



LA NATA Y LA FLOR / 03

Del Vip al Trip, nos sumergimos en esta nueva categoría social para los más de los más



LIBERTAD VIGILADA / 06

Entrevista virtual a Jaume Cladera, presidente del Real Mallorca: "Llorenç la está liando parda"



MEDIO AMBIENTE / 08

La jefa del IGME en Balears vive en primera persona las erupciones volcánicas de El Hierro

La Almudaina

Suplemento dominical de Diario de Mallorca



6 de noviembre de 2011

Nº 546



EL BALUARD DEL PRÍNCPE EN 1985. Esta era la imagen que veían los que entraban en las Avingudes desde el Paseo Marítim. Las viviendas fueron derribadas en 2007. JAUME GUAL

Observatorio fotográfico La historia de las islas en imágenes

Los factores que han configurado el territorio, percibidos con toda su complejidad psicológica y social, centran el proyecto del Observatori Fotogràfic del Paisatge de les Illes Balears, que pretende documentar en imágenes la evolución del entorno de las islas

JAUME MATEU VERDERA
PALMA

La imagen ya aparece difusa en nuestra memoria, pero hasta hace poco más de cuatro años, grandes edificios se elevaban por encima del baluard del Príncipe. Su derribo, en el año 2007, transformó para siempre el paisaje y la visión que teníamos de esta zona de Palma.

Este es solo un ejemplo de como el territorio es un elemento imprescindible para entender la percepción individual y social del entorno más cercano, para comprender los cambios que se producen y ayudar a decidir cómo intervenir en él.

Con el objetivo de estudiar, documentar y difundir como ha sido percibido y se ha transformado durante siglos el paisaje de las islas, ha nacido el proyecto Observatori Fotogràfic del Paisatge de les Illes Balears (OFP), impulsado por el grupo de investigación Patrimoni Audiovisual, Mass-media i Il·lustració de la UIB, encabezado por el fotógrafo Jaume Gual y la profesora Maria-Josep Mulet.

Desde hace más de un año trabajan en la recopilación de imágenes (fotografías, dibujos, grabados y pinturas) con las que

SIGUE EN LA PÁGINA SIGUIENTE



LA PLAZA DE TOROS DE PALMA EN 1930 Y EN 2010

Un ejemplo de la evolución y el crecimiento de la ciudad. En el centro de la primera imagen, de 1930, se aprecia la Plaza de Toros, mientras que la segunda, captada el año pasado desde el mismo punto, permite apreciar la expansión de la ciudad en las últimas décadas. La plaza ha quedado sumergida entre edificios. ARXIU ESCALAS/JAUME GUAL



DE RELOJERÍA A FARMACIA Y A ESTABLECIMIENTO DE COMIDA RÁPIDA

En menos de un siglo, este establecimiento cercano a la plaza de Cort permite apreciar los nuevos usos y modas comerciales en la ciudad: Una relojería en 1911, una farmacia en 1984 y un establecimiento de comida rápida en 2007. RELOJERÍA ESPAÑOLA/JAUME GUAL

VIENE DE LA PÁGINA ANTERIOR

se creará una base de datos accesible a través de la web www.observatorifotograficbalears.com, que se activará aproximadamente dentro de un mes.

El proyecto, que cuenta también con la participación de Cristina López-Polin, Catalina Aguiló, Jacques Terrassa, Joan Carles Oliver, Margalida Rubí y Carles Taberner, asenta sus bases en el Convenio Europeo del Paisaje, aprobado en el año 2000 y que redefinió el concepto de paisaje como parte de un territorio que es fruto de la acción de factores naturales o humanos, o de la combinación de ambos. A partir de esta declaración se perdió el concepto elitista del paisaje y se recomendó iniciar trabajos para estudiar su evolución y analizar las dinámicas que provocan sus cambios.

El OFP de Balears es un proyecto pionero en España, pero otros países europeos cuentan desde hace años con instrumentos similares. Solo en Francia, existen 19 observatorios del paisaje.

Este proyecto de difusión del patrimonio audiovisual balear tiene diferentes fases, que van desde la digitalización de imágenes y su difusión a través de la web, hasta la documentación de entornos mediante la fotografía comparativa y la creación de series fotográficas que permitan visualizar los cambios de un determinado paisaje a lo largo de los años. En el futuro también se prevé llevar a cabo un programa de seguimiento de las



Parte del equipo del Observatori Fotogràfic del Paisatge, encabezado por Maria-Josep Mulet y Jaume Gual, primeros por la derecha. J. MATEU

transformaciones de los entornos refotografiando los mismos espacios cada dos años.

En el caso de Balears, además, juega un papel destacado el turismo, por lo que se incluirán imágenes de viajeros cuyas fotografías, dibujos, grabados o lienzos contribuyeron a crear la imagen turística de las islas, como es el caso de Raoul Haussmann o Català-Roca, entre otros. Sus impulsores buscan ahora financiación para el OFP, que se inscribe en una línea de investigación de este grupo de trabajo de la UIB en el marco de un

proyecto de I+D+I sobre *La construcción de una imagen turística a través de la fotografía: El caso de Balears (1930-1965)*, aunque el alcance OFP ha superado este proyecto.

“Hay que tener en cuenta que ha cambiado el paisaje, pero no la imagen del paisaje que tenemos. Todavía vivimos del paisaje de finales del siglo XIX o principios del XX, pero ha cambiado”, apunta Maria-Josep Mulet. Dicho de otro modo, en las islas, el turismo ha vivido y vive de la imagen, pero en el último siglo éste también ha modifica-

do de manera espectacular el paisaje y el entorno de Balears.

La base de datos se nutrirá de imágenes de archivos y museos públicos y privados, que llegarán a través de cesiones o donaciones. Ya cuenta con imágenes procedentes de archivos tan destacados como el Escalas o el de Josep Planas Montanyà, pero también de otros ciudadanos que han cedido sus archivos fotográficos familiares.

Los impulsores del proyecto destacan que con el OFP se dispondrá de un instrumento que permitirá entender la evolución de un mismo paisaje. “Lo que ofrecemos son datos en bruto, sin ningún juicio de valor”, explica Jaume Gual, que también relata algunas de las aplicaciones de la base de imágenes que se está creando: “conocimiento del paisaje como algo vivo y en constante evolución y posibilidades de investigación en ámbitos como la geografía, la botánica, la arquitectura, el urbanismo o la sociología, además de sensibilización sobre los valores paisajísticos y creación de una herramienta que puede ayudar a establecer criterios en el momento de tomar decisiones en planificación y ordenación del territorio”, explica.

El Observatori Fotogràfic del Paisatge, acaba de dar los primeros pasos con voluntad de convertirse en un instrumento útil y abierto a las aportaciones de la sociedad, difusor del patrimonio fotográfico isleño y que pretende dar cabida a imágenes de cualquier época que estén relacionadas con el territorio y su evolución.

Conocer y reconocer el entorno

El OFP es un proyecto con voluntad divulgativa y abierto a la participación

Aunque el instrumento central del Observatori Fotogràfic del Paisatge de les Illes Balears (OFP) será la página web que se activará dentro de un mes, el proyecto se inició hace unos dos años, cuando se empezaron a recopilar las imágenes que, digitalizadas y documentadas, se incluirán en la base de datos.

Este trabajo previo se completó con otras actividades divulgativas que se llevaron a cabo especialmente con centros educativos. Desde hace dos años, el OFP participa en la Fira de la Ciència, donde ofrece a los escolares actividades relacionadas con las imágenes que les ayuden a entender como se ha producido la evolución paisajística de un

mismo espacio. Además, el curso pasado también se llevó a cabo un proyecto con alumnos de bachiller del IES Ramon Llull de Palma, que refotografiaron diferentes espacios de la ciudad a partir de imágenes antiguas.

También los alumnos del Máster de Patrimonio Cultural de la UIB, en el que Maria-Josep Mulet imparte la asignatura de Patrimonio Fotográfico, podrán participar en el proyecto.

El OFP está abierto a nuevas aportaciones de imágenes relacionadas con el territorio de las islas y su evolución. Se puede contactar con sus responsables a través del correo electrónico contacta@observatorifotograficbalears.com.



Un grupo de alumnos realizan actividades en la Fira de la Ciència.

OFP



Esteban Mercer

Del Vip al Trip

EXISTE UNA NUEVA CATEGORÍA SOCIAL EN LA QUE SE INCLUYEN ALGUNOS DE LOS QUE HAN TRASCENDIDO SU PROPIO ESPACIO NATURAL Y, ADEMÁS, HABLAN CON ADMIRACIÓN DE MALLORCA

Por si les sorprende el título, les cuento. Hay una nueva fórmula para definir a aquellos que han trascendido su propio espacio natural. Dicen, algunos, que la masificación y la globalización, inevitables también en cualquier crónica social, han saturado de vips la siempre exquisita y excluyente vida social que nos interesa contarles, así que ha aparecido en el vocabulario más in, siempre a la búsqueda de nuevas experiencias y cosas que nos hagan vibrar, incluso en otoño, una nueva definición. Estas natas que lo son, lo más de lo más. Tanto que desde hoy y hasta que nos cansemos, utilizaremos para distinguir a los Vip de los nuevos Trip: son los que están muy por encima, incluso del bien y del mal, en una estratosfera diferente. Al menos eso piensan de sí mismos, intocables e inhumanos. Se lo respetamos encantadísimos. Sin dar sus nombres, porque el misterio es un ingrediente fundamental para formar parte de este nuevo club exclusivísimo y misterioso que puebla Mallorca. Se ve que estoy imbuido por el espíritu de Halloween. Raro, porque soy de los de Tots Sants de toda la vida, pero ya les he dicho que estamos invadidos por una nueva especie y más vale poner el cuello, y la sangre si hace falta, para no perdernos nada de lo que pasa en el gran mundo. Como hace el empresario inmobiliario alemán **Marcel Remus**, algunos le llaman el nuevo **Mathias Khün**, otros un **Christian Völkers** igual de ágil para preparar hasta el triunfo. No les conocen. Si los conocieran evitarían odiosas comparaciones. En algo sí coinciden, en su preferencia por la buena vida y compartirla, con los grandes entre los grandes. Y a veces lo consiguen, cada uno en su estilo, *of course*. Me pongo británico, no por cursi, que también, si no ambientado por la foto que muestra a Remus junto a dos Trip de verdad, **Sir Elton John** y su marido **David Furnish**, a los que conoce desde hace un par de años. Por este motivo, desde hace tres no se pierde su tradicional fiesta de invierno, celebrada el pasado fin de semana y donde coincidió con otro Trip, **Boris Becker**, que acudió acompañado de su esposa **Lili**. El caso es que el grupo, Elton y David incluidos, hablaban de Mallorca mientras **Tamara Ecclestone**, la hija del magnate de la fórmula uno **Bernie Ecclestone** se paseaba cerca con interés creciente y fabulosamente vestida. ¿Se imaginan la escena y la de comentarios sorprendentes que generaría reproducir la conversación entorno a las bondades de nuestra isla con Becker presente? Yo sí. Lástima que no pueda contarla. En fin, no estaría mal que se reconciliara con Mallorca y de paso atrajera a posibles compradores y gastadores adinerados como los John-Furnish o los Ecclestone, a cambio de algunos mimos adicionales. En los matrimonios del mismo sexo se utilizan los dos nombres, pura formalidad.

La cena fue servida por un chef español, **Paco Roncero**, y fue fabulosa. **Christian La-**

SIGUE EN LA PÁGINA SIGUIENTE



El empresario inmobiliario Marcel Remus con sir Elton John y su marido David Furnish en la fiesta solidaria del cantante. E.M.



La moda de hombre vista por Custo Dalmau. E.M.



La artista Dörte Lehnigk, durante la inauguración de su exposición en Rialto Living. E.M.



Klas Kall y Camilla Alveros en la inauguración de Rialto Living. E.M.



Un modelo de Custo, listo para ser lucido en las próximas fiestas de Navidad. E.M.



Custo Dalmau prepara un gran acontecimiento social en Palma. E.M.



Denise Daraud, de Deban, con César Díaz. E.M.





Jean Jacques Clerico, propietario del Moulin Rouge, y Margareth Whittaker con la jefa de ballet, Janet Pharaoh y su hijo. E.M.



Ilona Novakova con su hijo Sammy y el equilibrista Willy Weldens. E.M.



Sedi Behvarrad con Natina Canals y Bogdan Pascual. E.M.



Nuria Fergó y su exmarido José Manuel Maíz con su hija. LORENZO



Las fantásticas Laila, Roberta, Lody, Sandy, Fabi, Gaby, Tania, Astrid, Miranda y Yuen. E.M.



Elena Ordinas y José Eduardo Iglesias, estupendos. E.M.



Fernando Robledo y Cristina Planas. E.M.



Toni Jiménez, de Addict, en la terraza del Nicolás. E.M.

VIENE DE LA PÁGINA ANTERIOR

boutin diseñó un bar de copas único. No crean que ha sido el único fiestón al que ha acudido Remus esta semana pasada. Un día antes, el viernes, estuvo en Berlín junto a **Elisabetta Canalis**, ex de **George Clooney**, **Roberto Cavalli** y **Peter Fondo**.

Mientras, voy viajando por el mundo acompañando a un grande, **Custo Dalmau** que triunfa en las grandes pasarelas internacionales, en este caso en la Fashion Philosophy Fashion Week de Polonia, donde curiosamente se reúnen las más importantes cabezas internacionales de moda. Custo Barcelona abre mercado, no para quieto, su colección Spring-Summer 2012 triunfa mientras prepara un gran evento en Palma. No puedo contar mucho más pero será un bombazo. Solo lo que me cuenta **José Eduardo Iglesias**, el periodista y exdirector de este diario, hoy exitoso consultor de comunicación de empresas y proyectos, que sabe de buena tinta que la firma Custo prevé incluir Palma en el circuito de ciudades donde celebra sus Pop Up Store, espacios interactivos donde los visitantes pueden captar la atmosfera de Custo y conocer sus últimas creaciones en un marco especial y profusamente animado con Dj's, cócteles y mucha moda, tanto que movilizará a todos aquellos que aman su trabajo y so-

bre todo a los que todavía no lo conocen, de cerca, teniendo como tiene una magnífica tienda en Jaume III. Antes habrá estado en Aruba y después en China.

