

YO dona

DEL SIGLO XXI

25 españolas
influyentes apuestan
por Yo Dona

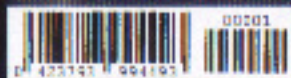
Los "ex"
Así hablamos las mujeres
en la intimidad

Isabella Rossellini

CON SU HIJA ELETTRA:
LA BELLEZA
EN DOS GENERACIONES

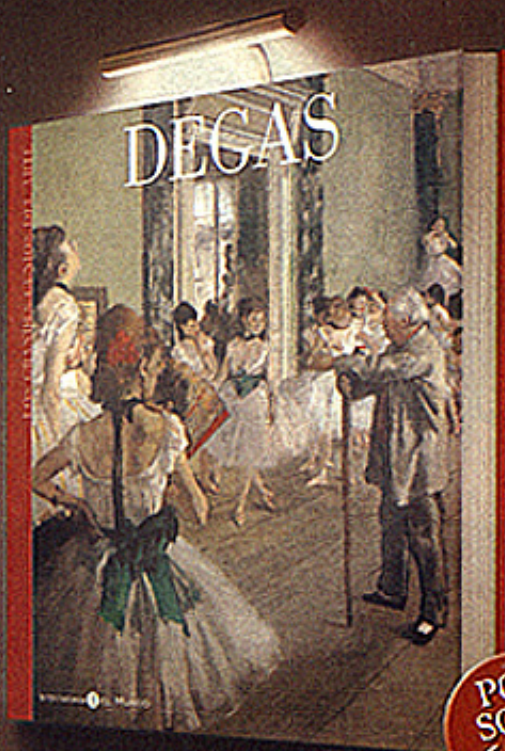
Moda **de primavera** en 80 días
(HOMENAJE A JULIO VERNE)

EL MUNDO 7 DE MAYO DE 2005. YO DONA SE DISTRIBUYE CON EL MUNDO POR 1,20€



YO DONA n°1 - 7 de mayo de 2005

EL PROXIMO MARTES DEGAS, CUERPO PARA LAS BAILARINAS



**POR
SOLO
6,90 €**



SU COLECCION PRIVADA

EL MUNDO lleva hasta su casa **Los Grandes Genios del Arte**. De *Las Meninas* de Velázquez a *La Maja Desnuda* de Goya, de *La Capilla Sixtina* de Miguel Ángel a *Los Girasoles* de Van Gogh. Todo a través de 30 libros que seleccionan lo mejor de los mejores pintores de todos los tiempos, una colección indispensable y de fácil uso para toda la familia. El próximo martes 10, la decimoctava entrega: Degas, por sólo 6,90 euros, presentando uno de los dos cupones descuento que se publicarán cada lunes y martes en la última página. Si el arte entra en su casa, ¿ya a decir que no?

Y CADA MARTES,
UNA NUEVA ENTREGA

EL MUNDO

www.elmundo.es/promociones
Teléfono de atención al cliente e
información al suscriptor 902 99 99 46

Patrocinado por:
BBVA

Y dona

Es una revista del Grupo Unidad Editorial, S.A.

Presidente: ALFONSO DE SALAS
Consejero delegado: GIORGIO VALEJO
Director general: ANTONIO FERNÁNDEZ-GALLIANO
Subdirector general de Publicidad: ALEJANDRO DE VICENTE

Director general editorial: PEDRO J. RAMÍREZ
Vicedirector editorial: MIGUEL ÁNGEL MELLADO

Directora: CHARO IZQUIERDO

Subdirectora: Pepa Bueno
Director de Imagen: Chema Conesa
Directora de Moda: Natalia Bengoechea
Director de Belleza: Armando Pinedo
Directora de Arte: María González
Director de Edición y Cierre: Manuel Prieto
Redactora Jefe: Flora Slez

REDACCIÓN

Paka Díaz (jefa de sección Actualidad), Lola Fernández (jefa de sección Cultura), Carmen Gallardo (jefa de sección Sociedad).
Redactoras: Cristina Aldaz (Edición), Ana Artigas, Josefa Paredes (Sociedad).
Reportajes especiales: Isabel García-Zarza, María Ramírez
Asistente de Dirección: Patrizia Rago
Edición gráfica y producción: Amparo Escobedo

MODA

Edición: Teresa Iturralde, Estilista: Almudena López
Ayudante: María Rodríguez

DISEÑO GRÁFICO

Jefe de Diseño: Fernando L. Romero
Diseñadores: Jorge Cano, Santiago Carrera,
Francisco Pizzorno, Ana R. Camus

PUBLICIDAD

Director comercial: Jesús Zaballa
Directora: Cristina Esquivias
Directora de Marketing: Ana Hernández Pezzi
Jefes: Gemma Camacho, Borja Fernández, Virginia Lapeña
Internacional: Margarita Fernández
Coordinación: Almudena Bonilla

COLABORAN EN ESTE NÚMERO:

Bárbara Alpaente, Lola Becerra, Carmen Freixa, Victoria Martín, Máximo Pradera, Victoria Prego (Opinión), Esperanza García (Hocóscopo), Fabián Ferrí, Teresa González Maso, Carlos Malo de Molina, Joaquín Molina, Lourdes Ventura (Actualidad), Rhoda N. Wainwright (Producción), Ana Godá (Edición), Carlos Alonso, Álvaro Colomer, Cristina Díaz, Lara López, Ángel Martín, David Navedra (Cultura), Carlo Andronetti, Carmen Duero (Moda), Rosario Blanco (Belleza), Cruz Fábreg, Víchiz (Decoración), Iria Castro, Marta Sweet (Cocina), María Jesús Álava Reyes, Olalla Cernuda, Sylvia de Béjar, Marta Gómez-Rodríguez, Carmen Esléiz, Alicia Sorriosa (Info), Ángel Beceril, Mariana Elcano, Estudio Barri, Maurizio Galamberti, Jaime Gorrope, Esteban Planelos, Samuele Pellicchia, Silvio Pinada, José María Prensas, Lourdes Segade, Eugenio Rozascano, Juhon Riisunen, Davide Scagliola, Paolo Tagliolini, Domenico Umberto, Valentín Vallhontar, Tom Watson (Fotografía), Ángel de Pedro, Maza Mianka, Catherine Phelps (Ilustración).

EDITA:

Ediservicios Madrid 2000, S.L. Pradillo, 42, 28002 Madrid.
Redacción: tel. 915 85 62 49, fax 915 86 47 00/48 00, redaccion@yodona.com

Gerente: José Manuel Díez Quintanilla
Director de Marketing: Pedro Iglesias
Director de Producción: Vicente Pedruera
Director de Distribución: Pedro Alonso

Imprime: Rosdic, S.A. Tel. 918 03 16 76. Distribuye: Logintegral.
Printed in Spain.
Depósito legal M-19041-2005

EL MUNDO

La ley de la eterna contradicción

13

Desde que nacemos, nos acostumbramos a vivir inmersos en la contradicción. Aunque, bien mirado, tal vez no sea tanto la contradicción sino la complementariedad lo que nos hace vivir, si no felices, sí, al menos, en pos de la felicidad. Llegamos al mundo y nos encontramos con padre y madre... que son complementarios (e incluso a veces contradictorios). Lo mismo podría decirse de la noche y el día. Ídem para la luna y el sol, el frío y el calor, lo blanco y lo negro, lo masculino y lo femenino...

Será un consuelo, pero pensaba en estas contradicciones cotidianas para evitar tirarme de los pelos por una contradicción muy concreta y muy reciente a la que quiero referirme.

Estamos cerrando este número, con la resaca *achabampanada* de la fiesta de presentación de nuestra revista..., y, con lo feliz que me siento, se me saltan las lágrimas... ¡Normal!... es lo que tiene la emoción... Pues no. Claro que estoy emocionada e ilusionada. Pero, en esta ocasión, el llanto que me aboga no es de alegría, sino de indignación.

No es posible el dolor social que está viviendo nuestro país y que afecta a demasiadas familias, uno de esos dolores que te cambian la vida. Me hunde leer el último informe elaborado por Amnistía Internacional, sobre los malos tratos en



El equipo de YO DONA celebró el nacimiento de la revista en la sede de la Comunidad de Madrid.

