

CARTA DE ESPAÑA

Ministerio de Empleo y Seguridad Social

743 / Diciembre 2017



Atención a ancianos españoles en el exterior

82 millones de turistas / Entrevista a Lola Santillana /
Mariano Fortuny en el Prado / Turrone

EDITA



CONSEJO EDITORIAL

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

REDACCIÓN

Dirección y coordinación editorial:
Rosa María Escalera Rodríguez
Redacción y fotografía:
Pablo Torres Fernández (Actualidad y Cultura)
Francisco Zamora Segorbe (Reportajes y Deporte)
Carlos Piera Ansuátegui (Emigración y Cierre)
Edición on line:
Fernando Díaz Suárez
Técnico en 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), Felipe Cid (Cuba), Gisela Gallego y Silvina Di Cauda (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@meys.es
Suscripciones:
Ana Balbás Moreno
cartaespsus@meys.es

IMPRESIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Preimpresión, impresión y encuadernación:
Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado
Avda. de Manoteras, 54 – 28050 Madrid
Distribuidora:
Mauricio Molina Serrano – Productos Gráficos
Depósito Legal: 813-1960
ISSN: 0576-8233
NIP0: 270-16-001-X
WEB: 270-15-039-4

www.empleo.gob.es/cartaespana



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.

LECTORES

◀ 4

Desde Jovellanos en Cuba

Bremen con sabor a España

20-21

EN EL MUNDO

11-13 ▲

ACTUALIDAD

España recibe 82 millones de turistas en 2017

▲ 22-23

ENTREVISTA

Ruben Pons

24-25

CULTURA Y SOCIEDAD

Mariano Fortuny llega al Prado

Próxima estación: León

PUEBLOS

◀ 28-29

COCINA

Turrone, la Navidad más dulce

◀ 30-31

Feliz 2018

La atención a ancianos e incapacitados para el trabajo es una prioridad estratégica para la Dirección General de Migraciones, y en este número hacemos un recordatorio de las ayudas implementadas al efecto.

Se ha reunido en Madrid la Comisión Permanente del Consejo General de la Ciudadanía Española en el Exterior, que ha diseñado sus actividades para 2018.

Tras la reciente renovación del sindicato CC.OO. les presentamos a la nueva responsable del área de Migraciones, Lola Santillana Vallejo, veterana sindicalista procedente de Castilla-La Mancha.

Una afluencia de más de ochenta millones de turistas a nuestro país nos coloca en el segundo lugar del *ranking* mundial, por encima de Estados Unidos y por debajo de Francia.

Jordina Torrents es de un pueblo de Tarragona y es ingeniera informática. Ha sido seleccionada por Google como una de las veinte "Women Tech-makers" a nivel mundial por sus investigaciones aplicadas a la cirugía fetal.

Teresa Martín se ha reinventado en Bremen (Alemania) con "Taberna Piconera", un local con tapas españolas y flamenco, y Ruben Pons, castellonense es el fisioterapeuta del poderoso Liverpool F.C.

Mariano Fortuny se pasó casi toda su vida fuera de España. La prodigiosa obra del pintor catalán ha sido recogida ahora en una antológica por el Museo del Prado. Mientras en Canarias se celebra el festival musical WOMAD con gran éxito, la Compañía de Ballet Nacional de España cumple sus primeros cuarenta años con una gira por España y varios países europeos. Cerramos con la irresistible ascensión turística de León con la llegada del tren de Alta Velocidad y con uno de los dulces más queridos de la Navidad: los turrones.

El equipo que elabora *Carta de España* les desea un muy feliz 2018 y les incluimos un calendario elaborado con fotos enviadas por nuestros lectores.

EMIGRACIÓN

La Asociación Española de Salto celebra su 150 aniversario

ACTUALIDAD

Reunión de la Comisión Permanente del CGCEE

6-7 ▼

EN PORTADA

16-19

Atención a ancianos españoles en el exterior

ENTREVISTA

Lola Santillana

8-9 ▼

EN ESPAÑA

◀ 14-15

Una española, líder mundial en tecnologías

◀ 26

MIRADOR

El Womad volvió a Gran Canaria

◀ 27

Cuarenta aniversario del Ballet Nacional de España

MIRADOR

Desde Jovellanos en Cuba

Desciendo de una familia de origen asturiano. Mi padre era de un poblado llamado Las Regueras, lugar que tuve la dicha de visitar en 2005 y conocer a casi toda la familia que tengo en Asturias.

De mí les cuento que tengo 76 años y que me siento muy orgulloso de ser hijo de España –la Madre Patria, pues aquí la llamamos así–. Vivo en un pueblo que se llama Jovellanos, en honor a Melchor Gaspar de Jovellanos, hijo de Asturias.

Les reitero las gracias por la revista, ya que me gustan todos los trabajos que hacen en ella y les deseo a todos los que trabajan ahí un feliz fin de año y un próspero 2018. Que tengan salud, suerte y que Dios los acompañe.

HUMBERTO FERNÁNDEZ PÉREZ
JOVELLANOS. MATANZAS. CUBA

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.



Iglesia prerrománica de San Pedro de Nora.
Las Regueras. Principado de Asturias.



Vista de La Guancha en el norte de la isla de Tenerife.

Oriunda de La Guancha

Hace siete años obtuve mi nacionalidad española por ser nieta de canarios. Recibo la revista hace un tiempo, me gusta mucho y la leo con gran interés, pues para mí, es una revista interesante, educativa e instructiva. Me gusta conocer las costumbres, culturas e historia del país donde nacieron mis abuelos y al que mi mamá añoraba conocer, aunque su situación económica no se lo permitió, pero murió queriendo a Canarias. Si les es posible, quisiera que en sus páginas hablen sobre Tenerife, especialmente del pueblo de La Guancha.

ELVIA GONZÁLEZ
GÜIRA DE MELENA. CUBA

La Asociación Española de Salto celebra su 150 aniversario

Nacida para **reunir a la comunidad española** y desarrollar la cultura, la armonía y confraternidad social

La Asociación Española de Socorros Mutuos de Salto (Uruguay) celebró, el pasado 4 de noviembre en una hermosa velada, sus 150 años de vida entrelazados con la sociedad salteña. Al emotivo evento asistió el personal diplomático de la Embajada de España y directivos de instituciones de Montevideo.

Muchos de los emigrantes españoles que vivían en Salto fundaron el 22 de diciembre de 1867 la Asociación Española de Socorros Mutuos. Su finalidad era y es “reunir a la comunidad Española, nacidos en España o descendientes de españoles y sus cónyuges, procurando el mayor desarrollo de la actividad cultural en el departamento y el estímulo de afectos, armonía y confraternidad social”.

Entre sus propósitos ha estado siempre “propender en general a la difusión en la ciudad de Salto, de todo cuanto de una u otra forma involucre la actividad de la comunidad española, y de todas aquellas actividades que a juicio de la comisión directiva sean de positivo beneficio para la marcha de la asociación, estando excluidas las actividades políticas y religiosas”.

LA CELEBRACIÓN DE TODO UN PAÍS

Si bien la distancia de Montevideo es de quinientos kilómetros, esto no impidió que acudieran a la fiesta directivos de varias instituciones de la capital, entre ellos el presidente de la Federación de Instituciones Españolas de Uruguay,

Jorge Torres Cantalapiedra, que aprovechó su intervención para anunciar, como presidente del Consejo de Residentes Españoles (CRE), que al día siguiente tendría lugar una reunión con todos los españoles del norte uruguayo.

Estuvieron presentes el encargado de negocios, Ignacio Aguirre, representando al embajador Javier Sangro, el cónsul general José Rodríguez, el consejero de Empleo y Seguridad Social, Benito Díez, y su jefe de oficina, José Martín. Representando a la Intendencia de Salto estuvo presente, ante la ausencia del intendente, el presidente de la Junta Departamental, Alberto Villas Boas, y otras autoridades de distintas instituciones locales.

El presidente de la asociación salteña, Luis Avellanal, significativamente emocionado, expresó su alegría por contar con la presencia de tantas autoridades que colmaron las instalaciones del parrador Ayuí.

Recordó la llegada de los emigrantes de hace tres siglos atrás a Salto, “muchos de ellos no tenían ni idea adonde llegaban. Estuvieron todos en el puerto de Montevideo o Buenos Aires cuando llegaron de España, y surcaron el río Uruguay al norte, sin saber si desembarcaban en Concordia en Argentina, o en Salto.

Precisó cómo “tiempo después se fueron afincando y desarrollando sus primeras tareas laborales, y es así como esa primera emigración le dio vida a la institución en diciembre de 1867. La conformaron, la idearon y la proyectaron para ayudarse mutuamente y para apoyarse, y las distintas directivas le fueron dando una proyección de futuro, hasta que llegamos a la mitad del siglo xx donde los directivos le dieron el apoyo económico suficiente para conformar un capital con el que hoy tenemos la obligación de continuarla”.

C. DE E.



La Asociación Española de Socorros Mutuos de Salto (Uruguay) se fundó en 1867.

Reunión de la Comisión Permanente del CGCEE

Los días 27 y 28 de noviembre pasado se reunió en Madrid la Comisión Permanente del Consejo General de la Ciudadanía Española en el Exterior

Bajo la presidencia de Eduardo Dizy, presidente del Consejo, y con la presencia del secretario y director general de Migraciones, Ildefonso de la Campa, se reunieron Jorge Torres Cantalapiedra (Uruguay), presidente de la Comisión de Derechos Civiles y Participación; Eduardo Pahíno Torres (R. Dominicana), presidente de la Comisión de Asuntos Sociolaborales; María Jesús Vázquez Tiscar (Canadá), presidenta de la Comisión de Jóvenes y Mujeres; Ana Lourdes de Hériz Ramón (Italia), presi-

denta de la Comisión de Asuntos Educativos y Culturales, y los consejeros Marco Antonio de Lera García (Bélgica), Susana Carbia Espiño (Argentina) y Jose Antonio Alejandro González (Venezuela).

La Comisión estudió las nuevas propuestas recibidas y su distribución a las Comisiones Delegadas competentes. Se presentaron muchas propuestas provenientes de Argentina, Bolivia, Nicaragua, Reino Unido, Venezuela, Perú, Suiza, Australia, Uruguay y República Dominicana así como de la Confederación Intersindical Galega (CIG) y de UGT.

