



GIROSCOPIO

No es imprescindible, pero su ausencia detona algunos inconvenientes.

Marsia Taha: de Bolivia para el mundo



ARTURO TORRES LANDA

La chef Marsia Taha ha hecho suya la misión de poner en el reflector la gastronomía de su país, destacando su riqueza natural y cultural. Su reciente nombramiento como Latin America's Best Female Chef 2024, comprueba que el trabajo que ha venido realizando durante años como cocinera está tomando la dirección correcta.

Aunque nació en Sofía, Bulgaria, la chef Marsia Taha es, de sangre, crianza y convicción, 100% boliviana, si acaso con algún porcentaje adicional de herencia palestina a causa del origen de su padre. Recientemente nombrada Latin America's Best Female Chef por la lista The World's 50 Best Restaurants, esta joven cocinera ha orientado la curiosidad que la llevó a estar cerca de estudiar ciencias hacia la gastronomía, cosechando en el camino numerosos reconocimientos y labrándose un lugar entre las creadoras culinarias más connotadas de la región. ¿Su principal motivación? Hacer notar que la cocina boliviana merece estar entre las más destacadas del mundo, apuntando por supuesto en la diversidad humana y natural de un país que, como ella misma señala, es más amazónico que andino, a pesar de la imagen tradicional que se tiene

de Bolivia. Así, durante casi una década, dirigió los fogones de Gustu en mancuerna con el chef danés Claus Meyer, fundador y cabeza de este concepto de cocina boliviana contemporánea, que ha sido reconocido como uno de los mejores de Sudamérica en distintos rankings.

Gracias a esta experiencia, Taha ha podido enfocar su insaciable curiosidad en profundizar su aprendizaje sobre técnicas de cocina indígena, comprobando, en el camino, la importancia que tiene para todo acto de alimentación el respetar los procesos de obtención, conservación, transporte y manejo de los ingredientes. Para cuya explotación y consumo, pide siempre prácticas ecológicas y de comercio justo con las comunidades locales. Así nació Sabores Salvajes, una iniciativa social que, en conjunto con Wildlife Conservation Society, facilita que las comunidades indígenas del país puedan vender sus productos a los chefs y restaurantes.

En consonancia con este compromiso, Marsia Taha se define como una persona a quien le gusta servir, crear huella, brindar un momento cálido y memorable a sus invitados, sin importar si llegan a la mesa de su casa o de su

restaurante. Dedicada también a apoyar a una fundación de rescate animal, en sus ratos libres gusta de explorar las montañas cercanas a La Paz en compañía de su equipo de cocina, con quienes busca cianobacterias que después serán cosechadas y empleadas en procedimientos culinarios. También forma parte de este compromiso el nuevo concepto que dirigirá en solitario, el restaurante Arami, abierto a finales de noviembre de 2024.

Aquí, la que es considerada la mejor chef de América Latina pone sobre la mesa la misma fascinación por los productos de las selvas de Bolivia, todo en un entorno más casual en el que el comensal es informado sobre la importancia que tiene su compra para conservar el paisaje y preservar técnicas de producción autóctonas en riesgo de desaparecer. Y aunque los resultados de este trabajo, que desempeña codo a codo con su equipo, darán frutos que solo podrán verse en el futuro, el hecho de que el nombre de la chef y de su país resuene en el mundo, deja claro que el camino ha iniciado y llevará al éxito. </>



COMUNICACIÓN PARA LOS PEQUEÑOS

Ayuda a tu hijo a tener hábitos tecnológicos saludables con el teléfono inteligente Pinwheel. En él, los pequeños podrán navegar en internet de forma segura. Es adecuado para niños a partir de los ocho años y va evolucionando para cubrir las necesidades de tu hijo, según su edad. En este teléfono solo pueden enviar y recibir mensajes o llamadas de familiares o amigos que forman parte de una lista segura de contactos; por lo tanto, está totalmente bloqueado al *spam* y a los números desconocidos. En este teléfono inteligente solo se pueden descargar *apps* ampliamente analizadas de acuerdo con la edad de los niños y calificadas por terapeutas y expertos en seguridad infantil. Además, se pueden establecer horarios para usarlo. Es importante que los niños tengan acceso a la tecnología, sin embargo, lo más importante es su seguridad.