CHARO IZQUIERDO, DIRECTORA DE YO DONA EN EL CENTRO LUEVA VIEJO; LA BALLE DE CHRISTIAN DORT Y JONAS DE CARPERA Y CARPERA; ROSA DE LA DEHACCIÓN; GEMMA FORT; ROBERTO VÉREZ; ANGELO ECHLESER; DAVID; ISMAEL; VALENTINO Y NED; VALENTINO; EMPORIO; GIORGIO ARMANI; JEFF; CAVALLI; JOSÉ FORT; CARMEN MARCO; TORRETTA; IVES SAINT LAURENT Y ECCO; S. GARBENA.

España. Malos tratos a la mujer, claro está.

Tras su lectura, entiendes que no se trata de un fenómeno aislado (lo confirma el número de muertes: 20 en este año). El círculo se cierra cerca de todos nosotros. Porque en estos casos no suele ocurrir que te levantes viva, vivamente enamorada de tu pareja, y viceversa, y te acuestes muerta. La cosa es más cruda: según el Instituto de la Mujer, 2 millones de mujeres padecen algún tipo de violencia doméstica. Esto quiere decir que antes de morir suele sufrirse una enfermedad, corta o larga, según los casos. Y esa enfermedad... me da la impresión de que debe de notarse desde fuera.

No seamos cómplices. Pidamos responsabilidades y digamos NO.

De pronto, veo la foto de todo el equipo que hace YO DONA celebrando su lanzamiento y, ahora sí, ahora se me saltan las lágrimas pensando en el cariño y el esfuerzo con el que hemos trabajado para poner en marcha este producto del que ¡oh! hoy ponemos en la calle el segundo número.

P.D. Si dar a luz un producto como éste emociona..., ¿qué decir de los hijos! Querida Princesa de Asturias, enhorabuena. Un hijo sí que va a cambiarle la vida.

CHARO IZQUIERDO

14 Letizia: misión cumplida

La Princesa de Asturias está embarazada. Culmina así su primer año como esposa del heredero de la Corona. Ha sido un tiempo de sabores agri-dulces reflejados en el expresivo rostro de Letizia Ortiz. Las contertulias de YO DONA hacen balance de estos 365 días.

Isabel Villavecchia
Relaciones públicas y
experta en comunicación.
Trabaja en un
despacho de abogados.

Hablar de princesas levanta pasiones. Ése ha sido el resultado de la tertulia en la que pretendíamos hacer un balance de los 365 días de trabajo de Doña Letizia Ortiz Rocasolano como Princesa de Asturias: un apasionado y encendido debate. Con la noticia de su embarazo encima de la mesa, las contertulias—Rosa Villacastín, Isabel Villavecchia, Lola Carretero y Rosetta Forner—toman posiciones a la hora de enjuiciar la labor desarrollada por esta mujer desde el pasado 21 de mayo de 2004, la noche antes de su boda, cuando, enfundada en un magnífico traje de color plata, abrazaba con ternura a sus abuelos y saludaba a reyes, reinas, príncipes y princesas en un salón del Palacio de El Pardo. Un año después, se anuncia oficialmente que los Príncipes de Asturias esperan su primer hijo.

Rosetta Forner
Es publicista y asesora
personal, ha publicado
12 libros, el último El
hombre metroemocional.

Rosa Villacastín
Periodista y escritora. Fue
la primera en informar
del embarazo de la
Princesa de Asturias.

Rosa Villacastín: Era la noticia más esperada por la prensa y por los ciudadanos. Para Letizia es un triunfo personal después de las barbaridades que se han dicho sobre ella. Estoy convencida de que esta nueva situación va a aportarle la seguridad que no tenía, además de callar la boca a todas esas personas que hablaron sin encomendarse a dios ni al diablo.

Isabel Villavecchia: Le doy mi enhorabuena, creo que todo el proceso ha sido muy razonable. Amplió, incluso, la percepción tan positiva que tenía sobre ella, porque me parece muy lógico que todos los matrimonios esperen, al menos un año, antes de tener su primer hijo. En su caso, un embarazo inmediato hubiera dificultado su aprendizaje.

Rosetta Forner: Este embarazo es el triunfo de la perseverancia... Quien la sigue, la consigue. Me alegro por ella, si es lo que perseguía: al lograr su objetivo imagino que la veremos más relajada.

Lola Carretero: En un principio, me confirma la sensación de esta mujer... ¡Lea tan natural que esperaba un año para tener su primer hijo! Y también me

Lola Carretero
Especialista en belleza y
moda en el programa
Hoy por Hoy de La SER.

pregunto: ¿Quién va a rectificar ahora aquellas informaciones tan venenosas que aseguraban de fuentes de abuelas sobre su infertilidad?

Letizia Ortiz lleva un año en el ojo del huracán, un año aprendiendo a ser princesa; esa labor que, cantaba Joaquín Sabina, *ya no robaba el corazón de las niñas* y que, sin embargo, la historia reciente nos ha demostrado lo contrario. Las niñas quieren ser princesas: mujeres jóvenes y profesionales han colgado su vocación para entrar a formar parte de ese mundo cerrado al común de los mortales.

YO DONA. ¿Se aprende a ser princesa? ¿Cómo ha trabajado Letizia este último año?

Rosa. Lo ha hecho muy bien, tiene que quitar tensión al cargo, pero se va adaptando con mucha rapidez. Esta mujer estaba acostumbrada a hacer su vida sin que nadie le pusiera trabas; y debe ser muy difícil ejercer de princesa, vivir en La Zarzuela, que tus suegros sean los Reyes, tus cuñadas, las Infantas tu marido, el Príncipe de Asturias, y todos los objetivos de la prensa analizándote minuto a minuto. Le doy muy buena nota, un 8. ▶



FLASH

POR CARMEN DUERTO



REUNIÓN DE JOYAS

- 1 La actriz *Monica Bellucci* y el diseñador de moda *John Galiano*.
- 2 *Mónica Cruz*.
- 3 *Bibiana Fernández* y *Ángel Schleser*.
- 4 *Ana García Obregón*.
- 5 *María de León*, imagen de *Bulgari*.
- 6 *David Beckham*.



No brilla el que más tiene, sino...

23

Los bombones engordan, las flores dan alergia, pero ¿qué tendrán los brillantes que a todos gustan? Lo mismo los lleva Beckham que una galáctica Obregón. El aderezo de Mo, hermana de Pe, es una pieza de Carrera y Carrera inspirada en el Taj Mahal. Lo vimos en la tienda de Anna Cortina. Los *bolgaris* de María de León son perfectos para su traje sexy de Juanjo Oliva. Ella, que pudo convertirse en princesa, es embajadora de la firma. Monica Bellucci sigue fiel a Cartier. Y para Bibiana la cuestión es: ¿Chopard o no Chopard? Lo importante es... deslumbrar.



FERRARIO, PADOVANI, PRESS



PRIMER PLANO
POR
FOTOS

OUKA LELE
LUIS ALEMANY
ANGELA MARTÍN RETORTILLO

Alquimista del color

Han pasado casi tres décadas desde que Ouka Lele, fotógrafa, pintora y, en suma, artista, se convirtiera en icono de la 'movida.' Autodidacta y rompedora, vuelve a la actualidad con la exposición 'Miradas de mujer' y, sorpresa, con una película sobre su vida.



«La gente me suele llamar por mi nombre, Bárbara», dice, sentada junto a una mesa de ping-pong, la fotógrafa madrileña Ouka Lele. Y la llaman Bárbara a pesar de que la artista trata a la gente con una extraña mezcla de dulzura y lejanía, parecida al sonido de la firma que le inventó su amigo, el pintor El Horrelano, al principio de su carrera. Desde entonces han pasado casi tres décadas, con el ascenso y la decadencia de la *movida*, de la que Ouka Lele fue testigo y musa, la fama, las enfermedades, la maternidad... Al cabo de todo ese tiempo, Bárbara/Ouka abre las puertas de su casa para hablar sobre su vida y su trabajo. Está muy guapa y desprende serenidad... pero parece tener un poco de sueño. «¿Madrugar? Ya me gustaría poder levantarme temprano... Mi problema es que por la noche acumulo demasiada energía; imposible dormir. En general, me influyen bastante los biorritmos. Menos mal que mi trabajo es tan variado que me permite respetarlos. Ahora, por ejemplo, acabo de pintar un mural enorme en un pueblo murciano, en la calle, con lo que mi horario está adaptado a las horas de sol».

