KIOSKEROS
SIN ÁNIMO DE LUCRO

L M X J V S **D**

El Domingo
La Opinión A Coruña

Año XXI
Número 1.210
22 de junio
de 2025

CINE

CONVERSA CON OLIVER LAXE: «TEÑO UNHA BALA DE OURO NO MEU REVÓLVER»
Páxs. 6 e 7

CIENCIA

ANA COCHO, GRADUADA DE LA UDC Y PROFESORA EN LA ANGLIA RUSKIN UNIVERSITY
Págs. 8 y 9

SOCIEDAD

ANIMALES Y MASCOTAS, EL RIESGO DE SER JUGUETES DE TEMPORADA
Pág. 10



Paco Leiro, en su taller, con dos de sus obras.
// IÑAKI ABELLA

TERRITORIO PACO LEIRO

«Busco agradar al público, y también el éxito», afirma el escultor cambadés en una entrevista en el taller donde crea sus obras

Páginas 2 a 5

PACO LEIRO

«BUSCO AGRADAR AL PÚBLICO Y TAMBIÉN EL ÉXITO»

ANA R. PIÑEIRO

El *Territorio de Artista* de Paco Leiro en Cambados es testigo de la trayectoria del que tal vez sea el escultor vivo más relevante de España. Antes era una finca donde sus bisabuelos, primero, y su abuela y su madre, después, plantaban maíz y tenían viñas. «Cuando tenía 18 años, en 1975, les pedí permiso para hacer aquí mi estudio y construí una pequeña cabaña de madera y uralita en la esquina trasera; mi abuela la llamaba el chalet», relata mientras nos muestra las dos amplias naves que han sido su taller en diferentes etapas de sus ya 50 años de carrera artística. En la planta superior está la vivienda, que también sufrió ampliaciones a medida que iba necesitando más espacio.

Durante el recorrido por el jardín, el almacén, su actual taller y una galería en una planta superior vamos descubriendo piezas escultóricas de madera, piedra y alguna de metal que reflejan el mundo creativo del artista desde que comenzó a serlo.



Leiro posa con su grupo escultórico 'Los tres graciosos' en su estudio de Cambados; arriba, 'El hombre rana' y detalle de otra de sus obras. // IÑAKI ABELLA





«Cuando me aburro de la madera, trabajo en piedra o modelo en barro para hacer piezas en bronce, las menos».

«Esta es la última pieza que hice aquí», explica en la estancia que fue su estudio desde 1982 hasta que se le quedó pequeña. «Se llama *El décimo tercer trabajo de Hércules*, quien tuvo 12, pero éste me lo inventé yo». Es una escultura de más de cinco metros de altura hecha en un enorme tronco de castaño con una parte superior ensamblada. Representa a una figura humana portando un sofá con piernas y es una de las obras de su serie de seres mitológicos, como también lo es *El Tritón*, rebautizado por los vigueses como *El Sireno* de la Porta do Sol, el David sentado en una sandalia gigante con gesto de frustración tras el atentado contra las Torres Gemelas, un centauro con apariencia de ratón o una Venus sobre una colchoneta de playa ante una bandeja de sushi comiéndose una almeja gigante. «Son interpretaciones irónicas que hago de la mitología, a la que trato de desacralizar», dice. Una de esas obras representa a un ser yacente con un hierro clavado en el pecho, que puede recordar a un Cristo o a una momia egipcia, salvo al ver que posee tres cabezas y que sujeta en sus manos un martillo y un puntero, símbolos de la masonería.



Obras expuestas en la galería situada en la planta superior a su taller. // IÑAKI ABELLA

Nacido en Cambados en 1957, Francisco Leiro es uno de los escultores más reconocidos en España y a nivel internacional por su personalísima forma de trabajar la madera y el tratamiento de la figura humana, que en su obra adquiere niveles alegóricos. Formado en Bellas Artes en Santiago y Madrid, lleva exponiendo 50 años. Vive y trabaja a caballo entre Cambados, Madrid y Nueva York

–¿Puede destacar alguna pieza que sea especialmente emotiva de todas las que estamos viendo?

–Cada escultura es una historia. Soy un escultor orgánico, realmente una pieza te lleva a la otra y algunas son puntos de inflexión, marcan un cambio. Mi obra y yo somos una unidad. Mi trabajo es visceral y mi entorno me va influyendo.

Tiene esculturas relacionadas con la sociología, la política, los desastres... «Aquí están las del *Prestige*, las hice a partir de fotos que fui viendo del desastre, que me pilló estando en Nueva York». Se refiere a una serie de mariscadoras con capachos, guantes y mascarillas recogiendo el *chapapote*. «Era una época en que yo estaba dando importancia al ropaje con el pretexto de hacer volúmenes, y las ropas de aguas, de plástico, tienen unas formas geométricas que crean una serie de planos; además las mariscadoras que yo he visto desde niño se visten con harapos, con jerséis anudados a la cintura para que no se les vea nada cuando se agachan».

–¿Qué intenta transmitir con su obra?

PASA A LA PÁGINA SIGUIENTE









Varias de las esculturas, maquetas y detalles de algunas obras que el artista de Cambados tiene en su taller, el jardín y una sala que ha destinado a exponer piezas de diferentes épocas de su carrera.
// IÑAKI ABELLA



VIENE DE LA PÁGINA ANTERIOR

–Uso la figuración como lenguaje para transmitir estados anímicos y mensajes, algunos más crípticos y otros más evidentes. Me gusta dejar las obras inacabadas desde un punto de vista conceptual o incluso formalista, dejando al espectador que las remate. Hay piezas que son lo que muestran, como *El Nadador* (conjunto escultórico instalado en la zona de As Avenidas de Vigo), que es un hombre dando una brazada. Otras están abiertas a la interpretación, como *El Sireno* que realmente es un tritón.

–Dice que el entorno le influye y cuenta con tres estudios: éste en Cambados, uno en Madrid y un tercero en Nueva York, ¿cómo marca a su obra trabajar en cada uno de esos espacios?

–No la marca en el sentido de que haga cada pieza en un sitio, sino que en los tres lugares trabajo la misma obra. Trabajar en Cambados me encanta: estoy en mi lugar, donde tengo mis raíces y la cultura de la que soy heredero; es el sitio al que siempre he querido volver desde que me fui de jovencito a Madrid y no aguantaba más de cuatro meses. Claro que me influyen la naturaleza, las puestas de sol o la ría. Pero también soy muy urbanita y disfruto de la gran ciudad, sobre todo de Nueva York, donde me encontré un crisol de culturas que me apasionó y me sigue gustando. Me reparto entre los tres sitios: en Nueva York paso temporadas cortas, veo exposiciones, le tomo el pulso al gran escaparate y hago dibujos y maquetas previas a mi obra siguiente; es como que de allí me traigo el germen porque, al no tener estudio, estoy con la mesa limpia, desconecto de la obra que estoy haciendo en España y me pongo con el primer paso del proceso, que es el dibujo: el origen de todo esto está en la mano, en el lápiz y en el papel. En Cambados hago la primera fase de las esculturas porque aquí tengo acopio de materiales y la maquinaria grande. Cuando jun-











to cinco o seis piezas me las llevo a Madrid, donde suelo rematar las obras (su estudio allí está cerca de la plaza de Las Ventas).

–¿Cómo es su proceso creativo y su disciplina de trabajo?

–La cabeza no para, voy por la calle y estoy recogiendo influencias de todo lo que veo en cada lugar, exposición o museo. Luego viene el trabajo de taller donde tengo que ponerme mis horarios, porque una cosa es la inspiración, cuando empiezas a crear una pieza, y otra es la logística del estudio, que es como una pequeña fábrica. El escultor es como el arquitecto, tiene que ver que la pieza que va a construir encaje dentro del equilibrio, la resistencia, los materiales...

–¿Es de los que sufren hasta que ven la obra acabada?

–Sin entrar en ese tópico del sufrimiento, sí que me angustio por si lo que estoy haciendo no da la talla, por si me estoy repitiendo o por si no estoy yendo hacia ningún sitio. La duda forma parte de esta profesión.

–Sus piezas están por todo el mundo, ¿le inquieta perderle la pista a su obra, no saber dónde está y deshacerse del todo de ella?

