

20 años
minutos

MADRID LUNES, 30 DE NOVIEMBRE DE 2020. AÑO XXI, N° 4753
www.20minutos.es



RESPETAR EL DISTANCIAMIENTO

=

VENCER AL VIRUS



**Comunidad
de Madrid**

PUBLICIDAD



REUNIÓN FAMILIAR CON PROTECCIÓN

=
VENCER AL VIRUS



**Comunidad
de Madrid**

«La subida que pide ERC recae sobre todo en la clase media»

20MINUTOS CON...

J. Fernández-Lasquetty

Consejero de Hacienda de Madrid

PÁGINA 9



La emancipación juvenil cae a mínimos del siglo por la pandemia

PÁGINA 8

España brilla en Eurojunior con la tercera plaza de Soleá

PÁGINA 14



GROSJEAN VUELVE A NACER TRAS SALIR ILESO DE SU COCHE EN LLAMAS

PÁGINA 12

«FOGONAZOS ENCARNA SAMITIER



Una carrera de fondo. Es lógico y comprensible que pensemos en Navidad, pero no es prudente. La lucha contra el coronavirus no es un esprint, es una carrera de fondo cuya dificultad y duración desconocemos. Estamos cansados y angustiados, deseosos de una tregua. Pero justo ahora es cuando hace falta que estemos más en guardia, que extrememos la responsabilidad individual y, sobre todo, que quienes nos gobiernan hagan el esfuerzo máximo de coordinarse y de dejar de lado las riñas partidistas. ●

Las aglomeraciones prenavideñas avivan el temor de una tercera ola

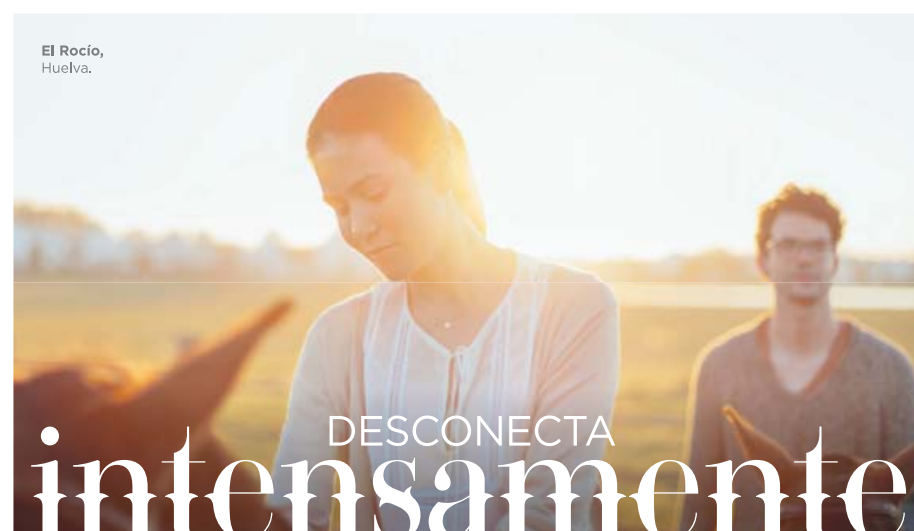
RESTRICCIONES Los expertos piden que no haya relajación y se mantengan hasta verano
VACUNACIONES Sería en la época estival cuando llegaría la inmunización masiva



El centro de Madrid a rebosar

Las calles más céntricas de Madrid estuvieron repletas durante todo este fin de semana, que coincidió con el Black Friday. PÁGINA 2

MILES DE PERSONAS SE MANIFIESTAN EN MADRID EN DEFENSA DE LA SANIDAD PÚBLICA PÁGINA 4



El Rocío, Huelva.

DESCONECTA

intensamente

Aquí no vienes a escapar, vas a quedarte atrapado
Porque no es lo mismo vivir, que vivir **intensamente**.

Conecta para desconectar en andalucia.org

Andalucía



#Covid-19

Las aglomeraciones prenavideñas anticipan limitaciones hasta verano

LA NAVIDAD preocupa por una posible relajación social como la vivida este pasado fin de semana. **LAS MEDIDAS** deben seguir para evitar un repunte, según los expertos, que prevén que llegue una 3.ª ola. **LA VACUNACIÓN** de la mayor parte de la población se hará en verano, cuando se relajarían restricciones



El dispositivo especial de la Navidad, ayer, en la céntrica plaza de Callao. VÍCTOR LERENA / EFE

PABLO RODERO

pablo.rodero@20minutos.es / @pablorodero

El encendido de las luces de Navidad y la celebración del Black Friday en el mismo fin de semana han traído consigo imágenes de aglomeraciones en todo el país, impropias de la situación de pandemia por la que atraviesa España. Bien es cierto que tras casi dos meses con restricciones de distinto tipo, los datos epidemiológicos parecen haber consolidado una lenta pero firme tendencia a la baja, aunque, tras lo vivido, ahora el inmediato puente de la Constitución y las Navidades son los principales focos de preocupación para los epidemiólogos.

Si, pasados esos periodos, la presencia de la Covid logra reducirse al mínimo, el riesgo podría llegar a la hora de levantar demasiadas restricciones ante

la posibilidad real de la llegada de una tercera ola del virus en invierno. Y será realmente en verano cuando, según el Gobierno, se comenzará con las vacunaciones masivas. Por el momento, la intención de Sanidad es que se establezca un límite de seis personas para las reuniones navideñas y el toque de queda se mantenga, aunque algo menos estricto que hasta ahora. Algunas comunidades han pedido flexibilizar más las medidas.

En manos de lo que pase en el puente de la Constitución deja Madrid esa moderación. La presidenta madrileña, Isabel Díaz Ayuso también habló en una entrevista en *La Vanguardia* de

la posible tercera ola en enero, pero no cree que «vivamos ninguna otra como las dos anteriores», aunque señaló que no está «ni mucho menos» tranquila ante las Navidades. Respecto al colapso vivido el fin de semana en la capital, el alcalde de Madrid, José Luis Martínez-Almeida, lanzó un mensaje claro: «Disfrutemos de la ciudad, de las luces de Navidad», pero «respetando las distancias» porque «las aglomeraciones pueden suponer un riesgo», aunque desde el Ayuntamiento las sitúan dentro de lo «previsto».

«Intentar salvar la Navidad sería ponernos una venda en los ojos», opina Patricia Guillem,

epidemióloga de la Universidad Europea de Valencia. «La transmisión sigue ahí y levantar las medidas haría que nos enfrentemos a una tercera ola que se tiene que juntar con el frío, que aún no ha llegado».

El invierno será una época especialmente propicia para un repunte de los casos, con un clima que favorece especialmente la supervivencia del virus y una lógica tendencia a pasar más tiempo en espacios interiores y mal ventilados. «Las cadenas epidemiológicas de contagio son silenciosas, se volverán a formar y estaremos en la lucha. El objetivo es estar ahí con los datos de incidencia lo más

bajos posible», declara Guillem.

Sin embargo, los expertos consideran que, si baja la incidencia, las medidas podrán relajarse solo si se refuerza la Salud Pública. La no contratación de suficientes rastreadores fue considerada la causa del inicio de la segunda ola. «La incidencia se puede mantener con menos medidas si la parte de detección inmediata funciona», declara Ildefonso Hernández, portavoz de la Sociedad de Salud Pública y Administración Sanitaria.

Las medidas aplicadas han tenido un efecto innegable, pero hay cierto consenso en admitir que nada habría sido posible sin la colaboración de una población que se ha concienciado ante el temor de un segundo confinamiento domiciliario. «Sin responsabilidad individual no hay manera. Por mucho que quieran imponer, si no hay una disciplina, no se puede conseguir», cree Jesús Molina, portavoz de la Sociedad Española de Medicina Preventiva, Salud Pública e Higiene. «La tercera ola es perfectamente evitable, pero con una autodisciplina o con un confinamiento, no hay otra».

Confían en que la vacunación motive a cumplir más estrictamente las medidas. Comenzará en enero y se hará extensiva en verano. «Con la vacuna podemos conseguir ese escudo en la población vulnerable y va a disminuir la presión asistencial y el ingreso en UCI. Estaremos mucho mejor, aunque seguiremos con la mascarilla y muchas restricciones», dice Molina, pero «para verano, las cosas tienen que ser distintas». ●

LOS EXPERTOS



«Ni el puente de diciembre ni la Navidad pueden ser normales, porque, si no, vamos a llegar a enero muy mal»

«La tercera ola es perfectamente evitable, pero con autodisciplina o con un confinamiento, no hay otra»

JESÚS MOLINA CABRILLANA
Sociedad Española de Medicina Preventiva



«Levantar las medidas haría que nos enfrentásemos a una tercera ola que se juntaría con el frío»

«Las cadenas de contagio son silenciosas, se volverán a formar y estaremos otra vez en la lucha»

PATRICIA GUILLEM
Universidad Europea de Valencia



«Si no se refuerza la Salud Pública con rastreadores, vamos a estar igual y, cuando baje, volverá a subir»

«En cuanto haya grupos importantes de población vacunada, la situación va a cambiar de la noche al día»

ILDEFONSO HERNÁNDEZ
Sociedad Española de Salud Pública y Adm. Sanitaria

EE UU, Corea del Sur y Japón: los países que ya sufren la tercera sacudida

Estados Unidos, Japón y Corea del Sur son de los pocos países del mundo que luchan en estos momentos contra una tercera ola pandémica de Covid y las diferencias entre cómo han llegado hasta allí el primero y los dos últimos no podrían ser más grandes.

Estados Unidos es uno de los países que peor ha encajado el golpe que ha significado la Covid. La nación norteamericana lleva acumulados más de 13 mi-

llones de casos y más de 266.000 muertes, más que ningún otro Estado en el mundo.

A diferencia de los países europeos o de los anteriores ejemplos asiáticos, EE UU nunca llegó a reducir al mínimo sus casos tras la primera embestida del virus. El pico de la primera ola se produjo el 11 de abril, con 31.942 contagios en un día y los casos se mantuvieron en una meseta de más de 20.000 diarios hasta que a mediados de junio se

volvieron a disparar drásticamente y marcaron un máximo de más de 67.000. Tras un nuevo periodo de estabilización, a comienzos de octubre los positivos volvieron a crecer rápidamente, esta vez sin alcanzar techo todavía, aunque ya rondan los 200.000 diarios (hay que tener en cuenta que desde el pico de la primera ola hasta hoy la capacidad de testar se ha multiplicado por nueve en EE UU). Como corolario, otro dato: desde el pasado 2 de abril no ha habido un solo día en el que se hayan notificado menos de 600 fallecidos por la Covid en EE UU.

La forma en que Corea del Sur y Japón han llegado a su ter-

LA CIFRA

523

mueres, no en un día, sino en toda la pandemia, es la cifra que presenta Corea del Sur. El país asiático, donde viven 4 millones de personas más que en España, tiene una de las ratios de muertes per cápita más bajas del mundo: tan solo una por millón, 95 veces menos que España.

cera ola es completamente distinta, más teniendo en cuenta que ninguno de los dos ha aplicado hasta el momento cuarentenas generalizadas. En el primero de los dos países, los contagios estallaron a finales de febrero y se alcanzó el pico la primera semana de marzo, eso sí, con apenas 900 casos. En Japón, la primera ola coincidió en el tiempo con la de EE UU, pero el impacto fue mucho menor y para finales de mayo los casos diarios se habían estabilizado en torno a los cuarenta.

Los dos países sufrieron un nuevo repunte de contagios durante el verano –en julio en Japón y en agosto en Corea del Sur– que también lograron con-

trolar y desde noviembre encaran una tercera ola de consecuencias inciertas.

En Japón –el país con la población más envejecida del mundo–, las autoridades barajan declarar el estado de emergencia en todo el país si las infecciones no bajan en las próximas tres semanas. Por su parte, en Corea del Sur, el viernes se volvió a superar la barrera de los 500 contagios en un día por primera vez en ocho meses. Allí, el ministro de Sanidad, Sohn Young-rae, advirtió de que si el aumento de las infecciones se mantiene durante las próximas dos semanas, «el sistema de cuidados intensivos puede enfrentar problemas serios». ● **J. MILLÁN**

HAPPY BLACK FRIDAY WEEK

de Línea Directa.

Contrata Online tu
SEGURO DE MOTO
y llévate una

TARJETA REGALO
de **50€**

¡Solo hasta el 6 de diciembre!



[lineadirecta.com](https://www.lineadirecta.com)



Un momento de la protesta, ayer, donde se respetó la distancia de seguridad entre los participantes. CHEMA MOYA / EFE

Miles de personas se manifiestan en defensa de la sanidad pública y de calidad

Los asistentes critican las decisiones adoptadas por Díaz Ayuso, entre ellas la construcción del hospital Isabel Zandal

R. A.
madrid.local@20minutos.es / @20m

Detrás de una pancarta principal en la que se podía leer el tradicional lema *La sanidad no se vende, se defiende*, miles de personas se manifestaron ayer en Madrid para reivindicar la sanidad pública, reclamar un aumento de las plantillas y ex-

presar su rechazo a la «política del ladrillazo» del Gobierno autonómico. Gran parte de las críticas se las llevó el nuevo hospital de emergencias Isabel Zandal, que se espera que esté operativo mañana, al considerarlo «innecesario».

«Quieren inaugurarlos para hacerse la foto y no tienen per-

sonal sanitario», reprochó el secretario general de CC OO Madrid, Jaime Cedrún, quien ve el centro como «un intento de utilización y dogmatización de la sanidad pública». «Es un insulto a la ciudadanía» y «un gasto de dinero de millones riéndose de la población», agregó la portavoz del movimiento Sanita-

ri@s Necesari@s, Dora García, quien reclamó además mejorar las condiciones laborales de los sanitarios, porque «la gente se está marchando».

CC OO y Sanitari@s Necesari@s fueron dos de las organizaciones convocantes, junto a otras once entidades, todas ellas encabezadas por la Marea Blanca. El manifiesto que dio origen a la movilización había contado con la adhesión de más de 4.000 personas y 150 organismos, según sus responsables, y recoge la indignación del sector ante «la caótica y temeraria gestión sanitaria del Gobierno de Isabel Díaz Ayuso». Además piden que «apueste de manera firme por el refuerzo de la Atención Primaria y Hospitalaria».

La marcha arrancó a las doce del mediodía desde la plaza de Neptuno y transcurrió por el paseo del Prado y el paseo de Recoletos. Portando carteles con frases como 'No más recor-

tes' o 'Cuida a quien te cuida', y entonando cánticos como 'Menos banderas, menos Valdebebas', unas 10.000 personas, según los organizadores, se desplazaron distribuidas en varias filas para mantener la distancia interpersonal exigida por la crisis sanitaria del coronavirus. Aunque ayer no llovió sobre la capital, también pudieron verse varios paraguas abiertos a lo largo del recorrido como ayuda para garantizar la separación física de al menos metro y medio.

«Vienen deteriorando la sanidad pública desde hace mucho tiempo», comentaron algunos de los presentes y se sumaron a las exigencias de «más sanitarios y más salario para ellos». Asimismo hicieron hincapié en «la situación precaria» del sistema sanitario de la región y en «las colas y los tiempos de espera», al tiempo que pidieron que se destinen «más recursos a la sanidad porque cuantos más recursos, mejores cuidados».

En esta línea, el secretario general de UGT Madrid —otra de las entidades convocantes— exigió el refuerzo de la sanidad pública de la región y que se abran las UCI cerradas en el hospital Infanta Leonor. «Si tenemos, por desgracia, una tercera ola de la Covid en enero, vamos a tener muchos más problemas sanitarios que ahora porque estarán llenos los hospitales otra vez. Los trabajadores están en estrés y no van a poder aguantar mucho más», advirtió Luis Miguel López Reillo, durante una manifestación a la que acudieron representantes políticos.

El portavoz del PSOE en la Asamblea de Madrid, Ángel Gabilondo, dijo que esta crisis sanitaria «ha puesto en evidencia muchas fisuras y debilidades del sistema», que debe contar con «dotaciones específicas y claras». «Tenemos una de las Atenciones Primarias con menos presupuesto, menos profe-

Una apertura «progresiva»

●●● El vicepresidente de Salud Pública, Antonio Zapatero, señaló que no cree que mañana, día de su inauguración, haya muchos pacientes ingresados en el hospital Isabel Zandal. «La apertura va a ser progresiva», explicó sobre un hospital del que Ayuso ha destacado que está «diseñado para gestionar pandemias», pero que también «ayudará con la gripe» y «aliviara las listas de espera».

10.000

asistentes registró la convocatoria, según la organización.

sionales y que ni siquiera durante la pandemia hemos sido capaces de reforzar», incidió por su parte la portavoz de Sanidad de Más Madrid, Mónica García, quien reprochó que Ayuso se dedique a «poner ladrillos y hacer contratos indecentes a dedo a empresas amigas». También la portavoz de Sanidad de Unidas Podemos, Vanessa Lillo, cuestionó el «populismo sanitario» que supone gastar 100 millones en la «nevera gigante» del Zandal, que «destruía profesionales sanitarios que ya están sobrecargados en sus centros asistenciales».

La manifestación finalizó en la plaza de Colón, donde se leyó un comunicado. «Creemos en una sanidad cien por cien pública, universal y de calidad. Sabemos que es necesaria para que la ciudadanía tenga salud», recalcó Doria García, quien concluyó asegurando que saldrán a la calle «las veces que hagan falta». ●

Madrid registra ocho fallecidos, la cifra más baja de la segunda ola

Los contagios de coronavirus han ido en descenso en este fin de semana en la Comunidad de Madrid. De los 1.523 casos notificados el sábado, ayer el Ejecutivo de Isabel Díaz Ayuso redujo su cifra diaria hasta los 587, de los que 140 corresponden a las últimas 24 horas, y también bajó la cifra de fallecimientos a ocho, frente a los 31 notificados solo una jornada antes, según recogió el informe epidemiológico diario de la Consejería de Sanidad. En cuanto a los decesos diarios, ayer se

registró la cifra más baja desde que comenzó la segunda ola de la pandemia.

Esta tendencia a la baja no se ha notado, sin embargo, en los ingresos de pacientes con Covid en los hospitales madrileños, que aumentaron en 47 con respecto al día anterior, situándose en 1.435, y el de pacientes en UCI creció a 341 (2 más que el sábado), con 50 altas hospitalarias en el día de ayer. Además, 3.819 pacientes se mantienen en seguimiento domiciliario por Atención Primaria.

Durante los últimos tres días han perdido la vida un total de 60 personas. Así, con las cifras del fin de semana, la región registra 356.690 contagios y 18.857 fallecidos desde que comenzó la pandemia, el pasado mes de marzo.

En lo que respecta a incidencia acumulada, el Gobierno regional no aportó datos ayer al respecto, pero sí lo hizo el viernes la directora general de Salud Pública de la Comunidad de Madrid, Elena Andradás, que compareció junto al consejero de Sanidad, Enrique Ruiz Escudero, y el vicepresidente de Salud Pública y Plan Covid-19, Antonio Zapatero. Andradás explicó que la incidencia acumulada en los últimos catorce días en la Comunidad era de 278

casos por cada 100.000 habitantes (244,35 positivos por cada 100.000 habitantes según las cifras aportadas en el informe oficial del Ministerio de Sanidad ese mismo día y que mantiene así a la madrileña como la comunidad de la Península con mejores datos de incidencia del virus).

