

EL DIARIO MONTAÑÉS
Lunes, 13.07.26 Nº 03

UIMP 2026



El filósofo Javier Gomá; la periodista Almudena Ávalos; el productor y compositor Raúl Refree; el actor Antonio Resines; Jesús Sánchez y Marián Martínez, artífices del Cenador de Amós al que la UIMP ha dedicado un curso; el periodista Jesús Ruiz Mantilla; el paleoantropólogo Juan Luis Arsuaga, y el cineasta y escritor Manuel Gutiérrez Aragón. **DANIEL PEDRIZA**

La Magdalena entre fogones

Dos cursos sobre gastronomía entrelazan los hábitats de la cocina y las aulas con la cultura y la creación

La gastronomía hecha encuentro

El «ánimo de inventar» de los hermanos Roca

Joan Roca Cocinero

«El legado de la cocina, el arte de la gastronomía... es compartir una historia». Y la que cuenta Joan Roca parece larga, sofisticada, densa como un buen fondo y capaz de remontarse a los «sitios de la infancia» a base de técnicas de cocinado al vacío. En las declaraciones sobre la alta cocina del chef catalán abundan las referencias a la tradición y a las raíces, pero también a la innovación y al atrevimiento. Ambas dimensiones conviven en el discurso y en el proyecto de Joan y sus dos hermanos, Josep y Jordi, el Celler de Can Roca, en Girona. Con tres estrellas Michelin y varias menciones como mejor restaurante del mundo, este lugar es un icono y un exitoso modelo de negocio con ramificaciones fuera de Cataluña.

Tal y como recordó Roca en La Magdalena, donde participó en el curso 'La gastronomía: un activo es-

tratégico de país', todo comenzó en la bodega del restaurante Can Roca de sus padres. «El legado de la cocina de nuestros padres» está en la base, pero, para «ofrecer algo distinto cada año», los hermanos Roca tiran de inconformismo, de innovación. He aquí un ejemplo: «Cuando Jordi fue a Amsterdam en 2008, vio en un 'coffee shop' una campana de cristal», y eso despertó en su cabeza la idea de «ahumar el chocolate de manera uniforme». Dio en el clavo. Hoy en día no hay restaurante que no use ahumadores.

El «ánimo de inventar» es uno de los factores que empuja la cocina para Roca. «Partiendo de herramientas, descontextualizadas al principio, que nos ayudaban a resolver problemas muy concretos, nuestra cocina cambió». La innovación consigue «evitar el conformismo, inventar, buscar soluciones a problemas y dar complejidad a los platos que conocemos».



«La gastronomía tiene capas, es complejidad»

Esther Merino Investigadora en bebidas

Esther Merino fascinó con sus ensayos y propuestas de bebidas fermentadas—hormigas incluidas— en el curso 'La gastronomía: un activo estratégico del país'. Graduada en Gastronomía y Artes Culinarias por el Basque Culinary Center y con fructíferas estancias en establecimientos de altura como Noma o Alchemist, esta desarrolladora de bebidas es el presente de la gastronomía española. Merino pertenece a una generación formada y especializada, y con muchos referentes en los que fijarse. «Los jóvenes y los que hemos tenido la suerte de nacer en España tenemos de forma intrínseca un arraigo gastronómico diverso, que va de lo local y lo regional a lo nacional. Hay una identidad cultural muy potente en nosotros», indicó al término de su intervención.

Para ella, «la gastronomía es complejidad» y hay que explorar todas sus «capas». «Nos habíamos queda-

do en las dos o tres primeras» y ahora encuentra «apasionantes» todos los nuevos roles, puestos y oportunidades. «Y los jóvenes nos hemos dado cuenta de la importancia de colaborar» y «unimos con expertos de diferentes disciplinas», añade.

¿Y un deseo de futuro? «Me gustaría, y eso comparado con otros países lo echo un poco en falta en España, que haya más infraestructura para investigación». Porque la cocina también es transferencia, advierte Merino. «Cocineros, camareros, sumilleres... estamos en la intersección entre industria y el cliente. Tenemos sensibilidad con lo delicioso, con lo que percibe y necesita el cliente; es información valiosa para la investigación». Ejemplo: «Si un investigador trabaja en una nueva proteína vegetal para crear un alimento, importa que tenga impacto real en la sociedad y nosotros tenemos mucho que aportar ahí».



«Nuestra propuesta se basa en la identidad del territorio»

Jesús Sánchez y Marián Martínez Cenador de Amós

Fueron protagonistas del curso sobre grandes creadores cántabros en una semana en la que la UIMP se rindió a la poliédrica cuestión gastronómica

La gastronomía es tema de conversación recurrente; es placer, puesto que supone ir un paso más allá de la necesidad básica de alimentarse; es un cruce de caminos entre la tradición y la vanguardia; es una fuente interminable de adjetivos y artefactos; es negocio y es motor económico; es parte del 'prime time' televisivo y un material editorial de primera; es una experiencia deseada y muchas veces prohibitiva, y es también una cuestión de estado. Como explicó la investigadora Esther Merino en uno de los dos cursos que confluyeron la pasada semana en la UIMP con la gastronomía como objeto de análisis, esta tiene muchas capas y hay que explorarlas todas. A ese fin se entregaron los ponentes de ambos seminarios. Porque la gastronomía también puede ser sinónimo de unión y de encuentro... académico.