–A veces hay piezas que me gustan mucho y me da pena venderlas, pero creo que todos los artistas cuando acabamos una obra lo que queremos es exponerla, comunicársela al público y que a la gente le guste. Me gusta saber que lo que he hecho le transmite algo a otra persona, esa es nuestra función. El fin no es la venta, cuando hago una exposición busco agradar y también el éxito. Hay muchos casos en que expones y el grupo de piezas que a mí más me gusta no son las que les gustan al espectador, que a lo mejor está esperando ver lo que siempre ha visto de ti, lo que ya tiene asimilado como característico tuyo. Y esas obras son las que suelen marcar un cambio; la historia del arte está llena de obras de grandes artistas que en su momento no tuvieron éxito.

En el bajo que utiliza actualmente como taller se disponen diversas piezas escultóricas de gran tamaño ya acabadas, como la enorme figura de un soldador junto a la de una compañera soldadora, la de un carnicero y la un mariscador. «Hay temáticas, como las de los trabajadores, a las que voy y vuelvo, regreso a ellas», explica. Entre las herramientas y la maquinaria eléctrica para trabajar y ensamblar la madera vemos las piezas actualmente en proceso de creación, una de ellas un tronco de cedro que ya ha comenzado a esculpir y que será un Juan Bautista, a quien «en el plateresco lo reflejaban mucho en fachadas vestido con pieles de ovejas, lo cual me gusta para representar volúmenes», comenta.

Ya en la galería de la planta superior, una exposición de esculturas realizadas por Leiro desde los años setenta nos permiten emprender un recorrido por la cabeza del artista, comenzando por las piezas orgánicas y un tanto surrealistas de sus inicios. En un estante se disponen los dibujos y maquetas de algunas de sus obras vendidas, como las cuatro piezas de la serie sobre el *Prestige* de la colección de la antigua Caixa Galicia o el grupo escultórico inspirado en el capítulo 15 de *Don Quijote* que le encargó el Museo Reina Sofía , una obra que recrea el apalizamiento al que someten unos arrieros al hidalgo de La Mancha.

Para esa ocasión, Leiro se releyó la obra de Miguel de Cervantes y desarrolló una especie de *storyboard* por capítulos. A partir de ahí se inspiró en el episodio que transcurre en Sierra Morena, cuando el protagonista decide hacer locuras en camisón en honor a su amada Dulcinea, y lo representa en dos piezas escultóricas, una haciendo el pino con los genitales al descubierto y otra sentado en una cama hospitalaria que titula *Don Quijote en Conxo*.

Otras piezas expuestas en esta galería pertenecen a su exposición *Purgatorio*, inspirada en el infierno de Dante, como la de una figura humana que lleva su casa a cuestas sobre su espalda. Algunas son de la serie *Operarias*, que se centra en el ropaje dejando a la figura sin rostro, y otras son puramente oníricas, como la de un hombre rana paralizado, que quiere avanzar pero no puede, como cuando en los sueños algo impide el movimiento.

–¿Alguna obra de éstas de la que nunca se desharía?

–De *Los tres graciosos*.

Señala un grupo escultórico de tres figuras humanas masculinas enganchadas por los brazos mostrando camaradería. Le proponemos posar con ellos y se une al trío. «Ahora seréis los cuatro graciosos».

Primer plano de Francisco Leiro. // IÑAKI ABELLA







OLIVER LAXE

CINEASTA

«TEÑO UNHA BALA DE OURO NO MEU REVÓLVER»

Antes de regresar ao ritmo incesante das entrevistas para medios de todo o mundo que xa deixan entrever certo aroma a Óscar, o director e guionista galego detense para falar con lúcida calma. Unha conversa en coche sobre a súa forma de ver e de habitar o mundo. As marxes de 'Sirat'

ORIANA MÉNDEZ*

Un recoñecemento integral de crítica combínase con rotundo éxito nas salas: *Sirat*, a flamante nova película de Oliver Laxe, foi vista por 100.000 espectadores en seis días. En menos dunha semana, igualou a cifra total de público que alcanzara *O que arde* (2019) ao longo da súa traxectoria nas salas. Mentres tanto, as entrevistas e os encontros co director multiplícanse, responde á práctica totalidade de peticións, ten a vontade firme de acompañar a película e de coidar o público máis alá do cansazo. Laxe cita a Rumi, a Francisco de Asís ou a Pasolini, e recoñece en Rosalía de Castro unha das súas mestras. Esa admiración levouno a participar como primeiro convidado non poeta no encontro *Rosalía en Camiño*, organizado pola Fundación Rosalía de Castro o pasado mes de maio. Máis xusto sería dicir que é un poeta da imaxe en movemento. Do cinema francés, prefire a depuración de Bresson á irreverencia de Godard, aínda que con este último comparte a visión do cinema como «verdade a 24 fotogramas por segundo» porque defende, sen dubidar, o poder revelador que as imaxes exercen no espectador.

Laxe é dos poucos que non incorporou as redes sociais á súa vida e decátase, con certo abraio, da dimensión de *celebrity* que está adquirindo desde o triunfo de *Sirat* en Cannes: «Desde *O que arde*, noto unha fetichización da imaxe, agora pídenme moitos máis *selfies*». A cultura da fotografía compulsiva gaña terreo fronte á do encontro, pero non a substitúe: abonda con mirar as salas ateigadas para unha experiencia e unha cerimonia en común. Con todo, sobre a figura deste fillo de emigrantes segue a proxectarse un certo misterio. Regresou á casa dos seus avós en Vilela, nos Ancares, un territorio co que mantén un vínculo esencial. Deste espazo recibe enerxía e pertenza; en troques, el ofrécelle protección e coidado impulsando traballos de investigación e dinamización do tecido local. Ao mesmo tempo, as raíces deste cineasta esténdense máis alá das montañas e tende a expresarse coas claves dunha espiritualidade universal.

As catro longametraxes do director —*Todos vós sodes capitáns* (2010), *Mimosas* (2016), *O que arde* (2019) e *Sirat* (2025)— foron premiadas en distintas seccións do Festival de Cannes. Cada un destes recoñecementos supuxo un chanzo máis nunha progresión constante que culminou, polo de agora, coa súa consagración na Sección Oficial: o Premio do Xurado por *Sirat*. Máis alá do que aconteza a partir de agora, é xa un nome propio ineludible no cinema contemporáneo. Sobre *Sirat*, afirma: «O boca a boca está a funcionar de forma excelente. O que



Oliver Laxe. // ADRIÁN IRAGO

ridade: estar entre o control e a espontaneidade», afirma. Esa mesma procura de equilibrio é a que persegue no seu cinema: «O nivel de interpretación lóxico-racional é importante, pero cómpre baixarlle o volume para que outros niveis de interpretación se acendan tamén. Funcionamos moito na cabeza, vivimos no imperio do logos. Estamos afeitos a entender unha obra de arte, non a sentila. Hai que espiritualizar a mirada».

Por outra banda, sorprende a súa enerxía. Son centos de entrevistas e aparicións públicas, e calquera diría que está en plena «promoción». Mais a visión que Laxe ten deste proceso é radicalmente distinta: trátase de acompañar a película. Esa é a súa responsabilidade, unha proxección natural da súa cosmovisión e, sobre todo, da súa vocación de servizo. «Os seres humanos somos baterías que se cargan de enerxía espiritual. Coller o móbil, por exemplo, descarga a batería. A través da práctica e a través do servizo, aquilo que aparentemente supón unha mingua de enerxía psicolóxica —como viaxar por toda España coa película, escoitando e falando dela sen parar—, en realidade éncheme de enerxía. Eu vixío moito a miña intención e sométoa á miña vocación de servizo, por iso no que fago hai luz», explica. Unha pregunta acompáñao sempre: «Para quen traballo?». E a súa análise persoal, orientada tamén polo consello de mestres espirituais, axúdao a manter o rumbo e a superar, no posible, os desvíos do ego: «O que fago está conectado, a miña espiritualidade protéxeme. Traballo para que miremos dentro». A súa presenza pública, xa que logo, nace dun compromiso fondo co acto de compartir e de transmitir.

> SE VOU A ESTADOS UNIDOS É POR UNHA VOCACIÓN DE SERVIZO QUE LLE DÁ SENTIDO A TODO ISTO», AFIRMA CON CONVICCIÓN



Laxe e Oriana Méndez, en conversa. // ADRIÁN IRAGO

transmite o espectador é: 'Non che podo contar nada, tes que ir vela.' Hai un respecto notable, practicamente non se están facendo *spoilers*. E iso tamén revela un desexo: o público anhela este tipo de vivencias cinematográficas. O que realmente aprecia é a liberdade do autor». Insiste na súa misión de colocar o público ante algo que non responde a fórmulas previsibles, de facernos «mirar cara a dentro». E podemos estar seguros de que o seguirá facendo: «Teño unha bala de ouro no meu revólver, vou ser aínda máis libre na seguinte película. Agora tamén teño máis desapego e madureza», manifesta.