Asimismo, según expusieron los expertos de la Comunidad, los nuevos positivos se producen en un 21% entre la población joven de 15 a 29 años, y en un 14% entre los mayores de 65 años. Escudero recalcó por su parte que «hay que ser responsables» de forma individual y que ello «implica distancia, mascarilla, lavado de manos, ventilación y evitar movimientos innecesarios». ●

LA CLAVE

Hoy trece zonas levantan su cierre

La Comunidad de Madrid levanta hoy las restricciones en 13 zonas básicas de salud, pero impondrá limitaciones en el área básica de Barcelona (Móstoles) y las mantendrá en otras 17 áreas, donde seguirá estando prohibido entrar o salir salvo por casos justificados, como ir a trabajar. De esta manera, dejan de estar confinadas las zonas de Entrevías, Pozo del Tío Raimundo, Alcalá de Guadaíra y Numancia (Puente de Vallecas); Pavones y Vandel (Moratalaz); Infanta Mercedes (Tetuán); San Juan de la Cruz (Pozuelo de Alarcón); Cerro del Aire y Valle de la Oliva (Majadahonda); Colmenar Viejo Norte (Colmenar Viejo), y los municipios de Morata de Tajuña y Villarejo de Salvanés. Por contra, la zona básica de Barcelona (Móstoles) cerrará al sobrepasar los 450 casos por cada 100.000 habitantes. En las demás áreas que contaban ya con restricciones, estas se mantendrán hasta el día 6 de diciembre. En total, las limitaciones afectarán a un 5,7% de la población madrileña, en la que se está concentrando el 8% de los contagios de la región.

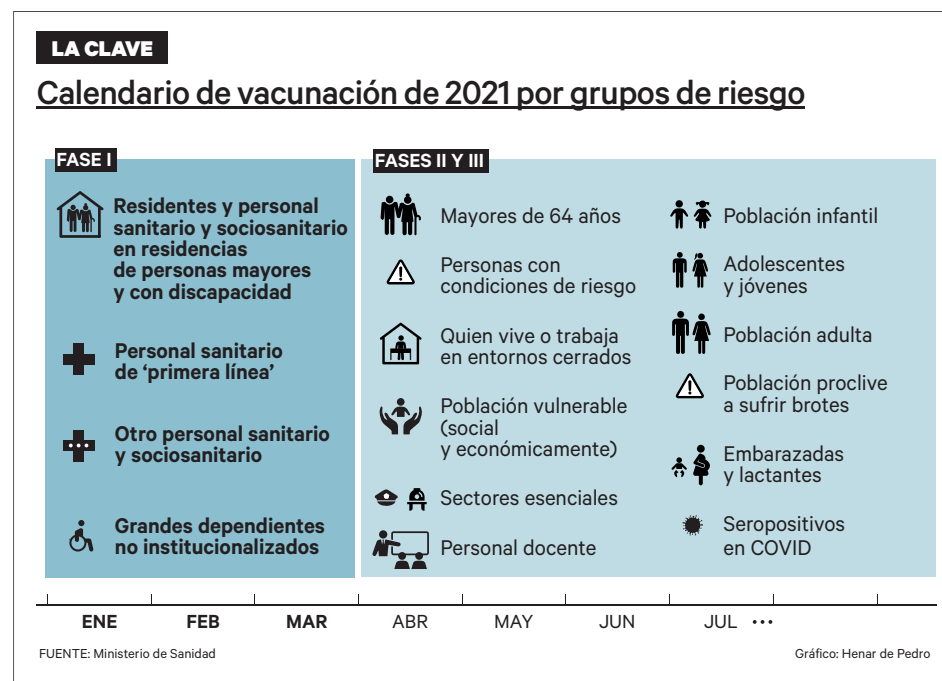
La vacuna obligatoria provocaría rechazo social y querrelas en masa

El Gobierno descarta por el momento imponer la vacunación por ley y los expertos avisan de sus desventajas

JAVIER LÓPEZ MACÍAS
javier.macias@20minutos.es / @23javilo

Ahora que parece que la vacuna contra el coronavirus está más cerca que nunca de ser una realidad, los expertos son claros: obligar a los ciudadanos a ponerse tendría más efectos negativos que positivos. También parece creerlo el Gobierno, que pese a que el lunes pasado amagó asegurando que tenía «herramientas» para forzar la vacunación, tanto el ministro de Sanidad, Salvador Illa, como el director del Ccaes, Fernando Simón, lo han descartado posteriormente en varias ocasiones.

«Hoy por hoy, la única forma de poder obligar a una persona a vacunarse es a través de una sentencia judicial», sentencia Juan José Bestard, presidente de la Sección de Derecho Sanitario del Colegio de Abogados de Madrid. En una conversación con **20minutos**, recuerda que tampoco hay un precedente claro. Si bien una ley de 1944, la de Bases de Sanidad Nacional, declaraba «obligatorias» las vacu-



naciones contra la viruela y la difteria, ese texto se suavizó en el texto vigente, que data de 1980 y que solo recogía la obligatoriedad como una posibilidad.

Pero es que, añade Bestard, aunque «teóricamente» el Eje-

cutivo pueda aprobar la obligatoriedad, «en la práctica», sería «casi imposible» llevarlo a cabo. También menta otros problemas legales que tendría esa opción que Francia sí ha llevado a cabo. En este punto, señala la

existencia de la Ley Básica de Autonomía del Paciente. «Si hay una ley que me permite no tratarme si estoy enfermo, ¿cómo van a articular una ley que obligue a la gente a vacunarse aún estando sana?», reflexiona.

Una opinión similar mantiene Gregorio Palacios, profesor de Bioética y Medicina Legal de la Universidad Europea de Madrid, que además introduce el problema ético. «Eso, sin contar que el principio de salud pública chocaría con el principio de la libre toma de decisiones», resalta. Además, ambos creen que, en vez de «complicarse» el futuro con un posible aluvión de querrelas, sería más efectivo realizar campañas de vacunación masivas para convencer a la población. Según una encuesta del Instituto DYM, hasta un 40% de la ciudadanía aún duda de si se la pondrá a partir del primer semestre del próximo año, cuando parece que comenzará la vacunación masiva.

Ruth Figueroa, médico y portavoz de vacunas de la Sociedad Española de Enfermedades Infecciosas y Microbiología Clínica, se muestra convencida de que el Gobierno apostará por el camino de la concienciación, ya que también recuerda que este extremo se planteó ya hace unos años en la época de la gripe aviary se descartó. Preguntada

LA CLAVE

Libertad empresarial

La presidenta del Comité Económico y Social Europeo, Christa Schweng, cree que «evidentemente es posible» que las empresas eviten contratar a un trabajador que no quiere vacunarse contra la Covid-19. «Como empresario puedo decidir con quién firmo un contrato», dijo.

da sobre cómo se habrían de hacer esas campañas, asegura que lo primero debería ser «una recogida de dudas» para «responder las más comunes».

Una vez realizado ese testeo, Figueroa apuesta por clarificar conceptos. Por ejemplo, entre seguridad y eficacia. «Explicaría qué es cada concepto y también cómo se consigue que una vacuna sea segura», añade para después insistir en que todas las vacunas que se aprueban, sean o no contra el coronavirus, son seguras: «Ninguna vacuna en el mundo ha matado nunca a nadie; por contra, podemos ver cómo ha salvado millones de vidas y erradicado varias enfermedades». ●

Trabajamos mirando al futuro

CON LA LÍNEA DE AVALES, TU EMPRESA SIGUE ADELANTE



Líneas Avals COVID-19: juntos apoyamos a las empresas y autónomos para impulsar su actividad y nuevos proyectos. Entre todos fomentamos la recuperación, promoviendo la generación de empleo y el crecimiento económico sostenible.

SOLICITA ESTA LÍNEA
EN ENTIDADES FINANCIERAS

900 121 121 www.ico.es



#PresupuestosGeneralesdelEstado

Sánchez roza el primer sí del Congreso a sus Cuentas

EL JUEVES pasarán al Senado para un trámite exprés, y la idea es que se aprueben definitivamente el 29 de diciembre

DANIEL RÍOS
danielrios@20minutos.es / @Dany_Rios13

Tras meses de negociaciones discretas, escenificaciones, tiras y aflojas y algunos episodios de tensión interna, el Gobierno conseguirá esta semana que el Congreso apruebe sus Presupuestos Generales del Estado para 2021. La holgada mayoría con la que, previsiblemente, saldrán adelante este jueves en la Cámara Baja supone un importante espaldarazo para el Ejecutivo y, sobre todo, le allana el camino para el resto de la legislatura al permitirle desembarazarse de los Presupuestos de 2018, elaborados por el PP y con los que Sánchez ha gobernado los dos últimos años y medio.

Para ser puestas definitivamente en marcha, a las Cuentas les quedan aún por delante unas semanas de trámite en el Senado y, con toda probabilidad, una segunda votación afirmativa del Congreso. Pero esta semana de debate en la Cámara Baja —habrá sesiones plenarias desde hoy al jueves— servirán para constatar la amplia mayoría con la que cuenta el Gobierno junto a los partidos de izquierda y a los nacionalistas e independentistas.

La ejecutiva de ERC confirmó el miércoles pasado su apoyo a los Presupuestos, un día después de que lo hiciera el PNV y de la misma forma que lo hizo el viernes la militancia de EH



El presidente del Gobierno, Pedro Sánchez, el pasado sábado. EFE

Bildu por más de un 90% de los votos. También pequeñas formaciones como Compromís han anunciado su sí a las Cuentas, y se espera que partidos como Más País hagan lo propio a lo largo de la semana. El Gobierno, además, mantiene abiertas las negociaciones con otros grupos como el PDeCAT.

Todos los apoyos ya confirmados suman 180 escaños, más que suficiente para aprobar los Presupuestos incluso superando el umbral de la mayoría absoluta, que se sitúa en las 176 actas. Pero el Ejecutivo podría irse incluso por encima de los 185 votos favorables si culmina sus negociaciones con éxito.

Todos estos apoyos, no obstante, tienen una contrapartida: que Cs se haya bajado del carro pese a haber negociado hasta el último momento. El partido naranja afirmó desde el principio que era incompati-

ble con ERC y EH Bildu, y el jueves pasado su presidenta, Inés Arrimadas, afirmó que «Sánchez ha elegido la radicalidad en lugar de la moderación». Dentro del Gobierno, esto supone otra victoria de las tesis del vicepresidente Pablo Iglesias, que siempre fue partidario de pactar con los independentistas dejando a los naranjas fuera.

No obstante, Arrimadas también dejó caer que Ciudadanos «va a seguir siendo útil a los españoles», en el futuro, y aseguró que «los españoles van a seguir viendo que en el Congreso hay un partido que piensa en España». Y eso implica que la victoria de las tesis de Iglesias no tiene por qué perdurar para el resto de la legislatura, ya que el Gobierno, una vez tenga los Presupuestos aprobados (y hayan pasado las elecciones catalanas de febrero), dependerá menos de sus socios nacionalistas y ten-

drá las manos más libres para pactar con los naranjas, como desea el ala más ortodoxa del Ejecutivo, conformada por ministros como la titular de Economía, Nadia Calviño.

EL DEBATE

LOS MINISTROS, EL MARTES Y EL MIÉRCOLES. Pero esa puerta quedará abierta a partir de febrero. Esta semana, el Gobierno sacará los Presupuestos mirando a su izquierda en un largo debate que comenzará hoy a las 15.00 y que no terminará hasta que el jueves se voten las últimas secciones.

Mañana y pasado serán los platos fuertes del debate, ya que esos días comparecerán todos y cada uno de los 18 ministros y los cuatro vicepresidentes para presentar las secciones que afectan a sus respectivos ministerios, mientras los grupos par-

lamentarios que mantengan enmiendas vivas tendrán tiempo para defenderlas en el debate de cada sección.

LAS VOTACIONES

CADA SECCIÓN, POR SEPARADO. Los Presupuestos no se votarán de una vez. Cada sección tiene que ser aprobada por separado por mayoría simple (más síes que noes) del Congreso, y una vez la Cámara Baja dé luz verde a las cuentas el jueves, estas pasarán al Senado.

Para poder tener Presupuestos antes de que termine el año, las cuentas estarán en el Senado entre el 9 y el 23 de diciembre. En la semana del 14 de ese mes está previsto que el pleno rechace los vetos (figuras parlamentarias para derribar el proyecto) que presentará la oposición y, si todo transcurre según lo previsto, el día 23 la Cámara Alta dará el visto bueno a los Presupuestos.

EL FIN DEL CAMINO

ANTES DE FIN DE AÑO. Si el Senado no hubiera aprobado ninguna enmienda al articulado del proyecto, las Cuentas se darían por definitivamente aprobadas ese día. Pero, como lo más probable es que sí se modifique parcialmente el Presupuesto, este volverá al Congreso para que los diputados pronuncien la última palabra. Lo previsto es que se convoque pleno de la Cámara Baja el martes 29 de diciembre para hacer la votación final. Y, si no hay cambios de última hora, ahí sí por fin los Presupuestos Generales del Estado para 2021 podrían darse por definitivamente aprobados. ●

HISTORIAS CON FOTO

Guatemala continúa sumida en las protestas

Miles de guatemaltecos han vuelto a tomar las calles este fin de semana para pedir la dimisión del presidente del país, Alejandro Giammattei, y del resto de diputados y la creación de una Asamblea Nacional Constituyente. Las protestas empezaron la semana pasada por el rechazo social a un proyecto de presupuestos aprobado por el Congreso. Sin embargo, pese a que este proyecto fue retirado, el descontento hacia la clase política persiste. En las manifestaciones hubo al menos 40 detenidos y heridos. ●



Un grupo de radicales prendió fuego a un autobús frente a la oficina del Gobierno. ESTEBAN BIBA / EFE

20"

Boicot de los socios del Gobierno al Día de la Constitución

ERC, PNV y EH Bildu mantendrán su costumbre de no acudir a la recepción oficial del Congreso con motivo del Día de la Constitución el 6 de diciembre. Tampoco lo harán Junts, la CUP y el BNG.

Boko Haram asesina al menos a 110 personas en Nigeria

El pasado sábado, la organización terrorista Boko Haram asesinó al menos a 110 civiles en un poblado del noroeste de Nigeria, según confirmó la ONU. El suceso ocurrió en la comunidad agrícola de Zabarmari, cuando hombres armados en motocicletas «emprendieron un ataque brutal contra hom-

bres y mujeres» que estaban trabajando en campos de arroz.

Fallecen dos ciclistas atropellados

Dos ciclistas murieron ayer y un tercero se encuentra en estado crítico en un accidente en el que se vio implicado un coche en la carretera C-1413, a la altura de El Papiol (Barcelona). El conductor del vehículo fue detenido por presunto homicidio imprudente, ya que según las primeras investigaciones el turismo habría invadido el carril en sentido contrario.

El PSOE pide eliminar el término «disminuido»

El Grupo Socialista del Senado defenderá esta semana una moción que propone reformar la Constitución para retirar la referencia a los discapacitados como «disminuidos físicos, sensoriales y psíquicos».

PROMOCIÓN EXCLUSIVA 20MINUTOS

3 botellas
GUELBENZU EVO 2013
(Finca La Lombana)
Crianza de 12 meses en barrica de roble francés y americano.

3 botellas
PALACIO DE BORNOS LA CAPRICHOSA 2019
(D.O. Rueda)
Verdejo viñas viejas. Crianza sobre lías.

Disfruta de nuestra selección especial de Navidad



LOTE 6 BOTELLAS

~~71€~~ **60€**

ENVÍO GRATUITO
IVA INCLUIDO

Oferta válida hasta el 31 de diciembre de 2020



ENTRA EN LA WEB:
WWW.CLUBBORNOS.COM/20minutos
Y EMPIEZA A DISFRUTAR

CLUB BORNOS

#Juventud

LA EMANCIPACIÓN JUVENIL SE DESPLOMA POR LA COVID

El número de jóvenes que abandonan sus hogares para independizarse ha alcanzado su cifra más baja desde 2001

ELENA OMEDES
actualidad@20minutos.es / @ElenaOmedes

De mal en peor. Así ha evolucionado la situación de los jóvenes en España que, en menos de 15 años, se han enfrentado a una recesión económica y a una pandemia mundial. ¿El resultado? Un estado de «emergencia social» reflejado en altísimas cifras de desempleo, en la tasa de emancipación más baja desde 2001 y en un riesgo de pobreza y exclusión social cada vez más alto.

La pandemia del coronavirus y el frenazo que ha supuesto para la economía ha afectado a todos los colectivos, pero para aquellos que todavía venían recuperándose del golpe de 2008, el batacazo ha sido

todavía más doloroso. Es el caso de los jóvenes, cuya edad media de emancipación ha ido incrementando con los años, hasta situarse actualmente en los 29,5. Una edad más que comprensible si se tiene en cuenta que alguien que cobre el salario medio de las personas jóvenes en España (973 euros) debe destinar el 93% a pagar el alquiler (cuyo precio medio es de 904 euros). Y es que lo establecido como razonable para aportar al alquiler es el 30% del salario, algo que la mayoría de jóvenes españoles solo pueden conseguir si comparten vivienda con otras personas.

«Creemos que es algo totalmente devastador. Deja a la juventud en una situación de

vulnerabilidad y de inaccesibilidad a un derecho constitucional como es la vivienda», lamentó el vicepresidente del Consejo de la Juventud de España, Adrià Junyent, durante la presentación del último *Observatorio de Emancipación* del que se desprenden estos datos. Según el estudio, la tasa de emancipación de los jóvenes (entre 16 y 29 años) ha seguido su tendencia decreciente desde la última crisis, hasta situarse en el primer semestre de 2020 en 17,3%: la más baja en casi dos décadas y la caída más acusada desde 1988. «No toda la población vulnerable es joven, pero sí toda la población joven es vulnerable», apuntó la presidenta del Consejo en rueda de prensa.

Esta situación, que ha empeorado considerablemente con la Covid-19, es la consecuencia de los altos precios del alquiler y de años de pro-

EN CIFRAS

17,3%

Es la tasa de emancipación. Supone la caída más acusada desde el año 1988 y la cifra más baja desde 2001.

29,5

La edad media de emancipación es de las más bajas de Europa. Suecia cuenta con una edad media de 17,8 años.

30%

Tasa de paro más alta. La tasa de paro juvenil supone el doble que la del resto de la población.

gresiva precarización del empleo para una generación considerada como la más cualificada hasta el momento.

Según refleja el informe, actualmente solo tres de cada diez jóvenes tienen un empleo y al menos un tercio de las personas jóvenes con trabajo se encuentran en situación de ERTE. Además, la tasa de paro juvenil -30%- supone el doble que la del resto de la población, en cierta parte porque los jóvenes son los que más empleos temporales acumulan. «Cuando hay una crisis, se recorta lo que sale más barato, que son justamente los empleos temporales. La destrucción de este tipo de empleo es de un 26,1%», explicó Junyent. Una cifra bastante significativa si se compara con la disminución de contratos indefinidos, del 5%.

La falta de empleo o la precarización del mismo provoca un aumento de riesgo de pobreza entre este colectivo que va viendo cómo cada vez se lo ponen más difícil. La tasa Arope señala que uno de cada tres jóvenes está en riesgo de pobreza o exclusión social. Además, el hecho de tener un trabajo ya no supone salir de la pobreza, pues uno de cada cinco jóvenes sigue en riesgo incluso cuando ya ha conseguido empleo. Estos datos confirman lo que la OIT ya predijo al afirmar que la falta de vacantes «conducirá a unas transiciones más largas de la escuela al trabajo y los trabajadores jóvenes corren el riesgo de perder sus empleos ante la ola actual de despidos».

En definitiva, los jóvenes lo tienen cada vez más complicado si quieren independizarse en España. La pandemia no ha ayudado, pero la situación actual es fruto de años de precariedad laboral, falta de oportunidades para las nuevas generaciones y unos precios del alquiler desorbitados. Es un conjunto de factores que han ido tensando la cuerda en los últimos años y manteniendo una dinámica que tendrá sus efectos en el futuro.