La temática de las propuestas se ciñó a temas de nacionalidad, asistencia sanitaria para viajes a España, reforma del voto exterior, incremento del servicio consular en algunas demarcaciones y apoyo a emigrantes mayores de cuarenta años y afectados por el Brexit entre otros asuntos. También se discutió una sobre la discriminación fiscal de los residentes en el exterior y la Comisión decidió solicitar la comparecencia de un especialista en temas tributarios para que comparezca en la Comisión de Derechos Civiles y explique cómo está actualmente la situación.



Sesión de la Permanente presidida por Dizy y De la Campa.



Eduardo Dizy.
Presidente del Consejo
y de la Comisión Permanente

La comisión hizo también un seguimiento de los informes recibidos de las Administraciones correspondientes, en relación con los Acuerdos adoptados por el CGCEE.

La situación de Cataluña también fue objeto de debate en la Comisión Permanente, ya que, según explicó el presidente, Eduardo Dizy, había recibido diferentes cartas y correos hablando de este tema. Ante esta situación, el presidente del Pleno pidió una pronunciación de la Comisión Permanente que fue aprobada con dos votos en contra y que recoge el sentir de la mayoría “hacia ese objetivo que es mantener unida España y dentro del marco constitucional”. En cuanto a su país de residencia Dizy precisó que: “Los españoles en México tienen una sensación de incredulidad con lo que está ocurriendo en España con Cataluña. Ven e interpretan una España Unida con Cataluña. De ninguna manera contemplan una independencia, pues lo ven como una disgregación del territorio nacional. En muchos casos se piensa que es un problema que se ha dejado crecer demasiado”.



Eduardo Pahino,
de República Dominicana.

Por su parte, Jorge Torres Cantalapiedra, presidente de la Comisión Delegada de Derechos Civiles y Participación y consejero por Uruguay donde también el presidente de la Federación de Instituciones Españolas de Uruguay declaró a Carta de España que: “los españoles de Uruguay se han expresado en contra de la independencia de Cataluña, de forma genérica y apoyados en lo que hemos sabido por los medios de comunicación. La única asociación catalana en Uruguay no participa de la Federación”. El presidente de la Comisión Delegada de Asuntos Sociolaborales, Eduardo



Jorge Torres,
de Uruguay.

Pahino, consejero por la República Dominicana precisó que: “Hay una preocupación grande en la sociedad dominicana y es difícil explicarles el caso. En principio la posición de la comunidad española es anti separación de Cataluña, porque es un proceso que no tiene sentido y que está fuera de la ley. La gente no entiende que teniendo un índice tan alto de renta per cápita quieran separarse de España”.

Finalmente la Comisión Permanente fijó las reuniones de las comisiones delegadas –que tendrán lugar en Madrid, en la sede de la secretaría general de Inmigración y Emigración– para los primeros meses de 2018: Comisión de Derechos Civiles y Participación: 12-13 de febrero de 2018. Comisión de Educación, Cultura y Deporte: 12-13 de marzo de 2018. Comisión de Asuntos Sociolaborales: 9-10 de abril de 2018. Comisión de Jóvenes y Mujeres: 7-8 de mayo de 2018. ✉

C. DE E.

Lola Santillana:

“La emigración no debe implicar trabajar con menos derechos”

Lola Santillana es la nueva **responsable de Migraciones** del sindicato Comisiones Obreras

Natural de Talavera de la Reina (Toledo) es licenciada en Ciencias de la Educación, actualmente es la Secretaria Confederal de Empleo y Cualificación Profesional de Comisiones Obreras, en cuyo ámbito se encuentra el área de Migraciones, cargo que desempeña desde julio de 2017 cuando se celebró el XI Congreso confederal. Tiene una dilatada trayectoria dentro del sindicato del que forma parte desde hace 25 años, los últimos dieciséis teniendo competencias en materia de empleo y migraciones en CCOO de Castilla-La Mancha, además de otras, dentro de la Ejecutiva regional.

Recién llegada a la Secretaría de Migraciones ¿Qué objetivos se plantea?

Mi objetivo es que los hombres y mujeres que están en la emigración en el extranjero puedan ejercer los derechos que las leyes les reconocen en España. Actualmente esto no sucede, y lo paradójico es que el motivo no está en la distancia física sino en las políticas que los sucesivos gobiernos han aplicado en España. Mi segundo objetivo es que CCOO sea un referente para la emigración. En especial, para quienes recientemente han salido a trabajar al extranjero. Si se emigra debe hacerse con derechos laborales y garantías jurídicas

¿Qué propuestas mantienen con respecto a la reciente emigración hacia países europeos?

Mi propuesta es idéntica para el conjunto de las personas emigradas, con

independencia del país al que emigran o en el que se residen. La emigración no debe implicar trabajar con menos derechos que los trabajadores y trabajadoras del país de destino. Es un principio de partida, en un mundo globalizado como el actual, que quizás exija un cambio cultural. Así es porque cualquier persona, a lo largo de su vida profesional, puede experimentar la emigración, en mayor medida que en el pasado. Ello requiere contar con un instrumento legal que proteja a los trabajadores y trabajadoras emigrantes. Esa norma ya existe, es la “Convención Internacional sobre la protección de los derechos de todos los trabajadores migratorios y sus familias” (Resolución de la ONU 45/148 de 18 de diciembre de 1990). Entró en vigor en 2003, pero debemos conseguir que sea ratificada por los Estados.

¿Recaban estos nuevos emigrantes información a su sindicato?

CCOO es una organización muy grande, con una estructura territorial y sectorial diversificada, de modo que la emigración recibe atención y respuesta a su problemática, en función de dicha estructura orgánica. Esto puede generar una sensación difusa a las personas emigrantes, pero permite, a la vez, una respuesta más especializada, que tiene en cuenta la naturaleza de sus problemas y de los sujetos que realizan las consultas. No es lo mismo la temática que afectan a las personas emigradas en edad de trabajar que las personas emigrantes o retornadas

que están jubiladas. En algunas comunidades autónomas contamos además con una estructura específica, los CITES, que desarrollan programas destinados a las personas emigrantes. Algunos de ellos editan boletines de información para las personas emigradas. Se trata de materiales que están destinados a las personas emigrantes o para quienes pretenden marcharse a trabajar al extranjero, como son por ejemplo las guías para ir a la vendimia en Francia, de la Federación de Industria.

¿Cree que los nuevos emigrantes españoles salen con suficiente información hacia trabajos en otro país?

La información es uno de los principales problemas a los que se enfrentan los emigrantes. Existe desinformación sobre la cultura laboral del país de emigración, pero también sobre los derechos que los trabajadores y trabajadoras mantienen y pierden al marcharse de España. Creo que la información afecta además a los programas que se destinan a la emigración desde las distintas administraciones públicas. A pesar de nuestra petición reiterada, no se incluyen informaciones en las páginas web de las consejerías de empleo y seguridad social de los diferentes países, sobre las organizaciones sindicales de los países de acogida. Por último, el propio Consejo General de la Ciudadanía Española en el Exterior pasa desapercibido para la inmensa mayoría de las personas emigradas al extranjero. Por lo que respecta a España, hay des-

información sobre lo que le ocurre a la emigración.

¿Tienen noticia de abusos de tipo laboral hacia los españoles recientemente emigrados?

En la última campaña de la vendimia a Francia un colectivo de trabajadores de la provincia de Jaén se vio envuelto en un engaño. Se le pedía que entregase un dinero para que se les gestionase un puesto de trabajo. Aunque la vendimia a Francia es una campaña agrícola que cuenta con una larga tradición en España, se producen estas situaciones de abuso y engaño. La intervención de la Federación de Industria de CCOO evitó la indefensión de los trabajadores. Igualmente, hace algunos meses describíamos a través en un estudio, editado por el Centro de Documentación de las Migraciones de la Fundación 1º de Mayo, la explotación que sufrían en Holanda los trabajadores que eran contratados en el sector de logística. La prensa nacional se hizo amplio eco de dichas condiciones. Recientemente, hemos tenido noticias de que una iniciativa empresarial de españoles en Inglaterra estaba otorgando un trato laboral desaprensivo e inadecuado a trabajadores inmigrantes en aquel país, lo que no contribuye a difundir una idea positiva de la cultura del trabajo en España.

¿Cuál es su postura ante las iniciativas del Consejo sobre el voto rogado y la nacionalidad?

La posición de CCOO es la misma desde hace años y la hemos manifestado en reiteradas ocasiones. Queremos citar el Comunicado de la Secretaría de Acción Sindical: “CCOO por la derogación del voto rogado” del 14 de diciembre de 2015. En él planteábamos que no ha de penalizarse a las personas emigradas exigiéndoles requisitos que no se piden al resto, como es solicitar a la autoridad electoral que les sea concedido el derecho al voto. En segundo lugar, denunciábamos que el argumento de que existe fraude no justifica la supresión de un derecho, sino que, en todo caso,



CCOO está por la derogación del voto rogado.

debe actuarse sobre el supuesto fraude. En tercer lugar, CCOO señalaba la caída brutal de la participación electoral de las personas emigrantes en las elecciones, del 35 al 5 %, a partir de la reforma de la LOREG en 2011.

¿Cómo valoran la situación de los residentes españoles en el Reino Unido ante el Brexit?

La hipotética exigencia de autorización de residencia y/o trabajo tras la efectiva implantación de Brexit es una fuente de ansiedad en el colectivo de residentes comunitarios en el Reino Unido. Es preocupante, en especial, la situación de los residentes españoles que llevan muchos

años en Reino Unido. No obstante también inquieta el régimen que regulará, a partir del Brexit, la circulación, la residencia y el trabajo de los futuros emigrantes. A España le afecta también cómo se regule la circulación –y en su caso, la residencia y el trabajo– de los ciudadanos y ciudadanas de ambos entornos. Debe contemplarse la importante colonia de españoles y españolas en el Reino Unido, de difícil cuantificación, y que ha crecido, de manera exponencial tras la crisis de 2007, pero también, la numerosa colonia de británicos y británicas que viven en España. ☒

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, Pensylvania 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 Ain 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
paisessbajos@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 Transversal.
Edificio Banco Lara, 1.º Piso
Urb. La Castellana - CARACAS
Tel.: 00 58 212 319 42 30
venezuela@meyss.es



España recibe **82 millones** de turistas en 2017

Este dato coloca a nuestro país en el **segundo lugar mundial** de atracción turística por detrás de Francia

El sector turístico español ha cerrado el año 2017 con cifras récord. Según los últimos datos presentados por el Ministerio de Energía, Turismo y Agenda Digital, el año 2017 se ha cerrado con 82 millones de llegadas de turistas internacionales, lo que supone un 8,9% más que en 2016, una cifra nunca antes alcanzada.

