política muy bien relacionada”, añade. Miembro de la alta sociedad, tenía la vida resuelta, pero su inquietud le llevó a dejar por escrito las notas y valoración de los platos que probaba, lo que leía en las revistas o la extensa correspondencia que mantenía con reputados chefs como Auguste Escoffier, Teodoro Bardaji, Henri-Paul Pellaprat... Si Frédéric Beigbeder pudo ficcionar en *Oona y Salinger* las cartas que J. D. Salinger escribe a Oona O’Neill, algo muy parecido logran Andrea y Aldo, imaginando cómo sería esa correspondencia entre la marquesa de Parabere y el periodista Manuel Chaves Nogales, uno de los habituales del restaurante que decide montar en Madrid

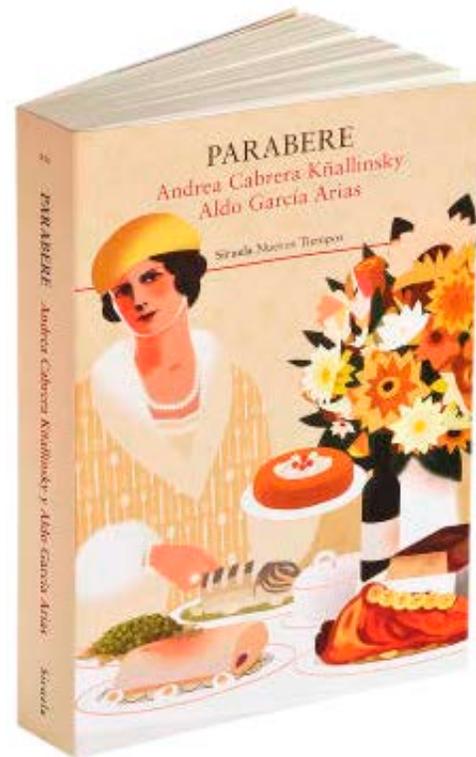
“A través de la cocina se coló en todas las casas españolas en una época muy complicada. Si hubiera querido habría podido ser un arma política muy bien relacionada” (Andrea Cabrera)

seguir al frente de su restaurante colectivizado. Se queda como el único restaurante de lujo abierto al que pueden ir embajadores, políticos e intelectuales”, apunta la autora. En 1940 se traslada a la calle Villanueva, en pleno barrio de Salamanca, pero la escasez de suministros y el estallido de la Segunda Guerra Mundial fuerzan su cierre. A la marquesa le quedaba su voz. “La manera que tenía



Antes de El Parabere

Menú del Grand Hotel Madrid de principios del s. XX, cuando en los restaurantes no había carta y se servían menús sin variantes. En la novela (dcha.) se refleja el cambio que se produce cuando se introduce el concepto de carta y los comensales pueden elegir.



dejando a parte de su familia en Bilbao (su marido y los pequeños de sus ocho hijos se quedan en el País Vasco). En 1936 se inauguraba El Parabere en la calle Cádiz, junto a la Puerta del Sol, faltaban meses para que estallara la Guerra Civil. “Así se convierte en centro de encuentro de todos los personajes insignes que vienen a cubrir la guerra. Tenemos ahí a la *crème de la crème* de la intelectualidad europea y americana de los años 30 y 40. Antoine de Saint-Exupéry, Chaves Nogales, Rafael Alberti, Hemingway pasaron por sus mesas”, relata Aldo. “Era muy conservadora pero nunca se tiñó políticamente, por eso cuando el restaurante, en mitad de un Madrid sitiado, es colectivizado por la CNT, *la camarada Parabere* -como la cita la documentación del sindicato de hostelería- pudo

de escribir las recetas, su uso del imperativo: había que hacer así las cosas sin discusión, dotan su obra de una voz narrativa muy auténtica”, resalta Aldo. Siguió escribiendo hasta el final, porque hasta de una gelatina de naranja sacaba literatura. De su vida han sabido hoy sacar una gran novela. “Siempre me he quejado de que las recetas son difíciles de entender para quienes somos las verdaderas elaboradoras de los platos para nuestras familias. Me he pasado años traduciendo los manjares de otros idiomas hasta hacerlos a mi mano, si ahora tengo la oportunidad de facilitarles la tarea, e incluso inspirar a otras mujeres, no la voy a desperdiciar”, leemos en uno de los capítulos de la obra. Lo dicen Andrea y Aldo, y lo hizo *la Parabere*. **T**



La psiquiatra Rosa Molina durante la entrevista.

Un estudio pionero sobre el alcohol

El pionero proyecto UNATI, en el que está implicada la DRA. ROSA MOLINA, quiere demostrar científicamente los verdaderos efectos del consumo social de alcohol a largo plazo: depresiones, insomnio, ansiedad... “Respetamos poco a la gente que no bebe, la vemos rara”, afirma.

—Cristina Larraondo. Foto: Flaminia Pelazzi.

Probablemente eres de las que piensan que una copa de vino tinto al día te va a ayudar, entre otras bondades, a prevenir futuras enfermedades cardiovasculares. Porque en un país como el nuestro, ligado desde hace siglos a una cultura que tiene al vino como protagonista de cualquier fiesta, parece imposible que éste no contenga alguna propiedad beneficiosa. “Viva el buen vino, decía Baroja, que es el gran camarada para el camino”.

Aunque una cosa es el vino y otra muy distinta el resto de bebidas alcohólicas. Según la reciente Encuesta sobre Alcohol y Drogas en España, realizada por el Ministerio de Sanidad, el alcohol es responsable del 36,2% de las admisiones a tratamiento por abuso de sustancias en la red de atención de adicciones de nuestro país, y el causante de 13.887 muertes en 2021. Porque se trata de la sustancia psicoactiva más consumida entre la población, en todas las edades, con un inicio a los 13,9 años, y de la que en 2022 se vendieron 5.764 millones de litros. Además, somos el segundo país que más alcohol consume de la Unión Europea.

El proyecto UNATI

La psiquiatra Rosa Molina está implicada desde hace unos meses, junto con otros 500 profesionales, en el proyecto UNATI (University of Navarra Trialist Initiative), liderado por el catedrático Miguel Ángel Martínez, “un estudio pionero en el mundo que pretende demostrar científicamente los verdaderos efectos del consumo so-

cial de alcohol”, explica Molina. Los resultados tardarán cuatro años en darse a conocer, porque el objetivo es analizar una muestra de 10.000 personas (aún están fichando voluntarios en @proyectounati) con un patrón de consumo de 3 a 40 bebidas alcohólicas a la semana, entre mujeres de 55 a 75 años de edad y varones de 50 a 70. La idea es que los profesionales sanitarios cuenten con una evidencia científica para acertar en la recomendación que puedan dar a sus pacientes sobre el consumo de alcohol.

“La copa de vino forma parte de nuestra dieta mediterránea -explica la doctora Molina-. Pero, ¿cuál es el mensaje que debemos dar los médicos? Si la gente no tiene patologías añadidas, ¿podría continuar con esa copita? Eso es parte de lo que se está debatiendo en este estudio, y veremos cuáles son las conclusiones. Los profesionales solemos aconsejar que es mejor no consumir ningún tipo de bebida alcohólica porque tenemos evidencia de sus consecuencias negativas para la salud. Creo que hay otras formas más beneficiosas de obtener los efectos antioxidantes y antiinflamatorios, asociados a la disminución del riesgo cardiovascular (hipertensión, infartos, ictus), que parece tener un vaso de vino”.

El alcohol y la salud mental

Cuenta la Dra. Molina que “hace unos meses llegó a mi consulta un directivo de 40 años que había ascendido recientemente y que tenía a su cargo a un buen número de personas. Llegaba a casa todos los días con tal nivel de estrés que empezó bebiendo un par de cervezas para calmar su ansiedad. Enseguida pasó a consumir cuatro diarias y después ocho. Bebía en solitario. Este es un caso claro de alcoholismo silencioso, y el fin de semana bebía menos porque las cervezas iban unidas al estrés. Pero en poco tiempo ya presentaba un cuadro ansioso depresivo y problemas en su trabajo y con su pareja. Porque sabemos que muchas depresiones tienen su origen en el consumo de alcohol. A largo plazo también produce ansiedad y agudiza el insomnio porque interfiere en el sueño y hace que sea más fragmentado y menos reparador.

El consumidor de vino en España es mayor de 50 años, de clase media/alta, vive en pareja y tiene hijos mayores. Bebe una media de 8,1 litros anuales

Cuando la gente viene a la consulta por depresión, ansiedad o insomnio, o por otro tipo de cuadro, aunque haya alcohol en cantidades pequeñas vamos a intentar retirarlo”.

Los indicadores que nos pueden dar la señal de alarma sobre nuestra relación con el alcohol serían, según Rosa Molina, “la tendencia a necesitar la bebida como parte de mi día a día para la realización de mis tareas de funcionamiento habitual; cuando me levanto por las mañanas con síntomas de abs-

tinencia y se me pasan si tomo una copita; cuando lo necesito para encontrar ese puntito de subidón y no sé pasármelo bien si no hay alcohol; cuando bebo a escondidas; y, por supuesto, cuando empiezo a estar irritable, tengo problemas en casa, en el trabajo...”

La droga intermedia

“Deberíamos acabar con la narrativa de la necesidad de tomar alcohol para todo, especialmente para estar alegres, explica Molina. Aunque forme parte de nuestra cultura, se ha banalizado demasiado su consumo y respetamos poco a la gente que no bebe, la vemos rara. Las mujeres toleramos peor el alcohol que los hombres, y el consumo en grandes cantidades los fines de semana es mucho más perjudicial que el que realizamos durante la semana. Entre los jóvenes el alcohol no tiene ningún beneficio, y simplemente se lo están poniendo más fácil a su cerebro para que tenga otro tipo de adicciones en el futuro. El alcohol puede ser un paso intermedio para consumir otras sustancias, es una droga intermedia. Además, en los más jóvenes se ha convertido en un ritual que deben cumplir para pertenecer a un determinado grupo, para que les acepten una serie de personas, puede ser un refugio para desinhibirse por tener un carácter más cerrado. En definitiva, ¿cuál sería el mensaje? Aunque el alcohol no afecta igual a personas que llevan una vida saludable que a quienes tienen una vulnerabilidad biológica para engancharse a determinadas sustancias, lo más recomendable es cero alcohol en nuestras vidas”. **T**

11,3
litros

es la cantidad de vino anual por persona en La Rioja, la comunidad que lidera el consumo de vino de España.

28,3
millones

de hectolitros de vino es lo que produjo España en 2023, cerca del 12% de la fabricación global.

bajo/alto
riesgo de alcohol

Bajo: En mujeres 1 vaso de vino semanal y 2 en varones.

Alto: En mujeres 17 vinos semanales y 28 en varones.



FOTO: JUAN SERRANO

Omotenashi es el nombre que se da al principio japonés de la hospitalidad, esencial para Lexus.



FILOSOFIA JAPONESA

LM es la nueva limusina híbrida de Lexus que, en sus modelos de 4 y 7 plazas, ofrece el proverbial lujo de la hospitalidad nipona.

—Elena Flor.

Una limusina está pensada para que te lleven, no es un turismo reconvertido y Lexus lo sabe. Por eso su nuevo modelo LM es tan sofisticado como un jet privado. Aplica el *Omotenashi*, el principio japonés de la hospitalidad para que el pasajero alcance la máxima comodidad. Así, los dos asientos traseros, tapizados en cuero, se pueden reclinar hasta quedar totalmente horizontales, tienen reposapiés extensibles y funciones de ventilación y masaje. Si el viaje se alarga, el equipo de vídeo y sonido con sus 23 altavoces lo harán más corto, y hay mesitas plegables y minibar para poder tomar un refresco frío si es necesario. No se han descuidado tampoco los aspectos técnicos, con un potente motor híbrido autorrecargable y silencioso que se une al aislamiento de la cabina para garantizar la calma y la seguridad en el trayecto. **T**



El Papamóvil más sostenible

Si siguiendo una tradición de 97 años, Mercedes-Benz ha entregado el nuevo Papamóvil, una pieza única hecha a mano basada en el nuevo Clase G eléctrico, a tiempo para el Jubileo de 2025, que permite al Papa Francisco desplazarse de manera sostenible.



El mejor plan para el fin de semana: un curso de conducción con Range Rover en Andorra y en un alojamiento de lujo.

EN LA NIEVE CON UN RANGE ROVER

Andorra se convierte en el punto de encuentro para los apasionados de los coches con el curso de conducción en nieve **Andorra Snow Challenge** que organiza Land Rover Experience Center en la estación de esquí de Grandvalira. Una oportunidad excepcional para perfeccionar la conducción segura en nieve y terrenos accidentados que se celebra durante los fines de semana hasta el 16 de marzo, con los últimos modelos 4x4 de Range Rover. El alojamiento es en el exclusivo Sport Hotel Hermitage & Spa 5* de Andorra. (Información y reservas: +376 891 810).





¡La primavera ya está aquí y con ella, la nueva colección de dfyf!

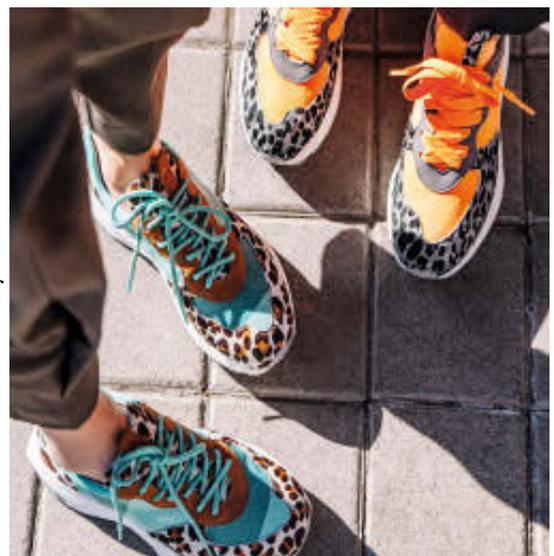
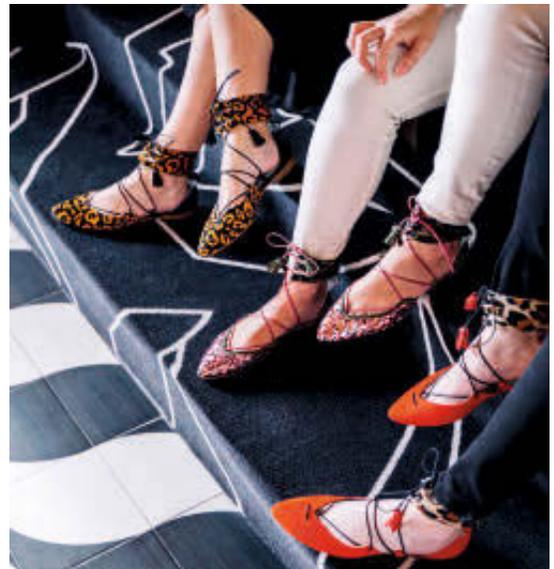
En primavera no solo brotan flores, también lo hacen los nuevos modelos de defloresyfloreros. Colores vibrantes, diseños únicos y tejidos exclusivos, los ingredientes perfectos para comenzar esta nueva temporada.

El universo dfyf, en esta colección, gira en torno al arte. «Siempre nos dicen que nuestros modelos son obras de arte para los pies, y por ello hemos querido unir estos dos mundos, conmemorando a artistas que admiramos y cuyo legado inspira nuestra creatividad de maneras que van más allá de lo puramente estético»: desde los más clásicos como Miguel Ángel y Rembrandt, hasta los más revolucionarios como Monet, Picasso y Botero, pasando por aquellos más visionarios como Dalí, Goya, Rubens y Tiziano. «Esta colección es un homenaje a ellos, a su capacidad de transformar lo cotidiano en algo eterno», apunta Paloma Moreno, diseñadora y CEO de dfyf.

Uno de sus objetivos para este nuevo año, era que deflores cruzara el charco como punto de venta físico, y lo logran con dos nuevas aperturas en Sudamérica, en Chile y Uruguay. «Este paso nos llena de emoción, pues ampliamos nuestra familia. Nuestro reto es llevar defloresyfloreros al mundo entero, sin perder la esencia de nuestra imagen de marca» nos confiesa la diseñadora. Un 2025 en el que se espera que la marca continúe creciendo, siendo fieles a sus valores de calidad, exclusividad y ese ADN único que hace que sus diseños sean reconocibles en cualquier lugar.

Dfyf, con su sello español, ha logrado posicionarse como una marca de éxito nacional: «nuestras clientas, auténticas embajadoras de la marca, nos impulsan cada temporada». Además, son muchas las figuras públicas que confían en sus diseños para el día a día o para grandes ocasiones.

Gracias a su concepto de exclusividad, atemporalidad, comodidad y diseño, sabemos que dfyf tiene un gran futuro por delante.



www.defloresyfloreros.com

Dfyf Madrid

Calle Almirante, 16
28004 Madrid
Tel : +34 917 271 595
Mov: +34 651 274 413
info@defloresyfloreros.com

Dfyf Madrid

Calle de Hermosilla, 29,
28001 Madrid
Tel : +34 651 48 13 52
Mov: +34 651481352
info@defloresyfloreros.com

Dfyf Bilbao

Iparragirre kalea, 37
48011 Bilbao
Tel : +34 917 271 595
Mov: +34 625 993 483
info@defloresyfloreros.com

Dfyf Santander

Calle Arrabal, 18
39003, Santander
Tel : +34 917 271 595
Mov: +34 626 731 103
info@defloresyfloreros.com

Dfyf Valencia

Calle Jorge Juan, 26
46004, Valencia
Tel : +34 917 271 595
Mov: +34 617 887 982
info@defloresyfloreros.com

Dfyf Sevilla

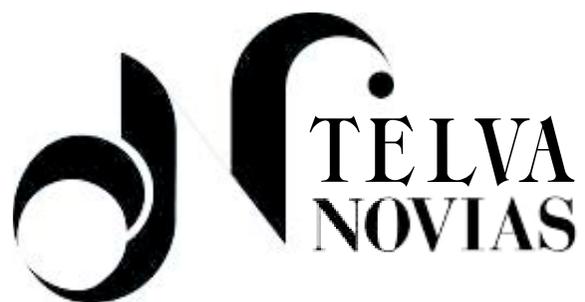
Calle Muñoz Olivé, 10
41001 Sevilla
Tel : +34 917 271 595
Mov: +34 615 918 612
info@defloresyfloreros.com

Dfyf Valladolid

Calle Héroes de Alcántara, 1
47001 Valladolid
Tel : +34 917 271 595
Mov: +34 682 738 655
info@defloresyfloreros.com

Dfyf Coruña

Calle Juan Florez, 51
15004 Coruña
Mov: +34 614313814
info@defloresyfloreros.com



A LA VENTA EN EL QUIOSCO
EL 31 DE MARZO

cultura



“La belleza de los personajes que uno interpreta debe ir por otro lado, no solo por el físico”

cine

La actriz **Amaia Salamanca** atraviesa uno de sus mejores momentos profesionales. Estrena la segunda temporada de la serie *Muertos S.L.* en Movistar Plus+ y tiene pendiente la llegada a los cines de la película de terror, *El árbol y el ruiseñor* de Miguel Ángel Lamata, junto a Eduardo Noriega. Lejos de sentirse encasillada en películas y series románticas como *Felipe y Letizia* o *Sin tetas no hay paraíso*, dice que con el tiempo ha madurado aprendiendo a quitar importancia a lo que se diga de ella.

Amaia Salamanca con vestido de gasa estampada con volante, Juan Vidal.

Cuando nos encontramos cara a cara con la actriz Amaia Salamanca (Madrid, 1986) en el estudio nos confiesa que es “de risa fácil”. Justo eso es lo primero que nos provoca cuando le preguntamos qué le regalaría a su mejor amiga y responde: “Un tanga y unos calcetines”. La actriz llega a la sesión de fotos sin maquillar y con un *outfit* muy relajado, algo que contrasta con los looks de Carolina Herrera, Sportmax o Juan Vidal que ha seleccionado la estilista para ella. Frente al fotógrafo, se transforma por completo demostrando la vis camaleónica que tiene para meterse en sus distintos personajes. Cuando no interpreta, “voy a cara lavada y en ropa cómoda o vaqueros”, nos cuenta. Disfruta de su familia y de conducir “cualquier vehículo que se me ponga por delante”, es una apasionada del motor y asegura que, cuando se mira al espejo, ve “cómo pasa el tiempo por mi físico e intento quererme un poco más”.

¿Siempre has querido ser actriz?

En mi familia era la que tenía ese punto de artista. Yo era la hermana pequeña y tenía un hermano mayor. Estudié Admi-

nistración y Dirección de Empresas en la universidad, pero se me presentó la oportunidad de hacer un casting para la serie *SMS* y me cogieron. Así que yo no diría que desde pequeña quise ser actriz, sino que una vez que empecé, dije: “Esto es a lo que me quiero dedicar”.

Estrenas la segunda temporada de Muertos S.L. de Alberto y Laura Caballero (Machos Alfa), ¿qué ha supuesto para ti trabajar con estos reyes del humor?

Ha sido un desafío y me ha gustado mucho estar tan bien rodeada de actores como Carlos Areces, que es un genio del humor, o Diego Martín, que también tiene una vis cómica espectacular. La serie hace que el día a día sea más ligero aun tratando de un tema tan importante como es la muerte. Creo que podemos reírnos mucho de nosotros mismos con el humor negro. Y todo el mundo se va a reconocer de alguna forma en los personajes y en las situaciones que suceden.

¿Es cierto que rechazaste el papel protagonista en la taquillera Ocho apellidos vascos?

Cuando leí la separata de la película, pensé: no me va a gustar porque me pareció una mofa a mi situación personal: mi pareja es sevillana y yo soy medio vasca. El personaje se llamaba Amaia y eso a mí como que no me representaba. Finalmente, no hice el casting y por lo tanto, no salí elegida para esta película que al final hizo Clara Lago. Idiota de mí, porque era solo una prueba y no hubiera perdido nada. No llegué a comprender quizá el tono que tenía la película. De hecho, si me hubieran cogido habría participado en la cinta más taquillera de la historia del cine español. Aprendí de ello.

En breve te veremos protagonizar el thriller El árbol y el ruiseñor, sobre una mujer que se aparece como un fantasma en el jardín de su novio, ¿qué ha supuesto para ti hacer esta película?

Es la primera vez que hago un papel en una película de terror. Mi fantasma se “queda” para hacer, de alguna manera, la vida imposible a una familia. Lo he vivido como un reto enor-

me, y a mí me encanta probar cosas nuevas. Mi profesión consiste en darle vida de la forma más verosímil posible al personaje que leo en el guión. Así que intento disfrutarlo y, sobre todo, hacerlo lo mejor que puedo.

¿Alguna vez te has sentido un poco encasillada o presionada por tu físico?

No. La directora Inés de León, que trabajó conmigo, me dijo un día: “Amaia, no es que te encasillen porque hagas papeles de guapa, es que eres una actriz, eres guapa y te dedicas a interpretar. Eso me ayudó mucho, porque es cierto que muchas veces me han dado papeles de guapa, aunque creo que la belleza de los personajes debe ir por otro lado, no solo por lo físico.”

¿Qué hobbies tienes?

Como tengo muy poca paciencia y sí, por ejemplo, me pongo a cocinar, me como los ingredientes antes de empezar a hacer la receta, soy más de leer, hacer ejercicio y, sobre todo, viajar y vivir experiencias de aventura para conocer sitios nuevos que me hagan evadirme. Y lo que mejor me sienta es quedar con mis amigas, tomarme una cerveza o un vino y reírme de todo.

Siempre has declarado que te gusta el mundo del motor y que, desde pequeña, participabas en rallies con tu padre...

Sí, me gusta mucho conducir, desde siempre. De todo: motos, coches, quads, buggies... Con mi familia hemos hecho varios viajes como por ejemplo, conduciendo por la Ruta 66 de EEUU o atravesando distintas ciudades de África.

¿Qué es lo más importante que has aprendido con el paso del tiempo?

He madurado en muchos aspectos. Sobre todo en el sentido de que ya no me importa tanto lo que se diga o se opine de mí. Hay gente que se escuda en el anonimato de un perfil en redes para decir cosas feas, y eso no lleva a ningún lado.

¿Qué haces para mantenerte en forma?

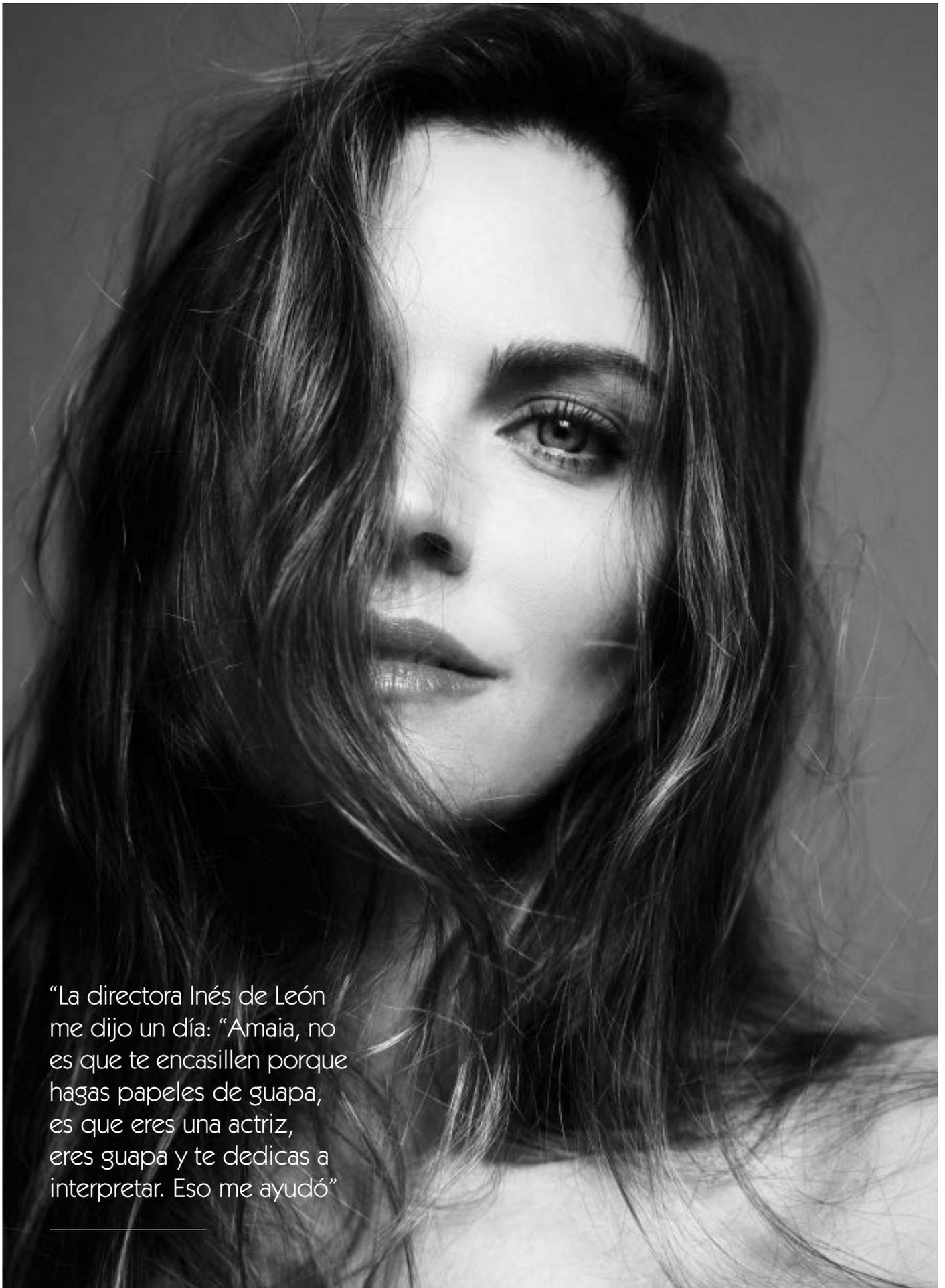
He ido probando de todo y al final he llegado a la conclusión de que lo más fácil es hacer deporte en el gimnasio. Ahora estoy cuidando un poco más mi alimentación, aunque sigo teniendo adoración por el chocolate y la pasta. 

—Clara Sánchez de Ron. Fotos: Charly Calderón. Realiza: Blanca Unzueta.

(Maquillaje y peluquería: Paola García (The Crew Art) para Chanel).

Pequeñas / grandes decisiones

- | | |
|--|---|
| Demi Moore <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Juliette Binoche |
| Shin Chan <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> Peppa Pig |
| Coche eléctrico <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> Moto |
| Sushi <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> Paella |
| Leonardo di Caprio <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> Javier Bardem |
| Poder volar <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> Teletransportarme |
| Tímida <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> Empática |
| Impaciente <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Despistada |
| El retrato de casada <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> El guardián invisible |
| Con faldas y a lo loco <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> Ghost |



“La directora Inés de León me dijo un día: “Amaia, no es que te encasillen porque hagas papeles de guapa, es que eres una actriz, eres guapa y te dedicas a interpretar. Eso me ayudó”



En la piel de Dylan

Timothée Chalamet entró en el proyecto sin saber prácticamente nada del autor de *Blowin' in the Wind*, pero su inmersión para encarnar a Bob Dylan en *A Complete Unknown* lo ha convertido, según ha declarado a la revista *Rolling Stone*, en "un devoto discípulo de la Iglesia de Bob". Tanto es así que hay secuencias en las que canta y toca él mismo. Para prepararse, contrató los servicios de un profesor de guitarra y otro de armónica, entrenadores de voz, de movimiento y hasta de acento. La entrega al personaje le ha valido a Chalamet su segunda nominación al Oscar (optó a la estatuilla en 2018 por *Call Me By Your Name*) y a la audiencia todo un repertorio de publicaciones en redes donde le hemos visto bailando y tarareando metido en la piel de Dylan. A su director, James Mangold, no le interesaba la típica biografía que va de la cuna a la tumba, sino los cuatro años de juventud en los que Robert Zimmerman se convirtió en mesías del folk, entre 1961 y 1965. La apuesta está nominada ahora a ocho estatuillas, entre ellas a mejor actriz de reparto para Monica Barbaro, que da vida

a Joan Baez, y a mejor actor de reparto para Edward Norton, que encarna al comprometido cantante Pete Seeger. Elle Fanning completa el espectacular reparto, en el papel de Suze Rotolo, el gran amor de juventud de Dylan.



El propio Timothée Chalamet interpreta las canciones de Dylan en la B.S.O de la película.



—Begoña Donat.

Dos estrenos



Wolfgang

Luminosa comedia sobre un niño con un cociente intelectual de 152 y trastorno autista, que aún no conoce a su padre y sueña con estudiar en una prestigiosa academia de música de París.



Confidencial

Michael Fassbender se enfrenta a la disyuntiva de romper con su pareja, Cate Blanchett, para salvar a su país en un trepidante *thriller* de espías dirigido por Steven Soderbergh.

documental



La sorprendente Concha de Oro del último Festival de San Sebastián, *Tardes de soledad*, dirigida por Albert Serra, es un documental sobre la intimidad del reconocido torero Andrés Roca Rey, y la brutal experiencia estética del toreo. Se sale del cine sobrecogido y se necesita tiempo para procesarla: esa misma sensación que deja una obra maestra.

—César Suárez.

música

Nadar a contracorriente

A la cantante Vega no le van los caminos trillados, ni los obvios, ni los lugares comunes ni el acomodo en lo ya hecho... Se diría que le repele lo fácil. Puede que en este sentido sea una de las artistas más íntegras y celosas de su independencia de la música en español. "Voy a cumplir 46 años, llevo 22 años en este oficio, siempre he sido así y no voy a cambiar. Esta conciencia crítica conmigo misma y con lo que me rodea es inherente en mí. Lo que me sorprende es que sea tan poco común. ¿Será que la mayoría de la gente no es tan libre?", dice.

La cordobesa acaba de lanzar su décimo primer disco, *Ignis*, financiado por ella misma y producido con la ayuda de músicos con los que trabaja a gusto, sin ningún *single* previo, sin marketing, ajena a las señales de cualquier algoritmo, es decir: a contracorriente. En el tema *De otro planeta*, que interpretó en acústico durante la gala de los Premios TELVA a las Artes, la Ciencia y el Deporte 2024, dice: "No te han dicho aún que eres especial, que eres de otro planeta... Pero aún puedo decirlo yo, que vistes con tu luz una galaxia nueva".

Ese empeño en ir a la contra, ¿te penaliza?

Claro que penaliza, pero ya no me preocupa. La industria musical te exige pagar peajes, y a mí no me interesa que me pongan una mordaza. Hay quien piensa que es soberbia, pero tengo claro lo que quiero y voy sin miedo. Intento no herir a nadie. No renuncio a abrir los ojos a situaciones normalizadas, sobre todo contra la mujer, que no deberían ser normales. Quizá el hecho de ser madre de una niña de 8 años me hace más consciente de la responsabilidad que tenemos todos con las nuevas generaciones. Desde luego no les estamos dejando el mejor mundo.

¿Eres nostálgica?

A veces me dicen que vivo anclada en el pasado, pero si pensara que cualquier tiempo pasado fue mejor sería idiota. Creo que hay una delgada línea entre libertad y libertinaje, igual que entre regulación y censura, y que detrás de todo eso hay intereses económicos bien tapaditos, que no tienen que ver con la música ni con el arte. Tenemos muchas cosas por mejorar en nuestra sociedad y vivimos un tiempo muy conformista, como si la evolución ya estuviera hecha. También hemos tocado cosas que estaban bien, para empeorarlas. Me rebelo contra eso. Los cambios se producen cuando una persona o un colectivo actúa con valentía y se convierte en motor de cambio, ¿no?

¿Qué es *Ignis*?

Mis padres dicen que soy disidente desde que tengo dientes. Ya desde pequeña no me callaba las injusticias. "Eres una Juana de Arco, acabarás quemada en la hoguera", me decían. Es un disco de fuego, luminoso desde la oscuridad, incendiario. Hecho para disfrutar, no para deglutir con prisas como ocurre con la música actual. Es que hay días en los que me levanto y pienso: "Me estoy quemando". Me meto en jardines que no necesito, soy así de intensa y vehemente, ¡qué le voy a hacer!

—César Suárez.

En marzo, Vega está de gira por varias ciudades españolas. Consulta las fechas en vegaoficial.com

"Hay días en los que me levanto y pienso: Me estoy quemando... Pero qué le voy a hacer, soy así de vehemente"



Vega, durante la entrega de los Premios TELVA a las Artes, las Ciencias y el Deporte 2024 en Madrid.

FOTO: FLAMINIA PELAZZI



Mis 15 canciones para una Playlist

1. Let it be (The Beatles).
2. 1979 (The Smashing Pumpkins).
3. Heroes (David Bowie).
4. The boy with thorn in his side (The Smiths).
5. A case of you (Joni Mitchell).
6. En el alambre (Iván Ferreiro).
7. Qué bonito es querer (Manuel Carrasco).
8. Hacia lo salvaje (Amaral).
9. Canción del Eco (Christina Rosenvinge).
10. Nothing compares to you (Sinead O'Connor).
11. Civil War (Gun's and Roses).
12. De viaje (Los Planetas).
13. Allí donde solíamos gritar (Love of Lesbian).
14. Alison (Elvis Costello).
15. Sinceramente tuyo (Serrat).

música



Rosario Flores,
a punto de comenzar
su nueva gira; con
camisa, Odette, y
shorts, Isabel Sanchís.

Mismo duende, tres décadas después

ROSARIO FLORES hace en su nuevo álbum *Universo de Ley* un repaso por su carrera con temas siempre vivos, ahora a dúo con artistas “calentitos”, como a ella le gusta definir a los que comparten que la música debe emocionar. Fito Páez, Ketama o Malú, son algunos de ellos.

—Loreto Ruiz-Ocaña.

Por qué nuevo disco precisamente ahora, 33 años después de *De Ley*? “Porque sí, porque el 3 es un número mágico y porque me apetecía” y porque Rosario Flores sigue destilando la misma frescura y libertad que cuando en 1992 publicó aquel disco. Era su tercer trabajo, pero fue en el que por fin encontró su estilo: una fusión única y rompedora entre rumba catalana, funky, rock... Conteníamos muchos temas escritos por su hermano Antonio que hoy son verdaderos iconos: *Mi gato*, *Sabor, sabor*, *Escucha primo* o la propia *De Ley*. Fue un antes y un después, “cuando yo salí supongo que habría muchos flamencos puros que se preguntarían ¿qué está haciendo esta niña?”. Pues algo grande, cuando más de tres décadas después sigue emocionando así y subiendo a su barco a tantos grandes músicos. En este nuevo trabajo versiona los mejores temas de su carrera alalimón con Alejandro Sanz, Malú o Fito Páez, entre otros muchos.

Has conseguido reunir en este *Universo de Ley* a 17 artistas y el coro africano de niños de la Fundación Nzuri Daima. ¿Son personas a las que admiras especialmente?

El disco es muy variado, y un paseo muy bonito, pero es parte del universo Rosario, el que empezó con aquel *De Ley*. Por cuestiones de calendario y compromisos de agenda no han podido estar algunos que me hubiera encantado. Pero todos los que están es porque forman parte de mi vida y de mi música. Quizá con el que menos recorrido tengo es con Sebastián Yatra, pero hemos encajado genial, tiene una energía buenísima y ya habíamos trabajado juntos en su tema *Dharma*.

Suena genial vuestra fusión, lo mismo que ocurrió con C.

Tangana en su éxito *Nunca estoy donde versionaba algunos versos tuyos de *Cómo quieres que te quiera*. ¿No le pones reparos a la música actual?*

Afortunadamente la música tiene muchos estilos, pero yo por encima de todo creo en la que tiene una letra y una armonía. Que un día me puedo poner un reguetón porque me apetece menear el culo, pero yo soy una mujer emotiva, me gusta escuchar una canción y llorar. Lo que me da pena del momento actual es el enorme espacio que se da a un tipo de música frente al poco que se le da a otras. Y no es cierto que todos los jóvenes escuchen reguetón o rap. Por ejemplo, mi hijo de 20 años y mi hija de 27 tienen amigos y grupos que hacen música muy alejada de esos estilos. Debe haber mercado para todo, porque hay música muy buena a la que no se le está dando espacio.

¿Con qué artista que no haya podido entrar en este disco por agenda no te das por vencida?

Son varios con los que tengo muchas ganas de trabajar, pero por decirte uno al que admiro mucho sería Lenny Kravitz. Aunque sé que algún día haremos algo, porque él también tiene muchas ganas.

En un disco tan tuyo y con tu gente, además has rodado los vídeos con tu marido Pedro Lazaga. ¿Cómo es la experiencia de trabajar con él desde ese lado?

Muy fácil y muy cómodo, desde que nos conocimos en el rodaje de *Hable con ella* (Almodóvar, 2022) siempre que puedo trabajo con él, es el que mejor me conoce.

¿Qué crees que tienen tus temas y los de tu hermano Antonio para que cumplan años así de bien?

Alma. Esto se lo escuché por primera vez a Sting y dije: “es verdad, la música que perdura tiene eso”. De hecho

“No es cierto que todos los jóvenes escuchen reguetón o rap. Por ejemplo, mi hijo de 20 años y mi hija de 27 tienen amigos y grupos que hacen música muy alejada de esos estilos”

lo bonito es que a veces no lo puedes ni anticipar, pien-
sas que es una canción la que va a destacar, y luego es
otra, porque es la que ha conectado con más gente, la
que llega a los corazones, la que tiene alma...

Eso es lo que destila todo lo que rodea a Rosario, em-
pezando por el salón de su casa, donde hacemos esta en-
trevista, en un maravilloso piso con vistas al madrileño
Parque del Oeste, Rosales y el Palacio Real. Está en las
antípodas de uno de esos salones neutros de un catálo-
go de decoración. Aquí hay muebles de su familia, de
sus viajes, de su vida..., y un gran cuadro de Lola Flores
presidiendo el salón pintado por la artista Lara Kaló.

¿Te gusta vivir en el centro?

Nací en Madrid, viví cerca de Goya, María de Molina o
Capitán Haya, pero luego estuve una larga etapa en las
afueras (el famoso chalé de sus padres, *El Lerele*, en La
Moraleja). En un principio volví al meollo más por mis
hijos, que ya salían y entraban, y aquello quedaba más a
desmano, pero Madrid me encanta, aunque ya tiene
poco que ver con la ciudad que yo viví. Ha crecido mu-
cho, demasiado, en gente y en locales.

¿Algún lugar de la ciudad al que tengas especial cariño?

Caripén, el restaurante y tablao que montaron mis pa-
dres, era muy divertido y continué yendo incluso cuan-
do ya no lo llevaban ellos, porque además te daban de
cenar hasta las tres de la mañana.

También hay otros tantos lugares de Andalucía fundamen- tales en tu vida: Jérez de la Frontera (tierra natal de Lola Flores) o Los Caños de Meca, donde pasas los veranos.

Sí, todo el ambiente de mi madre era Andalucía, aunque
viviéramos en Madrid, desde las comidas hasta la gente
que pasaba por mi casa. De pequeños veraneábamos en
Marbella y, cuando ella se fue, me construí una casa en
Zahora (Cádiz), en Los Caños de Meca, donde paso largas
temporadas, no solo el verano, y
donde terminaré viviendo.

Tu hermana Lolita ya es abuela. ¿Te ves en esa faceta en unos años?

¡Me veo y me volveré loca! Primero
porque los niños me encantan, pero
además cuando son tu sangre, ¡pues
es lo más! Me imagino que seguiré la
misma línea en la que me educaron
mis padres y que yo he tratado de
hacer con mis hijos: con mucha li-
bertad y con mucho cariño. Los Flo-
res somos muy cariñosos, muy de
achuchar, muy tocones...

Empiezas la gira el 20 de febrero en Zaragoza y no vas a parar al menos hasta septiembre. ¿No te da vértigo solo de pensar lo que te espera?

¡Ninguno! yo soy artista de directo y

de escenario, que es donde me siento libre total, es mi hábi-
tat. No tengo ni que pensarlo, me transformo, soy visceral.