Ahora, la juventud espera que no se le deje atrás con políticas austeras y recortes de derechos laborales como ya se hizo en la pasada crisis económica, de la cual todavía estaban recuperándose. «Hay que hacer un pacto generacional, apostar por la juventud, dotarles de una buena formación y unos puestos dignos para salir de esta crisis reforzados en materia de empleo», concluyó Adrià Junyent. ●



20M.ES/NACIONAL

Puedes leer más información sobre los efectos de la crisis generada por la pandemia en nuestra web.



5 PREGUNTAS

«Necesitamos políticas activas de empleo»



Elena Ruiz es la presidenta del Consejo de Juventud de España, la entidad interlocutora de los intereses de los jóvenes.

1 ¿Son siempre los jóvenes los más afectados por las crisis? Por lo que hemos visto en las dos últimas, sí. La precariedad laboral siempre está más acentuada entre la población joven.

2 ¿Generará esto una fuga de cerebros? España está a la cola de Europa en cuanto a datos de emancipación y paro, por lo que es posible que, aunque esta crisis haya sido mundial, haya personas que busquen opciones en otros países donde no han tenido una caída tan fuerte.

3 ¿Se espera una recuperación rápida tras la pandemia? No. La situación empeorará, porque ahora todavía hay personas en ERTE. Pero el problema vendrá cuando terminen, pues habrá mucha destrucción del empleo que se ha podido mantener gracias a estos expedientes de regulación temporal.

4 ¿Cómo afecta anímicamente esa imposibilidad de independizarse? Somos, quizás, una de las generaciones que ha convivido de una manera más severa con algunos trastornos como el estrés o la ansiedad. Al final, el estar en una situación de incertidumbre, tener unas condiciones de vida que no son dignas y que no permiten desarrollar un proyecto de vida, afectan a la salud mental.

5 ¿Cuáles son las reivindicaciones del Consejo? Necesitamos políticas activas de empleo, que permitan el acceso real y digno de las personas jóvenes al mercado laboral. También es muy importante que se regule el precio de los alquileres y que las ayudas sean más accesibles. ● E. O.



EDUARDO MENDEZ

EN PRIMERA PERSONA

Dana Pancorbo
«Las condiciones no son ideales para independizarse»

Esta joven de 23 años estudió Gestión Aeronáutica y hasta septiembre trabajaba en una aerolínea. «En marzo, a nuestra empresa le iba bien porque hacíamos repatriaciones», explica a *20minutos*. Además, cuenta que para entonces, tanto ella como su pareja decidieron

empezar a buscar casa para irse a vivir juntos. A finales de mayo ya tenían apalabrado un piso en Madrid, «pero, tres días más tarde, despidieron a mi pareja» y tuvieron que llamar a la inmobiliaria para cancelar los trámites. A ella la despidieron tres meses después. «Ahora, me estoy

planteando si irme por no dejar sola a mi madre, que trabaja en la hostelería», confiesa. Además, «las condiciones no son ideales» para emanciparse porque «los sueldos son miserables y los trabajos inestables. Así que, para pasarlo mal, mejor no independizarse», concluye. ●

20 años
minutos

ESPECIAL
ANDALUCÍA

LUNES, 30 DE NOVIEMBRE DE 2020



El auténtico viaje te espera en el sur

Casa Baños de la Villa en
Priego de Córdoba: relax y
desconexión. TURISMO DE ANDALUCÍA

CONTENIDO PATROCINADO POR

Andalucía

ESPECIAL ANDALUCÍA UN DESTINO PARA TODOS



Rumbo a Andalucía, la tierra de los mil y un viajes

La región es un destino abierto a todos, porque ofrece playas, planes culturales, naturaleza y las mejores opciones para cuidarse por dentro y por fuera

Cuando hablamos de Andalucía y pensamos en ella como destino turístico, nos vienen a la cabeza las mil y una opciones que ofrece esta comunidad: sol y playa pero también nieve y montaña; ciudades vibrantes junto a recoletos pueblos de paredes encaladas; desiertos y marismas; relax en la costa o aventuras en ríos y cuevas; una rica cultura e infinidad de monumentos por conocer; perder la mirada en una puesta de sol impresionante... Todos los planes y todas las formas de viajar son posibles en esta región, que en un año tan atípico con 2020 nos invita a hacer turismo con seguridad y sin aglomeraciones.

Por la pluralidad y complementariedad de su oferta, Andalucía se ha convertido en los últimos años en uno de los destinos más completos del mundo y el fa-

vorito de miles de viajeros nacionales e internacionales que no dudan en elegir esta tierra para disfrutar de sus vacaciones. El clima, la infraestructura hotelera y la calidad de sus comunicaciones lo hacen todo más fácil pero, sin duda, es la hospitalidad de sus gentes lo que invita a repetir una y otra vez.

PLAYA FUERA DE TEMPORADA

El litoral andaluz se extiende por 800 kilómetros donde el paisaje va cambiando, de las playas de fina arena de la Costa de la Luz, en Cádiz y Huelva; a los acantilados de la Costa Tropical de Granada, la animación de la malagueña Costa del Sol y la calma de Almería.

Muchos pueblos esconden pequeñas calas donde, ahora que estamos fuera de temporada veraniega, no es difícil disfrutar de la soledad. Aunque si lo que

buscamos es ambiente, basta con darse una vuelta por el paseo marítimo de Málaga y Marbella o el Puerto de Santa María para encontrarlo.

La calidez de sus aguas y la omnipresencia del sol hacen posible disfrutar de sus playas incluso en invierno. Además, la costa andaluza ofrece multitud de servicios: desde campos de golf o pistas deportivas al aire libre, a puertos deportivos con interesantes opciones de restauración. De este modo, puede satisfacer al turista de sol y playa y, a la vez, interesar a quienes prefieren entretenerse practicando deportes náuticos u otras actividades.

PLANES CULTURALES

El atractivo de la milenaria cultura de Andalucía es innegable. Podemos encontrar huellas de sus antiguos moradores en infinidad de rincones de la comunidad. Importantes yacimientos arqueológicos y bellos monumentos guardan el legado de los diferentes pueblos que han pasado por esta tierra, haciendo de ella la rica civilización que conocemos.

No hay que perderse lugares de esos que las guías dicen que hay que ver al menos una vez en la vida, y que ya son conocidos dentro y fuera de nuestras fronteras: la Alhambra de Granada, la mezquita de Córdoba y la Giralda de Sevilla no pueden faltar en esa lista de hitos monumentales de la humanidad, por su indudable importancia artística.

Hay lugares que hay que visitar al menos una vez en la vida, como la Alhambra de Granada y la mezquita de Córdoba

Más allá de ese trío imbatible, Andalucía esconde infinidad de tesoros culturales como las ciudades de Úbeda y Baeza, en Jaén, que son Patrimonio de la Humanidad. También merecen una visita Arcos de la Frontera (Cádiz), Ronda (Málaga) o Moguer (Huelva). En sus edificios confluyen la arquitectura is-

lámica, renacentista y barroca, mientras los muros de sus castillos, fortalezas y monasterios guardan la llave para entender un poco mejor a nuestro antepasados. Repartidos por toda su geografía, dan pie a infinidad de rutas para comprender la trascendencia del patrimonio andaluz y dejarse llevar al pasado con un poco de imaginación.

MARAVILLAS NATURALES

Los datos hablan por sí solos: más del 18% de Andalucía está protegida y alberga una veintena de parques naturales, donde perderse en busca de desconexión o dejarse llevar por el espíritu aventurero. Las cumbres más altas de la península nos esperan en Sierra Nevada y los amaneceres más hermosos, en las marismas del Guadalquivir. Podemos darnos un baño de bosque mediterráneo en el Parque Natural Sierras de Cazorla, Segura y las Villas; mientras que el Cabo de Gata almeriense cuenta con tramos de costa apenas habitados para disfrutar del silencio y reubicarse en la amplitud de sus desiertos volcánicos.



Todas las opciones en una misma provincia. Roquetas de Mar, en Almería (izda.), cuenta con 16 kilómetros de costa y un paseo marítimo que invita a desconectar. Si preferimos las actividades deportivas, podemos optar por practicar kitesurf en la playa de Valdeaqueros en Tarifa (Cádiz, arriba en el centro) o jugar al golf junto a las marismas de Isla Cristina (Huelva, abajo en el centro). Puerto Banús, en Marbella (Málaga, arriba a la dcha.), atrae por igual a los amantes de la náutica, las compras o el buen comer. Pero hay una parada ineludible: el complejo monumental de la Alhambra, en Granada (sobre estas líneas). FOTOS: TURISMO DE ANDALUCÍA

La calidad medioambiental de Andalucía se puede descubrir gracias a la amplia variedad de actividades al aire libre y rutas culturales. Sus parques cuentan con equipamientos de uso público como centros de visitantes, áreas recreativas, zonas de acampada, miradores y refugios, así como multitud de opciones para practicar deportes de aventura, en tierra, agua o nieve.

CUÍDATE Y DISFRUTA

Un merecido descanso requiere de ingredientes para sanar el cuerpo y el alma. En ese sentido, los tratamientos de salud y belleza son otro de los alicientes para visitar Andalucía, un lugar donde el clima suave o el aire del mar y la montaña siempre resultan curativos. Aguas termales, barro, masajes, baños terapéuticos, chorros a presión o terapias con algas: busques lo que busques, encontrarás tu tratamiento soñado en alguno de los balnearios o spas de la región, en los que trabajan equipos médicos especializados, que sacan el mejor partido a las cualidades de sus aguas.

Otra parte muy importante de nuestra salud, sobre todo mental, tiene que ver con las opciones de ocio, que en esta comunidad son igualmente muchas y variadas. De hecho, es una de las principales motivaciones de los viajeros para decantarse por este destino. Y no hablamos solo de flamenco y sevillanas, aunque también.

Además de playas y espacios naturales, Andalucía tiene mucho que ofrecer en el sector de los parques temáticos y de atracciones. Sus zoológicos, acuarios y jardines botánicos están también entre los mejores de España.

PASIÓN POR EL DEPORTE

Por último, no hay que olvidarse de quienes planifican sus vacaciones en torno a un evento deportivo, ya sea como espectadores y para vivirlo en su propia piel. En los últimos años, Andalucía ha ganado mucho terreno como destino vacacional especializado en un deporte que allí se puede practicar durante todos los meses del año: el golf. Su excelente climatología atrae cada año a

miles de aficionados a este deporte, que en esta comunidad se puede practicar a pie de playa. Sus campos se encuentran en zonas privilegiadas, donde lo normal es encontrarse con paisajes de gran belleza, vistas de ensueño y una cala paradisíaca a tiro de piedra para despedir la jornada. Todas las provincias andaluzas cuentan con campos adecuados para cualquier nivel, ya sean prácticas, *pitch and putt*, recorridos de 9 y 18 hoyos o nuevos retos en entornos diferentes.

Competiciones deportivas nacionales e internacionales de toda índole han escogido también esta comunidad como sede, por el amplio abanico de posibilidades que presenta: deportes acuáticos, eventos de nieve o montaña, circuitos de carreras... Ya sea al aire libre o *indoor*, los recursos e infraestructuras disponibles hacen de Andalucía un lugar ideal y privilegiado para todos aquellos que desean poner en marcha una actividad deportiva, bien sea de carácter competitivo o simplemente relacionada con el ocio.

Escapada a la **nieve** con buen tiempo

Sierra Nevada es uno de los lugares mejor valorados entre los aficionados al esquí

Si hay un lugar que atraiga al turismo en temporada de nieve en Andalucía, ese es Sierra Nevada. No en vano, alberga la estación de esquí situada más al sur de Europa (también la de mayor altitud de España), que ha cobrado fama porque garantiza un buen manto blanco del que disfrutar con tiempo soleado. Este año, debido a la última prórroga de las medidas de restricción de movilidad en Andalucía, se ha aplazado la apertura de la temporada invernal, que estaba prevista para el sábado 28 de noviembre, hasta que la situación sanitaria lo permita.

En el corazón del sistema penibético, Sierra Nevada está muy bien valorada entre los amantes de los deportes de invierno, tanto por su buena climatología como por su excelente ubicación: a apenas 30 kilómetros de la ciudad de Granada, otra de las joyas del turismo andaluz, y con el mar Mediterráneo y la Costa Tropical a 100 kilómetros de distancia. Por eso, muchos viajeros deciden terminar su día de nieve en un hotel de la ciudad de la Alhambra o en un chiringuito a pie de playa.

Esta versatilidad resulta muy atractiva para los montañeros, casi tanto como el hecho de que Sierra Nevada cuente con dos de las cumbres más altas de la Península Ibérica: Veleta (3.394 metros) y Mulhacén (3.478 metros). En sus alrededores se despliegan más de un centenar de kilómetros esquiables, en más de cien pistas. De igual modo, son muy valoradas las instalaciones de la estación, por sus infraestructuras, sus remolques y los servicios disponibles.

CON O SIN ESQUÍ

Sierra Nevada es una opción ideal para viajar en invierno, pues se trata del destino de esquí con más días de sol. Junto a la estación se encuentra también la urbanización de Pradollano que, con sus 2.100 metros de altitud sobre el nivel del mar, se ha ganado el título de población más elevada de España. Este residencial ofrece todo tipo de servicios complementarios a los visitantes.

Además, quienes prefieran mantenerse alejados de las pistas podrán disfrutar de la naturaleza en estado puro, pues Sierra Nevada es el parque natural más extenso de nuestro país, declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO. Su bello paisaje, con pequeñas lagunas, bosques mediterráneos y una rica fauna y flora, es perfecto para practicar el senderismo o recorrerlo en bicicleta.



Con todas las comodidades. Inaugurada en el año 1964, la estación invernal de Sierra Nevada cuenta con 110,4 kilómetros esquiables y distribuidos en 131 pistas, que tienen el mayor desnivel de España (1.200 metros) y se conectan con 21 modernos remontes. Por su situación, cuenta con una climatología envidiable y muchos días de sol. FOTOS: TURISMO DE ANDALUCÍA



ESPECIAL ANDALUCÍA **TURISMO DE INTERIOR EN LAS VILLAS**

Encuentro con la **naturaleza** entre sierras y olivos milenarios

La red de alojamientos Hoteles Villas de Andalucía invita a descubrir el interior de la región desde pueblos que guardan la tradición

Aunque muchos viajeros tienen su primer encuentro con Andalucía escogiendo un destino de costa, en cuanto se adentran un poco en su interior descubren que esta comunidad puede ofrecerles mucho más de lo que esperaban. Y una vez que conocen la grandeza de sus espectaculares espacios naturales, se entregan al placer de recorrerlos. Porque además de sus Parques Naturales y Nacionales, Reservas de la Biosfera y variados paisajes (casi un 20% de su territorio está protegido), disfrutan de la experiencia de entrar en contacto directo con sus gentes, que siempre dejan huella.

Y así, entre infinitos mares de olivos, bosques mediterráneos, desiertos, montañas y campiñas, se empapan de la vida rural y admiran la riqueza de los tesoros culturales que guarda esta tierra.

Por eso miles de visitantes eligen cada año los parajes andaluces para sus es-

capadas de interior, una forma de turismo que permite desconectar en un entorno rural privilegiado y vivir grandes experiencias, con muchas actividades complementarias en la naturaleza: deportes de aventura, de agua o de nieve, paseos a caballo, avistamiento de fauna, senderismo en familia, rutas en bicicleta de montaña, espeleología, descenso de barrancos...

De hecho, la región ocupa uno de los primeros puestos en el *ranking* de recepción de turistas de interior a nivel nacional, un sector que en los últimos años ha crecido de forma espectacular (ya sea como opción única o como complemento a otro tipo de viajes).

Viejas minas, antiguas redes de ferrocarril reconvertidas en vías verdes, haciendas o cortijos transformados en complejos hoteleros con mucho encanto, molinos y almazaras que guardan antiguas tradiciones... Estas son algunas de

las maravillas que esperan al viajero que no se conforma con el turismo de sol y playa.

EL LUJO DE DORMIR EN LAS VILLAS

Sus pueblos milenarios, de un tipismo y una singularidad irresistibles, son excelentes puntos de referencia desde los que descubrir el interior de Andalucía. Pero si queremos disfrutar de una experiencia realmente inolvidable, el mejor consejo a tener en cuenta tiene que ver con el alojamiento: no hay que dejar pasar la oportunidad de dormir en uno de los Hoteles Villas de Andalucía.

Esta red de alojamientos cuenta con todos los ingredientes para ofrecer a los visitantes una experiencia integral. Situados en enclaves muy especiales, combinan el encanto de pueblos únicos rodeados de naturaleza con la posibilidad de realizar numerosas actividades. Las Villas se caracterizan por su simbiosis con

la riqueza cultural y las tradiciones andaluzas, pues ocupan edificios con mucha personalidad e historia pero incluyendo las máximas comodidades.

De ambiente rústico pero con el confort como prioridad y estándares del siglo XXI, los Hoteles Villas de Andalucía se ubican en pueblos típicos por lo que otro de sus pilares es la excelencia gastronómica, basada en dar a conocer los productos y recetas de la zona. Cuentan además con instalaciones deportivas, para celebraciones o encuentro profesionales.

En la localidad de Cazorla, puerta de entrada al Parque Natural de las Sierras de Cazorla, Segura y Las Villas, y a tan solo 5 minutos de la plaza de Santa María, el Hotel Villa de Cazorla tiene unas fantásticas vistas sobre el pueblo desde la ladera de San Isicio. Las 39 villas de este complejo se distribuyen a lo largo de callejuelas, plazoletas, jardines, miradores al



Para dejar la mente en blanco. La villa turística de Priego de Córdoba es el alojamiento perfecto para desconectar y un punto de partida ideal para visitar los alrededores. Sus paredes encaladas hablan de la tradición andaluza, mientras que los baños árabes de la localidad invitan a viajar en el tiempo y sanar cuerpo y alma. FOTOS: TURISMO DE ANDALUCÍA

TURISMO DE INTERIOR EN LAS VILLAS ESPECIAL ANDALUCÍA

Castillo de la Yedra... como si fueran otro pueblito. Una rica gastronomía basada en la harina, la caza y la pesca fluvial nos espera en su restaurante El Trillo.

DESCUBRIR LAS ALPUJARRAS

Si el destino elegido es la Alpujarra, el Hotel Villa de Bubión se asoma al Barranco del Poqueira del municipio granadino, un paisaje de gran belleza coronado por el pico Veleta. El legado cultural marca la identidad de esta localidad, Conjunto Histórico Artístico con una arquitectura tradicional propia de los poblados bereberes.

El buen vivir y la filosofía *slow* se respiran en este alojamiento que se mezcla con el ambiente. Allí hay que probar manjares como el Plato Alpujarreño, el jamón con Denominación de Origen, el Puchero de Hinojos y los deliciosos postres árabes.

Pasando a la Alpujarra almeriense, en la comarca del Valle Andarax, se ubica el Hotel Villa de Laujar de Andarax, un complejo de 31 villas, muchas con terraza a los bancales. Actualmente se encuentran mejorando sus instalaciones y abrirán de nuevo en febrero. Este es un lugar apropiado para viajar en familia, pues tiene piscina y parque infantil además de otros puntos interesantes para los niños como zona de gallinas, caballerizas, huerto y jardines... Se puede practicar ecoturismo en los alrededores, destacando su cercanía al Paraje Natural del Nacimiento.

