

Magazine digital >>



Julia Roberts, encanto y talento

Solución a la gastritis con sangre de grado

La Trilogía de los Mochicas, plato ganador

Acuarela de amor >

Lourdes y Susana frente a frente

E-MAGAZINE SEMANAL
WEBMASTER@GENERACCION.COM

Director fundador
Francisco Huanacune Rosas

Directora adjunta
Sophie Dmitrieff

Editora
Karla De Rojas Guedes

Director de Arte y Retoque Fotográfico
Josué Alberto Tello Uriarte

Redactores
Laylah Ferreyra, Sergio Paz, Cecilia Portella,
Cristian Velasco, Pamela Galarreta.

Jefe de Fotografía
César Revilla



Generación es una publicación de Editora Evisto S.R.L.

Los artículos firmados y publicados en Generación son de exclusiva responsabilidad de sus autores.

www.generacion.com

CONTENIDO



4 EDITORIAL
Elecciones o batalla municipal

6 ACTUALIDAD
Lourdes Flores y
Susana Villarán frente a frente

10 OPINIÓN
Juan Sheput:
¿Quién se beneficia con la
campaña de demolición contra
Lourdes Flores?

12 BIODIVERSIDAD
Sangre de grado o drago

14 GASTRONOMÍA
La Trilogía de los Mochicas

18 OPINIÓN
Wilfredo Pérez Ruiz:
Buenos modales en las
vacaciones

20 RESEÑA
Julia Roberts,
encanto y talento

24 RESEÑA
Acuarela de amor



Elecciones o batalla municipal

Si bien es cierto que la última palabra no ha sido dicha en torno a los resultados del 3 de octubre en lo que concierne a la contienda electoral de Lima Metropolitana y que nadie puede asegurar lo que sucederá aquel día, podemos decir, sin temor a equivocarnos, que lejos de no ser la presente cualitativamente diferente a otras en lo que respecta a las puyas y golpes bajos, quizás termine siendo incluso hasta peor. De manera que si alguien, ingenuamente, piensa que en los pocos días que nos separan del primer domingo de octubre, que las cosas cambiarán: se equivoca.

Pruebas. Para los que sufren de mala memoria o quieren, dando muestras de mala fe, tapar el sol con un dedo, las escuchas sistemáticas de las conversaciones de la candidata de Unidad Nacional-PPC, Lourdes Flores Nano, quien, seguro víctima del estrés que le genera esta maratónica campaña, perdió los papeles y lanzó a los cuatro vientos "que se metan al poto esta alcaldía". Trayendo como consecuencia, a medida que esta buena nueva hacía eco por doquier, la estrepitosa caída en los sondeos de opinión del porcentaje de preferencia de esta candidata.

Luego. El rojo metrallaje a la candidatura de Susana Villarán quien irrumpió sorpresivamente como una seria candidata desde el instante que la candidatura de Alex Kouri fue tachada por el Jurado Especial de Elecciones de Lima Metropolitana. "Es como una sandía, verde por

fuera, rojísima por dentro", señalan en el mejor de los casos sus feroces detractores. Y en el peor, lanzando donde puedan volantes en los que algunos grupos de izquierda, susodichamente radicales, expresarían apoyo a quien algunos quisieran convertir en una propuesta antisistema y peligrosa.

Nadie hubiese pensado que, tratándose de una lid entre dos limeñas que practican las buenas formas, las cosas iban a llegar al lugar en el que se encuentran en medio del fragor de la batalla electoral. A estas alturas, nadie puede suponer que en los días que se avencinan esta situación no se vaya a degradar aún más, al punto de que este proceso electoral que pudo ser un ejemplo a emular en el futuro, se convierta en uno más en la larga lista de campañas de bajo calibre en las que lo que menos importa al final son las propuestas. La razón de ser de la política.

En tal sentido, el debate entre Lourdes Flores Nano y Susana Villarán que se llevará a cabo la noche del lunes 27 de setiembre, puede servir sobre manera para revertir esta degradante situación que nada bueno le deja como ejemplo al país. Lourdes Flores y Susana Villarán, que se encuentran en situación de empate técnico según los últimos sondeos, tienen pues la gran responsabilidad de mostrar que sus propuestas son viables, más allá del hecho de que, como se sostiene, al final los electores emiten su voto impelidos por la empatía y el carisma del candidato que los enamora mejor. ■

Francisco Huanacane
Director Fundador



Lourdes Flores vincula a Bayly con fujimorista

Una nueva conversación telefónica privada de Lourdes Flores fue propalada abiertamente. En esta ocasión, la aspirante al sillón municipal de Lima habla con su jefa de prensa sobre un presunto vínculo entre el congresista fujimorista Carlos Raffo y la productora de El Francotirador, programa conducido por Jaime Bayly, quien se ha dedicado a arremeter contra la candidata del PPC.

Por Cristian Velasco



Debate municipal

Lourdes Flores y Susana Villarán frente a frente

Luego de una semana de audios y acusaciones, finalmente las candidatas a la alcaldía de Lima, Lourdes Flores y Susana Villarán, sostendrán el esperado debate entre ambas el lunes 27 de setiembre. ¿A cuál de las dos ayudará más el encuentro?