YO DONA. *Y lo de ser madre ¿no te ha obligado a mantener una disciplina?*

OUKA LELE. Bueno, sólo tengo una hija, no es para tanto. Yo he dado conferencias con la niña en brazos. Me parece que el mundo tiene que acostumbrarse a que las madres trabajen. Y las

madres tienen que luchar para no quedarse relegadas en el trabajo.

Eso no debe de ser fácil.

Cuando tuve a mi hija, decidí seguir haciendo la misma vida, simplemente incorporando a la niña a ella. Después, durante un par de años, la llevé al colegio y fue horroroso. Su educación me tenía mucho más esclavizada que cuando la llevaba conmigo. Dejaba de aceptar trabajos por ella, por ejemplo. Y ni siquiera controlaba la educación que recibía. Así que pedí un permiso al Ministerio de Educación para que estudiara conmigo y no fuera a clase. Y me lo dieron. Pero no quiero contar mucho de este tema todavía, prefiero esperar a que tenga 18 años. Entonces contaré toda esta experiencia.

Sólo una pregunta: ¿es recomendable?

Sí. Y no es una situación tan difícil. Hay muchas madres que no hacen nada durante el día.

Tuviste una educación convencional. ¿Cómo te recuerdas en tu adolescencia, cuando tenías 17 o 18 años?

Estaba obsesionada con ser pintora. Bueno, en realidad lo que quería era ser artista de la manera que fuera... ¡Hasta tocaba el piano! Empecé a ir a una academia en la que me preparaban para entrar en Bellas Artes, y ahí fue donde me encontré con la fotografía. Aquello me encantó, sentí que se abría ante mí una cantidad increíble de posibilidades. En la academia me recomendaron que fuese a una escuela de fotografía. Fotocentro, y ▶

Ouka Lele se llama realmente Bárbara Allende Gil de Biedma, y es sobrina del poeta Jaime Gil de Biedma.

“Yo no quería hacer esa fotografía negra y aburrida que se veía en España”

54 ahí me planté. Yo era una chica muy tímida y aquello estaba lleno de gente brillante y extravagante. Al principio, me parecía que ese mundo no iba con mi manera de ser.

Pero seguiste adelante.

Yo entonces tenía una paga que me daban mis padres. Empecé a gastármela íntegra en material fotográfico. Estaba enganchada. Conoció a mis primeros amigos artistas, me fui de casa de mis padres, me olvidé de la universidad... Yo siempre he sido muy utópica, así que estaba convencida de que aquella era la gran historia. Alquilamos un piso y nos fuimos mis amigos y yo. Claro, me quedé sin la paga de mis padres... En realidad, no tenía nada, ni una peseta. Y eso me impulsó a hacer muchísimas fotos. Aquello era lo más parecido a un oficio que tenía..., aunque nunca llegué a olvidar la pintura.

Siempre se dice de ti que supusiste un soplo de aire fresco. ¿Era muy conservador el mundo de la fotografía en la España de las décadas de los 70 y 80?

Imagínese, mis primeros trabajos fueron en *Pensarse* y *Playboy* porque eran las revistas más abiertas... Después llegué a *Nueva Leste*, que era una publicación muy loca y muy divertida, con artículos muy libertarios. Por ahí andaban Pablo P. Minguéz, Rueda, Serrano... Era gente modernísima, o eso me parecía a mí, que iba con mis carboncillos de aspirante a pintora. Ahora lo pienso y digo: «Qué bien haber hecho carboncillos...». Todas las enseñanzas son buenas. Pero

yo aprendí con ellos que no quería hacer esa fotografía negra y aburrida que se veía en la España de aquel tiempo. Ellos, un día, decidieron que yo era fotógrafa. Y yo me lo creí.

Entonces te fuiste a Barcelona.

Esa misma gente que me hizo fotógrafa se enfadó conmigo cuando empecé a pintar fotos. Me decían que adónde iba, que me estaba echando a perder, yo, que era la gran promesa... Pero no les hice caso y comencé de cero otra vez. Lo he hecho muchas veces, en realidad. Así que me fui a Barcelona. Estuve tres años allí, con mis amigos, con Mariscal. Me acuerdo que salía con mi tío Jaime Gil de Biedma, que nos llevaba por todos los bares de la ciudad. Eso me gustaba mucho... Pero a mí me daba pereza estar lejos de Madrid y, además, era la época en la que se estaba empezando a montar todo el lío aquí, el Rock Ola y todo aquello.

¿Cuándo volviste a la capital?

En el 81 y con un bulto en la tripa. Fui al médico y resultó que tenía cáncer. Me dijeron que me quedara en Madrid y volví a casa de mis padres. Y en medio de todo ese lío, la *movida*. Yo no sabía qué iba a pasar conmigo, pero estaba decidida a disfrutar lo que me quedara. La vida se volvió de oro, fue una experiencia muy espiritual. Me recuerdo a mí misma en el Rock Ola: estaba calva por el cáncer y la gente pensaba que era una extravagancia que me había inventado. Todo se movía muy rápido a mi alrededor y yo estaba feliz, tranquila, casi quieta, con este ritmo

EN LA CALLE

En Cevis, una pequeña localidad de Murcia (8.771 habitantes), Ouka Lele se ha estrenado como artista urbana. Su obra, un mural de 240 m², se titula Mi jardín metafísico.



que tengo ahora. Las cosas empezaron a venir hacia mí solas, la vida se volvió algo mágico.

Más o menos, fue entonces cuando te convertiste en un personaje público. ¿Eso te perturbó a la hora de desarrollar tu trabajo?

Yo no buscaba estar de moda ni tener éxito y, de repente, el éxito vino a mí. Empezó a haber una Ouka Lele en los papeles. Nunca he llegado a sentirme bien en las entrevistas, a identificarme de verdad. Y eso al principio me daba rabia, pero ya no. Comprendo que no puedo controlar la visión de mí que puedan tener otras personas.

¿En qué andas metida ahora?

Pues, por ejemplo, estoy dándole vueltas a una película que está terminando Rafael Gordon, *La leal oposición al sol del membrillo*, y que es una historia sobre mí. En unos días voy a ver el montaje final y estoy muy asustada. Más bien, aterrada. Al principio quise controlar un poco el resultado, pero luego comprendí que lo que importa es la visión de Rafael. Es lo mismo que te contaba antes de la prensa...

¿Y en cuanto a tu trabajo?

Yo empecé pintando, luego fui fotógrafa, y luego, fotógrafa que pintaba. Ha habido un momento en el que he roto con esos encasillamientos. En realidad, yo no me siento fotógrafa, nunca he ido por la calle tomando instantáneas. Creo que soy una artista que hace escenografías y que compone imágenes, como en la pintura clásica.

¿Qué proceso sigue una imagen desde que la fotografias hasta que la das por terminada?

A mí me gusta leer libros de filosofía, por ejemplo. Empiezo a pensar sobre una idea, de modo que van surgiendo personajes y ambientes relacionados con ella. En un momento dado, me encuentro con alguien que puede ser el modelo para esa imagen. No tiene por qué ser nadie de mi entorno, puede ser un desconocido que me encuentro por la calle. La gente suele reaccionar bien cuando le pido que pose. Entonces, monto un escenario, ensayo con el modelo como si fuera una obra de teatro y saco la cámara. Es como una varita mágica que consigue que las cosas empiecen a pasar. Después, elijo las imágenes que me interesan y las pinto. A esto último puedo dedicarle un par de meses.

Suena todo muy lúdico.