El mundo es así de pequeño, hay que espabilar. Porque algo bueno que no nos cuentan está sucediendo en Palma, en el Born. **Louis Vuitton** amplía su tienda colonizando la esquina de Sant Feliu, Uterqüe, la nueva tienda de Inditex se convierte en la que más vende ¡en el mundo! En su primer mes tras su inauguración, Escada abre nuevo espacio donde antes se vendían sus zapatos los de Ferrutx. No sigo porque la lista es larguísima, pero es época de cambios, y de movimientos.

Elena Benarroch, una mallorquina temporal, aquí tiene a una de sus mejores amigas, **Cristina Macaya**, abrió nueva tienda en Madrid, regresando al origen rodeada de amigos, entre ellos **Miguel Bosé**, trip total, y **Pepa Juan** acompañada de su nuera **Elena García-Ruiz** y **Maite Arias**. Las tres pasaron en Madrid una velada fabulosa y divertida que rememorarán con gran sentido del humor mientras disfrutaban de una cena exquisita en la que se sirvió la carne super Trip que produce en Son Mayol **Gregory Hirschmann**, un visionario amante de la innovación con calidad. Angus Son Mayol es la mejor carne de vaca de Mallorca, sin duda. Pruébenla si pueden. Esa misma noche, en Rialto Living, **Bárbara Berg-**

man y **Klas Kall** inauguraban la exposición de la artista **Dörte Lehnigk** en su altíllio, un espacio perfecto para mostrar la obra de creadores conviviendo por unos días entre telas maravillosas, muebles perfectamente elegidos, libros exquisitos, porcelanas y cristales preciosos y la mejor moda y perfumería. Un lugar único en Mallorca, de espíritu internacional que aspira a la cercanía con sentido del humor y relaxo, colonizando también, espacios cada vez más sugerentes. Poco a poco se están haciendo con la manzana, ya tienen escaparates en Montenegro y Apuntadors. Impresionante. Este tipo de cosas las vive como nadie **Sedi Behvarrad**, señora de **Gabriel Serra Socias**, nacida persa, exiliada como tantos, cinco millones de personas, que no cumularon con la fe impuesta por los ayatolás, hoy una mujer estupenda que vive y ama Mallorca con pasión disfrutando de todo con una alegría y simpatía tan contagiosa que merece un lugar trip en estas natas dominicales. Véanla en las fotos junto a **Natina Canals**, la esposa del director del Marriot Son Antem durante ocho años, **Bernard Meyers** y **Bogdan Pascual**, positivismo puro. Alegría de vivir, que es lo que nos hace falta. Porque la cosa en algunas casas está que arde. Voy al tema.

He tenido la oportunidad de hablar largo y tendido con **José Manuel Maíz** y con **Nuria Fergó**, por separado, eso sí. La conversación,

confidencial, no puede ser revelada, y además el tema es muy serio. Si ellos deciden no hacer públicos los motivos de su separación al año y medio de su bonito casamiento en la Almudaina y justo tras haber sido padres de una niña presentada al mundo como si nada pasara, vean la foto, cuando en realidad la pareja ya llevaba rota muchos meses, a pesar de los reportajes de *¡Hola!* que no presagiaban nada malo, ni la espantá y el desamor de la cantante, que me asegura estar sola, que por su parte no hay terceras personas y habla de soledad y maternidad de una forma que rompe el corazón del que la escucha. Pues yo me callo sabiendo que esto no ha hecho más que empezar y si no al tiempo. Me aseguran que sin exclusivas. La creo, pero la historia es suficientemente interesante para hacer correr ríos de tinta y llenar espacios televisivos sin escrúpulos. Hay momentos de pesadilla, será Halloween.

Para distraerse nada mejor que el cabaret, o hacer de la vida un cabaret. Genial fue la última representación del espectáculo de verano de Son Amar, que se despidió a lo grande y con invitados de excepción. **Denise Daraud de Deban**, la relaciones públicas más activa, llevó a caras muy bellas para que por una noche se dejaran seducir por la magia de los artistas, cada vez más grandes. Ahí estaba, bellísima, la modelo **Ilona Novakova**, acompañada por su hijo **Samy**, adolescente encanta-

Tienes ganas de comer casero chic?

Ven a nuestra cafetería, todo hecho en casa, bienvenidos.

**RIALTO
LIVING**



Elena Barceló, Amada Salvà, Marie Cardoso, Amanda Picornell, Mónica Velez y Flavia Rodrigues. J. VERD



Marta Fernández, Carlos Lorenzo, Valentín Ginard y María Juan de Sentmenat. J. VERD.



Chicas vestidas por Intimissimi. J. VERD



Indiana Dormer, Bruno, Marcial Lorenzo y Susanne McMillan. J. VERD



Fran Amengual y Ana Subiela. J. VERD



Camareras del Sunset en Halloween. J. VERD



Gaby Bianco y José Vidal con una amiga. J. VERD



Team Santo Pecado. J. VERD

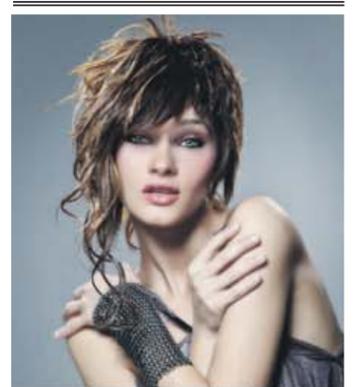
ador además de muy bien educado, y recién llegada de la gran fiesta que Dior dio en Madrid en Chez Gallardon. Estaba entusiasmada. Ilona además de guapa tiene una vida para mostrar y contar que dejaría empuñada la de muchos grandes. Algún día lo haremos. En Son Amar y junto a su propietaria **Margareth Wittacker**, que ha hecho un trabajo fantástico embelleciendo el local, mejorando el espectáculo y la cocina, ahora en manos de un chef, estuvo **Jean Jacques Clerico**, presidente y director del emblemático Moulin Rouge de París. La familia Clerico adquirió el Moulin en 1962, desde entonces le ha dado vida y lo ha convertido en imprescindible en visitas definitivamente diferentes a un París que nunca muere, porque se respeta. Un cierre de lujo solo para entendidos. Son Amar también vale la pena.

Para espectáculo la espectacular la fiesta organizada por **Gaby Bianco** en el Hotel Zhero con el nombre *Sexy Meets Glamour*. Fiesta con caras conocidas, el ex tenista alemán **Charly Steeb**, la actriz **Crisaide Mendes**, **Roldán Rodríguez**, **Stephan Blocher**, el fotógrafo **Nando Esteva**, ha creado la nueva imagen para Jose Miró, maravillosamente impresionante, vean su web y alucinarán. **Oana Cioplan**, **Adriane Meyer** y **Wolfgang Herfert** lo pasaron en grande. Chicas guapas, sexys pero con clase. Para animarlas el dj **Felipe Schiefer**, dos bailarinas vestidas por Intimissimi y un dress code que imponía para ellas

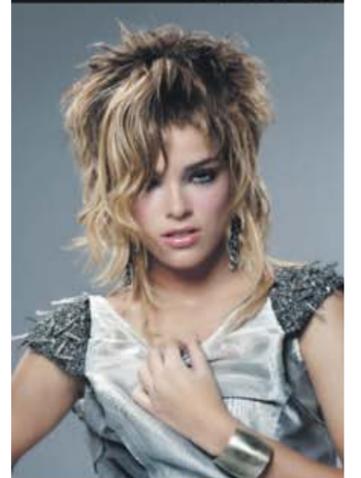
modelito sensual y taconazo y para ellos vaqueros y camisa en blanco o negro. Y más espectacular todavía, el fiestón de Halloween organizado por **María Juan de Sentmenat** y **Leon Aguiló** en Sunset Club en colaboración con La Sonrisa Médica, la ong que recorre hospitales con pañuelos que alegran a niños enfermos. En la entrada del Sunset uno de ellos, con una calabaza-urna iba recogiendo los tres euros de ayuda y entrada a una fiesta genial que demostró la creatividad de muchos. La mejor, seguramente la niña de *El exorcista* con cama incluida, aunque ahora mismo hay una gran guerra en Facebook para votar el mejor disfraz picando en me gusta. **Carlos Lorenzo**, economista y propietario del 50% de Sunset se ha desvivido por colaborar con la Sonrisa Médica y hacer que los asistentes, **Juan Brady**, primo de **Carmen March**, **José Darder Puigserver**, **Pepe Oliver**, **Guillermo Dezcallar**, **Tomé Buadas**, **Olga Duque** y su novio **Arrigo Luca Faiella**, **Pepe Guasp**, **Jorge Español**, **Roser Fuster**, **Bárbara Vidal-Quadrás de la Rosa**, **Beatriz Juan de Sentmenat**, **Verónica** y **Landa Lazcano**, **Lourdes Reynés** y **Kettylin Magnusson** con su *troupe* de chicas SPM con antifaz, **Tin Ginard**, fundador y propietario de la empresa informática Easy Devel, se lo pasaran en grande. Ya están preparando fiestón glamuroso para fin de año, se lo contaremos. Acabo con Santo Pecado, porque procede. Sus propietarias **Aman-**

da Picornell y **Flavia Jovanini**, rodeadas de amigos y clientes enamorados de la moda, como **Manisha de Showroomstreet** y la *personal shopper* **Margarita Ramón**, la artista **Olimpia Velasco**, **Amanda Salvà** de Cute and Chic, la actriz **Mónica Velez**, entre muchos chic, presentaron la colección otoño-invierno 2011-2012 de las firmas brasileñas Colcci, Melissa y Havaianas con propuestas sugerentes y vanguardistas que sedujeron a todos y todas mientras disfrutaban de un espectacular cava de la bodega de Pere Seda que sirvió para brindar por el futuro más que prometedora de estas dos fantásticas emprendedoras.

Todo esto sucede mientras **Toni Jiménez** habla de moda en la terraza del Nicolás y del evento que tiene previsto para la noche del 11 del 11 del 2011, si seguimos vivos, porque en realidad no acaba el mundo y en Francia los monárquicos y republicanos comparan el nacimiento de la hija de **Carla Bruni** con el nacimiento de una Delfina, surrealista, la reina **Sofía** y **Leonor de Asturias** cumplen años sin que se note y en privado, como si esto no fuera una monarquía, y **Fernando Robledo** y su esposa **Cristina Planas**, mejor que nunca, preparan un almuerzo en el Club de Vela de Cala Nova en honor de dos amigos muy queridos, **Kety Sierra** y el magistrado **Carlos Martínez-Uceda Calatrava** que acaban de celebrar el suyo con toda la normalidad del mundo ¡Si es que podría seguir! €



LLONGUERAS ELITE



La magia de la **COLORACIÓN** en sólo 10 MINUTOS con aceite de Argan para un CABELLO BRILLANTE Y SANO

No Resorcinol No Parafenilendiamina No Laureth Sulfato de Sodio

NOVEDAD MUNDIAL **DIAGNÓSTICO + COLOR 10 MINUTOS + PEINADO 49 €**



Paseo Mallorca, 5
Tel. 971 730 294
Horario: de lunes a sábado de 9 a 20 h
www.llongueraselitepalma.com
PRÓXIMA APERTURA
LLONGUERAS ELITE PALMA
C/ Brondo, 3
FEBRERO 2012



¡Esteban Mercer al descubierto!



abcmallorca
Todo sobre Mallorca
AHORA EN TU KIOSCO
THE MURKIN

LIBERTAD VIGILADA

PÀGINES DE CUL-TURA I INFORMACIÓ QUENERAL

www.drcriminal.es // drcriminal@gmail.com



FOTOFINISH



LOS PUNTOS SOBRE LAS UVES

No hay quien la entienda

Yo esto de la economía no lo entiendo. Si los índices bursátiles son, o eso decían, el termómetro de la economía de un país, va a resultar que tenemos una enfermedad muy rara. Muy rara porque se trata de una enfermedad en la que la temperatura sube y baja como en un carrusel, sin orden ni concierto y sin saberse en absoluto qué es lo que puede suceder al día siguiente... vamos que ni pajolera idea, por decirlo suavemente.

A ver si va a ser que no es un termómetro y que la enfermedad en cuestión es psiquiátrica —que es lo más probable—. Es evidente: tenemos un trastorno bipolar absolutamente fuera de control; unos días contentos, unos días tristes. Así funciona la economía, como la mente humana. Por eso no hay quien la entienda.

CANCIONCILLAS SIN INTENCIÓN

De medidas tenía Europa Unida un bonito pliego, hasta que por el sudeste, a todos han hecho un griego. Que si hacemos una quita esperando que después Merkel nos haga un rescate y Sarkozy haga un francés. Y en esto va Papandreu y un referéndum convoca: los líderes asustados y muy abierta la boca. Y, si al final dicen NO a todos nos zarandea: Grecia, origen y final de la cultura europea. ¡Qué sensación da que te quieran empujar! ¡Es horrible!

RCD MALLORCA

anuncia su nuevo Himno

Mobbing, all the people mobbing

Dedicado con todo el cariño a los trabajadores del club e interpretado por

Llorenç Serra Ferrer

FLASHES INFORMATIVOS

Rajoy cree que dormirar no es intrínsecamente malo

TE VAS A REÍR DE TU PADRE

Incendian la sede de la revista de humor francesa *Charlie Hebdo* por satirizar sobre las elecciones en Túnez. Los observadores observan que el sentido del humor aún corre peligro en democracias poco consolidadas, como bien sabemos.