CON SABOR A TRADICIÓN

Olivares, membrilleros y encinas enmarcan el camino hacia la aldea de Zagrilla Alta, en el Parque Natural de las Sierras Subbéticas, a 7 kilómetros de Priego de Córdoba. El Hotel Villa de Priego, de estilo andaluz con su patio central de mármol

blanco y sus columnas de piedra caliza, da la bienvenida a los clientes con unas maravillosas vistas al Parque Natural y a la Sierra Tiñosa desde sus balconadas.

No hay que dejar pasar la oportunidad de degustar una copa de vino de Mon-

Pocos destinos ofrecen tantos alicientes como el interior andaluz, con la rotunda personalidad de sus paisajes

tilla-Moriles entre sus geranios; la deliciosa carta de su restaurante El Piloncillo, elaborada con Aceite de Oliva Virgen Extra Denominación de Origen Priego de Córdoba; y, en estas fechas, los polvorones y mantecados de Rute.

CÁDIZ TAMBIÉN ES SIERRA

Por último, en el corazón de la Sierra de Cádiz se encuentra el Hotel Villa de Grazalema, un punto de partida ideal para conocer el Parque Natural Sierra de Grazalema. Primero creado en Andalucía, este espacio natural protegido fue declarado Reserva de la Biosfera por la Unesco en el año 1977.

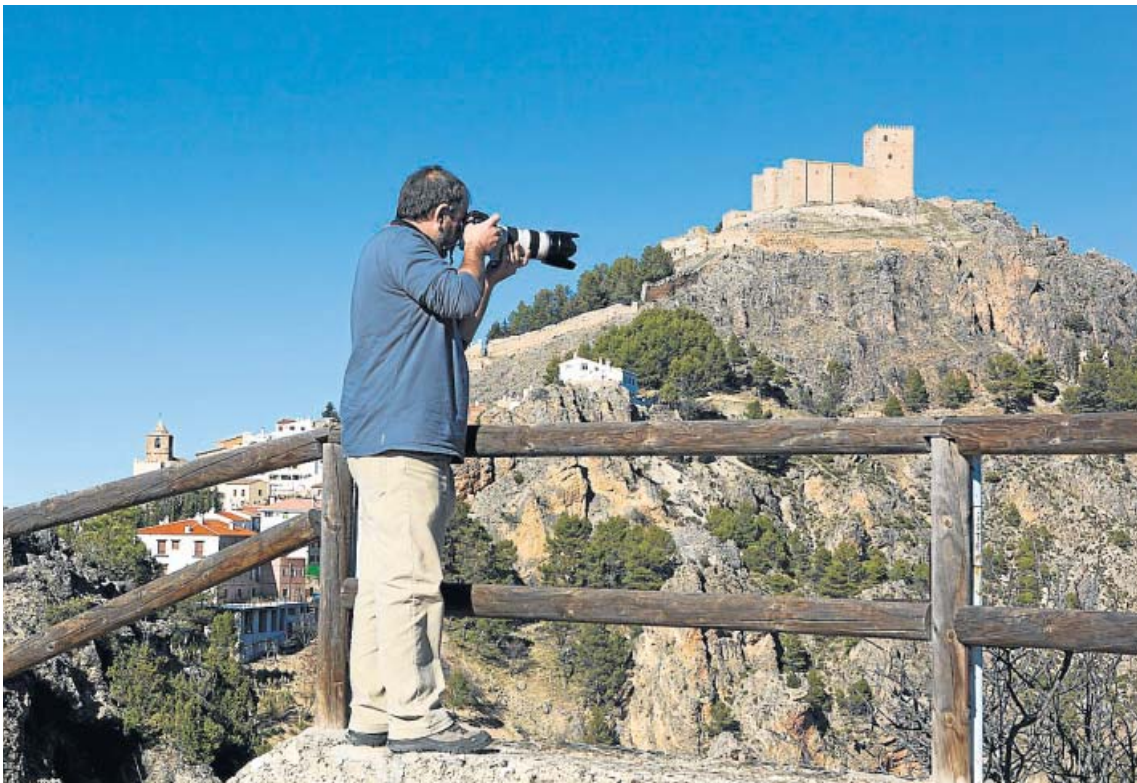
Por esta serranía discurren conocidas rutas como la de los Pueblos Blancos, la Ruta del Pinsapar (entre los pinsapos, especie autóctona de abetos), la Ruta de Garganta Verde o la Ruta del Pico del Torreón (1 648 metros, punto más elevado de la provincia de Cádiz).

En cuanto al hotel, sus 38 villas se organizan como una pequeña y acogedora aldea de calles empedradas, entre plazas, fuentes y bonitos rincones ajardinados. Se trata de un lugar pintoresco y perfecto para el descanso, con vistas al pue-

blo de Grazalema, a la Sierra del Endrinal y al Valle del río Guadalete. En invierno, el fuego de la gran chimenea del salón de la Cafetería El Torreón invita a la tertulia.

Los platos calientes son uno de los puntos fuertes del restaurante Olivar: cordero al horno, rabo de toro, estofado de jabalí con setas, la típica sopa de Grazalema... También hay que probar los famosos quesos de la zona.

Pocos destinos ofrecen tantos alicientes como el interior andaluz que, con su rotunda personalidad, aúna tradiciones, cultura, historia, paisajes, buen clima, gastronomía y una red de alojamientos rurales que no defrauda. Cualquiera de estos Hoteles Villas de Andalucía será una elección acertada para quienes se decidan a adentrarse en sus sierras, recorrer sus caminos y darse un sanador baño de naturaleza.



Un baño de naturaleza. El paisaje andaluz se disfruta desde miradores como el de Segura de la Sierra (Sierra de Segura, Jaén, arriba izda.). También se puede recorrer en bicicleta (Sierra Nevada, arriba dcha.). Hay enclaves populares como el nacimiento del río Guadalquivir (abajo, izda.), en la Sierra de Cazorla (Jaén), donde no es difícil cruzarse con zorros (centro, dcha.). El Parque Natural del Cabo de Gata-Níjar, en Almería, acoge a senderistas dispuestos a atravesar sus desiertos volcánicos. FOTOS: TURISMO DE ANDALUCÍA

ESPECIAL ANDALUCÍA A CABALLO



Una experiencia que deja huella

El caballo es el gran protagonista andaluz, con una amplia oferta de eventos ecuestres y paseos sobre su lomo por la comunidad

Desde la Antigüedad, Andalucía ha sido una tierra referente dentro del mundo ecuestre. La comunidad autónoma es cuna de uno de los más bellos ejemplares de este animal, con el pura raza o también conocido como caballo andaluz, procedente de la campiña jerezana y que se ha ido extendiendo por toda la geografía andaluza junto con otras yegüadas de hispano-árabe y angloárabe, entre muchas otras.

Como signo de identidad de esta tierra del sur, la Consejería de Turismo ha diseñado el proyecto *Andalucía deja huella* con el objetivo de poner en valor la cultura universal andaluza a través de sus magníficos animales. Una 'huella' que se sustenta en una forma de vivir y ver la vida únicas y que es heredera directa de una cultura antigua que se preserva en cada uno de los cuidados y atenciones que recibe el entorno equino.

El mundo ecuestre se respira en cada uno de los rincones de Andalucía, con espectáculos que permiten a locales y turistas admirar la belleza de esta especie, combinados con la posibilidad de realizar paseos a caballo para conocer

Las exhibiciones de doma o ballet equino son una seña de identidad del universo ecuestre

y experimentar el sur de una manera única, mientras se recorren algunos de los espacios más bellos de su geografía.

Andalucía respira y vive este universo equino, con puntos de encuentro, recintos e instalaciones de visita imprescindible, como la Real Escuela Andaluza de Arte

Ecuestre en Jerez de la Frontera (Cádiz). En este lugar mágico se experimenta en vivo la belleza de la cultura del caballo en su máximo esplendor, con multitud de eventos.

UN ESPECTÁCULO ÚNICO

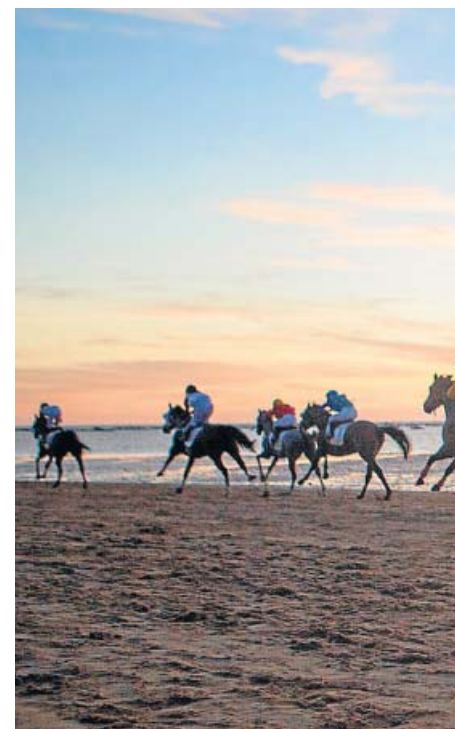
Las exhibiciones de caballos han sido la insignia de la Real Escuela Andaluza de Arte Ecuestre desde su nacimiento, en 1973, en la ciudad gaditana de Jerez de la Frontera. Esta institución se dedica a la doma clásica y al mantenimiento del caballo andaluz, perpetuando una de las mayores insignias de la comunidad.

La fundación representa la identidad del arte ecuestre en Andalucía, acercando al público al encuentro con esa 'huella' de la mano del espectáculo *Cómo bailan los caballos andaluces*, un ballet ecuestre que hace de toma de contacto con la historia del mundo equino.

Visitar la Real Escuela Andaluza de Arte Ecuestre es fundamental si se quiere comprender la actividad ecuestre. Desde allí se promueve el hermanamiento con otra experiencia embajadora de esta tierra en el mundo como es el flamenco, Patrimonio de la UNESCO desde 2010.

Junto a la fundación jerezana, el espectáculo ecuestre también se vive en las Caballerizas Reales de Córdoba. Las exhibiciones del mundo del caballo son uno de los reclamos turísticos más importantes de la provincia, además de un magnífico vehículo cultural que conecta, en este caso, al pueblo cordobés con su historia y tradición, así como a todo visitante externo que quiera experimentar la belleza del caballo de pura raza.

Las Caballerizas Reales de Córdoba han sido habilitadas para poder presentar al público general los apasionantes espectáculos de caballos, una perfecta com-



A CABALLO ESPECIAL ANDALUCÍA



Turismo y tradición, de la mano. Andalucía ha sido tierra referente dentro del mundo equino gracias a que es cuna de uno de los ejemplares más bellos de este animal: el caballo de pura raza o caballo andaluz. Turistas y locales pueden disfrutar de esta seña de identidad del sur con exhibiciones como las de la Real Escuela Andaluza de Arte Ecuestre, en Jerez de la Frontera, Cádiz (junto a estas líneas); eventos como las Carreras de Sanlúcar de Barrameda (arriba, al atardecer) o rutas diseñadas para todo tipo de jinetes y con las que poder descubrir rincones de la comunidad como la gaditana Sierra de Grazalema (a la izda. y sobre estas líneas, Tambor del Llano).

FOTOS: TURISMO DE ANDALUCÍA

binación de elementos de la equitación clásica y andaluza, trabajos a la mano, doma vaquera, alta escuela, etc.

GRANDES CITAS

Si hay un evento donde se puedan admirar la belleza de la geografía andaluza y la elegancia del caballo de pura raza, esas son las Carreras de Sanlúcar de Barrameda. Por algo, durante años han llamado la atención de medios de comunicación especializados, tanto nacionales como internacionales.

Esta inigualable experiencia tiene lugar durante unos días en las playas sanluqueñas en un entorno perfecto para soñar junto al mar, mientras se admiran las carreras de los ejemplares andaluces a la luz del atardecer en un paisaje inigualable que detiene los sentidos. Parte de esta estampa es gracias a su localización, en pleno Parque Nacional

de Doñana, un entorno de marismas y belleza sin igual.

Otra de las grandes citas ecuestres en Andalucía es el Circuito del Sol de Vejer de la Frontera, uno de los recorridos hípicos españoles más arraigados. Con más de un cuarto de siglo de historia, sus instalaciones albergan multitud de competiciones para disfrutar del arte de la equitación en una conexión con el deporte.

Y presumiendo de paisaje de las marismas de Doñana, los turistas también pueden disfrutar de la tradicional Saca de yeguas de Almonte, donde los protagonistas son las yeguas y potrillos que viven libremente durante todo el año en este entorno único.

Celebrado en las proximidades de la aldea del Rocío, lugar de culto único en todo el mundo y arraigo tradicional de Andalucía, este evento es, ante todo, singular. De tradición centenaria, a fi-

nales de junio los yegüerizos van en busca de los animales a distintas zonas de las marismas de Doñana y las conducen hasta la playa de El Rocío, donde los animales son bendecidos por el sacerdote de la Ermita.

Las rutas homologadas y adaptadas a todos los niveles permiten practicar otro tipo de turismo

Después continúan el recorrido hasta Almonte, en cuyas calles se las cuida y practica distintas faenas, como la tusa (corte de pelo) y el herrado de las potras. Listas para su venta, tras unos días regresan de vuelta a las marismas, donde permanecen hasta junio del año siguiente.

JINETES TURÍSTICOS

Recorrer la Comunidad Autónoma de Andalucía es siempre una delicia, pero viajar y descubrir sus secretos a lomos de un caballo hace de la visita una verdadera experiencia inolvidable.

Bajo la denominación de Itinerarios Ecuestres (IE), la Consejería de Turismo ha creado las rutas ecuestres *Andalucía a caballo*: un conjunto de recorridos señalizados y homologados por la Real Federación Hípica Española para la práctica de turismo a caballo. Así se puede disfrutar de esta otra manera de descubrir la región con el aval de uso de los ejemplares predispuestos para dicha actividad, y la garantía y experiencia de los empresarios equinos andaluces asociados en la organización Agetrea, que hace posible este tipo de turismo.

Andalucía a caballo permite unir deporte, naturaleza y aventura para todo

aquel que se suba a lomo de los mejores ejemplares.

Ante todo, el turismo a caballo es una forma alternativa, divertida y original de acercarse a esta comunidad autónoma para exprimir otra de las muchas caras que ofrece esta tierra. Por ello, son muchas las empresas y escuelas de equitación que prestan estos servicios y posada a los jinetes. Además, se han diseñado los paseos y excursiones disponibles para que puedan realizarse en función de la disponibilidad del viajero.

De esta forma, todas las rutas se adaptan a las necesidades de los visitantes, con distintos niveles en paseos pensados para principiantes, rutas de varias horas para caballistas de nivel medio y travesías de varios días para aventureros de nivel avanzado. Cualquiera puede vivir una experiencia andaluza inolvidable a lomos de un caballo de pura raza.

ESPECIAL ANDALUCÍA ESTRELLAS MICHELIN



Bocados con **brillo** para redescubrir el sabor andaluz



La Guía Michelin cuenta en su edición de 2020 con 18 restaurantes con estrella en Andalucía, propuestas variadas y de una calidad sublime

A la hora de referenciar experiencias gastronómicas brillantes, nadie hace sombra a la Guía Michelin. La lista de referencia en la alta cocina ha condecorado este año con sus estrellas a casi una veintena de restaurantes en el territorio andaluz.

Algunas propuestas guiñan el ojo a la cocina tradicional del sur, y otras se permiten licencias de fusión con las miras puestas más allá del Mediterráneo. Para los fans del triestrellado restaurante homónimo de Dani García, cerrado en 2019, un alivio: el local es ahora leña, un asador con el toque característico del chef andaluz más popular.

Más allá de García, son muchos los nombres que se han hecho un hueco en el olimpo de los sabores del sur. Estos son algunos de los locales galardonados que siguen abiertos al público a pesar de las restricciones por la pandemia.

APONIENTE (Pto. de Santa María, Cádiz) Ángel León tiene como apodo *El chef del mar* por su talento a la hora de trabajar el producto llegado de las aguas de Andalucía. Una cocina que se entrega con elegancia y creatividad a su tierra, con giros sorprendentes en un menú elaborado desde un antiguo molino de mareas del siglo XVII.

Percebes, camarones, lubinas, morena o atún de almadraba, entre otras muchas exquisiteces, cobran un nuevo cariz en las manos de un jerezano que ha conse-

guido colgar en su muy personal dominio tres estrellas Michelin.

NOOR (Córdoba)

Paco Morales, con dos estrellas en su haber desde este año, es algo así como un explorador del tiempo. Vicia al pasado, a recetas que se creían extintas, y las resucita en creaciones con herencia hispano-musulmana que traen aires de Al-Ándalus.

Traslada al plato las raíces de su Córdoba natal, pasando por el Califato, los Reinos de Taifas, los imperios Almorávides y Almohades y el reino Nazarí. Todo un historiador culinario que muestra sus descubrimientos a través de platos como el pichón asado, el lomo arnab, el erizo del Sáhara o el Karim de almendra tostada.

SKINA (Marbella, Málaga)

En el laberinto de calles blancas que es el centro de Marbella se esconde Skina, el pequeño templo con dos estrellas Michelin que, con Marcos Grandá a la cabeza, rinde culto a la cocina local con especial cuidado en el producto, escogido cada mañana por el chef en el mercado de la localidad.

Lo suyo es una exploración de los alrededores, de la montaña, el campo y el mar; un homenaje a la despensa y el recetario andaluz, añadiendo con creatividad ligeros toques internacionales en platos como la sopa fría de albahaca con bonito del norte o el pichón con fideos chinos, albaricoque y toque de guindilla.

DAMA JUANA (Jaén)

Con su primera estrella Michelin colgada apenas nueve meses después de su apertura, Dama Juana se ha posicionado ya como uno de los imprescindibles de la ciudad de Jaén. En su interior, Juan Aceituno rinde homenaje a su abuela, recuperando un legado individual que puede extrapolarse como herencia culinaria andaluza: platos de cuchara, cocciones lentas y peso en las legumbres combinan en sus menús con giros hacia la vanguardia. Todo, claro está, regado por el aceite de oliva virgen extra del que presume su tierra.

Andalucía presume de 18 restaurantes con estrella en los que el producto es protagonista

LÚ, COCINA Y ALMA (Jerez de la Frontera, Cádiz)

Un local en tonos pastel acoge en Jerez el peculiar universo de Juanlu Fernández, que acerca a España el concepto *chef's table* —cocinar ante los ojos del comensal, que es testigo de todo el proceso de elaboración—. En el plato, cocina andaluza con curiosos giros de influencia gala con dos menús degustación en los que nada es lo que parece. Sus platos, con alma y sin barreras, prometen sorprender a todo aquel que los prueba.

ALEVANTE (Chiclana, Cádiz)

La figura marinera de Ángel León no se queda solo en Aponiente. El chef es tam-

bién el director gastronómico del restaurante Alevante, dentro del hotel cinco estrellas gran lujo Meliá Sancti Petri, en Chiclana. Su equipo, muy bien dirigido, replica los éxitos del jerezano transformando en vanguardia el mejor género de la lonja y otros productos de kilómetro cero.

ABANTAL (Sevilla)

El buque insignia del chef Julio Fernández Quintero es un gran ejemplo de que la alta cocina puede nutrirse casi en exclusiva de los sabores de Andalucía, sin perder un ápice de elegancia. Un espacio local en el que se degusta el verdadero producto del sur, concretamente sevillano, siempre de temporada, en una reinterpretación con técnicas contemporáneas que da luz a un producto sin igual.

Algunos imprescindibles: la molleja de cordero caramelizada, el salmorejo de ciruelas con caballas marinadas o la torrija de manitas de cerdo rellenas de hongos, puré de apionabo y foie.

ACÁNTHUM (Huelva)

La despensa y la huerta de Huelva necesitaban abrirse al mundo por la puerta grande. Esa fue la tarea de Xanty Elías, que despliega todos los encantos de la tierra, en distintos bocados que abarcan la variedad de producto local seleccionado al día.

