

CARTA DE ESPAÑA

Ministerio de Empleo y Seguridad Social

746 / Marzo 2018



Congreso de los españoles en Estados Unidos

Cocina para leer / Comisión delegada de Educación
/ Exploradores españoles de África / El último mundial de Iniesta

CARTA DE ESPAÑA

EDITA



SECRETARÍA GENERAL
DE INMIGRACIÓN
Y EMIGRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL
DE MIGRACIONES

CONSEJO EDITORIAL

Secretaría General de Inmigración y Emigración
Dirección General de Migraciones
Gabinete de Comunicación del
Ministerio de Empleo y Seguridad Social

REDACCIÓN

Directora:

Rosa María Escalera Rodríguez

Redacción:

Pablo Torres Fernández (Actualidad y Cultura)

Francisco Zamora Segorbe (Reportajes y Deporte)

Carlos Piera Ansútegui (Emigración y Cierre)

Edición on line:

Fernando Díaz Suárez

Fotografía:

J. Antonio Magán Revuelta

Colaboradores:

Jeanette Mauricio (Noruega), Pablo San Román (Francia), Belén Alarcón (Italia), Ángela Iglesias (Bélgica), Marina Fernández (Reino Unido), Pablo

T. Guerrero (Irlanda), y Felipe Cid (Cuba), Gisela

Gallego y Silvina Di Caudo (Argentina), Joan Royo

(Brasil), Ezequiel Paz, Miguel Núñez

ADMINISTRACIÓN

Manuel Giralde Bragado

Direcciones y teléfonos:

C/ José Abascal 39, 28003 Madrid
Tf. 91 363 16 03 (Administración)

Tf. 91 363 16 56 (Redacción)

Fax: 91 363 70 57

cartaesp@meyss.es

Suscripciones:

Ana Balbás Moreno

cartaespsus@meyss.es

IMPRESIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Preimpresión, impresión y encuadernación:

AGSM Artes gráficas

Ctra. de Mahora Km2 – 02080 Albacete

Distribuidora:

Mauricio Molina Serrano – Productos Gráficos

Depósito Legal: 813-1960

ISSN: 0576-8233

NIPO: 270-16-001-X

WEB: 270-15-039-4

www.empleo.gob.es/cartaespana



Promoviendo una gestión forestal sostenible.
Para más información www.pefc.org

CARTA DE ESPAÑA autoriza la reproducción de sus contenidos siempre que se cite la procedencia. No se devolverán originales no solicitados ni se mantendrá correspondencia sobre los mismos. Las colaboraciones firmadas expresan la opinión de sus autores y no suponen una identidad de criterios con los mantenidos en la revista.

The collage consists of several circular frames containing text and images:

- LECTORES**: "4 Bisnietas de español" (4 Spanish-speaking grandchildren) with a photo of a town by a lake.
- ACTUALIDAD**: "10 Fortalecer el sistema público de pensiones" (10 Strengthening the public pension system) with a photo of a woman and a man.
- ENTREVISTA**: "Reyes Zafaraín: 'La ventanilla única está siendo un éxito'" (Reyes Zafaraín: 'The single window is becoming a success') with a photo of a woman.
- EN EL MUNDO**: "Exploradores españoles en África, la historia olvidada" (Spanish explorers in Africa, the forgotten history) with a photo of a traditional mud-brick building.
- PUEBLOS**: "Bárcena Mayor, la esencia de la montaña cántabra" (Bárcena Mayor, the essence of the Cantabrian mountain) with a photo of a traditional wooden building.
- COCINA**: "La cocina cántabra, entre el mar y la montaña" (Cantabrian cuisine, between sea and mountains) with a photo of sausages.
- MEMORIA GRÁFICA**: "20-21 ROSARIO WEISS EN LA BIBLIOTECA NACIONAL" (20-21 ROSARIO WEISS IN THE NATIONAL LIBRARY) with a photo of an exhibition banner.
- 22-25**: "22-25 Exploradores españoles en África, la historia olvidada" (22-25 Spanish explorers in Africa, the forgotten history) with a photo of a man with glasses.
- 36-37**: "36-37 Bárcena Mayor, la esencia de la montaña cántabra" (36-37 Bárcena Mayor, the essence of the Cantabrian mountain) with a photo of a traditional wooden building.
- 38-39**: "38-39 La cocina cántabra, entre el mar y la montaña" (38-39 Cantabrian cuisine, between sea and mountains) with a photo of sausages.

Españoles en América

La creciente colonia española en Estados Unidos ha celebrado el tercer Congreso de Asociaciones Españolas en Estados Unidos y Puerto Rico, que ha contado con la presencia de Marina del Corral, secretaria general de Inmigración y Emigración y siguiendo en América el director general de Migraciones, Ildefonso de la Campa, visitó diversas entidades españolas en São Paulo, Santos y Río de Janeiro y se reunió con los Consejos de Residentes.

La Comisión de Educación, Cultura y Deporte se reunió en Madrid y debatió sobre la convalidación de títulos y las Aulas de Lengua y Cultura para elaborar propuestas destinadas al próximo pleno de Consejo General de la Ciudadanía Española en el Exterior.

El Gobierno de España, a través de la ministra de Empleo y Seguridad Social, Fátima Báñez, se ha comprometido a fortalecer el sistema público de pensiones. Mientras que la consejera de Empleo en el Reino Unido, Reyes Zatarain nos explica las medidas de apoyo e información a los residentes españoles en ese país ante su salida de la Unión Europea.

Nuestra tradición gastronómica se apoya en algunos textos y recetarios que se han convertido en canónicos, a caballo entre la alta cocina y la cocina popular.

Desde la edad media hasta el siglo XIX tres españoles exploraron África, concretamente el sur del Sahara, Yuder Pacha; Etiopía y la fuentes del Nilo, Pedro Paez y la Guinea continental, el alavés Manuel Iradier

Rosario Weiss fue, pese a su corta vida, la discípula preferida de Goya y una dibujante de primer orden en la primera mitad del siglo XIX, la Biblioteca Nacional ha recordado su obra. Siguiendo con el arte una espléndida muestra de bodegones y naturalezas muertas española se ha expuesto en el Bozar de Bruselas con gran éxito.

Otro gran éxito está siendo la última novela de María Dueñas, "Las hijas del capitán" que narra las vicisitudes de tres hermanas emigradas en el Nueva York de los años treinta.

El admiradísimo futbolista Andrés Iniesta ha dejado el F.C. Barcelona y jugará este verano su último mundial, siendo el futbolista en activo con más trofeos, entre ellos dos eurocopas y un mundial.

Y terminamos en la verde Cantabria con un paseo de piedra por Bárcena Mayor y un repaso a la sugerente despensa cántabra.

LECTORES

XIV Edición
del Festival de
Música y Danza
"Raúl Soto in
memoriam"

5 ►

ACTUALIDAD

III Congreso
de Asociaciones
Españolas en Estados
Unidos y Puerto Rico

6-7 ▼

EN ESPAÑA

Cocina
para leer

14-19 ►

EN PORTADA**DEPORTES**

26-27 ►

Medio españoles
en los Juegos
Olímpicos de
Invierno

**MIRADOR**

◀ 34-35

La novela
olvidada
de Sender

DEPORTES

Iniesta: adiós
tras cuatro
mundiales

▼ 28-29

▲ 30-31

Bodegones
españoles
en Bruselas

CULTURA Y SOCIEDAD**ACTUALIDAD**

8 ▲

Ildefonso de la Campa
visita a la colectividad
española en Brasil

ACTUALIDAD

9

Comisión de Educación,
Cultura y Deporte

ACTUALIDAD

▲ 32-33

"Las hijas del
capitán": españolas
en Nueva York

CULTURA Y SOCIEDAD

Punta Alta

La Asociación Española de Socorros Mutuos de Punta Alta, Provincia de Buenos Aires, República Argentina, les hace llegar su agradecimiento por habernos tenido en cuenta al ser portada del anuario 2018.

Fue para nosotros una emoción muy grande ver reflejado nuestra sede social y que esta haya recorrido junto a la revista el mundo.

Les enviamos un foto de la plaza principal donde ondea nuestra querida bandera en el Día del Inmigrante".

Muchísimas gracias por tenernos presentes. ☐

ESTELA ESTER MENÉNDEZ CARRO
PRESIDENTA

En esta sección publicamos algunas de las cartas que nos llegan a la redacción de *Carta de España*. Los lectores pueden dirigirse a nosotros a través del correo postal o electrónico:

**Carta de España, Secretaría General de Inmigración y Emigración
Ministerio de Empleo y Seguridad Social**

C/ José Abascal, 39. C.P.: 28003 Madrid. E-mail: cartaespsus@meyss.es

Carta de España no se hace responsable de las opiniones vertidas por los lectores en esta sección y se reserva el derecho de modificación de las cartas seleccionadas para su publicación. Los datos de carácter personal facilitados por los lectores serán tratados de acuerdo a lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999.



A Rúa de Valdeorras, con la presa de San Martiño sobre el río Sil.

Bisnieta de español

Através de una amiga supe de su revista muy interesante, yo soy bisnieta de español, mi bisabuelo vino de A Rúa de Valdeorras, Orense, y quisiera conocer de ese lugar y de su gente también si hay personas ilustres o negocios a nombre de la familia del Puerto Sánchez. Yo solicité a la parroquia la fe de bautismo de mi bisabuelo y la tengo por si un día aprueban la ley para bisnietos. Quisiera publicarán en sus páginas sobre este lugar, su cultura, y más, me interesaría sobre todo en lugares como Galicia y Orense. ☐

MÓNICA DEL PUERTO CALZADILLA
CUBA



XIV Edición del Festival de Música y Danza “Raúl Soto in memoriam”

El teatro habanero “Mella” fue como en otras ocasiones la sede del Festival por lo que vistió sus mejores galas para recibir a teatro lleno estas dos inolvidables presentaciones

Es encomiable el trabajo del comité organizador, presidentes de asociaciones ibéricas radicadas en Cuba, profesores y por supuesto la totalidad de los integrantes de las 45 escuelas representando a igual número de asociaciones asturianas, canarias, gallegas y las restantes 13 regiones de nuestra España, nuestra madre patria. Felicitaciones especiales a “Gallitos de Matanzas” que se desplazaron desde la ciudad de los puentes a la capital de todos los cubanos y demostraron con precisión y hermosura conocimientos danzarios.

Los reconocimientos otorgados este año fueron para dos personalidades gallegas como el secretario xeral de Emigración de la Xunta de Galicia Antonio Rodríguez Miranda y el pontevedrés y fundador con su hermano en la década de 1980 del grupo de música popular gallega “A Roda” y director del periódico “Galicia en el Mundo”, Luis Vaamonde. Además, fueron reconocidos los profesores Joan Fernández y Daelée Pérez, esta última destacada profesional de la danza que imparte sus conocimientos a seis asociaciones hispanas de La Habana.

Aunque gustaron todas las danzas destacaron los cuerpos de baile de Hijos del Ayto. de Capela danzando “Riveirada e Vigo”, del coreógrafo Joan; “Unión Gozoniega de La Habana” con “El Perdón” coreografiada por Daelée; Hijos del Distrito de Sarria con “Reixordo de Glenda”; Hijos Ayto. de Boal

“Conflicto” de los coreógrafos Andrés y Laura; Unión Burgalesa con “Poesía” de las coreógrafas Yaima y María; Puentedeume y San Claudio con “Quieremé” de Vianette y Shakira; Agrupación Castropol con “Al andaluz” dirigidas por Yanet y Carmen. Además Emigrados de Riotorto con la “Muñeira de Dareal”, del profesor José A; Hijos del Ayto. de la Estrada con “A compás de una Muñeira” de los profesores D. Machado y Ruth; Hijos Ayto. de Buján con “Jota Ai La Le Lo La” de Joan; Naturales del Franco; Federación de Sociedades Españolas de Cuba, ésta última dio el hermoso toque cubano al Festival; Asoc. Vasco Navarra con “Jota Arin Arin” de Daniel; A Baña y su Comarca; Beneficencia

Asturiana; los grupos del Centro Unión Orensana y Ferrol y su Comarca. En fin, todas en su totalidad dieron como siempre lo mejor de sí para que brillara este tan querido Festival de Música y Danza “Raúl Soto In memoriam”.

Felicitamos a profesores a danzarinas y danzarines, músicos, padres, colaboradores y todos aquellos que trabajan con esos niños y niñas representantes de asociaciones hispanas de Cuba, incluyendo sus respectivas juntas directivas. Esperemos ansiosamente el próximo festival, que cumplirá tres lustros de instituido. □

FELIPE CID



Un momento de la actuación de danza.

III Congreso de Asociaciones Españolas en Estados Unidos y Puerto Rico

El Congreso contó con la presencia de Marina del Corral, secretaria general de Inmigración y Emigración

Marina del Corral, inauguró el III Congreso de Asociaciones Españolas en Estados Unidos y Puerto Rico, que se celebró en Nueva York los días 16 y 17 de marzo. El Congreso ha sido organizado conjuntamente entre la Federación de Asociaciones Españolas en Estados Unidos (FAEUSA) y la Consejería de Empleo y Seguridad Social en Estados Unidos y Puerto Rico.

En el acto de inauguración intervinieron, además de Marina del Corral, el embajador de España en Estados Unidos, Pedro Morenés; la consejera de Empleo y Seguridad Social en Estados Unidos y Puerto Rico, Lucía Ortiz; y la presidenta de Faeusa, Petra Rodríguez.

Durante las dos jornadas del Congreso, se debatieron temas de interés para las asociaciones, con vistas a fortalecer las relaciones entre ellas, así como con otros actores de la sociedad civil y la administración, fomentar nuevas vías de colaboración internas y externas entre las entidades con responsabilidad en materia de atención a la comunidad española en el exterior, tanto en funciones gestoras como en materia de representación institucional. La reunión sirvió, además, de foro de reflexión sobre la situación, problemática y retos a los que se enfrentan las asociaciones españolas en Estados Unidos y Puerto Rico, y de creación de redes de cooperación entre asociaciones y los demás actores sociales, administración y representantes institucionales.

Tras el acto inaugural, tuvo lugar la primera mesa redonda del Congreso, titulada “Sinergias entre asociaciones e



Los participantes en el congreso ante la entrada de La Nacional

instituciones españolas”, moderada por Lucía Ortiz y en la que intervenían Lisa Arias, de la Agregaduría de Educación en Nueva York; Miguel González, vicepresi-

dente del Centro Orensano de Newark; Ana Vázquez, jefa de actividades culturales del Instituto Cervantes de Nueva York; Gemma Cortijo, executive director

Spain-US Chamber of Commerce; e Íñigo Gondra, del departamento de Recursos Humanos de Profesionales Españoles.

La segunda mesa redonda versó sobre “Cómo sobrevivir y adaptarse a las crisis. Algunas experiencias”. Moderada por Rafael Conde, cónsul general de España en Nueva York, en ella intervinieron José Santiago, presidente de la Casa de España en Puerto Rico; Lucía Regales, coordinadora general de “Amigas NYC”; Carmen Herrada, presidenta de la Casa de España en Houston; y Robert Sanfiz, director de “La Nacional”.

Por la tarde, Lucía Ortiz y el jefe de Área en la Consejería de Empleo y Seguridad Social expusieron las claves de la gestión electrónica y mecanismos de mejora a la hora de la presentación de las solicitudes de ayudas que realizan las asociaciones españolas.