Laxe tende a practicar unha sorte de análise psicolóxica do estado das cousas —e mesmo de autoanálise— nas súas intervencións públicas, un xesto pouco habitual que adoita desconcertar. Para el, porén, non se trata dunha exhibición do íntimo, senón dun exercicio necesario de introspección que todos deberiamos levar a cabo: «Ter o dominio de ti, ter as rendas do teu ego, que non sexa o ego o que te cabalgue; pero, ao mesmo tempo, non tes que tomarte moi en serio. É unha polaautor e cinema comercial. Rachar coa lóxica do que presupomos que quere o espectador. Non temos nin idea do que quere o espectador realmente», afirma. E engade unha reflexión que resume o seu lugar paradoxal dentro da industria: «Tendo o meu imaxinario, a miña cosmovisión do mundo, e sendo alguén que cre na dimensión da alma, resulta difícil pensar que poida ser un cineasta de masas neste mundo tan desacralizado. E porén, a realidade semella dicir o contrario. En realidade, confío no espectador».

O cinema de Laxe ten sido cualificado como «cinema espiritual». El non renega da etiqueta, aínda que tampouco a promove, e prefire explicar a súa relación coa imaxe: «Tes que coñecer o segredo das imaxes: as imaxes penetran no metabolismo humano e tocan a alma». Hai nel unha sorte de intuición que lle guía a mirada: un talento para detectar a potencia das imaxes e para ser quen de transmitirlla ao espectador mediante un cinema que procura o sutil, a tensión entre claridade e ambigüidade. Ese equilibrio tamén está presente na estrutura narrativa de *Sirat*: por unha banda, o relato clásico –«un singular relato de heroe, moi masculino nese sentido»– e, por outra, unha dimensión máis intuitiva e sensorial, onde o peso simbólico recae no poder de suxestión da imaxe e do son. «Teño ao espectador collido por un anzol e despois sóltoo para que se abandone, flúa coas imaxes». *Sirat* propón así unha peripecia exterior —un pai que busca a súa filla—, pero o verdadeiro achado é interior. «O enigma, o que se encontra ao final, é interior, non é visible. O grial atópao dentro, está no seu corazón». E remata cunha pregunta: «Se abrazamos o sutil e temos unha mirada espiritual do mundo: o pai atopa a filla?» A resposta, que nos agasallou na conversa, non a revelaremos: é parte da viaxe.

Sobre o futuro inmediato, Laxe asegura non proxectarse, mais os axentes e promotores dos Estados Unidos xa pousaron a mirada no director. «Se vou a EEUU, é por unha vocación de servizo que lle dá sentido a todo isto», afirma con convicción. E engade: «Tamén para abrirme portas para a próxima película, que segue tendo que ver coa perspectiva de servizo», di, subliñando a lexitimidade e liberdade que lle outorgan o recoñecemento da crítica e do público. «A partir de agora, os actores cos que traballe van velar pola miña independencia, queren que exerza a miña liberdade. Non teño medo ningún a traballar en Hollywood», conclúe.

Laxe non se considera actor —aínda que actuou na súa ópera prima, *Todos vós sodes capitáns*, e máis tarde en colaboración coa dramaturga Angélica Liddell—, pero confesa sentirse atraído por esa experiencia: «hai unha sorte de morte en actuar, hai un proceso de abandono, de ir máis alá dos teus límites». Ese salto máis alá dos límites semella un principio motor en todo o seu cinema. «A vida quéreme e, polo tanto, ponme a proba. A vida empúrrate a saltar ao abismo, quere saber de que es capaz», afirma nunha concepción da proba, do abismo, como vía de coñecemento e de entrega.

«Hai palabras que teñen xeometría espiritual, que resoan, e *Sirat* é unha delas», sostén o director. De certo, o camiño que se percorre na película exerce un magnetismo hipnótico que remite, sen gravidade, a unha sensación de transcendencia. Oliver Laxe, cineasta e viaxeiro, desprega con xenio o poder enigmático das imaxes unido ao son do universo. A vibración que ascende desde o interior da Terra e propágase polo deserto. No centro, a fraxilidade dos individuos nun mundo terriblemente convulso.

**Escritora e filóloga*

«LA IA NUNCA TENDRÁ LA SENSIBILIDAD **Y CAPACIDAD CRÍTICA DE UN ARQUITECTO»**

Ana Cocho Bermejo, graduada por la UDC y experta en procesos de diseño híbrido, es profesora titular en Anglia Ruskin University

SANDRA PENELAS

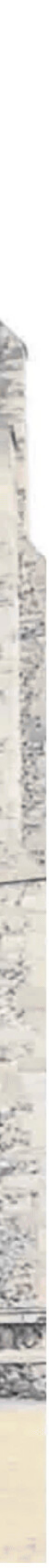
Cuando ella empezó a trabajar en inteligencia artificial, hace más de una década, pocos entendían lo que hacía. Hoy, el acceso a este tipo de aplicaciones se ha generalizado y la sociedad reflexiona sobre sus implicaciones. «Hay mucho miedo, la mayor parte por desconocimiento. Los humanos somos válidos para una serie de tareas que no son sustituibles. Pero en el futuro todo el mundo deberá tener algún conocimiento sobre estas tecnologías para saber qué se puede hacer con ellas. Hay que educar en este sentido», defiende.

Ana Cocho Bermejo (Santiago, 1977) es experta en procesos de diseño híbrido para arquitectura y diseño urbano. Su trayectoria incluye estancias de investigación y experiencia docente en varias instituciones de España, EEUU, Alemania y Reino Unido. Y desde 2022 es profesora titular en Anglia Ruskin University.

Su tesis fue uno de los primeros trabajos publicados sobre la integración de redes neuronales artificiales en el diseño de fachadas dinámicas adaptativas al clima y el usuario. Y sus estudios no solo tienen impacto en el conocimiento científico, sino también en la práctica profesional. «La IA es aplicable a todas las escalas, desde una fachada al análisis de la trama de una ciudad para mejorarla, detectar zonas conflictivas o planificar el futuro. Mi último pro-



Ana Cocho, durante una graduación en Anglia Ruskin University.



yecto, de hecho, fue la ampliación de una *app* del University College of London para el análisis de tramas urbanas», detalla.

Ana se graduó en la Escuela Técnica Superior de Arquitectura de A Coruña (Etsac) y, gracias a una beca Barrié, realizó un máster pionero sobre arquitectura y computación en la Architectural Association de Londres: «En realidad, empecé en este ámbito desde la crítica, porque yo no compartía su punto de vista formal».

Doctora en Tecnología de la Arquitectura por la Politécnica de Cataluña (UPC) en 2012, su formación también incluye estudios de máster en la Bartlett School del University College of London (2011) y en IA por la UPC (2024), además de estancias en la Universidad de California-Santa Cruz y en la TU de Berlín e incluso un estudio profesional propio que acabó cerrando para centrarse en el mundo académico.

También puso en marcha un máster en IA en la UPC y, tras dar «vueltas por el mundo», acabó consiguiendo una plaza en Anglia Ruskin, aunque sigue vinculada al Instituto de Arquitectura Avanzada de Cataluña (IAAC), donde imparte clase en los másteres de Inteligencia Artificial y Fabricación Robótica.

«La IA son procesos matemáticos avanzados que se pueden aplicar a todo. Pero hay que tener cierta ética y consciencia de lo que estás haciendo. Es una tecnología transdisciplinar que ayuda, que está aquí y que en todas las profesiones tendremos que dominar un mínimo. No es necesario conocer lenguajes de programación, pero sí saber qué puedes hacer con ella», defiende Ana.

En el caso de los arquitectos, estas tecnologías podrán ayudar en tareas básicas, desde tomar minutas de reuniones a realizar procesos de diseño o comprobar si un proyecto cumple las normativas vigentes: «Pero no nos van a sustituir. Aunque la gente piense que puede diseñar su casa con una *app*, la IA nunca tendrá la sensibilidad espacial ni la capacidad crítica de un profesional. Es como si cuando te opera un robot consideras que el doctor no hace falta».

En todo caso, le preocupa «terriblemente» que la IA genere otra brecha en la sociedad: «Ya existe entre quienes tienen acceso a tecnologías digitales y quien no, pero en este ámbito será mayor. Y ahí hay una implicación ético-social muy importante para evitar que no sea excluyente».

