

Medios Gráficos

Medios Gráficos

La Voz de Galicia. 21/10/2011

La Voz de Galicia | Viernes, 21 de octubre del 2011 | **AGENDA** | L15

SERVICIOS

TRANSPORTES	
Estación de Autobuses	981 542 416
Tussa	981 568 210
Rentfe	902 240 202
Aeropuerto	981 547 500
AENA	902 404 704

PARADAS DE TAXI	
Radiotaxi	981 569 292
Praza Rova (24 horas)	981 595 964
Montero Rios (24 horas)	981 561 028
Galerías	915 580 173
Poliño de Fortiñas	981 575 959
Avenida de Figueroa	981 585 973
Estación de Autobuses	981 582 450
Estación Ferrocarriil	981 598 488
Castiñeirño	981 521 300
Aeropuerto de Lavacolla	981 591 575

AUTOBUSES DE LÍNEA	
Castrotil	902 292 900
Arriva	902 277 482
Alsa-Entacar	902 422 242
Freire	981 563 238
La Estradense	986 570 018
Autobuses de Calo	981 548 581
Mosquera	981 587 124

URGENCIAS	
Emergencias-SOS Galicia	112
Policia Nacional	981 551 100
Policia Local	092 y 981 542 223
Policia Autonómica	981 546 474
Guardia Civil	981 581 611
Guardia Civil de Tráfico	981 582 286
Bombas	089 y 981 542 444
Incendios Forestales	085
Cruz Roja (Coordinador)	981 222 222

SERVICIOS ASISTENCIALES	
Hospital Clínico	981 950 000
Hospital de Comxo	981 951 500
Psiquiátrico de Comxo	981 951 900
Servicios Sociales	981 542 465
Refugio animal de Bando	646 492 435

SEGURIDAD COMARCAS	
Policia Local de Ames	619 767 575
Policia Local de Arzúa	618 981 487
Policia Local de Melide	610 673 767
Policia Local de Ourense	676 975 533
Policia Local de Teo	608 984 838
Guardia Civil de Arzúa	981 500 002
Guardia Civil de Bortomorto	981 516 212
Guardia Civil de Brion	981 887 011
Guardia Civil de Melide	981 505 007
Guardia Civil de Milladoiro	981 536 405
Guardia Civil de Negreira	981 885 901
Guardia Civil de Ourense	981 689 030
Guardia Civil de Padrón	981 810 901
Guardia Civil de Sta. Comba	981 880 023
Guardia Civil de Sigüeiro	981 691 381

FARMACIAS DE GUARDIA

SANTIAGO	
URGENCIAS (9.30 a 22.00 horas)	
San Pedro de Mezonzo, 34	981 593 391
Rúa do Toural, 11	981 585 940
Rúa de Madrid, 12	981 583 156
F. Rosendo Salgado, 18	981 599 702
Santa Marta de Arriba, 4-6	981 521 064
Castiñeirño, 12	981 590 397
Porta Faxeira, 1	981 585 602
Restallal, 47	981 599 225
Cartón do Toural, 1	981 585 895
República Argentina, 43	981 592 172
SERVICIO NOCTURNO (22 a 9.30 Horas)	
Toural, 11	981 585 940
Rúa de Madrid, 12	981 583 156
República Argentina, 43	981 592 172
COMARCAS	
A Baña Jacinto Rodríguez, s/n	
Ames Rúa de Abaixo, 21, Milladoiro	
Arzúa Ramón Franco, 21	
Borboretá A Candara	
Boqueleón O Forte	
Brion Avda. de Santa Minia, 75	
Frades Lugar de Taberna, s/n, Abella	
Melide Progreso, 3	
Mesía A Calzada, Visantoua	
Negreira Carrera de San Mauro, 26	
Ourense Alfonso Senra, 88	
O Pino Avenida de Lugo, 6, Arca	
Orso Calvente, Lugar de Cachopos, s/n	
Padrón A Matanza	
Santa Comba Avda. de Alfonso Molina, 71	
Teo Igrexa, s/n, Luou	
Tordoia Taboilla, 5, Bardaos	

OFERTA DE OCIO HOY



Fran Bueno, en la imagen, fue de los primeros dibujantes gallegos en trabajar en Estados Unidos. S. A.

Las aventuras de una familia de superhéroes

18.30 horas. Si la semana pasada la Librería Kómic presentaba *A Man do Diaño*, del dibujante Brais Rodríguez, hoy vuelve un viejo conocido: el dibujante Fran Bueno, quien presentará la edición de *Causas Nobles*, que acaba de salir de la imprenta

de El Patito Editorial. En esta obra, editada por Image Comics y guionizada por Jay Faerber, Fran cuenta las aventuras de los Noble, una familia de superhéroes. El dibujante y guionista tiene ya una dilatada y variada trayectoria, pues fue uno de los primeros gallegos en tra-

bajar para el mercado estadounidense, precisamente con esta obra. El acto contará con la presencia de la editora Gemma Sesar. Como cortesía, El Patito Editorial, con la compra de cada libro de *Causas Nobles*, agasajará con un ejemplar de *Galimatías Ano Un*.

INTERVENCIÓN ARTÍSTICA

El colectivo Batbirulau reflexiona sobre la muerte

20 horas. Zona Postal de Santiago (San Domingos de Bonaval). El colectivo Batbirulau, creado en Comde Bonaval, postula en el año 2007, es protagonista de la nueva intervención que hoy será inaugurada en la Zona C. «Cal e canton» es el título de esta intervención que plantea el estado de reflexión de una persona enferma tras la muer-

te de alguien muy cercano. Una acción que consiste en ir pintando el suelo de una forma calmada e íntima que va entretejiendo los pensamientos. Una «performance» de negro recorrerá la estancia llevando en su pecho una videocámara que filmará y reproducirá en una pantalla, en tiempo real, lo que acontece.

