

EL PAÍS SEMANAL

ESPECIAL
VERANO

Nº 2.595 / ENTREGA CON EL PAÍS EL DOMINGO 21 DE JUNIO DE 2026



ENLACE AL CANAL

x.com/byneontelegram

Ó escanea el código QR:



EL TRIUNFO DEL DESCARO

Ca7riel & Paco Amoroso,
la loca historia de dos músicos
que han sobrevivido al éxito

por Luisa Arditi
fotografía de Javier Biosca







REACH FOR THE CROWN

EL GMT-MASTER II



GRASSY

MADRID 1929

GRAN VÍA, 1

PLAZA DE CANALEJAS, 1 - ROLEX BOUTIQUE
JOSÉ ORTEGA Y GASSET, 17 - ROLEX BOUTIQUE



ROLEX



ESPECIAL
VERANO

- 8 Palos de ciego / Javier Cercas
- 14 La imagen / Juan José Millás
- 82 Maneras de vivir / Rosa Montero

Fotografía de portada: Javier Biosca. Ca7riel lleva pantalón de COS y camiseta de Roa; Paco Amoroso, pantalón de Lacoste y chaqueta de Roa; ambos con gafas de Tom Ford.

20

Reportaje. Los siete colores del arcoíris

España es el país europeo más garantista con los derechos LGBTQ+. Siete historias hablan de los avances y los retos.

28

Fotoensayo. La pequeña gran belleza

Una exposición rinde homenaje al archivo de la fotógrafa Belita Gracia.

34

Reportaje. El último gallego de Atlantic Avenue

El bar Montero, 90 años de este pedazo de Galicia en Nueva York que dice adiós.

46

Perfil. Ca7riel y Paco Amoroso

Tras un año estelar y un colapso, el dúo de moda lanza el álbum *Free Spirits* e inaugura una nueva etapa zen.

58

Viajes. Lento pero Setúbal

Un oasis de calma y playas tranquilas a menos de una hora de Lisboa.

74

Recetas. Comando sorbete

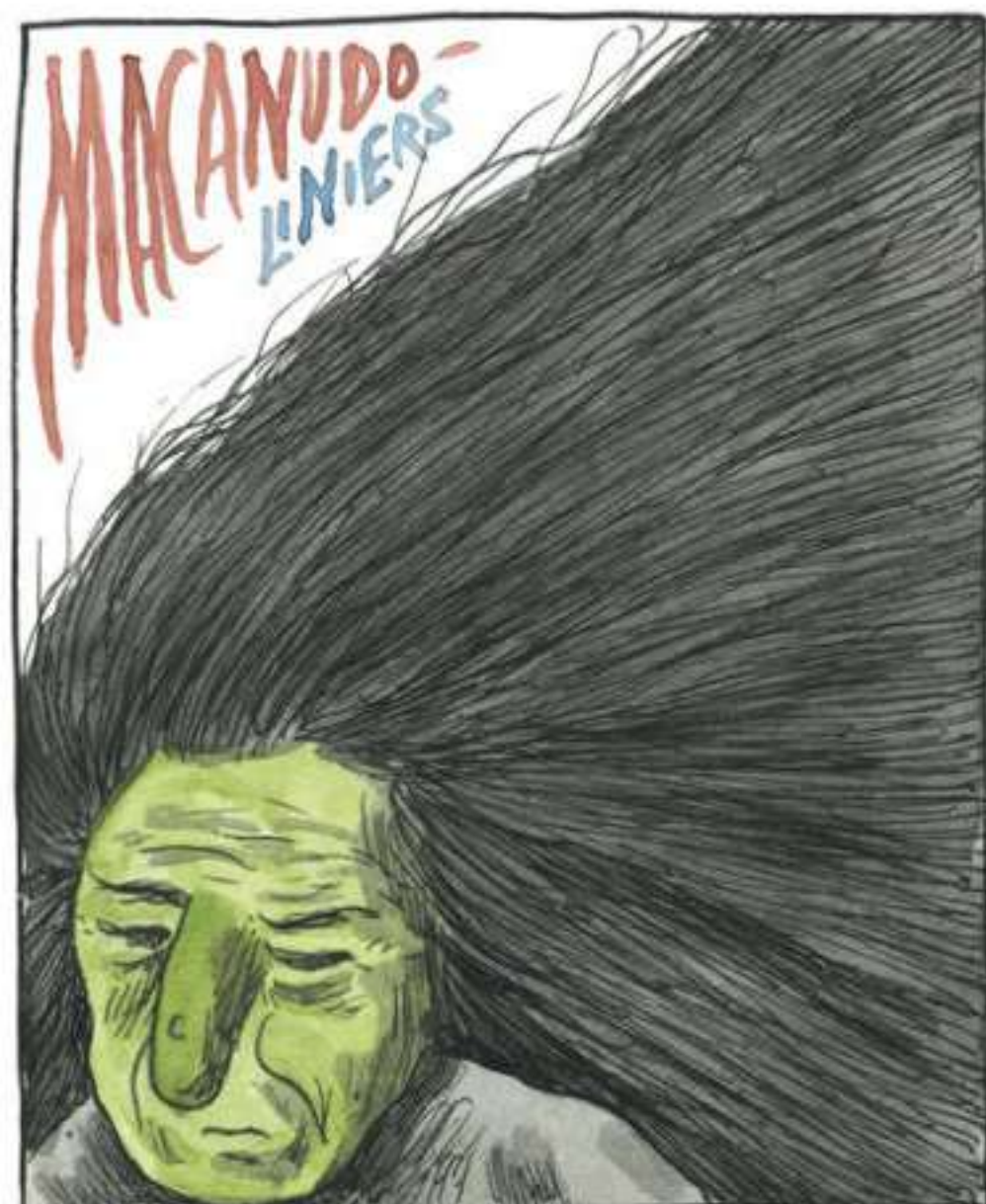
Batidos, helados y más preparaciones para paliar el calor que se avecina.



sara bace
x women'secret

womensecret.com

women'secret



POR LINIERS

PRESIDENTE

Joseph Oughourlian

CONSEJERA DELEGADA

Pilar Gil

DIRECTOR

Jan Martínez Ahrens

SUBDIRECTOR

Borja Echevarría

REDACTORA JEFA

Belinda Saile

DIRECTOR DE ARTE

Diego Areso

REDACTOR JEFE DE FOTOGRAFÍA

Gorka Lejarcegi

EDICIONES EL PAÍS, SLU

Depósito legal: M-20171-2013

ISSN: 1134-6590

Miguel Yuste, 40. 28037 Madrid

Teléfono 913 37 82 00

Caspe, 6, 3ª planta. 08010 Barcelona

Teléfono 934 01 05 00

elpaissemanal@elpais.es

Editado por el Grupo PRISA.

Este suplemento se entrega

con EL PAÍS los domingos.

El precio de los ejemplares atrasados

es el doble del de portada.

Impresión. Rotocobri. Ronda de Valdecarrizo, 13.
28760 Tres Cantos (Madrid)

© Ediciones El País, SLU. Madrid, 2026



PEFC Certificado

Papel procedente de bosques
gestionados de forma sostenible,
reciclado y de fuentes controladas
www.pefc.es

EN PORTADA

Un soplo de aire fresco. Si se quisiera definir a Ca7riel & Paco Amoroso se podría decir que son dos músicos argentinos fieles a sí mismos, irreverentes, irónicos. O dos amigos que, desde que se conocieron, cada vez van a más: en el último año han ganado un Premio Grammy y otros cinco Grammy Latinos. O que se trata de un dúo de entrega, porque invierten todas sus sensaciones, deseos, impulsos, ideas, hasta la última gota, en el monstruo de dos cabezas en que se convirtieron. O que además de ser músicos son artistas, porque, aunque digan en la primera canción de su último álbum —en el que colaboran Sting, Jack Black, Anderson Paak y Fred Again— que nadie inventa nada nuevo, ellos crean sus propios personajes y relatos. “Nos pareció que el *wellness center* era la salida más prolija después del *burnout*”, cuentan los anfitriones de este Especial Verano. En las páginas que siguen viajamos además a la portuguesa costa de la Arrábida, reunimos recetas a base de hielo para combatir el calor y complementos muy fresquitos. **LUISA ARDITI**

HA COLABORADO



Rafael Estefanía (Haro, La Rioja, 58 años) es periodista de viajes, fotógrafo y videógrafo. Para él, la curiosidad es el mejor faro para rastrear historias. Para esta revista, descubre Setúbal y la Arrábida, uno de los rincones más bellos y auténticos de Portugal.

Estar fuera.
Una manera muy nuestra de estar.



Kave

Here to Stay

Home

Javier Cercas

Zapatero y la mierda

EN PLENO ESTALLIDO del caso Zapatero, mientras leía noticias a cuál más deprimente, un titular me levantó el ánimo. “Con 89 años, tengo relaciones con distintos hombres fuera de la residencia”, declaraba a *El Periódico* una señora. Pensé: “Olé tus ovarios”. También pensé: “En las próximas elecciones, votaré a esta señora”. Pasado el subidón, volvió la depresión.

Lo más serio que se ha dicho sobre el caso Zapatero lo dijo en el Congreso Gabriel Rufián: “Es una mierda”. Pero yo no creo que sea una mierda porque Zapatero fuera un faro moral o un padre político que ha dejado a oscuras o huérfana a la izquierda, o por cualquiera de las demás cursiladas que se dijeron aquellos días. Yo creo que es una mierda porque Zapatero fue presidente del Gobierno. Que yo lo votara dos veces —todas las que se presentó a la presidencia— es lo de menos; lo relevante es que fue el presidente de todos, incluidos los que no lo votaron. Esa es la mierda auténtica. Hace ocho años, un Gobierno del PP cayó envuelto en casos de corrupción; todo parece indicar que este Gobierno va a caer envuelto en casos de corrupción. Esto no es un argumento equidistante: es un hecho. En realidad, ahora mismo no resulta nada fácil de explicar fuera de España, a menos que se recurra a la teoría de la conspiración, que siga en su puesto un presidente que tiene imputados por la justicia a su esposa, a su hermano, a su última mano derecha, a su penúltima mano derecha, a la mano derecha de su penúltima mano derecha y a un grupo de su propio partido, cuyo secretario de Organización urdió según el juez una “estructura criminal” para desacreditar adversarios; también a Zapatero, quien, como dijo Carlos E. Cué, para el presidente era mucho más importante que muchos ministros (así es: fue Zapatero quien pactó en 2023 con Puigdemont un acuerdo donde el PSOE suscribe todas las mentiras del secesionismo, lo que hizo posible la amnistía y la segunda legislatura de Sánchez). Dicho esto, ¿cómo extrañarse de que haya quien piense que todos los políticos son iguales y que el sistema está corrompido, gente a la que entren ganas de no volver a votar o de votar a una nonagenaria alegre y folladora?

¿Cómo es posible que haya quien acuse a esa gente deprimida de fomentar la antipolítica y no entienda que quien la fomenta son los políticos que no atajan de una vez la corrupción? Porque no se engañen: la cuestión no es cambiar los malos gobernantes por los buenos; la cuestión es cambiar el sistema de forma que ni siquiera los buenos gobernantes puedan convertirse en malos. ¿Imposible? Falso: en Dinamarca o Finlandia la corrupción es irrelevante. ¿Que nosotros somos distintos, que tenemos otra cultura y otra tradición? Y un cuerno: hace cuatro días también se decía que, a diferencia de daneses o finlandeses, nosotros no podíamos vivir en democracia porque teníamos otra cultura y otra tradición; y aquí estamos. No, la cuestión no es esa; la cuestión es que, en estos casi 50 años de democracia, nuestros partidos políticos —empezando por el PSOE y el PP— no han cumplido con su deber de crear un sistema lo más invulnerable posible a la corrupción; y que nosotros se lo hemos permitido. Esa es la verdadera mierda.

No ocultaré que conozco a Zapatero. Ya no era presidente, pero yo le había criticado en un artículo y quiso hablar conmigo. Conversamos; estuvimos de acuerdo en

No han cumplido con su deber de crear un sistema lo más invulnerable posible a la corrupción; y se lo hemos permitido



unas cosas y en otras no. No me pareció un faro, ni falta que hace: para ser un político útil basta con ser razonable y honesto, tener un poquito de humildad, saber escuchar, rodearse de buenos asesores y querer lo mejor para tu país. Me pareció que Zapatero cumplía los requisitos (y no tengo ninguna razón para pensar que mi nonagenaria favorita no los cumpla); ni se me pasó por la cabeza, en todo caso, que pudiera hacer nada semejante a lo que el juez le atribuye. Por lo demás, creo en la inocencia de Zapatero; por un motivo: porque la civilización consiste en creer que cualquier persona, sea el presidente del Gobierno o Jack el Destripador, sea de izquierdas, de derechas o mediopensionista, es inocente hasta que se demuestre lo contrario. Todo lo demás es una mierda. —EPS

EL INDICADOR CORRESPONDE A LAS CUENTAS

1/6

ESTE NÚMERO ES INDICATIVO DEL RIESGO DEL PRODUCTO, SIENDO 1/6 INDICATIVO DE MENOR RIESGO Y 6/6 DE MAYOR RIESGO.

KUTXABANK SE ENCUENTRA ADHERIDO AL FONDO DE GARANTÍA DE DEPÓSITOS DE ENTIDADES DE CRÉDITO PREVISTO EN EL REAL DECRETO-LEY 16/2011, DE 14 DE OCTUBRE. LA CANTIDAD MÁXIMA GARANTIZADA ACTUALMENTE POR EL MENCIONADO FONDO ES DE 100.000 EUROS POR DEPOSITANTE.

Ven a
Kutxabank
y empieza
a sumar.

Hazte
cliente en
la app.

**Cuenta
Remunerada
Kutxabank**

Hasta

2% TAE⁽¹⁾
el primer
año.

+ Tarjeta.
Sin comisiones.

kutxabank
En serio.

(1) SOLO PARA NUEVOS CLIENTES DIGITALES QUE NO MANTENGAN UNA RELACIÓN COMERCIAL VIGENTE NI TENGAN UN ESTUDIO DE FINANCIACIÓN EN CURSO CON KUTXABANK, Y QUE ACTIVEN LA CUENTA REMUNERADA ENTRE EL 01/06/2026 Y EL 31/07/2026. EJEMPLO DE RENTABILIDAD PARA UN SALDO MEDIO MÁXIMO DE 30.000 EUROS Y ABONO MENSUAL DE INTERESES: 1º AÑO AL 2% TAE (1,982% TIN), IMPORTE BRUTO TOTAL: 594,59 €. 2º AÑO AL 0,50% TAE (0,499% TIN), IMPORTE BRUTO TOTAL: 149,65 €. PUEDES CONTRATAR UNA TARJETA VISA DEBIT ASOCIADA A TU CUENTA REMUNERADA, SIN COMISIÓN DE EMISIÓN NI DE MANTENIMIENTO. TRAS EL SEGUNDO AÑO, TU CUENTA REMUNERADA KUTXABANK PASARÁ A SER UNA CUENTA DE AHORRO ORDINARIA.

A close-up portrait of a woman with dark, wavy hair, looking slightly upwards and to the right. She is wearing a dark blue jacket and a small gold hoop earring. The lighting is dramatic, with strong highlights on her face and neck, and deep shadows on the left side of her face and the background.

AUDACES

LONDRES SE RINDE A LA TARTA DE QUESO VASCA

Lucía Larragoiti empezó recreando la receta clásica del bar donostiarra La Viña en su casa en la capital británica. Hoy La Maritxu London tiene cuatro locales y vende 400 tartas al día.

POR RAFA DE MÍGUEL
FOTOGRAFÍA DE MANUEL VÁZQUEZ

A LO MEJOR EL secreto está en la figurita de san Pancrancio que preside discretamente cada uno de los locales que La Maritxu tiene en Londres. La madre de Lucía Larragoiti Fischer (Bilbao, 31 años) le dijo que era imprescindible acogerse al santo para que un negocio de hostelería tuviera éxito. El suyo ha sido arrollador. Cada día vende unas 400 tartas de queso. Los fines de semana, 500.

Conocida como la *basque cheese cake* (tarta de queso vasca) en medio mundo, pocos se resisten al sabor y la cremosidad de la legendaria tarta creada en 1990 por el bar La Viña de San Sebastián. Los puristas siguen refiriéndose a ella como la “tarta de La Viña”. Y su receta no es la de la *coca-cola*. Está al alcance de cualquiera en internet. El éxito de un negocio así es elegir la ciudad, el momento y la estrategia de redes sociales. Crear la necesidad que los clientes aún no sabían que tenían.

“Habíamos hecho la tarta en casa, con mi familia, un montón de veces. No somos unos grandes cocinitas, pero somos de buen comer. Pero es una tarta tan sencilla... Puedes buscar la receta *online*. Y ya te digo que la nuestra no tiene ningún secreto. Queso crema, nata (cuanta más grasa tenga la nata, mejor), azúcar y huevos. No nos importa compartir la receta, es bien sencilla. Pero es cierto que hay trucos que solo vas adquiriendo con el tiempo y la experiencia. Es esencial una buena cocina, un

El origen del negocio de La Maritxu se sitúa en Ecuador. Lo puso en marcha su hermana María



buen horno, una buena preparación, el reposo necesario...”, explica Larragoiti a primera hora de la mañana en la tienda de Connaught Village, al norte de Hyde Park.

Fue la primera que abrieron ella y su marido, Ignacio Gómez-Escalonilla, a finales de 2023. En la planta de abajo montaron el obrador original. Fue en esa calle chic de Londres donde se formó la primera cola de clientes, ansiosos por probar sus tartas, que dejó a Lucía con la boca abierta. La historia de ese éxito, sin embargo, se fraguó mucho antes, a base de tesón, inteligencia, estrategia y arrojo. Y quizá con la suerte aportada por san Pancrancio.

Después de estudiar Arquitectura en Pamplona y pasar un año en Ciudad de México, Lucía quiso quedarse en ese continente. Fue la madre, de nuevo, la que intercedió para que volviera. Ya tenía a otra hija, María (la *Maritxu* original), en Quito, Ecuador. Al menos, le pidió, no salgas de Europa. Eligió Londres, donde se mudó con su marido. Enseguida comenzó a trabajar en un estudio de arquitectura.

Su hermana le contó cómo triunfaba en las reuniones de amigos, al

A la izquierda, Lucía Larragoiti, la mujer detrás de La Maritxu London. Junto a estas líneas, tartas de queso preparadas en tarrinas diseñadas para hornear y vender al público. Debajo, obrador de La Maritxu London en la calle Connaught.



otro lado del Atlántico, con su tarta de queso vasca. Hasta el punto de comenzar a aceptar encargos y montar un pequeño negocio: La Maritxu.

Lucía e Ignacio ya habían comprobado ellos mismos, en diferentes restaurantes de la capital británica, lo popular que era un postre que para ellos resultaba tan familiar. Decidieron probar. El Reino Unido facilita mucho las cosas a la hora de montar un pequeño negocio. Venderían tartas de queso previo encargo. Todo se haría en la cocina de su pequeño apartamento. Se anunciaban por el boca a boca, entre la comunidad española en Londres. A través de grupos de WhatsApp. Con una pequeña cuenta en Instagram, de apenas 1.000 seguidores. Y con la venta en la calle.

“Veíamos la cara de la gente cuando la probaba, que es el mejor modo de averiguar si el producto va a tener



Una empleada atiende a los clientes en el establecimiento de la calle Connaught. Arriba, terraza y fachada del local, el primero que La Maritxu abrió en Londres.

éxito o no. Y todos nos decían que estaba muy buena. Al principio fue muy lento. Yo seguía en el estudio de arquitectura, recibía los pedidos y los preparaba por la noche. Al día siguiente, entre las cinco y las nueve, los entregaba. Así durante dos años. Llegó un momento en que alcanzamos la cifra de 100 tartas a la semana. Ese fue el momento crítico”, recuerda Lucía.

“Hay un mercadillo en el barrio de Chiswick que está especializado en todo tipo de quesos, aunque también tiene puesto de *mac & cheese* (macarrones con salsa de queso) y de bocadillos de queso a la parrilla. Nos invitaron a participar un domingo, con un puesto. Llevamos 16 tartas. Se acabaron en una hora y media. Insistieron en que fuéramos el fin de semana siguiente, y mi marido, que está un poco loco, ya dijo que

“Los negocios de un solo producto son un éxito. Cuando la gente entra a la tienda, es compra asegurada”

para esa ocasión debíamos llevar 60 tartas”, explica, sin perder la sonrisa pero sin disimular tampoco el vértigo que le produce recordarlo.

Para cuando decidieron abrir la primera tienda, un obrador con venta directa al público en Connaught Village, no las tenían todas consigo. Son muchos los que han pasado por la experiencia de abrir las puertas de un comercio y esperar, con ansia y frustración acumuladas, a que alguien entre.