Yo no creo en eso de sufrir para lograr resultados. Sólo sufro un poco en el momento de elegir las fotografías. Un día me encontré con un modelo de la época de *Peluquerías* (la primera exposición individual de Ouka Lele) y me dijo: «Me acuerdo de estar llorando de risa». ☺

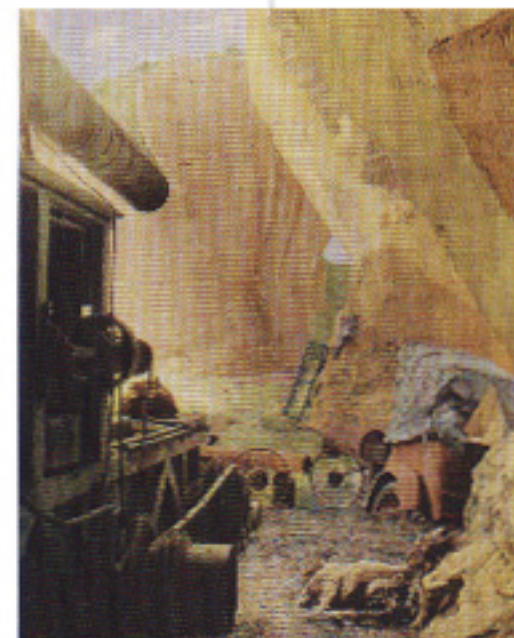


55



La vida, según 20 fotografías

Ouka Lele no lo dice, pero deja caer que, al cabo de 29 años de carrera, pueda elegir trabajos y hasta descartar algún que otro encargo. Por eso son preciosas oportunidades como la que le ha brindado el Museo de Arte Esteban Vicente, de Segovia, que muestra en sus salas la exposición *Miradas de mujer*. Su argumento es sencillo: reunir la obra de 20 fotógrafas españolas nacidas entre 1940 y 1970 y formular la pregunta inevitable: ¿hay una mirada fotográfica propia de las mujeres? Junto a Ouka Lele, destacan las firmas de Cristina García Rodero o Sandra Bassalls. (Hasta el 3 de julio).



52 Reflexiones sobre la ciudad

Lo urbano es protagonista en la quinta edición de Photoespaña. De su programa destacamos al siempre crítico Martin Parr, al que entrevistamos a propósito de su último trabajo, y a otros tres maestros de la cámara: William Klein, Stan Douglas y Walter Rosenblum.

La ciudad, como la habitamos hoy y como lo haremos en el futuro, es el motivo de reflexión de los fotógrafos que toman Madrid entre el 1 junio y el 17 julio. Entre la amplia y coherente oferta de Photoespaña 05, compuesta por más de 50 exposiciones, 100 fotógrafos y artistas de 20 países, brillan maestros indiscutibles como William Klein, Stan Douglas y Walter Rosenblum, algunas de cuyas obras mostramos en este reportaje. Sin embargo, uno de sus principales focos de atracción será *Parking Space*, el nuevo trabajo del prestigioso fotógrafo inglés Martin Parr (Surrey, 1952), uno de los responsables de la renovación de la fotografía documental, siempre certero a la hora de cuestionar el fenómeno de la globalización y el estilo de vida que ésta implica.

A Parr le fascina la gente corriente, sus gustos, aquello que es absolutamente ordinario e incluso banal pero que resulta un extraordinario espejo crítico de nuestra sociedad. Comenzó escudriñando los rituales de las clases medias británicas con un peculiar sentido del humor y del absurdo que algunos han calificado como *kitsch*. Probablemente, desarrolló sus dotes de observación siendo niño, durante los aburridos y tranquilos *weekends* del norte de Inglaterra en los que, pacientemente, contemplaba pájaros junto a su padre, aficionado a la ornitología. Creció en esa sociedad tradicional a la que ha visto sucumbir, durante el *thatcherismo*, ante la ansiedad por el consumo masivo y el culto a la apariencia. Un entorno globalizado de progresiva pérdida de

Martin Parr

calidad de vida que ha documentado y en el que ha profundizado durante más de 35 años. Actualmente es miembro de la agencia Magnum, pero la visión e innovación de su trabajo tardó mucho tiempo en ser valorada por la sociedad británica, la crítica y los profesionales de la fotografía documental, para la que, sin duda, ha abierto nuevas y diferentes vías de expresión en las dos últimas décadas.

YO DONA. Usted trae a Photoespaña material muy reciente e inédito. ¿De qué trata? **MARTIN PARR.** Sí, voy a enseñar un nuevo proyecto, *Parking Spaces* (Aparcamientos), que habla de las ciudades donde vivimos, tan llenas de coches que casi parecen sus verdaderos habitantes, y de los problemas de espacio que se padecen en ellas. Este es un trabajo muy intuitivo, con imágenes muy



Arriba: Bristol (1995). Izq.: GB, Western Super Mare (1998). Sobre estas líneas: New Brighton, Merseyside (1983). Fotografías cedidas por La editorial Phaidon (primera y última) y por Photoespaña.

similares de espacios libres entre coches en aparcamientos de más de 28 países de todo el mundo. Las dificultades que plantea la búsqueda de sitio para aparcar es uno de los efectos más comunes de la globalización. A veces se convierte en una actividad casi imposible que implica mucho tiempo y esfuerzo. Creo que resulta un hecho muy ilustrativo de nuestro estilo de vida actual.

En su opinión, la clase media de hoy refleja fielmente la vida en los países desarrollados.

Sí, porque, a medida que los países supuestamente se hacen más ricos, se convierte en un porcentaje de población cada vez más amplio.

Usted es un gran coleccionista de libros y objetos. Una amiga psiquiatra me dijo una vez que la motivación interna de un coleccionista es controlar aquello que colecciona. ¿Está usted de acuerdo con esto?

(Risa). Colecciono libros de fotografía, pero no creo que intente controlar la fotografía. También he ido coleccionando objetos, recuerdos conmemorativos de la monarquía, *souvenirs*, pero tenía una motivación más popular: exponer juntas cosas más extrañas que había reunido durante una larga etapa.

Entonces, ¿qué es lo que se supone que trata de controlar con sus colecciones?

Es obvio que no puedo controlar el mundo, pero sí mis impresiones. Colecciono ideas, visiones, y me considero afortunado de poder enseñarlas.

Ha presenciado y documentado profusamente los cambios de la clase media inglesa en las décadas pasadas. ¿Qué le ha sorprendido más?

Que, aunque Gran Bretaña se ha convertido en el país más rico de Europa, cuando viajas, por ejemplo, a Alemania o a España, la gente normal parece siempre más saludable económicamente que los ingleses. Considero una idea interesante que la riqueza acumulada del mundo occidental tiene que ver con un propósito y que no somos muy conscientes de ello. En términos generales, somos más democráticos, pero no más ricos. El futuro que dejaremos a nuestros hijos, a los míos incluso, ha decaído en sólo una década. Las cosas que yo he hecho, como poder vivir con cierta calidad según mis propias posibilidades, ahora son muy diferentes.

¿Cuál es el acontecimiento político que más le ha desagradado en los últimos años?

Que Inglaterra haya apoyado a George Bush en Irak. Y también cómo se ha controlado lo que debíamos saber. Tony Blair ha decepcionado a mucha gente.

Algunos periodistas dicen de usted que les da aquello que quieren oír...

(Risa). Yo no sé lo que ellos quieren escuchar, nunca lo he sabido. Pero se lo diré cuando lo sepa. □

William Klein



Las calles de Klein

En una edición donde se aborda el modelo de ciudad clásica y el modelo de ciudad global, según afirma el comisario de PhotoEspaña, Horacio Fernández, no podía faltar la obra del prestigioso pintor abstracto y fotógrafo William Klein (Nueva York, 1928), precursor de una nueva forma de mostrar la polis moderna, el caos y el desorden que la han convertido en uno de los temas más relevantes de la fotografía de los años 50. La muestra *Las ciudades de Klein*, que se podrá ver en el Centro Conde Duque de Madrid hasta el 17 de julio, presenta una selección de fotografías de cuatro libros realizados desde 1956 a 1964: *New York*, *Rome*, *Moscow* y *Tokio*, además de material inédito de finales de los 50 sobre Madrid y fotografías de París en los años 80. El encuentro proverbial de Klein con el emblemático director de arte de Vogue Alexander Liberman le llevó utilizar la urbe como estudio fotográfico. El uso de recursos técnicos, como el desenfoque o el gran angular, conmovió el mundo de la fotografía y le valió los apelativos de *fotógrafo antifotógrafo* y de *padre de la fotografía urbana*, dos facetas que quedan ampliamente reflejadas en esta exposición.



De izq. a dcha. y de arriba abajo: *Contact Coullises*, *Pistola 2* (Nueva York, 1953-1955), París, 11 de noviembre (1968), *Cuatro cabezas* (Nueva York, 1954), *Fotograma de la película The Little Richard Story* (1960), *Supermercado* (Nueva York, 1954-1955).



Imágenes de Nueva York

Más de 100 fotos que abordan la trayectoria de Walter Rosenblum (Nueva York, 1919) componen la exposición Calle Mayor. Fotografía urbana en América, que acogerá el Centro Cultural de la Villa.

