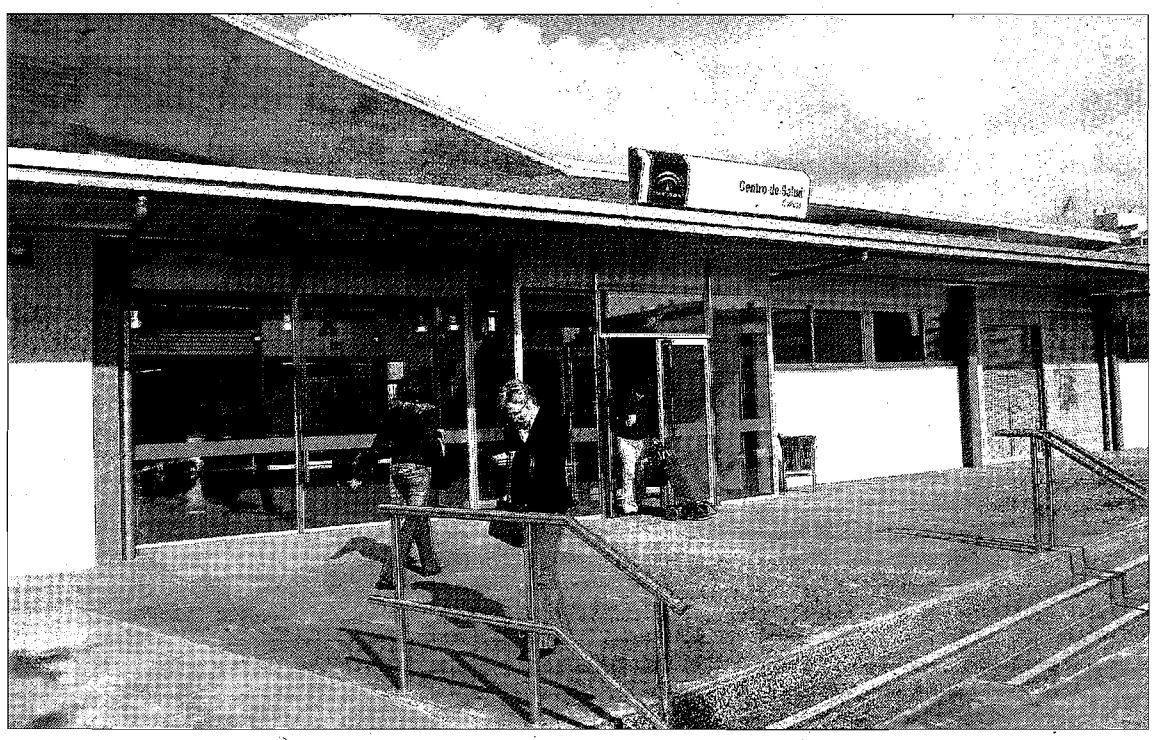
Andalucía: Málaga: c/ Compositor Lehmberg Ruiz, nº 10 (Local 4). Edificio Comercial Galaxia. 29007. 952 071 720. Fax: 952 071 721. Fax Publicidad: 952 071 760



Entrada a uno de los centros de salud de la capital malagueña, ayer por la mañana. / CARLOS DÍAZ