Hay una canción, *Siento*, de 1994 de Antonio que ya ha- blaba con dolor del deterioro de la Tierra. Una profecía.

Es que mi hermano Antonio, además de un poeta, era
un visionario: dice “manchas que aparecen en el cielo
que descargan su veneno”, tenía muy claro entonces
que hay unas industrias que se hacen millonarias a
costa de cargarse nuestro hábitat y nuestra salud.

¿Y crees que esto ha ido mejorando?

Hay más conciencia, pero también mucha palabra hue-
ca, porque seguimos con un ritmo infernal de explota-
ción y consumo. Pero aún así soy optimista, creo en la
juventud. Mis hijos aman la Tierra, y yo creo que hay
mucho más conciencia en estas generaciones sobre lo
que comen o lo que consumen. Yo recomiendo a todo el
que me cruzo un libro de Chamalu llamado *Tabú: Lo
que nunca nos enseñaron*. A falta de un líder con caris-
ma, como pudieron ser Jesucristo o Gandhi, es un libro
que abre un poco los ojos.

¿Esta faceta espiritual está muy presente en tu vida?

Sí, pero no desde el concepto religión, sino de amor y fe
en un dios que es luz, la misma que llevamos todos
dentro, que es la autenticidad de cada uno, que muchas
veces con la educación se nos coarta. Unido a eso, nos
vamos encontrando con una vida materialista, egoísta,
de cada uno a su rollo y a sobrevivir, que no responde a
nuestra esencia, y de ahí mucha infelicidad actual.

Tu primera tienda de ropa *Ojo con el Duende*, que acabas de abrir con Mariola Orellana, ¿quiere poner un granito de arena a esa otra forma de vivir?

Siempre me han gustado las tiendas *vintage*, porque
no soporto que todos tengamos que ir igual vestidos
con dos o tres marcas masivas; hay que expresar
nuestra esencia. Hace años era
así, vestíamos más libres, cada
uno aparecía de una forma y na-
die se sorprendía. Me encanta
reciclar prendas, tengo de mu-
chos mercadillos, herencias y lu-
gares del mundo. Además, con la
ropa usada se contribuye a una
economía circular.

¿Cómo es un día feliz en la vida de Rosario (sin actuar)?

Muy sencillo, en Caños, andando
descalza (se lo recomiendo a to-
do el mundo, hay que pisar la
tierra), rodeada de mi gente y
cerca del mar. Cuando no actúo
yo no me aburro, hago de todo:
pinto, ropa, muebles... soy muy
creativa, no paro. **1**

Así los veo yo

Sebastián Yatra: Fuegos artificiales.

Malú: Pasión, cariño, arte.

Alejandro Sanz:

Composición, perfección.

Natalia Lafourcade: La sencillez.

Fito Páez: Maestro, profesor.

Vicente Amigo: Familia, sentimiento.

Carlínhos Brown: Amigo, ritmazo.

Estopa: Mis niños ‘malos’.

Diego el Cigala: Gitano puro.

Ketama: Mis hermanos.

Mom Laferte: Pasión, carne viva.



Rosario con vestido
de M&M (Marco María);
zapatos, Guess.



FOTO: JOSÉ AYMA

Fue una escritora fundamental del siglo XX, pionera de la voz femenina en español y autora de clásicos que no paran de reeditarse. Este 2025 cumplirá cien años y se celebra con reediciones de sus obras, biografías, expos...

Los cien años de Martín Gaité

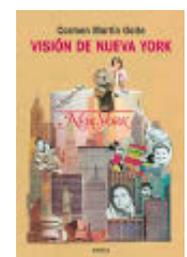
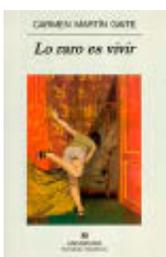
Para mí vivir es no tener prisa, contemplar las cosas, prestar oído a las cuitas ajenas, sentir curiosidad y compasión, no decir mentiras, compartir con los vivos un vaso de vino o un trozo de pan, acordarse con orgullo de la lección de los muertos...”, escribió Carmen Martín Gaité en *Caperucita en Manhattan*, a modo de manifiesto vital. Este párrafo, junto con otros muchos fragmentos significativos de su espléndida literatura, que navegó de la novela al cuento, al teatro y el ensayo, aparece en el libro *Páginas escogidas*, una selección de lo mejor de la obra de la escritora salmantina, realizada para Siruela por su biógrafo José Teruel. Con esta recopilación y la reedición en su colección gráfica de *Visión de Nueva York*, la colección de *collages* que Martín Gaité hizo durante su estancia en Manhattan, comienza la celebración del centenario del nacimiento de una escritora fundamental de la literatura del siglo XX. Como su particular *Caperucita*, Martín Gaité, buscó siempre el camino de la libertad personal y creativa. Estudió Filosofía y Letras en los años 40, cuando la proporción de mujeres universitarias en España era de una por cada nueve hombres; apostó por dedicarse a

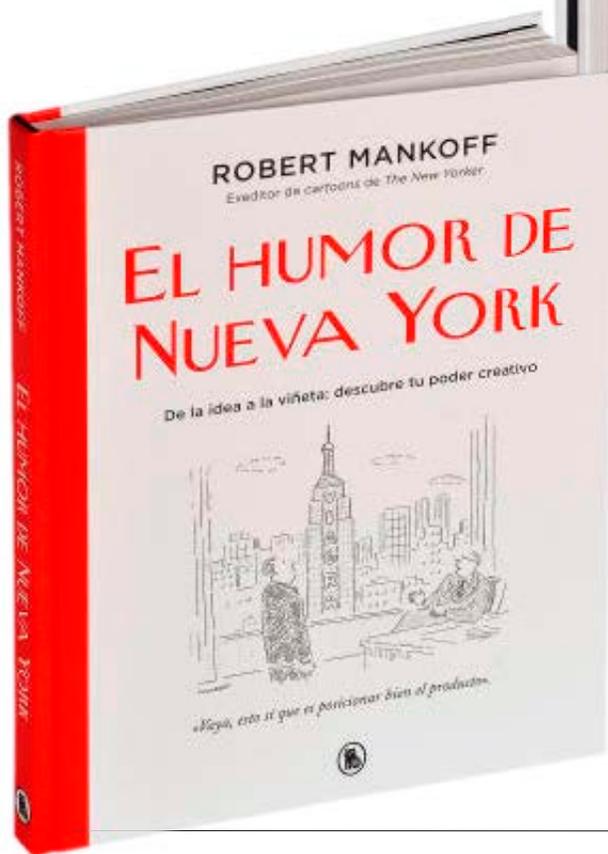
la literatura y se casó (a los 28 años) con otro grande: Sánchez Ferlosio, quien estaba a punto de revolucionar la literatura con *El Jarama*. En 1957, obtuvo el Premio Nadal con su primera novela, *Entre visillos*, confirmando el camino que unos años antes había abierto Carmen Laforet para las mujeres novelistas (algo novedoso en las letras españolas por entonces) con la imprescindible *Nada*. Luego vinieron *El cuarto de atrás*, *Nubosidad variable*, *Lo raro es vivir...* Libros que convirtieron a Martín Gaité en una de las escritoras favoritas de varias generaciones, y que sigue atrayendo lectores en la actualidad. “Es difícil encontrar otra escritora con mayor diversidad de intereses intelectuales. Con una mirada presidida por la curiosidad y con una vocación de testigo del devenir de la España en la que le tocó convivir, Martín Gaité convirtió en literatura, hasta la última semana de su existencia, todo lo que contempló, protagonizó, recordó, imaginó y averiguó”, escribe Teruel, que acaba de publicar una biografía de la escritora (galardonada con el Premio Comillas). Qué mejor momento que su centenario para volver a leer o descubrir la brillante prosa de Martín Gaité.

—César Suárez.

UNA DE LAS AUTORAS MÁS LEÍDAS EN ESPAÑOL

Los libros de Carmen Martín Gaité no paran de reeditarse en distintas editoriales. Su prosa fluida y cercana sigue siendo una de las preferidas por los lectores de varias generaciones.





Píldoras de puro ingenio

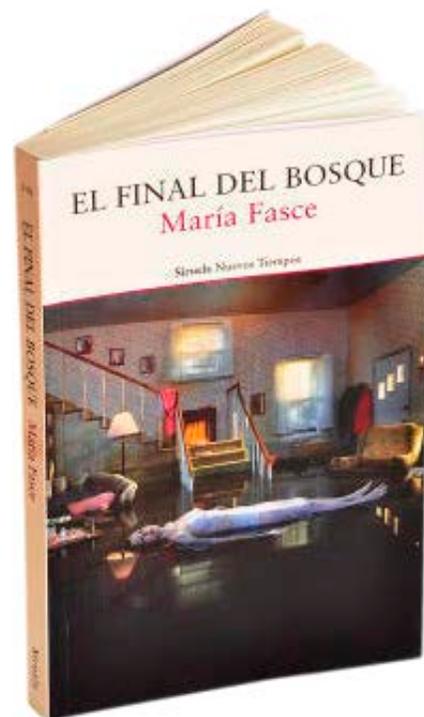
Robert Mankoff fue dibujante y editor de viñetas en *The New Yorker* durante más de veinte años. Está considerado uno de los grandes maestros del humor en formato corto, capaz de hacer reír a medio mundo con muy pocos elementos. “Cada viñeta es como una película clásica de comedia comprimida en un solo fotograma. Todo un universo de lúcida sátira social encapsulado en un rectángulo de 10 centímetros”, dice sobre su oficio. Este libro es una magnífica guía visual sobre el arte de la risa instantánea provocada por un dibujo y una frase, comentado con ingenio por el propio Mankoff.

—César Suárez.

LAS MEJORES NOVELAS NEGRAS Y DE MISTERIO



1. **El filatelista.** Un asesino envía sobres sangrientos de punta a punta de Suiza. La inspectora Ana Bartomeu investiga el caso. 2. **El grito.** Una niña de siete años pierde el habla tras presenciar el asesinato de su madre escondida bajo la cama. 3. **Muerte privada.** Las andanzas de un asesino en serie en la ciudad de Segovia reabren el caso de una chica desaparecida veinte años atrás. 4. **El albatros negro.** Una extravagante inspectora de Patrimonio investiga misteriosas muertes en la ría de Vigo. 5. **El dios de los bosques.** Un adolescente desaparece en un campamento de verano, como lo hizo su hermano años atrás. Mejor *thriller* de 2024 según *The New York Times*. 6. **Los ahogados.** El inspector Strafford investiga el caso de un hombre que asegura que su mujer desapareció en el mar. 7. **El secreto de Gabriela Salazar.** Thriller histórico sobre tres generaciones de mujeres unidas por un secreto recién revelado. 8. **Lo que habita en los sueños.** Un extraño cuadro activa una trama de misterio que se desarrolla entre el San Sebastián de los años 50 y la Florencia de los 40.



FOTOS: JOSÉ MARÍA PRESAS

Secretos familiares. Tres hermanos se reencuentran en una casa familiar en el bosque poco después de perder a sus padres, hasta que un brutal incidente trastorna su convivencia. **El final del bosque,** de María Fasce, es la novela ganadora del prestigioso Premio Café Gijón.



Habitación en Brooklyn. Edward Hopper, 1932.



LA SOLEDAD DE PIEL A PIEL

“Contra ella necesitamos la idea de algo más grande que nosotros mismos”, afirma JUAN GÓMEZ BÁRCENA, autor de *Mapa de soledades*, un ensayo que bucea en el mal del siglo XXI y formula ideas para evitar ese frío aterrador cuando nos falta el abrazo del otro.

—Elena Flor. Foto: Uxío Da Vila.

Cada día leemos en los medios más y más casos de personas que viven solas, sobre ancianos que mueren en sus casas sin que nadie se entere, sobre jóvenes enganchados a las redes sociales que no salen de su habitación en semanas. Sobran estadísticas desoladoras y faltan sensibilidad y coraje para afrontar en su origen un problema que ya vivimos en nuestra propia piel. El novelista Juan Gómez Bárcena decidió tratar de entender la relación de la sociedad contemporánea con la soledad, comparando biografías de ilustres solitarios de la historia y paisajes propicios para ella, como islas, desiertos o selvas. Todo ello trufado de manera apasionante con datos y con su propia experiencia de niño solitario que anhelaba integrarse también con los otros.

¿Cómo surge este *Mapa de soledades* después de 4 novelas?

Fue un gran desafío, porque cambia el modo de trabajar al no poder dejarte arrastrar por esa libertad creativa que te da inventar personajes o situaciones. Llego por un viaje a Argentina que me llevó a conocer la casa de Horacio Quiroga en la selva, donde me puse a reflexionar sobre las diferentes situaciones de soledad de Quiroga y de su esposa y la diferencia entre quien escoge la soledad y a quien le viene impuesta.

¿Sufrimos una epidemia de soledad?

El término epidemia, que yo mismo uso en el libro, es conflictivo, porque parece una enfermedad sobre la que no podemos hacer nada. Pero hay unos condicionantes sociales que agudizan el riesgo de padecer una soledad no elegida, muy ligados al capitalismo, a la aceleración de la vida cotidiana, a la masificación de las ciudades y al progresivo abandono de las personas mayores.

¿Es necesaria para la creatividad?

Sin duda, y para la espiritualidad, pero también para encontrarse bien con uno mismo. Para saber estar con los demás tenemos que saber estar solos.

Hay personas entregadas a una ansiedad social permanente, un plan tras otro. ¿Se disfrutan estos encuentros sociales?

En mi opinión, no. Vivimos tan afuera que nos cuesta mucho saber qué queremos. Asimilar las experiencias del encuentro con el otro requiere un tiempo para digerirlas, aburrirnos un poco para poder valorar lo importante. A mí me ocurre en las épocas de promoción. Viajo mucho, pero no significa nada porque no hay tiempo para reflexionar sobre lo vivido. La soledad es imprescindible para estar bien, y también la compañía. ¿En qué proporción? No hay respuestas únicas. Lo que he descubierto sobre mí mismo escribiendo el libro es que no somos los mejores jueces para distinguir eso. A lo mejor yo quiero soledad porque me da miedo el otro o me siento amenazado.

Japón y Reino Unido han creado un Ministerio de Soledad.

¿Cree que también lo necesitamos en España?

Los países mediterráneos tenemos una relación menos conflictiva con la soledad. La familia es importante, hay una relación más sana con el ocio, lazos amistosos más sólidos... Ahora bien, nuestros datos son alarmantes comparados con los de hace 20 años, la evolución es muy negativa. No diría que hace falta un ministerio, pero sí tomar medidas. Las iniciativas para que jóvenes y ancianos hablen, enseñarles a manejar Internet, el voluntariado... todo eso está muy bien, pero son correcciones de un proceso imparable, con raíces más profundas. Las verdaderas medidas contra la soledad implicarían cambiar gran parte de la estructura económica y la manera en que percibimos las relaciones humanas.

Una de cada nueve personas en España vive sola. ¿Hacia dónde vamos y a qué se debe?

A veces creemos hacer elecciones sociales, pero siempre hay una parte que depende de las condiciones materiales. Por ejemplo, se habla de la precariedad de los vínculos afectivos, sobre todo en los jóvenes, pero no podemos olvidar que está muy ligada a la propia precariedad económica. Al joven que termina una carrera le cuesta mucho encontrar un trabajo digno con un salario digno. A veces tiene que cambiar de ciudad o por la subida de los alquileres está mudándose de casa cada año, cada vez a barrios más periféricos o con peores accesos. Yo, sin tener una situación particularmente precaria, he vivido ya en unos 15 pisos diferentes y tengo 40 años. Esto tiene una consecuencia: una vida también precaria en lo emocional, porque obliga a cambiar permanentemente de amigos del entorno del trabajo. Cuando las vidas laborales están tan sujetas a cambios, también las relaciones amorosas lo están. Me parece triste que cada vez más personas acaban no teniendo hijos, no porque no puedan o no lo deseen. Simplemente porque nunca llegó el momento adecuado.

¿Es la precariedad entonces la que lleva a la soledad?

Si no puedes pensar en el futuro es muy difícil montar un presente. Sabemos que la gente pobre tiene mucho más riesgo de ser solitaria, igual que las personas que viven en ciudades dormitorio. Si el centro de las ciudades se vacía, queda gentrificado y solo para turistas, esa ciudad va a ser más solitaria. Y da igual el ministerio que crees o las medidas que apliques.

La señora que habla cada día con el frutero no está tan sola.

Pero si todos estos negocios desaparecen y acabamos viviendo en lugares donde hace falta un medio de transporte para llegar a la ciudad, a la compra, a los lugares de ocio, esto nos lleva a relaciones sociales precarias. Cada vez conoceré menos a mis vecinos, ya no voy a pedirles sal si me falta. Por eso en realidad de lo que estamos hablando al hablar de soledades es de cuestiones como el acceso a la vivienda, la precariedad laboral, el salario mínimo, elementos que tenemos que abordar y que son peligrosos.

Hablamos básicamente de economía.

No solo. También está ese discurso, tan nocivo, de la independencia, de la autosuficiencia. De alguna manera se está poniendo el planteamiento capitalista en las relaciones humanas: la idea de que hay personas tóxicas de las que tienes que alejarte y personas vitamina que te potencian. Se usa mucho el lenguaje de rentabilidad: esto me renta, esta persona no me renta... Y claro que hay personas nocivas, que no ayudan y otras que sí. Pero la amistad no es una cuestión económica. Cierro que a lo largo del tiempo uno espera un cierto saldo positivo a nivel humano en una relación, pero yo hay épocas en las que no soy rentable para nadie. A lo mejor estoy triste, a lo mejor estoy ausente.

¿Cómo evitamos plantear las relaciones en estos términos?

Hay que recuperar la noción del sacrificio. Asociamos el sacrificio con algo malo, estúpido, relacionado con lo anti-

guo, con lo religioso. Pero el amor y la amistad están también muy ligados a que en ocasiones nos sacrificamos por el otro en virtud de ese amor y esa amistad, les cuidamos. Por supuesto, no estoy diciendo que haya que hacerlo sin ningún criterio, pero ciertamente las verdaderas relaciones de amistad son cuando hay un sacrificio mutuo.

¿Nos cuesta regalar nuestro tiempo?

La amistad, el amor, exigen tiempo y compromiso, y el compromiso muchas veces solo lo vemos desde el lado negativo. La idea de 'es que esto me está limitando'.

¿Tomar decisiones vitales es limitarte, rechazar otra opción?

Vivimos desde la mirada de lo publicitario, donde tenemos derecho a todo a tiempo real. Un mundo en el que el otro es el producto y nosotros el cliente es peligroso. Qui-

zás suene un poco a gurú, pero si vemos al otro solo como un objeto en el que invertir, él nos verá del mismo modo, y no hay nada más solitario que ser un objeto para los demás. Necesitamos ser vistos y valorados para sentirnos acompañados.

Habla de que la mitificación del amor romántico produce soledad y que confundimos soledad con soltería.

Esos discursos de la media naranja, un poco ingenuos, nos daban un sentido, la idea de que había alguien

hecho para nosotros, que nos acompañaría en todo. Hoy, la precariedad de esos vínculos amorosos acaba con el mito: necesito el amor perfecto pero no existe y me voy a sentir solo siempre. Y no tiene por qué ser así. Nuestra sociedad ha quitado valor a algunos lazos humanos muy importantes en otras culturas, como la amistad, vital en la Grecia antigua o en la Edad Media. O el vínculo del vasallo con su señor. Afortunadamente la amistad se está recuperando en los jóvenes. En un entorno en el que las relaciones amorosas son tan cambiantes es inevitable buscar algo un poco más sólido.

Muchos jóvenes cuando se incorporan a un nuevo trabajo preguntan el horario porque quieren tener una vida al margen de lo laboral. ¿Cómo lo valora?

Comparando generaciones, vemos una entrega que a nosotros nos resulta difícil. Yo, por ejemplo, tengo una entrega total a mi trabajo, pero es muy libre, sin horarios, soy mi propio jefe. El trabajo creativo, cuando se disfruta, sientes que es una inversión en ti, volviendo al término económico. Pero claro, antes podía tener sentido un sacrificio mayor en el trabajo porque de alguna manera te daba más, era estable, podías promocionar. Hoy sentimos que por sueldos muy bajos y por compromisos muy laxos, se nos pide mucho a cambio.

¿Eran mejores las empresas paternalistas?

Tiene su parte mala la idea de la empresa paternalista, pero al menos aspiraba a ser una familia, había un vínculo. Cuando todo son palabras huecas tipo sinergia, puesta en valor o inversión, no hay buenas condiciones económicas, ni seguridad, es normal que no haya un compromiso fuerte. Para alcanzar la felicidad, sea esto lo que sea, es importante comprometernos con algo

“Un mundo en el que el otro es el producto y nosotros el cliente es peligroso. Si vemos al de al lado como un objeto en el que invertir, él nos verá del mismo modo, y no hay nada más solitario que ser un objeto para los demás”

mayor que nosotros mismos. En ciertas generaciones se buscó en el trabajo, en la familia, en el arte, se ha buscado a Dios, es importante tener algo. Mucha gente lo ha encontrado en uno mismo y eso es muy solitario, muy limitado. Necesitamos una idea de algo un poco más grande en lo que esforzarnos.

¿Un objetivo?

Sí, pero fíjate que un objetivo también suena un poco económico. Es algo a lo que entregarse.

¿Cuál sería en su caso?

Yo me entrego a la idea de hacer cada vez mejor mi trabajo, de llegar a decir algo sobre lo humano, sentir que he aportado algo. El problema es cuando pones mucho en el trabajo y no te devuelve nada, y eso lo veo mucho en los más jóvenes.

Cita a la economista Noreena Hertz y su libro *The Lonely Century* (el siglo solitario). Su tesis es que la soledad social fomenta el populismo, el extremismo, la agresividad y el odio al diferente.

Estoy totalmente de acuerdo con sus tesis. Los populismos de extrema derecha rentabilizan el voto solitario. Estar solo involuntariamente te lleva a sentirte amenazado por tu entorno, porque cada vez conoces menos lo que hay a tu alrededor. Estas personas tienden a un voto más agresivo y a estar en contra de lo establecido, con la idea de que el Gobierno te miente y acosa con determinadas políticas. Por eso cada vez tenemos más gente que piensa que la Tierra es plana, que el COVID no existió o que lo crearon los chinos para conseguir no sé qué. Y paradójicamente, como ocurrió con Hitler, acabas creyendo en quien menos lo merece, que solo puedes confiar en tu nueva familia, que es el partido. Claramente eso es Le Pen, y también Trump o Abascal. El partido fomenta la sensación de que estoy rodeado de enemigos, muchas veces fantasmales, porque se me cuentan cosas que cualquier conocimiento científico básico me permitiría desechar. Pero como estoy solo, no puedo contraponer el relato que escucho con la realidad. y es como esta frase de los Hermanos Marx: ¿En quién vas a creer en mí o en tus ojos?

Y creemos las fake news que nos proporcionan las redes...

Si no hablo con personas, solo tengo acceso a las noticias y redes que crean burbujas de opinión. Cuando empiezas a consumir un determinado tipo de noticia, el algoritmo te da otras similares. Si yo me pongo a leer sobre la amenaza de la inmigración, al cabo de 2 meses solo recibiré noticias de crímenes cometidos por inmigrantes y las ayudas que ellos reciben y yo no. Entonces sí, son las *fake news*, pero sobre todo es no tener acceso a la realidad.

En el capítulo *Terra incognita* da un paso más y habla de la soledad de la muerte según su experiencia.

Sí, una casi muerte que nos ocurrió a mí y a mi pareja por una fuga de monóxido de carbono, una negligencia de la casera. Fue una experiencia muy dura. Yo siempre creí que si estás a punto de morir y te salvas, te sentirías



El escritor Juan Gómez Bárcena es autor de cuatro novelas.

“Hay que recuperar la noción del sacrificio. Lo asociamos con algo estúpido, relacionado con lo antiguo, lo religioso. Pero el amor y la amistad están muy ligados a que en ocasiones nos sacrificamos por el otro y le cuidamos”

agradecido de por vida. No fue mi experiencia. Sentí que la vida era frágil y absurda, siempre sometida a la posibilidad de la destrucción. Y reflexioné sobre la sensación de sentirte absolutamente solo ante la muerte, y al mismo tiempo, más que nunca, con la necesidad de la cercanía del otro. Contra la muerte o ante la muerte lo único que tenemos es ese contacto con el otro.

El contacto de la piel, que precisamente da nombre al capítulo que cierra el libro.

A veces racionalizamos todo y sentimos que la soledad es no tener con quien hablar, pero también la soledad es no tener a quién tocar, ese contacto tan beneficioso psicológicamente para el niño, piel con piel, pero no solo para el niño. No todo es verbal. ¿Qué le digo a un amigo ante la muerte de un ser querido? Pues a lo mejor solo hay que abrazar, porque hay estudios muy interesantes que dicen que la soledad produce sensación de frío. Pues el abrazo, que es calidez, la sensación de estoy aquí, de que te estoy acompañando, ya es de por sí un antídoto contra la soledad. **T**

Foto realizada en la tienda de decoración Tristán Domecq, c/Castelló, 59. Madrid.

arte



Moda sobre lienzo

Lo que me parece especialmente interesante para un artista visual como yo, formado en Bellas Artes, es que vivimos en una época en la que todo está abierto”, dice **Laurent Grasso** (1972). “Cada artista debe diseñar su propia práctica y ofrecerla a un mundo que, aparentemente, no tiene una necesidad inmediata, porque el arte no tiene una función preestablecida, pero sí conmover por su significado y originalidad”, reconoce el artista conceptual francés con el que acaba de colaborar Louis Vuitton. La *maison* vive el momento álgido de unión arte-moda, solo hay que fijarse en la omnipresencia de los bolsos decorados con *prints* de Takashi Murakami. El estilo de Grasso es diferente, la sensación de misterio y la temática onírica de sus lienzos nada tiene que ver con la cultura pop y el arte urbano. “Un desfile de moda se convierte, entonces, en una plataforma colaborativa donde se entrelazan diferentes formas de expresión artística. Por eso considero que nuestras prácticas son profundamente similares en su esencia, aunque formen parte de industrias completamente diferentes”. El director creativo de Louis Vuitton, Nicolas Ghesquière, “descubrió mi obra durante la exposición *El Universo y el Arte* en el Museo de Arte Mori de Tokio. Esta exposición exploraba la relación de los artistas con el cosmos, la astronomía y el universo. Presenté una serie de obras inspiradas en grabados japoneses del siglo XIX que representan el hundimiento de un platillo volante en una playa. Nicolas, apasionado por los viajes espacio-temporales, la historia, los puentes entre pasado y futuro, así como la ciencia ficción, encontró una resonancia entre sus inquietudes y mi práctica artística. Siguió mi trabajo y esperó el momento perfecto para proponerme una colaboración. El verano pasado, su equipo se puso en contacto conmigo para pensar juntos las colecciones *prêt-à-porter*”. Encontraremos sobre la pasarela esferas flotando en paisajes, llamas, nubes, fuegos sobre el agua o témpanos de hielo transferidos a textiles. “En un mundo ideal, el lujo y el arte comparten la búsqueda de lo excepcional. Ambos producen objetos que escapan de la vida cotidiana, utilizando técnicas ancestrales o innovadoras para crear piezas que no son efímeras”, dice traduciendo lo que podemos ver en estos looks.

—Marta de la Calzada.



Arriba, look de la colección primavera/verano 2025 de Louis Vuitton con estampados de Laurent Grasso (dcha.) procedentes de obras de su serie *Studies into the Past*.

arte



Gimnasio de pensamiento

dagoberto Rodríguez (Caibarién, Cuba), cofundador del colectivo artístico Los Carpinteros, es uno de los artistas más prestigiosos a nivel internacional. Su obra está en museos e instituciones de todo el mundo como el MoMA, el Pompidou o la Tate Modern. Sus propuestas abordan, desde la arquitectura, el diseño, la escultura y el humor irónico, problemáticas del arte, la política y la sociedad. Su filosofía podría resumirse en esta declaración: "El arte es capaz de generar un estado de opinión sobre las cosas. Mi misión como artista es montar *escenarios poéticos* y mi práctica es una forma de activismo poético". Para la nueva edición de ARCO (del 5 al 9 de marzo en Madrid), Dagoberto ha creado una impactante instalación, *Gimnasio de pensamiento*, que podrá verse en el stand de *El Mundo* y *La Lectura*. El proyecto trata sobre la celebración del culto al cuerpo, la fiebre por el ejercicio físico y el individualismo hedonista, a través de una gigantesca instalación y varias acuarelas que la acompañan.

—César Suárez.



Los nombres de iconos históricos de la filosofía, el arte y la literatura (desde Marco Aurelio a Machado, Teresa de Jesús o Borges) están grabados en los discos de las pesas de este inquietante templo del culto al cuerpo creado por Dagoberto Rodríguez.



Stiletto en seda con volantes de los mantones de Manila, Martinelli & Angeles Espinar.

FOTO: JUAN CARLOS VEGA, IRI.

Balenciaga a tus pies Se trata de la primera exposición monográfica de Balenciaga que se realiza en Italia y está compuesta por 25 piezas originales del propio Cristóbal Balenciaga, que proceden de varios museos y colecciones privadas. La muestra incluye icónicas piezas, desde los años 30 hasta finales de los 60, y forman parte de la línea de cóctel y noche del modisto conocida como 'fantasía' dentro de la Casa Balenciaga. A su vez, cada uno de los total look van acompañados por 25 modelos de zapatos actuales, diseñados y fabricados expresamente para la muestra por 25 marcas y los mejores artesanos de España.

—Lucía Francesch.

—Balenciaga | Shoes from Spain Tribute. Del 21 de febrero al 2 de marzo en el Palazzo Morando. (Milán).



La directora de la Orquesta y Coro de la Comunidad de Madrid, en un receso del ensayo en la sede de la ORCAM, lleva jersey, Falconeri; pantalón, Redondo Brand; anillo, Aristocrazy y pendientes, Thomas Sabo.



“Tienes buen oído, eres líder y te gusta organizar, podrías ser directora de orquesta...”, le dijo su padre cuando era una niña que aprendía a tocar el piano y cantaba a dúo canciones con su hermano. **“Vale. ¿qué hay que hacer?”**, preguntó ella. Esa actitud, su pasión por la música y una energía electrizante han llevado a Alondra de la Parra a dirigir algunas de las mejores orquestas del mundo. Hace unos meses se mudó a Madrid para encargarse de la Orquesta de la Comunidad. Esta es su aventura.

La batuta es suya

—César Suárez. Realiza: Cristina Gía. Vivanco. Foto: Uxío Da Vila.

A veces, Alondra de la Parra piensa que ha vivido varias vidas en esta que discurre. Si hace recuento, le parece mentira que con solo 44 años haya logrado tantas cosas y dirigido a algunas de las orquestas más prestigiosas del planeta, eso que soñaba hacer desde niña. Nada hubiera sido posible sin la energía que despliega. Hoy, por ejemplo, un lunes “tranquilo” previo a su estreno en el Teatro de la Zarzuela, de Madrid, con *La del manojo de rosas*, del maestro Sorozábal (antes había dirigido piezas de zarzuelas con Plácido Domingo y Rolando Villazón, pero nunca una completa), desayunó con sus hijos como cada día, despachó algunos asuntos en la sede de la Orquesta y Coro de la Comunidad de Madrid, de la que es directora artística y titular desde septiembre de 2024, y, antes de reunirse con los músicos para la gala, recogerá a sus hijos del colegio y pasará un rato con ellos. Tienen nueve y seis años y ya han vivido en varias ciudades. Tras veinte años “brincando de un lado a otro, buscando espacios de calma para desarrollar mi carrera”, Alondra aceptó el reto de dirigir la ORCAM como una apuesta personal por equilibrar su exigente ritmo de trabajo con su vida familiar. “Desde que estoy en Madrid, siento que el balance entre mi familia y mi trabajo es más natural. Por supuesto, mis hijos son lo primero”, dice. El padre de Alondra, el escritor y periodista Manelick de la Parra, intuyó esa capacidad de su hija para dar forma a sus anhelos y poner en acción a los demás como si a través de ella circulase una corriente eléctrica. Su abuela, Yolanda Vargas, fue una escritora famosa en México por sus historias para cómics y sus guiones para telenovelas. Alondra nació en Nueva York. Con dos años, volvieron a Ciudad de México, la ciudad de origen de los suyos. En las reuniones familiares siempre había música en torno a una guitarra. Su padre les animaba a su hermano y a ella a cantar a dúo. “Cantábamos todo el tiempo, en el coche, en casa, en las fiestas... Así aprendí a desarrollar mi oído musical”, dice. A los siete años empezó a estudiar piano y después amplió al violonchelo, hasta que a los diecinueve ingresó en la Manhattan School of Music, de regreso a la ciudad donde nació, para consolidar sus estudios de piano y formarse como directora de orquesta. Con 23 años fundó la Orquesta Filarmónica de las Américas, formada por músicos jóvenes de 22 países. “En los once años que estuve en Nueva York aprendí todo lo que sé: me hice adulta. Aprendí a construir una fundación, a llevar una orquesta, a programar conciertos y recaudar fondos... Construí una gran organización en uno de los lugares más complicados del mundo para hacerlo. Así que siento que aquello fue un entrenamiento para esta nueva etapa que acabo de comenzar en Madrid”.

¿En qué momento se produce en usted ese salto de tocar un instrumento a querer dirigir una orquesta?

Desde los trece años yo ya era directora de orquesta, porque lo que más me apasionaba era el sonido que producían tantos instrumentos sonando juntos. Y por otro lado, sentía mucha curiosidad por saber qué lleva a tantas personas a ponerse de acuerdo con ese fin co-

lectivo que es hacer música. Esa sensación siempre me intrigó mucho. Recuerdo que un día mi padre me dijo: “Tú tienes buen oído y además eres líder. Te gusta organizar cosas. Podrías ser directora de orquesta”. Esa fue la primera vez que alguien me vio en este oficio. Pensé: “No lo veo tan descabellado. ¿Qué hay que hacer?”. Aunque por supuesto no tenía ninguna referencia femenina, porque no conocía a ninguna mujer directora.

Un detalle importante, ¿no?

Sí, claro, pero esto no me detuvo. Era mucho más grande el impulso que me atraía hacia aquello. También era raro. Desde niña sentí la capacidad de escuchar una orquesta y percibir si sonaba o no equilibrada, si alguien se había equivocado, si desafinaba, si convenía arreglar algún detalle... Era una percepción interna que al principio me extrañaba.

¿Hubo alguna revelación, esa imagen proyectada en la que se ve a sí misma en el escenario con la batuta?

Se me quedó grabado el concierto en el que vi *La condenación de Fausto*, una obra de Berlioz, con una puesta en escena de La Fura del Baus en la que usaban proyecciones audiovisuales, acrobacias, símbolos futuristas... Fue

Con 18 años se fue a estudiar música a Nueva York y a los 23 años fundó la Orquesta Filarmónica de las Américas. “En los once años que estuve allí aprendí todo lo que sé: a construir una fundación, a llevar una orquesta, a programar conciertos y recaudar fondos...”

en el Festival de Salzburgo, yo tendría 19 años, y hasta entonces no imaginaba que una ópera pudiera representarse de esa manera. Unos veinte años después, tuve la gran suerte de trabajar en ese mismo teatro de Salzburgo con La Fura del Baus en una versión de la ópera *Thamos*, de Mozart, interpretada por Rolando Villazón. Para mí fue un sueño hecho realidad, porque es lo que deseaba hacer desde joven. De alguna manera, aquel primer impacto que me causó La Fura del Baus fue el causante de que yo me dedique a dirigir orquestas. Es también la inspiración para hacer otra de las cosas que hago, como es producir mis propios proyectos. En *Silence of Sound* hemos creado un espectáculo multimedia, donde un clown narra un viaje acompañado de una orquesta. O *Gershwin, la vida en azul*, un show multidisciplinar que rinde homenaje a las obras de George Gershwin, en el que trabajo más la parte de la dramaturgia. Me gusta saltar los límites de la dirección de orquesta y no quedarme solo en el aspecto musical, por eso tengo inquietudes de producción y dirección de escena.

A todo el mundo le fascinan los movimientos de un director de orquesta, pero ¿en qué consiste su trabajo?

La mayor parte del trabajo de un director se hace antes de estar frente a los músicos de la orquesta. Es una labor de estudio en tu escritorio. Yo estudio pro-

fundamente la partitura al piano y me hago muchas preguntas: ¿Qué quería el compositor? ¿Por qué compuso así esta pieza? ¿Cómo la interpretaría? Y así construyes una maqueta sonora que va dando forma a la arquitectura final que a ti te gustaría ver. Con esa idea, ese imaginario auditivo, vas a la orquesta para esculpir y dar forma final a la interpretación.

¿Hay una cualidad indispensable para llevar una orquesta?

Para mí es la pasión. Si no lo vives intensamente, no puedes transmitirlo. La pasión te indica el camino. Eso no se puede copiar, porque al final somos artistas, no técnicos. Tenemos los planos, que son las partituras, pero creo que no se trata de construir la casa perfecta sino de dar forma a una expresión artística. Tratamos con materia humana, con obras de arte que otros crearon y que nosotros tenemos que interpretar, cada cual con su expresión corporal, con su forma de sentir. Aquí no se puede imitar a nadie, cada director desarrolla su propio vocabulario.

¿Qué margen de interpretación tiene el director de orquesta respecto a la partitura?

El compositor anota todas las indicaciones que puede. Hay algunos que especifican más que otros. La traducción que cada director hace de cada una de esas anotaciones es ya una interpretación, y puede variar mucho de un director a otro. Tú tienes que asimilar el sentido de la música que el compositor plasma en la partitura y hacerlo tuyo, para comunicárselo a la orquesta y que esta lo transmita al público.

¿Cómo ha mantenido esa pasión por la música que menciona a lo largo de los años?

La música es tan poderosa que te remueve por dentro, pero una no solo se sostiene con pasión. A veces es necesario avanzar con la determinación y la disciplina. Hay que estar fuerte en estas batallas de la voluntad de querer algo y no parar hasta conseguirlo. Si algo me caracteriza desde que tengo recuerdos es que nunca voy a por lo fácil. Siempre escogí el camino más complejo. Me gusta resolver acertijos, hacer rompecabezas, encontrar la manera de arreglar algo cuya solución parece imposible... Y claro, la disciplina es un componente esencial para no parar hasta conseguirlo. Yo tengo ese afán de acocho, de lucha, de correr sin descanso detrás de algo.

Brahms es uno de los compositores que más le gusta interpretar, ¿por qué?

Adoro su música y le admiro muchísimo. Sus cuatro sinfonías son obras maestras que jamás me cansaré de escuchar y estudiar. Me atrae él, su vida, sus intereses... Fue el más grande de los compositores románticos. Admiro su humildad, su serenidad, su afán de perfeccionismo, y esa tremenda emoción que transmite con su música. Su historia de amor con Clara Schumann es apasionante. Cuando escucho sus composiciones, me pregunto qué pudo poner en su música que no fue capaz de llevar a cabo en su vida.

¿Cuál es su proyecto para la Orquesta de la Comunidad de Madrid?

Madrid está en un momento musical espléndido. Muchas de las mejores orquestas de Europa y los mejores solistas del mundo dan conciertos en la ciudad. El nivel de producción, tanto del Auditorio Nacional como del

“El trabajo de un director de orquesta comienza con una labor de estudio en el escritorio. Yo me sumerjo en la partitura al piano y me hago muchas preguntas: ¿Qué quería el compositor? ¿Por qué compuso así esta pieza? ¿Cómo la interpretaría hoy?”

Teatro de la Zarzuela, es de primera. En mi plan está aprovechar esa corriente, reforzar el repertorio medular sinfónico (este curso hemos iniciado dos ciclos, uno dedicado a Brahms y otro Mahler), programar más música latinoamericana, encargar obras nuevas, salir de gira... Quiero innovar. También quiero reforzar una cuestión fundamental para mí, que es la educación musical y el trabajo con la infancia. Los proyectos musicales para jóvenes están muy desarrollados en la ORCAM, la Joven Orquesta me dejó alucinada, su coro de Pequeños Cantores es fantástico, uno de los mejores de Europa, y me gustaría darles más relevancia. Nuestra orquesta tiene mucha personalidad y es versátil, se adapta a cualquier formato de alto nivel, sea sinfónica, ópera, ballet... Es una orquesta para el siglo XXI.

Para usted es fundamental el componente solidario de la música y su labor didáctica.

Fundamental. Siempre digo que la música es una herramienta tan poderosa que es capaz de removeverte por dentro sin pedir permiso. En 2020, a raíz de la pandemia, puse en marcha en México un proyecto educativo con niños y jóvenes, para facilitarles el acceso a talleres orquestales. Allí aprenden a tocar un instrumento, a trabajar en equipo y a explorar su creatividad, a la vez que adquieren habilidades para encontrar su identidad, generar autoestima, comunicarse y plantearse objetivos más allá de los límites que les marca su situación social. Actualmente trabajamos con casi doscientos niños y niñas a los que seguramente hayamos rescatado de situaciones muy desagradables solo por el hecho de integrarlos en nuestro programa de orquestas. Estoy convencida de que la música como antídoto contra la enfermedad social, funciona.

¿Por qué en España seguimos tan atrasados en educación y afición musical respecto a otros países europeos?

Faltan espacios para la música y se desperdicia el tiempo que se le dedica en las escuelas. La música no es un complemento ni una materia extraescolar. Es tan importante como las Matemáticas o la Lengua. Un niño que estudia un instrumento, que aprende a apreciar la música, que tiene la oportunidad de tocar en una orquesta, es un niño que está adquiriendo disciplina, paciencia, determinación, constancia, generosidad, puntualidad, capacidad de concentración... Esto lo decía el maestro José Antonio Abreu. ¿Te imaginas que todos los niños pudieran tener acceso a esta experiencia y aprender estos valores? **T**

Maquillaje y peluquería: Felix Tebar (NS Management) para L' Oreal Professionnel.