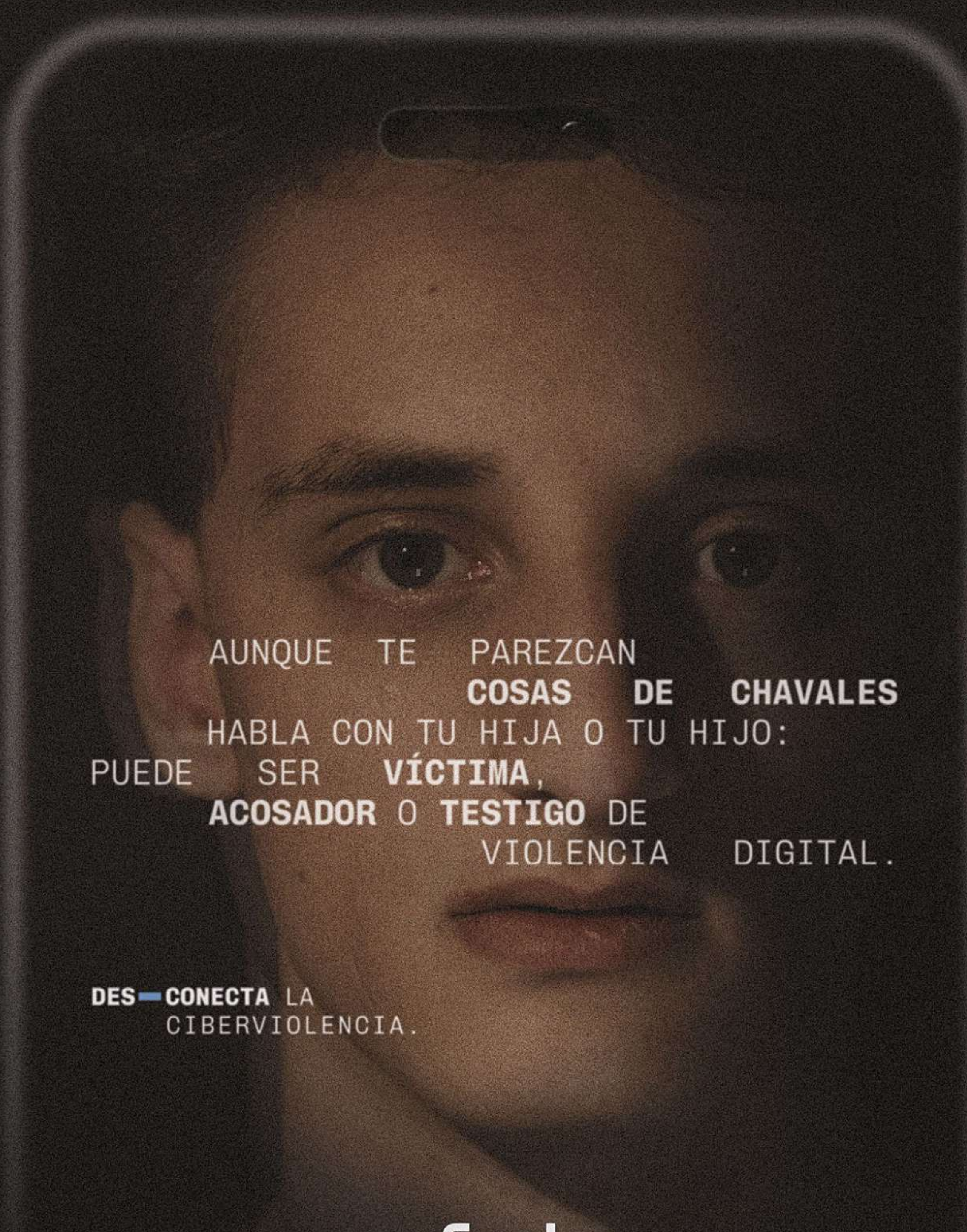
Hasta que una plataforma que gestionaba a *influencers* gastronómicos en Instagram les ofreció sus servicios. Se los enviaría a la tienda, para que a cambio de un trozo de tarta y de un café publicaran algo en sus cuentas. El primer mes, gratis. Luego, una pequeña suscripción. Uno de esos *posts*, el de una chica que viaja por todo el mundo para visitar restaurantes y hoteles, consiguió tres millones de visitas.

El día de Reyes de 2024, más de 40 personas hacían cola en la calle para comprar su trozo de tarta de queso vasca. “Después de la primera publicación que resultó tan viral, me escribieron de *Secret London*. Luego contactó conmigo el chico pelirrojo de

eatingwithtod, muy famosete aquí en Londres y muy gracioso. De modo orgánico, nos comenzaron a escribir *influencers*. Ahora somos 50 empleados, con cuatro tiendas. Y lógicamente, tenemos alguien dedicado solo a las redes sociales”, admite sin rubor Lucía.

La Maritxu London (así quedó con su hermana en llamar al negocio) vende hoy a particulares, a grandes tiendas y a restaurantes. En su obrador principal tiene capacidad para elaborar hasta 1.500 tartas diarias. Han hecho algunos ensayos con éxito, como la tarta de tiramisú, la de queso y pistacho o la de queso manchego en colaboración con García Baquero.

Pero Lucía Larragoiti entiende que la clave de su aventura ha radicado en dotar de un sello propio a un producto que ya era patrimonio universal, y en no despistarse: “Vimos desde el principio que los negocios que solo tienen un producto son un éxito. Cuando la gente entra a la tienda, es compra asegurada. Cuando tienes muchos productos, ocurre como con Netflix, que te puedes pasar 15 minutos viendo todas las series y películas que ofrecen y al final no eliges nada”, explica. —EPS



AUNQUE TE PAREZCAN
COSAS DE CHAVALES
HABLA CON TU HIJA O TU HIJO:
PUEDE SER **VÍCTIMA,**
ACOSADOR O TESTIGO DE
VIOLENCIA DIGITAL.

DES—CONECTA LA
CIBERVIOLENCIA.

fad
Juventud

ENTRA EN **fad.es** Y DESCARGA
EL KIT **DESCONECTA LA CIBERVIOLENCIA**

900 16 15 15

Juan José Millás

El peso de las palabras



EL TÉRMINO *DESPLAZADO* (o *desplazada*, puto genérico incapaz) suele pasar por la lavandería antes de salir a escena. Está ahí, colgado de la percha, como un traje, para que lo utilicemos sin culpa. “Miles de desplazados”, decimos, y continuamos tan frescos porque no los vemos, no los imaginamos, no somos capaces de ponernos en su lugar. Desplazamos ligeramente una silla de su sitio para pasar la escoba. Desplazamos la cama unos centímetros para cambiar las sábanas. Desplazamos el cursor por la pantalla del ordenador para buscar porno. Desplazamos una maceta para que le dé el sol, o una pieza de ajedrez para huir del jaque, o el peso del cuerpo de una pierna a otra para...

¿Pero qué hay de esta mujer sin nombre, con un bebé sin nombre, qué hay de esta pobre mujer “desplazada”

de su hogar en la República Democrática del Congo? Sin nombre ni ella ni el niño, y con la espalda cargada de un colchón y cuatro cosas más. No huye solo de un punto en el mapa. Deja atrás sin duda una cocina, una esterilla, una puerta, unos vecinos, una sombra familiar, una cama, un vaso, una butaca. Una geografía física, sí, pero sobre todo un espacio sentimental. Detrás de cada “desplazamiento” hay un estallido, una amenaza, un tanque, un grupo de violadores armados. El lenguaje tiene estas trampas. Llamamos “desplazados” a quienes han sido desalojados de sus vidas. Las fotografías devuelven a veces a la realidad el peso que las palabras habían perdido en las conversaciones. Todos vivimos “emplazados” en una red invisible de afectos, costumbres y rutinas que esta mujer acaba de perder. —EPS

50 AÑOS DE INGENIO HECHOS CRUCIGRAMAS



300
CRUCIGRAMAS

Activa tu mente este verano con los trescientos crucigramas de EL PAÍS que han hecho historia. Por primera vez los crucigramistas más emblemáticos de EL PAÍS recopilados en un solo libro: **Peko, Mambrino, Tarkus, Clavileño, Nataly Sanoja y Elro.**

YA A LA VENTA

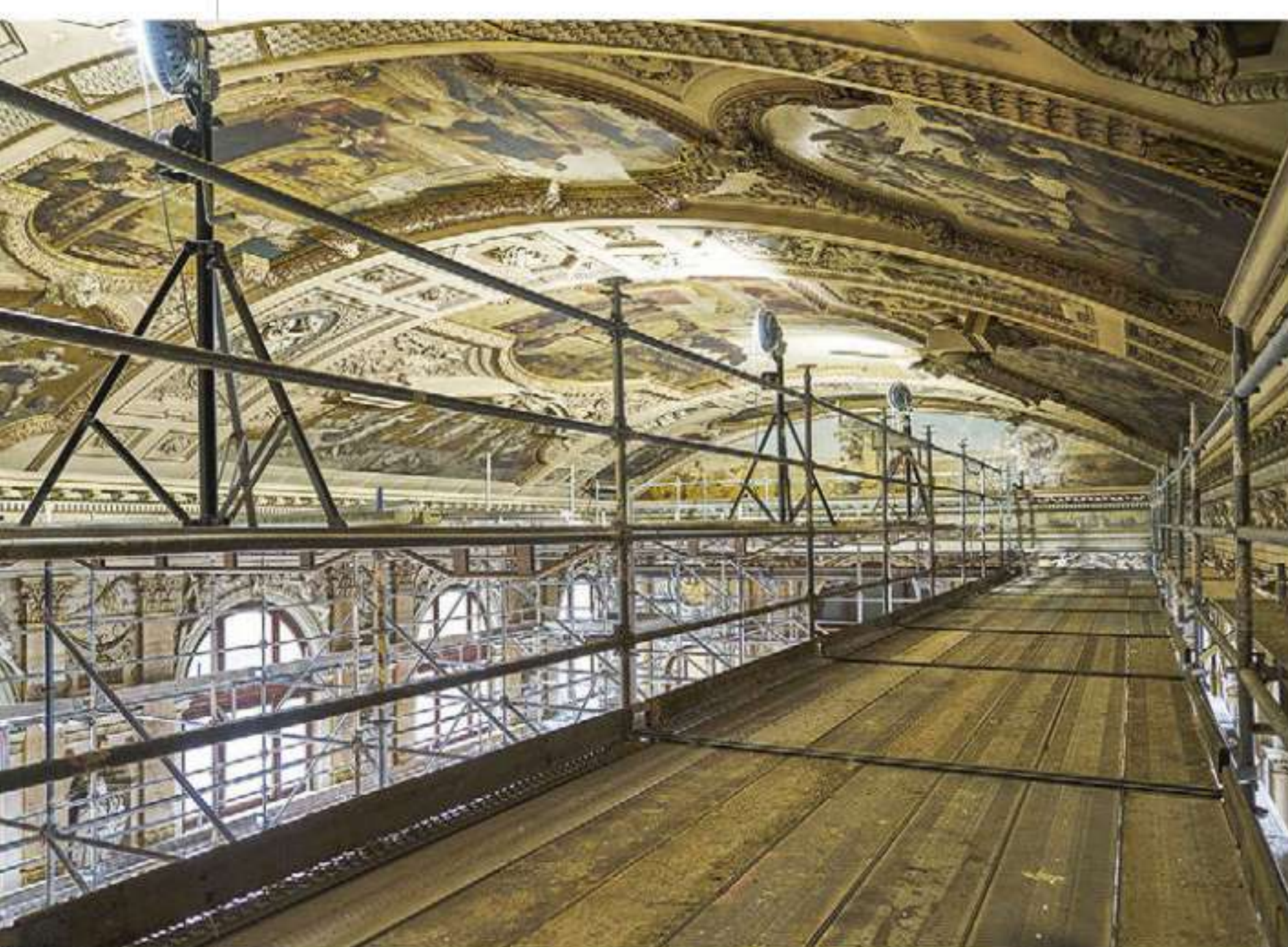
Por solo 9,95€

En quioscos y en:
coleccion.es.elpais.com



< CONSÍGUELO
AQUÍ

EL PAÍS | **50**



PINTURA. KLIMT, DESDE EL ANDAMIO

Las obras de restauración del Burgtheater de Viena permiten admirar de cerca la bóveda pintada por el artista cuando tenía 24 años.

POR DAVID GRANDA

HAY ALGUIEN QUE sufra de vértigo?”, pregunta con semblante serio la guía antes de iniciar el ascenso por las entrañas del Burgtheater de Viena, el Teatro Nacional de Austria, uno de los más importantes del mundo.

En otoño de 2024 un temporal dañó gravemente el material aislante del techo, que databa de la época de su construcción, y obligó a remozar la estructura. La gran escalinata lateral del lado Landtmann permanece en obras, saturada de andamios. El cielo raso de esas escaleras tiene unas pinturas monumentales de finales del XIX que Gustav Klimt pintó por encargo con 24 años, cuando aún no se había emancipado de la pintura académica, y que le consagraron como artista. No son muy conocidas porque no son muy accesibles, y porque hay que ir al teatro. Pero ahora, aprovechando la restauración, se pueden contemplar de cerca subiendo por el andamiaje en un recorrido guiado.

El decorado celeste fue un encargo imperial por valor de 10.000 florines (139.705 euros actuales, según la Klimt Foundation) al estudio que

EL PULSO

Klimt compartía con su hermano Ernst y el pintor Franz Matsch, bajo la condición contractual de que fuera ejecutado personalmente por los artistas, sin delegar en colaboradores. Entre 1886 y 1888 trabajaron en un total de 10 pinturas al óleo —“¡no son frescos!”, insiste la guía, “es pintura al óleo sobre revoco seco”—, cuatro de ellas firmadas por Gustav Klimt.

En el camino que conduce a las obras se atraviesa el Angelika Prokopp Foyer, que exhibe los bocetos originales a carboncillo, frágiles láminas de papel de gran formato que estuvieron olvidadas durante más de un siglo en los sótanos del teatro. El estudio preliminar del *Shakespeare's Globe-theater* muestra el único autorretrato conocido de Klimt. Uno puede acercarse y apreciar la inquietud en sus ojos. El artista se dibujó bello, altivo y con gorguera, y se permitió una licencia cómica con su hermano pequeño: le dibujó fumando a sus espaldas. Junto a ellos, Franz Matsch luce un exótico sombrero sin ala. Los tres aparecen como espectadores del teatro isabelino de Londres presenciando la escena en la cripta de los Capuleto en la que Romeo se desmorona junto a Julieta, a quien cree muerta, y se suicida.

La moqueta y las maderas nobles del Burgtheater dan paso a la chapa metálica. Se sube por una escalera que zigzaguea y cruje en el interior de un esqueleto de acero entre montantes, largueros y diagonales hasta alcanzar el cielo raso, donde dos potentes focos realzan la tensión entre la brutalidad industrial del andamio y la delicadeza de las pinturas. A 15 metros sobre el nivel del Danubio se pueden leer las firmas de los artistas.

El encargo fijaba que las pinturas debían recrear la historia del teatro desde la Antigüedad hasta el siglo XVIII, y abarcaba las bóvedas sobre las dos escalinatas de gala. El andamio de la escalinata del lado del Volksgarten ya se ha desmontado. En esta bóveda se encuentra el óleo *Shakespeare's Globetheater*, pero hay que arquear la coronilla hasta la nuca para atisbar el rostro de Klimt en el cielo. El pintor desdeñó luego el resultado, lo que no impidió que el emperador Francisco José distinguiera al grupo de artistas con la Cruz de Oro al Mérito.

Las dos escalinatas imperiales sobrevivieron a los bombardeos aliados y a la artillería soviética durante la Segunda Guerra Mundial, y ahora a un aguacero de otoño. Habrá visitas hasta finales de agosto, cuando se desmonten todos los andamios. El Burgtheater, templo del drama, ha convertido su restauración en una muestra artística efímera. —EPS

Bóveda del teatro, con las pinturas de Gustav Klimt que pueden visitarse.

UN FUTURO POR ESCRIBIR

EL PAÍS cumple 50 años de periodismo veraz, riguroso y de calidad, que contribuye al avance de la sociedad. Celebramos lo que hemos sido, impulsamos lo que somos y miramos hacia un futuro que escribiremos juntos.



Colaboradores:

abertis

aena aeropuertos para ti

Allianz

aws

CaixaBank

LODORNÍU
CELEBRÉMONOS MÁS

El Corte Inglés

endesa

gmv

GRIFOLS

HUAWEI

125 IBERDROLA

MANGO

mapfre

moeve

OEI

PARADORES



PHILIP MORRIS ESPAÑA

Sabadell

EL PAÍS | 50

El entusiasmo por la ciencia a veces viene ligado a una mente inquieta que cuestiona las grandes teorías que explican el mundo. En ocasiones ese afán crítico acaba formulando las teorías más descabelladas.

LOS ALREDEDORES DE LA CIENCIA

POR J. M. MULET
ILUSTRACIÓN DE SEÑOR SALME

UN DÍA RECIBES algún correo, o una llamada telefónica al despacho, o se te acerca alguien después de una conferencia que educadamente te solicita unos minutos de tu tiempo. Te explica que, aunque no se dedica a la ciencia profesionalmente, ha leído mucho del tema y que ha tenido tiempo para elaborar su teoría, que invariablemente va a provocar un seísmo en los anquilosados cimientos de la ciencia establecida. Normalmente no son pequeños detalles, suelen ir a lo grande. Tienen una teoría alternativa al *Big Bang*, a la evolución darwinista o han descubierto que las leyes de la termodinámica no son correctas y saben cómo diseñar una máquina de movimiento perpetuo que acabará con el problema energético del mundo. A veces son teorías muy abstractas. Otras son más elaboradas y detalladas..., pero no han reparado en un problema de inicio que hace que toda su teoría caiga como un castillo de naipes, un fallo achacable a su propia falta de experiencia en el campo. Una vez fui testigo de cómo un profesor de Física se reunía con mi director de tesis, experto en transporte a través de membrana celular, porque había desarrollado una teoría según la cual el calor que se desprende del propio metabolismo de la célula podía tener un papel fundamental en ese transporte, y no la diferencia de potencial eléctrico que se produce en la membrana como se pensaba en ese momento. La

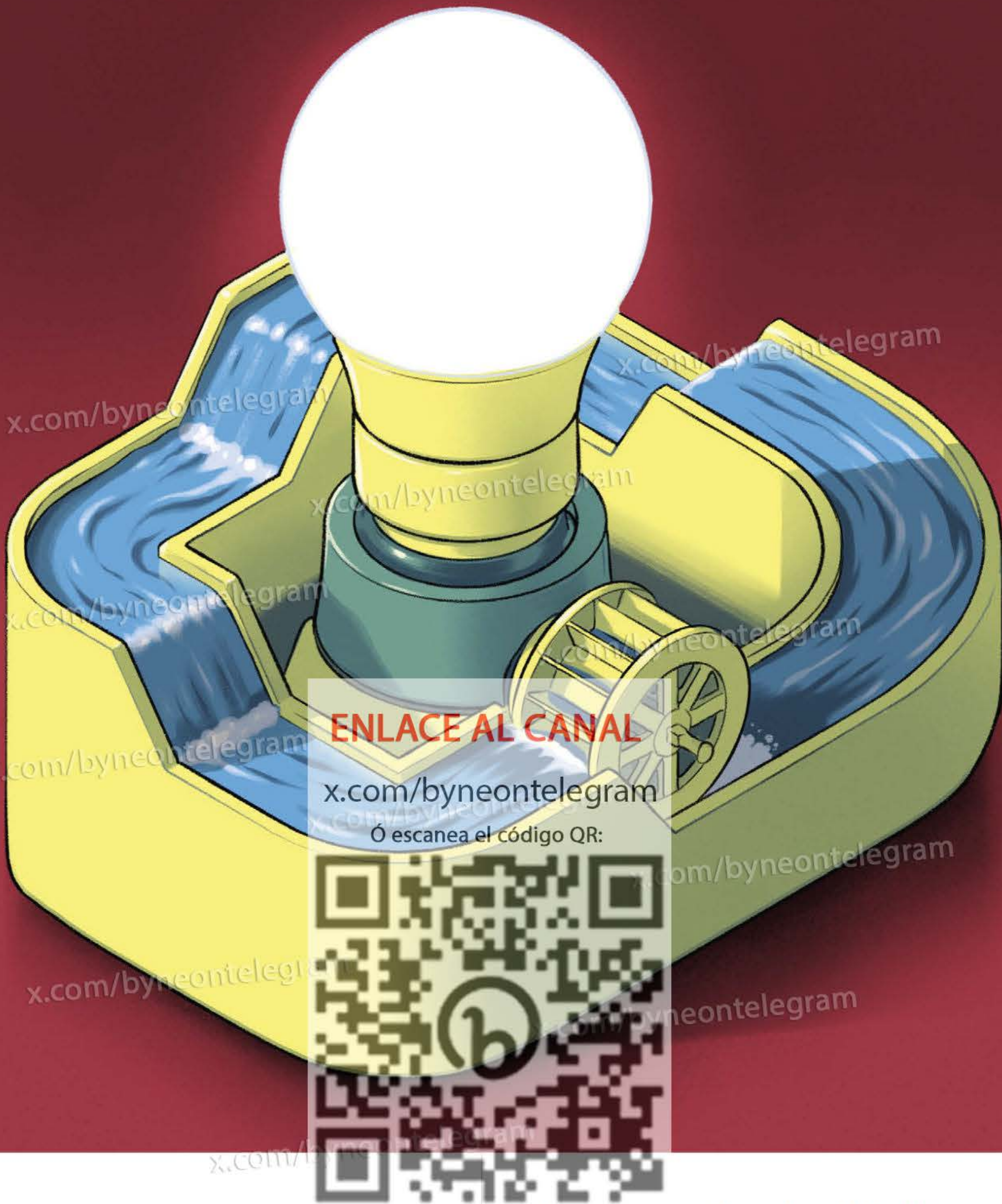
CIENCIA SIN FICCIÓN

teoría era plausible, pero la experimentación había demostrado que si inhibes el potencial eléctrico de la membrana, el transporte se para por completo. Al explicarle este detalle, el profesor de Física reconoció que su idea no tenía sustento experimental y se dio por satisfecho.

No todo el mundo acepta los argumentos que refutan su teoría de buen grado. En España tuvimos a un reputado escritor y periodista que aseguraba haber inventado un sistema para desalar agua de mar a un menor coste energético. El sistema era plausible, pero el balance energético estaba mal calculado y no ahorraba nada respecto a los sistemas que estaban en uso. Hay otro caso notable de un empresario dedicado al sector de la iluminación que aseguraba haber revolucionado la óptica al inventar un nuevo sistema de medición del color. Se convirtió en una presencia habitual en todos los congresos nacionales y en alguno internacional de óptica. Hoy hay una calle de una capital de provincia española que lleva su nombre precedido del apelativo de “científico”, a pesar de que esa nunca fue su actividad profesional. Durante la pandemia de la covid, sufrimos otra epidemia de teorías alternativas y de tratamientos fuera de “la ciencia oficial” que en algunos casos tuvieron consecuencias trágicas.

Si tuviéramos que elegir un caso extremo de habitante de los alrededores de la ciencia, este sería el del búlgaro Stefan Marinov. Nacido en Sofía en 1931, Marinov tuvo una sólida formación académica como físico, obteniendo un doctorado en Física Teórica. Sin embargo, dedicó toda su carrera a desafiar todas las leyes de la física existentes, desde la relatividad de Einstein hasta los principios de la termodinámica. Pasando por la gravitación universal de Newton y la conservación de la masa y de la energía.

Marinov construyó varias máquinas de movimiento perpetuo, convencido de que el segundo principio de la termodinámica podía ser violado si se encontraba el mecanismo adecuado. Desarrollaba teorías alternativas que exponía en cartas que enviaba a las revistas científicas más prestigiosas del mundo, exigiendo que sus investigaciones fueran publicadas. Cuando vio que no iba a conseguir superar una revisión por pares, optó por una alternativa exótica. Contrataba páginas de publicidad en



las revistas *Science* y *Nature* donde exponía que toda la física actual estaba equivocada. En los años ochenta, ya instalado en Austria tras salir de la Bulgaria comunista y vivir en Bélgica o Estados Unidos, Marinov fundó su propia revista, *Deutsche Physik*, como tribuna para él y otros disidentes científicos. Vivió hasta el final de sus días obsesionado con obtener reconocimiento, aunque no hizo ninguna aportación relevante. La realidad es que ninguno de sus inventos basados en su propia física fue rentable y se ganó la vida como cuidador de caballos. Su hijo llegó a ser viceministro de Industria en Bulgaria. —EPS

J. M. Mulet es catedrático de Biotecnología.

Pasos para cuestionar lo establecido

- Si piensa que ha desarrollado una teoría que puede revolucionar la ciencia, haga un sencillo control de calidad. ¿Su teoría es capaz de explicar los hechos observados?
- Si quiere cuestionar el *Big Bang*, piense que su teoría debe ser capaz de explicar la radiación de fondo del universo y la expansión del universo.
- ¿Su teoría implica la creación de masa o energía de la nada? Si para cuadrarla tiene que violar algún principio de la termodinámica..., lo más posible es que sea incorrecta.
- Si su idea ha superado estos sencillos *checkpoints*, trate de publicarla en una revista científica con revisión por pares. Quizás se encuentre en lo cierto.