Con permiso de Joan Roca o Elena Arzak, dos nombres brillaron en la programación de la UIMP: Jesús Sánchez y Marián Martínez, chef y directora del Cenador de Amós, a quienes la Asociación Plaza Porticada dedicó un curso de dos jornadas bajo el título 'Una revolución en la cocina cántabrica', porque así de extenso y diverso es su ámbito de acción. «Nuestra propuesta se basa en la identidad culinaria del territorio», compartieron en el comedor real del Palacio de La Magdalena, a cuya larguísima y maciza mesa se sentaron junto con el resto de ponentes y alumnos. Y lo cántabro llega a veces hasta la Navarra natal de Jesús Sánchez porque tras esa inclinación por estirar los límites y los mapas hay una «propuesta que intenta tocar siempre la memoria gustativa del comensal, enlazar con sus recuerdos» y hacerlo a través de sabores «nítidos y profundos», les contó el chef a los presentes.

Esto se entiende a la perfección con este ejemplo: Sánchez desea que la tortilla deconstruida que sirve en su mesa sea placentera en sí misma y que, además, le evoque al comensal la mejor que haya disfrutado en su vida, quizá la que le cocinaba su abue-

la, a su forma y en su pequeña cocina de gas. «La gastronomía hace felices a las personas y esa es nuestra razón de ser. Queremos dejar huella en nuestros comensales», expuso a continuación Martínez. Su idea es hacerlo «captando su atención con los sabores» y con un ambiente propicio en el restaurante.

Más voces destacaron este empeño. «Están abriendo el camino. El hecho de que tengamos un restaurante de estas características con tres estrellas Michelin en Cantabria supone que los jóvenes tengan una referencia de excelencia», dijo el periodista y conductor del encuentro, Jesús Ruiz Mantilla, sobre Sánchez y Martínez. «Han



Marián Martínez y Jesús Sánchez, la pasada semana, en la UIMP.

LAS FRASES

Marián Martínez Directora del Cenador de Amós

«La gastronomía hace felices a las personas y esa es nuestra razón de ser. Queremos dejar huella en nuestros comensales»

«El éxito para mí es adaptarnos a cada mesa, a cada comensal, reinterpretarnos»

Programación Dos cursos confluyen en la UIMP para hablar de la cocina como seña de identidad, como 'marca España' y como historia personal



MADA MARTÍNEZ

llegado muy lejos y nadie les ha regalado nada. Son innovadores sin olvidar nunca sus raíces», apoyó la chef Elena Arzak.

Con todo, el curso sirvió para reparar los 33 años de historia del Cenador de Amós. Con tres estrellas Michelin, Villaverde de Pontones (Ribamontán al Monte) es parada obligada en la ruta gastronómica más selecta; es un «activo estratégico», como a buen seguro defenderían en el curso que se celebró casi en paralelo al dedicado al Cenador, este en el hall real y bajo la batuta del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que quiso explicar «la gastronomía española como un factor clave para la proyección internacional de España». La gastronomía «impulsa el turismo, atrae a millones de visitantes, fortalece la eco-

nomía, proyecta cultura y pone el foco en la calidad de los alimentos de España», dice el Ministerio. De hecho, fue el segundo aspecto positivo más citado por los encuestados europeos en el Barómetro de la Imagen de España 2024.

Historias personales

Además de una palanca económica, la gastronomía es fuente de historias personales. En el caso del Cenador, el relato tiene dos inicios para luego discurrir como uno solo. Emocionado, Sánchez comenzó compartiendo el suyo. Empezó por Amós, su abuelo, carterero de profesión que transportaba los productos de la Ribera de Navarra—pimientos, espárragos, alcachofas— a los pueblos «más alejados». Amós era un tipo peculiar y célebre en

la zona, en parte, por esa capacidad de estrechar relaciones con sus paisanos. También le gustaba la cocina, tenía una intuición que, sin embargo, no llegó a 'profesionalizar'. Años después, cuando los caminos de Sánchez y Martínez ya se habían cruzado y juntos habían decidido abrir su restaurante en Villaverde de Pontones, «rescataron» la historia de Amós, que acabó dándole nombre al lugar.

Quizá empujado por la estela de su abuelo, la vocación de Jesús se manifestó de forma temprana y a los 12 años planteó en casa su idea de convertirse en cocinero. Hijo de agricultores que habían puesto en marcha una tienda de ultramarinos, les dio a sus padres «un disgusto de narices» con este plan suyo que implicaba irse a estudiar a la Escuela Superior de Hostelería de Madrid. Lo 'gastro' no tenía entonces, en la década de 1970, ni «tanto posicionamiento» ni tanta proyección. ¿Quién le iba a decir que en 2023 iba a ser galardonado con el Premio Nacional de Gastronomía?

El Cenador de Amós es obra igualmente de Marián Martínez, desde su ubicación hasta el trato con los clientes, la elección de la vajilla y la música, la gestión del equipo, las sesiones con artistas. Sin ir más lejos, fue ella quien se enteró de que se buscaba nuevo inquilino para un establecimiento llamado El Pedroso. Era 1993 y cuando ella y Jesús se plantaron ante aquella hermosa casona palaciega que ahora es sede del Cenador cayeron «enamorados» del lugar, algo parecido a un 'stendhalazo'. En los inicios lo aprovecharon casi todo del antiguo negocio, las mesas, las sillas, el hábito de servir picatostes, la mantelería... Pero con el tiempo el 'toque Amós' fue imponiéndose, y los picatostes «nos duraron quince días».

