

de DOMINGO



Una barquilla utilizada por inmigrantes para llegar de manera ilegal a las costas canarias.

Pateras de usar y tirar

El tráfico de inmigrantes clandestinos incorpora las barquillas de usar y tirar para cruzar desde Marruecos. Maderas recién cortadas, patrones inexpertos y estructuras demasiado frágiles convierten la travesía en un baile con la muerte. A diferencia de los platos de un solo uso, en estas pateras no se utiliza para comer chuletas, sino para traficar con personas. Son las nuevas, las auténticas barquillas asesinas.

U

texto
Yiyo Espino

fotos
Juan Carlos
Alonso

na reciente madrugada de diciembre una embarcación con un número no definido de inmigrantes (se sospecha que 31) llegó a tierra. Otra, con 28 ocupantes, fue interceptada a poco más de 1,5 millas de la costa. Ambas olían aún a madera recién cortada, la mar no había tenido tiempo de quitar ese característico tufillo de carpintería que toda obra de madera conserva durante un tiempo.

No hay que pegar la nariz a la barca, desde lejos el olfato y la vista dejan la misma sensación, se trata de pateras de un solo uso, hechas a toda prisa con la única intención de que aguanten por una noche, que soporten un único viaje, una odisea que convierte la aventura del viaje en un baile con la muerte.

Este hecho supone un nuevo planteamiento a la hora de afrontar el problema de la inmigración ilegal. Hasta hace poco, lo normal era que se tratase de embarcaciones fuertes que daban cierta seguridad a sus ocupantes a pesar de ir sobrecargadas. Estabilidad, resistencia y motores que ofrecían un mínimo de garantía podían ser las características principales que ofrecían las pateras. Así debía ser, ya que el patrón volvía con la embarcación al punto de partida y, por lo general, era gente experimentada que contaba con un bote preparado para faenar en alta mar pero reconvertido para ofrecer cruceros al mundo desarrollado.

En cambio hoy, muchos de los considerados patrones no son más que hom-



Las embarcaciones son cada vez peores. Con el peso navegan a poco más de una cuarta por encima del mar

bres que quieren llegar a la otra orilla, con el mini conocimiento de marinería y apenas la destreza para alcanzar tierra firme, sin tener que devolver la embarcación.

Condiciones tremendas

El canario Domingo Juan Trujillo, patrón de la *Salvamar Atlántico*, es una de las personas que más directamente trabajan con los inmigrantes. Reconoce que "las embarcaciones que se utilizan son cada vez peores. Cuando logras llegar hasta ellas muchas hacen agua. Además, con el peso, navegan a poco más de una cuarta por encima del mar. El panorama es desolador".

Por las costas canarias es normal encontrar barquillas. Pateras, corchas de ellas, que conservan aún en su interior ropa, botellas de

agua y panes, un surtido que casi parece más un equipo de supervivencia para quienes se lanzan al Atlántico en condiciones infrahumanas en busca de una vida mejor que la mayoría de las veces no llega.

Una de estas naves criminales fue la que se hundió a finales de noviembre y arrastró al fondo del mar a al menos 15 personas, la mitad de su pasaje. Tras la desgracia, muchos se preguntan cuántas vidas se pierden en las 54 millas que separan Canarias del continente africano, cuántos sueños se quedan por el camino al volcar la embarcación, o al quedarse a la deriva tras la rotura de motor, o al deshacerse la barca como si estuviera hecha de papel.

El propio Trujillo asegura que en alguna oca- →



Este viaje es el primer contacto real con el mar de muchos, y se realiza de noche, lo que aviva la confusión



Pasan 10 horas quietos, en posición fetal, ateridos por el frío ya que continuamente son mojados



Sin saber nadar, y con compañeros que intentan sobrevivir sujetándose, las posibilidades de no morir son remotas

← -sión ha remolcado la patera vacía con la *Salvamar* al llegar a puerto sólo queda el palo al que se amarró el cabo. Según explica Aníbal Carillo, máximo responsable de Salvamento Marítimo en la provincia de Las Palmas, en los primeros 11 meses del año se han rescatado con vida a 991 inmigrantes en 55 operaciones. En el lado negro de la estadística se encuentran los 37 desaparecidos contabilizados, una cifra que parece demasiado corta para las nuevas condiciones de navegación de los inmigrantes clandestinos.

Sin saber nadar

La respuesta a la pregunta de cómo un hombre que cae al mar junto a una nave parada no puede sobrevivir es sencilla, aunque son varios los factores que influyen. Por una parte hay que tener en cuenta que se trata, en la mayoría de los casos, de personas que viven en el interior del continente, y que este viaje es su primer contacto real con el mar. Este primer contacto, además, se realiza de noche, en plena oscuridad, y por primera vez se encuentran en una situación de no tener nada firme bajo los pies, lo que acelera el nerviosismo y aviva la confusión.

Por si fuera poco, hay que añadir las más de 10 horas que pasan quietos en posición fetal ateridos por el frío ya que continuamente son mojados por las olas. Además, la cantidad de ropa que se ponen para evitar una hipotermia, una vez en el agua se convierte en un terrible enemigo, pues suele ser ropa que absorbe mucha agua y supone un importante lastre a la hora de intentar mantenerse a flote.

En estas condiciones, sin saber nadar y con compañeros de viaje que intentan sobrevivir sujetándose a quien sí pudiera flotar, las posibilidades de no morir son casi milagrosas.

Domingo Trujillo Alonso, patrón de la *Salvamar*, recuerda la noche del 1 de diciembre. No era la mejor noche para intentar la aventura de lanzarse al mar con patera en busca de una nueva vida. Llovía a ratos, la visibilidad era escasa, el viento alcanzaba fuerza 5 y el oleaje golpeaba contra los cascós de los barcos atracados.

“Con la primera patera no habíamos tenido problemas. Ciertamente es que se encontraba mucho más cerca de la costa, pero no supusimos que fuéramos a tener mayores problemas con la nueva, así que con



Pateras recién llegadas a Fuerteventura.



El patrón de la *Salvamar*, Domingo Trujillo.

dos guardias civiles a bordo, como hacemos siempre, partimos al lugar donde se encontraba el atunero que la protegía y que había dado el aviso, a 23 millas con rumbo sur-sueste”.

Al llegar evaluaron la situación y el equipo hizo la mejor maniobra posible para proceder al desembarco de la patera. “Ellos eran conscientes de que la mar estaba mala y algunos de ellos estaban muy nerviosos, pero durante toda la maniobra estuvimos diciéndoles que se quedaran quietos y que no se movieran para evitar que volcaran”.