pinwheel.com

NIÑOS TODOTERRENO

Tesla x Radio Flyer Cuberquad es el regalo más ansiado para los niños. Se trata de un vehículo todoterreno de cuatro ruedas diseñado con líneas geométricas y barras de luces LED en el faro y luces traseras. Funciona con una batería de litio que se carga en siete horas. El conductor tiene control total del vehículo que se puede acelerar hasta los 200 kph. Cuando se trata de frenar, el freno de disco trasero tiene una gran banda de rodamiento, lo que le brinda al conductor tracción en todos los terrenos. Tiene un gran sistema de suspensión trasera que absorbe golpes y se ajusta al peso de los diferentes conductores. Además, la estructura de acero, los resistentes neumáticos de aire y el control de velocidad para padres, garantizan que el viaje de su hijo sea seguro.

radioflyer.com



MAGIA MATEMÁTICA

Renueva las herramientas educativas de tus hijos o alumnos con Osmo Math Wizard; un juego interactivo para iPad y Fire tablet, que estimula las habilidades matemáticas de los niños, por medio de la narrativa de magia y dragones. El paquete incluye un tablero y tarjetas que ayudan a los niños a visualizar las actividades y participar de los juegos en los que simulan la elaboración de pociones, búsqueda de dragones y diferentes desafíos. Este juego combina el aprendizaje matemático con una aventura digital, lo cual permite a los niños fortalecer su confianza, al mismo tiempo que aprenden matemáticas. Es adecuado para niños entre seis y ocho años y les enseña a sumar, restar, comparar y entender el valor posicional de los números. Apóyate en estas herramientas y logra aprendizajes significativos y divertidos.

playhao.com

DECORACIÓN DIGITAL

Si quieres ir mucho más allá de la decoración ordinaria, te encantarán Govee Curtain Lights 2, las cortinas que transformarán cualquier habitación. Los diseños base de estas cortinas están inspirados en la película Robot Salvaje, así que verás a la robot Roz creada con luces: sin embargo, puedes personalizar el estilo de tus cortinas tanto como quieras. A través de comandos de voz o texto, puedes cambiar los diseños de las cortinas que ofrecen imágenes con luces suaves o brillantes. Son compatibles con sistemas inteligentes domésticos como: Alexa y Google Assistant. Estas cortinas pueden mostrar los diseños luminicos para interiores o para exteriores y son muy fáciles de instalar. Atrévete a darle un giro digital a la decoración de tu casa.

govee.com



SEGURIDAD DESDE EL AIRE

Siéntete seguro con MY PDG, el dron que te acompaña y protege tu espacio personal con tecnología de punta. Este dron garantiza tu seguridad, incluso en las situaciones más extremas. Tiene alertas instantáneas que notifican a las autoridades o a tus seres queridos tu ubicación. Cuenta con capacidad de grabar todo en resolución 4K en vivo, además de fotografías de alta calidad. Su vuelo es confiable, gracias a la técnica de expulsión automática y estabilización en el aire. Está fabricado con aluminio de calidad aeronáutica. Tiene opciones de carga rápida tipo C, inalámbrica y termoeléctrica para obtener energía continua, lo que garantiza que tu dron siempre esté listo para protegerte.

Youtube: MYPDG

CÁMARA VIAJERA

Podrás capturar tus mejores momentos incluso en condiciones de poca luz, con la cámara de fotograma completo Leica Q3 43. Es una excelente opción para fotografía callejera, de viajes y retratos. Cuenta con un sensor BSI-CMOS de fotograma completo con tecnología de triple resolución para detalles. Tiene una lente fija con modo macro para imágenes nítidas. Su zoom digital se extiende de 43 a 150 mm para mayor flexibilidad. Además, tiene un enfoque automático-híbrido, que proporciona un enfoque rápido y preciso. Esta cámara será tu mejor compañera de viajes, para obtener resultados naturales que reflejen tu perspectiva inigualable.

leicacamerausa.com



Los mejores países de América Latina



P A R A A M A N T E S D E L A G A S T R O N O M Í A



Comida mexicana



Restaurante Quintonil

FERNANDA CARRASCO

América Latina es una de las regiones más ricas y diversas en términos culinarios, con una gran variedad de sabores, técnicas e ingredientes autóctonos que han ido evolucionando a lo largo de los siglos. Cada país tiene su propio sello gastronómico, influenciado por la historia, las tradiciones locales, las culturas indígenas, africanas y europeas, lo que da como resultado una oferta gastronómica única.