Su impacto en la formación ya es una realidad y las universidades han comenzado a elaborar sus propias regulaciones éticas: «Lo que no va a funcionar es decirle a los alumnos que no la usen. Aquí no está prohibida la IA, lo que está prohibido es hacer ciertas cosas con ella. Hay que adaptarse y pedirles ejercicios en los que apliquen su capacidad crítica y no un listado de datos de ChatGPT. Un ejercicio que me gusta mucho es que un alumno describa un edificio, por ejemplo, y que otro compañero lo dibuje. Y al compararlo con el resultado que da la IA se dan cuenta de que nunca se parecen. El ser humano lo entiende diferente».

El problema es que esto supone una «carga añadida» para los docentes y que la adaptación tiene que ser «muy rápida» para ajustarse al avance de las tecnologías. «Hay que revaluar lo que les pedimos para que aprendan, sobre todo, a pensar. Ocurrió lo mismo cuando aparecieron los *softwares* que calculaban estructuras. En la escuela teníamos que seguir haciéndolo a mano con una calculadora porque si hay un error tienes que ser consciente de ello. Y con la IA se necesita también esa capacidad crítica para entender si el resultado es válido o no. Nuestra generación y la de nuestros padres han vivido con tecnología y sin ella, por eso sabemos pensar. El peligro es no hacerlo», subraya.

A pesar de llevar veinte años fuera, Ana reivindica sus orígenes. Participa en un libro sobre defensa del patrimonio gráfico gallego que verá la luz este año y sigue solicitando becas para el retorno de talento. «Galicia está conmigo haga lo que haga. La Escuela de A Coruña es mi casa, siempre me han tratado muy bien y además la ciudad va a ser la sede de la Agencia Española de IA. Es muy difícil, pero ya lo han conseguido varias personas. Poder volver sería un sueño cumplido», asegura.

En Reino Unido vive con sus dos hijos y su pareja, un catalán con ascendencia gallega cuya familia emigró primero a la Alpujarra granadina y luego a Barcelona. Y como mujer profesional sigue viviendo en pleno siglo XXI situaciones «frustrantes». «La gente se sorprende de que la experta con la VISA en Reino Unido sea yo o de que él recoja a los niños. Mi hija de 4 años ha llegado a casa diciendo que el rosa es un color de niñas y he tenido que razonar con mi hijo que vaya a una extraescolar de cocina porque es muy útil. Nunca hablo de política, pero en esta lucha sí me enervo», reconoce.

Más aún cuando Ana procede de una familia compostelana de gran tradición universitaria —su madre es catedrática y vicerrectora de la USC, su tía es una reconocida experta en medicina legal y su padre se acaba de jubilar como responsable del Laboratorio de Metabolopatías del CHUS— y cuyas mujeres contribuyeron durante generaciones a abrir camino: «Mis abuelos se conocieron en la universidad y mi tía abuela fue de las primeras alumnas de la escuela normal. Siempre hemos llevado muy dentro esta lucha por el derecho de la mujer».

EUGENIA DE YORK

LA 'ROYAL' LLAMADA A DAR UN PASO AL FRENTE

LUCAS FONT

La princesa Eugenia de York, hija menor del príncipe Andrés y sobrina de Carlos III, está ganando cada vez más protagonismo en la familia real británica. Sus apariciones cada vez más frecuentes en eventos y su activa presencia en las redes sociales han provocado un aumento de su popularidad y la han convertido en un activo valioso para una institución que no atraviesa su mejor momento. Tanto Eugenia, de 35 años, como su hermana Beatriz, de 36, tienen una relación cercana con el rey y también con el príncipe Guillermo, quien podría nombrarlas miembros activos de la familia real cuando llegue al trono.

Casada con el empresario Jack Brooksbank y madre de dos hijos de 4 y 2 años, Eugenia es vista por el público como una mujer familiar y comprometida. Unos atributos que son muy valorados dentro de la familia real, que ha visto cómo el número de miembros activos se ha reducido desde la renuncia del príncipe Harry y su esposa, Meghan Markle, así como la salida por la puerta de atrás del príncipe Andrés tras salir a la luz su relación con el multimillonario Jeffrey Epstein, condenado por abuso sexual y tráfico de menores.

Carlos III ha apostado por reducir el tamaño de la institución, en un intento de dar una imagen de austeridad en un momento de dificultad económica para muchas familias. Sin embargo, el diagnóstico del cáncer que padecen tanto él como la princesa de Gales, Kate Middleton, ha trastocado los planes de la familia y ha dejado el número de miembros activos bajo mínimos durante meses, algo que ha puesto el foco sobre Eugenia y su hermana.

«Por lo que he oído, el príncipe Guillermo está empezando a darse cuenta del valor de sus primas y de lo que, a largo plazo, podrían aportar», ha asegurado recientemente Richard Eden, experto en la familia real, en el pódcast Palace Confidential. «Cada vez hacen más cosas. En realidad, se trata de tareas privadas relacionadas con el trabajo benéfico, pero creo que el príncipe Guillermo y su padre se están dando cuenta de ello y lo aprecian», ha añadido.

La poca diferencia de edad entre las dos hermanas ha propiciado una relación muy cercana entre ambas, algo que también ha contribuido a mejorar su popularidad a ojos de los británicos. La buena sintonía se ha evidenciado en sus redes sociales, en las que se las puede ver asistiendo juntas a eventos históricamente vinculados con la familia real, el último de ellos el Chelsea Flower Show de Londres.

Algunos expertos señalan, sin embargo, que la asociación de Eugenia con su padre todavía genera algunos recelos. Algo que ha llevado a Carlos III a optar por la cautela y a no incluir a la princesa en algunos actos importantes, incluido el saludo desde el balcón del palacio de Buckingham en el desfile anual del Trooping the Colour, uno de los eventos más importantes del año para la familia real. A pesar de que tanto Eugenia como Beatriz mantienen una relación cercana con su padre, la institución confía en que el público las desvincule de los escándalos en los que se ha visto envuelto e incluso sean vistas como víctimas. «Creo que la gente siente simpatía por ellas porque tienen este problema familiar con su padre, que es muy embarazoso y difícil para ellas», ha explicado recientemente la directora de *Majesty Magazine*, Ingrid Seward, a la revista *Hello!* Solo el tiempo dirá si pueden dar un paso al frente y ayudar a mantener el prestigio de la monarquía británica en los próximos años.



La princesa Eugenia de York, con un vestido verde esmeralda de Fendi.



Varios perros acogidos en un refugio municipal para animales. MARTA G. BREA

ANIMALES Y MASCOTAS: JUGUETES DE TEMPORADA

Entre mayo y septiembre se concentra el 43% de abandonos de animales, que es de 300.000 al año en España, una cifra alarmante pese a que se va reduciendo año a año gracias a una mayor concienciación social

ANNA R. ALÓS

Cada verano, la historia se repite. Familias que buscan una distracción para sus hijos durante las vacaciones adoptan una mascota sin pensar en todo lo que implica, algo que según los derechos de los animales puede considerarse explotación. Cachorros de perros y gatos —se supone que los cachorros son más manejables—, conejos, patitos y hámsters se convierten en juguete de temporada. Pero la rutina regresa en septiembre y muchos perros y gatos acaban en centros de acogida o, peor aún, abandonados en la carretera; los conejos en las granjas para convertirse en protagonistas de alguna cazuela, y los pequeños roedores, que molestan poco porque viven enjaulados, con suerte sobrevivirán unos meses en casa.

Desde los refugios y centros de acogida lo advierten con preocupación: adoptar no es una decisión impulsiva ni temporal. Detrás de cada animal hay una vida que depende de los humanos que se ocupan de ellos, y otorgarles afecto efímero es cruel y caprichoso.

Respecto de la tenencia responsable, desde el Colegio de Veterinarios de Madrid aseguran: «Creo que hemos avanzado, se les cuida bastante a nivel de trato personal como a nivel veterinario, la gente está muy sensibilizada con eso». Y en cuanto al abandono el mensaje es esperanzador: «Ya no es lo normal, la gente está concienciada en no abandonar animales». Según datos obtenidos, la reducción de abandonos en el año 2023 arrojó un promedio de un 2% en gatos y de un 13% en perros.

Pero el patrón anual de recogida de animales sigue siendo alarmante: en 2023-2024 se recogieron alrededor de 24.000 animales al mes según estimaciones de InfoCERgatos. De mayo a septiembre se concentran la mayoría de abandonos, alrededor del 43% anual, según datos de Fundación Affinity, que cifra en 300.000 el número de mascotas abandonadas en España.