Poca recompensa

Los esfuerzos fueron en vano. Cuando sólo habían subido dos personas al barco, un golpe de mar, una ola, algún movimiento



Por experiencia, los enfermos saben que resulta muy difícil admitir la dependencia y dar el primer paso

imprevisto de la barca hizo que varios de los ocupantes se pusieran en pie e intentaran agarrarse a cualquier parte de la *Salvamar*. “Quizá yo habría hecho lo mismo”, dice Trujillo. “Después de dos horas parados en el mar y tras una travesía de siete, ocho o nueve horas, yo también intentaría ponerme a salvo a cualquier precio. La desesperación es lo que les hace ponerse en pie e intentar salvar la vida”.

Sobre la marcha lograron detectar a dos o tres que fueron subidos a bordo casi a peso, ya que ellos poco pueden hacer. Tuvieron la suerte de ser encontrados en un rastreo rápido. “Pedimos ayuda al atunero que los había resguardado de las olas para que utilizara sus potentes luces para encontrar al ma-

yor número de personas, pero resultó imposible salvar a más”, explica el responsable del rescate.

En su mirada se nota que aún le duele. Era la primera operación de rescate en la que participa y que se saldaba con muertos, así que decidió no abandonar la zona y mantener la búsqueda hasta que llegó la orden de que regresara a la base para evitar una hipotermia de los que seguían vivos.

Se quedaron en la búsqueda la patrullera de la Guardia Civil y el atunero. Pero no aparecerían más cuerpos que rescatar: 72 horas después de la tragedia, la búsqueda quedó suspendida. Los más expertos aseguran que nunca saldrán a flote y que temerán devorados por las criaturas del mar. ■

Ruina de Navidad

La previsión de la Confederación Española de Organizaciones de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios (Ceaccu) supone un 10% más de desembolso que en 2002. Comida y bebida abarcan el mayor montante: 220 euros. En las semanas previas a la Navidad, pescados, mariscos, frutas y verduras pueden llegar a ser hasta un 40% más caros. Así, el gasto medio aproximado en estas fiestas oscilarán entre los 915 y los 950 euros por persona.

H

texto
A. R.

a hecho usted un cálculo de lo que se gastará estas navidades? La Confederación Española de Organizaciones de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios (Ceaccu) ya tiene el suyo propio. Según sus cuentas, basadas en los datos facilitados por sus 48 asociaciones provinciales, este año cada español destinará de media a estas fiestas entre 915 y 950 euros, es decir, entre 152.000 y 158.000 pesetas, lo que supone un 10% más que el año pasado, cuando el gasto ascendió a 852 euros.

Claro que es un exceso que no parece importar a nadie, a juzgar por cómo están a estas alturas las calles comerciales del centro de las ciudades: colapsadas, como colapsados están los mostradores de los mercados, las tiendas de alimentación, las grandes superficies... La Navidad se ha convertido, inevitablemente, en una exaltación del consumo. Y del consumo a precio alto, además.

Y seguramente se preguntará cómo y en qué invertiremos el dinero. Pues bien, de acuerdo con el estudio elaborado por la Ceaccu este desembolso se repartirá más o menos así: 220 euros en comidas y bebidas, 150 en regalos y juguetes, entre 160 y 190 en ropa, de 115 a 120 en viajes y 180 en varios (aguinaldos, transporte, envíos de correo, etc).

De hecho, no deja de sorprender que en Navidades haya animales que habitualmente habitan en el agua, en el mar, que parecen abandonar su medio natural para instalarse mucho más allá de la estratosfera; piensen en las angulas, sí, pero también en el besugo o en pescados no específicamente navideños, como merluza o lubina, en este último caso, sobre todo, si procede de pesca extractiva y no de acuicultura. Quien dice angulas y besugo dice, por supuesto, marisco fresco, o aves de corral, o cordero... Hasta verduras como la lombarda, en Madrid, o la coliflor, en Galicia, ven cómo se incrementan sus precios. Por ello uno cree que la conocida expresión hacer su agosto es obsoleta, y debería aplicarse a quien aumenta



Venta de artículos navideños en un centro comercial.

considerablemente sus ingresos en una determinada época del año una nueva versión: hacer su diciembre.

Con el fin de que realicemos las compras de un modo más racional y sostenible, la Ceaccu hace algunas recomendaciones como son distribuir equilibradamente el presupuesto, comprar sólo lo que se necesite y no dejarse llevar por las prisas, pensar y preparar los menús con anticipación -de forma que se pueda ajustar más el presupuesto y evitar errores de última hora-, elegir cenas y comidas alternativas a los platos típicos, que son los que más sufren el incremento de precio, informarse bien antes de comprar sus alimentos y no dejarse llevar por ofertas-gancho.

Asimismo, recomienda adelantar las compras lo más posible con el fin de poder comparar precios en distintos establecimientos y de su-

firir menos las consecuencias de las prisas. Y es que la Ceaccu advierte de que los precios de algunos productos típicamente navideños pueden llegar a e incrementarse hasta un 20% en Navidad.

Un dato más: cada español comerá estas navidades una media de 328 gramos de turrón, el dulce más tradicional de estos días, y la mayor parte será de las variedades Alicante y Jijona, según la Asociación de Fabricantes de Turrón, Derivados y Chocolate (TDC).

La producción de turrón aumentará este año un 2%, y el precio medio del turrón protegido, el de Jijona y Alicante, será entre un 7 y un 10% más caro, mientras que en el resto de turrones el incremento se calcula en torno al 4%, según esta entidad.

Los expertos recomiendan que se haga una lista de necesidades y se comparen

El gasto medio en las pasadas navidades ascendió a 832 euros.		de 915 a 950
220 20 más que en 2002	Comida y bebidas El incremento en los precios se hará notar al confeccionar el menú navideño.	
Ocio Fiestas y otras actividades de ocio como cine, teatro, parques de juegos, cotillones...		150 30 más que en 2002
de 160 a 190	Regalos y juguetes Se produce un aumento en el gasto medio por persona de 30 euros.	
Ropa y accesorios El ahorro se impone y se recurre a ropa y accesorios de otras fiestas: reciclar está de moda.		60 euros
180 20 más que en 2002	Viajes El gasto va de acuerdo con el perfil del consumidor, y la nieve hace su agosto.	