La jornada del viernes se cerró con la tercera mesa redonda, titulada “Nuevos modelos y posibilidades de financiación. Alternativas en EE UU”. Johana Kefee, de la Asociación Cultural Española de Boston, moderó el coloquio en el que participaron María Wildridge, presidenta de la Casa de España en Indiana; Elizabeth Diago, tesorera general de Españoles Científicos en USA (ECUSA); Lourdes Serrano, presidenta del Centro Educativo Español en Nueva York (CENY); y Mercedes Núñez, directiva del Círculo Español en Filadelfia.

El sábado los congresistas retomaron la actividad con la cuarta mesa redonda, “¿Hacia dónde se dirige el asociacionismo en el siglo XXI?”, que moderó Argentina Menéndez Morán, presidenta del Centro Asturiano de Puerto Rico y que contó con la participación de Fernando Jiménez, presidente del Centro Español en Washington; Manuel Mayo, vicepresidente de Casa de Galicia; José Miguel Sobrón, USEC NY (US Spain Executive Community); e Iraida Iturralde, vicepresidenta primera del Centro Cultural Cubano de Nueva York.

En torno a “La participación institucional de los españoles y las asociaciones” giró última mesa redonda del Congreso, moderada por Luis Pertusa, cónsul ge-



El próximo congreso de FAEUSA se celebrará en Puerto Rico

neral adjunto de España en Nueva York. Anna Nadal, presidenta del CRE (Consejo de Residentes Españoles) de Nueva York; Susana Martínez de Castro, presidenta del CRE de Washington; y Petra Rodríguez, presidenta de la Asociación Cultural Española en Arizona fueron las ponentes.

MEDALLA A “LA NACIONAL” EN NUEVA YORK

Lucía Ortiz, consejera de Empleo en estados Unidos, dió lectura a los méritos de La Nacional para recibir el galardón y la secretaria general de Inmigración y Emigración, Marina del Corral, hizo entrega de la Medalla de Honor de la Emigración en su categoría de Oro a “La Nacional-Spanish Benevolent Society”, con ocasión de su 150 aniversario. Del Corral, acompañada por el embajador de España, Pedro Morenés, entregó la Medalla y el diploma que certifica la concesión del galardón al presidente de la entidad, Antonio Morales.

En el otoño de 1868, un pequeño grupo de españoles se juntaron en el modesto local del 151 Bowery Street en Manhattan para crear la Sociedad Española de Socorros Mutuos (Centro Español-Spanish

Benevolent Society). Los fundadores, que procedían de diferentes partes de España, quisieron formar una sociedad donde los inmigrantes recién llegados pudieran encontrar el apoyo de la colonia española en Nueva York.

Muchos inmigrantes españoles desembarcaron en los muelles de Nueva York durante los siglos XIX y XX. Y la sede del Centro se convirtió en un punto de encuentro para facilitar alojamiento, empleo y asistencia médica. Hoy, a pesar de la disminución de la inmigración española, el Centro sigue manteniendo el legado de sus fundadores con exposiciones de arte, bailes folclóricos, conciertos de música, presentaciones de libros y películas, conferencias, muestras gastronómicas, y otros eventos que conservan la cultura e historia de España y sus expatriados en Nueva York.

Ubicada en la calle 14, entre la séptima y octava avenidas, la sede de la Asociación es el último vestigio de uno de los enclaves españoles más grandes de Nueva York, que fue popularmente conocido como la “Pequeña España” (“Little Spain”). ☐

C. DE E.

Ildefonso de la Campa visita a la colectividad española en Brasil

El director general de Migraciones visitó diversas entidades españolas en Sao Paulo, Santos y Río de Janeiro y se reunió con los Consejos de Residentes

El director general de Migraciones del Ministerio de Empleo y Seguridad Social, Ildefonso de la Campa, visitó a la colectividad española en Sao Paulo, Santos y Río de Janeiro los días 6 y 7 de marzo.

De la Campa inició su estancia en Brasil almorzando con los asociados de la Sociedad Beneficiente Rosalía de Castro de Sao Paulo. A su llegada fue recibido por la directiva de la entidad, encabezada por su presidente, Arturo Chao Maceiras, y por los emigrantes mayores que acuden a este centro.

El director general de Migraciones estuvo acompañado por el consejero de Empleo y Seguridad Social en Brasil, José Eduardo Sánchez Campos, por la jefa de la Oficina Laboral en Sao Paulo, Ana María Serrano Oltra.

Tras visitar esta entidad, De la Campa se trasladó a la Sociedade Hispano-Brasileira de Socorros Mútuos, Instrução e Recreio-Casa de España. Allí recorrió la entidad y mantuvo un encuentro con la directiva.

A primera hora de esa misma tarde del martes 6 de marzo, Ildefonso de la Campa -y el resto de funcionarios que le acompañaba- se trasladó a la localidad de Santos donde visitó en primer lugar la Sociedad de Socorros Mutuos y Beneficencia Rosalía de Castro, que preside Casto Vieitez. En la visita también estuvo el presidente del Consejo de la Comunidad Española de la Baixada Santista, Manuel Henríquez Casal y el cónsul honorario de España en Santos, Manuel Santalla.

Tras recorrer la Sociedad y reunirse con su directiva, el director de Migracio-

nnes se trasladó al Centro Español y Repatriación de Santos, donde fue recibido por su presidente, Carlos Fernández dos Santos. Durante su estancia, Ildefonso de la Campa pronunció una charla en la que trató diversos asuntos de interés para los españoles residentes en Brasil y en el extranjero en general, como los referidos a la asistencia sanitaria, los viajes del Imserso, el voto rogado y otros temas que preocupan a la colectividad.

La estancia en Santos finalizó con una reunión con los miembros del Consejo de Residentes Españoles de la demarcación consular de Sao Paulo. Al día siguiente, el miércoles 7 de marzo, el director general de Migraciones inició su estancia en Río de Janeiro con una visita a la Casa de España, que es el centro social de la colonia y cuenta con un centro de mayores. Tras esta visita, De la Campa se trasladó a la Residencia Santiago Apóstol de la Sociedade Recreio dos Anciãos para Asilo da Velhice Desamparada. Allí conoció toda la residencia y sus nuevas instalaciones. Visitó las diferentes dependencias de la casa y mantuvo un distendido coloquio con la junta directiva que preside Regina Jallas. Por último, el director general de Migraciones acudió a la Sociedad Española de Beneficencia-Hospital Español, entidad que atiende a los emigrantes beneficiarios de las prestaciones por razón de necesidad, así como a los demás miembros de la colonia española y al público en general. Allí fue recibido por su presidente, Francisco Bernárdez. □



El director general de Migraciones con directivos de entidades españolas.

C. DE E.

Comisión de Educación, Cultura y Deporte

La convalidación de títulos y las Aulas de Lengua y Cultura centraron buena parte de la reunión de la Comisión de Educación del CGCEE

También se abordaron otros asuntos como las becas y ayudas al estudio en el exterior o el aumento del asociacionismo como modo de ampliar la difusión de la cultura española en el exterior.

La Comisión de Educación, Cultura y Deporte (Cecud) del Consejo General de la Ciudadanía Española en el Exterior (CGCEE), que preside la consejera por Italia, Ana Lourdes de Hériz, se reunió en Madrid los días 12 y 13 de marzo. Además de los miembros de la Comisión, en el encuentro estuvieron también presentes el presidente del CGCEE, Eduardo Dízy, así como el director general de Migraciones y secretario del CGCEE, Ildefonso de la Campa, y la subdirectora general de Emigración, Yolanda Gómez.

Previamente, la Comisión había solicitado la participación de algún experto en todos los procesos de convalidación y homologación de títulos del Ministerio de Educación, Cultura y Deporte.

Comparecieron el subdirector general de Cooperación Internacional y Promoción Exterior Educativa, David Ferrán, y el vocal asesor de la Unidad de Apoyo de la Dirección General de Planificación y Gestión Educativa, Diego Fernández Alberdi. Ambos estuvieron dialogando con los consejeros sobre las Aulas de Lengua y Cultura Españolas (ALCE) y la consejera por Irlanda pudo compartir con ellos algunos problemas que ocasiona la plataforma de Aula Internacional a los niños

que siguen la formación semipresencial de las ALCE, solicitando que se resuelvan, de manera que los alumnos puedan llevar a cabo un aprendizaje autónomo sin la presencia continua de los padres mientras realizan las tareas.

La Comisión analizó y compartió información e ideas sobre los textos de las nueve propuestas, entre ellas: la recuperación del sistema presencial en las ALCE para niños de 7 a 12 años y los problemas en la convalidación de estudios y homologación de títulos, otros temas que se trataron fueron los relacionados con las becas y ayudas para el estudio (en España y en el exterior); implantación de algún tipo de acción educativa en el exterior del Ministerio de Educación en países como Paraguay o el aumento de ayudas al asociacionismo del exterior porque ello influiría en la difusión de la cultura española en el extranjero.

El día 13 de marzo acudieron a la Comisión tres expertos del Ministerio de Educación en convalidación y homologación de títulos de todos los niveles y tipos de estudios: Soledad González Iglesias, subdirectora general de Títulos; José María Cabello Sainz, subdirector general de Ordenación Académica, y M^a Ángeles Gil, subdirectora general adjunta de Ordenación Académica. Explicaron a los consejeros, con profusión de detalles, los diferentes trámites que se tienen que llevar a cabo para la convalidación de estudios y homologación de títulos (en todos los niveles y campos de la formación), y qué se entiende por certificado de equivalencia y reconocimiento de un título de estudios, pues toda esta terminología es la que suele confundir y desanimar a los españoles del exterior. □

C. DE E.



Responsables del Ministerio de Educación informando a la Comisión.

Fortalecer el sistema público de pensiones

La ministra Fátima Báñez garantiza que habrá mejores pensiones porque se van a seguir creando más y mejores empleos

La ministra de Empleo y Seguridad Social, Fátima Báñez, ha pedido este martes “responsabilidad” a los grupos parlamentarios para alcanzar un acuerdo en el Pacto de Toledo que permita que cada día haya “más y mejores pensiones”.

Asimismo, ha garantizado que “habrá mejores pensiones porque vamos a seguir creando más y mejores empleos”, que es la mejor forma de resolver la situación de “déficit” temporal que afronta el sistema de Seguridad Social como consecuencia de la “masiva destrucción de empleo” durante los años de la crisis.

En una intervención ante los empresarios de Lucena (Córdoba), Báñez ha defendido que el Gobierno ha elegido una “salida social de la crisis” apoyando a las personas más vulnerables: desempleados y pensionistas. Gracias a ello, las pensiones han subido todos los años desde 2012, incluso en los “peores momentos” de la crisis.

La primera medida para ello fue no pedir el rescate europeo. En este sentido, ha recordado que otros países de nuestro entorno que sí lo hicieron, como Portugal, Irlanda o Grecia han visto recortadas las pensiones entre un 15% y un 40%.

Por el contrario, España ha iniciado la recuperación pagando más pensiones, más altas y a más pensionistas que nunca, según ha recordado la ministra, que ha expresado la gratitud del Gobierno hacia los pensionistas que en los años de la crisis iniciada en 2008 habían sido un apoyo fundamental para sus familias.

La ministra ha pedido a los grupos parlamentarios que recuperen el espíritu del Pacto de Toledo y eviten un “debate desleal” sobre las pensiones para alcanzar cuanto antes unas recomendaciones para fortalecer al sistema público de pensiones, recomendaciones que darán pie a medidas pactadas también

en el diálogo social con empresarios y sindicatos.

La ministra ha recalcado así la voluntad del Gobierno de seguir trabajando para mejorar las pensiones con crecimiento económico sólido, más empleo y también con medidas que aumenten la capacidad de renta de los pensionistas, como las avanzadas por el ministro de Hacienda y Función Pública, Cristóbal Montoro. □



Las pensiones han subido todos los años desde 2012.

C. DE E.

DIRECCIONES DE INTERÉS

CONSEJERÍAS DE EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL

ALEMANIA

Acreditación en Polonia
Lichtenstreinallee, 1,
10787-BERLÍN
Tel.: 00 49 302 54 00 74 50
alemania@meyss.es

ARGENTINA

Viamonte, 166
1053-BUENOS AIRES
Tel.: 00 54 11 43 13 98 91
argentina@meyss.es

BÉLGICA

Acreditación en Luxemburgo
Avenue de Tervuren, 168
1150 BRUSELAS
Tel.: 00 32 2 242 20 85
belgica@meyss.es

BRASIL

SES Avda. Das Nações Lote
44, Qd. 811
70429-900-BRASILIA D.F.
Tel.: 00 55 61 3242 45 15
brasil@meyss.es

CANADÁ

74 Stanley Avenue
K1M 1P4-OTTAWA
ONTARIO
Tel.: 00 1 613 742 70 77
canada@meyss.es

COLOMBIA

Oficina de la Consejería
de Empleo y S. Social
Calle 94 A no 11 A-70
BOGOTÁ D.C.
Tel.: 00 571 236 85 43
colombia@meyss.es

CHILE

Calle Las Torcasas, 103
Oficina 101
Las Condes
SANTIAGO DE CHILE
Tel.: 00 56 22 263 25 90
chile@meyss.es

CUBA

Edificio Lonja del Comercio
Oficina 4 E y F
C/ Lamparilla, 2
La Habana Vieja
CIUDAD DE LA HABANA
Tel.: 00 537 866 90 14
cuba@meyss.es

DINAMARCA

Acreditación en Suecia,
Finlandia, Noruega, Estonia,
Letonia y Lituania
Gothersgade, 175, 2 th
1123-COPENHAGUE K
Tel.: 00 45 33 93 12 90
dinamarca@meyss.es

ECUADOR

C/La Pinta, 455/Av. Amazonas
Apdo. Correos 17-01-9322
QUITO
Tel.: 00 593 2 22 33 774
ecuador@meyss.es

ESTADOS UNIDOS

2375, Pennsylvania Av., N.W.
20037-WASHINGTON D.C.
Tel.: 00 1 202 728 23 31
estadosunidos@meyss.es

FRANCIA

6, Rue Greuze
75116-PARÍS
Tel.: 00 33 1 53 70 05 20
francia@meyss.es

ITALIA

Acreditación Grecia y Rumanía
Via di Monte Brianzo 56
00186-ROMA
Tel.: 00 39 06 68 80 48 93
italia@meyss.es

LUXEMBURGO

Oficina de la Consejería
de Empleo y S. Social
Bd. Emmanuel Servais, 4
2012-LUXEMBURGO
Tel.: 00 352 46 41 02
luxemburgo@meyss.es

MARRUECOS

Acreditación en Túnez
Rue Aïn Khalouiya
Av. Mohamed VI
m. 5.300-Souissi
10170
RABAT
Tel.: 00 212 537 63 39 60
marruecos@meyss.es

MÉXICO

Acreditación en Cuba, Costa
Rica, Honduras, Panamá,
Nicaragua, El Salvador y
Guatemala
Galileo, 84
Colonia Polanco
11550 MEXICO, D.F.
Tel.: 00 52 55 52 80 41 04
mexico@meyss.es

PAÍSES BAJOS

Oficina de la Consejería
de Empleo y S. Social
Bleijenburg, 1
2511-VC - DEN HAAG
Tel.: 00 31 70 350 38 11
paisesbajos@meyss.es

PERÚ

Acreditación en Bolivia y
Comunidad Andina
de Naciones
Choquehuanca 1330
San Isidro, 27
LIMA
Tel.: 00 511 212 11 11
peru@meyss.es

POLONIA

Oficina de la Consejería
de Empleo y S. Social
Avda. Mysliwiecka, 4
00459
VARSOVIA
Tel.: 00 48 22 583 40 41
polonia@meyss.es

PORTUGAL

Rua do Salitre, 1- 1269-052
LISBOA
Tel.: 00 35 121 346 98 77
portugal@meyss.es

REINO UNIDO

Acreditación en Irlanda
20, Peel Street - W8-7PD-
LONDRES
Tel.: 00 44 20 72 21 00 98
reinounido@meyss.es

REPÚBLICA DOMINICANA

Oficina de la Consejería
de Empleo y S. Social
Av. Independencia, 1205
1205-SANTO DOMINGO
Tel.: 00 18 09 533 52 57
republicadominicana@meyss.es

SENEGAL

45, Bd. de la République
Imm. Sorano, 3Eme.
Etage-DAKAR
Tel.: 00 221 33 889 33 70
senegal@meyss.sn

SUIZA

Acreditación en Austria y
Liechtenstein
Kirchenfeldstrasse, 42
3000-BERNA 6
Tel.: 00 41 31 357 22 50
suiza@meyss.es

URUGUAY

Acreditación en Paraguay
Avda. Dr. Francisco Soca, 1462
11600 MONTEVIDEO
Tel.: 00 5982 707 84 20
uruguay@meyss.es

VENEZUELA

Acreditación en Colombia
y República Dominicana
Avda. Principal Eugenio
Mendoza, con 1.^a Tranversal.
Edificio Banco Lara, 1.^{er} Piso
Urb. La Castellana - CARACAS
Tel.: 00 58 212 319 42 30
venezuela@meyss.es



MINISTERIO
DE EMPLEO
Y SEGURIDAD SOCIAL

SECRETARÍA GENERAL
DE INMIGRACIÓN
Y EMIGRACIÓN
DIRECCIÓN GENERAL
DE MIGRACIONES

Reyes Zataraín: “La ventanilla única está siendo un éxito”

Es la consejera de Empleo y Seguridad Social en el Reino Unido que se ha implicado en explicar a los residentes españoles en el Reino Unido las consecuencias del brexit



Cuáles son las características principales de los españoles residentes en el RU?