EL PISITO DE JOSERRA Y EL SUPREMO

Joserra Bauzá asegura que su Govern sólo aprobará proyectos urbanísticos conformes a la normativa vigente. No se pronunció, sin embargo, sobre cierta incómoda sentencia del Tribunal Supremo, de lo bueno lo mejor.

FALTA MUCHO PARA FIN DE AÑO

Carmen Castro ha desmentido a UGT, que ha apuntado que habrá un recorte de personal importante en el hospital de Son Espases antes de final de año. Los observadores observan que *¡pa qué tan tarde?*

JOAN MARCH, AL CONSELL DE LA UIB
Joan March, en el Consell de la UIB. Niegan que el objetivo sea acabar por fin con el socialismo.

FRASEANDO



Josep Ignasi Aguiló, vicepresidente económico de Joserra, ha advertido: “Antes de las medidas adoptadas por nosotros, la situación económica de Balears llevaba el mismo camino que la de Grecia.” *Menos mal que tenemos a estos salvapatrias tan listos y desinteresados, que si no los mercados esos estarían todo el día hablando de Balears y de lo mal que lo hacían la panda de rojos.*

La portavoz del PP en el Parlament, Mabel Cabrer ha dicho: “El anterior ejecutivo llevó a cabo un engaño colectivo”. *Eso, y no como cuando ella era consellera de Matas, tan calladita y con la mitad de sus honestos compañeros de Govern acusados solamente de robar o de gas-társelo en fulanas.*

En un momento encendido, el vicepresidente Aguiló informó al Parlament: “Mi relación con el presidente es sólida, fuerte y segura”. *Jo, y en el PP y en el obispado poniéndole trabas al matrimonio gay.*

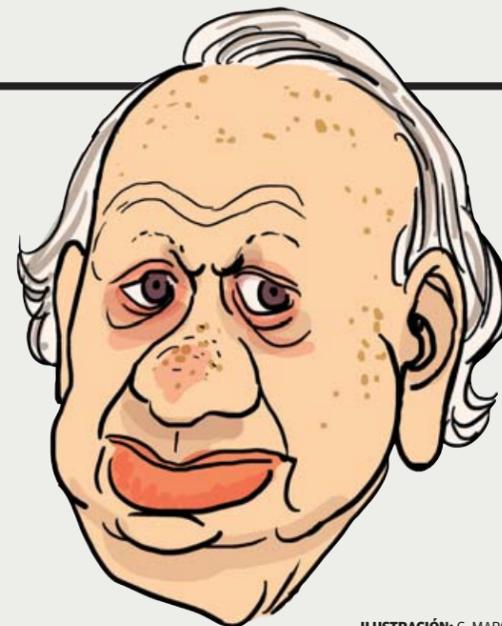


ILUSTRACIÓN: G. MARCH

ENTREVISTA VIRTUAL

Jaume Cladera

“Llorenç la está liando parda”

- Tienen ustedes un buen lío...
- Esto del fútbol es muy complicado. Yo no lo sabía...
- ¿Más complicado que cuando fue usted conseller?
- Aquello era un juego de niños comparado con esto.
- Claro, es que en el Mallorca como hay un amo...
- En el Govern en el que yo estuve también había un amo, no sé si se acuerda...
- Lamo en Biel... ya... Y ahora lamo en Llorenç...
- Que la está liando parda...
- Oiga, y si el principal accionista, el amo, el capo, es Serra Ferrer, ¿por qué no es él el presidente?
- ¡Ah! ¿Y a mí qué me cuenta? Yo también lo digo, pero no me hacen caso.
- ¿Será que no quiere ser presidente él?
- Yo creo que es que ser presidente le parece poco...
- ¿Qué pasó con Laudrup?
- Me lo pregunta usted como si yo tuviese la posibilidad de tomar algún tipo de decisión en ese campo...
- Que si Larsen puso verde a Serra Ferrer en la televisión danesa...
- Sólo dijo que era una mala persona, tampoco fue para tanto...
- ¿Entonces por qué lo echaron?
- Y dale... ¿De verdad cree usted que Lorenzo me cuenta algo de lo que se le pasa por la cabeza?
- Hombre, algo le contará...
- Cuando quiere que haga o diga algo. Nada más.
- Pues esta entrevista no le va a sentar nada bien...
- Y eso que es virtual... Por favor que quede claro: esta entrevista es virtual... Que me la cargo...
- Y lo de los trabajadores...
- No lo entiendo, con lo agradable que es Lorenzo en el trato personal...
- Pues dicen que les acosa laboralmente...
- Peor sería que no fuera laboralmente. Si te acosan laboralmente quiere decir que tienes trabajo... Y con los tiempos que corren ya me parece más que suficiente.
- O sea que no es verdad...
- Vamos a ver. Yo no digo ni que sí ni que no. Lo que digo es que si te acosan en el trabajo es porque tienes trabajo, ¿no?
- O sea, eso de que Serra Ferrer es un déspota...
- ¡Mentira! Lo que pasa es que está tan seguro de lo que hace y de lo que piensa que si no le haces caso o le criticas estás muerto...
- Pues lo está usted arreglando...
- Es una hipérbole, hombre. Lorenzo yo creo que ni tiene permiso de armas... afortunadamente.



Camilo José Cela Conde

UNA HORA MENOS (Y NO ES EN CANARIAS)

IMPRESIONES OTOÑALES

Se me escapa cual es la razón por la que, dos veces al año, las autoridades europeas tienen a bien cabrear al personal con el cambio de hora. Conozco por supuesto los argumentos oficiales repetidos hasta la saciedad: se trata de ahorrar energía, propósito en verdad cargado de virtudes en esta época en la que el ahorro, manda. Pero nunca he visto un estudio convincente acerca de cuánta electricidad dejamos de gastar –si de eso se trata– gracias a la hora de más o de menos, dependiendo de la época del año, y tampoco sé de ninguna explicación sensata acerca de por qué motivo es más cara la luz del amanecer que la del ocaso. Lo único que queda muy claro es que, con nocturnidad y festimismo como agravantes, nos cambian sesenta minutos obligándonos a tener que ajustar todos

los relojes de la casa sin olvidarnos del que hay en el automóvil. Mi coche tiene, encima, una especie de cachirulo al que hay que dar vueltas para lograr que el reloj salte una hora o la recupere, tarea infame donde la haya en la que invierto el tiempo de los semáforos durante casi medio año. Cuando he logrado ajustar el puñetero dial, es ya el momento de dejarlo como antes.

Peor aún que el artilugio de mover la manecillas es el reloj biológico, ése que nos anima –por más que no queramos– a despertarnos. Dos veces al año le damos una sacudida. Modesta, sí, y más aún si la comparamos con lo que supone adaptarse a un cambio de hora brutal como sucede al compensar las ocho horas de diferencia –siete, según la época– que nos separan de Méjico. Como por razones académicas tengo que ir por allí con cierta frecuencia, sé muy bien el trastorno que se te echa encima cuando no sabes ya en qué hora estás, y ni siquiera en qué día de la semana. Parece que unos míseros sesenta mi-



Se me escapa la razón del cambio de hora.

Woody Allen narra que en una galaxia remota había una civilización avanzada un cuarto de hora a la nuestra

nutos, lo que llevaría el ir en avión de Palma a Madrid si no mediasen los contratiempos, no dan para mucha queja pero apenas conozco a nadie que no lamente esa hora que nos sisan y nos devuelven sin que en ninguno de los dos casos lo ha-

yamos pedido y ni siquiera autorizado. Es sorprendente que el enfado cunda porque, yendo a Londres o, ya que estamos, a Canarias, sueles ponerte muy contento con la hora de regalo: te hace ser de una puntualidad pasmosa hasta que te acostumbras. Woody Allen escribió un cuento en el que en una galaxia remota había una civilización adelantada a la nuestra pero sólo un cuarto de hora. Pues bien, sus felices ciudadanos llegaban siempre a tiempo a las citas.

Es un recurso literario, por supuesto. Un Woody Allen latino habría descrito tal vez la mala sangre de los arturo-veguianos forzados para siempre a cargar con esos quince minutos de adelanto. A lo mejor es ésa la razón oculta del cambio de la hora que sufrimos la semana pasada: se trata de dar vidilla al mal rollo y ofrecer-nos motivos de queja que no tenga que ver con las amenazas al Estado del bienestar general y al estado de ánimo particular. Cuando te acuerdas de la hora perdida, o ganada, y lamentas que haya que hacer esas cosas, no piensas en la hipoteca ni siquiera cuando dispones de sesenta minutos más. Incluso se puede apuntar con el dedo al culpable de ese atropello –vive en Bruselas, así que hay que apuntar hacia el nordeste, digamos– para poder echarle las culpas y desahogarse, que falta nos hace. Al final, lo del cambio de hora va a terminar siendo todo un chollo.

OBLICUIDAD



Matías Vallés

STEVE JOBS AL ÁCIDO

Las elegías por el fallecimiento de **Steve Jobs** decayeron repentinamente en intensidad, a raíz de la publicación de la biografía autorizada del moderno **Da Vinci**, escrita por **Walter Isaacson**. La confesión de que el ácido lisérgico o LSD había jugado un papel más que transitorio en la revolución tecnológica alarmó a exégetas y usuarios. El mago adquiriría una vertiente reprochable.

Antes de centrarse en el cofundador de Apple, su biógrafo había diseccionado a **Kissinger** –el moderno

Metternich– y **Einstein**. Dado que Jobs seleccionó a su retratista, queda claro a qué estirpe de personajes históricos se adscribía. Sin embargo, ni el diplomático que envió a **Nixon** a China ni el descubridor de la Relatividad recurrieron a psicotrópicos para culminar sus tareas. Que se sepa.

Forjado en la escudería del semanario **Time**, el biógrafo de Jobs no pretende la versión definitiva de sus personajes, sino una aproximación clara y al alcance de las masas. Con el LSD de por medio, Occidente se

enfrenta a la misma sensación de incomodidad que obliga a disimular las circunstancias químicas en las que **John Lennon** compuso sus obras maestras.

Jobs es el **antiGutenberg**, y su conexión con el LSD ha suscitado extrañas visiones entre los fanáticos de sus productos. Olfatean cuidadosamente el iPhone, por si en su fabricación hubieran intervenido sustancias alucinógenas. Los padres responsables se lo pensarán dos veces, antes de conectar a sus hijos a la saga de **Toy story**. A saber qué extraños mensajes contienen los diálogos en apariencia inofensivos.

Supongamos por un momento que las experiencias lisérgicas de Jobs fueran inherentes a las aplicaciones que caracterizan a sus inventos, y que garantizan la infantilización del

planeta. Habría contribuido de este modo al triunfo diferido de la revolución hippy, infiltrando sus principios disolventes en los templos de la economía convencional.

Steve Jobs al ácido demuestra que sólo un comportamiento al margen de la norma asegura unos resultados por encima de lo normal. Quienes colocan el LSD debajo de la alfombra, deberían recordar que también **Cary Grant** probó esta sustancia, y la consideró fundamental para mejorar su labor interpretativa. Sin embargo, habría que advertir sobre los riesgos de la imitación. El iLSD no obliga al contagio. Como le dice **Ryan Gosling** a **Steve Carrell** en *Crazy, stupid, love*, “Si no eres Steve Jobs, no tienes derecho a llevar zapatillas deportivas”. El genio no tiene reglas, el ser humano vulgar las necesita. O eso creía **Hegel**.

DESDE FRANCIA



Joan Rigo

DE ATENAS A PARÍS

Y podría añadir pasando por Palma, pero de mi breve escala en la isla –que no pisaba desde hacía dos años– les contaré en otra ocasión. Hoy prefiero centrarme en el cambio brutal que supone volver a París tras mi largo paréntesis griego; y en especial el shock que supone pasar de vivir unos días de octubre en la, ahora, conflictiva Atenas a encontrarme inmerso en el plácido otoño preelectoral parisino. Después de unos tranquilos meses en las islas, en el Jónico, donde parece que nunca pasa nada, donde se sigue felizmente viviendo a otro ritmo, por primera vez me he sentido incomodo en la caótica Atenas.

La capital parecía tomada, las fuerzas antidisturbios, de un negro siniestro, estaban estratégicamente desplegadas en los puntos neurálgicos de la ciudad, y ante las sedes de los principales bancos y embajadas... había huelga de transporte público urbano, metro y buses, a la que se sumaron los taxis poco

después. Pese a todo había en el aire una extraña sensación de normalidad, de que la vida continuaba. Era quizás en las caras, en el rictus, en la música de fondo, conversaciones entrecortadas/robadas, donde uno notaba los cambios de humor, el cambio de registro, desde la crispación a la resignación, de la indignación al desespero. Y Europa, Bruselas, el BCE y el FMI como telón de fondo, culpables, junto a los políticos corruptos –perdón por el pleonismo– del incomprensible desaguado que está viviendo el país.

Podría escribir horas sobre el tema, pero resumiendo en dos líneas, lo que aquí la gente no entiende es como todo se ha ido al garete tan rápido, porque les dejaron entrar en el euro si no cumplían los requisitos y porque les dejaron endeudarse hasta las cejas con los fastos olímpicos para luego cortar el grifo a las primeras de cambio.

