

PALCO,

DE SEVILLA

#3
Ejemplar gratuito. Diciembre 2012

HABLAMOS CON

María León, actriz

Andrés Herrera

El Pájaro, músico

Santiago Amodeo,
director de cine

DE PASEO POR SEVILLA

La ciudad se viste de fiesta

UNA NAVIDAD DE CINE

VIAJES

Berlín, capital de moda

SABORES DE NAVIDAD

Aroma de Alfajor

Por Pedro A. Cantero

especial
Navidad





Editora

Mar Serrano

Redactora jefe

Ángeles Pineda

redaccion@palcode Sevilla.com

Diseño y maquetación

Roldana Quirós

Portada

Angela Rodríguez

Fotografía

Evelyn Maldonado

En este número han colaborado

Juan Antonio Hidalgo, Sonia García-Rayó, Juan Miguel Gómez

Firmas

Javier Criado, Pedro Antón Cantero, Fernando Martínez, José María Miura

Ilustración

Angela Rodríguez

Carmen Romero

Publicidad

direccion@palcode Sevilla.com

Imprenta

Egondi Artes Gráficas

Todos los derechos reservados. Los contenidos y el diseño de esta publicación no podrán ser reproducidos, distribuidos ni comunicados públicamente en forma alguna sin la previa autorización.

La revista no se responsabiliza de las opiniones expresadas por sus colaboradores.

Depósito Legal SE -6553-05

Palco de Sevilla

667 63 57 12

Bájate la revista en PDF

www.palcode Sevilla.com

También disponible para dispositivos móviles.



Nos gusta la Navidad

Desde el momento que escuchamos esa bendita letanía de números cantada por los niños de San Ildefonso hasta el instante en que terminamos de degustar el último trozo de roscón de reyes, muchas emociones se entrecruzan de modo más o menos previsible. Los rituales son los mismos y los sentimientos que se generan parecidos. Porque, con algunas diferencias, la sustancia es permanente. Esto es lo que paradójicamente hace tan especial a estas fechas: que nos trasladan a estados interiores que año tras año se renuevan y que están arraigados desde que éramos niños. Es por eso por lo que la infancia, también la que todos llevamos dentro, es la gran protagonista de estos días.

Con toda la ilusión propia de los pequeños de la casa la noche del 5 de enero, Palco de Sevilla quiere participar de esta fiesta y sentirla con intensidad junto a nuestros lectores poniendo a su disposición lo mejor de nosotros. Nos gusta la Navidad. Y, por eso, queremos que la disfruten también en la compañía de estas páginas que quieren ser un soplo renovado del llamado espíritu de la Navidad.

¡Palco de Sevilla les desea felicidad y prosperidad!

Mar Serrano





Sumario

06 Entrevista

La actriz sevillana María León nos desvela cómo va a pasar estas fiestas

08 Pasear por Sevilla en Navidad

Belenes, mercadillos, exposiciones... Acompáñanos en este mágico recorrido por la ciudad

13 Para entender el Belén

José María Miura Andrades

14 Creadores de Sevilla

El músico Andrés Herrera El Pájaro, las socias de Kenkanto y el director de cine, Santiago Amodeo nos transmiten la pasión que ponen en lo que hacen

19 El Arte de Regalar

Javier Criado

20 Cine

Repasamos los clásicos imprescindibles de la Navidad

23 Viajes

Berlín, muchas razones para amar la capital alemana

Sumario

28 Sabores de Navidad

Nuevos restaurantes y establecimientos te están esperando. Te invitamos a descubrirlos

33 Libros

Carmen,
biografía de un mito

34 ¿Cómo están ustedes?

Fernando Martínez



"la Caixa"

María León

“Soy de Reyes Magos,
y más ahora que
son andaluces”

La actriz sevillana dice adiós a un año mágico cargado de trabajo y reconocimientos. Con ella hablamos sobre cómo va a pasar las Navidades y cuáles son sus proyectos para el 2013.

por Ángeles Pineda

Resulta difícil hablar estos días con María. Se encuentra hasta arriba de trabajo ultimando los nuevos capítulos de *Con el culo al aire*, la serie de televisión en la que da vida a Sandra. A sus 28 años, la actriz sevillana está en racha. Su primer papel protagonista en el cine la ha colmado de premios y la ha convertido en uno de los rostros con mayor proyección del momento.

Imagino que 2012 será un año difícil de olvidar. Goya a la mejor actriz revelación por su papel en *La Voz Dormida* y éxito en televisión con la serie *Con el culo al aire*. ¿Qué balance hace?

Muy bueno. Ha sido un año muy completito a todos los niveles, no me puedo quejar. Estoy aprendiendo muchísimo, y espero seguir así por mucho tiempo.

¿Ha cambiado mucho su vida?

Pues la verdad es que no. Excepto en que no me he aburrido ni un minuto, gracias a Dios.

Carmina o revienta, la película que ha dirigido su hermano, Paco León, y en la que ha compartido protagonismo con su madre, Carmina Barrios, ha sido una de las cintas revelación de la temporada. ¿Cómo ha sido la experiencia de trabajar en familia?

Fue todo muy raro (hacer de hija, siendo hija y sin serlo porque esa María no es real), pero a la vez muy chulo. Un aprendizaje más. Mi madre me ayudó mucho a pesar de que ella no es actriz profesional.

“Lo que más me gusta cuando vuelvo a mi casa de Sevilla es que me reciba mi Manolo, un teckel de pelo duro que tengo adoptado”

Las Navidades están a la vuelta de la esquina. ¿Cómo las celebra?

En familia, como debe ser. Me gustan mucho estas fiestas porque me reúno con toda la familia, y eso siempre es fantástico. Por suerte tengo una familia estupenda y muy divertida.

¿Suele poner Belén o apuesta por el árbol de Navidad?

Pues este año he comprado un árbol de verdad y he disfrutado mucho decorándolo con los amigos.

¿Papá Noel o Reyes Magos?

Los Reyes Magos, sin duda, y más ahora que me he enterado que son andaluces (risas).

¿Qué le gusta que le regalen?

Flores, no. Me conformo con poco. Con el cariño y los buenos ratos con mucha risa son suficientes.

Está a punto de empezar un nuevo año. ¿Qué le pide al 2013?

Salud, lo primero, y fuerza y trabajo para aguantar el tirón. Lo demás viene sólo.

Y en cuanto a propósitos, ¿tiene ya pensado alguno?

Me gustaría retomar el gimnasio y mis clases de flamenco. Con tanto trabajo en la serie de televisión los tengo un pelín abandonados.

A nivel laboral no puede tener queja...

No, no. No tengo queja ninguna, desde luego.

¿Qué nuevos proyectos tiene?

Tengo un par de películas para el próximo año pero aún no puedo contaros nada. Y seguimos, si Dios quiere, con la tercera temporada de “Con el culo al aire”.

¿Con quién le gustaría trabajar?

Sobre todo con quien me dé trabajo (risas). Hay mucha gente a la que admiro y con quien me gustaría trabajar pero no tengo prisa. Poquito a poco.

En estos tiempos de crisis se hace necesario reforzar el valor de la solidaridad. Usted es miembro de la Fundación Voces, un colectivo que promueve la educación y la cultura como herramientas para luchar contra la pobreza...

Sí, son gente maravillosa que trabaja muy bien y sobre todo te cuentan de muy primera mano en qué proyectos están metidos. Intento colaborar con ellos en lo que me piden.

De no ser actriz, se dedicaría a...

Sería mujer bala, me gusta el circo.

¿Qué le gusta hacer cuando no trabaja?

Soy muy de paseos y de disfrutar en casa con los amigos. En definitiva, disfrutar del descanso.

“Me encanta disfrutar de mi ciudad. Siempre hace un sol divino y es muy bonita de pasear”

¿Disfruta de Sevilla en Navidad?

De Sevilla disfruto cada vez que voy. Es mi ciudad, siempre hace un sol divino y es muy bonita de pasear.

¿Qué es lo que más le gusta cuando vuelve a su casa?

Pues que me reciba mi Manolo, un teckel de pelo duro que tengo adoptado y relajarme escuchando música.

¿Y lo que echa de menos cuando está fuera?

Mi cama, que es mi nube. ■

Cuando el regalo es Sevilla



Damos la bienvenida a la época más mágica del calendario. Es tiempo de imbuirnos del espíritu navideño y disfrutar con la amplia oferta de actividades que nos ofrece la ciudad

por Sonia García-Rayó / Ilustraciones: Carmen Romero

Es lo que tiene la Navidad. Hasta la crisis se agazapa en su guarida para dejar pasar a la ilusión.

Sevilla se viste de fiesta para recibir a la época más mágica del año y para ello ha decidido

luzes invitan a pasear la ciudad y a disfrutar de todo lo que ofrece. No en vano, ilusión viene de iluminar, y los focos de luz que envuelven la ciudad como si fuera un regalo nos guñan un ojo al mismo tiempo que empaquetan

Visitar belenes es una de las tradiciones más populares en estas fechas. Este año no te pierdas el de chocolate instalado en el Círculo Mercantil

nutrirse de una amplia oferta de espectáculos, exhibiciones y actividades con los que hechizar al público una vez más. Porque todos llevamos dentro un niño esperando desvelar el regalo más impresionante del año: la propia Navidad. Y no queremos dejar pasar de largo la belleza de estos días. Por ello, con crisis o sin ella, Sevilla demuestra que no sólo sabe echarse a la calle en primavera. Los destellos de las

una promesa de felicidad guardada largo tiempo para todos nosotros. Así que disfruta de tu hechicera metrópoli y abre tu regalo. Es Navidad en Sevilla.