Las siete caras del arcoíris

REPORTAJE

En un tiempo récord, España se ha convertido en referente en el respeto y la protección de la diversidad sexual y de género. Es ahora mismo el país más garantista de Europa en este sentido, según Ilga, la asociación que vigila la realidad internacional del colectivo LGTBIQ+. Siete historias ponen cara a los avances logrados y muestran algunos retos pendientes.

por Pablo León
fotografía de Pablo Zamora

Mer Gómez es escritora y activista intersex, una realidad silenciada y a la que ella quiere aportar visibilidad. "Los cuerpos que no encajan en el binarismo se tienden a patologizar".





N 1977, DOS años después de la muerte de Franco, se convocó en España la primera manifestación por los derechos LGTBIQ+. Un año después se despenalizó la homosexualidad, aunque la ley que la perseguía, la de criminalidad social, no se derogó hasta 1995. Solo una década después, en 2005, España se convirtió en el tercer país del mundo en aprobar el matrimonio igualitario, tras Países Bajos y Bélgica. Este año, el compromiso con la igualdad y la diversidad han hecho que España lidere el Mapa Arcoíris de 2026, un *ranking* que Ilga-Europa, la sección europea de la organización internacional LGTBIQ+, publica anualmente y en el que compara 49 Estados. “Estamos hablando mucho de los ataques a los derechos LGTBIQ+ y a la democracia, pero esta reacción no es inevitable”,

resume Katrin Hugendubel, directora adjunta de Ilga-Europa: “Los gobiernos pueden plantar cara y decidir avanzar, como está haciendo España”.

Para la elaboración del Mapa Arcoíris se examinan 76 criterios —España cumple el 89%—, agrupados en siete grandes áreas: igualdad y no discriminación, como la igualdad laboral o la posibilidad de donar sangre; familia, como la legalización del matrimonio igualitario o la posibilidad de adoptar; delitos de odio y discurso de odio, como el reconocimiento de ellos o el desarrollo de políticas transversales para paliarlos; reconocimiento legal de género, como la opción de cambiar el registro o la autodeterminación; la integridad de las personas intersexuales; espacio en la sociedad civil, como la libertad de reunión o la seguridad de los activistas, y asilo. Siete historias ponen cara a estos avances en España, el país de Europa más garantista con los derechos de la comunidad LGTBIQ+.

Igualdad y no discriminación. Hortensia García trabaja en Votorantim Cimentos, una cementera con sede en Vigo. Nació en Guadalajara, tiene 40 años y ejerce como responsable de organización y desarrollo de la compañía, que tiene más de 10.000 trabajadores en todo el mundo, 900 de ellos en España. Se define como bisexual, es visible en su empresa y este año ha ganado el Premio Working for Diversity, con el que la Federación Estatal LGTBI+ (Felgtbi+) reconoce el impulso de la diversidad en los espacios de trabajo.

“No visibilizarse en el trabajo implica que gran parte de tu energía se va a controlar tu forma de hablar o los detalles de tu vida que cuentas”, explica García. “Además, puede interferir en la salud de la plantilla, generando problemas de estrés, ansiedad, depresión y aumentando las bajas. Como empresa, eso no nos interesa”, añade. En España, solo el 23% de los trabajadores LGTBIQ+ se visibiliza en su trabajo, según un informe de la Felgtbi+ elaborado junto a 40dB. Además, tras la calle, es el segundo lugar donde más agresiones se sufren.

En una organización como Votorantim, dentro de un sector muy masculinizado, nunca se había hablado de diversidad. La primera tarea fue abrir espacios: “Fue una decisión estratégica, una visión a largo plazo. Hacemos acciones que evaluamos con la finalidad de crear un lugar seguro,

donde los trabajadores puedan ser ellos mismos”. Luego, realizar otras acciones, como pintar una docena de hormigoneras de Votorantim con la bandera arcoíris. “La hormigonera sale de las fábricas, circula por carreteras, pueblos, y va a casa de los clientes. Es un elemento muy visible”, describe la iniciativa que comenzó hace cinco años.

Al principio, las hormigoneras arcoíris generaron reparos entre algunos conductores: “Cuando la gente empezó a pararlos para hacerse fotos con ellos y a subirlas a redes, se quedaron encantados. Nunca les había pasado algo así”, explica la ejecutiva.

Familia. Jaime Vaquero (39 años, Alcázar de San Juan) y Miguel Álvarez (38, Madrid) llevan juntos desde 2009. Ambos son matemáticos y trabajan, uno en el Ministerio de Educación y otro como científico de datos. Hace dos años se casaron y, al poco, fueron padres: “Cuando teníamos veintitantos años no teníamos muy claro lo de la paternidad, pero luego vimos que en España era una posibilidad real”.

Hortensia García ha sido premiada este año por promover el respeto LGTBIQ+ en el ámbito laboral. “Con una plantilla sensibilizada, todo va mejor”.

Ilia Andreev huyó de Rusia en 2023 rumbo a España, donde pidió asilo por lgtbifobia. “Tras la guerra en Ucrania, Putin necesitaba crear un enemigo interno: fuimos las personas LGTBIQ+”.

Miguel Ángel Aguilar lidera la lucha contra los delitos de odio en la Fiscalía General del Estado. “Las leyes son muy importantes porque blindan derechos y dan garantías”.

Carla Antonelli es un referente político y social que lucha desde finales de los setenta. “En España, las personas LGTBIQ+ partíamos de la nada y hemos encontrado un sitio en la sociedad”.



Querían adoptar —“o era por adopción o no era”— y valoraron la opción internacional y nacional. La primera la descartaron enseguida: “Hay países que o bien ponen muchas trabas a las parejas homosexuales o directamente lo prohíben”. Comenzaron entonces un proceso en el que se desnudaron ante las administraciones: mostraron sus cuentas, hablaron con psicólogos, probaron su solidez como pareja... “Cualquier persona heterosexual puede tener un hijo sin importar el contexto y a nosotros nos hicieron un análisis muy exhaustivo”, inciden. “Hay una parte que entendemos, porque la adopción es una medida de protección a los menores. No se trata de un derecho de los padres a criar, sino el de los niños a tener una familia”, detallan mientras su hija pintarrajea con unos lápices en un folio.

Desde el momento en el que una pareja como ellos decide que quieren ser padres a través de la adopción nacional pueden pasar entre tres y siete años. El proceso de inscripción, gestionado por las comunidades autónomas, no tiene una periodicidad clara, puede abrirse cada dos años, cada cinco o cada siete. Tras solicitarlo, y ser evaluados, llega una espera indeterminada hasta que surge una opción. Entonces, se debe ratificar la petición y se establece un orden de prioridad para los futuros progenitores. Finalmente, son informados de las circunstancias en las que ha nacido el menor. “Es duro. Durante las formaciones, te cuentan historias muy complicadas del contexto en el que han nacido esos niños. Y cuando te explican el caso de tu hijo, te remueve”.

Desde el momento que llegó su hija a casa, todo eso se ha difuminado. Las prioridades ahora son cuidar, educar, evitar los virus de la guardería, o las noches sin dormir. La pareja forma parte de un grupo de Telegram en el que comparten su experiencia con otras personas que también quieren iniciar el proceso. Les gusta tener a su alrededor familias diversas, como la suya, para que su hija tenga referentes. Por otro lado, les inquieta el auge de la extrema derecha y la amenaza de retrocesos. “No creo que en España la cosa se tuerza tanto que, de repente, alguien se atreva a quitarnos a nuestra hija o se recorten derechos. Ahora ya no solo nos afecta a nosotros, sino también a ella. De ahí que necesitemos estar bien cubiertos legalmente. Por suerte, vivimos en un país que garantiza las libertades”.

Delitos y discursos de odio. Miguel Ángel Aguilar es el máximo responsable de la Unidad de Delitos de Odio y Discriminación de la Fiscalía General del Estado. Tiene

Jaime Vaquero y Miguel Álvarez llevan juntos “toda la vida”. Se casaron hace dos años y poco después fueron padres por adopción. “Tenemos suerte de vivir en un país que garantiza la igualdad”.

61 años, nació en Remscheid, en el norte de Alemania —“soy hijo de la emigración española de la época”—, y en 1993 tomó posesión como fiscal. “Entonces, no podía decir que era gay en el trabajo”, recuerda. De ahí que no oculte su orgullo de dedicarse ahora a luchar contra la lgtbifobia y el odio.

Aguilar constituyó esa unidad específica en 2023, año en que se formó, convirtiéndose en su primer coordinador. “Cuando yo empecé en la Fiscalía no había conciencia de los delitos de odio porque ni se nombraban. Aunque han existido siempre, es importante llamarlos por su nombre. Ahora, España es pionera en la lucha especializada dentro de la Unión Europea”.

Para el fiscal coordinador, el conocimiento especializado y una mayor sensibilidad lleva a una mayor eficacia: “En 2024, el porcentaje de sentencias condenatorias fue de un 74,5%”. También destaca que desde la Fiscalía se hayan impulsado criterios para afrontar, por ejemplo, los insultos que se hacen con humillación pública. “Antes, la mayoría se archivaba porque se catalogaba como un delito privado, de injurias. Ahora, se consideran lesivos para la dignidad de la persona, lo que permite actuar de oficio al Ministerio Fiscal. De este modo, en 2024 incrementamos un 40% los escritos de acusación”.

Sin embargo, como constatan numerosas investigaciones, los delitos de odio, también por lgtbifobia, no han dejado de crecer en España. “Las personas LGTBIQ+ viven con mayor libertad, afortunadamente son más visibles, pero en ocasiones las expone más a los intolerantes. Por otro lado, hay más información y se ha ganado confianza en la justicia, lo que eleva las denuncias”.

Reconocimiento legal de género. Carla Antonelli (Güímar, Tenerife, 66 años) fue la primera mujer trans en ejercer como diputada en España, en el Parlamento regional de Madrid. También, en ocupar un puesto en el Senado. Lleva desde finales de los setenta luchando por los derechos LGTBIQ+, primero en el PSOE y ahora en Más Madrid —“el único partido que tiene ahora mismo dos diputadas trans [en la Asamblea de Madrid]; las dos únicas que ha habido en el país”—. “En España partimos

“En 2024 se incrementó un 40% los escritos de acusación de la Fiscalía por delitos de odio”



de la oscuridad y la persecución para convertirnos en referente”, apunta.

Hace casi 20 años, Antonelli realizó el cambio de registro. Fue en 2007 (al amparo de la Ley 3/2007 para la igualdad efectiva entre mujeres y hombres): “Me acogí a mi propia ley, la que había ayudado a redactar e impulsado, incluso con una huelga de hambre. Esa norma, con sus carencias, marcó un antes y un después”.

La despatologización de las personas trans no llegó hasta 2022, con la ley Zerolo, y se dio un paso más con la ley trans (la 4/2023 para la igualdad real y efectiva de las personas trans y la garantía de los derechos LGTBI). “Fue un salto cuántico. Y todo a pesar de las *terfs* [feministas trans excluyentes], que pretendían dejarnos de lado, borrar nuestras vidas”.

Aunque es una política curtida, observa con preocupación el auge de la transfobia, especialmente en EE UU, donde la situación es “terrorífica”. “Están cortando el acceso a la sanidad, vetando el uso de baños públicos, retirando los carnés de conducir o renovando los pasaportes sin reconocer la identidad de esas personas”, enumera, “pero en España también hay políticos, como Isabel Díaz Ayuso o Juanfran Pérez Llorca [ambos del PP y presidentes de la Comunidad de Madrid y Murcia, respectivamente], que han intentado recortar las normas LGTBI+. Quieren quitarnos derechos, hacernos involucionar”.

Justamente, a la hora de puntuar a España para su Mapa Arcoíris, la Ilga ha valorado que esos intentos de socavar las normativas regionales de protección al colectivo “fueron frenados por el Gobierno central alegando que vulneraban derechos constitucionales”. Para Antonelli, “es momento de pelear por todo lo conseguido, que tanto esfuerzo ha costado, sin dejar de avanzar: hay que seguir poniendo colores al horizonte”.

Intersex. Mer Gómez tiene 35 años, es escritora y activista intersex. Las personas intersex son aquellas que nacen con características sexuales (anatomía, órganos reproductivos, patrones hormonales o cromosómicos) que no se ajustan a las nociones binarias de masculino y femenino. “Los cuerpos intersex no son los cuerpos diversos; lo son los de todas las personas porque no hay ningún cuerpo igual a otro”, explica Gómez, que es de Macotera, en Salamanca, y también doctora en Estudios Feministas y de Género. “Los cuerpos intersex destacan

por una cuestión más visible y porque son los que se diagnostican y se medicalizan. Se patologiza a personas sanas, que formamos parte de la diversidad humana”.

A pesar de que la ley trans prohibió las modificaciones genitales por cuestiones estéticas a menores de 12 años —algo que solo hacen seis países de la UE—, Gómez lamenta que queda mucho trabajo por hacer. “Hay un vacío de lo que ocurre a partir de los 12 años. Además, es cuestionable que se permitan las intervenciones por ‘cuestiones de salud’. Usando la salud como argumento, y bajo criterio médico, muchas personas hemos sido intervenidas y hormonadas durante décadas”. Otro de los aspectos que critica Gómez es el binarismo desde el nacimiento. Cuando se acude al Registro a inscribir a un bebé, antes de que cumpla el año, solo se pueden marcar dos casillas: masculino o femenino. “¿Por qué nos asignan un sexo a una edad tan temprana?”, se pregunta.

No hay números claros con respecto a las personas intersex. Se habla de que podrían ser entre un 1% y un 2% de la población. Es una realidad que ha sido sistemáticamente silenciada. “Cuando yo era joven, nadie quería hablar de ello. La gente lo vivía como un tabú”. Para paliar esa sensación de soledad, Gómez ha escrito dos libros, ambos con la editorial Bellaterra: *La rebelión de las hienas*, una búsqueda de referentes intersex, y el ensayo *Las hermafroditas del siglo XXI*. En septiembre, publicará su primera novela con la editorial Consonni.

Sociedad civil. Ronny de la Cruz (República Dominicana, 37 años) es el actual presidente de Cogam, el colectivo LGTBIQ+ de Madrid, que este año celebra su 40º aniversario. La entidad nació en 1986, heredera de la Asamblea Gai de Madrid, y sus orígenes estuvieron marcados por la pandemia del sida. Además, fue impulsora de la Felgtbi+, junto con Casa Lambda y el Crecul (Comité Reivindicativo y Cultural de Lesbianas), luchó por el matrimonio igualitario o promovió la necesidad de educar en igualdad. “Llevamos dando charlas en institutos y colegios desde mediados de los noventa. Aunque el respeto por la diversidad sigue siendo alto, ha descendido entre los más jóvenes”, lamenta De la Cruz.

El trabajo del presidente de Cogam, como el del resto de la ejecutiva, es voluntario, sin remuneración. “Si pienso en el tiempo que invertimos, me asusto, pero también hay una parte de la vida asociativa que aporta mucho. Cogam es una organización respetada y escuchada”.

La organización internacional Ilga celebra el freno del Gobierno a los intentos de recortar las leyes LGTBIQ+



Ronny de la Cruz lleva tres años como presidente de Cogam, entidad que en 2026 cumple 40 años. "Siento la responsabilidad de décadas de lucha y, también, el legado de mis antecesores".

Moscú había bares y clubes gays. Todo comenzó a cambiar, más cuando llegó la guerra [en Ucrania, que arrancó en 2022]". Andreev eludió el alistamiento porque aún estudiaba un máster, y en 2023 decidió exiliarse: "No podía ser yo mismo, tenía que ocultar mi orientación. Las cosas se fueron poniendo peor".

Con un visado de turista llegó a Barcelona y, nada más aterrizar, pidió asilo por persecución lgtbifóbica. En Rusia, actualmente, mostrar la bandera arcoíris está considerado un acto extremista. "Las autoridades rusas utilizan el sistema judicial para marginar y censurar a las personas LGTBI+. Se violan derechos", constatan desde Human Rights Watch.

Andreev escogió España porque de chaval había estado de vacaciones en el país. "Sabía que había parejas homosexuales porque las había visto. Madrid y Barcelona me parecían capitales gays del mundo. Pensaba que aquí podría construir mi vida en libertad".

Aunque su petición de asilo fue cursada nada más aterrizar, el tiempo fue pasando sin recibir respuesta: seis meses, un año, dos. "Llamaba para preguntar, para informarme, y no me decían nada. Vivía angustiado".

Aunque España reconoce el asilo a las personas del colectivo que son perseguidas en sus países de origen, la lenta resolución de esas demandas ha sido duramente criticada por muchas ONG especializadas en migración y que también se quejan de que no se permita trabajar hasta que no han pasado seis meses de la petición de asilo. "Te sientes paralizado", resume el joven.

Ahora reconoce que está más relajado. Una semana antes de realizar esta entrevista recibió una notificación: le habían otorgado la condición de asilado. "Cuando lo vi, no me lo creía. Ahora, espero que me llegue pronto mi documentación oficial. Solo entonces, me quedaré tranquilo". —EPS

No siempre fue así. Cuando en 1992 estaban a punto de inaugurar su primer local, cerca de la Puerta del Sol, el entonces concejal del distrito Centro, Ángel Matanzo (del PP), dijo que lo clausuraría. Para evitar el cierre, decenas de voluntarios de la organización hicieron turnos de 24 horas. "Aunque Madrid es la capital de uno de los países que más respeta la diversidad, con un Orgullo icónico; la política municipal y regional [tanto el Ayuntamiento como la comunidad están gobernados con mayoría absoluta por el PP] no termina de abrazar la diversidad, de respetarnos", resume De la Cruz: "Juegan con nuestros derechos en función del interés político".

Asilo. Ilia Andreev, de 24 años, nació en la ciudad rusa de Kazán. Estudió Periodismo, su familia y amigos sabían que era gay y trabajaba en una cadena de televisión. "La primera vez que fui a un *drag show* fue en mi ciudad. En

El ganadero, ante
el faro de Ribadeo
(Lugo), en 1955.



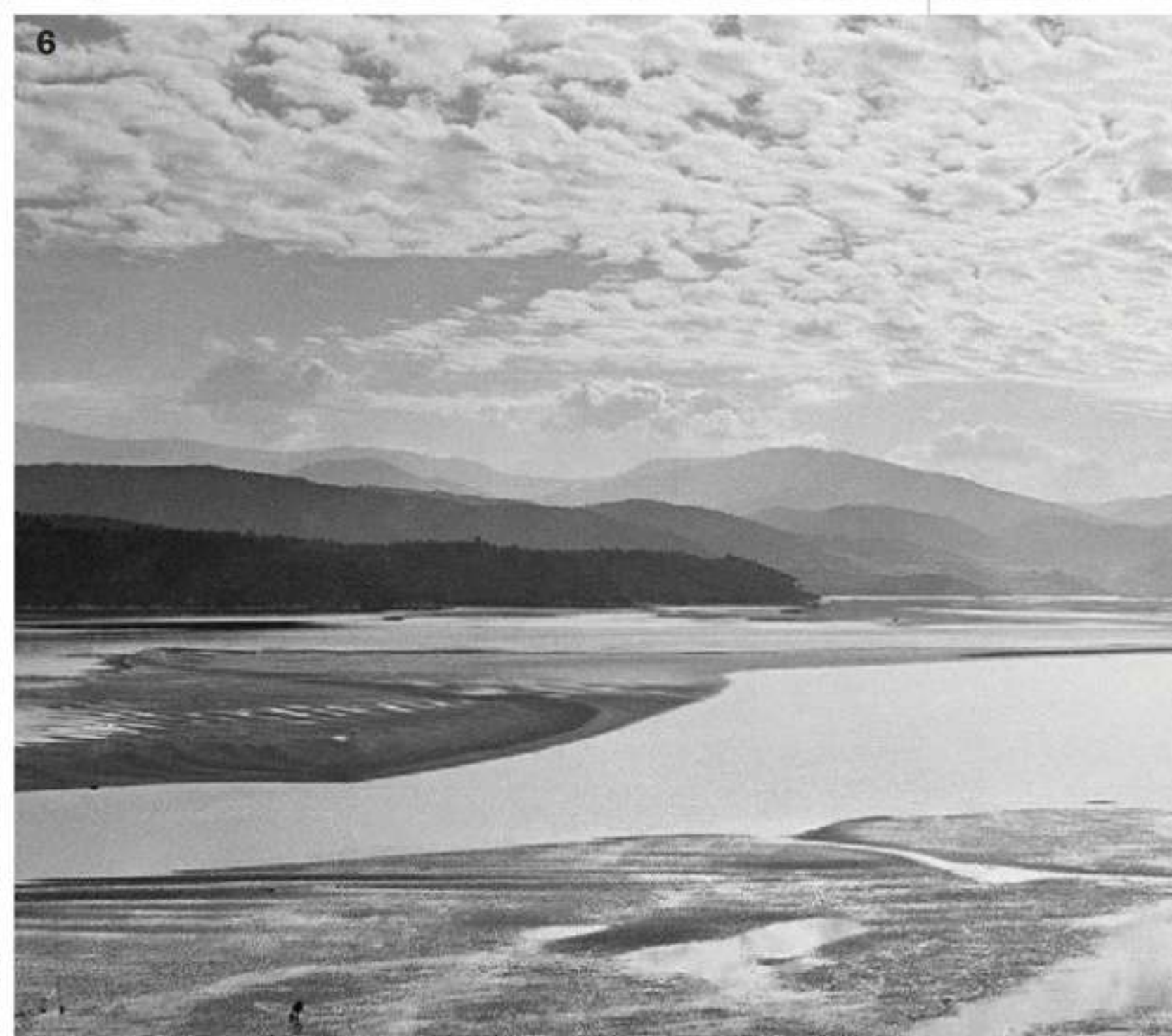
FOTOENSAYO

La pequeña gran belleza

por Belita Gracia



La leonesa Belita Gracia fue otra de las muchas fotografías que parecía condenada al olvido hasta que Ana Valiño descubrió su historia y su archivo. De ese afortunado encuentro nació una exposición que revela a una infatigable rastreadora de belleza, el primer gran reconocimiento público que recibió Gracia pocos días antes de morir con 101 años.