→ **T**ransparencia dio a conocer que el esperado debate entre las dos favoritas se realizará el lunes 27 entre las 6:30 de la tarde y las 8:00 de la noche en Villa El Salvador.

Los puntos que se expondrán son: seguridad ciudadana, transporte, buen gobierno, medio ambiente y políticas sociales. Flores y Villarán tendrán cada una cuatro minutos de exposición, dos de réplica y uno de dúplica. Al final, cada una podrá desarrollar un tema libre.

EN CAMPAÑA

El pasado lunes 20 de setiembre, Flores Nano declaró durante una visita a Villa El Salvador sobre la candidatura de Villarán: "Lima no puede darse el lujo de retroceder con un proyecto poco consistente." Luego apeló a argumentos ya conocidos que, vistas las encuestas, no le han dado resultados.

Dijo que Villarán entregaría el control de la educación al Sutep y que esperaba que su contendora reconociera ante los electores que sí recibía el apoyo de Ollanta Humala y de sectores radicales como Patria Roja y el Movimiento Nueva Izquierda.

Nada de esto le ha funcionado. A los electores nada de esto les importa. Villarán parece imparable en las encuestas. Entonces bien haría Flores Nano en modificar su estrategia de ataque.

“ Susana Villarán sonríe tanto que ya no sabemos cuál es la verdadera expresión de su cara **”**

Si aplica esta misma ofensiva en el debate del lunes 27 en lugar de exponer de manera inteligente sus proyectos e ideas, es probable que Villarán no solo termine ganándole la alcaldía sino que lo haga por un margen sorprendentemente amplio.

Por su parte, la aspirante de Fuerza Social presentó ante la prensa a su equipo de trabajo, en el que resaltaban Eduardo Zegarra (economista y coordinador del grupo), Gloria Helfer (ex congresista y ministra de Educación) y Gustavo Guerra García (ex viceministro de Transportes).

Durante la conferencia de prensa, Villarán le contestó a su competidora. "No hay ninguna inconsistencia en



nuestro plan de gobierno. Tenemos un equipo de primer nivel. La señora no tiene un equipo como el nuestro", dijo con su acostumbrada sonrisa.

También subrayó que no existía ningún vínculo de su agrupación con Ollanta Humala y que el Sutep no tendría ninguna injerencia en la educación a través de Patria Roja.

La pregunta cae como un manzana madura. Si no tiene ningún punto de coincidencia con Patria Roja ni desea el apoyo de Ollanta Humala, ¿por qué lleva en su lista de regidores a integrantes de Patria Roja y del partido humalista?

LOS HOSPITALES

Puesta a atacar, Flores Nano declaró al día siguiente durante una visita al Centro Comercial El Hueco, del centro de Lima, que su principal contrincante tenía planeado desaparecer los Hospitales de la Solidaridad al entregarlos al Ministerio de Salud.

“ Lourdes Flores necesita un giro de tuerca para ganar. Lo más probable es que siga soportando la metralla incesante de Jaime Bayly **”**

“Mezclar papas con camotes puede ser muy peligroso”, dijo. “Esta propuesta va a traer abajo a los Hospitales de la Solidaridad. Que sea más franca y que diga que no quiere que haya Hospitales de la Solidaridad”.

Villarón respondió que no iba a desaparecer los Hospitales de la Solidaridad, sino que integraría dicho servicio a otros proyectos similares que tiene en mente.

Dado que los Hospitales de la Solidaridad significan una de las obras más representativas del actual alcalde, Luis Castañeda, es probable que ese sea uno de los puntos de controversia en el debate del lunes 27. ¿Le bastará a Flores Nano?

EL FLAUTISTA DE LIMA

Mientras tanto, el economista Pedro Pablo Kuczynski, cercano al candidato de Restauración Nacional, Humberto Lay, manifestó que un incremento de las preferencias electorales municipales hacia la izquierda están preocupando a los mercados financieros internacionales.

“Esto está creando un sacudón en los mercados financieros que están preocupados por esto”, sostuvo. “Yo no sé si justificadamente o no, pero el sacudón ocurrió ya hoy. La tasa de interés que debe pagar el Perú en los mercados ha subido”, hizo hincapié.

PPK indicó que esta situación se debe no tanto a la figura de Susana Villarón, a quien calificó como una persona honesta y eficiente, sino al entorno que la rodea, que tendría una fuerte influencia extranjera, en alusión al gobierno de Hugo Chávez.

“ Pedro Pablo Kuczynski sostiene que un incremento de las preferencias electorales municipales hacia la izquierda están preocupando a los mercados financieros internacionales **”**

Faltan pocos días para el debate entre Lourdes Flores y Susana Villarón y menos de dos semanas para las elecciones del 3 de octubre. Ahora más que nunca, cualquier cosa puede suceder.