Cada español comerá estas navidades una media de 328 gramos de turrón



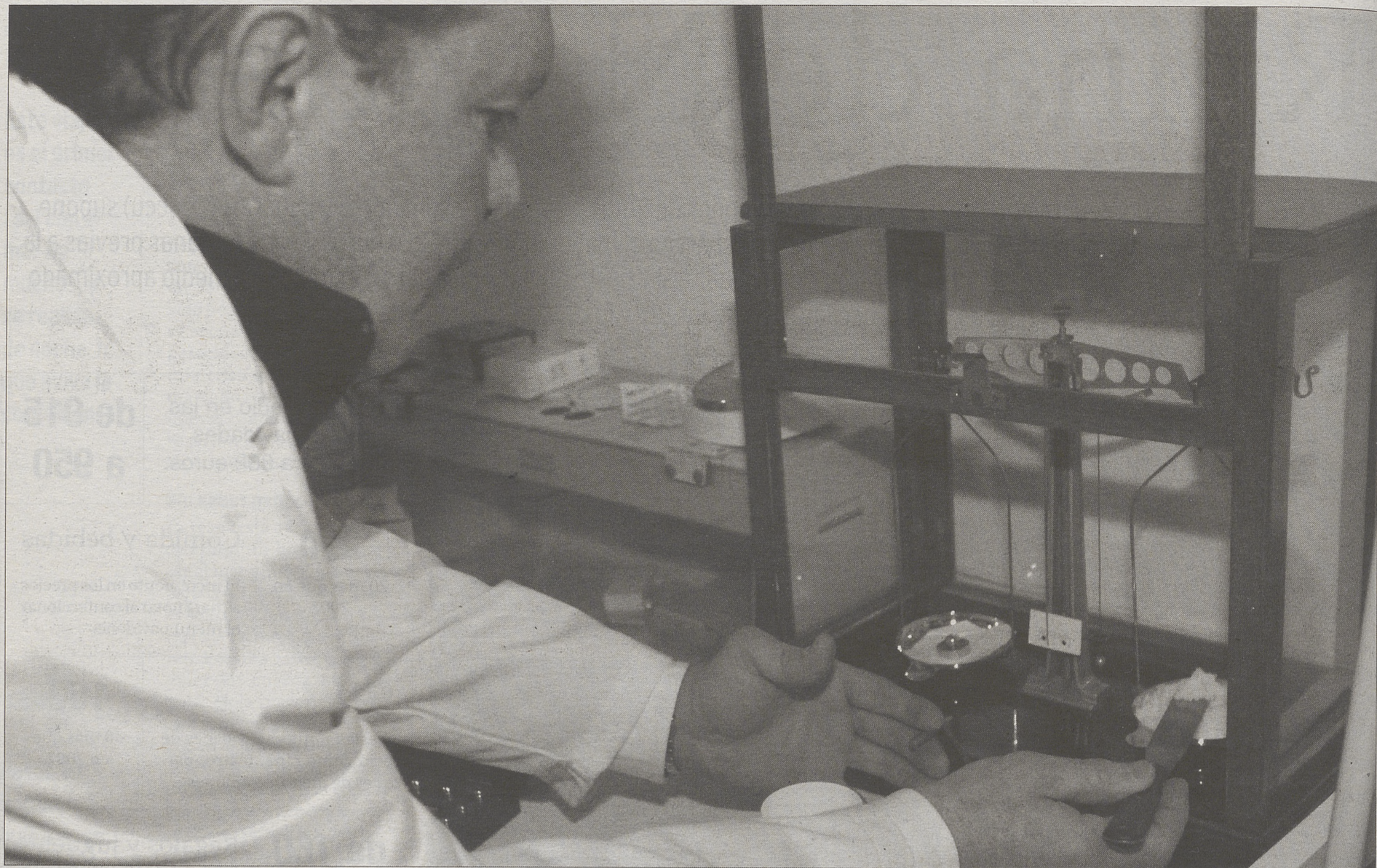
Los expertos recomiendan no dejar las compras para el final, comparar y exigir los recibos de las compras

calidades y precios. Hay que saber aprovecharse de la libertad de precios.

También se sugiere adelantar suficientemente las compras para evitar las subidas de precios cuando el consumo se dispara. Además, cuando un producto sea muy caro, se puede sustituir por otro más barato con el mismo valor nutritivo. Para esto hay que realizar las compras en los establecimientos que ofrezcan la mayor garantía y presten el mejor servicio.

Otro asunto que hay que tener en cuenta son las etiquetas. Es mejor adquirir productos etiquetados, que informen sobre características, composición y precios.

En este sentido, hay que exigir la factura y/o justificante de pago; es imprescindible para reclamar. Y si hay indicios de fraude o abuso, debe presentarse una reclamación en el establecimiento o en el organismo adminis-



El farmacéutico pesa la sal de aluminio en una balanza de 40 años de antigüedad.

Secretos de la rebotica

Extractos de anís o de ajo, canela, clavo y manteca de cacao. Hace apenas 60 años, la gran mayoría de los fármacos se elaboraban en las trastiendas de las farmacias. Hoy la formulación magistral ha quedado reducida a la mínima expresión. En cualquier caso, muchos boticarios guardan como oro en paño numerosas reliquias de la prehistoria farmacéutica.

L

Texto
María Varela

os ingredientes, aunque lo parezca, no lo son de una estrambótica receta culinaria ni de uno de esos brebajes que en la ficción la bruja del cuento prepara en una enorme olla para elaborar una pócima de encantamiento. Son elementos que en la *prehistoria* farmacéutica, los boticarios utilizaban de forma artesanal para componer todo lo que hoy viene desde el laboratorio envasado, listo y preparado para despachar al paciente.

Hace apenas 60 años, al otro lado del mostrador, la rebotica bullía de intensa actividad, porque como relata Juan Paradinas Gómez, farmacéutico, "en los años cuarenta apenas existían tres o cuatro medicamentos que llegaban preparados. El resto, se hacía todo a mano".