En este sentido, México, Brasil, Argentina, Colombia y Perú destacan no solo por su patrimonio cultural, sino también por ser los países sedes de la mayoría de los mejores restaurantes de América Latina según la lista, una referencia global que celebra la excelencia culinaria en la región. Te queremos dar ideas para que en tu próximo viaje por el sur del continente, visites los lugares más deliciosos.

MÉXICO: UN VIAJE DE SABORES EN CADA BOCADO

México es cuna de una de las cocinas más ricas y complejas del mundo; ha sido un referente en la gastronomía internacional, por su diversidad de platillos, que varían enormemente de una región a otra, y en ello, se refleja las tradiciones y la cultura del país. La comida mexicana es considerada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Desde las enchiladas y tacos en la Ciudad de México, hasta los sabores marinos de la costa de Baja California, cada rincón del país ofrece una experiencia culinaria única.

En la lista de Latin America's 50 Best Restaurants, México ha sido el hogar de varios de los restaurantes más destacados de la región, como Quintonil, en la Ciudad de México, dirigido por el chef Jorge Vallejo y Alejandra Flores, que este año se ubica en



Brasil (arriba).
Restaurante Lasai (abajo).



la posición 9 de este conteo, además de ostentar dos estrellas otorgadas por la Guía Michelin. En este restaurante, la cocina mexicana se combina con ingredientes locales y técnicas innovadoras para crear platos sofisticados y sorprendentes. La visión de Vallejo busca resaltar la biodiversidad y los sabores autóctonos de México, combinando tradición con vanguardia. En esta temporada, podrás probar el chileatole de huitlacoche con hierbas de la milpa y la langosta roja de Baja California con gástrico de chilhuacle rojo, naranja y crema de coliflor. Comer en Quintonil, es una experiencia inigualable que te hará redimensionar los sabores mexicanos.

BRASIL: BANQUETE DE SABORES TROPICALES

Brasil es un país de enorme diversidad cultural y también, se ha posicionado como líder en la gastronomía de América Latina. Con influencias indígenas, africanas y portuguesas, la comida brasileña es una explosión de sabores y colores. Desde la famosa feijoada (un guiso de frijoles negros con cerdo), hasta los platos de pescado fresquísimo en la región amazónica, la cocina brasileña es tan variada como su territorio.

En la lista de Latin America's 50 Best Restaurants, destacan varios restaurantes de Brasil,



Argentina (arriba).
Restaurante Don Julio (abajo).

entre ellos Lasai, que ocupa el lugar número siete de la lista y ostenta una estrella otorgada por la Guía Michelin. Lasai es un restaurante liderado por el chef Rafael Costa y su esposa Malena Cardiel, que se distingue por su gastronomía cosmopolita, sensual y vibrante. En su menú, encontrarás productos orgánicos de la temporada, así como mariscos locales frescos y las mejores carnes. Sin embargo, los protagonistas del menú son los vegetales provenientes de los dos huertos del restaurante. En Lasai, únicamente sirven menú de degustación con los mejores productos de la temporada y es indispensable hacer reservación.

ARGENTINA: CARNES, VINOS Y TRADICIÓN CON UN NUEVO ENFOQUE

Argentina es sinónimo de carne de calidad, especialmente vacuna. Con sus extensas pampas, la tradición de asados y parrilladas es una parte fundamental de la identidad culinaria del país. Sin embargo, la gastronomía argentina es mucho más que carne. Desde las empanadas hasta los vinos de Mendoza, pasando por las innovadoras propuestas





Restaurante Maido (izquierda).
Perú (centro).

de la cocina porteña, la gastronomía argentina ha evolucionado para incorporar influencias internacionales sin perder sus raíces.

En la lista de Latin America's 50 Best Restaurants, Argentina ha logrado posicionarse como uno de los destinos culinarios más importantes de la región. En la última premiación, ocho restaurantes forman parte de esta importante lista. De hecho, en el número 1 se encuentra Parrilla Don Julio, en Buenos Aires, que ha sido aclamado por su enfoque en la parrilla tradicional, pero con un nivel de detalle y perfección que lo hace sobresalir. La carne que se sirve en Parrilla Don Julio proviene de su propio ganado, al que crían por medio de la técnica de ganadería regenerativa. Cuando vayas, cualquier corte de carne te encantará; también debes probar su famosa ensalada de tomate al perejil y solicitar que te recomienden un vino, pues además, este restaurante resguarda una de las mejores cavas del país. Te recomendamos reservar con tiempo, pues toma hasta dos meses conseguir una mesa en este prestigiado restaurante.