Estos datos, elaborados por Turespaña y según las últimas estadísticas del Instituto Nacional de Estadística (INE), situarían a España por primera vez en la segunda posición mundial en número de llegadas de turistas, por debajo de Francia y superando a Estados Unidos.

La afluencia turística a España se ha beneficiado en los últimos años por los problemas de seguridad en otros destinos mediterráneos competidores, como Túnez, Turquía o Egipto. El balance respecto al gasto total realizado por los turistas también es positivo. Estos 82 millones de turistas que han visitado nuestro país en 2017 se han gastado en el país un total de 87.000 millones de euros, en comparación con el año anterior un 12,4% más. En este sentido, el gasto medio por turista ha crecido un 3,1% en 2017 que, en términos absolutos implica que cada turista se gastó un promedio de 1.061 euros durante su estancia en España.

Para el ministro de Energía, Turismo y Agenda Digital, Álvaro Nadal, estos buenos resultados se explican tanto por “una buena política turística” como por “los profesionales de primer nivel” que tiene el sector. Por ello, considera “injusto” que se afirme que “el sector turístico español está como está” gracias a los problemas en otros sitios. “Es capaz de dar lo que el cliente quiere y cada vez mejor y aplicando nuevas tecnologías”, ha defendido. Además, ha destacado que “tiene la capacidad de generar ingresos desde el exterior y de crear empleo como ningún otro sector puede hacerlo.”

El turismo de sol y playa sigue siendo el mayoritario en España.





La Sagrada Familia de Barcelona es uno de los monumentos más requeridos por nuestros visitantes.



Los turistas asiáticos tienen especial interés por la cultura y las compras.

Por su parte, la secretaria de estado de Turismo, Matilde Asián, ha declarado que “2017 ha sido un año magnífico, no solo en tamaño del turismo y en los datos macro, sino también se ha mejorado en la calidad turística. Este año se ha incrementado un 4,4% el turismo, ha incrementado el PIB y el empleo, y se ha roto una cadena en la cual se iba decreciendo el ingreso del turista que va a la balanza de pagos”. “La apuesta del Go-

bierno de España es por la excelencia y la calidad turística”.

“Es difícil mantenerse –ha precisado Asián– y la apuesta del Gobierno de España es por la excelencia y la calidad turística. El Ministerio de Energía y Turismo aprovechando las sinergias del propio Ministerio, tiene un programa a través de agenda digital para digitalizar el turismo. También hay un programa para la eficiencia energética de los establecimientos”.

Además, señala que “la desconcentración y la descentralización forman parte de la política del Gobierno, porque queremos que la riqueza llegue a todos los puntos del territorio nacional. Tenemos muchos productos que intentan desconcentrar porque hay muchos lugares con muchos tesoros todavía por descubrir dentro de España”.

Al cierre de estas páginas no se ha publicado aún el desglose por comunidades autónomas, aunque sí se dispone de este desglose hasta noviembre de 2017. Según estos datos y sobre un total de 77,8 millones de visitantes, Cataluña es la comunidad con más número de llegadas con 18,2 millones de turistas, seguida de Baleares con 13,6, Canarias con 12,9 y Andalucía con 11. El incremento relativo en las comunidades citadas –en porcentaje– sobre 2016 oscila entre el 6 % de Cataluña y el 9,2 de Andalucía. Es notable el incremento de turistas en Extremadura (50%) y Galicia (23,2 %)

El Reino Unido ha sido un año más el principal mercado emisor de turistas hacia España, con el 23% de la cuota. En noviembre llegaron 913.000, un 5,3% más, hasta sumar en el acumulado del año casi 18 millones, un 7% más. Le siguen Alemania, de donde vinieron hasta noviembre 11,4 millones de viajeros, un 6,1% más. Aunque sigue siendo el tercer mercado, se estancó el número de visitantes franceses. En los once primeros meses cruzaron los Pirineos 10,7 millones, un 0,4% más.

La Feria Internacional de Turismo generará para Madrid unos ingresos de 260 millones de euros gracias a las casi 5.000 personas que trabajan estos días directamente en el recinto ferial de Ifema.

La Feria Internacional del Turismo, Fitur, ha contado en esta edición de 2018 con un 13% más de expositores internacionales, siguiendo “el ritmo de crecimiento sostenido registrado en los últimos tres años”, fruto de las buenas expectativas hacia un sector de cifras récord y en línea con el liderazgo turístico que vive España, que ha permitido

a la feria consolidar su proyección en el calendario ferial de una de las industrias más potentes.

La directora de Fitur, Ana Larrañaga, ha asegurado que España está “muy preparada para afrontar los retos del turismo, donde la tecnología jugará un papel determinante”. “Va a ser difícil, hay mucho margen de mejora, pero se conseguirá. No tengo ninguna duda en la capacidad del sector público y del privado en que se abordarán los desafíos que vengan”. En este sentido, ha defendido que España está transmitiendo una imagen de seguridad y de confianza “muy alta”.

La edición 38 de Fitur realiza una apuesta clara por las empresas turísticas tecnológicas. La Feria será este año pionera al lanzar el concepto de Feria Aumentada, una forma de mostrar el desarrollo de aplicaciones para el sector. Además, Fitur servirá para concentrar y ver en un único espacio las últimas propuestas, destinos y novedades del turismo mundial. Entre los lanzamientos tecnológicos (hay dos pabellones dedicados a ello) destacan los nuevos prototipos que se presentarán

en la feria, preparados para el uso de tecnología 5G, cuando esté disponible.

Para Ana Larrañaga, Fitur es “un reflejo de la sociedad española” que ha sabido en los últimos años adaptarse a la diversificación del turismo con nuevas secciones, lo que aporta consolidación, y que ha puesto el foco en la tecnología como herramienta útil para ser más competitivo y atender a las nuevas necesidades del turista.

La fórmula del éxito turístico español reúne tres ingredientes principales: Climatología. En España hay hasta cuatro climas diferentes (atlántico, mediterráneo, subtropical y de montaña), pero la mayoría de ellos se caracteriza por unas temperaturas y un ambiente agradable. Recursos naturales. Nuestro país está rodeado de cinco mares y un océano. Además, el país cuenta con 14 ríos, 13 sistemas montañosos y 78 picos de montaña. Todo esto, unido a las zonas de interior, la arquitectura y el patrimonio histórico. Sector atomizado. El sector turístico español está compuesto por unas 400.000 empresas de distintos ámbitos como el alojamiento, la restauración, el trans-

porte, el alquiler de vehículos o las agencias de viajes. Se trata de un sector altamente atomizado, con muchas empresas de pequeña dimensión y relativamente pocas de tamaño grande. Según la Cuenta Satélite del Turismo del Instituto Nacional de Estadística (INE), el 78,7% de las empresas turísticas tenía dos empleados o menos, y solamente 1.108 empresas (el 0,3% del total) contaban con 100 empleados o más. Las pymes, por tanto, dominan el paisaje turístico.

En los últimos años, el sector hotelero ha realizado un importante esfuerzo inversor en la renovación de instalaciones y en la modernización de la planta hotelera para reposicionar la oferta hacia los segmentos de demanda de mayor capacidad adquisitiva

En este orden de cosas los cuatro grupos empresariales turísticos más importantes –Meliá, Barceló, NH y Riu– tras regocijarse de los buenos resultados de 2017, ya han adelantado programas de inversión y ampliación de intereses y objetivos en el sector turístico. ☒

C.P



La tecnología y la interactividad es un plus en la oferta turística española actual.

Una española, líder mundial en tecnologías

Veinte mujeres, elegidas por su papel de liderazgo internacional en las tecnologías. Y entre ellas, una española: Jordina Torrents, que desarrolla un innovador proyecto de creación de herramientas computacionales para la cirugía fetal

Con el “Women Techmakers”, Google quiere proporcionar recursos y dar a conocer el trabajo de la mujer en el ámbito de las tecnologías premiando a las mejores.

Además, pretende fomentar su implantación en un campo donde la presencia femenina ha sido tradicionalmente minoritaria.

Jordina Torrents, de 26 años, y la única española seleccionada en la región de Europa, África y Oriente Medio, conoce muy bien ese problema. Graduada en Ingeniería Informática en la Universidad Rovira i Virgili reconoce que las ingenierías son las profesiones menos demandadas por las mujeres.

“La falta de modelos a seguir y los tópicos masculinos han hecho que la ingeniería informática sea mal vista por la mujer. Sin embargo —asegura Jordina—, las iniciativas de grandes empresas tecnológicas como este premio están ayudando a incrementar la presencia femenina en este campo”.

Su principal línea de investigación se enmarca en el procesamiento y el análisis de señales y de imágenes biomédicas, la visión por computador 2D y 3D, la inteligencia artificial, el aprendizaje automático y el desarrollo de sistemas computacionales para la planificación quirúrgica.



Jordina Torrents ante la sede de Google en Londres.

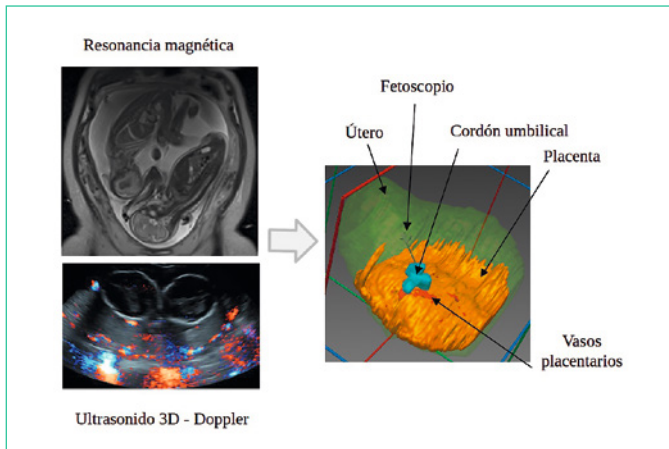
El interés por las aplicaciones de la informática en la medicina ya empezó cuando escogió este campo para los dos proyectos de final de carrera. Para ella, aunque la gente asocia más la informática con las telecomunicaciones y el ocio, las posibilidades son enormes.