CONFERENCIA

Influencia de las redes en la primavera árabe

20 horas. La Asociación de Periodistas de Santiago (APSC), en colaboración con la Fundación Araguayana y la Fundación Carlos Casares, convoca a la conferencia que sobre «Los actuales cambios en el mundo árabe. Influencia de las redes sociales y el periodismo en las revoluciones

de primavera de 2011», impartirá el periodista, sociólogo y profesor marroquí Younes M' Jahed, segunda autoridad mundial de la International Federation of Journalist (IFJ), vicepresidente de la Comisión de Libertades de la Unión Árabe de Periodistas y especialista en información internacional.

PELUQUERÍAS

OFERTAS

TODO EL AÑO

TRATAMIENTO KERATINA 4% FORMADERIDO

Media mechón clásico **105 €**

Media **120 €**

Lavar y Secar (con crema) de Lunas a Jueves **8,50 €**

Y CADA MES UNA OFERTA DIFERENTE

Rúa San Pedro Nº 71, Bajo, Santiago. 981 56 03 74

RADIO VOZ 106.1 FM

VOCES DE SANTIAGO

REDACCIÓN LOCAL 14.00 a 14.30

La actualidad de Santiago, con noticias y entrevistas. También, la situación del tráfico y del tiempo.

LA VOZ DEL DEPORTE 14.30 a 15.00
Repaso de la información deportiva de Santiago y su área metropolitana, con todos sus protagonistas.

MUSEOS Y EXPOSICIONES

CENTRO GALEGO DE ARTE CONTEMPORÁNEA. Rúa Valle Inclán s/n. De 11 a 20 horas, de martes a domingo. «Como nos miran», de 24 artistas internacionales, hasta el 18 de octubre. Videoinstalación de Antón Reixa «Leccións de cousas», hasta el 16 de octubre. También, permanente con fondos del CGAC y de la Colección Fundación Arco. Visitas guiadas el fin de semana a las 13h.

AUDITORIO DE GALICIA. Burgo das Nacións. Exposición «Cartografías silenciadas», de Ana Teresa Ortega. Hasta el 20 de noviembre. De 10 a 14 y 16 a 20 horas.

MUSEO PEDAGÓGICO. San Lázaro, 107. De martes a sábado, de 10 a 14 y de 16 a 20 horas. Permanente sobre la educación.

MUSEO DO POBO GALEGO. San Domingos de Bonaval. Permanente de Etnografía de Galicia. También, «Desasar o mundo», fotografías de Xaime Fandiño, hasta el 23 de octubre. De martes a sábado, de 10 a 14 y 16 a 20 horas. Domingos y festivos, de 11 a 14.

SAN DOMINGOS DE BONAVALL. En la iglesia de San Domingos, exposición conmemorativa del 800 aniversario de la consagración de la catedral: «Ceremonial, festa e liturxia na Catedral de Santiago». Hasta el 28 de febrero del 2012.

CENTRO SOCIAL NOVA CAIXA GALICIA. Cervantes, 17. Permanente de artistas gallegos desde el siglo XIX. También, fotográfica «As cores do mar de Galicia», de José Luis González, hasta el 25 de marzo. De lunes a viernes, de 17 a 20.30. Sábados y festivos, de 11 a 14 y 17 a 20.30. Visitas guiadas previa cita 902 922 461, viernes 19 horas.

MUSEO DAS PEREGRINACIÓNS. San Miguel, 4. El mundo de las peregrinaciones jacobeas. De martes a viernes, de 10 a 20 horas; sábados, de 10.30 a 13.30 y 17 a 20; domingos, de 10.30 a 13.30.

CIDADE DA CULTURA. Todos los días, de 8.30 a 14.30 y de 16 a 20 horas.

GALERÍA CIENNA. Algalá de Abaixo, 29. Colección de pintura de Aurichu Pereira, Xulio García Rivas y Baldo Ramos. Hasta el 28 de octubre. De 12 a 14 y 18 a 21 horas.

GALERÍA METRO. Rúa Nova, 24. Exposición de Xabier Cuñhas, Rosendo Cid y Manolo Moldes. Hasta el 22 de octubre. De martes a sábado, de 11 a 14 y 17 a 21 horas.

IGLESIA DE LA UNIVERSIDADE. Exposición «Litor. Arte: edición». Hasta el 25 de octubre. Martes a sábado, de 11 a 14 y 17 a 20.30. Domingos, de 11 a 14 horas.

FUNDACIÓN GRANELL. Toural. Permanente. Obra de Eugenio Granell. También, «Granell e Rubia Barcia. Unha colaboración poética», hasta el 30 de octubre. Martes a sábado, de 11 a 21 horas. Domingos, 11 a 14.

GALERÍA CAROLI. Rúa de Vilar, 21. Exposición de joyas artesanas. Y muestra de un cuento gigante de X. Fernández Navai, ilustrado por All Ali, hasta el 23 de octubre. De lunes a viernes, de 11 a 14 y 17 a 21 horas.

FUNDACIÓN TORRENTE BALLESTER. Rúa do Vilar, 7. Exposición «Francisco Asorey», hasta el 30 de octubre. De 11.00 a 14.00 y de 17.00 a 20.30 horas. Lunes, cerrado.

IES ROSALÍA. «Lorca, Compostela e os seis Poemas Galegos». Hasta el 31 de octubre.