Luego uno llega a París, y se encuentra

con un Sarko redentor, en plan precampaña, que tras la supercumbre europea, asegura en una intervención especial seguida por más de doce millones de telespectadores, que con las medidas tomadas hace una semana, la condonación del 50% de la deuda griega, la ampliación del fondo de rescates, nueva recapitalización de los bancos, etc. “no solo se ha salvado Europa, sino que también el mundo”. No tengo palabras... solo añadiré lo que ya han publicado algunos medios, y que todos saben ya en Grecia, que con este “perdón” a medias los griegos están condenados a apretarse el cinturón hasta 2020, año en que, si se cumple el plan de austeridad, volverán a los niveles de endeudamiento del 2009, una broma pesada... Y encima con la sensación de perder la soberanía nacional, ya que estarán “intervenidos” por un comité de “sabios”, que seguirá in situ la aplicación de las drásticas medidas.

Y ahora tendría que comentarles del panorama francés, de la desmentida pero previsible subida del IVA, de la candidatura de Hollande, pero prefiero terminar esta crónica de un modo más lúdico/festivo. El otoño en París es sinónimo de *overbooking* cultural y la oferta de expos para el último trimestre es como casi siempre espectacular: La FIAC cerró sus puertas hace poco pero, como vie-



► Desde París. Joan Rigo es profesor de historia y navegante. Reparte su tiempo entre París y Atenas. Después de surcar el Mediterráneo siguiendo la ruta de Ulises, escribe desde la capital gala. A 1.500 kilómetros de Palma.

ne haciendo en los últimos años, la Feria de Arte Contemporáneo ha dejado muestras, esculturas al aire libre en varios lugares, entre ellos el magnífico Jardín des Plantes. En la futurista Biblioteca François Mitterrand nos proponen una inmersión en el universo de Boris Vian. En el Museo de Luxemburg se pone el acento en la obra del maestro Cezanne y su relación con París. En el Centro Pompidou una genial visión de la obra completa, fotografía, cine, teatro y pintura de Edward Munch, y en la Orangerie un guiño a la pintura española bajo el título “España entre dos siglos- De Zuloaga a Picasso (1890-1920)”. Y por si fuera poco el 26 de noviembre el Harry’s New York Bar, el mítico local de la rue Daunou, junto a Vendome, cumple un siglo, buena excusa para un Dry Martini.

MEDIO AMBIENTE



Lluís Amengual

lluisamengual@gmail.com
Twitter: @lluisamengual

Crónicas desde El Hierro

ROSA MARÍA MATEOS, JEFA DE LA UNIDAD DEL INSTITUTO GEOLÓGICO DE ESPAÑA EN BALEARS, EXPLICA EN PRIMERA PERSONA SU EXPERIENCIA EN LA ISLA VOLCÁNICA

Rosa María Mateos Ruiz es Jefa de la Unidad del Instituto Geológico y Minero de España en Balears. Ha estado unas semanas en la isla de El Hierro viviendo, en primera persona, lo que puede acabar siendo el nacimiento de una nueva isla. Esta ha sido su experiencia.

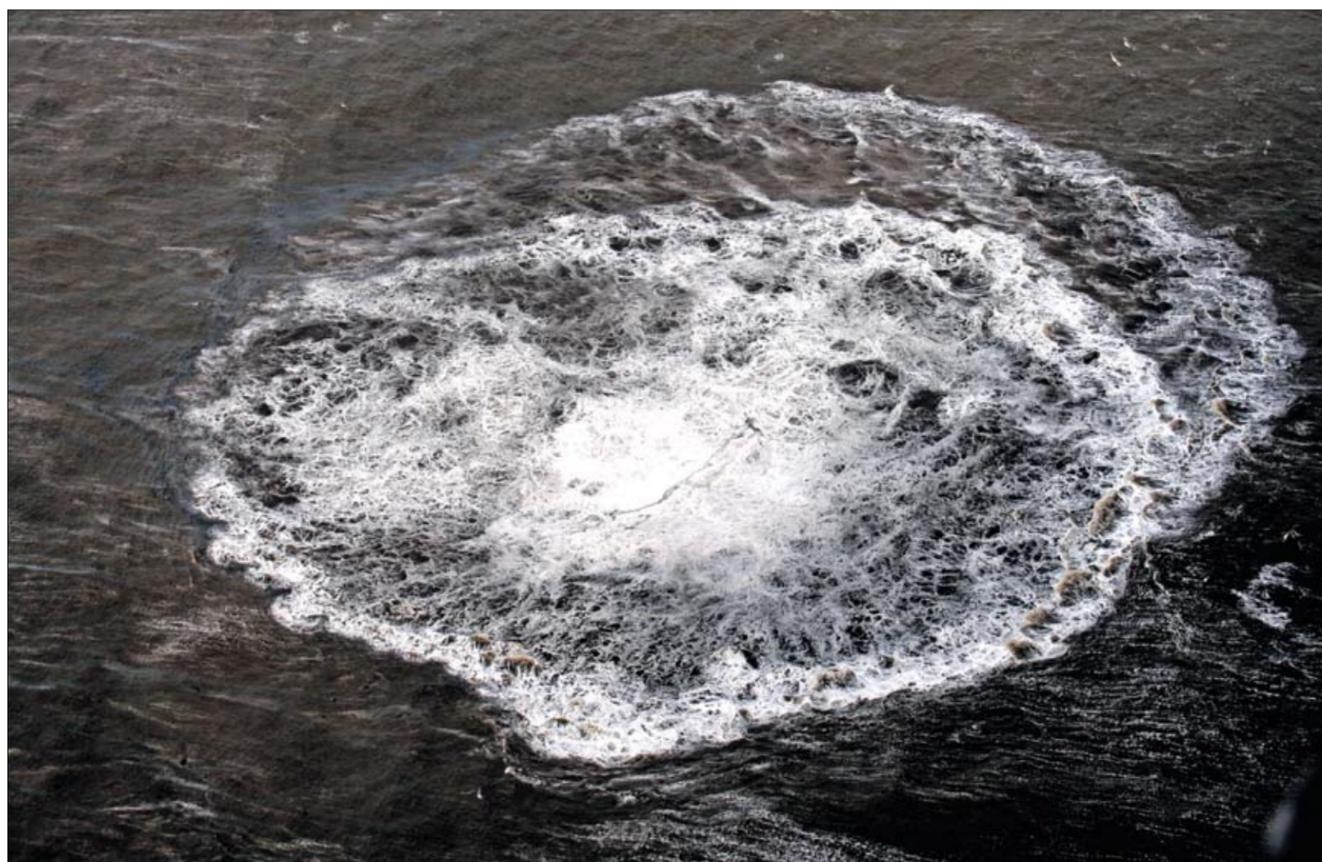
Cristóbal Colón, en su primer viaje a las Américas, navegando desde la Gomera a Gran Canaria una despejada noche del 24 de agosto de 1492, observó grandes llamaradas en las cumbres de Tenerife. En su *Diario de a bordo* describe minuciosamente la impresión que le causó tal acontecimiento, reflejando una vez más la enorme atracción que siente el ser humano frente al fuego que sale de las entrañas de la Tierra.

Un año después, en su segundo viaje, Colón hizo escala en la isla del Hierro, para proveerse de alimentos y agua, y esperar mejores vientos para su navegación. Cinco siglos más tarde, esta pequeña isla del archipiélago canario, que alberga la tierra más joven y virgen de nuestro país, pone de manifiesto la vitalidad de nuestro planeta y nos ofrece un acontecimiento de la naturaleza en estado puro, al límite entre el miedo y la expectación.

Aterrizar en la isla del Hierro es como llegar a los confines del mundo. El rincón más suroccidental de Europa te recibe con un relieve duro y abrupto, que muestra un abanico de colores cenicientos, marrones y negros, apenas sin vegetación, que contrasta con la dulzura y calidez de sus habitantes. Esta isla oceánica, con apenas un millón de años de edad, algo insignificante en la escala de tiempo geológico, ofrece a la vista más de quinientos conos volcánicos, ríos de lava que se derraman por sus vertientes y unas laderas con desniveles vertiginosos que relatan la imperante lucha del magma profundo por encontrar una salida a la superficie y desplegar toda su energía a la vista de nuestros ojos.

Llegué a la Restinga el pasado 16 de octubre, cuando la primera erupción era inminente. Esta pequeña población al sur de la isla había sido desalojada días antes, y los gatos campaban a sus anchas por los alrededores del puerto. La mancha de la erupción en el mar era patente, así como un círculo de espuma blanca que apuntaba la salida del volcán. El olor era intenso, raro, y enseguida notamos picor en los ojos y la garganta. El azufre flotaba de forma invisible en el aire e impregnaba un cierto ambiente sepulcral. Al ponerse el sol nos dejábamos caer por las plazas, allí llamadas mentideros, donde los herreños comentaban las noticias del día. Su tranquilidad frente a lo que se avecinaba contrastaba con el ir y venir acelerado de los medios de comunicación, de los científicos cargados de portátiles y de los políticos inmersos en la convocatoria de comités. La población hablaba ya con un argot digno del mejor vulcanólogo: de temores volcánicos, sísmos, piroclastos y gases sulfurados, mostrando una actitud expectante y, en cierto modo, complaciente. Todos esperábamos la erupción, como si de fuegos artificiales se tratara, al abrigo de nuestra ignorancia.

Los investigadores y científicos desplegados por el Hierro coincidíamos en cafeterías



Erupción submarina cerca de La Restinga. R. M. MATEOS

y restaurantes y nos contábamos las últimas novedades de cada una de nuestras disciplinas. También veíamos por el campo a numerosos jóvenes recogiendo muestras de gases, que habían venido de forma voluntaria y altruista a ayudar a la toma de datos, bajo el auspicio del Instituto Vulcanológico de Canarias.

Una tarde coincidimos con un grupo de canarios aficionados a la vulcanología, que habían abandonado durante unos días sus más variopintos oficios para ser testigos de la erupción y transmitir todo lo visto y oído (www.avcan.org). Ellos nos contagiaron su ilusión y pasión por los volcanes, y pusieron de manifiesto que no hace falta tener una nómina institucional para contribuir de forma notable a la Ciencia y su divulgación.

El espíritu amateur convive sin problemas con la presencia de grandes especialistas en la materia. La última noche compartimos lapas con mojo y queso herreño con un científico japonés. Entre bocado y bocado nos mostró en su pequeño ordenador una metodología que han desarrollado para hacer auténticas radiografías a los volcanes, y conocer exactamente la posición de la masa de magma. La tecnología utiliza el bombardeo de unas partículas cósmicas llamadas *Muones*, que permiten atravesar y visualizar el interior de los volcanes. Los japoneses, que ya han analizado numerosos volcanes con esta técnica, están transmitiendo sus conocimientos a los especialistas canarios. Este pueblo del país del Sol Naciente ya nos demostró durante el terrible terremoto y posterior tsunami del pasado marzo que están muy por encima de los individualismos, del endiosamiento de determinados personajes y que son capaces de superar cualquier adversidad me-



Aterrizaje en la isla del Hierro.

dante el compromiso colectivo. No solo tenemos que aprender de ellos la tecnología de los *Muones*.

Ha sido una semana apasionante, en lo personal y lo profesional. Curiosamente la experiencia de mis numerosos años de trabajo en la Tramuntana mallorquina me ha servido en gran medida en el Hierro. La geología es muy diferente, pero los procesos que he ido a estudiar son muy parecidos. Mis colegas me han ayudado a familiarizarme con los diferentes tipos de lavas, coladas basálticas y depósitos piroclásticos. En el Hierro, la geología está desnuda, es explícita, y su paisaje volcánico te atrapa. Difícil de olvidar.

Antes de regresar de nuevo a Mallorca, los terremotos se habían desplazado al norte de

la isla, al municipio de Frontera, curiosamente donde teníamos nuestro alojamiento. Los habitantes de la Restinga habían vuelto a sus casas, y parecía que la normalidad se había restablecido. Al escribir la presente crónica, la Unidad Militar de Emergencias ha desplegado toda la infraestructura necesaria para realojar a la población de Frontera, frente a una posible e inminente erupción volcánica.

La Tierra tiene sus tiempos y cuando despliega su poder, el ser humano se vuelve insignificante. Ya lo dijo Hipócrates hace más de 2500 años "la Naturaleza obra sin maestros".

Rosa María Mateos

Entrevista **Equipo TAIB**

THE ALBUFERA INITIATIVE FOR BIODIVERSITY

“Somos un grupo multidisciplinar que trabaja para conservar s'Albufera”

LLUÍS AMENGUAL
PALMA

Científicos pioneros a nivel internacional reunidos durante 15 días en el Parc Natural de s'Albufera y pocos lo saben. ¿A qué se dedican durante ese tiempo?

—Somos un grupo multidisciplinar de gente interesada en la conservación, unos con mayor experticia y prestigio que otros, pero todos dispuestos a invertir parte de su tiempo y sus conocimientos en realizar estudios diversos en el Parque Natural de s'Albufera. Los hay desde reconocidos biólogos expertos en uno u otro grupo de fauna o flora, hasta ecólogos con experiencia en estudios del impacto de las actividades humanas, geógrafos orientados a la parte socioeconómica de la conservación o personas con experiencia en comunicación, educación y participación ambiental. Cada año llevamos a cabo estudios concretos, que pueden ser, por ejemplo, la revisión del estado de la comunidad de moluscos acuáticos en relación a la calidad del agua o la producción de una guía de paseo para conocer mejor las especies más comunes de mariposas y libélulas del parque, según disponibilidad de nuestro equipo y necesidades del Parque. Paralelamente se realizan diversos seguimientos ecológicos que sirven de “termómetro” a la hora de detectar cambios que pueden afectar la dinámica de los ecosistemas, como puede ser el seguimiento de aves comunes, de mariposas nocturnas, diurnas y libélulas o de los macroinvertebrados indicadores de la calidad del agua.

—¿Qué acogida tiene el TAIB en Mallorca?