Cuando él empezó en la profesión en 1981,

abriendo la brecha de la tercera generación de boticarios en su familia, la formulación magistral daba sus últimos coletazos. Hoy apenas queda relegada a "lociones para tratar la psoriasis y encargos muy específicos, como en pomadas ya existentes para incorporar otro principio activo, por ejemplo, o preparar callicidas", explica Paradinas, aunque matiza: "existen farmacias especializadas en formulación". No obstante, asegura con rotundidad: "Esto ya es artesanía, como el encaje de bolillos. Hay que dedicar muchas horas y no sale rentable". Además, los requisitos que Sanidad impone para el laboratorio y las instalaciones que se deben utilizar son estrictos: "Te exigen tener una habitación aislada de ruidos, una campana de flujo laminar..." Todo para conse-



La rebotica hoy queda relegada para lociones y encargos muy específicos

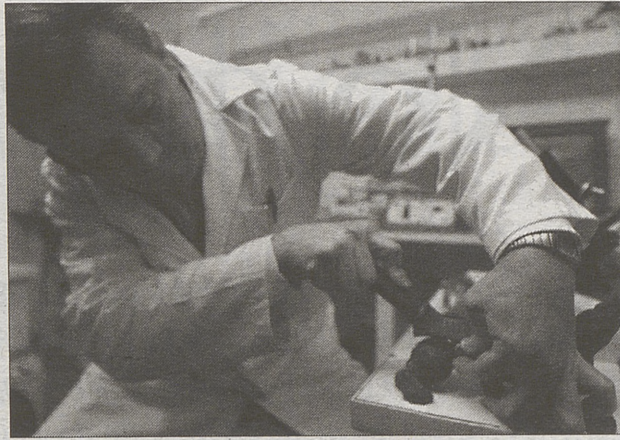
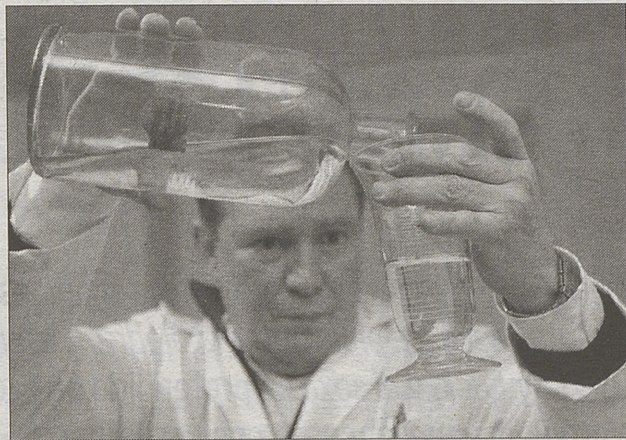
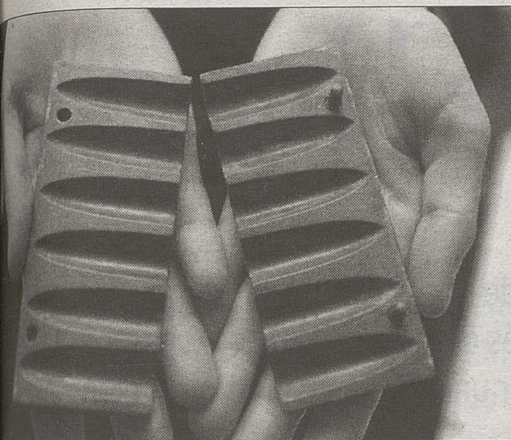
guir un "ambiente estéril" donde 'amasar' los elementos con los que estos químicos de la medicina preparaban las fórmulas mágicas para acabar con las dolencias.

Juan Paradinas todavía conserva el tomo de su abuelo, ahora con las hojas teñidas del color de la nostalgia, de la Farmacopea Española de 1905, cuya letra impresa en diminutos caracteres y en papel finísimo, de biblia, contiene fórmulas magistrales para aburrir, donde se detallan las sustancias que se utilizan en la formulación, las características químicas, las formas de identificación del compuesto y los distintos modos de prepararlo", explica.

Ahí, en la trastienda de la farmacia, se escondía todo el saber hacer de la medicina llevada a la práctica por medio de un uti-

llaje que hoy parece sacado de un alquimista de la antigüedad, ése que buscaba con insistencia, entre cachivaches y libros gruesos, la piedra filosofal.

Paradinas retira la capa de polvo de su memoria y de alguno de esos instrumentos donde las manos de su padre y antes las de su abuelo se movieron algún día con rapidez para fabricar con paciencia algún que otro antídoto contra el dolor, en forma de cápsula, para lo que se utilizaba un "capsulador", o en forma de píldora. "Para elaborarlás, se añadían polvos de regaliz, que servía para dar la consistencia necesaria a la masa. Después, con un rodillo, como los de cocina, pero planos y con canales, se separaban las píldoras". Era un método artesanal, pero para manual, la fabricación de pastillas. "Todavía recuerdo a mi →



...es que antaño se utilizaban para elaborar supositorios para adultos, preparación de una solución antitranspirante y el lagarto para moldear tapones de corcho.

abuelo haciendo bolitas con la masa", dice Juan Paradinas mientras regresa al presente con la preparación de una solución anti-transpirante.

Coge una probeta, de esas que tienen apariencia de investigación científica, y la llena de alcohol. Después llega el momento de pesar la sal de aluminio, que es bastante corrosiva".

Polvos ancestrales

Aunque en la encimera hay un peso electrónico, prefiere dar utilidad a una balanza de 40 años de antigüedad. Hay que intentar pesar con precisión. Después diluye la sal de aluminio en el alcohol, en uno de esos morteros para hacer polvos compuestos que ya sus ancestros utilizaban hace un siglo. "La elaboración de las pomadas se realizaba sobre una piedra de mármol con una especie de hendidura en el medio donde se amasaban la vaselina, manteca de cacao...". Lo describe de memoria, echando la vista atrás, porque el paso del tiempo ha impedido que este objeto para preparar ungüentos llegara intacto hasta sus manos.

La piedra de pomadas de la formulación magistral, no forma parte de su peculiar museo, medio desperdigado entre su casa y la rebotica, pero sí conserva un viejo destilador, que "funciona como los alambiques de aguardiente", con el que se destilaba el agua para, entre otras cosas, preparar los jarabes de antaño.

Quizá Juan llegó un poco tarde para acumular toda la experiencia de los farmacéuticos Paradinas anteriores, pero, después de más de 20 años de boticario, ha preparado las suficientes fórmulas magistrales como para contar alguna que otra batallita": "Una de las peticiones más llamativas que me han hecho fue la preparación de un placebo", un medicamento de pega, sin acción terapéutica real, "para quitarle la dependencia a un drogadicto. Elaboré, sim-



Colección de búcaros de edición limitada.

plemente, cápsulas de lactosa".

