

CARTA DE ESPAÑA

Ministerio de Empleo y Seguridad Social

Nº 679 Febrero 2012



COCINA ESPAÑOLA PARA EL MUNDO

Londres, paraíso engañoso

El guía del Amazonas

Nuevo Director General de Migraciones

El Reflejo

Guía didáctica sobre
los procesos migratorios
en España.

Guía didáctica sobre
los procesos migratorios
en España.

Realiza, organiza y coordina:



Financia:

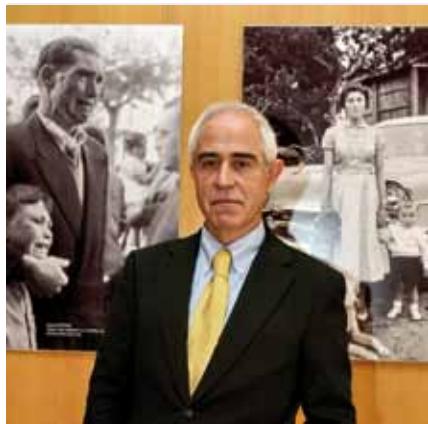


Colabora:



La Asociación Cooperante en América Latina
publica EL REFLEJO, una guía didáctica de los
movimientos migratorios en la que ha colaborado
la Dirección General de Migraciones.

ACTUALIDAD



6 Nuevo director general de Migraciones

Aurelio Miras Portugal, gallego y experto en la emigración

EN PORTADA



14 Comer en España

La cocina española da mucho y bueno de que hablar

CULTURA Y SOCIEDAD



20 Londres, el paraíso engañoso

La capital británica como oportunidad y decepción

4. LECTORES • 8 ACTUALIDAD • Españolas en Alemania • **10 PANORAMA •** Plazo para las ALCES en Alemania • Elecciones en Andalucía y Asturias **12 ENTREVISTA •** Ángela García • **20 EN EL MUNDO •** 24 Dario Rivas • 26 El Amazonas domesticado • **29 CULTURA Y SOCIEDAD •** Pedro Garfias, poeta trasterrado • 32 Sorolla y Zuloaga • **34 MIRADOR • 36 DEPORTES •** Sombra y luz del balonmano **38 PAISAJES •** Durango

Más información en www.cartadeespana.es

Nº 679
FEBRERO
2012



CONSEJO EDITORIAL:
Secretaría General de Inmigración y Emigración
Director General de Emigración
Gabinete de Comunicación del Ministerio
de empleo y Seguridad Social

REDACCIÓN
Director:
José Julio Rodríguez Hernández

Jefes de Sección:
Pablo Torres Fernández (Actualidad y Cultura)
Francisco Zamora Segorbe
(Reportajes y Deporte)
Carlos Piera Ansúategui (Emigración y Cierre)

EDITA:
DIRECCIÓN GENERAL DE
MIGRACIONES
SECRETARÍA GENERAL
DE INMIGRACIÓN Y
EMIGRACIÓN
MINISTERIO DE EMPLEO
Y SEGURIDAD SOCIAL



Maquetación:
José Luis Rodríguez Menacho

Colaboradores:
Pablo San Román (Francia), Ángela Iglesias (Bélgica), Lourdes Guerra (Alemania), Marina Fernández (Reino Unido), Natasha Vázquez y Felipe Cid (Cuba), Gisela Gallego y Silvina di Caudo (Argentina), Ezequiel Paz, Jeannette Mauricio, Pablo T. Guerrero, Lucía López, Elena Solera

ADMINISTRACIÓN
Administración, distribución y suscripciones
e-mail: cartaespsus@meyss.es

Direcciones y teléfonos:
C/ José Abascal 39, 28003 Madrid
Tf. 91 363 16 54 (Administración)
Tf. 91 363 16 56 (Redacción)
Fax: 91 363 73 48
e-mail: cartaesps@meyss.es

IMPRESIÓN Y DISTRIBUCIÓN:
Estilo Estugraf Impresores, S.L.
Tel. 91 893 46 35 - Fax 91 808 62 00
e-mail: estugraf@terra.es/www.estugraf.es
Distribuidora EMBOLSA S.L.

Depósito Legal: 813-1960
ISBN: 0576-8233
NIPO: 790-12-001-9
WEB: 790-11-008-2

Carta de España autoriza la reproducción de sus contenidos siempre que se cite la procedencia. Nos 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.

TRAJES CANARIOS

Soy nieto de emigrantes españoles, descendiente por línea materna de La Gomera y por vía paterna de La Palma en las Islas Canarias. Trabajo junto a mi madre en la Asociación Canaria de Cuba en Camagüey, mi ciudad natal y donde resido. Me he dedicado a estudiar mucho la cultura y naturaleza del archipiélago canario. Soy cubano y amo a mi país pero siento un enorme cariño por mis raíces que en un cincuenta por ciento son canarias. En la Asociación Canaria de Camagüey, en sus actividades, y hablo mucho de las tradiciones, historia, geografía y cultura cubano-canaria. Quiero desarrollar algunas actividades en el que se usen los trajes típicos de cada isla, para confeccionarlos necesito un patrón, pienso que si los ilustrasen en la revista me sería muy útil.

Yo soy profesor y quería aprovechar esta misiva para agradecer a través de ustedes a la ONG "Save the children" por lo que están haciendo en mi provincia en la reconstrucción de centros educacionales, espero que se man-

Julio Antonio nos habla de la Asociación Canaria de Camagüey, en la que imparte sus conocimientos de las tradiciones, historia, geografía y cultura cubano-canaria.



tengan así con tan hermosa misión. Deseo para España y su pueblo que el 2012 sea un año de grandes soluciones a los problemas que enfrentan hoy, paz y prosperidad.

Julio Antonio Pérez Gómez
Avellaneda, 277
Entre San Esteban y Correa.
Camagüey 70100. Cuba

DESDE TIERRA DEL FUEGO

Recibo la revista desde hace un buen tiempo. Ahora les escribo para comunicarles que llegan hasta el estrecho de Magallanes, en Punta Arenas. Aquí hay algunos españoles, no muchos y el resto somos

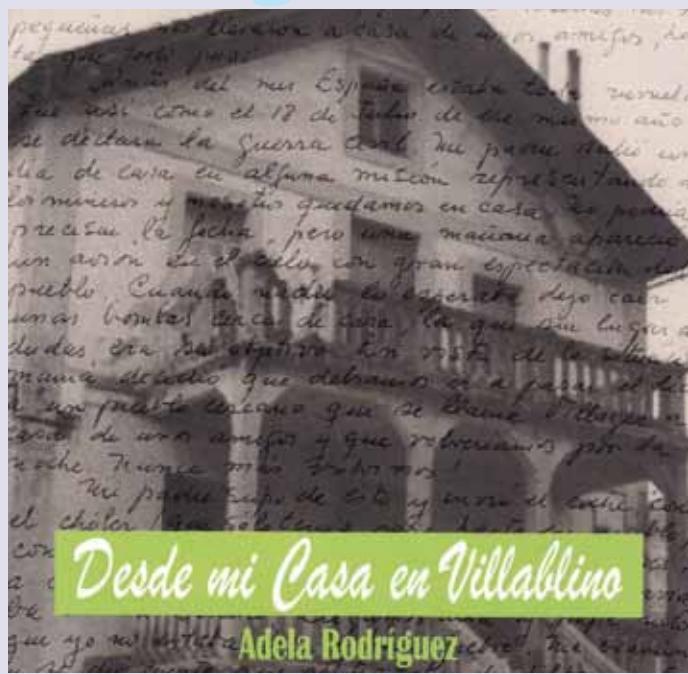
Imágenes de la emigración

Carta de Adela

Una veterana lectora nos hace llegar el testimonio de su trayectoria vital desde Villablino (León) hasta Viña del Mar en Chile.

Desde Viña del Mar nos escribe Adela Rodríguez para recriminarnos que Carta de España "toma muy poco en cuenta a los españoles que vivimos en Chile; yo fui una niña de la guerra, actualmente soy una mujer de 83 años, única sobreviviente de mi familia. Nosotros viajamos en el famoso Winnipeg en 1939, junto a otros 2.200 españoles de los que vamos quedando muy pocos".

Adela nos envía un testimonio en forma de libro que escribió a pedido de sus 8 hijos ("todos nacionalizados españoles") para recordar a esas personas que vieron truncadas sus vidas y que en su inmensa mayoría murieron con la esperanza de volver a España. Se trata de un librito de edición familiar en el que Adela Rodríguez narra su amarga



Desde mi Casa en Villablino

Adela Rodríguez

La casa de Villablino de Adela Fernández



ña. A propósito, se que también ya no sale la sección intercambio que nos ponía en contacto con algunas personas y saber de su país de residencia. Me despido de ustedes, se que han mejorado harto Carta de España, de todas maneras siempre se aprende.

**Ramón Leocadio Soto Almonacid
Punta Arenas.
Chile**

EL VALOR DE LA GRAMATICA

Soy asidua lectora de la revista y les doy las gracias por continuar enviándomela a pesar de las dificultades actuales. Una de las más interesantes para mí fue la número 657 de febrero de 2010 por dos artículos que me interesaron mucho. "Una nueva cartografía de la lengua española" por la importancia que tiene la edición de una nueva

gramática, por su valor cultural para todos los hispanoparlantes y profesionales de la enseñanza y el que se titula "La Galicia inédita de Ruth Matilda Anderson", pues es la historia de mi abuelo que llegó a Cuba en 1892, creo una familia y nunca más pudo volver a su tierra, el cual me contaba muchas cosas de su pueblo y familia, el falleció en 1965, pero me enseñó a amar a Galicia y mi sueño es poder conocerla algún día -su pueblo, que es Chantada en Lugo- y me dio también la posibilidad de obtener la nacionalidad española que ya tengo. También me han gustado "La travesía del Winnipeg", los referentes a Miguel Hernández, el de Humboldt y el de Lorca, en fin hay muchos otros, pero sería muy largo. Es decir, que me complace mucho la revista por su calidad y todo lo que publican, por lo que les felicito a todos.

**Gelsy Quinzán Pérez
La Habana.
Cuba**

descendientes y siempre defensores de lo que somos, hablar español especialmente. Ya contesté su encuesta, sin embargo me interesa que hablen mucho de la historia de España interna y lo que es el mundo hispano. Por ejemplo, se que llega a Guinea Ecuatorial, donde el idioma oficial es el castellano. Esto lo he aprendido de Carta de Espa-

A la izquierda
Adela Fernández Rioja en diversas etapas de su vida. Debajo foto familiar con sus hermanos, ella es la de la derecha.

Adela Rodríguez de Rioja

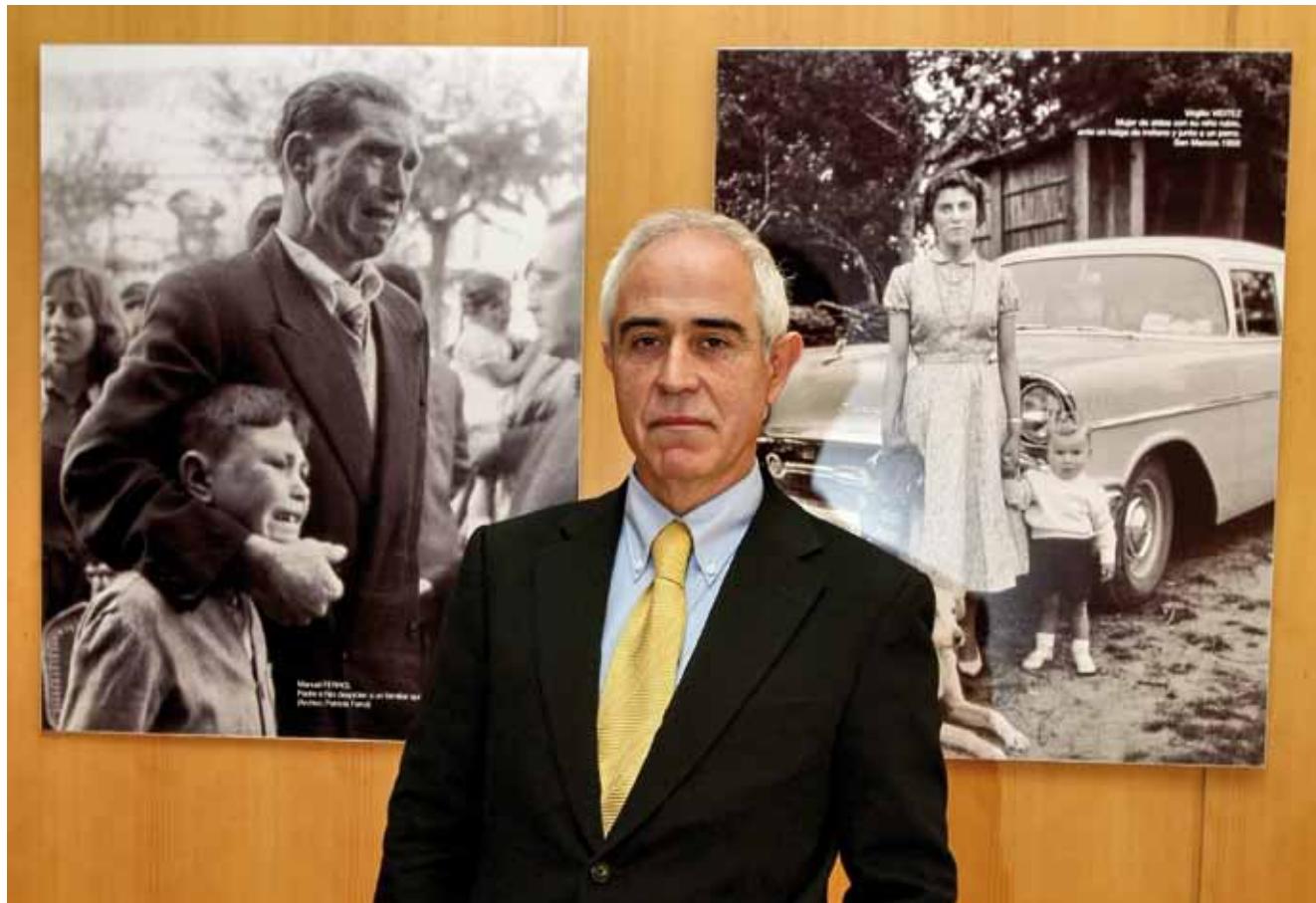
peripecia, nos habla de su padre, un médico de los mineros de Villablino, progresista y masón, de la huida familiar hacia Asturias durante la guerra, el paso a Francia y luego a Cataluña y vuelta a Francia para al final embarcar, de la mano de Pablo Neruda amigo del padre, en el Winnipeg hasta Valparaíso...

"Yo particularmente estoy profundamente agradecida a Chile y sus gentes que nos acogieron con mucho cariño, y nos permitieron hacer aquí nuestra vida con toda libertad y facilidades y ahora nuestros descendientes dan crédito a este país que generosamente nos acogió y nos permitió ser parte de él y sentirnos además de españoles, somos también chilenos".



Aurelio Miras Portugal, director general de Migraciones

Con acreditada experiencia en la emigración, fue conselleiro de Emigración de la Xunta de Galicia (2001-2005), se hace cargo de la política de emigración del Gobierno.



Aurelio Miras Portugal en su despacho de director general de Migraciones

El nuevo director general de Migraciones, Aurelio Miras Portugal, nacido en O Carballiño (Ourense) en el año 1950, llega al cargo con el bagaje de haber ejercido cuatro años como conselleiro de Emigración de la Xunta de Galicia (2001-2005). Fue también director general de Turismo, coordinador territorial del PP para América, así como integrante de la Comisión de Política Migratoria del Partido Popular a nivel nacional. Toda esta experiencia le fue muy útil para atender las necesidades de los gallegos residentes en Argentina afectados por la crisis económica que asoló al país en los años del 'corralito'.

Miras Portugal pudo llevar en aquellos años a Argentina y Uruguay toneladas de medicamentos y de productos gallegos de calidad para atender a la población emigrada carente de recursos.

Previamente, y tras ser elegido para el cargo, pulsó en Argentina la situación de la colectividad gallega como consecuencia de la renuncia de De la Rúa a la presidencia de la República y anunció la creación de una fundación –a la postre, conocida como Fundación Galicia Emigración– que estaría participada por empresas, asociaciones, organismos y la población en general.

El objetivo consistía en conseguir la implicación de todos estos agen-

tes para asistir a la población emigrada en momentos tan delicados como el que se vivió en el país austral al comienzo del nuevo milenio. La respuesta en aquel momento fue satisfactoria y en septiembre de 2002, la Fundación –hoy ya extinguida– puso en marcha una campaña para recabar fondos destinados a los que, en su momento, con el envío de remesas que sirvieron para la creación de escuelas y centros de salud, contribuyeron en gran medida al desarrollo de Galicia.