Según datos del Consulado, a 30 de marzo de 2018, en el RU residen 143.655 españoles. Desde la Consejería de Empleo y Seguridad Social en Londres podemos apreciar que el perfil de los residentes españoles en el RU es el de una persona trabajadora, joven, con estudios universitarios y con un nivel medio de inglés. Diversas estadísticas de la “Office for National statistics” (ONS) y la “Labour Force Survey” (LFS) confirman que más de un 60% de los españoles en el RU son trabajadores y únicamente un 5% son desempleados. En relación a los sectores de trabajo más comunes entre la población española debe mencionarse la hostelería, el comercio minorista, el sector sanitario –principalmente enfermería-, banca y finanzas, educación y construcción.

Si bien es cierto que la emigración española está cada día más cualificada, no lo es menos que un grupo importante de los jóvenes acuden con intención de compaginar el trabajo con el aprendizaje del inglés y tienden a buscar empleo temporal en el pujante sector de la hostelería del área metropolitana de Londres.

El retorno y la nueva emigración ha hecho que empiece a percibirse entre la emigración española del Reino Unido un cierto cambio en el perfil de los españoles. Junto a un grupo de jóvenes cada vez más numeroso, es sensible



La consejera de Empleo y Seguridad Social en el Reino Unido, Reyes Zataraín.

la presencia de una creciente colonia española de personas mayores, compuesta fundamentalmente por los emigrantes llegados en los años cincuenta y sesenta que han ido alcanzando la edad de jubilación en el Reino Unido y, bien por motivos familiares o por diferentes razones, no han querido optar por el retorno.

¿Qué porcentajes manejan de residentes de larga duración y residentes recientes?

En la Consejería no disponemos de datos que diferencien entre residentes de

larga duración y residentes recientes. En el Consulado de Londres en mayo de 2018 de 121.521 inscritos, 116.329 son residentes y únicamente 5.192 son no residentes (no van a residir más de un año). Lo cierto es que mientras los datos de inscripción consular han aumentado en los últimos años, las estadísticas publicadas por el Ministerio de Empleo británico evidencian en las altas a la seguridad social británica de los españoles un descenso en el año 2016 y 2017 en un 11% y en un 9% respecto a los años anteriores. En el año 2016 las nuevas altas registra-

das de españoles fueron 48.498 y en el año 2017 fueron de 44.075. Es muy probable que tanto el Brexit como la indudable mejora de la situación económica en España hayan influido en este descenso.

¿Han podido evaluar a través de las consultas a la ventanilla única sobre el brexit cuáles son los temas de más interés para los españoles residentes? En el proyecto de “ventanilla única”, implementado por la Embajada de España en Reino Unido y en el que participa activamente esta Consejería, y que está suponiendo un éxito y una ayuda importante para la ciudadanía española, las consultas en materia de empleo y seguridad social que nos están realizando los ciudadanos versan sobre las consecuencias de la salida respecto al derecho de asistencia sanitaria tanto en Reino Unido como en España, situación de los trabajadores desplazados, derechos en materia de empleo, cotización y prestaciones de seguridad social en Reino Unido y en España y su futuro reconocimiento en virtud de los actuales Reglamentos Comunitarios.

Son también muy frecuentes las preguntas sobre el procedimiento de residencia permanente para los ciudadanos comunitarios que lleven cinco años residiendo en Reino Unido “settled status” que el gobierno británico está desarrollando y que probablemente este otoño este operativo para todos los ciudadanos europeos que de forma voluntaria quieran inscribirse. Los españoles que quieran continuar residiendo después de diciembre del año 2020 y quieran continuar trabajando y cotizando a la seguridad social en iguales condiciones que las actuales, deberán obligatoriamente que obtener el “settled status” si llevan cinco años consecutivos en Reino Unido o bien, el “pre settled status” si todavía no han residido cinco años.

Han desarrollado ustedes diversas iniciativas de información a los espa-

ñoles en el Reino Unido, acerca del brexit. ¿Qué balance hacen de esos eventos y como ha respondido la colonia española?

Se han puesto en marcha diversos mecanismos para abordar y paliar la situación de incertidumbre generada entre la colonia española en Reino Unido, especialmente en materia de derechos de los ciudadanos, que ha motivado un gran número de consultas, que previsiblemente se incrementarán en los próximos meses a medida que se aproxime el momento de la salida del Reino Unido de la UE.

Desde el 29 de marzo de 2017, fecha en la que se inició formalmente el proceso de retirada del RU de la UE, la Consejería ha potenciado su labor informativa, con seminarios informativos, y atención presencial, telefónica y telemática, con un seguimiento especial del Brexit. Ha participado activamente en las sesiones informativas organizadas por la Embajada, hasta el momento 17 reuniones presenciales en diferentes ciudades, entre las que podemos citar, Londres, Manchester, Edimburgo, Birmingham y Glasgow, para informar a

diferentes asociaciones, partidos políticos y colectivos de ciudadanos españoles que han solicitado información sobre las posibles consecuencias del Brexit, de los avances en la negociación llevada a cabo por la UE y el gobierno de Reino Unido. En la primera fase de negociación los derechos de los ciudadanos, entre los que se encuentran los derechos en materia de empleo y seguridad social, han tenido carácter prioritario.

Dentro de la unidad de atención de la Consejería se ha dado respuesta a numerosas consultas en el ámbito laboral, seguridad social y asistencia sanitaria realizadas por los ciudadanos o bien a través de la “ventanilla única” de la Embajada o bien a través de la unidad de atención al público incardinada en la Consejería.

El balance que hacemos en la Consejería es muy positivo y por ello, continuaremos incrementando las actuaciones que faciliten la resolución de dudas e incertidumbre a los españoles en Reino Unido como consecuencia del Brexit. □

TEXTO Y FOTOS. C. PIERA



La consejera ha recorrido varias ciudades británicas para informar a los españoles.

Cocina para leer

Un sabio como el biólogo Faustino Cordón escribió un libro titulado “Cocinar hizo al hombre”, en el que se establece la relevancia cultural de cocinar los alimentos. Un torrente de tinta ha sido necesario para imprimir tantos y tan importantes libros de cocina en España

En prácticamente todos los hogares hay, o ha habido, un libro de cocina. Bien algún recetario clásico o la libreta de la abuela donde apuntaba las recetas de sus condumios. Hoy en día la literatura gastronómica está en internet, donde después de pornografía lo que más hay son recetas de cocina y desde que portátiles y tabletas han en-

trado en las cocinas no es raro ver al cocinillas habitual consultando la pantalla mientras remueve un potaje.

El recetario más antiguo conocido en Europa es “De re coquinaria”, del romano Marco Gavio Apicio que vivió en el siglo I d.C, aunque su libro es una compilación hecha en el siglo IV o V.

Hay que avanzar hasta iniciado el siglo XIV cuando aparece el “Livre de

Sent Soví” (1324), un recetario de cocina medieval valenciana, de autor anónimo. Existen dos copias manuscritas originales, que se encuentran en la Universidad de Valencia y en la Biblioteca Universitaria de Barcelona. Fue publicado por primera vez en el año 1952 y es una fuente histórica fundamental que permite averiguar la historia de la alimentación en Europa en la Edad Media.

Aunque hoy todo está en internet se siguen publicando y consultando libros de cocina.

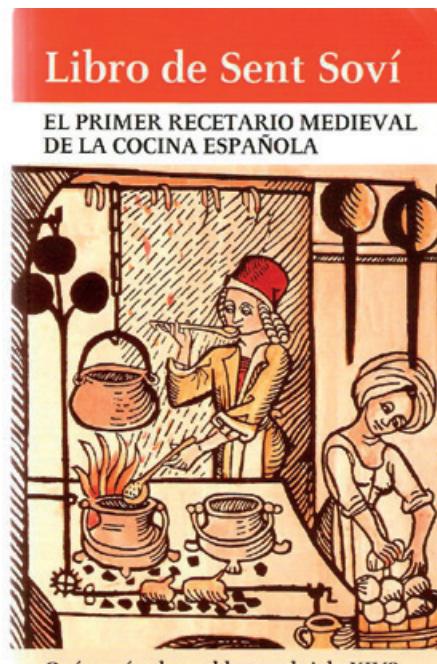


El libro se compone de dos centenares de capítulos. Cada uno de ellos es una receta de un plato. Los productos que aparecen en las recetas son muy variados, algunos sucesores de los sabores de la Roma antigua y otros aportados por la cultura árabe y judía, entre los cuales se pueden mencionar el azúcar, el arroz, la canela, el azafrán, la berenjena, la alcachofa, el espárrago, etc.

En 1520 aparece la primera edición del "Livre de Coch", su autor es Robert o Rupert de Nola, que al parecer era cocinero del rey Fernando I de Nápoles y recopilaba recetas catalanas y, para desmarcarse del anterior "Llibre de Sent Soví", del que copió técnicas (como cortar la carne, por ejemplo) y recetas; añadió otras de otras gastronomías, como la italiana, la occitana y la francesa. Se recogen unas quinientas recetas y fue, en palabras del también catalán Josep Pla, "un verdadero best seller" que se editó cinco veces en catalán y, sorprendentemente, ya que no tenía ni una receta castellana, se tradujo cinco años después al castellano y se reeditó aún más veces.

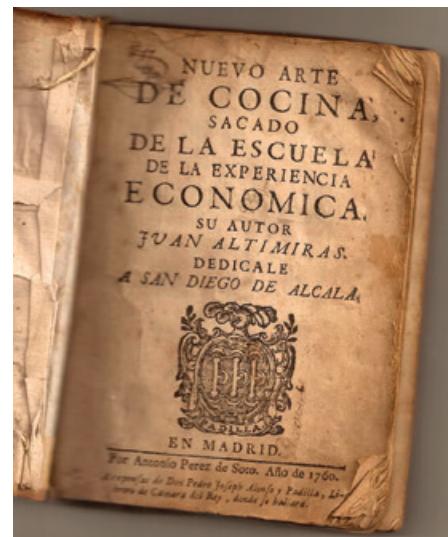
Francisco Martínez Motiño, cocinero y jefe de las cocinas de Felipe II, y que mantuvo el cargo hasta el reinado de Felipe IV, escribió "Arte de Cozina, Pasteleteria, Vizcocheria y Conserveria" en 1611, siendo uno de los compendios más notables sobre gastronomía escritos en lengua española, habiendo sido reimpresso varias veces en los siglos XVII y XVIII.

Mediado el siglo XVIII, Juan de Altamirras, natural de La Almunia de Doña Godina (Zaragoza) publica "Nuevo arte de cocina: sacado de la escuela de la experiencia económica" (1745). Los ingredientes y los platos corresponden a preparaciones de las clases menos favorecidas de la época. El trabajo de Juan Altamirras es importante ya que representa la cocina española poco antes de que se viera influida por la cocina francesa posteriormente durante el siglo XIX. La pujanza de la burguesía europea a finales del siglo XVIII y durante el siglo XIX dio luz a la cocina burguesa y la aparición de los primeros teóricos de la gastronomía, el más importante Jean Anthelme Brillat-



¿Qué comían los nobles en el siglo XIV?

www.todocoleccion.net



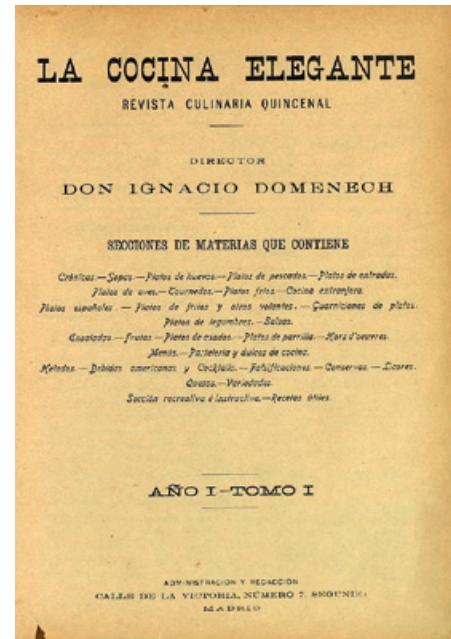
El "Libro de Sent Soví" (1324); "El Llibre de Coch" de Robert de Nola (1520); El "Arte de Cozina" de Martínez Motiño (1617) y "Nuevo arte de cocina" de Juan de Altamirras (1760).

Savarin autor del primer tratado científico sobre la cocina y la gastronomía "Fisiología del gusto" (1825)

EL CANON DE LA COCINA ESPAÑOLA

En España, el primer cocinero moderno que además escribió abundantemente

sobre cocina fue Ignacio Doménech, natural de Mataró, se formó en Francia y con el gran cocinero Escoffier en el Hotel Savoy de Londres. En Madrid, y en la Biblioteca Nacional, conoció – investigando sobre cocina- a otro gran cocinero de la época: Teodoro Bardaji, aragonés de Binéfar y que fue durante muchos años jefe de cocina de los Duques del Infantado



Ignacio Doménech y su libro “La cocina elegante” (1904).



Teodoro Bardají y su “La cocina de Ellas” (1935). En la imagen la edición de 2002.