Flores necesita un giro de tuerca para ganar. Lo más probable es que tenga que escuchar todavía algunos audios, además de soportar la metralla incesante de Jaime Bayly. A Villarón solamente le hace falta repartir unas cuantas sonrisas más. Solo sonreír como una máscara. Villarón sonríe tanto que ya no sabemos cuál es la verdadera expresión de su cara. ■



“Alan García dice apoyar a Lourdes Flores en su carrera al sillón municipal de Lima. El maquiavelismo puro recomienda mirar en sentido contrario”



Bayly y los ataques a la candidata del PPC

¿Quién se beneficia con la campaña de demolición contra Lourdes Flores?

La siguiente es una hipótesis de trabajo, nada más. Una de las primeras preguntas que deberíamos hacernos es a quién beneficia la derrota de Lourdes Flores Nano: ¿a los fujimoristas?, ¿a los apristas?, ¿a quién?



Por Juan Sheput

¿Quién se beneficia con la campaña de demolición contra la candidata pepecista? Tratemos de resolver estas incógnitas:

- En más de una oportunidad, Jaime Bayly ha mencionado sus reuniones con el hombre más importante del país, sin mencionar quién es, claro está.
- El propietario de Frecuencia Latina, tan entrometido con periodistas incómodos, como César Hildebrandt, no ha dudado en intervenir y hasta despedir a aquellos que mortificaran a sus aliados o intereses. Ante los ataques a Lourdes no dice absolutamente nada.
- Alan García dice apoyar a Lourdes Flores en su carrera al sillón municipal de Lima. El maquiavelismo puro recomienda mirar en sentido contrario.
- Si gana Susana Villarán, la saca de la carrera presidencial y así de ser locomotora de una bancada importante. Para Alan García sería incómodo enfrentar una bancada con posición firme en materia de derechos humanos.
- Si pierde Lourdes Flores, Alan García ya no se enfrentaría en el 2016 a una ex alcaldesa de Lima, probablemente exitosa. Razones éticas favorecerían esta postulación de Lourdes.
- Es decir, si gana Susana Villarán, Alan García mata dos pájaros de un tiro. Quedaría en el horizonte un hueso que ha demostrado ser duro de roer: Alejandro Toledo.
- A los fujimoristas les conviene un triunfo de Susana Villarán. Los medios de comunicación harían su trabajo desde enero para que ante la “amenaza roja” (calificativo que no comparto) encuentren en la “fuerza naranja” la única solución.

- Susana Villarán va a encontrar un Municipio muy distinto a lo que en la actualidad muestran los PowerPoint de Castañeda Lossio. Los malos manejos, la falta de recursos, obligarán a ser creativos y a denunciar. La alcaldía no será un lecho de rosas.
- Los medios de comunicación, fortalecidos, seguirán jugando un papel nefasto, permitido por una clase política temerosa del pajinazo, de la acusación mediática y la imposibilidad de poder responder en igualdad de condición.
- Las instituciones demostrarán que son fantasmales, simplemente no existen. No tienen capacidad, como se está demostrando, para evitar la basura en campaña.

Quiero recalcar que es una lástima que, teniendo como pocas veces candidatos de primer nivel, en buen número, la campaña electoral municipal que vivimos sea de gritos, suciedad e histeria mediática y política.

La imagen que proyectamos ante el mundo es penosa y nos coloca en el lugar que estamos, el que corresponde a un país que sigue en el subdesarrollo. En ese sentido, el triunfo de Susana Villarán o de Lourdes Flores, ambas señoras con méritos suficientes, no debe ser deslegitimado (que es lo que se quiere) por ser consecuencia de una campaña de demolición interesada, perversa y sin escrúpulos.

Repetimos la pregunta ¿Quién se beneficia con la campaña de demolición contra Lourdes Flores? ¿Y si el productor se apellida García...? ■

Por Pamela Galarreta

Solución a la gastritis

Sangre de grado o drago

El trabajo diario, las preocupaciones económicas, familiares o laborales nos generan un alto nivel de estrés que mella tanto nuestra salud mental como física. Una forma de combatirlo es tomando previsiones y nutriéndonos adecuadamente. La sangre de grado es un elemento natural que puede ayudarnos en esta tarea.

→ Desde tiempos ancestrales, la medicina tradicional ha utilizado el látex rojizo de este árbol, llamado *grado*, para la cicatrización de heridas externas y de úlceras estomacales e intestinales. La *sangre de grado* (*Croton lechleri*) es un látex de donde se extrae un raro alcaloide llamado "taspina" que acelera la curación de heridas y laceraciones y abrasiones.

Esta resina contiene además alcaloides antitumorales como la piridona, indol aporfina, quinoleina, ácidos grasos

insaturados, antraquinonas y triterpenos, que la convierten en un producto natural que actúa rápidamente contra las hinchazones reumáticas, hemorroides, faringitis, amigdalitis y paludismo.

El árbol mide aproximadamente 10 a 25 metros de alto; es muy conocido en Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú, y durante muchos años se ha utilizado en forma doméstica creándose una larga tradición de uso entre los grupos indígenas que respaldan su eficacia.