GALERÍA TRINTA. Virxe da Cerca, 24. Juan Hidalgo, hasta el 1 de noviembre. De 12.30 a 14.30 y 17.30 a 21. Sábado, previa cita.

GALERÍA SCO. Pérez Constant, 12. Natalia Stachon. Hasta el 10 de noviembre. De 10 a 14 y 16 a 21 horas. Sábados, de 12 a 14.

AURROL ARTE. Rúa do Salvador, 2. Artistas gallegos contemporáneos. De 12 a 14 y 18 a 21 horas; sábado y domingo, de 12 a 14.

GALERÍA DURÁN. Montero Rios, 18. Permanente de pintura gallega. De lunes a viernes, de 11 a 15 y de 16.30 a 20 horas.

SALA ELISA ABALO. Montero Rios, 38. Permanente de Elisa Abalo y Ana Morquillas.

FUNDACIÓN CAMILO JOSÉ CELA. Rúa Flavia (Padrón). Muestra «Vagabundaje».

GALERÍA EL ESTANCO. En el Hórreo 26. Muestra con las obras del artista Carlos Botana. Hasta el 31 de octubre.

GASTRONOMÍA

Alta cocina con conservas

11.30 horas. Tres grandes chefs realizarán el «show cooking» «Alta cocina con conservas y mariscos». Beatriz Sotelo, Xosé T. Cannas y Flavio Morganti prepararán en directo nueve originales recetas con conservas de pescados y mariscos, y los asistentes degustarán las creaciones.

ALIMENTACIÓN

El aceite de oliva gallego

19.30 horas. La empresa gallega Olei ofrece una conferencia bajo el título «Olei, tradición y modernidad, recuperación del oli-vo gallego para un aceite virgen extra gourmet», que impartirá María Estévez, directora general de Invatiza Research.

POESÍA

Visión del Museo do Pobo

20 horas. El Museo do Pobo celebra una nueva jornada, la Octava, de las «Olladas sobre o Museo», en la que se invita a personas de diferentes disciplinas artísticas a dar su visión sobre esta institución. En esta ocasión la poesía será la protagonista al contar con las palabras de cinco poetas: Silvia Penas, Séchu Sende, Xabi Xil Xardón, Anxo Anqueira (en la voz del poeta Brais González) y Andrea Nunes (en

Medios Gráficos

■ La Voz de Galicia. Ed. Santiago. 21/10/2011

La Voz de Santiago

SÁBADO 22
DE OCTUBRE
DEL 2011

PATIO DE VECINOS

Exquisiteces gastronómicas en conserva

MARGA MOSTEIRO
redac.santiago@lavoz.es

1 Tres chefs de primera línea, **Beatriz Sotelo**, **Xosé T. Cannas** y **Flavio Morganti**, elaboraron ayer tres recetas cada uno con las conservas de pescados y mariscos como ingrediente común. Entre las recetas más apetitosas destacan la sardinilla con terrina de castaña y cebreiro con escalfado de cebolla roja o milhojas de ventresca. La elaboración y posterior degustación se realizó en el hotel AC Palacio del Carmen, dentro del show-cooking promovido por la Xunta en colaboración con Anfaco-Cepesca y titulado *O segredo da alta cociña con conservas de peixe e marisco*.



Los chefs Beatriz Sotelo, Xosé Cannas y Flavio Morganti elaboraron recetas en directo. SANDRA ALONSO

Despedida

2 Unas 50 personas asistieron a la despedida del ex director de la sucursal de Novagalicia Banco de San Agustín, **Pedro Fernández Raña**, en el hotel Casa Rosalía de Brión. A la comida asistieron el alcalde de Oroso, **Manuel Mirás**; el de Touro, **Ignacio Codesido**; el empresario **Pedro Hervés**; el ex consejero **Celso Currás**; y el gerente de Aquagest en Santiago, **José Luis Míguez**.



Despedida de Pedro Fernández Raña, exdirector de Novagalicia Banco, de San Agustín. XOÁN A. SOLER

Inauguración

3 La nueva librería *Lila de Lilith*, en rúa Travesa, 7, quiere ser un espacio de saber colectivo. **Patricia Porto** apuntó que pretende ser un «punto de encuentro para realizar charlas, talleres y donde acceder a libros de género». En su primera jornada de vida se realizó una lectura de *O segundo sexo* y un concierto de **Ugía Pedreira**.



Inauguración de la librería Lila de Lilith, en la rúa Travesa, dedicada al libro de género. PACO RODRÍGUEZ

A PIE DE CALLE



XOÁN A. SOLER

MARÍA ESTÉVEZ
Directora general de Invatia
Research

«El aceite de Galicia rivaliza hoy a nivel internacional»

M. B. SANTIAGO / LA VOZ

Bajo el título *Oleí, tradición y modernidad-Recuperación del olivo autóctono gallego para un aceite virgen extra gourmet*, María Estevez Forneiro impartió una conferencia en el El Corte Inglés en la que habló de la recuperación de la tradición olivar en Galicia aplicando las más modernas técnicas de I+D+i, para dar como resultado un aceite que sorprende a los paladares más exigentes. María Estévez explicó cómo en el año 2008 iniciaron la recuperación del aceite de oliva autóctono «hasta llegar a un producto de alta calidad, dirigido al sector gourmet, de alta gama». La directora de Invatia Research habló de los aromas del aceite gallego, «unos aromas, como todos los sabores, muy intensos en boca, aromas muy herbáceos que recuerdan a la tierra de Galicia cuando llueve». Para María el aceite de oliva autóctono «está dentro de la alta gama, compitiendo hoy en día a nivel de mercado nacional e internacional».