Doménech editó diversas revistas de contenido exclusivamente gastronómico, por y para profesionales y creo la primera academia profesional de cocina del país. Al escribir cerca de más de una veintena las obras a lo largo de su vida, le confirma como unos de los autores en libros de gastronomía más

prolífico. Libros como *La gastronomía* (Madrid, 1899), *Ayunos y abstinencias* (*La mejor cocina de Cuaresma*) (Madrid, 1914), y sobre todo su obra cumbre *“La nueva cocina elegante española”* (Madrid, 1915). Doménech tiene un curioso libro titulado “Cocina de recursos” escrito en plena guerra civil donde se

truecan los productos por trampantojos ilusionistas, se beatifican las coles y hasta los cacahuetes ponen el aroma del café. Con imaginación (para utilizar las flores, por ejemplo) y amplitud de miras (para abordar problemas específicos culinarios, como la alimentación infantil, de cuarentena o regional) y una solvencia profesional a prueba de bombas para rescatar la esperanza de las ruinas en los que el país vivía.

Bardají, ligado durante décadas a una de las familias aristocráticas más importantes, empezó a colaborar en algunas publicaciones con su recetas, entre ellas la revista “Ellas” que dirigía José María Pemán y en 1935 publicó “La cocina de Ellas” donde recogía cerca de cuatrocientas recetas, se hizo una segunda edición en 1995 y en 2002 con el impulso del Gobierno de Aragón y la escrupulosa dedicación de su paisano Eduardo Martín Mazas se volvió a publicar en una esplendorosa edición que es hoy un tesoro de la literatura gastronómica española del siglo XX.

Teodoro Bardají, a pesar de su dedicación a la alta cocina, fue un visionario en cuanto a lo que es realmente la cocina española: en su libro “Cocina para fiestas” (1944) escribe. “La verdadera y

genuina cocina española reposa en los fogones regionales, que han podido salvarse de la invasión cosmopolita, causante de la estandarización de nuestras delicias gastronómicas”.

Tanto Doménech como Bardají toman la alta cocina, aristocrática y burguesa, y la adaptan al gusto español, investigando y recuperando platos regionales creando así un canon clásico de nuestros consumos.

UNA “MARQUESA” PIONERA

La primera gran cocinera literaria fue María Mestayer de Echagüe, más conocida por el seudónimo que utilizaba en sus artículos periodísticos: La marquesa de Parabere. Era hija del cónsul francés en Bilbao y gracias a la buena posición social y económica de su familia pudo disfrutar de una esmerada educación cosmopolita. Aficionada a la lectura y la historia, viajó con sus padres por toda Europa visitando las grandes capitales y los mejores restaurantes de la época, como el de Auguste Escoffier.

Empieza a interesarse por la gastronomía con abundantes lecturas de revista y tratados franceses y poco a poco pasa de aficionada a experta en gastronomía gracias a sus lecturas y a la relación epistolar que mantiene con algunos de los cocineros más famosos de su tiempo: Henri-Paul Pellaprat, José Rondissoñi y en especial con Teodoro Bardají, jefe de cocina de los Duques del Infantado, al que conoció por ser éstos parientes de su marido.

Comenzó a impartir cursillos de cocina y repostería en Bilbao a las mujeres de Acción Católica y en organizaciones de fomento de la educación femenina como el Emakume Abertzale Batza del Partido Nacionalista Vasco. El clima de revolución de principios de siglo hizo posible que una mujer como María Mestayer rompiera los límites atribuidos a su sexo y clase social y empezara a escribir sobre cocina de manera profesional.

Animada por sus amistades publica en Bilbao su primer libro, “Confitería y

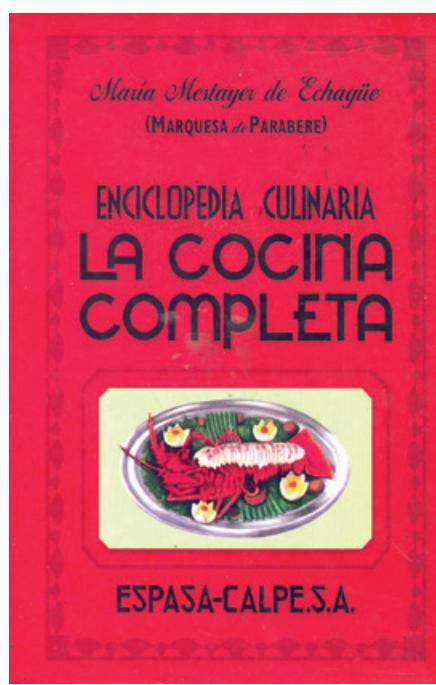
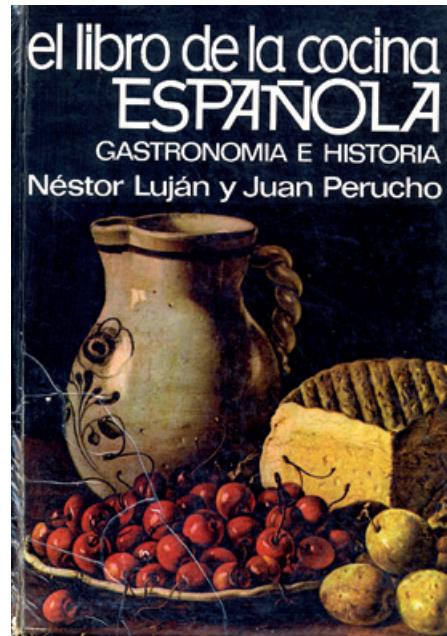
Repostería” (1930). En 1933 la editorial Espasa-Calpe saca *La Enciclopedia Culinaria*, compuesta por las recetas dulces de su libro anterior más otras saladas compiladas bajo el título de “La Cocina Completa”. Este segundo volumen ha sido uno de los recetarios

españoles más reeditados del siglo XX.

Otro best-seller de las recetas fue el “Manual de Cocina”, cuya primera edición se publicó en 1950 cuando su autora, Ana María Herrera, trabajaba como auxiliar en la Sección Femeni-



Nestor Luján y su “El libro de la cocina española” escrito con Juan Perucho.



“La cocina completa” de la Marquesa de Parabere, María Mestayer de Echagüe.



na del Movimiento. El libro apareció como de autor colectivo y con la extinción de la Sección Femenina el manual pasó a formar parte de los fondos del Ministerio de Cultura. Tras el fallecimiento de la autora sus familiares consiguieron en 1995 que se inscribiera en el Registro de la Propiedad Intelectual y se reedita periódicamente. "Manual de cocina" se editó bajo dos principios: que los ingredientes de las recetas resultasen baratos y asequibles y que las recetas fueran de sencilla preparación pero de calidad. Además tiene la particularidad de publicar menús de primero, segundo plato y postre en las cuatro estaciones del año.

Néstor Luján no fue cocinero –aunque sí gourmet– pero si el gran divulgador gastronómico en el periodismo, escribió más de ochenta libros y sus columnas en la revista Destino y otros medios eran muy seguidas y acreditadas. De su vasto conocimiento gastronómico nos queda, sobre todo "El libro de la cocina española" escrito junto a su amigo Juan Peruchó, en el que aúna sus conocimientos históricos y gastronómicos.



Recetario de cocina de la Sección Femenina, obra de Ana María Herrera.

1080 RECETAS Y EL DESPERTAR DE LA COCINA EN ESPAÑA

"1080 recetas de cocina" de Simone Ortega –de soltera Simone Klein Ansaldy y de origen alsaciano– es el libro con el que tres generaciones de españoles han aprendido a cocinar. Este libro, presente en los hogares españoles a lo largo de cuarenta y seis años, con más de tres millones y medio de ejemplares vendidos, supone el comienzo de un renovado interés por la cocina y coincide con los primeros escarceos de la nueva cocina vasca (los Arzak, Subijana, Arguiñano, Irizar, Castillo, Roteta) que es la que lo cambió todo y para siempre. De esta revolución han surgido los mejores cocí-

neros del mundo: Ferrán Adriá, Martín Berasategui, Andoni Luis Aduriz, los hermanos Roca, Quique Dacosta y muchos otros.

Toda la nueva cocina española que surge en la década de los setenta se ha apoyado en la difusión de sus recetas e innovaciones no solo a través de libros, sino de programas de televisión, de radio y páginas y "blogs" de internet. El más activo de los difusores de la gastronomía ha sido y es Karlos Arguiñano, guipuzcoano de Beasain, que con los años y sus divertidos y cercanos programas de televisión (desde 1991 hasta la actualidad) se ha convertido en un personaje icónico y mediático de primer orden. Es autor de cerca de cuarenta libros de cocina y recetarios.

La aparición de internet con "blogs" páginas, videos y demás ha dado a la cocina una dimensión inabordable en el que se entremezclan cocinillas, aficionados, reputados profesionales y amas de casa. Muchas celebridades y famosillos se han apuntado a sacar un libro de cocina y no es más que un reflejo anecdótico de que la comida en este país importa y mucho. □



El omnipresente "best-seller" "1.080 recetas de cocina" de Simone Ortega.



El ubicuo Karlos Arguiñano y su "Cocina vasca".

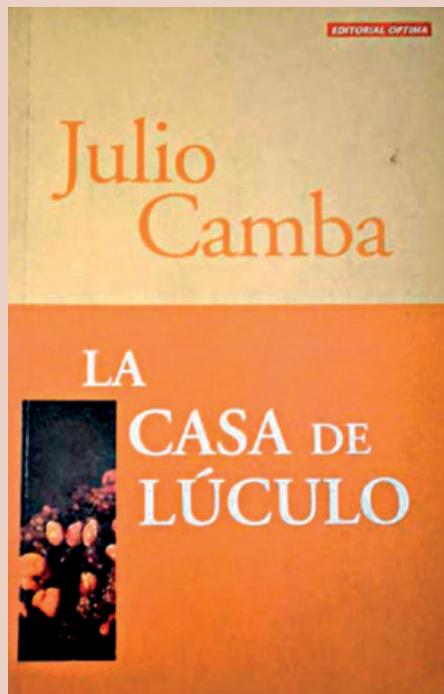
CARLOS PIERA

Literatos en la cocina

Varios escritores españoles han tocado con mayor o menor dedicación y éxito la literatura gastronómica

La prolífica Emilia Pardo Bazán, condesa de Pardo Bazán, publicó en 1913 “La cocina española antigua” y “La cocina española moderna”, recopilación de recetas tradicionales –fundamentalmente gallegas las antiguas y de cocina burguesa las modernas- enmarcadas en la colección que ella misma dirigía “Biblioteca de la Mujer”.

Julio Camba, natural de Vilanova de Arousa (1884) fue un periodista, escritor y “bon vivant” uno de cuyos libros “La casa de Lúculo o el arte de comer” (1929) es quizás el libro más ingenioso y divertido sobre la comida escrito en castellano. Aporta frases ya famosas como “Los vegetarianos tienen razón,



Portada de la edición de 1929 de “La casa de Lúculo o el arte de comer” de Julio Camba.

TUSQUETS

La cocina cristiana de Occidente

Álvaro Cunqueiro



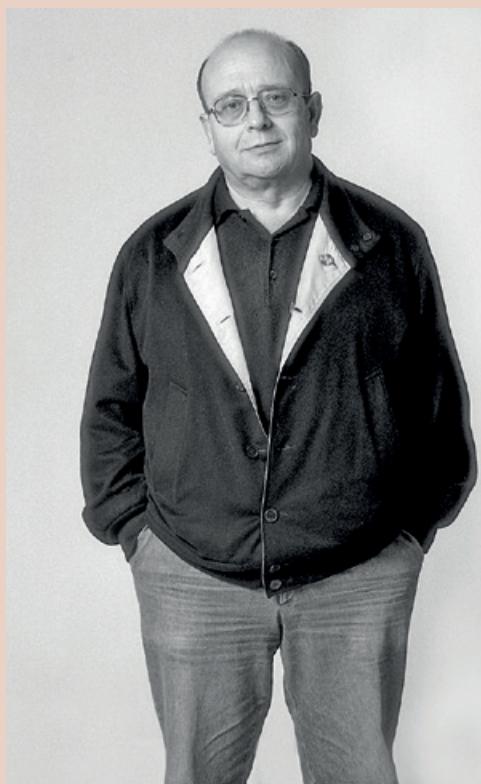
Los 5 sentidos

“La cocina cristiana de occidente”, esclarecedor ensayo de Álvaro Cunqueiro.

que este cocinaba en la ficción y que el propio Vázquez Montalbán había cocinado. Publicó además varios libros de recetas:

“Recetas inmorales” “Carvalho gastronómico” (10 volúmenes) o “La cocina catalana”, imprescindible y manejable compendio de la cocina de esta región. Muy celebrado fue también su ensayo “Contra los gourmets”, que es una iniciación a la cocina repasando todas las gastronomías que conocía que eran muchas. ☐

C.P.



Manuel Vázquez Montalbán.

pero poca” o “La cocina española está llena de ajo y prejuicios religiosos”.

El genial poeta y prosista gallego Álvaro Cunqueiro (Mondoñedo 1911) escribió un delicioso texto en castellano “La cocina cristiana de occidente” (1969) en el que hace un sugerente y divertido recorrido por las intrincadas trochas de la religión y la comida. En 1973, y en gallego, publicó “A cociña galega”.

Pero quizás el escritor no gastronómico que más frecuentó el tema fue Manuel Vázquez Montalbán (Barcelona 1939) que llenó las novelas de su detective Pepe Carvalho de las recetas

Rosario Weiss en la Biblioteca Nacional

Discípula de Goya, quien la instruyo desde niña, es una artista injustamente olvidada, que en su corta vida supo adaptar la expresividad de su maestro al gusto romántico de la época



La muestra recoge un centenar de dibujos de Rosario Weiss.

La Biblioteca Nacional de España, en colaboración con el Museo Lázaro Galdiano y el Centro de Estudios Europa Hispánica (CEEH) han presentado la exposición "Dibujos de Rosario Weiss" (1814-1843).

La muestra presenta más de un centenar de obras de Rosario Weiss Zorrilla (Madrid, 1814-1843), en especial dibujos, entre los que destacan los retratos de Francisco de Goya, Ramón Mesonero Romanos, Guillermo Weiss, el marqués de Benalúa, los hermanos Velluti o una dama de Burdeos, además de numerosos paisajes. El público

podrá ver asimismo una veintena de litografías, como Autorretrato, "El Genio de la Libertad", "Espronceda", "Larra" o "Zorrilla", y algunas de sus pinturas, entre ellas "Francisco de Goya", "Los duques de San Fernando" o "Ángel custodio".

Este conjunto refleja el trabajo de una dibujante excepcional, conocida sobre todo por su relación con Francisco de Goya (1746-1828). Así, a las piezas anteriores se unen dibujos que el pintor hizo para el aprendizaje de Weiss, como "Mendigo", "Dromedario" y "Pantera".

La exposición, comisariada por Carlos Sánchez Díez, del departamento

de conservación del Museo Lázaro Galdiano, reúne piezas de esta institución, de la BNE, la Bibliothèque Municipale de Bordeaux, el Museo del Prado, el Museo del Romanticismo y colecciones privadas, así como de otros museos e instituciones públicas españolas.

Weiss vivió con su madre -Leocadia Zorrilla- y Goya en la Quinta del Sordo entre 1820 y 1824, y desde el otoño de 1824 en Burdeos, donde la familia permaneció hasta su regreso a Madrid en 1833.

