



ATANASIO CARPENA.

E.T. el extraterrestre

Dirección:

Steven Spielberg, 1982

1980 fue la década del sueño y la fantasía, y E.T. se convirtió en un buque insignia de su tiempo. Fue la película responsable de todo el efecto empoderamiento de los niños en el que se basó el cine popular de esos años. La secuencia de la bicicleta sobre la luna de fondo no sólo se convirtió en el icono de la productora Amblin, sino que se erigió en uno de los estandartes del propio cine y de la cultura pop. Y luego está “Teléfono”, una palabra para la impronta social. En la edición de 2002, el walkie-talkie sustituye a las armas, pero el intento, si bien correcto, no fue bien aceptado.



Poltergeist

(Fenómenos extraños)

Dirección:

Tobe Hooper, 1982.

La idea de la niña absorta e hipnotizada por el destello de la nieve de la tele, que muchos ven como una crítica a la televisión de entonces centrada en ensimismar al telespectador, fue obra de un genio, llámese Spielberg (guionista y productor) o Hooper (director), que supo ver antes que nadie que quienes ya estaban aquí no eran los allanados espíritus de la casa en busca de venganza por un fraude inmobiliario, sino el miedo, la congoja, el espanto, el desasosiego y, ante todo, la expectación por ver qué iba a ocurrir. Por si acaso, la misma película ofrece una posible solución final.

fht)) Foro Histórico de las Telecomunicaciones
Más de cada una de estas películas en la filmoteca del Foro Histórico de las Telecomunicaciones, disponible en la web del COIT.



JOSÉ MONEDERO.

La ETSIT de Madrid actualiza su look

Como parte del programa de puertas abiertas organizado por la Escuela Técnica Superior de Ingenieros de Telecomunicación de Madrid (ETSIT), el pasado 20 de octubre tuvo lugar la inauguración de la figura “El abrazo”, presidida por Guillermo Cisneros, rector de la UPM. En su intervención Manuel Sierra, director de la ETSIT, se refirió a ella indicando que “encaja con el espíritu de innovación de la Escuela, de futuro y de ruptura con lo preestablecido en busca de nuevas soluciones para los retos que se enfrentan”.

Y no andaba descaminado porque “El abrazo”, figura elaborada en acero corten lacado en rojo, puede enmarcarse en las innovadoras estéticas de los años 30 que sustituyeron la escultura figurativa por sus componentes fundamentales: líneas y planos.

En “El abrazo” la geometría y las matemáticas se hacen presentes tanto en la representación del entrelazamiento de los cuerpos, mediante las superficies continuas de las bandas de Moebius, como en las dimensiones de la figura que, siguiendo la teoría del número áureo, proceden de las series de Fibonacci.

En 2014, tras haber dedicado un año al modelado en un taller de escultura anatómica, liberé mi creatividad cuando, renunciando a la curva, me dejé llevar por la estética constructivista. A partir de ese momento, soldadora en mano, empezaron a surgir figuras como, “Diedro”, “Testigo”, “El abrazo”... (véase www.josemonedero.com). Creo que Javier Carvajal, arquitecto autor del proyecto de la Escuela en los años 60, habría acogido con benevolencia esta intromisión en su obra.





MÓNICA PREGO.

► Crema de calabaza y coliflor asadas

Ingredientes:

- 500 g de calabaza violín
- 500 g de coliflor
- Sal
- Pimentón dulce
- 1 cucharada de aceite de oliva suave
- Agua o caldo de carne
- 100 g de tomate natural triturado
- Semillas de cáñamo o escamas de jalapeño
- Huevo cocido

Después de los excesos navideños, las cremas de verduras son nuestras grandes aliadas para unas cenas rápidas y ligeras, y para combatir el frío de estos meses.

En esta ocasión os traigo una crema de verduras asadas en el horno, que le aportará un sabor realmente diferente y especial. Acompáñalas con huevo cocido, queso o semillas y personalízalas en el plato.

Encendemos el horno a 220 oC. Mientras se calienta, lavamos y cortamos la calabaza y la coliflor. Las colocamos en una bandeja de horno, le añadimos sal, una

pizca de pimentón o cualquier otra especia al gusto, un chorrito de aceite de oliva y las asamos durante 30 minutos.

Una vez asadas, pelamos la calabaza y las echamos en una olla. Las cubrimos con agua o caldo de carne, le añadimos 50 g de tomate natural triturado y cocinamos durante 15 minutos. A

continuación, lo trituramos y ya tenemos la crema lista.

*Muchas más recetas en el blog de Mónica Prego: www.pandebroa.es



MANOLO GAMELLA.

► Marcas

En un mercado donde se encuentran miles de ofertas que representan tipos, características, calidades y precios muy diferentes de un mismo producto básico como el vino, es evidente la necesidad de utilizar y promover nombres reconocibles, marcas, como instrumento de competencia comercial.

Para los consumidores, el conocimiento de las marcas facilita las decisiones a la hora de pedir y comprar, aunque nunca asegura que las elecciones sean siempre las que mejor encajarían con los gustos personales si fuera posible comparar realmente dentro del enorme número de posibilidades.

Consideremos brevemente como se construyen las marcas en este mercado. Las empresas bodegueras embotellan sus vinos bajo marcas dirigidas a distintos segmentos según hábitos y economías de los consumidores. Las más pequeñas atienden a uno o pocos de estos segmentos, mientras las mayores pueden multiplicar sus marcas, aprovechando su fuerza comercial y el prestigio conseguido como empresa, incluso para vinos de distintos tipos o territorios.

En atención al factor territorial, el país líder es Francia, donde están mejor establecidos los sistemas de distinción de pagos o terrenos bien delimitados de viñedos que dan características especiales a los vinos (*crus, chateaux, domaines...*). Las denominaciones de origen en España ayudan a esta distinción

pero resultan a menudo demasiado genéricas para ser de mucha ayuda.

A lo largo de estos artículos he procurado tratar de características antes que de marcas. Queda dicho

que estas últimas son un elemento relevante para la elección en el mercado, pero sigo recomendando relativizarlo frente a la conveniencia de probar y aprender, dentro de las oportunidades a nuestro alcance.

