

Los trans piden que dimita Ayuso por atentar contra los «derechos humanos»

MADRID / EFE

La Federación de Colectivos Trans del Estado Español, Plataforma Trans, ha pedido la dimisión de la presidenta madrileña, Isabel Díaz Ayuso, por considerar que las dos iniciativas presentadas por el PP para modificar las leyes LGTBI de la Comunidad de Madrid suponen «un grave atentado contra el Estado de derecho y los derechos humanos».

El PP registró este viernes en el Parlamento madrileño la tramitación por la vía de urgencia de la modificación de las leyes de identidad y expresión de género y de la protección integral contra la LGTBI-fobia, de manera que no se admitirán enmiendas.

Para la Plataforma Trans, las dos iniciativas del PP «derogarán aspectos clave» de las leyes trans y LGTBI de la Comunidad de Madrid, como la prohibición de someterse a examen psicológico por parte de las personas trans para ver reconocida su identidad y su derecho de acceso a la salud, y la prohibición de las terapias de conversión a personas trans. Esta organización considera «inadmisible que se instrumentalicen los derechos de las personas trans y LGTBI para enarbolar principios fascistas contrarios a la dignidad y a la igualdad en la competición de Isabel Díaz Ayuso con Vox».

La presidenta del colectivo, Mar Cambrollé, asegura que la reforma propuesta es «antiinstitucional».

ALBERT ADRIÀ CHEF DE ENIGMA, UNA ESTRELLA MICHELIN

«Aún tengo un par de conejos en la chistera»

Con El Bulli y su hermano Ferrán, reinventó la gastronomía; y cree que trabajando 40 horas semanales no se alcanza la excelencia

PABLO GÓMEZ CUNDÍNS

REDACCIÓN / LA VOZ

Albert Adrià Acosta (L'Hospitalet de Llobregat, 1969) es una mente preclara, algo que queda patente desde el primer intercambio de palabras. Junto a su hermano Ferrán y embarcados en El Bulli (mejor restaurante del mundo en los años 2002, 2006, 2007, 2008 y 2009), sacudió el concepto universal de gastronomía, coincidiendo con el cambio de siglo. Su aura sigue intacta.

—¿Cómo se encuentra?

—Muy bien. Tras la pandemia me costó mucho la reapertura de Enigma (una estrella Michelin). Me cambió la vida. Había decidido no volver a la alta gastronomía. No quería asumir la realidad: que me llamo Albert Adrià y me debo a mis clientes. Hoy estamos contentos. Creemos mucho en el proyecto.

—Su trayectoria le obliga.

—Pero si hablamos de bagaje, este es mi único restaurante, y la primera vez que le pongo mi nombre y soy el jefe de cocina.

—¿Se ve obligado a ser creativo?

—Uno no se levanta por la mañana diciendo: «Hoy voy a ser creativo». La creatividad es un acto de inconformismo. Primero piensas que con esa idea que se te ocurre cambiarás la vida de todos y después, que si tiene nivel suficiente. Yo no quería servir menú degustación, pero es un mal necesario, porque se exige una mínima facturación para sobrevivir.

—La gestión, ese tabú.

—Hay estudiantes a los que nadie les informa de que esto va de números, y es vergonzoso. Antes de saber con qué combinar una gamma tienes que conocer al proveedor y a qué precio la vas a comprar.

—La sostenibilidad, el debate.

—Muy delicado. Es obvio que podemos ejercer acciones pequeñas y ralentizar lo que puede ocurrir. Creo en el equilibrio, pero es imposible de frenar. Tras Halloween, los disfraces irán a la basura. Y con el envío a domicilio en la pandemia se olvidó la sostenibilidad.

—En relación con el precio de los menús gastronómicos, ¿lo realmente caro es comer mal?

—¿Quién se cuestiona el precio de la ropa, de esas zapatillas deportivas que usan los jóvenes? Es una cuestión de valores y prioridades. La gastronomía alimenta el alma. Mis comensales no son millonarios que se tiran el champán por la cabeza, sino apasionados que ahorran para acudir al restaurante y gastan su dinero con respeto. Hay otro modelo de negocio, pero si yo rebajo la calidad, me tiran los platos a la cabeza. Y tampoco aceptarían que sirviese tortilla de patata.

—¿Se extinguió ya el que va solo a hacerse la foto?

—Hay que convivir con ello, con límite. Tuve que parar una vez un menú por esta causa, porque esto no es un circo. Alguno se llegó a montar un miniestudio fotográfico.



Albert Adrià, en su restaurante Enigma en Barcelona. MOISÉS TOMÉ

—¿Qué le sugiere Galicia?

—La conozco muy bien y no sé de otro sitio en el mundo que se le parezca. El mejor modo de vender un país es su gastronomía. Galicia tiene de todo y se ve en su gente. Sabe comer. Y no es solo producto, es también alta cocina.

—¿Qué legado deja?

—Aún tengo un par de conejos en la chistera... Diría que los libros de El Bulli. El cambio de manera de pensar, la divulgación del conocimiento es más intangible y con el paso del tiempo se pierde la noción de su origen. En París, cuando una joven alumna me enmendó en el manejo del sifón, algo en lo que fuimos pioneros, fui consciente de que había perdido la autoridad sobre mi parte de trabajo que es la innovación, la invención. Como el uso del biberón en un tres estrellas Michelin.