“A mí me gusta investigar en lo que puede aportar la informática a la medicina porque me parece que dada su

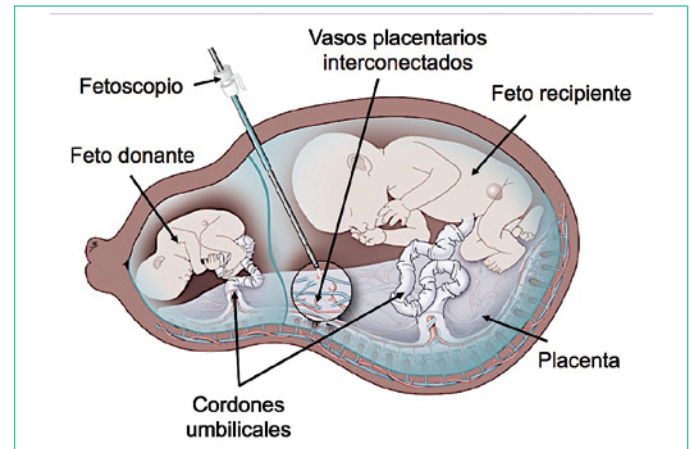
implicación social es más gratificante y sus aplicaciones pueden llegar a mayor número de personas”.

Este interés le ha llevado a contribuir activamente en varios proyectos europeos y nacionales en el campo del cáncer de mama, la retinopatía diabética, el Alzheimer y la cirugía fetal.

En la actualidad, realiza su tesis doctoral en el grupo de investigación SIMBIOsys en



Con las pruebas diagnósticas se reproduce un modelo inicial de la placenta y su sistema vascular.



Modelo 3D completo.

la Universidad Pompeu Fabra de Barcelona y en colaboración con el equipo de cirugía fetal del Hospital Clinic y el Hospital Sant Joan de Deu. Su investigación busca herramientas computacionales específicas para la cirugía fetal mínimamente invasiva.

“Este proyecto se enmarca en la creación de un modelo en tres dimensiones de la estructura de la placenta y su sistema vascular a partir de imágenes de resonancia magnética y ultrasonido. Esta reconstrucción se utilizará para mejorar la planificación de la cirugía que se realiza una vez detectado el síndrome de transfusión feto-fetal (TTTS) en un embarazo gemelar idéntico”.

El TTTS afecta a entre un 10 y un 15% de los embarazos gemelares idénticos y se trata de una anomalía de transfusión continua de sangre de un feto hacia el otro por los vasos comunicantes de la placenta. Si estas conexiones no son intervenidas rápidamente mediante un procedimiento láser, ambos fetos pueden morir en un intervalo muy corto de tiempo.

La complicación de esta intervención quirúrgica reside en que si se lleva a cabo más de una vez hay un grave riesgo de perder ambos fetos al romper la bolsa amniótica, es decir: el “lugar” en el que se desarrolla el feto durante el embarazo.

“Dada la amplia diversidad natural que puede tener cada embarazo, un modelo en 3D del órgano placentario ayudará enormemente al estudio previo de las conexiones vasculares críticas para

“La falta de modelos a seguir y los tópicos masculinos han hecho que la ingeniería informática sea mal vista por la mujer. Sin embargo las iniciativas de grandes empresas tecnológicas como este premio están ayudando a incrementar la presencia femenina en este campo”

dar a conocer al cirujano qué posibles dificultades podría haber durante la intervención”.

Además de ayudar en la fase preoperatoria, el proyecto también contempla la parte de navegación y guía en tiempo real durante la intervención.

“Aunque el proyecto aún está a la mitad de su duración total —comenta Jordina—, ya tenemos una primera versión del prototipo de planificación, que empezaremos a validar clínicamente en el quirófano durante los próximos meses”.

Para la joven investigadora, este tipo de proyectos no hacen sino confirmar la importancia de la utilización de aplicaciones informáticas en el área de las ciencias de la salud: “Algo que sólo veinte años atrás nadie hubiera imaginado, se ha convertido en práctica habitual en el diagnóstico, prevención y tratamiento de muchas enfermedades”.

Actualmente, ya se empiezan a desarrollar los llamados sistemas de nueva generación, dirigidos a la medicina perso-

nalizada, la aplicación de la inteligencia artificial o el aprendizaje automático.

“El siguiente paso es mejorar considerablemente la aplicación clínica de la planificación virtual y la navegación en el tratamiento de distintas cirugías que requieren una alta exigencia por parte de los expertos médicos”.

La suya, junto a otras investigaciones, acerca ese futuro ya que, según Jordina, el nivel de investigación en España sigue siendo alto y goza de buen reconocimiento a nivel mundial.

“Antes de que la crisis irrumpiera, la calidad de la investigación científica en España había mejorado enormemente y gracias a ello actualmente encontramos muchos científicos de primera línea trabajando en distintas disciplinas científicas en centros españoles. La crisis que hemos vivido ha ralentizado este proceso, pero el buen hacer de muchos investigadores españoles ha permitido que el barco no se hundiera”. ☒

FERNANDO DÍAZ

Atención a ancianos españoles en el exterior

La atención que el Estado español presta a los **ciudadanos españoles** residentes en el exterior cuenta ya con una larga historia desde los primeros años noventa

Estas políticas de atención hacia los españoles del exterior se consagran en el Estatuto de la Ciudadanía Española en el Exterior. Esta Ley tiene como una de sus finalidades: “delimitar las líneas básicas de la acción protectora del Estado y de las Comunidades Autónomas, en aras de mejorar las condiciones de vida de los españoles residentes en el

exterior, en aquellos ámbitos en los que sea necesario complementar la protección existente en el país de residencia”.

El Estado español tiene conferidas las competencias en materia de emigración por virtud del artículo 149.1.2ª de la Constitución y los organismos encargados de esta gestión de la emigración son el Ministerio de Empleo y Seguridad Social a través de la Secretaría

General de Inmigración y Emigración de la cual depende la Dirección General de Migraciones y a su vez la subdirección general de Emigración que dirige Yolanda Gómez Echevarría.

A 1 de enero de 2017 estaban registrados 2.406.611 españoles residentes en el exterior, de los cuales 518.676 son mayores de sesenta y cinco años (238.789 hombres y 279.887 mujeres) que son los sujetos objeto de las prestaciones contempladas en la normativa: Prestaciones por razón de necesidad (ancianidad), asistencia sanitaria, pensiones asistenciales para mayores retornados y prestaciones para niños de la guerra.

PRESTACIÓN POR RAZÓN DE NECESIDAD

Su objetivo es proporcionar unos ingresos suficientes para cubrir las necesidades básicas a los españoles que se encuentran en una situación de precariedad y residen en el exterior. Se intenta garantizar un mínimo de subsistencia para los mayores de 65 años o incapacitados que carezcan de recursos y vivan en países donde los sistemas públicos de protección social no cubran sus necesidades básicas.



Visita del director general de Migraciones a un centro de ancianos en Venezuela.



Cerca de 600.000 españoles en el exterior tienen más de 65 años.

Esta prestación por razón de necesidad comprende tres modalidades:

- Prestación económica por ancianidad.
- Prestación económica por incapacidad absoluta para todo tipo de trabajo.
- Prestación de asistencia sanitaria

Pueden ser beneficiarios de la prestación los españoles de origen nacidos en territorio nacional que, por motivos económicos, laborales o de cualquier otra naturaleza, salieron de España y establecieron su residencia en un país donde el sistema de protección social sea insuficiente y justifique la prestación. También, los españoles de origen no nacidos en España que residan en alguno de estos países y acrediten un período de residencia en España de 10 años previo a la presentación de la solicitud de la prestación, siempre que ostentaran durante todo ese periodo la nacionalidad española.

La cuantía de la prestación económica es el resultado de restar a la base de cálculo que la Dirección General de Migraciones establece anualmente, teniendo en cuenta los indicadores económicos y de protección social de cada país, las rentas o ingresos anuales de que dis-

ponga el beneficiario, o en su caso, los de su unidad familiar, garantizándose, en caso de concesión, un mínimo del 25 por ciento de la base de cálculo del país de residencia. Están reguladas por el Real Decreto 8/2008

Pensión asistencial por ancianidad para españoles de origen retornados

Es una pensión que se concede a los españoles de origen que, tras haber residido en los países donde la precariedad del sistema de protección social justifique la existencia de la prestación

por razón de necesidad, retornan a España. Pueden ser beneficiarios de esta pensión:

- Los españoles de origen nacidos en territorio nacional que, por motivos económicos, laborales o de cualquier otra naturaleza, salieron del país y establecieron su residencia en el extranjero.

- Los españoles de origen no nacidos en España que acrediten un período de residencia en nuestro país de 8 años previo a la presentación de la solicitud de la prestación, siempre que ostentaran durante todo ese período la nacionalidad española.

La cuantía será la que se fije en la Ley de Presupuestos Generales del Estado para la pensión de jubilación en su modalidad no contributiva del sistema de Seguridad Social, en cómputo anual y referida a 12 mensualidades. Están reguladas por el Real Decreto 8/2008.

ASISTENCIA SANITARIA

Para los beneficiarios de la prestación por razón de necesidad que carezcan de la cobertura de asistencia sanitaria en el país de residencia o cuando su contenido y alcance fueran insuficientes, el Ministerio de Empleo y Seguridad Social ha firmado convenios con entidades sanitarias radicadas en quince países.



Residencia José Pujol de la Asociación Española de Beneficencia de Costa Rica.

PRESTACIONES PARA “NIÑOS DE LA GUERRA”

Son unas prestaciones económicas destinadas a los ciudadanos de origen español que, durante su minoría de edad, fueron desplazados a otros países como consecuencia de la Guerra Civil.

Pueden ser beneficiarios de estas ayudas los españoles de origen desplazados al extranjero durante su minoría de edad, entre el 18 de julio de 1936 y el 31 de diciembre de 1939, que han desarrollado la mayor parte de su vida fuera del territorio nacional.

El importe de la prestación económica se fija y actualiza en la Ley de Presupuestos Generales del Estado de cada año y la cuantía que percibe el beneficiario es la diferencia entre el importe establecido y los ingresos y rentas del solicitante. Están reguladas por la Ley 3/2005.