1. Navegando por la ría Ribadeo (Lugo), 1955. **2.** Los tejados desde mi ventana en Ribadeo (Lugo), 1955. **3.** Pescadores. Ribadeo (Lugo), 1955. **4.** Con las hijas del maestro. Autorretrato. Ribadeo (Lugo), años cincuenta. **5.** Junto al corral, San Emiliano (León), años cincuenta. **6.** Ría en bajamar. Mujeres recogen *longueirón*, Ribadeo (Lugo), 1955. **7.** El ángel, León, 1968.



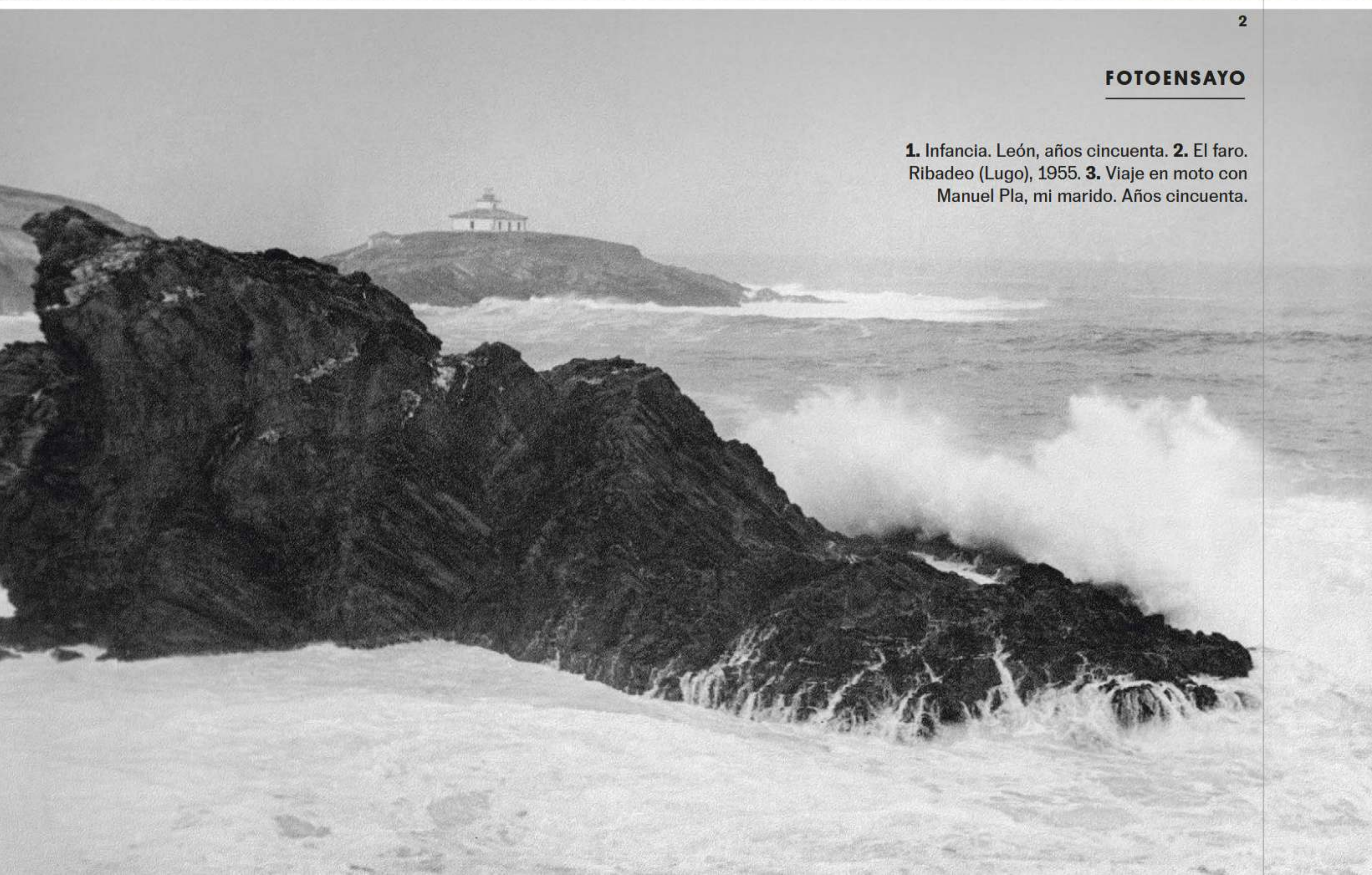


1

2

FOTOENSAYO

1. Infancia. León, años cincuenta. 2. El faro. Ribadeo (Lugo), 1955. 3. Viaje en moto con Manuel Pla, mi marido. Años cincuenta.



DECÍA VIRGINIA WOOLF que “la mayor parte de la historia anónima es la historia de las mujeres”. La obra de Belita Gracia (León, 1924-Barcelona, 2026) permaneció oculta durante toda su vida en álbumes que guardaba en su casa de Barcelona. A los pocos meses de cumplir 101 años, gran parte de sus fotografías salieron a la luz en una exposición en su tierra natal. El último día de la exposición, Belita decidió marcharse, como si hubiera estado esperando a poder regalar toda esa memoria visual y hacerse eterna.

La conocí en el año 2023. Ella tenía 99 años.

Ese año me había empeñado en sacar a la luz fotografías olvidadas en la provincia de León. En esta búsqueda, me hablaron de Belita Gracia, hija, nieta y madre de fotógrafos. En nuestra primera conversación me habló de la búsqueda de la belleza. Le pedí conversar más veces, conocerla e investigar su archivo.

Convivimos muchos días en su casa de Barcelona. Nuestro proceso de catalogación era sencillo y mágico: dos tazas de café, una grabadora, el álbum que tocara ese día y nuestra conversación. Con una memoria privilegiada, me iba contando cada fecha, cada nombre y

cada detalle de sus tomas. Descubrí así todas sus vidas. La niña de cuatro años que gritó ¡magia! cuando su padre, el fotógrafo Pepe Gracia, metió papel en un líquido y salió una imagen. La amante del rock, la viajera, la primera mujer en llevar un biquini en León.

En 1955 se casa y se va a vivir a Ribadeo (Lugo). Allí llega a sus manos una cámara Kodak Retina 1955, que era para su marido. Él no la quiso. Ella se la quedó. Sus primeras fotos son imágenes de los tejados que ve desde su ventana. La belleza de la lluvia cayendo sobre ellos. Después viene el faro, los pescadores, la ría en bajamar, con las mujeres recogiendo *longueirón*. Nace su primer hijo y retrata la maternidad. De regreso a León, las calles se convierten en el escenario de sus imágenes. Después llegaron la experimentación, los desnudos, Barcelona y la efervescencia cultural del rock. Y sus *collages*, tratando temas como la violencia contra las mujeres.

Belita nos abrió camino a todas e hizo algo revolucionario: vivió con pasión y con entusiasmo hasta su último día. Porque, como ella afirmaba: “Solo se empieza a envejecer cuando se pierde la ilusión”. —EPS

Ana Valiño es fotógrafa y comisaria de la exposición *Belita Gracia. La fotógrafa*, que estará en la Biblioteca Central de Cantabria, en Santander, hasta el 30 de agosto, dentro de la Sección Oficial de PHotoEspaña 2026.

3



REPORTAJE

Pepe Montero, en el bar que fundó su padre, Joseph, hace 86 años en Brooklyn Heights, en Nueva York. En la página siguiente, la fachada del local.



El último gallego de Atlantic Avenue

Hace 90 años, una pareja coruñesa abrió en Brooklyn Heights un bar que es historia viva de Nueva York. Sanó la morriña de los marineros que arribaban desde el otro lado del Atlántico y luego regó las noches de la diáspora cultural española. Pepe, octogenario hijo de los fundadores, acaba de vender este museo de la memoria de España en la ciudad y... karaoke.

por Alejandro Santos Cid
fotografía de Seila Montes



HACE AÑOS, DESDE el puerto de Brooklyn se intuía Galicia. Los muchachos de los muelles la buscaban al acabar la jornada para calentarse los huesos con whisky, compañía y caldo gallego. Había que ponerse de espaldas a la bahía y la silueta de Manhattan, caminar por la avenida Atlantic arriba tras tripulaciones recién desembarcadas, y dejarse llevar por la sucesión de neones de la esquina española de Brooklyn Heights: el barrio rojo donde se buscaban la vida gentes llegadas de las costas españolas atendiendo a estibadores, marineros que atracaban por unos días y los que varaban indefinidamente. Una decena de bares, muchos de apellido español, flanqueaban la calle como la puerta de entrada al continente. La colonia vivió y murió dentro de sus fronteras no escritas en la gran ciudad, a medio camino entre el desarraigo y la morriña. La agonía llegó con el cierre de los muelles en los setenta. Los marineros se fueron, los alquileres se estiraron, los gallegos buscaron nuevos puertos: algunos de vuelta en su orilla del océano, algunos tierra adentro, algunos bajo tierra. Solo dos bares, el Long Island y el Montero, regentados por dos hermanos que pasaron 50 años en aceras enfrentadas sin dirigirse la palabra, resistieron a los años y el dinero por la consigna familiar de comprar en vez de alquilar, y esa noción grabada en el subconsciente de los viejos emigrantes de asegurar un sitio en el que caerse muerto. El Long Island fue traspasado hace años. El Montero va a cumplir nueve décadas al lado del puerto. Todavía se habla español, pero no por mucho tiempo. El último reducto gallego de la avenida Atlantic acaba de cambiar de manos.

Llegas atraído por el neón rojo. Cruzas la puerta en el muro de pavés y entras a una postal de lo que fue Brooklyn. Es estrecho, profundo y oscuro. Las paredes son de madera, pero no hay un palmo al descubierto: salvavidas naranjas colgados del techo; retratos de marineros de nombre olvidado, parroquianos hace tiempo desaparecidos y la familia Montero; timones, escotillas, nudos, remos; maquetas de barcos que los marineros construían en altamar para matar el aburrimiento. A la izquierda está la barra, formica roja sobre ladrillos de vidrio. A la derecha, dos cabinas telefónicas que hace medio siglo ya eran viejas. Una mesa de billar. Sobre las seis de la tarde de un viernes cualquiera beben cinco personas; en unas horas el karaoke que rejuvenece el antro de jueves a domingo estará atestado. Al fondo del bar, sentado en su taburete, suele estar Pepe.

El último gallego de la avenida Atlantic —pelo blanco, gorra del bar, camisa, vaqueros, nada del otro mun-

do— habla español con acento de Brooklyn. Enfatiza las frases con *oh yeah's, allright's, you know's*. Va a cumplir 80 años; al pensar en ellos sonríe a medias, enseña los dientes y sugiere más que cuenta. Su padre, Joseph Montero, llegó desde Meirás. Su madre, Pilar Montero, una neoyorquina de Sada de Arriba, nació en el Little Spain de Manhattan cuando 30.000 españoles habitaban Nueva York. Los Montero abrieron el bar en el 56 de la avenida Atlantic en 1939. La construcción de la Brooklyn-Queens Expressway, la autopista que une la isla con el continente, tumbó el local original y convirtió aquella esquina del barrio en arcén y direcciones fantasma. Tras la demolición, Joseph Montero se endeudó dos veces sin pasar por el banco, compró un edificio en el número 73 de la acera de enfrente y construyó otra taberna.

Pepe nació en el último piso sobre el nuevo Montero en 1947, el año que el bar cruzó la calle. Lo trajeron al mundo dos hermanas inglesas “que eran casi un hospital”. En la escuela pensaban que era “¿cómo se dice?, bobo”, hasta que descubrieron que solo era español. Creció dentro de los límites de aquel mundo entre dos aguas rodeado de acentos de paso, paisajes enmarcados de Galicia y memorias heredadas de la patria desconocida. Joseph y Pilar atendían la barra desde las ocho de la mañana, cuando terminaba el turno de noche de los estibadores, hasta las cuatro de la madrugada, cuando los últimos marineros amenazaban con despalmarse. Pepe jugaba en la calle con niños gallegos. No aprendió la lengua de su país natal hasta que con seis años empezó el colegio y avistó el horizonte más allá de la avenida Atlantic.

Dice que eran tiempos más simples. Tal vez lo fueran. Los muelles eran el hábitat natural de tipos con su propia idea del honor y la moralidad. En las noches del puerto había violencia, drogas y sexo por dinero. Tras la Segunda Guerra Mundial, también hambre.

“Muchas mujeres tuvieron que criar a los hijos solas. Muchos de estos edificios que ahora valen 8, 10, 15 millones de dólares, en aquel momento pertenecían al barrio rojo. Todos se ayudaban en la medida de lo posible porque había que sobrevivir. Y se reunían aquí, en el bar, para hablar de sus preocupaciones y sus problemas”, recuerda.

Pepe conoció Galicia con 10 años. Volvió poco. Su padre viajaba fiel un par de meses al año. Cruzaba el Atlántico en *El Guadalupe* o *El Covadonga*, los barcos que hacían la ruta Nueva York-A Coruña, cargado con regalos para los amigos. Compraba sardinas a los pescadores que faenaban en Sada y arreglaba la casa familiar. Pepe

En la página siguiente, arriba, detalles marineros del Montero, entre ellos, un cuadro de la playa de Sada (A Coruña), y Linda, la esposa de Pepe, sirve una copa. Abajo, el karaoke que acoge el bar de jueves a sábado.



ENLACE AL CANAL

x.com/byneontelegram

Ó escanea el código QR:



En las noches del puerto había violencia, drogas y sexo por dinero. Tras la II Guerra Mundial, también hambre



se quedaba con la barra desde que cumplió 13, durante las vacaciones. Una mañana de los sesenta, entró en la cocina y vio a un hombre desnudándose. Joseph le explicó que no era un hombre, sino una famosa modelo inglesa. Twiggy, el andrógino rostro del Swinging London, posaba junto al decorado *kitsch* del Montero. Pepe aún conserva una de las fotografías de aquella sesión, prácticamente inédita, trasparelada en las paredes del bar.

El primero en desembarcar en Estados Unidos fue el abuelo Ramón, un tipo de Meirás que quiso alejarse de la España de los militares y puso Atlántico de por medio en algún momento de los años veinte. Ramón Montero trabajó media vida para Con Edison, la compañía que electrificó Nueva York. En la ciudad del deslumbre puede decirse que era un empleo próspero. Ramón supo exprimir el nuevo mundo. Invirtió en acciones de la empresa cuando no valían nada y se retiró con una buena pensión más dividendos. A mitad de siglo construyó el Long Island, a un bloque del Montero. Como a los gallegos de su generación, en la vejez le llamó la tierra. Le vendió el bar a su hija Emma. El dólar engordaba al cambio de la raquítica peseta, así que Ramón regresó a Galicia de viejo con el orgullo de los indianos y un Pontiac que envió en barco desde Nueva York y con el que se paseaba por la calle Real de A Coruña.

Joseph llegó de niño. De joven se embarcó y pasó años a bordo de mercantes daneses. Cuando por fin echó el ancla, no se alejó de los muelles. Reembarcó durante la guerra para llevar suministros a los buques que combatían en Europa. Pilar había sido bailaora. En la sala del billar —durante años, la sala de comidas— aún cuelga el póster de un festival que anuncia la sensacional actuación de Pilar Montero, una fiesta hasta la madrugada con fandangos, sevillanas, rumbas, seguidillas, tarantas.

Antes del bar, Joseph y Pilar regentaron un ultramarinos que vendieron a Emma. La autopista llegó poco después y ahogó el negocio. Fue el origen de una disputa que se enquistó. Las dos ramas de los Montero envejecieron cada una en su lado de la calle, atendiendo a los mismos clientes, escuchando las mismas historias, alimentando los mismos rencores.

Entre 1955 y 1970 cambió la dirección del viento. La mecanización del trabajo dejó obsoletos a los estibadores. Las guerras por el control del puerto y sus sindicatos entre las pandillas italianas e irlandesas agotaron la paciencia neoyorquina. El puerto se fue a Nueva Jersey y los marineros se fueron con él. Algunos todavía cruzaban la bahía por lealtad al Montero. Luego el dinero de Manhattan saltó el East River y aclaró el rojo del barrio. Hoy los embarcaderos son parques.

REPORTAJE

La generación de Pepe se graduó: cambió los negocios de sus padres por oficinas y bufetes; Brooklyn Heights por suburbios familiares. Visitaban de tanto en tanto el Montero como sus padres antes visitaban de tanto en tanto Galicia, hasta que el reloj los fue adelantando. “Yo sería el más joven y estoy camino de los 80”. Pepe siguió entre las dos aguas de siempre. Enseñó durante 40 años en institutos públicos, pero no se despegó del Montero. Como él, el bar encalló entre dos tiempos.

A Eduardo Lago lo arrastró hasta allí la corriente. En 1988, Federico y Achero Mañas, dos hermanos que querían hacer cine, le alquilaron un estudio en el *brownstone* decimonónico que compartían con su madre sobre el Promenade de Brooklyn Heights, una colina bajo la que se despliega el East River, el bajo Manhattan y las grúas del puerto de Jersey. A Eduardo le gustaba mirar cómo la luz cambiaba con la tarde reflejada en el contorno de vidrio de los rascacielos de Wall Street. Luego recalaba en el bar de la esquina, un lugar que alejaba la nostalgia de España, regentado por un viejo marinero gallego salido del mundo de la literatura.

La inercia llevó a una nueva “colonia generacional” española hasta aquellas latitudes. Por allí andaba el dramaturgo Fermín Cabal, el escritor Javier Puebla, exiliados de la Movida como Ceesepe y El Hortelano, la actriz Ana Torrent. Algunos acababan las madrugadas con Lago y los Mañas en el Montero. Lago se colgó del bar, sus náufragos y Joseph, un hombre al que le gustaba adoptar causas perdidas cuando las veía cruzar su puerta. Había un hombre con enanismo que medía lo que la barra y bebía *budweiser* en miniatura (“ajustadas a su tamaño, pero pensabas que el problema de perspectiva era tuyo, que tú eras el gigante”). Había, también, “un cubano gay que tenía un ojo de cristal”. Y un hombre que bebía y escribía solo, al fondo de la barra.

Joseph hizo de Lago su confidente. Le contaba las historias de su tiempo. “Me recordaba mucho al personaje de Cervantes del patio de Monipodio, metido en un mundo nebuloso con elementos del hampa, pero bastante honrado”. Una noche de 1988, Lago regresó a casa del Montero y empezó a escribir. No paró en 20 años. El fuego lento de dos décadas fundió las madrugadas del Montero con las ficciones de su cabeza. Fue su primera novela. El protagonista es un periodista atormentado que bebe y escribe solo en una taberna del puerto de Brooklyn, regentada por un gallego y frecuentada por tripulaciones danesas, un joven escritor, un hombre con

Los nuevos dueños llevan años detrás del Montero. Han prometido conservarlo tal y como está



De arriba abajo, noche de karaoke en el Montero; unos muchachos, en el barrio, con el bajo Manhattan al fondo; y el cuarto del billar del bar, antes la sala en que Pilar, la esposa de Joseph, daba de comer a los marineros.

enanismo, un cubano gay con un ojo de cristal. Lo llamó *Llámame Brooklyn*.

Al final del siglo, Joseph se despidió de su familia. “Decía: ‘Quiero volver a Galicia y ver a mis últimos amigos que aún siguen vivos’”, recuerda Pepe. La casa familiar en Meirás estaba a la vuelta de la esquina de una pequeña iglesia donde la familia Franco iba a misa de domingo cuando veraneaba en el pazo. De joven, Joseph se acercó un día a don Antonio, el cura, y se negoció un hueco en el cementerio. “Y cuando murió en España, y todos fuimos para allá, fue enterrado en Meirás, en el mausoleo que tenía esperándolo”. Aquella fue la última vez que Pepe pisó Galicia. Quiere regresar.

—¿A vivir?

—Solamente de vacaciones. A vivir no, yo me quedo aquí. Todos mis amigos están aquí. Y mis hijos.

—Cuando le preguntan de dónde es, ¿qué dice? ¿Nueva York o Galicia?

—De Galicia.

Pilar sobrevivió a su marido más de una década, inamovible en su taburete al nacimiento de la barra. Allí recibía a sus viejas amigas gallegas, dormitaba o pasaba la tarde bebiendo con Frank McCourt, otro escritor que se mudó al piso de arriba del bar, ganó el Pulitzer y recordaría en sus memorias tiempo después el parpadeo rojo del neón contra la ventana de su habitación. “Todos los días se ponía en la esquina con mi madre y los dos se emborrachaban”, dice Pepe. Pilar murió en 2012, convertida en uno de esos personajes con prestigio de calle que a Nueva York le gusta reclamar. *The Times* le dedicó un obituario.

Después de la muerte de Joseph, Lago no volvió demasiado por el Montero: “Me costó décadas aclarar lo que había pasado ahí”. Se mudó a Manhattan, ganó el Nadal y dirigió unos años el Cervantes de Nueva York. Regresó este marzo al bar, después de mucho sin hacerlo. Recorrió las paredes, reconociéndolas casi al tacto, redescubriendo en sus fotografías las caras que no había visto en años de los personajes de *Llámame Brooklyn*. No se quedó mucho. Luego paseó hasta la casa en la que vivió con los hermanos Mañas. Y regresó a Manhattan por el Promenade, viendo cómo la luz cambiaba con la tarde.

Pepe heredó un edificio que adquirieron sus padres por pocos miles de dólares y ha vendido por millones. Los nuevos dueños, dos hermanos con varios restaurantes náuticos, llevan años detrás del Montero. Han prometido conservarlo tal y como está, sin mover ni el polvo. Planean reabrir la cocina. Pepe quiere retirarse: el esperado retorno a Galicia. Cuesta imaginar el bar sin él. Los hermanos quieren que los ayude, mantener entre esos muros como de camarote atiborrado al último testigo de aquel tiempo en que Brooklyn Heights hablaba español con acento gallego y la avenida Atlantic era la puerta de entrada a Nueva York. Quizás lo haga. —EPS

Mirta Ojito

“Los que dejamos atrás una vida tenemos que reinventarnos. Tu anterior yo murió”

La emigración ha marcado la trayectoria de esta periodista cubana asentada en Miami. Con 16 años abandonó La Habana con su familia para iniciar una nueva vida en Florida. Reportera reconocida con el Pulitzer, se estrena ahora como novelista con *La memoria de las olas*, un relato sobre una doble emigración —de Canarias a Cuba y de allí a EE UU— en el que afloran sus propias vivencias.