Responder con generosidad a los gallegos que en su día también fueron generosos con Galicia era el principal argumento esgrimido por el depar-

tamento de Emigración de la Xunta para justificar las actuaciones en favor de la diáspora que, en algunos ambientes, pudieran ser cuestionadas, pero que el entonces conselleiro defendía con ahínco. Tanto es así que, en junio de 2002, el número de ayudas asistenciales a los emigrantes se había duplicado y el balance de ese año de la Consellería arrojó la cifra de 10.050 retornados acogidos en Galicia en 2002.

Además, 25.000 emigrantes habían sido atendidos en tan solo medio año. Sus continuos viajes por América –visitó Argentina, Uruguay, Venezuela, Cuba y Brasil, en varias ocasiones–, así como por Europa –Suiza, Alemania o Inglaterra fueron sus principales puntos de destino– le sirvieron para

ras Portugal como director general de Migraciones le parecía una buena idea, *“ya que conoce la emigración y ha estado en un cargo de responsabilidad de este ámbito”*. *“Su trayectoria ha sido estar presente y accionar en beneficio de la población gallega en el exterior”* por eso, asegura Ruiz, *“creo que es un nombramiento ajustado y me parece perfecto”*.

Por su parte la Federación Española de Asociaciones de Emigrantes Retornados (FEAER) expresó, en un comunicado su conformidad con el nombramiento de Aurelio Miras Portugal como director general de Migraciones y que está expectante *“ante las nuevas políticas que desde la nueva Dirección General de Migraciones se van a llevar a cabo”*. La FEAER ofrece su colabora-

en la emigración española en Francia y Europa”.

El Real Decreto 343/2012, de 10 de febrero, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Empleo y Seguridad Social crea la nueva Dirección General de Migraciones, que asume las competencias en materia de inmigración, integración de inmigrantes y la atención a los residentes en el exterior a través de la subdirecciones generales de Inmigración, Integración de Inmigrantes y Emigración.

La subdirección general de Emigración gestionará la atención a los españoles en el exterior y retornados, el reconocimiento y gestión de prestaciones económicas y ayudas asistenciales destinadas a españoles en



Izquierda, Aurelio Miras (centro) en un Consejo General de la Emigración. Derecha, sede de la Secretaría General de Inmigración y Emigración.

tomar el pulso a la realidad de los emigrantes, tan dispar dependiendo del lugar de asentamiento y de las propias circunstancias personales. El nombramiento de Miras Portugal ha sido bien recibido en instancias de la emigración: la anterior directora general de Ciudadanía Española en el Exterior, Pilar Pin, ha declarado que se trata *“un nombramiento acertado porque se trata de una persona que conoce bien el mundo de la emigración y ha demostrado su compromiso con la emigración gallega”*.

El presidente en funciones del Consejo General de la Ciudadanía Española en el Exterior (CGCEE), Francisco Ruiz, aseguró que el nombramiento de Mi-

ción a Miras y afirma que *“El nombramiento ha supuesto también un alivio ya que, por sus antecedentes, vamos a tener que tratar con uno de los políticos con mayor experiencia en emigración y por consiguiente también en materia de retorno”*.

La Federación de Asociaciones y Centros de Españoles Emigrantes en Francia FACEEF ha declarado por boca de su presidente Antonio Aliaga que las referencias que tiene *“de su etapa de conselleiro han sido los de una persona competente y abierta al diálogo. En cualquier caso, desde nuestras Federación le ofreceremos una colaboración franca y leal, para avanzar en la solución de los problemas aún candentes*

el exterior y retornados, la asistencia sanitaria, en su país de residencia, a los españoles de origen beneficiarios de prestaciones económicas, la gestión de los programas de subvenciones y ayudas destinados a los españoles en el exterior y retornados y la coordinación funcional de la actuación de los órganos periféricos de la Administración General del Estado con competencias en materia de emigrantes retornados. Asimismo queda adscrito directamente a la dirección general de Migraciones el Consejo General de la Ciudadanía Española en el Exterior.

C. de E.

Españolas en Alemania

La Coordinadora Federal del Movimiento Asociativo ha organizado un seminario sobre la situación actual de la mujer española emigrante en Alemania



Begoña Betuya presentó la primera parte del estudio sobre la situación de la ciudadanía española en Alemania.

El acto congregó a más de 40 mujeres emigrantes procedentes de diferentes lugares de Alemania durante el fin de semana del 11 al 12 de febrero, en su nuevo centro en la ciudad de Remscheid, a mujeres asociadas a través de sus organizaciones a la Coordinadora Federal y a demás españolas residentes en Alemania a un seminario sobre la situación actual de la mujer española emigrante en Alemania.

El acto tuvo un recibimiento multitudinario. La idea de este seminario era la de analizar la situación histórica de la mujer española en los 50 años de emigración en Alemania y el trabajo de las organizaciones de mujeres inmigrantes en la república federal, sobre la base del estudio "Aproximación a la situación de la ciudadanía española

en Alemania" y la publicación "La mujer emigrante española en Alemania (1960-2010)", ambos proyectos desarrollados por la Coordinadora Federal. La intención de la Coordinadora Federal es la de rendir un homenaje a las olvidadas de la Emigración: las mujeres y dejar constancia histórica del paso por la emigración, la lucha en los grandes frentes: mujeres emigrantes, trabajadoras extranjeras, ante todos los Gobiernos y, como no, también ante sus descendientes; es pues el testimonio sobre lo vivido, ya que la mayoría de la mujeres, cuando salieron de España, lo hicieron sin ningún conocimiento sobre sus derechos; y no se puede decir que las leyes entonces existentes las hayan amparado demasiado.

A continuación, Begoña Petuya presentó la primera parte del estudio

sobre la situación de la ciudadanía española en Alemania, desarrollado por ella misma, en cooperación con el historiador Antonio Muñoz y el sociólogo Miguel Montero, en nombre de la Coordinadora Federal del Movimiento Asociativo. Dicho estudio consiste en el análisis de documentos a disposición así como de encuestas realizadas a emigrantes españoles de las diferentes generaciones y también a expertos en fenómenos migratorios (sociólogos, psicólogos, asistentes sociales etc.). Viene a confirmar y coincidir en que el carácter participativo de los españoles en Alemania, entre ellos muchas mujeres, y el interés de implicarse en estructuras participativas como los comités de empresa, los sindicatos, las asociaciones y centros de españoles o los partidos políticos ha sido una peculiaridad constante de

los españoles desde la llegada a Alemania de los primeros emigrantes. Además, el carácter de invisibilidad de los emigrantes españoles que desde su llegada intentaron mayoritariamente no llamar la atención para acelerar su integración en la sociedad alemana ha supuesto que no se hayan creado guetos sociales entre los mismos y las posteriores generaciones pudiesen acoplarse antes que otros extranjeros a la realidad alemana. En particular, la mujer emigrante española ha conseguido sobreponerse a problemas iniciales como el desco-

na Cembrero, que retrata el éxodo de dos millones de españoles que buscaron en los años sesenta la prosperidad en diferentes países europeos. La jornada siguiente fue iniciada con un análisis de la situación desde las perspectivas y experiencias de la Coordinadora Federal, en el que se presentó el plan futuro de trabajo de Ana Mato, ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, a favor de la mujer española. Según Ana Mato, *"la cifra más dramática de la desigualdad es que 5,2 millones de personas en España no tienen trabajo"*, y ha subraya-

entre las que se encuentra la Coordinadora Federal, en diferentes foros de intercambio político. José Povedano y Carmen Couto también hicieron referencia al intercambio constante con la Secretaría de Estado, Zülfieye Kaykin, que reconoció la labor de las mujeres españolas en la formación de sus hijas e hijos. La mujer española en Alemania ha sabido compaginar el papel de madre y el de mujer trabajadora durante todos estos años.

En el acto de clausura Carmen Couto y José Povedano rindieron homenaje a las mujeres emigrantes de la primera generación que durante tantos años han luchado por mejorar sus condiciones sociales y económicas y posibilitar una buena educación de sus hijos, que siempre ha estado orientada tanto a la lengua del país de aco-gida como a la española. Asimismo se convocó a los actos del Día de la Mujer Trabajadora, que este año se celebrará el sábado, día 10 de marzo, en Essen, en colaboración con la Asociación de Padres de Familia de dicha ciudad.

Las participantes consideraron este seminario como un método eficaz de intercambio que consigue aumentar la autoestima de las mujeres emigrantes y concienciar a la sociedad para que la lucha por la igualdad efectiva y contra violencia de género siga estando presente en la opinión pública por parte de la Coordinadora Federal. Las participantes expresaron su voluntad de continuar participando activamente tanto en la sociedad alemana como en la española, en base a lo establecido en el Estatuto sobre la Ciudadanía Española en el Exterior.

La Coordinadora Federal agradeció finalmente la colaboración y financiación de la Dirección General de la Ciudadanía Española en el Exterior, por medio de la Consejería de Trabajo e Inmigración de la Embajada de España en Berlín, sin cuyo apoyo la realización de este seminario no hubiese sido posible.



Participaron más de cuarenta españolas de toda Alemania.

nocimiento del idioma, el enclaustramiento cultural y la soledad, así como a conflictos posteriores, relacionados con la incompatibilidad de normas y valores, la falta de comunicación y las incongruencias culturales con los hijos, para finalmente integrarse de manera plena en la sociedad alemana, siendo un auténtico ejemplo para las futuras generaciones y un apoyo familiar directo en la educación de sus hijos. De esta manera, las mujeres españolas han jugado un papel clave en los índices de integración ejemplares de sus hijos y nietos que están muy por encima de los de otros colectivos a pesar de que a su llegada a Alemania presentaran niveles de desarrollo social e intelectual igualmente bajos. La primera jornada finalizó con la proyección del documental *"El tren de la memoria"*, protagonizado por Josefina

do que *"más de 2,3 millones de estas personas son mujeres"*. En este sentido, desde la Coordinadora Federal se constata un gran número de jóvenes españoles que acaban de emigrar a Alemania o tienen la intención de hacerlo en breve, dada la escasez de oportunidades en España derivada de la crisis económica que sufre el país en la actualidad, y se personan regularmente en nuestro centro o contactan con ellos a diario por teléfono o por correo electrónico en búsqueda de asesoramiento u orientación. Finalmente se recordó a las asistentes la importancia del trabajo de las organizaciones de mujeres inmigrantes en Alemania y su reconocimiento oficial por parte de la Secretaría de Estado y la Comisión de Integración de Renania del Norte Westfalia, mediante la participación de estas organizaciones,

C.de E.
Fotos: CFMA

ABIERTO EL PLAZO PARA LAS ALCE EN ALEMANIA

La Consejería de Educación de la Embajada de España en Alemania abre el plazo de matrícula para los alumnos que quieran asistir a las clases de Lengua y Cultura Españolas durante el curso 2012-2013. El principal objetivo del programa de Aulas de Lengua y Cultura Españolas es la atención, en régimen de clases complementarias, de aquellos alumnos que no puedan acceder a estas enseñanzas en el sistema educativo alemán, en nuestro caso.

Estas clases se imparten fuera del horario regular, un día a la semana, en aulas situadas en centros escolares alemanes. Estas aulas se ordenan en una estructura organizativa denominada



Agrupación de Lengua y Cultura Españolas (ALCE). El plazo de inscripción comenzó el 27 de febrero y finaliza el 24 de marzo de 2012.

Los requisitos para matricularse son ser español o que uno de los padres sea o haya sido español, estar escolarizado en Alemania, tener cumplidos los 7 años a 31 de

diciembre de 2012 y no haber cumplido los 18 el día en que comienza el curso. Las solicitudes se pueden obtener en las aulas y sedes de las ALCE, en los consulados de España en Alemania, en la Consejería de Educación y en: www.educacion.gob.es/exterior/al/es/programas/alc2.shtml.

La normativa que regula estas clases es la Orden EDU/3122/2010, de 23 de noviembre, (BOE de 3/12/2010) por la que se regulan las enseñanzas complementarias de Lengua y Cultura Españolas y se establece el currículo de las mismas.

Las cerca de noventa aulas de Lengua y Cultura están distribuidas en tres Agrupaciones sitas en Hamburgo, Mannheim y Stuttgart. ALCE Hamburgo

Osterstraße 81. 20259 Hamburgo tel. 040-40 54 00. ALCE Mannheim Maximilianstraße 3. 68165 Mannheim tel. 0621-41 17 70. ALCE Stuttgart Senefelderstraße 109. 70176 Stuttgart tel. 0711-22 68 879.

C. de E.

Elecciones autonómicas en Andalucía y Asturias

El próximo 25 de marzo de 2012 se han convocado elecciones al Parlamento de Andalucía y a la Junta General del Principado de Asturias. El censo de electores asciende a 6.404.623 personas en Andalucía y 989.732 en las elecciones a la Junta General del Principado. Andalucía es actualmente la comunidad autónoma más poblada de España con 8.424.102 habitantes, casi el 18% de la población española. Asturias, una comunidad uniprovincial, cuenta con 1.081.487 habitantes, el 2,3 % de la población. De los electores residentes en Andalucía 368.103 podrán participar por

ELECTORES AL PARLAMENTO DE ANDALUCÍA RESIDENTES EN EL EXTRANJERO	
(En países con más de 5.000 electores)	
ARGENTINA	40.516
FRANCIA	30.760
ALEMANIA	21.967
BRASIL	16.415
SUIZA	8.125
BELGICA	7.401
REINO UNIDO	7.389
EE.UU.	6.416
OTROS PAISES	37.061
TOTAL	176.050

ELECTORES A LA JUNTA DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS RESIDENTES EN EL EXTRANJERO	
(En países con más de 5.000 electores)	
ARGENTINA	25.105
MEXICO	13.380
CUBA	9.917
BELGICA	7.180
VENEZUELA	5.408
OTROS PAISES	28.803
TOTAL	89.793

primera vez en estas elecciones, por haber cumplido 18 años desde la anterior votación al Parlamento de Andalucía, celebrada el 9 de marzo de 2008. Por su parte, 5.862 electores residentes en el Principado de Asturias podrán participar por primera vez en estas elecciones, por haber cumplido 18 años desde la anterior votación a la Junta General del Principado, celebrada el 22 de mayo de 2011.

Andalucía cuenta en su censo con 176.050 electores inscritos como residentes en el extranjero (2,7 %) y Asturias 89.793 electores en el extranjero (9%).

FALLECE ANTONIO ROJAS PRIMER PRESIDENTE DE FEAER

Antonio Rojas Castro, el que fuera primer presidente de la Federación Española de Asociaciones de Emigrantes Retornados (FEAER) y que durante doce años ocupó la presidencia de la Asociación Granadina de Emigrantes Retornados (AGER), falleció en Granada el pasado día 12 de febrero.

Tanto FEAER como AGER han emitido sendos comunicados de condolencia mostrando su pesar por la muerte de una persona siempre preocupada por el bienestar de los emigrantes y de los retornados. La actual presidenta de la Feaer, Juana María Sánchez afirmó que "la noticia me ha entristecido mucho, pues aunque llevaba tiempo retirado y no manteníamos contacto,



También presidió la Asociación Granadina de Emigrantes Retornados durante doce años

siempre le recordaré como una persona que me enseñó muchas cosas y que, a pesar de las acaloradas discusiones que manteníamos, al final prevalecía el aprecio mutuo. Sin duda el movimiento asociativo de retorno ha perdido uno de sus valedores más significativos, cuyo empeño en su trabajo cuando poco se sabía

del problema que padecían los retornados hizo que éste se fuera consolidando y reconociendo socialmente".

Con apenas dieciocho años y un carnet de estudiante, Antonio Rojas se embarcó rumbo a Panamá donde estaba su padre. Tras la experiencia americana, regresa a Granada para, al poco tiempo, emigrar

a Francia, país en el que pasa algunos años, tras los cuales se asienta definitivamente en la capital Granadina.

En el año 1992, se hace cargo de la presidencia de la Asociación Granadina de Emigrantes Retornados (AGER). Su gestión fue plenamente acertada, pues los socios pasan de 1.200 a 12.000. En estos años, la asociación se consolida como referente para el colectivo de emigrantes y para la administración.