ROMANTICISMO

Ocurre como en el mundo del fotógrafo Tim Walker. Las modelos habitan mundos de fantasía, caminan entre arbustos en zig zag o dialogan con animales. Construimos nuestra propia fábula en la que la moda nos guía en un relato que recorre en paralelo dos visiones de lo romántico: el bohemio 70s y el impregnado de espíritu gótico del s.XVIII.

—Realiza: Alicia Chapa. Fotos: Jesús Isnard.



Vestido con volantes,
Zimmermann,
merceditas de raso
con pedrería, Emporio
Armani y reloj Mini
Tank Louis, Cartier .



Vestido largo de encaje
con volantes, Chloé.



Vestido de gasa
con miriñaque
y zapatos masculinos,
Loewe. Cadena
de tres oros, Cartier.



Vestido de seda con bordado y top, Elisabetta Franchi,
medias tupidas, Calzedonia y sandalias, Jimmy Choo.
Choker, Elisabetta Franchi y sorijas, Valeria Cotoner.

En la otra página, tocado con redecilla, Mimoki.





Vestido asimétrico
de gasa, Dsquared2,
y pulsera de perlas
y anillo sello, Tous.



Vestido de seda con lazada, mocasines con tacón y pendientes dorados. Todo, Bottega Veneta. Medias negras, Calzedonia.



Vestido de macramé y
joyas *Coco Crush*, Chanel.
El tocado de plumas es
de Vivas Carrión.





x.com/byneontelegram

byneon
Neon147

byneon
Neon147

ENLACE AL CANAL

x.com/byneontelegram

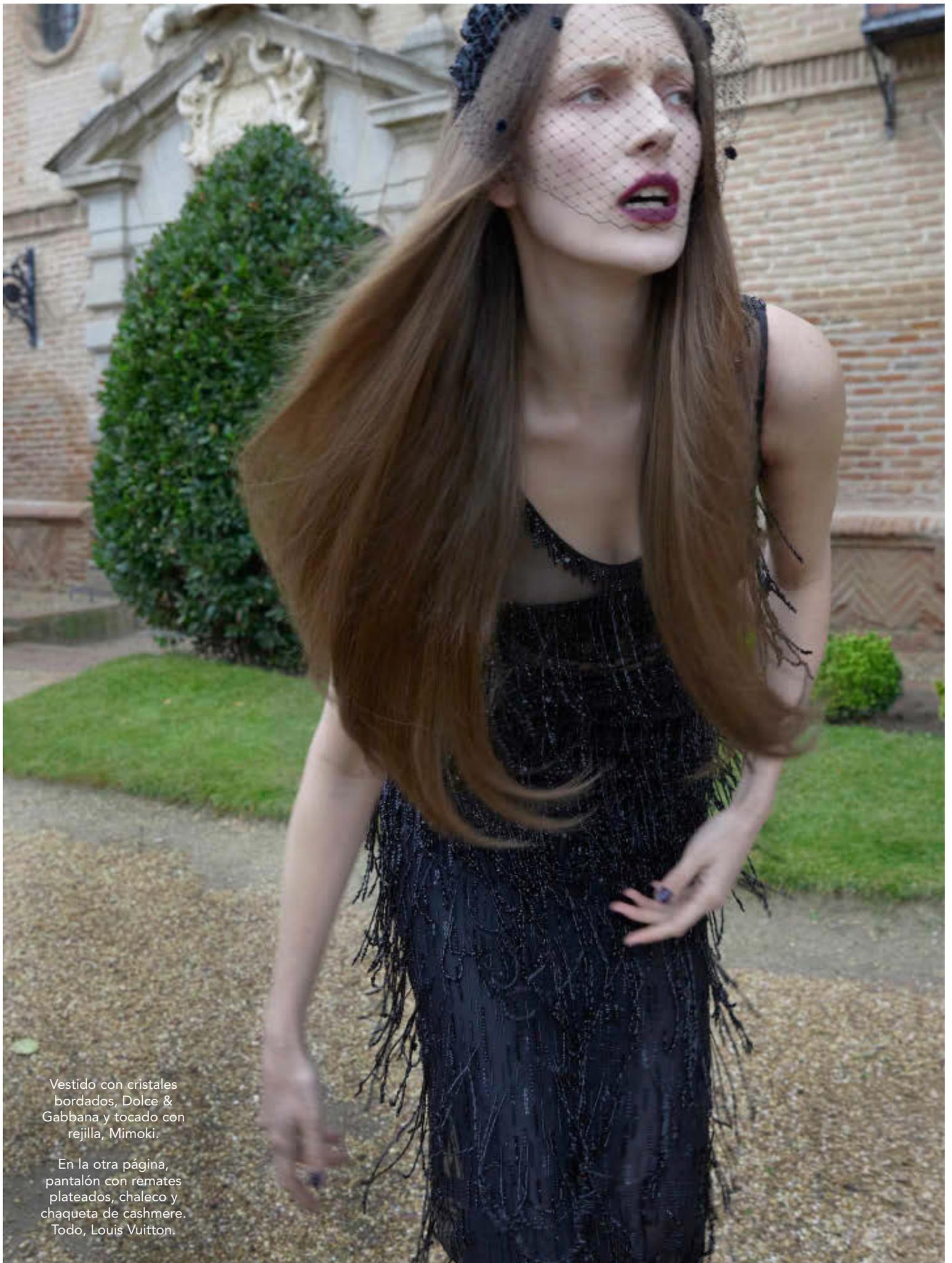
O escanea el código QR



Vestido largo de punto con apliques plateados, Isabel Marant y babuchas, Loro Piana.



Vestido largo
asimétrico, Sportmax,
cadena de eslabones,
Loro Piana y mitones
de lana, Zara.



Vestido con cristales bordados, Dolce & Gabbana y tocado con rejilla, Mimoki.

En la otra página, pantalón con remates plateados, chaleco y chaqueta de cashmere. Todo, Louis Vuitton.



Maquillaje: Antonio Romero (The Crew Art)
para Dior Beauty. Peluquería: Fernando
Torrent (Another Agency) para Keune.
Modelo: Julia Bergshoeff (VIVA Models).
Agradecimientos: Palacio de Aldovea (Aldovea
Catering & Eventos www.aldoveacatering.com
IG: @palaciodealdovea).

moda



El *mix* ganador de esta temporada es un choque entre elementos antagónicos: parka con traje de noche en Prada, seda y tejido de gabardina en Armani o raya Oxford con estampado marinero en Dior. Así funciona.

—Realiza: Raquel Mejías.
Fotos: Jonathan Segade.

PARKAS

Vestido de organza con plumas, anorak de nylon, medias de algodón y zapatos de satén. Todo, Prada.

En la otra página, abrigo sobre top, vaqueros oversize, collar, zapatos y cinturón *Blondie*. Todo, Gucci.





Cazadora de seda
técnica estilo
sobrecamisa, blusa, top,
falda plisada, mitones
de punto y leotardos.
Todo, Miu Miu.



Chaqueta tipo cargo
con falda a juego,
Mugler. Pendientes,
Bulgari.



Total look, Bottega Veneta.



Gabardina
transparente,
The Frankie Shop
llevada sobre
vestido con
corpiño y bustier,
Dolce & Gabbana.





Parka, Tod's llevada
sobre chaleco y falda,
Giorgio Armani.

En la otra página,
gabardina de algodón
y body, ambos Dior.

Parka de rayas,
Rabanne, anillos
de oro con brillantes,
Recarlo y calcetines,
Calzedonia.



Superposición de parkas, Herno.
Blusa, pantalón inspiración workwear, cinturón y collar.
Todo, Isabel Marant.



Juego de doble parka,
Lloyd's (en El Corte
Inglés) y top de canalé
y culotte, Sportmax.



Chubasquero
de la colección de
Alexa Chung para
Barbour, vestido
bordado, Fendi y anillo
y collar, Cartier.



*Slip dress estampado,
Marciano by Guess,
combinación de
parkas, ambas Geox,
y pulseras Dinh Van.*

Maquillaje: Antonio Romero (The Crew Art) para Dior Beauty. Peluquería: Fernando Torrent (Another Agency) para Keune. Modelo: Lena Hardt (UNO Models). Ayudantes de estilismo: Inés Esnal y Cecilia Lozano.



La artista portuguesa acaba de llegar desde la cuna del Barroco a la residencia oficial de la Casa de Alba para conseguir que un Goya y un Velázquez se “entiendan” con un Coração de Viana en crochet o un mayólica de Bordallo Pinheiro. TELVA se encuentra con JOANA VASCONCELOS durante el montaje de *Flamboyant*, la exposición del año que, con la colaboración de Dior, revoluciona el Palacio de Liria.

—Marta de la Calzada.
Fotos: Uxío da Vila.

La toma

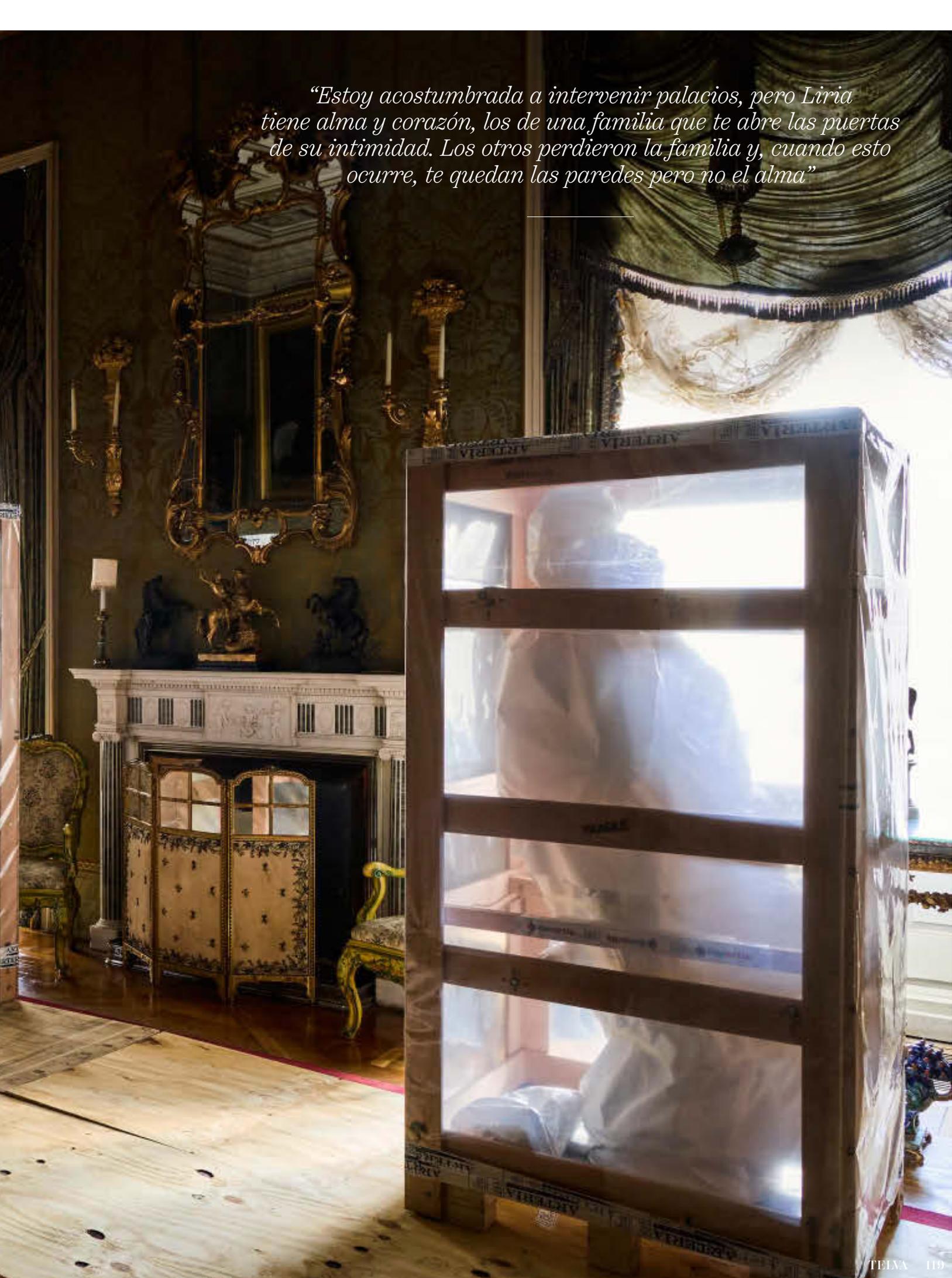
Joana Vasconcelos posa con gabardina de Dior y un broche de su bisabuela inspirado en las joyas de la reina de Portugal, María Pía de Saboya. Detrás *J'adore Miss Dior* en el Salón Amores de los dioses con un gran lazo hecho de frascos del perfume *J'adore* de Dior. Dialoga con los tres tapices de Gobelinos que cuelgan aquí y que representan una serie de cartones de parejas mitológicas de François Boucher. Izda., una de las dos langostas de cerámica cubiertas de crochet de la obra *Le Dauphin et La Dauphine* que será ubicada en el comedor de gala del Liria.

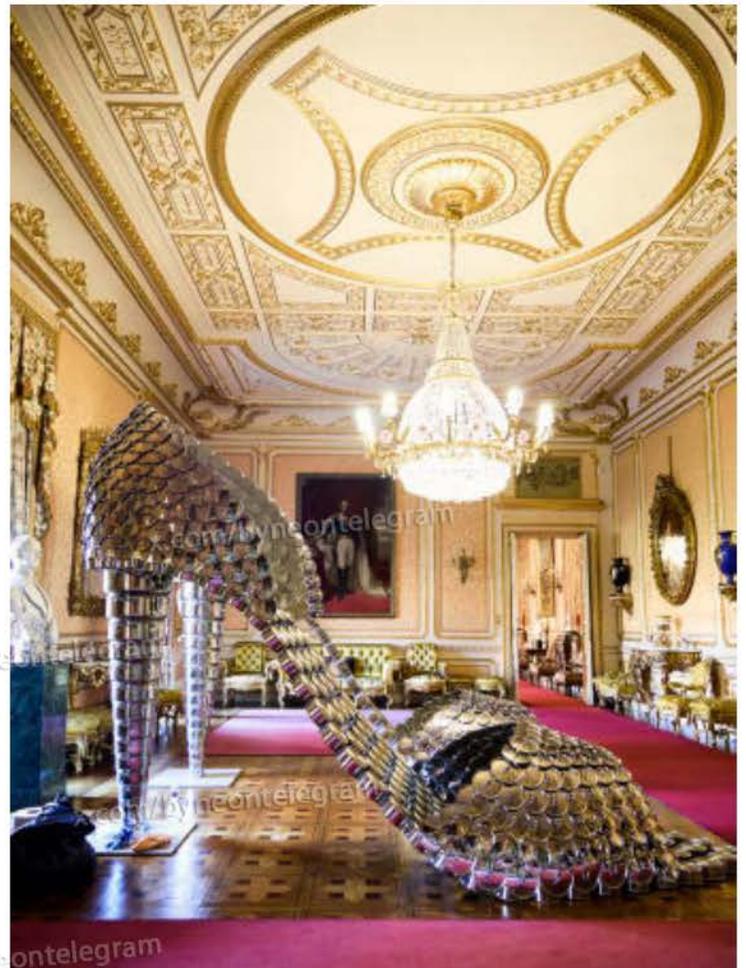
de Liria



"Esta exposición es un diálogo, no una imposición. Yo no estoy imponiendo mi obra al Palacio, estoy creando un diálogo", precisa Joana Vasconcelos. Sus instalaciones monumentales aterrizan en un palacio habitado, listas para distribuirse en los salones y jardines de Liria antes de la inminente inauguración.

“Estoy acostumbrada a intervenir palacios, pero Liria tiene alma y corazón, los de una familia que te abre las puertas de su intimidad. Los otros perdieron la familia y, cuando esto ocurre, te quedan las paredes pero no el alma”





x.com/byneontelegram

ENLACE AL CANAL

x.com/byneontelegram
O escanea el código QR



EN CONTEXTO

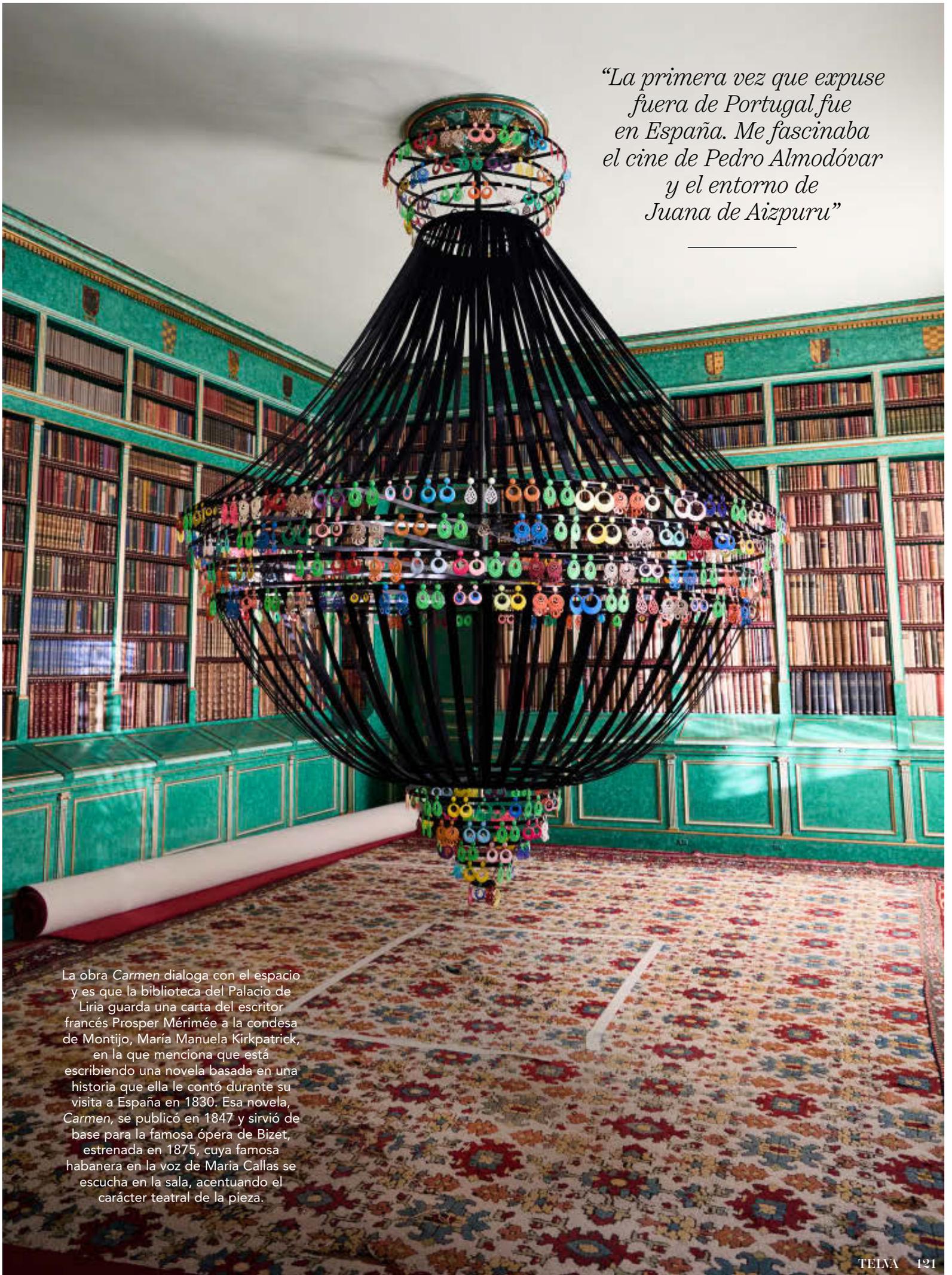
De arriba abajo, *Mathilda* en el Salón Estuardo.

Se trata de un conjunto de diez perros sentados cubiertos de crochet. En el Salón de baile, *Marilyn*, obra que representa un par de zapatos de tacón, inspirados en los que la actriz Marilyn Monroe utilizó en diferentes ocasiones, aludiendo al deseo y el precio de la fama. Igualmente, se ubican en el espacio de baile como una alusión al cuento de Cenicienta, sugiriendo una crítica a la idealización femenina y a las expectativas sociales impuestas a las mujeres.

Abajo, en el Salón Flamenco, *Pas de Deux*. Esta obra con dos cisnes hinchables unidos dentro de un círculo de acero, dialoga en el Salón Flamenco con las pinturas que decoran la estancia, destacando Carlos V y la Emperatriz Isabel de Portugal de Rubens, que es una copia libre de un cuadro de Tiziano.

En este contexto, *Pas de deux* alude a la historia de España y Portugal, que estuvieron unidos por un tiempo, de 1580 a 1640.

“La primera vez que expuse fuera de Portugal fue en España. Me fascinaba el cine de Pedro Almodóvar y el entorno de Juana de Aizpuru”



La obra *Carmen* dialoga con el espacio y es que la biblioteca del Palacio de Liria guarda una carta del escritor francés Prosper Mérimée a la condesa de Montijo, María Manuela Kirkpatrick, en la que menciona que está escribiendo una novela basada en una historia que ella le contó durante su visita a España en 1830. Esa novela, *Carmen*, se publicó en 1847 y sirvió de base para la famosa ópera de Bizet, estrenada en 1875, cuya famosa habanera en la voz de María Callas se escucha en la sala, acentuando el carácter teatral de la pieza.

D

Diez perros sentados cubiertos de crochet se disponen en conjunto sobre unas mesas de montaje dentro del Palacio de Liria de Madrid. A dos semanas de la inauguración oficial de la exposición más rompedora de la temporada, *Flamboyant*, Joana Vasconcelos en el *palacio de Liria*, las figuras de cerámica de la cotizada artista lisboeta están listas para trasladarse al Salón Estuardo, una sala llena de retratos de la familia Estuardo con una magnífica alfombra con escenas de la guerra de Troya, donde puede verse un perro entre los soldados a caballo. Su “dueña”, Joana Vasconcelos (París, 1971) entra con ímpetu, siempre seguida de su fiel equipo, para recibir, entre cascos de protección y técnicos vestidos con chaquetas corporativas que lucen el logotipo del atelier a la espalda, una variación del símbolo del infinito. El impecable uniforme azul marino del *cuero de casa* de Liria se ve salpicado por llamativos colores primarios a los que ha sumado el verde. Un anuncio simbólico del diálogo entre contrastes que está a punto de ocurrir. De la anécdota al concepto: si los perros proponen una reflexión sobre la domesticación y el papel de los animales, reforzando la dualidad entre sumisión e independencia, *Flamboyant* en su conjunto es la fusión rompedora entre la escultura contemporánea y una de las colecciones histórico-artísticas privadas más importantes del mundo.

La artista se mueve por palacio con la soltura de quien ha recorrido ya unos cuantos. Va por el quinto. Coronó Versalles o Pitti, pero Liria es diferente, es la primera vez que lleva sus obras a un ilustre edificio habitado por una familia. “Los palacios son divinos -explica en perfecto español- porque tienen cosas muy importantes para la escultura: una altura muy buena para la obra, luz natural muy bonita que entra directamente de las ventanas y una decoración de lujo que, con la obra en medio, propicia un diálogo mucho más interesante que el tradicional del arte contemporáneo, normalmente en una sala blanca sin luz natural y sin objetos. Una cosa fría e impersonal”.

Por objeto, Joana Vasconcelos normaliza los cuadros de grandes nombres como Velázquez, Goya, Murillo, Tiziano o Rubens. “Sé que la gente se hará la pregunta de si tiene sentido que esta conversación se establezca hoy. El diálogo entre el duque de Alba y yo equivale a compartir lo contemporáneo de antes con lo de ahora, lo que de por sí es un discurso muy contemporáneo. Liria es un palacio con un sentido de contemporaneidad muy importante porque en los otros palacios que he intervenido no había una familia viviendo allí, ya que eran del dominio público. Y es en el detalle donde noto la diferencia. El cuidado de las cosas es más verdadero que en los otros con comisarios al frente. Pero este diálogo es íntimo: el de una familia que te abre las puertas de su casa. Hace ese esfuer-

zo. Yo vengo de otros lugares súper estudiados, organizados, y hasta un poco despersonalizados. Éste es un edificio que tiene alma y corazón. ¡Y estás hablando con una persona que pasa su tiempo en palacios! Los otros perdieron la familia y, cuando eso ocurre, te quedan las paredes pero no el alma. A lo

que estaba acostumbrada era a llegar y ser yo la que pusiera la identidad en el lugar, pero aquí ya hay una identidad previa”, nos explica, sentados en una de las salitas cercana a la capilla que se podrá visitar por primera vez y donde se planea la instalación de un enorme Corazón de Viana. “Esta exposición no es solamente mi historia, es también la de mi país”, reivindica. Su compromiso con Portugal, con el coste que ello implica y la firme decisión de no haberse trasladado a París cuando se le presentó la oportunidad, se traduce en los materiales (encaje de ganchillo de las Azores, cerámica de Bordallo Pinheiro, azulejos de Viúva Lamego) y en los símbolos emocionales e icónicos que dan forma a sus figuras (Gallo de Barcelos, el tradicional Coração de Viana). “Todas son piezas hechas a mano, no son obras industriales. Mi obra es frágil y en ella ha intervenido el propio equipo que viene conmigo a montarla. La instalación de estos días queda a cargo de personas que conocen la obra, involucradas en su producción y con los cuidados de quien la hizo”. Habla de los más de 65 artesanos de su estudio, mayoritariamente portugueses. “Aprovecho los conocimientos de gente de mi generación que, por razones políticas, siguen sabiendo hacer cosas con sus manos. Ganchillo, tapicería, cerámica, hierro... Frente a otros países como Francia o Italia, en los que las mujeres tuvieron que dejar sus casas para trabajar en la industria durante la II Guerra Mundial, Portugal se mantuvo neutral y todas esas tradiciones se preservaron en los hogares dos generaciones más”.

En el Salón Amores de los Dioses, el andamiaje sostiene parte de una obra formada por frascos de perfume *J'Adore* de Dior, que resultan en un lazo con luces LED y producida con el patrocinio de otra casa insigne, la *maison* Dior. Su relación con la marca francesa no es nueva, para la colección otoño-invierno 2023-24, su directora creativa, Maria Grazia Chiuri, pidió a la artista que enmarcara un desfile que homenajeaba a Catherine Dior, hermana de Christian Dior y superviviente de un campo de concentración nazi, con la impresionante instalación *Valkyrie Miss Dior*. Era una instalación textil característica de su Atelier. “En mi serie de valquirias de gran formato, dedico cada una a una mujer olvidada por la historia. Por ejemplo, la que hice para el museo Guggenheim de Bilbao (Vasconcelos fue la primera artista portuguesa en exponer allí) se llamaba *Egeria*. Y fue una mujer bilbaina de alta clase social que sabía escribir y decidió ha-

“Mis obras están organizadas en un palacio como si fuera un desfile de moda, pero en lugar de cuerpos moviéndose, es el público el que va pasando y al pasar dice: Wow!, Wow!, Wow!..”

cer el viaje a Jerusalén anotando todo en un cuaderno de viaje. Se considera que fue la primera turista y, para la iglesia católica, también la primera peregrina. ¡Una mujer de Bilbao! En el Museo de Arte Contemporáneo de Boston, el tributo fue para Elizabeth “Mumbet” Freeman, la primera esclava afroamericana en presentar y ganar una demanda de libertad en Massachusetts”, recuerda.

Porque Joana reivindica la figura de la mujer con la misma intensidad que a su propio país. Enumera algunas de sus admiradas: Ana Carceller, Ana Laura Aláez, Montesarrat Soto, Pilar Albarracín, a Louise Bourgeois y a Annette Messenger. Y puntualiza todo lo que queda por hacer. “No hay que retrotraerse a Camille Claudel para darse cuenta de la debilidad del papel de la mujer en el arte. La semana pasada estaba en Bruselas como invitada de honor de la BRAFA (una de las ferias de arte más antiguas) y durante la rueda de prensa un periodista me preguntó: ¿Cómo te sientes siendo la primera mujer invitada de honor a la feria? ¿Han tenido que pasar 70 años desde su fundación para que inviten a una mujer! Esto es mi vida, esto fue la semana pasada en el centro de Europa. Hay mucho trabajo por hacer, pero comandar es una cosa muy masculina. Digo muchas veces que estamos viviendo el fin del *macho alfa* blanco, un paradigma nada contemporáneo”.

Con veinte obras de gran formato en las diferentes salas de Liria y sus jardines, además de la Sala de Arte Contemporáneo del palacio que contará con una selección de piezas de pequeño formato (en total serán 50 obras), la artista plástica vuelve a Madrid. “La primera vez que expuse fuera de Portugal fue en España. Estoy hablando del año 2000. Me quedaba en la Gran Vía, en casa del comisario Agustín Pérez Rubio. Sentía fascinación por la vida artística que giraba en torno a la galería Juana de Aizpuru, una energía que no existía en Lisboa. Los personajes de la España de ese momento han influido mucho en mi obra, de Ágatha Ruiz de la Prada a Pedro Almodóvar. Una de mis primeras piezas la titulé *Flores de mi deseo*, como homenaje a su cine. Españoles y portugueses compartimos la

Península, hay muchas cosas en común que reconozco, pero luego no son exactamente iguales. Esos momentos de *error* eran los que me interesaban. Muchas de las obras que hice para la galería Elba Benítez están aquí, así que con esta exposición estoy volviendo donde empezó mi internacionalización”.

La moda también vuelve a Liria. La prensa social de 1959 anunciaba el gran evento de la temporada en la capital, el desfile de Christian Dior que la duquesa de Alba organizaba allí a beneficio de las Escuelas Salesianas. Acudía toda la “buena” sociedad de la época y, entre cuadros de Tiziano y Goyas, pasaron los modelos de Yves Saint Laurent, sustituto de Christian Dior tras su muerte. “Yo podría haber elegido ser diseñadora de moda o de mobiliario, pero no lo hice y me alegro. Sin embargo, de mis amigos de la moda he aprendido algo fundamental que yo aplico a mis exposiciones: el *WOW moment*. Esos primeros 30 segundos de la moda son los de mayor

intensidad. Mis obras están organizadas en palacio como si fuera un desfile de moda, pero en lugar de cuerpos moviéndose, es el público el que va pasando y al pasar dice: *WOW, WOW, WOW*. Me interesan los tejidos y el color tanto como a un diseñador. Mi paleta cromática tiene que ver con la luz de Lisboa, muy blanca, de las más fuertes de Europa, de ahí que nos gusten los tonos más oscuros: el rojo muy rojo, el verde muy verde”.

Parece que no hubiese tanta diferencia entre su atelier y uno de alta costura. “Valentino vino a visitar mi taller y me dijo, ¡es igual que el mío! Fui muy amiga de Karl Lagerfeld, colaboro con Dior... Cuando organicé mi taller lo hice por departamentos, separando las técnicas igual que en la alta costura. La gran diferencia es que yo no trabajo para la escala humana, sino para la escala de la arquitectura. No trabajo para el cuerpo humano, sino para el espacio. Mi referencia no es una medida de dos metros, mi referencia son los palacios”.

—*Flamboyant: Joana Vasconcelos en el Palacio de Liria, con motivo del 50 aniversario de la Fundación Casa de Alba* podrá verse hasta el 31 de julio.



Yves Saint Laurent (de 1957 a 1960 al frente de la *maison Dior*), la marquesa de Llanzol, Cayetana Fitz-James Stuart y Luis Martínez de Irujo.



© www.leeemiller.co.uk

Picasso y Lee Miller en su estudio, poco después de la Liberación de París, 1944. "Eres el primer soldado aliado que veo... ¡Y eres precisamente tú!", le dijo Picasso. En la otra pág., "La noche pasada vi morir a un bebé", 1945. Miller escribió estas palabras llena de rabia e impotencia hacia los contrabandistas que habían robado los medicamentos del hospital infantil de Viena.

EN EL AMOR Y EN LA GUERRA



ANTHONY PENROSE tiene tatuado en su memoria el mapa vital y onírico de su madre LEE MILLER. Una de las pocas mujeres corresponsal de guerra del siglo XX que, tras sufrir el trauma por los horrores de la contienda, enterró para siempre sus recuerdos y las imágenes de su Rolleiflex, hasta que su hijo los rescató por azar. De valentía, moda, amor y hasta de un mordisco a Picasso, hablamos con él, al hilo de una exposición y del estreno de la película *Lee*, protagonizada por Kate Winslet.

—Lucía Francesch Huidobro. Fotos: © Lee Miller Archives, Inglaterra 2024.
(Todos los derechos reservados. leemiller.co.uk).

Es maravilloso! Este es el primer soldado aliado que veo... ¡y eres tú!”, dijo un eufórico Pablo Picasso a su amiga la modelo, fotógrafa y corresponsal de guerra Lee Miller al verla aparecer por su casa-estudio en el 7 de la Rue des Grands-Augustin, tras la Liberación de París (agosto de 1944). En la imagen que abre este reportaje, Miller viste el uniforme militar de las tropas norteamericanas; mientras que Picasso lleva camisa, corbata y su inseparable cigarrillo Gauloises, desplegando la alegría del reencuentro entre dos viejos amigos. La frase aparece entre los cientos de manuscritos descubiertos tras la muerte de Miller en 1977 en el desván de la casa familiar Farleys Farm, (East Sussex) por Suzanna, la mujer de Antony Penrose (1947), su hijo. El mismo que hoy se sienta con TELVA para una reveladora charla. La instantánea se encuentra entre las 124 que componen la exposición *Lee Miller: Crónicas de Guerra* y fue realizada por la propia Lee con su cámara Rolleiflex en modo de auto disparo, publicándose en octubre de 1944 en *Vogue UK*, donde Lee trabajaba como *freelance*, bajo el título: “*Lee Miller, la fotógrafa de Vogue, llegó (a París) y fue a ver a viejos amigos*”. “Algunos de aquellos amigos que Lee conoció en París antes de la guerra, muchos de ellos artistas o las costureras de las casas de Costura para las que trabajaba como fotógrafa de moda, eran judías”, cuenta Antony (durante la conversación siempre se referirá a su madre por su nombre de pila). “Los nazis las habían raptado y nadie sabía dónde estaban. Por eso decidió seguir a los aliados hasta Alemania. Podría haber elegido regresar a América y pasar “cómodamente” la contienda (“*He probado la miel, así que ahora me enfrentaré a las balas*”, escribió a su hermano), pero se quedó para encontrar a todos aquellos amigos arrestados por la Gestapo. Cuando se ven las fotografías que hizo en los campos de exterminio de Buchenwald y Dachau (fue la primera reportera en documentar los campos de concentración nazi), se aprecian primeros planos de los prisioneros, los moribundos o los fallecidos para identificarlos”, señala Antony. Entonces las cámaras no tenían zoom.

Nacida en 1907 en Poughkeepsie, (Nueva York), a los 18 años Miller abandonó su acomodada vida de provincias para, primero viajar a París, y luego trabajar como modelo en Manhattan. Fue descubierta por el editor de *Vogue*, Condé Nast, pero cuando un retrato suyo hecho por Edward Steichen se utilizó para un anuncio de tampones Kotex y sus paisanos pusieron el grito en el cielo, huyó a París y se convirtió en fotógrafa. “*Prefiero hacer una foto que ser una*”, dijo entonces. “La historia que a Lee le gustaba contar de aquel encuentro con Condé Nast pero que nunca sabremos si fue totalmente cierta, señala Antony, es que se lanzó delante de un camión en una calle de Manhattan, y estuvo a punto de ser atropellada, pero que un hombre la apartó y ella se desmayó en sus brazos. Lee afirmaba que Condé Nast al ver a aquella joven bellísima vestida con elegantes looks parisinos, (él acaba de regresar de Francia) pensó que esa era justo la imagen de mujer que quería proyectar como modelo para *Vogue*. Y así comenzó todo. Contaba esa historia una y otra vez, porque es una historia encantadora, pero lo cierto es que primero fue modelo para las ilustraciones de George Lepape y luego protagonizó su primera portada para la revista. Lee explicaba esto como si fuera un accidente porque en aquella época, si una mujer admitía que hacía contactos para impulsar su carrera, tendría una pésima reputación por ambiciosa o manipuladora. De modo que sí, tal vez fuera más fácil decir aquello de: “Oh, sí, todo ocurrió por casualidad”. En el París de 1929 Miller se convirtió en pupila y amante de Man Ray, al que conoció en el café Le Bateau Ivre: “*Me marchó de vacaciones a Biarritz*”; le dijo Ray. “*Yo también*”; contestó ella. Él pronto sustituyó a Kiki de Montparnasse por Miller, e inmortalizó sus labios, sus piernas, sus nalgas y su espalda desnuda. Man serviría a Miller como puerta de acceso a todos los artistas bohemios del París de entonces: Jean Cocteau, Picasso, Paul Eluard... y ella le aportaba sus conocimientos en fotografía de moda. En 1932, hastiada de París, de las continuas fiestas y de los *ménage à trois*, regresó a Nueva York donde montó un estudio fotográfico. A finales de los años 30 se casó con el



Casco prestado, 1944.
Lee Miller con el casco del fotógrafo del ejército estadounidense, el sargento Don Sykes, en Normandía.



Lee Miller en la bañera de Hitler, Munich, 1945. ©Lee Miller/David E. Scherman. Archives.Cortesía de leemiller.co.uk. Abajo un fotograma de la película Lee, protagonizada por Kate Winslet, en el que se reproducen minuciosamente tanto las dimensiones del baño como cada pieza, incluido el verde del alicatado. "Lo único que no es idéntico es la pequeña estatua, porque tenía copyright", señala Antony.

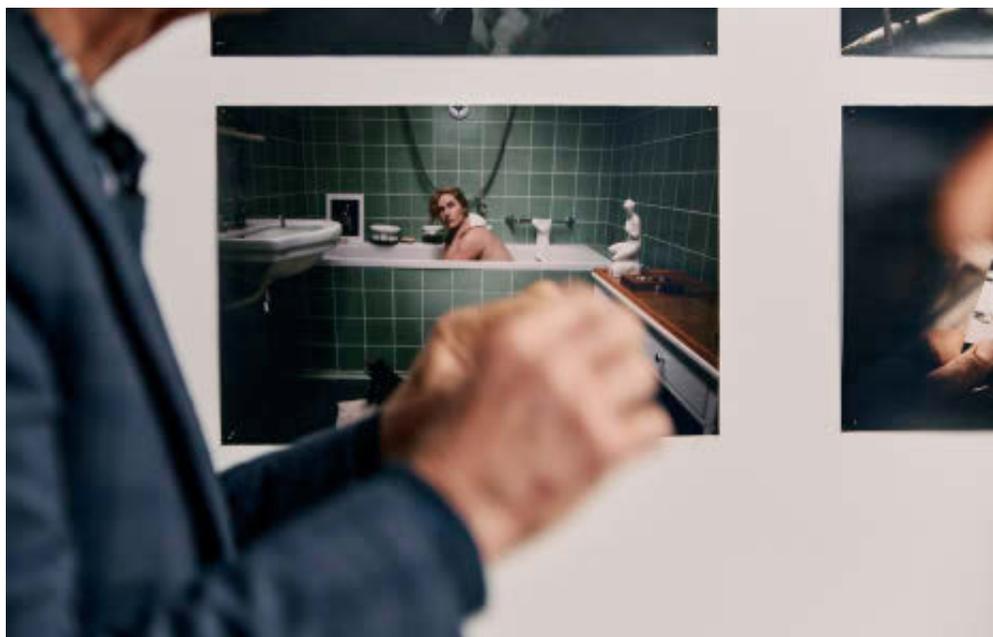


FOTO: GEORGINA MILLET



David E. Scherman vestido para la guerra (1942). Fue un reconocido periodista de la revista *Life* que cubrió con Lee Miller la II Guerra Mundial entre 1942 y 1945. Fueron amigos hasta que ella murió. Abajo, Ami Bouhassane, la hija del escritor, fotógrafo y cineasta Antony Penrose, frente a la misma fotografía en la exposición *Lee Miller: Crónicas de guerra. 124 fotografías entre 1940 y 1946.*



FOTO: GEORGINA MILLET

rico empresario egipcio, Aziz Eloui Bey, y se fue a vivir con él a El Cairo. Es famosa su fotografía del desierto cerca de Siwa que Magritte utilizó como inspiración para su obra *Le Baiser* (1938). Durante una visita a París en 1937 conoció al padre de Antony, el escritor y artista surrealista Roland Penrose, que se convertiría en su segundo marido. Cuando estalló la II Guerra Mundial, Lee se encontraba en un barco de pasaje rumbo a Inglaterra, (“Mi padre estuvo dos años sin saber nada de ella”, reconoce Antony) y, aunque a las mujeres inglesas no se les permitía alistarse en el frente, Miller consiguió el apoyo de la directora de *Vogue* Uk, Audrey Withers, para obtener la acreditación necesaria como ciudadana estadounidense y, junto a su colega y amigo, el reportero de *Life* David Scherman, seguir el avance aliado por Europa. La editora del *Vogue* británico, solía decir: “*No es moderno no ser consciente o desinteresarse sobre lo que está sucediendo alrededor de ti*”.