—Muy buena, ya que el proyecto es bien conocido y goza de muchos amigos y colaboradores locales. Desde el principio del proyecto en el año 1989, gracias en gran parte a la iniciativa de gente del norte de Europa, ha habido personas de la isla interesadas en la conservación de la naturaleza que han participado ya sea como expertos o como voluntarios con ganas de aprender. Muchas de ellas son ahora piezas clave dentro del mundo de la conservación a nivel balear. Afortunadamente, a lo largo de los años que han transcurrido desde entonces, el número de participantes nacionales o baleares ha ido creciendo, lo que ha aportado al proyecto un sentido más local y ha permitido la formación de numerosos jóvenes muy motivados y entusiastas que podrían ser el futuro del proyecto y de la conservación en las islas.

—¿Qué valoración hacen de temporadas anteriores?

—Muy positiva, puesto que nuestra labor siempre da frutos. Por una parte contribuimos al conocimiento de los elementos que



Integrantes del equipo TAIB trabajando en s'Albufera.

Son Bosc El posible campo de golf no es compatible con la declaración de ZEPA, que debería proteger la zona

forman el ecosistema de s'Albufera y su dinámica, permitiendo así que se disponga de mayor y mejor información que alimente una sostenible y eficaz gestión del espacio natural; y por otra damos formación sobre todo práctica a jóvenes interesados en el tema, que “aprenden haciendo”. Todos los participantes, con más o menos experiencia, siempre se llevan algo positivo de las semanas en el Parque, tanto por lo que han aprendido como por lo que han vivido gracias a la convivencia en grupo que tiene lugar en un paraje como s'Albufera.

—¿Cuántos días de vida creen que faltan para que Son Bosc se convierta en un campo de golf?

—Desconocemos el estado de este asunto, dada la coyuntura política actual. La declaración de ZEPA —es una ampliación de 64 hectáreas de la ZEPA de s'Albufera— debería proteger al menos esa parte de Son Bosc, ya que las actividades de un campo de golf no son compatibles con la conservación del espacio. Esta figura de protección —Zona de Especial Protección para las Aves— es parte de la Red Natura 2000, una iniciativa europea que se propone asegurar la biodiversidad mediante la conservación de los hábitats naturales, así como de la fauna y de la flora silvestres en el territorio de los Estados miembros. En principio son figuras más di-

ficiles de derogar o sustituir; más, al menos, que un límite de Parque Natural —como ejemplo, la descatalogación en 2003 de Son Bosc como parte del PN de s'Albufera. Aun así, antes de la declaración de la ZEPA en febrero del 2011, parte de la zona se vio afectada por la entrada de máquinas que arrasaron con el suelo de parte del terreno destinado al campo de golf. No sabemos las consecuencias de esta acción para Son Bosc aunque no se llegara a hacer el golf. Tampoco sabemos si realmente la otra parte quedaría realmente protegida, ni cuán afectada se vería si finalmente tiene al lado un campo de golf por muy protegida que estuviera.

—¿Qué podría pasar?

—Nos imaginamos lo que puede pasar según nuestros conocimientos, pero lo realmente importante va más allá de los valores naturales que puedan quedar afectados: lo que es inadmisibles es que se lleve a cabo un proyecto que la sociedad mallorquina ha rechazado en su mayoría, que se pongan intereses particulares por encima de los generales. Se conoce de sobras la inutilidad de otro nuevo golf, que lo más probable es que acabe siendo deficitario, como muchos... Lo que creemos que necesita Mallorca es un cambio hacia lo sostenible de verdad, lo cual está hoy en día al alcance porque tiene la suerte de albergar aún preciosos paisajes, cuidadas costumbres, tradición culinaria, valiosa biodiversidad... todo lo necesario para atraer un turismo de calidad, que venga a la isla en busca de todo aquello que ésta es sin necesidad de grandes obras destructoras y necesitadas de recursos naturales limitados. ¿Dónde debe estar el problema de poder vivir de la belleza de la isla, en vez de transformarla y destruirla irreversiblemente? No sabemos...

UN TALLER

Conocer los usos de las plantas medicinales

► El próximo sábado 12 tendrá lugar la actividad *Plantes medicinals i usos tradicionals*. Esta actividad se incluye en los actos de la Semana de la Ciencia. El taller servirá para aprender a identificar y a conocer las plantas mediterráneas y sus usos tradicionales: preparación de infusiones, ungüentos, aceites de hierbas. Será a cargo de Marc Moll, fitoterapeuta. La actividad empezará a las 10h y terminará sobre las 17h y está destinado a adultos. El punto de encuentro es el Centre d'Informació Sa Roca del Parc Natural de s'Albufera de Mallorca. La actividad es gratuita pero es necesario inscribirse previamente al teléfono 971 89 22 50 (de lunes a viernes de 09.00h a 14.00h).

UNA VISITA

Descubrir las especies de plantas de Cabrera

► El próximo sábado 12 tendrá lugar en Cabrera la *Visita botànica a l'illa de Cabrera*. Consistirá en una excursión para conocer las principales especies del parque nacional y su ecología. La visita será a cargo de Carlos Cardona, botánico. El punto de encuentro es la gasolinera del puerto de la Colònia de Sant Jordi. Se partirá a las 9.30h para volver sobre las 17h. La actividad es gratuita pero es necesario inscribirse previamente en el teléfono 971 65 62 82 (de lunes a viernes de 08.00h a 15.00h) o bien acercarse al centro de visitantes del Parque, ubicado en la calle Gabriel Barca s/n de la Colònia. La actividad está abierta al público general y familiar.

UNA ACTIVIDAD

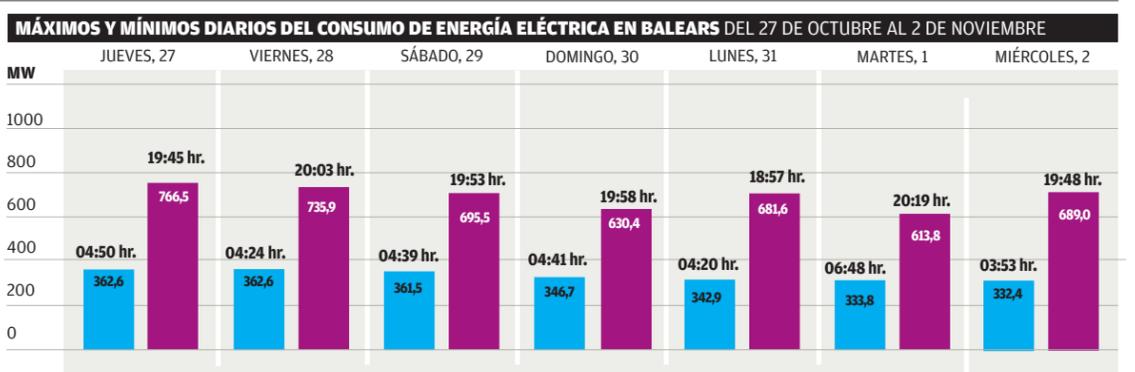
El parque de Mondragó muestra sus mamíferos

► El próximo sábado día 12 y en conmemoración de la Semana de la Ciencia, tendrá lugar la actividad *Els mamífers terrestres de Mondragó*. Primero se hará una presentación teórica del tema y después se llevará a cabo un itinerario por el parque a fin de observar diferentes tipos de rastros de mamíferos terrestres. Será a cargo de Sebastián Trenado, biólogo. El punto de encuentro es can Crestall, la oficina del Parque en Santanyí. Empezará a las 10.00h y terminará sobre las 13.30h. La actividad es gratuita y abierta a todos los públicos, aunque es necesario inscribirse en el teléfono 971 18 10 22, de 09.00 a 15.00h.

CALIDAD DEL AIRE (3 DE NOVIEMBRE DE 2011)				
Componentes medidos	Palma (Foners)	Palma (Bellver)	Pollença	Sa Pobla
SO ₂ (Dióxido de azufre)	● Excelente	● Excelente	● Excelente	● Excelente
NO ₂ (Óxidos de Nitrógeno)	● Mala	● Excelente	● Excelente	● Excelente
CO (Monóxido de carbono)	● Excelente	● Excelente	No disponible	No disponible
O ₃ (Ozono)	● Excelente	● Buena	● Buena	● Buena
BZ (Benzeno)	No disponible	No disponible	No disponible	No disponible
PM10 (Partículas)	● Regular	● Buena	● Buena	● Excelente

Polen en el aire (PREVISIÓN DEL 2 AL 11 DE NOVIEMBRE)				
TIPO DE POLEN	PALMA	MANACOR	MENORCA	EIVISSA
Cipreses	● Bajo	No disponible	No disponible	● Medio
Gramíneas	● Bajo	No disponible	No disponible	● Bajo
Encinas	● Bajo	No disponible	No disponible	● Bajo
Morella roquera	● Bajo	No disponible	No disponible	● Bajo

FUENTE: CONSELLERIA DE MEDI AMBIENT I MOBILITAT DEL GOVERN



EL CONSUMO DE ENERGÍA ELÉCTRICA EN BALEARS DURANTE EL PERIODO RESEÑADO HA SIDO DE 87,7 GWH, UN 6,6% INFERIOR AL DE LA SEMANA ANTERIOR. FUENTE: RED ELÉCTRICA DE ESPAÑA

El ingenuo seductor

Paco Tomás



El ciclo vital

He visto el musical 'El Rey León' y tengo que decirles que es espectacular. Solo por ver el comienzo, la escena de 'El ciclo vital', ya merece la pena pagar los 86 euros de la butaca de platea. Ver amanecer sobre un escenario es una experiencia sensacional

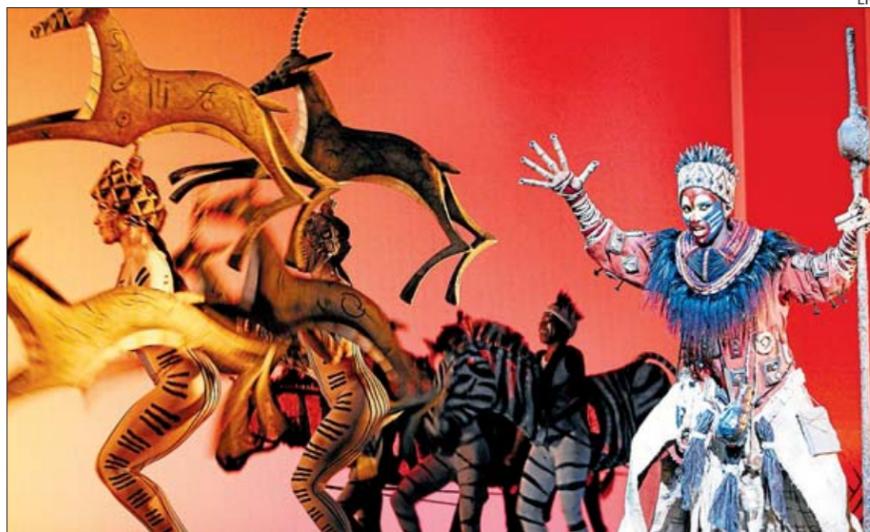
Debía rondar el mes de marzo cuando se me ocurrió sacar entradas para un musical. Si bien es cierto que mi entorno siempre suele burlarse, con cierta gracia, de mi afán por adelantarme a los acontecimientos, de mi necesidad de no dejar nada, o muy poco, a la improvisación, en esta ocasión la guasa rozó índices históricos, como lleva haciendo el Ibex 35 desde hace meses. Debe ser complicado nacer índice y que, de un tiempo a esta parte, haga historia cada día. Nada ni nadie puede soportar tanta presión. Pero no voy a hablar de economía. No me da la gana.

El caso es que saqué las entradas ante la mirada estupefacta de aquellos que presumen de vivir el presente, de disfrutar el día a día como si fueran una versión indie de los protagonistas de *Easy Rider*. El musical era *El Rey León*. Y desde su estreno, el 21 de octubre, ya no hay entradas, para las funciones de fin de semana, hasta abril de 2012. Quizá alguna butaca suelta. Y entre semana, tampoco se crean que muchas más. Bueno, sé que alguno pensará que para ir a ver *El Rey León* mejor se quedan en casa; que donde esté un concierto de *The Rapture* o de *Wilco* que se quite el tándem *Elton John-Tim Rice*. Vale. Yo es que soy capaz de disfrutar de Disney y de la banda de *Luke Jenner* por igual. Y creo que disfru-

tar es la característica más evidente de la libertad.

He visto *El Rey León* y tengo que decirles que es espectacular. Solo por ver el comienzo, la escena de *El ciclo vital*, ya merece la pena pagar los 86 euros de la butaca de platea. Ver amanecer sobre un escenario es una experiencia sensacional. No extraña que el diseño de iluminación, a cargo de **Donald Holder**, tenga un Tony (los Oscar del teatro norteamericano). Pero es que ver, acto seguido, como acuden más de 25 especies animales al nacimiento de Simba, es directamente grandioso. No hay función que el público no acompañe esa escena con una ovación espontánea.

Luego, si uno se pone quisquilloso, puede cuestionar que Timón (supongo que todos han visto la película al menos y saben de lo que estoy hablando; si no es así, tranquilos, el 21 de diciembre se reestrena en los cines en 3D) hable con acento andaluz. Me incomoda esa especie de denominación de origen de la gracia, ese supuesto patrimonio del humor que este país ha decidido probar en la comunidad andaluza. Como si ser sevillano o malagueño fuera sinónimo de gracioso, recurrente o chistoso. Conozco andaluces sin ninguna chispa. Y conozco andaluces que explotan tanto esa vena jocosa que acaban saturándose. Me



Si pueden, vayan a ver 'El Rey León', una producción espectacular.

gustaría creer que la capacidad de hacer reír es un don del individuo y no una cuestión fonética, ni de acentos. Sobre todo porque, si yo fuera andaluz, no me haría ninguna gracia.