Goya trataba a la niña con un gran afecto y se refería a ella como "mi Ro-

sario". Corrían ciertos rumores de que podría ser hija suya, pero no existen pruebas que lo confirmen. De hecho, el artista no incluyó en su testamento ni a Weiss ni a su madre, quienes tuvieron que subsistir gracias a la pensión que esta última obtuvo del gobierno francés como exiliada política, y a la ayuda prestada por Pierre Lacour –profesor de la joven– y el círculo de amigos de Goya en Burdeos.

Weiss comenzó a dibujar gracias a los esbozos que el aragonés hacía para que ella los copiara o completara, y en 1825 entró en la escuela pública de dibujo que Pierre Lacour (1778-1859) dirigía en Burdeos, donde recibió instrucción académica. Su formación francesa atemperó la expresividad de sus primeros pasos junto a Goya, dirigiéndolos hacia el trazo preciso, limpio y ordenado que entonces predominaba en Francia, a la manera de Ingres.

En Madrid adaptó con éxito su estilo al Romanticismo hispano y desarrolló una breve pero intensa carrera profesional. Compaginó la copia de pinturas de grandes maestros (Goya, Velázquez, Murillo, Tiziano, Rubens, Van Dyck), muy demandadas entonces, con la realización de retratos a lápiz de escritores y personajes de la burguesía liberal,



Retrato de Francisco de Goya, su mentor.



Los duques de San Fernando.



El retrato más conocido de Mariano José de Larra.

en su mayoría socios como ella del Liceo Artístico y Literario (Espronceda, Zorrilla, Mesonero Romanos, Larra). También dibujó del natural apuntes de plantas y árboles, e hizo paisajes idealizados con castillos, lagos o ruinas. Además, fue una excelente litógrafa.

En 1840 Weiss tuvo el honor de ser una de las pocas mujeres en ingre-



Autorretrato.



La reina Isabel II de niña.

sar como académica de mérito por la Pintura de Historia en la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando. Dos años después alcanzó su máximo reconocimiento cuando la nombraron maestra de dibujo de Isabel II y su hermana, la infanta Luisa Fernanda, cargo que desempeñó durante muy poco tiempo, pues murió de cólera el 31 de julio de 1843. ☐

C. DE E.

FOTOS: BIBLIOTECA NACIONAL DE ESPAÑA

Exploradores españoles en África, la historia olvidada

Tres españoles pioneros en África fueron Yuder Pacha, Pedro Paez y Manuel Iradier que exploraron Tombuctú, Etiopía y Guinea respectivamente

Si en Europa las figuras de Mungo Park, Richard Francis Burton, David Livingstone o Henry Morton Stanley han entrado a los anales de la Historia Geográfica, mucho menos conocidas son las de los españoles Yuder Pachá, Pedro Páez o Manuel Iradier. La finalidad de estas líneas es, por tanto, rescatarlos del olvido de los siglos.

LA EXPEDICIÓN DEL ALMERIENSE YUDER PACHÁ A TOMBUCTÚ

En 1828 el francés René Caillé se adjudicaba el honor de ser el primer europeo en entrar en Tombuctú –hoy Mali-

disfrazado de mercader árabe, pero pocos saben que un español, el cristiano renegado Yuder Pachá no sólo entró, sino que conquistó la ciudad dos siglos y medio antes. Yuder o Yaudar, era un nativo cuyo nombre en España era Diego de Guevara.

La rendición de Boabdil el Chico supuso la entrega de Granada a los Reyes Católicos el 2 de enero de 1492 e incluía una serie de condiciones por las que los monarcas se comprometían a respetar las autoridades, leyes, vestuario, propiedades y religión de los musulmanes granadinos, pero con la llegada del cardenal Cisneros a la cancillería de Castilla se restringieron esas libertades, se prohibió su lengua y en 1502 una pragmática

decretó su conversión forzosa al cristianismo so pena de expulsión. Así los mudéjares pasaron a conocerse como moriscos. Con la subida al trono de Felipe II se produjo la Rebelión de las Alpujarras (1568-1571) que supuso deportaciones masivas de moriscos a otros reinos peninsulares. Muchos se habían marchado voluntariamente para instalarse en la costa mediterránea de África viendo el cariz que adquiría la situación, mientras otros sufrieron hechos más traumáticos como raptos en masa a manos de piratas berberiscos que no sólo adquirían botines materiales sino que secuestraban personas para convertirlas en esclavos. Éste fue el caso del joven Diego de Guevara -luego renombrado Yuder- raptado junto a otros 300 jóvenes del valle de Almanzora en Almería. Los prisioneros fueron llevados al palacio del sultán Abd al-Malik en Marrakech, en la época una próspera capital que acogió a pueblos enteros de moriscos exiliados, entre ellos los de Órgiva o Tabernas. Allí fue despreciado como todos los llegados al Magreb desde Europa, pero poco a poco fue avanzando en el escalafón social y militar y llegó a sobresalir en 1578 en la batalla de los Tres Reyes, llamada así porque en ella murieron los sultanes Al-Malek, Al-Mutawakil, así como el rey portugués Don Sebastián que enfrentó a Portugal con los herederos del sultanato de Marruecos. Finalmente fue nombrado alcalde de Marrakesh. El sultán le encargó dirigir un ejército que reconquistara Tegaza, Tombuctú, el imperio shongay y su abundante oro. Organizó una columna de unos mil arcabuceros



Yuder Pachá llegó a Tombuctú a finales del siglo XVI.

moriscos, unos quinientos de caballería morisca y cristiana, unos mil quinientos lanceros mauritanos, artillería servida por españoles y tropas auxiliares integradas por campesinos del Atlas, hasta totalizar unos cinco mil hombres.

Así Yuder consiguió tomar la ciudad de Gao y el Askia y rápidamente Ishak II le rindió el imperio Songhay -actual Sudán-. Yuder fue investido Bajá y trasladó su residencia a Tombuctú. A pesar de que su botín del reino Shongay consistió en 3600 kg de otro y mil mujeres para el sultán, Al-Mansur celoso del protagonismo que había tomado su general y disconforme con su política de firma de tratados de paz, envió a otro general, Mahmud Alí Zarqún con instrucciones de destituir a Yuder y hacerse cargo de sus ejércitos para continuar la conquista de Songhay pacificando la curva del río Níger. Yuder Pachá deja de ser Bajá pasando a Caid de la ciudad de Gao donde permaneció hasta 1599, fecha en la que, llamado por Al-Mansur, regresa a Marrakesh. En 1603 fallece el Sultán, produciéndose una guerra civil por la sucesión del sultanato. Al parecer, Yuder eligió mal el bando ya que finalmente fue decapitado en 1605 por el hijo de Al-Mansur que consiguió auparse al puesto, Abd Allah.. Tanto los *arma* (nombre de los expedicionarios que lo siguieron en Tombuctú) como los *shongay* le lloraron y le recordaron mediante fiestas anuales en su honor.

PEDRO PÁEZ DESCUBRIDOR DE LAS FUENTES DEL NILO AZUL

Pedro Páez Jaramillo fue un misionero y explorador jesuita español nacido en Olmeda de las Fuentes, cerca de Alcalá de Henares, en 1564. Hijo de familia de buena posición, a los dieciséis años ingresó en la Compañía de Jesús y marchó a estudiar a la Universidad de Coímbra, ciudad que había sido capital de Portugal en los siglos XII y XIII. Por ese entonces, en 1580, se produjo la unificación de España y Portugal. Después de dos años, entró al seminario de Belmonte, donde permaneció otros seis. En 1587



Grabado romántico de la llegada de los andalusíes a Tombuctú.

solicitó a sus superiores marchar a las misiones de Asia. Al año siguiente, sin haber sido ordenado sacerdote todavía, partió a Goa, en la India, vía Lisboa, en una travesía de siete meses.

Al poco de llegar a la India en 1588 le comunicaron que debía dirigirse a Etiopía, pues Felipe II deseaba tener ese reino como aliado contra los musulmanes. Por ello deseaba evangelizarlo y así rodear a los otomanos por el sur. El país era cristiano copto desde el siglo IV. Pedro Páez fue enviado a África en compañía de Antonio de Montserrat, de cincuenta y tres años, más experimentado y conocedor del árabe, el cual había recorrido el norte de la India e incluso había sido embajador de los jesuitas ante el Gran Mogol. Desde Goa lograron encontrar plaza en un barco hindú que se dirigía a Massawa, una isla junto a la costa de Etiopía. Según sus cálculos en un máximo de dos meses estarían en Fremona, su destino. A primeros de enero de 1590, mientras navegaban de nuevo rumbo a la costa de Somalia, una tormenta rompió el mástil y hubieron de refugiarse en

una isla frente a Omán. Poco después un árabe les reconoció como portugueses y lo comunicó a los turcos. Los detuvieron, los encadenaron y los llevaron al puerto de Dhofar. Se declararon católicos. Para colmo de males les encontraron estampas de la Virgen, lo que enfureció a los musulmanes, que condenan la adoración de imágenes. Fueron encerrados en una celda llena de piojos y apenas recibieron comida. Poco después fueron regalados a un sultán del sur de la península arábiga. Desde la costa hubieron de caminar descalzos por zonas pedregosas y llenas de pinchos, lo que les despidió los pies. Tan exhausto y desecho estaba el padre Montserrat que hubieron de colocarlo



Biblioteca Andalusí de Tombuctú.



El jesuita Pedro Páez era natural de La Olmeda de las Fuentes (Madrid).



Las cataratas del Nilo Azul descubiertas por Páez.

sobre un camello para no perderlo, pues el regalo tenía que llegar vivo. Recorrieron el Hadramaut, que significa 'recinto mortal'. Fueron los primeros europeos en cruzarlo, lo hicieron casi desnudos y con el mínimo de alimentos y agua para sobrevivir. Cuando llegaban a una ciudad o poblado la gente les insultaba y escupía al enterarse que eran infieles. Sin embargo, en uno de los poblados el sultán les invitó a café, que nunca habían probado antes ni se conocía en occidente. Pasaron por Marib, lugar donde se hallan las ruinas del Palacio de la reina de Saba. Desde allí continuaron hacia Saná, la actual capital del Yemen. El padre Montserrat se desplomó del camello que lo llevaba y estuvo inconsciente durante una semana. El gobernador turco les consideró espías y los encerró durante 2 años. Por fin, Felipe II se enteró de la suerte de Páez y Montserrat y ordenó rescatarlos con mil coronas

al emperador Za Denguel y su sucesor Sosinios, que a la postre lo nombraría su capellán personal. El soberano continuó sus campañas y pidió a Páez que le acompañara. En una de ellas, el 21 de abril de 1618, subieron a una cima, a tres mil ciento ochenta metros de altura, situada a unos cien kilómetros al sur del lago Tana. De la ladera, en un lugar lla-

de oro de su propio bolsillo. Los recogieron en Moka y los llevaron a Goa, donde llegaron en diciembre de 1595. Montserrat falleció en 1599 a los sesenta y tres años. Páez necesitó casi un año para recuperarse. El 17 de diciembre de 1596 escribió a Acquaviva, general de los jesuitas, para solicitarle que le dejara ir a Etiopía, ya que había aprendido árabe, pero aún no le tocaría en suerte pisar esa ansiada tierra.

Sería en 1603 cuando conseguiría llegar, pero esta vez iría solo aunque con la misma misión: evangelizar. Tendría el privilegio y la suerte de convertir al catolicismo

mado Gishe Abbai, salían unos manantiales que se convertían en arroyo y después en el río Gilgel Abbai, que significa 'Pequeño Nilo Azul'. Este entra en el lago Tana –tres mil kilómetros cuadrados–, donde se puede seguir su curso por la orilla sur, y sale enseguida por el pueblo de Bahir-Dar formando el Abbai Wenz o Nilo Azul, que pronto se desploma por las cataratas de Tisisat. Así descubrió las fuentes del Nilo Azul. Finalmente Pedro Páez falleció en mayo de 1622, a los cincuenta y ocho años, posiblemente de paludismo. Acababa de finalizar su libro, en cuatro tomos y con mil ciento veintiocho páginas. El manuscrito original se conserva en la Biblioteca de Braga, en Portugal, y fue publicado por primera y única vez en 1945.

MANUEL IRADIER BULFY, EL APRENDIZ DE STANLEY

Llamado a convertirse en uno de los principales exploradores africanistas, este vitoriano (1854-1911) estudió filosofía y letras pero sus inquietudes y su encuentro con Stanley determinaron su inclinación hacia la exploración científica. En 1868 pergeñó ya su primer viaje de exploración, lo cual le llevó a la creación de una sociedad geográfica para poder reclutar viajeros afines a sus inquietudes. Dicha sociedad conocida como *La Exploradora* fue el caldo de cultivo para la mencionada expedición que comenzó en 1874. Mientras preparaba el viaje tuvo la suerte de coincidir con su admirado Henry Stanley que recaló en Vitoria para cubrir la tercera Guerra Carlista.

Los viajes de Pedro Páez

- Primer viaje (1589)
- Segundo viaje (1603)

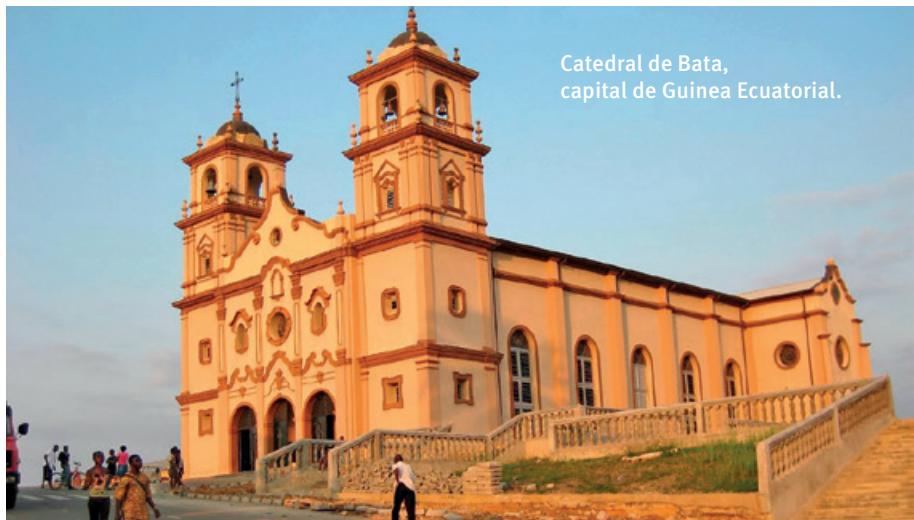
Mapa de los viajes de Pedro Páez.



Estatua de Iradier en su Vitoria natal.

Durante el breve encuentro el reconocido periodista y explorador le aconsejó recorrer África de Oeste a Este.