Tras su reapertura, proponen opción de platos a la carta además del llamado Taller de Xanty, en el que el chef cocina en vivo junto a los comensales para mostrar todos los matices y detalles de la principal protagonista: la materia prima con ADN onubense.

Restaurantes con estrella. De izquierda a derecha y de arriba a abajo, las propuestas gastronómicas de Aponiente (imagen de Álvaro Fernández Prieto), Abantal, Acánthum (Foto de Remedios Málvarez), Alevante, Dama Juana y Noor.

Una materia prima nacida de la herencia, el sol y el mar

La materia prima, única debido a las condiciones geográficas andaluzas, es la piedra angular de una gastronomía de fama internacional

La gastronomía andaluza es reflejo de la diversidad de sus tierras, con numerosos sabores heredados del clima y del pasado. Su legado histórico, plasmado en su recetario y rescatado de

generación en generación, se combina con el excelente clima del que goza la región más meridional, con horas de sol y una cercanía al mar que dan vida a una tierra única.

Cultivos de secano, ganadería, pesca, aceitunos y vides. Todos estos elementos transforman la cocina en una fiesta de colores, sabores y aromas inolvidables. Un recetario que bebe, por supuesto, del sur de África, pero también de las influencias llegadas de América a través del Guadalquivir siglos atrás, así como de las salazones fenicias, la variedad romana y árabe, las especias de estos últimos o los pucheros ju-

díos, todo ellos predecesores de los platos de cuchara.

En el pasado, Andalucía fue una tierra donde confluían los caminos de distintas culturas de tres continentes, una característica genuina que sucede en muy pocos lugares del mundo. Por eso, sus recetas están cargadas de secretos que llegan al plato en restaurantes de todo tipo y, por supuesto, en los hogares andaluces, donde aprendieron a cocinar

quienes hoy son reputados chefs de fama mundial.

Con 27 Denominaciones de Origen, entre ellas las más antiguas de España, además de siete Denominaciones Específicas (equivalentes a las Indicaciones Geográficas Protegidas), es fácil atender a que, en el sur, cobra especialmente el producto autóctono. Estos son seis de los pilares en los que se sostiene una gastronomía inolvidable:



Aceite de oliva. El aceite de oliva es el ingrediente imprescindible de la cocina andaluza y la piedra angular de la dieta mediterránea. Andalucía es la primera productora de este producto a nivel mundial, lo que convierte a la Comunidad Autónoma en exportadora de gran valor, y Jaén luce el título de provincia olivera por excelencia. El aceite de oliva virgen extra, el máspreciado por ser el único que no se refina, es parte en su forma cruda del desayuno tradicional andaluz, y está presente en preparaciones típicas como el gazpacho, el salmorejo o la porra antequerana; como gran secreto de la repostería; o como clave del pescaito frito y de las tortillitas de camarones.



Vino. Andalucía está ligada al vino desde el inicio de sus tiempos. Hoy sus caldos cuentan con cuatro denominaciones de origen: Jerez, Montes de Málaga, Montilla-Moriles y Condado de Huelva. Los vinos andaluces son generosos y variados. Destacan por su originalidad el fino y la manzanilla; aunque están asociados a la denominación de Jerez, esta es más amplia y cuenta con una gama de amontillados, olorosos y dulces. Los vinos de Montilla-Moriles, con un 90% de producción de Pedro Ximénez; Málaga, con numerosos vinos dulces y tintos notables; y el Condado en Huelva, protagonista en blancos jóvenes, terminan de dibujar un mapa vinícola tan variado como el territorio al que pertenece.



Productos del mar. El litoral que rodea a esta región aporta otro gran imprescindible de su gastronomía: el pescado fresco. Gracias a ello, la cocina marinera andaluza cuenta con una fama bien merecida, y se caracteriza por platos poco especiadados que revelan y enfatizan el producto, el sabor real de la pesca. Dentro de estas preparaciones gastronómicas, también se distinguen zonas diferenciadas, como Almería y sus cazuelas, las frituras y espetos (en la imagen) en Málaga; los mariscos y moluscos, como la coquina, producto estrella en Huelva; o el marisco y pescado de roca en Cádiz, que además presume de tradiciones como la tradicional pesca del atún de almadraba.



Jamón ibérico. ¿Quién no ha oído hablar del jamón de pata negra? El jamón ibérico se produce especialmente en la provincia de Huelva, donde está distinguido con la Denominación de Origen. Su cría se extiende además por Sierra Morena (Córdoba), la Serranía de Ronda (Málaga), la Sierra Norte sevillana y las sierras de Cádiz. En Trevélez, el pueblo situado a mayor altura de España —en concreto, en la cumbre de Sierra Nevada—, se puede encontrar un jamón especial, de gran calidad y defendido también de posibles imitaciones bajo el sello de la Denominación de Origen. Junto al aceite y el pan, esta exquisitez constituye el desayuno, tapeo o entrante más sencillo y valorado de nuestra gastronomía.



Quesos. El queso andaluz es considerado por muchos un pequeño tesoro etnográfico que permite degustar, según la variedad, un trozo distinto de la gastronomía andaluza. Algunos tienen aroma y sabor a campo y a hierba, otros a tomillo, a romero, a tofo o a frutos secos. Su punto fuerte, no obstante, es la leche de gran calidad que se emplea en su fabricación, la mayoría procedente de cabras y ovejas autóctonas, y la sabiduría popular de cada zona, con conocimientos heredados de árabes y judíos. Serranos de Ronda, de la Subbética cordobesa, de los montes de Málaga y Almería, de la sierra gaditana de Grazalema... las rutas queseras en el sur son diversas y muy gratas.



De la huerta. La variada producción de frutas y verduras de Andalucía también define, en gran parte, la materia prima de numerosas recetas. El sector hortofrutícola da anualmente 7,5 millones de toneladas de hortalizas y dos millones de toneladas de frutas solo en el territorio, que es el principal exportador español de tomates, pimientos, fresas y pepinos. Almería es tierra por excelencia de hortalizas como los tomates, las judías verdes o los calabacines, mientras Granada exporta más espárragos, alcachofas y cebollas. Al mismo tiempo, costas como la de Málaga son el lugar ideal para cultivos subtropicales como el aguacate o la chirimoya, que cuentan con una demanda creciente.

ESPECIAL ANDALUCÍA **RECORRIDOS CULTURALES**

Distintas formas de vivir la gastronomía. En la imagen superior, el Centro del Vino, en la campiña onubense, lugar perfecto para descubrir sabores, olores y cultura vinícola. A la derecha, el Museo del Jamón de Aracena, donde aprender todo sobre el cerdo ibérico y, por supuesto, degustarlo. TURISMO DE ANDALUCÍA



Rutas para vivir el sur desde el **paladar**

Los sabores andaluces cuentan con matices dados por las singularidades de cada zona

Andalucía se puede recorrer a través de sus sabores. Desde el atún de almadraba, que convierte el litoral de Cádiz en una fiesta gastronómica cada mes de mayo, hasta las bodegas que ocultan secretos milenarios en forma de los mejores vinos en las bodegas de la Serranía de Ronda y del Marco de Jerez, el sur de España compone un mosaico de posibilidades para todos aquellos que disfruten del buen comer (y beber). Estas son algunas de las rutas más reputadas:

RUTA DEL VINO DEL CONDADO DE HUELVA

Esta comarca cuenta con un gran potencial enoturístico surgido, en gran parte, de la historia y la tradición tras las bodegas del Condado, a manos de terceras generaciones que continúan el legado de sus antepasados e incorporan un marco tecnológico para tratar de la mejor forma la uva zalema autóctona de Huelva. Condado de Huelva es una Denominación de Origen (D. O.) que representa a 6.000 hectáreas de viñedos, y que se puede conocer en todos sus matices gracias a la Ruta del Vino del Condado de Huelva, con 11 propuestas enoturísticas que recorren el territorio.

RUTA DEL JABUGO DE LA PROVINCIA DE HUELVA

Más allá del vino, si hay un sabor que define a Huelva ese es, sin duda, el de su jamón. La Ruta del Jabugo remonta su fama a tiempos del Imperio Ro-

mano, cuando los perniles en salazón de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche eran viandas muy cotizadas. Esa relevancia se ha mantenido en los pueblos de la comarca durante siglos, y hoy en día sus costumbres y su paisaje transmiten la magia de la dehesa en una esencia de fama mundial.

RUTA DEL ATÚN DE ALMADRABA

Hace dos milenios los pescadores ya se reunían cada mayo, frente a las costas de Cádiz, para hacerse con el bien más preciado de sus aguas: el atún de almadraba. A día de hoy, esas semanas siguen siendo especiales en el litoral de Barbate, Zahara de los Atunes, Conil y Tarifa, zonas a las que se acerca esta especie en su camino al Mediterráneo. El arte de la pesca tradicional sigue muy vivo y, además, ayuda a la sostenibilidad y la supervivencia del atún en la zona. El paso final de los que caen en las redes es bien conocido: terminar en el plato como un producto alrededor del cual se celebran fiestas gastronómicas dignas de mención.

RUTA DE LOS VINOS Y LICORES SEVILLANOS

El color de Sevilla se aprecia en su totalidad con una copa de vino. Los licores y los caldos de la provincia cuentan con una tradición desarrollada desde el siglo XV, con perfiles de sabor variados dadas las características orográficas diferenciadas de la Sierra Norte Sevillana y la campiña del territorio, de terrenos más llanos y secos. Vides de Tempranillo, Sirrah, Cabernet Franc, Merlot o Pinot Noir en las zonas altas; y uvas como la Zalema, la Garrido fino, la Palomino o la Pedro Ximénez a medida que se desciende crean un mapa imprescindible para cualquier amante del buen vino.

Un tesoro festivo **único:** el cante y el baile

El flamenco, Patrimonio cultural de la Humanidad, tiene en Andalucía su cuna y legado

Hace ya una década, el flamenco fue reconocido como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Ese hecho puso sobre la mesa el valor único que tiene esta expresión artística andaluza no solo para España, sino para Europa y el resto del mundo.

Para adentrarse en el origen del cante, el toque y el baile, no hay lugar mejor que las tierras que dieron luz a sus múltiples facetas. Porque el flamenco es un caleidoscopio de sonidos y sensaciones, y asomarse a ellas es sencillo si disfrutas de una escapada en el sur. Estas son algunas ideas que puedes encontrar según la provincia que visites.

SEVILLA

En Sevilla se encuentra el Museo del Baile Flamenco, toda una delicia para informarse y adentrarse en la historia y los porqués de este arte. Tras conocer la teoría, toca descubrir la práctica: el Festival de Cante Jondo Antonio Mairena, evento declarado Fiesta de Interés Turístico de Andalucía, recibe en Mairena de Alcor a todos los amantes de esta variante flamenca.

El toque flamenco nunca está completo sin un buen traje. Para descubrir los mejores es de obligado cumplimiento la visita a SIMOF, la feria profesional del sector por antonomasia, que hace de Sevilla la capital que convierte el flamenco en tendencia sobre la pasarela.

Siguiendo las huellas del género, se llega a Triana. Una de las cunas indiscutibles del flamenco y referencia de los peregrinos del cante y baile, deja descubrir su propia variante, la soleá. Para encontrarla cara a cara, nada mejor que una visita a la Flamenquería o Casa Anselma, que guardan esa personalidad como el mejor de los tesoros.

CÁDIZ

Muchos dirán que es en Jerez de la Frontera donde se encuentra el kilómetro cero del flamenco en Andalucía. Aquí se puede encontrar el Centro Andaluz de Documentación del Flamenco, perfecto para aproximarse al saber sobre sus orígenes. A un paseo se ubica la Taberna Flamenca, un tablao junto a la Iglesia de Santiago del Real que aplica en su interior todo el saber acumulado en la localidad. En la localidad de Utrera está la escuela de baile de Manolito Pelusa, una de las mejores a nivel mundial, que instruye a locales y extranjeros en el bruceo, el floreo y el zapateo.

CÓRDOBA

Desde Bujalance, distintos grupos folclóricos ofrecen actuaciones de cantes abandonaos para el gozo de todo aquel que quiera acercarse. Por otro lado, en Lucena es posible escuchar hasta tres tipos de fandangos locales. Mientras, en la capital se pueden visitar lugares como el taller de guitarras de José Reyes Maldonado, que guarda joyas de madera y cuerda. Para descubrir y disfrutar, nada mejor que la Posada del Potro, que alberga el Centro de Flamenco Fosforito, y la Sociedad de Plateros donde disfrutar además del mejor ambiente y gastronomía.



Cuna del flamenco y su legado.

El Museo del Flamenco y otras peñas de Sevilla (imágenes superiores) permiten aproximarse a distintos aspectos de este arte. Junto a estas líneas, el Espacio Flamenco Los Olvidados, muy cercano a la Alhambra de Granada.

FOTOS: TURISMO DE ANDALUCÍA

ESPECIAL ANDALUCÍA RUTA IMPRESCINDIBLE



A los pies de la montaña. En la Serranía de Ronda se erige Gaucín (arriba, izda.), mientras que a 200 metros de altura se encuentra Vejer de la Frontera (arriba, dcha.) y sus estrechas calles (centro, abajo). La artesanía es típica en la zona de Arcos de la Frontera (abajo, izda.). Algunas de estas localidades, como Medina-Sidonia (abajo, dcha.), son milenarias. FOTOS: TURISMO DE ANDALUCÍA



Los pueblos blancos: luz entre la sierra salvaje

El Sistema Bético esconde un conjunto de emplazamientos prehistóricos llenos de contrastes y vida que son una delicia para los sentidos

El blanco de la cal de sus paredes y ese contraste que crea en medio de una naturaleza salvaje hacen de los Pueblos Blancos de Andalucía uno de los puntos imprescindibles en cualquier visita a la comunidad autónoma.

Este conjunto de localizaciones recibe su nombre de su curiosa arquitectura, donde el color blanco es el protagonista a causa de la cal de las paredes de las viviendas, creando un punto de luz que sobresale entre las serranías que los envuelven.

La zona de los Pueblos Blancos fue lugar de asentamientos humanos hace ya 250.000 años, por lo que son prehistóricos. Su historia ha quedado registrada a través de las numerosas huellas que se encuentran a día de hoy y de las influencias culturales aún visibles de los pueblos íberos, romanos, visigodos y árabes.

Junto a su arquitectura, llaman la atención las estrechas y sinuosas calles que conforman las localidades, donde el turista encontrará grandes pendientes.

Situados en un arco que va del Atlántico al Mediterráneo, la geografía de la zona les confiere esas espectaculares vistas panorámicas donde se funden ciudad y naturaleza. Su emplazamiento en un territorio definido por las últimas estribaciones del Sistema Bético (con las Sierras de Cádiz y la Serranía de Ronda) hace que, vistos desde la distancia, aparezcan como rotundas manchas blancas entre cerros, laderas o tajos, como una bella estampa entre pinos, encinas, alcornoques y pinsapos.

UNA RUTA LLENA DE HISTORIA

Estos pueblos, además, tuvieron un carácter fronterizo en la secular pugna entre moros y cristianos, por lo que es muy común encontrar castillos en muchos de ellos, junto con pasadizos de entrada y salida a patios y viviendas o arquillos entre las avenidas arriostando las fachadas.

Para visitar los Pueblos Blancos, los turistas han de moverse entre las provin-

La cal de las fachadas en las viviendas le confiere a estas localidades su característico color

cias de Cádiz y Málaga y es aconsejable que se preparen una ruta previamente con una selección de las localidades a las que deseen ir.

Sin importar cuáles se escojan, no hay que olvidar visitar sus centros históricos, sus ricos vestigios arqueológicos (especialmente en las ciudades romanas de Acinipo en Ronda o Asido en Medina Sidonia) y detenerse a disfrutar con su rica gastronomía y sus vinos.

El carácter abierto, la alegría y sencillez del pueblo andaluz se encargarán de crear la perfecta combinación entre cultura y naturaleza y hacer del trayecto un verdadero placer para los sentidos.

Cazorla,
Jaén.

ACTÍVATE intensamente

Aquí no vas a desafiar tus límites, vas a sentir que no los tienes.
Porque no es lo mismo vivir, que vivir **intensamente**.

La acción comienza en andalucia.org

Andalucía





20MINUTOS CON...

Javier Fernández-Lasquetty «La subida que pide ERC recae sobre la clase media»

El consejero de Hacienda de Madrid valora el preacuerdo entre el Gobierno central y ERC que busca modificar la fiscalidad de la Comunidad

MÓNICA TRAGACETE
mtragacete@20minutos.es / @20m

Una de las noticias políticas de la semana pasada fue el preacuerdo entre el Gobierno central y ERC, en el marco de los Presupuestos, para trabajar hacia una armonización fiscal y para acabar, en palabras de los independentistas, con «el paraíso fiscal» de Madrid.

El sentido del pacto molestó sobremanera a la Comunidad. Ya lo señaló la presidenta Isabel Díaz Ayuso y, ahora, el consejero de Hacienda, Javier Fernández-Lasquetty, valora con **20minutos** la decisión. **¿Es Madrid un paraíso fiscal como sostiene ERC?** No, desde luego que no. Madrid es un sitio donde se pagan muchos impuestos, como en toda España. Los madrileños lo saben perfectamente: cuando miran su nómina o cada vez que compran algo.

¿Por qué se utiliza entonces ese argumento? Porque en Madrid llevamos 16 años seguidos bajando todos los impuestos y sin subir ninguno de los que dependen de la Comunidad. Eso ha hecho que, para los madrileños, la carga fiscal sea menor. Esto es bueno para los ciudadanos y para todos: la recaudación ha crecido y tenemos unos servicios públicos muy bien financiados.

¿Qué escenario dibuja el preacuerdo? Abre un horizonte que es muy preocupante para los madrileños. Lo que está diciendo el Gobierno de Pedro Sánchez es que quiere modificar la legislación para prohibir que Madrid tenga unos impuestos como los que tiene ahora y para obligar a que sean mucho más altos. Yo no

creo que esto sea una cosa que ERC le haya arrancado al PSOE. Yo creo que esto lo quería hacer el PSOE.

¿A qué impuestos afecta lo acordado? Al impuesto de Patrimonio, que afecta a poca gente. Pero, sobre todo, al de Sucesiones y Donaciones. Y este sí que es para todo el mundo: recae sobre los trabajadores, sobre la clase media... sobre toda la sociedad.

Esto choca con uno de los argumentos que se han esgrimido: que la reforma solo afectaría a grandes patrimonios. Quienes defienden esta cosa llamada armonización, que significa subirle los impuestos a los madrileños, de lo que llevan hablando dos años es del impuesto de Sucesiones y de otros como Transmisiones Patrimoniales o IRPF. Es decir, de los impuestos que afectan a todo el mundo.

Por hablar de números... ¿cómo se materializarían esos hipotéticos cambios legales? Un madrileño que hereda 160.000 euros, un piso en un barrio normal de Madrid, paga por esa herencia 22 euros de impuesto. Si Pedro Sánchez nos quita esas bonificaciones, pagará 2.200 euros, 100 veces más. Además, para las rentas más bajas tenemos el tipo más bajo de toda España: pagan un 9% en la parte autonómica del IRPF y en Cataluña, un 12%.