Todas estas ayudas y subvenciones se pueden solicitar a través de la Consejerías de Empleo y Seguridad Social

(página 10 de este número) e información detallada en el Portal de la Ciudadanía española en el Exterior <http://www.ciudadaniaexterior.empleo.gob.es/es/index.htm>

Dentro de la atención a mayores existe una modalidad indirecta a través de las subvenciones a asociaciones y centros, que habilitan plazas para ancianos españoles en distintos países sobre todo de Latinoamérica, especialmente en los países con mayor población española más envejecida como Argentina, Venezuela, Brasil, Uruguay y México. Los siguientes centros son algunos de los más importantes.

HOGAR ESPAÑOL DE ANCIANOS DE MONTEVIDEO

Se fundó en 1964 con la idea de crear una residencia para los adultos mayores de la colectividad española de Uruguay. Es una asociación civil de beneficencia sin fines de lucro cuyo objetivo es alojar y cuidar españoles con más de 65 años

que carezcan de medios económicos suficientes y/o protección familiar para tener una vejez digna. En las últimas cuatro décadas ha acometido sucesivas ampliaciones y remodelaciones. La última de ellas se llevó a cabo en 2006 y 2007, ya con un área edificada a 9.033 m², con capacidad para 216 residentes en habitaciones de dos personas, cuatro baños geriátricos, dos ascensores adicionales, piscina para hidroterapia y otras mejoras.

ASOCIACIÓN DE RECREO DE LOS ANCIANOS DE RÍO DE JANEIRO

Fundada en 1940 por un grupo de inmigrantes españoles residentes en la ciudad de Río de Janeiro, la Asociación tuvo en aquel tiempo a Manuel Barreiro Cabanelas como su figura más destacada. Propietario del terreno en el que se encuentra la Asociación –en el barrio de Tijuca– fue él quien ideó el proyecto. El terreno tenía las cualidades apropiadas para albergar una casa para la ter-



Hogar Español de Montevideo.



Recreo de los Ancianos en Rio de Janeiro.

cera edad: a pocos kilómetros de la Floresta de Tijuca (el mayor bosque urbano del mundo), un refugio arbolado, en un medioambiente saludable, distante de los bulliciosos centros.

Hoy la casa alberga a 180 residentes, entre españoles, brasileños, hombres y mujeres, distribuidos en 160 suites y 36 cuartos comunes, todos individuales, que ya tienen fecha asignada para transformarse en suites, de manera que todas las habitaciones contarán en breve con cuartos de baño propio.

HOGAR DE ANCIANOS “MIGUEL DE CERVANTES” DE LONDRES

El edificio donde se encuentra el Hogar de Ancianos es propiedad del Estado Español, siendo utilizado como guardería desde 1977. En la actualidad cuenta con algo más de 400 socios cuya media de edad ronda los 75 años, muchos de ellos dependientes. El Centro Social de mayores “Miguel de Cervantes” es la continuación del Club de Jubilados Españoles en Londres. Este Club fue la creación de un pequeño grupo de españoles, en su mayoría exiliados de la Guerra Civil que, en el año 1978, sintieron la necesidad de

asociarse con el deseo de ayudarse mutuamente y terminar con el aislamiento en que se encontraban.

El Centro de Mayores es una comunidad dinámica con una rica variedad de actividades. Semanalmente se puede participar en clases de “Informática y Acceso a Internet”, de “Lengua y Cultura” y ensayar en el coro del centro; asistir a ac-

tividades como “Line Dancing”, “Talleres de Pintura” o “Gimnasia”. Mensualmente se organiza un baile con temas populares españoles. Además, periódicamente, se ofrecen ciclos de conferencias sobre contenidos variados y excursiones programadas y guiadas a lugares de interés.

HOGAR DE ANCIANOS ELÍAS ROMERO EN TEMPERLEY, BUENOS AIRES.

Esta institución se fundó en el año 1904, para el desarrollo de actividades de beneficencia, asistencia médica, atención integral y asistencial para la colectividad española residente en Argentina. Depende de la Sociedad Española de Beneficencia y la labor de esta asociación destaca principalmente en la atención que presta a los emigrantes españoles en su moderno complejo geriátrico “Hogar Elías Romero”, que cuenta con instalaciones que proporcionan un programa personalizado de atención integral a los más de trescientos ancianos que residen en situación de necesidad.

C. DE E.



Centro Social Miguel de Cervantes de Londres.

Bremen

con sabor a España

Teresa Martín dio un cambio a su vida, de psicoterapeuta en paro en Segovia a dueña de un bar de tapas en Bremen (Alemania)

Bremen es una ciudad encantadora y cultural. Aunque pequeña, abarca todo lo que un turista busca; magia, arte y gastronomía. La primera la ofrecen sus más de 1000 años de historia; el arte, sus museos, su catedral, sus monumentos, su pasado y claro, el cuento de los músicos de Bremen. La gastronomía es variada pero últimamente más enriquecida por el gustillo a España.

Precisamente, Teresa Martín, (Segovia 1970), psicoterapeuta de profesión amante de la cocina y cantora de coplas, llegó a Bremen cargada de sueños y con la ilusión de montar su propio bar de tapas, La Piconera. Nombre acuñado en homenaje a su abuelo piconero. Tras pasar años de duros trabajos y superar el miedo a lo desconocido el Bar de Tapas La Piconera es su sueño hecho realidad.

Nos cuenta que su historia en Alemania empezó como muchos migrantes, tras la crisis en 2011. “Me vine de España, ese año, porque tuve miedo, en el momento de la crisis, yo perdía mi trabajo como psicoterapeuta y era difícil que lo recuperara porque se extinguiría la plaza. Busqué en hostelería pero no tuve muchas opciones. Entonces, fui a hablar con una asistente social del Programa Eures en el Inem y me dijo que estábamos en un momento de emigración y que había que pensar en moverse rápidamente, ya era una persona mayor que no podía descuidarme, según me dijo. Me entró la duda y decidí venir. Llegué a través de un curso de alemán que

hice en Segovia de 100 horas en España y 100 horas en Alemania, coincidió que la ciudad era Bremen.

“Vine a un país en donde no entendía absolutamente nada, pese a haber estudiado 100 horas de alemán, no conocía a nadie y realmente me sorprendió la austeridad. Lo que se vive en España no tenía nada que ver con la austeridad que se vive en Alemania, aquí era más real, me gustó y me alegré de ver la forma de vida, te das cuenta que lo que ves en la televisión no tiene nada que ver con la realidad”, apunta. Además tuvo la suerte de ser acogida por dos amigas alemanas en su casa.

ENTRE SABORES

La gastronomía en Bremen tiene algo especial, quizá porque hay muchos lugares

sin conocer y centrados en la comida de la región autóctona alemana y ahora con el componente de los más de 10 restaurantes españoles, muchos regentados por migrantes con mucho tiempo o recién llegados como Teresa Martín. Otros conocidos como el “Muchosmás”, un bar quizá dirigido a los jóvenes universitarios Erasmus que pasan por la ciudad y que se ha hecho una clientela dejando siempre el sabor y el embrujo de la comida española, sin descuidar otro tipo de clientes. En este particular garito, donde además de comer, se puede escuchar música típica española e incluso ver el fútbol de la selección de Lopetegui. Otro muy conocido en la ciudad y más asentado desde hace años es Tío Pepe, muy adaptado a los gustos de los visitantes alemanes sin perder la esencia española, con un amplio y lumi-



Teresa Martín posa delante de su local.

noso local, estupendo trato al comensal, y una innumerable clientela. La guía de internet también tiene otros como Bodega del Puerto o la Cocina de Salva, entre otros, todos muy bien aceptados y con la idea de mostrar lo más exquisito de la cocina española.

Pero la historia de Teresa Martín también está relacionada con otros restaurantes, en donde trabajó como cocinera y aprendió sobre los gustos de los alemanes y a saber combinar el sabor y los ingredientes traídos desde Segovia para sorprender a los viandantes. Teresa cree que lo peor ya ha pasado y que ahora su bar de tapas es una ilusión grande: “Me siento privilegiada de tener esta experiencia, hay que ponerse en el lugar de los demás. Aquí he hecho trabajos que nunca hubiese hecho en España, como limpiar casas. Cuando vivía en Segovia, tenía una chica boliviana que limpiaba mi casa, me llamaba ‘señora’, le decía que no lo hiciera porque uno no sabe las vueltas que da la vida, he pensado en ella últimamente. Mis padres también fueron emigrantes, vivieron en Francia”, reflexiona. Por eso, su futuro lo vislumbra con la lucha diaria y con la idea clara de que se reconozca el trabajo y que el bar se establezca como empresa.

Confiesa Teresa Martín que su bar es un punto de encuentro de muchos españoles a los que puede ver como gente trabajadora y que lucha por adaptarse

a su nuevo lugar. “Dentro de los compatriotas veo de todo, gente que no le gusta Alemania, porque pensaron que era maravilloso y se encontraron que no y otros que no tenían ni idea y les ha encantado, creo que la gente viene a esta ciudad porque les gusta y es acogedora, tiene algo especial, los bremenses son muy tolerantes, quizá más que nosotros.

“Estoy orgullosa de ser emigrante, creo que la gente debería pasar por muchas circunstancias en esta vida para poder aprender, he pasado momentos duros pero también he tenido momentos maravillosos con situaciones divertidísimas”.

Ese optimismo y humor típico español, es el que resaltan los visitantes al bar de Tapas La Piconera, ella se lo ha ingeniado con ciertas reglas para mantener la autenticidad y el sabor típico español. “El bar está ubicado dentro de un mercado gastronómico, la idea es traer nuestra cocina, auténtica cocina española que aquí tanto nos cuesta encontrar, la autenticidad es lo que nos caracteriza. La idea es mantener lo que hacíamos en Segovia, donde hay una amplia cultura de tapas y chateo, por eso quisimos hacerlo así. Lo que ponemos a la gente es verdadera comida casera, potajes naturales sin aditivos. La aceptación por los clientes alemanes es muy buena, aunque ha sido una novedad por la diferencia en el sabor tradicional. Los platos estrellas, son las

lentejas con chorizo, la empanada de atún, el chorizo en vino tinto, las croquetas de jamón y la tortilla de patatas, estas les ha costado un poco más apreciarla”, explica.