El primer viaje de expedición, a modo de reconocimiento partió desde el Golfo de Guinea y se dirigió hacia el interior. Durante casi tres años Iradier junto a su mujer y una comitiva recorrieron casi 1900 km desde Aye hasta el Río Muni. Más tarde explora el río Utamboni para intentar alcanzar la región de los Grandes Lagos y desde allí llegar a la desembocadura del Muni. En este recorrido visitó también las islas de Corisco y Elobeib Grande así como Inguinna y el Cabo San Juan, además de la cordillera Paluviole y la sierra de Cristal. Como ocurre en todo viaje exploratorio, Iradier pudo entrar en contacto con diversas etnias, algunas totalmente desconocidas para el ciudadano europeo: *los vengas, valengues, vicos, bijas, bapukus, bandemus y pamues*. Pero no todo fueron parabienes en esta expedición ya que durante el viaje se produjo a la vez el alumbramiento y el fallecimiento a los 15 meses de su hija Isabel debido a las implacables fiebres tropicales. El segundo viaje se inicia a finales de 1877. Habiendo realizado apuntes topográficos y cartográficos, pudo trazar los mapas de las zonas visitadas que serían publicados a su vuelta a España en la Sociedad de Africanistas y Colonialistas. Fiel al estilo de los buenos natu-



Catedral de Bata, capital de Guinea Ecuatorial.

ralistas, Iradier recopiló también gramáticas y vocabularios de las lenguas de las tribus contactadas así como diversas anotaciones astronómicas, etnográficas y climatológicas. Una vez reunidos los fondos necesarios, Iradier se embarcó en una tercera expedición, esta vez acompañado del doctor Amado Ossorio, compañero delegado de la Sociedad de Africanistas. El viaje recaló en muchos puntos del primero y se

aventuró más allá. Exploró el río Noya, logró alcanzar el límite navegable del río Utongo para pasar desde ahí al río Congoa de camino al Muni desde el que descenderían para enfiar a las costas del Buru, situadas al noroeste de la Bahía de Corisco. Emprendieron viaje de regreso a España el 28 de noviembre de 1884, debido a que Manuel Iradier, aquejado una vez más de fiebres, no podía continuar.

En febrero de 1885 Iradier entregó a la Sociedad de Africanistas y Colonialistas de Madrid diversos documentos, contratos de anexión y actas notariales, que dieron como resultado la incorporación de los territorios del río Muni a la soberanía de España, mediante la obtención del reconocimiento de dicha soberanía por parte de ciento un jefes indígenas, que controlaban una superficie de 14.000 kilómetros cuadrados. Estos territorios, conocidos después como la Guinea española, permanecieron bajo la soberanía de España hasta el año 1968, en el que obtuvieron su independencia y pasaron a denominarse Guinea Ecuatorial. Igualmente, Manuel Iradier publicó numerosas obras en las que narró sus experiencias africanas. Nuestro expedicionario y adelantado en las tierras guineanas moriría en 1911, ignorado por la mayoría y reconocido sobre todo en los círculos geográficos y su ciudad natal de Vitoria. □



Manuel Iradier Bulfy, explorador y colonizador.

EZEQUIEL PAZ

Medio españoles en los Juegos Olímpicos de Invierno

Martín Ríos y Carlos García, dos ‘españoles’ al servicio de Suiza y Nueva Zelanda en los deportes de invierno. Hijos de un gallego y un andaluz, son estrellas del Curling y del Snowboard

Martín Ríos y Carlos García Knight tienen muchas cosas en común, además de ser deportistas de élite y fanáticos del Real Madrid. Sus padres, un gallego y un andaluz, dejaron España y se instalaron en Suiza y Nueva Zelanda, respectivamente,

donde se casaron y formaron una familia. Ambos se sienten mitad españoles.

Martín Ríos ganó una medalla de plata en la prueba de dobles mixtos de Curling en los de Pyeongchang-2018, en Corea del Sur, mientras que Carlos García Knight, sobresalió en dos competiciones de Snowboard, siendo quinto en Slopestyle, y undécimo en Big Air,

tras haber llegado en esta prueba con la mejor puntuación a la final, en la que no tuvo su mejor día.

El Curling, con cierta similitud a los bolos, consiste en deslizar una piedra de granito de 20 kilos, sobre el hielo, para dejarla lo más cerca posible de una diana que está al final de la pista. El Snowboard, por su parte, es un de-



porte extremo, en la que el competidor utiliza una tabla para deslizarse sobre una pendiente de nieve.

El padre de Martín Ríos dejó el barrio de A Costiña, en O Carballiño, en la provincia de Orense, para emigrar a Suiza a finales de los años sesenta. Allí se casó con una chica suiza y se instaló en el cantón de Glarus, donde nacieron Martín Ríos y su hermana.

Por su parte, el progenitor de Carlos García Knight, nacido en Cádiz, dejó Madrid, donde vivía desde que era un niño, para viajar en los noventa a Christchurch, en Nueva Zelanda, para aprender inglés, pero se quedó, casándose con su profesora de la lengua de Shakespeare.

Martín Ríos, de 36 años, que hizo pareja en los Juegos Olímpicos de Pyeongchang con Jenny Perret, había sido campeón de dobles mixtos en curling en 2012 y 2017, pero perdió la final olímpica contra Canadá. A cada periodista que le pregunta, siempre responde que se siente mitad español y mitad suizo.

Martín Ríos pasaba cada año un mes en verano en Galicia, durante su niñez. Ahora, sus vueltas por el mundo como jugador de Curling, le hacen quedarse más en Suiza cuando no tiene competición y va menos a España. En 2007 estuvo durante un año en un club de Curling de Jaca, en la provincia de Huesca, pero el proyecto no salió adelante. Durante su período en el pirineo aragonés, defendió los colores de la selección española de su deporte. Al tiempo que recorre el mundo como jugador de Curling, trabaja para la federación suiza de este deporte como entrenador. "Me ha sorprendido un poco la repercusión en España de mi actuación en los Juegos Olímpicos. Después de darse cuenta la prensa de que soy de origen español, diversos periodistas llamaron a mis familiares en España, también a mis padres en Suiza. Incluso el alcalde de O Carballiño llamó a mi padre para felicitarlo. Yo he recibido sobre todo mensajes a través de internet y redes sociales. Pero como después de los Juegos volví a estar de viaje debido al Mun-



Carlos García Knight practica el snowboard.

dial juvenil, ya que soy entrenador de la federación suiza, no tuve tiempo de responder con rapidez a toda la gente", afirma Martín Ríos.

Carlos García Knight, de 20 años, es mucho más joven que Martín Ríos y estuvo cerca de las medallas en las arriesgadas especialidades de Slopestyle y Big Air, volando por los aires con su tabla, pero se quedó sin podio en ambas ocasiones cuando parecía tocar las medallas. Antes de los Juegos, igual que Martín Ríos, Carlos García Knight dijo a quien le quisiera escuchar que se siente cincuenta por ciento español y cincuenta por ciento neozelandés y que si hubiera ganado una medalla la habría partido en dos como reconocimiento a ambos países. Pero no la pudo lograr.

El destino colocó al padre de Carlos en Nueva Zelanda, ya que acudió primero a la embajada de Estados Unidos en Madrid, pero ese día estaba cerrada. Como la de Nueva Zelanda estaba abierta, entró y se decidió por el país oceánico para aprender el inglés. Tras conocer a su mujer neozelandesa, que era su profesora de idiomas, el padre de Carlos García Knight se quedó en Christchurch, abandonando su carrera de abogado en Madrid y dedicándose

primero a la enseñanza del castellano y después a la hostelería.

Además de su sangre española y de destacar en sus respectivos deportes de hielo y nieve, Martín Ríos y Carlos García Knight tienen algo más en común, su pasión por el Real Madrid.

El padre de Martín Ríos es hincha del Barcelona, pero el jugador de Curling creció en los ochenta con la Quinta del Buitre, liderada por Emilio Butragueño, y sobre todo con el mexicano Hugo Sánchez, su ídolo. Su españolidad en el deporte, lo lleva a ser fanático de Rafa Nadal en tenis en sus duelos con el suizo Roger Federer, pese a que éste último defiende los mismos colores que Martín Ríos en el deporte, los de Suiza.

Carlos García Knight, por su parte, se hizo hincha del Real Madrid en uno de sus muchos viajes a la capital española cuando era niño, al asistir a un partido en el Santiago Bernabéu, siendo su ídolo Sergio Ramos, por encima de Cristiano Ronaldo.

Martín Ríos y Carlos García Knight defienden a Suiza y Nueva Zelanda, respectivamente, pero sus triunfos, por decisión propia, son también españoles. □

TEXTO Y FOTOS. PABLO SAN ROMÁN

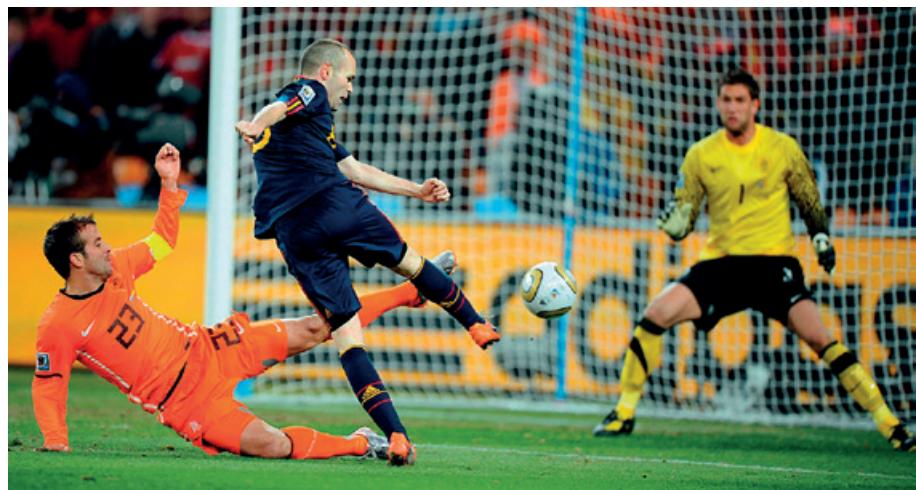
Iniesta: adiós tras cuatro mundiales

Andrés Iniesta se coronó grande del fútbol universal en el Soccer City de Johanesburgo cuando, en el minuto 116 de la prórroga del partido frente a Holanda, logró el tanto con el que España se alzó campeón del Mundo en el año 2010

Iniesta debutó con tan solo 22 años en la selección española y en 2006 fue uno de los centrocampistas seleccionados por Luis Aragónés para afrontar la aventura del Mundial de Alemania de la que salimos trasquilados y rematados en octavos por los azules comandados por Zinedine Zidane. Para aquel entonces el jugador franquicia de la Roja era el madrileño Raúl mientras que Iniesta no pasaba de ser un ilustre suplente.

Pero la decepción en tierras teutonas dio paso a un rearme sin precedentes y un estilo, el tiki-taka, que iba a ir como anillo al dedo a futbolistas como Xavi Hernández y Andrés Iniesta y que serviría para hacerse con la Copa de Europa en 2008, donde los dos centrocampistas bordaron ante Alemania un juego difícil de superar y que aún permanece en la retina de los millones de aficionados que siguieron el encuentro en el Ernest Happel y en sus casas, a través de las pantallas de televisión.

Con Vicente del Bosque al mando de la selección el tiki-taka alcanzó su máxima expresión en Sudáfrica y reprendió el estilo en el europeo de 2012. Nunca, ningún otro combinado europeo había logrado tal hazaña, pero cuanto más felices nos las prometíamos llegó la debacle brasileña donde España no puso superar siquiera la primera fase del torneo. Con el rabo entre las piernas, volvimos a casa y Del Bosque entregó el testigo a Julen Lopetegui, quien tuvo a bien prescindir de Xavi pero siguió confiando en el mago manchego,



Momento histórico en que Andrés Iniesta marca a Holanda para ganar el Campeonato del Mundo.

a quien ha convocado para Rusia junto a De Gea, Reina, Kepa, Carvajal, Odriozola, Piqué, Sergio Ramos, Nacho, Azpilicueta, Jordi Alba, Monreal, Busquets, Saúl, Koke, Thiago, Iniesta, Silva, Isco, Asensio, Lucas Vázquez, Iago Aspas, Rodrigo y Diego Costa.

El adiós de Iniesta al Barça, después de 22 años vinculado al club blaugrana, 16 de ellos en el primer equipo y tras la conquista de 32 títulos, ha tenido un impacto mundial. Las portadas de los principales periódicos deportivos así lo reflejan mientras sus páginas rememoran hazañas como la protagonizada en Stamford Bridge, el 6 de mayo de 2009 ante el Chelsea, cuando un gol suyo clasificó en el minuto 93 llevó al Barça la final de la Copa de Europa.

Una de las leyendas urbanas que circulan en torno al talento innato de An-

dres Iniesta es que era capaz de driblar a todos los niños que le salían al paso en los partidillos del patio del colegio, de modo que la única forma de quitarle la pelota era morderle a palos para que soltara el balón que llevaba cosido al pie.

Y hoy por hoy, es inútil encontrar a nadie que hable mal de Iniesta y eso es algo de lo que muchos o casi nadie puede presumir en el mundo del balón. El jugador manchego que a los 12 años abandonó su Fuentealbilla natal para ingresar en La Masia se despidió en el Camp Nou ante más de 80.000 espectadores.

Xavi Hernández, en la actualidad jugador del Al-Saad catarí, y junto a Iniesta grandes representantes del tiki-taka que comenzó con Luis Aragónés y culminó con Vicente del Bosque, escribió en una carta a su ex compañero y que

publicó el diario el Periodico, en el que decía entre otras cosas:

“Aún recuerdo la primera vez que vi jugar a Andrés. Yo estaba en el juvenil: él, en el infantil. Alguien del club me dice: ‘Xavi, abajo hay un chico que va a ser la hostia. ¡Dicen que es buenísimo!’. Están él y otro, Troiteiro, que viene a ser como Mario Rosas. Andrés se parece mucho a ti’. Pero cuando le vi jugar, me dije a mí mismo: ‘¡Qué va! ¡Este no se parece a mí como dicen! ¡Qué va! ¡Este es diferente!’. Este tiene más salida, más regate, se puede ir a una banda, es capaz de hacer una croqueta: Es muy diferente a mí porque yo juego de cuatro, mucho más posicional, como Pep en su época o Busi ahora. Andrés, en cambio, podía jugar de ‘cuatro’, de ‘ocho’, de ‘seis’ y hasta de extremo. Ya de niño se le veía una pinta de maestro por la manera en que utilizaba el cuerpo antes de recibir el balón, usando las dos piernas para jugar. Ahora puede parecer hasta normal, pero en esa época era revolucionario porque él igual hacía un control orientado con la pierna derecha que a la jugada siguiente lo ejecutaba con la izquierda. Lo que más sorprendía era ese estilo tan suyo de orientar el balón con el cuerpo, sin necesidad siquiera de tocarlo”.

Para Nadal, “Iniesta es un modelo positivo para la juventud, para la sociedad en general y hay que agradecerle todo lo que nos ha hecho disfrutar y los valores que transmite”. El marqués de Del Bosque, afirma “Iniesta es técnicamente perfecto. Es como Federer... parece que ni sudan”. Leo Messi opina “Todo lo que hace Andrés, lo hace bien, en los partidos o en los entrenamientos disfruto viéndolo jugar”.

Andrés Iniesta deja un palmarés sin parangón en el fútbol mundial. Nadie en el Barça ha ganado tantos títulos como él y tampoco nadie le supera en la selección española con un Mundial y dos Eurocopas.