Morfina, cocaína, extracto de anís y agua fueron los ingredientes que Juan utilizó para preparar un cóctel de nombre imposible que "antes se utilizaba para aplacar el dolor a los enfermos terminales". Nada que ver con los polvos contra la acidez de estómago que las primeras generaciones farmacéuticas de Paradinas empaquetaban con rapidez sorprendente en fino papel de botica plegado como si fuera un sobre en miniatura. Eran otros tiempos.

Entre las joyas sentimentales y de valor que recuerdan las farmacias de hace un siglo, Juan Paradinas guarda celosamente un botamen, de edición limitada", donde se guardaban desde hierbas hasta sustancias propias de la formulación magistral. Los dibujos de cada uno de los recipientes que conforman esta serie están hechos a



La balanza ha servido durante siglos para preparar y pesar al miligramo los fármacos

mano. Y además, son todos diferentes". La colección estaba compuesta por un total de 33 recipientes de cerámica fina y ornamentos floreados.

Símbolo tradicional de la justicia, la balanza ha servido durante siglos para que los farmacéuticos prepararan y pesaran al miligramo los fármacos, palabra que, por cierto, tiene un significado poco saludable: veneno.

Utilizando una espátula, Juan Paradinas pesa los gramos de sal de aluminio que utiliza para preparar una solución anti-transpirante. "Esta balanza es más precisa que los pesos electrónicos", asegura el farmacéutico, después de equilibrarla en una tarea un tanto ardua.

De tamaño considerable, los moldes que antes se utilizaban para elaborar supositorios para adultos en la rebotica "se untaban con aceite". Era el paso previo antes de que el boticario

vertiera una masa conseguida con manteca de cacao y esperma de ballena. Hoy se sigue utilizando en cosmética femenina-, fundida al calor del infiernillo junto con el principio activo. "Después se dejaba secar y se obtenían así los supositorios. También se utilizaban moldes, de menor tamaño, para elaborar óvulos vaginales.

El lagarto que modelaba el corcho es una de esas reliquias con solera. Tiene forma de lagarto, pero en realidad es un aparato con el que se modelaban los tapones de corcho que contenían los ungüentos elaborados con formulación magistral. Los tapones de corcho se dejaban en remojo para que no se resquebrajasen explica Juan Paradinas. Después, con el lagarto se oprimían para que se acoplaran al cuello del recipiente. "El aparato se fijaba al mostrador para facilitar el trabajo", explica Paradinas. ■

“No soy nacionalista”

El realizador Julio Medem (San Sebastián, 1958) está en el centro del huracán desde que presentó su última creación cinematográfica, el documental *La pelota vasca. La piel contra la piedra*. A través del testimonio de 70 personas, el autor de filmes como *Vacas*, *La ardilla roja*, *Tierra y Lucía* y *el sexo* ha pretendido ofrecer un retrato de múltiples aspectos de un viejo problema que amenaza con perpetuarse.

L

texto
Antonio Rojas

a polémica desatada a raíz de su estreno y los ataques que ha recibido desde ciertos sectores vinculados al Gobierno y al Partido Popular han originado cierto desasosiego en quien, según afirma, únicamente pretendía tender un puente al entendimiento.

► **Su preocupación por el problema vasco, ¿viene de lejos?**

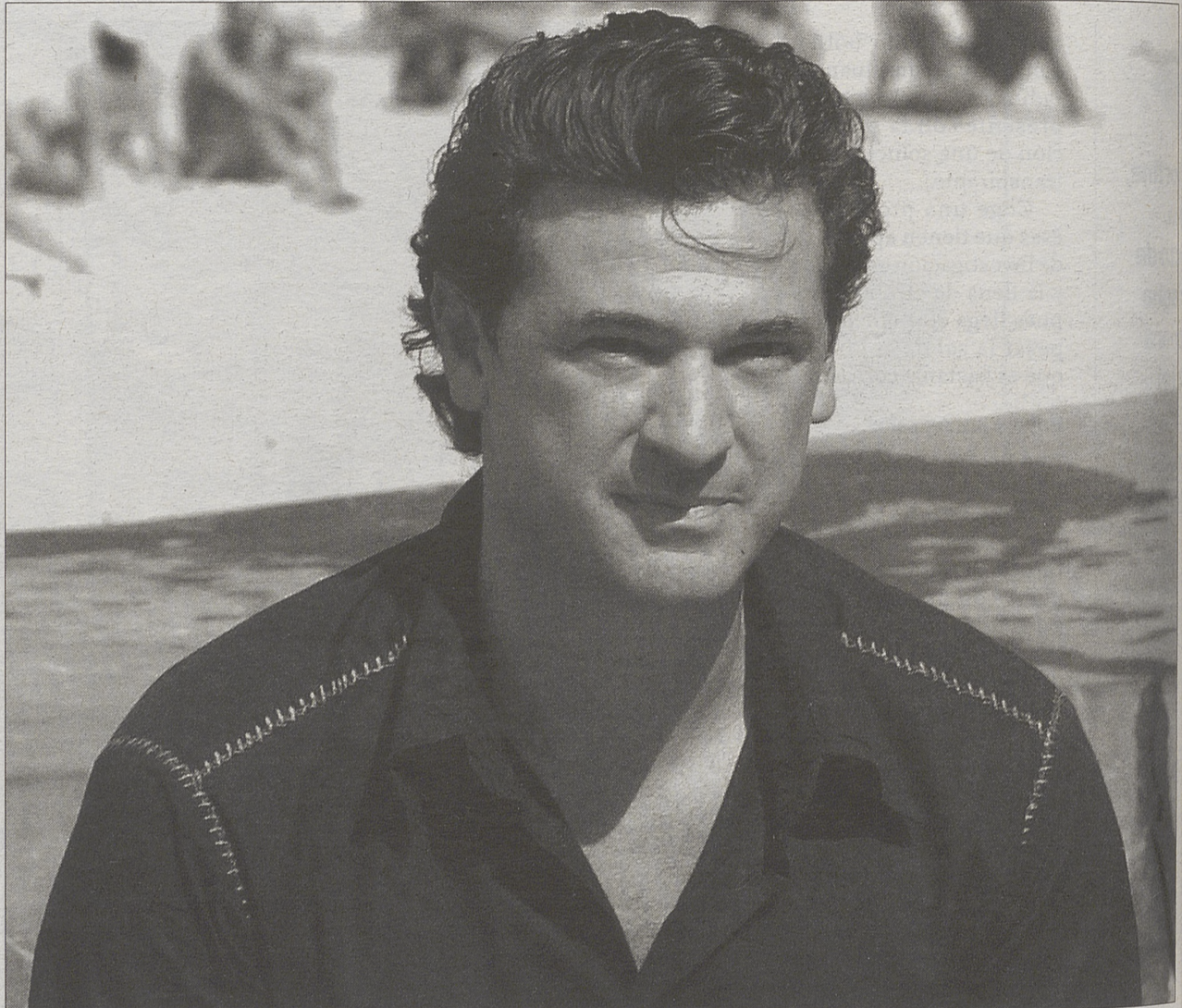
► Desde que era muy jovenito sentí que se estaban cometiendo injusticias por todos los lados, que se odiaba a diestro y siniestro. Lo viví en casa. Procedo de una familia muy mezclada. Soy medio vasco. Mi padre es de origen alemán y valenciano y me he criado en Madrid. Me siento vasco y español. Eso no significa que no me parezca respetable sentirse únicamente vasco o que ese hecho haya que sentirlo como un insulto o agravio hacia España. Es un sentimiento y ya está. Siempre tuve la sensación de que no se hizo bien del todo con el caso vasco durante la transición. Eso sí, quiero dejar claro que el hecho de que yo sepa que existe un problema político no quiere decir que justifique que se asesine porque hay ese conflicto. Cuando ETA desaparezca, y ¡ojalá acabe de una vez!, seguirá existiendo ese problema.