PERÚ: FUSIONES QUE TRANSFORMAN EL PALADAR

Perú ha sido considerado durante años como uno de los países con la gastronomía más vibrante de América Latina. La riqueza de sus

ingredientes, su diversidad geográfica y la fusión de sus culturas, han dado lugar a una cocina que es referente mundial. No es de extrañar que Perú ocupe los lugares 2 y 4 en la lista Latin America's 50 Best Restaurants.

El número 2 lo ocupa Maido, un restaurante dirigido por el chef Mitsuharu Tsumura, quien fusiona la cocina japonesa y peruana, conocida como nikkei. Tsumura utiliza productos peruanos tradicionales, pero los presenta con técnicas japonesas. Cada vez más su cocina hace referencia a los abundantes ingredientes de la Amazonia peruana en platillos como el paquete amarillo en miniatura, hecho con papada de cerdo y palmito, o los bocadillos de «jamón», hechos con pescado sostenible y yuca, servidos con frijol amazónico. Comer en Maido, es una de esas experiencias que no te debes perder, al menos una vez en tu vida. Animate a hacer un viaje para conocer la gastronomía nikkei.

COLOMBIA: REVOLUCIÓN CULINARIA EN ASCENSO

Colombia, con su impresionante diversidad geográfica y cultural, está viviendo una verdadera revolución gastronómica. La cocina colombiana ha estado durante años en la sombra de otras tradiciones más reconocidas de la región, pero ha emergido con fuerza gracias al trabajo de



Colombia (arriba-derecha).
Restaurante El Chato (abajo).

chefs innovadores que están revalorizando los ingredientes locales y reinterpretando los platos tradicionales.

En la lista Latin America's 50 Best Restaurants, Colombia ha empezado a brillar con la presencia de restaurantes como El Chato, en Bogotá que ocupa actualmente el tercer lugar de la lista. Este bistró contemporáneo dirigido por el chef Álvaro Clavijo resalta sabores locales en un ambiente relajado. Una de las ideas del chef es presentar nuevos productos ejecutados con excelencia; por ejemplo, los corazones de pollo con papas nativas confitadas y suero costeño, o los mejillones con arroz con coco y arracacha (un tubérculo), o la langosta con tamarindo y hormigas. Asistir a El Chato con disposición de conocer nuevos sabores de la mano de expertos, hará de tu visita una experiencia inolvidable.

Con una gran variedad de sabores, ingredientes únicos, técnicas culinarias vanguardistas y el punto de vista particular de cada chef; México, Brasil, Argentina, Colombia y Perú se han convertido en los mejores destinos para los amantes de la gastronomía. Toma tu maleta y cómete Latino América a bocados. </>





De negocios y sabores

LOS MEJORES RESTAURANTES DE ALTA COCINA PARA CERRAR TRATOS EN CDMX

Cerrar tratos es un tema delicado. Necesitas un lugar donde concentrarte sin ruido invasivo; con un servicio mesurado, pero que no interrumpa en momentos clave en la negociación; y con una amplia cava y tragos coquetos, para celebrar ese cierre tan esperado. Aquí te damos tres recomendaciones en la Roma que cumplen con cada uno de estos requisitos.

AZUCENA PACHECO

@la_shuu_viajosa_mexico

CARMELA DEMORADA: COMIDA QUINESTÉSICA Y ANTOJOS INDESCRIPIBLES

La más reciente apertura de la chef Gaby Ruiz, posee varios detalles curiosos: en primer lugar, ella es quinestésica, así que la música muchas veces le ha servido para diseñar sus emblemáticos platillos. En segundo lugar, este menú lo diseñó estando embarazada... y vas a saborear sus antojos.

Nos encontramos con un local amplio y con techo altísimo, con detalles de madera, cuero y zacate en su amplio comedor, y colores pastel en su cocina y terraza, que se puede cerrar para convertirla en sala de juntas, con capacidad para hasta 25 personas... así que aquí puede venir todo el comité.

Y la cocina... mexicana, pero completamente inesperada: de entrada, prueba unas "Tostadas de Mentiras": mini tostadas de coco en diferentes maduraciones que te hará pensar que estás comiendo minilla, salpicón y ¡pata de cerdo!