Estudios médicos han demostrado que tiene una acción antibacteriana, antimicótica y antivírica, lo que hace que combata eficazmente la gastritis, especialmente las de tipo erosivo.

La *sangre de grado* (conocida también como *sangre de drago*) es utilizada en sus distintas aplicaciones: vía oral, diluida en un poco de agua, y tópicamente, donde se puede aplicar directamente.

Su uso no debe ser indiscriminado, siempre bajo indicación médica por sus potentes componentes. Su acción es tan fuerte que basta con una o dos gotas en un vaso de agua para iniciar el tratamiento. En su dosis de cápsula, se recomienda de una a dos cápsulas al día junto con los alimentos. Finalmente, en su presentación en polvo seco, se puede aplicar directamente en heridas, laceraciones y hasta al acné para aliviar las marcas y acelerar la cicatrización.

Según últimos estudios comerciales, la demanda de este látex milagroso asciende a cien mil galones anuales solo para el mercado americano. Con esta cifra, la plantación y producción del árbol de *grado* se ha ido incrementando en las zonas amazónicas; su cuidado y conservación se han vuelto muy importantes para el mantenimiento de la cadena productiva y el desarrollo económico de muchas poblaciones del lugar.



“ En el Perú, la sangre de grado se encuentra en los Departamentos de Loreto, San Martín, Huánuco, Junín, Puno y Pasco ”

Esta demanda ha generado que se incremente el estudio multidisciplinario de esta producto para contribuir así con una mejor explotación de sus cualidades curativas, contar con precios competitivos y conseguir buenos acuerdos entre las empresas extranjeras y el Estado peruano, el principal propulsor de la *sangre de grado*.

La naturaleza nos brinda infinidad de remedios naturales para igual número de enfermedades. La selva peruana es tan basta que muchas especies botánicas aún no han sido descubiertas y por ello debemos sacar provecho de aquellas que tenemos al alcance de las manos.

La *sangre de grado* o *sangre de drago* puede ser la solución a ese malestar que lo está perturbando y que puede convertirse en algo mucho más delicado. No le tomará más de unos minutos consumirlo con sus alimentos o bebidas: así de sencillo... puede aliviar y prevenir enfermedades mortales como el cáncer, la cirrosis, las úlceras y la gastritis. ■

Por Cecilia Portella

“ La Trilogía de los Mochicas, su creador Gianni Almandoz Cano y el equipo de Culinary Perú, son los ganadores del Concurso Perú Gourmet 2010 ”

El nacimiento es producto de la vocación competitiva y ganadora de su creador. Pues el contexto en el que se catapultó su sabor y su inclusión en la lista de platos peruanos basados en orígenes históricos, es en medio de un concurso convocado por una institución privada, aprovechando la coyuntura de la fiesta gastronómica más importante de nuestro país.

La Trilogía de los Mochicas, su creador Gianni Almandoz Cano y el equipo de Culinary Perú, son los ganadores del Concurso Perú Gourmet 2010, en el que participaron 210 recetas y el mismo que fue celebrado en el marco de esta última edición de Mistura.

Generación tuvo el privilegio de conocer de cerca los antecedentes y detalles que coronaron esta premiación. Aquí, en el testimonio de Gianni Almandoz, la historia esperada:

LOS PRIMEROS PASOS

“Cuando era muy pequeño hice una travesura que dio como resultado un inusual castigo. Yo tenía casi siete años y mi madre me castigó enviándome a la cocina a hacer arroz. Increíble, trepado en una banca y con ayuda de mi mamá, intentando cocinar... Después de ese incidente, ya no quise dejar la cocina.

Mi abuelo, un tipo muy estricto, no permitía que los hombres estén en la cocina, mientras, la abuela me escondía junto a la nana para que él no me encontrara. Sin embargo, a pesar de los castigos y prohibiciones, la cocina fue más fuerte que todo. Muchas veces me



pregunto: ¿hasta dónde quiero llegar? Y la verdad, aunque mi meta es muy lejana, jamás dejaría esa 'mochila' llena de sabor a tierra peruana. A donde vaya, mi vida estará marcada por mi ceviche, ají, papa, y por el amor a Ancash y Trujillo, mis tierras, tierra de los Chavín y de los Mochica.

Recuerdo que de pequeño me escapaba del colegio y regresaba a casa a escondidas solo para hacer mi lomito o mi saltadito de vainitas con papitas fritas en cubitos; esa es la parte más linda de mi vida, la que guardo con amor. No podría hablar de mi cocina sin mencionar a mi familia; a mis padres por esas pachamancas, a mi hermano, el mejor cevichero que conozco, aunque él sea abogado. Mi don de cocinar tiene mucho de ellos”.

¿Qué hiciste cuando tuviste que decidir que rumbo seguir?, preguntamos. “En aquella época estudiar gastronomía no era muy común. Inicialmente por esas desavenencias, no pude estudiarla. Pasaron muchos años y un día tomé la decisión, trabajé para pagarme mi carrera; creo que como pasa con la mayoría de chefs, los padres quieren un médico, ingeniero o abogado en la familia; yo hice caso a lo que me dictó el corazón”.