De entre todas las fotos que se muestran en la exposición, Antony tiene claro la que supuso un antes y un después en la vida de su madre: “La de la muerte del bebé, sin ninguna duda. Fue como un punto y aparte en el mapa vital de Lee, a partir de la cual las cosas en su interior cambiaron para siempre. Hoy lo llamaríamos estrés posttraumático. Todo su propósito de “luchar” en aquella guerra para crear un mundo mejor, de repente se desplomó al darse cuenta del robo por parte del mercado negro de los medicamentos del hospital,

que impidió salvar a aquel niño. Ese hecho la dejó completamente devastada. Y yo aún hoy al verla puedo entender por qué fue tan terrible para ella y por qué *Vogue* decidió no publicarla”. El texto que Lee escribió entonces empieza así: “*Durante una hora, vi morir a un bebé. Estaba azul oscuro, como las noches de vals de Viena, como el azul oscuro del*

Danubio”. Tras volver de la guerra, Lee enterró sus recuerdos y su trabajo, se convirtió en un ser desesperanzado que bebía demasiado y carecía de cualquier instinto maternal. “*Dame un bebé y lo cocinaré*”, decía. “Tengo recuerdos difíciles, porque ella podía ser divertida y buena persona pero, como la mayoría de los alcohólicos, cuando bebía se transformaba en un ser verbal y emocionalmente cruel, confiesa Antony. Así que de niño me volví muy cauteloso con eso. Y luego, siendo adolescente, nos declaramos la guerra y eso fue muy difícil pues duró mucho tiempo. A mis 20 años, las cosas empezaron a suavizarse porque durante tres estuve viajando alrededor del mundo y, cuando regresé, me había casado con Suzanna, la madre de Ami (hoy acompaña a su padre como codirectora de los Lee Miller Archives). Ella consiguió construir ese puente entre Lee y yo, y nos hicimos amigos. Así es como me gusta recordarla. En los cuatro meses que Lee y mi hija recién nacida convivieron antes de que ella muriera, desarrollaron una conexión muy especial. Al ver cómo Lee la cogía, estaba claro que no tenía la menor idea de cómo sostener en brazos a un bebé, “*¿qué se supone que debo hacer?*”, decía. Pero logró crear ese vínculo y fue un momento precioso”. Ami Bouhassane interviene: “Hay fotos de Lee conmigo en brazos y también una carta en la que le cuenta a su primer esposo, Aziz Eloui Bey, lo feliz que estaba y eso me parece maravilloso”.

“Desde luego yo tuve mucha más complicidad con mis hijas que la que mis padres jamás tuvieron conmigo, reconoce Antony. Porque a mí me crió una nanny. Suzanna, mi esposa, fue una madre cercana y maravillosa. Aprendí de ella y de mi suegra todo ese amor. Con las niñas hicimos cosas, como

“Lo más apasionante de la famosa foto de Lee en la bañera de Hitler fue su determinación por transmitir un mensaje: “Restriego mis botas embarradas que han pisado el campo de exterminio de Dauchan, sobre tu impoluta alfombra””



FOTO: GEORGINA MILLET

Lee Miller en la entrada de la Fortaleza de Saint Malo. 1944. Escribió: “Yo tenía la ropa que llevaba puesta, un par de docenas de rollos de película y un edredón. Yo era la única fotógrafa en kilómetros y ahora tenía una guerra”.

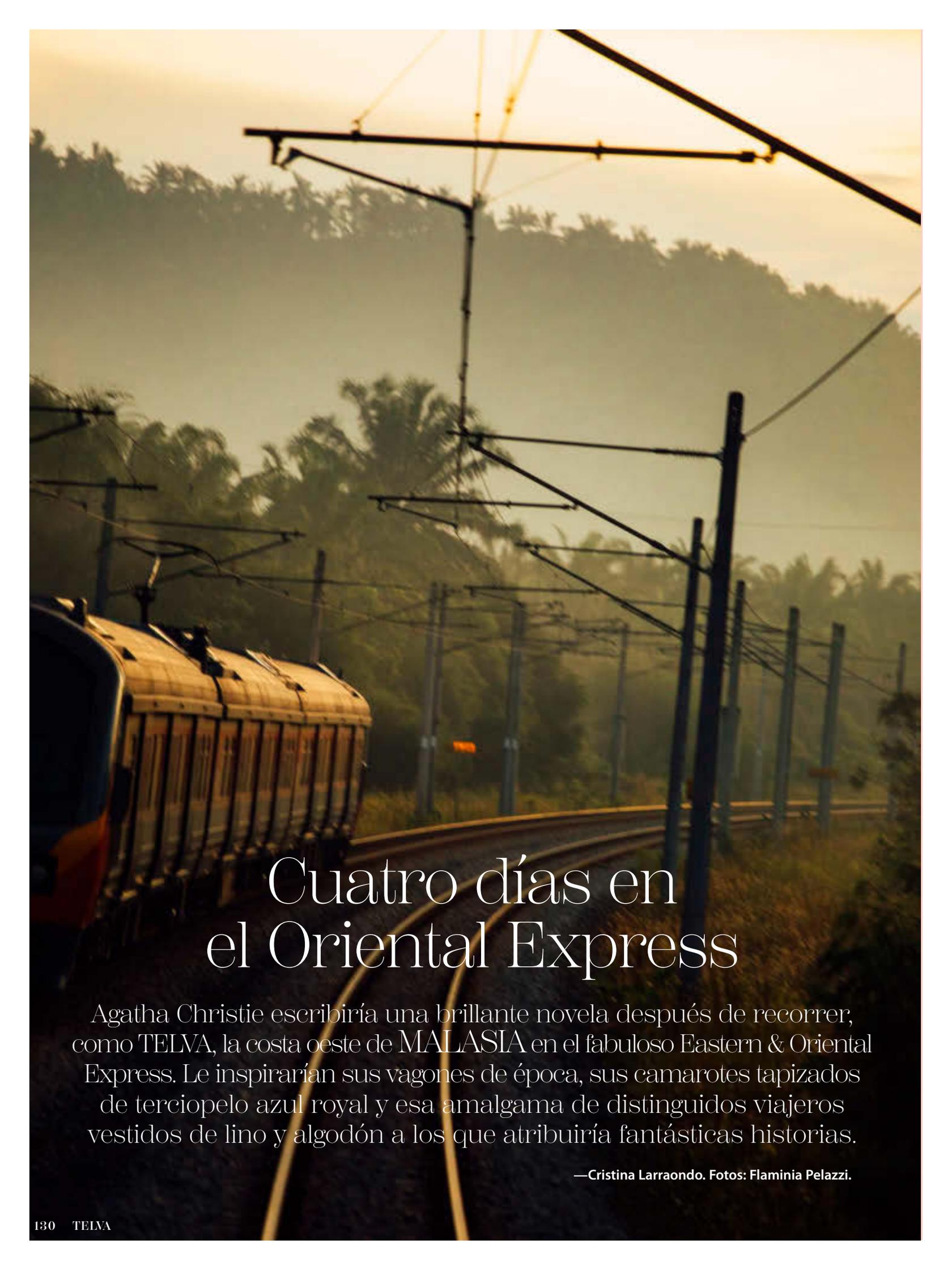
Otra de las archiconocidas fotografías de la reportera, es en la que aparece retratada por su colega David Scherman en la bañera del apartamento privado de Hitler en Munich en 1945. Antony cuenta que escuchó su relato de boca del propio Scherman: “Lo más hermoso para mí de esta imagen, al margen del *scoop* que consiguieron, fue la determinación de Lee por transmitir con ella un mensaje: “Restriego mis botas embarradas del campo de exterminio de Dauchan que he pisado por la mañana, sobre tu impoluta alfombra”. Y también la genial ocurrencia de colocar el bombástico retrato oficial del Führer realizado por Heinrich Hoffmann al borde de la bañera, como para subrayar la humillación de estar como “atrapado” en el borde de una bañera. Eso me parece maravilloso”, añade Antony.

Con la anécdota de un mordisco infantil a Picasso y viceversa, Antony finaliza su apasionante relato. “Picasso fue muy importante para mí cuando era niño. En aquellos años, mi padre estaba escribiendo su biografía: *Picasso, su vida y obra*, y solíamos visitarlo varias veces al año en alguna de sus casas de Francia. Lo que más me gustaba eran sus mascotas: los perros, los gatos, las palomas, la cabra Esmeralda...; y también los pasteles, las fresas y el chocolate que me daba Françoise, su compañera.... ¡Oh, sí!. Aquello era para un pequeño niño inglés simplemente lo mejor que le podía pasar en la vida. En otra ocasión me acuerdo que Picasso vino a visitarnos a nuestra granja y lo llevamos a ver las vacas y nuestro gran toro. Él le acarició el hocico, le rascó las orejas y se hicieron amigos. Cuando regresamos a casa, los adultos se pusieron a hablar de corridas de toros y Picasso decidió que nosotros íbamos a organizar nuestra propia corrida, y que yo sería el toro. Así que me puse mis cuernos, esperé la señal y corrí por toda la habitación intentando derribar a Picasso, que utilizaba su abrigo como capote. Él esperaba a que yo estuviera a milímetros de distancia y... ¡zas! hacía un pase rápido, saltaba y yo me estampaba contra los muebles. Después de varias embestidas sin resultado, pensé que debía cambiar de estrategia. Así que lo observé y, cuando no miraba, me acerqué y le mordí lo único que tenía a la vista, su muñeca. Entonces él se dio la vuelta y me mordió a mí. Un segundo antes de que yo empezara a chillar, mi madre le escuchó decir: “*¡Pensez! C’est le premier anglais que j’ai jamais mordu!*” (“¡Piensa! Es el primer inglés que muerdo”). Como terapia de aversión, funcionó porque nunca más he vuelto a morder a otro artista”, bromea Antony. **T**

crear en casa un cuarto oscuro de revelado. Cuando eran pequeñas se subían a una caja y sentían esa magia del papel blanco que de repente muestra una imagen”.

En 1977, al poco tiempo de fallecer Lee, la mujer de Antony subió al desván de Farleys Farm para ver fotos que mostraran algún parecido de su hija Ami con la familia de su marido. “Recuerdo que estábamos ayudando a mi padre a organizar las cosas y Suzanna buscaba fotos de cuando yo era bebé, para compararlas con Ami y saber si debíamos ahorrar para hacerle a la niña de mayor la cirugía plástica (risas). En la familia Penrose hay narices con las que se podrían partir rocas, bromea Antony. Así que subió al desván y regresó con varias páginas desordenadas de un manuscrito muy delgado, mecanografiado con interlineado doble en papel tamaño americano y me dijo: “Creo que deberías leer esto”. Me senté en las escaleras y pensé, ¿qué diablos es esto? En la mitad de una página el párrafo comenzaba así: “*El fuego de la ametralladora salió del último refugio (...) los hombres cayeron al suelo y buscaron ponerse a cubierto entre los cráteres de los obuses*”.... “¿Quién había escribió aquello? No había ninguna firma, así que supuse que su autor sería algún tipo importante de la revista *Life*. Pero mi padre me sacó de dudas cuando se fue a por un número antiguo de *Vogue* en el que aparecía la batalla de Saint-Malo firmada por la “corresponsal” Lee Miller. Desde entonces nada fue igual. Desmantelamos literalmente el desván, y el estudio donde mi madre solía encerrarse a escribir se convirtió en el primer archivo Lee Miller, en el que actualmente hay 60.000 negativos, alrededor de 20.000 impresiones vintage, además de más de 20.000 documentos que me sirvieron como base para escribir su biografía: *Las vidas de Lee Miller* (Ed Blume).

—Lee Miller. *Crónicas de guerra*. Hasta el 20 de marzo en FotoNostrum. (fotonostrum.com).



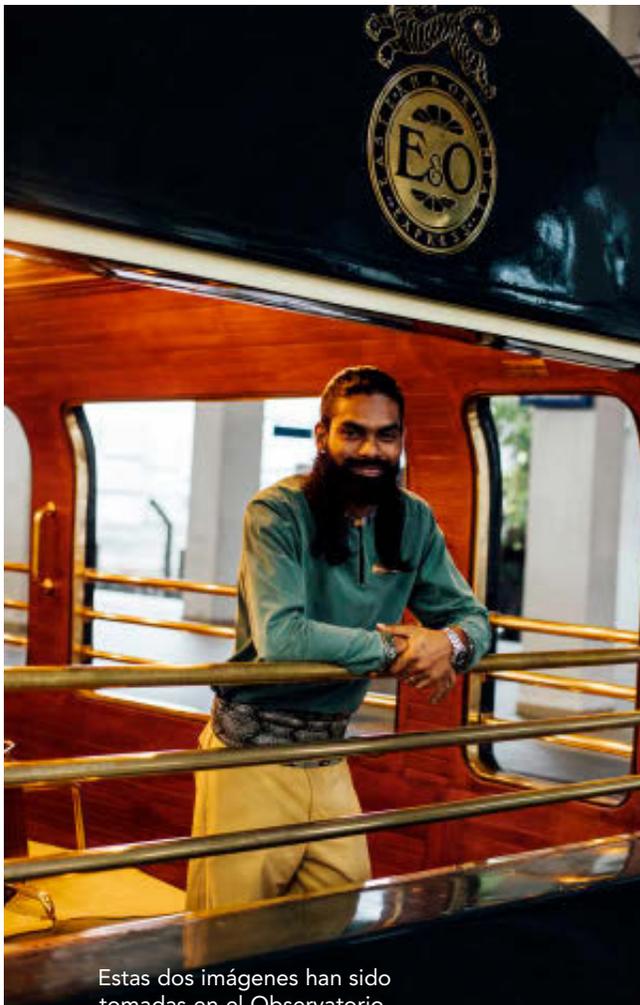
Cuatro días en el Oriental Express

Agatha Christie escribiría una brillante novela después de recorrer, como TELVA, la costa oeste de MALASIA en el fabuloso Eastern & Oriental Express. Le inspirarían sus vagones de época, sus camarotes tapizados de terciopelo azul royal y esa amalgama de distinguidos viajeros vestidos de lino y algodón a los que atribuiría fantásticas historias.

—Cristina Larraondo. Fotos: Flaminia Pelazzi.



El Eastern & Oriental Express,
A Belmond Train, SouthEast Asia,
recorre la península malaya
en dos rutas diferentes: *Essence
of Malaysia* por la costa oeste
y *Wild Malaysia* por la este.
Un lujoso tren que
rememora la época dorada
de los viajes en ferrocarril.



Estas dos imágenes han sido tomadas en el Observatorio, ubicado en la parte trasera del E&O, un vagón sin cristales en el que los pasajeros se reúnen para ver amanecer y anochecer mientras degustan alguno de los coloridos cócteles que prepara el servicio.



La suite azul Vida en un camarote de lujo

Arriba, una de las State Cabins del E&O. Además, existen otras dos categorías de camarotes: las Presidential Suites y las Pullman Cabins. De día cada camarote es un salón con mesa, butaca y sofá que por la noche (arriba a la dcha.) se transforma en dormitorio. A la dcha., imagen del Dior Spa, donde los pasajeros pueden recibir tratamientos de cara y cuerpo con productos Dior. Es el primer spa de la firma francesa en Asia dentro de un tren de lujo como el Eastern & Oriental Express.

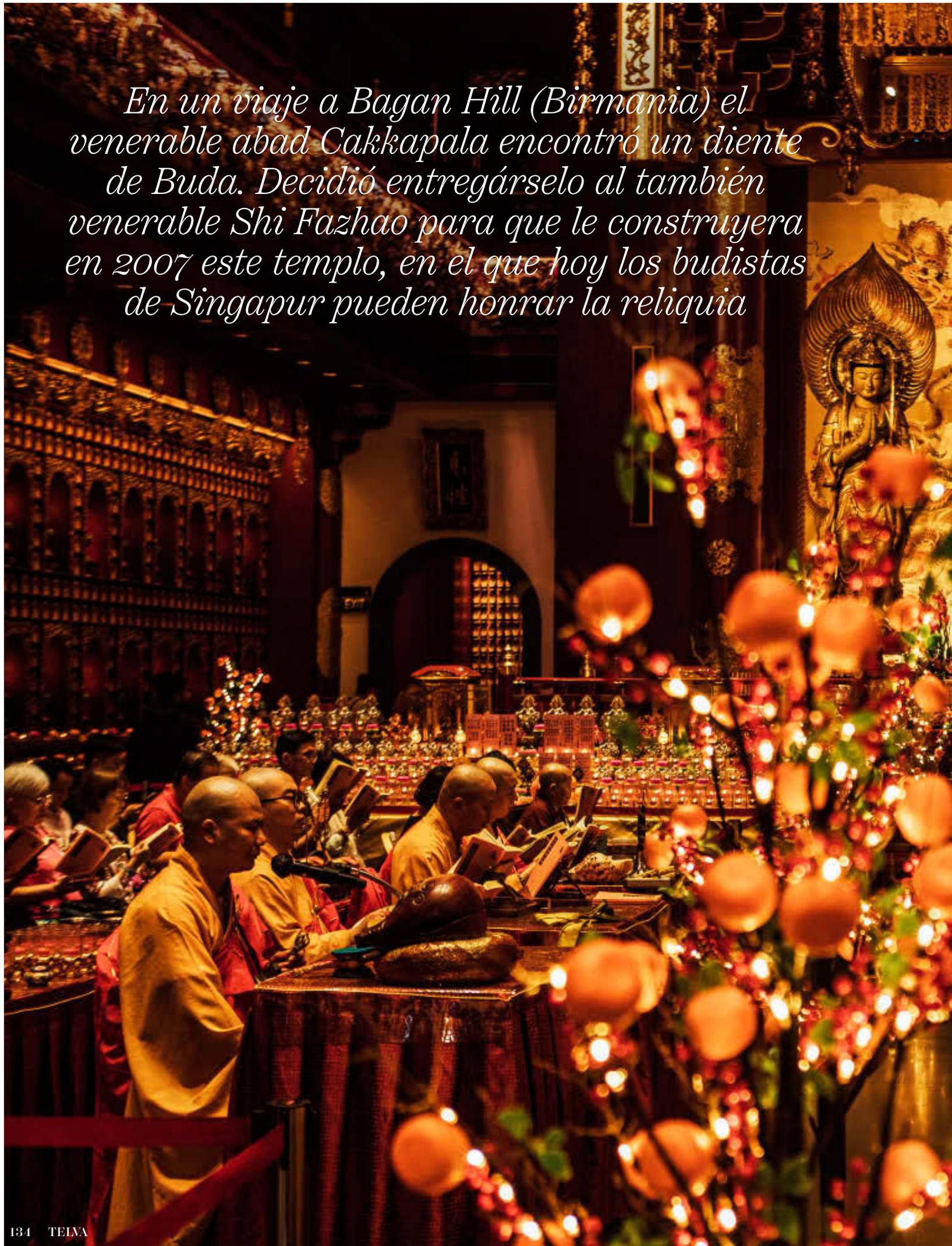




Arriba, el vagón restaurante Adisorn, decorado en tonos verdes, preparado para el almuerzo del pasaje. Abajo a la izda., plato principal de un menú diseñado por el chef André Chiang. A la izda., detalle de mesa en el restaurante Malaya, en elegantes colores rojizos y anaranjados.



En un viaje a Bagan Hill (Birmania) el venerable abad Cakkapala encontró un diente de Buda. Decidió entregárselo al también venerable Shi Fazhao para que le construyera en 2007 este templo, en el que hoy los budistas de Singapur pueden honrar la reliquia



Algo de Buda

El Buddha Tooth Relic Temple de Singapur

En Singapur conviven amistosamente chinos, hindúes y malayos, con un respeto absoluto a las distintas prácticas religiosas. En un ejemplo de pacífica multiculturalidad, en el país se celebran oficialmente fiestas tan diversas como el Año Nuevo Chino, el Vesak (celebración de la existencia e iluminación de Buda), el Hari Raya Puasa (celebración musulmana del fin del Ramadán), el Deepavali (Año Nuevo Hindú) y la Navidad cristiana. En esta imagen, momento de celebración dentro del templo budista.





Gardens by the Bay

El símbolo verde
de la ciudad de Singapur

Con una extensión de 101 hectáreas y más de un millón de plantas de los cinco continentes, los Jardines de la Bahía de Singapur son una de las grandes apuestas de la ciudad por lograr un alto porcentaje de espacios verdes. En un espectacular recorrido, a decenas de metros de altura, descubrirás plantas de una variedad de hábitats únicos: desde el Mediterráneo hasta las sabanas y desiertos de Sudáfrica.





Arriba, Marina Bay Sands, un complejo de edificios con hotel de 2.560 habitaciones, centro de convenciones, centro comercial, museo de Arte y Ciencia, 2 teatros, 6 restaurantes y casino. En la imagen, los Superárboles, 18 árboles artificiales de 25 metros de altura.



Destino foodie

Experiencia culinaria en los Hawker Centres

Singapur es un paraíso gastronómico donde se funden tradiciones culinarias chinas, hindúes y malayas con toques de cocina internacional. Pero hay que saber disfrutar tanto de los restaurantes con estrellas Michelin como de la multitud de puestos callejeros en los que comen a diario, por apenas una par de dólares (los precios más bajos), los habitantes de la ciudad. Aunque algunos de esos lugares no suelen estar especialmente limpios (para nuestro gusto europeo), las distintas propuestas de menús son realmente exquisitas. En la otra página, una selección de algunos de los platos, dulces y bebidas más sabrosos.



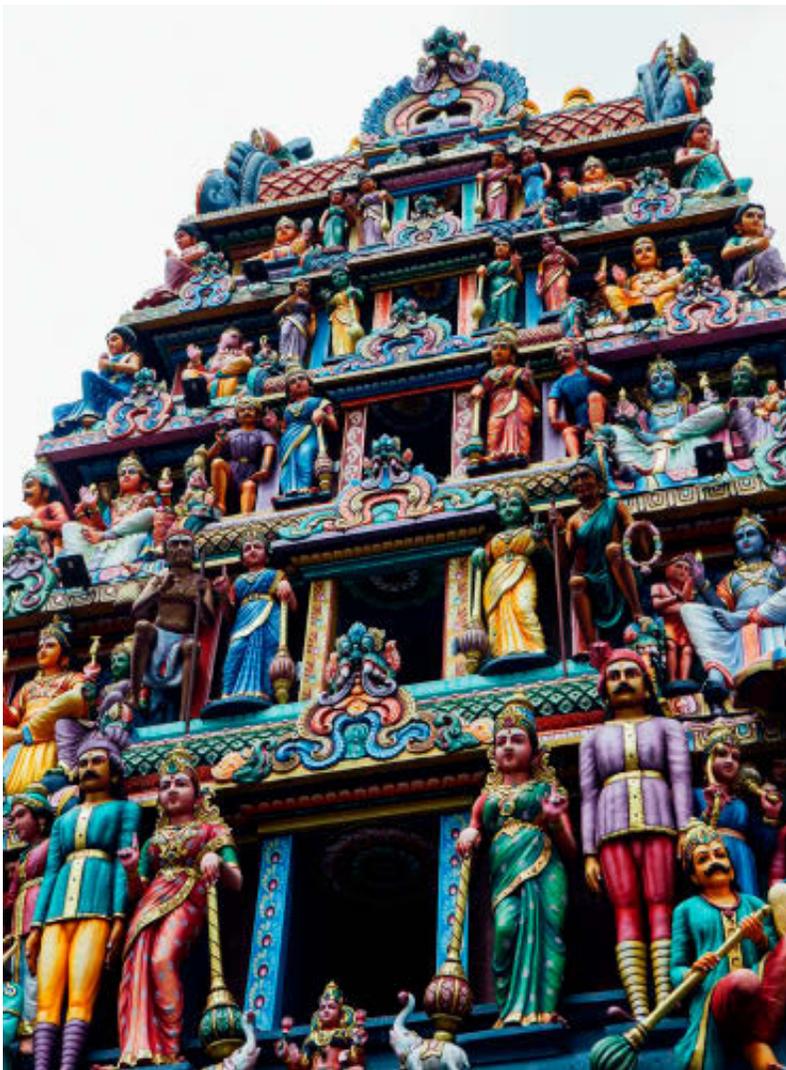


Un paseo con Simon

Simon es todo un personaje en Singapur. Entre las variadas actividades a las que se dedica, hace unos años montó la empresa Singapore Sidecars. Su colorida flota de motocicletas te paseará por algunas de las principales calles de la ciudad. Ya los ha disfrutado Drew Barrymore.

ENLACE AL CANAL
x.com/byneontelegam
O escanea el código QR





En el número 92 de Arab Street en Singapur se encuentra el famoso Kampong Gelam Mural (abajo a la dcha.), en el que se representan antiguos oficios como el comercio de textiles y diamantes, la imprenta de libros, el grabado de lápidas y la herrería.





Entre manglares

Navegando por los recovecos del Kilim Geoforest Park

Quizás esta reserva natural sea uno de los lugares menos contaminados por la huella humana del planeta. Su antiquísimo patrimonio geológico y su variedad de flora y fauna lo convierten en un paraíso. La población local te pasea por los manglares en pequeños y silenciosos botes para no asustar a la comunidad de monos y aves que revolotean tranquilamente en su hábitat. Aunque los monos enseguida nos detectan y el patrón del barco avisa de que no nos aproximemos demasiado a ellos porque si nos descuidamos saltan al barco y roban cualquier cosa que despierte su curiosidad.



*“Luego, en la temporada de lluvias,
un canto confuso como un caldero
en ebullición, se eleva desde el caudaloso
río. Las ranas, como en éxtasis,
ofrecen su serenata vespertina”*

(The Soul of Malaya, Henri Fauconnier)

L

a estación ferroviaria Woodlands de Singapur ha amanececido alfombrada con pequeñas moquetas verde jungla y la estilizada

silueta de un tigre a la carrera. Desde hace media hora se sucede la llegada ininterrumpida de monovolúmenes Toyota Alphard de los que descienden distinguidos viajeros, con ligeros vestidos de algodón ellas y sastres de lino sus acompañantes. Una nutrida tripulación se apresura a recoger sus equipajes y a entregarles un ramillete de orquídeas. En el andén, el Eastern & Oriental Express (E&O), heredero en el Sudeste asiático del legendario Orient-Express, aquel lujoso tren que realizaba la ruta París-Estambul, espera a sus pasajeros para adentrarse, durante cuatro días, en la costa oeste de Malasia: desde Johor Baru en el sur, hasta la isla de Langkawi en el norte, pasando por Kuala Lumpur, Ipoh y Penang. TELVA es la primera revista española que viaja en el Eastern & Oriental, A Belmond Train, SouthEast Asia, un tren que rememora los tiempos dorados en los que el propio ferrocarril formaba parte del destino y de la aventura de viajar.

Tini, una sonriente malaya enfundada en un uniforme caqui, tiene encomendado el cuidado de los pasajeros del vagón C en el que viajamos ocho personas. Nuestro camarote, el C1, es un pequeño salón tapizado en terciopelo azul royal y verde esmeralda, con paneles de marquetería, espejo de cristal tallado, cortinas de seda y un ventanal panorámico por el que desfilarán arrozales, vastas plantaciones de palmas aceiteras y minúsculas aldeas. Sobre la mesa, una cubitera con champagne Veuve Clicquot, un cuenco de plata con Pitahaya roja (la aromática y dulzona fruta del dragón) y un set de sobres y papel de buen gramaje, diseño exclusivo del E&O, para escribir cartas desde el tren, otro de los placeres *revival* que nos ofrece este viaje. *Toc, toc*. Tini llama a la puerta: en quince minutos se servirá una copa de bienvenida en el Piano Bar, un vagón de destellos dorados que se convertirá, durante las próximas 72 horas, en epicentro de nuestra vida social.

Wolfgang Eipeldauer, manager del tren, sastre azul acero con tigre de Malasia bordado en los puños de una impoluta camisa blanca, nos cuenta que este es un país en el que tenemos mucho que descubrir. A su alrededor, una variopinta amalgama de pasajeros que el azar ha reunido en este exclusivo viaje que todos realizamos a mediados de enero: jubilados daneses, amigos franceses que celebran un cumpleaños, treintañera californiana que viaja en solitario, matrimonio australiano de mediana edad (ella un calco de Meryl Streep), italianos, saudíes, norteamericanos, británicos, holandeses, alemanes... Maneras exquisitas marcando distancia. Después de las copas se sirve la cena en el Malaya y el Adisorn, los dos vagones restaurante con una decoración inspirada en la diversidad de paisajes que atravesaremos durante los próximos días.

Comienza la exhibición gastronómica del chef taiwanés André Chiang, director culinario del E&O, que nos propone realizar -entre desayunos, almuerzos, tés y cenas- *El viaje de las especias*. A Chiang le gusta decir que “al crear un plato mi objetivo es transportar a nuestros comensales a un destino a través de sus sabores más auténticos. Con la cocina local descubres la agricultura de la región, la manera como la gente prepara sus comidas, las técnicas culinarias que se transmiten de generación en generación... Eso es algo más que comer, es una mirada íntima a su forma de vida”. Entramos de lleno en su reto de sumergirnos en la cultura culinaria malaya: Bisquet de miso con camarones, almejas, tofu, kai-lan y wakame; Pargo rojo al vapor con aceitunas chinas silvestres; Pato de Penang al curry; Postre secreto de Chiang con especias de la jungla... Son algunas de las propuestas de este chef que cuenta con dos estrellas Michelin en su restaurante André de Singapur. Los menús de Chiang se quedarían incompletos sin la exclusiva carta de vinos preparada por el sumiller Nor Azmir Hussin, que trae al E&O los descubrimientos que realiza en sus viajes por los viñedos más especiales del mundo. Nos cuenta que, en breve, recorrerá el Penedés para ofrecer a los viajeros algo más que un Rioja como opción de vino

español. Hablamos acerca del espectacular vino blanco australiano que nos sirvieron la pasada noche.

De vuelta al camarote, Tini ha reconvertido el salón azul en dormitorio. Sobre la cama ha dejado un libro de tapas verdes y letras doradas: *Untold Stories of Malaysia* (Historias no contadas de Malasia). “Durante al menos dos mil años, asiáticos, europeos e incluso algunos africanos buscaron, cosecharon y transportaron mercancías atravesando lo que hoy es Malasia, como parte de una vasta red comercial entre la Roma Imperial, China y Japón”, leo mientras va anocheciendo. “Aquí hay plantaciones de aceite de palma y caucho, y las lejanas montañas ocultan que ésta es una tierra de metales. Encontramos oro en Penang, y plata mezclada con estaño. En la década de los años sesenta del siglo XVIII la península malaya se convirtió en parte esencial de la revolución industrial porque contaba con los campos de estaño más grandes del mundo. La historia del ferrocarril en Malasia comienza en 1885, cuando los británicos construyeron las infraestructuras necesarias para transportar el mineral de estaño desde el interior de la península malaya hasta la costa”.

Después de una noche animada por el traqueteo del tren, amanecemos en Padang Rengas, una pequeña aldea en la que hacemos nuestra primera parada para repostar. Son las ocho de la mañana y hace ya unas horas que el sol ilumina una exuberante vegetación que es una bendición para las familias de este rincón de Malasia. Una de ellas, al vernos, sacude las ramas de un rambután y nos ofrece su fruto, una cáscara roja y peluda que esconde una pulpa blanca y jugosa. Abuela, madre y cuatro hijos que me recuerdan (con esto revelo claramente mi edad) aquella baraja de cartas llamada *Familias de 7 países* a las que jugaba de niña. Esta ruta del E&O, *Essence of Malaysia*, no es tan salvaje como la otra propuesta de recorrido que comienza en el mes de marzo, *Wild Malaysia*, y que explora el Parque Nacional Taman Negara, una de las selvas tropicales más antiguas del mundo donde quizás veas al esquivo tigre malayo. Otro recuerdo de *boomer*, y prometo que es el último: para mí el tigre de Malasia siempre será Kabir Bedi, el protagonista de Sandokán.

Tropical Island Escape es nuestro plan para el día de hoy. Nos dirigimos a Langkawi, un archipiélago formado por 99 islas reconocidas como Geoparque Mundial por la UNESCO. Dress code: calzado apropiado para el barco, traje de baño, gafas, sombrero, crema de sol y repelente de insectos. Embarcamos en la desembocadura del río Perlis en cuyas orillas se amontonan decenas de casas de pescadores edificadas sobre pilotes que se asientan directamente en el mar. Vamos a navegar por el estrecho de Malaca, punto clave para el tráfico marítimo de la región más poblada del planeta, la ruta más corta por mar entre el Lejano Oriente y el océano Índico. En la playa de Tanjong Rhu los locales lo tienen todo dispuesto para recibir a los pasajeros del tren: tumbonas y sombrillas, bandejas de bambú con wraps y frutas

el sueño. Después de cenar, el mago San Wee realiza unos trucos de magia en el Piano Bar. También hay karaoke en el Observation Car, donde charlamos con un adorable matrimonio norteamericano. “Llevamos 47 años casados y hemos viajado muchísimo”, cuenta la mujer, una neoyorkina que aprendió español en Venezuela. “Nos enteramos de que el E&O realizaba esta increíble ruta por Asia y le dije a mi marido que no estaba tan lejos, que eran solo 14 horas de avión. Aunque, la verdad es que son más de 18”, comenta entre risas. Él, que recuerda a Tommy Hilfiger aunque con algunos años más, le lanza una tierna mirada con la que afirma que *ella consigue siempre lo que quiere*. Antes de regresar a Nueva York pasarán unos días en una isla cercana.

Esta noche el tren permanecerá estacionado en Butterworth, una esta-

en directo, pasearse por el mercado y por el muelle Chew, antiguo barrio de pescadores, o recorrer las calles de Chinatown y Little India. El E&O tiene contratados, para todos los pasajeros, guías nativos que te llevarán por la ciudad en sus *trishaws*, unos triciclos pedaleados por locales que vienen a ser los taxis de George Town.

La última noche en el tren guarda varias agradables sorpresas. Después de la cena, de Bihzhu, una de las solistas y compositoras más célebres de Malasia, canta algunas de las piezas más aclamadas de su repertorio como *Jiwa Perkasa* o *Aramaiti*, aunque también realiza algún que otro guiño a su auditorio, mayoritariamente occidental, con versionados propios del *New York, New York* o *Strangers In The Night* de Frank Sinatra. Hacia las once de la noche paramos un cuarto de hora en Kuala Lumpur, capital de

La cena se sirve en los vagones-restaurant Malaya y Adirson, punto de encuentro de los viajeros con dress code elegante-informal. Desde la mesa de al lado sonrío una doble de Meryl Streep. Un pasaje de maneras exquisitas, que marca distancias

tropicales, y unas camas listas para disfrutar de un relajante masaje con vistas al mar. Una vez finalizadas las actividades wellness en la playa, un pequeño bote nos conduce por los canales del Kilim Geoforest Park, una fascinante reserva natural con bosques de manglares en los que habitan monos, águilas y pequeños lagartos, junto a unas montañas cuya formación se remonta hasta hace más de 400 millones de años.

De vuelta al tren nos espera otra agradable velada que comienza con un tratamiento en el Dior Spa, el primer spa de la *maison* en esta región. Tapizado con el icónico *Toile de Jouy*, en el vagón del bienestar la carta de tratamientos de inspiración asiática incluye el facial y corporal D-Jungle, el masaje relajante Constellation, el facial Kobi-Dior o *Le Soir de Minuit* para ayudar a conciliar

ción situada frente a la isla de Penang que visitaremos mañana, en la que será nuestra última jornada de este viaje. La isla es la joya de la corona de Malasia, como pronto lo percibieron los británicos que se asentaron aquí en 1771. En la capital de la isla, George Town, la Torre del Reloj del Jubileo de Diamante, uno de los monumentos más emblemáticos de la ciudad, construida para conmemorar los 60 años en el trono de la reina Victoria de Inglaterra, tiene 60 pies de altura (unos 18 metros), un pie por cada año de reinado. La propuesta para explorar George Town es fascinante: recorrer el casco antiguo declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO, adentrarse en los talleres de los artesanos locales, descubrir los murales callejeros en los que siempre hay alguna tiktoker retransmitiendo

Malasia, para ver desde el andén la espectacular iluminación nocturna del Merdeka 118, un rascacielos neofuturista de 118 pisos y 679 metros de altura al que, de momento, sólo le supera el Burj Khalifa de Dubai. Tini ha colocado en nuestro camarote los últimos detalles exclusivos del E&O: una tote bag confeccionada artesanalmente en Malasia y un lote de cremas Re(Me)dy. A la mañana siguiente, después de desayunar, regresamos de nuevo a la estación Woodlands de Singapur donde toda la tripulación forma para despedirnos. ¿Qué ha sucedido durante estos cuatro días? Como asegura Mauricio Wiesenthal en su libro *Orient-Express* (Acantilado), “el tren nos da un destino, una distancia, un más allá... Y las memorias de viaje acaban transformándose en recuerdos de amor”.

Singapur, ida y vuelta

No es una ciudad inabarcable pero tiene mucho e interesante que ver. Aquí tienes la guía perfecta para conocer esta ciudad-estado en 48 horas.

El viaje en el E&O comienza y finaliza en Singapur. Aterrizamos en el aeropuerto Changi, absolutamente asombroso por tener la cascada interior más alta del mundo, con una caída de 40 metros, y por ser una de las pocas terminales del mundo con boutiques de todas las marcas de lujo, ¿estaremos en la parisina Avenue Montaigne? Al salir nos sorprende una lluvia monzónica pero a Jean Wang, nuestra guía durante los dos días que estaremos en la ciudad antes de embarcar en el E&O, no le parece un problema. “Estamos en una de las dos estaciones lluviosas del año, de octubre a marzo tenemos las lluvias del monzón del noreste. Son intensas pero breves”, asegura. Lo que sucede es que provocan un ambiente húmedo, explosivo cuando la temperatura ronda los treinta grados.

Jean apenas nos deja tiempo para descansar porque nos ha preparado una apretada agenda cultural y gastronómica: ocho restaurantes y siete espacios en 48 horas. Todos absolutamente recomendables. En Chinatown descubrimos las famosas casas-almacén que construyeron los chinos a medida que fueron llegando para instalarse en esta ciudad: comercio en la planta baja y vivienda en la superior. Pintadas en llamativos colores, se han convertido en patrimonio arquitectónico de la ciudad. Algunas continúan con la antigua estructura tienda-casa, otras son solo exclusivas viviendas. En Chinatown no puedes perderte el Complex Market & Food Centre (46 Smith St.), recomendado por la guía Michelin, para degustar los platos de los famosos puestos hawker (comida ambulante). Haz una parada

en el Zhong Guo La Mian Xiao Long Bao para probar sus dumplings o en Heng Ji Chicken Rice, uno de los puestos de arroz con pollo más antiguos de Singapur. También en el barrio chino visitamos el Maxwell Food Centre (1 Kaya-anallur St.), con 103 puestos de cocina local e internacional. ¿Algunas de sus delicias? Pollo Rendang, Noodles de costillas de cerdo, Nasi Lemak o Rollitos de primavera.

Mientras nos desplazamos hacia Little India, pasamos por el Raffles (1 Beach Rd.) y le pedimos a Jean conocer el hotel más famoso de la ciudad, un elegante edificio colonial que abrió sus puertas en 1887, denominado así por Sir Stamford Raffles, diplomático británico fundador de la Singapur moderna. Además de clientes ilustres como Michael Jackson, Ava Gardner, Elizabeth Taylor o la reina Isabel II, una de las muchas curiosidades de este hotel, que también alberga numerosas tiendas de lujo, es el sembrado de cacahuetes que te encontrarás en el suelo del Long Bar. Parece que en los primeros tiempos del local los propietarios de las fincas de los alrededores, que acudían a tomar su emblemático cóctel Singapore Sling, empezaron a arrojar las cáscaras de los cacahuetes como lo hacían en sus campos para que sirvieran como fertilizante. La costumbre ha seguido manteniéndose y nadie te lo prohíbe, en una ciudad en la que parece que te multan si tiras un chicle en la calle. Paramos a comer en Muthu's Curry (Race Course 138), donde se sirven platos tradicionales de las regiones del sur y del norte de la India. Después visitamos el templo Sri Srinivasa Perumal (397 Serangoon Rd.), con una espectacular

torre de 20 metros adornada con varias encarnaciones de Vishnu, y el Mustafa Centre (145 Syed Alwi Rd.), unos grandes almacenes que venden todo tipo de productos hindúes.

La National Gallery, situada en el Civic District, una de nuestras paradas culturales, atesora la mayor colección pública de arte del sudeste asiático. Nuestra guía quiere mostrarnos una espectacular arquitectura edificada en 64.000 m², una prueba más de que aquí todo se construye a lo grande. Además, nos dirigimos a la sala en la que se encuentra uno de los cuadros más famosos del museo, *Incendio en el*

Dos elecciones VIP

The Singapore EDITION. En el corazón del distrito comercial de Orchard Road, todos sus espacios (incluidas las habitaciones) son monumentales. Visita el *Wonder Room*, su teatral microclub de moda en la ciudad.

Singapore Airlines. Con cinco vuelos semanales desde Barcelona, dos de ellos directos, su Clase Business es toda una experiencia por la amplitud y diseño de su asiento, el exquisito trato del personal y una experiencia gastronómica especialmente diseñada por cinco reconocidos chefs.



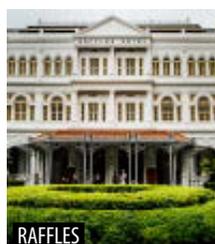
bosque (1849), del pintor indonesio Raden Saleh, que hace unos años vendió la familia real holandesa que lo tenía en propiedad como parte de su colección privada de arte. Antes de que anochezca nos dirigimos a Gardens By the Bay, un espacio verde del que se podría decir que es un *skytreet* que compite con el espectacular *skyline* de rascacielos de Singapur. Vamos a asistir, junto a cientos de personas, a una de las atracciones de la ciudad: la Garden Rhapsody, una experiencia de música y luces a cargo de los llamados Supertrees, unas icónicas estructuras que recogen el agua de la lluvia, generan energía solar y actúan como conductos de ventilación para los invernaderos del parque. Uno de ellos, el Flower Dome, batió en 2015 el récord Guinness como el invernadero de cristal más grande del mundo. Los jardines se enmarcan dentro de un gran espacio, Marina Bay, donde se encuentran las construcciones más vanguardistas en una zona en la que se *ha robado* terreno al mar. Aquí se encontraba el antiguo muelle Clifford Pier al que llegaron los primeros inmigrantes en busca de trabajo a esta tierra bendecida, sobre todo, por su estratégica localización geográfica.

Cenamos en el piso 33 de uno de los rascacielos de la bahía, en el restaurante Level 33 (8 Marina Blvd.), que cuenta con la micro cervecería situada a mayor altura del mundo y que ofrece una espectacular vista nocturna de la bahía. Jean nos enseña dos locales de copas que hay que conocer: el Mama Diam (38 Prinsep St.) y el Lantern Bar (80 Collyer Quay). Mama Diam se encuentra completamente oculto bajo un puesto de chucherías que juega al despiste, porque detrás de un montón de dulces, tebeos y muñequitos de plástico, se esconde uno de los lugares de moda en el que degustar un Mama Diam's Nasi Lemak Cocktail o un Run Fast Ride Slow Cocktail. El Lantern Bar es un local al aire libre que forma parte del hotel Fullerton, en el que te sorprenderá su guarda jurado robot que se pasea, de día y de noche, por sus instalaciones exteriores.

