


WES ANDERSON CUENTACUENTOS FREDERICK FORSYTH ESPÍA ESPECIAL NIÑOS

DOMINICAL

23/03/14 NÚMERO 601



Enrique Iglesias

*"No es culpa mía
que mi padre sea
Julio Iglesias
y mi madre,
Isabel Preysler"*



ISABEL COIXET
Directora de cine

MI HERMOSA LAVANDERÍA

CICATRIZ

Mi amigo Alfonso lleva trabajando 12 años en la misma sucursal de un banco cuyo nombre no puedo decir porque igual le despiden. Ha conocido buenos y malos tiempos. Ha conocido crisis, órdenes de todo tipo, desde "hipotecas a toda costa" hasta "ni una hipoteca mas". Es un hombre que se preocupa por sus clientes y que no le colocó a ningún jubilado, ni a nadie, ni media preferente. En la sucursal donde trabaja de 8 a 8 se han quedado solo tres personas, una de ellas a punto de jubilarse, que se reparten el mismo o más trabajo que tenían cuando eran siete.



Quedo a tomar un café con Alfonso. Tardan 30 minutos en servirnos. La camarera que atiende sola el bar está superada. Comentamos que este fenómeno es cada vez mas común. Le digo que la semana pasada en el hotel mas lujoso de esta ciudad, donde una Coca-Cola vale siete veces más que en este bar de barrio, estuve esperando una hora, sin exagerar, a que alguien me atendiera. Dos camareros cubrían una terraza donde había unas cien personas. La sobreexplotación es otra de las consecuencias de este momento que nos ha tocado vivir, pero esto no es algo que venga de ahora. Mientras que en los organismos públicos, televisiones incluidas, siempre

ha sobrado gente, en las pequeñas empresas siempre ha faltado: las kaffianas cifras de paro tambien se explican por eso. En cualquier establecimiento americano o del resto de Europa, hasta en los más modestos, hay el triple de personal que aquí.

Observo que Alfonso lleva un vendaje en la mano. Me cuenta su ordealía del último mes. Cerca de su sucursal hay en establecimiento cuya dueña, ya en la setentena, les pide siempre como favor que le pasen a recoger la recaudación cada mediodía y cada tarde. Aquel día le tocó recogerla al mediodía al empleado a punto de jubilarse. Desde su ventana, Alfonso se quedó vigilando porque últimamente se han producido varios robos en el barrio. Y efectivamente vió a un tipo de aspecto sospechoso, con una chaqueta de ante, que se acercaba al compañero que regresaba con la recaudación. Llamó al 112 y salió inmediatamente a la calle a ayudarlo. Su compañero estaba siendo amenazado por el tipo de la cazadora con una navaja y unas tijeras al grito de: "¡Dame el sobre que tienes en el bolsillo o te mato!". Alfonso se interpuso sin pensarlo entre ambos, le gritó al tipo que les dejara en paz y este le clavó la navaja en la mano y salió huyendo. Sin la recaudación de la tienda. Llegó la policía. Llegó la ambulancia. Llegaron representantes del banco. Y a mi amigo le echaron una bronca de aúpa porque resulta que no se le ocurrió pulsar el botón de seguridad del banco. A pesar de que había evitado un robo y, quizás, salvado una vida.

Alfonso sueña ahora cada noche, no con el tipo de la navaja, sino con los representantes de seguridad del banco que le abroncaron y que le van a abrir un expediente. Le va a quedar una cicatriz de 15 centímetros.



el vino MADEIRA

La bodega Barbeito fue fundada por Mário Barbeito en 1946 con la idea de elaborar grandes vinos de Madeira y embotellar algunas partidas excepcionales en cantidades muy limitadas. Ricardo Freitas, nieto del fundador, empezó en el año 2000 a seleccionar algunos tinos fuera de lo común. Barbeito Malvasia Colheita 2002 Casco único (0,5L) es su última joya. Tiene un intenso color ámbar con delicados aromas de chocolate blanco, frutas confitadas, flores secas, toffee caliente, albaricoques, orejones y un final yodado. En boca tiene una entrada dulce y a media lengua aparece la vertiente más cortante. De textura grasa y con un dulzor compensado por una extrema acidez. Un vino excepcional que como todos los Madeira es de los pocos vinos del mundo que resisten perfectamente la oxidación y que se pueden disfrutar en los meses siguientes una vez abierta la botella. — QUIM VILA

Tel: +351 291 761 829
PVP: 27,95 €