Medios Gráficos

Faro de Vigo. 22/10/2011

46 • SOCIEDAD

FARO DE VIGO
SÁBADO, 22 DE OCTUBRE DE 2011

El MARCO de Vigo alza la voz contra el estigma del sida con "You Are not Alone"

La Fundación ArtAids muestra la mirada de 18 artistas internacionales sobre esta enfermedad

AGATHA DE SANTOS • Vigo

El Museo de Arte Contemporáneo de Vigo (MARCO) emprendió ayer su particular batalla contra el estigma del sida con "You Are not Alone" (No estás solo), una exposición colectiva comisariada por Hilde Teerlinckx e Irene Artístizabal que invita a reflexionar sobre la exclusión social que sufren estos enfermos, a través de la mirada de 18 artistas internacionales que habitualmente no abordan el tema del sida en su trabajo. Coproducida por el MARCO, la Fundación ArtAids y la Fundación Miró, y patrocinada por el Banco Sabadell, "You Are not Alone" pretende que el visitante reaccione ante el sida y ante la propia exposición y contribuir a la percepción que la sociedad tiene sobre esta enfermedad. "El arte comunica ideas y sentimientos, alrededor también del virus. Lo hemos visto en otras exposiciones. La gente se pregunta: ¿Qué me quiere decir el artista?, ¿Qué tiene que ver esta obra con el sida? Y esto es lo que pretende la fundación", explicó ayer su presidente, el escritor, coleccionista y mecenas belga Han Hefkens, para quien esta es su segunda colaboración con el MARCO que en 2006 exhibió una selección de su colección personal

en la exposición titulada "The Suspended Moment". El presidente de ArtAids, que colabora en la investigación de la vacuna en España y desarrolla un proyecto de asistencia a enfermos en Tailandia, también recordó que millones de personas en el mundo aún no tienen acceso a los tratamientos del sida, algo que calificó de "inaceptable". Cada artista aporta una visión diferente sobre la enfermedad de sida, su causa y consecuencias, y el contexto actual del virus, pero según la comisaria Hilde Teerlinckx, todos abordan cuestiones como el estigma y la muerte. "La muestra rinde además homenaje al artista Pepe Espaliú, que murió de sida en los noventa, a través de sus vídeos, que creemos que era justo que estuvieran aquí", dijo. Además de Espaliú, los artistas que firman las 35 piezas de "You Are not Alone", que podrá visitarse hasta el 22 de enero de 2012, son Otto Berchem, Matthew Darbyshire, Latifa Echakheh, Elmgreen & Dragset, Leandro Erlich, David Goldblatt, Juul Honddus, Sutee Kunavichayanont, Deimantas Narkevicius, Shirin Neshat, Lucy + Jorge Orta, Christodoulos Panayiotou, Araya Rasdjarmrearnsook, Shirana Shahbazi, Danh Vo, Lawrence Weiner y Lorena Zilleneu



Han Hefkens (1ª, dcha.) muestra una obra al alcalde de Vigo, Abel Caballero, acompañado por el director de la Fundación Banco Sabadell, Miguel Molins, y el director del MARCO, Iñaki Martínez Antelo. (F. J. de AROS)

Han Hefkens: "El rechazo social al enfermo es inútil y muy peligroso"

El presidente de la Fundación ArtAids asegura que el estigma y la discriminación del sida es "inútil e incluso muy peligroso". "El treinta por ciento de las personas que están viviendo con el virus del VIH no sabe que lo tiene y es responsable de nuevas infecciones. Sin embargo, tienen miedo a hacerse la prueba del VIH porque temen la exclusión social. Por eso es tan importante acabar con el estigma del sida", afirma Han Hefkens, que añade que ArtAids pretende luchar contra el rechazo social de estos enfermos

a través del arte. "Soy coleccionista y sé del poder que el arte tiene para cambiar la actitud de las personas", defiende. Hefkens, seropositivo, reconoce haber sufrido en primera persona el rechazo, pero solo al principio. "Desde que hablo de ello abiertamente me siento menos solo. Es el propio seropositivo quien debe romper la barrera y hablar de su condición porque el sida es una dolencia crónica como la diabetes o el colesterol alto", asegura. Sin embargo, reconoce que pocas personas públicas dan a conocer

que son seropositivos por miedo a la exclusión social, detrás de la que se esconden, en su opinión, muchos prejuicios. Hefkens alerta de la invisibilidad que está adquiriendo esta enfermedad, algo que se está traduciendo en un repunte de los contagios entre la población más joven. "Ahora, gracias a los tratamientos, ya no se ve a gente demasiado delgada, y parece que la enfermedad no existe, pero la tasa de gente joven que se contagia continúa subiendo, porque no se cuida", explica.



Las conservas se visten de largo en Santiago

Los cocineros Beatriz Sotelo, Xosé T. Carnas y Flavio Morganti mostraron ayer en Santiago las muchas posibilidades que ofrecen las conservas de pescado y marisco en la alta cocina. Ventresca de atún, berberechos, mejillones, erizos, sardinitas, vieiras, algas y jurelitos en conservas fueron las bases de los platos preparados que cocinaron en un "show cooking" organizado por la Xunta en colaboración con Anlaco-Cecopesca. Como explicaron, además de ser un verdadero manjar, los platos elaborados a partir de conservas de pescados y mariscos constituyen una gran fuente de energía y de salud.