Un recorrido certero y social por un Nueva York popular, cuando gran parte de la vida se desarrollaba en la calle. El barrio de Pitt Street en los años 30, la zona hispana de Harlem en los 50 y el Bronx de los 80 son los escenarios de gran parte de las fotografías de la muestra, con las que Rosenblum documenta la lucha de sus habitantes, la mayoría inmigrantes, para abrirse camino. Quizá por ser hijo de inmigrantes judíos y haber crecido en una modesta comunidad ortodoxa del East Side, sabía ganarse la confianza de la gente a la que retrataba. Sus imágenes, siempre en blanco y negro, hablan de su fuerte respeto por la dignidad humana. Rosenblum ingresó con 19 años en Photo League, donde experimentó la influencia de Paul Strand y Lewis Hine. Realizó fotografías y películas durante la II Guerra Mundial, inmortalizó el desembarco de Normandía y regresó siendo uno de los realizadores más condecorados. Presente en otros conflictos europeos, como la Guerra Civil española, su estilo documental directo y honesto siempre ha estado impregnado, por encima de todo, de una visión humanista. La muestra recoge también una sección especial dedicada a su trabajo en los campos de refugiados españoles en Toulouse.



Walter Rosenblum



Eq., arriba: Fiesta del bloque (Nueva York, 1942). Eq., abajo: Chica en un columpio (Nueva York, 1938). Junto a estas líneas: Hopskotch (Nueva York, 1952). Tiendas de dulces Chick (Nueva York, 1938). Ducha en la calle (Nueva York, 1980).



Postales urbanas



MARTIN PARR
Aparcamientos
Círculo de Bellas Artes
Las dificultades de aparcar en las ciudades.
(Hasta el 3 de julio.)



WILLIAM KLEIN
Las ciudades de Klein
C. C. Conde Duque
Imágenes satíricas e irónicas de un Nueva York desordenado.
(Hasta el 17 de julio.)



ROSENBLUM
Calle Mayor
C. C. de la Villa
Escenas diarias en las calles de Nueva York.
(Hasta el 17 de julio.)



STAN DOUGLAS
Detroit
Jardín Botánico
El fin del sueño americano, ensayado en Detroit.
(Hasta el 17 de julio.)



CUALLADÓ
Retrospectiva
Fundación Astroc
Poesía y ternura en las familias madrileñas.
(Hasta el 15 de septiembre.)



MIGUEL TRILLO
Habaneras
Círculo de Bellas Artes
Travestis cubanas en sus casas de La Habana.
(Hasta el 3 de julio.)



RYCKI DÁVILA
Manila
Canal de Isabel II
Una sociedad compleja en crisis de identidad.
(Hasta el 25 de septiembre.)



MONTSERRAT SOTO
Tracking Madrid
Museo Reina Sofía
Reflexión sobre los cambios de Madrid.
(Hasta el 3 de julio.)

Los medicamentos son sexistas

Ni la cándida aspirina se salva. Pero ella no tiene la culpa. La razón: apenas se incluyen mujeres en las investigaciones de fármacos. ¿Por qué? Entre otras cosas, porque serían más difíciles y más caras. Las consecuencias: peores tratamientos para nosotras y más reacciones adversas. ¡Si hasta se prefieren las cobayas machos a las hembras!

El caso del corazón

Quizá sea el ejemplo más evidente de hasta qué punto las mujeres han sido invisibles para la medicina. Pese a que los datos demuestran que los problemas coronarios son la primera causa de muerte tanto en varones como en féminas, se los sigue considerando un mal masculino, también entre los médicos.

A Raí Tíos no le gustaba tomar medicamentos alegremente. Sólo los que fuesen estrictamente necesarios, y siempre y cuando no existiera la posibilidad de aplicar al mal un remedio efectivo más natural. Pero el 19 de enero de 2001 rompió su norma. Llevaba poco más de un mes empleada como trabajadora social en el Ayuntamiento de Badalona (Barcelona) y pensó que no era el momento de quedarse en casa para curarse la gripe entre las sábanas. Aprovechó un momento de descanso en el trabajo para salir a comprar algo a la farmacia. Cuando regresó al Ayuntamiento, todavía estaba a tiempo de ventarse a tomar un café y charlar 10 minutos con una de sus compañeras. Diluyó uno de los sobres de antigripal en un poco de agua, lo bebió de un par de sorbos y se entregó con más ganas a la humeante taza. Pero no tardó en quedarse callada. Empezó a sentirse extrañamente mal, muy mal, cada vez peor. Cayó desvanecida sobre la silla. Los esfuerzos desmesurados de las nueve personas del equipo de urgencias que acudió a reanimarla fueron inútiles. Al cabo de 20 minutos, Raí Tíos, de 32 años, había muerto. La autopsia detectó uno de los compuestos del antigripal, la tenilipovanolantina, una sustancia sintética que había sido retirada del mercado en Estados Unidos (hoy también en España), donde se venía utilizando fuadamentalmente como supresor del apetito, en dosis más altas que las empleadas aquí. La razón: se había registrado una veintena de casos en los que la sustancia había provocado crisis de hiper-

tensión o accidente vascular cerebral hemorrágico. Y la mayoría de las víctimas fueron mujeres jóvenes. ¿Una casualidad esta *predilección* femenina? No lo parece: 8 de los 10 fármacos retirados entre 1997 y 2000 habían causado más reacciones adversas entre ellas que entre los hombres. En conjunto, sólo el 22% de los participantes en los ensayos para su aprobación fue del sexo femenino. No hace falta ser un experto para colegir una conexión entre ambos datos. A Carme Vall, directora del programa *Mujeres Salud y Calidad de Vida* del Centro de Análisis y Programas Sanitarios (CAPS), el hecho no le causa ninguna sorpresa. «Hasta hace bien poco, las mujeres hemos sido invisibles para la investigación médica. Si exceptuamos todo lo relativo a la salud reproductiva, la comunidad científica ha partido de una visión inconsciente totalmente androcéntrica, según la cual los problemas de hombres y mujeres eran similares y, por tanto, era posible extrapolación. Por eso, décadas de estudio sobre prevención, métodos de diagnóstico y programas de intervención han incluido sólo a hombres como sujetos de análisis».

DISTINTOS ANTE LA ENFERMEDAD

Pero la realidad no es así. Unos y otras enfermamos de manera diversa porque nuestra biología, fisiología y bioquímica son diferentes, y también porque nuestras condiciones de vida y factores de riesgo son otros. Tampoco los medicamentos actúan en nosotros de igual modo: variables como el peso corporal,

Prejuicios con bata blanca

Según estudios sobre las actitudes de los médicos -y las médicas- de atención primaria hacia sus pacientes, el 25% de las mujeres son catalogadas como excesivamente quejicas. Asimismo, sus síntomas son más fácilmente atribuibles a influencias emocionales o psicósomáticas (en un 26% frente a un 9% en el caso de los varones), mientras que las demandas masculinas son apreciadas como más serias.



el tamaño de los órganos, la secreción de ácido gástrico (elementos éstos menores en nosotras) o la mayor proporción de grasa que acumula el cuerpo femenino implican diferencias importantes. Sucesivas recomendaciones de las autoridades sanitarias (en 1985, 1993 y 1998) para incluir a mujeres en los ensayos no parecen haber dado demasiado fruto de momento. Un artículo reciente en *The New England Journal of Medicine* denunciaba el incumplimiento del consejo en la mayoría de los países. Por si fuera poco, con estar no basta. Lo explica Izabella Roßls, coordinadora del Grupo de Investigación en Género y Salud de la Universidad de Girona: «Muchas veces las mujeres participan, pero los resultados no se analizan por separado, es



decir, viendo las posibles diferencias entre hombres y mujeres, y en investigación hace falta buscar algo para encontrarlo.

¿Cómo se explica tanto empeño en no tenernos en cuenta? Tradicionalmente, una de las razones que lo han justificado ha sido el riesgo de un posible embarazo y la necesidad de proteger al feto de los efectos negativos de sustancias en fase de experimentación. Hoy, aunque existen protocolos perfectamente diseñados para evitar que así suceda, este argumento sigue dejando fuera de numerosos estudios a las mujeres. La segunda razón poco tiene que ver con la ética. Tanto por su mayor esperanza de vida como por sus ciclos hormonales, investigar con mujeres es más difícil y requiere, entre otras cosas, procedimientos más largos y complejos y muestras más numerosas, que es tan-

Qué hacer para que nos tengan en cuenta

El Ministerio de Sanidad y Consumo puso en marcha a finales del año pasado un Observatorio de la Mujer con el objetivo de paliar las desigualdades que, en el ámbito de la salud, siguen existiendo entre ambos sexos. La prevención del sida, los embarazos no deseados, la lucha contra el tabaquismo y la mejora de la calidad de vida de las pacientes con cáncer de mama están entre sus prioridades. Los medicamentos constituyen otra de sus preocupaciones.

to como decir ensayos más caros. El tercer motivo es que, por el tipo de empleos que suelen tener, por su responsabilidad en el cuidado de otras personas o su doble carga de trabajo, es más difícil que ellas puedan permanecer fieles a los requerimientos que supone participar en estos estudios.