Finalmente visitamos Joo Chiat Road, la calle *fashion* del barrio de Katong. Cuenta con al menos veinte tiendas y cafés en los que te encantará perderte. En el número 370 de Joo Chiat R. descubrimos La Tienda, un establecimiento con objetos de decoración, iniciativa de una catalana afincada en la ciudad. También merece la pena echar un vistazo a A Vintage Tale (en el número 277), una pequeña boutique repleta de tesoros como prendas icónicas de Dior, Chanel, Gucci o Versace, y accesorios *descatalogados* de Fendi y Prada. Durante el paseo por la zona vas a descubrir las famosas casas de colores (Koon Seng Road) que construyeron los peranakan, descendientes de los primeros inmigrantes chinos; la Casa Roja, un viejo edificio colonial situado en la Plaza de Katong, o el templo Sri Senpaga Vinayagar, cuya historia se remonta al año 1850 cuando se descubrió una estatua del Señor Vinayagar junto a un estanque. El último desayuno antes de partir para el aeropuerto hay que tomarlo en un viejo local, el Ya Kun Kaya Toast (1 Woodlands Square), con más de 80 años de historia en la ciudad y en el que tendrás que hacer una cola de al menos veinte minutos. Iniciativa de un inmigrante chino, Loi Ah Koon, y de su mujer, ella se dedicó a elaborar kaya casera (una pasta local de huevo y coco) para acompañar las tostadas, y él comenzó a tostar su propio café. Es el lugar en el que se reúnen generaciones de singaporenses para charlar y disfrutar de unas crujientes tostadas kaya servidas con huevos pasados por agua. Una buena despedida de esta ciudad a la que querrás volver. **T**



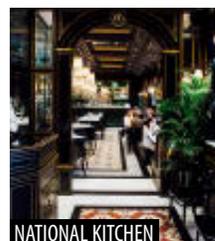
PUNCH ROOM



RAFFLES



LANTERN BAR



NATIONAL KITCHEN



A VINTAGE TALE

TELVA RECOMIENDA...

SINGAPORE AIRLINES

Los asientos Business, de 71 cms., son los más anchos del mundo de la aviación. De cuero escocés, se transforman en cama de 2 metros totalmente horizontal. Desde 2.900 € en Clase Business. (singaporeair.com)

THE SINGAPORE EDITION

Uno de los hoteles más cool de la ciudad, con un espectacular jardín, piscina en el *aire* y tres locales de copas de moda en Singapur. Desde 465 €. (editionhotels.com)

PUNCH ROOM

Revestido con paneles de roble, con barra de bronce y mobiliario tapizado en azul Klein, tomarás una copa en un ambiente internacional. (@[singaporeedition](https://twitter.com/singaporeedition))

RAFFLES

Un hotel colonial creado por los británicos que atesora mil y una historias de la edad dorada del imperio. Aquí se alojó hasta la mismísima reina Isabel II de Inglaterra. Sus porteros, ataviados siempre con turbante blanco, son parte de la leyenda del Raffles. Desde 2.500 €. (raffles.com)

LANTERN BAR

Restaurante con espectaculares vistas a los rascacielos de Marina Bay. De noche, la bahía ofrece un colorido espectáculo de luces. (fullertonhotels.com)

THE NATIONAL KITCHEN BY VIOLET OON

Restaurante de estilo colonial situado dentro de la Galería Nacional de Singapur, dirigido por Violet Oon, famosa chef y escritora culinaria de Singapur. (violetoon.com/national-kitchen-by-violet-oon-national-gallery-singapore)

AVINTAGETALE

Situada en el número 277 de la calle Joo Chiat en el barrio de Katong, este pequeño establecimiento está lleno de piezas joyas de colecciones antiguas de los mejores diseñadores de moda y joyas. (@[avintagetale](https://twitter.com/avintagetale))

TELEVA

MARZO 25



Dónde vas a estar mejor

Por Ignacio Peyró

A Malta no pude venir más ilusionada. “Te va a encantar”, “ya verás”, “es el Mediterráneo tal como era”. Todo el mundo me había hablado maravillas, y yo misma ya me imaginaba tecleando con los pies en el agua, una cervecita en la mano y el sol sobre la piel. Pero cuando sentía que me estaba dejando llevar por la magia del lugar, metía el freno: ya veremos cómo es Malta; lo importante, Laura, es que la decisión de marcharte es la correcta. En lo laboral y en lo vital.

En lo laboral había comenzado como una de esas casualidades que tal vez no lo son tanto. Yo ya sabía que había habido españoles en Malta mucho tiempo, pero fue leyendo de otra cosa, un poco por azar, cuando me di cuenta de que ese hecho -tan olvidado- podía tener un impacto en mi tesis sobre el Mediterráneo como “mar de lenguas”. Si en filipino aún se dice “tenedor”, ¿cómo no iba a haber un “superestrato ibérico” -ese es el tecnicismo- también en maltés? En fin, que en cuanto salieron las convocatorias, ahí estaba yo presentando la solicitud para irme a investigar con un catedrático que se llamaba Caruana, y que, al menos por teléfono, parecía un encanto de señor. Y sí, en lo vital Malta también me venía bien, para qué engañarnos: para pasar página de esa ciudad tan mustia del norte. Y para poner mar de por medio con una relación bastante tormentosa.

También iba a ser tormentosa, y mucho, la tarde que llegué a La Valeta. Si llego a creer en los presagios – y siempre he creído en ellos –, no debería haber venido nunca. Es de empezar y no acabar. Una huelga de transporte me dejó tirada varias horas en el aeropuerto. Algo me sentó mal en la cena y tuve que quedarme una noche de más en un hotel que apenas podía permitirme. En cuanto a la Universidad, la mañana que fui, el ayudante de cátedra no daba crédito; cómo, me dijo, pero si el profesor Caruana acaba de empezar una estancia de investigación en la Universidad de Ontario. Yo me había venido a Malta y él se había ido a Canadá: todo en orden. La biblioteca del departamento, eso sí, era muy completa y estaba a mi disposición: “Nos tienen que llegar unos fondos europeos para digitalizar las fichas. Pero si quieres animarte y empezar tú...” No diré la mirada que le eché.

Y no es que me guste abundar en mis desgracias, todo lo contrario, pero con la casa tampoco iba a tener mucha más suerte. Al ver mi DNI, el dueño apartó el contrato como si fuera veneno: me dijo que había tenido malas experiencias, y que con españoles no firmaba. Al final firmó, pero solo después de sacarme tres meses de fianza – de eso se trataba – que me dejaron la cuenta tiritando. ¿“El Mediterráneo tal como era”? Sí, una cueva de piratas. Por lo demás, el piso era mono, pero, como no tardé en comprobar, tenía truco: en aquella placita tan ideal estaba el garito más famoso de La Valeta, The Tipperary, un pub irlandés con música hasta las dos de la mañana y borrachos en la puerta hasta el amanecer.

Sin dinero, sin trabajo y sin dormir – ese era, a fin de cuentas, mi estado vital –, no podía hacer mucho más que pasear, así que al cabo de unos días me cogí el ferry que va de Malta a Gozo. Quería relajarme un poco y cambiar de horizontes. Era una mañana preciosa, aunque en la cubierta del barco ya hacía frío: los primeros días de otoño comenzaban a notarse. La propia isla empezaba a estar desierta. Unas buenas caminatas para que me diera el aire no pudieron venirme mejor para, más que reconciliarme con el país, comenzar a enamorarme de él: Malta tenía, o me parecía a mí, el mar más azul del mundo. La excursión iba a dejarme buen color, lo notaba en la cara, pero al final de la mañana, lo que me había dejado era hambre. Como me merecía un capricho,

decidí guardar la prudencia para otra ocasión y me senté en una taberna para lo que fue, ay, un banquete y un dispendio: me comí casi un conejo entero -es el plato típico-, mientras el dueño me rellenaba una y otra vez la copa con un vinito blanco que bajaba solo. Volví al ferry toda contenta: al llegar al embarcadero, uno se acababa de marchar, pero sabía que había otro, el último del día, una hora después. Solo que no lo había. El último era a las seis y no a las siete. Casi se me cae el mundo encima. Tuve ganas de echarme a llorar en el mismo embarcadero y creo que maldije Malta – el encargado estaba atónito – como un inglés al que le hubieran robado la cerveza en el Tipperary. Pero tenía que pensar en algo y, aunque lo que me pedía el cuerpo era hacerme bola, con un esfuerzo sobrehumano logré recomponerme. El encargado me dijo que carretera arriba había una mujer que al menos antes alquilaba cuartos. Subí corriendo.

Era una casa grande, con sus corrales y una huerta: todo un desorden de regaderas, comederos, mangueras, animales... pero llamaba y llamaba y no parecía haber nadie allí. Estaba ya a punto de irme cuando se abrió una ventana y la mujer me habló: "Así que has perdido el ferry, ¿verdad?". Casi me echo a llorar, esta vez de alegría, al oír su voz. "He tenido más de una como tú en estos años", me saludó o regañó al bajar. Sin darme tiempo a abrir la boca, me dijo que viniera, que se iba a levantar mal tiempo y tenía que encerrar a las ovejas. Lo hice sin chistar. Esa noche me dio queso y fruta para cenar y una copita del ron que ella tomaba. Quizá por el ron, le conté mi vida: mi novio – mi ex novio –, una familia que de familia solo tenía el nombre, una vida académica ambiciosa, sí, pero un poco de acá para allá. "Laura Fernández Pinol: veinticinco años de éxitos", bromeé. Total, no íbamos a volver a vernos. Quizá también por el ron, o por las emociones, aquella noche dormí como una niña.

A la mañana siguiente me desperté del susto: Dios mío, tengo que volverme ya, qué hago aquí entre las sábanas. Pero la casa olía a café y a pan, fuera hacía malo, Ena – se llamaba Ena – me había dejado ropa, y sobre la ropa una nota en la que decía que se había ido al mercado. Estaba en deuda ya con esa mujer, cuando ni siquiera sabía bien cómo iba a pagar la otra deuda, la puramente económica, que tenía con ella. Me acordé de la frase de mi abuela: "Dios proveerá", y anduve una hora o dos trasteando, más atraída por la biblioteca que por las ovejas y los cerdos, hasta que Ena regresó con un capacho lleno y una expresión triunfal: "Hoy vamos a comer pescado". Cuando había tramontana, me informó, el ferry no salía, y la tramontana lo mismo podía durar una semana que tres días. Pero, ¿no había mirado el pronóstico? Estas chicas no saben dónde tienen la cabeza. Después de comer, quise tener una conversación con ella, pero debió de ver mi apuro y me frenó: ya hablaríamos, descansa un poco, dónde vas a estar mejor que aquí. A ella no le dije nada, pero por dentro sí me juramenté para ayudarla en todo lo que pudiera aquellos días: Ena era una mujer fuerte, estaba sana, parecía la abuela arquetipo para un anuncio de jubilados sonrientes, pero para alguna cosa ya agradecería, imaginaba, un par de manos jóvenes.

Aquella noche, tras cenar los restos de la lubina fría, fue ella la que, copita de Captain Morgan en mano, me contó su vida, o las partes que, intuí, se podían contar. Llevaba ya cincuenta años en Gozo. Había llegado enamorada perdida de su marido, un inglés, no sé si funcionario o militar, al que había conocido en Irlanda del Norte. Ella misma era de allí. Cuando las tropas británicas se fueron de Malta, en el año 79, se reincorporaron al Ulster, pero él murió poco después. Debí de ser rápido. No pregunté: hay cosas que no se preguntan, que solo se cuentan o no. Ena hablaba sin rastro de pena y, a la vez, como una mujer que estuviera todavía enamorada. "Me volví aquí", me dijo, "porque era lo más parecido a estar con él". No había un cuarto en la casa que no tuviera una foto suya: un hombre moreno, de buena sonrisa y brazos fuertes.

La tramontana fue de las largas, y cada noche sentía el viento y mi propia angustia por estar lejos de donde tenía que estar. De día, sin embargo, no tenía ni un minuto para sentir nada: cuando no había que picar cebolla para la comida, había que dar de comer a los perros, coger los huevos o llenar el bebedero de los conejos. Aquella arca de Noé daba mucho trabajo, y me llamaba la atención que Ena la sacara adelante sin más ni más. Me di algún paseo sola, pero casi siempre dábamos el paseo juntas, sin hablar mucho: quizá ya nos habíamos contado esa parte de la vida que nos podíamos contar. El resto de la tarde lo pasaba en la biblioteca, a veces leyendo y a veces con el volumen de *Speaking Maltese 1*, en un intento de convencerme a mí misma de que en el fondo estaba trabajando. Otra tarde le hice un bizcocho, que celebró mucho. Por las noches, copita de Captain Morgan y a dormir.

Cuando por fin amaneció un día claro y pregunté, Ena me miró muy sorprendida y me dijo que cómo es que no había cogido el barco, que llevaba ya funcionando varios días. Ahora justo acababan de ponerse en huelga -otra especialidad maltesa- y estarían por lo menos un día o dos sin dar servicio, comentó, cosa que pude comprobar por mí misma al acercarme esa tarde

al embarcadero. Aquello me dio una mezcla rara de angustia y alivio: mi vida estaba en otra parte, no tenía que estar allí, y a la vez tampoco estaba tan mal en esa casa que por las mañanas olía a pan y a café, sin contar con que me estaba convirtiendo en una experta en cría animal. “Hay quien pagaría por esto”, me decía. Pero no, no tenía que estar allí, y una tarde, después de ver el anuncio de una pensión en el pueblo, sentí el impulso de escaparme: era mejor cortar por lo sano y esperar allí, porque cuanto más me quedaba en la casa, más parecía que me costaba salir. Pero Ena debió de leerme el pensamiento, porque esa misma noche, después de la copita de Captain Morgan, y a punto ya de entrar en mi cuarto, se me acercó con una chaqueta de esas de punto grueso y me dijo: “Si piensas salir por la noche, póntela”.

Creo que fue la mañana siguiente cuando empezamos a trabajar en serio en la huerta: podar y esquejar, pero ante todo plantar y plantar, guisantes, habas, acelgas, algún ajo, las cebollas y las lechugas en el semillero. También plantamos bulbos de tulipanes y narcisos, y me entró una pena muy tonta al pensar que no los vería florecer. La casa podía ser un desorden, pero era como si yo ya me hubiera ido haciendo mi hueco, como si aquel hombre con aires de Bond de las fotografías fuera también parte de un paisaje familiar; como si su biblioteca fuese la biblioteca de verdad y no aquella otra a medio digitalizar de la uni allí en La Valeta. Pensar en todo aquello: la otra isla, el otro piso, la otra biblioteca, era pensar en algo lejano, como si perteneciera a otra vida.

Finalmente, una tarde, después de la comida, reuní valor y le dije – le comuniqué – a Ena que me marchaba al día siguiente. Al día siguiente no la vi: mejor, pensé, así no hay dramas. Pero al acercarme al embarcadero resulta que era no sé qué fiesta de pescadores y los barcos de la isla – con el ferry en cabeza, por supuesto – hacían una especie de procesión marinera llevando a la Virgen de puerto en puerto. No podía creérmelo: ¿qué era aquello, un mensaje? Volví a casa sintiéndome una hija pródiga: Ena me estaba esperando y, al entrar por la puerta, no dije nada, solo hundí la cabeza entre sus brazos y lloré. Luego estuvo unos días mala y ni supe ni quise abandonarla: al levantarse, sin embargo, parecía un torbellino de energía y tampoco pude negarme a quedarme un par de días más para ayudarle a empapelar algunos cuartos de la casa. Todavía una noche una oveja se puso de parto, el cordero venía atravesado y fue imposible dar con el veterinario: ahí nos tuvimos que quedar, mano a mano las dos, hasta las tantas. Supongo que esas cosas unen. A Ena le dije que me iba el domingo, y el sábado mató un conejo que nos bebimos con una botella del vino maltés.



IGNACIO PEYRÓ

Escritor, periodista y director del Instituto Cervantes de Roma, es autor de varios ensayos y diarios. Acaba de publicar *El español que enamoró al mundo*, sobre la vida de Julio Iglesias.

Foto: Daniel Ibáñez

Nos despedimos sin ceremonias y sin lágrimas, como dos amigas que van a volver a verse cualquier día: además, ella tendría prisa por irse a limpiar los corrales o así. Al bajar al embarcadero, me extrañó sentir que iba tan ligera como cuando había llegado a la isla: la misma ropa y apenas un abrigo que Ena me había prestado, seguramente para siempre. Pero, mientras bajaba, tenía al mismo tiempo la sensación no de estar volviendo, sino de estar marchándome. ¿Cuánto tiempo había estado allí? Tenía un sitio del que irme, pero en realidad no tenía ningún sitio al que volver. ¿Qué iba a volver, al Tipperary? Al llegar al embarcadero, me sorprendió ver que el portón estaba cerrado con cadena y candado. “Temporada de invierno. Servicio suspendido 20 de octubre-20 de abril”. Me eché a reír por no llorar, porque no sabía ya si aquello era un premio o un castigo. Dudé un momento y me volví a casa de Ena. Pensé: dónde vas a estar mejor. **T**

Ilustración: Jacobo Pérez-Enciso

Relato breve. Peyró narra con emocionante realismo la repentina amistad entre dos mujeres, una mayor y la otra joven, en la isla maltesa de Gozo.

PREMIOS TELVA/ACTUALIDAD ECONÓMICA MUJERES EMPRESARIAS EN LA REGIÓN DE MURCIA



Anabel Díaz
recogió su
PremioTELVA/
Actualidad
Económica a
la Mejor Directiva
de la Región
de Murcia.

“Reivindico el cariño en los puestos de responsabilidad”

Para ANABEL DÍAZ, vicepresidenta de Uber en Europa, África y Oriente Medio y PREMIO TELVA/AE A LA MEJOR DIRECTIVA DE MURCIA, “cuando las mujeres lideramos empresas, no lo hacemos “a pesar” de nuestra empatía o intuición, sino a través de ellas y eso permitirá avanzar. Y cuando la mujer avanza, lo hace la sociedad entera“. Este es su novedoso liderazgo.

—Natalia Bajo. Foto: Flaminia Pelazzi.

Sta ingeniera informática nacida en Cartagena (1974) lleva más de dos décadas trabajando en grandes corporaciones y, aunque asegura que al principio siempre tenía miedo de que la echaran, hoy en día ocupa la cima del sector de la movilidad como vicepresidenta de Uber para los mercados de

Europa, Oriente Medio y África. Desde su puesto pretende reducir la huella de carbono, apostando porque el 100% de los viajes se realicen en vehículos de cero emisiones. También impulsa con decisión la igualdad, liderando el proyecto women@Uber. Este pasado octubre obtuvo el premio TELVA/Actualidad Económica, patrocinado por CaixaBank, a la Mejor Directiva de la Región de Murcia y, al recogerlo, pronunció un discurso con ideas nuevas que no pasaron desapercibidas. Más allá de ser un asunto de género, su enfoque del liderazgo femenino es una cuestión de perspectiva que enriquece a las organizaciones. “El avance de la mujer no es una concesión que se hace por justicia, sino que es una imperativo moral, económico y social. Cuando una mujer avanza, avanza la sociedad entera”, afirma

Romper techos de cristal, carrera de fondo, resistencia, fortaleza... El discurso tradicional del liderazgo femenino se parece mucho a una dura carrera de obstáculos. ¿Sigue siendo así?

Sigue sin ser fácil en muchos aspectos. Pero centrarnos solo en la dificultad de ocupar puestos de dirección me parece desalentador para las que vienen detrás. Sobre todo ahora que ya hay nuevos modelos de trabajo que funcionan y que facilitan compaginar vida personal y profesional. En mi caso, soy alta directiva de una multinacional y puedo trabajar muchos días al año desde mi casa de Murcia junto a mi familia. Si lo puedo hacer yo, lo pueden hacer otros directivos. Compatibilizar vida familiar y profesional no es solo un asunto femenino.

Pero ser una mujer profesional de éxito demanda, me temo, más multitarea a ellas que a ellos.

Creo que debemos cambiar el enfoque. Cuando hablo de liderazgo femenino quiero resaltar que no es solamente una cuestión de resistencia, ni de hacer mil cosas a la vez y saber hacerlo todo bien. Sino que, además, es un espacio en el que, una vez alcanzado, nos deberíamos permitir ser vulnerables, auténticas y sobre todo, revolucionarias.

¿A qué se refiere con el término revolucionarias?

A destacar lo que las mujeres aportan de diferente y que hace que el mundo sea efectivamente mejor. Aún arrastramos el modelo masculino de liderazgo, muy cañero y enérgico, y pocas veces se pone de ejemplo el modelo femenino: más empático, vulnerable y cariñoso. Defiendo el cariño como un espacio natural que las mujeres dominan. Nos sentimos cómodas con los sentimientos y con el trato humano, y eso es lo que debemos introducir en los negocios y en la toma de decisiones. ¡Pero no es incompatible con la capacidad analítica y la gestión! Cuando hablo de ser revolucionarias me refiero a eso: a mostrar ese aspecto cariñoso de manera visible y clara. Y decirlo con orgullo, porque beneficia a las personas y, en consecuencia, se hacen buenos negocios y el mundo mejor.

¿Entonces cree que el modelo de liderazgo masculino empieza a estar de retirada?

Hay muchos ejemplos en los que este tipo de liderazgo ha llevado a fracasos empresariales y políticos, como la estafa de la energética Enron o el desastre del transbordador espacial Challenger que sacudió el mundo. Creo que cuando las mujeres, al fin, se sientan a la mesa no deberían esforzarse en encajar para que las dejen estar ahí. En una mesa donde se toman las grandes decisiones, las mujeres deben aportar su manera diferente de ver las cosas, cambiar los cubiertos de sitio y el orden de los platos. Defender la diversidad femenina.

¿Pero cómo evitar la inercia de querer ser aceptadas?

Hay que dejar de buscar encajar en los modelos tradicionales de liderazgo. Esta es otra parte de la revolución que me gusta destacar y con la que me siento

“Mi padre me enseñó a ser ambiciosa, a no sentir que tenía ninguna condición de género, él me regalaba coches y bicis muy masculinos, y solía decirme: no quieras ser más grande que tu estatura ni tampoco más pequeña”

totalmente identificada: dejar de querer gustar para pasar a ser respetadas. El deseo de ser “gustadas” nos ha conducido a hacer concesiones negativas para nuestra propia identidad. Ya está bien de interpretar un papel que no es el nuestro, seamos auténticas y sólidas en nuestros argumentos para ser respetadas.

Cariño y firmeza deben ir de la mano, pero no siempre es fácil ¿Cómo se consigue ese equilibrio?

Con el cariño me refiero a generar una relación de confianza, sobre todo con tu círculo más cercano, y a mí me gusta aprovechar el tiempo social con mi equipo para interesarme por ellos y sus problemas. Las reuniones no son buen momento, porque cuanto más cortas y eficientes, mejor. Tuve una persona buenísima trabajando en logística, que se sabía el nombre de todas las mujeres e hijos de los camioneros y siempre encontraba un minuto para saber sobre ellos. Y aunque no tenía mi cargo, también soportaba muchísimo trabajo. Así que yo siempre busco un momento para demostrar mi aprecio por las personas con las que trabajo, porque además tiene un efecto contagioso. Todos estamos muy ocupados, pero ese tiempo que empleo en ocuparme de las personas de mi equipo, creo que es parte de mis responsabilidades, pero sobre todo es genuino.

¿Alguna vez se ha preguntado si merece la pena todo el esfuerzo?

Claro, porque hay muchas situaciones que generan inseguridad. Me he enfrentado continuamente al juicio social, al por qué no te buscas un trabajo de 9 a 5 y te casas y llevas una vida más tranquila, etc... También, al principio y ahora, me he enfrentado a multitud de miedos, como el temor a hacer el ridículo, a la soledad... La incompreensión es otra compañera de camino. Incluso de la gente que más me quiere y apoya, porque no entienden que tenga que viajar tanto o faltar en ciertas fechas... Pero tengo que decir que en mi caso, mis dos grandes soportes fueron dos hombres: mi padre y mi expareja, que creyeron en mí y, en momentos de debilidad, en lugar de animarme a dejarlo me impulsaron a seguir. Mi padre me enseñó a ser ambiciosa, a no sentir que tenía ninguna condición de género (me regalaba coches y bicis muy masculinas) y a no permitir que me limitasen, sin perder el realismo. Me enseñó a luchar por mis aspiraciones. Me solía decir, “no quieras ser más grande que tu estatura, ni más pequeña tampoco”. Y esa frase me ha acompañado toda mi vida.

¿Es importante contar con apoyo emocional extra en una carrera como la suya?

Creo que es fundamental en todos los niveles profesionales. Yo he sentido mucho desgaste emocional y he tenido muchos viernes terribles, tras un asemana dura, en los

que me preguntaba si merecía la pena. En estos casos hay que buscar el apoyo. Los *coach* profesionales que he consultado ya muy avanzada ayudan con temas concretos, pero ayudarse entre mujeres genera una energía única y yo reivindico esa energía.

Tenía que salir la pregunta ¿Por qué todavía la representación de las mujeres en los consejos de dirección es tan pobre?

Más allá de las cuotas, la realidad es que somos menos, simplemente porque pocas optan a alcanzar estos puestos y hay que preguntarse qué está pasando. Por eso creo que las mujeres nos tenemos que inspirar y ayudar entre nosotras e ir abriendo caminos a las que vienen detrás. Yo eché de menos más mujeres en las que poder apoyarme.

Cuando se llega tan alto ¿Qué es lo siguiente?

Nunca sé muy bien qué contestar a esa pregunta. Yo lo que quiero es continuar haciéndolo bien y generar impacto positivo allá donde me dejen. En cuanto a nuevos proyectos, hay algo que me inquieta y que tengo ahora en mente. Quiero apoyar más al mundo femenino, pero sobre todo quiero acercarme a las jóvenes, porque me alarma la brecha que existe entre ellas y la formación científica y tecnológica. Su presencia en las carreras STEM (de ciencias, tecnología, ingeniería y matemáticas) no termina de despegar.

Según el observatorio social de CaixaBank, solo el 12 por ciento de los estudiantes de estas materias universitarias son mujeres.

Lo veo terrible, no sólo en términos de diversidad, sino porque las chicas se están separando directamente del futuro y de las opciones que va a haber en este sector. En los 90 había casi los mismos chicos que chicas en la facultad de Matemáticas, pero la tendencia en los últimos años es que cada vez menos chicas quieren estudiar este tipo de carreras. Y eso es descorazonador, porque el ámbito tecnológico va a generar muy buenas oportunidades y si las mujeres no están ahí, no tendrán buenos trabajos con buenos sueldos desde los que poder aportar un nuevo enfoque. Si perdemos representación en ese futuro que es claramente tecnológico, volveremos a modelos masculinos y perderemos de nuevo el terreno conquistado.

El sector de la conducción también es tradicionalmente muy masculino, pero en Uber apostáis por las mujeres al volante.

Por supuesto. Las mujeres al volante aportan otro enfoque en la conducción y además es un ámbito de entrada en el mundo laboral para muchas de ellas en diferentes países. Como impulsora de Women at Uber fomentamos la representación de las mujeres en nuestra plantilla y las ayudamos a avanzar en sus carreras. Y con las conductoras hemos creado la plataforma *#GigSister*, un programa que las empodera. Les damos formaciones y

Frases de un discurso para un nuevo liderazgo femenino

“La brecha de género sigue presente

las conectamos entre ellas. Está siendo muy enriquecedor.

En esas formaciones ¿incluís también protocolos de acoso?

Sí. Las mujeres reciben formación en el caso de que se sientan en peligro cuando están conduciendo. Contamos con la ayuda de diferentes *partners* como L'Oréal, que tiene un programa desarrollado para intervenir en caso de acoso. Pero, además, impulsamos otras iniciativas como la formación sobre finanzas para que las mujeres conozcan diferentes opciones para optimizar su sueldo.

Sueldos que supongo serán paritarios con los de los empleados masculinos.

Por supuesto que nos encargamos de revisar sueldos para que la igualdad salarial se cumpla al 100 por 100 en todos los niveles.

Además de estar comprometida con la igualdad y el empoderamiento femenino en Uber, en su compañía se han propuesto eliminar las emisiones de carbono de su flota. ¿Cuándo?

Absolutamente. Queremos en 2040 toda la flota mundial de Uber sea cero emisiones. Y no es una apuesta buenista, es totalmente alcanzable.

Ahora que hablamos de movilidad no quiero perder la oportunidad de preguntarle por el futuro. ¿Cómo será el trayecto de alguien que, actualmente, coge cada día su coche del garaje de su casa y atraviesa una ciudad saturada de tráfico hasta llegar a su trabajo?

Un futuro en el que ya casi nadie necesite tener un coche en propiedad y no gaste su tiempo en atascos no está tan lejos. Llegará el día en que para ir al trabajo abriremos una aplicación y accederemos a una plataforma de movilidad con diferentes opciones. Podrás llamar a un coche que no tendrá conductor, que, por supuesto, será eléctrico y que circulará con un tráfico ordenado gracias a un cambio en las infraestructuras que se va a dar. En ese coche habrá un espacio diáfano en el que podrás trabajar o dedicar ese tiempo a tu relax, a tu autocuidado o a tu formación...

pero el impulso por cerrarla es más fuerte que nunca. Las mujeres estamos liderando movimientos, empresas, revoluciones tecnológicas y cambios sociales que están moldeando el siglo XXI”.

“Cuando una mujer avanza, avanza con ella su comunidad, su familia, avanza la sociedad y la economía”.

“Mi compromiso como directiva es seguir impulsando a más mujeres a romper barreras, a creer en su talento a desafiar los estereotipos y a trabajar para que ocupen los lugares que les corresponden por derecho propio”.

“Las mujeres no lideramos a pesar de nuestra empatía, intuición o sensibilidad. Lideramos a través de ellas y eso permitirá configurar un mundo muy diferente”.

“Tenemos la oportunidad de redefinir lo que significa el éxito y el poder. Porque el liderazgo no debería basarse en los modelos rígidos que heredamos ni en seguir reglas que ya han quedado obsoletas”.

¿Y esa nueva movilidad estará al alcance de todo el mundo?

Obviamente el coche autónomo es caro, pero según la tecnología mejore y avance, el coste de ese coche será más asequible y se convertirá en una opción para todos, que es lo que realmente se persigue. Además, existirá una integración con el transporte público, que también será eléctrico, de tal manera que podrás elegir cuál es la mejor opción para llegar a tu destino de manera segura y a tiempo. Esto implica la automatización y la electrificación del parque automovilístico y de las infraestructuras pero, llegado ese momento, todo será limpio y menos ruidoso. Las grandes ciudades se liberarán de todo el espacio que ocupa el automóvil para dedicarlo a otros usos. Será mucho menos contaminante, pero, sobre todo, será estable.

¿Ya ha probado la experiencia del coche autónomo?

Aún no, pero lo haré dentro de poco. Mis compañeros que lo han probado en Esta-

dos Unidos, hasta los más escépticos, dicen que es una experiencia fascinante.

¿El coche particular estará mal visto?

Ahora mismo las nuevas generaciones ya no tienen interés en poseer un coche. Y en un futuro no muy lejano, cuando los costes de la movilidad sostenible bajen, no merecerá la pena tener un automóvil propio, al menos en la grandes ciudades. Por supuesto las zonas rurales son otra cosa. Las ciudades, tal y como las conocemos, se transformarán y serán más dinámicas y habitables.

¿Le podría poner una fecha a esta transformación?

Es difícil hacerlo porque hay mucho debate entre los científicos, los técnicos, las compañías que están trabajando en ello... Pero creo que empezaremos a notar cambios reales en unos diez años. Veremos menos coches, menos ruidos y una reducción importante de las emisiones, que es el verdadero objetivo, porque el cambio climático no es una broma y no podemos seguir contaminando más. **T**



Miriam Fuertes,
directora ejecutiva
de Profusa
(Grupo Fuertes).

*“Ser honestos
es rentable”*

Esta frase de su abuelo le ha servido a MIRIAM FUERTES, miembro de una exitosa saga de empresarios y PREMIO TELVA/AE A LA MEJOR TRAYECTORIA EMPRESARIAL, como la mejor herencia: “excelencia, honradez, pasión... más valiosa y libre de impuestos que el dinero”, dice.

—Cristina Larraondo. Foto: Flaminia Pelazzi.

S

uele decir que “para mí siempre ha sido una preocupación mejorar, porque soy de una generación bisagra entre lo analógico y lo digital. Soy de la generación EGB y pienso que me puedo quedar desfasada. Me he autoexigido estar siempre en continuo aprendizaje”. Su tesón le ha llevado lejos. Además de presidir la Cámara de Comercio de Murcia, es la directora ejecutiva de Profusa, la división inmobiliaria del Grupo Fuertes, dedicada a la actividad inmobiliaria integral, desde la gestión del suelo a la venta de viviendas. **¿Qué le gustaría promover para contribuir a la igualdad desde su puesto en la Cámara de Comercio?**

En las elecciones fui elegida por una mayoría aplastante de hombres, que entiendo valoraron en mí la preparación profesional, aptitudes y actitudes personales. Si esta humilde aportación de visibilidad inspira a otras generaciones de mujeres a ilusionarse en su faceta profesional y les sirve de motivación, habrá merecido la pena, pero siempre mi testimonio es desde la libertad de elección y la honestidad. Me sumo al propósito de que garanticemos la igualdad

de oportunidades para que cada persona pueda desarrollar su potencial sin estar limitados por estereotipos del pasado o barreras estructurales.

Uno de sus objetivos es impulsar las empresas de Murcia. ¿Cuál es el ADN empresarial de la región?

Igual que una de las grandes preocupaciones de nuestro país es la decreciente natalidad, deberíamos trasladar la misma preocupación a la natalidad de las empresas: tenemos que promover que haya emprendimiento en un tejido productivo donde el 98% son pymes y micropymes. Queremos ayudarles a crecer para mantener la competitividad internacional. Si las empresas no adquieren tamaño, el libre

mercado, ya imparablemente globalizado, las fagocita. Las Cámaras de Comercio somos agentes de cambio y adaptación empresarial a los tiempos

Vivimos tiempos de crisis absoluta de la vivienda, ¿cuál es su reflexión, como experta en el sector inmobiliario, sobre este problema y cómo lo resolvería?

La cadena de producción urbanística es tan compleja como desconocida para la mayoría de los ciudadanos. Por dar un dato, la media de tiempo en España para transformar un suelo y que se pueda construir sobre él está entre 10 y 15 años. En mi opinión, los Planes Generales de Ordenación Urbana deberían ser más dinámicos y adaptarse con mayor rapidez a las necesidades actuales de la vivienda. Esto incluye liberalizar suelo o facilitar la reconversión de suelo industrial obsoleto o infrautilizado en suelo residencial, priorizando la vivienda asequible. Otra decisión acertada sería aumentar la densidad de las ciudades permitiendo construir edificios más altos para optimizar el uso del suelo, respetando la calidad de vida. Si hablamos de convertirla en vivienda accesible es vital promover una mayor agilización burocrática que haga que los procedimientos no encarezcan el precio, igual que la reducción de la cas-

pero levántate con la lección aprendida”, “Siempre negocia, pero con honestidad, ser astuto en los negocios no significa ser tramposo y la confianza se va ganando a largo plazo y ser honesto es rentable”. “Si alguna vez consigues ganar cinco pesetas, que la primera sea para pagar a los trabajadores, la segunda para pagar las deudas a los proveedores, la tercera para pagar los impuestos, la cuarta para reinvertir en el negocio y la quinta, si la consigues, que sea para el ahorro”...

Durante más de 70 años los españoles hemos crecido con los embutidos de ElPozo. Ustedes trabajan con unos estándares de seguridad alimentaria de los que carecen otros proveedores que venden en España. ¿Cuál es su opinión al respecto?

Hoy en día, nuestra misión sigue siendo alimentar a la humanidad con productos tradicionales españoles, cada vez más saludables e innovadores. Somos la marca más presente en los hogares españoles y exportamos a más de 80 países. Los estándares de calidad, la regulación alimentaria y los controles sanitarios en Europa son de los más estrictos y exigentes del mundo, lo que garantiza que un producto fabricado dentro de nuestras fronteras presuma de una trazabilidad controlada y la máxima seguridad alimentaria. Pero hoy no hay

“Nuestra misión sigue siendo alimentar a la humanidad con productos tradicionales españoles, cada vez más saludables e innovadores. Somos la marca más presente en los hogares españoles y exportamos a más de 80 países”

cada de impuestos que gravan la vivienda que hace que pase de ser un derecho a ser una pesada carga lastrada por una excesiva obligación tributaria.

También es miembro del Consejo de Administración del Grupo Fuertes, ¿qué estilo empresarial que se ha ido transmitiendo en su familia?

Mi padre siempre nos cuenta que mi abuelo le dejó la mejor herencia: no dinero sino algo mucho más valioso y libre de impuestos: valores que han determinado nuestra identidad como familia empresaria como la excelencia, el esfuerzo, la pasión, la honradez, el respeto, el trabajo para generar prosperidad donde estemos, la humildad, la integridad y el sentido común.

¿Qué recuerdos guarda del fundador de la saga?

En la familia recordamos muchísimas cosas de mis abuelos que se lanzaron a la aventura de abrir, con mucha dificultad, una pequeña tienda de ultramarinos en la plaza de “El Pozo Concejil”, en Alhama de Murcia. De ahí nació algo muy humilde que, tras dos generaciones, se ha convertido en una empresa ejemplar en el sector de la alimentación internacional de capital 100% español. Mi abuelo Antonio Fuertes era una persona muy honesta y tenía cientos de sabias citas que aún recordamos, tanto la familia como trabajadores: “La paciencia y la constancia valen más que la suerte”, “Aprende de los errores, pero no los repitas. Caerás muchas veces,

fronteras y el mercado está globalizado. Esto nos traslada a un escenario en el que otros productos producidos fuera de Europa y con otros estándares de calidad y responsabilidad social compiten a un precio inferior. Me llama la atención cómo el mismo organismo se preocupa por la producción europea con hiperregulación en cuanto a la seguridad alimentaria, la salud pública, la protección del medio ambiente y los derechos del consumidor, y, sin embargo, esto no se aplica al control de los productos producidos fuera de la UE.

Otro de los debates más encendidos de la actualidad es la reducción del horario laboral. Como empresaria, ¿cuál es su punto de vista?

Cualquier decisión sobre esta materia debe enmarcarse siempre dentro del diálogo social, fuera del “ruido” que generan los conflictos políticos, en un diálogo sereno. En todo caso, habría que hablar de sectorizar las medidas, respetando la tradicional dinámica de autogestión de los sectores a través de la negociación colectiva. Por ejemplo, ya estamos asistiendo a una falta real de trabajadores en sectores como la hostelería, por lo que cabría preguntar si se han medido los efectos y el impacto de esa reducción. Y en sectores de actividad sanitaria, educativa o de atención al cliente, con un componente de presencialidad asistencial alto, la reducción de horas podría dificultar la prestación de servicios. **T**

“Originales, con diseño y que sirvan más y mejor que otros”

El primer paso del emprendimiento es detectar una necesidad en el mercado, una visión que sólo unos pocos tienen, como la de TERESA OLIVARES, CEO de Tutete y PREMIO TELVA/AE AL IMPACTO SOCIAL. El segundo es poner todos los medios para lograr el éxito, algo nada fácil cuando eres pionera en un sector como el e-commerce. Unos chupetes personalizados dan comienzo a su historia.

— Elena Flor. Foto: Flaminia Pelazzi.

Fue cuidando a una sobrina como Teresa Olivares (Murcia, 1976) se dió cuenta de la necesidad de personalizar los chupetes de forma higiénica y duradera para que no se mezclaran con los de los otros niños en las guarderías o el parque. De esta idea surgió, hace 17 años, Tutete.com, un referente en comercio electrónico de puericultura que cuenta con tres marcas propias y además está presente en más de 2.000 puntos de venta en varios países europeos. Por ello, Teresa ha sido elegida por el jurado de TELVA/Actualidad Económica para recibir el premio al Impacto Social.

“Yo siempre he tenido ese gusanillo de querer ser emprendedora, porque tanto mis padres como mis abuelos han sido empresarios. Y aunque estuve trabajando en otras compañías durante 10 años, siempre estaba pensando en una idea de negocio, mi cabeza no paraba. Cuando surgió, hice mi Businessplan y decidí ponerla en práctica”.

Tenía entonces una carrera internacional en Dinamarca. ¿Influyó el deseo de volver a Murcia?

Ese paso de volver a mis orígenes ya lo había dado y de hecho estaba en Murcia, en un trabajo muy cómodo y estable (controller financiero en Suma Inmobiliaria), por eso me costó tanto dar el salto. Fue mi marido, que es danés y que ha estado conmigo en el proyecto desde el principio, el que me dijo: o lo haces tú o lo harán otros. Y ahí me lancé. Dejé el trabajo en el verano de 2007 y en enero de 2008 se lanzó Tutete.

¿Cuál ha sido la mayor dificultad que ha enfrentado a la hora de crear su propia empresa?

Creo que el mayor problema ha sido mi propia ansiedad porque todo funcionara a la perfección. Ni la logística, ni las pasarelas de pago estaban a la altura de mis exigencias de profesionalidad. Íbamos entonces mucho más rápido de lo que el sistema de servicios en España podía ofrecer a una tienda online. Tuvimos que educar tanto a clientes como a bancos, empresas de transporte, proveedores... para que me pudieran ofrecer esa dinámica de rapidez que existe hoy en día. De manera que tú pudieras elegir desde tu casa un chupete personalizado al mismo precio que uno normal

de farmacia y recibirlo en tu casa lo antes posible, esa era mi exigencia. Y el mundo online requiere adaptarse de una forma continua porque cambia a toda velocidad. Es un método de venta que cada día es más complicado.

¿Cuáles son las ventajas e inconvenientes de ser tu propio jefe?

Para mí el principal inconveniente es que no hay desconexión, tu cabeza no para las 24 horas del día, 7 días a la semana. Y a veces no disfrutas de la vida como debieras.