Gracias a la tenacidad y espíritu emprendedor propios de los pioneros, en el año 1996, logra constituir en Granada, la Federación Española de Asociaciones de Emigrantes Retornados (F.E.A.E.R) de la que fue su primer Presidente

C. de E.

Las mujeres en la emigración

La Asociación Cultural Española Federico García Lorca de Noisy-le-Sec, y la Comisión de la Mujer de la FACEEF organizaron el pasado 18 de febrero un acto en torno al papel de la mujer en la emigración. El acto celebrado en el Palais de la Porte Dorée constó de una visita guiada a la exposición permanente de la Cité National de la Histoire de l'Inmigration "Repères, diez temas para conocer dos siglos de la historia de la emigración."

Prosigió la jornada con la proyección de la película "Les femmes du 6ème Etage" de Philippe Le Guay en la que participan las actrices españolas Carmen Maura y Lola Dueñas



y que narra en clave de comedia la historia de un grupo de españolas que en los años sesenta fueron a Francia para trabajar como criadas de las familias adineradas francesas. A continuación se celebró un debate interviniieron Isabel Parra, presidenta de la Asociación Cultural Española de Noisy le Sec, Amparo Martínez de la Comisión de la mujer de la FACEEF, Pilar Fernández, presidenta de la Casa de España de la Región Parísina, y Bruno Tur, historiador miembro del "Centre de Recherches Ibériques et Ibéro Américaines y especialista de las relaciones de género y del papel de las mujeres en la emigración española en Francia.

En octubre de 1995, Ángela García (Gijón, 1971) llegaba por vez primera a Bélgica para hacer sus prácticas en un céntrico hotel de la capital. Ni se podía imaginar entonces que, diecisiete años más tarde, ella sería la directora de los cinco hoteles que la cadena española Eurostars posee en la capital de Europa.

Esta es la quinta vez que se instala en Bruselas en las dos últimas décadas, ¿cree que será ésta ya la definitiva?

Eso no lo sé. De hecho ya he decidido que no voy a decir nada más sobre Bruselas cuando voy a Gijón, porque como estoy siempre rene-gando de ella por el clima y la falta de luz, mis familiares y amigos ya se ríen de mí cada vez que vuelvo (risas). Yo creo en el destino y, por alguna razón, el destino y la vida me siguen poniendo a esta ciudad en mi camino. Y siempre regreso a ella porque, además, siempre es para dar un paso adelante en mi carrera; lo que me proponen aquí siempre es mejor que lo que hacía antes.

Tras aquella primera experiencia de prácticas recién salida de la Escuela de Turismo de Oviedo, trabajó en Edimburgo, Leeds, Madrid, La Rioja, Málaga y Budapest, con periódicas idas y venidas a Bruselas. ¿Con qué manera de trabajar de las que ha conocido se queda?

Más que del país en el que estés, la manera de trabajar en nuestro mundo depende de la cadena hotelera para la que trabajes. Si trabajas para una cadena americana tipo Hilton, que me contrató a mí hace doce años en Bruselas, es in-



ÁNGELA GARCÍA

“Los españoles sabemos tratar a los clientes”

Ángela es un ejemplo de que los españoles valen para la hostelería, con apenas cuarenta años dirige cinco hoteles en Bruselas, después de trabajar por medio mundo

teresante comprobar cómo todo es por el libro, por el manual. Ellos defienden la filosofía de que el hotel es una gran familia y organizan todo el tiempo cursos y salidas conjuntas de motivación para crear una especie de mentalidad de “somos los mejores”, fomentando mucho la competencia entre departamentos y, por supuesto, con el resto de cadenas hoteleras. Por el contrario, las cadenas europeas no son tanto de constituirse en clanes cerrados y se caracterizan por valorar mucho la opinión de cada miembro del equipo, por escuchar más al empleado. Unos son más organizados, otros menos. Unos tratan al cliente como

a un número, otros apuestan por un trato más personalizado... Yo he intentado coger lo mejor de los dos sistemas en los que trabajé, me he intentado hacer un estilo propio, un estilo que después tengo que adaptar a cada lugar, claro. La mentalidad húngara no tiene nada que ver, por ejemplo, con la de Bruselas, que es una ciudad muy abierta, acostumbrada a recibir a gente de todos los tipos, culturas, razas y religiones. Al final lo más importante es ser flexible, intentar probar y experimentar lo que funciona en un sitio y lo que no. Hay que tener capacidad de adaptación, apertura de mente y flexibilidad. Y ser muy observador.

Usted es la directora de los cinco hoteles que posee la cadena hotelera española Eurostars en Bruselas, lo que supone gestionar un equipo de sesenta y cinco personas. ¿Nos puede dar alguna clave de su manera de dirigir?

Hoy en día lo que más funciona es conseguir que tu equipo trabaje contigo, no para ti, sino contigo. Y para ello tienes que involucrar a tus empleados. A lo mejor de primeras supone más esfuerzo de formación, de explicación, de razonar, de que entiendan el porqué y el porqué no, pero llega un momento en que comienzas a delegar tareas y ellos también se sienten más responsables y más importantes porque ven que cuentas con ellos, que confías en ellos. Y esto funciona porque prácticamente todo el mundo tiene afán de superación y ganas de no quedar-se estancado en lo mismo. Yo intento que mi equipo viva el hotel como si fuera su segunda casa, animándole siempre a que proponga ideas: una persona sola es incapaz de verlo todo, pero si sin embargo tienes a sesenta y cinco pares de ojos pendientes y abiertos a lo que pasa y colaborando contigo el resultado va a ser mucho más positivo. A mí me gusta creer en mi equipo.

Entre los cinco hoteles que dirige tiene empleados de veinticuatro nacionalidades distintas, entre ellos españoles. En el mundo de la hostelería, ¿existen diferencias entre la manera de trabajar de nuestros compatriotas y el resto?

Sí, claro que sí. Lo que nos diferencia a los españoles, y por eso la hostelería española tiene tan buena reputación, es nuestro carácter, simpatía,

alegría, el intentar mirar siempre un poco más allá, saber salirse del guión y no tratar a los clientes como simples números. Ese toque especial de atención personalizada, más directa, y sobre todo hoy en día que todo está tan estandarizado, es lo que marca la diferencia. A lo mejor no lo hacemos todo tan perfecto "a

jer. Cuando más clara vi la discriminación fue hace dos años y medio. En vez de irme a Budapest (experiencia que después me encantó y quedé completamente prendada de la ciudad), debería haberme ido a Bakú, capital de Azerbaiyán, a dirigir un hotel de lujo. El proyecto era precioso porque de Bakú quieren hacer una segunda Dubai. Fui uno de los dos candidatos finales después de un proceso largísimo de selección pero al final la respuesta fue negativa porque pensaron que en el día a día no me iban a respetar los trabajadores que, por supuesto, eran todos hombres. Esto fue como lo más flagrante, pero la discriminación la viví muchas veces a lo largo de mi carrera, sí.



Ángela García en el hotel Montgomery Eurostars de Bruselas.

la alemana", pero ese toque detallista que le ponemos la gente lo agradece.

Lleva diez años ocupando puestos directivos en su profesión, que es muy competitiva. ¿Sintió alguna vez que el hecho de ser mujer suponía un freno al logro de sus objetivos?

Como creo en el destino... quiero pensar hoy que todas las veces que he perdido oportunidades buenisímas de promociones a lo largo de mi carrera fue porque no tenían que ser... Pero sí, es cierto que perdí trabajos muy interesantes por ser mu-

Vuelve a hablar del destino. Hace diecisiete años era una chica de prácticas sin ninguna experiencia que acababa de llegar a Bruselas. ¿Soñaba entonces con llegar adonde está hoy?

La verdad es que no. Lo que yo sí supe siempre es que quería vivir en diferentes países, aprender mucho e ir subiendo, mejorando. Pero no tenía un proyecto definido como esa gente que te dice que a los 30 tiene que ser director y a los 40 director de área, no ha sido ése mi caso. Yo me he ido dejando más bien llevar y arrastrar por lo que se me iba proponiendo en la vida, dispuesta siempre a hacer y deshacer maletas, intentando estrujar al máximo el momento. Y la verdad es que me siento muy orgullosa.

Texto y fotos:
Ángela Iglesias Bada

COMER EN ESPAÑA

La nueva cocina española conquista el mundo

En la nueva cocina española hay un nombre que ha definido el futuro, que ha marcado un antes y un después: Ferrán Adrià.

La actual Cocina española tiene fama mundial. El reconocimiento es producto del trabajo de un excelente grupo de cocineros, encabezados por Ferrán Adrià (Hospitalet, 1962), considerado por la mayoría como el mejor chef del mundo por sus innovaciones gastronómicas. Sus novedosos platos y menús han revolucionado el concepto de la gastronomía en todo el mundo: sus alumnos han abierto restaurantes en los cinco continentes. Pero no le van a la zaga profesionales de reconocido prestigio: José Andrés, con restaurante en Washington; Martín Berasategui; Juan Mari Arzak, Santi Santamaría, Sergi

Arola, Carmen Ruscalleda, Carlos Arguiñano, Paquita y Dolores Rexach...

En 1984 Ferrán Adrià empezó a trabajar en El Bulli, aunque ese mismo año con su amigo Christian Lautaud montó un restaurante en Barcelona. Y se sucedieron los viajes a Francia y otros países para conocer los restaurantes de alta cocina. También viajó a Madrid, a "Currito", donde idearía un plato de perdiz deshuesa en escabeche. Y Ferrán Adrià a partir del dicho "Creatividad es no copiar", del cocinero francés Jacques Maximin, organizó su cocina para crear desde la recreación.

En 1990 Adrià, que se mueve entre los chefs más vanguardistas, crea un nuevo plato que marca tendencia: menestra de verduras en texturas. A partir de ese momento queda claro que en la Cocina de El Bulli todo es posible... y le llegan los premios y el reconocimiento inter-



La primera gran innovación de Ferrán Adrià, en la foto, fue la "deconstrucción" de los platos.

nacional, año tras año. En 1999 Ferrán Adrià es nombrado mejor cocinero del mundo. En la cumbre gastronómica de Madrid Fusión, del año 2010, Adrià anunció el cierre de El Bulli al público hasta el año 2013, tiempo que dedicará a crear un taller de investigación, en dos centros creativos. A partir del año 2014 el Bulli, templo de la gastronomía mundial situado en Cala Montjoi (Rosas, Girona), se convertirá en una fundación dedicada a la innovación.

La primera gran innovación de Adrià, inicialmente abominada por muchos, fue la "deconstrucción" de los platos o productos, a partir del aislamiento de los ingredientes, y "reconstruirlos" de una manera distinta: el aspecto y la textura varían, el sabor permanece (Ejemplo: tortilla de patata líquida. Este plato no fue creado en El Bulli). Otras innovaciones son las "espumas", la "es-

terificación" (alginatos para fabricar pequeñas bolas de contenido líquido. Ejemplo: aceitunas líquidas) y el empleo de nitrógeno líquido, actualmente usado en la mayoría de los restaurantes de calidad. Otro aspecto, que acompaña a las nuevas técnicas, es el "emplatado" o presentación del plato (la vista es muy importante en la gastronomía), de carácter minimalista en Adrià. El efecto es espectacular en platos como: ostras con aire de zanahoria, caviar de melón, tuétano con caviar, nitro coulants...

Sergi Arola. Alumno de Ferrán Adrià y de los franceses Roger Vergé y Pierre Gagnaire, estudiante en la Escuela de Hostelería de la ciudad condal, Sergi Arola (Barcelona 1968) tuvo muy claro lo que es una evidencia: "ser cocinero es más que dar de comer, o el compromiso con unas personas que se ponen en manos del cocinero". En 1995 se incorporó



La cocina de Sergi Arola, cocinero muy mediático, se fundamenta en la fusión de platos, predominando la innovación y la calidad

A la izquierda pincho de langostinos con fideos, debajo José Andrés, un asturiano que triunfa en el mundo.



al taller "Talaia Mar", de Adrià, llegando a ser segundo de cocina en El Bulli. En septiembre de 1997 inició su propio proyecto en "La Broche", consiguiendo su primera estrella Michelín. Más tarde extendería sus restaurantes a Madrid y Miami (USA). La cocina de Sergi Arola, cocinero muy mediático, se fundamenta en la fusión de platos, predominando la innovación y la calidad. Algunos ejemplos: buñuelos de bacalao (Portugal), bocadito de fuet Vic con pan con tomate (Cataluña, España), caracoles en salsa, angulas escabechadas según la idea de "la bilbaína" (Euskadi, España), Rape en cebiche (Perú, América hispana), arenques asados con sobrasada (La Mancha – Baleares), cebolletas fritas, espuma de queso emental y consomé geleé de ave, codillo ibérico confitado en su grasa con un estofado de cerezas, menta y queso tupí...

José Andrés. Su pasión por la Cocina se manifestó en la adolescencia, cuando preparaba enormes paellas para su familia. Se formó con grandes chefs, entre ellos Ferrán Adrià, y decidió establecerse en Washington DC para dirigir Jaleo, un restaurante especializado en tapas españolas. Poco después asumió también la responsabilidad de ser el jefe de cocina en el Café Atlántico y después en Zaytinya. José Andrés, conocido por sus innovaciones culinarias, es el principal "exportador" de lo mejor de la cocina española a Estados Unidos. En esa promoción de la cocina española destaca un programa-documental, *Made in Spain*, sobre los diferentes platos que se elaboran en España. Los platos elaborados por José Andrés, en los distintos restaurantes que dirige, se basan en la calidad de los productos españoles. En "Jaleo", de Washington

DC, ofrecen todo un surtido de arroces, desde el Arroz Mediterráneo, hecho con boletos edulis y verduras; al Arroz negro, hecho con edulis, gambas y calamares... a la paella de pollo y setas silvestres, o el arroz a banda con gambas, o un Arroz con costillas de cerdo ibérico de bellota. Pero también ofrece embutidos, desde el jamón ibérico al lomo de caña y chorizo; y quesos, donde no falta ni el manchego, ni el de caña de cabra, o el Idiazábal y el Gariotxa. Entre las sopas frías, las más andaluzas: el gazpacho, el ajo blanco, el salmorejo o la pipirrana (los erizos de mar con pipirrana son indescriptibles). José Andrés es la firma de la cocina española de calidad en Estados Unidos, el introductor de la tapa española, no sólo en los aperitivos... Cada bocado en forma de elaborada tapa, es un bocado de la mejor cocina española regional, o en su conjunto.

Texto: Pablo Torres



El cerdo, animal totémico y comestible por excelencia, como estos dos ejemplares ibéricos.

En el principio fue el hambre y la necesidad aguza el ingenio. Si a esto unimos que por esta bendita piel de toro ha pasado todo “quisque” durante milenios, dejando su impronta y su

ciencia y que la finca siempre ha sido buena para el cultivo y las bestias comestibles; no hay más que sumar factores.

Referencias de condumios hay desde los iberos –los fenicios habían traído el olivo y la vid- que se van haciendo sedentarios y empiezan la cría del cerdo –nuestro animal totémico- cuya carne acompaña con unas tortas cocidas hechas de bellotas machacadas. Los romanos traen el cultivo intensivo del olivo y la vid, cuyo producto luego importan a Roma y a todo el imperio.

La llegada y superposición de distintas culturas: fenicia, romana, árabe va aportando una mayor complejidad a nuestra forma de guisar y de comer. Es trascendental la aportación árabe, so-

Aceite, cebolla, ajo...y carne de cerdo

Estos cuatro ingredientes son las piedras angulares de la cocina tradicional española, el ADN de nuestra inapreciable cultura gastronómica.

bre todo por su dominio del regadío, de la huerta, las especias, los frutales y la repostería. En los siglos XV y XVI llegan de América, el tomate, la patata, el pimiento y el maíz entre otros productos y el elenco de ingredientes se completa. Hay que dejar muy claro que la cocina española no es tal, es un conjunto de cocinas regionales, e incluso locales, que tienen muchas raíces comunes y evoluciones diversas debidas a las distintas influencias. Así las cocinas andaluza, valenciana, manchega y extremeña tienen decisivas aportaciones árabes, como las cocinas catalana y vasca tienen influencia francesa.

Que España tenga más de 3.000 kilómetros de costa es trascendental para

nuestra cocina, es seguramente la mejor cocina de pescados del mundo junto con la japonesa. La presencia del mar si ha sido decisiva en la evolución de las distintas cocinas regionales, pues hasta hace relativamente pocas décadas el pescado fresco no llegaba al interior de la península salvo en salazones (bacalao) o escabeches (bonito).

Así pues la llamada cocina española ha ido acumulando a lo largo de los siglos un gigantesco mosaico de productos, procedimientos, preparaciones y por selección natural unos platos han llegado hasta nosotros y otros se han quedado en el camino.

Durante el siglo XX, la progresiva migración del campo a la ciudad y en su se-



Karlos Arguiñano, un pionero que racionalizó la cocina tradicional.