TRATAMIENTOS INADECUADOS

Las consecuencias, que van desde dolores de cabeza hasta arritmias u otras respuestas adversas graves, no sólo se traducen en efectos secundarios. Muchas veces, los medicamentos no funcionan como se supone que debían hacerlo, que es tanto como decir que los tratamientos no son los más adecuados.

Eso es lo que, precisamente, se acaba de comprobar en el caso de la aspirina. Desde hace tiempo se sabía (o, más bien, se suponía) que el producto era eficaz en ambos sexos en la terapia del ataque cardíaco y en la prevención de un segundo infarto, pero su consumo en mujeres sanas como medida para evitar un fallo coronario se basaba únicamente en las evidencias de trabajos realizados mayoritariamente con varones. Sin embargo, una nueva investigación —que ha contado con cerca de 40.000 participantes únicamente del sexo femenino y ha durado 10 años— ha conseguido demostrar que esto no es así. La aspirina no es el único producto del que ya se sabe a ciencia cierta que nos afecta de un modo diferente. Los antiarrítmicos cardíacos y los fármacos contra el colesterol tienen más efectos secundarios en nosotras. La lista de medicamentos *señala* incluye los antirretrovirales, los antipsicóticos o, incluso, los antibióticos. Y así seguirá siendo hasta que el esfuerzo de investigadoras como Izabella Rohlf, Carme Valls o Teresa Ruiz Cantero, catedrática de Salud Pública de la Universidad de Alicante, consiga que se imponga el criterio de que es absolutamente indispensable entender y aceptar que la salud también tiene género. Largo es el camino por recorrer si consideramos que muchos científicos prefieren, incluso, las cobayas machos a las hembras. **MD**

Si exceptuamos lo relativo
a la salud reproductiva, las
mujeres hemos sido invisibles
para la investigación médica.

PROTAGONISTA **FAMILIA CASTAÑER**
POR **MARTA BARCIA**
FOTOS **ANGELA MARTIN RETORTILLO**

60



*Isabel y
Cristina
Castañer,
madre e hija,
en una de
sus tiendas de
Madrid.*

El imperio de la alpargata

Desde principios de la década de los 70, los Castañer han pasado de regentar una pequeña empresa en Girona a vender su calzado en tiendas exclusivas de París, Nueva York y Tokio. Isabel y Cristina, madre e hija, nos revelan las claves con las que vestirán este verano los pies de las mujeres más chic del planeta.

61



62 Los zapatos que triunfarán en los próximos meses son españoles y tienen nombre propio: Castañer. Las alpargatas que esta familia de Banyoles (Girona) diseña y produce enteramente en territorio nacional son objeto de deseo entre las mujeres más elegantes del planeta. Los mejores diseñadores llevan 30 años llamando a su puerta para colaborar con esta pequeña factoría. En esta entrevista, Isabel Castañer y su hija Cristina nos revelan la estrategia de su empresa, que tiene más de 300 años de antigüedad, para permanecer en la primera fila de la moda.

UNA PICA EN PARÍS

Nos encontramos con ellas en una de sus tiendas madrileñas. Además de las principales capitales españolas, también han conquistado París, con dos locales y dos *corners* en los grandes almacenes más prestigiosos: Galerías Lafayette y Le Bon Marché. El 60% de su producción se vende en el extranjero y no descartan abrir más comercios fuera de España en un futuro próximo. A Cristina le encantaría empezar por Londres, pero Isabel, siempre precavida, explica: «Para eso se necesita ampliar el equipo directivo, eso es algo que necesita un tiempo».

Las dos generaciones Castañer trabajan codo con codo. A la empresa que desarrolló Isabel en los 60 se han ido uniendo sus hijos, empezando por Luis, en la parte técnica y de fabricación; seguido por Antonio, que se ocupa de la gestión, y algo más tarde Cristina, que se encarga del *marketing*, la publicidad y las tiendas. Fue ella quien tuvo la idea de presentar todos sus modelos bajo un mismo techo, de ahí que las tiendas lleven su nombre. El último en incorporarse a lo que Cristina define como «una empresa catalana familiar como hay tantas y tantas» ha sido Rafael, el menor de los hijos de Isabel. ¿Su cometido? Desarrollar la nueva línea de alpargatas para hombre. «La colección está inspirada en cosas que a él le gustan», nos cuenta la madre, orgullosa. «Se pueden encontrar en la tienda de tendencias Colette, en París, además de en otros importantes comercios. Y se venden bastante bien».

Esta temporada se sienten muy orgullosas de abanderar la primera marca española que se vende en las dos tiendas más prestigiosas del mundo de la moda: Colette, en París, y 10 Corso Como, en Milán. Y están encantadas con el éxito que han conseguido. Se trata de un triunfo ya demostrado: antes siquiera de que empezara la primavera, ya habían tenido que reponer las existencias en ambas *boutiques*. «Nunca en la vida hemos vendido tanto un producto», señala Isabel.

¿Cómo se consigue un éxito tan rotundo? Cristina tiene la respuesta: «Lo bueno de las alpargatas es que

puedes llevar algo de marca sin arruinarte... Las de Colette cuestan 100 euros, lo que para unos zapatos de la tienda más *in* de París no es mucho. Hoy me ha llamado una amiga desde allí y me ha preguntado si las alpargatas que estaban en esa tienda también las tenían aquí, porque se las quería comprar. Y le he dicho: "Mira que eres *fashion victim*... No, sólo están a la venta en Colette". Y me ha contestado: "No son tan caras, así que me las compro"».

En un proceso digno del mejor alquimista, los Castañer han sabido transformar un calzado humilde, realizado con lona y esparto, en un objeto de lujo. Ya por los 60 decidieron acudir a una feria en París y contactar con los diseñadores que poblaban esa ciudad, referencia inequívoca tanto de la moda como de los cambios sociales que se vivían entonces. Isabel recuerda con cariño que «era una época única, se vivía una especie de revolución en la moda, en la política... Llegaban los *hippies* y mayo del 68. Todo junto hizo que fuera un momento oportuno para estar en París», afirma con nostalgia. «Nos íbamos en el ambiente que esa podía ser nuestra oportunidad. Saber interpretar ese cambio a través de nuestras alpargatas fue el objetivo».

Y para esa labor contaron con un colaborador de excepción, un entonces jovencísimo Yves Saint Laurent. Isabel explica el encuentro con él como una confluencia natural: «En ese momento estaba revolucionando la moda con sus saharianas, sus pantalones y sus faldas de volantes. A todo eso le pegaba mucho la alpargata. La relación se basó en un diálogo muy productivo, con mucha ilusión por nuestra parte y mucha curiosidad por la suya».

CHANEL, ARMANI, DIOR...

Después de un comienzo tan halagüeño, su círculo de colaboradores ha ido sumando nombres como Chanel, Armani, Dior, Burberry o Ralph Lauren. «Cuando quieren alpargatas, son ellos los que se ponen en contacto con nosotros y, si nos interesa, los llamamos y nos reunimos. Tenemos que controlar con quién colaboramos, porque seguimos teniendo unos sistemas de producción bastante manuales», explica Isabel. Pero no son siempre las grandes firmas las que dejan una impronta más fuerte: «Una vez trabajamos con un gran diseñador, aunque no tan conocido como otros, que es Dries Van Noten. Él hizo unos diseños de alpargatas inolvidables».

Este año la colaboración estrella ha sido la que han firmado con Jean Paul Gaultier. ¿El resultado? Unas alpargatas con tacones de vértigo, verdadero prodigio técnico firmado por Luis Castañer, que en un principio sólo iban a lucirse en la pasarela pero que ahora se encuentran a la venta en los escaparates de

Castañer opina sobre...