¿No se autoimpone un horario?

La verdad es que no, eso es un fallo porque me he perdido mucho de la infancia de mis tres hijos. La parte mejor es que tengo 70 personas que pueden vivir de este negocio, y mucha gente de manera indirecta, y eso es muy bonito. Yo me impliqué muchísimo en todo, no soy una jefa indiferente. Todo lo que afecta a mis empleados me afecta a mí.

Es economista, MBA por el Instituto de Empresa y habla 4 idiomas.

¿Que parte de su formación es la que más le ha ayudado?

Por supuesto, los idiomas y haber trabajado fuera de España. Cuando voy a la Universidad a dar clases, algunos alumnos me dicen que con la inteligencia artificial ya no hace falta aprender idiomas. Y yo siempre les digo: cómo os equivocáis. Porque hay una cosa que la inteligencia artificial nunca va a sustituir y es el conocimiento de otras culturas, esa apertura mental que da aprender idiomas y ver cómo funciona el trabajo en otros países. Ese enriquecimiento es único. Y por supuesto la formación, es un conjunto de todo.

¿Qué cualidades debe tener un emprendedor?

Ser muy trabajador, hay que dedicarle muchas horas. También un liderazgo natural y ser muy resolutivo, porque cada día surgen problemas que hay que resolver para poder seguir adelante. Mi

consejo para alguien que quiere emprender un e-commerce es que tenga bien claro qué servicio o producto quiere ofrecer y una estrategia clara que le permita ser entendido y comprendido por el cliente. Es importantísimo saber si lo que ofrecemos va a aportar algo de verdad o no y por qué.

¿En un comienzo Tutete eran chupetes personalizados, pero ha habido una segunda etapa de crecimiento. ¿Cómo se ha orientado?

Hay que escuchar, escuchar y escuchar a los clientes. Ellos nos han ido guiando y hemos ampliado nuestro catálogo a decoración, moda y juguetes. Y luego, la aparición de las redes sociales, para mí el mayor cambio que ha sufrido el e-commerce desde que comenzamos, nos permite escrutar las tendencias y cómo se mueve el mercado según las distintas necesidades que surgen. Porque los padres del 2008 no son los padres de 2025. También nos ha permitido gestionar clientes descontentos con mayor rapidez, resolver las dudas de forma inmediata. Es un valor añadido maravilloso.

¿Producís vosotros o trabajáis con otras marcas también?

Tenemos un mix, con tres marcas propias que producimos tanto en Europa como en Asia y América. Y el resto son hasta 400 marcas que buscamos de una manera muy específica. Tienen que cumplir cuatro características básicas: originalidad, calidad, diseño y funcionalidad.

¿Cómo ha influido la caída de la natalidad en vuestro negocio?

Cuando empezamos a detectar esta caída ampliamos el surtido de productos a mayor edad. Empezamos de 0 a 2 años y ahora estamos en casi los 13-14 años en algún producto, porque muchos padres estaban tan contentos de comprar en nuestra web que no querían dejar de hacerlo al crecer sus hijos. Nuestra especialidad es la vuelta al cole: mochilas, bolsas, estuches, cuadernos... Y luego pasar a extendernos a otros países como Portugal, Italia, Grecia, Albania, Francia o Alemania.

Entonces, ¿la web está en todos estos idiomas?

Sí, y además nos lanzamos a la distribución en tiendas especializadas y farmacias, con agentes comerciales. Nuestro futuro está en mejorar cada vez más nuestro catálogo online y seguir creciendo a nivel internacional, porque estamos viendo muy buena aceptación del producto en países que son muy exigentes como Bélgica, Holanda o Francia.

¿Se plantea entrar en otros sectores?

Ahora mismo no. Prefiero seguir buscando la excelencia en aquello que hacemos bien. **T**



“Para triunfar como emprendedor hay que ser muy trabajador, dedicarle muchas horas. Tener un liderazgo natural y ser muy resolutivo, porque cada día surgen mil problemas que hay que resolver”



x.com/byneontelegram

byneon
Neon147

byneon
Neon147

ENLACE AL CANAL

x.com/byneontelegram

O escanea el código QR



Un pequeño altar improvisado

Las amigas de Belén y muchas personas anónimas que le siguen o le van a visitar, le han regalado docenas de estampitas, rosarios o vírgenes, como la del Pilar o la de Guadalupe. Cosas que Belén quiere tener junto a ella. Son sus amigas las que casi han montado ese santuario que tiene en la habitación.



LA VIDA ES UN DON

UNA EMOCIONANTE HISTORIA DE ESPERANZA

Lleva 14 meses postrada en una cama de hospital, desde que le diagnosticaron un raro cáncer intramedular y, sin embargo, BELÉN DOMÍNGUEZ no pierde la sonrisa. Desde allí y en su cuenta de IG se asoma al mundo para dar ánimos a quien lo necesite, a pesar de estar sometida a un ensayo clínico que a veces le mata de dolor. Sus padres, sus amigos, su fe, y su novio Emilio, la acompañan. Belén “es un fenómeno de la naturaleza”, como dice su amiga la periodista Marta Barroso en esta conmovedora entrevista.

—Realiza: Cristina G^a Vivanco. Fotos: James Rajotte.

NO PIERDE LA SONRISA. A PESAR DE LLEVAR DESDE EL 17 DE DICIEMBRE DE 2023 TENDIDA EN UNA CAMA

del Hospital Ramón y Cajal de Madrid. A pesar de haber perdido la movilidad y la sensibilidad en su cuerpo. A pesar de luchar contra el maldito cáncer que atacó su médula, de la noche a la mañana, y dio la cara el 8 de julio de ese año. A pesar de los terribles dolores y efectos secundarios que tiene por culpa del ensayo oncológico nuevo al que está siendo sometida. Belén, Belén Domínguez (Sevilla, 31 años) es un fenómeno de la naturaleza, una persona que te enseña, una y otra vez, que “la vida es bonita, incluso ahora”, como el título de su libro que ya va por la 3ª edición y ha visto la luz en versión audiolibro, donde su madre, mi querida Charo, pone voz a su hija.

Tengo la inmensa suerte de que Belén forme ya parte de mi vida. Y antes de meterme en faena con la entrevista, quiero decir que, aunque parezcan increíbles las cosas tan alucinantes que dice, todas y cada una de las palabras que nacen de su voz, son la verdad en estado puro. No he conocido a nadie que hable con tanta naturalidad y autenticidad como ella.

Cuando TELVA me llamó para hacer esta entrevista, sonreí. Mi profesión me regalaba de nuevo poder estar unas horas junto a Belén. La primera entrevista se la hice cuando ella todavía podía salir a la calle. Ahora las cosas han cambiado radicalmente. Me dice que podemos hablar de todo, sin tapujos. “Me hace muchísima ilusión que me entrevistes para TELVA”. “A mí también me alegra volver a escribir en sus páginas”, pienso. “Y más a tu lado”.

El día que habíamos quedado para hablar, la llamé antes para ver si estaba bien. Me dijo que sí, pero cuando llegué al hospital supe que no era uno de sus mejores días. Su voz, más baja y pausada de lo habitual, delataba cansancio, quizás dolor, pero en ningún momento lo confirmó. Y, a pesar de lo que fuera, aguantó las fotos y la conversación como una jabata. “¿Cómo estás?”, le pregunté. “Estoy bien”, contestó. “¿De verdad?” “Bueno, depende. Tengo días. El tratamiento me está matando, pero es que gracias a él aún estoy viva. Acuérdate de que los de oncología estuvieron a punto de mandarme a paliativos, y si no llega a ser por mi ángel de la

guarda, el Dr. Emilio Ley, el neurocirujano que me operó la primera vez, hoy no creo que estuviera aquí”. La emoción nos envuelve. Nos miramos, a los ojos. “Ya me salvó la vida una vez, cuando me operó del maldito tumor, del que no me hubieran operado en ningún otro lado. Aunque no pudo extraerlo en su totalidad por su localización, cuando los de oncología decidieron que no había nada que hacer, él me rescató, me dijo que si me quería quedar con ellos en neurocirugía otra vez. A las dos semanas encontró un ensayo oncológico. Para mí es un héroe, estudió muchísimo e hizo lo imposible por encontrar este ensayo a pesar de ser neurocirujano”.

La relación de Belén con el Dr. Ley es incondicional. Le admira profundamente. “Me da esperanza cuando lo necesito, me anima a seguir adelante, me demuestra que está en esta lucha conmigo, me da todo el cariño, me cuida y me hace sentir más segura que nunca, porque sé que va a luchar por mí hasta el final”. Se emociona y pide perdón por hacerlo. Es de otro mundo. Y sonríe, una y otra vez, menos cuando habla de los efectos secundarios del ensayo. “Es horrible, el cuerpo de repente me arde y no me pueden poner nada para remediarlo. Tengo tensiones altísimas y ganas de vomitar todo el tiempo”. Me cuenta que hay gente que solo lo aguanta dos semanas o un mes. Ella lleva desde marzo. La palabra rendirse no forma parte de su vocabulario. “A veces pienso si merece la pena, pero confío en que, aunque lo esté pasando fatal, tiene que servir para algo bueno. Es el único tratamiento que tengo para curarme. Ojalá lo consiga”.

Se tiene que curar. Se lo digo. Te vas a curar, tanto sufrimiento tiene que valer para algo. “Ojalá. No quiero dejar de vivir. Y aunque no tengo miedo a la muerte, porque sé que Dios está conmigo, lo único que me da pena es dejar a la gente que tengo aquí e irme yo”. “¿Y no te enfadas con Él?” Alguna vez, y le digo que no entiendo por qué no me ayuda cuando tengo tanto dolor. Hasta que comprendo que Él me quiere igual, que está conmigo y que hace que sufra menos de lo que sufro”.

Le va a ayudar. No lo dudo. Él y el ejército de personas que rezan a diario por ella. Ha conectado con el corazón de miles de seres humanos y alguien tan grande como ella se necesita en este mundo.

Sus dos familias

Hablamos del hospital, del equipo médico, de su vida entre esas cuatro paredes desde hace 15 meses. Imagino que se te hará eterno el paso de los días. “No creas, porque tengo mucha libertad interior. Pienso, doy vueltas a la

“El tratamiento me está matando, pero es que gracias al Dr. Emilio Ley, el neurocirujano que me operó la primera vez, hoy aún estoy viva. Los de oncología estuvieron a punto de mandarme a paliativos”



Nada como la familia. Arriba, Belén con Emilio, su prometido y sus padres, Charo y Paco, que aquel maldito 8 de julio de 2023 dejaron su vida y sus trabajos en Sevilla, y se vinieron a Madrid para estar con su hija. A la dcha., cintas de la Virgen del Pilar anudadas a los barrotos de su cama.

Abajo y a la derecha, Belén con la periodista Marta Barroso durante la charla en la habitación del Hospital Ramón y Cajal de Madrid. Belén lleva caftán estampado, Maison Hotel y Marta, camisa de lino a rayas, Polo Ralph Lauren.



cabeza, y... bueno, un día más. He hecho una segunda familia con todo el maravilloso personal del hospital. Me dan la vida. Son médicos, auxiliares, enfermeros que hacen que todo sea mejor aquí, se emocionan conmigo, lloran, ríen, me ayudan cuando estoy triste. Gracias a ellos, a mi familia y a Emilio, mi “prometido” que no mi novio (se ríe), que están aquí todo el tiempo. Y por supuesto a mis amigas, que no me han soltado ni un segundo”.

Su familia: sus padres. Charo y Paco. Dos seres absolutamente excepcionales que ese maldito 8 de julio dejaron todo en Sevilla, y se vinieron a Madrid para estar con su hija. Desde entonces no se han separado de ella. Es impresionante ver la actitud que tienen. Ellos y Emilio, el

“novio de España”, como yo le llamo, el que todas las madres querrían para sus hijas. El que ha demostrado que su amor es inquebrantable y que también ha dejado todo para estar con ella.

Desde entonces viven pegados a la barra de la cama de Belén. Una barra cargada de “medidas” de la Virgen del Pilar, que la abraza con su manto, y de algunas otras. Por la noche, es la de Guadalupe la que se encarga de protegerla. Belén duerme siempre con un manto suyo. “¿Te agobia pensar lo que sufren ellos?” “Sí, mucho, pero verles aquí con esa cara tan estupenda, sabiendo lo que tienen que llevar por dentro, significa todo para mí. Es lo que me da fuerzas para levantarme y abrir los ojos. Porque por las mañanas te prometo que, con la barbaridad de pastillas que tomo y el dolor que tengo, no sé ni cómo lo hago. Debería estar hecha una porquería y no lo estoy porque los veo a mi alrededor sonriendo. Me debo a ellos, tengo que intentar ser lo más feliz que pueda y quejarme lo menos posible”. Belén confiesa que al principio tuvo un sentimiento de culpabilidad muy grande, pero le

hicieron ver que eran una familia. “Estamos unidos. Yo haría lo mismo por ellos. Gracias a Dios nos podemos permitir este periodo sin trabajar y estar juntos. Me dan un empujón tremendo, sobre todo cuando tengo tanto dolor y me da miedo seguir sufriendo. Aunque siempre pienso que, estando aquí mi familia, Emilio, y la gente que me quiere como vosotros, no puedo tener esos momentos tristes. Esta habitación al final se ha convertido en mi casa. Gracias a Dios tengo un tratamiento y no puedo permitirme estar triste porque lo tengo. Así que...” Así que eres una lección de vida permanente, con apenas 31 años, con esa sonrisa que nunca se cansa, con tus ganas de vivir y viendo siempre el lado bueno de las cosas.

“No sé por qué estamos bien, sonreímos, nos animamos, nos decimos cosas bonitas, cantamos, montamos juergas, ¡hasta la Feria de Sevilla!, y Emilio (mi prometido) me regala un traje de flamenca”

“¿Y la convivencia?” No lo duda. “Es fácil porque, no sé por qué estamos bien, sonreímos, nos animamos, nos decimos cosas bonitas, cantamos, montamos juergas, ¡hasta la Feria de Sevilla!, y Emilio me regala un traje de flamenca. Es una persona excepcional. No se ha separado de mí desde que nos dijeron que tenía el tumor, lo más duro que hemos vivido juntos. Es el mejor compañero de vida, me cuida, me quiere, reímos, lloramos, rezamos..., todo juntos. Me anima cada día, me inspira confianza, me da fuerzas cuando me faltan... No podría haber elegido a nadie mejor que él”.

¿Qué queda de aquella Belén?

Le pido que me cuente qué hay de la Belén de antes del 8 julio de 2023, cómo es la de ahora y cuál de las dos le gusta más. “Sigo siendo una persona muy alegre y positiva, muy amiga de mis amigas y llena de amor. Si me tuviera que quedar con la Belén de entonces o la de hoy, me quedaría con una mezcla de las dos. Igual de positiva y de alegre pero mucho más confiada en Dios, al que he encontrado en este camino. O mejor, Él me ha encontrado a mí y yo le he seguido con más fortaleza, abandono y más ganas de vivir y disfrutar de cada minuto de la vida esté bien o mal”. Me impresiona. Hablamos de su forma de ser y trabajar. De su disciplina desde que era una niña. “¿Todas estas cualidades te han ayudado en la enfermedad?”. “Me ha venido genial. Por mí no hubiera habido un solo día que no hiciera fisioterapia. Solo la dejo si el fisio no me ve bien para trabajar. Pero intento dar lo mejor de mí, tenga dolor o no, y esté como esté anímicamente”.

El dolor, siempre presente. No puedo imaginar lo que tiene que sufrir. Le miro a los ojos a través del cristal de sus inmensas gafas y le digo: “Imagínate que te dicen: el tratamiento llega hasta aquí, no vas a tener dolores, pero no vas a mejorar ni a empeorar. ¿Qué pensarías?” No lo duda. “Que seguiría con él aunque me doliera. Me da igual. Lo único que quiero es salir, poder estar con mi gente, mejorar, andar otra vez... hacer lo imposible por curarme. Es con lo que realmente sueño”. Se va a cumplir, se tiene que cumplir. Tiene miles de personas que la apoyan. Sus seguidores de Instagram (@belendomingezb), casi 180.000, la adoran y se preocupan por ella. “¿Qué sientes al comprobar todo ese amor? “Muchísimo cariño, alegría, gozo... y tranquilidad. Gracias a las oraciones de todo el mundo creo que estoy así de bien. Tengo ganas de comerme el mundo y de mejorar. Gracias a la gente que me quiere y que quiere estar conmigo, soy la persona que soy y tengo la fuerza para luchar”. Pienso en ellos.

¿Cómo es posible que exista un ser como Belén en la tierra?. Que, a pesar de todo, transmite amor, alegría, energía positiva, fortaleza, valentía, madurez,

sensibilidad... “Si alguien tiene dudas de si realmente soy así, me encantaría que me conociera. Y si lo hace en profundidad, como lo haces tú, sabría que soy así y que, los poquísimos momentos que me encuentro mal, me duran diez minutos. La vida es un regalo, un don... y si no la disfruto, no soy feliz”.

Sus amigas

Otro punto y aparte en su vida. Las que no han dejado ni un solo día de preguntar cómo está, de intentar ir a verla. “Son una bendición. y están siempre”. Son las que le regalan las cosas que Belén quiere tener junto a ella. Las que casi han montado ese santuario que tiene en la habitación. “¿Te reconozco una cosa? Cuando las veo luego me quedo mal y lloro porque me gustaría salir por la puerta con ellas. Llevo un año y pico aquí y echo de menos los momentos que teníamos juntas. Por eso aquí tengo tantas cosas de ellas. Y otras que me regala la gente de Instagram, o la que viene a verme”. Hablamos del cariño que recibe. “He ganado muchas cosas con la enfermedad. Lo primero a Dios, porque no lo tenía en mi día a día. También darme cuenta de la cantidad de gente buena que hay en el mundo. Además de una unión más fuerte con mis padres que nunca la había tenido así. Estar constantemente con mi novio, conocerle a fondo, saber que no me había equivocado al elegirle y que es lo mejor que me ha pasado en la vida. Y, como te decía, mis amigas que han estado al pie del cañón. Antes pensaba que sembraba mucho y no recogía tanto, y ahora sé que recojo todo lo que sembré. También he ganado nuevas amistades como tú, que me dan la vida”.

Siento que, por segunda o tercera vez, lucho con mis lágrimas para no delatar mi emoción. Belén se da cuenta y sonríe. “¿Hay algo que te gustaría contar que nunca lo hayas hecho?” “El miedo que pasé cuando me dijeron que tenía cáncer. Por la gente que me quiere, porque tuve mucho miedo a morirme, me sentía fatal. Esto nadie lo sabe, nunca lo he contado. Tenía mucho dolor, sentía que algo muy malo me pasaba y el miedo se apoderó de mí”.

Por último me dice que le gustaría mandar un mensaje a los enfermos que están como ella: “Que no se rindan, que la vida es un don. Tú no puedes evitar el cáncer, pero de ti depende tomarte las pastillas, aguantar, ser fuerte, dar fuerza a tu familia. Pero lo que no depende de ti hay que dejarlo a un lado para disfrutar todos los días e, incluso, desde que te despiertas hasta que te acuestas, poner una sonrisa e intentar ser feliz y disfrutar de tu gente”.

Ojalá puedan hacerlo. Como ella. Gracias Belén. Eres, sencillamente, increíble. **T**

(Maquillaje y peluquería: Blanca Torres (NS Management) para L'Oréal Professionnel).

El afán de contar

Escritora, columnista, rigurosa, arriesgada, pertinaz y anticomplaciente, la argentina LEILA GUERRIERO es una de las periodistas más admiradas del mundo. Su último libro, *La llamada*, está considerado uno de los mejores de 2024. “Escribo como si boxeara”, afirma.

—César Suárez. Fotos: Antón Goiri. Realiza: Raquel Mejías.

Sobre las once de la mañana, sin trastorno horario porque hace ya varios días que llegó de Buenos Aires, conversando en La Cacharrería del Ateneo de Madrid donde tanto tertularon insignes escritores, Leila Guerriero se acuerda de las primeras revistas femeninas que hojeó en su infancia, en la Argentina de los años 70. “Recuerdo, sobre todo, el enorme caudal de cuentos que publicaban estas revistas. Por ejemplo, estaba la argentina *Claudia*, que era todo lo disruptiva que podía ser una revista en un tiempo de dictadura, y que leí con frecuencia desde muy chiquita. En cada número había cinco o seis relatos, algunos malos y otros buenos, pero se le hacía un sitio a la ficción entre contenidos cotidianos. Quiero decir que necesitamos un poco de descarga de tanta información de actualidad, ¿no te parece? La ficción no tiene espacio en los medios hoy en día. Se dice a menudo que la gente lee menos... Yo veo a todo el mundo pegado a una pantalla. Los lectores habituales, digamos musculosos, siempre fuimos pocos. Se hacen mediciones todo el tiempo. Los medios se están auscultando a sí mismos continuamente. Si tu nota no da clics, te la relegan de inmediato. Supongo que esas mediciones, que a mí me suenan perversas, dan como resultado que la gente no quiere leer cuentos en las revistas. Pero a mí me gusta pensar la cosa al revés: lo que quiero es que un medio me muestre algo que yo no sepa, porque para confirmar lo que ya conozco, me miro el ombligo o me voy a mi biblioteca”.

Leila Guerriero es de Junín, una localidad de unos cien mil habitantes a 250 kilómetros al noroeste de la ciudad de Buenos Aires. Es una de las mejores escritoras que pueden leerse hoy en día, considerando la crónica periodística como género literario -la pregunta ¿esto es periodismo o literatura?, mejor la saltamos-. Desde la materia prima de la realidad, Guerriero construye como nadie relatos que radiografían con tanto suspense como precisión el alma del asunto narrado, sea una competición de un baile tradicional de los gauchos argentinos (en *Una historia sencilla*), una semblanza del excéntrico pianista Bruno Gelber (en *Opus Gelber*) o su libro más reciente, considerado por críticos y lectores uno de los mejores de 2024, *La llamada*, sobre la vida de Silvia Labayru, una joven que en 1976, embarazada de cinco meses, fue secuestrada por militares en Buenos Aires y retenida en un centro clandestino donde fueron asesinadas miles de personas. Sus artículos, crónicas, ensayos y conferencias están recopilados en varios libros que debería conocer cualquiera con interés por contar el mundo alrededor: *Frutos extraños*, *Zona de obras* y *Teoría de la gravedad*. Guerriero escribe con pasión y rigor, “como si boxeara”, dice, contra el prejuicio y el lugar común, con una mirada distinta al resto, compasiva pero afilada, implacable pero sensible. “A Leila no se le escapa nada, ve incluso lo que no se ve”, escribió sobre ella su paisano Pedro Mairal.

Su padre, lo cuenta ella en una columna, le enseñó a hacer fuego, a leer, a limpiar pinceles con aguarrás, a escuchar a Beethoven. “Me dijo: así se mata a un pez



EN LA BIBLIOTECA
DEL ATENEO DE MADRID

Rodeada de libros,
Leila Guerriero recuerda
sus primeras lecturas:
Horacio Quiroga, Ray
Bradbury, Góngora, Quevedo,
Lope, Lorca, Machado,
Miguel Hernández... Después
Rimbaud, Cortázar, Chejov,
Unamuno, Cocteau...

Contra la indiferencia

“Nadie nos advierte, pero el infierno vive en nosotros bajo la forma de la indiferencia”, escribe Leila Guerriero en uno de sus artículos. Confiesa que uno de sus grandes temores es que le ataque ese “me da igual”.

“Cuando todo te da lo mismo es como una depresión terminal. ¿no? Me pasa cuando termino un libro y lo entrego, que pierdo el interés por él. Ya está, ya se fue de mí. Pero me daría pavor que el mundo se quedara callado, que nada me estimulara para escribir. Creo que la indiferencia es un veneno y hay mucha gente afectada. Es esa cosa medio pasota, de quien se encoge de hombros y dice: me da lo mismo estar con esta persona que con otra, hacer esto o lo otro, que los políticos nos engañen, que la gente muera de hambre... Yo vivo cerca del cementerio más grande de Latinoamérica, el de Chacarita. Salgo a correr alrededor de él. Veo un montón de gente que duerme en la calle, con sus colchones. No quiero mirar para otro lado, quiero escribir sobre eso. El otro día leo un titular: ‘2024 fue un gran año para los superricos del mundo’. ¿Qué carajo es eso? Nunca me voy a resignar a preguntarme por qué, cómo es posible, y qué se puede hacer para arreglar el mundo”.

cuando se lo saca del agua; así se pela un pato; así se sobrevive a la pérdida; así a un hombre peligroso; así se juega con fuego”. Su madre le enseñó a leer poesía; a estudiar; a levantar el ruedo -en Argentina, coser el bajo de un pantalón-; a tener la paciencia de la prolijidad -sinónimo de esmero, orden-, a cocinar; “a decir buen día, perdón y gracias; a montar una casa; a vivir sola, a estar sola; a conducir (con una camioneta que tenía la rigidez de un tractor y que ella manejaba con la falda haciendo un pliegue tan femenino entre sus muslos que daban ganas de aplaudir)”, escribe. En una de las columnas locutadas que graba para el podcast *A vivir que son dos días*, dice Guerriero: “Mi madre era la clase de mujer a la que yo no quería parecerme. Sin embargo, fue una madre extraordinaria. Se dio cuenta de que yo dirigía mi arsenal febril hecho de fantasías, hecho de ideas de libertad e independencia, directo hacia su corazón. Vio que yo era un coyote dispuesto a devorar todo. Permitted que lo tomara todo. Dejó, para decirlo claro, que le ganara. Como si yo no hubiera sido su hija, sino una respetable y total desconocida”.

En estas líneas que le cito intuyo que hay una gran parte de quién es usted.

A mí me marcaron el camino las ideas de mi padre, que tenían obviamente que ver con la parte masculina del mundo, o con esa división tan tonta que solemos hacer entre lo masculino y lo femenino. Pero claro, luego entendí el amor y la generosidad de mi madre. Mi padre es ingeniero químico. Tiene una empresa distribuidora de productos químicos. Fue toda la vida un tipo muy arriesgado, te diría que hasta el punto de la temeridad. Yo soy más prudente, aunque él nos educó en el ejercicio de arriesgar. Él tenía un aspecto que era

más o menos como de una persona de la guerrilla. Nos llevaba de vacaciones a lo que él llamaba “la aventura”, a lugares que no eran para niños y menos en un tiempo de dictadura en Argentina. O nos llevaba al puerto de Buenos Aires a la una de la mañana, qué se yo, por ver qué pasaba. Mi madre le acompañaba en todo. Decía: “Ay, qué desastre”. Pero le seguía. Los ideales de vida de mi padre eran la libertad y el desafío. Así que creo que esta parte significativa de mi trabajo y mi manera de ver la vida me viene de él. Mi madre sencillamente me dejó ser. Jamás se opuso en nada. Me dio una educación de niña de la época, qué se yo, el cuidado de la casa, la cocina... Cosas de las que no reniego, sino que me gustan mucho y le agradezco. Pero ese otro caudal, el andar y conocer mundo, el discurrir, el no depender de nadie, es cosa de mi papá. Mi mamá jamás me dijo: “Vos tenés que casarte, tener hijos...”. Además, yo recuerdo que desde bien chiquita ya dije que no iba a casarme ni a tener hijos.

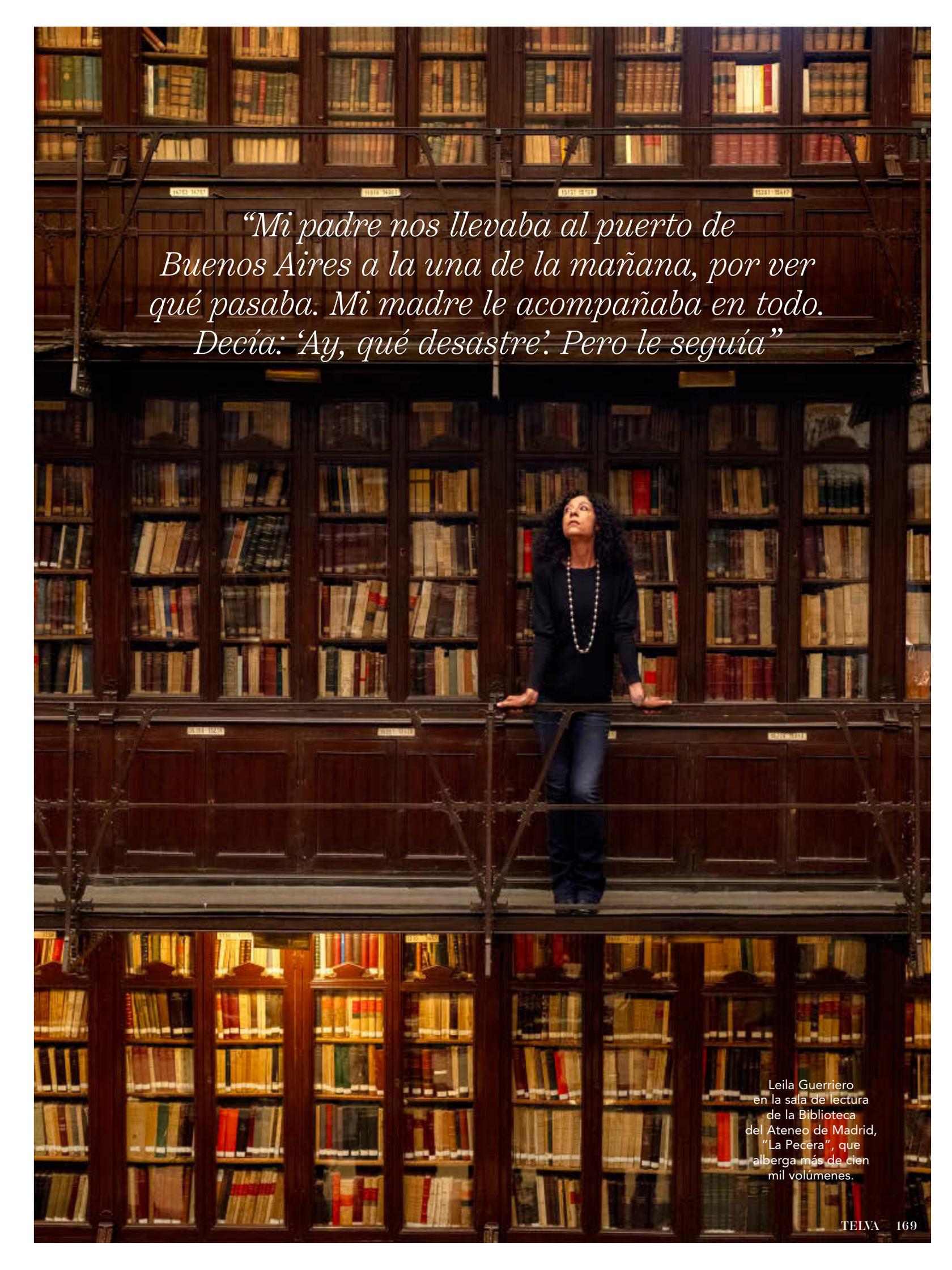
¿Cómo se logra ser independiente?

La verdad es que no puedo decir que a mí me resultara muy dificultoso. Hubo una etapa complicada en la adolescen-

cia. Vivía en una pequeña ciudad del interior de Argentina, quería escribir pero no tenía ningún vínculo familiar con el periodismo o la escritura. En mi familia son todos ingenieros, mecánicos, químicos... Yo leía mucho, hice algún taller literario, era muy desconcertante... Pero una vez que empecé a ejercer el periodismo, nunca me planteé la dificultad. De golpe, entré a trabajar en la redacción más snob de Buenos Aires, que era la de la revista *Página/30*. Los compañeros me miraban como diciendo “¿esta de dónde salió?”, lo cual fue para mí un estímulo y un desafío. Allí construí mi método de trabajo, que es hacer catorce veces más de lo que se supone que hay que hacer para lograr estar a la altura a la que yo creo que hay que estar.

¿No hubo obstáculos ni renunciaciones?

Obvio, hubo momentos difíciles, pero no siento que mi independencia haya tenido un costo terrible. He sido afortunada. No sentí mucha saña interna en este oficio, digamos, tan competitivo, al contrario: siempre sentí generosidad por parte de mis colegas. Hay momentos en los que te hacen la típica oferta que se supone que no puedes rechazar, pero yo tuve que decir: eso no es para mí. Me ha pasado en un par de ocasiones, incluso en un momento en el que estaba sin un trabajo fijo y me venía bien un puesto. Me ofrecieron entrar en información general del diario *La Nación*, pero les dije que ese no era el tipo de periodismo que yo sabía hacer, y dije que no antes de que fuese un sufrimiento para todos. Pero luego me contrataron para la revista de los domingos, que me permitió trabajar más lentamente con temas de profundidad, que es lo que a mí me gusta. Yo creo que lo principal es identificar el deseo de querer ser independiente. Cuando consigues esa certeza,

A woman with dark curly hair, wearing a dark top and a long pearl necklace, stands on a mezzanine level of a grand library. She is looking upwards with her hands resting on the ornate metal railing. The library is filled with floor-to-ceiling wooden bookshelves packed with books. The lighting is warm and focused on the woman.

“Mi padre nos llevaba al puerto de Buenos Aires a la una de la mañana, por ver qué pasaba. Mi madre le acompañaba en todo. Decía: ‘Ay, qué desastre’. Pero le seguía”

Leila Guerrero
en la sala de lectura
de la Biblioteca
del Ateneo de Madrid,
“La Pecera”, que
alberga más de cien
mil volúmenes.

ya tienes mucho ganado. Recuerdo que desde que era muy pequeña ya quería vivir sola. No porque lo pasara mal en casa, tuve una infancia fantástica, pero quería hacer mi vida, sin adultos. Una vez que vos tenés claro el rumbo, después las elecciones son más sencillas.

Un conocido suyo dijo sobre usted: "Es una mujer llena de infancia". ¿Se identifica?

Sé lo que significa esa frase para esa persona y le doy mucho peso. Se refería a que en mí hay mucho combustible de ese núcleo del que todo proviene, que es la infancia. A veces se dice que alguien es infantil de forma peyorativa, pero yo no soy cándida ni pueril. Desde que recuerdo, tenía una personalidad muy clara. Era como una niña buena. Simulaba mucho una especie de obediencia adecuada por momentos. Si me ponía rebelde, lo hacía bajo el radar, sin gritos ni portazos. Era imaginativa y bastante líder en el barrio. Una vez se me ocurrió decirle a la pandilla que íbamos a ir de casa en casa cruzando por las terrazas, ¡qué locura! Y lo hicimos, no sé por qué. Sabía inventar mentiras de cualquier tipo para no hacer lo que no quería hacer, o para hacer lo que no me dejaban hacer. Pero tampoco fui una adolescente tan terrible. Lo más riesgoso que hacía era escapar del colegio y viajar cincuenta kilómetros en bus a otra ciudad para ver a unos novios de allí. Por lo demás, era buena estudiante y obediente.

En el texto de una conferencia que está en su libro *Frutos extraños*, habla del "momento en que todo comenzó", que puede ser el recuerdo de su padre leyéndole historietas antes de dormir.

Sí, bueno, fue una mezcla enorme de cosas, y por eso decía también en aquella conferencia que tampoco tenía yo intención de revisar tiempos remotos para entender qué cosas hubo que leer, y escuchar, y ver para que este oficio de escribir resultara con voz y mirada propias. Mi abuela era descendiente de alemanes y me leía los clásicos traduciendo directamente del alemán. En su casa había una habitación a la que llamaban "El archivo", con cientos de revistas *Reader's Digest* y tebeos de todo tipo. Era la edad de oro de las publicaciones de historietas en Argentina: *Hora Cero*, *Rayo Rojo*, *D'artagnan*, *El Tony*. Allí estaban también los libros de Robert L. Stevenson, los de la colección Robin Hood con ilustraciones bellísimas, Julio Verne... En casa, en la biblioteca de mi papá había desde *bestsellers* de aeropuerto a la poesía del Siglo de Oro, Edgar Allan Poe, Cortázar, Sábato, Bioy Casares... Borges no, que no le gustaba. Y después los libros del gran cuentista uruguayo Horacio Quiroga, y los de Ray Bradbury, que para mí fueron dos vetas fundamentales en la infancia. Recuerdo cuando

mis padres compraron unos tomos maravillosos de *Las mil y una noches*. Nunca me dijeron "este libro no se toca porque lo podés romper". Se supone que me ponían unos límites sobre lo que podía leer a mi edad, pero yo me lo saltaba. Mi papá decía "de este libro no leas de la página tal a la tal", y claro, yo iba directa a esa parte. Lo que más hacía era leer, ver películas y jugar. Jugaba como una bestia, a todas horas. Mi abuelo, que era árabe, decía "de qué querés el cuento". Yo le decía, no sé, de dragones. Y él se lo inventaba. Mi papá también los inventaba. Creo que por eso me importa tanto el sonido de las palabras, que el lenguaje tenga cierta soltura cuando se escribe.

¿Cómo encontró un estilo propio?

Escribir mucho es la única forma de averiguar cómo sonás. El estilo es una construcción que se da a lo largo

de los años. Hay momentos en los que sientes que llegaste al lugar que querías, pero también es un poco triste decir ya llegué, y plantarte ahí.

En cada cosa que escribe hay de fondo un autorretrato. ¿Teme convertirse en personaje de sí misma?

Me ocurre al contrario, que cuando estoy metida en una investigación o dando vueltas a un texto, me siento vibrante, muy viva, con un radar receptor extremadamente sensible.

En sus entrevistas, en los diálogos que transcribe, hay a menudo más silencios que preguntas...

Cuando haces una entrevista, no creo que exista la pregunta correcta. He hecho entrevistas más acertadas que otras, muchas trabadas,

otras incómodas... Al principio me ponía mucho más tensa. Sigo sintiendo nervios cuando tengo que confrontar con alguien, sobre todo si es una persona que te intimida un poco, pero mi método es llevar en la cabeza toda la información previa. No llevo anotadas preguntas, a lo sumo un papel con algunas palabras clave que actúan como disparadores. Trato de que la conversación fluya. Hago preguntas chiquitas. Con el tiempo, veo que cada vez pregunto menos. A mí me parece que lo que hay que hacer es escuchar, demostrar con tu lenguaje corporal y con tu atención que tienes un interés verdadero en saber sobre el otro. Eso suele resultar estimulante, porque a la gente le gusta hablar de sí misma.

¿Le gusta a usted hablar de sí misma?

No mucho, prefiero otra cosa. Aunque esté con amigos, si el tema se refiere a mí, encuentro la manera de derivarlo. En las mesas familiares, por ejemplo, soy la persona que menos habla y a la que menos preguntan. O sea, no se da por sentado que yo esté ahí. **1**

*Maquillaje y peluquería:
Félix Tebar (NS Management) para L' Oreal Professionnel.*

"Mi abuelo, que era árabe, me decía: 'De qué querés el cuento'. Yo contestaba, no sé, de dragones. Y él se lo inventaba. Creo que por eso me importa tanto el sonido de las palabras"

SUSCRÍBETE

12 números por sólo 59,95€/año

De regalo un lote de productos

I.C.O.N.[®]

VALORADO EN 143€



CBD 1000 oil | 30 ml

Rico en Vitamina E y ácidos grasos, este aceite nutre el cuero cabelludo y aporta fuerza al cabello, promoviendo un crecimiento sano. Repleto de ácidos Omega 3, 6 y 9 que mejoran el cuero cabelludo y refuerzan el folículo capilar.

Champú Detox Energy | 250 ml

Es ideal para cabellos con tendencia grasa y descamación. Limpia el cabello en profundidad. Sus aceites orgánicos estimulan y purifican el cuero cabelludo.

Acondicionador Detox Awake | 250 ml

Es un acondicionador revitalizante y desintoxicante con un efecto refrescante, ideal para cabellos con tendencia grasa. Hidrata el cuero cabelludo a la vez que promueve el riego sanguíneo para un cabello más sano.

O si lo prefieres suscríbete a la edición digital por sólo 13,99€/año
Llama ahora al **91 275 19 85** o entra en suscripcion.telva.com

*Promoción válida sólo en territorio español, peninsular y Baleares.

Escanea y suscríbete



belleza

Piel húmeda

Inspirada en el efecto *dolphin skin* que hace alusión a la piel de los delfines: suave y húmeda en constante contacto con el agua. Además, los labios jugosos se potencian con color o se difuminan con un tono *nude*.

“g . l . o . w”



Un rostro que parece el de una adolescente, con un rubor natural, un extra de jugosidad y ese acabado húmedo, casi escarchado, que da sensación de piel fresca. Así se consigue el buscado efecto *glow* que se lleva.

—Lucía Heredero. Fotos: Tomás de la Fuente. Realiza: Cristina Gía. Vivanco.

A close-up photograph of a woman's face, focusing on her eyes, nose, and lips. She has a soft, natural-looking makeup look. Her eyes are closed, and her eyelids are coated with a shimmering, peachy-pink eyeshadow. Her lips are painted with a vibrant, glossy red lipstick. The skin appears smooth and has a natural, healthy glow. The lighting is soft and even, highlighting the texture of the makeup and the natural tones of her skin.