LA COPLA POR EXCELENCIA

Pero Teresa Martín, no se quedó solo en cocinar o cautivar a sus clientes con sus aromas, también pudo exteriorizar su otra faceta, la de artista, que desde pequeña en su familia vivió; se cantaba y se tocaba la guitarra. La Piconera como es conocida artísticamente, hace sus presentaciones en el Bar o a particulares, mostrando lo grandioso de la danza y el canto español. “En España tenía un espectáculo de copla y canción ligera, cuatro bailarinas me acompañaban. Recorríamos los pueblos de la provincia, aquí lo sigo haciendo, tengo un guitarrista y hacemos también rumba y flamenco, al público alemán le ha complacido, hemos hecho alguna actuación y la verdad no me lo esperaba, pero la gente lo disfruta mucho”, añade.

Para el futuro Teresa Martín lo tiene muy claro, se quedará en Bremen e intentará ir y volver a la España querida: “mi sueño sería ir y volver, estar entre los dos sitios, me siento feliz, tenemos problemas, es una lucha, el idioma es una barrera enorme pero estoy feliz, hay que salir adelante. Cuando pienso en España, pienso en un país rico en cultura musical, con tanto sol, tanta gastronomía y en todos los aspectos. Echo mucho de menos la familia, los amigos y el humor nuestro de cada día. El ingenio hace falta aquí, la espontaneidad”.

El Bar de Tapas La Piconera aunque lleva poco tiempo abierto al público, ya es considerado un lugar *sui generis* y atractivo para propios y extraños. Su encanto no sólo está en la excelente comida, la atención, sino en la autenticidad de su cocina, algo característico de Teresa Martín y la región de donde proviene. Porque en definitiva, Bremen, con el sabor a España, prevalece. ☒



La carta ofrece las más típicas tapas españolas.



A menudo Teresa se arranca a bailar flamenco y cantar copla.

RAFA CELY ULLOA / BREMEN

Ruben Pons: “La fisioterapia deportiva española está entre las mejores del mundo”

A sus cuarenta y un años es, desde hace tres, el **fisioterapeuta español del Liverpool FC**

Desde hace tres años, las manos de Rubén Pons cuidan a las estrellas del Liverpool. Antes de ser uno de los fisioterapeutas del equipo inglés, este castellonense de Benicassim, de 41 años, trabajó durante cinco temporadas en el Villarreal. Su lugar de trabajo principal es Melwood, el centro de entrenamiento de los Reds, en las afueras de la ciudad. Y allí fijamos la entrevista. Nos sentamos a tomar un té en una de las mesas en la que cada día comen los futbolistas del equipo. Algo menos de una hora de conversación servirá para descubrir a un hombre amable, sencillo y amante de su trabajo. Su buena labor en España le sirvió para ganarse la confianza de muchos jugadores que recurrieron a él de forma individual para tratarse lesiones. Su caso muestra el buen nivel de la fisioterapia del fútbol español.

¿Cómo llega un español a ser fisioterapeuta del Liverpool, el equipo más laureado de Inglaterra con sus cinco títulos de Liga de Campeones?

Llegué en junio de 2014. Estuve colaborando con el Liverpool a través de José Enrique (un jugador español que estuvo en el equipo y ahora está en el Zaragoza), que me llamó para su recuperación. Conocí a los fisioterapeutas de aquí. Entre ellos había un portugués y entablé bastante relación con él. Este

hombre decidió marcharse y le preguntaron por un fisioterapeuta de las mismas características, ya que trabajamos de forma diferente a los ingleses, y me recomendó. Antes estuve cinco años en el Villarreal, cuando el entrenador era Manuel Pellegrini. Tras el Villarreal estuve cuatro años trabajando en una clínica que puse en Castellón. Además trataba a jugadores de forma aislada. Por ejemplo venía a Inglaterra para trabajar con José Enrique, primero en el Newcastle y luego en el Liverpool, y también iba a Swansea para tratar a Pablo Hernández o a Londres para ver a Santi Cazorla. Tras venir a Liverpool, traspasé la clínica que había puesto.

¿Y cómo llegó su vocación por la fisioterapia en el fútbol?

Siempre he estado ligado al fútbol. Estuve jugando en el Castellón desde los 12 a los 22 años, hasta que tuve una lesión del ligamento cruzado. Ya me gustaba el tema de la fisioterapia deportiva, de las lesiones deportivas, pero a raíz de aquello me empezó a interesar más, por lo que decidí estudiar fisioterapia. Hice primero un ciclo formativo de educación física y a los 25 años empecé la carrera. Un poco tarde, pero me fue bien porque tenía la suficiente madurez para focalizarme solo en la carrera, tenía muchos compañeros de 19 años que iban a clase cuando querían... Recuerdo que se me pasaban las horas volando.

¿Qué cualidades debe tener un buen fisioterapeuta deportivo?

Creo que debe haber una mezcla de habilidades, conocimiento y actitud. Puedes ser un buen fisio, con muy buenos conocimientos, pero si no tienes una buena actitud con un jugador... Tiene que haber un buen “feed back”, que el jugador vea que estás igual de interesado que él en que se recupere. Esa es una de las claves, más allá de que tengas una buena formación. En mi caso particular, el haber jugado al fútbol previamente, el saber lo que es un vestuario, lo que pasa dentro de él, me ha ayudado bastante.

Entiendo por sus palabras que un buen fisioterapeuta tiene que ser también un buen psicólogo.

Entre nosotros decimos que pasamos más horas con los jugadores que con las mujeres en casa. Al final no solo hablas de la lesión. Al fin y al cabo los jugadores son personas, también tienen sus problemas y si están más tristes les preguntas o ellos te preguntan a ti. Es una relación cercana, pero también tienes que saber dónde está el límite. En ese sentido lo llevo muy bien y la gran mayoría de los jugadores son muy cercanos. Notas cuando un jugador confía en ti, sobre todo cuando estás trabajando y le dices a un jugador que haga esto y lo hace enseguida. También pasa que un jugador tiene un fisio personal y si le dices algo te pone alguna pega. Por lo general es importante la confianza que tú puedas transmitirle, que vea que va mejorando, que va progresando.



Ruben Pons fue futbolista en el Castellón y es natural de Benicassim.

¿Cuándo empezó a ejercer como fisioterapeuta en el fútbol?

Yo acabé jugando al fútbol en mi pueblo, en Benicassim. Llegó un momento que estaba un poco ya saturado de fútbol. El club me dijo si quería hacer de jugador y de fisio al mismo tiempo. Ya había acabado la carrera, pero me dije que para hacer dos cosas y no hacer ninguna bien, era mejor dejar el fútbol y empezar a trabajar. Tenía 29 años. Y a partir de ahí me monté mi propia clínica, pequeña. Me salió también un trabajo en Valencia en un hospital y poco a poco surgió la posibilidad de ir al Villarreal, al fútbol base. Conocí a un médico que estaba en el Villarreal y me dijo que había una vacante en el Villarreal, y empecé en el juvenil. Era la temporada 2005/2006. Empecé en agosto y en enero ya estaba en el primer equipo. Me quedé hasta la temporada 2010/2011.

¿Y piensa seguir mucho tiempo en el Liverpool?

Es un contrato indefinido. Si no hay problemas, es un club para estar tiempo. Vi-

nimos con la idea de estar un par de años y llevamos ya tres. Mi mujer es profesora y está dando clases de español en un colegio y tenemos una niña de ocho años. Estamos completamente adaptados pero nuestro lugar es España y volveremos. Tal vez cuando vuelva a España haga algo de docencia.

¿Cómo es su jornada de trabajo en el centro de entrenamiento en Melwood?

Yo, al ser responsable de los lesionados, vengo generalmente por la mañana. Luego, por la tarde, me ocupo de si hay algún jugador que necesita tratamiento. El día se alarga un poco. Vengo a las ocho de la mañana y en un día normal puedo estar en casa a las cinco de la tarde. Venimos y desayunamos aquí. Generalmente a las nueve tenemos una reunión y hacemos el plan de cada jugador. Los futbolistas vienen a las nueve y media y nos ponemos con ellos. El trabajo costoso, y que es el que a mí me gusta más, es el de los lesionados, con la rehabilitación. Ahí es cuando disfrutas más.

¿Qué nivel tiene la fisioterapia deportiva española respecto al resto del mundo?

Creo, con toda la humildad del mundo, sin arrogancia, que la fisioterapia española está en uno de los mejores niveles del mundo, ahora mismo. Estaríamos entre los tres mejores. Solo hay que mirar los grandes clubes. Manchester United tiene a Carlos Lalin, el Manchester City a Edu Álvarez, en el Liverpool estoy yo. Siempre dentro del equipo técnico hay un fisio o un preparador físico español. Aportamos cosas diferentes. Nuestra visión y filosofía son completamente diferentes. Tras el boom del estilo español del tiqui-taca, se intentó copiar la filosofía del fútbol español y cómo se entrenaba en nuestro país. Eso arrastró un poco a la fisioterapia. El fisio inglés se enfoca más en el tratamiento en movimiento, en gimnasia. Nosotros echamos más horas en camilla, con más tratamiento manual. No digo que un método sea mejor que el otro, ya que al final la clave está en mezclar las dos filosofías y funcionar como lo estamos haciendo. ☒

TEXTO Y FOTOS: PABLO SAN ROMÁN

Mariano Fortuny

llega al Prado

Es la **primera exposición antológica** que el Prado dedica al artista español del siglo XIX con mayor proyección internacional

La muestra tiene un carácter rigurosamente excepcional e irrepetible, ya que recorre las diversas etapas de la producción del artista catalán como pintor, acuarelista, dibujante y grabador e incluye, como novedad relevante, su faceta como coleccionista de antigüedades, en íntima relación con la búsqueda de las calidades, el color y la luz en sus pinturas.

Así, se han reunido 169 obras, una treintena de ellas de la excelente colección del Prado y el resto de grandes colecciones y museos de Europa y Estados Unidos que en raras ocasiones han salido de sus lugares de procedencia, y de otras particulares. 67 de estas obras no habían sido nunca expuestas fuera de sus colecciones y museos de procedencia, siendo 12 de ellas totalmente inéditas hasta el momento.

Esta muestra se lleva a cabo dentro de la línea de actuación iniciada hace ya varios años en la revisión de los grandes maestros de la pintura española del siglo XIX. Dedicada a uno de los artistas españoles del siglo XIX que ha gozado hasta nuestros días de una valoración más sostenida de su arte y de una mayor repercusión internacional, destacándose entre las figuras capitales del arte español de todos los tiempos, la exposición podrá visitarse del 21 de noviembre de 2017 al 18 de marzo de 2018.

