

LA UNIÓN

número 32 año 17



LUIS MIGUEL SEGUÍ

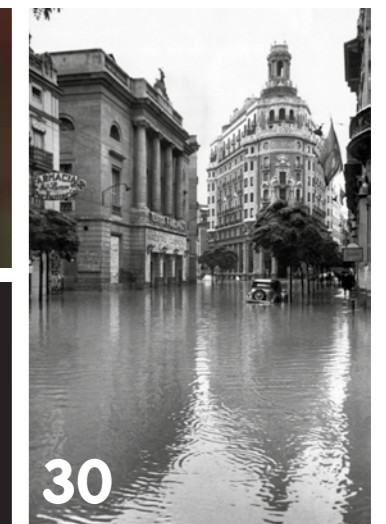
“No puedo imaginarme siendo otra cosa que actor”



sumario

Revista Corporativa de Cementos La Unión. Nº 32. Año 2017.

06/ Precocalsa: con I. Manuel Gil Beatove 10/ Adiós a Jaume Orfí, el presidente más querido de la afición valencianista 13/ ¿Estamos educando bien a nuestros hijos? 17/ Dónde pasar la Nochevieja y el Año Nuevo 20/ Apuntes 22/ El abecedario de... Roger Federer 24/ Entrevista con Luis M. Seguí 30/ Se cumplen 60 años de la riada de Valencia 38/ Recomendamos: El Baret de Quique, en Riba-Roja de Túria



Bovedilla Mallorquina

www.anedul.com
www.anedul.org
T. +34 961795326 , F. +34 961782282
anedul@anedul.com



LA UNIÓN

CEMENTOS LA UNIÓN Avenida Gremis 41- Sector 13
46394 RIBARROJA DE TURIA (Valencia)

PRESIDENTE DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN
GENEROSO BERTOLÍN
DIRECTOR GENERAL
RICARDO VELA
DIRECTOR FINANCIERO
SALVADOR VIGUER
DIRECTOR COMERCIAL
FRANCISCO JOSÉ NUÑEZ

DIRECCIÓN WEB: www.cementoslaunion.es
CORREO ELECTRÓNICO: launion@launion.es

La revista "LA UNIÓN" no se identifica necesariamente con los artículos publicados, siendo responsabilidad de los firmantes el texto de los mismos

EDITA
CEMENTOS LA UNIÓN, S.A.

COORDINACIÓN TÉCNICA
CEMEYKA COMUNICACIÓN S.L.

DISEÑO Y MAQUETACIÓN
WWW.CUATROCOLORES.COM

COLABORADORES ESPECIALES
FRANCISCO GARCÍA GARRIGUES
NESREEN EL MESSIRY
JORDI SOLER SÁNCHEZ
SOFIA VILLALBA SÁNCHEZ
PATRICIA GONZÁLEZ PEDROS

IMPRESIÓN
CICERUM

DEPÓSITO LEGAL
V-1535-2008

Construimos **ilusión**



En Cementos La Unión llevamos más de 20 años ofreciendo el mejor producto con el mayor nivel de garantía y calidad

CEMENTOS LA UNIÓN 

Av. dels Gremis, 41 Polígono Industrial Sector 13 | 46394 Ribarroja del Turia (Valencia) | Tel: (+34) 96 166 83 30
www.launion.es

Carta del Presidente



Hasta siempre, amigo Jaume

Por primera vez en los 32 números de historia de esta revista, decidimos parar la edición cuando ya estaba en imprenta. Y lo hicimos rotos de dolor por la noticia que nos llegó el viernes 24 de noviembre, a eso de las 17:00: Jaume Ortí, nuestro queridísimo amigo Jaume Ortí, acababa de fallecer.

Uno se sienta frente al papel para intentar hacer un humilde homenaje a quien de tanto aprendió, y se le agolpan tantos momentos, tantas risas, tanta complicidad... que le resulta muy complicado expresarse.

Por eso, no esperen de estas líneas rebuscadas metáforas, palabras grandilocuentes ni nada de ese estilo. Jaume era un tipo, ante todo, sencillo; una persona de verdad, sin dobleces. De ahí que un texto dedicado a su memoria no puede ser de otra manera.

Apenas hace un año que esta misma revista le dedicó su portada y la entrevista principal del número 29. No fue una entrevista al uso: quedamos con él a desayunar, y de ahí surgió una conversación que luego simplemente transcribimos para darle forma de pregunta y respuesta.

Allí hablaba del valor del equipo por encima de las estrellas. Y no se refería solo al Valencia CF, ni al espectacular palmarés de su equipo del alma cuando él estuvo al frente como presidente. Hablaba de todos los ámbitos de la vida.

Esa filosofía de no creerse más que nadie; de trabajar como el primero; de unir fuerzas para conseguir un objetivo; esa manera de entender la vida es la que intentamos aplicar nosotros en Cementos La Unión.

Para nosotros ese es uno de sus legados; uno de los que nos ha calado a nivel profesional; pero no es el más importante. Lo que siempre recordaremos de él es el valor de su palabra, su concepto de la amistad... En definitiva, su forma de vivir y de entender la vida.

Generoso Bertolín
PRESIDENTE DEL CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN
DE CEMENTOS LA UNIÓN



PRECOCALSA

Desde que en 1985, Pedro J. Rubio Castán e I. Manuel Gil Beatove fundaran COCALSA, esta compañía con sede en la Comunidad de Aragón no ha hecho más que crecer. A día de hoy, 33 años después, COCALSA tiene su sede en Calamocha (Teruel) centrando su actividad en la elaboración de ferralla, fabricación de muros prefabricados y venta de materiales de construcción en general. De manera paralela, en Épila (Zaragoza) PREFABRICADOS COCALSA produce productos fabricados previamente en factoría antes de su suministro a obra. La relación de esta empresa con Cementos La Unión viene de hace dos décadas. Manuel nos explica en esta entrevista las particularidades de la empresa.



Manuel, Precocalsa se compone de dos empresas Cocalsa (Comercial Calamocha S.A) y Precocalsa (Prefabricados Cocalsa S.A). ¿Podría contarnos cómo está compuesta la sociedad? ¿Cuándo nacen?

Se inició con la fundación de COCALSA – Comercial Calamocha, S.A.-, en Febrero de 1985 con los socios fundadores y actuales Pedro J. Rubio Castán e I. Manuel Gil Beatove.

Inicialmente la actividad de COCALSA fue la de elaboración de ferralla, fabricación de semivigueta armada, y almacén de materiales, así como herramienta y maquinaria de construcción.

En 1994 se realizó una inversión en nuevas instalaciones en las que empezamos a fabricar pórticos de hormigón armado para naves agrícolas y ganaderas.

En 1999 se inició la fabricación de una serie de productos patentados (MURO SEMIPREFABRICADO, PLACA TERMACOL Y TABLE-



RO TÉRMICO), todos ellos en hormigón armado.

Disponen de dos sedes, en Calamocha (Teruel) y en Épila (Zaragoza). ¿Podría explicarnos qué actividad desarrolla cada una de estas dos sedes?

En la actualidad COCALSA desarrolla su actividad desde su sede de Calamocha centrando su actividad en la elaboración de ferralla con una capacidad de 200 Tm mes, fabricación de muros prefabricados con una producción máxima de 3.000 m2 mes y venta de materiales de construcción en general.

En 2002 nació PREFABRICADOS COCALSA, S.A. – PRECOCALSA -, eligiéndose como lugar apropiado por su inmejorable situación la localidad de Épila (Zaragoza). Su actividad se inició con la fabricación en pretensado de los productos patentados PLACA TERMACOL, PLACA FARLAP y TABLERO TÉRMICO.

Más adelante se fue ampliando la gama de productos como son las

PLACAS ALVEOLARES-15, 20, 25, y 30 de canto y Vigas TUBULARES-20,25 y 30.

En 2006 se duplica la capacidad de producción pasando de 5.500 m2 a 11.000 m2 de fábrica, con una capacidad de producción de 25.000 m2 de placa/mes. A su vez se vuelve a ampliar la gama de productos con placa ALVEOLAR de 40 y 50, y VIGA TUBULAR de 40.

Posteriormente en 2014 se inicia la fabricación de prelosas de ENCO-

FRADO PERDIDO y VIGUETAS T-18 y T-20.

Hablar de Precocalsa es hablar de prefabricados. Para los no entendidos en la materia ¿cómo podríamos definir el prefabricado?

Como su propio nombre indica, son productos fabricados previamente en factoría antes de su suministro a obra.

De esta forma el forjado que se hace de forma muy laboriosa en obra, viene hecho en placas.

¿Qué ventajas aporta el prefabricado en la construcción actual?

Principalmente calidad, seguridad, rapidez y economía.

Hoy en día se habla mucho de la misión visión y valores de las empresas... ¿Cuál es, en su opinión, el carácter diferenciador de Precocalsa?

PRECOCALSA dispone de la mayor gama de productos para forjados y cubiertas respecto de sus competi-

Cementos La Unión nos ha aportado asesoramiento cuando lo hemos necesitado. La relación profesional y personal es excelente.



dores. La buena calidad de los productos, un rápido y buen servicio y un precio competitivo.

Hablemos del equipo. ¿Con qué plantilla cuenta Precocalsa?

Dependiendo de las puntas de trabajo, pero la plantilla media es de unas 30/35 personas entre los dos centros.

Placas, muros, vigas... todo suena a construcción, y donde hay construcción encontramos a Cementos La Unión. ¿En qué momento comienza la relación comercial con Cementos La Unión?

La relación viene de hace más de 20 años, cuando se empezó a consumir el cemento a granel en la fábrica de Calamocha.

¿Qué ha aportado Cementos La Unión a vuestra empresa?. ¿Qué tipo de relación existe actualmente?

Nos ha aportado asesoramiento cuando lo hemos necesitado. La relación tanto a nivel profesional como personal siempre ha sido excelente. Hemos pasado fines de semana inolvidables de ruta 4 x 4 con Paco, Andrés, Ricardo, Mario, Gene, etc.

¿Cuál es el área de influencia de su empresa?

Desde COCALSA Calamocha trabajamos principalmente las provincias de Zaragoza, Teruel y Guadalajara en ferralla y materiales.

En MURO PREFABRICADO prácticamente en todas las comunidades limítrofes.

Desde PRECOCALSA ÉPILA principalmente Aragón, País Vasco, Navarra, Cataluña, Comunidad Valenciana, Madrid, zona Burgos e incluso el sur de Francia.

El sector de la construcción ha pasado años muy complicados, ¿cuál ha sido la fórmula que han utilizado para poder superar los momentos más convulsos?

Ha sido importante ampliar la gama de productos y adaptar la gestión



de la empresa a las necesidades del mercado que eran muy pocas.

¿Qué objetivos tienen fijados a corto y medio plazo?

Objetivos fijos, ninguno. Vamos día a día, mes a mes... en la actualidad la demanda tiene muchos dientes de sierra y es complicado hacer previsiones.

Desde un punto de vista técnico, ¿hacia dónde cree que se dirige el sector de la construcción? ¿Se apuesta por la innovación en Precocalsa?

“En el sector de la vivienda se valoran cada vez más las prestaciones térmicas de los productos por su aumento en el confort y el consiguiente ahorro”

En la actualidad se estiran al máximo las prestaciones de los productos en cuanto a luces y a cargas por optimizar al máximo los proyectos.

En el sector de la vivienda se valoran cada vez más las prestaciones térmicas de los productos por su aumento en el confort y el consiguiente ahorro energético.