—
por Anatxu Zabalbeascoa
fotografía de Erika Larsen





EN CORAL GABLES (Miami), la gente saluda con un “hola”, los letreros son bilingües y las calles se llaman Minorca, Catalonia, Segovia, Andalucía... hasta llegar a la avenida Aragón, que es donde vive Mirta Ojito (La Habana, 62 años). Lleva ocho años en una casa “que hoy no podría comprar”. El barrio está trufado de concesionarios de deportivos. Y la calzada, plagada de coches. En las aceras, las pocas personas que caminan van vestidas como si acabaran de salir de un gimnasio. En ese marco, la suya es una casa invadida por las plantas. Vive con el segundo de sus tres hijos: “Es productor musical. Ahora le ha dado hasta por cantar”. Tiene otro que es actor y vive en Nueva York (va a buscar una foto de su caracterización como Edipo rey y aclara que él no tiene todos esos tatuajes). El menor trabaja para una ONG. Los tres son de padre español. Habla de ellos antes que de sí misma. Su casa es una mezcla de muebles eclécticos, libros y plantas entre un porche y un jardín trasero.

¿Tiene mano verde?

Fue un regalo póstumo de mi mamá. Al vaciar su casa heredé montones de plantas. ¿Qué haces con lo que queda vivo de alguien que ya no está? He aprendido a cuidarlas. Y he descubierto que me dan paz.

La emigración es clave en su vida personal, profesional y literaria. ¿Cambia la perspectiva?

Siempre es derrota y esperanza. El tipo de periodismo que he hecho no es de denuncia. Es de curiosidad. Eso no está lejos de la ficción. *La memoria de las olas* [publicado por Planeta, editorial que nos ha traído hasta Miami para esta entrevista] es mi primer intento de ficción, pero siento hacia los personajes la empatía que he sentido escribiendo crónicas. A las personas y a los personajes nos definen las decisiones buenas y malas que tomamos. Tanto trabajando para el *Miami Herald* como para *The New York Times*, mi interés siempre ha sido menor por la política de inmigración que por lo humano. Creo que ahí está la universalidad. Los temas, cuanto más pequeños, más universales.

Con 42 años escribió sus memorias: *El mañana*.

Era el nombre del barco que nos sacó de Cuba. Fue un éxodo. Es mi historia y la de 125.000 personas.

Abandonó Cuba vestida de gala.

Casi. Mi madre era costurera y teníamos preparada lo que llamaba “la ropa de la salida”. La idea no era vestirnos de donde salíamos, sino de donde aspirábamos a llegar. Me hizo vestidos con cuatro, con siete, con nueve años...

Se fue con 16.

Había tensión entre lo que decían en la escuela y lo que decían en casa. Tenía miedo de no poder integrarme ni

en un bando ni en otro. Creo que esa incomodidad fue clave para que me hiciera periodista. La incomodidad te permite mirar desde fuera tu propia vida y la de los otros. Te da distancia.

¿Se fueron de Cuba los que se lo podían permitir?

Para nada. Mi padre era chófer de camiones y trabajaba para una empresa estatal. No le parecía bien que te dijeran cómo tenías que pensar. Cuando la Revolución Cubana comenzó, la herramienta que utilizó para consolidarse fueron los niños.

¿Adoctrinamiento?

Profundo. Mis padres solo fueron a la escuela primaria. Pero mi mamá era una gran lectora. Y mi padre estaba pendiente de las noticias. Yo regresaba de la escuela diciendo “qué desastre los norteamericanos en Vietnam”, y mi padre contestaba: “El Gobierno de Estados Unidos puede estar tomando decisiones malas. Pero el Gobierno no es el pueblo”. Eso era lo contrario de lo que nos enseñaban. Para ellos el país, la isla, el pueblo, la sociedad, los mártires, la literatura, la cultura..., todo era la revolución. Aprender que los gobiernos vienen y van me despejó la nubosidad que tenía en la cabeza.

¿Cómo se fueron?

Cuando uno anunciaba que se iba tenía que presentar “la salida”: los papeles con la visa del país que te admitía y la renuncia al trabajo y a la escuela.

Salieron en el éxodo masivo de 1980.

Llegó la policía un 7 de mayo: “¿Están listos para abandonar el país?”. Esa era la frase. En el puerto del Mariel embarcamos en un buque que habían buscado los familiares que teníamos fuera. Se rompió y mi tío pactó con el patrón de *El Mañana*, que era un excombatiente de Vietnam, que se llevara a los niños y a las mujeres y que remolcara el otro hasta aguas internacionales. Me hizo aprenderme el teléfono de su casa de memoria. Luego pasé 15 horas vomitando. Desde entonces le tengo terror al mar.

¿Con qué se fueron?

Con lo puesto. Yo llevaba un crayón de labios que mi tío me había traído el año anterior de Estados Unidos y una pluma. Si llevabas maleta te la quitaban. En Cayo Hueso

“Ese es el tema: que exista intolerancia ante algo que te beneficia, como la inmigración. Escribo sobre eso desde 1987”



La escritora y periodista Mirta Ojito, fotografiada en su casa de Coral Gables, en Miami.

Es imposible, claro. Pero trato de escribir desde la posición más neutral posible porque creo en la posibilidad del asombro. Para aprender algo nuevo no se puede tener ni un punto de vista absoluto ni posiciones muy fijas. El día que pierda la posibilidad de la sorpresa, me dedicaré a otra cosa. Lo que sí puedo decir es que reviso a diario historias increíblemente tristes. Nuestra llegada fue distinta porque la relación entre Cuba y Estados Unidos era otra. Pero ese privilegio ya no existe.

Dedicó su segundo libro, *La cacería*, al asesinato de un inmigrante.

Marcelo Lucero. Lo mataron en 2008 en Patchogue, un pueblo de Long Island. Tenía 37 años.

¿Por racismo?

Vuelvo a lo mismo: la dificultad de simplificar. Entonces yo no trabajaba de periodista sino de profesora de Periodismo en la Universidad de Columbia, en Nueva York. Tenía tres hijos. Uno era adolescente. Y pensé: ¿cómo pueden unos adolescentes entretenerse maltratando a seres humanos? No busqué exponer una historia de racismo. Busqué saber qué pasa por la cabeza de un adolescente para llegar a hacer eso.

¿Qué hacer cuando se necesita mano de obra barata —que casi solo ofrecen los inmigrantes— y hay un auge de la intolerancia?

No soy política. No puedo hacer nada.

¿La inmigración es necesaria para el progreso de la economía?

Ese es el tema: que exista intolerancia ante algo que te beneficia. Llevo escribiendo sobre eso desde 1987 en *El Nuevo Herald*. Llegaban cubanos y eran detenidos indefinidamente hasta que la Corte Suprema cambió la ley y detener indefinidamente a quien no tenía adónde ir pasó a ser ilegal. Parte de nuestro trabajo es contar las historias desde polos opuestos. Es lo único que podemos hacer. Eso y ver cómo se repite la historia. Si estás en esta profesión muchos años... todo se repite.

[Florida] nos llevaron a una nave de la Marina. Una señora anotaba los teléfonos a los que llamar. Y la esposa de mi tío nos recogió. Convivimos durante tres meses.

¿Cómo consiguieron prosperar?

Trabajando. Recibían bien a los inmigrantes: “Bienvenido a su nueva vida”, te decían. Mi madre empezó a coser en una fábrica y mi padre a manejar un camión. Yo a los 17 trabajaba. Mi hermana, a los 15.

Fue recibida sin miedo. Lo contrario de lo que ocurre hoy.

Mi sensación era la de llegar a un sitio mejor. Oye..., ¿puedes parar esto [en referencia a la grabadora]?

Mejor conteste lo que quiera.

Tiene que ver con mi trabajo de periodista. Consiste en reflejar la realidad, no en opinar sobre ella ni inyectar en ella mis experiencias.

¿Cómo reportear fuera de la experiencia?

¿Desde cuándo siente que su casa está en EE UU?

Desde que tuve hijos. Y no es en Estados Unidos, es donde estén ellos.

Habla con sus hijos en castellano. ¿Por qué escribió *La memoria de las olas* en inglés?

Hablando me siento más cómoda en español. Pero leo mucho más en inglés. A ver, si leo a Isabel Allende o a María Dueñas lo hago en español.

¿Son referentes?

A ambas las he entrevistado. También son referentes Geraldine Brooks, Anne Paget, Kristin Hannah... El campo que me interesa es la novela histórica.

¿La ficción histórica no es un oxímoron?

Toda historia es parcial. Poner contexto las acerca. Pero también tengo escritores referentes: Oscar Hijuelos. Y estoy fascinada con Rabih Alameddine desde que leí *La mujer de papel*. Me dedicó la novela escribiéndome: "Te deseo pelo azul".

¿Es una lectora desprejuiciada?

Absolutamente. Me gustan los libros que me abren mundos. Pero no leo ciencia ficción.

¿Es viuda?

Bueno..., hay algo de viudez en mí. El padre de mis hijos, que me llevaba 30 años y se llamaba Arturo Villar, murió de covid, en 2021, en Santander. Aunque nos divorciamos en 2012, tuvimos muy buena relación. No fui viuda, pero sé lo que es perder a quien has querido. También criar a hijos que han perdido a un padre.

¿Se casó muy joven?

A los 30 años con un hombre de 60, pero... era más joven que yo. Es posible que muriera más joven que yo. Era escritor, pensador... Disfrutó como solo los españoles saben disfrutar la vida.

En su novela habla de mujeres fuertes que dependen de sus parejas.

El amor es una tienda de campaña. Te cubre. Le di a mi protagonista mi profesión. Y mi miedo al agua.

***La memoria de las olas* narra una doble emigración: de Canarias a Cuba y de Cuba a Miami.**

Inventa una bisabuela que, tras una boda organizada y tres abortos, abre un salón de baile llamado... Alegría.

Mi familia no llegó en el *Valbanera*. Pero abrió ese salón en Sabanilla (Cuba). Y le puso ese nombre. La novela empieza porque me encuentro un libro: *El misterio del Valbanera*. Lo compro por 10 dólares y me pregunto cómo siendo cubana e inmigrante me sé todo lo del *Titanic* y nada del *Valbanera*.

¿Por qué eligió ficcionar?

El autor de ese libro, Fernando José García Echegoyen —con el que me comunico—, había hecho un trabajo

tan bueno que... ¿qué me quedaba a mí? Soy la directora sénior de Standards de NBC en Telemundo. Eso quiere decir que velo por que nuestro periodismo cumpla con las reglas del mejor: ser cierto, justo, con todos los puntos de vista...

¿Por eso es cauta opinando?

Me cuesta tener opiniones fijas. Me puse a escribir ficción sin saber de dónde procedía mi familia. Cuando murió mi mamá, entre sus papeles figuraban los nombres de sus abuelos y dónde nacieron. Su abuelo materno, Antonio Quintana, era de las islas Canarias. De eso me enteré cuando ya había escrito la novela en la que trazaba la historia de una familia canaria que emigraba a Cuba.

¿Cuánto han cambiado las migraciones?

Todo. Antes uno se iba para siempre. Hoy no. Hay miles de personas luchando por la ciudadanía española para regresar. Antes había familias que se rompían y recomponían al otro lado del Atlántico. Ahora está pasando al revés.

En su novela, la madre exige.

Le debía esta novela a mi mamá. Fue exigente. Pero me enseñó a ser madre. Siempre ponía por delante a sus hijos.

¿Eso es ser madre?

Para ella, sí. Fue exigente con ella misma y con los demás.

¿Se aprende a ser mejor madre con una madre exigente o con una madre amable?

Mi madre siempre decía que estar viva era un milagro. Su papá no sabía leer ni escribir. Venían de un lugar perdido. Se mudaron a Santos Suárez y estuvieron siempre dispuestos a cambiar sus circunstancias para mejorar. Estoy extremadamente agradecida. Una de las suertes de la vida es que nací con padres buenos. Eso no le pasa a todo el mundo.

Tampoco todos los emigrantes prosperan.

No. Pero un alto porcentaje sí. Salir de tu país te hace una persona con espíritu emprendedor. No tienes miedo. Si lo tienes, lo superas.

¿Un emigrante es más ambicioso que el resto?

Pone en juego su vida. Empieza de cero.

“Creo en la posibilidad del asombro. Para aprender algo nuevo no se puede tener un punto de vista absoluto”



Hay muchos tipos: huyen de guerras, de injusticias e incluso, algunos, de la justicia.

No tengo ni idea. Aquí hay mucho dinero en juego. Gente que compra pisos y encarece los que pueden comprar los demás. Nunca he trabajado esas historias. Me llaman las de personas que se tienen que reinventar.

“Atreverse a volver a vivir”.

Los que dejamos atrás una vida tenemos que reinventarnos. Tu anterior yo, tu anterior persona, murió. Te conviertes en otra. Las maneras como lo hacemos son fascinantes.

¿La felicidad es como un huerto?

Siendo honesta, eso no me lo dijo mi padre, como escribo en la novela. Pero lo aprendí. Heredamos la alegría y el trauma. La alegría es una manera de vivir. Del trauma no se habla. Es posible que ni sepas que existe. Llevas ese peso. Y... a lo mejor un día tienes la suerte de hablar con un padre o un abuelo que te dice: mira, cuando yo era muy chico fui violado. O a mi mejor amigo se lo comió un tiburón. Si sucede, puedes tratar de entender de

dónde viene el dolor. Pero hay gente que pasa por la vida sin saber nunca por qué carga ese peso.

¿Por qué quiso ser periodista?

Con 13 años, una amiga de mis padres soltera e independiente —tenía incluso chófer— no me trataba como a una niña. Un día tenía en su casa a un señor recién liberado de una cárcel cubana. Hablaba de cómo lo habían torturado. Yo le dije que en Cuba no se torturaba a la gente. El hombre se levantó la camisa y me enseñó heridas de bayoneta. Sentí vergüenza. Pero Maricusa, en lugar de hacerme sentir esa vergüenza, dijo que debía ser periodista. Pregunté ¿qué es eso? “Alguien que hace preguntas buscando la verdad”.

Ganó el Pulitzer —compartido— escribiendo sobre racismo en Estados Unidos para *The New York Times*.

Era la historia de dos balseros cubanos, uno negro y uno blanco, que llegaron juntos en 1994. El Gobierno de EE UU, presidido entonces por Clinton, no los aceptó. Y los enviaron a la base naval de Guantánamo. Luego consiguieron llegar. La experiencia era común, pero su vida no. Di con ellos. La sospecha era si, por ser uno blanco y el otro negro, su vida habría sido distinta.

¿Y?

Radicalmente. La del negro había sido mucho más difícil.

Como periodista da tres consejos.

Los heredé de Will Rose, mi redactor jefe en el *Miami Herald*. Decía que solo había tres cosas importantes en el periodismo: detalles, detalles y detalles. Me lo dijo en 1987, cuando estaba a punto de entrar, como reportera, en una prisión federal porque unos cubanos habían tomado posesión de la cárcel y tenían rehenes. Escogieron a dos periodistas. Uno de la agencia AP y a mí, que acababa de empezar. Me dio pena por él: toda una plantilla de periodistas y eligen a la nueva. Pero, en lugar de lamentarse, me dio ese consejo.

¿Sigue siendo reportera?

Mi personalidad sí. Pero trabajo revisando el trabajo de otros. Controlo la calidad. Cuando llegan imágenes fuertes, pido que las pongan en contexto, que avisen, que bajen el croma a la sangre, que le tapen la cara al niño...

¿El periodismo la ha hecho más valiente o más cauta?

Soy más valiente trabajando que en mi vida privada. No sé montar en bicicleta. Apenas sé nadar. Ni patinar. De chiquita todo me daba miedo, pero como periodista me he metido en situaciones difíciles sin pensar.

¿Por ejemplo?

Estuve en Angola buscando una entrevista con Jonas Savimbi. La logré. Cuando trabajo, no se me pasa por la cabeza tener miedo. —EPS

Especial

Éxito, colapso y sanación de Ca7riel & Paco Amoroso

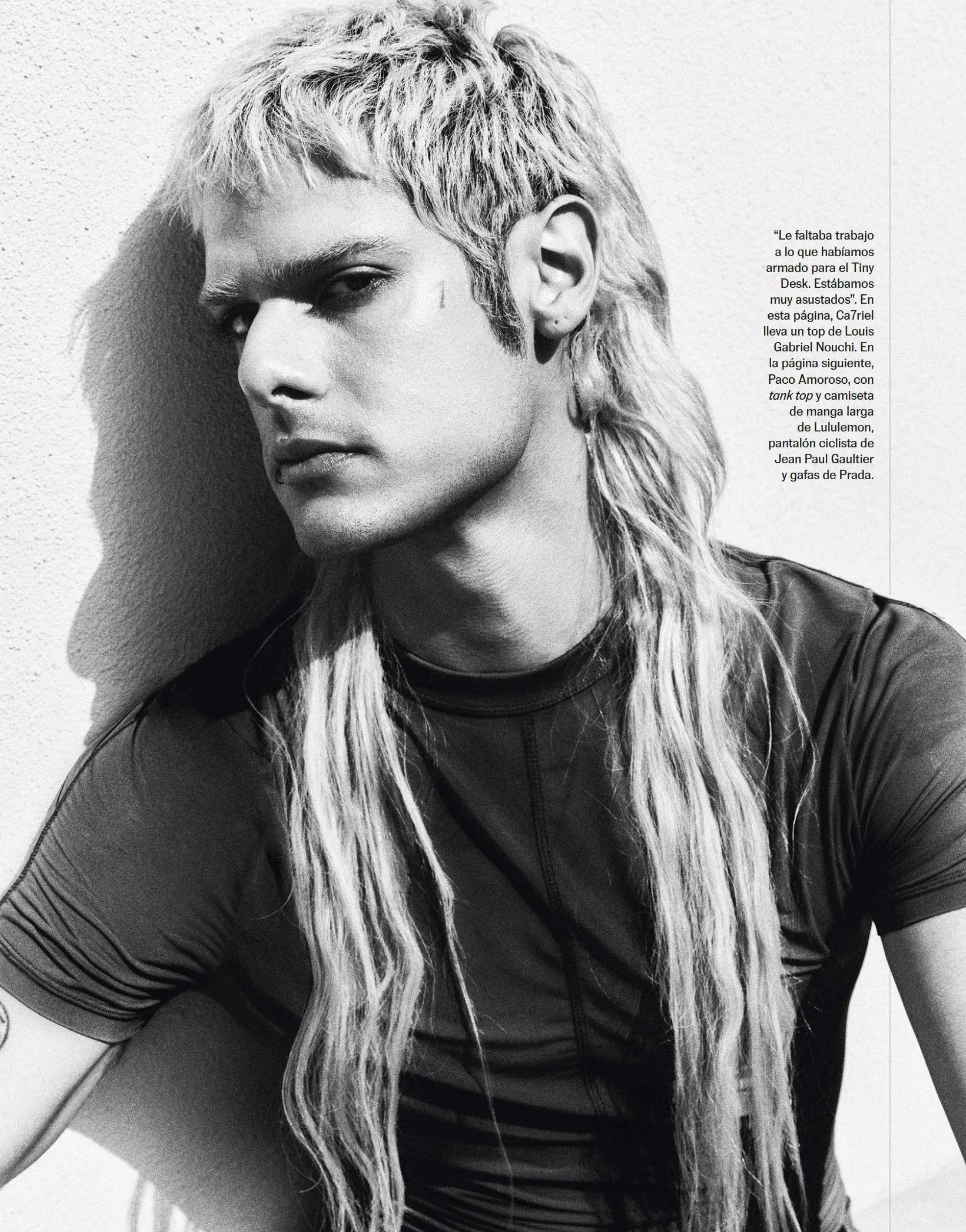
—
por Luisa Ardit
fotografía de Javier Biosca
estilismo de Juan Cebrián

PERFIL

A la izquierda, Paco Amoroso (Ulises Guerrero) lleva un top de cuero gris y pantalón de traje marrón, ambos de Acne Studios, y Ca7riel (Catriel Guerreiro) viste top de Louis Gabriel Nouchi y pantalón de Rick Owens para SiVasDescalzo.

Verano





“Le faltaba trabajo a lo que habíamos armado para el Tiny Desk. Estábamos muy asustados”. En esta página, Ca7riel lleva un top de Louis Gabriel Nouchi. En la página siguiente, Paco Amoroso, con *tank top* y camiseta de manga larga de Lululemon, pantalón ciclista de Jean Paul Gaultier y gafas de Prada.

PERFIL

El dúo sigue cosechando los éxitos de un 2025 arrollador. Tuvieron un derrumbe, sobrevivieron y ahora lanzan, con Sting como mentor, *Free Spirits*, su disco más ambicioso. Irreverentes y siempre fieles a sí mismos, inauguran una etapa zen. Hablamos con ellos en un momento en que todo lo que inventaron alcanza la plenitud.

PERFIL

En esta página, Ca7riel, con camiseta, mallas y chalecos de Zara Athleticz, y gafas de Oakley. A la derecha, Paco Amoroso, que confiesa: "A cada canción le atribuimos un problema o una sensación. Como los bloqueos creativos, o la necesidad de ser frescos".