Belenes artesanales

¿Te falta alguna pieza para completar tu portal de Belén? Hasta el 23 de diciembre tendrás la oportunidad de encontrarla en la Feria del Belén, ubicada en el entorno de la Catedral.



De camino a Belén

Visitar los belenes es una de las costumbres más populares de los sevillanos durante estas fechas. Napolitanos, tradicionales, de chocolate e incluso de playmobils. Toma nota de algunos que no conviene perderse.

Fundación Cajasol. Plaza de San Francisco. Una de las paradas imprescindibles en la ruta de belenes y que mayor expectación y entusiasmo crea entre los más jóvenes. El Belén Epifanía del Señor permite contemplar la obra creada en exclusiva por Luis Garduño. Un centenar de esculturas de candelero de 40 centímetros, acompañadas de una gran variedad de complementos y pequeños detalles. Las construcciones están realizadas con poliexpan, y los adornos en maderas y telas.

Círculo Mercantil e Industrial.

Sierpes, 65. El chocolate es la principal materia prima de este Belén que se puede visitar por primera vez en Sevilla. Una obra sorprendente y deliciosa en la que también se han usado otros dulces como mazapanes, nueces o almendras. Para su creación, los maestros chocolateros de La Estepeña han necesitado más de 2.500 horas de minucioso trabajo. Casitas, callejuelas, pastores, ovejas y los más

mínimos detalles modelados con auténtico y riquísimo chocolate.

Centro Cívico Las Sirenas. Los clicks de Playmobil son los protagonistas de este belén gigante que acoge la Casa de las Sirenas y que sorprenderá a niños y adultos. Organizado por la asociación cultural Área 7, la exposición se divide en tres grandes espacios que recrean el momento histórico en que se produjo el nacimiento de Cristo. Así, Israel, Egipto y la Roma del siglo I estarán ocupadas



por los famosos Playmobil, perfectamente adaptados a los distintos pasajes bíblicos de un modo muy divertido.

Convento de Santa Rosalía.

Cardenal Spínola, 8. El Belén de la Solidaridad es un original nacimiento de estilo sevillano instalado por personas trasplantadas. En esta ocasión, los personajes estarán ante el Palacio de San Telmo, de 4,30 metros de longitud, y el Costurero de la Reina. Si lo visitas durante la mañana del 5 de enero podrás fotografiarte con los Reyes Magos que repartirán juguetes entre los niños. Con su mensaje "Un trasplante es otro nacimiento", el Belén de la Solidaridad es un foco de concienciación hacia las donaciones de órganos.

Arquillo del Ayuntamiento. El clásico de los clásicos, por su veteranía y su gran tamaño. Probablemente, uno de los más visitados y el único en el que no tendrás que hacer cola.





La fachada del Ayuntamiento se viste cada noche de luz y color con el nuevo mapping de Navidad, un espectáculo de 13 minutos titulado “La aventura de la innovación”

La muestra, organizada por la Asociación de Comerciantes del Belén en colaboración con la delegación municipal de Fiestas Mayores, reúne cerca de 30 expositores con todo lo necesario para el montaje del tradicional portal. Podrás elegir entre una gran variedad de figuritas y complementos. Piezas de todos los gustos y estilos realizadas en nuestra tierra de manera artesanal.

Sevilla iluminada

La luz vuelve a inundar un año más la ciudad. En esta ocasión, más de un centenar de calles y plazas se han iluminado con 1.193 motivos navideños diferentes. Entre las novedades, las cintas con bolas y arcos

de la Avenida de la Constitución, los adornos de las vidrieras y el reloj del Ayuntamiento, o las luces de colores del árbol de Navidad de la Plaza Nueva. No dejes de fijarte en los motivos navideños de las calles Tetuán y Sierpes, unas lámparas de gran porte creadas exclusivamente para la ocasión.

Mapping, una experiencia sensorial

¿Quieres sentir cómo nieva en la plaza de San Francisco? No te pierdas el nuevo mapping, el espectáculo de luz, sonido y color que vestirá la

fachada del Ayuntamiento. Unos cañones artificiales hacen que los copos de nieve caigan sobre el público durante la proyección. Tras el éxito del año pasado, la nueva propuesta ofrece trece minutos de espectáculo 3D dedicado a la innovación y al talento. Se emitirá todos los días en tres pases, a las 19, 20 y 21 horas, y los fines de semana, con una proyección más a las 22 horas.

Navidad sobre hielo en el Prado

El Prado de San Sebastián vuelve a convertirse en una animada feria navideña con numerosas actividades para toda la familia. Podrás patinar en una pista de hielo de 1000 m2, la más grande instalada al aire libre en nuestro país, mientras que los niños podrán hacerlo en una pista más



pequeña. Una noria de 45 metros de altura, un tobogán con una rampa de hielo de 35 metros y un mercadillo de gastronomía navideña completan la oferta para estos días. El parque permanecerá abierto de 12 de la mañana a 12 de la noche.

Mercadiño navideño, regalos artesanos únicos

Si quieres sorprender a tus familiares y amigos con un regalo original y único, date una vuelta por el tradicional Mercado Navideño de Artesanía. Situado en la Plaza Nueva, se trata de una de las citas más consolidadas de estas fiestas. Cerca

de 70 stands con productos artesanos exclusivos en los que podrás encontrar cerámica, artículos de cuero, juguete o ropa a muy buen precio. Está organizado por la Federación de Artesanos de Sevilla y permanecerá abierto hasta el 5



de enero. La mejor manera de disfrutar del ambiente festivo mientras compras.

Murillo y Justino de Neve. El arte de la amistad

La cita cultural en mayúsculas de la temporada en Sevilla pasa por el Hospital de los Venerables. Hasta el próximo 20 de enero podrás visitar la exposición "Murillo y Justino de Neve. El arte de la amistad" que reúne 16 pinturas del maestro del barroco sevillano. En ella se muestra la relación entre Murillo y de Neve, el canónico de la Catedral, responsable de los encargos de pinturas para la iglesia de Santa María la Blanca o el Hospital de los Venerables. Una oportunidad única para contemplar la Inmaculada de los Venerables, expuesta por primera vez en 200 años, con su marco original y en el mismo retablo en el que permaneció hasta 1813, cuando fue expoliada por el Mariscal Soult durante la invasión napoleónica. www.focus.abengoa.es



Estas Navidades déjate guiar

ENVOLTURA
DE CHOCOLATE
29,95€

Y LLEVATE UN
CIRCUITO TERMAL AL
50% DTO.

Bécquer Spa

☎ 954.048.252

📍 Marqués de Paradás, 57 41001 Sevilla

✉ info@becquerspa.net

🌐 www.becquerspa.net

"Titanic. The Exhibition", un viaje en el tiempo

Subir a bordo del Titanic y sentirse como uno de sus pasajeros es posible en la exposición "Titanic. The Exhibition". El Pabellón de la Navegación alberga hasta el próximo 7 de abril esta muestra centrada en el famoso transatlántico que se hundió en el Atlántico hace ahora cien años. Podrás ver maquetas, recreaciones a tamaño natural de las estancias

originales de los supervivientes del naufragio.

Grease, el musical, mucha gomina y diversión

¿Te apetece comenzar el año a ritmo de rock and roll? El musical Grease



¿Te apetece comenzar el año a ritmo de rock and roll?

No te pierdas el musical Grease, del 3 al 6 de enero en el nuevo auditorio de Fibes

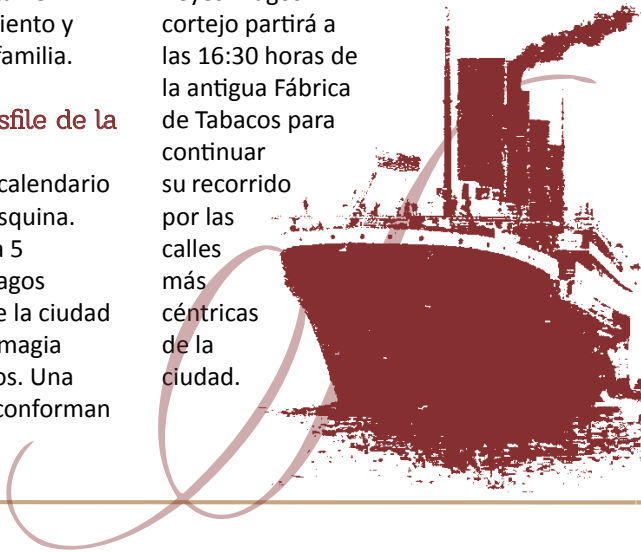
del barco, que permiten comparar el lujo de los camarotes de primera con la austeridad de los de tercera, y hasta más de 200 objetos

llega a Sevilla con la cantante Edurne como protagonista. Si quieres revivir la historia de amor de Sandy y Danny no te pierdas este espectáculo que recalará del 3 al 6 de enero en el nuevo auditorio de Fibes. Sobre el escenario, 33 actores y una banda de rock de seis músicos que interpretarán hasta 18 canciones. Entretenimiento y emoción para toda la familia.

Reyes Magos, el desfile de la ilusión

El día más mágico del calendario está a la vuelta de la esquina. Fieles a su cita de cada 5 de enero, los Reyes Magos recorrerán las calles de la ciudad para repartir ilusión y magia entre los más pequeños. Una treintena de carrozas conforman

la cabalgata de este año, de las que 17 estrenarán diseño. El pediatra Alfonso Carmona, el presidente de la Federación Española de Tenis, José Luis Escañuela, y el torero Eduardo Dávila Miura serán los encargados de dar vida a los Reyes Magos. El cortejo partirá a las 16:30 horas de la antigua Fábrica de Tabacos para continuar su recorrido por las calles más céntricas de la ciudad.





