

Gente

La entrevista de
Amilibia
**José María
GARCÍA LÓPEZ**

Profesión: escritor.
Nació: en 1945, en Ávila.
Por qué está aquí: por su
novela «Pasolini o la noche de
las luciérnagas» (Nocturna).

«Pasolini buscaba el escándalo»

—«Pasolini o la noche de las luciérnagas». Una novela sobre la vida del cineasta y escritor. También sobre sus demonios personales...

—Uno de ellos fue su expulsión del PCI por homosexual. Le afectó mucho.

—¿Y qué demonio lo llevó a la muerte?

—Un demonio político. Hablan de la extorsión de unos chaperos, pero yo creo más en un complot. Lo que hacía molestaba al poder.

—Se cumplen 40 años de su muerte. Se llegó a decir que la buscaba...

—Sí, pero yo no lo creo. Se ponía en peligro, eso sí. No temía a la muerte y era imprudente.

—Parece que le gustaban los chaperos peligrosos y canallas...

—Le gustaban los chicos muy masculinos, no homosexuales, que se entregaran a él. Ahí veía la pureza a su modo.

—En el fondo, ¿qué buscaba?

—El escándalo. Creía que era un derecho y un placer.

—Abel Ferrara, director de «Pasolini» (2014), dice: «Todo el mundo en Roma sabe quién mató a Pasolini».

—Eso dicen, pero no lo saben. Si lo sabían en Ostia, el lugar donde lo mataron.

—¿Fue el poder, fue la mafia, fueron los fascistas...?

—Es probable que los tres. Yo creo en el complot, como le dije.

—¿Qué les inquietaba del poeta y cineasta?

—Por ejemplo, dijo que sabía los nombres de los autores de numerosos atentados que se habían atribuido a los anarquistas. Eran fascistas.

—Un hombre que iba por ahí diciendo la verdad...

—Sí, era valiente. Se manifestó contra el aborto cuando toda la izquierda estaba a favor. Acusaba a los demócratacristianos de fascistas.

—Hay quien le considera un profeta. ¿Qué nos anunció?

—Que la influencia de los nuevos medios iba a ser nefasta, por ejemplo.

—¿Un provocador, un iconoclasta?

—Su cine era provocador. Iconoclasta, no: era un ateo religioso. No temía a la muerte, decía que era como el montaje en el cine: hasta que no llega no se sabe qué película ha sido tu vida.

—«Yo devoro mi vida con un apetito insaciable. Cómo terminará todo esto, no lo sé» (Pier Paolo Pasolini).

La innovación, aliñada con aceite virgen extra

El Salón de Gourmets acoge una oleoteca con más de 300 referencias

T. Ferrandis - Madrid

Morcilla por un tubo, chips de quinoa, mermelada de gin tonic o de mango con stevia, un edulcorante natural cada vez más usado como alternativa al azúcar, aceitunas rellenas de piña e, incluso, de dátiles, la cerveza Casa de Alba, una riquísima horchata ecológica valenciana, vermicelli en gelatina y perlas de wakame. Estos son sólo algunos de los 1.100 nuevos productos, en total la muestra exhibe 35.000, que acoge el Salón de Gourmets, la feria de alimentos y bebidas de calidad, en su 29ª edición, que se celebra en Ifema hasta el jueves. Madrid es la comunidad invitada, así que da a conocer los mejores productos kilómetro cero amparados bajo el nuevo sello de calidad «M Producto Certificado», mientras que Portugal es el país invitado. Un consejo: si no lo ha hecho aún, pruebe el plancton marino descubierto por Ángel León, que ya es reconocido como un nuevo ingrediente, ahora que las autoridades sanitarias lo han aprobado: «Lo bonito es que se ha abierto la veda para que todo el mundo lo pueda cocinar y sepa cómo emplearlo tanto en crudo, como en pastas, arroces, para hacer panes, acompañar algunas salsas o como emulgente natural. Un producto natural con numerosas aplicaciones, poseedor de hasta 60 veces más Omega 3 que el aceite de oliva», apunta.

Un aceite para cada plato

Y hablando de éste, qué mejor espacio que la oleoteca de Aceites de Oliva de España, donde conocer las variedades y coupages más premiados del planeta: «Su precio razonable ha hecho respirar al sector», afirma Pedro Barato, quien insiste en que «este año, hemos exportado más de un millón cien mil toneladas al exterior, del millón ochocientos que producimos en la campaña de hace dos años. Nuestro



Juan Pozuelo muestra cómo emplear las variedades de aceite de oliva virgen extra

oro líquido ha conquistado China, India, EE UU, Brasil, México y Reino Unido, entre otros países, lo que demuestra que las cosas se están haciendo bien», añade el presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva, que habla de éste como «el producto estrella que hace marca España». El reto, asegura, es «enseñar al consumidor que tenemos aceites virgen extra, también vírgenes y de oliva. También, que en nuestro país se producen 262 variedades diferentes de aceitunas, lo que pone al alcance un sinfín de posibilidades, tanto en monovarietales como en coupages». «Existe muchísimo desconocimiento acerca del producto», apunta el chef Juan Pozuelo. Demuestra que el cornicabra y el picual son las variedades más potentes. Con más personalidad y más cantidad de ácido oleico, de ahí que resul-

ten más susceptibles de usar en cocina: «Resultan perfectas en frituras, salteados y en cocciones largas o lentas. Más suaves son el hojiblanca y el arbequina, ideales para cremas frías, ensaladas y para hacer conservas suaves de verduras».

Asimismo, José Manuel Míguez, de La Bodega de Santa Marta (Santiago de Compostela), ha sido elegido el mejor cortador de jamón en un acto presentado por Enrique Calduch y ante los ojos de un jurado formado por Elena Arzak e Iñaki Oyarbide. Míguez señala que «valoran que haga el mejor aprovechamiento de la pieza, que cada lasca llegue al plato bien definida. Encanto al emplatado, ha de ser tan perfecto, tanto que al comensal se le debe hacer la boca agua en cuanto lo ve y que éste pueda distinguir los distintos sabores». Y así lo comprobamos.

Oro líquido, literalmente, para sibaritas

Y para joyas, el Gold 24K by Vin Doré, un aceite de oliva virgen extra de categoría superior, que se obtiene directamente del zumo natural de aceitunas de las variedades picual, en un 60 por ciento y arbequina, en un 40, sólo mediante procedimientos mecánicos. ¿El resultado? Un aceite de oliva de color amarillo oro verdoso, frutado, un poco amargo y picante. Nace del fruto de la investigación con el fin de conseguir un producto único e inigualable con polvo de oro de 24 quilates alimentario, el cual pone el broche de «glamour» en esta creación. Los rasgos que lo perfilan comienzan con la recolección de las mejores olivas arbequina y picual para lograr un coupage al 40 y 60 por ciento, respectivamente, que aporta una combinación muy agradable al paladar con

ciertas notas y fragancias que recuerdan el aroma frutado fresco de la aceituna y la hierba recién cortada, verde hoja, tomate, higuera y algo de manzana, sin olvidar el sorprendente espectáculo visual que proviene del polvo de oro 24K en suspensión del mismo. En cuanto a su sabor, es único e inigualable, sin dejar atrás su vista de tonos verdes con subtonos dorados, junto al polvo de oro 24K danzando en él. Destaca por su dulzor con regusto almendrado, un poco amargo y picante, que revela la complejidad de sensaciones que despiertan el olfato y el paladar.



press reader Printed and distributed by PressReader
PressReader.com • +1 604 278 4604
COPYRIGHT AND PROTECTED BY APPLICABLE LAW