ENLACE AL CANAL

x.com/byneontelegram

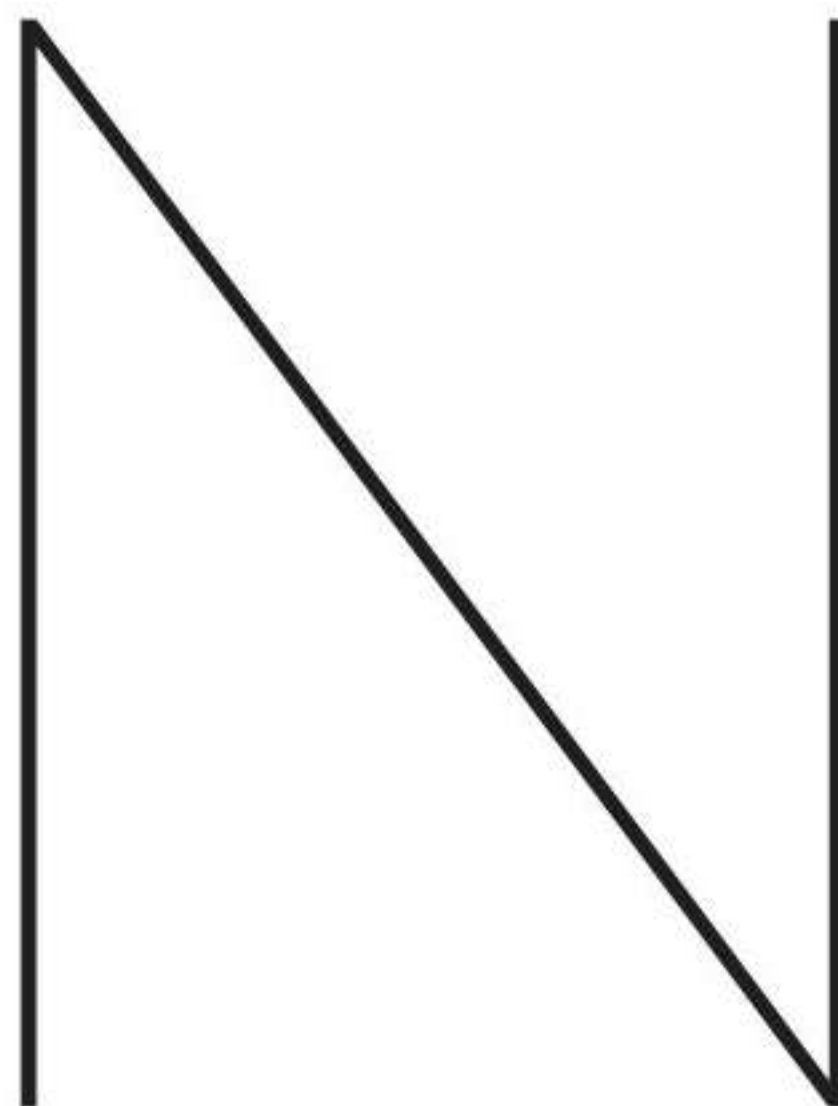
Ó escanea el código QR:



"Cuando éramos más jóvenes, había que convencer a la gente. Ahora, te terminan convenciendo a vos", asegura Ca7riel



“Nos pareció que el *wellness center* era la salida más prolija después del *burnout*”, relata Paco Amoroso



O TANTO TIEMPO antes de lograr vivir de sus proyectos, de tocar en las oficinas de NPR Music para un Tiny Desk que les cambiaría la vida, de llenar estadios, de ganar cinco Grammy Latinos, de entregarse a una gira de 60 conciertos, Catriel Guerreiro y Ulises Guerrero eran dos chicos comunes. Pasaron por

una amplia gama de trabajos: Catriel fue camarero y se dedicó a llevar verduras y frutas a residencias de mayores. Ulises trabajó como cartero y como peón en una fábrica de discos colocando pegatinas.

Ninguno de los dos se iba a imaginar que en 2025 estarían en lo más alto. Fue el año de *Papota Tour*, una gira que incluyó tocar en Coachella, Glastonbury, agotar un aforo de 14.000 personas en el Movistar Arena de Madrid, encabezar el cartel del Spring Festival, donde actuaron para más de 25.000 personas, y participar como teloneros de Kendrick Lamar en Latinoamérica. Y además estuvieron invitados por Jimmy Fallon en *The Tonight Show*.

Coincidiendo con el final de aquella gira, Ca7riel & Paco Amoroso resultaron los más premiados en los Grammy Latinos junto con Bad Bunny. En esa vorágine, decidieron grabar un disco en tiempo récord. Lo concretaron y lo anunciaron: se llamaría *Top of the Hills*. Pero el día del lanzamiento, el pasado 19 de diciembre, comunicaron súbitamente que no iba a salir. “Necesitamos descansar y sanar”, justificaron.

Un mes y medio más tarde, publicaron en su cuenta de Instagram un vídeo de Sting contando que, efectivamente, el álbum *Top of the Hills* era lo peor que había escuchado en su vida. Allí, el exlíder de The Police relata que los dos artistas, después de pasar por un centro de bienestar imaginario administrado por él mismo, el Free Spirits Wellness Center (que hasta tiene una página web creada por el dúo argentino), se convirtieron en verdaderos espíritus libres. Además, anuncia que Ca7riel & Paco Amoroso grabaron un disco a partir de esa experiencia: *Free Spirits*.

Paco Amoroso se sienta en una tumbona al sol, después de haberse metido en una piscina a las afueras de Madrid para las fotografías de esta entrevista. A su lado, pone a secar su calzoncillo, al que dará la vuelta un par de veces durante la charla. Ca7riel alterna entre mantenerse de pie, fumando, y sentarse junto a su compañero. Poco después, llega Celina Lattanzio, estilista del dúo, que se queda recostada a un lado. Hablan bajo, escuchan con atención y responden entre los dos.

¿*Top of the Hills* existió?

CA7RIEL. *Top of the Hills* existió y no es *Free Spirits*. Nosotros siempre contamos lo que nos pasa y nos reímos de nosotros mismos. Tal vez en *Top of the Hills* no nos reíamos tanto, solo expresábamos lo que nos pasaba de una forma medio cruda.

PACO AMOROSO. Cuando habíamos anunciado todo, nos dimos cuenta de que quizás no era buena idea.

C. Algo real es que ya estábamos en contacto con Sting. Y escuchó el disco y no le gustó.

¿Cómo surgió la idea del centro de bienestar?

P. A. Nos pareció que el *wellness center* era la salida más prolija después del *burnout*. La gente nos vio mucho tocando y había ya una representación muy clara de nuestros personajes y *looks*.

C. Entonces, pensamos: ¿cómo bajar a tierra ahora? ¿Y quién nos va a bajar a tierra? El tío Sting. ¿Quién es más gurú que Sting? A mí no se me ocurre una persona a la que podamos respetar más que a él.

Criticado y alabado, todo este movimiento que se llevó adelante en redes sociales fue reducido por algunos a una muy moderna campaña de *marketing*. Lo cierto es que el hablar de sí mismos ya estaba presente en su música. Crearon un relato con personajes (ellos dos), conflicto (el *burnout*) y desenlace (el centro de bienestar), que además continúa la historia que habían contado en *Papota*: los pasos hacia el éxito seguro que debían seguir. “Tratamos de hacer un disco más personal. Queríamos hablar de la cara B, de lo que no se ve tanto. Del éxito que nos pasó y de cómo nos cambió la vida”, dice Paco Amoroso.

Poco después de cancelar *Top of the Hills* estuvieron dos semanas en Los Ángeles, donde grabaron un disco en el que combinaron más de media docena de géneros, del pop a la electrónica, pasando por sonidos indios, merengue, *funk* y hip hop. Quedaron atrás los músculos exagerados y los conjuntos de Versace estrenados en los Grammy Latinos y repetidos hasta el hartazgo. Ahora, inauguran una etapa zen de tonos grises y materiales cómodos, que se volvió un uniforme desde su primera aparición el pasado febrero para recibir el Premio Grammy al mejor álbum de rock latino o alternativo. Se ocuparon de ser, una vez más, fácilmente identificables.



Catriel Guerreiro (Buenos Aires, 32 años) es un músico de pura cepa. Hijo de un guitarrista, fue al colegio público de música más reconocido de su ciudad, Escuela Esnaola. “Hacer música es lo único que sé hacer y nunca

Paco (a la izquierda), con chaqueta y pantalón gris de Lacoste y chaqueta azul de Roa. Ca7riel lleva chaqueta y pantalón de COS y camiseta azul de Roa. Los dos llevan gafas de Tom Ford.





hubo plan B”, asevera. Tuvo grupos desde la adolescencia, y pasó por el rock, metal (con Barro), *trap* y pop. “Yo era muy flaquito, no tenía fuerza para llevar las verduras. E intenté ser camarero, pero a los tres días me *autodespedí* a mí mismo, porque era muy malo”, confiesa. Decidió hacer música en la calle (“me iba bastante bien para los estándares de ese momento”). Tocó la guitarra en trenes, en casamientos y en eventos, en uno de los cuales conoció a Sting. Siete años después se lo volvería a encontrar, junto con Paco Amoroso, ya como músicos consagrados, para tomar un café en el mismo hotel, el Faena.

Ulises Guerriero (Buenos Aires, 32 años) conoció a Catriel en la escuela primaria. Se quedaba por las tardes en casa de Catriel porque su madre trabajaba mucho. Fue al colegio público Carlos Pellegrini, uno de los más prestigiosos de Argentina. Como era buen alumno, su madre le insistió para que estudiara. Empezó la carrera de Comunicación, que poco después abandonó para estudiar batería en el conservatorio.

Su primera banda conjunta fue Astor y las Flores de Marte. Felipe Brandy, bajista, amigo de ambos que toca con ellos hace más de 15 años y participó en la gira de *Papota*, en el Tiny Desk, grabó bajos para el último disco y, ahora, colabora en la gira de *Free Spirits*, cuenta sobre su adolescencia: “En el entorno de la música se sabía que había un chico que se llamaba Catriel y que tocaba y can-

taba muy bien”. Lo conoció en un recital y, al poco tiempo, Catriel lo llamó para preguntarle si quería tocar el bajo en su banda de rock. “Después, alquilamos una sala un mes, que fue una decisión grande porque ninguno tenía un mango [dinero]. Intentábamos ir todos los días”. Cada mediodía, comían en un bar llamado El Palacio (“un lugar con unas vibras muy bajas”, puntualiza). Tenían 24 años, grababan las canciones en el dormitorio de Catriel.

Así recuerda Brandy la gira del año pasado: “Como una guerra contra nosotros mismos. Un mes de no dormir ocho horas seguidas ningún día. Mucho mal humor, cansancio. Todos los días en un aeropuerto. Pero todos entendimos que era lo que había que hacer”.

Mientras estaban de gira, vivieron lo más alto y también lo más miserable. Fue un periodo de decir que sí a todo, viajando todos los días con un equipo que no siem-

“Por momentos
decimos que con
menos estábamos
mejor” [Paco Amoroso]



En la página anterior, Paco Amoroso. En esta página, Ca7riel. Ambos llevan gafas de Oakley.

pre funcionaba del todo bien. En las letras del último álbum, el colapso parece grave: destrozos en dos hoteles, Rivotril, ganas de matarse. En cambio, cuando se les pregunta por todo eso, parece menos significativo.

¿Se quemaron? ¿Cómo se manifestó?

P. A. Obvio que sí. Cuando no parás de tocar y de grabar cosas todo el tiempo, un poco estás tapando la realidad de lo que va pasando. Es un poco agotador.

C. Mucha data social.

P. A. Quizás a veces salir un poco de más.

P. A. y C. Mucha gente y sentirte muy solo.

P. A. Uno tiene esta idea de que, cuando tenés un poco de plata, tu vida está solucionada. Y probamos que no.

C. Salís de un problema y te metés en otro. De repente, tenés dos problemas.

P. A. La cabeza es muy traicionera. Ganamos los Grammy, pero quizás al otro día estás pensando qué va a pasar el año que viene. A veces decimos que hace unos años, con menos, estábamos mejor.



El día que todo cambió fue el 4 de octubre de 2024. Su Tiny Desk —serie de conciertos en las oficinas de la emisora NPR Music en Washington que podrían ser una versión siglo XXI de aquellos Unplugged de la MTV—

ya suma 52 millones de visualizaciones: más que los de Coldplay o Taylor Swift. Este concierto funciona para los músicos como un trampolín y, a la vez, como un modo de reflejar autenticidad, ya que no está permitido retocar en posproducción. A partir de entonces, dejaron de ser músicos argentinos para convertirse en artistas internacionales. Todavía no sabían que su vida iba a dar un vuelco cuando, con pesar, meses antes aceptaron ir a cenar a la pizzería porteña Chuí con Anamaria Sayre, comisaria de artistas de Latinoamérica de Tiny Desk y productora. Estaba interesada en ellos desde que había escuchado su álbum *Baño María*. “Conocerlos fue uno de estos momentos en que no entiendes del todo lo que estás mirando. Y te sientes parte de algo muy único que va a ser importante”, relata por teléfono. Al terminar la cena, ellos iban a un cumpleaños y la invitaron. Era una fiesta en un piso muy pequeño, abarrotado de gente. Así lo recuerda Sayre: “Me sentí como cuando entras a una escena. Todo era distinto. Todos estaban vestidos muy distintos, estaban pasando música de los *early 2000*, pero unos *remixes* superinteresantes que nunca había escuchado. En un momento, pararon la música. Cantamos el feliz cumpleaños y la homenajeada dijo: ‘Les quiero regalar algo. En todos lados del *depa* hemos escondido drogas de todo tipo de variedades. Búsquenlas’. Y todo el mundo empezó a gritar”.

"Hasta un día antes de que saliera el disco, Fred no nos envió la versión final de 'Lo Quiero Ya !'. Lo cual estuvo muy bueno", cuenta Paco Amoroso. De izquierda a derecha, Ca7riel y Paco, con camisa, pantalón y gafas de Saint Laurent x Anthony Vaccarello.



PERFIL

Maquillaje y peluquería de Ca7riel: Lucas Margarit (Another Agency) para Dior Beauty. Maquillaje y peluquería de Paco Amoroso: David López (Another Agency). Producción: Cristina Serrano. Asistentes de fotografía: Ana Eguizábal y Álvaro Tomé. Asistente de estilismo: Carmen Cruz. Asistente de producción: Marina Marco.

Para Sayre, llevar a Ca7riel & Paco Amoroso al programa fue un riesgo. Y para ellos una entrega, porque así como les cambió la vida, fue de los momentos más interesantes que vivieron. Viajaron con fiebre, tomando jarabe para la tos, con el baterista enfermo, escribiendo los arreglos en el avión. “Fue sufrimiento. Iba a ser un papelón y resultó lo que más nos transformó la vida”, resume Ca7riel. Prosigue Sayre: “Cuando terminan de tocar, como productora voy a preguntarles [a los músicos] si están bien. En

este caso, les dije: ‘Tienen que saber que de todos los *shows* que he visto, este es el mejor’. Y nunca digo esto”.

¿Qué le ha parecido a Sayre el nuevo álbum? “No lo he escuchado aún. Creo que parte del *charm* [encanto] de su proyecto es que eran *underdogs* [con pocas opciones de triunfar]. Que estaban en plan: ‘No nos importa nada, estamos aquí para el chiste’. Cuando ya llenas estadios tienes que empezar a pensar en quién quieres ser. Sin haber escuchado el disco, creo que todavía lo están buscando”.

Sobre la cena con Sayre, Paco Amoroso comenta: “Siempre fuimos muy reacios a hacer *lobby*. Y hace unos años ya entendemos que es una parte importante del trabajo. Al final, alguna termina dando frutos”. Ca7riel completa: “Hoy, por ejemplo, nos metimos a la piletta, con frío, para las fotos hermosas que van a salir”.



Toman una decisión y se entregan a ella. En los *shows*, pasaron de saltar y gritar a bañarse en un *jacuzzi*, a estar sentados en taburetes, a las camillas de *Free Spirits*. Hace tiempo que son *performers*. “Cuando éramos más pendejos, había que convencer a la gente, saltar, gritar y ser supermegairreverentes. Ahora, salís a cantar y la gente está con los brazos alzados, llorando, cantando. Te terminan convenciendo a vos”, asegura Ca7riel.

El *show* del Lollapalooza en Buenos Aires, en marzo de 2024, fue una escucha de *Baño María*, el primer disco que firmaron juntos y con Federico Vindver, productor que ha trabajado con Kanye West o Justin Timberlake. El espectáculo iba a ser su gran momento, y el golpe de gracia a su paso por el *trap* más puro. En lugar de hacer un concierto al uso, una DJ mezcló las canciones mientras ellos estaban dentro de un *jacuzzi* tomando champán. Sin cantar ni tocar instrumentos.

Aunque todavía faltaban unos meses para el Tiny Desk, ya eran *mainstream*, y ya se los identificaba como artistas que eran más que músicos. Ese arsenal de humor, crítica a los caminos preestablecidos y autenticidad que los hizo aterrizar en el Tiny Desk se volvió cada vez más conceptual, y la ironía se les pegó cada vez más a la piel.

Después de colaborar con Jack Black, de titular un álbum en inglés, de grabar en Los Ángeles, ¿dónde queda el *underground* que llevaban dentro?

C. En el directo. Porque ahora la forma de hacer las canciones cambió y el mensaje es mucho más claro, que es algo que no teníamos antes. Pero la forma de defender el directo... Es algo que estamos puliendo desde que éramos rockeros.

P. A. No sé si se pierden cosas. Las canciones que hiciste se empiezan a sumar a tu...

C. A tu carpeta.

P. A. ... A tu carpeta de archivos. Pero hay una búsqueda de lo desconocido, de ir probando cosas nuevas.

El momento más punk de sus conciertos es, quizá, cuando tocan las colaboraciones con Fred Again, productor y DJ londinense que es uno de los nombres más importantes de la electrónica actual. Su modo de trabajar es único, ya que *samplea* una y otra vez canciones propias y ajenas de tal modo que altera continuamente las versiones finales de los temas. Apenas habla con la prensa, pero en un mensaje de WhatsApp responde algunas preguntas que le hemos mandado. Del día que se conocieron comenta lo siguiente: “Le pregunté a mi hermana si podía hacer de intérprete, ya que habla español con fluidez, y al principio pensé: un momento, ¿acaso he creado una situación infernal? ¿Están a punto de coquetear con mi hermana en un idioma que ni siquiera entiendo?”.

¿Qué fue lo que más le interesó de ellos? “Su talento musical. Son músicos de élite. Creo que eso les abre puertas que suelen estar cerradas. En este momento, esas puertas concretas me interesan cada vez más”.

En Argentina, donde solo un 3% de los menores de 41 años puede comprar una vivienda por sus ingresos, el año pasado cada uno se compró la suya. Les pagan las vacaciones a sus familias. Aprendieron inglés, hacen ejercicio. No tienen coche porque no saben conducir. “Nosotros crecimos sin tener plata”, cuenta Paco Amoroso mientras dobla el calzoncillo, que ya está seco. “Hace no tanto, si me pedía un Uber y salía más caro de lo que tenía que salir, esperaba a que bajara”. Hace no tanto, al terminar un concierto (como el Lollapalooza) volvían a casa en tren.

Así, lo que construyeron en estos años tiene la coherencia de un relato; uno en el que cada disco suma al anterior, que pasa del éxito al *burnout*, del *burnout* a la sanación, y de la sanación... a la próxima sorpresa. —EPS

Lento pero Setúbal

texto y fotografía de Rafael Estefanía

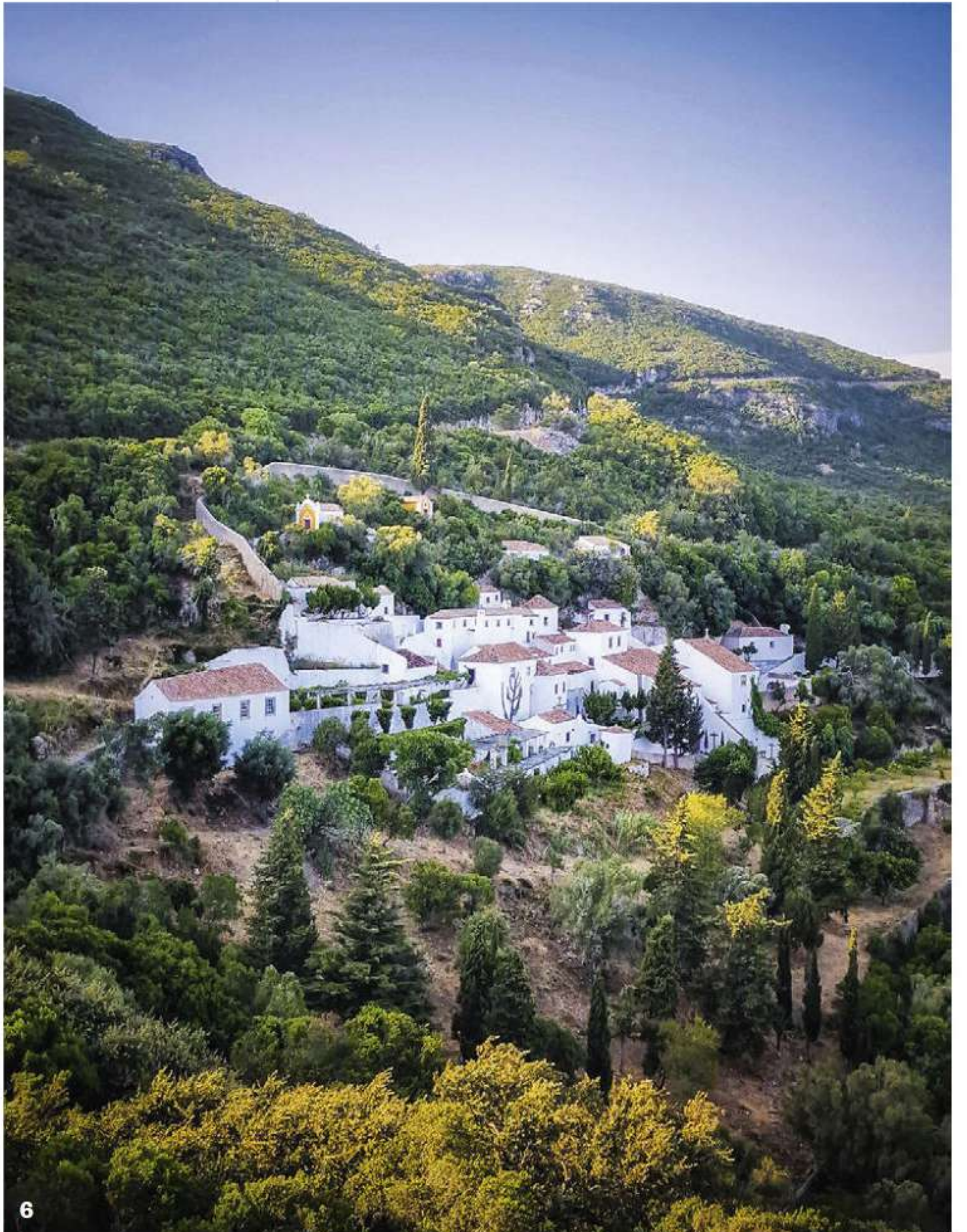


VIAJE

A menos de 50 kilómetros al sur de Lisboa, Setúbal y la sierra de la Arrábida conservan una Portugal que parece resistirse al paso del tiempo, la masificación y la homogeneización a base de barrios marineros con carácter, viñedos centenarios, acantilados y playas salvajes.

A la izquierda, trabajadora en los viveros de ostras del río Sado. En esta página, fachada de las históricas bodegas José Maria da Fonseca, en São Lourenço (Portugal).





EN SU CRÓNICA *Viaje a Portugal*, que relata la gira que llevó a cabo a través del país en 1979 José Saramago, el escritor advertía que Setúbal y Arrábida solo podían comprenderse viajando despacio, mirando a ambos lados del camino. “É preciso demorar-se”, recomendaba al respecto de esta costa donde la naturaleza conserva todavía un aire de intemperie y calma antigua. Mucho ha llovido desde entonces, pero sus palabras siguen siendo sorprendentemente ciertas. Resulta casi milagroso si se piensa que Lisboa, una de las capitales europeas más saturadas por el turismo, se encuentra a apenas 45 kilómetros. Más que en kilómetros, la distancia entre ambas ciudades parece medirse en siglos. Setúbal no es una ciudad de postal, pero le sobra verdad. En el barrio de São Domingos, casas de colores desvaídos, fachadas cubiertas de azulejos, ropa tendida entre ventanas y guirnalda olvidadas de alguna fiesta pasada componen un paisaje que recuerda por momentos al sur de Italia. En un modesto bar donde varios parroquianos apuran botellines de Sagres, un cartel escrito a mano anuncia la venta de sedal para pesca, recordando que aquí el mar sigue marcando el ritmo de la vida cotidiana.