Continúa con unos "Tacos de hojas frescas rostizadas", donde el kale y el eneldo van crujientes y salpicados ¡de Ruffles! Como plato principal, no te puedes perder el "Short rib braseado por 12 horas", con mole de huitlacoche, jalea de ciruelas, berenjenas en jarabe de piloncillo y crocante de recado negro.

Y de postre, es imperdonable el "Soraya": pastel de chocolate con crema de avellana, y deliciosamente relleno de caramelo salado.

Carmela DeMorada también cuenta con servicio de brunch, por si no les importa negociar temprano y en fin de semana.

SUCHI: LOS SABORES MUNCHOSOS DEL SUCHI SINALOENSE... EN EL AMBIENTE REFINADO DE CASONA

Si has ido alguna vez a Sinaloa y has probado el suchi, seguramente te sorprendió que la tropicalización de esta comida japonesa alcance niveles insospechados de creatividad.

Esto es lo que encontrarás en el más reciente proyecto del chef Aquiles Chávez, que ofrece esta mezcla de comida desenfadada y divertida, con platillos japoneses en toda regla.

Comienza con un sashimi al gusto y entra en materia con el suchi “Mar y tierra”, con bistec de res por fuera y alambre de camarón por dentro, aguacate pisado y frito de sal y limón; o el “Dorito roll”, de camarón empanizado en Doritos con queso crema, capeado con más doritos y ensaladilla de camarón.

Dentro de Casona y al lado de Suchi, se encuentra Aquiles, también del mediático chef, con cocina de temporada. En ambos restaurantes puedes reservar una sala de juntas para 12

personas. También puedes acceder a desayunos y *coffe break*, con previa reservación.

Casona es un precioso hotel *boutique* de lujo, abierto en septiembre, que te dejará boquiabierto con su interiorismo: colores neutros, maderas y textiles claros, tejidos orgánicos y arte por doquier. Una verdadera joyita en la que también puedes hospedar a tus invitados, si no radican en CDMX.

Y como no puede faltar el postre, Casona también cuenta con La Macaria: postres y cafecitos excepcionales y bonitos, como el “Amai Gohan”: arroz con leche infusionado de vainilla y naranja kumquat confitada con avellana caramelizada.

Otra zona alucinante de Casona es Akamba Galería de Agaves, una acogedora cava donde encontrarás coctelería de autor y destilados mexicanos, aún fuera del radar y de pequeños fabricantes. Si tu junta es un poco más desenfadada, puedes reservar una cata hasta para ocho personas.



GALEA: COCINA ITALIANA REINVENTADA

Este pequeño local tiene tres años de vida. Adivinaste, el chef Rafael Zaga lo abrió en plena pandemia, momento en que decidió dejar la ciudad de Nueva York y regresar a casa. También fue entonces cuando se sintió con las tablas suficientes para montar su propuesta aquí, después de varios años de colaborar en restaurantes multipremiados de Estados Unidos e Israel.

Galea es el escenario ideal para esa junta si son un grupo pequeño y tus contrapartes son al mismo tiempo conservadores y sofisticados, ya que el chef Zaga consigue plasmar la esencia de los platillos italianos más emblemáticos, en preparaciones propias, con ingredientes locales y técnicas francesas.

El restaurante es pequeño y acogedor, con toques de madera oscura y luces tenues, que bajan aún más en cuanto va llegando la noche. También cuenta con mesitas fuera, característica

que distingue a los tradicionales restaurantes de este emblemático barrio chilango.

Aquí el menú es pequeño y de temporada, por lo que cambia constantemente. En él, puedes degustar ingredientes fresquísimos y muy mexicanos, que enriquecen los tradicionales platillos italianos, con el toque del chef.

Comienza con un “Tartare de carne”, con holandesa de mantequilla avellanada, alcaparras, Dijon y hierbas. Continúa con el “Mil hojas de camote”, con pecorino romano y gremolata de pepita, sigue con una pasta “Garganelli”, con ragú de hongos, nuez de la india y ricotta salada; y termina con una “Picaña”, con lechuga, tuétano y polenta.

Y como siempre queda espacio para el postre, termina tu experiencia con una “Torta al Formaggio”, delicioso malvavisco tostado (que seguramente te generará un efecto “Ratatouille”), caramelo salado y sorbete fior di latte. </>

Museo Kröller Müller



TERE ALVEAR

Con una gran idea en mente y 25 años de por medio para hacerla realidad, el Kröller-Müller Museum cuenta actualmente con una de las más grandes colecciones privadas de los Países Bajos, y la segunda mejor colección de Van Gogh del mundo.