En cuanto a los galardones individuales, France Football acabó pidiendo perdón al jugador manchego por no haberle dado el Balón de Oro en 2010, pero son sus colegas de profesión (más

PALMARES CON ESPAÑA

- 1 Mundial (2010)
- 2 Eurocopas (2008, 2012)
- 1 Eurocopa Sub-17 (2001)
- 1 Eurocopa Sub-19 (2002)
- Subcampeón Copa Confederaciones (2013)

PALMARES CON EL BARÇA

- 4 Copas de Europa (2008-09, 2010-11, 2014-15)
- 8 Ligas (2004-05, 2005-06, 2008-09, 2009-10, 2010-11, 2012-13, 2014-15, 2015-16, 2017-2018)
- 3 Mundiales de Clubs (2009, 2011, 2015)
- 6 Copas del Rey (2008-09, 2011-12, 2014-15, 2015-16, 2016-17, 2017-18)
- 3 Supercopas de Europa (2009, 2011, 2015)
- 7 Supercopas de España (2005, 2006, 2009, 2010, 2011, 2013, 2016)

PALMARES INDIVIDUAL

- Mejor Jugador de Europa (2012)
- 2º en el FIFA Balón de Oro (2010)
- 3º en el FIFA Balón de Oro (2012)
- 9 veces en el Equipo ideal FIFA/FIFPro (2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017)
- 6 veces en el once del año de la UEFA (2009, 2010, 2011, 2012, 2015, 2016)
- MVP Eurocopa (2012)
- MVP final Mundial (2010)
- MVP final Eurocopa (2012)
- MVP final Champions (2015)
- MVP final Supercopa de Eurocopa (2011)
- MVP final Copa del Rey (2016)
- Once ideal del Mundial (2010)
- Once ideal de la Confederaciones (2013)
- Plantilla ideal de la Eurocopa (2008, 2012)
- Once ideal de todos los tiempos de la Eurocopa (2016)
- Mejor creador de juego de la IFFHS (2012, 2013)
- Mejor medio atacante de la Liga (2009, 2011, 2012, 2013, 2014)
- Golden Foot (2014)



Iniesta marca con el Barcelona al Chelsea en Stamford Bridge.

de 50.000 cada año) quienes le han escogido nueve veces de forma consecutiva de 2009 a 2017 en el mejor once mundial del año. Solo Messi y Cristian-

no Ronaldo, ambos con 11, superan las presencias del manchego de oro. ☐

LUIS BAMBÁ

Bodegones españoles en Bruselas

La exposición ‘Spanish Still Life’ en Bruselas muestra 400 años de renovación del bodegón español

El Palacio de Bellas Artes de Bruselas acoge una ambiciosa retrospectiva que reúne por primera vez cuatro siglos de evolución de la naturaleza muerta española, desde sus orígenes a principios del siglo XVII hasta finales del siglo XX, a través de la mirada de los más importantes maestros como Sánchez Cotán, Velázquez, Goya, Picasso, Miró o Dalí.

Son en total más de ochenta obras articuladas en torno a cuatro grupos temáticos y cronológicos, uno por siglo, que simbolizan la evolución de la naturaleza muerta en España, un género pictórico que ha demostrado ser portador de innovaciones y no únicamente de valores decorativos tradi-

cionales. La exposición ‘Spanish Still Life’ se abre al visitante con *Bodegón con membrillo, repollo, melón y pepino*, pintado en Toledo en 1602 por Juan Sánchez Cotán, considerado el padre de este género, que influenció a numerosas generaciones de artistas posteriores a él. Maestro de la sobriedad y de la simplicidad, Sánchez Cotán rompe tendencias al manifestar una preocupación inédita por el detalle y al dar el protagonismo a hortalizas muy humildes, las utilizadas por los españoles de la época. Las telas de Sánchez Cotán, contemporáneo de San Juan de la Cruz, no son ajena al misticismo imperante en la España de principios del siglo XVII, colocando los objetos de la realidad al servicio de lo espiritual.

En Sevilla, un jovencísimo Diego de Velázquez comienza a pintar después de haber aprendido el oficio con su mentor Francisco Pacheco, y en su bodegón *Cristo en casa de Marta y María* (1618) da un paso hacia adelante introduciendo en un primer plano la figura de una criada con sus humildes víveres y en un segundo plano una escena religiosa como era costumbre desde el siglo XVI entre los pintores flamencos y anunciando el juego de perspectivas, el cuadro dentro del cuadro, que llevará a su máxima expresión en *Las Meninas*.

Francisco de Goya es la figura clave de la pintura española de los siglos XVIII y XIX. Su personalidad extraordinaria, hecha de luces y de sombras,

contribuyó a la transformación de todas las disciplinas pictóricas que abordó, diciéndose de él que fue el padre de la modernidad. Sus breves incursiones en el género de los bodegones se realizaron en un marco estrictamente privado y decoraron en principio las paredes de su propia casa. Se trata de una docena de cuadros pintados en Madrid durante la



Diego de Velázquez. 'Cristo en casa de Marta y María'. 1618.

invasión napoleónica (entre 1808 y 1812) y de los cuales esta exposición reúne dos: *Pavo muerto* y *Naturaleza muerta con dorada*, simbolizando ambas obras el horror de la guerra que vivía en lo más profundo del artista, quien simultáneamente pintaba la serie *Los desastres de la guerra*.

De la mano de Joaquín Sorolla entramos en el siglo XX, el siglo en el que se rompieron todos los códigos, y dos obras del artista valenciano representan ese cambio, al pasar de un bodegón academicista de uvas y granadas de fines del siglo XIX a una de sus obras de madurez, *Rosas blancas del jardín de mi casa* (1919). Avanzamos hacia el cubismo de Pablo Picasso y Juan Gris, y el surrealismo de Salvador Dalí, comprobando que el género del bodegón se sitúa de nuevo en el corazón del cambio. Así, los cubistas se sirven de la naturaleza muerta como un motivo puramente artístico y el cuestionamiento de la ficción tridimensional, la deconstrucción de las formas y la utilización subjetiva del color se convierten en herramientas de una transformación radical. La vanguardia se está apropiando de un género considerado hasta entonces como conservador, tal y como se aprecia claramente en el bodegón cubista pintado por Picasso en 1945 *Jarra, vela y cacerola esmaltada*. En la última parte de la muestra destaca el óleo de Dalí *El pedazo de corcho* (1950), que devuelve al visitante al inicio de la exposición y los alimentos colgados en los lienzos de Sánchez Cotán.

La exposición 'Spanish Still Life', que incluye obras de otros artistas fundamentales como Zurbarán, Joan Miró, Antonio López o Miquel Barceló, podrá visitarse en el Palacio de Bellas Artes de Bruselas hasta el 27 de mayo. En ese momento partirá al norte de Italia, a los Museos Reales de Turín, hasta septiembre de 2018. ☐

TEXTO: ÁNGELA IGLESIAS BADA

FOTOS: BOZAR



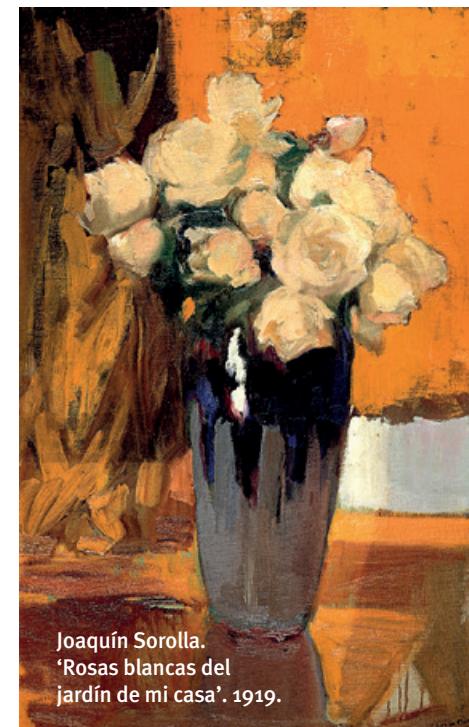
Antonio de Pereda. 'El sueño del caballero'. 1650.



Juan Sánchez Cotán.
'Bodegón con membrillo,
repollo, melón y pepino'.
1602.



Francisco de Goya. 'Pavo muerto' (1808-1812).



Joaquín Sorolla.
'Rosas blancas del
jardín de mi casa'. 1919.



Pablo Picasso. 'Jarra, vela y cacerola esmaltada' (1945).



Miquel Barceló. 'La gran cena española' (1985).



Salvador Dalí. 'El pedazo
de corcho' (1950).

“Las hijas del capitán”: españolas en Nueva York

Escritora de éxito a partir de su primera novela, “El tiempo entre costuras”, María Dueñas sitúa a cuatro españolas en Nueva York, en 1936 y años siguientes, sobreviviendo y adaptándose a una cultura

La historia se inicia en 1936, cuando Victoria, Mona y Luz Arenas viajaron con su madre hasta Nueva York para reunirse con su padre, que regentaba un restaurante, pero fallece prematuramente: su viuda e hijas se plantean regresar a España, un país en guerra, o quedarse y levantar el negocio familiar. Es el inicio de la novela *“Las hijas del capitán”* (Ed. Planeta, 2018. 624 páginas), de la exitosa novelista María Dueñas, autora del best-sellers *“El tiempo entre costuras”*, editada en el año 2009, adaptada para una serie de televisión en Antena 3. María Dueñas se consolidó como novelista de masas con *“Misión olvido”* (2012) y *“La templanza”* (2015). Esta última obra fue la más vendida de ese año: un grupo de guionistas trabaja para trasladarla a la pantalla televisiva.

María Dueñas (Puertollano, Ciudad Real, 1964), profesora de filología inglesa en la Facultad de Letras de la Universidad de Murcia, publicó su primera novela, *“El tiempo entre costuras”*, en el año 2009. La obra tuvo una gran aceptación, convirtiéndose en un enorme éxito editorial. Fue una de las obras más vendidas en el mercado español



La escritora y profesora María Dueñas.

en los últimos años, traducida a más de veinticinco idiomas. Su primera obra le valió el Premio Ciudad de Cartagena (año 2010), de novela histórica. Un año después ganó el Premio de Cultura 2011 de la Comunidad de Madrid, en la categoría de Literatura.

Las tres protagonistas de la novela tuvieron que trabajar duro desde el momento del fallecimiento del padre,

para prosperar económica y socialmente en Nueva York, la Gran Manzana. La ficción de *“Las hijas del capitán”* podría ser, según los reseñistas literarios, la de miles de mujeres reales que durante los Años 30 formaron parte de una diáspora prácticamente olvidada, mujeres que dejaron su país en busca de un futuro mejor, con el sueño de regresar a España.

La trama de la novela se sitúa en la calle 14, epicentro de la colonia española en Nueva York. En aquel espacio estaba la tienda de comestibles “Casa Moneo”, donde adquirir productos con los sabores típicos de España. Encima del colmado estaba también “La Nueva Continental” (actualmente es un centro educativo)

En “Las hijas del capitán” María Dueñas hace coincidir personajes ficticios con personajes reales.

Así estarán Xaviert Cugat, precursor de los ritmos latinos de la época; o Alfonso de Borbón, primogénito de Alfonso XIII de España

La ficción podría parecer a la de otras muchas mujeres que en la década de los 30, siglo XX, formaron parte de una diáspora poco conocida protagonizada por mujeres que marcharon a Estados Unidos con el sueño de regresar. María Dueñas se planteó, como fondo de la obra, –según ha declarado en distintos medios–, dar a conocer la historia de las mujeres emigrantes, desde sus emociones. Para lograrlo, diseñó un ambiente familiar favorable: hijos criados en un entorno unido, maridos con unas vidas fáciles...

Para María Dueñas, su novela “es un reconocimiento a las mujeres luchadoras, a su coraje y valentía por labrarse su propio camino en tiempos difíciles”. Las protagonistas de la ficción son mujeres jóvenes, sin cargas familiares, con posibilidades de actuar, dentro de una trama envolvente e intrigante, quizá algo truculenta. La ambición de las hermanas Arenas, según los críticos literarios, se adereza con folletinescas pasiones amorosas, traiciones, venganzas y logros.

La autora ha manifestado que centró su obra en Nueva York (Estados Unidos) después de analizar distintas alternativas, como las migraciones del campo a la ciudad, en la España de la dictadura de Franco, en el llamado “desarrollismo”. Finalmente se decantó por Nueva York, como la gran ciudad de la inmigración a América del norte, añadiendo la vinculación personal de la escritora con la ciudad.

La novela, dentro de los cánones de los best-sellers, quiere tener la fuerza de una ciudad internacional, la gran metrópoli de los Años 30 bajo los efectos de la llamada “Gran depresión”: pese a todo, los emigran-

tes llegaban en masa, en busca de su oportunidad. En la gran manzana se levantaban rascacielos, como el Empire State Building; o se construían puentes, como el George Washington, más miles de viviendas. Los negocios se expandían.

Para la autora “era un tiempo fascinante, una ciudad repleta de “pequeñas colonias” de inmigrantes, en barrios de andar por casa. En “Las hijas del capitán” se combinan el trabajo duro de cada día, en una simple casa de comidas, entre pucheros y mesas; con ese otro Nueva York sofisticado y apabullante, rico en lo material y en lo cultural, que se abre a los emigrantes, en esta caso a las hermanas Arenas”.

En la década de los 30, siglo XX, las comunidades españolas estaban bastante dispersas. Habría unos 30.000 españoles, concentrados en los barrios de Manhattan y Brooklyn, sin que hubiera conexión entre ellos. Esta dispersión provocó su “invisibilidad”: se redujeron a nada frente a las masas de irlandeses e italianos que llegaban en oleadas. La emigración española era diferente: en el nuevo mundo no buscaban un futuro, olvidándose de sus raíces. Para María Dueñas “querían hacer dinero y volver en cuanto pudieran a España. Pero la guerra civil y la segunda Guerra Mundial forzaron a muchos a desistir. Lo que les ofrecía España era miseria y, en alguno casos, represión”.

La trama de la novela se sitúa en la calle 14, epicentro de la colonia española en Nueva York. En aquel espacio estaba la tienda de comestibles “Casa Moneo”, donde adquirir productos con los sabores típicos de España. Encima del colmado estaba también “La Nueva

Continental” (actualmente es un centro educativo).

Para autentificar la ficción, María Dueñas tuvo que ver y revisar muchos periódicos y documentación de la época: recurrió al diario “La Prensa”, de José Camprubí, hermano de Zenobia, esposa del poeta Juan Ramón Jiménez. En sus anuncios se puede comprobar qué temas interesaban a los españoles, la cultura que subyacía en tan reducida micro-sociedad.

Los emigrantes necesitan referencias de sus orígenes y pertenencia, alguna conexión mental con la sociedad que han dejado no en busca de aventuras. La emigración siempre es un hecho dramático, por abandono de un lugar que da identidad. En “Las hijas del capitán” María Dueñas hace coincidir personajes ficticios con personajes reales. Así estarán Xaviert Cugat, precursor de los ritmos latinos de la época; o Alfonso de Borbón, primogénito de Alfonso XIII de España. También intervienen miembros de la colonia española en Nueva York, como Valentín Aguirre, patriarca de la comunidad vasca; o Prudencio Unanue, fundador de Goya Foods. □

PATRICIA KUNZT

MARÍA DUEÑAS

Tres hermanas, dos mundos, una ciudad

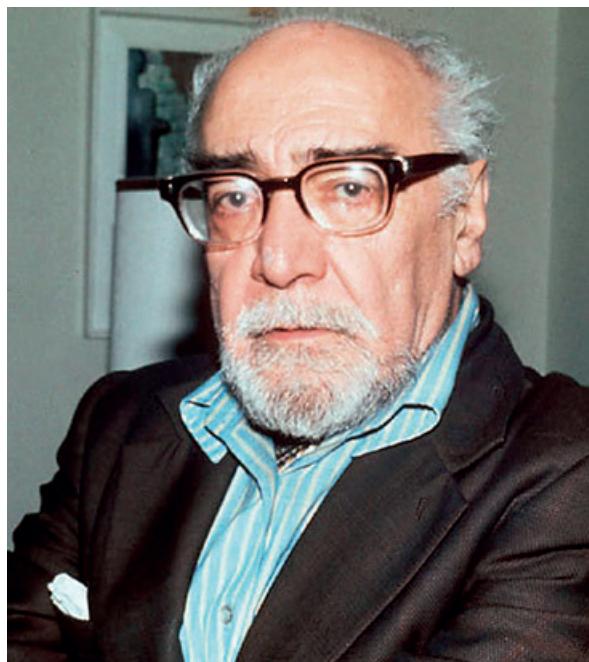
LAS HIJAS DEL CAPITÁN



“Las hijas del capitán” Ed. Planeta. 2018.