Un plato ganador

La Trilogía de los Mochicas

La mayoría de nuestros artículos han tenido su razón de ser a partir de los estudios realizados por cronistas e investigadores a través de los años, narraciones que han ido tejiendo historias que nos permitieron darle solvencia informativa a cada párrafo. Hoy, con este plato, la historia nos encuentra para contarnos desde su propia matriz, el nacimiento de esta Trilogía...

→ Nada más fiel que recibir la información de manos de su creador y estamos seguros que desde este momento comenzará a trazarse la historia de este plato, que como muchos otros nacieron con inquietud, con amor profundo y obedeciendo a las inclinaciones del corazón que se dirigen hacia la tierra y sus antecedentes.

Si bien es cierto que este plato, con particular nombre, tiene su origen en historias personales que han trascendido techos familiares y costumbres individuales, es cierto también que su



“Como pasa con la mayoría de chefs, los padres quieren un médico, ingeniero o abogado en la familia, yo hice caso a lo que me dictó el corazón”

¿Cuáles son tus influencias en el estilo? “Nací en Huaraz pero el logro de mi profesión me lo dio mi segunda tierra Trujillo donde aprendí mucho de la cocina norteña, su cultura, su historia y la raza mochera.

Años después, salí a Ecuador a estudiar en la Academia Culinaria de las Américas y el Foro Panamericano a capacitarme y trabajar fuera de mi país logrando buenos resultados junto a un gran grupo de amigos peruanos integrado básicamente por Hugo Jiménez, campeón de la Copa Culinaria en Orlando USA, y el chef José Luis Delgado, ahora en España. Luego viajé a Argentina a estudiar en el Instituto Mausí Sebess de Buenos Aires, Máster Cuisine. Ahora me dedico a la enseñanza de la gastronomía”.



CULINARY PERÚ

¿Cómo surge la inquietud de participar en el concurso? “En Mistura 2009 decidí concursar para el Mistura 2010 así que comencé a idear mi plato. Lo primero que hice fue conocer a los cocineros peruanos, les hacía seguimiento a los más destacados. No me perdía un solo programa de Aventura Culinaria, quería darles en la yema del gusto, primero a ellos.

Muchas ideas pasaron por mi cabeza. Recuerdo que un lunes salí a comer, era día de shambar y mientras lo esperaba ansioso en la mesa, como si fuera un rayo de luz pasó cerca un gran plato de cabrito así que también pedí uno y al ver los dos ahí dije: mmm, bueno aquí está, este es.

Había que lograr el equilibrio entre estos platos. El año pasado vi en Mistura una exposición de Piqueras sobre los pallares moches y me gustó tanto que no desagué de mi mente la idea de tenerlos en mi plato. Me costó mucho encontrar

“El shambar es un plato liberteño que se consume los lunes antes de la faena fuerte de la gente del campo”

los pallares moche, pero finalmente lo logramos. Le imprimí aroma y sabor con el ají mocho.

Solo me faltaba el equipo, mi dream team; busqué entre mis alumnos y no encontré mejores compañeros que Betsy León, mi ‘meñique derecho’; Jhonder Gonzales, mi cocinero a mando, que es una máquina en la cocina; y Pedro Beltrán, un muchacho que es pieza importante del grupo. Juntos formamos Culinary Perú, utilicé términos bilingües para que la cocina del Perú sea identificada también en otros idiomas. Somos los culinarios del Perú”.

EL PLATO

Dice Gianni, que leyendo algunas de nuestras crónicas inspiró la historia de su plato. Su generosidad nos complace y comprometido y no podemos más que agradecer la creación del mismo. Un plato coronado por costillas de cabrito, salsa fundada en los sabores del shambar, ensalada de pallares y vinagreta de ají mocho. Pura cultura condensada en sabores fuertes, norteños. Sabores con identidad propia y a los que los peruanos y al resto del mundo no debe privarse.

“La corona que realicé con el cabrito es básicamente por agradecimiento a la corona española que aportó con ese animalito en nuestra cocina, carne que en el norte del Perú se acogió con mucho cariño dándole el gusto de los ajíes y la sazón de los nativos peruanos.

El shambar es un plato que se consume los lunes antes de la faena fuerte de la gente del campo y es además uno de los platos de la sierra liberteña, que llegó y fue acogido por una sociedad trujillana muy



cerrada y a pesar de ello logró establecer la costumbre de los hombres de campo, de chacra, en la ciudad.

El pallar es un pallar moche pinto que está representado por guerreros, deidades y curacas en la Cultura Mochica, ahora nadie lo consume y sus productores se han olvidado de sembrarlo. Ojalá ahora el campesino pueda integrarlo en su siembra y que la gente conozca su importancia a todo nivel y empiece la demanda.

El ají mocho es un fruto muy aromático, de espectacular sabor, del cual podemos elaborar muchas preparaciones y contribuir así para no perder su identidad. Es muy versátil, por ello fue el elegido en nuestro plato”.