"Extramunde" llega a las librerías con un espectáculo

El espectáculo artístico "O embigo do mundo/ L'ombelico del mondo" acompañó a la presentación ayer en el Museo del Mar de Vigo de "Extramunde", la novela de Xavier Queipo ganadora del Premio Xerais de Novela. Participaron en el evento Manuel Bragado, Quico Cadaval, Olga Cameselle y el Colectivo Riolagares. "Extramunde" es una novela de aventuras y una reflexión sobre el papel aplastante de la ideología oficial, la represión de las minorías y el poder de la Iglesia.



Xavier Queipo, ayer. (F. J. LÓPEZ)

El Diccionario de Dudas celebra su 50 aniversario con una edición actualizada

Cincuenta años después de publicar su "Diccionario de dudas y dificultades del idioma", Manuel Seco ha actualizado integralmente esta útil obra, que pretende resolver las mil pequeñas dudas que se le presentan al hablante. Y lo hace sin caer en la corrección política tan frecuente hoy día. "Lo políticamente correcto contribuye a fastidiar el idioma", asegura Manuel Seco que, aunque es académico de la Lengua desde 1980, no duda en contradecir la normativa cuando lo ve necesario.

Javier Marías ficha por la editorial Penguin

La editorial Penguin, en su colección Modern Classics, publicará a partir de agosto de 2012 siete libros de Javier Marías, lo que convierte al escritor en uno de los pocos autores en lengua española incluidos en esos clásicos modernos, reservado hasta ahora en este idioma a García Lorca, Borges, Neruda, Octavio Paz y García Márquez, informa la editorial Alaguara.

Medios Gráficos

■ Faro de Vigo. 22/10/2011

FARO DE VIGO
SÁBADO, 22 DE OCTUBRE DE 2011

VIGO-11

MIRA VIGO
Fernando Franco

Un placer en conserva

Nos fuimos en la anochecida del jueves a los bajos fondos de la charcutería Vazey, ahí en la calle Reconquista. Estaba allí gente como Suso Bandín, Vicente Cueto, Luis Calzón, Manolo Riobó, Amador Castro, Jorge Sales... y así hasta 15 varones de probada lealtad culinaria. Nos convocaba allí una delicada misión, catar las conservas de una marca joven de Cangas, *Artema*, y a fe que salimos todos satisfechos como degustadores y como gallegos. Lo primero, porque probamos navajas al natural, caballa ahumada, mejillones con algas wakame, algas wakame (de las Cies) al natural, sardinillas y mejillones y nuestro paladar quedó agradecido; lo segundo, porque no hay patriota gallego que no se sienta orgulloso de que nuestros grandes conserveros tengan jóvenes herederos con un sentido ético, selectivo y renovador del producto, gente que trabaja en pequeñas dimensiones y aún puede permitirse el lujo de no competir en precio sino en valor añadido. Tio Llana, ingeniero, Lucía Rodríguez, economista y Pedro Ferreiro, biólogo, son los tres emprendedores que hace unos 5 meses lanzaron esta marca sin préstamo bancario alguno, imbuida de espíritu artesanal. Seguro que aún no ganan dinero, pero pueden estar satisfechos. Y el vino? Del vino se encargaba Pedro España, que puso su fizzo *San José* al servicio de nuestro paladar y, como en anterior ocasión que estuvimos en su hermoso pazo tudense antes de obispo,

quedamos encantados.

Y alta cocina de conservas

Estamos de subidón conservero porque ayer mismo, tres enviados especiales (es un decir) de la agencia de comunicación viguesa Canal 1, Román Pereiro, Carmen Albo y Belén Martínez Herrera, salían para Santiago. Su misión, perfilar el montaje de una muestra de alta cocina con conservas de pescado y marisco a cargo de Xosé T. Canas, Beatriz Soledó e Flavio Morganti, que prepararon en directo tres recetas cada uno. Detrás del asunto, Anfaco y la Xunta de Galicia. El lugar, el hotel Palacio del Carmen. La conserva es un mundo por descubrir.

Beade Connection. En Beade, casa de Jose María García, hubo reunión anticrisis con la disculpa de terminar el viejo y comenzar el nuevo, dando buena cuenta de un par de corderos y entonando las nuevas canciones del repertorio 2012. ¿Cómo no aprovechando que había componentes del internacional grupo de cante tabernario Ecos do Racimo? Vemos por ahí a Moncho Español, Jorge Abranero, Paco 'Parroquias', Jose 'Motero', Salvador Piñeira...

Rapsodas del Baixo Miño

Y mira por donde tenemos hoy al goiánis Mané Villa convertido en rapsoda en Vilanova de Cerveira. No puedo ir a verle pero sé que, dentro del marco del Festival Filmiño que organizan Tomiño y Vilanova, se inaugura una exposición de fotos de Eliseo Alonso en este hermoso pueblo luso, precedida de un recital poético con versos del escritor. Los dirá Mané, Pablo Pousa, Mario Rodríguez... pero allí se sumarán consagradas como María Xosé Queizán o Marga do Val. Así sea.

"En memoria de Monroy"

El próximo lunes, la madre del recordado pintor vigués, Guillermo Alonso Monroy, hará entrega a la Asociación de Vecinos de Navia de un cuadro de su hijo, para que luzca solemne y entrañable en su sala de juntas. Se da la circunstancia de que la inquietud de quien fuera cotizador de "Atlántica" y uno de los artistas vigueses de mayor proyección -truncada por un fatal accidente, que prematuramente le arrebató la vida- también lo había llevado a convertirse en el directivo más dinamizador de la asociación vecinal de su parroquia. Seguro que a través de alguna de sus coloristas y famosas ventanas entreabiertas, el pintor de Navia aplaudirá la generosidad de su madre.