> ANTES DE ADOPTAR, SE NECESITA CONOCER, PRIMERO, LAS CARACTERÍSTICAS DE CADA ESPECIE ANIMAL

LA TEMPORADA DE CAZA

Hay otros factores que se suman al abandono, como el límite de la temporada de caza, cuando los cotos se cierran. En 2019, Seprona (Servicio de Protección a la Naturaleza de la Guardia Civil) registró 163 perros de caza abandonados, contra los 50.000 que aseguran algunos colectivos animalistas y anticaza. En España «son los Ayuntamientos los responsables de la recogida de animales extraviados y abandonados, y es igualmente su obligación alojarlos en un centro de protección animal, y para ello deberán contar con un servicio de urgencia para la recogida y atención veterinaria disponible las 24 horas del día», afirma contundente la veterinaria Anna Roura.

Cada comunidad autónoma tiene sus protocolos, pero la ley orgánica es para todas igual, así como el pliego de Derechos de los animales (Pitágoras fue el primero en hablar de ello en el año 540 a.C.).

En Galicia, la Lei de protección e benestar dos animais de compañía tiene como principios básicos evitar los abandonos, apostar por las adopciones e impulsar medidas que contribuyan a conseguir el maltrato cero. Cataluña es la que tiene la ley más avanzada y obliga a los consistorios a tener convenios con protectoras o centros de acogida. En Madrid, la ley prohíbe el sacrificio de animales recogidos y obliga a campañas de identificación y esterilización. Andalucía, Levante y Euskadi tienen sus propios protocolos, con registros autonómicos y control de colonias felinas.

El 29 de septiembre de 2023 entró en vigor la ley del bienestar animal (7-2023) para todo el territorio nacional. Sus puntos clave son: obligación de recogida, prohibición de sacrificar al animal, identificación obligatoria (microchip) y registro de cada animal (por parte de protectoras y criadores). «En algunos municipios los protocolos no están claros, es más, ni consigues que te los den», añade Roura.

INCUMPLIMIENTO DE LA LEY

Es decir, que no siempre la ley está presente, y los municipios rurales son los más afectados por su incumplimiento.

La ley 7/23 antes citada, considera el abandono una infracción muy grave, con sanciones de entre 50 y 200.000 euros. Multa que aumenta si se han infringido daños al animal, y en este caso puede aplicarse el Código Penal (art. 337), con hasta 18 meses de cárcel.

Antes de adoptar, se necesita conocer, en primer lugar, las características de cada especie animal. No requiere los mismos cuidados un perro que un gato, las mascotas más comunes en los hogares españoles, y no es lo mismo tener como compañero de vida un perro Border Collie, que necesitará actividad durante muchas horas puesto que se trata de un animal de trabajo, que un Poodle faldero o un independiente Beaggle. Las coincidencias y la dinámica diaria entre humanos y animales han de tenerse claras para que la convivencia sea equilibrada.

Otra mascota entre las más buscadas es el longevo loro y sus parientes: cotorras, periquitos, guacamayos, cacatúas... Tener alas les facilita la huida, de ahí que proliferen en los parques urbanos y hayan logrado una perfecta convivencia con las palomas. Queda la duda de si de ello surgirá una nueva raza de ave.

La presidenta de la Asociación Damas y Vagabundos, Elisabeth Parés, con varios refugios por España, cuenta que reciben «desde cachorros preciosos hasta abuelos graves, ya sea por enfermedad, vejez o excusas de los propietarios». Parés repasa para este diario los protocolos de rescate: «El primer eslabón de la cadena es el rescatista que consigue coger al animal a través de jaulas trampa. Después pasa por el veterinario, donde se le hace un análisis de sangre y un test de enfermedades. Se le desparasita, se le vacuna, se le pone el chip y se lleva a residencia o a casa de acogida. El mejor voluntariado que nos pueden aportar es hacer de casa de acogida temporal. A partir de ahí buscamos una familia adoptante a través de las redes sociales».

En cuanto a los adoptantes, se filtra a los candidatos con cuestionario y a veces una visita a domicilio. «Esa persona se obliga a facilitar información de la evolución del animal y nosotros hacemos un seguimiento intenso en las primeras semanas», afirma.



Un esturión, en una de las piscinas de la empresa Riofrío en Granada. // LOC

CAVIAR, EL NEGOCIO DE LA PACIENCIA

Tiempos oscuros para el caviar, cuyo mayor productor mundial es China, con millones de esturiones en cautividad. En busca de respuestas, una visita a las aguas limpias de la piscifactoría Riofrío, en Granada

PAU ARENÓS

La indiferencia de los esturiones era mayúscula: tal vez porque habitaban la Tierra, sus mares y sus ríos, desde hacía 200 millones de años, lo que les daba una perspectiva dilatada del tiempo y un enfoque poco exaltado del asombro. Ninguno de aquellos seres se inmutaba si un humano caminaba entre ellos. Observarlos era admirar cajas fuertes con aletas. En sus interiores guardaban kilos de huevas que, con el añadido de sal, se transformarían en caviar.

Vestido con un peto de goma con tirantes y botas incorporadas, los sentía rozar las piernas en una de las piscinas de la empresa Riofrío (Granada), junto al curso fluvial y la población con el mismo nombre con 250 habitantes y un montón de restaurantes que servían trucha y esturión, que eran ingredientes de proximidad en la zona desde hacía seis décadas, según la visión de Luis Domezain, el médico navarro que abrió la piscifactoría a 850 kilómetros de su casa y que buscaba una mina de agua pura.

> LA TOTALIDAD DE LAS HUEVAS QUE SE VENDEN LEGALMENTE EN EL PLANETA SON DE ACUICULTURA

No huían, no se apartaban. Sentí un golpe fortuito de uno de los cuerpos acorazados. Veía las sombras en la corriente tranquila. Carlos Portela Domezain, director de calidad y nieto del fundador de la piscifactoría, que ahora era propiedad de Osborne, levantó un ejemplar cogido por la parte anterior y posterior.

Estaba cubierto con placas óseas y tenía bigotes de señoritín de la *belle époque*. En varios momentos había intentado la captura manual sin éxito y con coletazos y salpicaduras, pero este ejemplar se mostró tranquilo, manso y pude acariciar la piel sin escamas, los escudetes, la cabeza acabada en el hocico con el que escarbaba en busca de alimento. Fue como recorrer un mapa de la era mesozoica.

«Vivimos del agua», dijo Carlos. Porque en estos tres o cuatro kilómetros de balsas, albercas, piscinas, piletas y cascadas corrían las primeras aguas del manantial del río Frío, que salía de la sierra de Loja con 14 o 15 grados, la temperatura perfecta para la cría. Agua limpia y alimentación a base de anchoína y verduras en forma de bolitas. Y nada más. ¿El resultado? El primer caviar ecológico del mundo. Imaginaba desde el aire las construcciones, en pendiente, y veía el cuerpo de un esturión, largo y cartilaginoso, como si contenido y continente fueran lo mismo.

Este era un negocio de la paciencia y la fe. La paciencia porque había que esperar unos 18 años hasta la primera puesta. ¡Casi dos décadas antes de comenzar la producción!

Y la fe porque el caviar era un negocio fangoso y oscuro y millonario, al que esta gente en Granada intentaba aportar algo de luz.

Con los esturiones «cuasi extintos», apuntaba Carlos, la totalidad de las huevas que se vendían legalmente en el planeta eran de acuicultura, prohibida la captura salvaje; el «80% casi seguro» procedía de China y algunas marcas celebradas eran solo «reenvasadoras», en palabra de María Castro, bióloga y jefa de comunicación y responsable del paisajismo tras la última reforma, que había llenado la ribera con una hermosa floración. En Francia, en Italia, en España, negociantes que compraban en diferentes mercados y etiquetaban con su marca.

Rusia e Irán tenían el nombre, aunque poco para vender. Respecto de China y la megaproducción, no eran transparente a la hora de explicar las prácticas, como tampoco las aguas del río Amur.

La especialidad de Riofrío era el *acipenser naccarii*, la misma especie que había poblado el Guadalquivir y que podía vivir hasta 80 o incluso 100 años, medir dos metros y pesar 80 kilos: obviamente el rendimiento comercial obligaba a sacrificarlos antes, aunque habían entrado en una nueva fase, exploratoria y novedosa, que era operar a las hembras para que siguieran vivas y despachando el codiciado contenido. ¿Cuántas veces más?, ¿cómo se comportarían? Aún enigmas.