Tercera estrella Michelin

Si abrió sus puertas en 1993, el Cenador de Amós logró su primera estrella en 1994. A partir de ahí, el proyecto «compartido» sobre la cocina cantábrica fue consolidándose. «Creemos en la tierra, en el producto y en la gente», defendieron Sánchez y Martínez en la sesión inaugural del curso.

La tercera estrella Michelin, que llegó en 2019, fue más sorpresiva si bien en el Cenador ya habían identificado que escalar posiciones en este ranking de los mejores restaurantes del mundo era una «meta posible». Trabajaron en esa dirección, se «motivaron» y se esmeraron con propuestas que, como la brocheta de sarda ahumada o su ensaladilla de patata morada, les identifican.

Como los soles Repsol (y el Cenador también tiene tres), estas estrellas significan exclusividad—apenas 150 establecimientos suman esta cantidad en todo el mundo— y funcionan como un potente reclamo para la clientela. «Estamos muy orgullosos de poner nuestro proyecto en el mapa gastronómico internacional».

«Es muy importante trabajar en equipo»

Elena Arzak Cocinera

Una de las primeras tomas de contacto de Elena Arzak con la cocina de Jesús Sánchez, si no la primera, ocurrió a cuenta de la despedida de soltera de una amiga que buscaba un «restaurante de postín» para esta celebración. El grupo eligió el Cenador de Amós y allí que se fueron a comer. «Fue impresionante, la novia todavía se acuerda», contó en La Magdalena la chef donostiarra con tres estrellas Michelin e hija de uno de los impulsores de la nueva cocina vasca, Juan Mari Arzak.

La anécdota le sirvió para hablar de la «generosidad» de Sánchez y Martínez y, por ende, de la necesidad que los cocineros se alien y tejan relaciones y creen algo así como pequeños ecosistemas. «Es importante que trabajen en equipo, y vosotros lo hacéis, sois muy generosos», les dijo a Arzak a los protagonistas del curso.

Otra clave es la formación. «Es im-

portantísima y yo sigo aprendiendo cada vez que voy a un restaurante», sostuvo Arzak, con educación como chef de élite, que transcurrió entre la Escuela de Hostelería de Lucerna (Suiza) y las prácticas y estancias en grandes e históricos establecimientos de Europa, como Le Louis XV, en

Montecarlo, o Antica Osteria del Ponte, en Italia. La formación, la innovación permiten a un cocinero diferenciarse en medio de las tendencias que les imponen el aguacate o la fermentación.

Las palabras que Arzak dedicó a la cocina de Sánchez—«me impresionan mucho»— dejan entrever una definición más amplia, más global. «Tiene los pies en la tierra, en el terruño, pero va cambiando con los tiempos», dijo para luego alfiar esta idea con su propio punto de vista: «Uso del pasado lo que considero que tiene que trascender, pero siempre mirando al futuro».



Dejar una «huella» que otros puedan reconocer

Manuel Villanueva Comunicador

El curso que la Asociación Plaza Porticada y la UIMP dedicaron al Cenador de Amós contó con reflexiones de personas más alejadas del día a día de los fogones, como las del paleoantropólogo Juan Luis Arsuaga; el músico y productor Raül Refree; el filósofo Javier Gomá, el cineasta Manuel Gutiérrez Aragón o el actor Antonio Resines. También aportaron su opinión y su oficio comunicadores y periodistas, como Jesús Ruiz Mantilla, encargado de conducir el encuentro; Ainhoa Arbizu; Almudena Ávalos, responsable de El País Gastro, o Manuel Villanueva.

Periodista y comunicador, Villanueva ha sido alto directivo de varias cadenas de televisión y es miembro de la Academia Madrileña de Gastronomía, cofrade de las varias asociaciones y, en el Palacio de La Magdalena, moderador de conver-

saciones y mesas. En una de ellas, compartió la del comedor real con la chef tres estrellas Michelin Elena Arzak y con ella habló del legado del restaurante de Villaverde Pontones en la alta cocina española del siglo XXI. Aunque este era el título de la ponencia, también funcionó como una afirmación en sí misma, puesto que el proyecto de Jesús Sánchez y Marián Martínez, efectivamente, ha dejado «huella» en la alta cocina de este siglo y es un «referente», incidió Villanueva. Por ello, hay trascendencia un chef cuando se cumple esta máxima: «La verdadera grandeza de un cocinero es dejar una huella que otros sean capaces de reconocer», aventuró.

Cuando establece alianzas con lo cultural, «la gastronomía se convierte en paisaje, identidad y cultura», apuntó además en referencia a la dimensión «cantábrica» del proyecto de Martínez y Sánchez.



DANIEL PEDRIZA

Jesús Sánchez Chef del Cenador de Amós

«Nuestra propuesta intenta tocar siempre la memoria gustativa del comensal, enlazar con sus recuerdos»

«Estamos muy orgullosos de poner nuestro proyecto en el mapa gastronómico internacional»



José Luis Trejo, la pasada semana, en los pasillos del Palacio de La Magdalena. JUANMA SERRANO

‘Cerebro en marcha’ fue la ponencia que Trejo, neurocientífico del CSIC, impartió en la ‘Escuela de Biología Molecular’

tarios comienzan a hacer un ejercicio moderado, empiezan a obtener beneficios netos para su cerebro casi de inmediato, incrementando su capacidad cognitiva y su resistencia a ciertos daños sobrevenidos [...]. Ahora bien, cuando esos ratones entrenan demasiado tiempo o demasiado intensamente, no obtienen ninguno de estos beneficios, o al menos se reducen considerablemente», escribe Trejo en las páginas introductorias, justo antes de meterse de lleno en materia y en repastos históricos.