DRIES VAN NOTEN

"No son alpargatas puras pero nos gusta mucho su aire atrevido"



EMANUEL UNGARO

"Este es otro modelo de toda la vida, con las cintas para atar al tobillo"



JEAN PAUL GAULTIER

"En este diseño, lo que resultó más difícil fue lograr un tacón de esparto muy alto y con el que se pudiera caminar"



STELLA McCARTNEY

"Estas son como las de siempre. Hemos tenido algunas similares en la tienda"



MARC JACOBS

"Son un modelo que hemos diseñado este año"



ALESSANDRO DELL'ACQUA

"No es nuestro, pero se trata de una réplica de una alpargata con tacón que realizamos hace ya dos años"



HERMÈS

"Es una de las nuevas propuestas que hemos creado para Jean Paul Gaultier"



todo el mundo. «A Gaultier lo conocemos y hemos trabajado juntos desde hace muchos años. Es genial. Un hombre de una inteligencia increíble, además de un provocador y un encanto», confiesa Isabel. «Lo que crea es diferente a lo demás, y está siempre sonriente», añade Cristina. «Me lo he encontrado muchas veces de casualidad por Barcelona, en el mercado y en el Borne. Le encanta la ciudad y tiene ahí muchos amigos». «Es un gran profesional, porque está haciendo las colecciones de Hermès sin salirse de la línea de la marca pero añadiéndole un *glamour* enormes», sentencia Isabel. Y es que también las alpargatas de esta casa de lujo están firmadas por la pequeña empresa familiar de Girona.

DE EEUU A JAPÓN

Los encargos siguen llegando para el año que viene: Vuitton, entre otras marcas, ya ha doblado sus pedidos. ¿Por qué la alpargata es una tendencia en alza? «Porque es un lujo asquible». Isabel estuvo recientemente en una reunión con el gran zapatero francés Christian Louboutin. «Resultó muy interesante oírle decir», explica la matriarca Castañer, «que sus clientas, que son lo más esnob desde EEUU hasta Japón, han comprado muchísimas alpargatas este año. Y es porque combinan varias cosas. Primero, son muy actuales; segundo, tienen un diseño especial, y tercero, no son tan caras como otros zapatos de la marca. Por eso sus compradoras están encantadas. Se llevan tres pares que no llegan a 1.000 dólares, cuando dos pares de Louboutin suelen pasar de esa cifra, que es una auténtica frontera psicológica.» Si bien el precio es fundamental, existe otra razón por la que el público demanda este calzado: su inigualable mezcla de *glamour* e inocencia, que lo ha convertido en referencia de grandes iconos del estilo, como Carolina de Mónaco o Jacqueline Kennedy. Isabel aún recuerda como si fuera ayer su encuentro casual con Jackie: «Caminaba por la avenida Madison hace muchos años y, claro, por esa deformación profesional que tengo, miraba con curiosidad los zapatos de la gente que pasaba a mi alrededor. De repente, vi avanzar unas alpargatas nuestras, levanté los ojos y vi a Jacqueline Kennedy! Entonces me quedé... Era una cosa tan... Ver a Jacqueline paseando por la calle, sola, con su pañuelito arado al cuello, con la barbilla alzada y las alpargatas... Se metió en una tienda donde vendían Castañer y se compró dos pares más. Yo me quedé a su lado. Cuando salió, se azaró porque vio que la estaba siguiendo. Me dio tanto corte que no le dije nada», recuerda. «Ella siempre fue muy de alpargatas en sus veranos en Francia y en Newport. Me produjo una emoción tremenda».



«Paseando por Madison, vi avanzar unas alpargatas Castañer. ¡Las llevaba Jackie Kennedy! Qué emoción tan tremenda! recuerda Isabel.

Madre e hija, en dos imágenes familiares. En la primera, Cristina vive en brazos de su madre. Abajo, una instantánea en las calles de Nueva York.

La colección propia de Castañer se debate entre la nostalgia y la actualidad. Quizá por eso, este año relanzan un modelo de cintas que recuerda a la alpargata que llevaban los payeses y que ahora se usa para bailar jotas y sardanas, pero que, como apunta Cristina, en su día era la favorita de Dalí. Ella no duda en señalar: «Somos creadores, así que muchas veces nos copian. Nuestro producto sale a la vez que la ropa en la pasarela. Imponemos nuestros criterios por nuestra propia cuenta y riesgo». Pero este año se encuentran en perfecta sintonía con las tendencias generales, cuyos aires ibicencos y bohemios convierten a la alpargata en el complemento estrella. Ellas tienen claro cómo hay que lucirlas. Isabel opina que la combinación ideal es «con una falda larga de vuelo y alpargatas con cuña muy alta. O también se pueden mezclar con un pantalón picillo». Mientras que Cristina se imagina a «una chica alta y guapa con una minifalda o un *short* y enseñando el ombligo. Aunque lo bueno es que te las puedes poner con cualquier cosa». Cuando hablamos de otra de las novedades más destacadas, su bota alpargata, ambas lo tienen claro: «Se puede llevar con todo». Cristina lo explica: «Es el mismo concepto que la bota de invierno pero para el verano. Lo único que no recomiendo es calzárselas con un pantalón largo. ¡Qué calor!».

PRODUCTO 'MADE IN SPAIN'

Hay una visión que ambas comparten: la importancia del trabajo manual en sus diseños y que todo sea *made in Spain*. «No fabricamos nada en China», dice con gran orgullo Isabel. Y su hija apostilla: «De momento... Lo ideal es vender a los chinos», contesta con una sonrisa. Pero Isabel, muy seria, responde: «¿Qué podemos hacer? Son una gente que en el futuro va a tener un gran poder adquisitivo». Los planes de expansión no se limitan a la conquista de China. Ya piensan en crear un perfume Castañer «y quizá vender algo para la casa», dice Isabel. Mientras, Cristina apuesta por la bisutería: «De momento, tenemos cosas que encuentro por el mundo y ponemos a la venta en la tienda, aunque lo hacemos más por la imagen que por los beneficios. Nos gusta mostrar estos objetos porque así nos diferenciamos de otras zapaterías y damos el *look* que queremos a nuestros comercios». Lo que pretenden es que, además de llevarse unos zapatos, puedas también adquirir algo para combinarlos, ya sea un bolso, un sombrero, un fular o un anillo. «Son artículos que vemos por ahí o que son de diseñadores que nos gustan. Da más trabajo que otra cosa, pero satisfacen», reconoce Cristina. Y es que, en el fondo, Castañer trata precisamente de eso, de darse un gustazo. **VO**

GASTRONOMÍA

POR IRIA CASTRO

134 Fresco y crujiente

La tempura está considerada uno de los grandes triunfos de la refinada cocina japonesa: alimentos fritos, frescos y ligeros. Se puede hacer con verduras, pescados o mariscos, siempre muy recientes y, gracias a esta delicada técnica centenaria, conservarán todo su sabor. Es fundamental servirla caliente en la mesa.



LA RECETA DE LA SEMANA

Mándanos la tuya. Iria Castro, directora de la escuela de cocina El Carnaval, te dará trucos para mejorarla. [★]

TEMPURA DE VERDURAS CON SALSA DE SOJA

Enviada por Elisa Casas

Ingredientes

Para 4 personas

Calabacín	1/2
Berenjena	1/2
Pimiento verde italiano	1
Pimiento rojo	1
Langostinos	12
Sal fina	
Sal Maldon	
Aceite de oliva para freír	

Tempura

Harina	100 g
Levadura Royal	1 cucharita
Agua muy fría	160-180 ml

[★] Envía tus recetas a gastronomia@yodona.com

Salsa de soja

Cebollino

Elaboración

- Cortar toda la verdura en formas irregulares y en trozos relativamente grandes, pero que sean poco gruesos.
- Poner en un bol 100 g de harina con una cucharadita de levadura Royal. Empezar a añadir agua muy fría e ir mezclando con la ayuda de una varilla. Guardar en la nevera hasta la hora de utilizar.
- Pelar los langostinos sin retirarles la cabeza y sazonarlos. Poner una sartén al fuego con bastante aceite de oliva y, en el momento en que alcance la temperatura adecuada, ir mojando poco a poco en la tempura la verdura y los langostinos. Introducir después en el aceite de oliva, cuando esté bien caliente. Una vez fritos los ingredientes, es

conveniente ponerlas sobre papel secante de cocina.