«El 50% de los 15.000 esturiores que tenemos no son adecuados: son los machos. Y serán filetes», sentenció Carlos. La paciencia, sí, oh, la paciencia. Hasta los seis u ocho años no era posible saber el sexo, que averiguaban mediante ecografías, sistema que iban repitiendo para ver cómo evolucionaban las esturionas preñadas. El 10% del peso eran huevas.

Tras el garbeo acuático, la degustación: naccarii, osetra y huso huso, es decir, beluga. Lo del beluga era fuera de serie.

Cada rodamiento gris, con poca sal, medía en torno a los tres milímetros, extraído de una hembra con unos 25 años de edad. Con una cucharita de ámbar, había que depositar el granizo en la hendidura de la mano en busca de la temperatura corporal. En la boca, las pequeñas explosiones iban en aumento. La verbena rompió en *mascletà*.

Una tarrina de 120 gramos, a 750 euros. La número doce de 400. Solo 40 ejemplares de beluga en Riofrío. Nadaban sin prisa. Yo tampoco me apresuraba.

CRISIS CLIMÁTICA
MEDIO AMBIENTE Y SOSTENIBILIDAD

TOALLITAS: LA NUEVA PLAGA ECOLÓGICA QUE SALE DE CASA

Aunque no deben tirarse al váter, gran parte de la población sigue haciéndolo y, así, va creciendo un verdadero 'monstruo' de toallitas húmedas en las alcantarillas, que quedan obstruidas o revientan. Ahora, el Gobierno obligará a los fabricantes a pagar los costes de su limpieza



Tramo de costa en Ibiza repleto de toallitas húmedas procedentes del vertido de una depuradora. // JUAN A. RIERA

JOAN LLUÍS FERRER

Las toallitas de un solo uso se han convertido en una plaga con graves consecuencias medioambientales y de gasto público. La despreocupación de las empresas fabricantes, junto con la falta de conciencia de la población a la hora de usar este elemento, que acaba siendo arrojado masivamente al váter, provoca tales acumulaciones en el sistema de alcantarillado que se necesitan cantidades millonarias para repararlo. Y eso, al margen de la contaminación que generan estos residuos plásticos cuando acaban en el medio natural.

Se trata de un artículo omnipresente, pues ya no se limitan solo a usos higiénicos. También hay toallitas húmedas para limpiar muebles, para quitar manchas y para un gran número de utilidades específicas. El resultado es que, cada vez que se limpia algo con ellas se genera un residuo que, además, es casi imposible de reciclar.

Por ello, el Gobierno ha propuesto que los fabricantes de toallitas húmedas de un solo uso y globos se encarguen de sufragar los costes económicos que generan sus desechos. De este modo, los fabricantes tendrán que asumir la financiación de la limpieza de los residuos generados tanto por toallitas húmedas como por globos. El borrador del decreto especifica que ese pago incluye los costes por limpiar y gestionar vertidos, transportarlos, tratarlos adecuadamente y promover campañas de concienciación sobre el uso responsable de estos productos.

Esta medida es una de las que figura en el borrador de Real Decreto presentado días atrás por el Ministerio para la Transición Ecológica (Miteco) y estará abierto a consulta pública hasta el 27 de junio. La iniciativa surge de la necesidad de abordar el problema provocado por las obstrucciones en los sistemas de alcantarillado causadas por las toallitas, aparte de actuar también contra la contaminación marina por los globos, especialmente aquellos con contenido plástico.

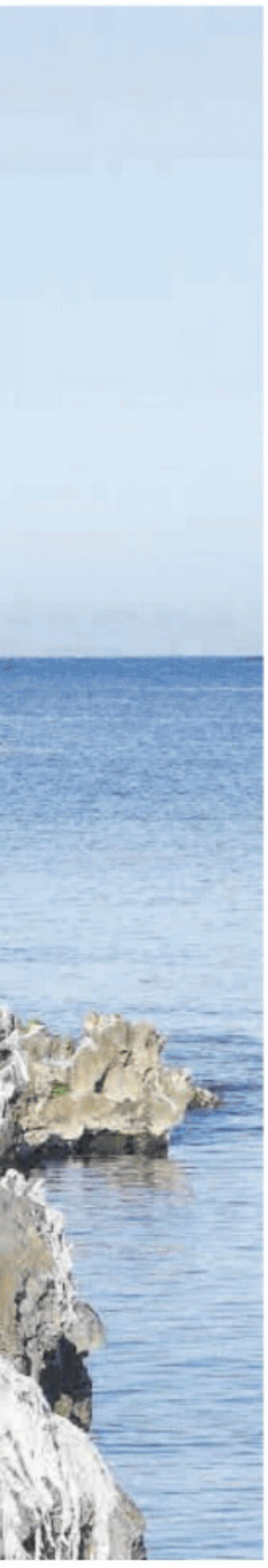
Lo que antes se limpiaba sistemáticamente con trapos que duraban muchos años, ahora se hace con toallitas y, además, de forma masiva y continuada. El problema es que estos elementos no se degradan adecuadamente y generan grandes masas que bloquean el alcantarillado, incrementando la probabilidad de desbordamientos durante lluvias intensas.

> Los atascos del alcantarillado por este producto generan un gasto de 230 millones de euros al año

> Cada vez que se usa una toallita, se genera un residuo que, además, es casi imposible de reciclar

Por lo tanto, la problemática de los residuos de toallitas y globos no solo tiene un impacto medioambiental, sino también económico. La Asociación Española de Abastecimientos de Agua y Saneamiento (AEAS) calcula que la presencia de toallitas en las infraestructuras de saneamiento y depuración hace subir los costes de estos servicios entre un 10% y un 15%, lo que supone un gasto anual de aproximadamente 230 millones de euros.

Dado que esto se traduce en un recargo sobre el recibo que paga el contribuyente, al final, esta situación «recae de manera significativa sobre los consumidores, e incluso aquellos que no son consumidores directos de dichos productos, en lugar de ser asumida por los propios productores», según recoge la memoria



del análisis de impacto normativo del proyecto.

Hay ejemplos elocuentes que ilustran el alcance de este problema. Es el caso del Canal de Isabel II, que registra un sobrecoste de 3,5 millones de euros anuales debido a las más de 30.000 toneladas de toallitas que llegan a las depuradoras y que deben ser eliminadas. Peor es la situación en Sevilla, donde la empresa municipal Emasesa calcula en 5 millones de euros anuales los costes por desatascar el alcantarillado debido a estos residuos. Valencia tuvo que invertir 10 millones de euros para limpiar un atasco de tres kilómetros en 2019. En realidad, no hay ciudad libre de este problema. El objetivo del decreto es, precisamente, cambiar el pagador de este sobrecoste, trasladándolo desde los consumidores a los fabricantes.

1

No son biodegradables

Aunque se anuncien como tal, las toallitas no son biodegradables, ya que están fabricadas con microplásticos que tienen una gran permanencia en el medio, alerta Greenpeace.

2

Valencia gastó 10 millones en un año

En 2019, la ciudad de Valencia tuvo que gastar 10 millones de euros en reparar un atasco de tres kilómetros de longitud en las alcantarillas por culpa de estos residuos de un solo uso.

La norma dejará clara la prohibición de arrojar estos elementos por el váter, algo que ya figura en ordenanzas y normas locales, pero que es ampliamente incumplido por gran parte de la población.

«Las toallitas húmedas son un invento reciente, uno más de la moda del usar y tirar, y son totalmente prescindibles (usando papel higiénico o agua, por ejemplo). Además, no son biodegradables, aunque se anuncien como tal, ya que están fabricadas con microplásticos y, algunas, con microfibras de celulosa. Contienen, por lo tanto, fibras sintéticas y sustancias que impregnan el tejido como son conservantes, surfactantes e hidratantes, empleadas para inhibir la acción de las bacterias responsables de la descomposición de estos materiales», explica Julio Barea, de Greenpeace España.

Y es que, además de producir atascos, estos tejidos «se van desintegrando en micropartículas plásticas (microplásticos) y terminan directamente en nuestros cauces, ríos y mares. Allí, las fibras plásticas de estas toallitas pueden tardar más de 100 años en degradarse en fragmentos aún más pequeños», añade.