El 41% del aceite de oliva mundial se produce en España; 1.120.000 toneladas en 2009.

gunda mitad la gradual incorporación de la mujer al mercado laboral fuera del hogar influyó en la cocina tradicional, la que por tradición oral había pasado de madres a hijas, arrinconándola un poco hacia celebraciones familiares y fiestas. Los tiempos modernos imponían comidas más "modernas" y rápidas. Ya en pocos hogares quedaba un ama de casa o una abuela vigilando el puchero toda la mañana, sobre todo porque ya poca gente comía en casa. Las nuevas tecnologías de alimentación (congelación, alimentos precocinados) trataron de facilitar las cosas, pero la comida casera tradicional se fue quedando en los pueblos y en algunos restaurantes.

Tuvieron que llegar los años 90 del siglo XX para que a través de la televisión, un guipuzcoano simpático y locuaz, se metiera en todos los hogares españoles con el propósito de enseñar, aconsejar y aligerar la cocina tradicional española. Es el fenómeno Karlos Arguiñano, que veinte años después sigue al pie del cañón con más de 4.000 episodios de sus

programas de cocina y una cincuentena de libros. Se puede decir que hay un antes y un después de Arguiñano en la cocina tradicional española.

Hay algunos platos que se han consagrado como simbólicos de nuestra cocina como son la paella y la tortilla de patata, que curiosamente son bastante modernos. Y otros platos antiquísimos, remediadores de muchas hambres, como las gachas, se han quedado ya en curiosidades regionales.

Los pucheros y cocidos son lo más esencial, son comunes a todas las regiones: el pote gallego, el cocido montañés, el madrileño, la escudella catalana, los variados pucheros andaluces o el cocido maragato (León) que se come al revés, primero las carnes y verduras y al final la sopa. Viene de la tradición agraria de poner una olla al fuego con agua y echarle a cocer de lo que había: patatas, legumbres, pollo, verduras, tocino y otros sacramentos porcinos.

En el negocio de ollas también están las legumbres; las más importantes:

garbanzos, lentejas y alubias de diversos colores, texturas y tamaños, muy a menudo bendecidas con productos del cerdo, esa bestia omnipresente en nuestra historia o con bacalao para crear sustanciosos potajes de cuaresma con acompañamiento de alguna verdura como acelgas, espinacas o berza. Los asados, hoy más frecuentes, pues antiguamente eran comida de fiesta o celebración. En este país hemos asado de casi todo, muchos pollos y otra volatería desde que se democratizó su precio. Pero el rey de los asados es el cordero, el cordero lechal castellano o aragonés, auténtica obra de arte de orfebrería culinaria en la que a un tierno infante de oveja que solo haya mamado de su madre se le asa casi en sus propios jugos. Plato que repugna a muchos extranjeros por supuesta crueldad, ya que ellos suelen comer dura y vieja oveja. También les hacemos algo similar a tiernos lechones (otra vez el cerdo) que se convierten en el plato en cochinillo, tostón o cochifrito, según la latitudes.

La cocina del litoral ha crecido en brasas, planchas, hornos y cazuelas. Peces de todo tipo, crustáceos, moluscos y cefalópodos. Desde las humildes sardinas y anchoas al mero, el rape y la merluza sin olvidar los túنidos como la caballa, el bonito y el atún. Para la plancha y la cazuela gambas rojas del mediterráneo, blancas de Huelva, langostinos listados como tigres de Vinaroz y San Carlos de la Rapita, gambones, quisquillas y en la parte acorazada de la familia: cigalas y langostas. En este suicinto repaso por la riquísima despensa nacional no podían faltar los embutidos; procedimiento ancestral para conservar las distintas carnes del cerdo –ya esta aquí otra vez nuestra bestia familiar- tanto curadas y en salazón, como cocidas o frescas, formando una pirámide charcutera extendida por toda la geografía española (especialmente la franja oeste de la península) y las latitudes prepirenaicas de Aragón y Cataluña. En el punto más alto de esa pirámide charcutera se halla el producto estrella de nuestra gastronomía, el príncipe de las chacinas: el jamón de cerdo ibérico.

Carlos Piera.



Un 60 % de los españoles come fuera de casa, los bares y casas de comidas ofrecen menús a partir de 8 euros.

Es la hora de comer en el bar restaurante "El Curro", sito en el número 61 de la calle Islas Cíes, y al lado de currantes vestidos con traje de faena se sientan serios ejecutivos de las empresas de los alrededores. Hay pocas mesas, exactamente cinco, aunque en la parte baja del establecimiento hay más y, cuando hace buen tiempo, uno también puede acomodarse en la amplia terraza para degustar un sabroso menú preparado por esa excelente cocinera que es Cheli. El precio son 9 euros, pero puede llegar hasta los 12 si el cliente está dispuesto a exprimir un poco más la cartera.

Vicente, chef, dueño del pequeño negocio, y seguidor acérrimo del Real Madrid, ofrece una breve carta compuesta de cuatro primeros y cuatro segundos en la que destacan un excelente puchero de garbanzos y una carrillada de ternera acompañada de patatas a la

Comer de menú en Madrid

No se llaman Berasategui, ni Arzak, son cocineros anónimos que trajinan con fogones y presupuestos pequeños, para conseguir que sus clientes coman bien por menos de 10 €.

panadera. Al final, entre pitos y flautas, café y un dulce casero, sale uno bien comido y bebido por 10 euros, más o menos.

A pocos pasos de "El Curro", en el número 88 de la calle Fermín Caballero, José, el jefe, nos explica su secreto para ofrecer a sus clientes un abundante y sabroso plato de lentejas, más unas costillas asadas a la brasa, por el módico precio de 8 euros:

"Mi fórmula -afirma- está en que yo me lo guiso y yo me lo como. No me puedo permitir el lujo de tener empleados y las catorce horas pegado al mostrador no me las quita nadie, pero así es la hostelería, y guisar para mis clientes es una manera

de mantenerme entretenido y tener el bar lleno, aunque no regalo nada a nadie, no pierdo dinero, siempre consigo algún beneficio."

El tema es lo suficientemente apasionante como para que tercien en la conversación algunos comensales que, al parecer, están en el secreto de los platos baratos: "Se pueden -dice Juanjo, el carnicero que aprovisiona de género a algunos de los bares y restaurantes de la zona- dar comidas perfectamente por estos precios, sólo hay que echar cuentas y percatarse de que un primero (legumbres o ensaladas) viene saliendo a 40 céntimos la ración y un segundo, más o menos, a 1,70 euros. Además, comprando a mayoristas o abas-



Un plato clásico de la cocina tradicional catalana: conejo con caracoles.

Por toda la costa menudean las cazuelas de pescado y marisco.



teciéndose en grandes mercados, la materia prima prácticamente sigue costando lo mismo que hace veinte años, lo único que se ha encarecido son la luz, el gas, los sueldos y los impuestos, y si no pagas sueldos y sirves muchos cubiertos, acabas sacando buen beneficio a los menús".

La oferta es variada y la prodigalidad e imaginación de los cocineros de batalla está presente en los cartelones que se exponen en plena calle, a la puerta de los locales. Hay de todo, nacional y extranjero, y no es de extrañar que en "La Paraguaya", calle Bretón de los Herreros, junto al estofado de pollo, los tallarines y el escalope, el cliente pueda darse el exótico placer de degustar en pleno Chamberí un *vorí vorí* (una sopa típica de Paraguay), a cambio de apoquinar 9,90 euros.

Pero por si uno no está por la labor de ingerir pucheros exóticos, a dos pasos de "La Paraguaya", "El Gordo y el Flaco" proponen, para arrancar, sopa de arroz con menudillos, guisantes con jamón, calabacines rebozados con migas de

atún y macarrones con nata y beicon y, para finalizar, filete de ternera, salmón marinado, pechuga de pollo o revuelto de setas con jamón.

Entre pinchos, tapas, raciones y menús también hay tiempo y espacio para el buen humor. Así, a la entrada del bar restaurante "Cecilio", a dos pasos de la Ciudad de los Periodistas, pegadito al anuncio de su gran cocido de los miércoles se ofrece un menú anticrisis para los martes, a 7 euros. Y en Santa Engracia esquina a Bretón de los Herreros, el restaurante "La panza es lo primero" incita a saltarse las dietas en dos caídas, la primera a base de gorditas y nachitos, y la segunda con pollo al cilantro y centritos de ternera Oaxaca, todo ello regado con buena cerveza mexicana, por 9,90 euros. Pero aparte de la gran variedad de ofertas de menú, casi todos los bares y restaurantes que intentan dar de comer a sus clientes por menos de 10 euros, tienen un día reservado para el cocido madrileño o la paella. No falla, es un rito sagrado que cumplen todos y es una



Típico cartel de menú en un bar madrileño.

buenas maneras de fidelizar al comensal. Y en el caso de que ofertas tan suculentas como el caldo gallego, la ensaladilla rusa, la ternera asada, el escalope, el pan, el vino y el postre de "La Gallega" (9,50 €) le sigan pareciendo a alguien excesivamente gravosas, todavía quedan recursos como el de arrimarse a la barra de "El Boñar de León", en la calle San Bernardo, donde con cada caña ponen un aperitivo de tal envergadura que se puede perfectamente salir comido, merendado y cenado para toda la jornada, como bien pueden certificar tantos y tantos emigrantes, bohemios y menesterosos.

Lo que está fuera de dudas es que resulta todo un espectáculo culinario de envergadura la batalla sin cuartel que lidian diariamente tanto los cocineros de menús al estilo de "El 88" como los de los selectos fogones de otros restaurantes madrileños, por ejemplo, "La Montería" (46 euros por persona) o "La Panadería" (48 euros).

Paco Zamora



Londres, el paraíso engañoso

La visión personal de una joven española sobre la capital británica, ciudad de las oportunidades y, a veces, de la decepción.

Londres, ciudad poluta y caprichosa. Antihigiénica donde las haya, con sus moquetas, sus edificios de tercera y su desabrida comida, con un tiempo cambiante y extraño como una película de David Lynch. Pero con esta cosmopolita urbe ocurre lo mismo que con las películas de David Lynch: no la entiendes pero te gusta. Incluso cuando te maltrata con su duro trato y te sientes decepcionado sigues queriendo dejarte embauchar por su misterio. La ciudad de las oportunidades, el "Nueva York" europeo se la denomina. Y cuando el país propio deja de ser de algún modo una opción posible, por mil y una razones: falta de trabajo, desilusión o decepción sociopolítica, el boceto de Londres resulta una opción muy tentadora entre las alternativas europeas.

Empezamos el 2012, el año del doble esfuerzo; muchos han venido a Londres en el 2011 y muchos vendrán en este año nuevo. Ése es mi caso y el de otros cuatro *"jóvenes españoles sobradamente preparados y residentes en el extranjero"*. Los protagonistas de estas páginas traen de nuevo la sombra de aquellos padres y abuelos que cruzaron fronteras tras la guerra civil. Mucho ha pasado de aquella época, no hay aduanas y vivimos el sueño europeo, enfrentándonos a nuevos problemas, problemas de un nuevo siglo: somos los *"emigrantes económicos"*, una realidad de ida y vuelta en España. País de inmigrantes éramos hace nada y somos de hecho hoy.

Sin embargo, no se nos etiqueta bajo el nombre oficial de *"emigrantes"*. Escapamos a las estadísticas de la emi-

gración porque no correspondemos a ese perfil típico por nuestro alto nivel de estudios. Pero las cifras existen: hay un record de emigrantes españoles en Inglaterra, un 12,6%, aproximadamente 25.000 personas, situación que ha comprometido la política del primer ministro británico David Cameron.

Una fuga de cerebros, lenta pero inexorable. Es un hecho: somos los nuevos exiliados. Cinco millones de desempleados en las últimas cifras en nuestro país, ninguna perspectiva de encontrar un puesto digno en un universo de miseristas y el aprendizaje del inglés nos llevaron a comenzar esta aventura.

"La decepción y la precariedad en las pocas ofertas laborales estaban muy asentadas en mi horizonte cotidiano y sobre mi futuro así que hice las maletas y me planté aquí", inicia Blanca Díez, 30



Londres resulta una opción muy tentadora entre las alternativas europeas, cuando el país propio deja de ser una opción por falta de trabajo, desilusión o decepción sociopolítica.



años, licenciada en Periodismo, tras su un año y medio en Londres.

Si bien es cierto que el recién llegado joven español, en su mayoría, ha desembarcado en la capital británica en busca de una oportunidad que no encuentran en el propio país, tras un par de semanas en la capital se preguntan entristecidos ¿quién fue el que mitificó Londres? Y así es, todos hemos caído como moscas a la miel, pero con el tiempo y después de sufrir lo nuestro, el mito muestra su perfil. Porque lo que se necesita en Londres es tiempo. Con sus más de 7 millones de habitantes, un vivero multicultural que da cabida a más de cien nacionalidades distintas, la capital financiera y cultural de Europa se presenta sin duda como el marco ideal para la consecución de nuevos proyectos y oportunidades.

Vivir en Londres es un viaje lleno de frustración: hacerse camino en otro país, el inglés, otra cultura diferente. Aquí no existe el cuento del "todo ya". Es de buen samaritano avisar a aquellos que pretendan venir en un futuro cercano, que en La City se llega a llorar más de una vez, solo, estafado y con la cuenta bancaria en números rojos. Lo que al inicio parece un paraíso se torna en un estresante abismo.

Sin embargo, cuando a Londres se la denominó como "ciudad de las oportunidades" por algo sería: Cuna del teatro, del tea, de Shakespeare, con su Big Ben y sus fish& chips, Londres es una sorpresa constante. No existe ciudad en el mundo donde, por sorpresa, compartas mesa con estrellas de Hollywood tomando un café en el mercado de Covent Garden como si tal cosa,

por poner un ejemplo. Donde convivan en completa sintonía edificios de lujo de rentas millonarias con pisos de protección oficial.

Su miscelánea cultural, su atmósfera cosmopolita y universal, su espíritu de libertad, sumado a una arquitectura llena de diseño, incontables experiencias vitales, amigos irrepetibles, y obviamente, unas recientes y muy cercanas Olimpiadas, hacen que desaparezcan las nubes que a veces la convierten en un *Mordor* que ni J.R.Tolkien hubiera descrito más lugubriamente.

Inmigrante pero cotizando. España tiene los jóvenes más preparados, peor pagados y más parados del continente. Y Londres los camareros, dependientes y *au pairs* más cultos de Europa. Ese es el inicio básico de la mayoría de los recién llegados. Se empieza en el sector servi-



España tiene los jóvenes más preparados, peor pagados y más parados del continente. Y Londres los camareros, dependientes y *au pairs* más cultos de Europa.



cios y se va avanzando. Se empieza como becario, pero cotizando, algo aún difícil de conseguir en el sistema de los "eternos becarios" instaurados en España.

Por el contrario, la demora media en conseguir un trabajo nada más llegar a Londres no es superior a las 3 semanas acorde con una tasa de desempleo en torno al 8%.

"En cuanto al trabajo, la situación está mucho mejor que en casa pero tampoco es sencillo", comenta Marta Ferrer, 28 años, economista de Castellón. *"Tras acabar la carrera, -continúa-, y hacer un Máster en España no encontré trabajo en ningún sitio. Decidí venirme aquí para probar suerte y mejorar el idioma. Me cogieron en Zara de dependienta y con tiempo gané una beca Leonardo DaVinci para el Banco Santander por seis meses y aquí sigo"*. Le coge el relevó Daniel Díaz del Corral, arquitecto, 28 años: *"Yo empecé vendiendo zapatos en*

Clarks y tras dos años de no parar, llamar a todas las puertas e iniciar un Máster en la London Metropolitan University, por fin estoy trabajando de arquitecto en End Studio. Cuesta pero llega".

"En mi caso, -dice Blanca- trabajé en Mango durante un año hasta que conseguí una "DaVinci" en una agencia de comunicación. Aquí crisis también la hay y competencia más, pero merece la pena". *"Además, -señala Alba Serrat, 20 años, estudiante de Educación Infantil en la Universidad de Girona-, si necesitas mejorar el inglés Londres tiene sus ventajas"*. Una de ellas es la cercanía y comodidad que nos da tomar un avión de no más de tres horas desde cualquier punto de España hasta la capital británica, y claro está, las ofertas de las aerolíneas *low cost* son imposibles de igualar para cualquier vuelo transoceánico.

La astucia hace su agosto en Londres. Otro punto fuerte de atracción es

que España y Reino Unido son miembros de la Unión Europea y por lo tanto, los españoles no necesitamos ningún papel o permiso de trabajo más allá de tener al día el pasaporte o el DNI.