Para entender el Belén



JOSÉ MARÍA MIURA
Profesor de la UPO y editor de *Te cuento la Navidad. Visiones y miradas de las fiestas de invierno*

En los últimos días la obra de Benedicto XVI “La infancia de Jesús” ha generado una pequeña algarabía mediática. Curiosamente el principio de la trilogía

de la vida de Jesús, la infancia, se ha dejado para el final. Desde el año 2003 en la Universidad Pablo de Olavide he organizado seis ediciones de un ciclo de conferencias cuyo contenido he reunido en un libro “Te Cuento la Navidad. Visiones y miradas sobre las fiestas de invierno” que me permite aportar algunas ideas a la algarabía mediática.

En los textos evangélicos apenas si hay noticias de la infancia de Jesús por el escaso interés de los primeros cristianos por el Niño Jesús (Mateo, 2. 1-18 y Lucas, 2. 1-8). Gracias a ello sabemos que: reinaba Herodes; se estaba realizando un censo de población; Cirinio era gobernador de Siria; y pasado un tiempo (quizás dos años) llegaron unos Magos desde Oriente. No será hasta el siglo VI cuando, ante la necesidad de fijar el calendario litúrgico y la Pascua, por encargo del Papa Juan I en 526, Dionisio el Exiguo (470-544) calculó la fecha de la Pascua y, por deducción, fijó el nacimiento el 25 de diciembre. La elección se apoyaba en una tradición firmemente arraigada. Ese día coincidía con el nacimiento de Mitra y otras festividades del solsticio de invierno del calendario romano (las Saturnalias), lo que facilitaba a las gentes recién convertidas conmemorar el nacimiento del Hijo de Dios pues ya contaban con ese día de celebración.

Ni Lucas ni Mateo dan información suficiente para contentar a los fieles que quieren conocer más del nacimiento y la infancia de su Salvador. Por ello se recurre a los evangelios apócrifos, aquellos

rechazados por la Iglesia pero con información que permite elaborar el relato hagiográfico y su iconografía. Es así como aparecen personajes que no estaban en los evangelios y que van completando y difundiendo el belén. La mula y el buey, que tanto revuelo han creado, aparecían en el Pseudo-Mateo (14) y fue San Francisco de Asís (1182-1226) quien en el año 1223, el día de Navidad, en la villa de Greccio, los incorpora al representar la escena del nacimiento de Jesús.

Los magos aparecen citados en el Evangelio de Mateo pero los fieles quieren saber quiénes son, de dónde vienen, cuántos son, cómo se llaman, de qué color es su piel... y, nuevamente, los apócrifos darán contenido a sus preguntas. Mateo habla de magos (matemáticos y astrólogos) y no de reyes. El título de reyes les vendrá por un salmo citado por Tertuliano (Salmo 72, 10), que habla de Tarsis, que algunos han interpretado como que los magos proceden de Andalucía. El “Protoevangelio de Santiago” los hace persas. Otras fuentes babilonios. Mateo no deja duda que procedían de Oriente y no podían venir de Tarsis. Su número ha fluctuado desde los sesenta de las fuentes coptas a los dos de algunas representaciones del siglo III. Será Orígenes (185-253) quien fije el número de reyes en tres (como los presentes, oro, incienso y mirra). Representan las tres edades del hombre: la vejez, la madurez y la juventud. Tres edades, tres tierras, tres razas... la intención de los hagiógrafos es que a todos les llegue el mensaje del nacimiento del Mesías.

No hay duda que la infancia de Jesús sigue sin ser un tema menor. Benedicto XVI lo ha dejado para el final de su trilogía. La presencia de la humanidad de Cristo nos lleva a montar el belén y a falsear la realidad evangélica por el bien de la devoción. La Iglesia es el resultado de su tiempo y se adapta a las diversas realidades. Dios no puede sino seguir siendo Él mismo. Es su Naturaleza. Los hombres no. ■

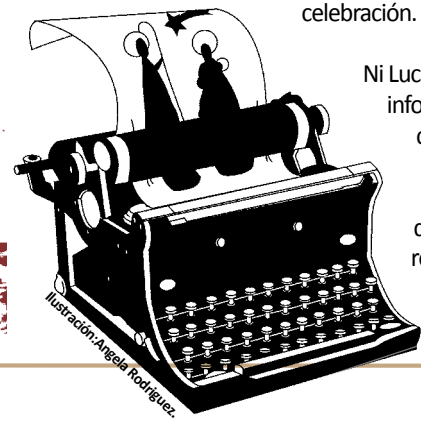


Ilustración: Angélica Rodríguez

Tiempo de Creación

Sevilla son sus creadores. Creadores que han dado forma arquitectónica, artística, literaria o musical a nuestra ciudad y que han proyectado su imagen más allá de nuestras fronteras. A la vez, Sevilla ha sido fuente y resultado de la inspiración de los creadores: sin ellos no se entiende la ciudad, sin la ciudad no se pueden concebir sus obras. La música, la jardinería sostenible y el cine son los lugares por los que transitan Andrés Herrera, *El Pájaro*, Kenkanto y Santiago Amodeo, tres magníficos exponentes de la Sevilla que crea. La Navidad representa el nacimiento, la emoción por ver nacer, en definitiva, simboliza la creación. Por eso es un buen momento para hablar de creadores de Sevilla.

Andrés Herrera, *El Pájaro*, Músico



“Tocar en mi ciudad es de lo mejor queç me ha pasado”

Para el rockero sevillano Andrés Herrera, *El Pájaro*, el arte es su forma de vida. Guitarrista del mítico *Silvio*, se encuentra de gira con su primer trabajo en solitario, *Santa Leone*. Una obra imprescindible con canciones repletas de rock, surf y swing que acaba de presentar con rotundo éxito en el Teatro Central.

por Ángeles Pineda / Foto: Sergio Caro

¿Por qué se decidió a sacar ahora su primer disco? Me lo pedía el cuerpo. Raúl Fernández y Paco Lamato, productores y guitarristas, estaban muy por la labor y confiaban en el proyecto. Tenía muchas ganas de hacer este disco desde hacía mucho tiempo. Llevo muchos años tocando la música de mis amigos y ya me apetecía hacer la mía; y humildemente poder aportar algo.

¿Cómo va *Santa Leone*?

Santa Leone empezó como un tren de cercanías y poco a poco se ha ido convirtiendo en un tren de más largo recorrido. Sinceramente no nos esperábamos tanta aceptación y desde luego estamos más que satisfechos del resultado tanto con el público como la crítica. Hemos tocado en las principales ciudades del país y la verdad, un disco que sacamos en febrero y que la gente cante las canciones en los conciertos... Para mí es muy emotivo.

¿Qué podemos encontrar en él?

Nos podemos encontrar con momentos muy épicos como "Palo Santo" o disparatados como TLP. *Santa Leone* es un capricho que comienza en Nápoles y termina en Texas en medio de un desierto. Pero al mismo tiempo lleva un soniquete semanasantero pero en una película del oeste.

En su debut en solitario le acompañan ilustres invitados...

Más que invitados son mis amigos. Geko Turner, Kiko Veneno, Pive Amador, Manuel R Dastis y Raimundo Amador...y porque San Juan de la Cruz es de hace un tiempo, que si no, seguro que tomamos café. Sinceramente no ha sido un capricho, cada uno de los invitados son imprescindibles en este trabajo y desde aquí aprovecho para darles las gracias a todos.

Lo acaba de presentar en el Teatro Central, ¿cómo ha sido tocar en su tierra?

Me he sentido profeta en mi tierra por un momento. Puedo estar agradecido a todos los lugares donde hemos presentado este trabajo pero de todos el que ha sido más emocionante ha sido en Sevilla, en el Central. Tenía la sensación de jugar en casa y no se puede pedir más.

Bético, amante del spaguetti western y las cofradías...

Todo eso se traduce en inspiración. Si de pequeño mi padre no me hubiera llevado a ver las cofradías y a ayudarme en su trabajo, proyectar películas en los cines sevillanos, seguro que me hubiera dedicado a otra cosa. Desde muy pequeño he estado ligado a la música y al cine, tanto era así que me aprendía las bandas sonoras y las marchas de oído, y después las silbaba acompañado de la guitarra. Esa costumbre aún no la he perdido.

De cerca

Artista

Hay dos tipos de artista: los conservadores, por estudiar en conservatorios, y los liberales, en los alrededores de los conservatorios. Soy más de los segundos.

Un recuerdo de Silvio

El día que me casé teníamos que tocar en Marchena. Silvio se encargó de hablar con toda la banda, incluidos los técnicos de sonido, y recaudó todo lo que se había ganado ese día para regalármelo para el viaje de novios. Al final hicimos una fiesta que duró varios días.

Un cantante al que admira

Si tengo que quedarme con uno, Elvis, por supuesto.

Dos canciones imprescindibles

"All along the watchtower", version Hendrix y "Don't give up on me" de Salomon Burke.

Lo primero que hace por la mañana

Me voy directo a poner una canción, y según el estado en que me haya levantado ese día, lo mismo pongo a J. S. Bach que Antonio Machín. Cojo la guitarra, saco la grabadora y empiezo a tocar. Es cuando ha llegado el esperado y breve momento de la inspiración.

Su público es

Muy variado. He visto gente muy joven y otros que peinan canas. De todas formas y humildemente pienso que es un público culto. Sinceramente no a todo el mundo le gusta nuestra música.

¿Qué le da?

Mi amor al arte.

SÍGUELE EN...

Barcelona, 16 de febrero. Festival Emergencia. Bilbao, 21 de febrero. Kafé Antzokia. San Sebastián, 22 de febrero. Le bukowski. Vitoria. 23 de febrero. Hell Dorado. Gijón, 1 de marzo. Monkey Club. Zamora, 2 de marzo. La Cueva del Jazz.