► **¿De dónde nace la necesidad de rodar *La pelota vasca*?**

► En principio nace para dar información. Creo que se está cometiendo un acto de injusticia y no se está respetando democráticamente a las mayorías. Se está creando un pensamiento único en torno a la idea vasca, al conflicto vasco, en el que no hay matices, en el que se opina siempre de la misma manera, en el que se niega incluso su existencia. Sólo se dice que hay una panda de asesinos que matan. Y eso es cierto, es lo peor de todo, es una aberración. Pero, aparte, hay un conflicto político del que no interesa hablar. Yo quería hacer una película en la que aparecieran otras voces que no suelen estar y dar opción a la diversidad de opiniones.

► **¿Cuándo decide que era el momento de rodarla?**

► Después de presenciar la pasada campaña electoral autonómica. Me sentí tan mal



El cineasta Julio Medem.

siendo vasco en Madrid, escuchando todo lo que se dijo, asistiendo al linchamiento sistemático contra todo tipo de nacionalismos y a la creación de dos frentes en Euskadi, cuando nunca ha habido tal separación, que no podía quedarme con los brazos cruzados.

► **¿Es nacionalista?**

► Nunca he sido nacionalista. No me gustaría una patria única vasca en la que me dijeran cómo sentirme como vasco. Prefiero una Euskadi plural.

► **¿Qué opinión tiene del Plan Ibarretxe?**

► Creo que la celebración de un referéndum sería sanísimo, una terapia social y política fundamental y que el problema se resuelva, por lo menos, contando con esa posibilidad.

► **¿Era mejor renunciar a la ficción a favor del documental?**

► Me daba igual. Tenía claro que me había ganado una reputación con mis películas y que me escucharían con



“Estaba convencido de que habría polémica, pero no podía imaginar que fuera tan salvaje”

cierto respeto. Y quería dar opción a que hablara mucha gente. Pretendía ver qué está pasando aquí y contarlo, teniendo en cuenta a todas las partes posibles. He intentado muchas veces que estén todos. He tendido mi mano, abierta, blanca, al diálogo. ¿De qué me acusan?

► **¿Ha arriesgado su carrera como cineasta?**

► Una vez concluí el rodaje, me di cuenta de que *La pelota vasca* significaba un antes y un después en mi carrera. Tomé partido y sabía que iba a perjudicar a mi imagen como cineasta. Estaba convencido de que habría problemas y polémica, pero nunca la que ha habido. Nadie podía imaginarse que fuera de esta forma tan salvaje, tan pronto, de esta manera tan burda, tan fea, tan desproporcionada e injusta. Me ha hecho mucho daño a mí. La película está pletórica, le han hecho una campaña tremenda. Intentaron que no se estrenara en San Sebastián. Sillega a ser una ciudad

governada por el Partido Popular me quedo sin película.

► **¿Ha tenido la sensación de que había sido un error rodar *La pelota vasca*?**

► No. Me duele tanta injusticia y darme cuenta de que tienen mucha fuerza, que no se cortan un pelo. Ni siquiera en las formas disimulan su gesto fascista. No se puede decir nada. El perfil de nuestra democracia está bajo mínimos.

► **¿Cómo influirá lo sucedido en lo próximo que haga?**

► Lo más importante es que me recupere y que vuelva a tener ganas de hacer *Aitor*. Hay gente muy maligna. ¡Cómo mienten! ¡Con qué descaro! Eso es lo único que me echa para atrás. Creo que *Aitor* va a aclarar mucho junto al documental, los dos proyectos forman un bloque. Yo me refiero a ella como a la hermana de ficción de *La pelota vasca*, con la que además comparte el apellido: *La piel contra la piedra*. Será cuestión de que me prepare para todo otra vez. ■

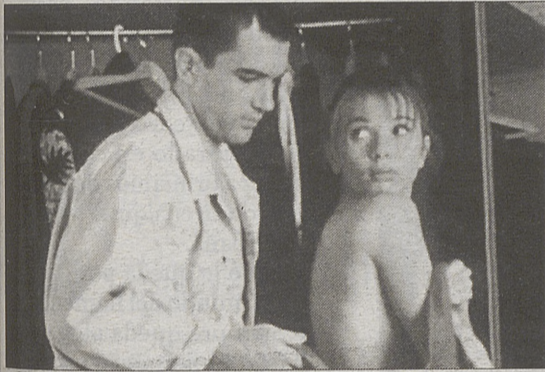


“Decidí hacer *La pelota vasca* tras presenciar la última campaña electoral autonómica”

Almodóvar en digital

Había una noticia que los almodovarianos esperaban aún con más interés que el estreno de una nueva película: la edición de su filmografía en DVD. Los lanzamientos se van a hacer de una forma tan cuidada que pueden pasar muchos meses entre ellos.

Para abrir boca, el próximo miércoles estará disponible el primer título, *¡Átame!*, que dirigió en 1989. Como mayor aliciente, el encuentro entre Pedro y Antonio Banderas para comentar el filme durante la última visita del actor a España.



A la izquierda, tres escenas de *¡Átame!*, con Victoria Abril y Antonio Banderas. A la derecha, el malagueño charla con Almodóvar durante el encuentro con motivo del lanzamiento.