Ascendiendo por las calles que conducen a la plaza Bocage, aparece la iglesia de São Julião, con su elegante fachada barroca. Junto a ella, la parroquia de São Sebastião, una de las

más antiguas de la ciudad, levantada gracias a las donaciones de pescadores y fieles, conserva una impresionante nave decorada con frescos. Más que templos, ambas son refugios espirituales de una ciudad construida con devoción y agua de mar. El alma de Setúbal late en el barrio de Troino. Entre calles adoquinadas y casas bajas de colores sobreviven restaurantes familiares, conversaciones de acera y parrillas donde las sardinas se doran lentamente desprendiendo un aroma irresistible. En la histórica Mercearia Confiança de Troino, abierta en 1929, los mostradores de madera y las alacenas repletas evocan una época en la que los marineros acudían a comprar bacalao, té y chocolate y los vecinos legumbres al peso y vino a granel.

Hoy en sus vitrinas se mezclan objetos antiguos con productos *gourmet* actuales empaquetados con aire *vintage*. El antiguo mostrador sirve también para tomar una copa de vino acompañada por una torta de Azeitão. La nostalgia parece sentirse cómoda en esta ciudad. El restaurante Adega dos Garraões resiste como una cápsula del tiempo en un lugar tan patrimonio como cualquier iglesia. Paredes cubiertas de fotografías antiguas, carteles de toros, bombillas desnudas y un menú escrito a mano en pizarras. Mientras pruebo unos huevos a caballo y unos chocos fritos, un hombre impecablemente vestido con traje claro, zapatos blancos y pajarita rosa apura un moscatel en la barra. Al salir le pido

retratarlo frente a unos azulejos. Solo pone una condición: “Faz-me bonito”.

No muy lejos se alza una de las joyas arquitectónicas de la ciudad: el convento de Jesús, uno de los primeros ejemplos del estilo manuelino portugués. Sus columnas helicoidales parecen retorcerse como cuerdas marinas y nos hablan de una época lejana en la que Setúbal prosperaba gracias a la pesca, la sal y el comercio. Muy cerca, el mercado Livramento mantiene intacta esa relación con el mar. Los vendedores despachan sepias, camarones y pez espada bajo la mirada de los azulejos que decoran el edificio.

Desde aquí, el camino conduce al estuario del Sado. “El placer sería seguir a lo largo de las orillas del río. Pero el río abre un estuario ancho e

Más que en kilómetros, la distancia entre la cercana Lisboa y Setúbal parece medirse en siglos

irregular”, escribió Saramago. Hoy este espacio que privó al escritor de seguir ensimismado recorriendo el Sado es un área protegida que alberga marismas, salinas, más de 250 especies de aves y una de las escasas colonias de delfines de Europa. También es territorio de ostras. Más de 400 toneladas salen cada año de estas aguas rumbo, en su mayoría, a Francia. Acompaño a Niño Ferreira, de Banca das Ostras, uno de los puestos más populares del mercado Livramento. Con botas de goma hasta la cintura, camino por el barro dejado por la marea baja entre criaderos donde los trabajadores voltean pacientemente las sacas para asegurar un crecimiento uniforme. Al terminar la visita, Niño despliega una mesa junto a la orilla. Sobre hielo reposan varias docenas de

1. Faro del Cabo Espichel, en funcionamiento desde 1790.
2. Una de las villas de Quinta do Miguel.
3. Galería cubierta con azulejos en el palacio Bacalhão, en São Simão.
4. Porche con mobiliario histórico en el hotel Casa Palmela, en Setúbal.
5. Jaula antigua frente a una pared de azulejos en Casa Palmela.
6. El monasterio de Nossa Senhora da Arrábida, rodeado de vegetación.

carnosas ostras y una botella de espumoso rosado. A pocos metros, un hombre vestido de calle con los pantalones remangados y zapatos, rebuscando moluscos en el lodo con un cubo y un rastrillo en una escena que parece sacada de otro siglo.

La hacienda histórica Casa Palmela invita a seguir demorando el camino en sus habitaciones de aires clásicos, entre viñedos, bosques de alcornoques, caballerizas y una piscina rodeada de buganvillas y lavandas. Ha pertenecido a la misma familia desde 1826. “Mi abuelo vivía aquí con sus 10 hijos y una enorme familia repartida por toda la casa”, cuenta Salvador Holstein, descendiente de los duques de Palmela. “El mobiliario, las obras de arte y muchos objetos personales de la familia siguen hoy ocupando las habitaciones de los huéspedes”, relata.

Este Portugal aristocrático, rural y vinícola, ligado históricamente a quintas señoriales, encuentra uno de sus máximos exponentes en el palacio Bacalhôa. Oculto tras altos muros y cipreses centenarios, este palacio renacentista está rodeado de jardines de influencias portuguesas, italianas y mudéjares. Galerías, estanques con nenúfares y estancias cubiertas con azulejos que desbordan la paredes y se extienden por los bancos, los canales y zonas próximas al agua. Esta tradición azulejera sigue viva en talleres como Lurdes Oliveira Azulejos, en Azeitão, donde los artesanos continúan moldeando y pintando a mano alzada cada pieza. También aquí se encuentra otra de las grandes señas de identidad de la región: el moscatel de Setúbal.

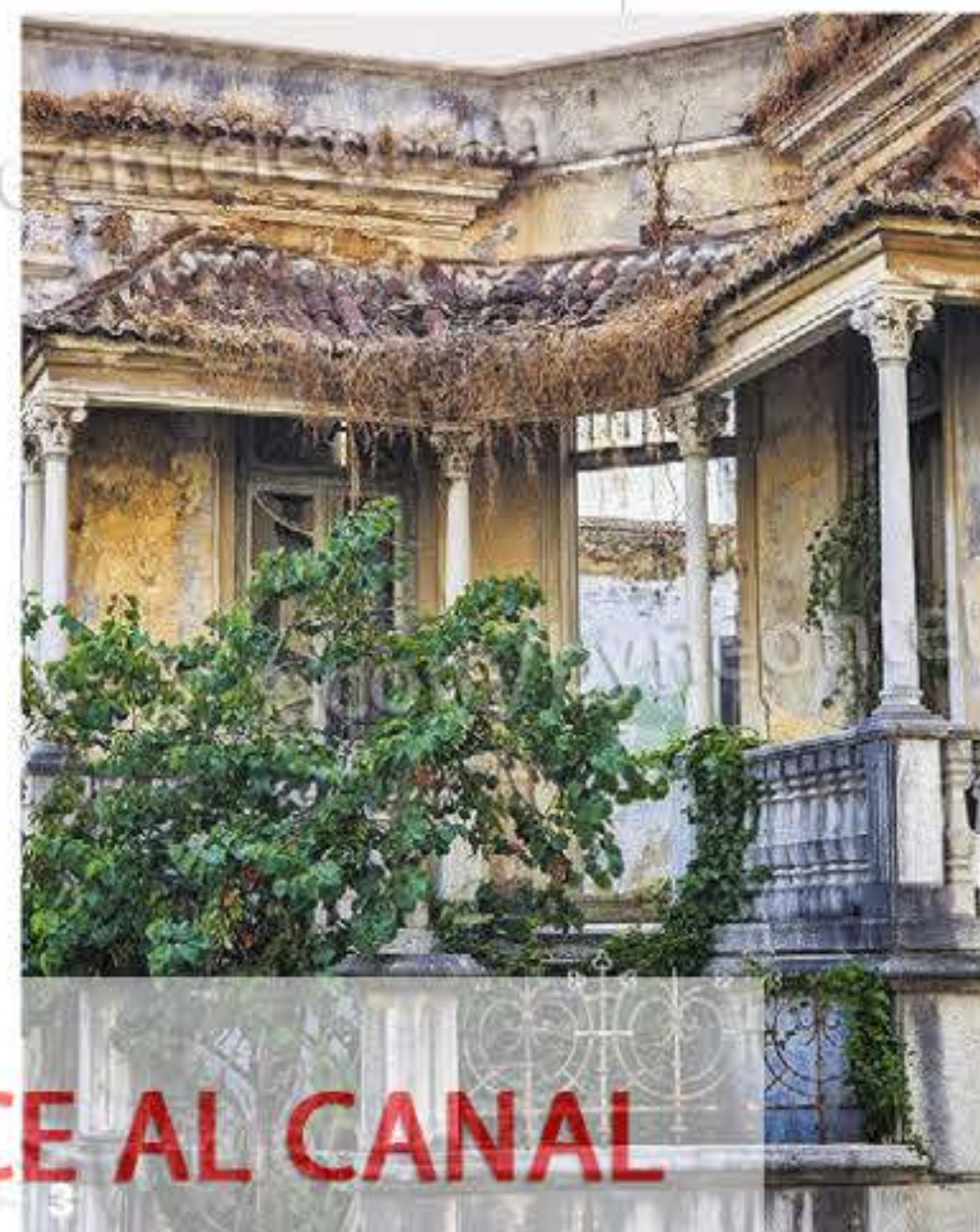
En las centenarias bodegas José Maria da Fonseca se puede pasear por los pasillos en penumbra, entre botellas cubiertas de polvo, con la luz filtrándose entre las barricas acompañado del perfume dulzón

- 1.** Interior de una de las casas de Quinta da Arrábida.
- 2.** El restaurante Bar do Peixe, en playa Meco.
- 3.** Un palacio abandonado en el centro de Setúbal.
- 4.** Peras al vino en el restaurante Wine Corner, de las bodegas José Maria da Fonseca.
- 5.** Elegancia de otro tiempo cortesía de un caballero en las calles de Setúbal.
- 6.** Al borde del precipicio, el santuario de Nuestra Señora del Cabo Espichel.

ENLACE AL CANAL

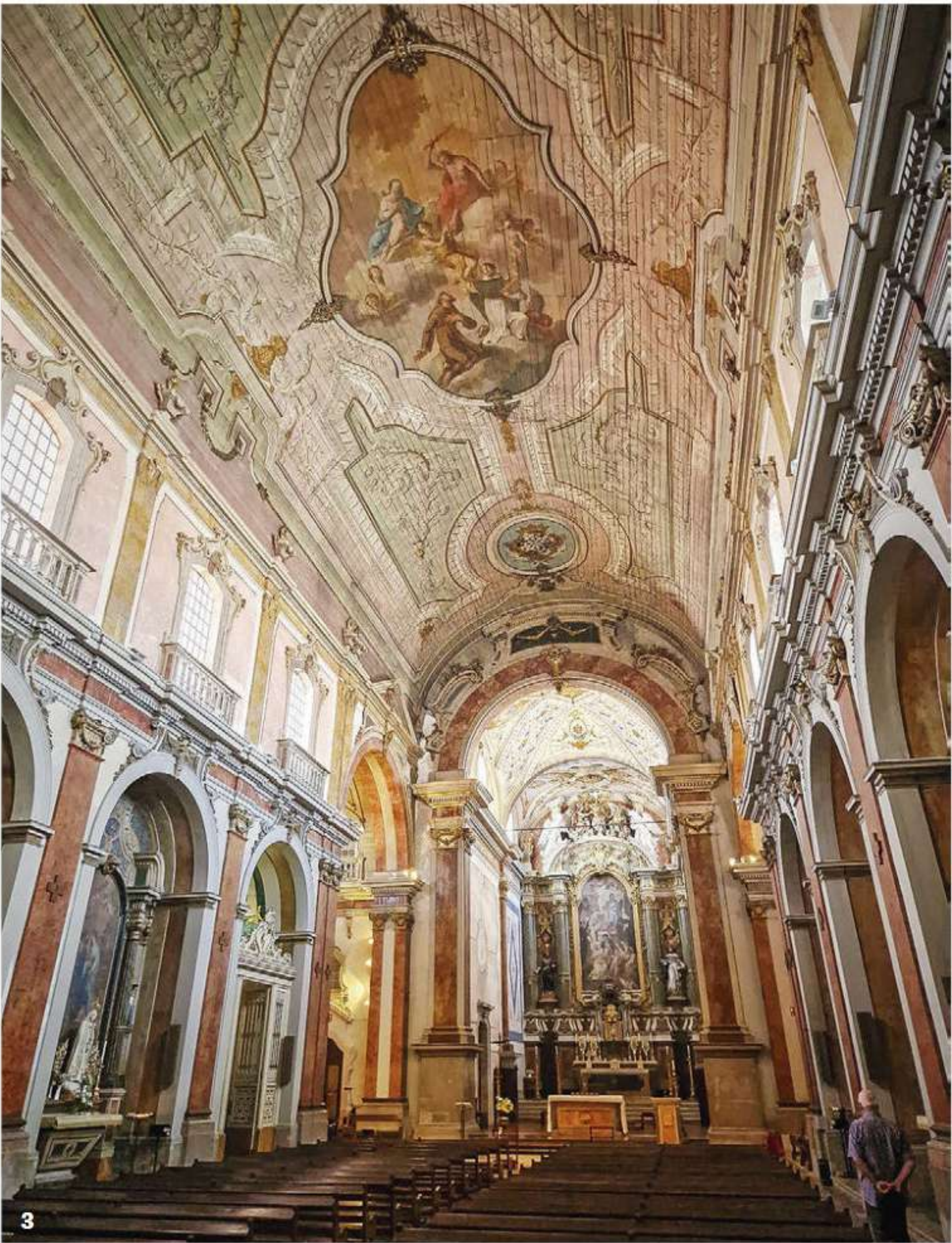
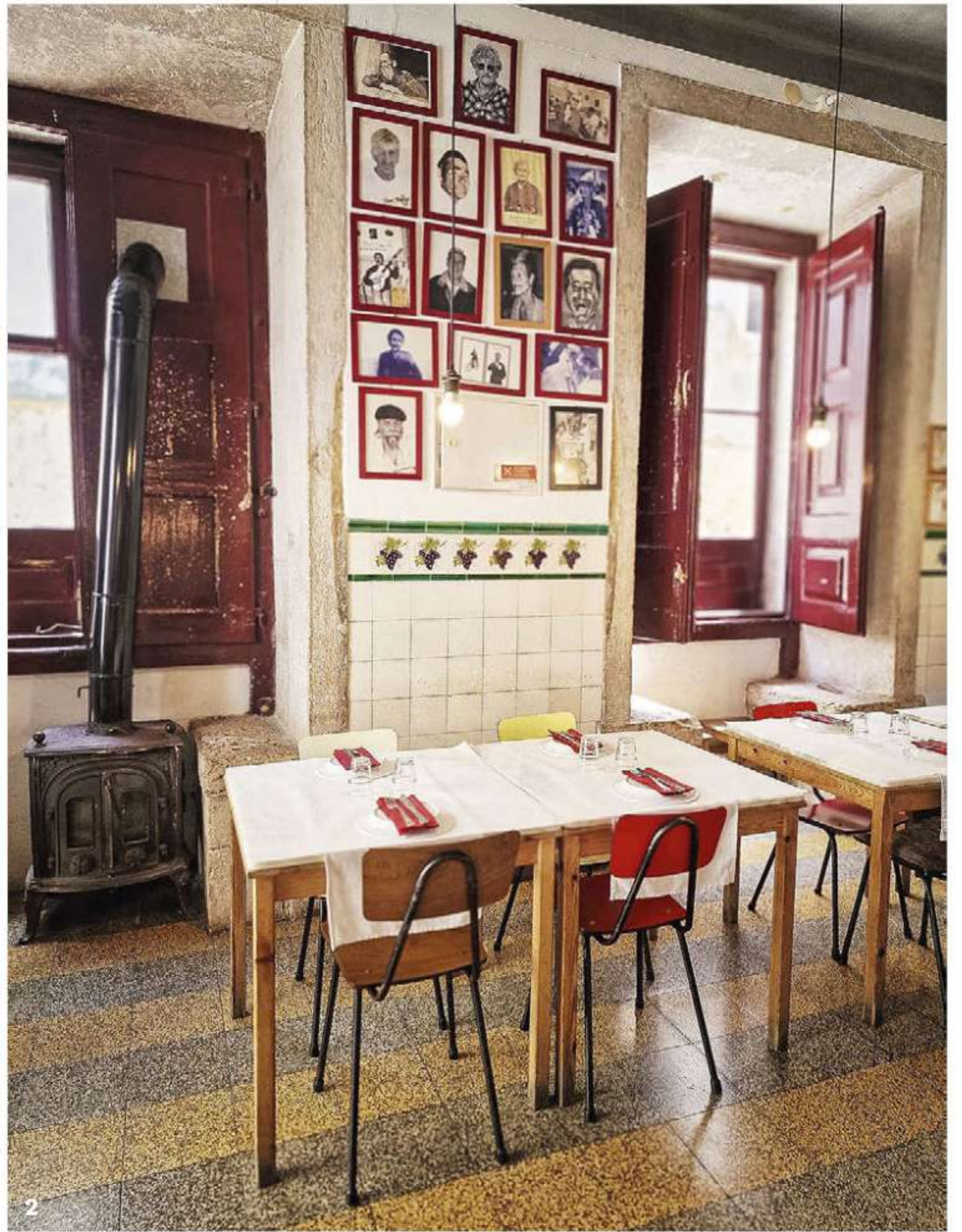
x.com/byneontelegram

Ó escanea el código QR:





El estuario del Sado
alberga salinas, más de
250 especies de aves y
una de las escasas colonias
de delfines de Europa



y oxidado del moscatel envejecido lentamente. En la Adega dos Teares Velhos, parte de la casa museo de la bodega, entre barricas ennegrecidas por el tiempo, reposan algunos de los moscateles más antiguos de Portugal, auténticas reliquias líquidas con más de un siglo de historia.

A partir de aquí comienza el tramo más espectacular del viaje. La carretera que atraviesa el parque natural de la Arrábida serpentea entre acantilados calizos, pinares y pequeñas calas de agua turquesa. Cada curva ofrece una nueva panorámica sobre el Atlántico. Las pulsaciones bajan. La prisa desaparece. Más que un paisaje, la Arrábida es un estado de ánimo.

Durante 40 kilómetros, la costa despliega algunas de las vistas más hermosas de Europa. Desde lo alto se observa la lengua de arena de la península de Tróia y playas como Galapinhos, Figueirinha o Portinho da Arrábida, intactas durante décadas y ahora desbordadas en algunas fechas estivales, sobre todo, en los feriados nacionales, cuando al forastero se suma el público local, hasta el punto de que el acceso hasta ellas en coche puede ser una odisea. Entender el repentino flechazo con esta costa es sencillo, lo sorprendente es que no se hubiera producido muchos años antes y que este paraíso hubiera pasado prácticamente inadvertido.

En medio de la vegetación de la sierra, entre bosques de alcornoques y pinos, aparece dibujado un pueblo blanco. Las edificaciones blancas no son casas del municipio, sino las estancias de los monjes del monaste-

rio de Nossa Senhora da Arrábida, fundado en 1542. Durante siglos, los monjes eligieron este rincón aislado de la Arrábida para retirarse del mundo y vivir en silencio frente al mar. Ellos no fueron los únicos. En 1963, tras el asesinato de John F. Kennedy, su esposa, Jackie Kennedy, encontró refugio en el cercano palacio Comenda, la majestuosa villa propiedad de unos amigos. De todos los lugares del mundo, eligió este rincón para alejarse de todo y perderse en la inmensidad azul del Atlántico.

En Quinta da Arrábida, en pleno parque natural, con sus casas rurales encaladas y patios empedrados entre bosques de pinos antiguos, se crea un ambiente donde el tiempo parece ralentizarse. Con los pies en el agua de la alberca privada, mientras las cigarras acompañan la puesta de sol, la palabra quinta recupera su sentido original: una casa de campo para el descanso y la contemplación.

Más hacia el oeste, antes de llegar al cabo Espichel —que marca el final de la sierra de la Arrábida—, protegida por los acantilados y por su exigente acceso a pie por un camino de tierra y piedras, la pequeña playa Balleira permanece salvaje y aislada, rodeada de un evocador paisaje de senderos de tierra rojiza que se abren paso entre los matorrales batidos por el viento y espectaculares acantilados calcáreos que caen a plomo sobre el Atlántico. Al borde del precipicio, el santuario de Nuestra Señora del Cabo

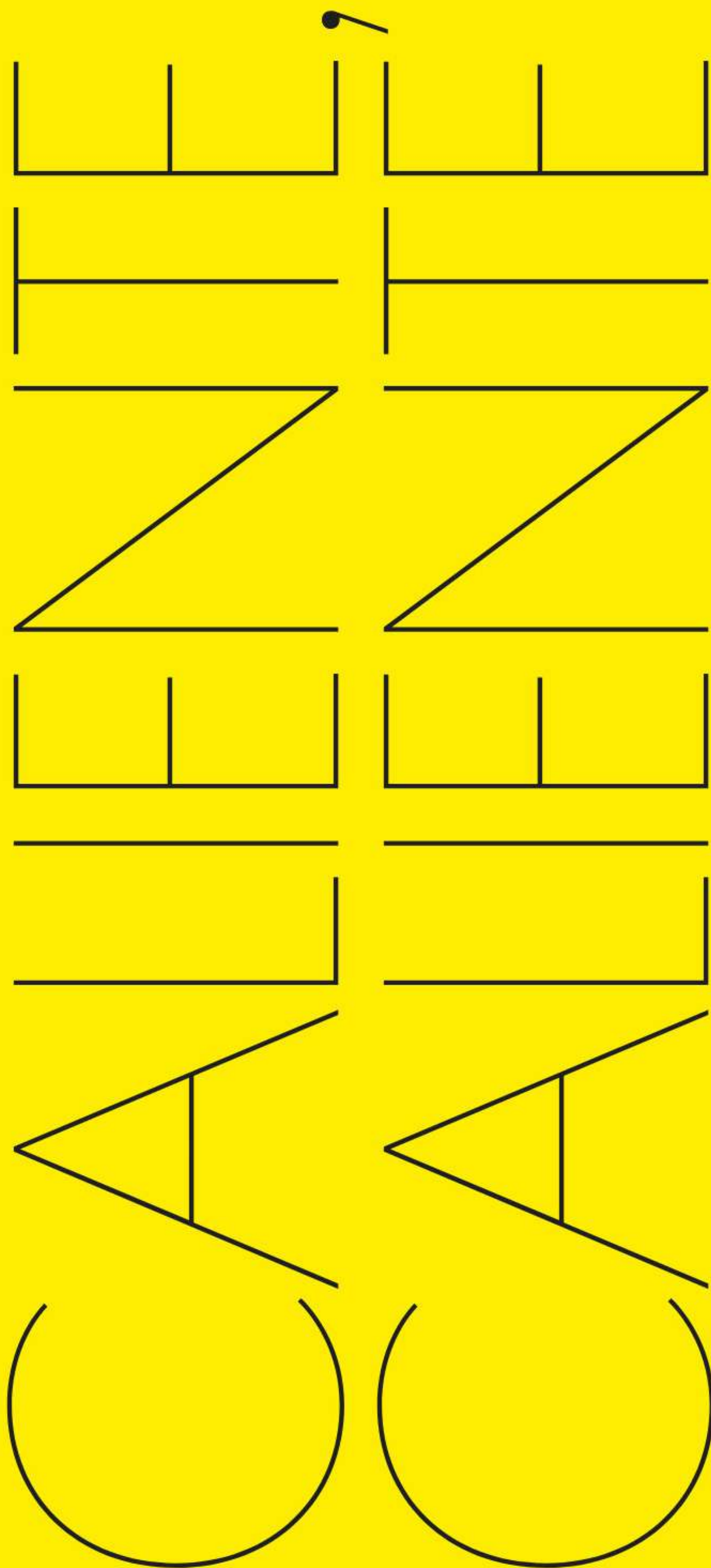
Espichel y el faro del Cabo Espichel, uno de los más antiguos de Portugal, se asoman desafiantes al acantilado.