¿Esto qué quiere decir? A grandes rasgos, que «en el término medio está la virtud»; que en un ejercicio «moderado» hay beneficio, no así cuando produce un «estrés no adaptativo», que tiene que ver con una intensidad o una duración de la actividad excesivas, que revierte cualquier ganancia. Aquí el ejercicio no crea nuevas neuronas, no empuja el bienestar, sino todo lo contrario. Es más, «el estrés es peor que el sedentarismo, hay evidencia científica al respecto», expone Trejo, que aconseja «evitar», por ejemplo, los maratones y menos si se trata de correr siete en siete días.

Además, ante estas dos tendencias extremas, del sedentarismo a la adicción al ejercicio, Trejo aboga por «fragmentar y segmentar» el mensaje: a unos es preciso «decirles que se muevan» y a otros, «que no se pasen, porque puede convertirse en un estrés y ser perjudicial». ¿Las claves para actuar? Perfiles epigenéticos «personalizados» y «diseño de protocolos de entrenamiento específico basados en dicha epigenética», dice Trejo. «Es el gran reto mundial».

¿‘No pain, no gain’?

«No puede ser que algo que puede ser beneficioso nos acabe agobiando», continúa el neurobiólogo, apuntando a esa corriente que apuesta por el ‘no pain, no gain’, es decir, sin dolor no hay ganancia o beneficio, un lema estampado en muchos gimnasios del mundo, junto con el tan cacareado ‘sal de tu zona de confort’. Por otro lado, el investigador es consciente —porque lo ha estudiado— de que la vida laboral entra en conflicto con la posibilidad de moverse.

Trejo anima en ‘Neuronas en marcha’ a moverse sin caer en el estrés. La probatura científica apunta a que no hay una hora estrictamente idónea para hacerlo, pero que entre tres a cinco jornadas semanales va bien. Hay estudios que apuntan a que hacerlo al aire libre y en la naturaleza es mejor que en el gimnasio, pero el investigador recuerda que si lo primero no es posible, un centro deportivo no puede servir.

«El estrés es peor que el sedentarismo»

José Luis Trejo El neurocientífico acaba de publicar el libro ‘Neuronas en marcha’ y, desde el rigor de la ciencia, defiende que en el ejercicio moderado está la «virtud»

MADA MARTÍNEZ

Con el ejercicio, según se ha probado en experimentos con ratones, se da pie a la creación de «nuevas neuronas»

po y la mente, por supuesto; pero, al mismo tiempo, no todo el ejercicio lo es. O, al menos, no siempre.

‘Cerebro en marcha’ fue el nombre de la ponencia que impartió en la ‘Escuela de Biología Molecular Eladio Viñuela-Margarita Salas’ de la UIMP, a la que ha acudido en numerosas ocasiones y que suele estar muy concurrida. El título está en consonancia con el de su último libro, ‘Neuronas en marcha’, donde el investigador vuelve todo su conocimiento en clave divulgativa y donde advierte, principalmente, sobre los riesgos de ser sedentario y de pasar la mayor parte del día

sentado en casa o en la oficina. Moverse es beneficioso para el cuerpo y la mente, los «transforma»; y, además, con el ejercicio se da pie a la formación de «nuevas neuronas», un hito que hace seis años se desconocía y que, de momento, se ha conseguido probar con ratones. La actividad física mejora su capacidad cognitiva. Aquí el ejercicio es sinónimo de ganancia.

No obstante, Trejo y su grupo se han empeñado durante años en explorar las zonas grises de los porcentajes, los rangos y las frases hechas. Lo explica bien al inicio de ‘Neuronas en marcha’. ‘Cuando ratones seden-

Hasta la afirmación más evidente, como esa que vincula la actividad física con un claro beneficio para la salud, necesita de una probatura científica. Así se las gastan los investigadores de primer nivel y José Luis Trejo, neurocientífico del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), que lidera uno de los grupos más punteros del país en neurobiología del ejercicio, no iba a ser menos.

Trejo y su equipo están especializados en estilo de vida y cognición. Ese, digamos, es el nombre genérico de su grupo. «Con más de 25 años de experiencia en los efectos del ejercicio sobre el cerebro y la neurogénesis hipocampal adulta, hemos avanzado en el conocimiento sobre la transmisión intergeneracional, los factores de crecimiento y las hormonas en la plasticidad, la dominancia social y el papel de Smad2», se presenta con más detalle en la web del Instituto de Neurociencias Cajal del CSIC. Pues bien, en La Magdalena, Trejo se encargó de repasar, con detalle, con tablas, con referencias a los perfiles epigenéticos, con varias campanas de Gauss y no menos anécdotas, los experimentos que él y sus compañeros han ido desarrollando a lo largo de los años y que, a grandes rasgos, vinculan el ejercicio, tanto por defecto como por exceso, con la neuronas y su plasticidad.

Paso a paso, resultado a resultado, Trejo se encargó también de desterrar esos mitos y grandilocuencias sobre la actividad física que poco o nada tienen que ver con la ciencia. Así, el ejercicio es beneficioso para el cuer-

Cultura Material, objeto académico

Del aula al Almacén.