EN LOS LABIOS,
PÁRPADOS Y
LAS MEJILLAS
ABUNDAN
LOS TONOS
QUE RECUERDAN
AL RUBOR
NATURAL DE
LA PIEL: EL ROSA,
MELOCOTÓN
Y NARANJA
PROPIOS DE
LA NIÑEZ



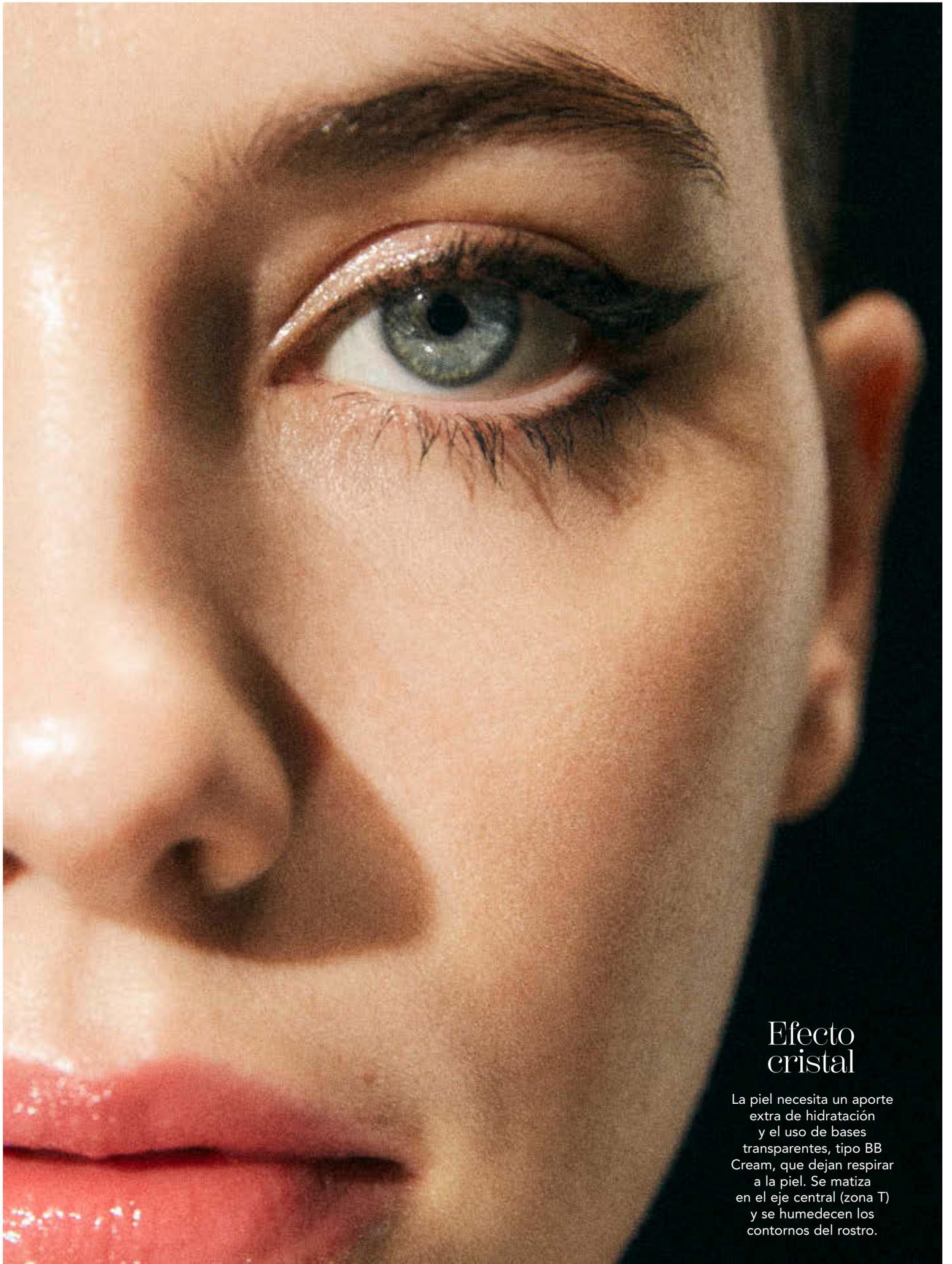
Barra de labios + gloss

Es la combinación ganadora para los labios: el pigmento y encima una capa de gloss para aportar el extra de brillo y el acabado jugoso.



Y SE HIZO LA LUZ

1. Bergamot Glow Primer. Primer o base de maquillaje brillante (58,50 €) 2. Mint Oil Lip Plumper. Con extracto de menta y vitamina E, aumenta el volumen de los labios y los deja hidratados y jugosos (45 €) 3. Blueberry Nutritint. Crema con color tono light-medium (59,50 €). 4. Everlift Luminizer. Iluminador para marcar zonas concretas (65 €) 5. Cheeks&Eyes Match. Colorete y sombra tono Hopeful Rose (58,50 €). 6. Everkiss Liquid Lip rojo tono Devotion (49,50 €) 7. My Lip Stylo My Sculpt Satin tono MY 01.01. Barra de labios satinada. (49,50 €) 8. Everfull Hi-Definition Mascara. Alarga y define las pestañas (45 €).



Efecto cristal

La piel necesita un aporte extra de hidratación y el uso de bases transparentes, tipo BB Cream, que dejan respirar a la piel. Se matiza en el eje central (zona T) y se humedecen los contornos del rostro.



Dónde iluminar

El iluminador en las partes del rostro que sobresalen y controlando la zona central para que no brille en exceso. Top, Dolce & Gabbana.

MANUAL DEL PERFECTO GLOW POR EL EXPERTO

1. La piel parece que respira.

Hay que trabajar la base con un producto específico que no tapone la piel. Antes se ocultaban pecas y poros, ahora la naturalidad impera por encima del maquillaje.

2. Las fórmulas son la clave.

Las texturas y la cobertura han cambiado radicalmente en los últimos años. Prima el tratamiento, que el producto que apliques sea hidratante, que no sea oclusivo y que la piel se vea ligera.

3. Solo hay que corregir puntos clave.

Para que la piel sea jugosa

y escarchada solo hay que corregir donde se necesite, por ejemplo, un granito. Se llama "maquillaje segunda piel" o "barely there makeup" (sin apenas maquillaje).

4. Rubor natural. Los pómulos se iluminan en un tono melocotón y se puede utilizar el mismo producto que se usa en los labios. De lo que se trata es de conseguir un aspecto saludable.

5. El brillo en el hueso.

El glow se pone en los lugares que sobresalen de la cara (los más huesudos) como es el tabique nasal, los pómulos, el arco de la ceja, la barbilla o las sienes.

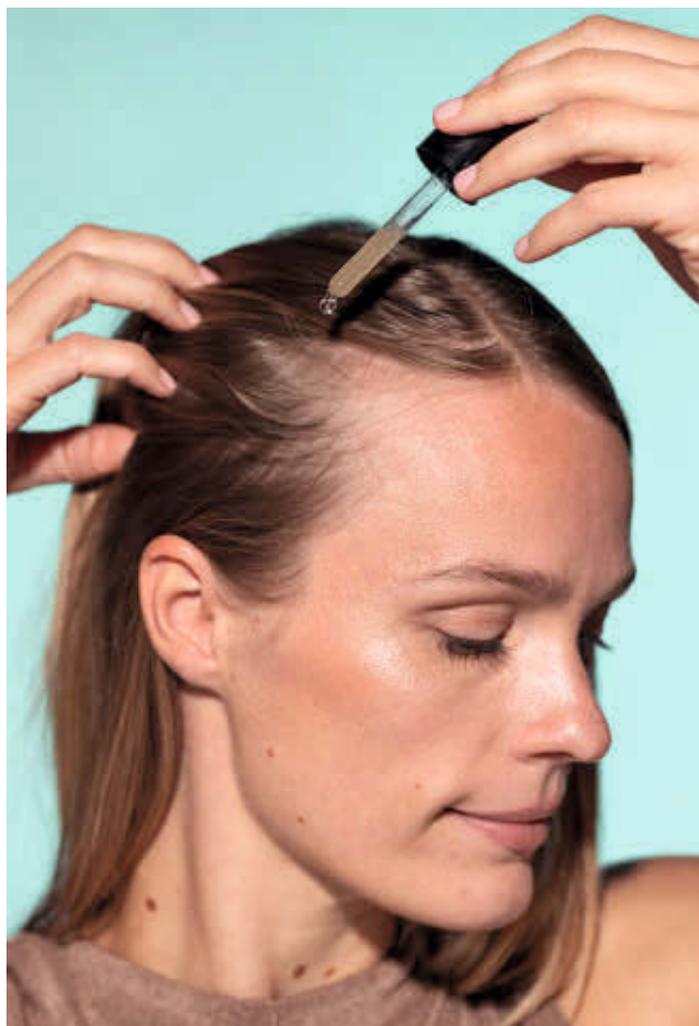
Allí donde hay curvas porque con el movimiento, se enaltece el maquillaje.

6. Labios con dos capas. Para completar un look glow, los labios deben ir al unísono. Aplica primero la barra con el pigmento y finaliza con un gloss brillante.

7. Máscara de pestañas siempre.

Para abrir el ojo, para dar profundidad a la mirada, la máscara definida "tipo ojos de muñeca" aporta volumen y nos traslada a la Dolce Vita italiana años 50. Se completa con un eye liner XXL que recuerda a las actrices de esos glamorosos años como Sofia Loren.

Modelo: Olivia Martin (UNO Models) . Maquillaje y peluquería: José Belmonte y Manu Fernández (COOL).



¿MENOS CAÍDA Y MÁS VOLUMEN? ESTE TRATAMIENTO NATURAL ES LA CLAVE

Si notas que tu melena ha perdido densidad o se cae más de lo habitual, no estás sola. Estrés, cambios hormonales, una mala alimentación o incluso la contaminación pueden afectar el ciclo capilar. Encontrar un tratamiento eficaz y respetuoso con el cabello no siempre es fácil, pero hemos probado Hair Growth & Density Treatment de Freshly Cosmetics y lo tenemos claro: es un antes y un después para el pelo.

Desde la primera aplicación, sorprende su textura ligera y su rápida absorción. Cada noche, antes de dormir, se aplica con una pipeta directamente en el cuero cabelludo y, tras un suave masaje, se seca sin dejar residuos ni sensación grasa. **Es apto para todo tipo de cabellos**, incluso los más sensibles o grasos, y lo mejor es que no afecta a los procesos hormonales, **por lo que se puede usar durante el embarazo, la lactancia o el postparto**. ¿Y qué resultados podemos esperar? Después de varias semanas de uso, los resultados empiezan a notarse. Menos pelo en el cepillo y en la ducha, una melena con más fuerza desde la raíz y un aspecto visiblemente más denso. Lo que hace único a este tratamiento es la **tecnología Smart Growth Activator, que favorece el crecimiento saludable y equilibrado del cabello**. Esta tecnología

es 12 veces más eficaz que los tratamientos convencionales, como lo confirman los estudios clínicos. **En solo 90 días, la densidad aumenta un 69% y la caída se reduce un 57%**.

Una melena fuerte y sana necesita cuidados que respeten su equilibrio natural, y Hair Growth & Density Treatment lo consigue. **Sin siliconas, sin sulfatos y sin efectos rebote**, este tratamiento se convierte en un aliado imprescindible para quienes buscan **fortalecer su cabello de forma segura y eficaz**. Con una fórmula 99,9% natural, es una inversión en salud capilar con resultados visibles, sin renunciar a la naturalidad.

Con este tratamiento, no solo revitalizas tu melena, sino que también lo haces de manera consciente, apostando por la sostenibilidad y la efectividad. ¿Lista para darle a tu cabello la densidad y fuerza que se merece?

Premios TELVA belleza

Elegidos por un jurado de expertos entre cientos de novedades, estos son los **11 PRODUCTOS GANADORES** de los Premios TELVA Belleza 2025. Porque aportan tecnología, muchos son artesanos y tan prácticos que facilitan (y mucho) la vida. Este es nuestro homenaje.

—Paloma Sancho. Fotos: Jaime Goróspe. Realiza: Cristina García Vivanco. Obra cerámica: Carmen Ibáñez.



LOS once



New Look, Dior (265 € 100 ml.) es el perfume para hombres y mujeres creado por el nariz Francis Kurkdjian ganador de esta edición. En la categoría de pelo, el **Concentré Décalcifiant Ultra-réparateur**, de Kérastase (65 €), un tratamiento que repara el 96% del daño del cabello en un solo uso. Para protegerte del sol, el fluido **Photocorrection SPF 50 de Sensilis** y, como proyecto más sostenible del año, **Bioincia Cosmetics**, la marca de cosmética del (CSIC) con parches de tecnología biotecnológica.



magníficos



Las botas *Presoterapia Presstech* de Skinivity son perfectas para hacerte tus sesiones de presoterapia en casa (859 €).



El mejor maquillaje es la base *Weightless Skin Foundation*, de Bobbi Brown, disponible en 53 tonos y que proporciona 24 horas de hidratación. Para el cuerpo, la *Daily Hydrating Body Lotion Eight Hour*, de Elizabeth Arden, y de rostro, *Inhibit High Definition Lifting Cream*, de Natura Bissé, una crema para el día y la noche.



En la categoría mejor relación calidad-precio, *Salicylic Acid 0.5% Body Serum*, de **The Ordinary**. El producto más innovador, *Skinceuticals Sérúm P-TIOX*, con una combinación de péptidos y fórmula patentada. Y el más práctico, *Sun Perfect Clear and Tinted Duo Stick SPF 50*, de **Lancaster**. El stick solar para llevar a todas partes.

Materias primas y artesanía

El trabajo de la artista **Carmen Ibáñez** profundiza sobre nuestra relación con la naturaleza. Su última colección, *Stones*, que se puede ver en estas fotos, está dedicada a la tierra, la piedra y el camino.

Puedes encontrar sus piezas en:
carmenibanez.com
Instagram: @Carmen_Ibanez

TRATAMIENTO ROSTRO

Inhibit High Definition Lifting Cream, Natura Bissé

Esta crema de textura untuosa es para el día y la noche y su fórmula cuenta con el innovador complejo GravZero Fusion, que ayuda a combatir los efectos de la gravedad: flacidez, descolgamiento y falta de definición. Este revolucionario cóctel está formado por colágeno IV fragmentado y la poderosa alga roja de la Bretaña (325 €).

TRATAMIENTO DE CUERPO

Eight Hour® Daily Hydrating Body Lotion, Elizabeth Arden

De los creadores de la icónica Eight Hour® Cream este tratamiento corporal de uso diario hidrata intensamente y de forma duradera, a la vez que, suaviza y refuerza la función barrera de la piel, dejándola confortable y luminosa. Con manteca de karité y aceite de aguacate (34 €).

INNOVACIÓN

Sérum P-TIOX, Skinceuticals

Tiene una combinación de péptidos que mejora textura, arrugas y luminosidad. Con PHA (polihidroxiácido), niacinamida y extracto de laminaria, potencia los efectos de los tratamientos médico estéticos. Su fórmula está patentada (150 €).

MAQUILLAJE

Base Weightless Skin Foundation, Bobbi Brown

De larga duración y ligera, controla la grasa pero hidrata y perfecciona la piel, proporcionando 24 horas de hidratación y duración con un acabado natural que se ve y se siente como una segunda piel. Disponible en 53 tonos (60 €).

MÁS PRÁCTICO

Sun Perfect Clear & Tinted Stick SPF50, Lancaster

Más cómodo imposible. La barra con doble cara: la transparente del stick proporciona un efecto matificante instantáneo; la cara tintada con textura fundente se difumina fácilmente sobre la piel (51 €).

PERFUME

New Look, Dior

Un perfume sin flor creado por el perfumista Francis Kurkdjian, es de la familia olfativa ámbar fresco, lleva incienso, ámbar y aldehído sobredosificado (265 €).

SOL

Fluido Photocorrección HA 50 +, Sensilis

De alta protección hidratante antiarrugas. Muy completa. Permite fabricar vitamina D3 en la piel al contacto con el sol, disminuye el eritema y refuerza la función barrera (31 €).

ECO Y SOSTENIBLE

Bioinicia Cosmetics

La marca de cosmética del grupo Bioinicia, empresa española derivada del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y líder en el ámbito del desarrollo biotecnológico. Sus productos son parches faciales de origen 100% natural y vegano, no contiene agua, excipientes ni aditivos. Además, el soporte de los parches es biodegradable y compostable. (25 € 14 unidades de parches).

RELACIÓN CALIDAD PRECIO

Salicylic Acid 0.5% Body Serum, The Ordinary

Un suero ligero y exfoliante ideado para mejorar la luminosidad de la piel trabajando la congestión de los poros, suavizando la textura de la piel y reduciendo la apariencia de marcas posteriores a las imperfecciones o granitos (17,30 €).

PELO

Concentré décalcifiant ultra-réparateur, Kérastase

Un concentrado prechampú dentro de una línea compuesta por 6 productos que trabajan para eliminar el calcio que acumula nuestro cabello a través del agua de la ducha y que lo debilita y le quita brillo. Ayuda a descalcificar y reducir los daños persistentes (65 €).

MEJOR TECNOLOGÍA

Botas Presoterapia PressTech, Skinivity

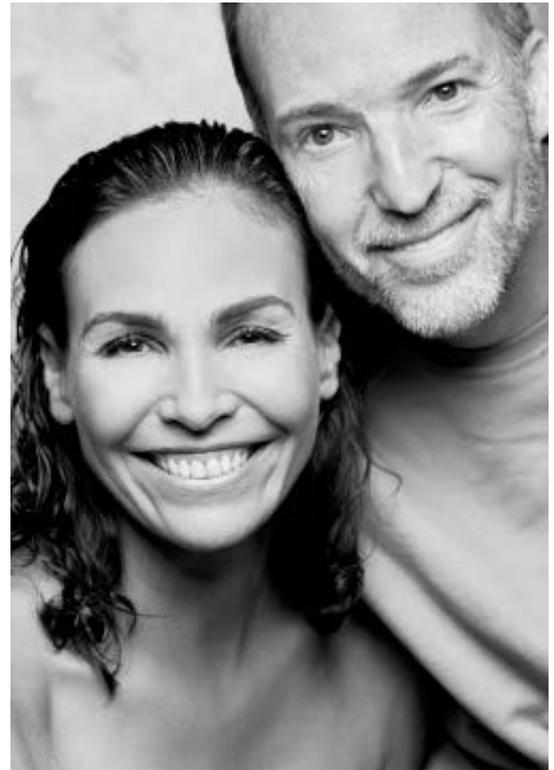
Perfectas para hacer tus sesiones de presoterapia en casa. Sirve para piernas, glúteos y abdomen y tiene 4 programas. Cómodas y fáciles de usar. Trabaja la retención de líquidos, el sistema circulatorio, reduce la celulitis. Es el segundo producto desarrollado por la *femtech* española que el pasado lanzó su Silicon LED Mask para rostro (859 €). **T**

belleza

Ellas, mi inspiración



En la imagen, el maquillador oficial de Lancôme. A la dcha., Roberto Siguero con la modelo Inés Sastre.



Un año de trabajo, más de 30 sesiones de fotos y 54 *looks* de maquillaje creados para 27 mujeres, protagonizan el primer libro de ROBERTO SIGUERO: *Ellas al desnudo* (Planeta). El maquillador oficial de Lancôme soñaba con él desde hace tiempo.

—Lucía Heredero.

Justo coincide con mis 25 años como maquillador oficial de Lancôme y sentí que había llegado la hora de hacerlo”, afirma Roberto. En sus páginas hay una selección de mujeres de todas las edades, desde los 16 a los 70 años, anónimas (como su hermana, sobrinas y amigas), y más conocidas como Marta Hazas, Juana Acosta, Ana Milán, Teresa Baca, Laura Sánchez,

Ana Cortina o la bailaora Belén López, entre otras más. De cada una de las 27 mujeres hay dos retratos; uno con maquillaje natural y otro con un look más elaborado. Las imágenes están acompañadas de 25 ensayos que tratan temas variados como la teoría del color, la belleza de la edad, el cine y el teatro, los maquillajes de alfombra roja o historia de maquillaje. Roberto es un maquillador de raza, estudió Bellas Artes y se especializó

en restauración. A continuación realizó un máster en diseño, estilismo de moda y realización de vestuario escénico. Esta mezcla artística le dio la oportunidad de trabajar en el Teatro Real y en el Ballet Nacional. Tras cinco años entre bambalinas, en 1998 comenzó su trayectoria en Lancôme, y desde el 2000 es el National Makeup Artist de la firma, donde además de maquillar, gestiona equipos y comunica. “Me siento muy orgulloso de ser parte de la vieja escuela



La actriz Marta Hazas, amiga de Roberto, con su look natural y el más sofisticado.

del maquillaje porque nosotros constituimos los cimientos de la escuela actual y de la futura. En mi profesión nunca puedes pensar que lo sabes todo; yo investigo cada día para seguir aprendiendo”, confiesa. “Lo que más feliz me hace es encontrarme con una sonrisa sincera y un gracias de corazón. Y quien lo dice puede ser una modelo en una producción de una revista, una actriz famosa, una cliente de El Corte Inglés, una chica discapacitada que ha participado en un taller de maquillaje o una paciente de oncología que se ha sentido ayudada; en todos estos casos, mis manos han creado ilusión”.

Hoy, el maquillaje es todo un mundo debido en parte a las redes sociales. “Los labios perfilados para dar más volumen o el *contouring* (corrección), han existido toda la vida. Las influencers parece que han inventado la pólvora pero en realidad está todo creado. Lo que ha evolucionado considerablemente es la formulación y las texturas de los productos, que cada vez son más ligeros y precisos. Puedo

“Lo que más feliz me hace es encontrarme con una sonrisa sincera y un gracias de corazón de una modelo, una cliente, o una paciente de oncología que se ha sentido ayudada. Mis manos han creado ilusión”

decir que actualmente conviven todas las tendencias; eyeliner y banana, labio nude y labio rojo, piel mate y piel satinada. Por otro lado, ya pasó la época en la que había que corregir sin respetar los rasgos. El canon de belleza se ha abierto. No es obligatorio afilar una nariz o levantar un ojo” explica. “Pero el maquillaje ha cobrado un gran protagonismo; igual que se comentan los vestidos y peinados en las alfombras rojas, se hace con el maquillaje de las actrices; esto es muy estimulante para nuestra profesión”. Roberto sostiene que dejar guapa a la mujer debe ser el único propósito del maquilla-

dor. Inés Sastre le dijo un día algo que le marcó para siempre; “No te luzcas tú, sólo déjame guapa”. Y es que no hay que perder de vista que “tu trabajo está bien hecho en la medida en que ella se encuentre espectacular”, exclama. **T**



Ellas al desnudo (Planeta).

Un libro en el que, además de fotografía, hay trucos e historia del maquillaje y reflexiones sobre el canon de belleza. Disponible en todas las librerías.



MAXMARA

Efecto buena (y luminosa) cara

Una piel jugosa, hidratada y muy luminosa sin apenas maquillaje. Fundamental la parte de *skincare* y ayudarte de bases ligeras e iluminadores.



TENDENCIAS

¿Qué se lleva en primavera?

Pieles efecto glow, melenas color *mocha mousse*, cortes pixie y flequillos a la carta.

Atenta a las tendencias de pelo y maquillaje de la nueva temporada. Seleccionamos las más apetecibles.

—Clara Sánchez de Ron y Paloma Sancho.



CÓMO CONSEGUIRLO

Prisme Libre Glow Serum Foundation, Givenchy (58 €). Dior Forever Couture Luminizer edición limitada Glowmania (58 €). Powder Blush Colorete Tono Nectar (44 €). Juicy Tubes labial ultra brillante hidratante (25 €).



ELIE SAAB

CÓMO CONSEGUIRLO

Spray de brillo
antiencrepamiento
Anti Frizz Glaze Milk,
Kérastase (48,90 €).



MIU MIU



VEVEMENTS



STELLA MCCARTNEY

Pelo color mocha mousse

Chocolate con leche
luminoso. Así es este tono
de pelo tendencia; muy
cálido y elegante con
matices marrones que se
combinan con mechas
caramelo.



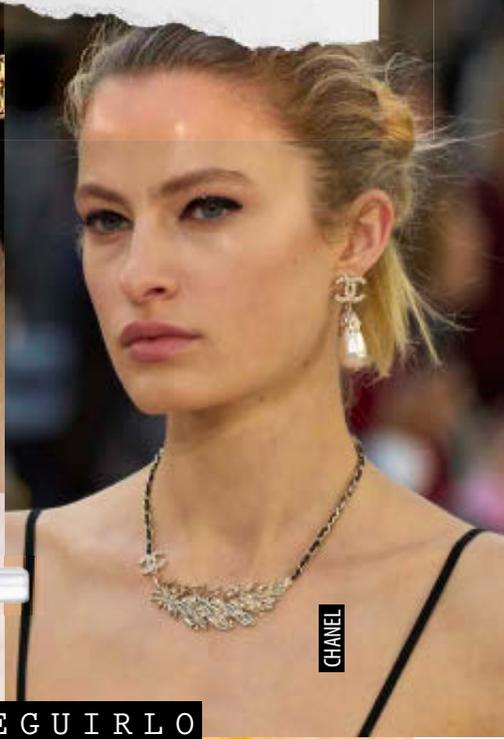
DOLCE & GABBANA



Máscara de pestañas Everfull Hi-Definition Dolce & Gabbana (45 €).

Ojos delineados

Los ojos se llevan con eyeliner y nada más: con un trazo más grueso o con rabillo infinito. Este gesto siempre intensifica la mirada.



CHANEL



Rockstar Mascara, Rabanne (32 €).



Long lasting eye pencil intense, Kiko Milano (7,49 €).

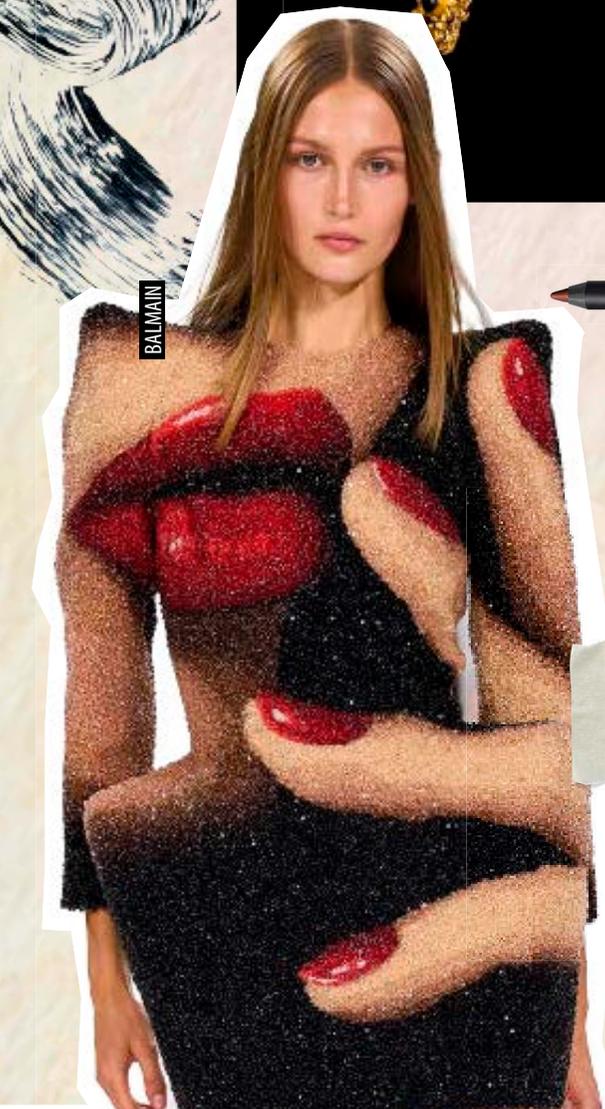
CÓMO CONSEGUIRLO

Labios rojo brillante

Con barras de labios de acabado brillante y en colores intensos, apuesta por labiales de aplicación gradual: una sola capa para unos labios efecto mordido y perfilador para unos definidos.

Joues Contraste barra labios, Chanel (54 €).

Phyto-Rouge Velvet, Sisley (55,50 €).



BALMAIN

3 formas de flequillo

Emma Stone sorprendió a todos con su corte pixie tendencia.



1

Ondulado y de aire *grunge* sobre cortes *mullet* largos y melenas con textura.



2

Largo y ligeramente desfilado y que llegue hasta las cejas.



3

Abierto con forma de V invertida. Resalta la mirada y favorece a todo tipo de rostros.



Corte pixie

Atrevido, femenino y versátil, funciona para facciones pequeñas y rostros ovalados. Permite jugar con diferentes acabados: desde texturas despeinadas hasta acabados más pulidos y realza la belleza natural.



CÓMO CONSEGUIRLO



1. Cosmic Blow Dry Jelly, Authentic Beauty Concept (32,60 €).
2. Curl Care Jelly, Sisley (90 €).
3. ABC Serum 24/7, Redken (46,62 €).
4. Hydrating Scalp & Hair Masque Scalp Solutions, Aveda (48 €).
5. Body Building Gel Protein, I.C.O.N. (31 €).

belleza

RALPH LAUREN



Power Foundation,
Kylie Cosmetics (34,99 €).



Teint Idole Ultra Wear Blush Subtil,
Lancôme (51 €).

1 ¡QUÉ BUENA CARA!

El tono bronceado siempre favorece y si se consigue con maquillaje, mejor para tu piel. Aplica primero una base cremosa de acabado satinado y, a continuación, polvos bronceadores en las zonas del rostro donde incide el sol. Para terminar, un colorete en tono coral, melocotón o rosa.



FOTO: E. ESCANDELL

EN MI RADAR

Paloma Sancho, directora de belleza de TELVA, te cuenta sus imprescindibles.

LA LIMPIEZA ES LO PRIMERO

2

Pero con productos que hidratan y tratan a la vez:

1. S Foam Cleanser, de Método R. Con Niacinamida, Ácido Hialurónico, Pantenol y Ácido Láctico. (29 €).

2. Crema Limpiadora Mello Marula, Drunk Elephant. Muy suave, calma y equilibra a la vez que limpia de los restos de maquillaje, contaminación y crema solar (36 €).



1

2

FLOR DE CEREZO Y MANDARINA

3

La última fragancia de la Colección Kenzo Memori se llama Nuage Cerisier, un Eau de Parfum floral con mandarina de Madagascar. El frasco está inspirado en una botella de sake.

Nuage Cerisier Eau de Parfum, Kenzo.



TELVA PARA KUO'S



Una fórmula prodigiosa

Uno de los iconos de la marca es la crema antiedad K-Plus Supreme, centrada en mejorar las arrugas y líneas de expresión, gracias a un péptido sintético con una estructura química similar a la proteína contenida en el veneno de la serpiente. Lleva también extracto de arroz que ayuda a reducir el envejecimiento celular, y extracto de artemia que protege la piel de los daños medioambientales.

BELLEZA MEDITERRÁNEA

Laboratorio cosmético español. Compromiso y Vocación garantizando Calidad, Efectividad y Seguridad.

Corría el año 1992 cuando Juan Antonio Sanchis quiso hacer realidad un sueño y fundó un laboratorio cosmético. Lo hizo en la Canyada, una localidad en el corazón de la provincia de Alicante, cerca del Mediterráneo y del Parque Natural de la Sierra de Mariola, un enclave único por las plantas aromáticas y medicinales que atesoran sus tierras, presentes en sus fórmulas. Hoy, más de dos décadas después, la marca Kuo's Professional se encuentra en más de 25 países y ha llegado no solo a los spas más exclusivos, sino también a salones de belleza, clínicas médicas e incluso a los mejores hoteles. La filosofía de vida de Kuo's Professional se basa en la búsqueda de lo natural y, por eso, la mayoría de sus productos son veganos. Gracias a su propio departamento de I+D+i, sus fórmulas combinan la ciencia más avanzada para poder utilizar el máximo número posible de activos naturales. "Exportar a tantos países y tener que cumplir con distintas regulaciones nos lleva a estar a la vanguardia en innovación", nos cuentan desde esta compañía que también

fabrica para otras marcas cosméticas. La incesante búsqueda de ingredientes orgánicos que aporten bienestar físico y mental para el autocuidado es sello de identidad de la casa. Uno de sus iconos es la crema antiedad K-Plus Supreme, que forma parte de su extenso portafolio. Además de crear cosmética para el cuidado facial, Kuo's cuenta también con una amplia carta de productos para las uñas (con más de 350 colores, herra-

mientas y tratamientos), para el cuidado corporal, el cabello (con cinco líneas de tratamiento) y también para el cuidado de las manos. Sus productos se fabrican íntegramente en España y destacan por su alta calidad, efectividad y seguridad cosmética. Además, todos ellos cuentan con una característica fragancia que está impregnada de las hierbas aromáticas del enclave mediterráneo donde se encuentra la sede de la marca.

RECONOCIMIENTOS INTERNACIONALES



Dos décadas de experiencia a sus espaldas han hecho que este laboratorio ubicado en el corazón de la provincia de Alicante haya sido reconocido con diferentes y prestigiosos galardones a lo largo de su trayectoria, como el Intercomarcal TV Best Facial Cosmetic Award 2024, el Chamber of Commerce Award of Industry 2020, el Korea Superb Brand Evaluation Award 2019 o el Premio a la Mejor Marca de Cosmética en Productos para Estética en Gabinete y en Spa de la gala Beauty Star 2018 y 2019 celebrada en Polonia.



Conocidos como perfumes de equivalencia o más genéricamente como “dupes” (o duplicados), se trata de fragancias muy parecidas a otras, pero más económicas. Un fenómeno que no hace más que crecer, moviéndose en la zona gris de lo alegal. “Un perfume no puede protegerse como un libro o una canción porque carece de formas identificables; es algo abstracto”, señala Francis Kurkdjian. Una amenaza para una industria que en España supone casi el 1 % del PIB.

—Mamen Infante.

¿Original o copia?

ANALIZAMOS EL NEGOCIO DE LOS “DUPES”

S upongo que es el precio del éxito”. Así, entre orgulloso y resignado, se expresa Francis Kurkdjian, famoso perfumista y autor de *Baccarat Rouge 540* de Maison Francis Kurkdjian, probablemente el perfume más copiado de la historia, consciente de cómo el fenómeno de los llamados “dupes” (productos de belleza que son muy parecidos a otros, pero más económicos) no hace más que crecer, moviéndose con soltura en la zona gris de lo alegal. Con él y con otras voces afectadas analizamos lo que el boom de los perfumes de equivalencia implica para nuestra economía.

¿Qué es un dupe o equivalencia?

Para unos, “una creación inspirada en otra de marca de lujo que replica sus características aromáticas más destacadas de forma ética y legal, ofreciendo una alternativa de calidad a los consumidores”; para los otros, como mínimo, competencia desleal. Ana Trolez, global trade marketing director de PyD, no quiere ni oír hablar de esta cacareada democratización de la perfumería de lujo: “Tiene un impacto muy negativo sobre la industria porque desacredita el trabajo, la innovación y la creatividad de marcas que han invertido años en desarrollar una fragancia única”. Algo que parece ser más viejo que el hilo negro: “La copia y el parasitismo son prácticas que ya se hacían en el siglo XVIII, cuando los productores de agua de Colonia se plagiaban unos a otros y los que realmente merecían la etiqueta marcaban sus botellas como original”, declara Kurkdjian, que conoce a fondo este fenómeno: “Algunas tiendas han llegado a ofrecer tablas de correspondencia entre los perfumes de grandes marcas y sus imitaciones. Hoy resurge el fenómeno por el efecto amplificador de los influencers, que usan la palabra “dupe” porque es un término moderno

que suena menos fraudulento. Los jóvenes se sienten atraídos sabiendo que es una copia porque hay algo *cool* en conseguir una buena oferta”. El precio, ahí lo tenemos. Quienes se dedican a duplicar lo que otros se esfuerzan en crear se cobijan bajo el paraguas de estar haciendo casi un servicio público: “Nuestra asequibilidad se debe a la eliminación de costes adicionales asociados con las marcas de diseñador, como elaborados *packagings*, publicidad y valor de marca añadido”. Olvidan decir que todo ese valor de marca en el que ellos ahorran ha salido del bolsillo de otro... La guinda del pastel siempre es: “Ofrecemos una experiencia olfativa similar sin infringir derechos de propiedad intelectual”. Claro, porque la propiedad intelectual sobre el perfume no existe; primer problema de una larga lista. Otro es que a muchos les vale con la

“Con cromatografía de gases y espectrometría de masas se puede hacer una radiografía de un perfume; estas máquinas disponen de una gran base de datos que determina qué notas lleva y en qué cantidad” (Clara Buedo)



Crema de día (130 €) y noche (139 €) Revitalizing Supreme +, de Estée Lauder para una piel elástica, luminosa y firme.



Las notas del ciprés y la calidez de la vid subliman Cypress & Grapevine, de Jo Malone London (195€).



TOM FORD

Inspiración para transitar hacia la primavera very demure: el desfile de Tom Ford FW 24/25.

SERÁS LA 1ª DE LA CLASE:
A V A N C E D E
T E M P O R A D A
 BEAUTY PARA PRIMAVERA



Para lucir una mirada más descansada y fresca, Intral Inner Youth Rescue Eye Cream de Darphin (46 €).



Recrea la tendencia Mocha Mousse en tus labios gracias a M·A·C Cosmetics. ¿El lip combo ideal? M·A·C Ximal Silky Matte Lipstick (27€) y Lip Pencil (27€).



Si te entusiasman las notas de madera especiada, Bois Pacifique de Tom Ford Beauty (145 €) es para ti.



Repara y fortalece tu cabello desde el interior con Botanical Repair Bond-Building Pre-Shampoo de Aveda, a base de plantas (48 €).

Smart Clinical Repair™ es el sérum antienvjecimiento global de Clinique (48 €). Repara, renueva, rellena.



Piel firme y luminosa, melena reparada, labios irresistibles y notas inesperadas a madera y ciprés para despedirte del invierno.

“Las notas de salida de un perfume pueden copiarse fácilmente, pero lo que hace que dure horas es un meticuloso trabajo de meses” (Francis Kurkdjian)

copia, porque el deseo ya lo despertó el original, tal y como explican desde STANPA (Asociación Nacional de Perfumería y Cosmética): “El comportamiento del consumidor se rige por lo que representan las marcas, tanto en lo que a la fragancia se refiere como a la personalidad y estilo de vida que proyectan”, e inciden en lo deshonesto de este atajo comercial: “Sin la promoción y comunicación de estos productos con relación a las marcas premium y de prestigio que imitan, sería mucho más difícil venderlos”.

Fusilar es legal

“Con cromatografía de gases y espectrometría de masas se puede hacer una radiografía de un perfume; estas máquinas disponen de una gran base de datos que determina qué notas lleva y en qué cantidad”, explica Clara Buedo, periodista y autora del libro *Historia del Perfume. Relatos olfativos del pasado* (Catarata, 2024). Disponiendo de esa información parece fácil copiar, al menos a grandes rasgos. Mucho más porque, aunque hoy se dispo-

ne de estrategia legal para abordar la propiedad industrial y la competencia desleal, todavía hay debate jurídico sobre si la fórmula de un perfume puede protegerse con derechos de autor. No parece fácil, según Francis Kurkdjian: “Un perfume no puede protegerse como un libro o una canción porque carece de formas identificables; es algo bastante abstracto. El concepto de propiedad intelectual necesita evolucionar”. Como consumidores cabe, al menos, aceptar la inspiración pero rechazar el plagio. Para Ramón Monegal, decano de los perfumistas españoles, cuyo trabajo como nariz se desarrolla siempre bajo esta espada de Damocles, no hay duda: “La intencionalidad de plagiar suele ser evidente por más que se la quiera camuflar. Y lo perverso del plagio es siempre el beneficio que se obtiene del éxito de un olor inventado por otro”. El mínimo exigible es, pues, que se retire la alusión a la marca fusilada, al estilo “inspirada en...”, “equivalente a...”. Desde STANPA hacen un aviso a navegantes: “Tanto la Ley de Competencia Desleal como la Directiva Comunitaria sobre Publicidad Comparativa prohíben expresamente presentar bienes o servicios como imitaciones o réplicas de otros a los que se aplique la marca o nombre comercial protegido. La equivalencia no busca parecerse visualmente al original, pero sí trata de vender el producto utilizando la atracción de las marcas originales mediante referencias explícitas a estas marcas. La venta de imitaciones o equivalencias haciendo uso de la marca original es un modelo de negocio ilícito, como así lo han determinado ya tribunales europeos (TJUE) y en España los Tribunales de Marca de la Unión Europea con sede en Alicante”. La buena noticia es que parece que la solución podría ya estar en marcha. Juan Pedro Abeniacar, presidente de la Academia del Perfume, así lo da a entender: “Con el reconocimiento que tenemos, podemos ponernos el reto de encabezar el movimiento de crear un registro de la propiedad intelectual perfumística para, además de proteger las creaciones, evitar las falsificaciones, las copias y, a lo mejor, el mercado paralelo”.

LA INDUSTRIA DEL PERFUME EN CIFRAS

España es el **2º exportador** mundial de perfumes y fragancias, solo por detrás de Francia. Es el **4º mercado** más importante de la UE, con un volumen de negocio cercano a los **900 millones de euros** en el primer semestre de 2024. La categoría del perfume representa por sí misma más de **3.000 millones de euros** anualmente en exportaciones y supera el **40%** del total. La perfumería y la cosmética es un motor de innovación y empleo en España, el **21%** de los profesionales son perfiles científico-técnicos y destina el **3,4% de su facturación al I+D+i**, lo que la convierte en el sector de consumo que más invierte en innovación. Es un sector que genera **42.000 empleos** directos. Actualmente, el **84%** de las empresas asociadas a Stanpa son pymes.

(Fuente: Stanpa - Asociación Nacional de Perfumería y Cosmética)

¿Qué tiene el original que no tiene el “dupe”?

Quienes ven en un perfume de equivalencia una alternativa solo más barata, tienen distorsionada la percepción del valor real del perfume y de todo el proceso creativo y técnico que hay detrás de su creación. De hecho, las copias solo convencen a las narices menos entrenadas. “Las notas de salida de un perfume pueden copiarse fácilmente, pero lo que hace que el perfume dure horas es un meticuloso trabajo de meses”, apunta Francis Kurkdjian y lo desgana Ramón Monegal: “Para una buena estela y duración importa la estructura de la composición, los acordes principales y la calidad de los ingredientes, además de la concentración de aceites esenciales. En los “dupes” se usan ingredientes menos cualitativos, baratos y en menor concentración, por lo que sus acordes no tienen la misma capacidad de difusión ni de fijación o duración”.



LABIOS MOCHA MOUSSE

Es el color del año. Esta tonalidad suave y cálida, que transita del marrón *expresso* al *beige arena* con un matiz empolvado y *demure*, es perfecta para un maquillaje sofisticado y favorecedor. Si estás buscando *tu tono* (de entre sus 1.000 versiones), sabemos donde encontrarlo: M·A·C Cosmetics tiene la gama más amplia de labiales *nude* del mercado con 150 tonos en 4 acabados distintos.