La novela olvidada de Sender

**“La noche de las cien cabezas”
se reedita por primera vez desde 1934**



Ramón J. Sender.



Portada de "La noche de las cien cabezas".

De Ramón José Sender, prolífico escritor, republicano exiliado, profesor en innúmeras universidades estadounidenses, se recupera ahora una novela experimental escrita en 1934.

Cuando la «tromba» estalla en la ciudad, un cementerio ubicado en las afueras y habitado por extrañas sombras comienza a recibir una lluvia de cabezas que nos cuentan su historia: sus miedos, sus miserias, anhelos y vergüenzas.

Se trata de una obra muy poco conocida de uno de los mejores escritores españoles del siglo XX. Perteneciente a su primera época, muy militante en el plano político y social, fue publica-

da por primera y única vez en 1934, un año especialmente convulso en la historia de nuestro país. Ochenta y cuatro años después ve de nuevo la luz, y nos parece interesante por lo atípico de su estructura y temática —algunos críticos la han definido como única en el ambiente literario de los años treinta— así como por la vigencia de muchas de sus reflexiones sobre la sociedad, la política, la revolución y el ser humano. En su momento fue concebida como parte de una trilogía que el autor llamó “Los términos del presagio”; las otras dos —“O.P.” (Orden Público) y “Viaje a la aldea del crimen”— han sido ya reeditadas, y consideramos que merecía estar disponible para nuevos lectores.

El volumen cuenta con un magnífico prólogo de José Luis Calvo Carilla (Huesca, 1950), catedrático del departamento de Filología Hispánica de la Universidad de Zaragoza, especialista en literatura española contemporánea.

Visionaria y transgresora, apocalíptica y utópica. Una danza macabra que no deja títere con cabeza a la hora de diseccionar una sociedad concreta —la española de los años treinta—, pero cuyos ecos resuenan todavía hoy con fuerza. Un extraño viaje hacia un nuevo amanecer de la mano de un maestro. □

“LA NOCHE DE LAS CIEN CABEZAS” RAMÓN J. SENDER (1934) RASMIA EDICIONES. ZARAGOZA 2018. 328 PAGS.

Pepe Castro y sus imágenes de paz

José Antonio “Pepe” Castro es un fotógrafo madrileño, que vive en Toledo y viaja por el mundo con el proyecto de fotografiar a diferentes Nobeles de la Paz

Pepe Castro es conocido en España y en el mundo por un personal estilo reflejado en sus retratos, la mayoría en blanco y negro y con una destacada iluminación. Desde hace más de veinte años ha fotografiado a diferentes personalidades del mundo del espectáculo, la política y la cultura.

En estos días ha visitado Argentina con el objetivo principal de fotografiar a Adolfo Pérez Esquivel, premio Nobel de la Paz (año 1980). Es su tercer personaje fotografiado, en este proyecto que lo lleva a viajar por todo el mundo tratando de crear un “mensaje de paz”.

No está solo en esta aventura, once profesionales de distintas disciplinas lo acompañan, periodistas, expertos en informática y redes sociales, realizadores de videos, traductores, etc. Ha estado en Costa Rica fotografiando a Oscar Arias, luego en Colombia con

Juan Manuel Santos y en breve visitará a Rigoberta Menchu en Guatemala.

Este nuevo proyecto en su carrera fotográfica es muy especial, y no solo incluye fotos de premios Nobel, sino también las de gente común que también trabaja para la paz. Según reconoce Castro los retratos a los Nobeles de Paz “son una excusa para construir un mensaje mundial de paz”.

También tiene pensado la producción de un documental “The Peace Shooter” que recogerá toda la experiencia. El fotógrafo, afirma que “cada ser humano lucha con sus armas” y por eso como artista audiovisual se siente un “tirador de paz” (Peace Shooter), disparando con su cámara de fotos.

El encuentro con Adolfo Pérez Esquivel fue muy fuerte para Castro. Luego de la presentación formal, a la que llegó con gran inquietud, realizó una entrevista antes de hacerle fotos y quedó “maravil-

lado” por su conocimiento, su memoria, la lucidez que manifiesta al transmitir sus ideas, su propio pensamiento, su manera de hablar sobre las mujeres, sobre la cultura, etc. Sonriendo confiesa “se lo he dicho, voy a ver varias veces esta entrevista, como una lección de vida impresionante”. “Tenía una imagen previa de él -relata- lo he estudiado, he leído su biografía, pero me he encontrado con alguien de un nivel humano increíble”

Es la primera vez que llega Argentina y aprovechará este breve tiempo de estadía para impartir un seminario/taller sobre retrato de autor, en el que resumirá su método de trabajo y asistirá a los cursantes en una sesión práctica. Y luego partirá para Guatemala, con la convicción de sentirse “cada día más pequeño pero creciendo intelectualmente como persona”. □

TEXTO Y FOTOS: SILVINA DI CAUDO



Bárcena Mayor, la esencia de la montaña cántabra

Bárcena Mayor es un entrañable y pintoresco pueblo cántabro que se encuentra situado en el Valle de Cabuérniga, a casi 500 metros de altitud, a orillas del río Argoza

Si el pueblo es bonito en su conjunto, no menos precioso es el paisaje que nos lleva hacia el mismo, si se sigue la carretera local al borde del río Tojo, entre impresionantes desfiladeros, que después de 10 Km llega al pueblo, donde se acaba la carretera. Es por tanto, el último pueblo de la carretera y el único pueblo que se encuentra en el Parque Natural del Saja-Besaya, constituyendo en sí mismo, un excelente ejemplo de población rural del interior. En el año 1979 fue declarado Conjunto Histórico-Artístico debido al buen estado de conservación de su caserío.

Se dice que es el pueblo más antiguo de Cantabria e incluso de España entera. Prueba de ello, es la calzada romana que pavimenta sus calles y que en tiem-

pos de la Reconquista sirvió además, como vía para las gentes montañesas que se trasladaron a repoblar tierras castellanas y andaluzas.

El trazado de sus calles es rectangular. Se concentra en dos calles principales delineadas de este a oeste, rodeadas de calles perpendiculares y plazas en su interior. Los soportales y casas revestidas de piedra, con sus tejados de grandes aleros, siempre adornadas con vigas, pilares y balcones de madera llenos de flores, le dan ese carácter montañés tan típico y acogedor.

La orientación de sus fachadas al Sur o al Este nos da a entender lo importante que es aprovechar el sol, sobre todo en invierno, cuando las tempe-



Leña almacenada para el duro invierno.

raturas alcanzan muchos grados bajo cero, dando lugar a fuertes nevadas. No obstante, en primavera, numerosas rutas de senderismo que nacen del pueblo,

Son dignos de visitar, la Iglesia de Santa María (siglo XVII), las antiguas Casas Rectorales y las casonas montañesas de factura popular. No obstante, la mejor recomendación que se puede dar para conocer Bárcena, es "patear" con tiempo, sus calles y callejuelas llenas de encanto medieval salpicadas de tiendas de artesanía y típicos restaurantes, donde degustar la buena cocina montañesa. Por el camino nos podemos encontrar antiguos lavaderos, reservas de leña cortada para el invierno, hornos de pan, pajares, establos y todo tipo de vestigio característico de las áreas rurales.

Los principales protagonistas de las tiendas de artesanía son la madera y el mimbre, elementos fundamentales para fabricar las típicas albarcas, las cachavas, los aperos de labranza y todo tipo de utensilios para el hogar. Tampoco faltan los típicos *souvenirs*,



Piedra, hierro y madera son los nombres de las casas montañesas.

los artículos de piel y productos típicos de la zona los ricos quesos, orujos y vinos de la zona, así como productos típicos de Cantabria mermeladas, miel variadas y toda clase de exquisitos manjares elaborados de forma casera, a la manera montañesa.

Una mención aparte, merecen sus restaurantes y casas de comida, donde se puede degustar lo mejor de la cocina montañesa. El plato típico por excelencia es el “cocido montañés”. Sin embargo, no hay que perderse tampoco, los guisos basados en la carne de caza que son igualmente sabrosos. Como “broche de oro”, nunca faltan los exquisitos postres montañeses.

Los lugareños de Bárcena, al igual que los del resto de Cantabria, formaron parte de la comunidad de jándalos, conocidos popularmente como los andaluces originarios de Cantabria. Unos emigraban para enriquecerse y volver a su tierra y otros se quedaron. Volvieran a su tierra o no, lo cierto es que los montañeses dejaron su estilo de vida y de comercio, así como una huella, siempre positiva, en el Sur de España. Cabe destacar el peso de dicha comunidad en Andalucía y más concretamente en el Puerto de Santa María y en Jerez de la Frontera, donde abundan los comercios, empresas, edificios, restaurantes y hoteles con este nombre.

La emigración del Norte al Sur de España empezó en tiempos de la Reconquista. Posteriormente, la conquista de América convirtió a Sevilla y Cádiz en la puerta del Nuevo Continente y por ende, en un foco de riqueza emergente gracias al comercio y todo tipo de transacciones. En una Andalucía, necesitada de mano de obra se valoraba bien a los inmigrantes del Norte, zona que sufría de una acusada crisis de subsistencia, sobre todo en el medio rural.

Con 13 o 14 años, los jóvenes montañeses, conocidos como “chicudos”, llegaban a Cádiz, Jerez y el Puerto de Santa María con lo puesto, dispuestos a trabajar y aprender el oficio en



Bárcena Mayor es una excusa para callejear.



Los balcones y galerías se cuajan de flores en primavera.



Los nuevos tiempos han traído entrañables alojamientos rurales.

la tienda de algún familiar o vecino. El término “jándalo” surgió a mitad del siglo XIX, cuando los “chicudos” regresaban a su tierra.

Los montañeses convertidos en jándalos no solo dejaron su sangre en Andalucía (familias enteras andaluzas presumen de tener “sangre montañesa”), sino también su entrañable forma de trabajar y hacer negocios, tal como demostraron aquellos recién llegados “chicudos” posteriormente convertidos en dueños de tiendas al estilo montañés, que facilitaron la vida de las personas necesitadas en tiempos de penuria económica, como la posguerra, en los que gracias a su solidaria costumbre de “fiar”, ninguna familia se quedó sin un plato para comer. □

TEXTO Y FOTOS: PALOMA IZNAOLA

La cocina cántabra, entre el mar y la montaña

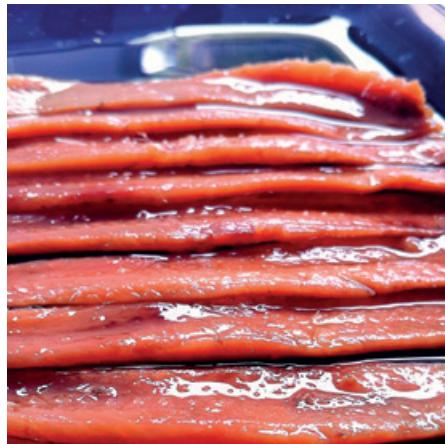
Cantabria es uno de los microcosmos gastronómicos más completos de España

La proximidad del mar y la cordillera cantábrica hace de esta pequeña provincia un paraíso gastronómico de primer orden. Desde los gustosos pescados y mariscos a las suculentas carnes de vacuno que pastan en sus verdes prados.

Algunos de los productos y platos esencialmente cántabros son:

LA ANCHOA

Ya antes de que el presidente de la comunidad autónoma, el ubicuo Miguel Ángel Revilla, se pateara medio mundo regalando anchoas de Santoña, esta salazón de pescado ya era un producto para gourmets. Todo viene de cuando en 1880 la flota italiana de pesca instala una fábrica de salazón en Santoña, que convierte a la zona en una de las de mayor producción en Europa.



Las anchoas las preparan habitualmente manos femeninas.

LAS RABAS

Son calamares rebozados, muy habituales en bares y tabernas de toda Cantabria. La clave está en el calamar fresco, un rebozado ligero de harina y huevo y en la presentación en tiras en vez de en aros como se hace en otras zonas.



El "sobao" es un bizcocho tradicional rico en mantequilla.

LOS SOBAOS

El sobao es un bizcocho tradicional que se elabora a base de azúcar, harina y mantequilla a partes iguales más tres huevos por cada parte de 250 gramos. Su nombre completo es sobao pasiego, pues tiene su origen en el Valle de Pas, comarca natural del interior de Cantabria.



La reina de la cabaña ganadera de Cantabria: la vaca Tudanca.



La abundancia lechera cántabra da excelentes quesos.

Los quesos

En una comunidad tan lechera como Cantabria destacan algunos quesos como el Picón Bejes-Tresviso, que se elabora con leche tanto de vaca, oveja y cabra, de ahí que sea conocido por el sobrenombre de «Tres Leches». Los quesucos de Liébana hechos con leche de vaca, oveja o cabra, o bien con

una mezcla de ellas y los hay naturales y ahumados y finalmente el queso de nata elaborado con leche entera de vaca de raza frisona.

Y hablando de vacas, Cantabria destaca por sus excelentes carnes de vacuno, especialmente las de la raza Tudanca, autóctona de la región. El plato tradicional cántabro es uno de los innumerables cocidos españoles: el cocido montañés del que les ofrecemos la receta. ☐

C. PIERA

Cocido montañés

Este es un plato único y contundente, muy apropiado para despedir el invierno

Ingredientes:

400 gr alubias blancas
1 berza
2 patatas medianas
200 gr tocino
100 gr chorizo
250 gr costilla
1 morcilla
1 hueso de codillo
2 ajos
pimentón dulce
aceite de oliva
Sal

Las alubias a remojo desde el día anterior

Lo primero de todo es echar las alubias, el tocino, el hueso, el chorizo y la costilla en la cazuela –preferiblemente de barro- que hayas escogido para cocinar. Lo cubres de agua, echas un poco de sal y lo dejas que se cocine a fuego lento durante hora y media.

Mientras se cocinan las alubias y la carne se limpia la berza hoja por hoja. Una vez limpias se enrollan las hojas y se corta en juliana. Se pelan las patatas y se cortan en trozos no muy pequeños.

Cuando la carne esté hecha se añaden las patatas y la berza. Una vez pasados veinte minutos se hace un sofrito con el aceite, el ajo y una cucharada de pimentón y se echa a la cazuela con la morcilla pinchada para que no reviente. Se deja todo cocinándose una media hora.

Normalmente el cocido se hace para un día para otro ya que todo el guiso a cogido más sabor pero lo puedes comer al momento.

Lo típico es comer las alubias, la patata y la berza por un lado y las carnes por otro.

Para beber se recomienda un tinto Ribera del Duero o un tinto de garnacha aragonesa.



www.empleo.gob.es/cartaespana

Reportajes, entrevistas,
convocatorias, centros
y asociaciones
contenidos exclusivos
Sólo en red

CARTA DE ESPAÑA
online