El nuevo proyecto de José María Lafuente, tras el Archivo, presenta sus credenciales

GUILLERMO BALBONA

«La venta del Archivo fue un desgarro y, a su vez, la liberación de un proceso muy pesado por los aspectos ajenos al propio fondo». Estas palabras del coleccionista, empresario y editor José María Lafuente formaron parte de una reciente entrevista de El Diario Montañés. En ella reflexionaba sobre su histórico proyecto del Archivo –hoy en manos del Estado y con sede a medio plazo en el inmueble del Banco de España– y su nueva etapa y no menos ambiciosa: Cultura Material. Es el término con el que se aventura su proyecto «para contribuir a la comprensión histórica, patrimonial y cultural de objetos de toda naturaleza: obras de arte, arquitectura, herramientas, textiles, cerámicas, vidrio, documento, joyas, libros, máquinas, muebles, juguetes...». Ahora Cultura Material llega a las aulas y adquiere tratamiento académico en el foro que, hoy y mañana, el propio Lafuente dirige en La Magdalena con el fin de «introducir el concepto ya que en el futuro se va a hablar mucho de este término», no ya por su labor, sino por los nuevos modelos expositivos.

Explicar cómo y por qué ha sido la evolución desde el Archivo Lafuente a Cultura Material está en la identidad de este Encuentro que sigue a la reciente inauguración de su sede en Santander. Además, asoma el aspecto Patrimonial de la Cultura Material y la singularidad de dos lecciones que, de manera práctica, se impartirán fuera del Aula protagonizadas por los dos autores y artistas que han configurado estas colecciones que adquirió Lafuente: Juan Bordes, hoy lunes, en la sede de la calle Lope de Vega, abierta al público el pasado 1 de junio; y Antoni Miralda, mañana martes, en el Almacén Visible del polígono de Heras, que afrontará así su puesta de largo.

El encuentro en el Palacio de la Magdalena, dentro de la sección Arte y Humanidades de los Cursos de Verano, está organizado por la Asociación Cultura Plaza Porticada, presidi-



Inauguración la pasada primavera de la sede de Cultura Material de José María Lafuente en la calle Lope de Vega, nº 4 de Santander. ROBERTO RUIZ



Detalle de la actual muestra fundacional del proyecto, 'Las fuentes del Nilo, La infancia de las vanguardias'. ALBERTO AJA

da por Elena García Botín, y está financiado por la Dirección General de Cultura y Patrimonio Histórico del Gobierno de Cantabria. Las conferencias y mesas redondas de carácter académico serán impartidas, además de Lafuente, por una decena de especialistas. 'Del Archivo Lafuente a Lafuente. Cultura Material. Una historia de Patrimonio Cultural' es la charla que abrirá el curso en el que intervendrán: Manuel Fontán del Junco, director de Museos y Exposiciones de la Fundación March, que hablará de 'Los estados de la materia

(cultural)'; Sofía Rodríguez Bernis, directora del Museo Nacional de Artes Decorativas, impartirá la charla 'Decente y confortable. Las cosas de un burgués cuando un fantasma recorría Europa'; Fernando Sáez Lara, subdirector general del Instituto de Patrimonio Cultural de España, que ofrecerá la conferencia: '¿Tienen los objetos alma? De lo material a lo simbólico en las colecciones de museos'; y Shaday Larios, doctora en Artes Escénicas, autora del ensayo 'Detectives de objetos', charlará sobre 'las estrategias para encontrar la inmaterialidad de las colecciones'.

Las dos citadas actividades extraacadémicas se plasmarán hoy en la Visita guiada por Juan Bordes a la exposición 'Las fuentes del Nilo. La infancia de las vanguardias', en la nueva sede de 'Lafuente. Cultura Material' en la calle Lope de Vega de Santander. Y mañana la Visita guiada por Antoni Miralda, Premio Velázquez, al Almacén Visible de Lafuente. Cultura Material, en Heras. Esta acción constituye la apertura oficial de este nuevo espacio cultural que se incorpora a la red de espacios culturales

Mañana, un recorrido guiado por Antoni Miralda, Premio Velázquez, al Almacén Visible de Lafuente. Cultura Material, en Heras, supondrá la apertura oficial de esta nueva aventura que se incorpora a la red de espacios culturales de Santander y Cantabria

de Santander y Cantabria. Este será el contenedor principal de las exposiciones que se realizarán en Lope de Vega. «La diferencia con un almacén convencional es que gran parte de los materiales estarán a la vista y se podrá hacer un recorrido muy visual. Mi idea es mostrarlo a través de visitas guiadas previamente concertadas», según anticipó Lafuente. Pero el artífice del Archivo, que empezó su labor de coleccionista en los ochenta y en 2002 dio los primeros pasos de su proyecto, ya contempla una tercera pata. La construcción de una biblioteca de arte. En la actualidad, cuenta con unos 45.000 volúmenes, que parten de su propia biblioteca con otras que ha ido sumando. «Me voy a ir rodeando de especialistas en diversas materias que me ayuden en esta construcción». Para ello dispondrá de un espacio, además de la planta baja de Lope de Vega, para este fin. En principio, «una biblioteca privada, y posteriormente el tiempo dirá».