De esta manera, nos quitamos de encima uno de los problemas más engorrosos para el recién llegado: la burocracia internacional. Pero la burocracia nacional es otro cantar.

El primer paso al llegar a Londres es conseguir el *National Insurance Number*, el



equivalente al número de la Seguridad Social. Por supuesto no es difícil trabajar sin contrato y cobrar en negro, pero es un riesgo bastante alto porque sin contrato no hay piso. De este modo empieza el enredo: para conseguir el NIN hay que demostrar una serie de requisitos como justificar que vas a permanecer en Inglaterra por un periodo prolongado, que tienes cuenta bancaria, la cual no puedes conseguir sin un contrato de trabajo oficial, y asimismo, justificar un contrato de piso legal.

A continuación, debemos registrarnos en un GP o médico de cabecera. Como miembros de la Unión Europea, por derecho, deben atendernos en cualquier hospital público, con o sin la tarjeta Sanitaria Internacional. Pero, si por cualquier circunstancia uno cae enfermo, debo advertir que es más eficaz visitar directamente Urgencias que al GP porque hay que cargarse con una



A la izquierda Blanca Diaz y Alba Serrat, a la derecha Daniel Diez, arquitecto, con un amigo.

paciencia infinita: semanas esperando las citas con el médico, un sistema farmacéutico totalmente diferente y confuso y un idioma que no es el tuyo. (También tienen la obligación de ofrecerte un traductor, pero tendrás que pedirlo con anticipación).

La pesadilla de todos. Aunque se puede llegar a pensar que lo más difícil sería conseguir trabajo, resistir la nostalgia de estar fuera de casa, la comida y el tiempo, la pesadilla de todos es otra bien distinta: conseguir un buen alojamiento.

El mercado inmobiliario londinense está inusualmente saturado y lleno de timos: Subarrendamientos de subarrendamientos, ningún contrato escrito ni legal, un movimiento incesante de alquileres por la búsqueda de un razonable alquiler lo más cerca posible del centro, lo que eleva exageradamente los precios. Aunque si no se

quiere pagar rentas prohibitivas, la mayoría acaba asentándose en las zonas 2 y 3 pero pagando más por el transporte lo que iguala al final la suma total. Daniel coincide, “*Lo más duro de vivir en Londres? Buscar un lugar decente para vivir.*” *“Las viewings, (visitas para ver las habitaciones en alquiler), son más duras que las entrevistas de trabajo,-* nos dice Marta-. *No sé cuántos pisos vi, muchos de ellos una guerrada y pedían por ellos una fortuna. Hay que ser más competitivo que en el trabajo. Si ves un piso y te gusta dí que lo quiere o a los cinco minutos, ya se lo habrá quedado alguien”.*

Además, todos, sin excepción, se quejan del alto coste de vivir en la capital británica. Observamos que afloran muchas críticas hacia esta ciudad. Entonces, ¿qué es lo que tiene Londres para que tantos se enganchen a su frenético ritmo? *“Es la ciudad de la libertad:*



de pensamiento, de movimiento, de ser. Esta ciudad te cambia, te abre la mente, te permite descubrir una gastronomía y cultura muy variadas sin ni siquiera salir de tu barrio”, apostilla Alba. *“Es una gran torre de Babel, riqueza cultural en estado vivo! no sé puede explicar, hay que vivir aquí y coger un bus todos los días para entenderlo. Añadiéndole cultura, cultura y más cultura, las mejores universidades y una apuesta fortísima por tecnología y arte. Londres no tiene igual”,* concluye Daniel.

Si quieras ampliar experiencias vitales, aprender otro idioma, e iniciar una búsqueda de nuevas aventuras dilatando horizontes y apostando por atractivos e inesperados hallazgos, déjate embaucar por Londres, pero recuerda en todo momento que los paráisos no existen.

Marina Fernández Cano

Dice Eduardo Galeano, escritor uruguayo, en el Libro de los Abrazos “que alguien dijo una vez que el mundo es un mar de fueguitos. Cada persona brilla con luz propia entre todas las demás. No hay dos fuegos iguales. Hay fuegos grandes y fuegos chicos, y fuegos de todos colores. Hay gente de fuego sereno, que ni se entera del viento, y gente de fuego loco, que llena el aire de chispas. Algunos fuegos, fuegos bobos, no alumbran ni queman, pero otros arden la vida con tantas ganas que no se pude mirarlos sin parpadear, y quien se acerca, se enciende”...

Darío Rivas, sin dudas, es uno de esos fueguitos ardientes que mantiene viva la memoria, y quienes lo conocen y conocen su historia no pueden olvidarlo ni dejar de conmoverse. Darío nació en 1920 en una aldea de Castro de Rei (Lugo). Perdió a su madre cuando tenía apenas cinco años y en el año 30 teniendo apenas nueve años emigró a Argentina, donde lo esperaban algunos de sus hermanos.

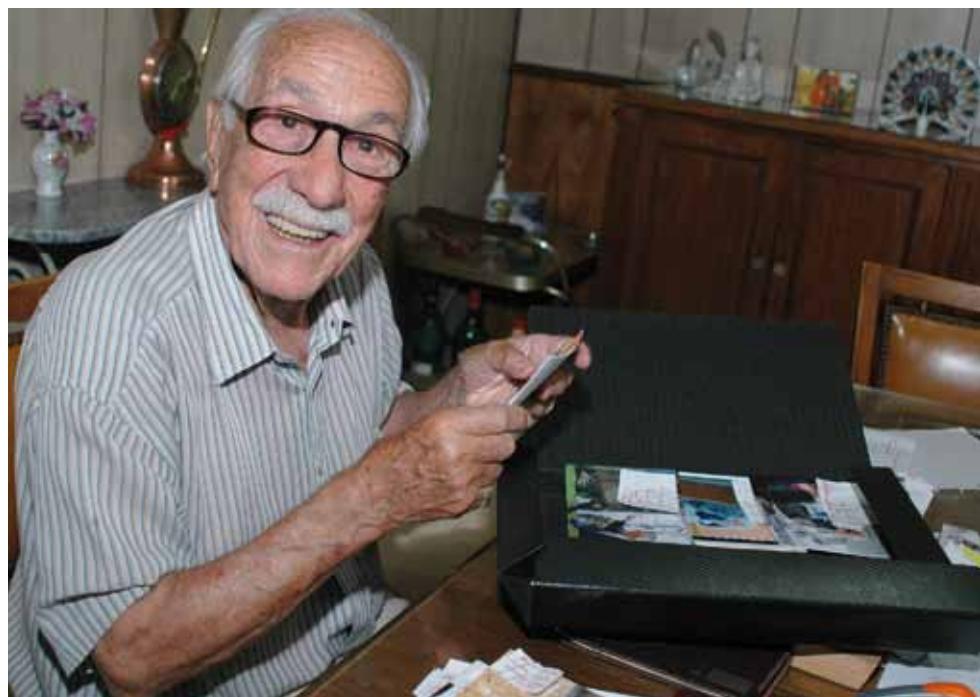
“Mi padre era socialista de alma –reconoce Rivas- y tenía una gran visión de la vida, sabía que en España yo no iba a vivir bien y por eso me mandó lejos”. La última imagen de su tierra fue la de su padre alejándose de espaldas, ocultando lágrimas y tristeza por separarse de su hijo más pequeño, por los tiempos difíciles que se avecinaban, y sin saber si lo volvería a ver.

A los 17 años una carta enviada por su hermana desde Galicia le informó de la muerte de su padre, Severino Rivas Barja, labrador, elegido democráticamente alcalde de Castro de Rei el 9 de mayo de 1936, fusilado y enterrado en una fosa común por “traidor a la patria” el 29 de octubre del mismo año.

No pensaba volver a pisar su tierra de origen, esa tierra que había tenido que abandonar por hambre y por represión, pero a la que no podía ol-

Darío Rivas: “Desde el mar de Galicia hasta Buenos Aires”

Darío Rivas Cando, nacido en Lugo, España, emigró a Argentina en 1930, con solo 9 años. Hoy, con casi 92 años sigue reivindicando la memoria de su padre, asesinado durante la Guerra Civil Española.



vidar. Sin embargo volvió a España en 1951, a pedido de su mujer Clotilde, que quería visitar a sus familiares. Fue el primero de muchos otros viajes que de a poco le fueron devolviendo la paz, al lograr encontrar los restos de ese padre tan querido y poder rendirle merecido homenaje. En el año 2005 Darío logró enterrar a su padre junto a su madre en el cementerio del pueblo, en el panteón de su familia. Severino Rivas, alcalde de Castro de Rei en el año 36, fue el primer fusilado exhumado en Galicia.

Largo fue el camino del más pequeño de sus hijos para llegar a cumplir esta meta. Durante muchos años sus hermanos mayores ocultaron información; les daba miedo que cualquier intento de recuperar los restos de su padre perjudicaría a la familia. Se decía que estaba en un cementerio de Portomarín, que fue inundado para hacer una represa.

En uno de los viajes, en el año 94 se hizo un gran homenaje a Severino Rivas en el Ayuntamiento de Castro de Rei, desde ese día una calle

municipal lleva su nombre. Amigos, autoridades, vecinos del pueblo, se reunieron para estos homenajes en los que se recordó la figura de ese alcalde que había cumplido con su deber y que tenía sobrados valores

el lugar de su última morada. Allí lo esperaba una "inesperada sorpresa" que lo llenó de emoción.

Una señora llegó a contarle que tenía un recuerdo de pequeña, de una persona importante de Castro de Rei

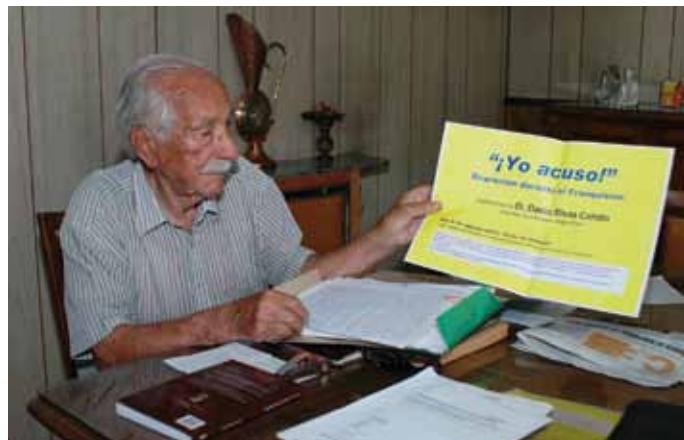
"había vivido". Miles de preguntas se agolparon. Cinco tiros habían terminado con la vida de ese hombre de 58 años, sin poder defenderse. "¿Qué derechos tenían esos criminales para sentirse dueños de vidas ajenas?" se preguntó profundamente angustiado. Una guerra civil inhumana que enfrentó a un pueblo entero, hermanos, primos, vecinos. Años de silencio y miedo. Quizás en ese momento Darío logró comprender un poco ese "secreto" que sus hermanos se llevaron a la tumba.

Tiempo después, desde Buenos Aires, donde tuvo que volver por el tema de la salud de su esposa, Darío se puso en contacto con la Asociación para la Memoria Histórica, quienes se encargan de exhumar víctimas de la guerra. Su mujer y compañera de toda la vida no pudo estar para compartir el reencuentro de Darío con los restos de su padre, ya que falleció antes de que esto se concretara. Pero al fin, el 19 de agosto de 2005, después de tan largo camino el gallego Rivas pudo llevar a su padre a descansar con su madre en el panteón familiar de Loentia.

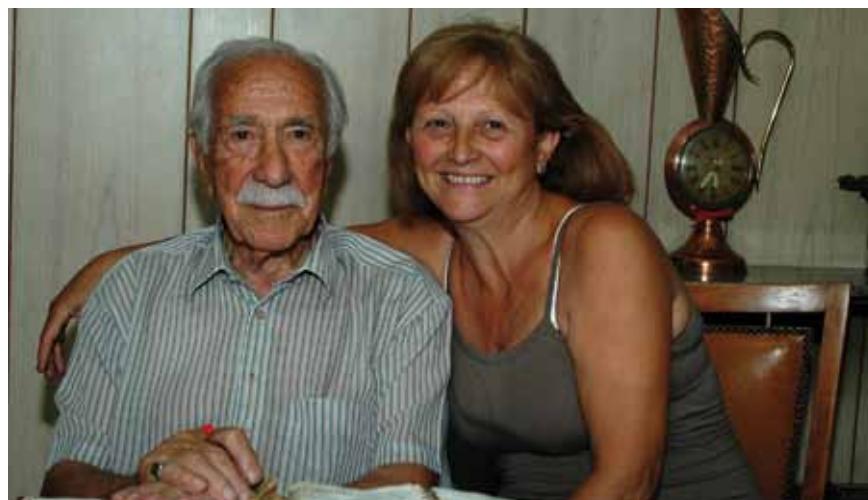
La lápida que eligió para su recuerdo público manifiesta: "Severino Rivas Barja, que fue Alcalde de Castro de Rei, nacido el 13 de septiembre de 1875. Lo asesinaron en Portomarín los falangistas el día 29 de octubre de 1936. Volvió a casa para descansar en paz el 19 de agosto de 2005".

Junto a esta se encuentra otra dedicatoria, más íntima y personal: "Papá, descansa en paz. Te lo pide tu niño mimado. Darío"

Seguramente así será y Severino Rivas podrá sentirse orgulloso donde quiera que se encuentre, orgulloso de este hijo que jamás lo olvidó y que dedicó su vida para lograr el desagravio a su figura y el descanso de su querido padre, siendo ejemplo de lucha y de memoria.



En 2005 Darío logró enterrar a su padre, Severino Rivas, junto a su madre en el cementerio del pueblo. Había sido alcalde de Castro de Rei en 1936 y fue el primer fusilado exhumado en Galicia.



para resaltar durante su gestión y su vida entera.

"Significó mucho para mí este homenaje –reconoce Darío– y al viaje que hice a España con tal motivo le debo, no solo el honor del reconocimiento, sino el inicio de la búsqueda de los restos de mi padre, y una de las razones para seguir adelante, ya sin mi mujer, hasta dar con ellos y llevarlos al lado de los de la suya, mi madre"

A raíz de este viaje, Darío se acercó a Portomarín, donde siempre le habían dicho que estaba enterrado su padre, para llevarle flores y recorrer

que había sido asesinada por falangistas, y recordaba aún ese cadáver abandonado en la carretera. El carnicero del pueblo también dio un testimonio similar, al igual que un anciano que también tenía un familiar fusilado en el lugar. La persona que lo había velado terminó de confirmar estos datos. Severino Rivas había sido enterrado detrás de la Parroquia de Cortapezas.

Revivir la muerte de su padre fue muy duro para Darío. *"Escuchando los relatos en el mismo lugar de los hechos reviví una parte del temor que él*

**Texto y fotos:
Silvina Di Caudo**

El Amazonas domesticado

De la estirpe de los exploradores reales, como el casi olvidado Orellana, o cinematográficos, como el archifamoso Cocodrilo Dundee, el sabadellense Xavier Roca es el único guía oficial de turismo del Amazonas.

Cientos de españoles, procedentes de España o de otros países, han sido ayudados, acompañados y guiados en sus viajes al Amazonas y a Brasil en general por Javier Roca, un catalán que lleva 22 años viviendo en Manaos, la capital económica y cultural del norte brasileiro. "Nací en 1965 en Sabadell, hice la mili en Zaragoza y me destinaron a Huesca a la Brigada de Alta Montaña. Estuve a punto de casarme en Montserrat, pero por presiones, a los 24 años decidí venir con 3 españoles a Brasil. Luego vine para un año sabático y aquí llevo 22".

Con estas escuetas palabras resume Javier su peripecia vital preamazónica, aunque se deja en el tintero que iba para arquitecto, que abandonó en su tierra natal novia y familia y que con el capital obtenido de la venta de un piso se compró un barco para recorrer el río más caudaloso del mundo y convivir con los nativos. "De los rituales más emocionantes que viví está el de la Tucandera de los satere maues, en que los niños meten la mano en una especie de guante de paja lleno de hormigas gigantes venenosas, y pueden morir, o el de los ticunas, que arrancan a las niñas los cabellos uno a uno y las encierran en una jaula durante los días que dura la fiesta de la pubertad, o el de los yanomamis, que incineran a los ancianos y comen sus cenizas mezcladas con banana: dicen que así nunca se van de este mundo". Cuando el dinero se agotó, tuvo que buscarse un oficio y en 1992 se hizo guía del Amazonas y de sus no menos vastos afluentes, "aunque no sabía nada de naturaleza ni de animales ni de supervivencia". Todo lo aprendió todo sobre la marcha y ahora, tras haber sufrido de malaria en cuatro ocasiones, es el único guía oficial de turismo en el Amazonas.