A principios del siglo XX, una de las mujeres más ricas de los Países Bajos, Helene Müller, tuvo la oportunidad de asistir a clases de apreciación artística con el pintor Henk Bremmer, que además se convirtió en su consejero para la adquisición de obras de arte que, poco a poco, fue atesorando.

Al casarse con Anton Kröllén, también un magnate de la época, se concibió la idea primigenia de contar con una casa-museo en una finca familiar en La Haya; ese primer intento del arquitecto Berlage no prosperó. Nuevos planes se llevaron a cabo en 1920, con el arquitecto Henry van de Velde, comenzando la construcción de un enorme edificio para vivir y para exponer, pero seis meses después el proyecto tuvo que detenerse por dificultades financieras.

Para salvaguardar todas las piezas -que en aquel entonces eran alrededor de 12 mil-, los Müller decidieron depositarlas en una fundación

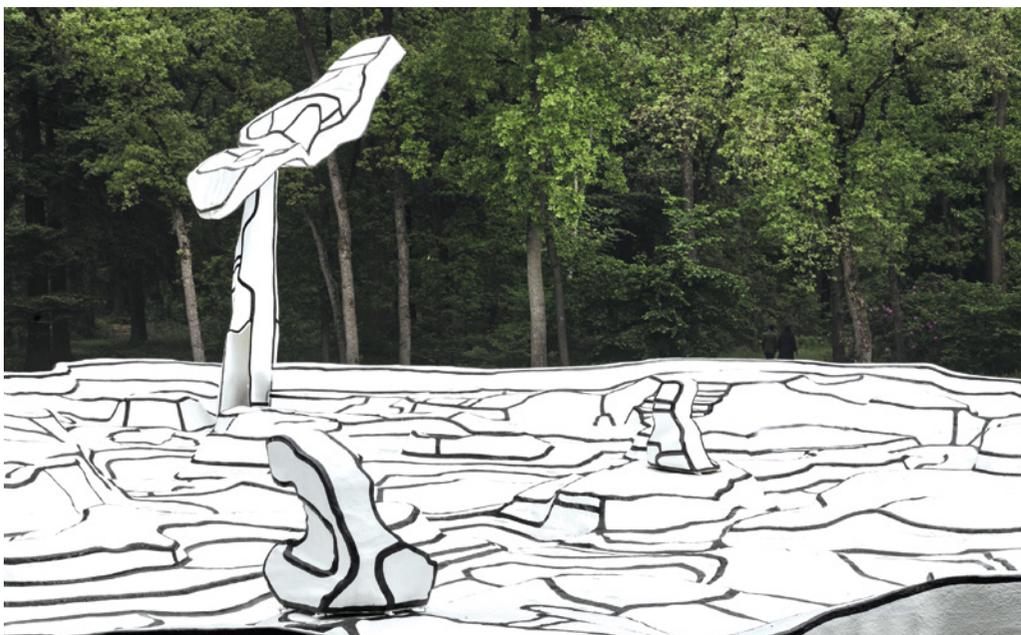
y donarlas al estado holandés, con una condición: que el museo se situara en el campo. El lugar donde finalmente descansó la colección, resultó ser un espacio pequeño e íntimo, permitiéndosele a Helene ser la directora, desde que el museo se abrió al público, en 1938, hasta su muerte un año después.

La construcción se localiza en los terrenos del Parque Nacional De Hoge Veluwe y abarca 54.5 km² de reserva natural, que se recomienda recorrer en bicicleta.

Después de la Primera Guerra Mundial se añadieron edificios y pabellones a la casa. Helene,

fue una de las primeras personas en reconocer el genio de Van Gogh. Ahora, el Museo Kröller-Müller posee la segunda colección más grande del mundo de este genio, después del Museo Van Gogh en Ámsterdam: 91 pinturas y 180 dibujos. Al poner especial énfasis en el arte del siglo XX, este recinto cuenta con obras de muchos otros artistas, dentro de los que se encuentran: Pablo Picasso, Piet Mondrian, Georges Seurat, Juan Gris, Odilon Redon, James Ensor, Georges Braque, Paul Gauguin, Lucas Cranach, Monet, Modigliani.