Por último, ¿cuál es el producto estrella de la empresa? ¿qué aplicaciones tiene?

Sin lugar a dudas nuestro producto de referencia es la placa TERMACOL PRETENSADA por sus grandes cualidades y porque somos los únicos fabricantes de esta placa en toda España.

Es la placa de forjado más ligera del mercado (110 kg/m²), con gran rendimiento térmico (sin puentes), grandes luces (8-9 m.), es autoportante, rápida de montar en obra, por su poco peso se puede elevar con grúas más pequeñas. Especialmente indicada para forjados sanitarios y de cubierta. Se fabrica en cantos de 3+22+5 y 3+27+5.



Hasta siempre, amigo JAUME ORTÍ

La sonrisa que siempre dibujaba su cara se tornó mueca de impotencia y tristeza en todos los que le conocían cuando el 24 de noviembre se hacía pública la noticia de la muerte de Jaume Ortí, quizás el presidente que más y mejor supo conectar con la afición en toda la historia del Valencia CF.

Su humanidad le hizo entender mejor que nadie los entresijos de un vestuario que durante su época como presidente se convirtió en un verdadero bunker a prueba de cualquier inestabilidad, y que permitió la mejor racha de títulos de la historia del club.

Todo ello, con una máxima: "nada de estrellas: unión y trabajo". Trasladó así a un escenario tan complejo como la presidencia de un club de fútbol de primer nivel, toda una manera de entender la vida. Una forma de ser que le hizo granjearse una legión de amigos, que le recuerdan como el gran hombre que siempre fue.

Yo en realidad lo que soy es un arreglaparròquies". De esta manera se autodefinía Jaume Ortí hace menos de un año, en las páginas de esta misma revista, en la entrevista central del número 29.

Aludía así a esa mano izquierda que siempre le caracterizó, y que le hizo sofocar tantos fuegos antes de que llegaran siquiera a producirse.

Y es que nunca le gustó darse importancia. La humildad fue una de sus señas; de ahí que exista unanimidad en la escena pública al recordarle con tanto cariño, con tanto respeto.

Jaume Ortí Ruiz fue el presidente más laureado, popular y también querido de la historia del valencianismo: para el recuerdo quedarán siempre sus imágenes con la peluca, del palmito...

Esos gestos terminaron por rendir a una afición que no es que le idolatrara; sino algo mejor: le consideraba "uno de los suyos". Y eso es quizás lo más difícil de lograr

cuando se ocupa un puesto como el de presidente del club.

Durante sus tres años al frente de su Valencia CF, el equipo conquistó dos ligas (2001/02 y 2003/04), 1 copa de la UEFA (2004) y una Supercopa de Europa (2004), siendo designado el mejor club del mundo por la IFFHS.

Reacciones en el mundo del fútbol

"Los momentos que pasamos juntos estarán siempre en mi corazón", reflexionó Rafa Benítez, el técnico con quien formó una sociedad imparables en el campo y el los despachos.

"Todo el valencianismo contigo y con tu familia", resumió Santiago Cañizares, el portero que lideró aquel equipo que logró cuatro títulos en tres años.

"Jaume representa el sueño de todo presidente del Valencia CF: querido, cercano, humilde y que defendió los colores como nadie", dijo Fernando Giner, excentral del VCF y actual presidente de los exfutbolistas de la entidad de Mestalla. *"Un buen hombre que siempre tuvo una palabra de ánimo"*, lo describió Unai Emery, ex técnico valencianista y actual entrenador del PSG. *"Transmitía los valores del valencianismo"*, añadió.

Los canteranos también le dedicaron sus mejores palabras: conocían a Jaume de verle a menudo por los campos de entrenamiento. *"Siempre a nuestro lado presidente, estaremos eternamente agradecidos. Todo mi apoyo para familiares y amigos"*, expresó el lateral izquierdo Toni Lato. *"Gracias por los consejos que me diste, un fuerte abrazo allá donde estés"*, escribió el centrocampista Carlos Soler.

Fernando Gómez, el jugador que más veces ha vestido la camiseta valencianista, manifestó: *"La familia de Jaume sentirá el orgullo de comprobar cómo permanece siempre en la memoria de todos los valencianistas, recordado como muy buena persona y un gran presidente"*.

Una vida en imágenes

Su imagen siempre estuvo asociada al palmito, la peluca y su bufanda del Valencia CF. Pero Jaume fue mucho más. Su humanidad con los jugadores, la humildad en su concepto del trabajo y su cercanía en el trato le convirtieron en una persona querida y respetada a partes iguales.



Las cosas por su nombre

El mortero para revestimiento de fachadas se llama



REVOCOUNION

Mortero para revestimientos de alta calidad.

Formulado especialmente para revocos y enlucidos de paredes y techos, obra nueva o rehabilitación, exterior e interior. Impermeable al agua de lluvia, protege frente a humedades y resiste el envejecimiento. Aplicación manual o mediante máquina de proyección. Disponible en blanco o gris.



Recuerda,
si pides un mortero, te
pueden dar cualquier cosa...



Pídelo por su
nombre



CEMENTOS LA UNIÓN

la calidad de un nombre

Cuesta encontrar algo mas importante que nuestros hijos. Queremos lo mejor para ellos; que sean buenos, inteligentes, sociables, cariñosos, competentes, que no sufran, ni se sientan rechazados. En definitiva, que sean plenamente felices. Ese parece ser el objetivo principal de los padres...pero, ¿lo estamos haciendo bien?

Mandan en el coche, mandan en la mesa, mandan en el cole... Hay ya quien habla del Síndrome del Emperador para definir a esos niños mandones, agresivos y autoritarios. Pero quizás tengamos que hacer una lectura literal del concepto de niño "maleducado" y poner la mirada en los educadores y no tanto en ellos como receptores de esa educación.

Textos: Carlos Manuel Sánchez / XL Semanal

MALEDCRIADOS



Según la antropóloga estadounidense Jennifer Senior *“hemos convertido la crianza de nuestros hijos en un auténtico tostón”*. Para ellos y para nosotros. Evidentemente, existen buenos momentos, pero son la excepción. Y no es culpa de los niños. No son malcriados por iniciativa propia. *“Los hemos vuelto así por nuestro propio desconcierto”*, afirma Senior. La raíz del problema: pretender que nuestros hijos sean felices a toda costa; *“un objetivo loable, pero equivocado”*, afirma la antropóloga.

CÓMO COMENZÓ EL CAMBIO

Todo comenzó a cambiar cuando los niños dejaron de trabajar. Dejaron de hacerlo hace solo unas décadas en el Primer Mundo. Trabajaban en las granjas, en las tiendas familiares, incluso en las fábricas... A los hijos se les consideraba bienes económicos. El viejo acuerdo no era ético, pero, al menos, era recíproco. Los padres proporcionaban comida, ropa, alojamiento e instrucción moral a los niños, y a cambio, éstos aportaban unos ingresos a la economía familiar.

Una vez que los niños dejaron de trabajar se convirtieron en sujetos sin valor económico, pero con un valor emocional incalculable. Dejaron de aportar al presupuesto familiar para pasar a ser un gasto (según la organización de consumidores cada hijo cuesta una media de 150.000 euros desde los 0 a los 18 años).

Y no es que los hijos no trabajen para ayudar a la familia, sino que los padres se han convertido en sus sirvientes, chóferes, monitores, dietistas... *“Consideramos que ir al colegio no es suficiente para triunfar y los apuntamos a inglés, a ballet, a violín o ajedrez. De hecho las actividades extraescolares no solo ocupan su tiempo sino también el nuestro”*, comenta Senior.

Tratamos de justificar esa obsesión de padres asumiendo que nuestro



EL SÍNDROME DEL EMPERADOR

Falta de respeto, insultos e incluso la violencia física, son algunos de los comportamientos que muchos niños muestran hacia sus padres. De hecho, en algunas familias parece que los papeles se invierten y que son los niños los que llevan la voz cantante. Los padres ya no tienen la autoridad para establecer normas o imponer castigos, los niños se han hecho con el mando.

Por desgracia, estos comportamientos no sólo afectan profundamente la dinámica de la familia, sino que también crean una gran presión sobre los padres que no saben cómo hacer frente a este problema y casi siempre terminan sometiéndose a los deseos del niño para prevenir arrebatos emocionales.

Además, la presencia de los padres ni siquiera es útil para que los niños sean felices, porque acaban desarrollando lo que se conoce como el *“Síndrome del Emperador”*, que puede tener graves consecuencias a largo plazo.

Los niños con síndrome de emperador dictan y ordenan lo que se hace en la familia. No sólo deciden lo que van a hacer ellos, sino también lo que otros miembros de la familia tienen que hacer. Toda la dinámica de la familia gira en torno a sus deseos, que son a menudo fruto de sus caprichos del momento.



PADRES DE PIEDRA, PAPEL Y TIJERA

Una metáfora con el clásico juego de Piedra-Papel-Tijera nos sirve como punto de partida para entender mejor algunos de los roles de los padres en función de su permisividad en la educación.

Padres piedra Aquellos que son más autoritarios de lo que creen. *“¡Por que lo digo yo! No se contempla la equivocación. Su objetivo es que los hijos tengan éxito en la vida, pero lo más probable es que se rebelen y terminen rechazando los valores inculcados.”*

Padres tijera Son padres involucrados. Tienen una relación sana y positiva con sus hijos. Por supuesto que los niños se portarán mal a veces pero el respeto es mutuo.

Padres papel Para evitar ser considerados unos dictadores tienden a un estilo permisivo, aunque a veces también es por fatiga. Tienen las mejores intenciones pero les falta constancia. La relación con los hijos va bien, siempre que se haga lo que el niño quiere.

objetivo es buscar su felicidad hasta tal punto que *“hemos encumbrado a los niños a lo más alto de la jerarquía familiar, lo cual supone un hecho sin precedentes y por si fuera poco, crecen sin ningún tipo de responsabilidad”* señala Jennifer Senior.

Y es que la felicidad puede ser subproducto de otras cosas, pero no puede ser un objetivo en sí misma. Nuestro intento desesperado por criar niños felices tiene consecuencias..

A todos estos cambios hay que sumar una circunstancia coyuntural y es que, según recoge ya el Informe Petras, estamos ante las primeras generaciones que vivirán peor que sus padres desde la Segunda Guerra Mundial.

CONCLUSIÓN

La socióloga Annete Laureau señala que en muchos hogares *“los padres practican un estilo de*

educación agresivo, con muchas actividades fuera de la escuela y frecuentes conversaciones paternofiliales donde todo se debate; y eso, es un trabajo muy cansado. Pero se les quedaría mala conciencia si no lo hicieran, como si pusieran en riesgo el futuro de sus hijos al no proporcionarles todas las ventajas competitivas a su alcance”.

Es necesario pasar tiempo con nuestro hijo y mantener conversaciones con ellos, pero como señala Jennifer Senior *“Es muy positivo querer que nuestros hijos sean felices, pero deberíamos marcarnos metas más realistas. Por ejemplo, los viejos principios: decencia, ética del trabajo, amor, y dejar que la felicidad sea consecuencia del bien que hagan, de los logros que obtengan y del amor que reciban”*.

Un niño que es tratado con respeto, justicia, exigencia, tolerancia y afecto aprende a quererse, a querer y a ser justo y tolerante.