Sorprendido estoy ante mi capacidad de darle la vuelta a las cosas. Estaba hablando de color, ilusión, fantasía y he acabado soltando la chapa sobre el humor 'autonómico'. En fin, que si pueden vayan a ver el musical de *El Rey León*. Según los productores, el espectáculo debería estar en escena un mínimo de dos años para que sea económicamente rentable. Diez sería un sueño así que se conforman con mantenerlo en cartel 4 ó 5 años. O sea que si no vienen a verlo, por tiempo no será. Yo les recomiendo que sean previsores. Que Madrid no está hecha para la improvisación.

Antes de acabar me gustaría confesarles

algo. No iba a hablar de economía pero... ¿no tienen ustedes la sensación de que esta maldita crisis también tiene una lectura sociológica y, me atrevería a decir, que antropológica? ¿No les pasa que ahora ven un hombre con traje y corbata por la calle y piensan que les va a robar? A mí me sucede. Eso que nuestras madres definían como 'malas pintas' ahora resulta ser 'cuidado aspecto personal', pero el objetivo es el mismo: robarte. Supongo que si antes reclamaba que no había que juzgar a las personas por las apariencias debería hacer lo mismo en la actualidad. No sé. De entrada, cuando alguien me preguntaba de qué pensaba disfrazarme en Halloween yo siempre contestaba que de **Duran i Lleida**. O de broker financiero. O de **Emilio Botín**. Y la gente se acojonaba viva. Mucho más que si hubiese elegido ir de **Jason Voorhees**.

CUÉNTENOS SU VIAJE

Enrique Sancho
Opencomunicacion.com

La ruta del champán (I)

Al este de París, la región de Champagne-Ardenes es una amalgama de paisajes e historia. Una región sabrosa y chispeante en la que la historia de Francia ha dejado un buen número de testimonios y en la que la naturaleza sabe ofrecerse cálida y grandiosa. Todo, bajo el signo del más grande de los vinos que, como cada año, se hace protagonista de la Navidad.

Hay dos tumbas muy visitadas en esta región francesa. Una está en Colombey-les-deux-Eglises, en su cementerio municipal, y pertenece a uno de los hombres que mayor gloria dio a Francia: el general Charles de Gaulle. La otra está un tanto escondida en la remota abadía de Hautvillers, cerca de Reims, y hace compañía a Santa Helena, la madre de Constantino el Grande que descubrió la Santa Cruz en Jerusalén. Es la sepultura de Dom Pierre Perignon, un abad benedictino que no se distinguió por su santidad, sino por haber descubierto "por casualidad" el que muchos consideran el rey de los vinos: el champán, sinónimo de celebración, de bienestar, de placer.

Recorrer esta región no muy conocida supone desde luego penetrar en los secretos de elaboración del oro líquido, en unos paisajes ondulantes repletos de vides que se desparra-

man bajo el peso de sus frutos; pero también viajar a la Edad Media y descubrir ciudades ancladas en el tiempo, vislumbrar agujas góticas que suben verticales hacia el cielo como las burbujas del champán.

Entre Reims y Troyes discurre la Ruta Turística del Champán, atravesando ciudades enclavadas en tierras cubiertas de viñedos. Durante todo el año hay más de 50 productores que acogen al visitante y le muestran los secretos de la elaboración. Todos ellos relatan, con pequeñas variantes, la anécdota en la que el abate Dom Pierre Perignon avisaba a sus cofrades de que había descubierto accidentalmente un vino con espuma. "Bajad hermanos -gritó alborozado- hay un vino que tiene estrellitas", al ver en la cava botellas rotas producidas por una segunda fermentación ocurrida en la primavera.

Aquí se puede descubrir la mágica alquimia del vino de los reyes en las bodegas de Moët & Chandon, Mercier, Drappier, G.H Mumm & Cie, Piper-Heidsieck, Vranken Pommery, Veuve-Clicquot Ponsardin... -gigantescas catedrales subterráneas- y degustar los caldos de la región (no sólo champán) que asombran el paladar y todos los sentidos. Los viticultores, que actúan como guías espontáneos, cuentan todos los secretos de las tres cepas mejor adaptadas al suelo y al clima: el Pinot Noir, famoso por dar cuerpo a los vinos; el Pinot Meunier, buscado por su sabor afrutado y su aptitud a acelerar el proceso de maduración, y el Chardonnay con racimos blancos y una finura excepcional.

Como el champán, la estancia en Champagne-Ardenne tiene siempre la alegría de sus burbujas, el placer de sus sabores y el disfrute de sus aromas. Pero Champagne-Ardenne ofrece mucho más que viñedos y bodegas de



Paisajes de viñedos llenos de historia. E.S.

reconocido nombre. La historia, el arte, la cultura y un entorno natural repleto de ríos, lagos, bosques y canales esperan al viajero.

El patrimonio cultural y artístico de Champagne-Ardenne es inmenso: castillos, catedrales, iglesias, ciudades medievales como Troyes que aún conservan sus fachadas con entramado de madera y fortalezas, tan impresionantes como imponentes, o la ciudad fortificada de Langres, patria de Diderot el fundador de la Enciclopedia, que mantiene bellas casas renacentistas ceñidas por cuatro kilómetros de murallas. Y si el champagne corre por las venas de la tierra el agua lo hace por la piel de sus verdes y boscosos paisajes.

Ríos navegables y más de 10.000 hectáreas de lagos y embalses poblados por multitud de aves y rodeados por paisajes espectaculares, son el singular entorno donde cada uno podrá disfrutar del placer de un cruceo fluvial, practicar todo tipo de deportes acuáticos, saborear la vida natural observando la fauna o dedicarse al turismo rural paseando por alguna de las numerosas rutas de la zona...

PATRIMONIO DE LA HUMANIDAD



SkyScanner

Centro de Bridgetown y su guarnición militar (Barbados)

► El sector histórico de Bridgetown, la capital de Barbados, y su guarnición militar, merecen un sitio en la lista de Patrimonio Cultural de la Humanidad de la Unesco por ser un sobresaliente ejemplo de la arquitectura colonial británica. Con su trazado urbano irregular y en curvas, la ciudad -establecida por colonos ingleses en 1628- es testimonio de una aproximación a la arquitectura urbana distinta de la que se aprecia en las ciudades coloniales españolas y holandesas de la región caribeña, construidas con base en cuadrículas.

El Lago del Oeste de Hangzhou (China)

► El Lago del Oeste de Hangzhou (China), comprende el Lago del Oeste y las colinas que lo rodean por tres partes. En la parte occidental de la ciudad de Hangzhou, al sur del río Yangtsé, se han erigido numerosos templos, pagodas y pabellones, y se han creado jardines, alamedas ornamentales, islas y calzadas para embellecer los parajes. Desde el siglo IX, este lugar ha sido una fuente de inspiración para poetas, artistas y eruditos célebres. El paisaje del Lago del Oeste ha ejercido una gran influencia a lo largo de siglos en el arte del diseño de jardines en el resto de China, Japón y Corea.

Participe y gane un

Viaje en globo para dos personas

Cómo participar

POR CARTA: Enviando una fotografía del viaje y un texto de medio folio a: **Diario de Mallorca. Puerto Rico, 15 Palma 07007.**

POR EMAIL A: **laalmudaina.diariodemallorca@epi.es** y desde la página web: **www.diariodemallorca.es**

Gastronomía

Caius Apicius



Cuando la sala no va

Sin una buena cocina no hay un buen restaurante; pero sin una buena sala esa buena cocina es casi inútil. La sala es básica. El problema hoy es que hay mucha gente que piensa que servir una mesa es una cosa muy sencilla, que puede hacer cualquiera

■ Pónganse en situación, que no es difícil: ustedes desean presentar a la prensa un magnífico champaña que distribuyen en España y, a tal efecto, convocan a medio centenar de personas en el restaurante de un buen hotel, de los que figuran en las guías más exclusivas y exigentes.

Sus invitados van llegando y, lógicamente, los camareros les ofrecen una copa como aperitivo. Una copa, claro está, de ese excelente champaña que usted les presenta. ¿Qué pensaría del servicio y del propio hotel si descubre que esos camareros lo que ofrecen es "una copa de cava"?

Sin polémicas absurdas, un cava es un cava y un champaña es un champaña. A esos camareros, una de dos: o se les fue la olla, o nadie les explicó lo que iba a servirse. Mal, en ambos casos.

El despropósito se prolongó durante la comida. Hubo invitados a quienes les retiraron su plato a traición; a uno de mis compañeros de mesa intentaron hacérselo, aunque tuvieron el detalle de preguntarle: "¿ha terminado el señor?". El señor no había terminado... y un camarero profesional digno del marco en el que estábamos debería haberlo perfectamente.

Mi amigo había hecho una pausa, y había dejado sus cubiertos sobre el plato, formando ángulo, con los mangos apoyados en

el borde. Eso, en el lenguaje de mesa, indica pausa, no final; éste se comunica colocando cuchillo y tenedor en paralelo, apuntando al centro del plato. Esto es el catón, el silabario, el abecedario del protocolo en la mesa.

Jamás debe oírse, en la mesa de un establecimiento de cierto nivel, ni la pregunta de "¿para quién las alcachofas?" ni la de "¿ha terminado el señor?" (menos mal, dentro de lo malo, que, a diferencia del personal de grandes superficies y los agentes de la autoridad, no le preguntan nada al "caballero").

Ya hemos dicho cómo un camarero conocedor de su oficio sabe si un comensal ha acabado o no su plato. En cuanto a la otra pregunta... al tomar la comanda se señala en ella qué plato va a cada comensal, y se evita una pregunta innecesarias.

Naturalmente, en la nada común comida antes citada el servicio corrió a cargo de camareros contratados para la ocasión, los normalmente llamados "extras", necesarios cuando la plantilla del local elegido es insuficiente para atender como es debido a un número de comensales superior al habitual en ese establecimiento.

No es disculpa. Primero, es ese mismo establecimiento, si quiere estar a la altura de su supuesta categoría, quien debe preocuparse de seleccionar con sumo cuidado a esos "extras". Segundo, y en cualquier caso, no cues-



Los camareros quedaron por los suelos.

Un camarero conocedor de su oficio sabe si un comensal ha acabado o no su plato y evita preguntas innecesarias

ta nada celebrar una mínima reunión antes de comenzar el servicio en la que alguien explique a la brigada provisional qué va a servirse, para evitar confusiones y meteduras de pata. Nada de eso se hizo el otro día. Los camareros quedaron por los suelos, pero me temo que el hotel tampoco salió muy bien parado.

Mientras, en las escuelas de hostelería no quedan plazas para alumnos de cocina, que hoy significa la fama mediática, la populari-

dad, la tele... en tanto que sobran cientos de plazas para alumnos de sala: la sala no da fama ni dinero, piensan los chavales. No pueden estar más equivocados, pero...

Me encantaría que los grandes profesionales de sala que hay en España enseñasen a los jóvenes; a los del otro día ya no hay quien les enseñe nada. Me imagino al personal de 'Zalacain', que roza a diario la perfección, compartiendo saberes con chavales que quieren triunfar en sala. O al equipo del añorado 'Las Cuatro Estaciones', de Miguel Arias, donde se celebraban unas cenas "de los once vinos" en las que su equipo de sala movía un millar de copas, otros tantos platos y los cubiertos correspondientes sin que nadie lo notase...

Sin una buena cocina no hay un buen restaurante; pero sin una buena sala esa buena cocina es casi inútil. La sala es básica. Sobre todo si tenemos en cuenta que la mayoría de la gente, cuando decide gastarse un dinero en una cena en un restaurante de gama alta, pretende vivir una fiesta, disfrutar, ser feliz. Y nada de eso se consigue si falla la sala.

El problema es que hay mucha gente que piensa que servir una mesa es una cosa muy sencilla, que puede hacer cualquiera. Bueno: si se trata de hacerlo de cualquier manera, quizá. Si se trata de hacer del servicio de mesa un arte, que es de lo que tiene que tratarse, no, no sirve cualquiera: ha de tratarse de personal muy cualificado y perfectamente formado.

Y, en cuanto a los restaurantes... o controlan bien a quienes contratan, o simplemente tienen la honradez de no contratar servicios para los que no están preparados. Claro que eso, en estos tiempos en los que la hostelería vive sobre todo de la "BBC" (bodas, banquetes y catering) será, sin duda, mucho pedir.



MEMORIAS DE LA COCINA

Antoni Tugores

Tots Sants, rosarios de golosinas y 'panellets'

► La pasada festividad de Tots Sants tiene un protagonista gastronómico: el rosario hecho a base de golosinas diversas, entre las que abundan las frutas confitadas, pequeños panecillos, caramelos y bombones, rematando con una patena realizada en forma de gran moneda a partir del "carabassat" u otra fruta confitada. Existen otros protagonistas, que últimamente tienen más presencia incluso que los rosarios, como son los "panellets". No obstante, según los expertos, el "panellet" no es una tradición secular en Mallorca, sino que es uno de los productos que se han incorporado en las últimas décadas. Este dulce peculiar se preparara desde antiguo tanto en Catalunya, como en Eivissa y el País Valencià.

En Mallorca, las festividades gastronómicas de otoño más importantes son Todos los Santos y las matanzas, ésta, quizás, la mayor del año. No obstante, por Todos los Santos, no existe una peculiaridad gastronómica importante además del rosario. Sí que se despachan buñuelos, cuya elaboración se ha iniciado -es un decir- en la festividad de "les Verges". Todo parece indicar que la tradición del rosario, así como la de los "panellets" y otros dulces propios del día, normalmente realizados a partir de la harina, provienen de la antiquísima tradición de hacer ofrendas en sus sepulturas a los difuntos -recientes o pasados- para que sus almas tuvieran sustento en el trayecto hacia la otra vida, tradición que pervive en algunas culturas más primitivas. Los rosarios, que regalan los padrinos a sus ahijados, serían una evolución de aquella ancestral tradición.