INTERVINIERON LA SEMANA PASADA

**Luis Planas** Ministro de Agricultura, Ganadería y Pesca

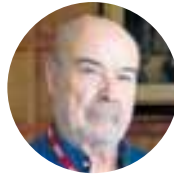
«España es una gran potencia agroalimentaria, la cuarta de la Unión Europea y la séptima del mundo»

**Julia López López** Catedrática de Derecho del Trabajo y S. Social

«Es esencial integrar en el mercado laboral a personas teniendo en cuenta edad, género y origen como factores interrelacionados»

**Lucía Viñuela** Presidenta de la Fundación Margarita Salas

«Margarita Salas y Eladio Viñuela entendieron que el conocimiento solo adquiere su verdadero valor cuando se comparte e inspira»

**Antonio Resines** Actor

«Vamos a hacer unos cines en Torrelavega, ya está aprobado el proyecto y estarán hechos en el año 2027»

**Elma Saiz** Ministra de Inclusión, Seguridad Social y Migraciones

«Queremos que desarrollar una carrera profesional en la Seguridad Social sea una opción real para personas con vocación de servicio»

Las Llamas en todos los idiomas

Programación Los ciclos de lengua y cultura españolas, la formación en ELE o los cursos avanzados garantizan a esta sede el sello internacional

MADA MARTÍNEZ

En el campus de Las Llamas se plantean estos días la instalación de una gran pantalla para seguir el Mundial de fútbol al aire libre y en armonía. Seguidores, nacionalidades y entusiasmo no le faltan a la UIMP en su sede más internacional, donde la oferta en lengua y cultura españolas, las formaciones especializadas en ELE (máster incluido) o los cursos avanzados sobre traducción, edición, escritura o teatro atraen a alumnos de distintas partes del planeta. A modo de ejemplo, este año, solo la matrícula de los cursos de español para extranjeros suma 220 estudiantes de hasta quince nacionalidades distintas.

«Eso es lo característico de Las Llamas: aquí convivimos todo el día, estamos en contacto en las aulas, los pasillos, en el comedor... y todo en diferentes lenguas. En este campus estamos en un encuentro permanente; es un verdadero programa de inmersión», destaca Sergio Santiago Romero, director de los Cursos de Extranjeros de la UIMP. El Mundial sería un nuevo pretexto, un «aliciente» extra para favorecer la convivencia. «Y todo con mucho espíritu deportivo, ¿eh? La lengua siempre es elemento de en-

tendimiento», tercia Santiago.

El Palacio de La Magdalena es la sede más reconocible de la UIMP, con su torreón estampado en la cartelera de los Cursos de Verano; pero la fachada acristalada de Las Llamas no se queda atrás y emerge como el «emblema» de la cultura y de la lengua españolas. «Es la sede que mejor encarna el lema 'memoria y vanguardia'. Los cursos de lengua y cultura españolas son el corazón de la UIMP, el proyecto más genuino de Fernando de los Ríos», destaca Romero, que recuerda cómo otros protagonistas memorables de la universidad, de García Lorca a Ortega y Gasset, son ejemplo de la docencia con alumnado extranjero. «La UIMP ha sido un faro de la enseñanza del español desde siempre. Por aquí han pasado los mejores, que no solo han enseñado un idioma, sino muchas culturas distintas, porque el español es un idioma que se pronuncia con muchos acentos, y lo trasatlántico, lo hispánico está en el ADN de la UIMP. Queremos revitalizar esta oferta de cursos, que son el origen de la UIMP, lo que da sentido a esa 'I' de internacional», subraya el director de unos cursos cuya gestión atañe al Vicerrectorado de Interna-

Trabajando en una de las aulas de la sede de la UIMP en Las Llamas. **DANIEL PEDRIZA**

cionalización y Relaciones Internacionales del campus público.

¿Y cómo ampliar la programación? «Reforzando y modernizando la pro-

puesta», por ejemplo, con conferencias y actividades magistrales que conectan con el alumnado más joven –su 'conquista' es uno de los grandes

objetivos de la UIMP–, como la que protagonizó el poeta Mario Obrero al inicio de los Cursos de Verano con una «magnífica plenaria» sobre la lengua.

LAS CLAVES

LAS LLAMAS

«Es la sede que mejor encarna el lema 'memoria y vanguardia' desde sus orígenes»

ESTUDIANTES

«El español americano' o 'La calle y sus textos' son parte de una programación cuya matrícula sigue abierta

HISTORIA

«La UIMP ha sido un faro de la enseñanza del español, un idioma que se pronuncia con muchos acentos»

LOS DESTACADOS DE ESTA SEMANA



Elisa Rodríguez Ortiz Oficina Española de Patentes y Marcas

► **Propiedad intelectual.** Dirige el seminario 'Propiedad Industrial para más y mejor industria', que se celebra durante la semana en la UIMP y que está dedicado a la estrategia y los casos de éxito de las empresas españolas.



Julio María Sanguinetti Expresidente de Uruguay

► **Multilatinas.** La conferencia magistral del XI Encuentro de Empresas Multilatinas, dedicado a reflexionar sobre el papel creciente de las empresas iberoamericanas transnacionales, corre a cargo del político uruguayo.



Clara Grima Matemática

► **Divulgación.** Profesora de Matemática Aplicada en la Universidad de Sevilla y presidenta de la Comisión de Divulgación de la Real Sociedad Española de esta disciplina, Grima llega a la UIMP para enseñar a divulgar la ciencia.



Pepa Bueno Periodista

► **Referentes.** Exdirectora de El País y actual editora del Telediario 2 de RTVE, la periodista es la protagonista, este miércoles, del ciclo 'Referentes en femenino singular', una de las novedades de los Cursos de Verano.



Lluís Montoliu Genetista

► **Ciencia.** 'Conversación. Otras maneras de estar en el mundo: albinismo y enfermedades raras' es el título de la ponencia que Montoliu, genetista del CSIC y el Ciberer, imparte en el curso 'La aventura de divulgar en español'.

También quiere la UIMP poner en «primer plano» las propuestas culturales, por ejemplo, las de gastronomía, que este verano cuentan con el magisterio de Alex Ortiz, el cocinero del restaurante Pan de Cuco, en Sueso.