● Colocar la tempura en el centro del plato de manera escalonada y sazonar con sal Maldon espolvoreada por encima. Napar con salsa de soja fría y refrescar con cebollino.

El consejo

La verdad es que, gracias a la receta que nos ha enviado Elisa Casas, podemos destacar lo

importante que es la utilización del aceite de oliva en la cocina, y qué mejor forma de comprobarlo que en una fantástica tempura. La receta que propone Elisa me parece exquisita y muy fácil de realizar. Yo lo que sí os recomiendo es que utilizéis las verduras siempre con piel, ya que ésta nos va a realzar mucho el sabor. También podemos elaborar una salsa agri-dulce de soja, que es una de mis preferidas en la

cocina. Lo único que debemos hacer es poner al fuego la misma cantidad de azúcar que de vinagre de vino blanco. Por ejemplo, 100 g de cada uno de estos ingredientes. Dejar hervir la mezcla un par de minutos y, a continuación, retirarla del fuego. Una vez apurada, incorporarle la mitad de salsa de soja, es decir, 50 ml. Guardar en la nevera hasta que se vaya a utilizar.

Si os dais cuenta, esta salsa nos aguanta varias semanas en el refrigerador, ya que estamos jugándole con conservantes, como es el caso del azúcar y el vinagre. Os aconsejo que utilizéis, si estamos en temporada, espárragos verdes para lograr una completísima tempura de verduras frescas. Como cualquier fritura, siempre hay que realizarla en el momento de servirla.



ANDRÉ LICHÈRE

135 Salud a chorros

¡Qué bien! Por fin el aceite de oliva virgen se ha puesto de moda y su consumo crece imparable. No hay nada más chic que regalar una preciosa botella de un aceite de autor a los anfitriones de una cena o enviar una cesta con diferentes variedades (arbequina, cornicabra, hojiblanca, picual, picudo, manzanilla cacereña...) y las instrucciones para realizar una cata. España es el primer productor de aceite de oliva del mundo, pero nuestra cultura aceituna es escasa y está llena de falsos mitos. El tipo virgen extra se considera un tesoro: es el único del mundo que no se somete a un proceso de refinado, por lo que conserva todos sus nutrientes. El método de elaboración consiste en prensar las aceitunas en frío (por debajo de los 26°C), decantar el zumo, filtrarlo —si no se filtra se llama aceite en rama— y envasarlo, mejor en lata o en botella oscura para que no se oxide con la luz. Además de los virgen extra, están los oliva virgen, que son de menor calidad y algo más baratos, pero también saludables, y los llamados de oliva, que son aceites refinados, de mucho menor precio pero con escaso valor nutricional, al igual que los orujos, grasas de ínfima calidad. A la hora de freír, el virgen extra alcanza más temperatura que cualquier otro (girasol, palma, etc.) y se puede reutilizar hasta seis veces sin que pierda cualidades. Así que sirve para mucho más que para condimentar la ensalada.

● **En la cocina:** Para aliñar en crudo, emplea aceites suaves, con el picante y el amargo justos, que no sean astringentes (variedades arbequina, arbosana, manzanilla cacereña). Para freír, van muy bien los aceites andaluces, los picuales de Jaén y Sevilla y los hojiblanca de Málaga. Los guisos y estofados admiten aceites con más carácter, como los picudos de Córdoba.

● **En la despensa:** Conviene comprar aceite fresco, del año, y consumirlo antes de 12 meses para que ni se oxide ni se enrancie.

Marta Sweet



PARA PICAR

POR MARTA SWEET

166



Ensaladas Waldorf, de xassís y de cebicho, tres recetas de Comerç 24 que Carles Abellán recoge en su libro.

Las mil y una tapas

El talento anticonvencional de Carles Abellán marca todo lo que toca. Después de varias idas y venidas desde El Bulli, este alumno aventajado de Adrià encontró su espacio en el barcelonés barrio del Borne. Allí abrió Comerç 24, un local vanguardista donde sirve largos menús de tapas, elaboradas con una técnica impecable, que fusionan Oriente y Occidente, futuro y tradición. Ahora ha plasmado sus ideas en un libro, *Las tapas de Comerç 24* (ed. RBA), en el que explica esa inquietud suya por dar una vuelta más a las cosas de siempre sin que pierdan su esencia.



RITMO LUNAR

Piñafos, el nuevo caldo del Bierzo, es uno de los pocos vinos biodinámicos (en el cultivo siguen los ciclos naturales de la tierra y la luna) del mercado. Está hecho con uvas mencía, sabe a frutas y lo mejor: cuesta 30 euros.



ARTE CELESTIAL

El cocinero privado de Pio V, Bartolomeo Scappi, desvela los secretos de los banquetes vaticanos y refleja la gran revolución culinaria del Renacimiento. Una joya que edita Trea.

ESCUELA PARA ENROLLADOS

El restaurante madrileño Summa (tel. 914 57 32 27) ha abierto una escuela de sushi. Hay un nivel básico en el que explican técnicas tradicionales y otro con platos de fusión para iniciados.



A la conquista de nuestra sexualidad

Las mujeres somos cada vez más activas sexualmente, pero eso no implica que vivamos nuestra sexualidad con tanta naturalidad como los hombres. De hecho, esa idea de libertad e igualdad en el goce es sólo una imagen que nos venden muchos medios de comunicación y dista bastante de reflejar cómo nos sentimos realmente. Porque, ¿somos sinceras, ¿cómo vivimos el sexo, con alegría y espontaneidad o con inseguridad y dudas? Tal vez pienses: «¿Qué exagerada!». Sin embargo, ¿por qué hay tantas formas de sexualidad que son tan negativas para las mujeres? Veamos algunos ejemplos.

PRISAS Y POCO PLACER

¿Por qué las relaciones sexuales casi siempre se limitan a unos minutos de juegos preliminares y el coito rápido? ¿Por qué a tantas mujeres les preocupa más el placer masculino que el suyo? ¿Por qué ellos pueden manifestar deseo y nosotros, mejor que seamos discretas? ¿Por qué aún nos preguntamos si somos clitorianas o vaginales? (Si no sabes de qué hablo, tenemos divertidos deberes por

delante; los dejaremos para otro día.) Y no te confundas: esas cuestiones no sólo afectan a las más jóvenes e incajitas. Tales problemas los afrontamos cada día mujeres hechas y derechos, pero que, sin embargo, no logramos conquistar nuestra sexualidad. Los principios antes no existen y a nosotras nos toca cuidar nuestra vida sexual. Parece una verdad de Perogrullo, pero haz un detenido examen de conciencia: ¿te responsabilizas de tu vida sexual? Piénsalo bien y convéncete de que no tenemos que conformarnos con lo que hay si no nos gusta o no nos satisface de verdad. Tenemos derecho al placer, a vivir nuestra sexualidad plenamente. Para ello, hemos de dar —a nuestro ritmo, sin prisas pero sin pausas— una serie de pasos fundamentales. Primero, conocer nuestro cuerpo, saber cómo funciona y averiguar qué nos produce placer. ¿Cómo podemos disfrutar y decidir lo

¿Lo pasas bien?

El 34% de las mujeres españolas confiesa haber padecido trastornos sexuales en el último año. Según la Federación Española de Sociedades de Sexología, el más frecuente es la falta de deseo, seguido de la ausencia de orgasmos,

que nos gusta si no sabemos lo que tenemos o cómo sacarle todo el partido? Después, planteamos cómo nos gustaría que fuera nuestra vida sexual: es básico saber qué nos falta y qué nos sobra. Y, por supuesto, hablar de ello, para que nos entendamos a nosotras mismas y para que nos entiendan ellos, que no son adivinos.

EN CLAVE DE MUJER

Lo fundamental es no quedarse de brazos cruzados. El sexo es importante, y también vivirlo bien, lo que depende mucho de la capacidad para colocar nuestra sexualidad en el lugar que se merece. Y eso no sólo se hace desde la práctica. Hay que empezar por el principio: informarse, para desenterrar dudas, eliminar miedos y complejos, y ganar seguridad. Es lo que vamos a intentar desde aquí: hablar bien de sexo y hacerlo en femenino, porque todas nos merecemos disfrutar de nuestra sexualidad.

[*] Nuestra experta, Sylvia de Béjar es autora de *Tu sexo es tuyo* (Planeta). Envíale tus consultas a sexo@yodona.com