Gianni Almandoz y el equipo de Culinary Perú no cesan de recibir reconocimientos y galardones, en Trujillo también acaban de premiar al plato. La Trilogía de los Mochicas trascenderá fronteras, de ello estamos seguros; sin embargo, es importante fortalecer ese vínculo del Perú Pre Inca con el contemporáneo, a través de lo que nuestro país sabe hacer mejor: trabajar, crear y compartir. Éxitos Gianni Almandoz, a su equipo y a través de ellos a todos los cocineros del Perú. ■

“ En una nación oriental no salude a una dama con un beso en la mejilla o dándole la mano. Lo correcto será hacer una reverencia. ”

y atendido. No insinúe que los amigos y familiares lo inviten a los mejores establecimientos en el que está de paso; sea consciente de la incomodidad que causa fumar en espacios públicos, no lo haga. Retribuya las amabilidades ofrecidas. Es un rasgo de mucha elegancia perdido en nuestros días.

A su retorno remita una misiva o correo electrónico con unas palabras de agradecimiento a quienes lo atendieron y acogieron. Esta es una consideración que no conoce de sexo, edad o nivel social. Lamentablemente, es difícil encontrarnos con gente capaz de agradecer en estos tiempos de 'modernidad', 'apremios' y, especialmente, de carencia de estos gestos que engrandecen. ¡Qué lástima!

No olvidaré el detalle de una señora de enviar un bello aparato floral, con una nota de reconocimiento, al gerente del hotel donde se hospedó. Esa cortesía fue tomada como ejemplo en los cursos de capacitación -en atención al cliente- a los trabajadores de ese prestigioso hotel. Sea educado, cortés y amable, y usted construirá un puente de armónica convivencia social.

Por último, un viaje (sea cual fuere el motivo) es un elemento enriquecedor en nuestro ámbito cultural, una oportunidad para conocer otros escenarios y analizar nuestra compleja realidad desde una perspectiva diferente y más amplia. Dese tiempo para ello y tendrá mayores recursos que alimenten su espíritu y una amena conversación. César Vallejo decía desde París: "Aunque se me haya ocurrido odiar al Perú, ese odio estaría impregnado de ternura". ■

recuerde que no solo debemos respetar la cultura ajena, sino también conocerla y aceptarla.

Por ejemplo, en una nación oriental no salude a una dama con un beso en la mejilla o dándole la mano. Lo correcto será hacer una reverencia, más aún si alterna con autoridades. Si lo invitan a una casa privada, es costumbre japonesa despojarse de los zapatos al entrar.

Lleve sus tarjetas personales (con su teléfono, dirección postal, correo electrónico, etc.); sea puntual, esa virtud no conoce fronteras y es reconocida en cualquier parte del mundo; recuerde las actividades que realizará con el afán de emplear la ropa adecuada en cada ocasión; tenga su maleta ordenada con los estuches necesarios y evite llenarla con 'bolsitas' que causarán mala apariencia cuando sea revisado su equipaje; no abuse de las atenciones en el avión pidiendo a cada momento bebidas, licores, comidas e insinuando que le obsequien 'recuerdos' de la línea aérea.

Si se hospeda en casa de algún amigo o familiar, evite utilizar con demasiada frecuencia el teléfono (más aún para llamadas internacionales) y no olvide dar un obsequio al dueño y llevar uno cuando sea invitado a una comida o almuerzo.

La prudencia es siempre conveniente. Evite comparaciones o críticas ofensivas a los anfitriones o a su nación. Evite el tuteo (salvo mutua autorización) y las expresiones cálidas de excesivo afecto. Si es invitado a un banquete y le sirven platos que desconoce, no los rechace. Sea delicado y pruebe todo lo que ofrecen.

Recuerde, el mejor lenguaje no verbal es una sonrisa acogedora, espontánea y sincera. Práctiquela y será bien recibido

En tal sentido, las personas conocedoras de los principios y normas de la etiqueta se distinguen y singularizan en todo tiempo, circunstancia o lugar. No está demás reiterar que debemos percibir la etiqueta como una 'llave' que facilitará nuestra mejor relación personal, familiar y profesional. De allí que un turista educado será bien considerado en el país en donde esté de visita.

A continuación algunas breves pautas que el visitante puede ejercer a fin de lograr una buena empatía con sus semejantes. En primer término (y el más importante) aplique la expresión: "Lugar que fuereis, costumbres que adquiriereis".

Tome en cuenta las tradiciones, creencias religiosas, hábitos y manifestaciones culturales de la región o país al que llega para no herir susceptibilidades o parecer desconsiderado y, además,

Detalles a tener en cuenta

Buenos modales en las vacaciones

Cuando la buena educación y, consecuentemente, las adecuadas formas de comportamiento son parte de un estilo de vida, no es difícil mantener el óptimo desenvolvimiento aún en la más informal y relajada de las situaciones. Incluyendo un viaje de descanso y placer. Usted proyecta siempre la imagen honrosa de su lugar de procedencia y empresa en el sitio que se encuentre.