Santiago Amodeo, director de cine



por Ángeles Pineda / Foto: Evelyn Maldonado

“Tarde o temprano, Internet devolverá al cine lo que le ha quitado”

Santiago Amodeo (Sevilla, 1969) es uno de nuestros directores de cine con más proyección. El autor de *Astronautas* y *Cabeza de Perro*, prepara nueva cinta: *¿Quién mató a Bambi?*, una comedia que define como “loca e irreverente”. Con él hablamos sobre la situación actual de la industria cinematográfica y el éxito del cine hecho en Andalucía.

Los que le seguimos estamos deseosos de ver una nueva película suya...

Ahora estoy en ello. Se llamará *¿Quién mató a Bambi?*, y es una comedia disparatada a medio camino entre *Resacón en Las Vegas* y un Pez llamado Wanda.

¿Es fácil hacer cine ahora en España?

Nada es fácil ahora en España. De todas formas tampoco era fácil antes. Yo he tenido suerte es eso.

Sin embargo, el cine hecho en Andalucía goza de muy buena salud...

Grupo 7, *12+1*, *Ali*, *Carmina o Revienta*, *El Mundo es Nuestro*... ¡En un mismo año! Es una cosecha excelente. Nunca en la historia ha pasado algo parecido. Pero el motor se ha gripado, no hay músculo financiero para mantenerlo funcionando. Antes mis productores eran andaluces, ahora son catalanes. El dinero de mi peli viene de RTVE y la

Televisión Catalana. Con una pequeña excepción de financiación que pone la Consejería de Cultura, todo viene de fuera.

Una de las películas más aclamadas del último año ha sido precisamente *Grupo 7*, de Alberto Rodríguez... Buenísima. Alberto es uno de los mejores.

Con él debutó en la dirección con *El Factor Pilgrim*, ¿cómo recuerda los inicios?

Pues un “yo me lo guiso y yo me lo como”. No había industria, al menos en Sevilla, y nos la inventamos. Éramos un grupo de gente sin complejos. Somos currantes y aprendimos rápido. Casi todos seguimos en el cine y además viviendo aquí. Incluso en estos tiempos tan difíciles nos mantenemos. Aprendimos el oficio como si fuéramos artesanos, como si trabajáramos el cuero o la cerámica. Fue divertido y funcionó. Otras cosas no me han funcionado, pero con el cine tuve suerte.

¿Se han planteado alguna nueva colaboración?

Alguna vez fantaseamos, pero es difícil, porque nuestras carreras están muy definidas y es complejo buscar un hueco. Quizá hagamos algún disparate un día de estos, quién sabe.

¿Es posible hacer una buena película con poco presupuesto?

Por supuesto. *12+1* o *Ali* son el ejemplo, además son andaluzas. Pero no tienen distribución a pesar de ser dos de las mejores pelis del año. Espero que la gente pueda verlas.

¿Qué opina del estreno de filmes a través de Internet?

No es la panacea, sirve para estrenos pequeños, pero que nadie busque la salvación ahí. Ahora bien, para un cine que ya no podemos ver de otra manera, es perfecto. Ocurrirá cada vez más a menudo hasta extenderse completamente. De todas formas, tarde o temprano, Internet devolverá al cine lo que le ha quitado. Es una plataforma ideal. Si las cosas salen como apuntan podrá convertirse en parte de la financiación de una peli.

¿Qué tipo de película le gustaría hacer?

Ahora, la que estoy haciendo: una comedia loca e irreverente.

De cerca

Escritor y músico, ¿por qué se decidió por el cine?

La vida me llevó ahí. Yo era aficionado al cine, pero nunca pensé que me dedicaría a esto. Poco a poco las cosas se fueron poniendo de cara y aproveché la oportunidad.

¿Dónde se inspira para sus películas?

Fundamentalmente en cine; también en literatura, pero hay tanto cine por ver y del que aprender, que no hace falta mucho más.

Defínase como director...

Pues me pueden gustar películas extremas, como *Holly Motors*, o cine comercial como *Skyfall*, por mencionar dos estrenos recientes. Creo que en eso todos los cinéfilos somos parecidos, nos cabe todo, por decirlo coloquialmente. Como autor soy igual, dependiendo del proyecto. Mi idea es alternar un cine más comercial con otro más arriesgado. Ya veremos cómo van las cosas.

¿Con quién le gustaría trabajar?

Con mi hijo. Tiene solo 3 años, aún en joven.



Triana es uno de los barrios con más personalidad de la ciudad. Precisamente allí encontramos Galia Triana, un conjunto de cuatro edificios que albergan 75 viviendas de alto nivel de 1 a 4 dormitorios. Todas equipadas con calidades excepcionales con suelos de tarima de roble, baños de diseño, armarios empotrados o climatización individual por estancias. Un proyecto singular que ha sabido aunar en su construcción una impronta contemporánea con detalles heredados de la Triana ancestral como el herraje que a modo de celosía rodea toda la planta baja o la importancia dada a los patios. Sus zonas comunes



tampoco dejan indiferentes: portales revestidos de madera, patios con iluminación, fuentes murales o caminos de madera tropical.

Personalidad y estilo con soluciones confortables al servicio del ciudadano del siglo XXI.

Kenkanto / Arantxa Fernández y Rosa Diestro, jardines contemporáneos



Kenkanto, tu jardín debería hacerte feliz

Arantxa Fernández y Rosa Diestro han unido sus inquietudes y experiencias en este proyecto basado en la creación de jardines contemporáneos

por Sonia García-Rayó

Del encuentro entre una arquitecta con vocación de jardinera y una bailarina amante de la luz nace un proyecto que va más allá de lo empresarial y que se atreve a rozar toda una filosofía de vida basada en el retorno a lo artesanal, lo natural, los espacios llenos de luz, el respeto por el entorno, el reciclaje e incluso un toque de poesía.

Esta mágica casualidad que surgió entre Arantxa Fernández y Rosa Diestro tuvo lugar en el Aljarafe sevillano: las estrellas se movieron y surgió Kenkanto. O lo que es lo mismo: una empresa orientada al diseño de jardines de bajo consumo.

Entre sus principales servicios encontramos el jardín sostenible cuyos requisitos básicos serían: la reducción y la optimización del consumo de agua, la reducción

KENKANTO

Lope de Vega, nº 7,
Sanlúcar La Mayor
(Sevilla)
kenkanto@gmail.com
www.kenkanto.com



y la optimización del consumo de energía, la gestión de residuos, fomentar y proteger la biodiversidad y finalmente, la máxima reducción del impacto medioambiental.

Kenkanto mediante un asesoramiento básico y otro especial más un diseño integral aborda íntegramente el proyecto de tu jardín haciendo del mismo un espacio a tu medida donde puedas celebrar la vida y disfrutar de un espacio que te entronque de nuevo con la naturaleza. “Nos gusta la sencillez y preferimos llenar un espacio con una sola especie vegetal que hacer una mezcla para conseguir un aspecto artificioso y supuestamente correcto”, aseguran.

Sin duda, menos es más. Se trata de elegir bien y dedicar tiempo a la creación. Justo lo que promueve Kenkanto.

JAVIER CRIADO
Psiquiatra

El arte de regalar

Casi todos piensan que es mejor recibir regalos que regalar. Falso. Las dos cosas son satisfactorias pero si hay que quedarse con una, es mejor regalar.

Dar es mucho más importante, desde el punto de vista psicológico. Constituye un hecho más gratificante.

Cuando uno recibe sin poder ofrecer a cambio, la sensación que queda es terrible, cosa que no ocurre a la inversa, cuando es el otro quien no puede ofrecer. Por eso, siempre que sea posible, es necesario regalar. Su valor material es lo de menos, porque sus percepciones simbólicas y afectivas son enormes. Me atrevería a decir que gigantescas.

Existen personas que dicen del cariño que con llevarlo dentro es suficiente. Faltan a la verdad. Es imprescindible y más en una vida llena de egoísmos y sinsabores, mostrar a las personas a quienes se quiere lo que llevamos dentro. Dicen algunos que la cara es el espejo del alma, cuestión discutible en muchos casos, pero lo que es seguro

es que el alma necesita ponerse en la palma de la mano para poder ser tocada por las personas que comparten nuestra existencia. Tocada y acariciada. Es necesario para los demás e imprescindible para nosotros mismos.

Llegadas estas fechas, regala, por poco valor material que tenga tu ofrenda. Y hazlo con ilusión y alegría. Solo así será ilusionante y alegre para la persona que lo recibe

Llegadas estas fechas, regala, por poco valor material que tenga tu ofrenda. Y hazlo con ilusión y alegría. Solo así será ilusionante y alegre para la persona que lo recibe. Pero además, no se te ocurra poner cara displicente cuando alguien te regale lo que sea; esa actitud rompe el flujo del cariño, la felicidad y la amistad. ■



Ilustración: Ángela Rodríguez

Una Navidad de cine

Con la llegada del fin de año, las salas de cine se inundan de historias familiares repletas de buenos sentimientos, calles inundadas de gente, y miles de luces decorando edificios y escaparates. Son las películas navideñas. Y cada año al menos dos o tres se suman a una lista que ya es tan extensa que la simple enumeración de ellas nos llevaría cinco o seis artículos como este.

por Juan Antonio Hidalgo

No es algo que haya nacido en los últimos años. De hecho, la película navideña por excelencia, la que aparece en todas las listas, que todo el mundo ha visto y que se emite sin falta cada año por estas fechas, tiene ya 66 años. Nos referimos a *¡Qué bello es vivir!*, el clásico de Frank Capra.

Toda película navideña que se precie reúne los mismos requisitos en su guión.