Aunque la figura de Fortuny ha sido celebrada desde antiguo por parte de la bibliografía especializada y a través de las numerosas exposiciones e iniciativas de diversa calidad e interés que se le han dedicado en las últimas décadas, su talla como artista y su profundo arraigo con la más genuina tradición de la gran escuela española argumentan la atención del Prado hacia este gran maestro con la misma ambición y envergadura que viene dedicando a los pintores más sobresalientes que integran sus colecciones.

La primera sección de la exposición, dedicada a su formación en Roma, in-

cluye ya ejemplos de madurez tanto en sus academias a lápiz como en sus trabajos a la acuarela (*Il contino*) y al óleo (*Odalisca*). Si bien se trasladó a África para pintar los episodios de la guerra hispanomarroquí (*La batalla de Wad-Ras*), le atrajeron en cambio los tipos árabes y sus costumbres (*Fantasia árabe*), que nutrirían toda su carrera posterior y confirieron singularidad a su aportación al orientalismo europeo.

Entre 1863 y 1868 abordó el retrato (*Miroppe Savati*, no expuesto antes en Europa), el gran cuadro decorativo (*La reina María Cristina y su hija la reina*



Ayuntamiento viejo de Granada. Hacia 1872-1873.



San Andrés (copia de Ribera). Hacia 1867.



Marroquíes, 1872-1874.

Isabel pasando revista a las baterías de artillería, mostrado ahora en su posición original). Su obra triunfó en los años finales de la década de 1860 a través de óleos y acuarelas de motivos del siglo XVIII (*El aficionado a las estampas* y *La vicaría*) y árabes (*Jefe árabe*, *Un marroquí*, *El vendedor de tapices*, *Calle de Tánger* y *El fumador de opio*). Esta última vertiente tuvo un desarrollo especial durante su estancia en Granada entre 1870 y 1872. Allí también abordó escenas de género en marcos arquitectónicos compuestos (*Pasatiempos de hijosdalgos*, *Almuerzo en la Alhambra* y *Ayuntamiento viejo de Granada*). La mayor novedad deriva de sus trabajos del natural ante objetos, figuras (*Viejo desnudo al sol*), jardines y paisajes tanto al óleo como a la acuarela, la tinta y el lápiz. Obras como *La Carrera del Darro*, nunca vista fuera del British Museum, revelan su capacidad para la captación del ambiente con un color nuevo y fresco.

De vuelta a Roma, en 1873 trató los temas árabes con una ejecución más sintética (*Árabe apoyado en un tapiz* y *Fantasía árabe ante la puerta de Tánger*), atendió a la vida cotidiana en *Carnaval en el corso romano* y



La vicaría, 1870.

en 1874 finalizó cuadros de género iniciados antes, como *La elección de la modelo*. En ese año una estancia en Portici supuso una inmersión en la naturaleza que le hizo plenamente consciente del color local y de las sombras coloreadas en sus pinturas de desnudos de niños en la playa, de los que se incluye un grupo de cuatro, dos de ellos inéditos, y en sus paisajes, como *Calle de Granatello*

en Portici y *Paisaje napolitano*, recién adquirido por el Prado.

Grandes instituciones de todo el mundo han permitido que esta muestra pueda celebrarse del mejor modo. Singular relevancia, por la amplitud de su préstamo, ha tenido la especial colaboración del Museo Fortuny de Venecia y del Museu Nacional d'Art de Catalunya. ▣

C.P.

El Womad volvió a Gran Canaria

El festival revivió sus **noches históricas** en el parque Santa Catalina de Las Palmas

Después de seis años de ausencia del Womad en Gran Canaria, el festival gratuito y multipropuesta volvió a hacer vibrar a más de 45.000 personas ávidas de experimentar los ritmos del mundo.

Creado por el cantante británico Peter Gabriel el WOMAD (World of Music Arts & Dance) fue concebido para aunar músicas populares y étnicas, danzas del mundo, artesanías y otras actividades lúdicas. En esta convocatoria, después de celebrarse dos años seguidos en Fuerteventura, el Womad regresó a la capital grancanaria trayendo la savia de nuevos y ya consagrados artistas.

La primera jornada del Festival intercultural arrancó la tarde del viernes 10 de noviembre dando inicio al Womad. Enseguida los directos consiguieron trasladarnos a Jamaica, Cabo Verde, y Texas con la Orquesta Mendoza. Horace Andy (1951) es no sólo una referencia dentro del universo *reggae/dub* sino que también ha sentado las bases del *trip-hop* con su sostenida participación con el grupo Massive Attack. Al escenario principal trajo una banda genuina de *reggae* que mantuvo al público en éxtasis por más de una hora. Miroca Paris fue el segundo plato fuerte de la noche. Este ex percusionista de Cesaria Évora se ha lanzado a los cantos melifluos de la *morna* y la *coladera* cuya nostalgia caboverdiana ha seducido al mundo.

Ya en la segunda jornada no tardaron en aparecer artistas consolidados como la marroquí Hindi Zahra que desplegó un sonido versátil de raíz árabe pero



“La Dame Blanche”, pop caribeño con bases electrónicas.

amalgamada en sucesivas capas multidireccionales en las que tuvo cabida desde una balada, hasta el soul moderno pasando por la bossa nova, la *chanson*, el reggae o el pop.

El Niño de Elche (Francisco Contreras) se presentó con un espectáculo desnudo en el que sólo figuraron un *dj* y una guitarra flamenca, pero pronto los asistentes pudieron notar la excentricidad y lo experimental de su propuesta, tanto en la epidermis como en el fondo. Presentando su último trabajo “Voces del Extremo” el ilicitano se aproximó a las texturas del flamenco desde el vértice de una propuesta audaz, lúdica en sus juegos vocales y deudora de trabajos consolidados como “Omega” de Enrique Morente con Lagartija Nick.

De Níger llegó Bombino, un virtuoso guitarrista con un interés por los ritmos setenteros que exhibió temas que iban del jazz al pop pasando por el funk o el rock indistintamente. Sorprendió por su

manejo con las seis cuerdas y su mirada equidistante hacia Europa y África en otro de los momentos más interesantes de la noche.

La penúltima en salir fue Yaite Ramos cantante de “La Dame Blanche”. Rapera y guarachera a partes iguales, esta habanera residente en París se desplazó por ese pop caribeño con bases electrónicas que en directo resulta realmente contagioso. Por último, los británicos The Brand New Heavies despidieron la jornada con el mejor *acid jazz* de la escena londinense, desplegando un sonido potente que revitaliza el *funk* de los setenta.

El festival que en los ochenta inventó Peter Gabriel para combatir el racismo y acercarnos a otros pueblos está más vivo que nunca y el próximo año volverá a hacer parada en Gran Canaria. ☒

EZEQUIEL PAZ

Cuarenta aniversario del Ballet Nacional de España

El Ballet Nacional de España celebra su cuarenta aniversario con una gira que comienza en enero de 2018 en Alicante y que le llevará por todo el mundo representando desde su repertorio clásico al más vanguardista

El programa conmemorativo del 40 Aniversario del Ballet Nacional de España-BNE tiene como objetivo, en palabras de su director, Antonio Najarro, *“acercar la danza a todos, porque la danza española es un claro exponente de una de las mayores riquezas culturales de nuestro país que triunfa allá donde se presenta y que llega al corazón de los espectadores de todo el mundo por su belleza, el virtuosismo de su interpretación y, sobre todo, porque es un estilo de danza que habla desde el corazón”*.


Para ello, se han proyectado diferentes iniciativas que combinan la actividad cotidiana del BNE en España con

un completo calendario de giras programadas por otros países como Estados Unidos, Colombia, Francia, China y Japón.

La gira mundial llevará el próximo mes de marzo al BNE a Nueva York, actuando en el emblemático City Center; a Miami, en el Adrienne Arsht Center; Colombia, en el Teatro Julio Mario Santo Domingo; Francia en la localidad de Blagnac en mayo, y la impresionante gira por Asia donde visitarán Hong Kong, Shanghai, Cantón, Beijing, Xiamen y Tokio durante los meses de septiembre y octubre.

En su programa, el BNE representará éxitos de su repertorio tradicional, como “Homenaje a Antonio

Ruiz Soler”, “Bolero”, “Farruca” o “Viva Navarra”. Junto a estos títulos, creaciones más vanguardistas como “Electra”, “Suite Sevilla”, “Alento” y “Zaguán”.

Las actividades del aniversario se completarán con un programa de becas para bailarines dentro del BNE, conferencias, galas solidarias y diferentes iniciativas para reforzar la vinculación entre la danza y otras artes como la pintura, la fotografía, la escultura, la moda o la gastronomía. Incluso el deporte tendrá su protagonismo con el “Programa Flamenco” de Javier Fernández, campeón del mundo de patinaje artístico. 

FERNANDO DÍAZ



Próxima estación: León

Con la llegada del Tren de Alta Velocidad, León ha experimentado un enorme salto como **destino turístico, cultural y hostelero**

Y por ello recibirá su merecido colofón con el nombramiento como capital gastronómica española en 2018. Con más de 135.000 habitantes censados, León detenta el honor de ser la ciudad española que más bares registra por metro cuadrado al lado de museos en cada calle o un monumento a cada vuelta de esquina de una ciudad con veinte siglos de existencia.

El AVE ha supuesto el complemento definitivo de caminos y autovías para colocar a León en el punto ideal para recibir visitantes y atraer inversiones de la meseta, el norte y el noroeste de la península.

Viajar a León y no visitar la Catedral de Santa María, no es solo poco lógico sino también un error, porque constituiría solapar la parte de historia más sólida de la ciudad que, edificada en piedra, ha soportado en silencio el paso de los siglos para convertirse en un paisaje monumental que impresiona tanto a visitantes como a sus propios moradores. Numerosos mecenas, reyes, obispos, arquitectos y pintores, vivieron las diferentes etapas por la que ha pasado templo religioso más emblemático de la ciudad desde unos orígenes que se remontan al siglo X, cuando Ordoño II decidió levantar una basílica para rememorar la victoria sobre los árabes en la Batalla de San Esteban de Gormaz.