LOS ERRORES MÁS COMUNES

DISPARIDAD ENTRE LOS PADRES. La falta de unidad de criterio entre las figuras de autoridad es uno de los grandes lastres para educar a los niños. No saben a quién hacer caso y se sienten perdidos, sin referencias claras. Y porque a medida que crecen, aprenden a utilizar esas discrepancias o diferencias de criterio para hacer lo que quieren.

SOBREPROTEGER. Aseguran los educadores que éste es uno de los errores más frecuentes en la sociedad actual. Esta sobreprotección resulta muy pernicioso porque hace ciudadanos dependientes y a veces muy tiranos.

TRANSMITIR DESPRECIO. Frases como *“ya sabía que lo ibas a romper”, “eres idiota”, “pareces tonto”, “no vales para nada”, “siempre me defraudas”* o *“no sé para que te he tenido”* resultan muy dañinas para los hijos.

FALTA DE CONTINUIDAD. Los expertos advierten que un fallo habitual de los padres es dejarse llevar por su estado de ánimo. Hay que tener conciencia de que estamos educando siempre, y no en momentos concretos.

CASTIGAR MAL. Poner sanciones desproporcionadas o sin lógica, imponer castigos imposibles, hacer promesas inalcanzables o que no se cumplen son errores muy habituales y muy nocivos a la hora de educar.

SER AMIGOS DE LOS HIJOS. Los psicólogos advierten que los padres son la figura de autoridad para el hijo y es un error tratar de ser amigos suyos en lugar de ejercer de padres.

Las cosas por su nombre

El mortero para albañilería y mampostería se llama



TABIUNION

Mortero hidrofugado de alta calidad y excelentes prestaciones.

Formulado especialmente para trabajos de albañilería, cara vista, muros, pilares, colocación de ladrillo o teja cerámica, piezas silicocalcáreas, bloque de hormigón, bloque de termoarcilla, rellenos, recrecidos y tabiques en general.

Rejuntado con elevada resistencia a la penetración de agua por capilaridad.

Para trabajos en interior y en exterior.

Disponible en blanco o gris.



Recuerda,
si pides un mortero, te
pueden dar cualquier cosa...



Pídelo por su
nombre



CEMENTOS LA UNION

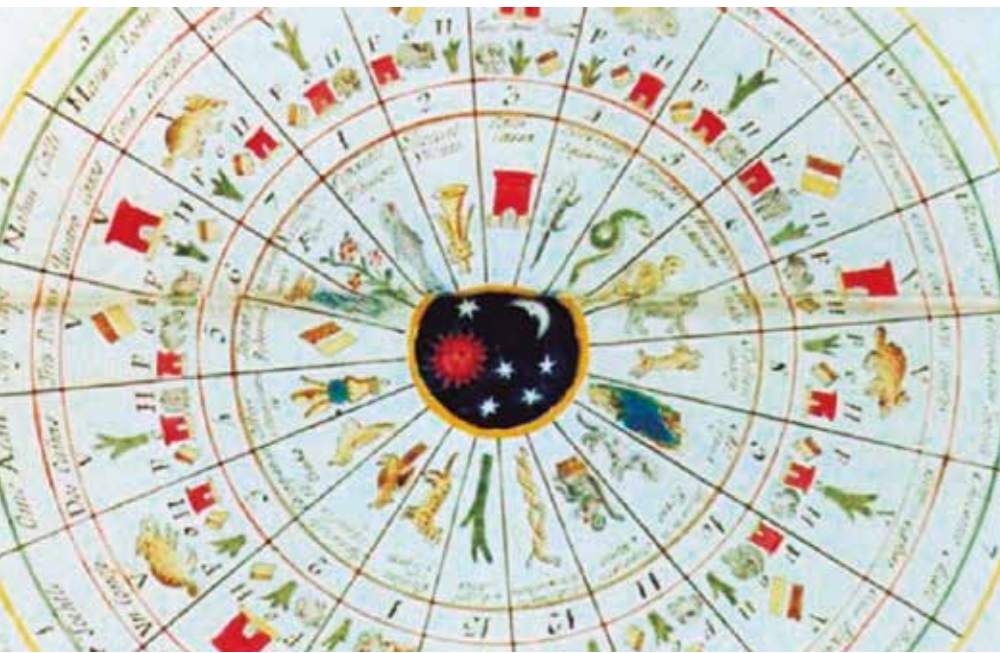
la calidad de un nombre



YA SABES DÓNDE PASAR AÑO NUEVO

LOS MEJORES LUGARES DEL MUNDO PARA DECIR ADIÓS A 2017

LA NAVIDAD SE ACERCA DE MANERA VERTIGINOSA Y CON ELLA UNA DE LAS FIESTAS DEL AÑO: NOCHEVIEJA. LAS UVAS, EL COTILLÓN, LA COMILONA Y LA FIESTA HASTA ALTAS HORAS DE LA MADRUGADA SON TODO UN CLÁSICO DURANTE LA ÚLTIMA NOCHE DEL AÑO. Y TÚ, ¿HAS PENSADO YA DÓNDE PASARÁS LA NOCHEVIEJA ESTE AÑO? SI LO QUE ESTÁS BUSCANDO ES UNA CIUDAD MOVIDITA DONDE ENCONTRAR FIESTAS INOLVIDABLES, ESTAS SON LAS CIUDADES MÁS DIVERTIDAS PARA PASAR LA NOCHEVIEJA EN EUROPA.



Una breve historia

Reseñas históricas indican que el registro más antiguo de la celebración del Año Nuevo llega desde el **Akitu**, un festival babilónico hace más de cuatro mil años; el día con la misma cantidad de luz solar y oscuridad, anunciaba el inicio de un nuevo año, marcado también con la ceremonia en que se coronaba al rey o éste renovaba simbólicamente su gobierno. En Roma, fue **Julio César** quien en el año **46 a.C.** modificó el sistema, y creó el **calendario juliano**. Los romanos dedicaron entonces el día **1 de enero a Jano**, el dios «de las entradas, y los comienzos». El mes de enero recibió nombre en honor al dios, «que tenía dos caras... una que miraba hacia adelante y una que miraba hacia atrás». Lo celebraban con fiestas, intercambio de regalos y decorando sus casas. Pero en la Edad Media, los líderes cristianos consideraron la fiesta pagana y volvieron a cambiar la fecha por las celebraciones del 25 de diciembre y 25 de marzo (anunciación). Solo en 1582, el **Papa Gregorio XIII** restableció el 1 de enero como día de Año Nuevo, estableciendo el nuevo, y actual «**calendario gregoriano**».

Con la expansión de la cultura occidental al resto del mundo durante el siglo XX, el 1 de enero se convirtió en una fecha de carácter universal, incluso en países con sus propias celebraciones de Año Nuevo (por ejemplo, China). Desde entonces, el Año Nuevo es uno de los principales festejos del planeta, y en muchos lugares suele iniciarse desde la noche del 31 de diciembre del año que termina. Algunos de los festejos más grandes del mundo se centran en Sídney, Hong Kong, Shanghái, Tokio, Dubái, Moscú, Estambul, Madrid, París, Berlín, Londres, Río de Janeiro, Buenos Aires, Santiago de Chile, Nueva York, Bogotá, Caracas y la Ciudad de México.

El Año Nuevo Chino

Se basa en el calendario lunar utilizado tradicionalmente en China. Según el calendario chino, la celebración de un nuevo año cae, en general, en la segunda luna nueva después del solsticio de invierno boreal (21 de diciembre). Debido a su carácter lunar, el Año Nuevo Chino no puede convertirse en una fecha exacta del calendario gregoriano, y se celebra entre el 21 de enero y el 18 de febrero.



Este año se celebrará el 16 de Febrero de 2108. Año del perro de Tierra

Londres



Es una de las favoritas de muchos de los que se atreven a celebrar la Nochevieja fuera y, aunque en ocasiones peca de ser cara, puedes encontrar ofertas más que tentadoras. Si quieres disfrutar de toda la fiesta que oferta la city, ver en primera persona los impresionantes fuegos artificiales del Támesis y aprovechar para conocer una de las ciudades más vibrantes de Europa, Londres es el destino perfecto para tu Nochevieja.

- Patinar sobre hielo en Hampton Court, Somerset House o disfrutar del Winter Wonderland en Hyde Park. Ver los fuegos artificiales que tiene lugar en el Coca-Cola London Eye (hay que pagar), o ir a fiestas que se alargan hasta la madrugada, son sólo algunas de las opciones que tienes para Nochevieja en Londres.

París



Uno de tus propósitos de Año Nuevo debería ser despedir el 2017 en uno de los rincones más especiales del mundo, los Campos Elíseos de París. A lo largo de los 2,4 kilómetros que van desde el Arco del Triunfo a la Plaza de la Concordia, un montón de parisinos y visitantes de todo el planeta se dan cita para brindar con champagne y dar la bienvenida al año con los papillotes, unos bombones de chocolate típicos cubiertos con un envoltorio brillante. Culmina tu Nochevieja diferente en la Fiesta de San Silvestre, coronada por la icónica Torre Eiffel, y que seguro lucirá más bonita que nunca con los fuegos artificiales de fondo.

- No puedes perderte el alumbrado navideño en Los Campos Elíseos, escuchar algunos de los conciertos celebrados en la ciudad, pasear por los mercadillos o navegar por el Sena. Pero nunca olvides besarte bajo el muérdago, regalar *les Cartes de Voeux*, tarjetas de felicitación.

Nueva York



Desde 1907 la gran "bola" de cristal de Swarovski de la neoyorkina plaza de Times Square desciende marcando el inicio de un nuevo año para quienes siguen con fervor la mayor celebración de Estados Unidos. El fiestón para despedir el año que se va comienza nada más y nada menos que siete horas antes durante las cuales podrás ver actuaciones musicales de celebrities de primer nivel antes de que una lluvia de casi una tonelada de confeti caiga sobre las cabezas de casi el millón de personas que se congregan en la plaza. La celebración de Times Square es algo que tienes que vivir una vez en tu vida y 2017 no puede acabar de mejor manera que en la ciudad de los rascacielos.

- www.voyanyc.com Vaya por delante que la oferta es infinita en Nueva York para Año Nuevo pero aquí te dejamos algunas recomendaciones: Crucero Río Hudson, Brooklyn Bridge y Brooklyn Bridge Park, Central Park, Empire State Building, Brooklyn (barrio de Dyker Heights)

Edimburgo



No te preocupes por el frío, abrigate y descubre el sorprendente Fin de Año de Edimburgo, una ciudad que nos enamora cada vez más. El Hogmanay (como lo llaman los escoceses) es la mayor fiesta de Nochevieja del mundo, ya que durante tres días consecutivos tienen lugar por sus calles bailes, desfiles de vikingos con antorchas y un montón de conciertos de grandes grupos musicales que se celebran en las calles. Celebra el Año Nuevo a las 12 de la noche cantando la conmovedora Auld Lang Syne y comienza con buen pie 2018 lanzándote al mar en el tradicional baño en el Firth of Forth del Loony Dook, la mañana del 1 de enero.

Sydney



Deja ya de verlo por el telediario y corre a Sídney para celebrar en directo una de las primeras entradas al año 2016! El espectáculo de fuegos artificiales de la ciudad australiana es uno de los más impresionantes del planeta y la imagen de la celebración del Año Nuevo con una iluminada Opera House y una preciosa bahía como telón de fondo ha dado la vuelta al mundo en muchísimas ocasiones. Aunque hay varias sesiones pirotécnicas previas, la más espectacular es la que despide el año y que dura unos quince minutos adornando el cielo de Sídney con todo tipo de figuras de fuego. Ve muy preparado si quieres coger sitio, ya que es común que la gente haga colas desde primera hora del día 31 de diciembre para tener su espacio en los mejores lugares de la ciudad como los Botanic Gardens, donde la entrada es gratuita.