Oficio para la fama. A Javier lo llaman desde la Embajada o de otras instituciones para acompañar a cualquier autoridad de nuestro país o de nuestro idioma. En

tal condición, ha acompañado a muchos gobernantes. En el año 2.000 fue guía del Rey Juan Carlos, de la Reina Sofía y del entonces ministro de Asuntos Exteriores, Josep Piqué, y en el 2009 trabajó con la comitiva de Nicolas Sarkozy, durante su encuentro con Lula da Silva.



Xavier Roca con un grupo de niños de la Amazonía.

Respetado por su experiencia, querido por su bonhomía y conocido por todo el mundo en Manaos, Roca ha colaborado con numerosos programas de televisión y de radio y reportajes para revistas: *Afers exteriors* de Miquel Calzada (televisión catalana), *Duty free* con Javier Xardá (Telecinco), Loles León en la Cuatro, *Desafío extremo*, el programa de Jesús Calleja (www.jesuscalleja.es) que consiguió el récord del mundo de globo en selva tropical, y sobre todo Españoles en el Mundo (RTVE).

Pero no todo es acompañamiento a famosos. Javier organiza excursiones turísticas a través de su agencia y también programa expediciones de ayuda a poblados indígenas, a los que sólo puede accederse tras horas de navegación en canoa, con el fin de llevarles medicamentos, material escolar, herramientas. Es además experto en plantas medicinales. "Dicen los indios que ellos nosotros sólo conocemos el 10% de las plantas medicinales y que ellos apenas conocen el 50%. Yo aprendí mucho so-



Javier organiza excursiones a través de su agencia y también expediciones de ayuda a poblados indígenas -a los que sólo puede accederse tras horas de navegación en canoa- para llevarles medicamentos, material escolar y herramientas.



bre medicamentos con ellos. Conocí el árbol carapanau- ba, el del quinino contra la malaria, el árbol de la leche, el bueno para el estómago, el que arregla el reumatismo, la grabiola, que dicen que es buena para evitar el cáncer,..."

Un culé en la selva. Ahora Javier espera "que vengan muchos más españoles ya que en Brasil tenemos la Copa de Confederación en 2012 y en 2014 la Copa del Mundo de fútbol, me haría mucha ilusión que España juegue aquí ya que Manaos es sub sede, y en el 2016 los Juegos Olímpicos en Río de Janeiro".

La afición futbolera (el fútbol y el Barça es lo único que añora de su tierra) le ha llevado a ser presidente de la peña barcelonista *Amazonas*: "somos oficiales, con número 1648, desde el 2008".

Aunque mantiene sus raíces (este mes de mayo viajará hasta Sabadell para visitar a su madre, delicada de salud), su vida está en Manaos, una ciudad tranquila con

bajos índices de criminalidad, y sostiene que no podría volver a España, "allí no tendría nada que hacer". Javier ha ido creando una amplia familia en Brasil. Además de otro proyecto de matrimonio frustrado en la reserva indígena de los ticunas, tiene una hija de 21 años que le ha hecho abuelo de Nicolás, dos hijos, Aitor y Juan, de 15 y 13 años, y lleva ya seis años junto a Ruth: "es la que más me aguanta". Al parecer es la que lo ha domado, igual que el domestica la bravura amazónica para sus viajeros.

J. Rodher

Para saber más

Javier Roca

JRD Amazonas viagens e turismo

00 55 92 91120043

<http://ecoviagem.uol.com.br/brasil/amazonas/manaus/agencia-turismo/jrd-amazonas/>

Direcciones de interés

DIRECCIÓN GENERAL DE MIGRACIONES

c/ José Abascal, 39. 28003 Madrid Tel: 00 34-91-363 70 00 www.ciudadaníaexterior.meyss.es

CONSEJERÍAS DE EMPLEO Y SEGURIDAD SOCIAL

ALEMANIA

(Acreditación en Polonia)
Lichtenstreinallee, 1,
10787-BERLÍN
Centralita: 00 49 302 54 00 74 50
Correo electrónico: ctalemania@meyss.es

ANDORRA

(Sección de Empleo y S. Social)
C/ Prat de la Creu, 34
ANDORRA LA VELLA
Centralita: 00 376 80 03 11
correo electrónico: s.l.andorra@meyss.es

ARGENTINA

Viamonte 166
1053-BUENOS AIRES
Centralita: 00 54 11 43 13 98 91
Correo electrónico: ctargentina@meyss.es

BÉLGICA

(Acreditación en Luxemburgo)
Avenue de Tervuren, 168
1150 BRUXELLES
Centralita: 00 32 2 242 20 85
Correo electrónico: ctasbxl@meyss.es

BRASIL

SES Avda. Das Nações Lote 44, Qd. 811
70429-900-BRASÍLIA D.F.
Centralita: 00 55 61 3242 45 15
Correo electrónico: ct.brasil@meyss.es

CANADÁ

(Sección de Empleo y S. Social)
74 Stanley Avenue
K1M 1P4-OTTAWA-ONTARIO
Centralita: 00 1 613 742 70 77
Correo electrónico: clcanada@meyss.es

COLOMBIA

(Sección de Empleo y S. Social)
Calle 94 A nº 11 A-70
BOGOTÁ D.C.
Centralita: 00 571 236 85 43
Correo electrónico: scolombia@meyss.es

COSTA RICA

(Sección de Empleo y S. Social)
(Acreditación en Honduras, Panamá, Nicaragua, El Salvador y Guatemala)
Barrio rohrmoser, Carretera de Pavas, Costado Norte Antojitos
2058-1000-SAN JOSÉ
Centralita: 00 506 22 32 70 11
Correo electrónico: clcostarica@meyss.es

CHILE

Calle Las Torcasas, 103
Oficina nº 101
Las Condes
SANTIAGO DE CHILE
Centralita: 00 562 263 25 90
Correo electrónico: ctchile@meyss.es

CUBA

(Sección de Empleo y S. Social)
Edificio Lonja del Comercio
Oficina 4 E y F
C/ Lamparilla, 2
La Habana Vieja
CIUDAD DE LA HABANA
Centralita: 00 537 866 90 14
Correo electrónico: seccciontrabajo.cuba@meyss.es

DINAMARCA

(Acreditación en Suecia, Finlandia, Noruega, Estonia, Letonia y Lituania)
Kobmagergade 43, 1º
1150-COPENHAGUE K
Centralita: 00 45 33 93 12 90
Correo electrónico: ct.dinamarca@meyss.es

ECUADOR

C/ La Pinta, 455 y Av. Amazonas
Apartado de correos 17-01-9322
QUITO
Centralita: 00 593 2 22 33 774
Correo electrónico: constrab.ecuador@meyss.es

ESTADOS UNIDOS

2375, Pennsylvania Avenue, N.W.
20037-WASHINGTON D.C.
Centralita: 00 1 202 728 23 31
Correo electrónico: clusa@meyss.es

FRANCIA

6, Rue Greuze
75116-PARÍS
Centralita: 00 33 1 53 70 05 20
Correo electrónico: constrab.paris@meyss.es

ITALIA

(Acreditación en Grecia y Rumanía)
Vía di Monte Brianzo 56
00186-ROMA
Centralita: 00 39 06 68 80 48 93
Correo electrónico: ctitalia@meyss.es

LUXEMBURGO

(Sección de Empleo y S. Social)
Bd. Emmanuel Servais, 4
2012-LUXEMBURGO
Centralita: 00 352 46 41 02
Correo electrónico: oficina.luxemburgo@meyss.es

MARRUECOS

(Acreditación en Túnez)
Rue Ain Khaloya. Av. Mohamed VI
Km. 5.300-Souissi - 10170-RABAT
Centralita: 00 212 537 63 39 60
Correo electrónico: constrab.rabat@meyss.es

MÉXICO

(Acreditación en Cuba)
Galileo, 84 / Colonia Polanco
11550 MEXICO, D.F.
Centralita: 00 52 55 52 80 41 04
Correo electrónico: ctmexico@meyss.es

PAÍSES BAJOS

(Sección de Empleo y S. Social)
Trompstraat, 5 - 2518-BL LA HAYA
Centralita: 00 31 70 350 38 11
Correo electrónico: ctpaisesbajos@meyss.es

PERÚ

(Acreditación en Bolivia y Comunidad Andina de Naciones)
Choquehuanca 1330-San Isidro
LIMA 27
Centralita: 00 511 212 11 11
Correo electrónico: clperu@meyss.es

POLONIA

(Sección de Empleo y S. Social)
Avda. Mtyśliwiecka, 4
00459-VARSOVIA
Centralita: 00 48 22 583 40 43
Correo electrónico: sivarsovia@meyss.es

PORTUGAL

Rua do Salitre, 1 - 1269-052 LISBOA
Centralita: 00 35 121 346 98 77
Correo electrónico: contralis@meyss.es

REINO UNIDO

(Acreditación en Irlanda)
20, Peel Street - W8-7PD-LONDON
Centralita: 00 44 20 72 21 00 98
Correo electrónico: constrab.londres@meyss.es

REPÚBLICA DOMINICANA

(Sección de Empleo y S. Social)
Av. Independencia, 1205
1205-STO. DOMINGO
Centralita: 00 18 09 533 52 57
Correo electrónico: sldominicana@meyss.es

RUMANÍA

(Sección de Empleo y S. Social)
Aleea, 1
011822 BUCAREST
Centralita: 00 40 21 318 11 06
Correo electrónico: srlrumania@meyss.es

SENEGAL

45, Bd. de la République Imm. Sorano,
3Eme. Etage-DAKAR
Centralita: 00 221 33 889 33 70
Correo electrónico: constrab.dakar@meyss.sn

SUIZA

(Acreditación en Austria y Liechtenstein)
Kirchenfeldstrasse, 42
300-BERNA, 6
Centralita: 00 41 31 357 22 50
Correo electrónico: conslab.suiza@meyss.es

UCRANIA

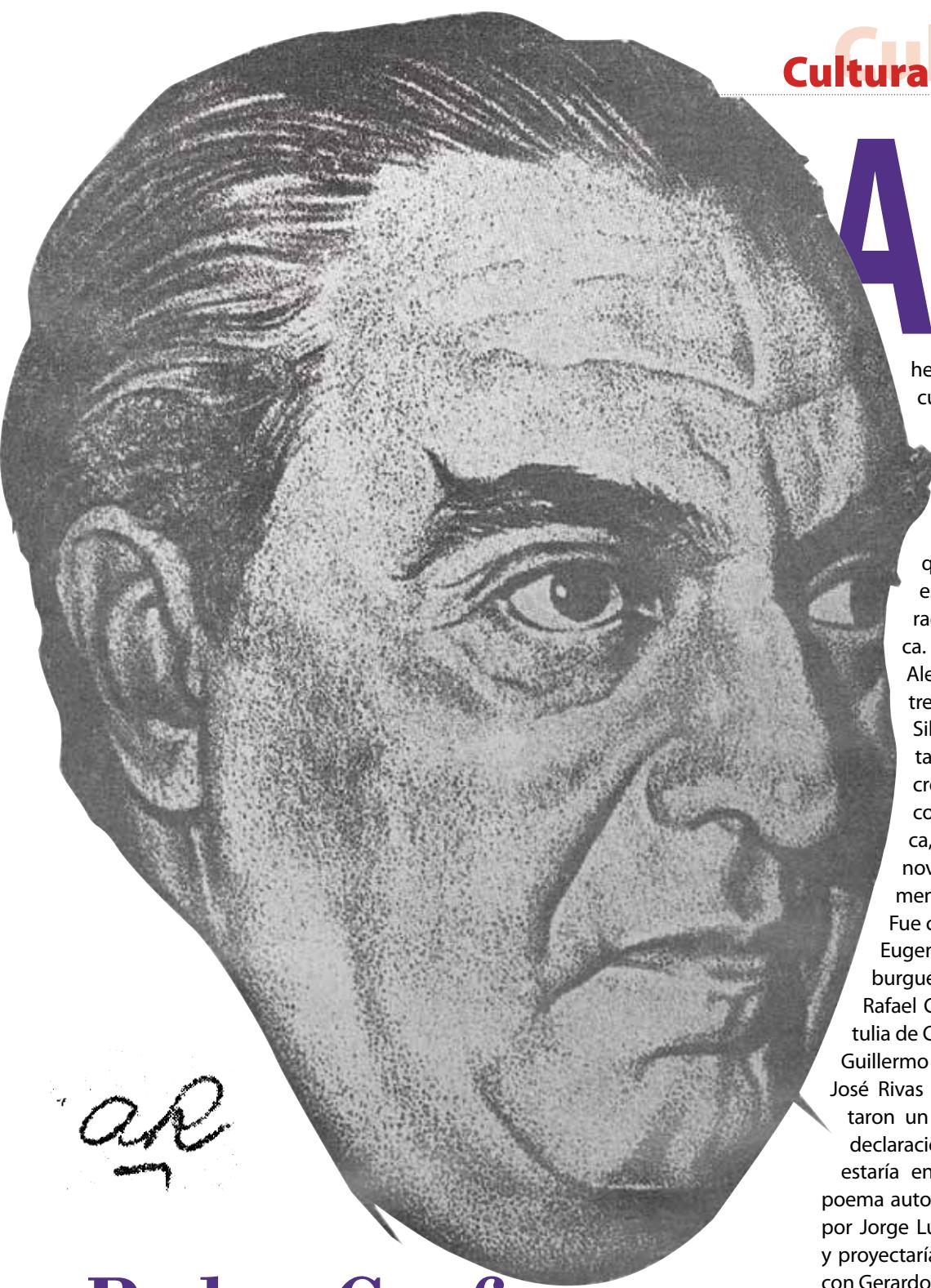
C/ Joriva, 46 (Khoryva 46)
01901
KIEV
Centralita: 00 380 44 391 30 25
Correo electrónico: ctucrania@meyss.es

URUGUAY

(Acreditación en Paraguay)
C/ Palmar, 2276, 2º
11200
MONTEVIDEO
Centralita: 00 5982 408 75 64
Correo electrónico: constrab.uruguay@meyss.es

VENEZUELA

(Acreditación en Colombia y República Dominicana)
Avda. Principal Eugenio Mendoza, con
1ª Tranversal. Edificio Banco Lara 1º Piso
Urb. La Castellana
CARACAS
Centralita: 00 58 212 319 42 30
Correo electrónico: constrab.venezuela@meyss.es



Pedro Garfias, poeta trasterrado

Nació con el siglo XX (Salamanca, 1901) y murió trasterrado, en su siglo, lejos de España (Monterrey, México, 1967). Pedro Garfias fue un poeta con voz propia, desconocido en España

andaluz de adopción, cuando apenas tenía 17 años Pedro Garfias (Salamanca 1901) se trasladó a Madrid para estudiar Derecho, carrera que nunca acabó. En la capital vivió la "bohemia literaria" de la época, cuajada de personajes de la alta burguesía y autores extravagantes, relacionándose con los poetas ultraístas, dentro de un movimiento que apostaba por ideales estéticos y una renovación radical del espíritu y la técnica. Los viejos maestros, como Alejandro Sawa, el Max Estrella de "Luces de bohemia"; Silverio Lanza, el loco de Getafe; o el propio Valle-Inclán, creador del esperpento como expresión caricaturesca, no formaban parte de su novedoso ideario poético alimentado por Garfias.

Fue compañero de pensión de Eugenio Montes, literato muy burgués; y fue "adoptado" por Rafael Cansinos Assens en la tertulia de Café Colonial: participaban Guillermo de Torre, César Comet o José Rivas Panedas. En 1918 redactaron un Manifiesto ultraísta, una declaración de principios. En 1920 estaría entre los firmantes de un poema automático colectivo, enviado por Jorge Luis Borges a Tristán Tzará; y proyectaría un libro, nunca editado, con Gerardo Diego y Juan Larrea.

Su primer libro, "El ala del sur" (Sevilla, 1926), tuvo una excelente acogida: fue reseñado por Adriano del Valle en "La Gaceta Literaria"; por Benjamín Jarnés, en Revista de Occidente; y por Joaquín Romero Murube, en "Mediodía".

La proclamación la segunda República, primera gran experiencia democrática en España, le cambiaría la vida.

Pedro Garfias ingresó en el Partido Comunista, impulsando la revista "Línea", colaborando en "Octubre" (1933). Tras un tiempo en distintos lugares de Andalucía, volvió a Madrid: publicó artículos sobre el Ultraísmo en "El Heraldo de Madrid" (1934). En 1935 colaboró en el único número de "Jeune Europe", intento de Tristán Tzará de atraer a los surrealistas.