Un grupo de temas comunes conforman la trama de estas

historias: reencuentro familiar, deseos de felicidad, preocupación por los desvalidos y, en ocasiones, consumismo desmesurado. Y aunque la ambientación suele estar repleta de luces, adornos, calles nevadas y regalos, lo cierto es que la mayoría de ellas suelen terminar con una crítica al materialismo y una apología desaforada al amor y a la bondad para con los otros.

El protagonista histórico de estas fechas, el motivo por el que son una celebración, no es otro que Jesucristo. Sin

embargo, nadie puede negar que el verdadero protagonista de la inmensa mayoría de películas navideñas de los últimos treinta años es un viejo barbudo que viste de rojo. Ya lo dijo Bart Simpson en uno de los capítulos de la famosa serie: "la Navidad es la fecha en la que celebramos el nacimiento de Santa Claus".

Vaya Santa Claus, la saga de *Solo en casa*, *Love actually*, *Family Man*, *De ilusión también se vive*, que ganó tres



Oscars, o la española *La gran familia* son algunos ejemplos de películas navideñas tal y como lo conocemos hoy. La lista se amplía sustancialmente si añadimos las películas que, sin que se puedan considerar películas navideñas, su historia o parte de ella, transcurre en ese período del año concreto: desde clásicos como *Ciudadano Kane* (Orson Welles, 1940) o *El apartamento* (Billy Wilder, 1960), a cintas más actuales como *Zodiac* (David Fincher, 2007), *Atrápame si puedes* (Steven Spielberg, 2002) o *Promesas del Este* (David Cronenberg, 2007), pasando por otras muchas como *Annie Hall* (una de las mejores creaciones de Woody Allen, 1977), *El color púrpura* (S. Spielberg, 1985), *El padrino* (Francis Ford Coppola, 1972) o *La jungla de cristal* (John McTiernan, 1988).

Los ejemplos no sólo se dan a aquel lado del Atlántico. Muestra de ello son la francesa *La gran ilusión* (Jean Renoir, 1937), la sueca *Fanny y Alexander* (Ingmar Bergman, 1982), la italiana *Novecento* (Bernardo Bertolucci, 1976) o la española *El día de la Bestia* (Alex de la Iglesia, 1995) en la que un sacerdote intenta evitar el nacimiento del anticristo

en Nochebuena. No podemos olvidar la fantástica cinta franco-alemana *Feliz Navidad* (Christian Carion, 2005), que nos cuenta la historia de los bandos franceses y alemanes que en plena I Guerra Mundial, la víspera de Navidad, pactan un alto el fuego para recoger a sus muertos del campo de batalla y entablan cierta amistad al enterrarlos y pasar juntos esa noche tan especial.



En España no podemos hablar de cine navideño sin mencionar el clásico *La Gran familia* y la emotiva escena cuando el pequeño de la familia se pierde en la Plaza Mayor

Momentos para recordar

Desde luego, hay momentos míticos, secuencias memorables (o no) que todos recordamos, y sin las cuales la Navidad no sería lo mismo. Normalmente son películas que todos los años se vuelven a emitir por televisión, y que, aunque parezca mentira, no nos cansamos de ver. Empezamos por el clásico por excelencia. *¡Qué bello es vivir!* de Frank Capra. La película tuvo en

su momento cinco nominaciones a los Oscar, aunque no se llevó ninguno. Y es que la película no recibió el apoyo del público y no fue hasta mucho después, ya en los años setenta, gracias a la televisión, cuando se convirtió en la historia por excelencia de las navidades. La cinta, influenciada profundamente por la época en la que fue rodada, justo tras la finalización de la II Guerra Mundial, reflejaba valores como el sacrificio, la importancia de la familia

Bellas Artes
La Paleta de Sevilla

Regale arte en navidad

Siempre buscando
los mejores precios y calidad
en artículos para Bellas Artes
y Manualidades

C/José Gestoso, N° 9 - 41003 Sevilla
Teléfono.: 954 214 796
email: clientes@lapaletadesevilla.net

y de los amigos, la solidaridad... El de George Bailey es uno de los papeles por los que es más conocido James Stewart, y todo el mundo recuerda la escena



la otra costa, y el resultado es más que evidente. Muy



hablamos de gamberros, ¿qué decir de *Bad Santa*, un Papá Noel borracho y ladrón, que no soporta a los niños y cuya única intención es robar el centro comercial en el que trabaja?

Incluso la cinta británica, ya un clásico del humor, *La vida de Brian* (Terry Jones, 1979), tiene su parte de Navidad, aunque aquí más en el sentido histórico, al incluir al inicio a la estrella de Belén enseñando el camino a los tres Reyes Magos que, tras una confusión inicial y con un diálogo absurdo, acaban encontrando el verdadero portal, al verdadero Jesús, y acuden a adorarlo y entregarle sus presentes.

final, con toda su familia y amigos cantando juntos un villancico, después de haber conseguido salvar el negocio.

En España, no podemos hablar de cine navideño sin mencionar el clásico *La gran familia* (Fernando Palacios, 1962), y la emotiva escena culmen, cuando el pequeño de la familia se pierde en la Plaza Mayor de Madrid en plenas fiestas y con las calles repletas de gente.

Exceso de almíbar

La mayoría de películas navideñas se caracterizan por su exceso de almíbar y su desmesurada ñoñería. En *Algo para recordar* (Nora Ephron, 1993), la película en la que Tom Hanks y Meg Ryan han destilado más química, y eso que han hecho bastantes juntos, un niño llama a una emisora de radio y pide como deseo de navidades una novia para su padre. Ryan oye el programa en

parecida es *Un novio por Navidad* (Kevin Connor, 2004), salvo que es una niña de doce años quien pide pareja para ella a un Santa Claus de supermercado. Y como el novio no llega, ella pierde la fe. Hasta que veinte años después, un maromo estupendo se presenta en su casa.

Y por supuesto, ¿quién no recuerda a Jack Skellington cantando '¿Qué es?' en una memorable escena cuando descubre las luces, la decoración... en la gran *Pesadilla antes de Navidad?*, ¿o a Macaulay Culkin, divirtiéndose primero al ver que su familia se ha ido de vacaciones sin él y le ha dejado *Solo en casa*, y llorando después al ver que realmente los echa de menos y que no tiene a nadie con quien pasar la Navidad? ¿O los *Gremlins* destrozándolo todo en plenas fiestas mientras todo el mundo a su alrededor intenta imbuirse del espíritu de estas fechas? Y ya que

Tampoco podemos olvidar todas las versiones del clásico Cuento de Navidad, de Charles Dickens, que se han llevado a la pantalla. De ellas, quizás la más destacable, por alejarse de la norma, sea *Los fantasmas atacan al jefe* (Richard Donner, 1988), que traslada la acción a la actualidad, convirtiendo al protagonista en el jefe de una cadena televisiva que decide realizar un programa en directo en Nochebuena, lo que dejará a todos sus empleados sin poder celebrarla con la familia.

Y tantas y tantas otras, que se nutren de los mismos argumentos, los mismos buenos sentimientos tan típicos de las fechas, pero que sirven para que el espectador se quede satisfecho, contento, y con la sensación de que todavía hay esperanzas para la especie humana.

El Canal Kottbuser se convierte en una bella estampa en Navidad.



Berlín: la capital de moda



Estación de metro de Alexanderplatz.

Dejarlo todo e irse a vivir a Berlín. Esa es la mentalidad de muchos españoles o europeos que, como yo, han decidido hacer de la capital alemana su nuevo hogar. Muchos piensan en Berlín como una ciudad triste y sin vida, que refleja los golpes que la historia le ha dado. Hay heridas que tardan en cicatrizar, y es cierto que uno no puede olvidarse de su pasado pero tampoco de su presente y futuro, y sin duda Berlín ha sabido seguir adelante y convertirse en lo que es ahora, la capital de moda europea.



por *Marta Domínguez*
texto y fotos

Desde la puerta de Brandeburgo se nos da la bienvenida a la ciudad, y lindando con ella nos encontramos con la cúpula de cristal del Reichstag, representación de la transparencia del poder del gobierno alemán con su población. El monumento en memoria del Holocausto o el nuevo memorial a las víctimas de Roma y Sinti nos recuerdan que, unos años atrás, Berlín sufrió mucho. La famosa torre

de televisión o pirulí se alza para ser vista desde cualquier punto de la ciudad. Con la caída del muro desaparece la distinción entre Este y Oeste, y los colores dan vida a ese muro con pinturas que expresan libertad. La East Gallery, nombre que recibe ahora lo que queda de ese muro, es la representación de ese nuevo comienzo que ha sufrido Berlín, un comienzo al arte, la cultura y la modernidad. Berlín, la

La Avenida Unter den Linden, una de las arterias de la capital.



Memorial a las víctimas de Roma y Sinti con el Reichstag al fondo.

nueva ciudad que nunca duerme, donde la vida está presente en cada barrio o calle.

Hace poco vi un vídeo en el que decía: “Recuerda que fuimos viajeros, no turistas, y nos guiábamos por la curiosidad, no por un libro”. Cuando viajo, o vivo en otra ciudad, eso es lo que intento hacer. Dejo que mi curiosidad me lleve para encontrar sitios nuevos y para poder conocer la ciudad como lo haría cualquier persona de allí. Las guías y los libros te pueden ayudar, pero dejando a un lado la teoría, prefiero poner en práctica mi curiosidad e instinto.