Por Wilfredo Pérez Ruiz (*)

(*) Expositor de etiqueta social en el Instituto de Secretariado ELA y la Corporación Educativa Columbia. Docente y consultor en protocolo, imagen personal e institucional y etiqueta.

Por Sergio Paz Murga

Festival de San Sebastián rinde homenaje a actriz estadounidense

Julia Roberts, encanto y talento

Actriz de 42 años recibe el Premio Donostia por toda su carrera.

→ De todas las estrellas que ha dado Hollywood, solo unas cuantas han brillado mucho más que las demás y han perdurado en el tiempo hasta convertirse en leyendas e íconos insuperables de la pantalla grande. Algunas viven, otras no.

“Con *Mujer Bonita*, Roberts tocó el cielo y se ató a un género del que todavía sigue siendo la reina indiscutible: la comedia romántica”

Aquí tenemos a la genial Bette Davis, a la temperamental Katherine Hepburn, a la reaccionaria Jane Fonda, a la versátil Meryl Streep y a la metódica Jodie Foster. Todas, poseedoras de una personalidad apabullante, profesionales de primera y, qué coincidencia, ganadoras del Óscar.

Ahora un nuevo nombre debe quedar escrito junto a estas luminarias: Julia Roberts. La actriz estadounidense conocida a nivel mundial como la “Novia de América”, ha vivido estos días un merecido homenaje en la 58ª edición del Festival de San Sebastián, en el que recibió el Premio Donostia a toda una carrera.

Roberts, de 42 años, tuvo que aguantar las lágrimas mientras una abarrotada sala del palacio Kursaal de la ciudad vasca la aclamaba y la abrazaba en medio de un estruendoso aplauso, muestra de la ratificación a su talento.

“Miro todo esto y solo pienso que soy una chica con suerte, en lo afortunada que he sido en mi vida por tantas razones. Quiero dar gracias desde el fondo de mi corazón”, dijo la actriz famosa por su papel en *Mujer Bonita*, que cumple este año dos décadas de su estreno.

El reconocimiento de Roberts no es poca cosa. Al contrario, la actriz crea un precedente al ser la intérprete más joven en recibirlo uniéndose a la lista que ya integran divas como Lauren Bacall, Lana Turner, Catherine Deneuve, Jeanne Moreau, Vanessa Redgrave, Julie Andrews y Angelica Houston, entre otras.



“ En el 2000, Julia Roberts brindó su actuación más lograda para protagonizar *Erin Brockovich* que le dio el Globo de Oro, el Bafta y el escurridizo Óscar ”

“Lo veo y no lo creo. Una parte de mí dice que no lo merezco, que soy una chica común, pero otra, se hincha de orgullo por el trabajo que he podido acumular con los años”, dijo la actriz a la prensa española.

LA MEJOR PAGADA

En sus 22 años de carrera, Julia Roberts ha sabido afianzarse dentro del negocio del cine y ha pasado de ser una chica tímida que cobraba US\$2,500 al mes por representaciones teatrales tipo B en Nueva York a ser la actriz mejor pagada de Hollywood con US\$20 millones por película. Nada mal para alguien que soñó de niña ser una veterinaria, pero que terminó seducida por el mundo de la interpretación.



Su carrera comenzó en 1987 cuando consiguió un papel en la película *Satisfaction*, un musical rock que es mejor dejarlo en el olvido pero que llamó la atención de los productores de la industria. De allí vino *Mystic Pizza*, que hizo que la revista *People* la eligiera como la actriz revelación del momento.

En 1989 demostró sus dotes histriónicas en *Magnolias de Acero*, que le hizo merecedora a una nominación del Premio de la Academia, y un año después dio vida a la prostituta más famosa del celuloide: Vivian Wars.

Con *Mujer Bonita*, Roberts tocó el cielo y se ató a un género del que todavía sigue siendo la reina indiscutible: la comedia romántica. La película no solo fue un éxito comercial en Estados Unidos y el resto del mundo, sino que recibió excelentes críticas y le dio una segunda nominación al Óscar.

Durante los noventa, la actriz en su afán de perfección experimentó también con otros géneros como el drama – *Mary Reilly* –, la acción – *Línea Mortal* –, y la fantasía – *Hook* – en los que no tuvo mucho éxito, hasta que decidió darse un par de años para reflexionar sobre su futuro profesional.

LA CLAVE DE SU ÉXITO

Fue solo en 1997 que Roberts volvió a resurgir. *La boda de mi mejor amigo* y *Nothing Hill* trajeron de vuelta a la despreocupada actuación de Roberts que se convirtió en la favorita de la audiencia. “Cuando uno la ve actuar la siente cercana. Puede armar intrigas para quitarte el novio, pero la entiendes, la llegas a amar. Esa es la clave de su éxito”, dijo una reseña del *The New York Times*.

En el 2000 brindó su actuación más lograda para protagonizar *Erin Brockovich* que le dio el Globo de Oro, el Bafta y el escurridizo Óscar. Simplemente la estrella del pueblo calló a sus críticos que achacaban su falta de ambición actoral y les demostró que era buena.