Masa de toallitas que atascaban las alcantarillas en Sevilla. // SEMASESA





Cartel informativo alertando contra las sueltas de globos. // BIRDLIFE

LOS GLOBOS **MATAN** MILES DE AVES MARINAS

Aparte de regular las toallitas, el decreto que tramita el Gobierno se centra también en otro producto aparentemente inofensivo, pero letal para las aves marinas. De este modo, el texto prohíbe «la liberación intencionada de globos al medio ambiente, dadas las graves implicaciones que supone esta práctica, especialmente para la contaminación marina».

Aunque los animales ingieren muchos más plásticos duros que blandos, estos últimos producen más obstrucciones gastrointestinales, que son su primera causa de mortalidad, según varios estudios científicos.

«Entre las aves que estudiamos, la principal causa de muerte fue el bloqueo del tracto gastrointestinal, seguido de infecciones u otras complicaciones causadas por obstrucciones gastrointestinales», declaró Lauren Roman, investigadora de la Universidad de Tasmania.

«Aunque los plásticos blandos [como los globos] representaron solo el 5 por ciento de los artículos ingeridos por las aves, fueron responsables de más del 40 por ciento de las muertes», destaca.

«Los globos o fragmentos de globos son los desechos marinos con mayor probabilidad de causar la muerte, y de hecho mataron a casi una de cada cinco de las aves marinas que los ingirieron», añade la científica.

«Como ha descubierto una investigación similar sobre la ingestión de plástico por parte de las tortugas marinas, parece que, así como los fragmentos de plástico duro pueden pasar rápidamente a través del intestino, los plásticos blandos se compactan y causan obstrucciones fatales», dice Roman.

Aunque la investigadora aclaró que todos los plásticos son nocivos, hizo un llamamiento a reducir especialmente la fabricación masiva de globos, por sus efectos especialmente graves sobre las aves marinas de todo el planeta.

KIOSKEROS
SIN ÁNIMO DE LUCRO

PRENSA IBÉRICA

neomotor

Novedad | KGM Torres EVX

Eléctrico y a muy buen precio

Con un motor de 207 CV, autonomía de 462 kilómetros, ofrece una batería con garantía de un millón de kilómetros



Mª Ángeles Pujol
Madrid

El cambio de nombre de Ssangyong por KGM se está revelando muy productivo. La marca coreana pone a la venta ahora la versión cien por cien eléctrica del Torres, anuncia una versión comercial del modelo para el reparto interurbano y la llegada en el último trimestre del año de la versión híbrida que sin duda ayudará a incrementar el volumen de ventas a finales del ejercicio.

Señas de identificación. Este EVX se presenta con algunos detalles que le diferencian de la versión de gasolina, empezando por el frontal donde seis puntos de luz LED sustituyen a las seis entradas de aire de aquel, ofreciendo unas señas de identificación más personales. Mantiene las mismas dimensiones con 4,71 metros de longitud. En el interior, el diseño del salpicadero también es diferente con la presencia de dos pantallas de 12,3 pulgadas, para el cuadro de instrumentos y el sistema multimedia. Se han modificado algunos detalles como las salidas de aireación, y el mando selector de las marchas se ha ubicado en la consola central.







El habitáculo es amplio y cómodo en todas sus plazas y la presentación está cuidada con una muy buena percepción de calidad en todos sus materiales. KGM anuncia una capacidad del maletero hasta el techo de 700 litros a los que hay que sumar otros 136 debajo del piso para guardar herramientas y cables.

Garantía millonaria. Esta versión eléctrica con tracción delantera monta un motor de 207 CV de potencia con un par máximo de 339 Nm. Alcanza la velocidad máxima de 175 km/h y pasa de 0 a 100 km/h en 8,1 segundos con un consumo medio de 18,6 kWh a los 100 kilómetros.

La batería que lo alimenta proviene de BYD y tiene una capacidad de 73,4 kWh proporcionando una autonomía de 462 kilómetros. Se puede cargar en puntos de corriente alterna a 11 kW y también en puntos de corriente continua de hasta 120 kW logrando en 42 minutos pasar del 10 al 80 por ciento de la carga.

Un detalle importante es que KGM ofrece en este EVX la mayor garantía jamás ofrecida en su historia con un millón de kilómetros o diez años para la batería,, mientras que el coche tiene una garantía de siete años o 150.000 kilómetros.

Dos niveles de acabado. Dos son los niveles de acabado que se ofrecen, Trend y Life. Desde el más básico cuenta de serie con 19 funciones de los sistemas de ayuda a la conducción y seguridad así como las luces de LED, programador de velocidad activo, conectividad con Apple CarPlay y Android Auto, sensores de aparcamiento, climatizador bizona, acceso y arranque sin llave y la cámara de visión trasera. El acabado Life añade, entre otros, llantas de 18 pulgadas, calefacción y ventilación en asientos delanteros, cargador para el móvil y apertura eléctrica del portón trasero.

El precio de partida de este KGM Torres EVX es de 34.500 euros pero aplicando el descuento de la marca, financiación y la ayuda del Plan MOVES III el precio final se queda en 24.300 euros, un dato más que interesante considerando todo lo que ofrece.

KIOSKEROS
SIN ÁNIMO DE LUCRO

El Omoda 3 promete una era de movilidad innovadora

Presenta un corte geométrico de múltiples facetas, con pliegues afilados que recuerdan a la silueta de naves espaciales

Neomotor
A Coruña



Está inspirado en la cultura «Mecha» y los videojuegos. | OMODA

Inspirado en la cultura «Mecha», los videojuegos y la constante evolución, el Omoda 3 presenta una estética poderosa con formas angulares y detalles tecnológicos que redefinen el concepto crossover.

Las marcadas líneas del capó se asemejan a los músculos tensos de un guerrero robótico, transmitiendo una fuerte sensación de energía contenida. Desde el frontal, unas aristas agresivas se extienden por los laterales del vehículo, como la estela de un rayo, sugiriendo movimiento y una actitud de avance imparable.

Cada componente del Omoda 3 refuerza su identidad estética. Las llantas, con un diseño que se inspira en núcleos de energía, parecen girar impulsadas por la fuerza de las estrellas. Los espejos retrovisores adoptan una forma aerodinámica que recuerda a las antenas de alta precisión de un robot futurista. Cada superficie metálica refleja la luz con un brillo frío, reafirmando el estilo sci-fi del conjunto.

No es solo un vehículo, es un compañero diseñado para una nueva generación que busca estilo, personalización y tecnología. Con un diseño que fusiona la estética «Mecha» con elementos lumínicos y detalles mecánicos, se posiciona como un nuevo símbolo de movilidad para el futuro. Llegará a los concesionarios a partir del próximo mes de octubre.

Diseño más elegante y una autonomía eléctrica aún mayor

Skoda actualiza el Enyaq, que ahora viene con un equipamiento estándar mucho más amplio y atractivo

Neomotor
A Coruña



Dos tamaños de batería. | SKODA

Skoda está avanzando en su estrategia de electrificación con la introducción de la nueva familia Enyaq, que actualiza una de las series de modelos totalmente eléctricos más exitosas de Europa. Cabe destacar que tanto el Skoda Enyaq como el Skoda Enyaq Coupé presentan ahora el nuevo lenguaje de diseño Modern Solid de la marca, lo que refuerza su atractivo visual. Cuenta con una mayor autonomía, gracias en parte a la aerodinámica optimizada, junto con materiales sostenibles y un amplio equipamiento de serie. Además, introduce capacidades digitales mejoradas y sistemas de asistencia más avanzados. La carga bidireccional es una nueva característica, que permite que la batería sirva como unidad de almacenamiento de energía suplementaria en casa.