Mucho más que salchichas

Cuando vas paseando por la ciudad te empiezan a llegar los olores de fruta y verdura de las tiendas de ultramarinos, muy abundantes en la ciudad. El olor a pan recién hecho y a dulces con miel de las pastelerías turcas te hacen querer parar en cada una de ellas. Los cafés y los puestos de comida, ya sean kebab o las típicas salchichas alemanas, te

impiden pasar hambre, porque en cada esquina te encuentras alguno. No te puedes perder los kebab de **Mustafa** en Mehringdamm, las colas para conseguir uno te las encuentras hasta en invierno, pero al final la espera vale su recompensa. Famosos también por sus hamburguesas son los

Otro bar famoso, y bastante bien de precio, es la **Winerai**. Es un bar en el que todos los días a partir de las 8 de la tarde tienen una degustación de vinos y buffet libre de comida. Consiste en que cuando llegas pagas tu consumición que son 2 € y, cuando te vayas, tienes que dejar en el bote una propina que se supone

La East Gallery, nombre que recibe ahora lo que queda de muro, es la representación de ese nuevo comienzo que ha sufrido Berlín, un comienzo al arte, la cultura y la modernidad

sitios **Berlin Burger International** en Neükolln y **Burger Meister** en Schlesisches Tor, en Kreuzberg. Ambos sitios tienen hamburguesas a buen precio y lo mejor de todo es que están increíbles. La oferta de restaurantes indios, tibetanos, asiáticos y sobre todo turcos es enorme, porque no hay que olvidar la multiculturalidad de Berlín. Precisamente esa gran influencia de la población turca en la ciudad, es la que la hace ser como es, sin ella no sería lo mismo.

equivale a lo que tú consideras has comido o bebido. Aquí entramos en el problema de la picaresca española, que normalmente español que entra, español que come y bebe vino no por más de 5 €.

Capital cultural

En la oferta cultural, Berlín desde luego no falla. Ya no se trata de los museos, que reunidos todos en una isla, tienes obras maravillosas, y si vas los jueves son todos gratis y cierran más tarde. En Berlín están de

moda las *Vernissage*, es decir, las inauguraciones de las exposiciones, cada vez que hay una es motivo de celebración y hacen con ella, en muchas ocasiones, una fiesta. Los festivales, ya sean de cine brasileño, africano, alemán, de fotografía, están siempre presentes en la agenda cultural berlinesa, y lo mejor es que son o gratis o el precio de la entrada no suele superar los 5€. Cines clandestinos como el de Fernseh Kino, o bares que hacen fiestas temáticas de los años 40 o de burlesque. Todo eso y más es Berlín, donde cada día se convierte en algo distinto.

Paraíso vintage

En cuanto a compras, Berlín es la ciudad de la ropa y tiendas vintage. Abrigos de piel auténtica por 20-30€, ropa a 1€, abrigos por 3€... por supuesto todo de segunda mano, y es que en Berlín lo de reciclar tanto ropa como muebles se lleva mucho. Tienes las típicas tiendas como **Colors** en Bergmanstrasse con ropa para hombre y mujer. Al norte pasando el barrio de Mitte, nos encontramos con la tienda de segunda mano de ropa ochentera americana **Miki Banana**. Es una tienda pequeña pero con ropa a muy buen precio y también muy de la época.

Berlín es demasiado grande y tiene demasiadas cosas como para explicarlas en unas pocas líneas, así que mi consejo es coger un avión y venir a conocerla porque sin duda no te arrepentirás.

Mercadillo navideño de Gendarmenmarkt.



Mercadillos, una fiesta para los sentidos

Una de las actividades favoritas de los fines de semana, y sobre todo de los domingos, es ir de mercadillos. Y ¿a qué mercadillo ir? En Berlín tienes muchísimos mercadillos, grandes, pequeños, conocidos o desconocidos, más baratos o más caros. La verdad que yo soy partidaria de los menos conocidos porque son lo más baratos y en los que encuentras más cosas. Quizás el más famoso sea el de **Mauerpark** en el barrio de Prenzlauer Berg, conocido también por las sesiones de karaoke al aire libre. En Friedrichshain, el mercadillo de **Boxhagener Platz** inunda con puestos la plaza que le da nombre y muy cerca, pero sólo ocasionalmente, en Casiopea también te encuentras algunos fines de semanas algunos puestos. En el mercadillo de **Tiergarten** te encuentras chalecos de lana entre 10 y 30€ y créeme, son necesarios para soportar el invierno berlinés. En el famoso barrio de Neükolln, y colindando con el de Kreuzberg, tenemos el mercadillo turco de **Maybachufer**, que además de las múltiples cosas que venden

junto con la comida, tiene unas bonitas vistas al canal. Hay muchos mercadillos pequeños casi desconocidos, es el caso de uno que me encanta en Neükolln, que realmente no tiene ni nombre, pero lo puedes encontrar en la parada de Grenzalle y puedes comprar ropa tirada de precio. Hablo de prendas a euro y abrigos por 3€, así que sólo hay que saber buscar.

En **Navidad** Berlín se llena de luces, decoración y más de 50 mercadillos navideños. Puestos de comida, de artesanía o decoración navideña, y cómo no, el tradicional vino caliente necesario para entrar en calor y hacer frente al frío invernal. Uno de los más grandes y famosos es el de **Gendarmenmarkt**, lleno de luces y con un enorme árbol de Navidad en el centro del recinto. Al lado de la torre de radio está el de **Neptunbrunnen** y cerca del zoo el de Zoologischer Garten. Otro de los principales es el de **Winterwelt** en Potsdamer Platz, que tiene hasta un tobogán y una pista de hielo. Y como estos, tienes muchísimos más.



Javier Andradá
PEDRO A. CANTERO
Profesor de Antropología de la
Universidad Pablo de Olavide
y experto en gastronomía

Aroma de alfajor

Celebración por excelencia del tiempo solar, la Navidad reviste en nuestra tierra la forma de la otra Pascua, la del Niño Dios acoplada al sol naciente, que marca nuestra religiosidad aun más que la misma Pascua de Resurrección. Fiesta general que engloba prácticamente el mes bisagra en el que el día crece sin darnos cuenta

Durante ese mes descabalgado entre la Pura y la Epifanía, algo cambia radicalmente en nuestra ciudad, no hablo ya de la excitación comercial y del ajetreo callejero sino en el comportamiento más íntimo. Todos nuestros sentidos pueden apreciarlo, especialmente la vista, el oído y el paladar. Las luces se multiplican, la música redobla en villancicos y aguinaldos y la mesa se ofrece gustosa. En esos días retumba en mi memoria esta letrilla de un pueblo serrano: “Si quiere’ que te cante/ la Nochebuena,/ me saca’ los prestine’/ y la’ madalena’/ también la’ perrunilla’/ que están mu güena”.

Higos pasos, frutos secos, tortas, turrone, mazapanes, roscos, mantecados, prestines, perrunillas, polvorones, alfajores... son vituallas que le ponen a la Navidad su paladar más dulce, sin contar tantos otros platos comunes: guisos, asados, ollas, caldos... En cierto modo, las gollerías resumen la Navidad. Muros de caramelo, figuras de mazapán, tejas de chocolate... ¡Qué logro



consumado!, como el portal que montaba año tras año el viejo confitero de mi barrio. Vencido el invierno, sujeta la sombra, quebrada la cal. ¡Navidad, dulce Navidad!

En la ciudad, el “nacimiento” rompe la rigidez urbana, la volteja como por arte de magia. Los belenes marcaron nuestra infancia. Mi vecina solterona era la oficiante para toda la casa. Sacaba de cajas de zapatos, entre

virutas, figuras envueltas en papel de seda. Primero las grandes: la Virgen, San José, la mula, el buey, el ángel, el rótulo, los Reyes con sus pajes y camellos. Después las chicas y medianas, pues todas tenían su lugar para marcar la perspectiva: un grupillo de beduinos sentados, un pastor con su cordero al hombro, otro con su cayado, una pastorcilla con su cesta, una

gallina con sus polluelos, un cordero echado, tres ovejas y un gallo... El Nacimiento era para mí esa reconstrucción mágica que convertía los recibidores en lugares de ensueño. El Belén de la señorita Pepi y el alajor familiar, también llamado alajú, alaxú, aloja, alfajor, alfajolillo o alfarjo, alumbraron mis navidades. Válgame como cierre la receta de este último. ■

Alfajor Familiar

Para un kilo de miel, tres paquetes de obleas, dos libras de nueces recién cascadas, una libra de almendras recién peladas, cien gramos de piñones pelados, cincuenta gramos de buen pan rallado, agua y pimienta.

Era el dulce navideño por excelencia de nuestra familia, su ceremonia preludiaba las fiestas. Mi tía Isidra lo preparaba a finales del Adviento. Y, más tarde, mi madre lo siguió haciendo hasta su última pascua. Salíamos a comprar las obleas y, de regreso, nos disponían a cascar piñones, nueces y almendras.

Os invito a hacer lo mismo. Disponed de un fin de semana para cumplir el ritual a modo de preámbulo en el que reunida la familia se comparte charla y faena. El primer día para las obleas y los frutos secos, al segundo día, se dispone la cocina y la despensa: mármol y mesas limpias, estas cubiertas con manteles de papel para recibir el alfajor ya terminado. Se muelen las nueces, las almendras y los piñones. Ya molidos, se mezclan. Se ralla el pan tostado y se guarda aparte, las obleas listas sobre el mármol. Se necesitaban tres personas para el resto de la operación. En casa, los otros mirábamos, olíamos, soñábamos... La Navidad se acercaba.

Se tuesta una rebanada de buen pan, se ralla y se aparta. En un perol al fuego lento se pone un filo de agua y se vierte la miel moviendo con paleta de madera hasta que esté bien desleída. Se vierte poco a poco la mezcla de frutos secos molidos, sin dejar de remover. Cuando esté todo bien ligado, se echa el pan rallado que la miel precise -nunca más de la cuenta- y una pizca de pimienta molida, sin dejar de mover. Al cabo de un buen rato, la pasta se desprende fácilmente del fondo. Con gran cuidado se aparta el perol del fuego, dejándolo al borde de la llama tenue y se extiende la masa en capas finas sobre las obleas. Ya repartido el alajor se cubre con otra oblea y se deja reposar unos días sobre las mesas de la despensa (o las repisas del cuartillo que hará las veces de sagrario).