En 1939 se añade una galería de esculturas y en 1961 el Jardín de las Esculturas. En cercana colaboración, Hammacher, segundo director del Museo y Jan Bijhouwer, arquitecto de jardines y paisajismo, crearon un jardín de esculturas laberíntico, concepto completamente innovador para la época, en donde la naturaleza y la escultura se consideran elementos de igual importancia. La galería se abre al exterior con paredes hechas de cristal y una vista panorámica del bosque circundante. En esas más de 25 hectáreas pueden admirarse obras de Rodin,



Henry Moore, Giacometti, Donald Judd, Mario Merz, Barbara Hepworth, Richard Serra, entre otros artistas.

Dos pabellones importantes se han construido a propósito de la Exposición Internacional de Sonsbeek: uno en los años sesenta (realizado por el arquitecto y diseñador Guerrit Rietveld) y otro entre 2005 y 2006 (con la colaboración del arquitecto Aldo van Eyck).

El edificio se conforma, también, de un ala nueva construida en los años setentas y que alberga adquisiciones de obras en los campos conceptual, minimalista, land art y arte povera. La gran aportación del arquitecto a cargo, el holandés Wim Quist, fue fusionar armoniosamente su edificio con el de Van de Velde.

Con el tiempo el museo ha crecido, cuidando siempre la armonía del arte con la naturaleza y aumentando la calidad de la experiencia de los visitantes. En 2018, comenzó a analizarse la idea de una nueva expansión del museo: contar con más espacio para la distribución de las colecciones temporales y permanentes para que, lo que comenzó siendo una casa museo, se proyecte para el visitante como una experiencia imborrable y única.</>

Grandes libros y ¿grandes películas?

HÉCTOR ZAGAL
@hzagal

La pantalla, desde el cine hasta las plataformas, están ávidas de historias. Tal parece que el triunfo de un escritor consiste en que sus novelas se lleven a Netflix. Los estudiantes incluso se fían de este fenómeno y, antes de leer una novela, primero buscan si ya está en película. Cómicos, novelas, cuentos, leyendas... Todos parecen ser adaptables para lo audiovisual.

Fue imposible no hablar sobre adaptaciones literarias durante las últimas semanas de 2024. En menos de dos meses, salieron a la luz dos obras que, se pensaba, eran inadaptables: *Pedro Páramo*, como película, y *Cien años de soledad*, como serie. Quienes se hayan topado con estos títulos sabrán que la exigencia hacia el lector es grande. En ambas historias se entrelazan constantemente el sueño con la vigilia, lo fantástico con lo real. En ambas obras, nuestra imaginación juega un papel fundamental para construir el universo que se narra. Esa es la misma razón por lo cual resulta tan difícil adaptarlas a un formato audiovisual. No sólo es caro, también implica limitar la imaginación del espectador al establecer una sola visión.

El caso de *Cien años de soledad* explica mejor esto último. Es sabido que Gabriel García Márquez se negó en varias ocasiones a adaptar su novela. Ni siquiera un cortejo del italiano Sergio Leone sirvió. La razón de su negativa fue explicada varias veces por el propio García Márquez: «la novela, a diferencia del cine, deja al lector un margen para la creación que le permite imaginarse a los personajes, a los ambientes y a las situaciones como ellos creen que es [...] en cine eso no se puede. Porque en cine la cara es la cara que tú estás viendo, la imagen es de tal manera impositiva que tú no tienes escapatoria, no te deja la mínima posibilidad de creación». Y precisamente este fue el principal punto que desató críticas hacia la adaptación de su novela.

El otro día leí en el encabezado del periódico: «Los lectores de *Cien años de soledad*, el público

más difícil de la serie». Me pareció lógico. Hay cierto recelo cuando el lector de la obra contempla la adaptación audiovisual. El simple hecho de hacerlo confronta la visión que propone el producto audiovisual contra la visión que el lector armó al momento de leer la novela. De alguna forma, la adaptación propone cómo mirar la obra y eso compite con la versión que cada uno de nosotros estableció durante los íntimos momentos de lectura.

Y esto último no es cualquier cosa. Estamos frente a uno de los temas sustanciales de la literatura: la visión del lector. Carlos Fuentes decía que «una vez publicada, la obra literaria deja de pertenecerle al escritor y se convierte en propiedad del lector». En efecto, todo creador literario sabe que el punto final, paradójicamente, no es el final de su obra. Aún falta que el lector le dé vida a la palabra escrita. Por eso cualquier novela, aun y cuando ya haya sido publicada, está incompleta y lo seguirá estando hasta que el lector la materialice por medio de su imaginación.