Hay cierta confusión sobre cómo se va a ejecutar el preacuerdo. ¿Tiene alguna idea de por dónde irá? No sé cómo lo pretenden hacer. Deben tener cuidado. Esto es un asunto que va frontalmente contra la autonomía de la Comunidad de Madrid, contra la capacidad de decisión en cuanto a los impuestos que tenemos cedidos. **Se ha llegado a hablar de cambios en 2021, ¿es posible?** No lo parece. Si se les ocurriera hacerlo por decreto ley, a todas las causas de inconstitucionalidad añadirían la de hacerlo



ENRIQUE CIDONCHA

EL ARGUMENTO

Más con menos

Fernández-Lasquetty asegura que impuestos altos no es sinónimo de más ingresos. «En 2019, Madrid bajó el impuesto de Sucesiones entre tíos y sobrinos. Uno puede pensar que bajaría la recaudación... pues no, subió, y bastante», apunta. De las 67.879 autoliquidaciones de 2017 se pasó a 80.294 en 2019, según Hacienda.

por esta vía. El Tribunal Constitucional tiene ya una opinión muy asentada sobre que un decreto ley nunca puede modificar sustancialmente la posición del contribuyente. **¿Puede Madrid evitar la modificación o solo reaccionar ante hechos consumados?** Madrid está haciendo que se

hable de esto, que los madrileños sean conscientes y se enteren. Si el PSOE se empeña en desoír a los ciudadanos y se empeña en seguir adelante, por supuesto que se encontrará con Madrid en los tribunales. Evidentemente, lo recurriremos en todos los que corresponda, incluido el Tribunal Constitucional.

¿Ha recibido llamadas de consejeros de otras comunidades por este tema? He recibido llamadas y mensajes de consejeros que no es que nos den su apoyo, es que nos dicen: 'Estoy preocupado porque esto también nos afecta a nosotros'. Incluso afecta a comunidades socialistas.

¿Estaría dispuesto a negociar una armonización fiscal? Llevamos años diciendo que se debe modificar el sistema de financiación autonómica. El actual lo hizo Zapatero y Madrid está penalizada. Nosotros creemos que tiene que ser más claro, más fácil y con menos

trampas. Para eso sí estamos dispuestos a sentarnos. Ahora, sentarnos para que unas cuantas comunidades, o unos cuantos dirigentes de otros partidos, se pongan de acuerdo sobre la política que tienen que hacer el PP y Cs en Madrid... para eso no.

Dentro de este debate, ¿en qué posición quedan los conciertos de País Vasco y Navarra? De ellos ERC no ha hablado nada. Ambas tienen un

«No se puede hablar de supuestos privilegios de Madrid y no decir nada de País Vasco y Navarra»

«Si el PSOE sigue adelante lo recurriremos en todos los tribunales, incluido el Constitucional»

«He recibido llamadas de consejeros de otras CC AA que me dicen que están preocupados»

régimen distinto y privilegiado. Eso afecta, sobre todo, al impuesto de Sociedades. Ambas deciden cuánto impuesto pagan las empresas, cuánto se quedan y, de hecho, lo tienen bonificado. Y eso sí que induce a empresas a, en vez de estar en una provincia, estar en otra.

Yo no digo nada sobre eso, está recogido en la Constitución. Lo que digo es que no se puede clamar contra supuestos privilegios legales de Madrid, que no existen, y no decir ni una palabra de los privilegios que sí que existen.

Sánchez dijo que había presidentes del PP que pedían la armonización fiscal. ¿Es así? Que no busquen socialistas en el PP, los socialistas están el PSOE. Ningún presidente del PP, ningún consejero de Hacienda del PP, está en esa idea. De hecho, todas las comunidades del PP tienen bonificados o reducidos sus impuestos. ●

«Estamos avanzando en el borrador de presupuestos para negociar con Vox»

Además del frente abierto con el Gobierno central por ERC, el consejero de Hacienda y Función Pública de la Comunidad de Madrid trabaja en la confección de los presupuestos regionales para el próximo ejercicio.

¿Cómo van las próximas cuentas autonómicas? Estamos avanzando en el borrador sobre el que queremos abrir una negociación con Vox. Este año las cifras básicas para hacer un

presupuesto las hemos conocido tres meses más tarde de lo habitual. Algo tan importante como la subida de los empleados públicos lo hemos sabido hace tres semanas. Eso ha tenido como consecuencia que se retrase en Madrid, y en otras muchas comunidades, la presentación de los presupuestos.

¿Conoceremos el proyecto antes de las Navidades? Imposible no es, pero en este momento no estoy en condicio-

nes de decir fechas concretas ni de poner límites.

Lo haremos lo antes que podamos. Yo desde luego voy a trabajar por lograr un acuerdo que sea bueno para los madrileños y también para el cumplimiento de los puntos de investidura en los que nos pusimos de acuerdo con Cs.

¿Habrá una gran inversión en gasto social por la pandemia? Evidentemente. En este momento ya representa más del

80% del gasto de la Comunidad. Hay una buena parte de las necesidades creadas por la Covid-19 que van a continuar unos meses. Con la pandemia ocurre que es muy difícil saber con exactitud qué necesidades vamos a tener.

Este año ya va a suponer un importante esfuerzo presupuestario... El gasto sanitario va a crecer 1.500 millones: acabaremos el año gastando más de 10.000 millones en Sanidad. La Administración y el Gobierno regional yo creo que han podido, y van a seguir pudiendo, atender con suficiencia todas las necesidades derivadas de la pandemia. ●

Todas las estadísticas deportivas en 20minutos.es

PRIMERA DIVISIÓN J-11

Elche	1-1	Cádiz
Valladolid	1-1	Levante
Valencia	0-1	At. Madrid
R. Sociedad	1-1	Villarreal
R. Madrid	1-2	Alavés
Huesca	0-1	Sevilla
Getafe	1-1	Athletic
Celta	3-1	Granada
Betis	-	Eibar
Barcelona	4-0	Osasuna

PRÓXIMA JORNADA

Villarreal	-	Elche
Sevilla	-	R. Madrid
Osasuna	-	Betis
Levante	-	Getafe
Granada	-	Huesca
Cádiz	-	Barcelona
Eibar	-	Valencia
At. Madrid	-	Valladolid
Athletic	-	Celta
Alavés	-	R. Sociedad

EQUIPO	PT	CASA				FUERA				TOTAL				GF	GC
		PJ	PG	PE	PP	PJ	PG	PE	PP	PJ	PG	PE	PP		
★ 1 R. Sociedad	24	6	3	2	1	5	4	1	0	11	7	3	1	22	5
★ 2 At. Madrid	23	5	4	1	0	4	3	1	0	9	7	2	0	19	2
★ 3 Villarreal	20	6	4	2	0	5	1	3	1	11	5	5	1	15	11
★ 4 R. Madrid	17	4	2	0	2	6	3	2	1	10	5	2	3	16	12
▲ 5 Sevilla	16	4	3	0	1	5	2	1	2	9	5	1	3	12	8
▲ 6 Cádiz	15	5	0	2	3	6	4	1	1	11	4	3	4	9	12
7 Barcelona	14	5	3	1	1	4	1	1	2	9	4	2	3	19	9
8 Granada	14	5	3	1	1	5	1	1	3	10	4	2	4	11	17
9 Athletic	13	4	3	0	1	6	1	1	4	10	4	1	5	12	10
10 Elche	13	5	1	3	1	4	2	1	1	9	3	4	2	9	10
11 Getafe	13	6	3	1	2	4	0	3	1	10	3	4	3	9	10
12 Alavés	13	6	1	3	2	5	2	1	2	11	3	4	4	11	13
13 Valencia	12	6	2	2	2	5	1	1	3	11	3	3	5	17	17
14 Betis	12	4	2	0	2	6	2	0	4	10	4	0	6	12	21
15 Osasuna	11	5	2	1	2	5	1	1	3	10	3	2	5	8	13
16 Eibar	10	6	0	3	3	4	2	1	1	10	2	4	4	6	9
17 Valladolid	10	6	1	3	2	5	1	1	3	11	2	4	5	11	16
▼ 18 Celta	10	5	2	0	3	6	0	4	2	11	2	4	5	11	20
▼ 19 Levante	8	4	0	3	1	6	1	2	3	10	1	5	4	10	15
▼ 20 Huesca	7	5	0	3	2	6	0	4	2	11	0	7	4	8	17

PICHICHI

Mikel Oyarzábal (Real S)	7
Luis Suárez (Atlético)	5
Paco Alcácer (Villarreal)	5
Iago Aspas (Celta)	5
Leo Messi (Barcelona)	5

QUINIELA

1 Elche - Cádiz	X
2 Valencia - Atlético	2
3 Huesca - Sevilla	2
4 Real Madrid - Alavés	2
5 Barcelona - Osasuna	1
6 Getafe - Athletic	X
7 Celta - Granada	1
8 R. Sociedad - Villarreal	X
9 Sabadell - Fuenlabrada	2
10 Rayo - Cartagena	X
11 Espanyol - Zaragoza	1
12 Mallorca - Logroñés	1
13 Ponferradina - Leganés	1
14 Las Palmas - Sporting	1
15 Betis - Eibar	Hoy

SEGUNDA J-15

Sabadell	1-2	Fuenlabrada
Oviedo	-	Almería
R. Vallecana	0-0	Cartagena
Ponferradina	3-2	Leganés
Mirandés	1-1	Castellón
Mallorca	4-0	U.D. Logroñés
Málaga	2-2	Lugo
Las Palmas	3-2	Sporting
Espanyol	2-0	Zaragoza
Alcorcón	1-0	Girona
Albacete	0-2	Tenerife

CLASIFICACIÓN

Mallorca	32	Espanyol	30	Lega-	
nés	28	Sporting	27	Almería	26
R. Vallecana	24	Mirandés	23	Fuen-	
labrada	23	U. D. Logroñés	23	Ponferradina	23
Málaga	22	Lugo	21	Las Palmas	20
Oviedo	18	Girona	18	Cartagena	16
Tenerife	16	Alcorcón	13	Castellón	12
Zaragoza	10	Sabadell	10	Albacete	10



Oyarzábal aumentó la distancia en el Pichichi. EFE

★ Champions League ▲ Europa League ▼ Desciende a segunda



El belga Hazard y el mallorquín Asensio, llamados a triunfar este curso, no terminan de rendir como se espera de ellos. ARCHIVO

Hazard y Asensio: dos 'fichajes' que no arrancan

LAS CONSTANTES LESIONES no están dejando que el belga sea el líder que la afición espera **NI UN GOL NI UNA ASISTENCIA** lleva en 657 minutos el balear, que no encuentra su fútbol

R. RIOJA

rrioja@20minutos.es / @raulriojazubi

Eden Hazard y Marco Asensio estaban llamados a ser los dos 'fichajes' del Real Madrid para esta temporada 2020/21. La ausencia total de incorporaciones por la crisis económica provocada por la Covid hizo que la gran esperanza madridista radicara en dos jugadores que no pudieron brillar la temporada pasada por las lesiones: constantes en el caso del futbolista belga, gravísima en el del balear.

Ambos reaparecieron tras el parón por la pandemia, pero

lejos de su mejor forma. Participó bastante Hazard, que alternó buenos partidos con otros en los que se le notó aún sin ritmo, con mención especial para su gris actuación en Manchester ante el City. Con Asensio se fue más prudente, y pese a que regresó a lo grande con un gol cuando apenas llevaba dos minutos en el campo ante el Valencia, después no tuvo continuidad tras salir de una rotura del ligamento cruzado anterior de su rodilla izquierda.

Hazard-Benzema-Asensio era el tridente de gala que te-

nía pensado Zidane. El de las grandes noches. En el caso del diablo rojo, la confianza del galo estaba fuera de toda duda, en el del mallorquín, quedó claro que era el elegido para ocupar la zona derecha del ataque cuando llegó el partido del Camp Nou: Asensio estuvo en el once ante el Barça.

Marco Asensio comenzó la temporada con una pequeña lesión, un edema en la rodilla que no fue nada excesivamente importante pero que le tuvo de baja las dos primeras jornadas de la Liga. Volvió al equipo progresivamente (su-

plente ante el Valladolid, titular ante el Levante, 45 minutos ante el Cádiz) hasta que en el Camp Nou, donde cuajó un buen partido, empezó de inicio. Zidane le dio entonces los minutos que el balear necesitaba para ir cogiendo ritmo, siendo titular en seis partidos seguidos entre Liga y Champions. Sin embargo, su rendimiento nunca acompañó, lo que hizo que poco a poco perdiera peso en el equipo con suplencias ante el Villarreal y el Inter en Milán. Su balance es demoledor: ha disputado 657 minutos esta temporada y ni ha marcado un solo gol ni ha dado una sola asistencia.

Distinto es el caso de Eden Hazard, cuyo rendimiento en el campo es bueno pero al que las lesiones no le dan ni un respiro. El belga es ahora mismo la gran esperanza de este Real Madrid, el jugador diferencial y de talento que tanto necesita. Pero en cuanto juega varios partidos seguidos, sale una nueva dolencia. La última, ante el Alavés, cuando tuvo que dejar el choque antes de la media hora por un problema en la parte interior de su muslo derecho y que todavía no se sabe cuánto tiempo le tendrá de baja.

Lo cierto es que, entre lesiones y que también cogió el Covid, el belga ha estado más tiempo de baja que disponible. Un traumatismo le hizo perderse los tres primeros partidos de la temporada, una lesión muscular otros seis y el coronavirus uno más; a ello habrá que sumar los que se pierda con su reciente lesión.

Lo cierto es que con él, el Real Madrid saca mejores resultados. Abrió el marcador en la victoria ante el Huesca y con él en el once el conjunto blanco ganó el doble enfrentamiento ante el Inter. Un empate ante el Villarreal es el otro partido en el que el belga ha jugado más de 45 minutos. Tener a Hazard sano es una de las claves para el Madrid en esta temporada. ●

Cómoda goleada del Barça ante Osasuna (4-0)

El FC Barcelona rindió ayer en el Camp Nou el mejor homenaje posible a Diego Armando Maradona al golpear a Osasuna (4-0) en la undécima jornada de Liga, para confirmar que ya carbura y que quiere retomar el pulso por la Liga.

El danés Martin Braithwaite, con un tanto a la media hora en su semana de ensueño tras firmar un doblete en Champions, desbloqueó la resistencia navarra y Antoine Griezmann, despojado de la presión del '9', se unió a la fiesta antes del descanso con una magnífica volea desde fuera del área. Philippe Coutinho incrementó la cuenta a la vuelta de vestuarios y Leo Messi, ya en el minuto 72, cerró la goleada. ● R. D.

20"

La Real sigue líder

La Real Sociedad mantuvo el liderato de la Liga gracias al empate (1-1) que obtuvo ayer ante el Villarreal en el duelo entre las dos 'alternativas' a los grandes. Gerard adelantó a los castellonenses y Oyarzábal empató, ambos de penalti.

Ángel frena al Athletic

El Athletic, con los jóvenes 'cachorros' que aplastaron la pasada jornada al Betis, empató (1-1) en su visita al Getafe, que derribó el muro construido en la segunda parte por el equipo vasco con un tanto de Ángel.

Remontada del Celta

Con una monumental exhibición futbolística de Iago Aspas, el Celta remontó ayer en Balaidos ante el Granada (3-1) en un partido que dominó con claridad, pero que no sentenció hasta diez minutos antes del final.

#DiegoArmandoMaradona

REGISTROS E INVESTIGACIÓN AL MÉDICO DE MARADONA

La justicia ordenó el registro de la casa y la consulta de Leopoldo Luque. «No hubo error médico», afirmó el doctor de Diego

R. D.
deportes@20minutos.es / @20mDeportes

La muerte de Diego Armando Maradona sigue envuelta en una gran polémica. En un fin de semana repleto de homenajes en los terrenos de juego a uno de los mejores futbolistas de todos los tiempos, la justicia ordenó ayer el registro de la casa y la consulta del médico personal del argentino, Leopoldo Luque, que aunque de momento no ha sido imputado en el marco de la investigación del fallecimiento del Pelusa el pasado miércoles, sí podría llegar a ser acusado de «homicidio culposo».

Los registros se realizaron para recabar material de prueba de interés para la causa, co-



20M.ES/DEPORTES

Toda la información sobre Maradona, en nuestra web. La última hora, los homenajes, las investigaciones...

mo el historial médico de Maradona. A Leopoldo Luque se le llegaron incluso a leer sus derechos y, si bien de momento no está formalmente imputado en la causa, ello podría suceder según avance la investigación.

Maradona había recibido el alta médica de la clínica Olivos en la que fue operado el 11 de noviembre y desde entonces y hasta su muerte residió en una casa en una urbanización privada. Representantes legales de la familia del exfutbolista y del propio Maradona indicaron que en la causa abierta por «averiguación de causales de muerte» se investiga qué tipo de atención médica recibió el exfutbolista desde la operación hasta su deceso, pero en particular desde que recibió el alta médica.

Los abogados de la familia también quieren que se investigue qué sucedió el 19 de noviembre cuando, según dos



LA CLAVE

El Nápoles más argentino

El Nápoles jugó ayer contra la Roma con una camiseta especial con rayas blancas y celestes para honrar a la Argentina de Maradona, símbolo eterno del club napolitano. Los dos equipos se reunieron en el centro del campo y respetaron un sentido minuto de silencio.

testimonios con los que cuentan los letrados, Luque visitó a Maradona en su casa y ambos discutieron. Desde entonces, según dichos testimonios, el médico no habría retornado más al lugar para brindarle atención médica de forma personal, lo que podría conlugar eventualmente un «abandono de persona», según los mismos letrados.

«No hubo error médico. No veo buenos y malos, ni culpables. Se hizo todo lo que se pudo y más. No tengo nada que reprocharme. Yo amaba a Diego», se defendió por su

parte Leopoldo Luque, que dio además su versión de lo que ocurrió en la discusión con Maradona. «El jueves me echó de su casa, me insultó 'la concha de tu hermana', me dijo. Cuando Diego se ponía mal, echaba a todo el mundo. No quería ni recibir a las hijas. Me echó, me levanté pero no me fui», relató Luque.

Algunas de las hipótesis que se barajan son que el paro cardíaco se produjo por una mala administración de la medicación, por un efecto secundario o porque la decisión de no tomar las dosis de sus me-

HISTORIAS CON FOTO

La dedicatoria perfecta de Leo Messi a Maradona

El homenaje de Messi a Maradona fue perfecto, como sacado del guion de una película. Leo tenía preparada una camiseta de Newell's Old Boys, el equipo en cuya cantera jugó y en el que lo hizo Maradona a sus 33 años. El único gol que hizo el Pelusa con el conjunto argentino fue precisamente un día que un joven Messi de 6 años estaba en el campo y ayer, ante Osasuna, calcó el tanto, como ya hiciera con otros goles míticos de *El Diego*. La Pulga se zafó de dos rivales y marcó de potente zurdazo a la escuadra rival, una jugada de increíble parecido al de Maradona hace 27 años. Tras el tanto, Leo se levantó la camiseta, repitió la celebración de su ídolo y se lo dedicó. ● R. D.

Messi tras el gol a Osasuna con la camiseta de Newell's de la campaña 93-94 y Maradona con dicha camiseta. EFE / ARCHIVO

dicamentos no fuera la más adecuada.

Según la declaración de la enfermera, en torno a las 21.30 horas Maradona se negó a que le fueran tomadas las constantes vitales de control habitual antes de cenar. Sobre las 22h, se fue a su habitación y 45 minutos después, a la enfermera se le indica que no le dé la medicación, ya que dos doctores se dirigían a la residencia de Maradona para un examen. Cuando llegaron, algo antes de la medianoche, era ya demasiado tarde, Maradona había fallecido ya. ●

Luka Romero marca con el Mallorca tras cumplir este mes 16 años

El juvenil del Real Mallorca Luka Romero, de 16 años cumplidos hace solo once días, internacional con la selección argentina Sub-15 y nacido en México, hizo historia la temporada pasada en el fútbol español al debutar ante el Real Madrid con 15 años y 229 días.