Abanico diverso

La programación de Las Llamas avanza. Por un lado, están los más de 200 estudiantes extranjeros que eligen Las Llamas para empaparse de la lengua y la cultura españolas con clases de gramática, intercambios con los estudiantes de la Escuela Oficial de Idiomas, talleres playeros de surf o voleibol, rutas por Costa Quebrada o excursiones al Museo de Altamira. Entre estos estudiantes, por ejemplo, destacan los grupos procedentes de grandes campus de EE UU, como Dartmouth o South California, o de la Universidad Humboldt, en Berlín. El ucraniano, húngaro, francés o el belga son otros acentos que se escuchan estos días en Las Llamas.

Por otro lado, esta sede propone 23 cursos que transitan por la misma línea académica, pero con «un sentido mucho más amplio». Son propuestas que abordan, de la mano de «grandes catedráticos e investigadores de nuestro país», ámbitos como la literatura comparada, la industria del libro, la gramática, la historia... Y que abordan igualmente toda la formación en Español como Lengua Extranjera (ELE). En suma, más de 400 estudiantes de todas las edades se han matriculado en estos cursos. «El encuentro entre alumnos es un valor añadido».

La matrícula puede crecer. Sigue abierta y, por ejemplo, hay plazas en propuestas tan interesantes como 'La calle y sus textos: el paisaje lingüístico como recurso pedagógico en ELE', que quiere mostrar ese paisaje lingüístico como un recurso útil y pedagógico para las actividades del aula; o en el curso que aborda todas las dimensiones de 'El español americano: conformación histórica, variación y documentación'.

'Recursos IA en los procesos de enseñanza-aprendizaje de lenguas adicionales' o 'Interculturalidad, pluriculturalidad, transculturalidad y multiculturalidad' son otras de las propuestas de Las Llamas junto con 'La variación lingüística y las nuevas tecnologías en el marco de la enseñanza-aprendizaje ELE'.

Vivienda y divulgación, en la cuarta semana lectiva

Ceremonia. El catedrático de filosofía política y social y director del Instituto de Gobernanza Democrática, Daniel Innerarity, será investido hoy doctor honoris causa

M. M.

Cuarta semana de actividad académica en la Universidad Internacional Menéndez Pelayo (UIMP) y, al margen del encuentro sobre 'Patrimonio y cultura material' que trae a La Magdalena el empresario y coleccionista José María Lafuente, estos días están marcados por la ceremonia de investidura como doctor honoris causa del catedrático de filosofía política y social Daniel Innerarity. El acto tiene lugar hoy, lunes, a partir de las 19.00 horas y la laudatio del también direc-

tor del Instituto de Gobernanza Democrática y titular de la Cátedra IA y Democracia del Instituto Universitario Europeo en Florencia correrá a cargo de la catedrática Mariola Urrea, a su vez, vicerrectora de Internacionalización y Relaciones institucionales de la UIMP.

También hoy lunes tiene lugar la inauguración del 'XX Seminario de la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM)' dedicado en esta ocasión a conocer la 'Estrategia y casos de éxito de las empresas españolas' con el objetivo de «inspirar a más empresas a integrar la propie-

dad industrial en su estrategia global como activo generador de negocio para fortalecer el tejido industrial español mediante la innovación protegida», informa el campus público.

Vivienda y futuro

En paralelo a este encuentro, se desarrolla en el Palacio otro curso de total actualidad: 'Construyendo el futuro de la vivienda en España', una propuesta formativa que pretende combinar el análisis, el enfoque práctico y el debate interdisciplinar para «avanzar hacia un modelo de vivien-

da más accesible, sostenible y equitativo».

También al inicio de la semana, La Magdalena acoge el curso titulado '30 años de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales. Presente y futuro de la seguridad y salud laboral en España', que está centrado en el lugar que ocupa la siniestralidad laboral, el absentismo y la revisión normativa, entre otros asuntos ligados al ámbito de lo laboral; y acoge además la tercera edición del encuentro sobre 'Simplificación Administrativa: retos y logros conseguidos', que analiza los «logros alcanzados y los desafíos que aún persisten para hacer una Administración más eficiente y cercana».

Empresas multilatinas

Esta semana es turno, además, de otra propuesta habitual en el calendario académico de la UIMP. Se trata del 'XI Encuentro Empresas Multilatinas', un «espacio de reflexión estratégica» acerca del papel de las empresas iberoamericanas con presencia transnacional. El expresidente uruguayo Julio María Sanguinetti será el encargado de impartir una de las conferencias centrales del encuentro.

Por otro lado, se celebra estos días la quinta edición del curso dedicado a 'La aventura de divulgar ciencia en español con éxito', que organiza en La Magdalena actividades corales que, además de interesantes, resultan muy llamativas. En este encuentro se abordará «la importancia de destacar lo humano en ciencia», así como su aplicación al ámbito de la divulgación. Y lo hará de la mano de investigadores españoles de primer nivel, como el ecólogo Fernando Valladares.

Y más cursos a la vista. La UIMP es escenario del dedicado a 'La energía en un mundo incierto. Redes e industria ante los retos globales', organizado para «reflexionar sobre cómo la industria, las redes eléctricas y los mercados pueden adaptarse y responder al escenario cambiante».

Finalmente, la programación reserva un espacio para el curso 'Transporte en autobús: movilidad, equidad y cohesión territorial' donde los expertos debatirán sobre los principales retos y oportunidades del transporte público por carretera.