Tras el golpe de Estado de los oficiales africanistas, en julio de 1936, Pedro Garfias se mantuvo fiel a la legalidad de la República y participó en la guerra civil como comisario del Batallón Villa-



Garfias en el extremo izquierdo en un homenaje al torero Manolete en México.

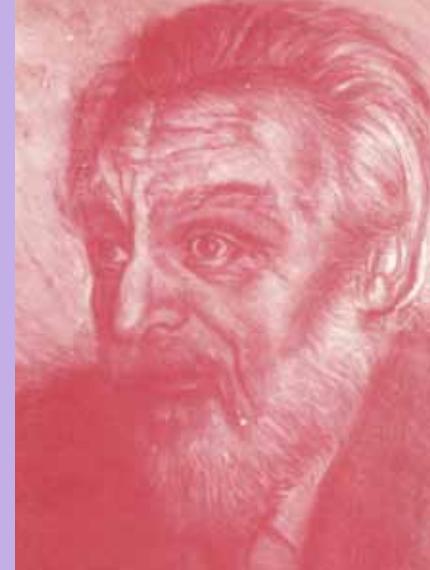
OJOS DE LAGO AL ATARDECER

De esta forma describe Auxilio Lacouture en las páginas de *Los detectives salvajes* los ojos de Pedro Garfias, como "esos lagos que están en medio del monte que nadie visita, esos lagos tristísimos y apacibles, tan apacibles que no parecen de este mundo". Garfias, ese hombre que podía pasar quince días buscando un adjetivo según Buñuel, es un poeta casi desconocido en España ("desde siempre el silencio acosa su nombre" dice Carlos G. Arce); tal vez por su ausencia de la canónica antología de Gerardo Diego que consagró a la Generación del 27 y a pesar de ser el autor de *Asturias*, letra musicada por Víctor Manuel con notable éxito. Sin embargo, ha sido objeto de numerosas citas en las ficciones o en las memorias de destacados escritores o ensayistas. Roberto Bolaño, a través de su personaje, lo llama reiteradamente melancólico, y en eso quiere coincidir el autor chileno con su compatriota Neruda, relator del memorable encuentro, en un remoto castillo inglés, de un Garfias "saturado de exilio" y un tabernero escocés con el que pasaba noches y noches, bebiendo juntos, llorando juntos, mirando juntos el fuego sin entender el uno lo que el otro decía. "Nunca entendí una palabra Pablo, pero siempre tuve la certeza de entenderlo y de que él me entendía a mí."



Poema de Garfias en el periódico del Sinaia y retrato del poeta obra de Enrique Ruiz Rojo.

Antes de esta breve pero fructífera estancia británica (allí escribió *Primavera en Eaton Hastings*, "durante los meses de abril y mayo de 1939, a raíz de la pérdida de España"), padeció los campos de refugiados próximos a la frontera francesa: "La última imagen que conservo del recuerdo de Pedro Garfias -dice Francisco Moreno en su prólogo a la obra completa del poeta- es la de un hombre acurrucado, agachado por el techo bajo de la chabola, casi permanentemente envuelto en una especie de capotón azul marino, casi sin moverse. Evocando aquel estado de postración, yo siempre he pensado que le faltaba, no sólo el vino, sino sobre todo la tierra y el aire de España".



Más tarde, a bordo del buque *Sinaia* que lo llevaba a Veracruz, "cada mañana, Garfias se desesperaba al asomarse a la ventanilla y no ver más que agua y agua". Pero un día, en la bodega todavía oscura, Garfias no se pega acongojado al ojo de buey sino que se pone a recitar con voz ronca y pausada. Es fácil imaginar el estremecimiento de Juan Rejano y de Adolfo Sánchez Vázquez (a quien pertenece la cita y el recuerdo), cuando oyeron en la voz del poeta los versos concebidos en su mente durante la noche y que luego ocuparían una página del célebre diario de a bordo, instituido por Susana Gamboa, bajo el título "Entre España y México": *Que hilo tan fino, que delgado junco...*

franca y del Batallón Bautista Garcet. Fue co-fundador, con otros muchos escritores, de la Alianza de Intelectuales Anfi-fascistas para la Defensa de la Cultura. Estuvo en el frente de Córdoba: fue comisario político en Pozoblanco (Córdoba)... luego en Valencia, en el Comisariado General de Guerra. Colaboró en el periódico "Frente Rojo" y en las revistas "Hora de España" y "El mono azul". Publicó "Poesías de guerra" (Valencia, 1937). La obra "Héroes del Sur", ilustrada por Andrés Martínez de León, se editó en 1938 en Madrid y

"Vagabundo por los pueblos y ciudades de la provincia mexicana", en palabras de Octavio Paz, arrastró durante 28 años su soledad por Chihuahua, Puebla, Torreón, Pachuca, Guadalajara, Tampico, viviendo y bebiendo de su destreza en el dominó y de dar recitales y conferencias, con una forma de recitar, que calaba hasta los huesos: *"la voz de las tabernas enamoradas"* como la define Francisco Arias. La muerte puso fin a su nomadismo y a su bohemia pobreza en Monterrey el 9 de agosto de 1967, siempre soñando con volver a su vieja España.

Margarito Cuéllar lo llama *poeta de la sufridera*: *Garfias no era un hombre de este mundo*. Y Alfonso Salazar remacha: *"definitivamente, Pedro Garfias fue un vencido de la vida familiar, un vencido de la profesión y un vencido del ideario político... Marginado en su propia generación y en el amor, y vencido definitivamente en el propio aspecto físico, la salud enfermiza, la propensión al alcohol"*.

Max Aub, otro ilustre exiliado, definió a Garfias en breves apuntes. *"Vivió como todos pero con el consuelo siempre a mano y la esperanza que despierita. Trabajó poco. Hizo versos a su gusto, de memoria. Amable, bueno, amigo de sus amigos, de los amigos de sus amigos y de los demás. No dejó sino versos"*. Como dice Luis Rius *"esas pocas palabras verdaderas que sólo encuentran, a veces, los poetas"*. O más preciso, su amigo Juan Rejano: *Aquí está Pedro. ¡Miradlo! ¡Aquí-miradlo- está el poeta!*

J. Rodher



Busto del poeta en el Parque España de México D.F.



Pedro Garfias en el centro rodeado de León Felipe, Juan Rejano y Pedro Guillen entre otros

Barcelona. En 1938 obtuvo el Premio Nacional de Poesía por *"Poesías de la guerra española"*. En el jurado estaba Antonio Machado.

La victoria franquista rompió al país, rompió al poeta. Pedro Garfias, en el inicio de su exilio, pasó por un campo de concentración francés: fue maltratado y humillado, como la mayoría de los españoles republicanos. En abril de 1939 pudo llegar a Inglaterra: vivió en un castillo, empezó a alcoholizarse. Allí compuso su *"Poema bucólico con intermedios de llanto"* titulado *"Primavera en Eaton Hastings"* (editado en Veracruz, México, 1939), conmovedor poe-

ma elegíaco, inspirado por la ausencia de España, el mejor poema del destierro español, en palabras de Dámaso Alonso. Garfias logró ser evacuado en el buque francés Sinaia, con destino México, en un contingente de 1.620 republicanos. Fue el inicio de su trastierro, de un exilio sin regreso a España.

En México, para sacudirse la pobreza, iba de ciudad en ciudad dando conferencias y recitales. En aquellos actos deslumbraba por su forma de recitar, por su prodigiosa memoria... colaboró en las revistas culturales del exilio

como *"Romance"*, *"Cuadernos Americanos"*... Siguió escribiendo poemas, auto-destruyéndose con el alcohol, envejeciendo mil días cada año hasta su prematura muerte. En 1948 editó *"De soledad y otros pesares"*, donde recogía sus libros *"El ala del sur"* y *"Primavera en Eaton Hastings"*, añadiendo veintidós poemas nuevos. En 1953 editó *"Ríos de aguas amargas"*.

En 1989, F. Moreno editó en Córdoba (España) la *"Poesía completa"* de Pedro Garfias, un poeta valorado y querido en México. En España siempre fue un poeta desconocido... o ignorado.

Pablo Torres



"La vuelta de la pesca". Joaquín Sorolla. 1894. Musee D'Orsay.



"Tío y primas" Ignacio Zuloaga



Subida al Sacre Coeur. S. Rusiñol

Entre la luz y la sombra

Bajo el título "España entre dos siglos, de Zuloaga a Picasso. 1890-1920", el Museo de la Orangerie de París ha sido escenario de una exposición de 69 cuadros de los mejores artistas de nuestro país de finales del siglo XIX y principios del XX.

La exposición presentó dos visiones de nuestro país, una España negra, de la que Ignacio Zuloaga apareció como máximo representante, y una España blanca, en la que destacaban los colores y la luz de Joaquín Sorolla.

"Si, para muchos, los artistas españoles del siglo XIX son poco conocidos fuera de su país, su actividad fue grande. No hubo un vacío, como sería ingenuo creer, como si durante un largo período ninguna personalidad digna de reconocimiento hubiera surgido entre Goya y Picasso", afirma Marie-Paule Vial, directora del Museo de la Orangerie. "Cayó en el olvido toda una generación de pintores activos entre los dos siglos, a excepción de Picasso, Miró, Dalí, Juan Gris, representantes de la vanguardia del siglo XX", añade Vial, queriendo rendir homenaje a las corrientes pictóricas lideradas por Zuloaga y Sorolla. "Joaquín Sorolla es sin duda el que mejor ha sido tratado por la posteridad, debido probablemente a que fue un representante de imágenes de felicidad", añade Vial.

A finales del siglo XIX, España no atravesaba uno de sus mejores momentos. Pese a esa crisis profunda, muchos artistas como Joaquín Sorolla, Ignacio Zuloaga, Santiago Rusiñol y después Pablo Picasso, Joan Miró y Salvador Dalí hicieron que ese mal momento contrastara con un arte moderno español de gran riqueza.

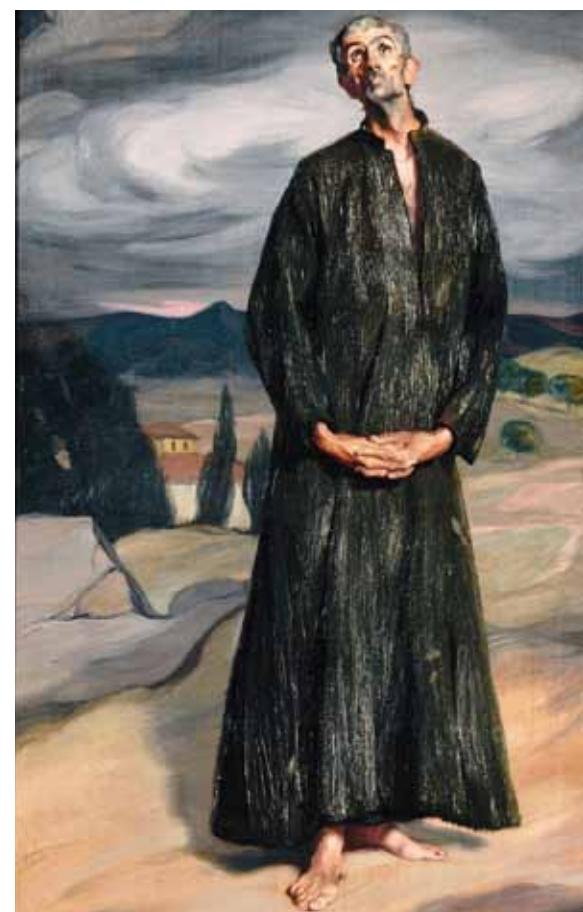
Entre los dos siglos y sobre todo en 1898 con la crisis provocada por la pérdida de las últimas colonias, en especial Cuba, España se dividió entre una sociedad que tendía a la modernidad y otra conservadora, que defendía las tradiciones.



"Maurice Barres con Toledo al fondo" Ignacio Zuloaga



La enana. Ignacio Zuloaga



"El anacoreta" Ignacio Zuloaga.

Una oposición apareció entre algunos artistas, pese a que todos defendían el progreso y eran conscientes de la necesidad de que el país se modernizara.

La representación artística se dividió entre la España blanca, luminosa, festiva, y la España negra, sombría, trágica, centrada en el mal y la miseria.

La creación de algunos artistas como Ramón Casas, Joaquín Sunyer, Santiago Rusiñol y sobre todo Sorolla buscaba una imagen de felicidad a través de paisajes de colores vivos, de escenas familiares alegres, de retratos sonrientes. La pintura de espacios abiertos, sobre todo en las orillas del mar Mediterráneo, se convirtió en uno de sus temas favoritos. Estos pintores eran considerados como herederos del movimiento impresionista debido a la luz y los colores de sus cuadros.

En oposición a esta representación idílica de la España blanca, aparecieron artistas como Zuloaga, José Gutiérrez Solana o incluso el propio Rusiñol, que pintaban una España negra. Grandes admiradores de los valores artísticos de los grandes pintores clásicos españoles del siglo XVIII, contribuyeron al redescubrimiento de El Greco, Goya y Velázquez y se identificaban con sus maestros por los temas tratados. Ofrecían unos colores sombríos, con una imagen dura pero real de una sociedad marcada por el mal momento económico y político, mostrando aspectos trágicos de la sociedad, como imágenes de mendigos, de personajes marginales como borrachos.

La exposición también incluye obras de Darío de Regoyos, Juan de Echevarría e Ignacio Pinazo, o de los catalanes Hermenegildo Anglada Camarasa, Isidre Nonell y Nicolás Raurich. En la muestra también tienen cabida los grandes pintores españoles que sucedieron a Zuloaga o Sorolla, como Picasso, Miró y Dalí, genios de principios del siglo XX.

La exposición pretende rescatar ese período casi olvidado de una generación que sirvió de puente entre la revolución pictórica que supuso Goya y la vanguardia que abanderó Picasso. Los años de 1901 a 1904 marcaron el período Azul del artista malagueño, más cercano a la España negra, con temas melancólicos y representación de la muerte, de la pobreza, del dolor. Pero a partir de 1905, entró en temas más festivos y coloridos, más próximos a la España blanca, con referencias al zoo o al circo.

Pablo San Román

DOS PÁJAROS CONTRAATACAN

Estos dos jovencitos que no cumplen los sesenta han puesto a punto once canciones y se ha echado a la carretera. Tras la rueda de prensa de presentación en Madrid comienzan un larguísimo periplo por Salta (Argentina) el 5 de marzo. Estarán en la Argentina hasta finales de abril y después México, Estados Unidos, Colombia, Bolivia, Ecuador, Costa Rica, San Juan de Puerto Rico o Perú. En el verano continúan por España para volver a América en otoño. Más detalles de esta gira casi mundial en www.dospajaroscontraatacan.com

Como si fueran un prometedor nuevo dúo presentarán por medio mundo su nuevo disco "La orquesta del Titanic". "El mundo se hunde y nosotros salimos de gira", comenta Sabina. "Los músicos del Titanic son una metáfora perfecta de dignidad ante la que está cayendo", añade Serrat.

Han querido que se impusiera la chirigota de Cádiz, el ritmo de fox trot o el ambiente relajado y el swing nada estremeciente a la histeria ya de por sí sobresaliente y la moral de hundimiento generalizado. Sonreír, más que llorar, animarse antes que naufragar parecen ser las coordenadas de un disco sugerente, brillante y vivaz. Una vacuna contra el desaliento a cargo de estos dos doctores del



consuelo que son Serrat y Sabina.

Este disco, producido por Javier Limón, se ha formado con músicos diferentes a los habituales en la banda. Tan solo Antonio García de Diego está presente en la grabación que ha contado con colaboraciones estelares de Alejandro Sanz y Antonio Carmona.

El disco ya es un exitazo en España y varios países de América y el escritor Manuel Vicent ha escrito sobre ellos: "Acosados por una estampida de admiradores en España y Latinoamérica, Joan Manuel Serrat y Joaquín Sabina se han apropiado de los jóvenes más insomnes, de los más cabreados, de todas esas chicas, que si bien pueden ser princesas, tienen el corazón suburbano. Vuelan juntos otra vez, ahora con las canciones trabadas, como el fuego cruzado de una guerra conjunta contra los bárbaros de cada esquina.