—¿Es capaz de vislumbrar el futuro?

—Veo la revolución por abajo. Los chefs tendrán que buscar vías para especializarse. Haz y una cosa y sé el mejor en ella. Antes, era por necesidad. El bar de pueblo lo hacía para obtener más beneficio.

—¿Qué importancia le da a su presencia en el Gastronomic Forum?

—Empezamos juntos desde la primera edición. En España somos los

mejores haciendo congresos. Dan voz a gente sin posibilidad de ello. Habrá un cambio de registro. Para dar a conocer el trabajo ya se usan las redes sociales.

—Marc Álvarez era su barman de cabecera en 41 grados, el Barri... y junto a Simone Caporale (mejor barman del mundo en varias ocasiones) acaba de alcanzar el número uno internacional con su bar Sips, también en Barcelona.

—Si pones a Messi y a Cristiano en el mismo equipo ¿qué va a pasar? Ya montamos con Marc una coctelería en el 2011 y morimos de éxito, porque la gente acabó yendo principalmente a comer. Álvarez es uno de los mejores profesionales que conozco.

—¿Y usted, de quién aprendió?

—Nosotros, de los franceses y de pasteleros como Antoni Escrivà, y estábamos enamorados de Paco Torreblanca, maestro de maestros.

—¿Qué ha hecho por comer?

—Siempre había un amigo que compraba una carta, o un libro, o les hacía fotos. Trabajábamos en el verano en la costa dos meses sin descanso. Esa época no va a volver, ni tiene por qué. Pero trabajar ocho horas al día, cinco días a la semana, no es suficiente para alcanzar la excelencia. Hay que leer mucho.

Sanidade cita a vacunar a los niños de entre 6 y 59 meses en dos fines de semana

REDACCIÓN / LA VOZ

La Dirección Xeral de Saúde Pública ha comenzado con el envío de SMS de citación para convocar a los menores gallegos de entre 6 y 59 meses a ser vacunados contra la gripe durante dos fines de semana consecutivos: los días 18 y 19 de noviembre y 25 y 26. El departamento de la Consellería de Sanidade recuerda que es de gran importancia la vacunación de los más pequeños frente a la gripe, ya que la inmunización de forma sistemática está recomendada para el tramo de edad comprendido entre los seis meses y los casi cinco años.

La vacunación de los menores se llevará a cabo en fin de semana para facilitar que las madres y

padres puedan acudir a llevar sus hijos e hijas a los hospitales gallegos a vacunarse y las citas se distribuirán en función de la población diana con la que cuenta cada una de las siete áreas sanitarias.

Durante el fin de semana del 18 y 19 de noviembre se citará a la vacunación en todos los hospitales de la red sanitaria pública de Galicia, excepto en el caso de Monforte, que será en el anexo al IES Río Cabe. Y en el siguiente fin de semana, 25 y 26, se continuará con el proceso exclusivamente en las áreas de A Coruña-Cee; Vigo; Santiago-Barbanza; Ourense, Verín y O Barco de Valdeorras.

Sanidade también habilitará el próximo 16 de noviembre el sistema de auto cita para que las per-

sonas menores de 60 años con patologías de riesgo puedan vacunarse de la gripe y el covid-19.

De esta forma, la población con edades comprendidas entre los 12 y los 60 años que pertenezcan al grupo con patologías de riesgo (mujeres durante el embarazo o el puerperio, personal de servicios esenciales, convivientes con personas de riesgo) podrán solicitar su cita para la doble vacunación. En este caso el primer día de citación será el 26 de noviembre.

Además, la población con edades comprendidas entre los 12 y los 60 años que pertenezcan al grupo con patologías de riesgo podrán pedirla doble vacunación. En este caso el primer día de citación será el 26 de noviembre.

Médicos y pacientes podrán hacer un seguimiento de su diabetes a través del móvil

REDACCIÓN / LA VOZ

Los médicos y pacientes con diabetes de Galicia podrán realizar un seguimiento de su enfermedad a través de su teléfono móvil gracias a la aplicación Sergas Diabetes. Así lo anunció este sábado en A Coruña el conselleiro de Sanidade, Julio García Comesaña durante su participación en la Xornada Diabetes Evolution 2023.

La herramienta tecnológica incorpora mediciones de la glucosa y permite realizar un seguimiento del ejercicio físico que realiza el paciente y controlar sus valores nutricionales.

La información obtenida se integra con la carpeta personal del paciente y la plataforma

tecnológica Telea, lo que facilita al personal sanitario poder acceder a estos datos a través de la historia clínica electrónica. De esta forma, el profesional podrá realizar informes periódicos sobre el seguimiento del paciente.

En su intervención en las jornadas, Comesaña destacó que el Sergas está coordinando y elaborando la actualización del Proceso Asistencial Integrado (PIA) de la diabetes mellitus tipo 2. Según el titular de Sanidade, el abordaje de las enfermedades crónicas a través de procesos asistenciales integrados contribuye a la mejora de la efectividad de las actuaciones sanitarias.