Tras la Misa del Gallo nos esperaba esta otra eucaristía. Se reservaban siempre algunas para los días siguientes y, sobre todo, para los allegados que no podían acudir a nuestra casa. ¿Qué mejor ofrenda para familiares y amigos que un dulce preparado con tanto mimo?



Ilustraciones: Angela Rodríguez.

PSST...

Tres pasteleros de pueblos de nuestro entorno merecen una visita en estos días. ¡No lo lamentaréis! *Riaño* en el Viso del Alcor (alfajores y tortas); *La Victoria* en Moguer (mazapán); y *Rufino* en Aracena (turrones y mazapanes). Los dulces navideños de estos tres artesanos son memorables.

Masa Bambini, pan con vida

Desde su obrador en la calle Huelva, Fidel Pernía elabora con mimo panes artesanales que ofrecen sabores y emociones únicas. Este panadero sevillano ha participado en congresos gastronómicos y ahora un cuento, “El secreto del señor Bambini”, narra su pasión por el pan



por Ángeles Pineda

Es el panadero del que todo el mundo habla. Sus panes se comen en restaurantes de Sevilla, Madrid y Barcelona e incluso han viajado hasta Japón. Este sevillano de cuarenta y tantos años, estadístico y ex empleado de banca, decidió dejarlo todo para hacer realidad su sueño: hacer pan. Así nació Masa Bambini. Primero en el barrio de la Macarena, y desde hace cinco años muy cerca de la Plaza del Pan, en la calle Huelva. Un espacio blanco con olor a tahona de donde surgen panes que cautivan a todo el que los prueba.

La forma de vida actual ha quitado todo el protagonismo al pan artesanal a favor del pan precocinado. Pero Fidel Pernía se ha propuesto devolver al pan su esencia y esplendor de antaño. Aquel que se hacía con tiempo y paciencia. ¿Y cómo lo consigue? Además de usar hasta seis variedades distintas de harina en la masa madre, Fidel no emplea nada químico. Sólo aceite de oliva y miel, como mejorante natural. Luego,



amasar, dejar reposar y hornear. “Hacemos pan siguiendo un proceso totalmente artesanal. La elaboración de la levadura, la masa, la cocción, el voleo, el enfriado, el corte y la entrega. Todo a mano”, explica.

Fidel sólo hace panes por encargo. Entre sus creaciones, donde no faltan los tradicionales panes blancos e integrales, encontramos panes como el de pimienta, naranja, pasas, higos, piña, papaya, arándanos, tomate, chorizo o ajo y romero, por citar sólo algunos. Sin

MASA BAMBINI
c/ Huelva, local 6 A
Tfno. 954 90 64 77



olvidar los panes personalizados. Fidel vuelve la vista atrás y es capaz de reproducir aquellos sabores del pasado. Para recordar la llegada de un barco al puerto creó el pan canto de sirena, con algas y olor a mar; sus meriendas infantiles, el pan de chocolate, o las salidas al campo, el pan bocadillo de tortilla de papa y los huevos los pones tú. Tantas variedades como recuerdos nos alcance la memoria.

El secreto del señor Bambini

Muy pocas personas pueden presumir de que su vida haya servido de inspiración para un libro. No es el caso de Fidel Pernía que ha visto cómo su pasión por el pan le ha llevado a convertirse en el protagonista de un audio cuento ilustrado.

“El secreto del señor Bambini” es el título de esta pequeña obra de 12 minutos creada por Vito Márquez y editada por Piratas de Alejandría.

“El secreto del señor Bambini” narra la historia fabulada de un panadero que conoce el nombre de todos sus clientes, de cómo llega a convertirse en Fidelio Bambini y su tahona, en Masa Bambini, el lugar donde se hace el pan con corazón.

Cuenta con ilustraciones de María del Mar Muriel y la voz de Manuel Garrido. Para Fidel se trata de un “auténtico regalo” que permitirá conservar su historia en el tiempo para que la conozcan sus hijos y sus nietos.



Pacatar, sabores para guardar en la memoria

La calidad de la materia prima es la protagonista de la carta de este restaurante que conjuga cocina de mercado con propuestas más vanguardistas

por Ángeles Pineda

Acaba de cumplir su primer año convertido en todo un referente para los amantes de la buena mesa. ¿El secreto? Una cocina tradicional con recetas de siempre puestas al día, y un ambiente cálido y agradable donde te sentirás como en casa.

Localizado en la calle Javier Lasso de la Vega, Pacatar se convierte estos días en el lugar idóneo para hacer un alto en el paseo por el centro o en las compras navideñas.

La calidad de la materia prima es la protagonista de una carta que conjuga cocina de mercado con propuestas más vanguardistas. Platos realmente deliciosos y sorprendentes para el paladar. Como sus guisos y arroces del día, los huevos rotos con patatas y chistorras o el cortadillo de salmón con guacamos y encurtidos.

Si te gusta el vino, estás de enhorabuena porque Pacatar te brinda la posibilidad de elegir entre 80 referencias donde no faltan los mejores blancos, rosados o espumosos.



Celebraciones de Navidad

Si estás interesado en celebrar algún tipo de encuentro con amigos o familiares en estas fechas, no dejes de preguntar por sus diferentes menús de Navidad. Interesantes propuestas a precios muy asequibles. En Pacatar son expertos en cuidar a sus clientes, por eso durante estos días incluirán pequeños detalles en los menús para sorprender a los comensales.

Una acertada elección para disfrutar desde el desayuno a la cena en un ambiente muy agradable.



Pacatar en casa

Si quieres disfrutar en casa del universo Pacatar, ahora puedes hacerlo gracias a su tienda gourmet. Podrás encontrar desde accesorios para el vino y los quesos, hasta un amplio surtido de los productos que puedes consumir en el local, como por ejemplo la mantequilla francesa del desayuno o alguno de los panes que elabora Fidel Pernía en Masa Bambini. La oferta de vinos es para pensárselo ya que podrás elegir entre más de 80 referencias de los mejores caldos nacionales y extranjeros. No menos extensa es la selección de quesos donde no faltan la mayoría de variedades de cabra, vaca y oveja. Si lo tuyo son los guisos, no dejes de probar los garbanzos de la Cooperativa de Escacena del Campo. Calidad para disfrutar en cualquier lugar.

PACATAR
C/ Javier Lasso de la Vega, 1
Reservas: 954 21 50 26



La Nueva Alacena, mucho más que un súper ecológico

Si te preocupa tu salud y te gusta alimentarte de una forma sana, no dejes de pasarte por este espacio donde encontrarás una amplia selección de productos naturales. Además ofrece dietas personalizadas, cursos de cocina y clases pilates

por Sonia García-Rayo / Fotos: Evelyn Maldonado

Julieta Soler, naturópata y reflexóloga, se encuentra al frente de este establecimiento que acaba de abrir sus puertas con un aire renovado pero que es todo un clásico para todos aquellos que buscan una alimentación sana. En sus más de 140 m², ofrece una amplia gama de frutas y verduras frescas con certificado ecológico y BIO. Productos de temporada, la mayoría de proveedores andaluces.

En este establecimiento los amantes de la fitoterapia encontrarán su perfecto talón de Aquiles encarnado en proteínas, aceites esenciales, pomadas, flores de Bach...y un largo etcétera que engloba la sabia medicación natural.

Mención especial merece su amplia selección de frutos secos en la que no faltan las bayas de goji o las nueces, y el área de bebidas donde podemos encontrar la leche de vaca ecológica, bebidas de almendra, de soja con cereales y bebidas de alpiste, perfectas para luchar contra el colesterol.



No nos podemos olvidar de las salsas: de tomate, tahini o el chutney de ciruela, elaborado artesanalmente en Aracena; su variedad de conservas de verduras de la reconocida marca Pedro Luis, o su cuidada oferta de vinos y aceites ecológicos.

La Nueva Alacena también consta de un apartado pensado por y para los deportistas y su especial nutrición así como amplia gama de productos específicos para personas que sufren diabetes, son celíacas o padecen algún tipo de intolerancia alimenticia.

Cuidado corporal

Pero la Nueva Alacena va mucho más allá de la alimentación y sube un peldaño en el camino hacia la vida sana al poner al servicio de su clientela los consejos de una experta



LA NUEVA ALACENA

Avenida Ciudad Jardín 8

Tlfo.: 955 19 86 83

www.facebook.com/lanueva.alacena



en Nutrición que pasa consulta cada miércoles y que realiza dietas para depurar el organismo y adelgazar con salud.

También cuenta con un gabinete de estética donde llevan a cabo depilaciones, manicuras, pedicuras y una amplia oferta de servicios para el cuidado corporal. Además imparten clases de pilates y en enero comenzarán con yoga y biodanza.

Y como la salud no es cuestión baladí y su mantenimiento pasa por un menú adecuado a cada caso, en la Nueva Alacena se imparten cursos de cocina vegetariana y macrobiótica.

Un espacio imprescindible para alimentarnos de forma saludable y mantenernos en forma.