Debemos la recuperación de esta receta a Lluís Ripoll (1913-2000). DIARIO DE MALLORCA

"PINYONAT"

Entre nuestros dulces tradicionales existe un pequeño pastel parecido al "panellet". Su composición no es la misma, pero tiene, entre otras similitudes, el uso de los piñones que rematan exteriormente el pastel. Su elaboración es muy sencilla. La gran diferencia con el panellet es la ausencia de almendra picada, patata hervida y ralladura de limón. Debemos esta receta a la fructífera recolección de fórmulas culinarias de las Illes Balears realizada por Lluís Ripoll i Arbós (Palma, 1913-2000), posiblemente el mayor estudioso y divulgador de la cocina balear, como investigador, escritor y editor.

► INGREDIENTES:

Una libra de azúcar (400 gramos), cuatro claras de huevo, tres onzas de piñones (100 gramos) y agua en proporción al azúcar utilizado.

► PREPARACIÓN:

1. Batiremos a punto de nieve las claras de huevo.
2. Clarificaremos el azúcar con agua (una cucharada de agua por tres de azúcar) y deberemos darle mucho punto, según la expresión de Lluís.
3. Dejaremos enfriar el azúcar clarificado hasta que sea solamente tibio.
4. Mezclaremos el azúcar con las claras montadas intentando que la nueva masa no se corte y esté bien ligada.
5. Daremos un hervor a los piñones hasta que adquieran un color blanquecino.
6. Enjugaremos los piñones hasta que estén secos y los mezclaremos con la masa del azúcar y las claras.
7. Con una cuchara haremos montoncitos sobre un papel de barba, vegetal o similar.
8. Los introduciremos en el horno, procurando estén hechos, aunque sin quemarse.



LA CATA

Guillermo Soler

Tres Uvas Reserva 2007 de Antonio Nadal

► Dentro de las bodegas pioneras de Mallorca, tanto en recuperar la tradición enológica isleña como en embotellar su vino, siempre dominando el objetivo de elaborar un buen producto, se encuentran la firma Bodegas y Viñedos Antonio Nadal, ubicadas en la finca de Son Roig (Binissalem). Si bien su fundador, cuyo nombre se mantiene en la misma, falleció hace unos años, su hija, Magdalena Nadal Estela, mantiene su filosofía inicial. Un ejemplo palpable de esa línea es su tinto Tres Uvas Reserva 2007.

Domina en este reserva la variedad autóctona de la zona de Binissalem Manto Negro, en cuya DO se integra. Completan la combinación las variedades Callet, Cabernet Sauvignon y Tempranillo. Una vez vinificado, tuvo una crianza en barrica de roble americano de año y medio, reposando otro tanto en botella.

Mantiene una capa bien cubierta, con tonos nardenalicios. Ciertas especias suaves, con notas a tabaco y tostadas.

► Con un buen entrecot a la leña con pimientos rojos o paletilla de lechal al horno. Se deja querer con quesos a medio curar de leche de vaca, de Balears.



LA CASA // ARQUITECTURA



El edificio reformado, en el que predomina la piedra con una arquitectura que se introduce en el jardín.

Recuperar el origen

LA REFORMA Y AMPLIACIÓN DEL HOTEL MARICEL DE CALVIÀ, OBRA DE XAVIER CLARAMUNT Y SU ESTUDIO EQUIP, HA QUERIDO RECUPERAR EL ESPÍRITU DEL MAR Y DE LA ISLA

ESTEBAN MERCER
FOTOS: ADRIÀ GOULA

El mar, la costa, los pinos. La isla de Mallorca y su configuración originaria. Cuando el ser humano no tiene el poder absoluto ha de ingeniárselas dialogando con la naturaleza. Pero cuando se pretende un grado de control reducido al orden y mando, tan del gusto del hombre actual, no acostumbran a surgir relaciones memorables. El hombre cada vez se esfuerza menos en escuchar aquello que le rodea.

A las diferentes estrategias que se han seguido en el Hotel Maricel, obra de Xavier Claramunt y su estudio Equip, para reformar primero y ampliarlo después, se han intentado recuperar situaciones naturales originarias memorables. Recuperar el mar.

UN HOTEL CON HISTORIA

El Hotel Maricel se construyó en 1948, dentro de la primera serie de hoteles especialmente dirigidos a los turistas. A partir de su situación privilegiada, el edificio original se acercaba al mar extendiendo terrazas a la manera de grandes peldaños.



Interior de una de las habitaciones del hotel.

Este ir bajando provocó que al edificio le crecieran los bajos y apareciesen estancias semienterradas que miran al mar, perforaciones postglodíticas que nos remiten a las grutas y cuevas mediterráneas. Pero no dejaba de ser una construcción que se establecía enfrentándose al mar, con su vanguardia de terrazas y cortina de arcadas.

En la primera actuación de reforma se quiso recuperar una relación más natural con el mar... Entrás al hotel y te das cuenta que estás ante una sucesión de bambalinas, escenografía de puertas huidizas y paredes al tresbolillo que se apartan rítmicamente para que entre el mar. La nueva distribución tamiza la luz del Sol y el reflejo del mar, incitando un recorrido de intensidad creciente que aprovechando las terrazas exteriores y girando la piscina quiere recuperar la referencia dentada de la costa rocosa.

Recuperas el mar para que todo el edificio se empape en él.

Y recuperar también el bosque. Casi nada. La ampliación está dirigida a anexionar dos solares situados frente al edificio original, al otro lado de la calle y por tanto en una segunda línea de costa. Esta ampliación quiere reforzar la importancia

cuéntenos su viaje...

Ahora, por contarnos sus vacaciones en las páginas del suplemento dominical "La Almudaina", puede ganar un viaje en globo para dos personas.

Envíe una fotografía del viaje y un texto de medio folio a: Diario de Mallorca, Puerto Rico, 15 - 07007 Palma. El fallo del concurso se publicará la primera semana de diciembre.

... y gane un paseo en globo

1 viaje
POR AÑO





Muros de piedra, atalayas y bancales aterrazados conducen a perder la vista en el paisaje que rodea el hotel.



Los accesos se llevan a cabo a través de muros de piedra.

EL MAR, EL BOSQUE Y LA ISLA
La intervención en el antiguo hotel ha recuperado el mar para que todo el edificio se empape de él y el bosque para reforzar la importancia del edificio original construido en 1948

del edificio original como puerta de entrada noble y establecer una forma de acceder a las nuevas áreas que recupere la referencia al bosque y sea capaz de generar un contexto alternativo al que rodea esta nueva área. La situación quiere flirteo y se reinterpretar la conexión como un valle que

se abre paso entre bancales buscando los solares a anexionar. Muros de piedra seca negocian con las tierras el espacio a ocupar. A veces se cierra el trato simplemente con taludes, otras, de la misma manera que el edificio original buscaba el mar con peldaños solarium, este valle se aterriza con bancales que nos conducen hasta perder de vista todo lo que nos rodea.

Ya no estamos en un ambiente urbano, estamos entre árboles y cielo.

Finalmente, recuperar el bosque que crece en un torrente inventado que nos lleva en dirección inversa al mar, un recorri-

do informal, un fragmento de meandro de un río de vegetación que horada las paredes allí donde gira, erosionando la tierra que lo envuelve.

A través de estas erosiones de la topografía accedemos a los nuevos edificios que se encaraman en atalayas disfrazadas de habitaciones desde donde avistar el mar. Siguiendo la dinámica de los muros de piedra seca, que forman los bancales y levantan las nuevas construcciones, recreamos un bosque de pinos y volvemos a ver el mar que nos daba la bienvenida en el edificio original. La propia isla.



Se quiso recuperar una relación más natural con el mar.



La amplitud domina los interiores.

CONSEJOS



ROPA

Trucos para eliminar manchas de fruta

► Las manchas de frutas en tejidos de algodón y lana se pueden eliminar fácilmente rociándolas con un poco de zumo de limón. Después aclaramos con agua tibia. Otro truco es frotar la zona con una esponja empapada con agua fría y sal. Las manchas en tejidos de seda se pueden limpiar con un trapo mojado en alcohol, frotando por el revés de la prenda. Si las manchas de frutas son de algún tiempo deben humedecerse con una mezcla de agua oxigenada y unas gotas de amoníaco.

COCINA

Cómo mantener los cuchillos como nuevos

► Para que los cuchillos de nuestra cocina se mantengan impecables y brillantes con el paso del tiempo, después de muchos usos y sin afectar el sabor ni la calidad de las comidas, una buena manera de tratarlos es frotar la hoja con un corcho. Luego hay que limpiarlos como siempre con abundante agua y detergente. Con este procedimiento, se mantendrán como nuevos.

BAÑOS

Conservar las piezas del baño como nuevas

► Para limpiar las bañeras, lavabos y sanitarios utilizaremos productos específicos que contengan antical para evitar las manchas que afean los muebles del baño y los aplicaremos también a la grifería. Para eliminar las manchas amarillentas que se instalan en la bañera dándoles un aspecto viejo y descuidado, podemos añadir una cucharada de bicarbonato al agua del aclarado.

MUEBLES

Evitar la aparición de polvo en las estancias

► Para retrasar la aparición de polvo en los muebles del salón recuerda ventilar la estancia antes de proceder a la limpieza y pasar la aspiradora unos minutos después, de manera que el polvo que se haya eliminado y pueda haber caído al suelo, no vuelva a depositarse en los muebles. Debemos utilizar también un producto limpiador específico que contenga repelente del polvo y dificulte su acumulación. Un truco efectivo para hacer desaparecer los surcos de vasos o platos que afean muebles como, por ejemplo, las mesas del salón es frotarlas con un tapón de corcho. Las marcas serán historia a los pocos minutos.



Casas

SUPLEMENTO MENSUAL EN DIARIO DE MALLORCA

MARTES, 29 DE NOVIEMBRE

Para publicidad en el especial
971 170 325



En forma
Martín Caicoya

MÉDICO

La felicidad



No sé en cuántas constituciones figura la felicidad como un derecho, o como una aspiración. Oí decir varias veces a un filósofo asturiano que la felicidad es una estupidez. Sin embargo, Bertrand Russell publicó un delicioso tratado donde da consejos muy sensatos para alcanzarla.

Aristóteles, en su obra «Ética para Nicómaco», dice que la felicidad es el bien supremo. El usa la palabra eudaimonia, que puede traducirse como el sentimiento que se tiene cuando el comportamiento, en la ética trata del comportamiento, logra desarrollar todos los potenciales personales. Es realizarse, en una palabra. Pero no es esto lo que sugiere la palabra felicidad. Más bien se piensa en bienestar, satisfacción o incluso equilibrio de afectos y, para algunos, despojo absoluto de ellos. La Real Academia la define como estado del ánimo que se complace en la posesión de un bien.

La definición de este término tiene importancia para la investigación. En la actual-

lidad, además de los psicólogos que desde hace muchos años trabajan en este campo, se han interesado por la felicidad neurocientíficos y genetistas.

Los primeros tratan de identificar qué zonas del cerebro y qué neurotransmisores están implicados de manera que se pueda explicar por qué unas personas, más que otras, tienen facilidad para ser felices. El objetivo es aprender a corregir las disfunciones. Supongo que aspiran a que todos seamos felices gracias a modificaciones físicas o funcionales de los circuitos neuronales. Por ejemplo, implantando electrodos en zonas de placer. Aunque no creo que el placer sensorial sea lo mismo que la felicidad. Hay toda una línea de investigación farmacológica sobre los medicamentos del bienestar. El prototipo, ya pasado de moda, fue el Prozac. Todas estas investigaciones son importantes para ayudar a las personas que tienen un déficit severo en la capacidad para sentir bienestar. El límite, el dintel que separa enfermo

Negar que haya personas que tienen más facilidad para experimentar el bienestar, quizá porque se conformen con menos

de sano, es muy difícil de establecer, supongo que descenderá paulatinamente a medida que haya más oferta de tratamientos. Yo no estoy muy seguro de que me apetezca alcanzar la felicidad de esa manera, creo que prefiero el camino aristotélico.

El siglo pasado vivió dos tendencias en la genética del comportamiento totalmente opuestas. Por un lado, a principios de siglo se pensaba que todo, o casi todo, estaba en los genes. Nacieron los programas de eugenesia que tuvieron como cumbre el nazismo. Hay que recordar que muchos países occidentales tenían programas para evitar

que los menos saludables física o mentalmente se reprodujeran. En Suecia no se abolió hasta después de la II Guerra Mundial. Y en la España de la posguerra el psiquiatra más protegido del régimen abogaba por un programa de selección genética. A la vez, en otros foros, se consideraba al ser humano como una tabla rasa: dadme un recién nacido y haré de él un bandido o un monje, un carpintero o un científico. Bajo esas premisas se quiso hacer el hombre nuevo que Pol Pot llevó a extremos catastróficos. No sé cómo calificar a Lysenko, ese disparate que tanto mal produjo en la Unión Soviética. Sin ningún conocimiento, mucha fe y gran capacidad de convencimiento, una especie de Rasputín, logró que Stalin le hiciera caso y que la agricultura siguiera sus pintorescos consejos. Con métodos inexplicables quería que las plantas adquirieran las propiedades de otras de manera que en la siguiente generación fueran ya más robustas y de crecimiento más rápido. Creía, como tantos otros, que los caracteres adquiridos se heredan.