- www.sydneynewyearseve.com Espectáculos aborígenes, fuegos artificiales, y mucha fiesta en uno de los Años Nuevos más famosos del mundo.

Río de Janeiro



Más de dos millones de personas se concentran en la mundialmente famosa playa de Copacabana para celebrar la Nochevieja y darle la bienvenida al nuevo año con una macrofiesta al ritmo de samba. Vístete de blanco (el color de la suerte) y lánzate a la playa para bailar al son de los tambores en el aclamado Reveillon, la multitudinaria fiesta carioca en la que espectaculares fuegos artificiales y buena música están más que asegurados. Haz como manda la tradición: come siete uvas esta vez, arroja flores al mar, entra en él y salta tres olas consecutivas para que el próximo 2016 venga cargado de *boa sorte*.

Budapest



Las celebraciones de Año Nuevo en la capital de Hungría no se ciñen a la noche del 31 de diciembre y a la mañana del día 1 de enero. Los húngaros son unos auténticos fiesteros y cuando pongas el pie en la ciudad del Danubio ya llevarán varios días de juerga. Así que si quieres un Fin de Año completo, sigue paso a paso el plan que te hemos diseñado: abrigate bien y coge sitio frente al Puente de las Cadenas para ver los fuegos artificiales sobre el Castillo de Buda; brinda con pálinka por el comienzo de 2018 y corre a disfrutar de los mejores ruin bars que se animan hasta altas horas de la noche; empieza el año con buena música en el concierto del día 1 de enero de la majestuosa Ópera; y, por último, sácate la resaca con un relajante baño en el balneario al aire libre de Széchenyi.

- <http://hungarotour.com/> Mercados navideños en Budapest tranvías decorados con iluminación navideña, patinar en el Parque Municipal o degustar los platos tradicionales húngaros.

Amsterdam



El hermoso Año Nuevo de Ámsterdam ofrece muchísimas sorpresas. Como el Festival de la Luz que durante todo el invierno invade la ciudad de preciosas obras de arte luminosas. O los espectáculos callejeros y las celebraciones oficiales que se montan en la Oosterdok, donde un galeón del siglo XVIII es el escenario de conciertos y fuegos artificiales. Para entrar en calor asegúrate de hincarle el diente a delicias locales como el *oliebollen*, unas tortitas redondas cubiertas de azúcar perfectas para acompañar a una buena jarra de cerveza.

Las matemáticas predicen la sexta EXTINCIÓN MASIVA para 2100

Un equipo de científicos del Instituto Tecnológico de Massachusetts (MIT) ha augurado que el incremento de las emisiones de dióxido de carbono desde el siglo XIX puede conducir a un nuevo evento de extinción masiva, la sexta extinción en masa que coincidirá con el exterminio generalizado de las especies de los seres vivos en todo el mundo.

En los últimos 540 millones de años, la Tierra ha sufrido cinco eventos de extinción en masa; cada uno de ellos con una serie de procesos que alteraron el ciclo normal de carbono a través de la atmósfera y los océanos.

El TÉ VERDE previene el ALZHEIMER



Diversos estudios ya han vinculado el consumo de té verde con un riesgo reducido de desarrollar la enfermedad de Alzheimer, pero los mecanismos que subyacen a este vínculo no estaban claros. Ahora, una investigación liderada por el departamento de química y biología química de la Universidad de McMaster (Canadá) revela cómo: se trata de un compuesto del té verde que altera la formación de placas tóxicas que contribuyen a la enfermedad.

Las causas exactas de esta enfermedad no están claras, pero se cree que el beta-amiloide juega un papel principal, ya que esta pegajosa proteína puede agruparse, formando placas que interrumpen la comunicación entre las neuronas.

Los investigadores encontraron que el galato de epigallocatequina (EGCG), un polifenol del té verde, detiene la formación de placas beta-amiloide, un sello distintivo de la enfermedad de Alzheimer, al interferir con la función de los oligómeros (proteínas compuestas de más de una cadena polipeptídica) beta-amiloide.

El CAFÉ mejora la RESISTENCIA FÍSICA



El café, la bebida más popular del mundo, acaba de recibir un nuevo talento, sobre todo si somos deportistas ya que un reciente estudio llevado a cabo por la Universidad de Georgia (EE.UU.) ha concluido que tomar café mejora la resistencia física de cara a nuestras proezas deportivas. El trabajo ha sido publicado en la revista International Journal of Sport Nutrition and Exercise Metabolism.

Basándose en investigaciones anteriores que relacionaban el café, la cafeína y el deporte, los científicos analizaron más de 600 estudios cuyo fin era medir la interacción entre el café con cafeína y el rendimiento durante el ejercicio.

Este estimulante tan extendido en todo el planeta se absorbe con relativa rapidez y, una vez que llega al estómago, tiene efecto sobre una amplia gama de sistemas en nuestro organismo. Así, en este reanálisis, el rendimiento de aquellos deportistas que bebían café se incrementó significativamente: los atletas que consumían entre 3-7 mg de cafeína (a través del café) vieron una mejora de un 24% de promedio en su resistencia.



La ciencia DESCARTA que vivamos en MATRIX

¿Qué es real? ¿Es realmente así el mundo tal y como lo percibimos nosotros? ¿Podría la realidad ser únicamente una simulación por ordenador? Es decir, ¿vivimos en Matrix? Imposible, según la física cuántica; la realidad nunca puede ser perfectamente simulada si se tiene en cuenta la complejidad cuántica. Lo ha demostrado teóricamente un equipo de científicos de la Universidad de Oxford (Reino Unido) pues partiendo de la teoría cuántica, no es posible crear una simulación informática del mundo que vivimos.

Los físicos cuánticos Zohar Ringel y Dmitry Kovrizhin, de la Universidad de Oxford y la Universidad Hebrea en Israel llegaron a esta conclusión tras intentar una simulación por ordenador de un fenómeno cuántico que ocurre en metales y comprobaron que esa simulación era imposible por una cuestión de principio, pues la potencia de cálculo necesaria para simular el universo hasta el nivel cuántico requeriría una memoria construida a partir de más átomos de los que hay en el universo mismo. Comprobado con el método de Monte-Carlo (QMC, quantum Monte Carlo).

Engañar al hambre es posible

En castellano existe una expresión, “engañar al hambre”, que se ajusta perfectamente a una curiosa investigación que ha promovido el centro Rural and Environment Science and Analytical Services del Instituto Rowett, perteneciente a la Universidad de Aberdeen, en Escocia. El experimento consistía en comprobar si existe una especie de “efecto placebo” para el apetito; es decir, si este depende solo de la ingesta calórica o interviene también la sugestión de nuestra mente.

Los expertos reclutaron a 26 voluntarios y les dieron un contundente desayuno: una tortilla francesa de tres huevos. El truco fue que a la mitad de ellos se les informó que era de cuatro huevos y al resto que solo había sido elaborada con dos. El seguimiento posterior no dejaba lugar a dudas: aquellos que pensaban que habían comido menos estaban considerablemente más hambrientos después y comieron más pasta a la hora del almuerzo.



El CEREBRO de las MUJERES envejece más despacio

Nuestro cerebro va modificándose a lo largo de la vida. Ahora tenemos su programa genético y hay diferencias entre el cerebro de los hombres y las mujeres, pues un equipo de científicos del Centre for Clinical Brain Sciences de la Universidad de Edimburgo (Dinamarca) ha identificado un programa o calendario genético que controla la forma en que nuestro cerebro cambia a lo largo de la vida.



Este calendario genético controla cómo y cuándo se expresan los genes en el cerebro en diferentes momentos de la vida de una persona para realizar una serie de funciones clave, según reza el estudio que recoge la revista eLife.

Los expertos afirman que el momento es tan preciso que es posible predecir la edad de una persona mirando los genes que se expresan en una muestra de tejido cerebral.

El calendario genético de envejecimiento del cerebro se retrasa ligeramente en las mujeres en comparación con los hombres, lo que sugiere que el cerebro femenino envejece más lentamente que el masculino.

La mayor reorganización de los genes se produce durante la edad adulta, alcanzando su máximo alrededor de los 26 años, según los autores.

la frase

“Muchos de los fracasos vitales son de gente que no se dieron cuenta lo cerca que estaban del éxito cuando se rindieron”

Thomas A. Edison

La clave para PERDER PESO a largo plazo



Si estás buscando perder peso y mantenerlo a largo plazo, un estudio llevado a cabo por investigadores de la Universidad de Drexel en Filadelfia (EE. UU.) puede ayudarte a alcanzar tu meta. Los investigadores han descubierto que perder peso constantemente en los primeros días tras un nuevo plan de dieta –incluso aunque sean pequeñas cantidades o gramos– puede aumentar las posibilidades de lograr la pérdida de peso a largo plazo.

Para tratar de averiguarlo, los investigadores inscribieron a 183 participantes en su estudio, todos ellos con sobrepeso u obesidad. Durante 1 año, cada individuo participó en un programa de pérdida de peso, lo que incluía reemplazos de comidas y metas conductuales, tales como aumentar la actividad física y el seguimiento de calorías.

Se pidió a los participantes del estudio que mantuvieran un registro de cualquier comportamiento experimentado que estuviera relacionado con la comida, como sentir ansiedad, comidas compulsivas y comidas emocionales. Los voluntarios fueron pesados semanalmente. Dos años después del inicio del programa, fueron pesados por última vez.