H

texto
Rafael Pontes

Hay muchos españoles que se preguntaban la razón de que la filmografía del director español más universal, Pedro Almodóvar, no estuviese disponible en el mercado en DVD. La respuesta es sencilla: el manchego ha ideado lanzar cada uno de los títulos como una auténtica pieza de coleccionista, con extras e imágenes nunca vistas hasta el momento de cada uno de los títulos. Es el motivo por el que actualmente es imposible encontrar en una tienda *Mujeres al borde de un ataque de nervios* o que sus dos películas más premiadas, *Todo sobre mi madre* y *Hable con ella*, hayan visto la luz con escasas aportaciones extracineamatográficas.

La portavoz del director en su productora El Deseo, Paz Sufrategui, asegura que los catorce títulos (en algunos casos serán reediciones, como en el caso de

las cuatro últimas) empezarán a ver la luz el próximo miércoles, fecha de lanzamiento de *¡Átame!*, rodada en 1989 con la participación de Victoria Abril, Antonio Banderas, Francisco Rabal y Loles León, entre otros. Este filme fue el trampolín definitivo del malagueño para dar el salto a Hollywood con *Los reyes del mambo*, en la que participó en 1991 sin saber inglés y aprendiéndose sus diálogos de memoria. *Átame!* fue la quinta película que rodaron juntos, y también la última.

En la actualidad, las carreras de ambos han superado todas las expectativas, y los dos se han vuelto a reunir para grabar un encuentro en el que repasan sus recuerdos acerca de aquel rodaje e incluirlo en el DVD. La película supuso toda una revolución, tanto en el mercado español por la fuerza de su argumento



A la llegada de 'Átame!' le seguirán el resto de los títulos de Almodóvar, siempre cargados de extras

y la carga erótica de sus protagonistas, como en el mercado americano. Estados Unidos descubrió al director con su anterior trabajo, *Mujeres al borde de un ataque de nervios*, por la que fue candidato al Oscar a la mejor película extranjera, y divas de la talla de Jane Fonda se interesaron para realizar un remake.

Banderas recuerda en *El encuentro* la inestimable ayuda de Victoria Abril en las escenas de sexo por su falta total de pudor, así como los problemas que pusieron las autoridades americanas a la cinta (estuvo a punto de ser clasificada X), "cuando el problema estaba en una mujer que se enamoraba de un hombre que la había raptado. Y lo curioso es que en esa época Disney estaba haciendo *La bella y la bestia*, que era eso mismo y además con bestialismo..." Entre las lindezas del encuentro, realizado en las

nuevas dependencias de El Deseo en Madrid aprovechando la visita del actor para promocionar el rodaje de *Imagining Argentina*, ambos recuerdan el herpes que cogió Victoria Abril por culpa del esparadrado en la boca que usa en muchas escenas, cómo ha pasado el tiempo por ellos, el tratamiento de las escenas de sexo, la censura y, sobre todo, el gran paso que supuso esta película para el manchego y, sobre todo, el malagueño.

"Fue mi carta de presentación en Estados Unidos", recuerda Banderas. "La película cerró un ciclo entre nosotros dos... que tenemos que reabrir", asegura Banderas, mientras Almodóvar asegura que el motivo principal fue la marcha de Antonio a América. Así, el encuentro sirvió para prometerse un reencuentro... en la gran pantalla. ■

El baile apasionado

Con la ilusión como principio, un optimismo a prueba de todo y muchos proyectos por hacer. Entre ellos, la película definitiva sobre el flamenco. Ésta es la sensación que deja Cristina Hoyos con su trabajo más reciente, *Tierra adentro*, que pasea por España. Es un espectáculo en torno a la vida de un pueblo minero, con momentos para la alegría y otros reservados a la angustia de los hombres y mujeres que intentan salir adelante con buena cara. Y de eso la bailaora sabe un rato.

Q

texto
A. Oliveira
Lizarribar

Qué propone en *Tierra adentro*?

► Es una obra cuya argumento gira en torno a los mineros y, a partir de esto, cuenta qué sucede en un pueblo minero, bien desde la perspectiva del trabajo, el sudor y el esfuerzo de los trabajadores como desde el sufrimiento y la angustia de las mujeres que ven cómo se van sus maridos y sus hijos a la mina. Pero no todo es tristeza, también hemos reflejado la fiesta y la alegría para mostrar los contrastes de esa vida.

► Un asunto duro, ¿cómo se transmite esa sensación desde el escenario?