¿Influye la genética en la predisposición a la felicidad? Negar que haya personas que tienen más facilidad para experimentar el bienestar, quizá porque se conformen con menos o porque sepan aprovechar lo que hay, es ir contra la evidencia. Los estudios con gemelos idénticos separados al poco tiempo de nacer indican que quizás un 30% del sentimiento de felicidad sea hereditario. Investigadores más deterministas se atreven a señalar el gen de la felicidad: el que produce la proteína que transporta la serotonina en el cerebro. Todos tenemos dos versiones de cada gen, el del padre y el de la madre. Según estos científicos, cuando coincide que nuestros padres tienen y nos traspasan el más productivo se es más feliz. Recuerden que los medicamentos tipo Prozac consiguen que haya más serotonina en el cerebro.

En los estudios mencionados se preguntaba a los participantes qué grado de satisfacción tenían con la vida. Quizás uno está más satisfecho cuanto más desarrolle sus potenciales. O cuanto más se acepte a sí mismo tal como es. Y no debemos olvidar que las circunstancias externas influyen: el empleo y la renta por ejemplo. Pero eso no parece que afecte a los habitantes de Bután, los más felices. La yihad expresa esa lucha por mejorar, que se opone quizás a la acomodación. Uno no sabe dónde está la felicidad.

Negar que haya personas que tienen más facilidad para experimentar el bienestar, quizá porque se conformen con menos o porque sepan aprovechar lo que hay, es ir contra la evidencia



Carmen Pérez Novo GINECÓLOGA

Orgasmos que rejuvenecen

INTERIORIDADES

El envejecimiento está de capa caída. O sea, en crisis. En los tiempos actuales está prohibido envejecer ¿Que no saben a lo que me refiero? Pues, sencillamente, a que ser viejo o vieja no está de moda. Las cantidades de dinero que nos gastamos para estirar la piel y hacer desaparecer las arrugas dan prueba de ello. Sin embargo, si dejamos a un lado esta nueva moda, nos daremos cuenta de que la vejez se ha convertido en la normalidad del futuro inmediato; sin ir más lejos, las cifras de la esperanza de vida en España se sitúan en torno a los 74 y 83 años. Unos cuantos meses

más y habrá llegado a los 90. Pero el tema va más allá. Según el biólogo Michael West, hay razón para esperar que los humanos sean capaces de llegar a doblar la expectativa de vida porque «nos encontramos cerca de transferir la característica inmortal de las células germinales a nuestros cuerpos». O sea que cumplir años no puede evitarse. Sin embargo, envejecer parece que sí, gracias a la cosmética y al bisturí. Y los españoles nos lo hemos tomado tan en serio que hemos convertido a España en el país de la Unión Europea en el que se realizan más operaciones de cirugía estética, ¡como lo oyen! Las personas jóvenes, para solucionar imperfecciones, y las no tan jóvenes, para estirar y alisar la piel al precio que sea.

Cumplir años no puede evitarse; sin embargo, envejecer parece que sí, gracias a la cosmética y al bisturí

En el mes de diciembre he tenido la oportunidad de acudir, en Los Ángeles a unas charlas sobre medicina de la mujer, impartidas por ginecólogas, y aquellas doctoras hicieron un hincapié especial en que, aparte de cuidar la dieta, evitar el sedentarismo, practicar ejercicios de relajación y meditación y dedicar tiempo al esparcimiento, las mujeres, tras la

menopausia, tenían que prestar atención a su sexualidad, deseando sexo, haciendo partícipe a la pareja y buscando nuevos estímulos porque, señoras, ¡los orgasmos rejuvenecen! ¡Y cuanto más frecuentes, intensos y largos, mejor que mejor. Y ...! ¿No les parece genial? Porque, la verdad es que tampoco está de más darle un poco de gusto al cuerpo, dado que la existencia en este planeta es muy corta... Y si encima los susodichos te estiran la piel... Pero, bueno, saquen la conclusión ustedes mismas. A mí solo me queda desearles mucha, muchísima, suerte a las que decidan usar este placentero y –según las ginecólogas americanas– eficaz método de rejuvenecimiento.

Confessions Libertines

Biel Mesquida



Anfractuositats

El pesat i el lleuger s'entremesclaven dins les nostres vides. Quan una parella com na Susanna i jo arriba a certa edat ja sap que el futur és un país sense mapes

Si oblidàs la necessitat de crear una estructura fràgil per explicar les coses podria dir que la nostra existència s'esdevé dins un desplegament ordenat de reflexos: es tractaria de descriure la circulació formidable d'una llum teixida per eflorescències gasoses i partícules més enlluernadores que les guspires, produïdes per algun mecanisme laserià, que contarien la carícia del sol sobre les pells, la seva presència diàfana en les herbes, els roquissars, els boscos i, sobretot, en aquella pell marina, la mar antiga, que ens col·locava dins un flux aquàtic lluent. La feina de decoradora de na Susanna i la meua de publicista ens permetien fer-ho tot a ca nostra. Per això allargàvem els estius de Lloató, aquest pobletxo encaramellat damunt un rocall a dues passes de la mar que encara no havien descobert els depredadors de la terra. Ja devia fer més de trenta anys que havíem rehabilitat un xalet ruïnós d'una parella d'anglesos que volien que la natura i la claror habitassin dins la casa. Ens va anar de primera refer aquell hivernacle gegant que eixamplava el buc de quatre aigües cap al jardí. Dins aquella peixera de vidre habitàvem la major part del temps entre quènties i garballons i a l'ombra d'uns pins centenaris. Els nins —Helena, que ara tenia vint-i-set anys i feia un màster d'arquitectura a Helsinki, i Jordi, de vint-i-cinc, que havia trobat feina de conservador al Jardí Botànic de Barcelona— jugaren molt en aquell espai de transparències i també s'educaren en una zona vital en què tenien cura dels naixements i les morts dels vegetals. Era la clínica. Ara ja no feiem planters, ni cultivàvem orquídies, ni alimentàvem cucs de seda. Els nostres fills venien quan volien i la casa s'havia convertit per a ells en un hotel. Quan vivien sempre amb nosaltres no ens havíem temut de com ens feien servir. Sabíem que calia passar d'aquests clients capriciosos que de grans utilitzaven l'amor paternofiliàl per fer vacances, agafar els nostres cotxes o demanar pasta. Havíem col·locat una gran taula de menjador al centre de l'hivernacle i organitzàvem de tant en tant vegues amb els amics, menjàvem com a porcells, jugàvem a cartes i ens engatàvem mentre veïem algun partit de futbol en una tevè de plasma penjada del sostre. Però amb les primeres pluges i els primers oratges quasi tothom dels encontorns havia partit cap a Ciutat i dúiem uns mesos en què ens avorríem un poc i trobàvem excuses per sortir cadascú pel seu cantó. Na Susanna, per mor d'una feina a una casa de Formentor, s'havia passat quinze dies en què



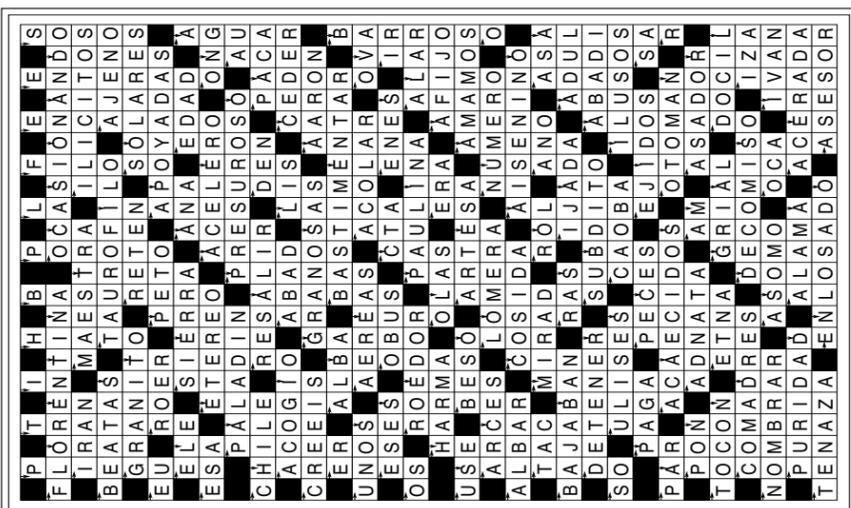
IL·LUSTRACIÓ DE IMATGE D'IRVING PENN

només ens trobàvem dins el llit. Jo havia baixat a Palma per arreglar coses i em dedicava a fer compres, dinava a qualsevol lloc i els horabaixes anava a dues sessions de cine. Per això na Susanna no es va estranyar gens quan li vaig dir que trobava que després de Tots Sants podríem tornar al nostre pis estimat del passeig Marítim per canviar un poc de paisatge i dur una vida social un poc més moguda ara que venia el fred. Dit i fet. Just sortir de l'ascensor ho vaig veure: la porta de

l'àtic que havia fet blindar amb una placa d'acer i set ancoratges de seguretat estava oberta un pam sense que hi hagués senyals d'haver estat forçada. És un dels nostres fills esburbats que ha entrat i no ha pensat a tancar, vaig dir a na Susanna mentre l'empenyia a poc a poc i quedava amb els ulls que em pampalluguejaven: tot estava capgirat, els quadres per terra, els gerros romputs, els sofàs esventrats, la col·lecció de turmalines feta miques, els llibres acaramullats i oberts de

qualsevol manera, un desordre absolut, un desgavell. Quan entràrem a la nostra habitació aquella parella ens agafà, ens fermà les mans i els peus amb cinta adhesiva negra i ens assegurà que si cridàvem ens matarien a l'acte. L'al·lot devia tenir l'edat del nostre fill i anava vestit tot de pell negra amb un collar de ca al coll. Duia un beretta 92 a la mà dreta. La vaig reconèixer perquè feia poc havia creat un anunci de pistoles i aquesta em cridà l'atenció: era la de les Forces Armades dels Estats Units. L'al·lota em recordava la Lolita de Kubrick, i s'havia enamorat del meu raor, que ara senyorejaven entre les seves mans. A ella li podríem tallar el coll d'un sol cop amb aquesta fulla tan esmolada. Na Susanna s'ha posat a plorar com una Dolorosa. A mi no em sortien les llàgrimes i m'he agenollat en terra com vaig veure que feia algú a qui atacaven a una pel·lícula de Tarantino i m'he començat a pegar cops amb el cap a les rajoles fins que m'he fet un trenc i m'ha començat a sortir un fil de sang. Volia que tinguessin pietat de mi. Però malgrat que aquells cops em feien un maler no hi havia manera de plorar d'una forma mínimament convincent. Matau la meua dona! Vull viure! Us donaré pasta, molta de pasta! Ell m'ha ficat el canó del revòlver dins la boca. Si no calles dispar ara mateix, fill de puta! Na Susanna gemegava baixet, tenia la mirada perduda com si visqués dins una aparició mística, se xuclava el moc que li queia dins la boca i semblava que resava. L'al·lota li ha acostat la làmina lluent del raor a la galta esquerra i ella ha pegat un crit. No hi ha res que talli més fi que el raor, ha dit la malanada mentre li fregava aquell ganivet d'afaitar pel coll i li feia moixonies amb molta de gràcia. No sabia com crear una mica de pietat en aquells dos salvatges. Ell se m'ha acostat de bell nou i m'ha tirat el fum als ulls un parell de cops. La pudor d'haixix m'ha entabnat. Després m'ha desfet el cinturó i m'ha baixat els calçons. Per mala sort m'havia posat uns calçons blancs amb el cap d'un llop que m'havia regalat na Susanna pel meu aniversari. A ell li ha fet molta de gràcia i ha començat a cridar: Mataré el llop! Mataré el llop! Mentre em posava el canó de la pistola damunt la boca de l'animal, que coincidia amb el meu ull negre. T'aficaré tot aquest pardal dins el cul i pummm! No et dóna gust? L'he mirat als ulls amb una expressió molt seriosa i li he dit: En Jordi Servera sabrà morir com un home! He vist que ella havia tret els sostenidors a na Susanna i li fregava el raor pels mugrons. Na Susanna pegava petits crits que em recordaven els de l'orgasme. Estic preparat! Li he dit amb la veu molt gruixada a aquell pistolero. Sabia que em posaria la pistola per damunt la verga, m'encanalaria els ous i després l'enfonyaria per allà baix. Na Susanna ha estat la primera que s'ha escorregut i tot d'una jo. Aquella parella s'han embutxacat els dos mil euros de la feina. M'han dit que la pròxima vegada els havia d'avisar amb més temps. I que anàs viu perquè ens podien matar de bon de veres. ☹

SOLUCIÓN AL AUTODEFINIDO PÁGINA 14



LA AGENCIA DE COLOCACIÓN MUNICIPAL


Miguel Vicens

“Que se vayan a la calle los altos cargos nombrados a dedo por Unió Mallorquina”. El anuncio de una reestructuración en Emaya, con el doble objetivo de aminorar los disparatados costes de personal de la empresa y flexibilizar las condiciones de trabajo, ha puesto muy nerviosos a los sindicatos, que ya quieren cortar cabezas antes de que se haya instalado la guillotina en Cort. Deberían recordar que en la empresa no sólo hay trabajadores nombrados a dedo por UM, sino también por el PP, que durante años utilizó la compañía como agencia de colocación. Basta recordar que en 2006 y por orden judicial hubo que regularizar la situación de 350 personas que durante años

trabajaron con contrato de obra y servicio. Aunque claro, cualquier episodio pretérito, comparado con la herencia de UM, parece poca cosa. Pero de todas las reformas que acomete Isern, quizá la de Emaya sea la más necesaria. Por el absurdo de mantener a peones que cobran como profesionales liberales de éxito. Y por un convenio que permite a la mayoría del personal de limpieza marcharse de vacaciones en julio y agosto, obligando a la empresa a contratar sustitutos si no quiere ver la ciudad sumida en el caos. El monstruo que los partidos de Cort han alimentado durante treinta años se ha hecho ya incontrolable.