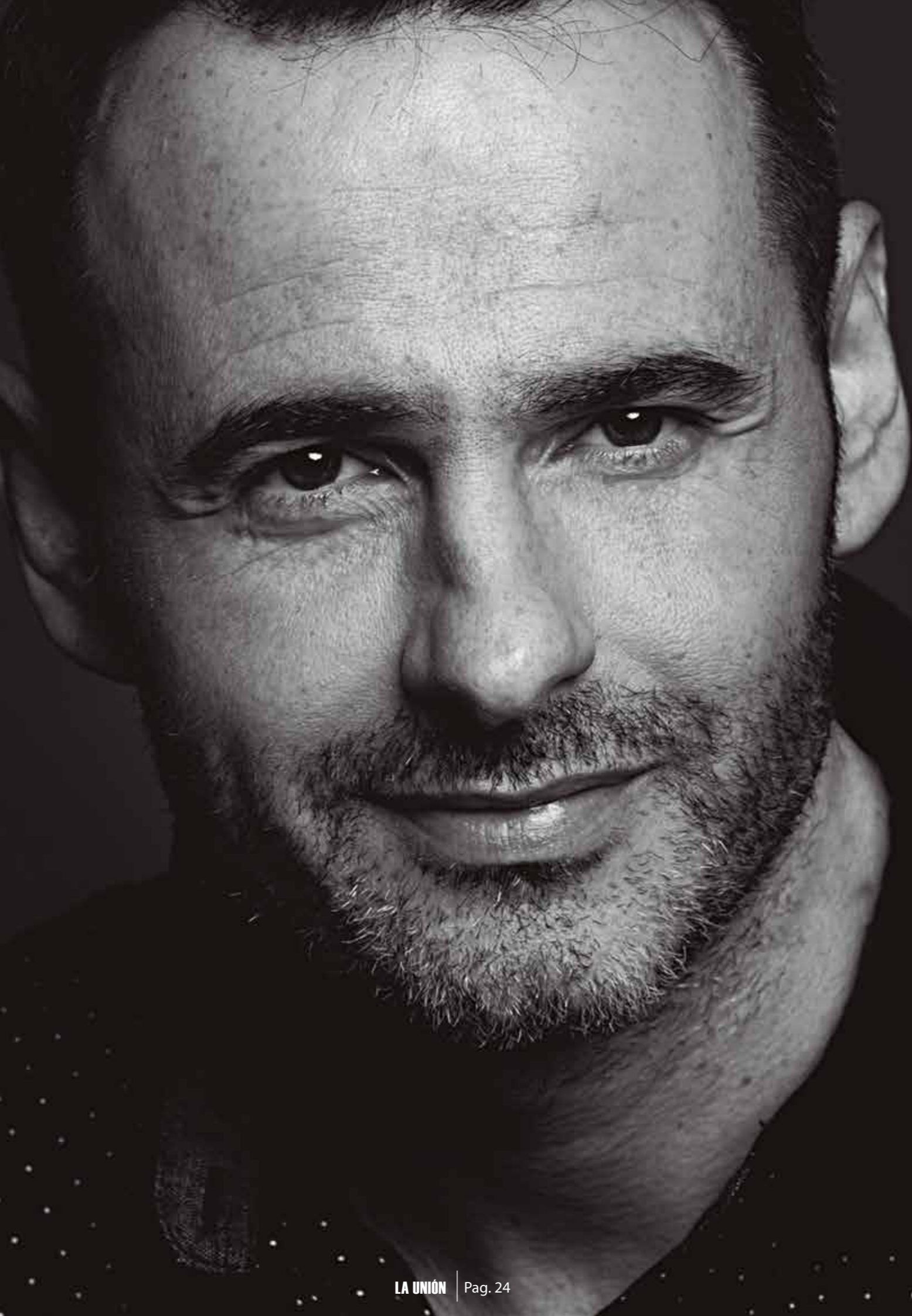
¿Qué descubrieron? Los participantes que tuvieron una pérdida de peso consistente durante las primeras 6-12 semanas del programa de dieta, tenían más probabilidades de mantener su pérdida de peso a los 12 y 24 meses, en comparación con aquellos cuyo peso fluctuó.



EL ABECEDARIO DE... Roger Federer

Tiene numerosos **A**podos como la perfección suiza, el maestro, el gran Roger, el hombre récord, el expreso suizo, su majestad, el reloj suizo o el genio de Basilea // Nació en **B**inningen, una pequeña **C**omuna suiza cercana a la ciudad de Basilea // Posee la **D**oble nacionalidad suiza y sudafricana, ya que su madre nació en Sudáfrica en el seno de una familia de origen francés y holandés // **A** lo largo de su carrera, ha tenido 9 **E**ntrenadores: Kacovsky, Carter, Lundgren, Roche, Higuera, Annacone, Edberg, Lüthi y Ljubicic // Destacó en muchos otros deportes, pero especialmente en el **F**útbol, llegando a jugar en las categorías inferiores del F.C. Basel // Es uno de los 7 tenistas en haber conseguido el **G**rand Slam y junto con Agassi, Nadal y Djokovic, es uno de los 4 en hacerlo en abierto y sobre hierba, tierra batida y pista dura // Sólo tiene una **H**ermana mayor: una enfermera llamada Diana Federer con quien tan sólo se lleva 20 meses // Se maneja con fluidez en varios **I**diomas: además del alemán, que considera su lengua nativa, habla inglés y francés, así como el dialecto alemán suizo // Cuida con esmero a su vaca **J**uliette, que le regaló un aficionado suizo tras imponerse en el Torneo de Gstaad // En los torneos, siempre le acompañan su preparador físico, el suizo Pierre Paganini, y su fisioterapeuta, el checo Pavel **K**ovak // Fue nombrado como el deportista **L**aureus del año durante ocho

años consecutivos, desde el año 2000 hasta el 2008 // Se libró de la **M**ili tras ser considerado 'no apto' por un problema en la espalda // Con 14 años Federer fue elegido para entrenarse en el Centro **N**acional Suizo de Tenis en Ecublens // Tiene dos ni^{ñas} gemelas, Myla Rose y Charlene Riva; y dos varones: Leo y Lenny // Representando a Suiza ganó la medalla de **O**ro olímpica en dobles con su compatriota Stan Wawrinka en los Juegos Olímpicos de Pekín 2008, 54 y la medalla de plata en individuales en los Juegos Olímpicos de Londres 2012 // Sus dos **P**adres, Robert y Lynette Federer, trabajan en la compañía Roger Federer Management // Es un fanático de la comida y los **Q**uesos italianos // Fue criado en la **R**eligión católica romana y hace 10 años se reunió con el Papa Benedicto XVI, mientras disputaba el Masters Series de Roma 2006 // **S**tefan Edberg, Boris Becker y Pete Sampras han sido sus grandes referentes // Aunque ahora se le conoce como un gentleman de las pistas, de joven su fuerte **T**emperamento le jugaba malas pasadas // Es el **U**nico tenista en superar las 300 semanas como el mejor del mundo, 237 de las cuales consecutivas // Su esposa Federer es Mirka **V**avrinec, una ex tenista con quien llegó a jugar en los Juegos Olímpicos de Sídney 2000 mientras jugaban juntos en dobles para Suiza // Uno de sus torneos favoritos es **W**imbledon, un torneo que ha ganado en ocho ocasiones, habiendo logrado el má^ximo número de victorias en la historia // Su música preferida es la de AC/DC y Lenny **Y** Kravitz // En 2003 fundó la Fundación Roger Federer, enfocada en ayudar proyectos deportivos y educacionales en países como Sudáfrica y **Z**imbabue.



Luis Miguel Seguí

“No puedo imaginarme siendo otra cosa que actor”

Luis Miguel Seguí nació en Alicante. Ya tenía claro que quería ser actor cuando tan solo era un niño. Pronto comenzó a enrolarse en grupos de teatro hasta que decidió probar suerte en Madrid... ¡y la tuvo!, no sin sacrificio y esfuerzo. Años de preparación, algún que otro trabajillo para conseguir dinero y fiestas con amigos que acabarían formando parte de un nutrido elenco de actores culminaron en *La Que Se Avecina*, serie a la que admite estar muy agradecido. Sin embargo, en 2015 Luis abandonó la serie para seguir creciendo como actor. Desde entonces ha hecho teatro, televisión y tiene proyectos en el mundo del cine. En esta entrevista nos cuenta cómo le va desde Los Ángeles, donde parece que también tiene algún proyecto.

En primer lugar, Luis Miguel, Luis Mi o simplemente Luis, ¿cómo te llama la gente de tu confianza?

Pues estoy acostumbrado a los tres, mis amigos me llaman Luis Mi, ahora aquí (en Los Ángeles) me llaman Luis, Luis Miguel, incluso a veces me llaman José Luis o Miguel Ángel... jajaja, atiendo por todos los nombres.

¿En qué momento te vino a la cabeza la idea de ser actor? Supongo que, por entonces, vivías en Alicante... ¿creo que comenzaste con el también alicantino Juan Luis Mira? ¿qué recuerdas de aquellos años?

Desde muy joven, el primer recuerdo que tengo de querer ser actor es cuando mi madre me llevo al cine *Avenida de Alicante*, el cual ya no existe, a ver *Supermán*, con cinco o seis años. Me lo guardé para mí, porque de pequeño era extremadamente tímido... pero ya empezaba a pensarlo. Y sí, comencé con Juan Luis Mira en el instituto, en donde teníamos una clase de teatro y montábamos pequeñas obras. El teatro en esa época ya fue una revelación para mí.

He leído que llegaste a Madrid sin conocer a nadie, pero que de una casa de alquiler a otra, se fueron gestando buenas amistades. Cuéntanos como fueron esos primeros años en la capital.

Sí, así fue, cuando llegué a Madrid, no conocía a nadie, llegué en autobús un lunes de septiembre a las 6:30 de la mañana para hacer el

”

Suelo dejarme llevar por la intuición y algo dentro de mí, me decía que con “La que se avecina” ya había cumplido una etapa como actor”

exámen de acceso a la *Resad (Escuela Oficial de Teatro de Madrid)* y como la escuela no abría hasta las 8:00, estuve esperando en la plaza de Ópera, y la primera persona que vi, fue a Pedro Almodóvar, que en aquella época vivía por allí.

Después entré en una escuela de teatro donde conocí a Luis Álvarez, (prestigioso productor de teatro en la actualidad), a Dani Martín y muchos compañeros, a los pocos meses cambié de escuela y entré en la escuela de Cristina Rota; y a partir de ese momento, fui conociendo a todos mis compañeros, muchos de ellos actores muy populares y prestigiosos en la actualidad. Fue una época muy linda con mucha fiesta y algo de desenfreno, pero siempre con cabeza y sin perder el objetivo que me llevó a Madrid.

¿Es cierto eso que dicen, que la vida del actor es muy complicada?, ¿Has tenido que trabajar de otras cosas?

Claro que lo es, y en España más, si cabe, hay muchos actores y muchos artistas, y se hacen pocas producciones en relación a la gran cantidad de profesionales que hay, por supuesto todos los actores, o al menos la gran mayoría, hemos trabajado en otras cosas antes de hacerlo como actores, sobre todo de camareros. Yo trabajé de camarero, de ayudante de castings, de *barman* en un bar Irlandés y pequeñas cosas que me salían.

Ya no estás en “La que se avecina”, pero... ¿qué supuso tu paso por la serie?

Fue una experiencia fantástica, conocí a compañeros excelentes, y he forjado con todos ellos una excelente amistad, lo pasamos muy bien, los rodajes eran duros pero muy gratificantes, me dio una gran popularidad y me ha ayudado mucho en mi carrera y en mis giras de teatro, guardo un fantástico recuerdo.

He oído que te sentías un poco encasillado, ¿qué significa eso, exactamente para un actor?, ¿da vértigo pensar que no puedas realizar otros papeles, moverte en otros registros?... ¿sin embargo, son ingresos seguros, no?

Sí, puede ser, estuve ocho temporadas y quería hacer otras cosas y proponerme nuevos retos, y efectivamente, lo de los ingresos seguros es lo que me planteé al irme, pero suelo dejarme llevar por la intuición, y algo dentro de mí, me decía que con *La que se avecina* ya había cumplido.

La pregunta es obligada, cine, teatro o televisión... ¿dónde te encuentras más cómodo?

En todos los lugares me siento bien, soy un actor de teatro, es lo que más he hecho en mi carrera, pero ahora he dejado aparcado un tiempo el teatro para dedicarme más al cine y a la televisión.

Luis Miguel, sabemos que a nivel personal, has pasado algunos años complicados, tras tu separación de Antonia San Juan... ¿en qué punto te encuentras ahora?

Ahora estoy en mi mejor momento, feliz, enamorado, con nuevos retos profesionales en mi carrera y con la madurez suficiente para llevarlos a cabo, nunca había estado mejor.

Sabemos que ahora estás en Los Ángeles, ¿algún proyecto?... ¿qué tienes en tu agenda a corto y medio plazo?

Sí, estoy trabajando en una producción cinematográfica, estoy valorando una serie que me han ofrecido para México y en febrero empiezo una serie aquí en Los Ángeles para HBO.



”

Ahora estoy en mi mejor momento, feliz, enamorado, con nuevos retos profesionales en mi carrera, y con la madurez suficiente para llevarlos acabo, nunca había estado mejor

¿Qué significa para ti ser actor... qué es lo mejor de tu oficio?