MARTINI DE MAR *Por Berta González de Vega*

Lo que va de Ulises a House

LA medicina televisada se divide en dos: *House* y *El síndrome de Ulises*. Luego están las declaraciones en Canal Sur de la consejera de Salud, María Jesús Montero, que es cine del más allá. A *House* no le busquen en el Carlos Haya. No existen médicos que lo mismo hagan un cateterismo, una biopsia y un TAC sobre la marcha. Da juego en el argumento, pero no. A Ulises, protagonista de una serie de Antena 3 TV, lo pueden encontrar en muchos centros de salud –antes ambulatorio– de cualquier barrio. A toro pasado, llama la atención que a ningún guionista se le hubiera ocurrido antes situar una comedia allí. Kike es un Ulises malagueño. Igual que Jorge. Rotan por los centros de salud. El primero me cuenta que los médicos ya se han convertido en «los que no dan»: la baja laboral, el volante para el TAC por la ligera molestia en una muñeca y los medicamente de marca en vez de genéricos. «Estamos en la primera línea de un sistema esquizoide», me explica Kike. «Los políticos no hacen más que anunciar chequeos para todos los mayores de 65 años o derecho a una segunda opinión médica y mientras a nosotros nos dicen que recetemos genéricos y que no mandemos enseguida al especialista», y ahí están ellos, el Sistema detrás de una mesa de consulta. Kike y Jorge han visto a jóvenes prejubilados por accidentes laborales llegar a que les receten algo con el mono de trabajo lleno de manchas de pintura, a abuelos que pretenden que les receten el Dalsy de sus nietos con el talonario rojo. «Y si les digo que no, me dicen: ¿Pero a usted que más le da? ¿Acaso lo paga usted?». Y ahí entramos en las profundidades de la ética de este país, que resumió muy bien Carmen Calvo cuando dijo que el dinero público no era de nadie. Cuando Kike dobla turnos, dice que le sale muy caro al SAS porque al enfermo número 60 no tiene ninguna gana de discutir unos días de baja laboral para ir a las rebajas o para aprovechar un puente, pasa de ponerse a razonar que un genérico de ibuprofeno es lo mismo que la marca de toda la vida y el ánimo ya no le da para decirle a unas gitanas que ese medicamento para desnutridos extremos que quieren darle al bebé y que cuesta una pasta es una barbaridad. A lo mejor Kike le echaba más valor si los políticos le respaldaran en público. Si en campaña, en un mítin, dijeran que tenemos que ser todos más responsables con el gasto sanitario, que esta barra libre de medicinas está condenada con fecha de caducidad porque un día estallará, si el más valiente de todos dijera que lo del copago es una opción a estudiar, que pudiera disuadir a esas señoras que tienen problemas emocionales más adecuados para psicólogos que para mi amigo Kike. Los dos estamos de acuerdo en que nadie, de ningún partido, se atreverá a tanto. Seguirán prometiendo curar el Alzheimer con células madres granadinas.

Los médicos han pasado a ser «los que no dan»: las bajas fraudulentas, las medicinas caras y los TACs

A SOTAVENTO *Por Susana Villaverde*

Territorio Fomento

Nunca antes me había percatado de lo ligada que está la vida del malagueño, del residente en Málaga o del turista, al Ministerio de Fomento. Todo en esta ciudad y provincia está impregnado por la tinta de sus concursos, adjudicaciones y documentos de expropiación. La mano alargada de la ministra de Fomento, **Magdalena Álvarez**, llega a una lista de infraestructuras interminable: Las tierras por la que pasará la autopista A45, el nuevo aeropuerto, los accesos a la ciudad, el Cercanías, el Auditorio del puerto, el mercado de Atarazanas, el futuro Museo provincial de Bellas Artes y Arqueológico, el parque del Transporte en Campamento Benítez o la sede de la Subdelegación del Gobierno en La Caleta ¿? Todo ha pasado por ella o desemboca en ella, nada ni nadie se libra de su influencia y actuación y a cada paso es posible descubrir un nuevo elemento, una nueva 'propiedad' del Ministerio de Fomento. Es aquí, en su territorio, donde todo lo opina, lo presenta y lo valora la ministra. Sólo en esta semana, tres ejemplos. El pasado lunes se falló el concurso del Auditorio de Málaga. Fue Fomento quien convocó la rueda de prensa, convocó al jurado y atendió a los medios de comunicación (dos horas más tarde de lo previsto, eso sí). Álvarez no dejó lugar para el alcalde, **Francisco de la Torre**, quien no intervino en la rueda de prensa y por su puesto nada tuvo que ver en la organización del acto. Como si él no fuera parte de esta ciudad, la ministra tomó su sitio y la palabra. La misma que la enaltece en esos vídeos que se pueden ver a bordo del AVE Málaga-Madrid, pese a que estamos en unos días de restricciones electoralistas. Pero Fomento está por encima del bien y del mal en estos casos, porque lo importante es marcar territori o. Por eso en el mercado de Atarazanas también se ha colocado un cartel informando de las obras de restauración en las que sólo figuran como impulsores los ministerios de Cultura y, por supuesto, Fomento. Nada se escapa. Atentos.

EL FOTOMATÓN DE LEONOR CABRERA

«Un plato terminado es una forma de arte»

PREGUNTA.– ¿Se siente una mujer con estrella?

RESPUESTA.– Pues sí, porque he tenido mucha suerte en la vida por poderme dedicar a lo que más me gusta y por haber llegado a donde he llegado.

P.– ¿Hay por ahí demasiados cocineros estrella?

R.– Sí. Eso sucede desde el momento en el que la cocina está de moda y el cocinero se convierte en algo muy mediático. Hay gente que no quiere cocinar, sino ser un cocinero estrella, cuando ser cocinero es estar todo el día metido en una cocina.

P.– Hábleme de eso: ¿Cuántas horas pasan en la cocina?

R.– Unas 10 horas, y somos afortunadaos, porque aquí sólo tenemos un servicio por la noche y el turno es seguido, que eso dentro de la hostelería es un logro.