En aquella ocasión batió un registro histórico y ayer volvió a marcar un hito al cerrar

la cuenta goleadora del Mallorca con un tanto de gran factura, pocos minutos después de haber ingresado en el terreno de juego.

«He metido el gol y me he puesto a llorar, me he acordado de mi padre, de mi madre, de la gente que me apoya, no me lo creía, pensaba que era un sueño», dijo tras el partido ante el Logroñés (4-0). Además, aseguró que la dedicatoria tenía dos direcciones: «El tanto es para Maradona y para mi abuela».

El gol de Romero se sumó a los de Salva Sevilla, Amath Ndiayé y Abdón Prats para que el Mallorca siga al frente de Segunda. ● R. D.

20"

Desafiando a la Covid

Nueve mil corredores, aproximadamente la cuarta parte que otros años, desafiaron ayer al coronavirus para recorrer los 42.195 metros del maratón de Shanghái. Los corredores, obligados a pasar un test, salieron en tres oleadas de 3.000 deportistas.

Pedersen, en racha

La danesa Emily Pedersen, número 1 del circuito femenino europeo, se proclamó vencedora del Andalucía Costa del Sol/Abierto de España Fe-

menino de golf, último torneo del circuito 2020 y que concluyó ayer en el Real Club de Golf Guadalmina, y se convirtió así en la segunda jugadora en lograr tres campeonatos seguidos en un año.

Las Guerreras también saben sufrir para ganar

Las Guerreras cerraron su preparación para el Campeonato de Europa de Dinamarca con una nueva victoria ante Eslovaquia (24-22), en un partido en el que España demostró que, además de juego, tiene oficio si la situación lo requiere. Enfrente tuvo a un rival que, al contrario que el viernes, esta vez sí plantó cara hasta el final.



Paquito y Juan Martín, campeones de España

Juan Martín Díaz y Paquito Navarro se proclamaron campeones de España de pádel tras salvar dos bolas de partido y acabar remontando ante Alejandro Galán y Juan Cruz Belluati (2-6, 7-6 y 6-4). Ale Salazar y Ari Sánchez ganaron la final femenina. FOTO: EFE

#Fórmula1

Grosjean renace de entre las llamas y Hamilton vence

INCENDIO El francés sobrevivió a un terrible accidente con su coche envuelto en fuego
IMPAREBLE Lewis sumó su victoria 95 en la F1 y Sainz remontó del puesto 15 al quinto

JACOBO ALCUTÉN

jalcuten@20minutos.es / @jalcuten

La Fórmula 1 contuvo ayer la respiración durante más de 20 segundos: los que tardó el piloto Romain Grosjean en escapar de la bola de fuego en la que

se convirtió su monoplace tras estrellarse en la salida del GP de Bahrein. Fue un accidente terrible, de los más impactantes que se recuerdan en la Fórmula 1 porque de repente el coche desapareció engullido por un violento incendio y la silueta del francés tardó unos interminables segundos en aparecer entre las llamas. Algo aturdido pero por su propio pie, Grosjean consiguió ponerse a salvo y rápidamente fue rociado con un extintor por un comisario y atendido por el equipo médico.

En los gestos del piloto se apreciaba claramente que le ardían las manos y, apoyándose en los hombros de los doctores, fue conducido hasta una ambulancia para ser evacuado a un hospital. Afortunadamente, solo sufre quemaduras menores en las manos y en la espalda así como contusiones en las costillas, según informó su equipo Haas. Viendo cómo quedó el monoplace una vez extinguido el incendio fue un milagro: el coche acabó partido en dos y el cockpit atravesó la valla metálica de las protecciones del circuito. Le salvó la vida el Halo, ese arco de titanio que desde 2018 protege las cabinas de los pilotos de F1.

El aparatoso accidente de Grosjean provocó una bandera roja que mantuvo la carrera suspendida durante tres cuartos de hora. Cuando se reanudó, lo hizo de nuevo con susto, esta vez con Lance Stroll como protagonista. El canadiense se tocó con Daniil Kvyat en una curva y su coche dio media vuelta de campana para terminar deslizándose del revés por el asfalto. Arrastrándose por el suelo, Stroll consiguió salir ileso del accidente, que provocó la entrada del coche de seguridad.

Solo a la tercera fue la vencida y, esta vez sí, la carrera se puso en marcha, con Lewis Hamilton al frente, que no permitió que ningún incidente le arrebatara la pole. El inglés voló como siempre hasta la meta y amplió a 95 su récord de victorias en la Fórmula 1. Max Verstappen y Alex Albon le acompañaron en el podio, este último gracias a una rotura de motor de Checo Pérez en las últimas vueltas, que impidió al mexicano descorchar el champán.

Carlos Sainz también supo sobrevivir con éxito a los múltiples incidentes en pista y logró un meritorio quinto puesto después de haber arrancando desde el decimoquinto en parrilla. A pesar de una lenta parada en boxes, el madrileño protagonizó brillantes adelantamientos a pilotos como Ricciardo, Ocon, Gasly o Leclerc, su futuro compañero en Ferrari. «Con un mejor pit-stop igual hubiese sido cuarto, pero estoy contento», aseguró Carlos, que terminó por detrás de su compañero de McLaren, Lando Norris. ●

España, a sellar hoy el pase al Eurobasket ante Rumanía

La selección española de baloncesto se enfrenta hoy (19.30 horas) a la de Rumanía con la opción de sellar de manera matemática su clasificación para el Eurobasket 2022, a pesar de la derrota del sábado ante Israel y para no dar más emoción al Grupo A de nuevo en La Fonteta.

Los de Scariolo encajaron una derrota inesperada, sobre todo después de ir ganando por 16 puntos. Sin embargo, el billete a la cita continental aún está al alcance de la mano española en esta 'ventana' FIBA.

Con una victoria y dos derrotas, en tercera posición, España se mide a una Rumanía que ha encajado tres derrotas y una más le hundiría en la cuarta y última posición que ocupa en el Grupo A, la única que no da la clasificación. ● R. D.

LA CIFRA

3

primeras plazas del Grupo A dan el pase a la cita continental. España actualmente es tercera

20'

Triste despedida a Juan de Dios Román

«Ha sido el más grande». Así de contundente se mostró el exseleccionador Valero Rivera al recordar a Juan de Dios Román, que falleció el sábado a consecuencia de un derrame cerebral, en el emotivo vídeo con el que la Federación Española de Balonmano quiso dar ayer su último adiós al que fue expresidente federativo y seleccionador.

Cambio de líder

Desde el minuto 1 y hasta el final, el Palma Futsal dominó ayer el marcador frente al Levante, al que doblegó por 2-3 y al que apartó del liderato de la Liga de Fútbol Sala para asumirlo él mismo, con el matiz de que suma dos puntos y un encuentro más que el conjunto valenciano, segundo.

Nueva campeona de Europa en rítmica

La israelí Linoy Ashram no desaprovechó la ausencia de las gimnastas rusas, las grandes dominadoras del panorama mundial, y se proclamó nueva campeona de Europa de gimnasia rítmica al imponerse a la bielorrusa Alina Harnasko en los campeonatos continentales de Kiev.

EN FOTOS

El accidente más espectacular de los últimos tiempos



FOTOS: CAPTURAS TV/EP

Grosjean aparece entre las llamas

Romain Grosjean consiguió salir por su propio pie del monoplace después del accidente y escapó de la gran bola de fuego en la que se había convertido. El traje ignífugo fue fundamental para que solo sufra quemaduras menores. Los comisarios le ayudaron a saltar la valla.



El coche partido en dos

El Haas de Grosjean terminó partido en dos después del accidente. La zona del habitáculo del piloto llegó a atravesar la valla metálica del circuito, deformada por el impacto.



Quemaduras en las manos

El equipo Haas publicó anoche un vídeo de Grosjean en el hospital, con un aparatoso vendaje en sus manos, donde sufrió quemaduras. El piloto afirma sonriente que se encuentra bien.

CLASIFICACIONES

Gran Premio de Bahrein

1. Lewis Hamilton (R. U./Mercedes)	1h 34:01.829
2. Max Verstappen (Hol/Red Bull)	a 1.254
3. Alexander Albon (Tai/Red Bull)	a 8.005
4. Lando Norris (R. U./McLaren)	a 11.337
5. Carlos Sainz (Esp/McLaren)	a 11.787

ASÍ VA EL MUNDIAL

1. Lewis Hamilton (R. U./Mercedes)	332
2. Valtteri Bottas (Fin/Mercedes)	201
3. Max Verstappen (Hol/Red Bull)	189
4. Daniel Ricciardo (Aus/Renault)	102
8. Carlos Sainz (Esp/McLaren)	85



Combate nulo, ¿y nueva exhibición?

Las leyendas del boxeo Mike Tyson y Roy Jones Jr., que la pasada madrugada regresaron al cuadrilátero con una pelea de exhibición que acabó en combate nulo, dejaron la puerta abierta para que pueda darse una segunda como «revancha». «Si Dios quiere, me superaré en la próxima exhibición», declaró Tyson. FOTO: EFE



Los actores Megan Montaner y Miguel Ángel Silvestre. HBO

HA LLEGADO LA HORA DE JUDAS ISCARIOTE

PHILIPP ENGEL
@CINEMANIA_ES

Cuando Judas Iscariote traicionó a Jesús de Nazaret por 30 monedas de plata no podía saber que acabaría inspirando una serie perpetrada por Álex de la Iglesia para HBO [ya disponible]. Cabe preguntarse si le

Eduard Fernández, Megan Montaner y Miguel Ángel Silvestre se confiesan después de haber pecado en '30 monedas', la serie de Álex de la Iglesia

hubiera gustado. En los títulos de crédito, con música bíblica de Roque Baños, Judas aparece acompañando a Jesús en su calvario, antes de colgarse de un árbol. «Es una crucifixión un poco extraña —señala el director—, porque por primera vez Cristo aparece riéndose en la cruz».

Lo que a Cristo le hace gracia no es un chiste: en 2006 se presentó en sociedad el Evangelio de Judas, un texto que llevaba la friolera de 1.700 años desaparecido. En aquellas 13 planchas de papiro deteriorado se afirma que fue el propio Jesús quien ordenó a Judas que le traicionara, para sacrificar así su cuerpo y liberarse como ser divino. Se supone que este evangelio no oficial es obra de los cainitas, que adoraban a Caín. Pero la revelación es contundente: Judas sería el mejor de los apóstoles.

Sobre esta polémica base teológica reposa la serie coescrita por De la Iglesia y Jorge Guerricaechevarría: «Es una serie muy de género, pero todo está documentado. Partimos de la base de que, si Dios es todopo-

Referentes en el cine y los libros

●●● **Álex de la Iglesia reconoce que sus obsesiones verdaderas en 30 monedas se remontan a más de 25 años atrás: «El día de la bestia nació como una respuesta al shock que sentí cuando vi Exorcista (W. Friedkin, 1973), una película que, por cierto, disparó la fe cristiana, porque para entrar en el club de la religión tienes que creer en el diablo. Y 30 monedas me ha permitido entregarme al género sin miedo. Friedkin, John Carpenter, H. P. Lovecraft...».**

deroso, permite todo lo que ocurre. Entonces, ¿cuál es el papel de Judas?». En efecto, el mal podría formar parte del plan divino, con todo lo que eso implica. Solo daremos una pista al respecto: un inquietante Manolo Solo sabe mucho del tema.

De la Iglesia se considera católico, pero a su manera: «Hace

cientos de años que no me confieso, pero el catolicismo es la única religión que ama al pecador, y eso me gusta mucho». Miguel Ángel Silvestre, que da vida al alcalde de Pedraza (Segovia), donde se desarrolla buena parte de una trama que no tarda en internacionalizarse, tampoco se ve a sí mismo como una persona particularmente espiritual, aunque las circunstancias en las que se vio involucrado en la serie sí lo fueron: «Mi padre acababa de morir y una persona con una sensibilidad muy especial me dijo que, en menos de una hora, recibiría una muy buena noticia. Y así fue, recibí un mensaje de mi representante que me dijo que me habían ofrecido este papel».

Megan Montaner, la escultora veterinaria de Pedraza, se ríe con nosotros al dudar de si el pueblo segoviano esconde más o menos secretos que la popular teleserie en la que participó: «Hombre, *El secreto de Puente Viejo* tenía más de 2.300 capítulos, pero sí, en Pedraza pasan muchísimas cosas». Si en el serial de Antena 3 ejercía de pater, aquí trae al mundo a un niño... nacido de una vaca. Otra blasfemia *made in De la Iglesia*.

Como Puente Viejo, Pedraza congrega a todos sus habitantes, desde el sargento de la Guardia Civil (Pepón Nieto) a la muy acaudalada y emprendedora esposa del alcalde (Macarena Gómez), pasando por el farmacéutico, el clásico bar-lugar de reunión y hasta el tonto del pueblo. Pero la estrella de la función es un anabolizado Eduard Fernández, el padre Vergara, un cura que llega al pueblo arrastrando un oscuro pasado de exorcista, boxeador y presidario. En fin, una fiesta, la fiesta de Judas. Seguro que se lo pasaría en grande viéndola. ●

3 PREGUNTAS A...

Eduard Fernández
«Me entrené tres meses con un culturista»



El actor se transforma en un cura muy particular.

1 El padre Vergara está entre Luis Tosar y el profesor Bacterio. [Risas] Álex ya lo tenía dibujado y lo creó Lolita Gómez, que cada día me tenía dos horas y media en maquillaje. Iba rapado, pero la barba era postiza. Tiene algo de cómic, pero también algo más profundo.

2 Es su papel más físico. ¿Sigue en forma? Sí, me entrené tres meses con un culturista, Dídac Rodríguez. Aunque he rodado *Mediterráneo*, donde hago del fundador de Open Arms, Óscar Camps, y al final del rodaje me dejó un pelín.

3 ¿Se ha vuelto más espiritual al hacer de cura? Ya había hecho de cura progre en la miniserie *Descalz sobre la terra vermella* (2013), de TV3. Pero este es un cura de Álex de la Iglesia, va con pistolas por la vida. En cuanto a mí, creo que hay algo más allá a lo que es difícil poner nombre. ● P. E.



CLÁSICOS EN SERIE

'Sakura, cazadora de cartas': ¡Todas al saco!

Por Yago García

De todos los formatos del audiovisual, uno de los más injustamente maltratados es el anime. Y, de todos los géneros del anime, el que peor prensa arrastra es el de *magical girls*. Su aparente cursilería (que cualquier persona de buen gusto apreciará como 'brilli brilli' bien entendido) y sus protagonistas femeninas (una sentencia de muerte para casi cualquier producto pop... al menos ante los

'señoros' de guardia) ciega a muchos espectadores que jamás apreciarían sus ejemplos más arriesgados (*Puella Magi Madoka Magica*), originales (*Princess Tutu*) o directamente magistrales, como *Sakura, cazadora de cartas* (disponible en Netflix).

La cuestión es que, al abordar Sakura..., quien suscribe no puede evitar algunos gramos de prejuicio. No por su argumento o por su estética (el recargamiento visual propio del colectivo Clamp, creador de la

franquicia, es parte de su encanto), sino por la guerra que enfrenta a los fans ya veinteañeros de *show* contra los viejales que aún juramos por *Sailor Moon*. Pese a ello, y aunque servidor quiere a Usagi Tsukino como a una hermana, tiene que admitirlo: con su mezcla de drama, fantasía y jovialidad, esta serie es una introducción perfecta para que hijos, sobrinos o hermanos pequeños (o uno mismo, qué diantre) descubran los placeres de la animación japonesa.



Sakura Kinomoto es la protagonista del anime. NETFLIX

Pero las andanzas de Sakura Kinomoto y su pandilla, siempre en busca de las cartas de Clow, puede ser mucho más que eso. Porque, cuando Occidente aún ni se planteaba incluir personajes LGBT en una serie de ficción para niños, esta serie lo hacía con toda la humanidad debida a esos romances adolescentes que un día te llevan al cielo y otro te sepultan bajo la tierra. Que tomen nota aquellos dispuestos, en la actualidad, a escandalizarse por cualquier cosa. ●

#Eurojunior

El salero de la pequeña Soleá conquista Europa y deja a España tercera

C. CHIARRONI
cultura@20minutos.es / @20m

Las expectativas eran altas, y ya saben lo que ocurre en esos casos: todo sabe a poco. Soleá, la representante de España en *Eurojunior*, era una de las favoritas de la edición más atípica del certamen –se celebró ayer en Polonia con las actuaciones grabadas en cada país por la pandemia–, pero finalmente quedó en tercer lugar. Perdón, en un muy buen tercer lugar.

Su *Palante*, una mezcla de pop urbano y flamenco, chispa y raza, con guiño incluido a la actuación eurovisiva de Salomé –ganadora en 1969–, gustó y mucho en Europa (así lo demostró el voto del público) pero no fue suficiente.

El primer puesto fue a parar a la vecina Francia, cuyo tema *J'imagine*, de Valentina, siempre fue el favorito con mayús-

culas. En este sentido, no hubo sorpresas, pero el sueño estaba ahí: España tenía posibilidades para llevarse el triunfo este año, y se hizo evidente en el recuento de votos: de los doce países que participaban, la sevillana, de 9 años, entraba y salía constantemente del podio, disputándose los primeros puestos con Francia o Kazajistán.

Al final, el voto del jurado situó a España en quinto lugar, por detrás también de Bielorrusia, Georgia y Holanda. Pero a esa hora no estaba todo perdi-

do; todavía quedaba un as en la manga: el voto del público, que en este concurso cuenta un 50% y que, además, permite a los ciudadanos votar gratis por su propio país.

Ahí llegó el gran apoyo: los 133 puntos de las votaciones *online* hicieron que España pasara del quinto al tercer puesto, con una Soleá emocionada que no dejaba de dar saltos de alegría en cámara. «Ha sido una experiencia superbonita y estoy supercontenta», dijo la pequeña desde la Green Room, donde celebró una fiesta flamenca para festejar su tercera posición. «Nos hemos quedado con la cosa de que hemos estado a punto de ser primeros, pero un tercer puesto es como ganar», comentó después Farru, su padre, visiblemente emocionado.

Esa posición es la misma que consiguió Melani hace un año,



La sevillana interpreta *Palante* en 'Eurojunior'. RTVE

lo que ratifica que es en su edición infantil y no en la adulta donde España suele tener más opciones. De *Eurojunior* han salido talentos nacionales como Antonio José, Dani Fernández o María Isabel, hasta ahora la única ganadora.

En esta ocasión, quedaron por delante de España Kazajistán,

que recibió el apoyo suficiente del público como para no perder el puesto que ya le había dado el jurado, y Francia, ganadora indiscutible tanto por parte del jurado como del público.

Acabada ya la 18 edición del concurso musical, solo queda mirar 'palante' a ver si en 2021 llega el triunfo de España. ●

20"

Muere Prowse, el actor detrás de Darth Vader

El actor británico David Prowse, conocido por poner el cuerpo pero no la voz al mítico Darth Vader en la trilogía original de *Star Wars*, falleció ayer a los 85 años, según informó su agencia en Twitter.

RTVE y Florentino piden perdón por Flosie

Tras las quejas de multitud de espectadores por el personaje de Flosie que interpreta Florentino Fernández en *Masterchef Celebrity*, la cadena pública pidió perdón ayer en el programa RTVE Responde, al igual que el humorista: «En mi ánimo nunca jamás está ofender a fans y espectadores. Solo pretendo hacer reír, que es la magia de la vida».