2 025 es el año *Mocha Mousse*. Así lo dictaminó el Instituto Pantone (la máxima autoridad en materia cromática). Esta tonalidad suave y cálida, que abraza una amplia gama de marrones -que también flirtean con el gris y el *beige*- es perfecta para un *outfit* elegante y versátil (las editoras de moda dicen que el marrón (chocolate, café y hasta sus versiones más cobrizas, podría desbancar al azul marino y postularse como *el nuevo negro*). Pero es que en el ámbito *beauty*, el *Mocha Mousse* -y toda la gama de *nudes* y tostados- nos procuran una mayor emoción si cabe (a la par que una tremenda tranquilidad). ¡La tendencia de los tonos tierra favorece a todas! Y es un comienzo maravilloso para experimentar *lip combos*, miradas ahumadas, *contourings*... ¡Y lo que te apetezca! ¿Que dónde podemos dar el primer sorbito a este *capuccino beauty*? Sin duda, en M·A·C Cosmetics. El templo del maquillaje cuenta con la gama más amplia de labiales *nude* del mercado con más de 150 tonos en 4 acabados (mate sedoso, suave, transparente brillante y satinado elegante). A nosotras nos encantan los tonos: *It's Personal*, *Chestnut*, *Cool Teddy*, *Stronge* o *Signature Move*. Además, para un resultado más profesional, puedes perfilarlos o combinarlos. Xabier Rodrigues, National Artist M·A·C Iberia nos invita a ir más allá con un *look* monocromático: "Es de lo más favorecedor y está de plena tendencia porque la gama de color ofrece infinitas posibilidades y se adapta a todas las edades, razas y géneros".

Consigue el *total look*

1. M·A·C Ximal Silky Matte Lipstick: la icónica barra de labios de M·A·C. Cobertura total y 12 horas de duración en 40 tonos. (27€).

2. Connect In Colour Eye Shadow Palette: seis sombras de ojos con pigmentos de alta intensidad en acabados mate, metalizado y *shimmer*. (52€).

3. Powder Kiss Liquid Lipcolour: labial mate, con un acabado aterciopelado. Su textura cremosa aporta hasta 10 horas de hidratación y está disponible en 21 tonos. (34€).

4. Lip Pencil: lápiz de textura cremosa y suave que permite perfilar, rellenar y definir tus labios de una sola pasada. Disponible en 36 tonos. (27€).



decoración

Aquellos maravillosos años

Las buenas obras rara vez pierden vigencia y, en el caso de la casa de la interiorista CÓSIMA GÚELL, incorpora un valioso componente emocional: en esta villa de estilo racionalista vivieron sus abuelos.

Así, el espacio renovado conserva muchas huellas sentimentales de una infancia feliz.

—Vis Molina. Fotos: Valentina Lekuona.

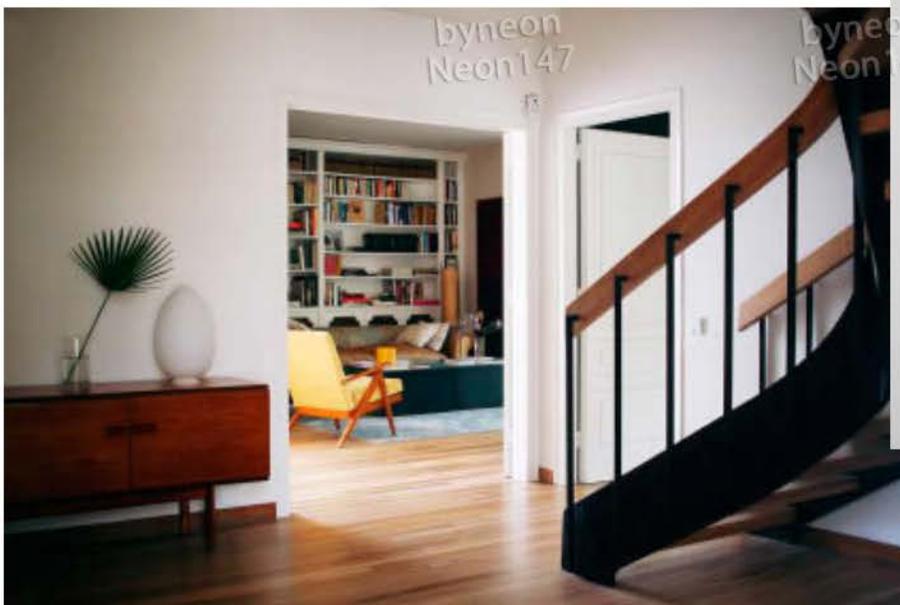


La tela de la pared del comedor es de cuando vivían aquí los abuelos de Cósima, en los años 60. Sillas de Josef Hoffmann para Thonet, lámpara de techo Disa, diseñada por Coderch. La mesa de comedor es de herencia familiar y el espejo biselado se compró en un mercadillo de Londres. La lámpara de la mesa auxiliar es el modelo Básica, de Santiago Roqueta. En la otra pág., el jardín y la piscina.



en honor de Alvar Aalto

Exterior de la casa, diseñada por Xavier Busquets en 1966. La escalera fue un particular homenaje del arquitecto a su admirado Alvar Aalto. A la dcha., las lámparas de techo de la escalera son los Globos Polinax de Miguel Milà. Abajo, a la izda., el recibidor con mueble cabinet Mid Century de White & Newton Ltd. Portsmouth y lámpara Uovo de Fontana Arte. Al fondo, el salón con butaca amarilla Mid Century, de herencia familiar.





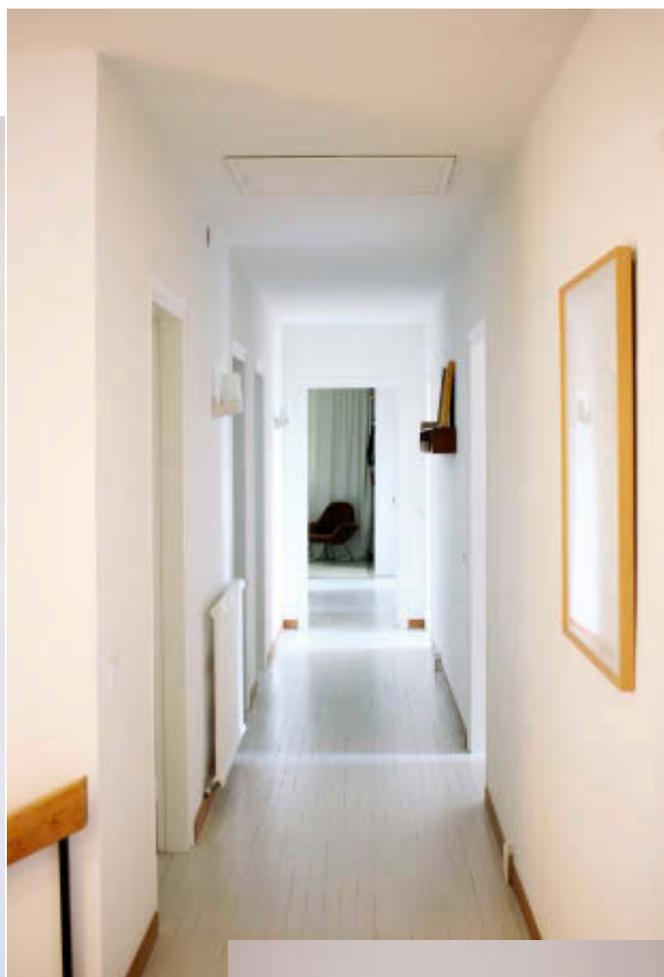
En el salón, sofá chéster recuperado del restaurante La Balsa. Sobre el respaldo, tela de Güell Lamadrid. Poufs a medida, tapizados con terciopelo azul petróleo de Coordonné. Silla vintage de ratán comprada en un mercadillo de Londres. Lámpara de pie de Los Encantes de Barcelona.

El buen mix funciona: conviven piezas hechas a medida por el propio arquitecto, lámparas mid-century de K.H. Kinsky, cerámica de Manises y retratos de antepasados de la dueña, Cósima Güell



En el cuarto de estar, butaca negra Manta de Ingmar Relling. Sobre la mesita auxiliar de bambú años 50, lámpara con pie de cerámica de Manises. La funda del sofá es de hilo rosa empolvado, con plaid de Güell Lamadrid. Al fondo, lámpara de pie en hierro firmada por El Schmid. El cuadro pequeño es de Mompó y el grande, de David de Almeida. Las dos butacas vintage se compraron en un déballe y se tapizaron en terciopelo caldero de Güell Lamadrid. La mesa de centro es de herencia familiar.

Rincón de trabajo en el dormitorio principal, con mesa y estantería de Lucas Jimeno Dualde. A la dcha., el pasillo con suelo de parquet teñido de blanco y apliques IFO de Phillips.



El cuarto de baño con productos de Rassa Botanicals en la estantería de cristal. En el centro, el cuarto de dormir con mesilla de noche de El Schmid, lámpara vintage de Anglepoise y cabecero realizado a medida y tapizado por Güell Lamadrid. A la dcha., dormitorio infantil con cómoda de bambú procedente de un desembalaje, flexo vintage de Metalarte, apliques de pared Tolomeo Mini y colchas, almohadones y papel de pared de Coordonné.

Cósima no es un nombre cualquiera y en el caso de nuestra anfitriona, cuenta con anecdotario propio: hija del director de orquesta Xavier Güell, su padre decidió bautizarla así por la segunda mujer de su admirado Richard Wagner, “que, además, era hija ilegítima de Franz Liszt”, cuenta Cósima Güell.

Su casa también tiene una historia: la construyeron sus abuelos Carlos Güell de Sentmenat, político y empresario catalán, bisnieto de Eusebio Güell, (a su vez mecenas de Antoni Gaudí) y Memé López de Lamadrid, una de las grandes anfitrionas de la vida social barcelonesa y propietaria del restaurante La Balsa, un referente en Barcelona de los años 80 a principios de los 2000. “Esta casa se construyó en lo que era el parque de la Torre Castanyer, la casa de mis bisabuelos y donde se instaló unos meses Antonio Machado antes de marchar al exilio. La proyectó el arquitecto Xavier Busquets en 1966 con un estilo racionalista, sorprendentemente moderno para la época y con unos planteamientos que hoy se mantienen vigentes. He pasado gran parte de mi infancia aquí porque mi abuela Memé nos invitaba a comer a toda la familia los fines de semana. Así que esta casa se convirtió en el punto de encuentro de los Güell y los López de Lamadrid, dos clanes muy numerosos a los que les encanta reunirse”.

Cuando se murieron sus abuelos, Cósima y su marido decidieron comprarla y, como hacía su abuela Memé, ellos también reciben continuamente. “Las comidas de los fines de semana que ella organizaba eran divertidísimas, porque nos mezclábamos todas las generaciones. Unos días éramos 12 y otros el doble, y mi abuela nunca se agobiaba, aunque la avisaras en el último momento. Cocinaba fenomenal. Sus especialidades eran platos tradicionales que presentaba con muy buen gusto. Recuerdo los huevos encapotados, las espinacas a la catalana, el roast beef con puré de patatas y compota de manzana, el fiambre de carne con huevo hilado... En el comedor había dos aparadores donde presentaba el buffet que, a veces, se prolongaba en la isla del office contiguo. Y, en cuanto empezaba el buen tiempo, lo trasladaba a la piscina”.

Cósima es interiorista de formación, profesión que ha alternado con el Arte Dramático. Su sentido de la estética apuesta por casas naturales, espontáneas, incluso un poco “despeinadas”, en las que se respira el alma de quienes las viven, con sus hobbies y sus

manías, y donde predomina la comodidad y el disfrute. “Aquí es muy fácil vivir -comenta Cósima-, todo resulta fluido porque la circulación está muy bien planteada. Los ventanales van de suelo a techo y se suceden por toda la casa; además, el interior y el exterior se integran a la perfección y, para nuestra sorpresa, apenas hay ruido. Lo primero que escuchamos al despertarnos por las mañanas son las cotorras del jardín”, concluye Cósima.

Su objetivo cuando la compró fue respetar la distribución original y actualizar las instalaciones: el parquet de roble se lijó y aclaró, y en el piso superior, donde están las habitaciones y el cuarto de jugar, se tiñó de blanco para darle un aire más contemporáneo. Los

muebles y recuerdos familiares con especial significado para Cósima se mantuvieron conviviendo a la perfección con elementos modernos.

En cuanto a la decoración, hay una mezcla de piezas creadas a medida por el propio arquitecto, lámparas Mid-Century de K. H. Kinsky, cerámicas de Manises, cuadros de antepasados de Cósima, piezas de mercaderías y desembalajes y hasta un sofá que estuvo en la recepción de La Balsa, el restaurante de la abuela Memé. “Lo fundó en 1979 con su hermano Toni. Ella iba al mediodía y por la noche, siempre al pie del cañón, recibiendo a los comensales. En esos años era el restaurante de moda y creo que ella con su espíritu tuvo mucho que ver con que así fuera”.

Todavía quedan algunos recuerdos del pasado, como la tela de las paredes del comedor, testigo de tantísimas reuniones

y complicidades, que permanece en perfecto estado y sigue arrojando divertidos encuentros donde los menús han dado un viraje. Los platos del recetario de Yotam Ottolengui, el favorito de Cósima, son ahora protagonistas. “Me encantan sus recetas, tan saludables, frescas y coloristas. Adoro innovar en la cocina y este chef es una continua fuente de inspiración para mí. Además, coincide plenamente con el concepto de cuidado holístico que seguimos desde Rassa Botanicals, la línea cosmética que fundé con mi tía Sandra Dualde y Nat San Martín, con cosméticos naturales con un enfoque integral del cuidado de la piel y fórmulas activadas con aromaterapia, bioactivos y extractos botánicos para promover el cuidado holístico de cuerpo y mente.” **T**



En la zona de la piscina, banco de obra con colchonetas de rayas de Coordonné y tumbonas de madera de herencia familiar.



Cósima y su marido,
Francisco Boada, con
sus tres hijos, Tristán,
Félix y Frankie.

cocina



VIEIRAS
A LA GALLEGA
LUCÍA FRANCESCH
(Subdirectora)



SOPA
DE PESCADO

OLGA RUIZ
(Directora)

Amamos la cocina y, sobre todo, esos platos que pedíamos cuando tu madre te dejaba elegir menú para celebrar un acontecimiento. Son las recetas favoritas de parte del equipo TELVA, y queremos compartirlas contigo.

—Recetas, fotos y realización: Raquel Carmona.

MI PLATO FAVORITO

(Cinco recetas elegidas por la redacción)



PARMIGIANA
DE BERENJENAS

NATALIA BAJO
(Directora de TELVA.com)



Parmigiana de berenjenas

Ingredientes para 6 personas:

4 berenjenas, 1,5 kg de tomate natural triturado, albahaca fresca, 2 mozarellas, queso parmesano, sal, harina, aceite de oliva.

Modo de hacerlo:

Pelar las berenjenas, cortarlas a lo largo, ponerlas en un colador grande con sal gorda. Presionar con un plato y dejarlo reposar 30 minutos mínimo. Poner un poco de aceite en una sartén y agregar el tomate, sal y unas hojas de albahaca. Cocinar hasta que suelte toda el agua y reduzca. Reservar.

Lavar las berenjenas, escurrirlas y secarlas.

Pasarlas por harina y freírlas. Ecurrirlas con papel absorbente. En una bandeja de horno, poner una capa de salsa de tomate, otra de berenjenas, láminas de mozzarella, parmesano rallado y unas hojas de albahaca. Continuar con el mismo orden y finalizar con la salsa de tomate. Cubrirlo con parmesano rallado y hornearlo 30 minutos.

Servirlo decorado con albahaca.

Nuestro truco: para aligerarla, hacer las berenjenas a la plancha. **Tiempo de elaboración:** 1 h.

Dificultad: principiantes. **Precio aprox.:** 3 €/persona.

Conservación: 2 días en nevera. Se puede congelar.

Calorías aprox.: 650/ración.





PERDICES
ESTOFADAS

ALICIA CHAPA
(Directora de moda)

**PAVLOVA DE
FRUTOS ROJOS**

ISABELA MUÑOZ
(Redactora Jefe)



Vieiras a la gallega

Ingredientes para 4 personas:

8 vieiras, 2 cebollas medianas, 120 g de jamón ibérico en tiritas, 100 ml de aceite de oliva, 200 ml de vino blanco albariño, 20 g de tomate frito casero (es optativo), 50 g de pan rallado, perejil fresco, sal.

Modo de hacerlo:

Lavar las vieiras bajo el grifo para eliminar cualquier resto de arena. Secarlas y pelarlas. Pelar y trocear la cebolla como el jamón.

Calentar y rehogar la cebolla en una cacerola hasta que se ablande, incorporar el jamón y sofreír unos segundos. Agregar el vino. Cuando se evapore el alcohol. Remover y cocinar 10-12 minutos.

Precalentar el horno a 180°C.

Colocar las vieiras en su concha, repartir el sofrito sobre ellas y espolvorear con pan rallado (más o menos gruesa según gustos) y perejil picado. Hornear 15 minutos y dar un golpe de grill de 5 minutos aprox., al final, para tostar ligeramente el pan rallado. Servirlo recién hecho.

Nuestro truco: rallar pan duro con perejil fresco para aromatizarlo.

Tiempo de elaboración: 1 h.

Dificultad: principiantes.

Precio aprox.: 5 €/persona.

Conservación: 2 días en nevera.

Calorías aprox.: 300/ración.

Sopa de pescado

Ingredientes para 4 personas:

1 kg de rape, 500 g de langostinos, 1 red de mejillones, 2 cebollas, 3-4 zanahorias, 1 pimiento verde, 2 tomates, 1 puerro, 4-5 rebanadas de pan, 300 g de calamares, 1 l y 1/2 de caldo de pescado.

Modo de hacerlo:

Pelar y picar las verduras. Pelar y rallar los tomates. Trocear el rape y los ca-

lamares. Pelar los langostinos.

En una cacerola amplia, abrir los mejillones al vapor, desechar las cáscaras y reservar la carne.

Calentar aceite en una cacerola amplia, dorar el pan, retirar y reservar.

En esta misma cacerola, incorporar las verduras y rehogarlas. Agregar el tomate y el pan. Mezclar y cocinar unos minutos. Agregar el caldo, cocinarlo 20-30 minutos y triturar.

Agregar los langostinos, los mejillones, los calamares y el rape. Hervirlo 10 minutos y servirlo decorado con perejil fresco.

Nuestro truco:

hacer nuestro propio caldo con la cabeza y las espinas del rape y las cáscaras de los langostinos.

Tiempo de elaboración: 1 h.

Dificultad: principiantes.

Precio aprox.: 6 €/persona.

Conservación: 2 días en nevera. Se puede congelar.

Calorías aprox.: 1.150/ración.

Perdices estofadas

Ingredientes para 2 personas:

2 perdices limpias, 2 cebollas, 4 zanahorias, 2 hojas de laurel, 7 dientes de ajo, sal, pimienta negra, 100 ml de vino blanco, 100 ml de aceite de oliva, agua.

Modo de hacerlo:

Pelar y cortar en juliana las cebollas. Pelar y cortar en rodajas las zanahorias. Atar las patas con hilo de cocina para que no se abran. Dorar las perdices en una olla con el aceite y el laurel. Agregar la cebolla, ajos picados y zanahorias, y saltear 5 minutos.

Incorporar el vino, salpimentar, rehogar unos minutos y cubrir con agua. Cocinar a fuego medio 45 minutos o hasta que las perdices están tiernas. Servir y decorar con romero fresco.

Nuestro truco: añadir especias como el clavo. Mejora si se realiza de vispera.

Tiempo de elaboración: 1 h.

Dificultad: principiantes.

Precio aprox.: 11 €/persona.

Conservación: 2 días en nevera.

Calorías aprox.: 975/ración.

Pavlova de frutos rojos

Ingredientes para 8 personas:

Merengue: 5 claras de huevo, 250 g de azúcar glas, 1 pizca de sal, 1/2 cucharadita de cremor tártaro, 1 cucharada de Maizena, 3 cucharadas de agua fría, 1 cucharadita de vinagre, 1 cucharadita de esencia de vainilla. Para el relleno: nata montada, frutos rojos, azúcar glas.

Modo de hacerlo:

Precalentar el horno a 150°C.

En un bol, mezclar las claras, el cremor tártaro y la sal. Batir con varillas eléctricas hasta que se empiecen a formar picos. Bajar la velocidad e incorporar el agua y el azúcar poco a poco. Subir la velocidad y batir 4-5 minutos hasta que los picos sean firmes. Añadir el vinagre, la vainilla y la Maizena, a velocidad muy baja o con una espátula hasta que se integren.

Poner papel vegetal en una bandeja de horno, añadir el merengue en forma de montaña, y darle forma con una espátula.

Hornear 40 minutos a 150°C o hasta que empieza a tomar un tono dorado claro. Bajar la temperatura a 120°C y hornear 40 minutos más. Apagar el horno y dejarlo dentro sin abrir la puerta hasta que se enfríe.

Con una cuchara o punta de cuchillo, romper el centro y rellenar con la nata montada. Decorar con frutos rojos y azúcar glas.

Nuestro truco: hacer un coulis con frutos rojos congelados dentro de un cazo con azúcar al gusto y cocinarlo hasta que pierdan el exceso de agua. El tiempo de horneado es básico, incluso se puede dejar toda la noche.

Tiempo de elaboración: 2 h.

Dificultad: con algo de experiencia.

Precio aprox.: 2,10 €/persona.

Conservación: 3/4 días, sin relleno.

Calorías aprox.: 300/ración.

¡ Compro a muy buen precio !

[Compra objetos antiguos]



Compra de pieles

Abrigos de piel: visón, astracán, zorro, ...

Platería: cubiertos y piezas de servicio

Armas antiguas: rifle, pistola, espada, sable

Reloj de bolsillo / de pulsera

Instrumentos musicales: piano, violín, saxofón, ...

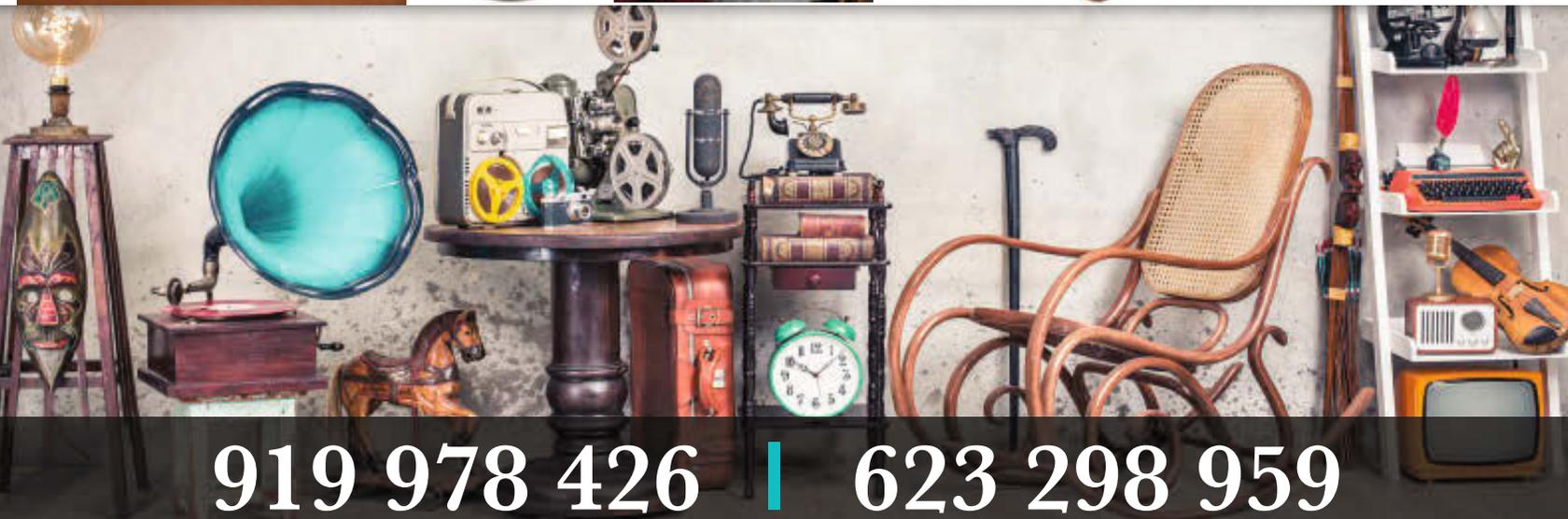
Libros antiguos: diccionario, cómic, misal, ...

Máquina de coser y aparato de radio

Muebles y objetos antiguos: reloj de péndulo, cuadro, escultura, espejo, luminaria, ...

Joyas de oro, plata, bisutería, ...

Monedas antiguas / Cobre y estaño



919 978 426

623 298 959



La cocinera de los Kennedy

ANDRÉE IMBERT se crió en un orfanato, guiso para grandes familias francesas y emigró a EEUU donde pasó 20 años cocinando para el clan más famoso de América, los Kennedy.

—Vis Molina.

Fotos: Archivo familiar de Andrée Imbert.

Septiembre, 1999. En el cementerio de Valréas, cerca de Aviñón (Francia), se celebra el entierro de una mujer que ha elegido como mortaja un impoluto delantal. “Fue la propia Andrée Imbert quien pidió a su hija, Madeleine, que la enterraran así”, comenta Valérie Paturaud, autora de *La Cuisinière des Kennedy*, (Ed. Les Escales). “Entre la austeridad de la ceremonia y el sencillo ataúd de pino, llamaba la atención la enorme corona de gladiolos blancos y flores de lis rojas que descansaba sobre la bandera de los Estados Unidos. En la banda, en letras doradas, se leía: *To Andrée, with love and gratitude. The Kennedy Family*”. Valérie Paturaud cenaba en casa de unos amigos cuando una de las invitadas relató esta anécdota. Fue el germen de la biografía novelada de *Andrée Imbert*, que ha escrito con la ayu-

da de la familia de Andrée, que aportaron cartas, fotos, recetas y anécdotas. Su historia tiene un principio como de película de Dickens: la abandonaron recién nacida, envuelta en una manta, en la puerta de una iglesia de Marsella, en marzo de 1907. Se crió en un orfanato hasta que entró a trabajar como pinche en casa de la familia Berliet, en Lyon, donde aprendió la cocina tradicional burguesa. Se casó muy joven con Leopold Imbert, en

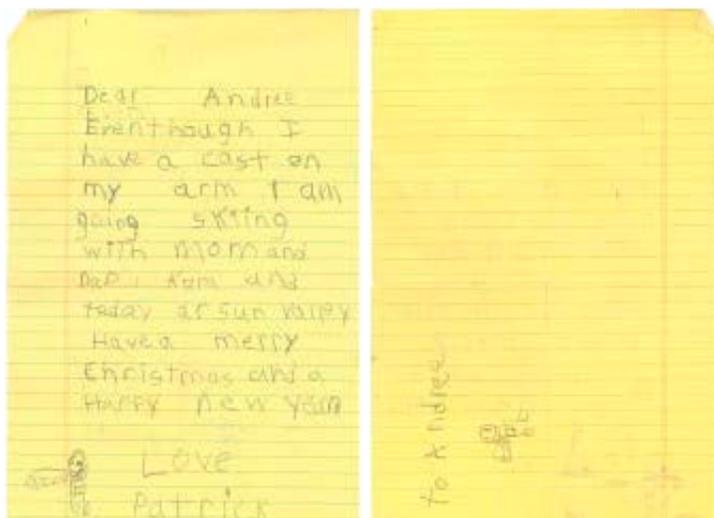
cuyo restaurante de Lyon fue cocinera, pero harta de su alcoholismo decidió abandonarlo, llevándose consigo a su hija, para convertirse en chef privada de grandes familias francesas, como los Gallimard, los hermanos Lumière y Albert Camus.

Francia se le quedaba pequeña a esta mujer de ambición desmedida, así que, pese a no

hablar inglés, aceptó la oferta de Fred Rogers, estrella de la televisión norteamericana para quien había trabajado en la Costa Azul, y se trasladó a Hyannis Port (Massachusetts) en 1950, donde contar con un chef francés era signo de distinción. Más tarde le contratarían Rose y Joe Kennedy para cocinar en Camelot, la finca frente al mar en el mismo Hyannis donde pasaban ocho meses al año y recibían a su familia. “Los horarios allí eran estrictos,

Una más de la familia

1. Andrée paseando por Palm Beach. 2. En la nieve con los hijos de Ted y Joan.
3. Celebrando el cumpleaños de Patrick Kennedy. 4. Rose Kennedy con Ted, Joan y uno de sus hijos. 5. La casa de Joan y Ted en Boston. A la dcha., felicitación de Navidad de Patrick Kennedy a Andrée.



cuenta la escritora: madrugones para hacer jogging por la playa, misa antes del desayuno y todo tipo de deportes el resto del día. Después de la cena, el plan familiar consistía en jugar al Monopoly o al Scrabble. Allí Andrée aprendió un inglés muy básico, ya que con la familia Kennedy hablaba en francés, y en ese idioma recibía las indicaciones de Rose, una anfitriona exigente, que le obligaba a vestir de blanco, cofia incluida, llevar el pelo recogido y las uñas muy cortas. La matriarca del clan defendía la alimentación saludable, con abundancia de verduras y pocas salsas, presumía de no haber cambiado de talla en años y de tener unas piernas de infarto. En la mesa familiar sólo se bebía agua y cantidades ingentes de leche". En la cocina el ritmo era el de un hotel, donde Andrée bordaba los huevos mimosa repletos de mayonesa: "Eran los preferidos por los jóvenes Kennedy para el brunch del domingo", recuerda la escritora.

En las más de dos décadas que trabajó para la familia, Andrée "convivió" con los distintos temperamentos de los miembros del clan: "Jackie estaba recién casada cuando llegó a la casa -continúa Paturaud-. La veía distinta al resto: prefería leer a practicar deporte, hablaba un francés impecable y le encantaba la moda. Además, acostumbraba a comer descalza, lo

que molestaba tremendamente a Rose. En cambio Ethel, la mujer de Bobby, era la nuera ideal: piadosa, formal, poco sofisticada y gran defensora de la familia numerosa. Entre Jackie y Bobby siempre hubo afinidad, por eso corrió el rumor de que tuvieron un *affaire* cuando ella enviudó.

Cuando John F. Kennedy se convirtió en el 35º presidente de los Estados Unidos, sus padres se instalaron por temporadas en la Casa Blanca acompañados de Andrée que ayudaba en la

cocina, regentada por un chef francés. En 1960, cambia de jefes: se va a Boston con Ted y Joan Kennedy de cocinera y nanny de Patrick, Edward y Kara. "Andrée se convirtió en una persona importante para la familia de Ted, cuya esposa tuvo que seguir varios tratamientos de desintoxicación para superar su alcoholismo. Andrée aprendió a hacer barbacoas al estilo americano, y disfrutaba preparando repostería francesa. También se burlaba de que los americanos sólo tomaban de postre helado o, como mucho, Boston Cream Pie, un bizcocho con cobertura de chocolate".

Ella fue testigo de momentos históricos como el asesinato de JFK. "Ted y Joan se habían ido de fin de semana, pero regresaron precipitadamente, se encerraron en el despacho con sus hijos, y Andrée se enteró por la televisión del magnicidio". También vivió el asesinato de Bobby en 1968 y, en 1973, el dramático diagnóstico de cáncer de huesos de Edward, uno de los hijos de Ted, seguido de la amputación de una pierna. "Andrée pensaba jubilarse y regresar a Francia, pero le adoraba y permaneció en Boston dos años más para cuidar a toda la familia. Cuando regresó definitivamente a Francia, mantuvo la relación con los Kennedy que la visitaban siempre que viajaban a Europa". **T**

Gratén de marisco

Era el plato favorito de Jack Kennedy, que Andrée preparaba según una receta de Madame Pupier, la pescadera más popular del mercado de Les Halles en Lyon. Siempre la tomaban en Navidad.

Hervir mariscos y pescados (sepia, calamares, gambas rojas, gambones, cigalas, una cola de rape, vieiras y mejillones). Reservarlos y, con sus cabezas y algunos pescados de roca, hacer un fumet. Aparte, preparar una bechamel de pescado con el fumet, harina, mantequilla, aceite, sal, pimienta y nuez moscada. Precalentar el horno a 200°C. Engrasar una fuente refractaria, cubrir la base con bechamel, cubrirlo con patatas cortadas en rodajas, y, sobre ellas los pescados y mariscos troceados. Cubrir con el resto de la bechamel y espolvorear con queso. Hornearlo diez minutos y gratinar al gusto.

NOVEDADES • EVENTOS • NUEVAS TIENDAS

toma nota

—Redacción TELVA.



MANGO

TIENE LÍNEA PREMIUM

Acaba de aterrizar en tiendas la nueva colección de Mango *Selection*. Se trata de la más elevada, que solo sale cuatro veces al año. La de febrero marcará el inicio de la temporada de primavera. Looks premium protagonizados por siluetas refinadas y tejidos de alta calidad como éste. (mango.es)

BREITLING

Nuevos Chronomat Six Nations

El *Chronomat*, el modelo todoterreno y deportivo de la relojería suiza, acaba de lanzar dos nuevas ediciones limitadas (para hombre y mujer) del modelo que rinde homenaje a las seis naciones participantes en la Six Nations Rugby. (breitling.com)



SMILE SHOW

Nueva apertura en Olavide

El nuevo local de la marca española de moda femenina en la calle Raimundo Lulio 4 (Madrid) representa todo su universo Smile: amor por el diseño, pasión por el trabajo bien hecho, deseo de atender y sorprender a sus clientas y hacerlas felices con sus creaciones llenas de color y alegría. (lawebdesmile.com)



TD Casa La mezcla de estilos de TD CASA responde a la pasión de Tristán Domecq por mezclar piezas antiguas únicas con diseño propio. Destacan los maceteros artesanales de terracota procedentes de Marruecos. (tristandomecq.com)



HOTEL URSO

La experiencia más castiza

Se acerca la Semana Santa y el céntrico hotel boutique cinco estrellas del barrio de las Salesas en Madrid te invita a probar los platos más icónicos de esta temporada en su restaurante Casa Felisa. ¿Lo más? Las meriendas en el lobby o el relax de su exclusivo spa. (hotelurso.com)



HOFF

Abre su flagship en Fuencarral

La marca española refuerza su presencia en Madrid con un espacio que combina diseño, moda y arquitectura (obra del estudio El Departamento). Desde su creación hace siete años, HOFF suma ya 50 puntos de venta en 45 países. (theoffbrand.com)

CHOOSE FREEDOM FASHION

Moda y arte por Venezuela

Esta nueva marca de moda, creada por Morela Scull y con Carolina Herrera como embajadora, quiere enaltecer el poder femenino con una línea de camisetas que llevan exclusivos estampados como el de la imagen. Parte de sus beneficios van destinados a becas de estudio a niñas que viven en pobreza extrema en Venezuela.

([@choosefreedomartfashion](https://www.instagram.com/choosefreedomartfashion))



PALACIO DE LOS OLIVOS

El AOVE Picual más premiado

El aceite de oliva virgen extra (AOVE) Palacio de los Olivos sigue siendo el nº1 del ranking internacional *The Ewoo World Ranking* por séptimo año consecutivo en la variedad Picual. Este reconocimiento responde al esfuerzo que hay detrás de esta empresa familiar afincada en la región de Campo de Calatrava en Almagro. Trabajan tres variedades de aceituna: Picual, Arbosana y Arbequina, en sus olivares de casi 300 hectáreas. (olivapalacios.es)



THE SINGAPUR EDITION

Respira verde

El primer hotel Marriott en la región te proporcionará una tranquila escapada verde junto con las exquisitas propuestas de sus bares y restaurantes. Un plus: cuenta con un spa exclusivo y una espectacular piscina en la azotea.

([@singaporeedition](https://www.instagram.com/singaporeedition))

LA LISTA QUE ME INSPIRA

ERNESTO ALTERIO

ENLACE AL CANAL

x.com/byneontelegram

O escanea el código QR



UN ÍDOLO

Maradona.

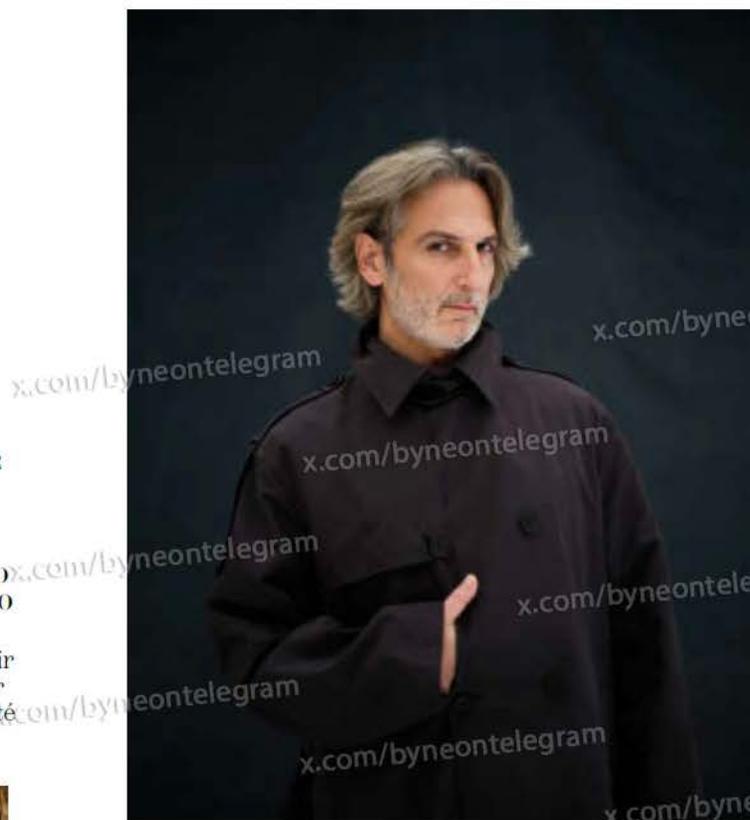


¿QUIÉN TE HACE REÍR A CARCAJADAS?

Mis amigos.

¿EL MEJOR CONCIERTO EN EL QUE HAS ESTADO NUNCA?

Tuve la suerte de asistir a uno de Jacob Collier en Londres que disfruté muchísimo.



UN VICIO

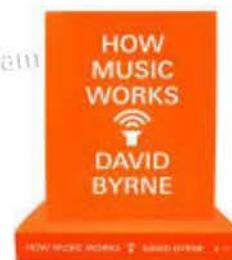
El dulce.

¿LA ÚLTIMA SERIE QUE TE HA ENGANCHADO?

Disclaimer, una miniserie de suspense de Alfonso Cuarón.

¿QUÉ LIBRO TIENES EN TU MESILLA DE NOCHE?

How Music Works de David Byrne.



Estrena la serie Su Majestad junto a Anna Castillo donde el actor interpretará al secretario personal de una princesa; la comedia Un funeral de locos y en teatro Viejos tiempos de Harold Pinter. Polifacético, divertido y ordenado rayando el TOC, dice: "Siento que lo mejor está por llegar".

¿Un escritor al que siempre vuelves? Cortázar. **¿Cuál es la película que más veces has visto en tu vida?** *Grease*, infinidad de veces. **¿Un recuerdo de tu infancia?** Recuerdo bajar con mi padre los escalones del primer edificio que alquilamos cuando llegamos a España. Mi padre me agarraba de la mano y, a cada escalón me decía: "Despacito, pirulito, despacito, pirulito". **¿Una actriz?** Malena Alterio. **¿Un actor?** Voy a salir un poco de mi familia, Toni Servillo. **¿Un director con el que te gustaría rodar?** Dejando volar la imaginación, con Martin Scorsese. **¿Lo que más te gusta hacer?** Si me tengo que quedar con una sola cosa, sería comer. **¿Y lo que menos?** Planchar, no se me da demasiado bien. Aunque si hay que hacerlo, lo hago. **¿Con quién te gustaría salir a cenar?** Me iría a cenar con Leonardo da Vinci, que me cuente un par de secretos sobre cómo ser un genio. **¿Qué te ronda hoy por la cabeza?** Mucho: que ayer me corté la mano y me llevé un susto tremendo. También estoy dándole vueltas a la obra de teatro que voy a empezar a ensayar la semana que viene. **¿Una manía?** Soy muy ordenado, pero ordenado rayando el TOC. **¿Qué te quita el sueño?** Quizá las cosas del trabajo, aunque estoy exagerando. La verdad es que duermo fantástico. **¿Qué talento te gustaría tener y no tienes?** Me gustaría tener talento como inventor. **¿Qué te atrae de un hombre?** Su sentido del humor. **¿Y de una mujer?** Lo mismo. **¿Qué rasgo cambiarías de ti mismo?** La indecisión. ¿Ves lo lento que voy con este cuestionario? **¿De qué te arrepientes?** De no haber dado más besos siempre que he podido. **¿La última mala idea que has tenido?** Querer mover la lámpara esa de mi sala de estar que no había que tocar. Ahora tendré una cicatriz para siempre. **¿Cuál es tu personaje de ficción favorito?** El gran Lebowski. **¿Y tu personaje histórico favorito?** Marco Aurelio, el emperador filósofo. **¿Qué súperpoder te gustaría tener?** Siempre digo que ser invisible pero, realmente, un súperpoder maravilloso sería acabar con el hambre en el mundo. **¿Un lugar para perderte?** El cuerpo de la mujer que amo. **¿Cuál es tu tema de conversación favorito?** Hablar sobre mí mismo (risas). También algún cotilleo que otro. **¿Un sueño?** Tocar en una formación de jazz.

—Elena L. Ávila. Foto: Uxío da Vila.

Becas de
hasta el
25%
y hasta
6 meses
de prácticas



MO DA

CURSO 25/26

***Máster Universitario en
COMUNICACIÓN
DE MODA Y BELLEZA**
Universidad CEU San Pablo

ESUE, tu futuro se estudia aquí.

www.escuelaunidadeditorial.es

Avalada por:

ELMUNDO

Expansión

TELVA 1900

 **CEU** | Universidad
San Pablo

Con la colaboración de:

Google



DIOR