Con esta pregunta podríamos hacer otra entrevista entera pero para resumir un poco, yo creo que en la vida uno debe de hacer lo que le hace feliz, y a mí, actuar es una de las cosas que más feliz me hace en la vida.

En esta misma revista, tuvimos el honor de entrevistar al gran maestro don Luis García Berlanga (¡que en paz descanse!)... ¿Crees que hoy en día hay directores con esa capacidad de contar historias como él lo hacía?... ¿con quién te gustaría trabajar?

Claro, Berlanga fue uno de los más grandes directores que hemos tenido en España, un genio sin lugar a dudas, siempre me fascinaron sus películas. Ahora se cuentan otro tipo de historias y creo que hay grandes directores, muchos de ellos aún poco conocidos que tienen muchísimo que aportar.

En España me gustan muchísimos directores, la lista sería interminable, todo aquel que tenga una buena historia, y tenga pasión por su trabajo, pero sobre todo, me gustan mucho los directores que trabajan intensamente la dirección de los actores: creo que siempre consiguen una mayor profundidad, ya que los actores son el vehículo para llegar al público.

Hablando de Berlanga, que opinión te merecen los políticos valencianos y la gestión que hicieron de "La Ciudad de la Luz", el que hubiera sido su gran legado...

Prefiero no opinar sobre los políticos, estoy seguro que sabrías lo que te iba a decir. En cuanto a la *Ciudad de la Luz*, creo que fue un proyecto maravilloso que podría haber sido un punto de referencia del cine en Europa y en el mundo entero pero la gestión fue muy mala desde el principio. Sé que es complicado llevar unos grandes estudios sin experiencia previa, pero por eso mismo, deberían haber previsto parte del presupuesto en aprender a gestionarlos, como ocurre por ejemplo con los grandes teatros de ópera, los cuales



Luis, en diferentes fotogramas de las series "Olmos y Robles", de TVE, donde compartió reparto con Pepe Viyuela y Ruben Cortada; y en "La que se avecina", de Telecinco, donde trabajó desde 2007 hasta 2015.

son gestionados por grandes expertos del mundo musical. Se apuesta por la cualificación en beneficio de la gestión.

¿Crees que podría haber un cine de cuña "valenciano"? (nos referimos a Alicante, Valencia y Castellón) o todo se centra en Madrid?

Por supuesto que podría haberlo, y aunque pequeño, lo hay ya en otras comunidades, ahora se centra casi mayoritariamente en Madrid y algo en Barcelona, pero sería estupendo que lo hubiera. Nuestra Comunidad es muy rica en cultura, historia, gastronomía, arte y además tenemos maravillosas localizaciones que en cine generarían fantásticas fotografías; y eso sin hablar de la luz natural que sería el sueño de cualquier director de fotografía.

Luis, como buen alicantino suponemos que el arroz es tu plato preferido, pero, ¿cuál es tu rincón favorito de Alicante?

El arroz me chifla, además mi madre es una experta cocinera de arroces, llegó a ganar un concurso y yo lo hago hasta en Los Ángeles, me he traído todo lo necesario, hasta el arroz.

En cuanto al rincón, me lo pones muy difícil, pasé toda mi infancia y toda la adolescencia en Alicante y tengo cientos de recuerdos preciosos en muchos lugares, per si me haces elegir, me que quedo con cualquiera del mar.

Por último, ¿cómo te ves en un futuro?

Con gran éxito y trabajando en buenas producciones en diferentes partes del mundo.

entre bambalinas

Un libro
La ciencia de hacerse rico de Wallaces D. Watles

Una película
El Expreso de Media Noche

Un grupo de música
Queen

Una ciudad
Los Ángeles

¿Playa o montaña?
Las dos

¿Qué no puedes tolerar?
El maltrato a cualquier ser vivo, la injusticia.

¿Tu especialidad culinaria es?
Los arroces

Un deseo
Que todos seamos mas tolerantes y nos ayudemos los unos a los otros

Si no fueras actor, ¿serías?
No podría ser otra cosa, pero para contestarte, aventurero, jajaja

Largometrajes de Luis Seguí

Del lado del verano (2011)

Tú eliges (2008)

¿Infidelidad? (2007)

La flaqueza del bolchevique (2003)
Venganza (2002)

Flores de otro mundo (1999)

Besos y abrazos (1997)



1957

La actual Plaza del Ayuntamiento, entonces Plaza del Caudillo, cubierta por las aguas

60 años se cumplen en 2017 de un suceso que cambiaría para siempre la ciudad de Valencia: el desbordamiento del río Turia que se llevó por delante la vida de al menos 81 personas, y cuantiosos daños materiales. Hoy, más de medio siglo después, los más viejos del lugar aún recuerdan con escalofríos la agresividad del agua y la corriente de solidaridad que generó.

El año que el agua anegó Valencia



Señor Gobernador: llamo para informarle de que el río viene muy fuerte. Se está saliendo sobre las huertas, llega a la población y tiene una furia nunca vista. Esto es grave. En unas horas tendrá en Valencia una gran riada". Este fue uno de los primeros mensajes que alertaron a Valencia domingo 13 de octubre de 1957 de que se avecinaba una de las mayores catástrofes naturales de su historia.

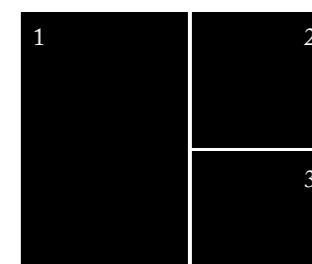
Hasta ese momento en la capital no había apenas llovido, pero llevaba haciéndolo desde hacía más de 24 horas en la comarca del Camp de Turia (Marines, Villamarchante, Ribarroja), que era donde se estaba gestando todo lo que ocurriría días después en el Cap i Casal.

Poco después de la medianoche, empezaría el drama: el caudal del río

taponó los ojos de los cinco puentes de la ciudad, el Turia desbordó los pretiles y el agua comenzó a inundar las calles.

A la una y media el Turia llevaba más de 1.000 metros cúbicos por segundo y el agua superaba por dos metros y medio su nivel habitual. En la presa de Manises se informaba que el nivel del agua era siete metros superior al normal; en Mislata había triplicado su ancho natural.

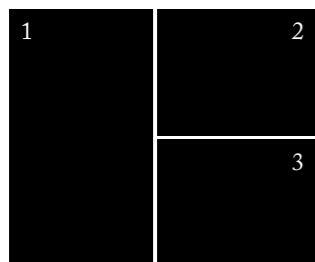
Las dos grandes oleadas -registradas a las 4 de la madrugada y a las 14.30 horas- provocaron al menos 81 muertos y cuantiosísimas pérdidas materiales. Pero el agua no llegó por igual a todas las zonas, así el centro histórico o 'la Valencia romana' (Plaza de la Reina, Plaza de la Virgen, etc.) quedó intacta, mientras que en la calle Doctor Olóriz superó los 5 metros, en



1.- La calle de Las Barcas completamente cubierta por el agua, con el Teatro Principal a la izquierda y el emblemático edificio del Banco de Valencia al fondo. Foto EFE.

2.- El de Nazaret fue uno de los barrios más afectados por la riada. En la imagen, un grupo de mujeres lavan la ropa con el agua que cubre las calles. Foto EFE.

3.- Vista general de las Torres de Serranos, desde el Puente de Serranos, en la Plaza de los Fueros. Foto EFE.



1.- En la plaza San Jaime, unos vecinos tienen que cruzar la vía en barca para moverse por su propio barrio. Foto LAS PROVINCIAS.

2.- Uno de los colectivos que prestó más ayuda fueron los militares. En la imagen, limpiando el fango en la calle Pintor Sorolla. Foto LAS PROVINCIAS.

3.- La ingente cantidad de barro necesitó de la ayuda de volquetes y palas, como en esta fotografía de la Plaza Alfons el Magnànim. Foto LAS PROVINCIAS.

los jardines del Parterre los 3,20m, en Pintor Sorolla los 2,70m y en la plaza Tetuán los 2,25m.

AYUDAS DE TODAS PARTES

La primera ayuda que llegó en forma de camiones procedentes de Alcoi, Sueca, Torrent, Gandía, Burjassot, La Vila Joiosa, Alzira, Altea y otros muchos, alcanzando un total de 40.000 raciones. Los siguientes en llegar fueron bomberos de Cartagena, Alicante, Castellón, Zaragoza, Madrid, Murcia, Barcelona, Teruel y Albacete.

La primera cooperación oficial llegó del buque de la Armada "Sarmiento de Gamboa", y poco después, el portaaviones estadounidense "Lake Champlain", llegó a Valencia con 20 helicópteros que fueron los encargados de distribuir la ayuda. A lo largo de los siguientes días,

semanas y meses fueron llegando alimentos y medicinas del resto del país, y de otros lugares del mundo. El ejército se encargó de arreglar carreteras y restituir puentes. También instaló cien barracones para acoger familias que no tenían dónde dormir.

REINVENCIÓN DE LA CIUDAD

Este triste suceso, sin embargo, hizo que se tomaran medidas de prevención para futuros desastres y se planteó una profunda remodelación de la ciudad. Para ello se puso en marcha la construcción del nuevo cauce del Turia y el pantano de Loriguilla.

El antiguo cauce es ahora uno de los pulmones verdes de la ciudad y destacada zona recreativa donde se realizan también numerosas actividades deportivas.

AGENDA

Emma Frain

Iba para bailarina, pero tuvo que dejar la danza por una lesión. Pese a ello, llegó a diplomarse en educación física, y de alguna manera siempre se ha relacionado con el deporte.

Hoy, Emma Frain es una de las musas de la Premier League, tras su historia de amor con McIndoe, centrocampista que se retiró hace un tiempo para dedicarse a los negocios y que ha acabado arruinado tras un sonoro escándalo.

Tras la tempestad, Emma ha sido su único consuelo.

Oro

Aventuras. Drama | España

ESTRENO: 10/11/2017

DIRECTOR: Agustín Díaz Yanes

GUIÓN: Agustín Díaz Yanes (adaptación: Arturo Pérez-Reverte)

MÚSICA: Javier Limón

FOTOGRAFÍA: Paco Femenía

PRODUCTORA: Apache Films / Sony Pictures España / Atresmedia Cine

REPARTO: Raúl Arévalo, José Coronado, Bárbara Lennie, Óscar Jaenada, Luis Callejo, Juan José Ballesta, Juan Diego, Juan Carlos Aduviri, Anna Castillo, Antonio Dechent, Juan Echanove, Andrés Gertrúdx, José Manuel Cervino, Diego París

SINOPSIS: En el siglo XVI, los conquistadores españoles Lope de Aguirre y Núñez de Balboa emprenden una épica expedición compuesta por 30 hombres y 2 mujeres, por la selva amazónica, en busca de una mítica ciudad que, según se dice, está hecha completamente de oro.



ESTRENOS DE CINE

Basta con vivir

Carmen Amoraga

Pepa es una mujer madura en quiebra emocional. Siente que ha malgastado su vida y culpa al mundo de su aparente desgracia. Sola, enfadada y amargada, siente como una herida la felicidad del resto, y para protegerse del dolor no encuentra otra forma que vivir dentro de una coraza que oculta sus verdaderos sentimientos.