“Quizá nunca lo vuelva ganar otra vez, pero se sintió muy bien tenerlo entre mis manos”, dijo Roberts en España al recordar esa noche del 2001 en Los Ángeles.

En la última década la actriz ha sabido darse pausas para dedicarse a su nueva y numerosa familia que es su “gran prioridad”, y ya no se presiona tanto con el éxito comercial, que lo ha seguido teniendo.

“Me lo tomo con calma. No pienso que soy Julia Roberts y eso me ayuda a tomar bien las decisiones”, dijo en San Sebastián.

Roberts ha trabajado con directores de la talla de Steven Soderbergh, Gary Marshall, Woody Allen o Steven Spielberg y con actores como Brad Pitt, Richard Gere, Dustin Hoffman, George Clooney, Denzel Washington, entre otros. La crema innata de Hollywood.

Su más reciente interpretación puede ser apreciada en *Come, reza, ama*



protagonizada también por Javier Bardem. En esta película, Liz Gilbert, el personaje interpretado por Julia Roberts, viaja a Roma, India y Bali, países que se convierten en parte muy importante de la película y que aparecen ligados a cada una de las palabras del título: “come” a Roma, “reza” a India y “ama” a la isla de Bali.

Al ser preguntada por el retiro de los escenarios –que algunos especulan– Julia Roberts, con esa sonrisa que cautiva millones dijo: “Es el amor a las películas lo que me motiva, lo que me inspira. Creo que tengo para rato, hasta que la gente pueda soportarme en pantalla”.

No te preocupes Julia, el mundo te ama. Y a borbotones. ■

acquarela del amor

Por Laylah Ferreyra

“ Cuando una hija quiere reunir a sus padres, dicen, el universo suele conspirar para que todo sea posible y el amor se vuela a encontrar ”

Con 232 capítulos llega al Perú desde esta semana vía ATV Acquarela de amor, escrita por Walcy Carrasco y dirigida por Jorge Fernando. Sus protagonistas son Flávia Alessandra en el papel de Dafne Bastos Conti y Malvino Salvador en el de Gabriel Batista da Silva.

UNA HILARANTE PROPUESTA

Cuando una hija quiere reunir a sus padres, dicen, el universo suele conspirar para que todo sea posible y el amor se vuela a encontrar. En esta frase podríamos resumir la trama de esta novela. Una hija, unos padres distanciados por las circunstancias y todas las peripecias que ella es capaz de atravesar para unirlos nuevamente.

Dafne y Gabriel son dos jóvenes muy distintos, clases sociales opuestas: ella es rica, él es pobre, el clásico dilema de la telenovela, pero tienen en común el amor por la pintura, por el arte. El abuelo de Dafne, Jacques, se opone ferozmente a la relación; cree que Gabriel es un interesado y vividor.

La separación es un hecho innegable, pero el destino, que siempre juega en contra del amor protagónico permite que Dafne quede embarazada antes de que Gabriel viaje a Londres a estudiar, y pueda saberlo. Él soñaba con tener una gran carrera en el arte, ella quería una galería donde pudiera mostrar el talento de otros.

Quince años pasan hasta el punto en el que su hija necesita saber quién es su padre, se encuentran, y la historia la retoman cuando el abuelo de Dafne



muere y es imprescindible que se defina quién tomará el mando de la empresa. El único requisito que el abuelo pone es que Dafne estuviera casada.

Una triquiñuela que le da la pimienta y el ají al desarrollo de la historia, acompañados por personajes hilarantes y entretenidos que harán de su desencuentro una oportunidad para retar al destino una y otra vez, con los enredos que ahora surgirán con sus nuevas parejas.

Jamás se enteró Gabriel de la existencia de su hija porque las cartas que Dafne le escribía eran interceptadas por la villana de la historia, la esposa del abuelo Jacques, Lea, y así la maldad se impuso en el camino del afecto de esta familia que aún no se consagra.

Una opción para las 10 de la noche, un espacio para relajarse y distraerse después de un día de trabajo complicado, sin escenas crudas o morbosos tiros de cámara, Acquarela de amor está dispuesta a entretener a todo su público. Desde un mono que pinta maravillosamente arte abstracto hasta unos adolescentes empeñados en cambiar el destino. Nada pierde con darle una mirada entre tanto drama y malas noticias. ■

Divertida telenovela brasileña llega al Perú

Acquarela de amor

Una telenovela es la suma de historias y entremeses que permiten que la audiencia goce y se emocione. Hace un tiempo es muy común ver en este género televisivo la comedia como ingrediente principal.

→ Brasil fue el país pionero en incluir la risa en sus melodramas, matizando la habitual tragedia con pinceladas de chispa e ingenio. Acquarela de amor es un ejemplo de esta simbiosis perfecta que la producción brasileña desarrolló. Una divertida comedia que no deja de tener elementos de desamor y engaños, pero con una justa dosis de jocosas aventuras. Un éxito más de la Red O Globo TV.

Siendo su título original en portugués Caras & Bocas, se emitió en Brasil hasta el 8 de enero de este año, conquistando al público con una propuesta fresca y dinámica.