Muy cerca, en los alrededores de Aldeia do Meco, se encuentra la Quinta do Miguel. Casas blancas de líneas depuradas, mobiliario minimalista, terrazas abiertas y una piscina de diseño de mármol negro reflejando como un espejo la vegetación que la rodea convierten este lugar en un refugio contemporáneo en plena naturaleza, un interesante

Entender el flechazo con esta costa es sencillo, lo raro es que no se hubiera producido muchos años antes

contrapunto a los espacios cargados de historia que han jalonado hasta ahora nuestro trayecto. A poca distancia de aquí, espera la playa Meco. Cuatro kilómetros de arena blanca y dunas cubiertas de vegetación, paraíso de naturistas en su extremo sur más virgen y de *foodies* en su parte norte, con un par de estupendos restaurantes elevados sobre palafitos en la misma arena. Uno de ellos, Bar do Peixe, deja claro solo con su nombre sus intenciones. Pargos, doradas, salmonetes o besugos esperan en un carrito la decisión del comensal, que en este caso ha tomado la sabia decisión de optar por el mero. Llega abierto en canal a la brasa con aceite de oliva y patatas cocidas, una ensalada de pulpo y una jarra de sangría de vino blanco, emblema de la costa portuguesa. Mientras la última luz del día se apaga sobre el océano y la línea entre mar y cielo comienza a difuminarse, resuenan las palabras de José Saramago: “El mar es el universo cerca de nosotros”. Y dejan de ser literatura para convertirse en paisaje. —EPS

1. Atlántico azul y playas blancas a lo largo de la costa de la Arrábida. **2.** El tiempo parece haberse detenido en el restaurante Adega dos Garraões, en Setúbal. **3.** Nave central decorada con frescos en la parroquia de São Sebastião de Setúbal. **4.** Mesa puesta en el restaurante Barriga de Freira, en Setúbal. **5.** Sardinas a la brasa en las calles del centro de la misma localidad. **6.** Ostra del estuario del río Sado. **7.** Moscateles centenarios reposan en las bodegas José Maria da Fonseca.



TENDENCIAS

Es hora de ir calentando el verano con una selección de los imprescindibles para la temporada: bolsos y gorros de rafia, jerséis de rayas, cangrejas, bailarinas de croché y sandalias ligeras, gorras y bandanas en colores estridentes y joyas doradas que exudan suntuosidad. Las modas pasan, pero los clásicos permanecen.

—
fotografía de Santiago Belizón
estilismo de Juan Cebrián

En la página siguiente, de arriba abajo y de izquierda a derecha: jersey de rayas de punto con cuello vuelto, bolso de rafia con bolso pequeño de piel negro, dos bálsamos labiales mate *incolore*, crema de manos, gafas naranjas, bikini naranja con borde blanco, todo de Celine; reloj Tortue en oro amarillo, de Cartier; toalla roja con detalles en blanco, sombrero de rafia negro con logo en blanco, colonia Céleste, barra de jabón y *short* bermuda de seda con estampado, todo de Celine; pulseras Clash en oro amarillo y anillo y pendientes Clash a juego, todo de Cartier.



TENDENCIAS



En esta página, brazalete dorado de Gucci; funda negra para Iphone 17 Pro Max y estuche para joyas, ambas de Rimowa; gargantilla de oro de José Luis Joyería; brazaletes B.Zero1 en oro blanco y amarillo, de Bulgari; pendientes de aro de oro de José Luis Joyería; pulsera y pendientes Serpenti Viper, de Bulgari; pulsera rígida rizada de oro de José Luis Joyería; brazalete Wire de oro amarillo, de Tiffany & Co.; gafas de vista con montura dorada de Balenciaga; pluma de Montblanc; mechero de Saint Laurent; reloj Oyster Perpetual 28 en oro amarillo con esfera verde, de Rolex, y anillos de José Luis Joyería, Gucci, Bulgari, Tiffany & Co. y Samsung.



En la página anterior, bolso grande con estampado de Loro Piana; bolso pequeño de croché de Fendi; agua solar y *stick* de alta protección, ambos de Caudalíe; bañador bicolor blanco y rojo con bordes en marrón, espadrillas de rayas azules, toalla amarilla, pulsera y anillo caracola en resina ámbar, pendientes en aro con perlas y caracola cerámica, collar de piedras y caracola en plata envejecido y collar de peces y caracolas en dorado, todo de Bimba y Lola; perfume Euphoria Solar Elixir, de Calvin Klein; minibolso de piel en color lima, gafas marrones, sandalias de tacón negras de piel y minibolso de rayas con asa de piel, todo de Loewe.

En esta página, bailarinas de croché blancas, mochila mediana de nailon regenerado en azul con bolso colgante, gafas negras, pendientes de metal y vidrio aguamarina, top de bikini blanco con borde negro y toalla de rayas blancas y azules, todo de Prada. Crema de manos, crema de manos triple cuidado Paradoxe, colorete en crema Touch Prada en tono Cherry, bálsamo labial, prebase Prada Refine difuminadora que atenúa los poros y minimiza la apariencia de líneas finas e Infusión de Cèdre Eau de Parfum, todo de Prada Beauty. Flores de Naranjas de la China.



En la página siguiente, gorra amarilla y bañador azul, ambos de ERL; bolso pequeño estilo koala naranja, botella de aluminio blanca y calcetines con rayas, todo de Lululemon; loción Expert Sun Protector SPF 50, de Shiseido; sérum Sun AOX y bruma facial con SPF 50, ambos de Isdin; bruma luminosa de Tatcha; *stick* solar de Lancôme; calcetines, bandana roja y azul, americana estructurada de lana, camiseta blanca, camiseta gris, collares combinados verde, rojo, negro y azul, pantalón amarillo, bolso *shopper* verde con detalles en piel, todo de Aaron Levine x Zara; cangrejas negras de piel de Cos; chanclas amarillas de Havaianas; raqueta de pádel de Emporio Armani; gafas con lente plateada de Tom Ford; ventilador de Dyson, y relojes de bolsillo de Audemars Piguet x Swatch.



A Chanel beach bag with a rope handle and a large CC logo, surrounded by beach accessories like sunglasses, a beach ball, and a beach towel.

Diseño de set: Tesoros Nacionales by Ilduara Vandall. Producción: Cristina Serrano. Asistente de fotografía: Sara Donzel.
Asistente de estilismo: Carmen Cruz. Agradecimientos: arena de Leroy Merlin, azulejos de Constanza Rosell Studio, esparto y cuerdas de Casa Hernanz.

Té blanco con
cítricos y hielo
de sandía

por Mònica Escudero
fotografía de Caterina Barjau

Comando sorbete

Polos, helados, batidos, bebidas y otros remedios
refrescantes caseros y sencillos para sobrevivir al verano,
convirtiendo diferentes frutas en el mejor aliado
cuando el termómetro no da tregua.



Helados
de aguacate
y plátano con
chocolate y
frutos secos



Polines de zumo
y fruta troceada



Sorbete
expres
de mango

Batido granizado
de piña y coco



Té blanco con cítricos y hielo de sandía

El té blanco combina muy bien con los cítricos y la sandía congelada enfría la bebida sin aguarla (y no necesita cubitera): la piña, el melón o el melocotón en gajos también son ideales para este uso.

Ingredientes

(para unos 8 vasos)

2 litros de agua, 16 gramos de té blanco, una rodaja de sandía de unos 4 centímetros de grosor, 1 naranja, 1 limón, endulzante al gusto (azúcar, miel, sirope de agave), más hielo (opcional).

Preparación

Cortar ocho cubos de unos cuatro centímetros de sandía y congelarlos en un recipiente hermético durante un mínimo de tres horas. Calentar el agua hasta unos 80 grados, sin que llegue a hervir. Añadir el té blanco e infusionar durante cinco minutos. Colar y dejar atemperar. Exprimir el zumo de una naranja y un limón, reservando algunas rodajas para decorar, y añadirlos al té. Endulzar al gusto, removiendo bien para que quede integrado y llevar a la nevera. Repartir los cubitos de sandía congelada entre los vasos o ponerlos directamente en una jarra grande. Añadir las rodajas de naranja y limón. Verter el té blanco con los cítricos sobre la fruta congelada —si se quiere, con más hielo— y servir inmediatamente.

Helados de aguacate y plátano con chocolate y frutos secos

Combinando fruta madura con cacao y un pequeño añadido de leche o bebida vegetal conseguimos un resultado cremoso y con la dulzura natural del plátano.

Ingredientes

(para unos 6 helados dependiendo del tamaño del molde): 2 aguacates medianos maduros, 3 plátanos maduros, 75 mililitros de leche o bebida vegetal, miel o sirope de agave (opcional, el plátano endulza bastante), 2 cucharadas de cacao en polvo, 1 cucharadita de extracto de vainilla, 100 gramos de chocolate con leche, 100 gramos de chocolate negro (usamos con 70% de cacao), 2 cucharadas de aceite suave, 2 cucharadas de granillo o almendras troceadas, 2 cucharadas de pistachos pelados y picados.

Preparación

Pelar los aguacates y los plátanos. Triturar junto con la leche o bebida vegetal, el endulzante si se usa, el cacao y la vainilla hasta obtener una crema lisa, homogénea y sin grumos. Repartir la mezcla en moldes para polos, introducir los palos y congelar durante al menos cinco horas. Fundir por separado el chocolate con leche y el chocolate negro, cada uno con una cucharada de aceite, al baño María, o en intervalos de 15 segundos al microondas. Mezclar con un tenedor para que la cobertura se integre: usar un recipiente estrecho y alargado permitirá

bañar los helados con facilidad. Desmoldar los helados y sumergir la mitad en el chocolate con leche, dejando escurrir el exceso y repartiendo encima los pistachos. Colocar los helados sobre una bandeja cubierta con papel de horno. Bañar la otra mitad en el chocolate negro, escurrir el exceso y repartir las almendras. Ponerlos también en la bandeja y llevar al congelador durante unos minutos para que las coberturas se endurezcan por completo antes de comerlos.

Polines de zumo y fruta troceada

Zumos, infusiones y fruta fresca crean capas de sabor que hacen diferente cada mordisco; en lugar de las bolsitas se pueden usar moldes de polo, vasitos y un palo de madera (o en versión 100% funcional, hasta una cucharita).

Ingredientes

(para unos 18 polines) Versión piña y kiwi, 300 mililitros de zumo de piña, 1 kiwi amarillo y 1 kiwi verde; versión naranja y fresa, 300 mililitros de zumo de naranja, 200 gramos de fresas; versión hibisco y arándanos, 300 mililitros de infusión de hibisco concentrada y fría, 100 gramos de arándanos.

Preparación

Pelar los kiwis y cortarlos en dados pequeños. Lavar las fresas, retirar el pedúnculo y trocearlas. Lavar los arándanos y cortarlos por la mitad. Preparar una infusión de hibisco algo más intensa de lo habitual, endulzar si se quiere y dejarla enfriar completamente. Repartir

los trozos de kiwi en seis bolsas para polines, cubrir con el zumo de piña y cerrar, dejando un poco de espacio arriba para que no exploten al congelarse. Repetir el proceso con las fresas y el zumo de naranja, y con los arándanos y la infusión de hibisco. Congelar durante un mínimo de seis horas, o hasta que estén totalmente helados y firmes.

Sorbete exprés de mango

Con mango congelado y una batidora de vaso o un procesador de alimentos se pueden hacer sorbetes en minutos, sin heladera ni azúcar añadido. En esta versión mexicana, la lima aporta frescura y el tajín —o mezcla de chile y sal— realza el sabor.

Ingredientes

(para 4 raciones) 2 mangos maduros, 2 limas, 1 cucharadita de tajín (o ½ cucharadita de chile en polvo y ½ cucharadita de sal fina).

Preparación

Pelar los mangos, cortarlos en dados y llevar al congelador en un recipiente hermético durante cuatro horas o hasta que esté completamente congelado. Ponerlo en el vaso de una batidora potente o procesador de alimentos, con la mitad del tajín —o chile en polvo y sal—, zumo y ralladura de lima al gusto (reservar unas rodajas para decorar). Triturar hasta obtener una textura cremosa. Repartir el sorbete en copas, vasos o boles y rematar con el tajín reservado y una cuña de lima para decorar.

Batido granizado de piña y coco

Una combinación de sabores clásica a la que el vaso escarchado con chocolate blanco y coco rallado añade el toque festivo: con un chorro de ron dorado se convierte en el cóctel veraniego ideal.

Ingredientes

(para 4 vasos) 600 gramos de piña sin piel ni tronco, 200 mililitros de leche de coco, 40 gramos de chocolate blanco, 2 cucharadas de coco rallado, 1 trozo de jengibre de unos 2 centímetros, ½ cucharadita de canela, 2 vasos de hielo picado.

Preparación

Congelar la piña en trozos pequeños en un recipiente hermético durante cuatro horas o hasta que esté dura. Fundir el chocolate blanco al baño María, o en intervalos de 15 segundos en el microondas. Verter el coco rallado en un platito. Untar el borde de los vasos en el chocolate blanco fundido y, a continuación, pasarlo por el coco rallado para formar una costra alrededor del borde. Repartir ¼ de la piña congelada y en la base de los cuatro vasos escarchados. Poner el resto en el vaso de una batidora con la leche de coco, el jengibre rallado, la canela y la mitad del hielo. Verter el batido, rematar con el hielo reservado y servir. —EPS

BELLEZA

Verano azul

POR LUCÍA HEREDERO
FOTOGRAFÍA DE GERMÁN PARDO

ENLACE AL CANAL

x.com/byneontelegram

Ó escanea el código QR:



byneon
Neon147

byneon
Neon147

Del cobalto al turquesa, la cosmética se sumerge en el mar para inspirarse en la creación de maquillajes vibrantes y sueros iluminadores.



1. Water Bank, de Laneige. Suero iluminador hidratante. 36 euros. **2.** Juice Stick, de Benefit. Colorete en barra de textura jugosa. Con semillas de goji. 40 euros. **3.** Glowmelt Blush, de Kiko Milano. Colorete en *stick*

cremoso y de fácil aplicación. 11 euros. **4.** Polvos Terracotta Golden Dunes, de Guerlain. Con efecto bronceado. 61 euros. **5.** Lip Comfort Oil, de Clarins. Brillo de labios que proporciona hidratación, nutrición y reparación. 32

euros. **6.** Máscara Waterproof, de Dior. Azul intenso, resistente al agua, aporta volumen y definición. Con efecto multiplicador de las pestañas y formulación en crema con tratamiento. 42 euros. **7.** Coco Denim, de

Chanel. Polvos iluminadores nacarados con efectos azules y rosas de efecto iridiscente. 85 euros. **8.** Le Vernis, de Chanel. Laca de uñas en tono Légende. Resultado homogéneo ultrabrillante y de larga duración. 38 euros.

Rosa Montero

Ser hombre es esto

UN INSTITUTO ESPAÑOL. Una clase de 3º de ESO. A la salida, el profesor habla con un alumno, lo llamaremos X, y, tras elogiar las uñas que lleva (multicolores y con una perfecta manicura), le pregunta si le han causado algún problema. X rompe a llorar: le insultan de manera reiterada todos los días. Aun así, añade X, se siente feliz en este instituto. ¿Cómo es posible?, pregunta el profesor. “Porque al menos en este no me tiran piedras”.

El profesor es Agustín Zaragoza, escritor y profesor de Filosofía en Alcoy (Alicante) y además agente de Igualdad y experto en Prevención del Consumo de la Pornografía. Tiene 45 años y lleva 10 dando talleres, charlas y cursos de formación en torno a lo que él ha titulado “(Des)aprender la masculinidad”. Habla en institutos o en teatros que llena con 400 chicos, pero también imparte talleres para profesores y otros agentes sociales; este mes, por ejemplo, va a dar una formación de cuatro horas en el sindicato de UGT en Valencia. Una de las frases más conocidas de Simone de Beauvoir es “no se nace mujer, se llega a serlo”. Y es que, en efecto, el estereotipo tradicional femenino no es algo natural ni biológico, sino una construcción social que se nos va imponiendo desde que nacemos. Pues bien, podemos decir lo mismo de los varones: el hombre no nace, se hace. Pero, claro, como en este absurdo teatrillo del sexismo a los hombres les ha tocado el mejor papel, han tardado más en darse cuenta de que es una imposición artificial y de que también pagan un alto precio por ello, como, por ejemplo, la represión de las emociones, o el tener que ser siempre más duros, más fuertes, más valientes, más más. En palabras de Agustín, a los hombres los meten en una caja de masculinidad “y ese molde que nos impone la sociedad por el hecho de ser hombres es violencia. Es violencia porque no se nos da la oportunidad de decidir si lo queremos o no. Es violencia porque si no te ajustas o te sientes incómodo, sufres mucho. Y es violencia porque se señala, se persigue y se ridiculiza a quienes no se ajustan a esa masculinidad impuesta”.

Como le pasa a X, ese alumno feliz de al menos no ser apedreado. Por cierto, X solo recibe ataques por parte de los varones; de las mujeres, nunca. Por desgracia también las chicas son capaces de cometer acosos escolares muy

cruces, pero aun así la gran mayoría de los problemas en clase son causados por los varones, dice Zaragoza. Con el agravante de la pornografía, a la que están accediendo los chavales a través de los móviles cada vez más temprano (a los 10 años o antes) y que ofrece unos modelos de relación y de sexualidad delirantes y misóginos. Y es que vivimos en un asco de mundo que permite, produce y consume una pornografía de un machismo brutal.

Con todo, creo que algo se está moviendo para bien. Ahora existe gente como Agustín Zaragoza. Hombres conscientes del precio de la hombría y capaces de llenar teatros con adolescentes que le escuchan, que plantean preguntas, que reflexionan. Puedes cambiar, les dice; puedes salir de la trampa, de la caja obligatoria. Puedes elegir. “No es fácil, pero se puede”. Agustín me llena de esperanzas: su energía es tan inagotable como su compromiso (tiene más de 150 talleres programados hasta final de año). Pero, claro, el cambio no puede depender del esfuerzo de individuos aislados. Estos temas, dice Zaragoza, deberían trabajarse en las aulas y formar parte del sistema educativo. Pero ay, qué lento es todo. Qué difícil es cambiar el rumbo de la obsoleta pero masiva e inercial sociedad sexista. Un ejemplo: Agustín da cursos de formación en estos temas para profesores; son gratis,

Ay, qué lento es todo. Qué difícil es cambiar el rumbo de la obsoleta pero masiva e inercial sociedad sexista



porque los paga la consejería, y sirven para los sexenios, es decir, para subir la nómina. Pues bien, su público docente es siempre de un 80% a un 90% femenino. “Ellos pueden apuntarse a cursos de igualdad, coeducación, masculinidad, violencia de género..., pero no vienen. Y esa realidad está ahí”. Y otro dato más: Zaragoza acaba de terminar el primer máster del mundo en Violencia Sexual, en la Universidad Ramon Llull de Barcelona. Pues bien, en el curso eran 28 mujeres y él. Como si la violencia sexual no tuviera nada que ver con los varones. Y es que muchos aún no se han dado cuenta de que todos estos temas les conciernen de manera directa. Porque, como decía Beauvoir, el machismo no es un problema de las mujeres, sino de los hombres con las mujeres. —EPS

Vida y Milagros de San Luis

S. XV

El facsímil de uno de los libros más bellos del mundo

Premio Nacional del Ministerio de Cultura
Modalidad: Facsímiles - 2020

Siloé

arte y bibliofilia



**TESORO del Patrimonio Nacional francés
en la Gran Reserva de la Biblioteca Nacional de Francia**

328 páginas de 370 x 265 mm plagadas de miniaturas.
Encuadernación en terciopelo azul con cierres y herrajes.
Elegante estuche de conservación y volumen de estudios.
Tirada limitada y numerada de 898 ejemplares con acta notarial.



En SILOÉ llevamos casi 30 años recreando obras maestras

Solicite
información:

Siloé
C/ Delicias 23, bajo
09005 BURGOS



947200520

siloe@siloe.es
www.siloe.es



Siloé

arte y bibliofilia

LA EDITORIAL MÁS GALARDONADA DE ESPAÑA

20 Premios Nacionales del Ministerio de Cultura. Modalidad Facsímiles
4 Premios Fray Luis de León al Libro Mejor Editado
Premio Patrimonio Cultural Consejo Cámaras de Comercio Castilla y León
Premio Fuera de Serie, revista de Expansión y El Mundo

Patrimonio
a su alcance
para gozar
de por vida

**VITORIA-
GASTEIZ**
green capital

Descubre una ciudad orgullosa de ser verde,
con cientos de años de historia y que te acoge
con una gastronomía propia. Una ciudad que
tienes que ver y que tiene mucho que ofrecer.

Ven a Vitoria-Gasteiz.

I VITORIA- GASTEIZ



vitoria-gasteiz.org/turismo



@turismovitoria



@turismo_vitoria



Financiado por
la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO



Plan de Recuperación,
Transformación
y Resiliencia



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO
TURISMO, MERKANTILITZA
ETA KONTZERBU UDALA
DEPARTAMENTO DE TURISMO,
COMERCIO Y CONSUMO



Ayuntamiento
de Vitoria-Gasteiz
Vitoria-Gasteizko
Udala