Durante unas vacaciones forzosas, Pepa se ve obligada a reflexionar y a tomar consciencia de los errores que la han llevado a estar donde está. Justo cuando comienza a reconciliarse con sus recuerdos, empieza a observar a una chica embarazada que toma el sol a diario en un banco de la misma plaza en la que Pepa pasea a su perro. Esa joven es Crina, que vive una tragedia ante los ojos imposibles de una sociedad que no quiere verla.

Crina llegó a España engañada por su propia pareja, que la vendió a una red de trata de blancas, y ahora esa red planea vender al bebé que espera. Pepa, inmersa en el proceso de rehabilitación de su invalidez emocional, es la única persona que puede ver más allá de lo que se ve, y decide volcarse en ayudar a esa desconocida.



LIBROS

El regreso de Vetusta Morla

Vetusta Morla regresará a los escenarios tras un año y medio en el que el grupo ha estado preparando su nuevo álbum de estudio, Mismo Sitio, Distinto Lugar, que se presentó el 10 de noviembre y será el protagonista de la nueva gira en convivencia con títulos de sus anteriores discos.

La gira pasará por Lima (1 de marzo, Centro de Convenciones Barranco), Santiago de Chile (3 de marzo, Teatro Coliseo), Bogotá (8 de marzo, Teatro Mayor Julio Mario Santo Domingo), Medellín (10 de marzo, Teatro Pablo Tobón Uribe), Ciudad de México (15 de marzo, Plaza Condesa) y Buenos Aires (23 de marzo, Teatro Ópera, Buenos Aires).

En España, las citas serán en Salamanca (28 de abril, Multiusos Sánchez Paraiso), Murcia (3 de mayo, La Fica), Sevilla (5 de mayo, Auditorio Rocío Jurado), A Coruña (12 de mayo, Coliseum) y Barcelona (19 de mayo, Palau Sant Jordi).

La incursión en Portugal será en Oporto (25 de mayo, Hard Club) y Lisboa (26 de mayo, Coliseu dos Recreios), y luego será turno para Valencia (1 de junio, Ciudad de las Artes y las Ciencias), Madrid (23 de junio, Explanada exterior de La Caja Mágica) y Bilbao (30 de junio, Explanada del Museo Guggenheim).



MÚSICA

Nieve negra

Thriller. Drama. Intriga | Argentina

TÍTULO ORIGINAL: Nieve negra

DIRECTOR: Martín Hodara

GUIÓN: Martín Hodara, Leonel D'Agostino

MÚSICA: Zacarías M. de la Riva

FOTOGRAFÍA: Arnau Valls Colomer

REPARTO: Leonardo Sbaraglia, Ricardo Darín, Laia Costa, Federico Luppi, Dolores Fonzi, Biel Montoro, Mikel Iglesias, Liah O'Prey, Andrés Herrera, Iván Luengo.

SINOPSIS: Acusado de haber matado a su hermano durante la adolescencia, Salvador (Ricardo Darín) vive aislado en el medio de la Patagonia. Tras varias décadas sin verse, su hermano Marcos (Leo Sbaraglia) y su cuñada Laura, llegan para convencerle de vender las tierras que comparten por herencia. El reencuentro, en medio de un paraje solitario e inaccesible, reaviva el duelo familiar dormido.



YA PARA ALQUILAR

Priscilla. El Musical

Teatro Olympia. Valencia.

Priscilla: la reina del desierto llega desde Broadway a Valencia en La Rambleta del 1 al 12 de noviembre y del 23 de noviembre al 3 de diciembre. Uno de los musicales más exitosos y premiados que se ha representado en numerosos países y que ahora llega a la capital del Turia.

Basado en la película ganadora de un Oscar, PRISCILLA es el musical internacional más espectacular y divertido. Narra las aventuras de tres artistas drag que atraviesan el desierto australiano a bordo del autobús que da nombre al musical, en un viaje cuya banda sonora está formada por "I Will Survive" y las canciones más bailadas de la historia.

Con la extraordinaria puesta en escena original con la que fue estrenado en Londres, incluidos 40 artistas en escena, el exuberante vestuario galardonado con un Oscar, el espectacular autobús que da nombre al musical y una banda sonora que reúne los éxitos más bailados de la historia, PRISCILLA es el musical más espectacular y divertido. PRISCILLA es la Fiesta de las Fiestas.

PRISCILLA fue premiado por Broadway World Spain y los Premios de Teatro Musical como el Mejor Musical 2015 en Madrid.



TEATRO

Picasso / Lautrec

Museo Nacional Thyssen-Bornemisza. Madrid.

El Museo Thyssen-Bornemisza presenta Picasso/Lautrec, la primera exposición monográfica dedicada a la comparación de estos dos grandes maestros de la modernidad. Aunque su relación artística ha sido reiteradamente establecida por la literatura y la crítica contemporánea esta es la primera vez que se confronta la obra de ambos en una muestra. La exposición plantea además nuevos puntos de vista de esta apasionante relación, pues no se limita al tópico del joven Picasso admirador de Lautrec en Barcelona y sus primeros años en París, sino que ha rastreado la pervivencia de esa huella a lo largo de la dilatada trayectoria del artista español, abarcando también su periodo final.

Comisariada por el profesor Francisco Calvo Serraller, catedrático de Historia del Arte de la Universidad Complutense de Madrid, y Paloma Alarcó, jefe de conservación de Pintura Moderna del Museo Thyssen-Bornemisza, Picasso/Lautrec reúne más de un centenar de obras, procedentes de unas sesenta colecciones públicas y privadas de todo el mundo, organizadas en torno a los temas que interesaron a ambos artistas: los retratos caricaturescos, el mundo nocturno de los cafés, cabarets, teatros, la cruda realidad de los seres marginales, el espectáculo del circo o el universo erótico de los burdeles.



ARTE

1 LG GRAM: PORTÁTIL LIGERO Y DE GRAN BATERÍA



El delgado y ligero LG Gram, un ultrabook de LG con dos variedades de pantalla, se pone a la venta con actualización de procesadores y otras mejoras.

Máxima movilidad en todos los aspectos que puedas pensar pero sin renunciar a potencia ni conectividad. Ese sería un gran resumen del ultrabook LG Gram, modelo que en sus dos últimas versiones presentadas hace unos días en IFA, ya se han puesto a la venta.

La ficha técnica del LG Gram impresiona por su peso y batería, pero no hay que dejar de lado sus posibilidades tanto por procesadores, actualizados a la séptima generación de Intel, como pantalla.

Pese a que tiene un grosor de solo 15 mm y un peso de 970 gramos en el modelo de 14 pulgadas (1090 gramos marcará la báscula para el de 15,6 pulgadas) dispone de 1 puerto USB-C, dos puertos USB clásicos 3.0, una ranura microSD, salida de auriculares y puerto HDMI. El modelo de 15,6 pulgadas añade otro puerto USB 2.0 extra.

Más impresionante es la cifra de autonomía que da LG a sus ultrabooks Gram. Incluso aunque no esté rondando la oficial, superar las 11-12 horas de modo real es todo un logro. Las cifras oficiales hablan de hasta 15,2 horas en el modelo de mayor diagonal y de 16,9 horas para el LG Gram de 14 pulgadas, gracias a su batería de 60 Wh.

En cuanto a los precios, el LG Gram arranca en los 1199 euros, aunque en Amazon ya se puede conseguir por 1098 euros.

El mercado de las cámaras de acción comenzó con GoPro y a pesar de que posteriormente llegaron opciones más asequibles y diferentes modelos para diferentes necesidades, sigue siendo la marca que más apuesta por ello. Un año más, una renovación más de la GoPro HERO, su cámara por excelencia ahora llega a la versión 6 y además de doblar los fotogramas por segundo en resolución 4K, añade otras mejoras.

La nueva GoPro HERO6 Black mantiene el diseño de la generación anterior pero mejora en el interior, tanto en cámara como en potencia. La estabilización de vídeo, el control por voz, la reducción del ruido o la resistencia al agua por supuesto son características que vienen incluidas.

Lo que GoPro ha querido destacar de esta nueva GoPro es su rendimiento, el doble que en la GoPro HERO5 Black. Puede grabar a resolución 4K y 60fps o si lo preferimos, una cámara lenta de 240fps a resolución 1080p. En fotografía ha mejorado ligeramente, pasa a contar con un sensor de 12MP y la posibilidad de disparar en ráfaga de 30fps.

Gracias al nuevo chip GPI la cámara optimiza las imágenes para mejorar la estabilización. En este sentido, también se ha aprovechado el chip para mejorar las imágenes y los vídeos en condiciones de baja iluminación.

La nueva GoPro HERO6 Black ya está disponible en todo el mundo por 569,99 euros o 499,99 dólares. Una única versión, un único color, como de costumbre. Para utilizar la funcionalidad de QuikStories tendremos que descargar la app oficial de GoPro, disponible tanto para iOS como para Android.



2 LA NUEVA GOPRO GRABA EN 4K A 60FPS

Huawei tiene muy claro que a los Mate les queda aún mucho que dar, y ya ha presentado sus Mate 10 y Mate 10 Pro, con pilares como una gran batería, cámaras avanzadas y un alto rendimiento... y los nuevos Nova que vienen con la bandera de la inteligencia artificial.

Los Mate 10 son los primeros smartphones, tanto a nivel de la marca como en el del resto de fabricantes, en llevar una unidad de procesamiento neuronal.

Por el momento, más allá de la materialización de esto en la unidad exclusiva, el usuario puede empezar a percibir la acción de la Inteligencia Artificial en la fotografía y en el reconocimiento de imágenes.



3 SMARTPHONES CON INTELIGENCIA ARTIFICIAL

Los nuevos Mate 10 y 10 Pro vienen equipados con el procesador Kirin 970 presentado el pasado mes de septiembre, y que además de su chip de Inteligencia Artificial utiliza ocho núcleos: cuatro Cortex A73 a 2,4 GHz y otros cuatro Cortex A53 a 2,8 GHz. Irá acompañado de 4 GB de memoria RAM y 64 GB de almacenamiento interno que podrás ampliar mediante microSD, aunque en el caso de la versión Pro habrá versión de 6 GB de RAM y 128 GB de almacenamiento.

En cuanto a la batería, Huawei asegura que su Mate 10 tiene un 30% más de autonomía que su Mate 9 con los mismos 4.000 mAh.

El nuevo Huawei Mate 10 está disponible en España desde el 2 de noviembre a un precio de 699 euros en la versión 64GB + 4GB.

Por lo que se refiere al Huawei Mate 10 'Porsche Design' con 6 GB de memoria RAM y 256 GB de almacenamiento interno estará disponible por un precio de 1.395 euros.

4 GOOGLE PRESENTA SU ALTA VOZ INTELIGENTE



Google ya ha confirmado la llegada de un nuevo dispositivo del que no se había filtrado nada: Google Home Max, que es una especie de Google Home pero para quienes quieren calidad de sonido y potencia, el cual viene a acompañar a su hermano Google Home Mini.

Cuenta con dos tweeters y dos woofers, y según Google tiene un volumen hasta 20 veces más potente que Google Home. Con este dispositivo está claro que buscan enamorar a los amantes de la música.

El diseño es extremadamente limpio, no tenemos botones y todo se encuentra contenido en una carcasa de policarbonato con el frontal en tela, que estará disponible en blanco o gris. Su diseño permitirá colocarlo en posición vertical u horizontal.

Google Home Max contará con tecnología que han denominado 'Smart Sound', la cual permitirá "estudiar" el ambiente y lo que hay alrededor para así poder transmitir el sonido de forma eficaz. Si hay ruido en el ambiente subirá el volumen, si la gente está charlando y empiezan a hablar más alto se bajará el volumen.