ESPAÑA RECUPERA EL TESORO DEL NUESTRA SEÑORA DE LAS MERCEDES

Las 550.000 monedas de oro y plata que componen el tesoro de la fragata española "Nuestra Señora de las Mercedes" serán recuperadas por el Estado español dos siglos después del hundimiento del buque por navíos ingleses en el Algarve y tras un largo litigio judicial con la empresa estadounidense Odyssey, que las encontró en 2007 en el fondo del Golfo de Cádiz. El Tribunal de Apelación de Atlanta de Estados Unidos desestimó el recurso presentado por la empresa Odyssey que solicitaba la suspensión de la ejecución de la sen-

tencia dictaminada por este mismo tribunal en noviembre del año pasado. Esta sentencia reconocía los derechos del Estado español sobre toda la carga contenida en el pecio "Nuestra Señora de las Mercedes". Con el fallo del tribunal norteamericano se inicia la fase de recuperación de todas las monedas y objetos ilegalmente extraídos del pecio.

Desde el inicio del proceso, los objetos y monedas del pecio Nuestra Señora de las Mercedes han estado bajo custodia judicial en un almacén ubicado en Florida. El ministerio de Educación,

Cultura y Deporte ha podido comprobar la integridad y el buen estado de conservación a través de inspecciones periódicas de una comisión técnica designada para comprobar la adecuación del lugar donde se encuentra depositado.

La sentencia constituye un motivo de enorme satisfac-

ción para el Gobierno de España. En este sentido, el ministro de Educación, Cultura y Deporte, José Ignacio Wert, ha declarado que "es una decisión que pone fin a una larguísima batalla jurídica que el Estado español emprendió en 2007 y que devuelve a los españoles un tesoro de incalculable valor histórico".



Reales de plata con la efigie de Carlos IV del Ntra. Sra. de las Mercedes.

FOTO DE PRENSA MANIPULADAS

Los fotógrafos hacían su trabajo, luego manipulado por los que ejercen el poder. Pasó en la Unión Soviética, en tiempos de la dictadura de Stalin; pasó en la España de Franco... La manipulación de imágenes pasa en nuestros días.

En la sala de exposiciones de la Escuela de Fotografía EFTI, de Madrid, se ofrece "Fotografía sin verdad", un conjunto de imágenes originales y manipuladas, recogidas por Diego Caballo Ardila, redactor jefe de la Agencia EFE; y su hijo Daniel Caballo Méndez. Entre las imágenes, una selección de las fotografías del atentado del 11-M, hechas por nuestro compañero Pablo Torres en las proximidades de Atocha: está la foto que publicó *El País*, sin tocar; y esa misma fotografía manipulada y publicada en las portadas de medios internacionales (utilizaron Photoshop para eliminar un pedazo de carne junto a las vías).



Aspecto de la exposición en la galería EFTI.



Ejemplo de fotografía manipulada en tiempo de Stalin.

La exposición es producto de una investigación larga y profunda. Diego y Daniel Caballo han sacado a la luz las muchas manipulaciones, analógicas y digitales, en la fotografía de prensa; aunque como explica Diego Caballo: *"La mentira tiene un recorrido muy corto. La verdad siempre prevalece. Los periodistas deben llevar la ética grabada a fuego"*. La muestra se complementa con un libro: "Fotografía sin verdad" (Ed. Universitas).

Gabriel Argumánez

Fotos: Patricia Montero

MIKA FELDMAN, LA CAPITANA

Nació en 1902 en Entre Ríos, en la colonia argentina fundada por judíos, huidos de la persecución zarista. Mika Feldman, revolucionaria y disidente, vivió la mayoría de los acontecimientos históricos en Europa, a partir de la irresistible ascensión del nazismo en Alemania. Poco antes del golpe de Estado dado en España por oficiales "africanistas", en julio de 1936, Mika y su marido Hipólito, se encontraban en Madrid: se sumaron a los miles de demócratas que defendieron la legalidad de la República.

Mika y su marido se alistaron como milicianos de la República. Su marido, Hipólito, jefe de una columna del POUM (Partido Obrero de Unificación Marxista), murió en agosto de 1936. Mika aceptó el mando de la columna, participando en combates en Moncloa, Sigenza Pineda de Húmera. En aquellos días

**La Capitana
ELSA OSORIO**

Nuevos Tiempos Siruela



su arrojo militar alimentó su leyenda, aunque no evitó las persecuciones políticas: franquista, por ser mujer y mandar a soldados; y estalinista, contra el POUM. La victoria franquista borró de la memoria colectiva la lucha de Mika Feldman. La escritora Elsa Osorio (Buenos Aires, 1952) ha reconstruido en el libro "La capitana" (Ed. Siruela) la vida de esta mujer ejemplar que participó en los acontecimientos históricos más trascendentales del siglo XX, guiada por sus ideales de justicia y libertad.

"La capitana". Elsa Osorio. Editorial Siruela. Colección: Nuevos Tiempos. 288 páginas. Madrid, 2012. Ediciones: impresa y digital.

Pablo Torres



La selección de balonmano vuelve sin medallas

La selección española de balonmano debutó en el Campeonato de Europa de Balonmano ganando a Francia, campeona del mundo. Luego, todo fue un camino de rosas hasta que tropezó con Dinamarca.

La derrota en semifinales (25-24) frente a los daneses, acabó a la postre命mando psicológicamente a las huestes de Valero Rivera. El crucial encuentro ante los subcampeones del mundo (con una demoledora delantera capitaneada por su estrella, Hansen) dejó al combinado español tan frustrado, que acabó cediendo la medalla de bronce a Croacia, tras un partido disputado sin garra, concentración, ni velocidad, y en el que no funcionó nada, ni la delantera ni la

defensa que tan buenos réditos habían ofrecido ante el mismo rival en la segunda fase del campeonato. Por culpa de ese tropiezo, España tendrá que lograr su pase a los Juegos de Londres en el torneo preolímpico que jugará en Alicante (6-8 de abril) contra Serbia, Argelia y Polonia cuando, de haber ganado a los serbios, los de Valero Rivera se hubieran jugado la clasificación para los Juegos con selecciones tan débiles como Chile, Eslovenia y Japón. Y hay que recordar que sólo se clasifican los dos primeros de cada preolímpico.

Atrás queda un magnífico arranque de campeonato con la victoria sobre la campeona del mundo, Francia, tras la gran actuación de Entrerríos, Ugalde y Maqueda, pero sobre todo de Hombrados, quien se convirtió en un dique contra el que se estrellaron, una y otra vez, los lanzamientos de los delanteros galos, aunque el verdadero secreto de la victoria ante una gran equipo como el francés, que cuenta entre sus filas con jugadores de primera clase como Nikola Karabatic o Jeromes Fernández, fue saltar al campo sin ánimo

de especular, ni en la primera ni en la segunda parte.

Tras tan sonado triunfo, y haciendo gala de un juego lleno de frescura que llegó a enamorar a los aficionados, la selección española compuesta por Sierra (Hombrados), A. Entrerríos, Gurbindo, Tomás,

significaba pasar a la siguiente ronda como líderes del Grupo.

En la segunda fase del campeonato, frente a Croacia, nuestra bestia negra en la final anterior, la victoria de los hombres de Valerio (24-22), enchufados desde el primer

En el encuentro frente a Eslovenia (35-32), último trámite para la lucha por las medallas, Valero Rivera realizó numerosas probaturas pensando ya en el partido frente a Dinamarca, lo que permitió a España jugar en ocasiones descuidando la defensa y ofrecer una imagen relajada.

Pero llegó Dinamarca. Y se acabó la fiesta, porque aunque los españoles tiraron de casta y vergüenza torera, nunca consiguieron nivelar un marcador que en algunas fases de la confrontación llegó a ser de cinco tantos a favor de los nórdicos. Después del partido, el seleccionador Valero Rivera, que no dudó en calificar de "cruel" el final del campeonato, dijo: "...Tras lograr el respeto de nuestros rivales, siento acabar así. Algo hemos hecho mal. Hay que sacar conclusiones para seguir aprendiendo".

Ni siquiera la actuación de jugadores como Viran Morros, que figura en la lista de honor del Europeo, pudo evitar que un equipo que había empezado tan bien acabara desplomándose en la recta final, según el seleccionador a causa de factores como el cansancio: "...nadie puede dudar de la entrega de mis jugadores, y por ello esta derrota me sabe todavía peor, porque incluso jugando mal como hoy, que Croacia ha sido superior, han peleado hasta el final, hasta la extenuación, hasta que no ha quedado ninguna posibilidad de remontar, pero esto son ocho partidos y no sólo seis, por lo que habrá que sacar conclusiones para poder seguir mejorando".

La vuelta a España sin medallas de la selección masculina contrasta con la actuación de las chicas, quienes lograron la medalla de bronce tras imponerse precisamente a Dinamarca, con una actuación estelar de la portera Silvia Navarro.

En esta ocasión no ocurrió como en el Mundial de China, cuando Noruega acabó con las aspiraciones españolas de lograr una medalla, y las damas españolas lograron otro hito histórico para el deporte español, consiguiendo su primer trofeo en un Europeo.

Luis Bamba.



El chasco de los chicos se compensó con la espléndida medalla de bronce de la selección femenina en el europeo.

Sobre el fantástico trabajo de la selección femenina hay que destacar a la portera Silvia Navarro, del Itxako Navarra.



Ugalde, Morros, Guardiola, Maqueda, R. Entrerríos, Sarmiento, Aguingalde, Juanín, Romero y Cañellas empató con Hungría (24-24), equipo que en poco se parecía al combinado del mismo país que los españoles derrotaron con solvencia el pasado mundial de Suecia. Ante Rusia, (30-27), España encarriló el encuentro casi al final de la primera mitad, ayudado por unas jugadas a contragolpe. En la segunda parte, a pesar de la soberbia actuación del portero Grams, España supo aguantar y administrar sus ventajas en el marcador hasta el final de un partido que

momento y dispuestos a demostrar su superioridad, se cimentó en una formidable defensa que asfixió a los pupilos de Slavko Goluz, sobre todo en la segunda mitad del partido. En plena euforia, Islandia cayó ante el combinado español (31-26) sin excesivos apuros y por una diferencia de cinco goles, siguiendo el guión escrito por una férrea defensa y una delantera goleadora. Tanta superioridad permitió al seleccionador proporcionar minutos a jugadores poco utilizados, como Iker Romero, y descanso a hombres importantes como Raúl Entrerríos o Joan Cañellas.

Durango, el otro corazón de Vizcaya

Esta industriosa villa vizcaína, la mayor de la provincia fuera del área del Gran Bilbao, tiene una ubicación privilegiada en mitad del valle del río Ibaizabal que forma el Duranguesado.

Ya hay noticias de Durango en la alta edad media, cuando se llamaba Tabira de Durango. El siglo XV en esta villa tuvo de todo, desde luchas entre señores feudales, entre estos y las hermandades de las villas y hasta una sorprendente actividad herética protagonizada por un franciscano, Alonso de Mella, que se trajo de Italia nuevas formas religiosas influidas por los begardos o "fratticelli", en las que se abogaba por la "comunidad de bienes y mujeres". O sea comunismo y amor libre en Vizcaya en 1440, demasiado para la inquisición que tomó cartas y hogueras en el asunto, apolando a unos cuantos herejes tanto en la villa como en autos celebrados en Santo Domingo de la Calzada y Burdeos, aunque se les escapó Fray Alonso.

En 1458, el rey de Castilla, Enrique IV, comparece en la villa para poner freno al desmadre banderizo y manda a dieciocho parientes mayores (la nobleza vasca de la época) a la frontera de Granada junto con su tropas y manda desmochar torres y casas fortificadas.

Muchos durangueses hicieron las Américas y algunos se hicieron notar como fray Juan de Zumárraga (1468-1548), primer obispo de México, que estableció la primera imprenta en aquel país y fundó numerosos colegios y hospitales. Martín Ruiz de Gamboa de Berri (1533-1590), conquistador y gobernador de Chile o Bruno Mauricio de Zabala (1682-1736), gobernador de Buenos Aires y fundador en 1726 de la ciudad de Montevideo, capital de Uruguay.

Pero es en la Guerra Civil cuando Durango pasó el trago más amargo de su historia; la aviación fascista italiana soltó 280 bombas en tres días

llevándose por delante la vida de 336 durangueses.

Entre los atractivos monumentales

de Durango destacan varios palacios y casas solares des de el renacimiento hasta el neoclásico: los palacios de Zabala, Etxezarreta y Garay, la torre de Lariz, el arco de Santa Ana, único vestigio de la antigua muralla y la casa consistorial o ayuntamiento de estilo neoclásico napolitano con una fachada decorada con frescos.

La arquitectura religiosa nos ofrece la Cruz de Kurutziaga de finales del siglo XV, es un magnífico ejemplar de estilo góti co. Este crucero, que recuerda la herejía protagonizada por fray Alonso de Mella en el siglo XV, es único en toda Europa. Fue levantado como monumento expiatorio de aquel proceso herético.

Entre los templos están las iglesias de Santa Ana, del siglo XV y planta herreriana y San Pedro de Tabira con elementos románicos y góticos y Santa María de Uribarri, del siglo XIV con elementos góticos y renacentistas destaca sobremanera por su inmenso pórtico con cubierta de madera y sin columnas, el más grande de su especie en Europa, se apoya en enormes vigas curvas según viejas técnicas de construcción naval.

Hoy, Durango, junto a la autopista Bilbao-Donosti, con 28.000 habitantes, es una ciudad moderna con una potente industria en el sector de la maquinaria-herramienta, la electrónica y otros sectores de tecnología punta. Es también sede de la Radio Televisión Vasca (EITB).

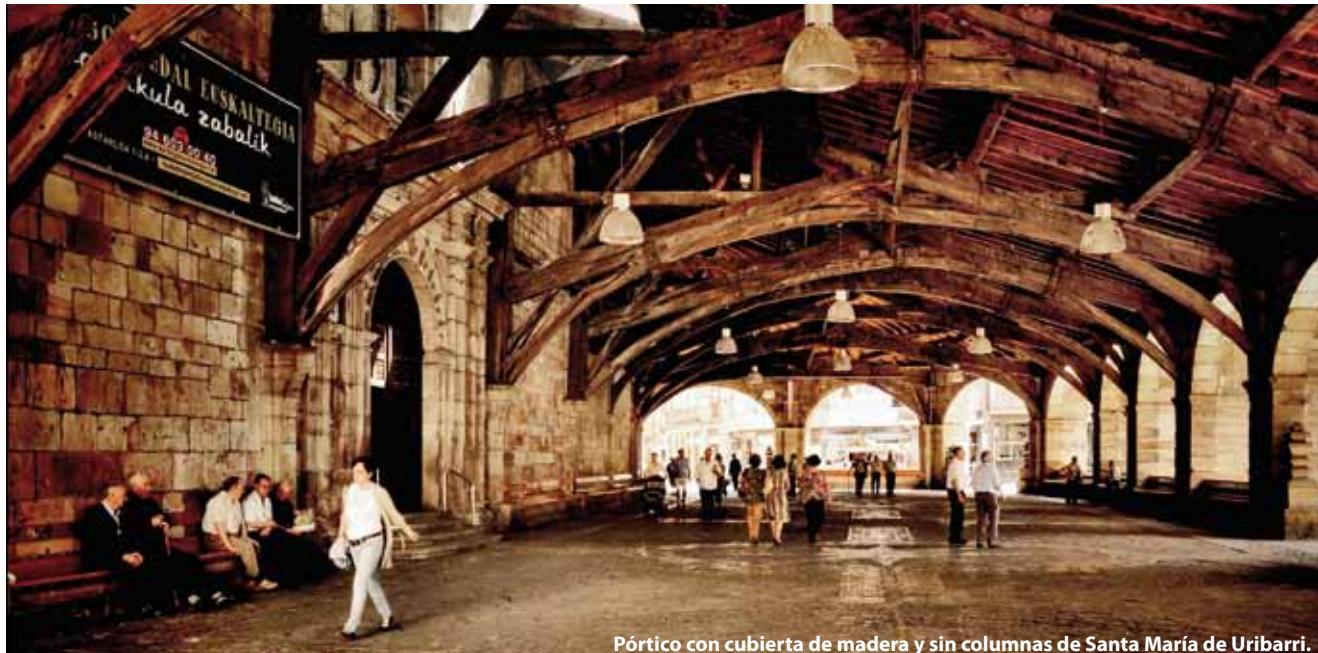
Carlos Piera Ansúátegui

Debajo Arco de Santa Ana, vestigio de la antigua muralla. A la derecha cruz expiatoria de Kurutziaga.





Ayuntamiento, fachada con frescos napolitanos. Derecha ermita de San Pedro de Tabira.



Pórtico con cubierta de madera y sin columnas de Santa María de Uribarri.



Plaza de Santa Ana y Palacio Etxezarreta que alberga el Museo de Arte e Historia

La revista para la ciudadanía
española en el extranjero
ahora on line



www.cartadeespana.es