Medios Gráficos

Diario de Pontevedra. 23/10/2011

78 GENTE A DIARIO

DIARIO PONTEVEDRA (domingo, 23 de octubre de 2011)



Toni Cantó saca del armario a los de UPyD

El actor y cabeza de lista de UPyD, Toni Cantó, cree que hay mucha gente que es de su partido y no lo sabe. «Hay que sacarlos del armario», dice.



El 'ramo de rosas' de Luz

El 8 de noviembre, Luz publica 'Un ramo de rosas', un disco en el que reúne algunos de sus grandes éxitos y tres nuevas canciones.

El mejor italiano está en Pontevedra

► **De comida.** Mi novio Álvaro y yo vamos a echar mucho de menos la cocina de Saverio cuando se jubile ► **De cumpleaños.** A mi amiga Carmen le encantó el 'pack' de tratamientos que le regalé en el balneario de San Antoniño

DE CAFÉ CON CUCA

CUCA M. GÓMEZ
#cucamg@diariopontevedra.es

PONTEVEDRA. Que la comida italiana nos gusta a todos (o diría a casi todos, porque conozco a gente muy repelente) es un hecho constatable a lo largo del planeta. Viajemos por donde viajemos siempre habrá a mano pizzerías o restaurantes que incluyen en el menú platos de pasta. Muchos creen que el secreto de su éxito reside en que su preparación resulta sencilla (¿quién no se ha hecho alguna vez un plato de espaguetis?) y rápida, pero, en mi opinión, no resulta nada fácil dominar los secretos de la buena cocina italiana y son pocos los chefs que logran extasiar mi paladar.

Siento pecar de falta de modestia si afirmo que, con lo que he viajado y comido por el mundo, incluyendo las mejores pizzerías de Italia o Argentina, puedo considerarme una experta en eso de cata pasta fresca y lasaña. De las infinitas ocasiones en las que he saboreado comida transalpina, permanecen inmutables en mi recuerdo una porción de pizza en el centro de Nápoles, un tartufo de chocolate blanco en la Piazza Navona de Roma y una bolsa de macarrones comprados en una tienda de Buenos Aires.

Sin embargo, puedo quedarme tan ancha si aseguro que no solo no existe ningún italiano en Galicia que supere los sabores de la pizzería Da Saverio, en la calle José Casal, sino que todavía no he probado ningunos macarrones de la 'nonna', pizzas 'prosciutto' y lasañas que sepan tan ricos como lo que su propietario prepara.

Por ese motivo, creed que hablo muy en serio cuando digo que mi novio Álvaro y yo, incondicionales de esta pizzería, vamos a echar mucho de menos la cocina de Saverio cuando se jubile (me han comentado que le queda poquito). Ayer mismo nos acercamos hasta allí para reponer fuerzas de la juega nocturna del viernes, deleitar nuestros sentidos y aprovechar mientras las puertas de este emblemático restaurante permanezcan abiertas.

Tampoco estuvo nada mal la panzada, en este caso de platos típicos de la tierra, que me pegué por la noche en la celebración del cumpleaños de mi amiga Carmen. Como hacía un tiempo que no la veía, estuvimos de parloteo largo tiempo para ponernos al día de nuestras historias. La fiesta estuvo genial y a ella le encantó el regalo que le hice: un 'pack' de tratamientos (spa y masaje facial entre otros) en el balneario urbano Spabilate, situado en el entronque de la calle San Antoniño con la Plaza de Barcelos. Le va a venir de maravilla para relajarse.



► **Cocina** El chef Xosé Torres Cannas protagoniza un 'show cooking' en Santiago El hotel AC Palacio del Carmen celebró el 'show' de cocina 'O segredo da alta cociña con conservas de peixe e marisco', que protagonizaron los conocidos chefs Beatriz Sotelo, Xosé Torres Cannas y Flavio Morganti.



► **Jornada** Montecelo acoge la reunión científica de la Sociedade de Cirurxía de Galicia El salón de actos del Hospital Montecelo acogió la reunión científica anual de la Sociedade de Cirurxía de Galicia (Sociga), en el que participaron 175 cirujanos, residentes, enfermeras y estudiantes. JAVIER CERVERA

Medios Gráficos

Atlántico Diario. 22/10/2011

SÁBADO, 22 DE OCTUBRE DE 2011

ATLÁNTICO 59

MAR

Peligra la venta de Alfageme por los recursos de la familia Lago

AGENCIAS
VLGARCÍA

■ La venta de Alfageme a Consorcio Español Conservero peligra al tener la familia Lago un nuevo plazo de un mes para documentar el recurso que interpuso contra el auto de liquidación de la empresa, lo que podría hacer que el grupo cántabro interesado en su adquisición acabe por desistir. Así lo explicó a EFE la portavoz del sindicato CIG, Rosa Abuín, quien avanzó que el próximo lunes el sindicato organizará una movilización ante la delegación territorial de la Xunta en Pontevedra, donde se reunirán con los administradores concursales.

El citado grupo conservero alcanzó a principios de año un acuerdo con la Consellería de Industria para comprar las fábricas Alfageme en Ribadumia y Vilaxoán (la de Vigo y O Grove no) y la marca Míau, que implicaría la continuidad de 150 empleos. No obstante, el largo proceso concursal de la compañía ha dilatado el proyecto y la firma cántabra se dio de plazo hasta final de este mes.