Daniel Innerarity, director del Instituto de Gobernanza Democrática, será investido doctor honoris causa. VIRGINIA CARRASCO



Nacho Mastretta y su formación recalcan este miércoles en Escénicas UIMP en el Casyc con sus 'Melodías del Café Berlín'. LOLA GARCÍA GARRIDO



GUILLERMO BALBONA

Intensas melodías, escenarios y veladas

Lo clásico, lo popular. Lucía Solla Sobral, Jaime Siles, Nacho Mastretta y el ciclo de cine, en la agenda cultural

El poeta valenciano Jaime Siles (1951) apunta en 'Música de agua': «La escritura del negro sobre el blanco/ sólo conoce un signo/ el invisible blanco/ del color». Fluye la palabra y las melodías en esta semana cultural de la Universidad Internacional, intensa en convocatorias y equilibrada en su diversificada oferta, que abarca voces literarias y poéticas, sonidos de muy diferentes épocas y testimonios desde el compromiso. Los lunes de julio solo pueden ser Clásicos y ahí la colaboración con la Fundación Albéniz, dentro del Encuentro de Música y Academia de Santander, se refleja en el segundo de los conciertos del ciclo. En esta ocasión la velada está dedicada a la memoria de Joaquín Soriano. Bajo el epígrafe 'Imágenes musicales', el concierto reunirá a jóvenes músicos participantes en el Encuentro en torno a un programa que propone «un recorrido por algunas de las páginas

más representativas del repertorio para piano y voz de los siglos XIX y XX».

Mañana los Martes acogen la presencia de Lucía Solla Sobral (1989), autora de 'Comerás flores' (Libros del Asteroide). Premio El Ojo Crítico de RNE y Premio Cálamo al Libro del Año, su novela aborda el maltrato psicológico, la violencia emocional, el duelo y el mito del amor romántico. Un libro convertido en un auténtico fenómeno. La obra ha superado las veinte ediciones y ha vendido 200.000 ejemplares, ha

sido publicada en 15 países y recaló en primavera en Latinoamérica. Su narración ha puesto la violencia psicológica en el epicentro del debate. También mañana martes en el Anfiteatro del Centro Botín se pone en marcha el ciclo de cine de verano con la proyección de 'Valor sentimental' (2025) de Joachim Trier. Coescrita junto a su guionista de cabecera, Eskil Vogt, la película destaca por la precisión de sus diálogos, una bellísima factura visual y una dirección actuaral impecable que equilibra con maes-

tría el drama psicológico con sutiles destellos de ironía. Un drama bergmaniano tan elegante como profundo y delicado. El realizador Nacho Solana presenta y analiza la cinta en un acto que se inicia a las 21.50 horas.

El nuevo ciclo de testimonios, 'Referentes en femenino singular', convoca su segunda sesión el miércoles con la presencia de Pepa Bueno, ex directora de El País, periodista y editora de Telediario 2, Premio Micrófono de Oro Premio Francisco Cerecedo, Salvador

de Madariaga y Ondas, entre otros. Ese mismo día regresa a Santander Nacho Mastretta, que llenará con su banda de ocho músicos 'Escénicas en el Casyc' y las Melodías del café Berlín. Mastretta crea paisajes musicales llenos de nostalgia, sofisticación y calidez. El compositor, director y clarinetista está acompañado por Marina Sorin, violonchelo y phonofiddle; David Herrinton, trompeta y tuba; Laicha Mansilla, saxo; Luca Frasca, piano y órgano; Pablo Novoa, guitarra; Pablo Navarro, contrabajo; y Coke Santos, batería y percusión.

Finalmente, la semana se despidе con una de las grandes voces poéticas de la últimas décadas, Jaime Siles, reciente ganador del prestigioso Premio Reina Sofía de Poesía Iberoamericana. El catedrático de filología y crítico fue distinguido por «su capacidad para reunir lo abstracto y lo sensorial, con una expresión cercana al discurso científico». El protagonista de las Veladas Poéticas debutó con 'Génesis de la luz' a los 18 años. En su trayectoria destacan premios como Ocnos, por 'Canon'; el de la Crítica, el Premio Internacional Loewe, por 'Semáforos, semáforos'; el Internacional Generación del 27, con 'Himnos tardíos'; y el Jaime Gil de Biedma con 'Galería de rara antigüedad'.

CITAS DE LA SEMANA

► **Lunes clásicos.** El Paraninfo acoge la segunda cita del ciclo del Encuentro de Música y Academia. En este caso una velada dedicada a la memoria del pianista y profesor Joaquín Soriano. A las 19 horas.

► **Martes Literarios.** La veterana tribuna acoge en su cuarta convocatoria del verano a Lucía Solla Sobral, autora de 'Comerás flores', novela de referencia en el último años. Paraninfo, a las 19 horas.

► **Miércoles. Escénicas UIMP en el Casyc.** El músico Nacho Mastretta y su formación presentan 'Melodías del café Berlín'. En colaboración con la Fundación Caja Cantabria. Teatro Casyc. A las 20 horas.

► **Miércoles. Referentes en femenino singular.** La invitada al nuevo ciclo es Pepa Bueno, periodista, ex directora de El País y actual editora de Telediario 2 de RTVE. Hall Real del Palacio. A las 19 horas.

► **Jueves. Veladas Poéticas.** El poeta valenciano Jaime Siles, reciente premio Reina Sofía de Poesía Iberoamericana, es la voz protagonista de la tercera velada. Hala Real del Palacio, a las 19 horas.