Tras pasar por las mencionadas etapas en su construcción hasta alcanzar su gótico definitivo, la Catedral de León llama la atención por su fachada oriental con su dos torres de 65 y 68 metros de altura y sus 125 vidrieras que llenan de luz el crucero, las naves, el deambulato-



La Catedral de Santa María, joya gótica sin par, conocida de antiguo como “pulchra leonina”

rio y las capillas radiales hasta el punto que popularmente se conoce como Casa de la Luz.

Escortando la memoria de la ciudad escrita en piedra en plazas, calles, recodos y caminos de su memorable Catedral marchan al rebufo más de 105 monumentos entre los que destacan el Museo Catedralicio Diocesano, la Iglesia de San Marcelo y la Iglesia de San Salvador de Palat

del Rey, la Iglesia de los Padres Capuchinos. Y, adosado a la Catedral, la Cripta de Puerta Obispo que alberga en su interior restos arqueológicos de gran valor.

Y, sin salir de la provincia, en Sahagún, la Iglesia de San Lorenzo; en La Bañeza, la Iglesia de Santa María o en Gradefes, el Monasterio Santa María La Real y en Ponferrada, el Monasterio de San Pedro de Montes.



La Colegiata Basílica de San Isidoro, de base románica y añadidos góticos, renacentistas y barrocos.

Pero fuera del ámbito de lo puramente religioso, León también tiene a gala exhibir edificios de estilo romántico y plateresco junto a edificios neogóticos como Casa Botines, una especie de castillo de cuento obra del insigne arquitecto catalán Antoni Gaudí que alberga la colección de la Fundación España-Duero con obras de pintores como Sorolla y Raimundo Madrazo certificando que cada rincón de la ciudad con veinte siglos a las espaldas junto a edificios de estilo romántico y plateresco de Palacios y casas señoriales.

La historia de la democracia, visto como el sistema de gobernanza menos imperfecto que existe entre los hombres, tuvo en León su primera manifestación europea, cuando en 1118 esta ciudad abrigó las primeras cortes democráticas de la historia del Viejo continente.

En las tierras altas de una provincia situada entre la meseta castellana y los montes de la cordillera cantábrica hay paisajes que han sido reconocidos por la Unesco como Patrimonio de la Humanidad, como son Las Médulas, testimonio del ingenio romano en la extracción aurífera compitiendo con parajes como la Cueva de Valporquero, las Hoces de Vegacervera, el Valle del Silencio, el Valle de Sajambre.

En León, que ha sabido preservar su fauna, se han refugiado, como si de un Arca de Noé se tratase, especies en trance de desaparecer no solo en España sino en toda Europa, como el lobo, el oso,

el urogallo y el rebeco cantábrico, buitres, búhos reales, halcones peregrinos, nutrias, tejones, chovas, treparriscos y gorriones alpinos.

Pero si la catedral de León es el faro sacro de la ciudad, el emblema gastronómico reside en Hostal de San Marcos que antes de ser templo del tentempié tradicional leonés, fue lugar de confinamiento para un ilustre escritor, Francisco de Quevedo, y durante la contienda civil campo de concentración, para acabar siendo una de las despensas donde se guardan las recetas más señeras de los platos de la ribera generosa en carnes, embutidos, quesos, legumbres y hortalizas que cumplen con tres premisas: la tradición, la elaboración artesanal y la calidad de la materia prima arraigada entre la montaña, la ribera, Tierra de Campos y El Bierzo.

Tapear por León es degustar sabores como la cecina de chivo de Vegacervera, el botillo del Bierzo y su queso azul de Valdeón, los puerros de Sahagún o los pimientos del Fresno sin olvidar el queso azul del Valle de Valdeón elaborado en cuevas que antaño fueron refugio de pastores considerados actualmente ejemplos de arquitectura.

Mientras, sentarse a la mesa es llevarse la cuchara a la boca para degustar maravillas culinarias como las lentejas de la Tierra de Campos, las alubias de la Bañeza o la sopa de trucha. Pero el paladar se dispara definitivamente ante la caldereta de cor-

dero, la tortilla guisada, los tropezones del cocido montañés o esa barbaridad espeluznante que supone el cocido maragato, regado todo ello de vinos elaborados con la uva variedad Prieto Picudo, o la Mencía, muchos de cuyos caldos proceden de bodegas tradicionales excavadas en roca que han dado el salto de calidad necesario hasta convertirse en caldos ideales para el maridaje con la carne de vacuno leonés y convertirse en una tentación gastronómica, atrayendo a viajeros de todas las latitudes llamados por la fama de la cecina, el botillo y otros manjares.

Naturalmente en una ciudad repleta de iglesias no podían faltar los templos gastronómicos idóneos donde degustar tanta abundancia y calidad. Con el Hostal San Marcos de mascarón de proa, León presume de contar con el mejor restaurante del mundo a la hora de servir la carne. Hablamos de El Capricho, establecimiento culinario donde según la prestigiosa revista Time se sirve la "mejor carne del mundo". Aunque no debemos olvidarnos de lugares como Cocinandos, con una estrella Michelin, ni tampoco de rincones del placer como el Palacio de Canedo, Koi, Bodega Regia, Clandestino, la Tronera o Pablo.

En los últimos años, León, también famosa por los pasos de Semana Santa, que encabeza la famosa Procesión de los Pasos y Encuentros, ha encontrado, para gozo de iconoclastas e irreverentes, un referente singular y popular: la procesión de Genarín. ☒

P.Z.



La cecina es carne curada de vaca o cabra, una enseña gastronómica de León.

Turrónes, la Navidad más dulce

Quizás el **hábito gastronómico más español por Navidad** es este dulce antiquísimo y de casi seguro origen árabe

Las fuentes históricas no se ponen de acuerdo sobre quien inventó el turrón. La etimología de la palabra sí aparece más clara, pues procede de “turrar” o “torrar” que significa tostar y tostados van los frutos secos que componen el turrón, sobre todo almendras, pero también avellanas y otros frutos. La composición clásica de almendras tostadas, miel y azúcar nos da una pista de su posible origen árabe, ya que la repostería

de esta etnia abunda en frutos secos y miel. De su origen en torno al mediterráneo no hay dudas puesto que abundan preparaciones similares por todo el contorno del “mare nostrum”. Se han constatado datos históricos que aseguran que el turrón ya existía en la villa de Sexona (actual Jijona) en el siglo XVI. Los árabes fueron los que introdujeron este dulce, y así lo reconoce el Consejo Regulador de las Indicaciones Geográficas Protegidas del Turrón de Jijona y Alicante.

Aunque su elaboración en gran medida ha pasado a industrias, el proceso mediante el que es producido apenas ha cambiado a lo largo del tiempo. Primero se seleccionan las almendras que vayan a ser utilizadas, se pelan o no según el tipo de turrón, y se tuestan. Al mismo tiempo, en una batidora manual o automática con un recipiente al que se le aplica calor, se mezcla miel con azúcares —aunque al principio estos no se utilizaban— y se diluyen en agua.



El turrón es omnipresente en las mesas navideñas españolas.



Los clásicos, blando en primer plano y duro al fondo.

El turrón blando o de Jijona no demanda ningún ingrediente adicional y como segundo paso solamente queda mezclar las almendras con la masa resultante. Esta mezcla pasará por diferentes procesos para ser refinada y reducida a una fina pasta, se cocerá una segunda vez durante varias horas y, finalmente, se dejará enfriar, se cortará y envasará. Para el duro de Alicante, la preparación añade la cocción de las mieles, antes de la mezcla con las almendras y la clara de huevo, que actuará como blanqueante. Con todo

mezclado, el resultante se moldea recubriéndolo con obleas. Así, las tradicionales tortas o las más modernas pastillas de turrón duro quedan listas. Ambos tipos de turrón, también son elaborados en menor medida en localidades fuera de la provincia de Alicante, como Casinos en Valencia, Agramunt en Lérida, Castuera en Badajoz y Garrovillas de Alconétar en Cáceres.

Hasta hace bien poco la mayoría de fábricas de turrón centraban su mayor producción en los meses previos a Navidad (generalmente, desde septiembre a



El turrón de yema tostada –inspirado en la crema catalana– es una aportación más reciente a la historia turrонера.



El turrón duro o de Alicante se vende ahora en tabletas más finas para poder partirlo mejor.

diciembre) para poder abastecer a España y resto del mundo (Japón, EEUU, Cuba, Venezuela, Argentina, Costa Rica, Francia, Alemania, etc.) del ansiado y esperado dulce de Navidad. El resto del año muchas de ellas cerraban sus puertas a la vez que esperan el inicio de la nueva campaña.

Esta estacionalidad ha empezado a revertirse al introducir algunos cocineros los postres a base de turrón en sus cartas y algún empresario avisado ha conseguido desestacionalizar la producción, vendiendo el 60% en Navidad y el 40% el resto del año, como es el caso de Manuel Velasco, que hace unos años adquirió la empresa Torrons Vicens de Agramunt en Lleida (la capital catalana del turrón) y en una estrategia comercial insólita ha abierto más de treinta tiendas por todo el país, algunas de ellas en centros de El Corte Inglés y otras seis tiendas en el extranjero (París, Toulouse, Perpignan y tres en Abu Dhabi). Aparte de los clásicos blando y duro, Vicens tiene una nómina inacabable de turrones distintos.

La difusión del turrón tiene un enlace impagable con la emigración, pues muchos emigrantes españoles por todo el mundo pedían a sus familiares que le mandasen turrones para Navidad, inencontrables o carísimos en sus países de residencia. Así se han desarrollado algunas industrias turroneas en el exterior, sobre todo en Hispanoamérica. España produce 34.000 toneladas de turrón, de las cuales un 17% se exporta. ☒

CARLOS PIERA



Turrón de Jijona a base de almendra molida y miel.

Mar

Revista del ISM



INSTITUTO SOCIAL
DE LA MARINA



DESDE DICIEMBRE DE 1963, "MAR" SE DIRIGE A LAS GENTES DEL MAR CON INFORMACIÓN SOBRE EL SECTOR PESQUERO, MARINA MERCANTE, ACUICULTURA, INVESTIGACIÓN, ECOLOGÍA MARINA...

SUSCRIPCIÓN GRATUITA

En papel, enviando su nombre, dirección y actividad profesional a revista.mar.ism@seg-social.es, o llamando al **teléfono 91 700 67 17**.

O si prefiere consultarla 'on-line', en la dirección www.seg-social.es – icono Revista MAR o ISMARINA Publicaciones.