El Instituto gallego de promoción económica (Igapo) ratificó su apoyo a la compra de la conservera viguesa y los sindicatos planean nuevas movilizaciones si la próxima semana no hay avances al respecto. ■

La Xunta pide a la UE revisar el recorte de cuotas previsto

Galicia representó a las comunidades autónomas españolas en el Consejo de Ministros de Pesca de la Unión Europea, el primero que aborda la reducción de los TAC para 2012

REDACCIÓN.VGO
mar@atlantico.net

■ La Consellería do Mar de la Xunta representó ayer a España en el Consejo de Ministros de Pesca y Agricultura reunido en Luxemburgo y que fue el primero en plantear la reducción del 25% de los Totales Admisibles de Capturas (TACs) propuesto por Bruselas para el próximo año para todas las especies pesqueras de las que no existan datos científicos suficientes.

Galicia defendió, al respecto, revisar dichas pesquerías con un método más exhaustivo. Así, el Ministerio de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino trasladó al resto de los estados miembros de la UE las conclusiones del Consejo Consultivo de Pesca celebrado esta semana en Madrid en el que se acordó solicitar un sistema de estudio y análisis de datos de especies más exhaustivo y coordinado por la Comisión Europea para determinar las posibilidades de pesca hacia el futuro, informó la Xunta en un comunicado.

El segundo tema relevante que propuso la CE fue el compromiso de alcanzar el objetivo del rendimiento máximo sostenible en 2015, algo a lo que se oponen la práctica totalidad de los países.



La conselleira do Mar, ayer en Luxemburgo donde se celebró el Consejo de Ministros de Pesca de la UE.

Además, las comunidades autónomas coinciden en que "no es abordable" teniendo en cuenta la situación actual de las pesquerías y los condicionantes sociales y económicos.

Por último, el Consejo de Ministros sirvió para mantener un primer intercambio de los puntos de vista sobre las consultas anuales entre la UE y Noruega, en virtud de su acuerdo bilate-

ral. En este sentido la Xunta defiende la necesidad de alcanzar la máxima cuota pesquera posible para el bacalao del Ártico sin que esta medida vaya en detrimento de otras especies. ■

FOTONOTICIA



Las conservas en la alta cocina gallega

La Xunta, en colaboración con Anfac, celebró ayer el 'show cooking' "O segredo da alta cocína con conservas de peixe e marisco", con el fin de promocionar el uso de las conservas. El evento, en Santiago, contó con la participación de tres cocineros de primera línea como son Beatriz Sotelo, Xosé Cannas y Flavio Morganti, que elaboraron en directo durante hora y media tres originales recetas con conservas.

Expertos advierten que la pota podría peligrar

AGENCIAS.VGO
mar@atlantico.net

■ Expertos que debatieron esta semana en Vigo sobre las poblaciones de cefalópodos de interés industrial concluyeron que las especies estudiadas no sufren sobreexplotación, si bien, de no explotarse de manera racional la pota argentina podría ser candidata a entrar en esta situación.

Así, advirtieron de que podría "caer en unos límites de biomasa muy bajos y en unos umbrales a partir de los cuales la población podría ser irrecuperable", como ya ocurrió con la pota procedente de Terranova.

El encuentro también se ha concluido que existen otras especies subexplotadas, como son la pota saltadora, la pota cárdena y la pota naranja. Sobre ellas, proponen un mayor conocimiento de sus ciclos vitales y la influencia del medio ambiente, la optimización de los métodos para encontrar las concentraciones, emplear métodos de pesca eficiente y, en algún caso, certificar y garantizar su calidad nutritiva y sus propiedades funcionales. En contraposición, destacaron los casos de calamar patagónico y pota japonesa como "pesquerías bien gestionadas". ■

Medios Gráficos

■ Expansión. 28/10/2011

RETRATO



Santos Chacartegui prevé próximas aperturas de la marca Jota+Ge en China, Rusia y Australia.

“Huyo de la imagen frívola de la moda”

SANTOS CHACARTEGUI Presidente de la firma Jota+Ge.

Nerea Sierra. Madrid

Su incursión en el mundo de la moda fue con nocturnidad y alevosía, en sentido literal. Antes de ser presidente de la marca de ropa Jota+Ge, Santos Chacartegui era el asesor nocturno de su mujer, Garbíñe Urdampilleta, la diseñadora y la ge de la firma española. La jota corresponde a la otra creadora, Juana Ruiz.

Entre tanto entramado alfabético se coló Chacartegui, un ingeniero industrial que se había dedicado a la gestión en diferentes compañías.

“Colateralmente llevo en la empresa desde los inicios. Yo trabajaba en lo mío, pero aconsejaba a mi mujer sobre algunos temas de la gestión cuando llegaba a casa”. De asesor freelance a ocupar el sillón de la presidencia: “Hubo un momento en el que el negocio empezó a crecer y decidieron profesionalizarlo. Me dijeron que yo era el mejor consultor que podían tener”, dice risueño.

Aún recuerda los inicios en un trastero en la localidad de Getxo, en un tercero sin ascensor. Sobre todo, el momento en el que subió una bobina de papel por la escalera. Todas sus experiencias le han servido para dar forma a una idea: la existencia de una frontera entre diseñadores y gestores. “Los creadores tie-

nen una misión: hacer prendas que la gente esté dispuesta a pagar. Para eso hay que orbitar en la estratosfera, pero para gestionar debes tener los pies sobre el suelo e incluso un metro por debajo”.

Con la misma teoría asegura que nunca tratará de confundirse con un diseñador: “Porque no lo soy”. Ni siquiera el hecho de compartir casa y oficina con una diseñadora, le ha animado a lanzarse a crear. “Soy muy creativo, pero en mi campo. Cada uno aplica sus conocimientos a lo que más le gusta”.