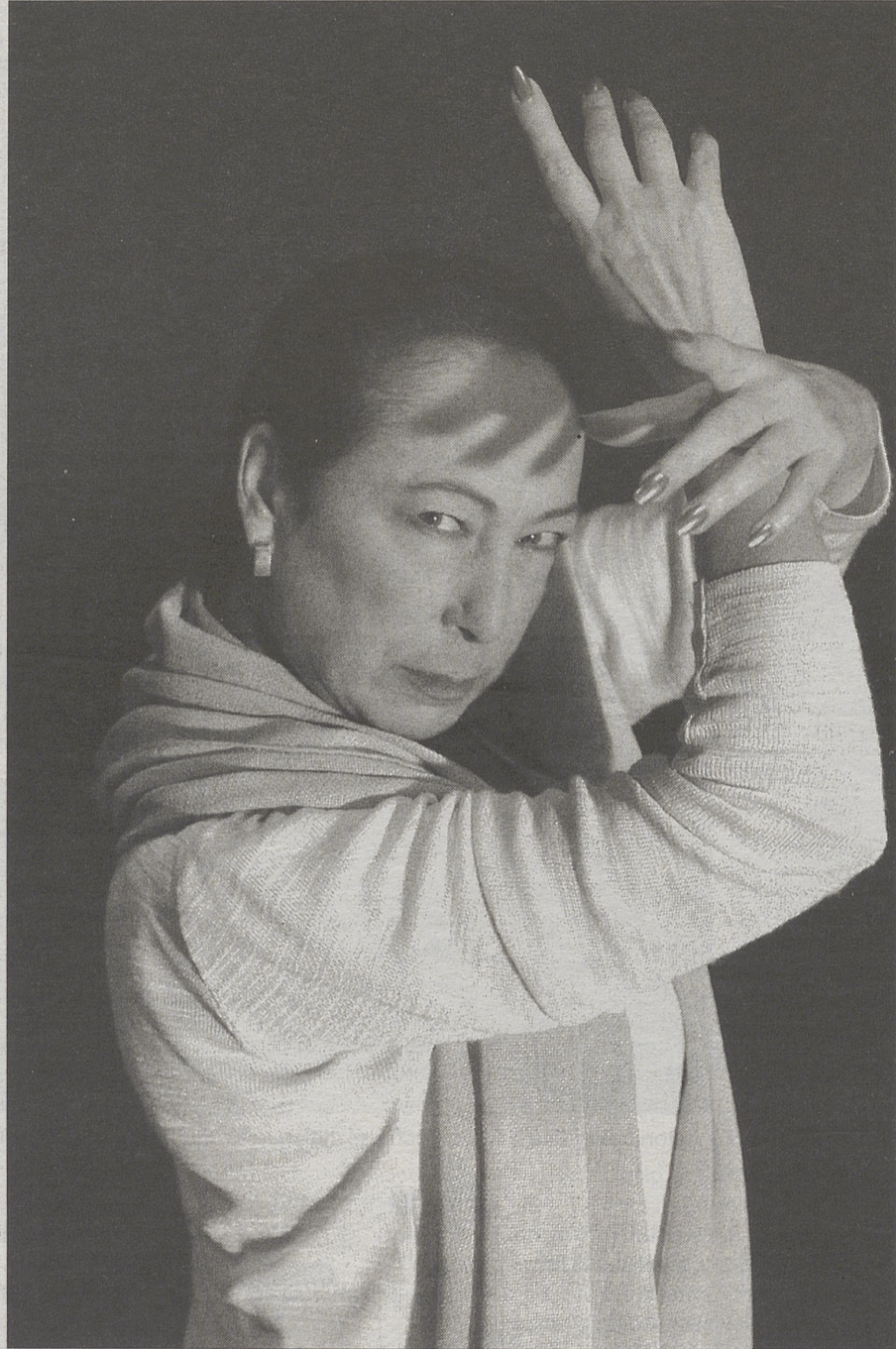
► Hemos querido salir de los tópicos, de las herramientas, ya que para los bailarines tampoco era posible bailar con ellas, por lo que el director José Luis Castro optó por construir unos cubos que imitan la piedra tan presente en esos pueblos y ahí, en ese recinto, se desarrolla todo. Creo que hemos creado imágenes muy bonitas y hemos aprovechado los estupendos cantes mineros que existen en el flamenco, como el taranto o la taranta. Hay momentos muy sentimentales, como un baile muy intenso de las mujeres cuando se enteran de que sus maridos se han quedado allí dentro atrapados.

► El mensaje central parece ser la lucha diaria.

► Claro, la lucha de los mineros de ayer y de hoy, cuando, a pesar de la cantidad de adelantos, siguen expuestos a un riesgo terrible. Y esto pasa en todo el mundo, por eso elegí el asunto, porque puede llegar a todas partes, ya que mineros y minas hay en todo el mundo y en todas partes, a pesar de los adelantos, siguen ocurriendo tragedias.

► En este sentido, Cristina Hoyos tiene mucho en común con esa lucha por salir adelante cuando la vida las trae mal dadas.

► Así es. Como en esta vida todo es luchar, estoy muy contenta por haber dedicado este homenaje a los mineros, ya que no se había hecho nunca así. En el cine sí, pero en el teatro no.



La bailaora Cristina Hoyos.

► En una de esas ocasiones en las que la vida no la ha tratado bien, con una enfermedad grave, ¿ha pensado en abandonar en algún momento?

► No, nunca. Tengo que decir que, a pesar del cáncer, la vida me ha tratado muy bien y lo sigue haciendo, ya que lo estoy superando estupendamente. Va a hacer siete años que me operaron el cáncer de mama y me encuentro muy bien y, después de ese tropiezo, la vida me ha dado mucho más de lo que pensaba tener nunca, en éxito, en seguir bailando, en tener una compañía estupenda y en una maravillosa calidad de vida. A pesar de todo, tengo que dar gracias.



“En esta vida todo es luchar, y estoy contenta de homenajear a los mineros en el escenario”

► ¿Cómo está reaccionando el público a esta propuesta?

► Muy bien. La gente se emociona mucho en algunos momentos, les gusta mucho todo. Es un espectáculo bastante completo, ya que hay muy buen baile, de raíz flamenca; pero también hay aspectos novedosos en cuanto a la puesta en escena, la escenografía o la música, en la que utilizamos cantes antiguos, pero también composiciones nuevas.

► Después de *Yerma* regresa con un nuevo montaje de argumento, ¿por qué ha decidido retomar esta línea?

► *Yerma* la estrené en 1992 y ahora la he vuelto a hacer en el festival de García

Lorca en Granada. En medio, me iba bien bailar cosas sin argumento, sacando batas de cola y reflejando bien lo que es Andalucía y el flamenco nuestro, y, además, no conseguía encontrar un argumento que quisiera poner en escena hasta éste de las minas. Por eso le he dado un vuelco a todo lo que he estado haciendo hasta ahora. De hecho, en el vestuario no sacamos el típico traje andaluz ni flamenco, sino que Pedro Moreno se ha inspirado en cómo se vestía a principios del siglo pasado en cualquier pueblo de España.

► ¿Qué le queda por hacer en el mundo del flamenco?

► Siempre queda algo por hacer. El flamenco va evolucionando y abriendo caminos en muchos países y hay asuntos pendientes. Además, siempre hay que tener la ilusión de seguir haciendo cosas. Lógicamente, seguiré buscando argumentos para poder hacer de madre o personajes de la edad que tengo. No voy a hacer papeles de jovencita. En verano he estado en Granada con *Yerma* y el papel principal lo ha hecho una componente de la compañía porque yo no me veía con la edad de representarlo. Iré buscando historias que vayan conmigo y si que exigen una protagonista más joven, pues yo estaré un poco detrás y nada más.

► Ha grabado una película sobre su vida para Tele 5, ¿sentía la necesidad de hacerlo, de contar sus memorias?

► Sí, me lo propusieron y son una especie de memorias sobre una mujer luchadora. No sale mucho baile, y en la película se ve más esa lucha que los éxitos. Se cuentan los tropiezos, cómo llegué a Madrid sin dinero, cómo entré en una compañía y luché por ella y más cosas. Esa primera época la interpreta una bailarina joven y luego salimos mi marido y yo contando la parte en la que me detectaron el cáncer y cómo salí de aquello. El mensaje central de la película es que hay que salir adelante a pesar de los tro-



“A pesar de los tropiezos, la vida me ha dado mucho más de lo que pensaba tener nunca”