El compañero de viaje perfecto

Neomotor
A Coruña

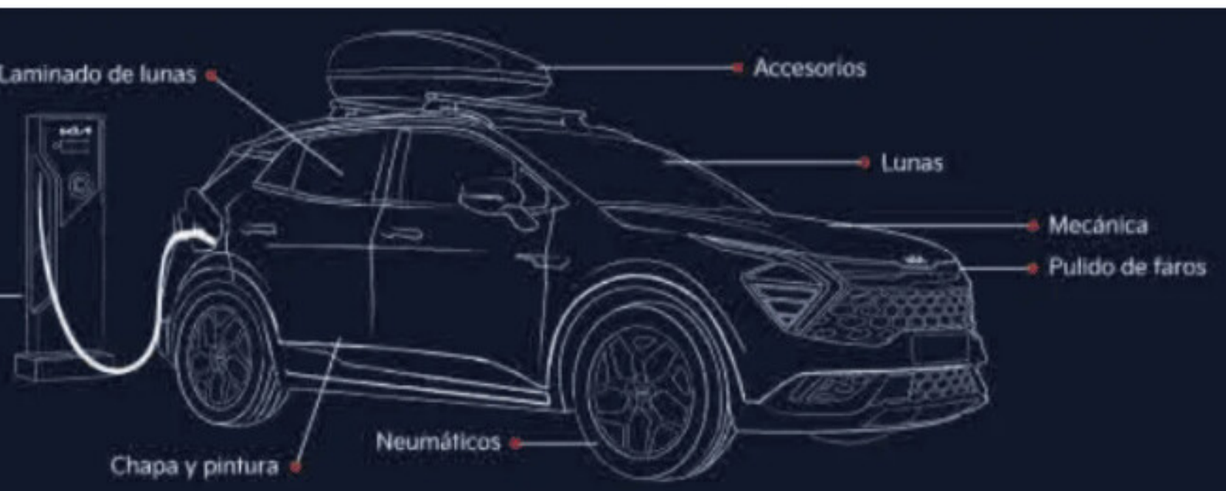
El Audi A6 Avant encarna la experiencia de la clase ejecutiva como ningún otro modelo, con un confort de marcha que se hace especialmente evidente en los viajes más largos. La suspensión neumática adaptativa y la dirección a las cuatro ruedas de las variantes quattro contribuyen de manera decisiva a ello, mejorando de forma significativa la maniobrabilidad a bajas velocidades y aumentando notablemente la precisión y la estabilidad a la hora de circular por autopista. Tanto las suspensiones estándar y deportiva (ambas con muelles de acero) como la suspensión neumática adaptativa cuentan con nuevos reglajes. En particular, esta última permite al conductor experimentar la amplia gama de ajustes entre los perfiles comfort, balanced y dynamic del sistema de conducción dinámica Audi drive select.

El sistema MHEV plus devuelve energía eléctrica a la batería con una potencia de hasta 25 kW. El sistema de control de frenado integrado garantiza la capacidad de deceleración sin apenas aplicar presión al pedal, en la mayoría de los casos sin utilizar el freno de fricción y logrando la mejor regeneración posible.



Confort de marcha y comportamiento dinámico en perfecta armonía. | AUDI

Corgal Automóviles, tu Kia siempre en movimiento.



Movement that inspires

- Servicio de mantenimiento y reparación de vehículos híbridos, eléctricos y de combustibles.
- Estación de carga de vehículos eléctricos.
- Servicio Pre-ITV.
- Servicio integral de reparaciones de chapa y pintura.
- Promociones y ofertas en revisiones de mantenimiento anual.

Pide cita previa:

Corgal Automóviles. Servicio Técnico Oficial Kia
Pol. Ind. A Grela Bens, C/ Gutemberg, 14, 15008 A Coruña
Tel: 981 14 55 67

Avda. del Mar, 120, Pol. de Gándara, 15570 Narón, Ferrol
Tel: 981 39 74 10

C/ Titanio, parcela i7-i8. Pol. Ind. Bertoa, 15105 Carballo, A Coruña
Tel: 881 505 110

KIOSKEROS
SIN ÁNIMO DE LUCRO

D

LA MIRADA DE LÚCULO



LUIS M. ALONSO

El Domingo
La Opinión A Coruña

22 de junio de 2025

EL BONITO CANTÁBRICO YA PRESUME

Con la llegada del verano, el rey de los túnidos adquiere la dimensión popular que no se encuentra en ningún otro pescado

Llega el verano y el bonito se exhibe en los mostradores de las pescaderías como una auténtica certeza cantábrica. Entonces ya no existe un pescado que se venere de igual manera, que a lo que el bonito atañe juega siempre una liga de campeones para ganarla. Según avanza la estación sus virtudes se acrecientan, el apogeo suele estar en julio y agosto, incluso en septiembre.

El atún blanco (*thunnus alalunga*) se cocina y presenta de mil maneras. Por las características de su carne, la ventresca, próxima al vientre, o el morro, sedoso como un solomillo, se imponen al resto del despiece. Son donde se aprecia mejor el sabor y la grasa. El resto encaja en marmitakos y suaves escabeches, o en el rollo de bonito, una especialidad local que cuenta con centenares de adeptos desde la óptica también de la vieja cocina doméstica que se remonta a las abuelas. El secreto de un marmitako como es debido, ya lo conocen todos, está en un buen fumet y que el bonito, cortado en trozos tamaño bocado, se haga simplemente con el calor del caldo, una vez que éste se ha retirado del fuego tras cocer en él lentamente las hortalizas, patatas, etcétera, durante unos treinta minutos y en diversas etapas.

Al rollo de bonito, que forma parte de la tradición, particularmente no he acabado de encontrarle el sentido, igual que sucede con las albóndigas que se hacen con el picadillo de las piezas menos nobles o los descartes, el bonito guisado con tomate o esas ruedas que se resecan en las planchas antes de llegar a la mesa como un corcho y que tanto cuesta tragar. Pero va en gustos, el bonito es el rey del verano a diario y en las bonitadas que sirven, además, para socializar entre veraneantes. Su dimensión popular es enorme.

El bonito se pesca a partir de los meses de mayo y junio con artes y pértigas desde las cubiertas de los barcos, así como también se utilizan trampas y redes en las que quedan atrapados los ejemplares. El espectáculo es un baño de sangre, que en ocasiones arroja cierta épica. Hay varias diferencias entre el *thunnus alalunga*, nuestro bonito, y el *thunnus albacares*, conocido por atún. La carne de este último sin dejar de ser clara, no resulta tan blanquecina como la del bonito del Norte. Y luego están las dimensiones y el peso. En un bonito, el tamaño superior no suele pasar del metro y de los 15 kilos, mientras que un atún puede llegar a pesar 50. Los rojos, *thunnus thynnus*, son los túnidos probablemente más apreciados, de tamaño considerable, pueden alcanzar pesos por encima de los 400 kilos.

Otra forma de cocinar el bonito cantábrico y que, hace ya bastantes años, rescató el inolvidable restaurante luanquín Casa Néstor y Paco Ron, en la Taberna Viavélez es con chocolate, elaboración que también recuerda las recetas ancestrales de algunas abuelas, que conocían el resultado de esa alquimia de mar y cacao, que, a primera vista, pudiera resultar chocante, pero resulta agradable por su sabor. Esta preparación ofrece distintas variantes. Una de ellas, muy sencilla, para no tener que meterse en guisos prolongados y complicados, consiste en hacer un caldo de pescado con las espinas, la cabeza de una merluza, por ejemplo, acompañado de verduras y luego desglasarlo con un chorro de vino blanco. Reservado el caldo en el frigorífico hasta que coja la consistencia adecuada, se va reduciendo e incorporando en él chocolate negro rallado con un alto porcentaje de cacao, con el fuego a baja temperatura y cuidado de que el calor no chafe la mezcla. Si se espesa hay que aligerarla con agua. El bonito, un taco grande, se marca aparte en una sartén para que adquiera el tueste habitual por fuera y quede jugoso por dentro. Si decidimos mantener la piel, es mejor dorarlo por ese lado y sellar a continuación el resto de la carne unos segundos. No hace falta más. Con la salsa a temperatura se sumerge en el ella el bonito durante apenas un suspiro y ya está.

Los japoneses utilizan bonitos secos para sustentar sus caldos más básicos, como es el caso del *dashi*. El *katsuobushi* es el ingrediente típico del fondos de pescado más esencial que existe y se utiliza desde la antigüedad. Solía producirse únicamente en zonas frente al océano Pacífico, donde se practicaba la pesca del bonito. Cada lugar tiene sus propios métodos de producción: las dos variedades principales son el *yaizu-bushi*: una versión mejorada del *honbushi* (bonito seco con moho) y el *shizuoka* y *satsuma-bushi* (otra clase de *honbushi*). El método de producción de *yaizu-bushi* se ha convertido en el estándar. El bonito hervido y seco se llama *ara-bushi*, y el que se afeita en su superficie, se cultiva en moho y se seca al sol repetidamente, se llama *kare-bushi*. Los casi transparentes copos de bonito seco del *katsuobushi* se agitan en contacto con el calor. Como si temblaran. Es la mejor expresión de la ligereza de un producto que se puede comprar en cualquier tienda *gourmet* especializada, a través de internet o encontrar en las estanterías de los supermercados más abastecidos. Alga kombu, copos de bonito y agua son los tres ingredientes esenciales del *dashi*. Prueben a hacerlo, no se arrepentirán ni de la consistencia ni del sabor. *