P.– Me voy a su carta y veo un plato que se llama *Huevo de corral a baja temperatura con brandada de bacalao, crujiente de pan y chips de ajo*. ¿De dónde sacan la inspiración para poner estos nombres tan poéticos?

R.– El nombre viene después de hacer el plato y la inspiración siempre te viene trabajando. A la hora de hacer un plato, primero pensamos en qué producto queremos usar y empezamos a trabajar sobre él. Por ejemplo, en éste la unión del bacalo, el pan, con el huevo a baja temperatura hace que, al final, cuando lo rompes tenga la textura de un revuelto.

EL MUNDO

Celia Jiménez
Jefa de cocina de El Lago

Nace en 1976 en Córdoba / En 1992 comienza a hacer extras en **restaurantes** de su ciudad / Empieza a estudiar Historia pero le tira más la cocina y en 2000 se matricula en la escuela de hostelería **La Cónsula**, de Málaga / Acaba en 2002 y empieza a trabajar / En 2004 es nombrada **jefa de cocina** de El Lago y sólo un año después se convierte en la primera andaluza con la codiciada **estrella Michelin**/

P.– ¿La cocina actual es una forma de arte?

R.– Pues sí, yo creo que se puede considerar una forma de arte, porque cuando un plato está terminado, lo que llega a la mesa, lo que el cliente ve y huele, es una forma de arte.

P.– ¿Qué le diría a aquellos que piensan que comer en un restaurante como el suyo es sinónimo de acabar con hambre porque los platos son pequeños y, además, caros?

R.– Les diría que no están del todo en lo cierto; te puedes quedar con hambre en un restaurante de cocina tradicional y en uno de alta cocina. Te aseguro que ningún comensal se queda aquí con hambre, porque aunque las porciones sean pequeñas al final suman un menú completo.

P.– ¿Qué siente cuando vuelve un plato a la cocina lleno?

R.– Igual que ves los platos que salen, ves los que entran, y si hay alguno lleno, preguntas qué pasa. Acabas dándote cuenta de que hay gente que no come mucho o que simplemente no le gusta alguno de los ingredientes. Al principio te sienta peor, pero al final asumes las críticas.

P.– Puestos a elegir, ¿con qué sabor se quedaría?

R.– El del tomate.

P.– ¿Hay que ser glotón para ser buen cocinero?

R.– Yo creo que sí, que por lo menos te tiene que gustar casi todo, no se puede cocinar de ojo.

P.– En tres palabras, ¿cómo describiría su cocina?

R.– Como una cocina andauza contemporánea.

Restaurantes Alborada
www.restaurantealborada.com
Restaurante Alborada
c/ Lope de Rueda, 220 - PUERTO LA TORRE
Málaga - Tel. 952 43 13 66
RESTAURANTE Alborada
C/ Pepa Guerra - Arroyo de la Miel
BENALMÁDENA - Tel. 952 56 65 70

SALA KARMA
Lunes, noches de alfombra roja
y proyección de dos cortos.
Martes, noches de jazz vocal.
Miércoles, musica en directo.
Calle Luis de Velázquez, 5 - Málaga

CASANOVA LOUNGE CLUB
A las 22:30 horas,
los domingos, NOCHES DE COMEDIA,
los martes, NOCHE DE SALSA,
los miércoles, MODEL'S NIGHT,
y los jueves, AFTER WORK CON CHIVAS.
Calle Luis de Velázquez, 5 - Málaga

Delicatessen
La Tapería
Calle Granada, 60 - Málaga - Teléfono 952 60 34 29
www.lataperia.com

LA TABERNA DEL HERRERO
UN RINCÓN DE CASTILLA Y LEÓN EN MÁLAGA.
Compositor Lehmberg Ruiz, 28 Junto a parking San Juan de la Cruz
Reservas 952 39 06 15 - 952 61 60 38
Las mejores carnes de buey.
Los mejores asados de lechazo y cochinillo de Castilla y León.
Con una excelente bodega.

Herrero del puerto
Casas de Campos, 1 Málaga
RESERVAS - 952 12 20 75 - 615 698 313
Especialidad en arroces y pescados salvajes. Las mejores paellas. Exquisitos postres

Strachan
Bar-Restaurante
Un toque de distinción en su paladar
nueva carta
C/ Strachan, 5 - 29015 MÁLAGA
Reservas: 952 227 573

ARTXANDA
COCINA VASCA
Fiesta y gastronomía
se unen en el antiguo 7 de julio
Reserve en el 952 22 73 62
Cánovas del Castillo, 12
La Malagueta
Manu
Restaurante ARTXANDA

Bienvenido a bordo... pasa y disfruta de un buen almuerzo o cena
en un buque del siglo XVIII
RESTAURANTE
EL TRINIDAD
y además copas en
DISCOTECA TRAFALGAR
SIN MOVERSE DE LUGAR
Reservas 952 22 13 46
www.naviosantisimatrinidad.es
Puerto de Málaga

Imagen del restaurante El Lago, ubicado en Marbella.