Chacartegui reconoce no saber mucho de moda, pero sí mucho de gestión. Aunque con el tiempo ha aprendido a manejarse en un sector que le interesa. “Porque tengo parte de mi patrimonio invertido en ello y porque, además, me parece un área muy dinámica y global con muchas ventajas,

“Los creadores tienen que orbitar en la estratosfera; los gestores, tener los pies en el suelo”

“Nunca me ha llamado la atención el diseño. Yo soy creativo, pero en el campo de la gestión”

como las relaciones exteriores, la interacción con los medios y la posibilidad de viajar”.

Desde su puesto, encabeza una cruzada contra el cliché de la frivolidad que envuelve a la moda. “Huyo y combato esa visión frívola. A veces, magnificamos lo que tiene de marginal. Cuando me reúno con los políticos y me preguntan por este tema, les contesto que cuando visitan una fábrica se fijan en la máquina, y no en la persona que la enseña. Con la moda debe pasar igual, hay que concentrarse en la ropa, no en quién la lleva”.

No es cuestión de ir hecho un pincel, pero Chacartegui se preocupa por su imagen, para algo tiene una personal *shepper* en casa, como confiesa orgulloso. “En este sector la imagen personal importa, y debes ir acorde a ella”.

Jota+Ge vende singularidad, color e innovación, según su presidente. Aún no piensan en el relevo generacional. Santos y Garbíñe tienen un hijo arquitecto y músico y otro dedicado a las finanzas, mundos ajenos a la moda. Pero la otra fundadora, Juana Ruiz, tiene una hija diseñadora que ha trabajado para Prada y Tom Ford. “Quién sabe si acabarán en la empresa. Si lo hacen, no será por el parentesco, sino por ser buenos profesionales”.

GASTROINSIDER

Alta cocina con... conservas

Marta Fernández.

Santiago de Compostela

Patatas aplastadas con jurel en escabeche o mejillones en infusión de agua de mar. Son dos platos firmados por Xosé Torres Cannas, el cocinero y copropietario (junto con su hermano Xosé) de Pepe Vieira, el restaurante con una estrella Michelin situado en Camiño da Serpe, cerca de Sárnxerxo (Pontevedra). Llegan más platos, como la sardinilla con terrina de castaña y cebreiro con escalfado de cebolla roja, de Flavio Morgantini, un italiano africano en Galicia que regenta Galileo, en Perreiro de Aguiar (Orense); y los berberechos fritos con panco y cítricos, elaborada por Beatriz Sotelo, cocinera (junto con Juan M. Crujeiras) de A Estación de Cambre (A Coruña).

¿Qué tienen en común todas estas recetas? Sin duda, sus principales ingredientes procedentes del mar, pero con una peculiaridad: todos proceden de conservas. Más allá de constituir en sí mismas una fórmula para comer, las latas pueden ser un atractivo ingrediente para protagonizar platos de alta gastronomía o, simplemente, de cocina casera. El pasado 21 de octubre, la asociación sectorial Anasco (Asociación de fabricantes de conservas) organizó con la Xunta de Galicia un *show cooking* en Santiago de Compostela, con el objetivo de demostrar el potencial gastronómico de las conservas como producto clave en la cocina. No se trata de un eje estratégico nuevo, pero sí de un campo de actuación que el sector debe tener muy en cuenta, como recordó Juan Manuel Vieites, secretario general de Anasco-Ceuropea. Españoles, de hecho, el líder europeo de la industria conservera.

Berberchos, mejillones, erizos, sardinillas, viciras, algas, ventresca de atún, zamburriñas o jurel en conserva

LAS PISTAS

- **Pepe Vieira.** Camiño da Serpe s/n (Pola, Pontevedra). Tel. 986 741 378.
- **Galileo.** Santa Bala-Pereiro de Aguiar (Orense). Tel. 988 380 425.
- **A Estación.** Estación, 51. Cambre (A Coruña). Tel. 981 675 911.

son algunas opciones que los cocineros gallegos parecen dispuestos a impulsar en su recetario. Pueden presentarse al natural, en aceite de oliva, en escabeche o, a veces, acompañados de salsas ya elaboradas. En su contra, podrían jugar los elevados precios de las conservas cuando son de alta calidad.

Si un *gourmet* se anima a improvisar algún plato con estos productos, hay algunos consejos a no olvidar planteados por expertos chefs. “Al cocinar con productos en conserva, lo ideal es utilizar todo lo que está dentro de la lata, ya que las conservas ya contienen en sí mismas productos cocinados. Además, el líquido de dentro de la lata —sobre todo, los escabeches— tiene tanto valor gastronómico como el producto”, señaló Xosé Torres Cannas, que insiste en que “la idea de cocinar con una lata tiene que ver con hacer algo rápido, en pocos minutos y con ingredientes que todos podemos tener en casa”. En Pepe Vieira, su negocio familiar sometido a un formato de cocina gallega de vanguardia, el cocinero afirma que usan conservas en algunas elaboraciones.

Por su parte, Beatriz Sotelo resalta “la versatilidad de los productos de conserva”. La chef de A Estación de Cambre utiliza la propia lata para elaborar una empanada abierta de zamburriñas (un método ya utilizado por Marcelo Tejedor, de Casa Marceño, en Santiago).

En realidad, como mantiene Cannas, “la conserva es pescado fresco para siempre”.



Los cocineros Xosé Torres Cannas, Flavio Morgantini y Beatriz Sotelo.

Viernes 28 octubre 2011 | Expansión | 53

DIRECTIVOS