Este nuevo altavoz contará con soporte a Assistant y recibirá comandos de voz en todo momento gracias a su micrófono integrado. Además, será compatible con servicios como YouTube, Google Music, Spotify y otros servicios de streaming musical, eso sí, nada de Apple Music.

Por supuesto también será compatible con Google Cast, Bluetooth y WiFi, ofreciendo varias opciones para transmitir sonido de forma remota.

Google Home Max saldrá a la venta durante el mes de diciembre en los Estados Unidos, con la promesa de que llegará a otros países más adelante. Su precio será de 399 dólares e incluirá una suscripción de 12 meses a YouTube Red.

Panasonic mantiene la línea de ordenadores que apuestan por la resistencia. Y el último miembro de esta familia de dispositivos se pasa al formato 2-en-1, el Panasonic Toughbook CF-XZ6.

Así, se trata de un convertible diseñado para resistir caídas que puede usarse como portátil o bien como tablet, pudiendo dejar a un lado la base con el teclado y el touchpad (que es circular).

Con esta línea de "portátiles duros" Panasonic no trata de batir récords de delgadez, y aquí no veremos esos bordes que se adelgazan hasta quedar en nada. Pero a falta de saber las dimensiones exactas, se aprecia que tampoco es un portátil grueso.

El Toughbook CF-XZ6 alberga un procesador Intel Core i5-7300U vPro de última generación, con 8 GB de memoria RAM y 256 GB de disco duro. Y orientado de manera tan marcada al entorno empresarial, el sistema operativo no podía ser otro que Windows 10 Professional.

En cuanto al peso, aunque no es el más delgado del mercado, es bastante ligero hablando del peso total (teclado y pantalla), con 1,18 kilogramos (640 gramos si hablamos sólo de la pantalla o tablet).

La durabilidad se busca también en sus baterías, teniendo en este caso dos para suplir tanto al tablet independientemente como al usarlo como portátil. El tablet integra una batería de 4 celdas, que a falta de saber los miliamperios por hora nos dan la cifra aproximada de 6,5 horas de autonomía.

5 UN PORTÁTIL ULTRA RESISTENTE CON VOCACIÓN DE TRABAJO



6 XIAOMI PRESENTA AMAZFIT, QUE ESQUIVA A ANDROID WEAR

Xiaomi lleva tiempo abriéndose a todo tipo de mercados en el ámbito de la electrónica de consumo. Uno de los segmentos en el se esperaba ver algún producto suyo desde hace tiempo es el de los smartwatches, y ya se ha producido ese lanzamiento.

Se trata del Huami Amazfit, un reloj inteligente que se comercializa con el nombre de la subsidiaria Huami que es parte de Xiaomi. El dispositivo tiene prestaciones interesantes y un precio de apenas 107 euros al cambio (799 yuanes), pero tiene dos problemas fundamentales: de nuevo será difícil verlo a la venta fuera de China, sobre todo, no está basado en Android Wear.

El reloj inteligente está orientado totalmente al mercado chino, y en lugar de aprovechar las prestaciones de Android Wear hace uso de un sistema operativo propietario desarrollado a medida para estos dispositivos. Eso sí: interactúa con dispositivos Android a través de la aplicación Mii Fit.

El Amazfit -una elección de nombre singular- cuenta con diversos sensores que permiten monitorizar nuestra actividad física -incluido un sensor de ritmo cardiaco-, pero además cuenta con GPS -en Xiaomi afirman que es el primero fabricado con tecnología de 28 nm- y con una pantalla de 1,34 pulgadas con resolución de 300 x 300 píxeles.

El procesador integrado funciona a una frecuencia de reloj de 1,2 GHz y dispone de 512 MB de RAM, 4GB de capacidad de almacenamiento, certificación IP57 y una batería de 200 mAh. El diseño circular que muestran las fotos parece orientar este dispositivo a entornos más deportivos que de trabajo.



El baret de Quique

Un lujo para el paladar en un ambiente cercano y agradable. Esa es la propuesta del Baret de Quique, un establecimiento que se ha convertido en un referente de la zona gracias al buen gusto en la cocina y una materia prima de gran calidad.



La importancia de partir de una buena materia prima



La excelencia en la sencillez

EL BARET DE QUIQUE
Av. de la Pau, 60, Riba-roja de Túria, València
Tel. 962 77 28 94



Llama la atención que en un municipio importante como **Riba-roja del Turia**, a uno no dejen de recomendarle un bar de los de toda la vida, de los que no tienen más pretensión que dar buena comida en un ambiente distendido y agradable.

La primera impresión ya es muy positiva: se puede elegir mesa entre la **terrazza exterior**, el **salón** principal y un agradable **patio** interior que se cubre cuando el clima no acompaña.

Quique, además de darle nombre y personalidad propia al establecimiento, explica con media sonrisa, que **"no dejamos de ser un bar de bravas"**. Y lo dice con media sonrisa porque sabe que lo que allí se ofrece tiene poco que ver con el típico bar de bravas.

Para empezar porque las bravas que allí se sirven hacen saltar las lágrimas al más pintado. Y a partir de ahí, se pueden imaginar que el resto de la carta no le va a la zaga, ni mucho menos.

"Yo soy cocinero -explica Quique- **y después de trabajar en diferentes cocinas estuve más de diez años en el extranjero. Conocí otras culturas, otras maneras de trabajar y otras formas de entender la gastronomía. Cuando regresé a España, comprobé que era difícil encontrar**

calidad en las cocinas de los bares de toda la vida, los que son también parte de nuestra cultura, los que aportan a la clientela un plus de cercanía".

"Yo me pongo malo -continúa- **cuando voy a un establecimiento y veo las patatas congeladas, potón en vez de calamar, carne procesada... Creo que no cuesta tanto apostar por un buen producto y ponerle cariño en el cocinado y la presentación. Eso es lo que ofrecemos en el Baret: humildad, honradez y ganas de agradar sin engañar a nadie"**.

Hagamos ahora una vista rápida por la **carta** del Baret de Quique. Empezamos por las **raciones**, donde además de las ya comentadas patatas bravas con pimentón de la vera, podemos encontrar platos como la sepia bruta salteada con ajo y perejil, calamar de playa a la plancha o rebozado o un revuelto de morcilla de ternera; entre otros.

Imprescindibles las **croquetas** (de calamar en su tinta, de jamón de recebo con panko japonés, de pollo relleno de foie fresco o de setas y puerros) y los **saquitos** (espectacular el de chorizo suave con caramelo de tinto,

sin dejar de lado los brewats de pollo con miel y canela).

También encontramos una gran variedad de **canapés** -de los que probamos uno delicioso foie fresco con manzana caramelizada- y ensaladas, como la de tomate al horno con quesos suaves y vinagreta de semillas.

En cuanto a los **bocadillos**, además de los clásicos como el chivito o la brascada, hay otros como el gratinado con salteado de verduras y jamón con mozzarella, o el de queso brie con ensalada y manzana caramelizada; además de varios tipos de hamburguesas perfectamente elaboradas.

También se sirven **platos con guarnición**, como el pincho de pollo con especias árabes, la brocheta de cordero con cebolla y canela, el bacalao a la plancha o en tempura y el lomo de ternera mayor, entre otros.

Y por supuesto, no podían faltar los **arroz**, tanto melosos como en paella, que también puede encargarse para llevar.

En resumen, el **Baret de Quique** es un lugar donde se está y se come de lujo, a un precio más que asequible. Poco más se puede pedir.

Una de las claves del Baret de Quique es, sin duda, la calidad de la materia prima que allí se sirve: desde las propias patatas hasta la carne, los pescados, las verduras...

"Casi tardo más en hacer la compra que en cocinar los diferentes platos. Cuando voy al mercado, escudriño cada pieza, pregunto por su frescura, analizo su apariencia... En este sentido, soy un poco pesado, y además exige un esfuerzo importante, pero no concibo llegar a la cocina del Baret si no tengo la sensación de que llevo ingredientes de máxima calidad", explica Quique.

El otro secreto es el respeto a los tiempos de cocinado. **"Aquí se le da a cada plato el tiempo que necesita: si la masa de las croquetas tiene que estar 24 horas reposando, las está; si una receta requiere una elaboración lenta, la tendrá; y si para emplatar con buen gusto tenemos que emplear más tiempo del que a veces nos gustaría, no se lo vamos a regatear"**, concluye.

Las cosas por su nombre

El mortero adhesivo cementoso se llama

PEGAUNION



Mortero adhesivo profesional de alta adherencia para interior.

Formulado especialmente para la colocación de cerámica convencional en suelos y paredes. Uso en la colocación de piezas con adherencia irregular, sin necesidad de regularización ni de enfoscado previo: reduce tolerancias de planeidad del soporte de hasta 20 mm.

Aplicación directa al soporte: ahorro de material y mano de obra.

Deslizamiento vertical reducido. Disponible en blanco o gris.

Recuerda,
si pides un mortero, te
pueden dar cualquier cosa...



Pídelo por su
nombre



CEMENTOS LA UNION

la calidad de un nombre

arcilla expandida

sustrato natural, altamente aislante
de origen cerámico

ligero
resistente
aislante térmico
aislante acústico
resistencia al fuego
ecológico

bio construcción

Sustrato natural, poroso y muy útil debido a su poco peso y baja densidad inodoro y limpio.

No se descompone y está exento de plagas y enfermedades.

De drenaje ideal de las plantas, elimina el exceso de agua y evita la putrefacción de las raíces. Se utiliza en macetas y jardineras.

Es un material altamente aislante tanto acústico como térmico por lo que se utiliza también para la construcción.

Es también un material refractario que no sufre modificaciones volumétricas ni deterioro a altas temperaturas

a

añedul
decoración exclusiva

Delegación Comercial Cementos La Unión
Delegación Comercial Canteras Villafranquer
Regulador y Distribuidor oficial Argex



CEMENTOS LA UNION

Argex
ARCILLA EXPANDIDA

CEMENTOS LA UNIÓN



LA UNIÓN



**EMPRESA VALENCIANA
LÍDER EN LA INDUSTRIA CEMENTERA
LOS MEJORES CEMENTOS
SIEMPRE A MANO**

www.launion.es

Skydone

Especialistas en nubes...

Desarrollo Web

- Diseño y programación
- Herramientas CMS
- Soluciones e-commerce
- Dominios y hosting

Marketing online

- Optimización SEO
- Posicionamiento
- Promoción web
- Publicidad en Internet

Comunicación 2.0

- Blogs corporativos
- Redacción de contenidos
- Gestión de redes sociales:
Facebook, Twitter, Instagram...

...pero con los pies en la tierra

Mantenimiento informático

- Servicio técnico
- Desarrollo e integración TI
- Suministros informáticos

Recuperación de datos

- Asistencia remota
- Consultoría y asesoramiento
- Instalación de redes



Todos los servicios informáticos que su empresa necesita, en un único proveedor.

www.skydone.com

info@skydone.com

961 21 25 85

Si pides un mortero, te pueden dar cualquier cosa...



Pídelo por su nombre

TABIUNION

Hidrofugado

HORMIUNION

Hormigón en seco

REVOCONION

Hidrofugado impermeable

PEGAUNION

Cerámica convencional

**PEGAUNION
SUPER**

Vitro y porcelánico

**PEGAUNION
ULTRA**

Especial porcelánico

**PEGAUNION
ULTRAFLEX**

Baldosas y piedra natural



CEMENTOS LA UNION

la calidad de un nombre