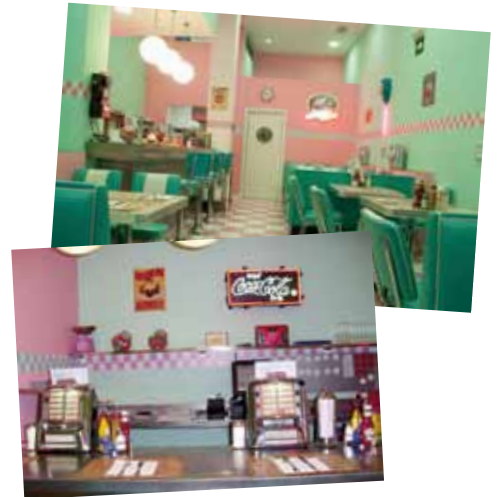
Para pasar una noche de película

Aprovecha estas fiestas para vivir la experiencia de sentirte en un auténtico diner americano de los años 50. Comida made in America de calidad en un ambiente único

“Hola, soy Peggy y me gustaría invitarte a mi pequeño negocio. Vivirás toda una experiencia. Como podrás ver al entrar, el local está decorado como un auténtico diner de la década de los 50 al que no le falta un detalle. Como las gramolas originales para escuchar los éxitos de la década mientras comes. ¡Créeme que te sentirás como en otra época!

Me gustaría hablarte de todas las cosas ricas que puedes comer. La hamburguesa sigue siendo la protagonista de la carta. Un bocado natural, sin conservantes ni aditivos. La hacemos con carne fresca que picamos diariamente en el restaurante para ofrecerte la mayor calidad. Ahora además te brindo la posibilidad de que te hagas tu propia hamburguesa, a la medida de tu gusto y de lo que te apetezca tomar. Es la **Personal Burguer**. Para mí es más trabajo pero seguro que es más divertido y os marcharéis más felices. A tus ingredientes favoritos le podrás añadir hasta 8 tipos de salsas diferentes, creadas en exclusiva para ti.

Además de tener las hamburguesas más ricas, ahora tenemos los tacos más ricos, los nachos más ricos y los steaks más ricos. Por eso le llamo **Food From America**. Si te gusta la carne, no te pierdas la experiencia de probar el **Black Angus**, para muchos la carne más



exquisita de las que existen. La raza más famosa en América pero originaria de Escocia. Hemos viajado mucho para poder traértela en exclusiva y ofrecerte este precio.

Nada mejor para terminar que uno de mis fantásticos postres. Te recomiendo el **Brownie**, la **New York Cheese Cake** o la **Pink Carrot Cake**.

Un consejo: no te vayas sin probar la **Cherry Coke** o la **pink lemonade**, una deliciosa limonada de color rosa.

¿Vienes o vamos?

Te recuerdo que si no puedes pasarte, también tenemos servicio de **take away**, para que disfrutes de nuestra comida en casa. Te espero estas Navidades para tu comida de empresa o reunión de amigos”.



FOOD FROM AMERICA

Nervión

Calle Luis Montoto, 50.
Reservas/Pedidos: 954 414 585

Centro

Calle Alfonso XII, 23.
Reservas/Pedidos: 954 224 283

www.peggysues.es
sevilla@peggysues.es



Algunos de los rostros conocidos que han visitado Peggy Sue's.

Foie Mi-cuit relleno con mermelada de manzana verde reducción de Pedro Ximénez y frutitas de bosque



Receta cedida por Restaurante Alcuza
C/ Campamento, 29 (San Bernardo)
Tlf: 95 454 24 77

Ingredientes (10 pax.)



Foie

750g. Hígado de Pato
50cl. Brandy solera
Sal y Pimienta negra

Mermelada de Manzana

200g. Azúcar
400g. Manzana

Reducción de Pedro Ximénez

0,5l. Pedro Ximénez
100g. Azúcar
50g Frutos Rojos Frescos Variados
10g Azúcar

Elaboración

Foie Mi-cuit

Atemperamos el foie fresco y lo desvenamos. Lo ponemos a macerar con sal, pimienta y brandy solera. Dejamos macerar durante al menos dos horas a temperatura ambiente.

Sobre film, colocamos el foie y enrollamos en forma de rulo, pinchamos con un palillo para que salga el sobrante de grasa y cocemos en una cacerola sin que llegue a hervir durante 15 minutos, dándole una vuelta a media cocción. Una vez cocido enfriamos en agua helada durante una hora y lo dejamos reposar en cámara al menos 4 horas.

Mermelada de Manzana

Poner a cocer el agua con el azúcar, una vez hirviendo, agregar la manzana en trozos pequeños para una rápida cocción y cuando este cocida pasar por la thermomix a máxima velocidad. Dejar enfriar.

Reducción de Pedro Ximénez

Reducir el vino con el azúcar hasta más de la mitad del volumen inicial.
Reservar en biberón.

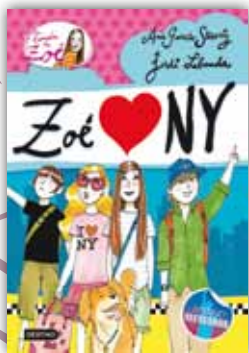
Foie Relleno

Cortar una ración de unos 3 cm. Vaciar el centro y rellenar con la mermelada. Repetir operación por ración a consumir.
Espolvorear con azúcar y caramelizar con el soplete. Colocar en el plato con la mermelada de calabaza en forma de lágrima hueca.
Cruzar unas líneas de Pedro Ximénez y colocar sobre esta el pastel de foie.
Decorar con las frutas rojas.
Se debe de acompañar con tostas calientes, a poder ser de algún pan dulce.

Vacaciones entre letras

Regalar un libro siempre es un acierto. Si aún no sabes cuál, ten en cuenta estas propuestas. Esta Navidad viene cargada de buenas palabras

ZOÉ LOVES NUEVA YORK



Llega la última entrega de la serie *La banda de Zoé*, escrita por la periodista Ana García Siñeriz con ilustraciones de Jordi Labanda.

Tras su paso por París, Londres o Hollywood, la banda viaja a la Gran Manzana donde vivirá un sinfín de locas aventuras. A la banda no hay misterio que se le resista y en esta ocasión va a tratar de desenmascarar a un enigmático personaje que quiere construir apartamentos dentro de Central Park. Si eres seguidora de esta colección, no te pierdas esta aventura de Zoé y sus amigos por la ciudad donde los sueños se hacen realidad.

Un libro ágil, colorido y muy divertido dirigido a niños a partir de 9 años. (Destino, 14,95 €)

CARMEN, BIOGRAFÍA DE UN MITO

Si te interesa este personaje legendario, no te pierdas esta obra galardonada con el último Premio de *Biografías Antonio Domínguez*, que concede la Fundación José Manuel Lara con la colaboración de la Obra Social de Ibercaja. El profesor sevillano José Manuel Rodríguez Gordillo realiza una novedosa aproximación a este mito universal, que permite erradicar y desautorizar los tópicos e invenciones en torno al personaje.

La obra profundiza en la gestación del personaje de la cigarrera gitana a través de un doble proceso. Por un lado muestra el recorrido vital del autor de la novela, y por otro, estudia el profundo arraigo del relato en la realidad española en la que se desarrolla, con la intención de exonerar a Prosper Mérimée del sambenito de haber creado una visión tergiversada y falsa de la España decimonónica. (Fundación José Manuel Lara, 20 €)



THIS CHRISTMAS JOHN TRAVOLTA & OLIVIA NEWTON JOHN

Los nostálgicos están de enhorabuena. John Travolta y Olivia Newton John te felicitan la Navidad con un disco de villancicos countryes que hará las delicias de sus fans. Tres décadas después de que protagonizaran *Grease*, los actores vuelven a cantar juntos por una buena causa ya que los ingresos irán destinados a distintas organizaciones benéficas.

Bajo el título *This Christmas*, la pareja nos regala 13 temas navideños realizados en colaboración con grandes de la música como Chick Corea, Tony Bennett o Barbara Streisand.

Entre ellos, disfruta con *I think you might like it*, secuela del mundialmente conocido *You're the one that I want* de la película *Grease*.





FERNANDO MARTÍNEZ
Periodista y escritor

¿Cómo están ustedes...?

Las gargantas ardiendo, un coro de niños histéricos que palmoteaban y chillaban y unos payasos (de la tele) que salían en tropel cantando y preguntando a los miles de niños en el estudio y en sus casas cómo estaban: así fue parte de mi infancia (y en esas sigo, léanlo rápido, por favor). Ya con los años supe que Gaby era un *carablanca* y Fofó (murió muy pronto en mis recuerdos) junto con Miliki eran los *augustos*, los verdaderos filósofos de los circos, es decir, los patosos que invierten el orden del universo hasta el límite justo y necesario en el que todo vuelve a la normalidad. ¿No dicen que esa es una de las definiciones más académicas del humor? Así era la estirpe circense de los *Aragón*, apátridas y a la vez universales.

Un buen día llegaron a España y se instalaron en la televisión, todavía rudimentaria, como el propio país



Ilustración: Carmen Romero

que reía con sus gracietas. Que si “se me lengua la traba...”, que si “me tuve que levantar de la cama para descansar...”, que si “no te preocupes que ya me encargo yo de todo esto...”, que si “nanieno, nanieno...” y cosas por el estilo. Y las canciones, muchas canciones, que eran un pelín tristes, créanme, como esa de la niña que “así planchaba, así, así...”, sin parar. Así fuimos creciendo y creyendo, en mi caso, que Miliki tenía esa nariz de verdad y que no había diferencias entre el personaje y la persona (la verdad es que todavía me ocurre y a quien más aprecio tengo todavía es peor).

Desaparecieron de la parrilla empujados por modas cambiantes y se fueron diversificando, como las buenas marcas. Entonces, unos cantaron villancicos, otros crearon nuevas sagas de payasos, que todavía andan por ahí en circos improvisados, y uno de ellos, que antes se expresaba con un cencerro, montó toda una cadena de televisión. Señor Miliki, por aquí seguimos, por si acaso: “¡Bieeeeeenn...!” ■





Navidad en
Andalucía
Un regalo inolvidable