GASTRONOMÍA

Cocina de autor en El Lago

Dirección: Urbanización Elviria Hills. Avenida Las Cumbres, s/n. Marbella (Málaga). Teléfono: 95 283 23 71. Precio: 75 euros. www.restauranteellago.com

NATALIA CANO

MÁLAGA.- Por cuarto año consecutivo el restaurante El Lago celebra sus jornadas gastronómicas *Cocina de Autor*. Ya son cuatro años donde se reúnen los cocineros, sommeliers, pasteleros, jóvenes promesas del mundo de la restauración.

Un año más El Lago quiere compartir con todos nosotros estas jornadas donde todos los participantes destacan por su creatividad, chispa e ingenio a la hora de elaborar un delicioso plato. *Cocina de Autor 4* se ha rodeado de amigos, algunos muy conocidos y otros, aseguran, que encantará descubrir. Las jornadas se celebran en el restaurante El Lago ubicado en la casa-club de Greenlife Golf, en la urbanización Elviria Hills de Marbella. Comienza su andadura el día 29 de enero y finaliza el 3 de febrero. Cada día de las jornadas está dedicado a una regencia en concreto.

Así el día 29 empiezan con la denominada «Ellos». Este día estarán presentes Miguel Palma del restaurante Palo Cortado (Málaga), Richard Alcaide de Med (Torremolinos) y Ángel León de Aponiente (El Puerto de Santa María), y elaboran un menú de diferentes platos realizados por ellos.

Platos como el espeto de sardinas con cristal de ensalada de pimientos. (M.Palma), el tomaso asado, aceite de hueso de aceituna y agua de tomate (A. León), el financier de almendras con helados de matalahúva, gel de te «sueños de África», bourbon, canela y cacao, entre otros.

El miércoles 30 estará dedicado a «Ellas» y contará con la presencia de Beatriz Hernández del Kobe (Málaga) que vuelve a Málaga después de formarse en los mejores restaurantes nacionales, Raquel Fernández de Limonar 40 (Málaga) sus creaciones pasteleras son su verdadera vocación, Rocío Gálvez de La Plata (Benajarafe) desde el negocio familiar innova la cocina tradicional y María Aguilar de El Lago (Marbella). Han elaborado un menú lleno de creatividad e imaginación y todos los platos estarán acompañados por los excelentes vinos seleccionados por María Aguilar.

El tercer día de las jornadas da paso a los sommeliers, los cuales han seleccionado diferentes vinos y Juan González (restaurante La Suite de Marbella) ha elaborado un menú para acompañar esa copa de vino. Estarán presentes Miguel Condé del restaurante Tragabuches (Ronda), José Barra de la Taberna del Alabardero (Marbella) y Sergio Vergara de Mesana (Marbella). El viernes día 1 lo dedicarán a las jóvenes promesas, este día se llama «Los que vienen».

Estarán presentes los alumnos más punteros de tres de las escuelas que mejor transmiten esta profesión, la Escuela de Hostelería de La Cónsula (Málaga), el Hotel Escuela Convento Santo Domingo (Archidona) y el I.E.S. Jacaranda (Málaga).

Algunos de los platos son el gazpachuelo con chipirón relleno de callos de bacalao y carabinero, el rabo de toro guisado al vino tinto servido en cilindro de pan de ajo, el pastel de chocolate y nube con crujiente de cítricos y sorbete. El sábado día 2 damos paso a los pasteleros, este día será «Los + dulces». Deleitarán con diferentes postres José Cañete del hotel Guadalpín (Marbella), Paco Merino profesor de pastelería y Raquel González Faura de Arte Postre.

Es el día más goloso y más tentador. Y por último el día 3 de febrero estará dedicado a profesionales que han pasado por El Lago, este día se llamará «Nosotros». El paso de estos profesionales ha sido decisivo en la trayectoria de este establecimiento y hay que destacar su gran profesionalidad y calidad humana. Contará con la presencia de Celia Jiménez, jefa de cocina de El Lago en este momento, Antonio Carmona, Juanjo Carmona, Diego del Río, Daniel Galeote y Antonio Ramírez. Han elaborado un menú con los platos estrella que hubo en el momento de su andadura en El Lago.

Un año más El Lago ofrece y hacer descubrir elaboraciones nuevas e innovadoras y todo ello en un marco incomparable, rodeados de un lago y un campo de golf que descubrimos a través de sus grandes ventanales. Todo ello, acompañado de un mexcelente servicio y atención.