La serie 'ETA, el final del silencio', premio Zoom

El Zoom Festival Internacional de Contenidos Audiovisuales de Cataluña premió este fin de semana la serie documental *ETA, el final del silencio* de Movistar+ dirigida por Jon Sistiaga como mejor formato en la categoría de culturales y divulgativos. ●

NO TE PIERDAS EL NÚMERO DE DICIEMBRE



LOS 50 MEJORES ANIME DE TODOS LOS TIEMPOS

Más

LA LEYENDA DE 'AKIRA',
GEORGE CLOONEY CINEASTA,
LAS REINAS DEL CINE NAVIDEÑO,
MILLA JOVOVICH EN
'MONSTER HUNTER' Y NUESTRO
ADIÓS A SEAN CONNERY

CINEMANÍA

LOCOS POR EL CINE Y LAS SERIES

Neox y Nova: 15 años de humor, desenfadado y romanticismo



Ambas cadenas iniciaron sus emisiones en abierto en 2005 y celebran su aniversario siendo líderes de audiencia

R.C.
cultura@20minutos.es / @20m

Hoy, Neox y Nova, dos de los canales de Atresmedia, cumplen 15 años de emisiones. Tres lustros de humor, programación desenfadada, juvenil, emocional o romántica, según proceda, y siempre muy pegada al espectador.

Ambas cadenas celebran su aniversario anunciando novedades. Nova apostará por nuevos fenómenos turcos y las novelas latinas de referencia con *Cennet*, que se estrena hoy mismo, *El hombre equivocado* —con el archifamoso Can Yaman y Özge Gürel—, *El sultán*, *La hija del embajador* —con Engin Akyürek y Neslihan

Atagül—, la nueva adaptación de *Rubí*, *Ciudad Cruel* y *Paramparça: vidas cruzadas*.

Neox, por su parte, despedirá el año con la espontánea Paca La Piraña (una de las protagonistas de *Veneno*) y Marc Giró en *¡Pum! A freir leches 2020*, donde también habrá sketches con Silvia Abril o David Fernández, entre otros. En el futuro, la cadena estrenará la aclamada y premiada *Schitt's Creek* (en la foto), *Arma Letal* y nuevas entregas de *Los Simpson* a lo largo del 2021.

Nova, que es la cadena temática líder absoluta esta temporada, inició sus emisiones en abierto en 2005, siendo el primer canal femenino de la TDT. La cadena arrancó teniendo el nombre Antena.Nova y cambió en 2010 su denominación a Nova. Igualmente, Neox fue bautizada como Antena.Neox y luego cambió. Ahora, es el canal temático líder entre el público joven y en target comercial. ●

QUÉ VER HOY

SERIES



Ley y Orden

A3SERIES. 20.15 H

Creada por Dick Wolf, *Ley y orden: unidad de víctimas especiales* ofrece un punto de vista único al plantear la historia que envuelve a un crimen desde la perspectiva del criminal, un testigo o incluso la víctima.



Los simuladores

FDF. 07.35 H

Serie argentina que sigue a un grupo de socios que se dedican al negocio de la simulación. Es decir, buscan soluciones a los problemas que les plantean sus clientes y, para ello, organizan un sofisticado simulacro y crean una realidad falsa.



Crimen en el paraíso

A3SERIES. 13.40 H

La historia se centra en el personaje de Richard Poole, un policía inglés con muy poco sentido del humor y de carácter huraño que llega a la isla caribeña de Saint-Marie para resolver el asesinato de un compañero.

CINE



'Millennium'

LA 1. 22.10 H

Adaptación de la cuarta novela de la saga *Millennium: Lo que no te mata te hace más fuerte*, la primera que no fue escrita por Stieg Larsson. En esta ocasión, Lisbeth, hacker informática, y Mikael, periodista, se verán atrapados en una red de espías.



'Skyfall'

LA SEXTA. 22.30 H

Cuando el M16 sufre un ataque y pasa por su peor momento, M (Judi Dench) pide ayuda al único hombre en quien puede confiar, James Bond (Daniel Craig), que tendrá que localizar y destruir el grave peligro que supone el villano Silva (Javier Bardem).



'La guerra del planeta...'

FDF. 22.30 H

... de los simios. César y sus simios se ven obligados a luchar contra un despiadado coronel. Tras la pérdida de miembros del grupo, César decide vengar la muerte de sus seres queridos e inicia una cruzada que desembocará en una batalla épica.

VARIOS



CORONAVIRUS Planeta Calleja

CUATRO. 22.45 H

El ministro de Sanidad, Salvador Illa, y el ministro de Ciencia, Pedro Duque, participarán en el programa especial sobre el desarrollo de vacunas Covid de Jesús Calleja, que contará también con investigadores del CSIC.



DOCUMENTAL Bestias increíbles

LA 2. 16.30 H

Ballenas, dragones de Komodo, osos, jirafas... Las bestias más grandes del mundo siempre han cautivado nuestra imaginación. Pero si bien ser grande puede tener ventajas, también conlleva importantes desafíos.



CIENCIA Cómo ver un agujero negro

LA 2. 22.55 H

El mayor misterio del universo. Durante dos años, las cámaras de la BBC han seguido a un equipo internacional de astrónomos cuyo objetivo es capturar la primera fotografía de un agujero negro.

HORÓSCOPO

Por Amalia de Villena

Aries Quizá asumas más problemas de los que deberías. No dejas que los demás se den cuenta de que también tienen responsabilidades familiares y que han de hacerse cargo de ellas. Deja que otro los resuelva.

Tauro Sucederá algo que te pondrá de bastante buen humor y eso te vendrá muy bien para empezar la semana, que quizá se pueda complicar más adelante, así que encárala con optimismo. De momento, sonreírás.

Géminis Entra en ti una racha de optimismo porque ves que hay un nubarrón que se aleja y que se abre una pequeña ventana en un tema laboral. Probablemente no es lo tuyo, sin embargo es una buena oportunidad.

Cáncer No quieras ir más allá de lo que te dejen en un asunto profesional. Podrías pisar alguna 'mina' que te estallarían en la cara. Evita cualquier clase de comentario negativo o desagradable y deja que todo fluya.

Leo No vas a poder mirar para otro lado en un asunto económico que afecta a alguien cercano. No te quedará más remedio que buscar soluciones, aunque te parezca una pesadez y tengas que invertir mucho tiempo.

Virgo Si pides un favor a un amigo, no te llevarás un disgusto ni te sentirás defraudado: va a responder a esa petición y no le importará estar pendiente de tus asuntos. Solucionarás el tema y pasarás un buen rato.

Libra Hay muchos campos por investigar, por aprender, por indagar delante de ti y eso es lo que debes hacer ahora, no anclarte en lo que conoces y buscar más opciones de cara al futuro. Ve hacia delante con él.

Escorpio Conocerás de una manera especial o virtual a alguien que puede ser muy influyente en tu vida, ya que te atraerá poderosamente su manera de ver la vida o su sentido del humor. Ve poco a poco.

Sagitario No corras a todas partes ni estés todo el día haciendo cosas sin parar. Pon freno a esa vorágine que no te interesa ni te sentará bien. Plántate cambiar ciertos hábitos. Los de ahora te pasarán factura.

Capricornio Es conveniente que hoy soluciones un tema un poco espinoso o no muy alegre que tiene que ver con herencias o con asuntos familiares. Cuanto antes lo hagas y pongas fin a la gestión, mejor.

Acuario Aclara ese pequeño malentendido que has tenido con una persona cercana, ya que al final no va a ser agradable volver a verla y no lo podrás evitar. Pide disculpas cuanto antes si crees que eres culpable.

Piscis Estás meditando una decisión que implica un cambio emocional y personal y dejar atrás a gente que aprecias y un lugar donde has estado mucho tiempo. Decídlo con el corazón en la medida que sea posible.

PROGRAMACIÓN

Parrilla completa y otros servicios (tiempo, sorteos...), en nuestra web: [20M.ES/SERVICIOS](https://www.20m.es/servicios)

LA 1

08.00 La hora de La 1.
13.00 Las cosas claras.
15.00 Telediario 1.
15.55 Informativo territorial.
16.15 El tiempo.
16.30 Mercado central.
17.20 Servir y proteger.
18.15 Acacias 38.
19.10 El cazador.
20.00 España directo.
20.30 Aquí la Tierra.
21.00 Telediario 2.
21.52 El tiempo.
22.10 Cine: *Millennium: lo que no te mata te hace más fuerte*.
23.55 Sin control.
01.35 El templo.

LA 2

09.00 El escarabajo verde.
09.30 Aquí hay trabajo.
09.55 La aventura del saber.
10.55 La 2 Exprés.
11.15 Documental.
12.05 Cine: *Río rojo*
14.10 Los camioneros.
14.50 Las recetas...
15.45 Saber y ganar.
16.30 Documentales.
19.10 Las recetas...
20.00 El cazador de cerebros.
20.45 Documentales.
22.00 Órbita Laika.
22.55 Cómo ver un agujero negro.
00.00 Documentos TV.

ANTENA 3

08.55 Espejo público.
13.20 Cocina abierta con Arguiñano.
13.45 La ruleta.
15.00 Noticias.
15.45 Deportes.
16.02 El tiempo.
16.30 Amar es para...
17.45 Ahora caigo.
19.00 ¡Boom!
20.00 Pasapalabra.
21.00 Noticias.
21.30 Deportes.
21.35 El tiempo.
21.45 El hormiguero.
22.45 Mujer.
02.30 Live Casino.
03.15 Cine: *Sentencia final*.

CUATRO

07.40 Mejor llama a Kiko.
08.10 ¡Toma Salami!
08.45 El bribón.
09.40 Alerta cobra.
12.20 MYHYV.
13.15 El concurso del año.
15.10 Deportes.
15.40 El tiempo.
15.45 Todo es mentira.
17.35 Cuatro al día.
20.45 Deportes.
20.55 El tiempo.
21.05 First dates.
22.45 Planeta Calleja: especial vacuna.
00.35 Río Salvaje.
01.05 El desmarque.
02.05 Especial Callejeros.

TELECINCO

08.55 El programa de Ana Rosa.
13.30 Ya es mediodía.
15.00 Informativos Telecinco.
15.40 Deportes.
15.50 El tiempo.
16.00 Sálvame Limón.
17.00 Sálvame Naranja.
20.00 Sálvame Tomate.
21.00 Informativos.
21.35 El tiempo.
21.45 Deportes.
21.50 Socialité.
22.40 Cine: *Asesinato en el Orient Express*.
01.00 Cine: *Cicatrices del pasado*.
02.30 El horóscopo.

LA SEXTA

07.30 Previo Aruser@s.
09.00 Aruser@s.
11.00 Al rojo vivo: previo.
12.30 Al rojo vivo.
14.00 laSexta Noticias.
14.35 Deportes.
15.10 La Sexta Meteo.
15.45 Zapeando.
17.15 Más vale tarde.
20.00 laSexta Noticias 2.
20.55 laSexta clave.
21.15 laSexta Meteo.
21.20 laSexta Deportes.
21.30 El intermedio.
22.30 El taquillazo: *Skyfall*.
01.15 Cine: *El resplandor*.
02.20 Poker Caribbean Adventure.
03.50 The Game Show.

TELEMADRID

07.00 Buenos días.
11.23 120 minutos.
14.07 Telenoticias.
15.13 Deportes.
15.30 El tiempo.
15.45 Cine: *Una dama entre vaqueros*.
17.34 Está pasando.
19.15 Madrid directo.
20.30 Telenoticias.
21.35 Juntos.
22.30 Madrileños por el mundo.
02.09 Ruta 179.
03.30 Hazlo por mil.
04.05 Atrápame si puedes.
04.57 El encantador de setas.

🎁 | HOY FIRMA

Iñaki Ortega Distópico

Un año más la Real Academia Española (RAE) ha presentado la actualización del diccionario de la lengua en la que se han incorporado más de 2.500 nuevas voces. Aunque en 2020 hemos usado palabras como desescalada, desconfinar o coronavirus, hasta este mes de noviembre no estaban reconocidas por la academia. Tampoco distópico. Pero cientos de miles de personas en plena alerta sanitaria buscaron el significado de este término. Para muchos hispanohablantes lo vivido estos meses de pandemia era distópico, es decir, muy relacionado con una distopía. Una distopía para la RAE es lo opuesto a una utopía. Si utópica es una sociedad idílica, distópica es la representa-

Vivir peor que sus padres es la distopía de las generaciones españolas nacidas después de 1980

ción de un mundo que solo causa degradación. Para gran parte de los 500 millones de hablantes de español en el mundo, la crisis sanitaria está siendo como hacer real el peor de los sueños.

Pero hay otra distopía que estamos viviendo que también ha puesto el foco en España. Quizás no nos demos cuenta, pero ya la estamos sufriendo. El reciente documento del Banco de España titulado *La situación laboral de los licenciados universitarios* pone de manifiesto que existe una elevada tasa de desempleo de los titulados españoles en relación con nuestros pares europeos. El mayor paro de los universitarios de nuestro país no responde a que los jóvenes elijan titulaciones con menores salidas laborales, sino simplemente que los egresados por estos lares trabajan en puestos de baja cualificación. Los investigadores del banco central concluyen que esto podría obedecer a la menor calidad de la educación superior española. El porcentaje de universitarios en paro ha crecido en los últimos 12 años más de

cuatro puntos provocando que la tasa de desempleo de los licenciados españoles sea el doble que la de los graduados de la zona euro.

Esta semana también he leído en el informe de CaixaBank sobre desigualdad que la cohorte de edad en la cual los ingresos más han caído por el coronavirus son los jóvenes. El «escudo social», con herramientas como los ERTE o la renta mínima vital, no ha llegado a los jóvenes y de media sus ingresos han bajado casi a la mitad. El banco con sede en Valencia ha analizado las nóminas de sus clientes menores de 29 años y ha llegado también a la conclusión de que uno de cada tres no ha tenido ingreso alguno durante el confinamiento para concluir que únicamente los que tienen trabajos con mayor cualificación se han librado de la caída de poder adquisitivo.

Vivir peor que sus padres es la distopía de las generaciones españolas nacidas después de 1980. Una pesadilla que no se acabará cuando llegue la vacuna. La Covid-19 se irá, pero la precariedad del empleo, la baja calidad de nuestro sistema educativo y el abandono escolar no terminarán cuando estemos todos inmunizados. La novedad es que la solución a esta pandemia no está en manos de laboratorios extranjeros, sino que depende de nosotros mismos. Para bien y para mal. ●

Iñaki Ortega es director de Deusto Business School y profesor de la UNIR



📢 | COLUMNA

Huracanes de desigualdad



Por **Pilar Orduña**
Responsable de acción humanitaria de Oxfam Intermón

En los últimos años el incremento de la temperatura de los océanos ha intensificado las tormentas tropicales. Este año volvemos a ser testigos de ello: en menos de dos semanas Centroamérica ha sufrido el impacto de dos potentes huracanes, Eta e Iota, que han dejado a su paso más de siete millones de personas sin nada. La región no se veía tan duramente golpeada por un fenómeno de este tipo desde el paso del huracán Mitch, en 1998.

El impacto ha sido devastador. Esta zona ya sufría graves sequías, desnutrición y este año la crisis sanitaria y económica sin precedentes que ha provocado la pandemia. Se teme un aumento de contagios como consecuencia del paso de los huracanes y el hacinamiento en albergues.

Honduras, Guatemala, Nicaragua, y El Salvador son los países que más han sufrido. Las zonas más golpeadas son territorios de poblaciones indígenas, zonas rurales destinadas a cultivos de subsistencia. Las inundaciones han destruido la infraestructura y los medios de vida de las personas dedicadas a la agricultura. Millones de personas han perdido todo lo que tenían.

Pero, además de la destrucción, Eta e Iota también dejarán graves secuelas para la desigualdad y la pobreza. De nuevo, quienes más sufren son las poblaciones que menor acceso tenían a recursos. Es contradictorio que los países más empobrecidos, a pesar de ser los que menos contribuyen al cambio climático, sean quienes más sufren sus consecuencias. Y es sumamente injusto.

Este año 2020 nos ha puesto de manifiesto la necesidad imperante de replantear nuestro sistema para poner a la vida, a los cuidados, a las personas y al planeta en el centro. Solo así podremos acabar con la pobreza y la desigualdad. ●

📱 | PIM, PAM, PUM

Por **Asier**



🔊 NOS DICEN LOS LECTORES

¿No hemos aprendido nada?

Me gusta estar informada y al día, pero incluso yo estoy teniendo problemas para entender qué medidas entran en vigor cuándo y dónde. Cada comunidad está anunciando propuestas distintas para pasar la Navidad, y hay mucha incerteza sobre qué se podrá hacer y qué no. Que si son 6 personas o 10, distintos horarios de toque de queda en distintos días, etc. La situación es caótica. Tras 9 meses de pandemia en nuestro país, ¿cómo podemos estar tan descoordinados? ¿No hemos aprendido nada? **Amanda Muelas, Barcelona**

El auténtico espíritu de la Navidad

Sí, hay que decirlo: no pasa nada si no se puede cenar en familia por Navidad. El sentimiento navideño es otro. Si queremos proteger a los nuestros, quedémonos en casa. Cada uno en la suya. **Inés Casablanca, Madrid**

📧 Escríbenos a lectores@20minutos.es

Las cartas no deberán superar los 800 caracteres (espacios incluidos). 20minutos se reserva el derecho de editar o extraer los textos.

🐦 EN TWITTER

Es increíble la cantidad de cosas que puedes no hacer un domingo si madrugas lo suficiente. **@cracacra**

Limitarán las cenas navideñas a 6 personas, pero nadie nos quitará la libertad de cocinar para 60. **@chemapizza**

Cómo vamos a salir de una pandemia si hay gente que prefiere el panettone de pasas al de pepitas de chocolate... **@Umocknypain**

¿No hay Black Friday en la factura de la luz? **@MortaSiciliana**

Marie Curie fue una mujer brillante. **@Gordocincuentn**

20 minutos

Una publicación de
20 MINUTOS EDITORA, S. L.

HENNEO

Directora
Encarna Samitier
Director de Opinión
Carmelo Encinas
Subdirectores
Jesús Morales y Raúl Rodríguez
Redactores jefe
Pablo Segarra y Álex Herrera
Redes **José Mª Martín Camacho**

© 20 Minutos Editora, S.L.
Todos los derechos reservados. Adicionalmente, a los efectos establecidos en los artículos 32.1 y 33.1 de Ley de Propiedad Intelectual, 20 Minutos Editora, S.L. hace constar, respectivamente, la correspondiente oposición y reserva de derechos, por sí y por medio de sus redactores o autores.

EDITA
20 Minutos Editora, S.L.

PUBLICIDAD (BLUEMEDIA): **Hortensia Fuentes** (directora general), **Gabriel González** (director Madrid), **Mercè Borastero** (directora Barcelona) y **Rocío Ortiz** (directora Andalucía). Tel.: 91 701 56 00

Coordinación y Tráfico **Rafael Martín** Operaciones **Héctor Mª Benito**. Administración **Luis Oñate**

Madrid Condesa de Venadito, 1. 28027 Madrid. Tel.: 91 701 56 00

Barcelona Passeig de Gràcia, 11. 08007 BCN. Tel.: 93 470 62 50

Valencia Xàtiva, 15. 46002 Valencia. Tel.: 96 350 93 38

Andalucía Plaza del Duque, 1. 41002 Sevilla. Tel.: 95 450 07 10

20minutoseditora@20minutos.es

Imprimen **Impresa Norte, S.L.U.**, **Bermont, C. G. Penibética**, y **CREA**

Depósito Legal: **M-10774-2012**



**VENTILAR LA CASA REGULARMENTE
=
VENCER AL VIRUS**



**Comunidad
de Madrid**



SEGUIR LAS RECOMENDACIONES



VENCER AL VIRUS



**Comunidad
de Madrid**