Es dentro de esa materialización literaria que el lector encuentra una relación íntima con la obra. Al final, la construcción de la historia se basa en su experiencia personal y en sus conocimientos. Por ello, quererle imponer otra visión amenaza la intimidad del lector con la obra. Para algunos, es incluso una ofensa al papel ineludible del lector como segundo creador de los hechos literarios.

La gran novela de García Márquez da rienda suelta a la imaginación y, por tanto, a la visión del lector. Cada quien, por ejemplo, tiene su forma de imaginar la mirada gris y la barba montaraz de Melquiades. O qué me dicen de la hermosura inefable de Remedios, la bella. Si de por sí ya es un reto imaginar algo inefable, ahora piensen en adaptarlo.

¿Es, pues, incorrecto adaptar una obra literaria a un formato audiovisual? No necesariamente. Hay grandes ejemplos de adaptaciones que han tenido gran éxito y, además, han gozado



de la aprobación de los lectores. La saga de *El señor de los anillos* es un claro ejemplo de ello. Aunque las historias de J. R. R. Tolkien ya habían tenido algunas adaptaciones antes, la trilogía de Peter Jackson fue la más aclamada por los fanáticos y la crítica. Tan sólo la última de estas tres películas se llevó once premios de la Academia en la 76 edición de los Oscar.

Y si hablamos de trilogías galardonadas, no podemos pasar por alto la de *El Padrino*. Aquí es curioso lo que pasa. No muchos saben que las películas protagonizadas por Al Pacino en realidad son la adaptación de una novela homónima, escrita por Mario Puzo. En su momento fue una obra aclamada, incluso consagró al autor como novelista. Sin embargo, es evidente que las películas de Francis Ford Coppola la terminaron opacando.

Harry Potter es otra gran saga literaria que se adaptó con éxito. La singularidad aquí es que la propia autora, J. K. Rowling, estuvo dentro del proceso y con su ayuda se llevó el mundo mágico al mundo del cine.

¿Pero estas adaptaciones, a pesar de su éxito, escapan de las críticas de García Márquez? ¿Acaso Gryffindor o la Tierra Media no son

escenarios que estimulan la imaginación de los lectores?

Si bien la relación entre el lector y la historia se pierde cuando la obra es adaptada a lo audiovisual, lo cierto es que esto último también puede tener sus ventajas. Nos gusta el cine porque nos permite ver la fantasía hecha realidad. Nos encantan los efectos especiales, las explosiones, las películas en 3D o en 4D. Intentamos vivir la fantasía de manera cada vez más auténtica y, para prueba de ello, las nuevas tecnologías de realidad virtual. Hacer realidad lo que imaginamos es muy atractivo. De ahí que muchos se hayan vuelto fanáticos del mundo de Tolkien o de Rowling gracias a las películas.

Así como hay buenas y malas novelas, también hay buenas y malas adaptaciones. Hay muchos factores que contribuyen a que el resultado sea un éxito o un fracaso: la historia, el ritmo, los personajes... No creo, por ejemplo, que una novela como *La náusea* de Jean-Paul Sartre sea buen material para adaptar a la pantalla grande. En todo caso, sería una película muy lenta, contemplativa y con muchos cambios de por medio.

Adaptar o no una obra literaria parece ser un volado al aire. Materializar lo imaginativo es una promesa que puede llamar la atención de un público muy grande. No obstante, el riesgo de que esa materialización vaya contra las visiones particulares de los lectores, siempre estarán presentes. Tampoco valdría la pena ser tan dualistas. El hecho de que una novela sea adaptada al cine no impide que la gente pueda seguir leyendo esa novela.

Aun así, llevar la literatura a la pantalla grande debería ser una elección selecta. En todo caso, sólo debería consumarse si es que se tiene la seguridad de que el producto audiovisual estará, cuando menos, a la altura del producto literario. Sólo así valdría la pena sacrificar la relación entre el lector y la obra.

En cualquier caso, me están gustando las adaptaciones de *Pedro Páramo* y de *Cien años de soledad*. Están bien logrados. ¿Les confieso algo? Me encantaría que mis novelas fuesen llevadas al cine. Dos de ellas han sido llevadas al teatro y mi experiencia ha sido buena. No creo que la pantalla y escenario sean los enemigos del libro. </>



El autor es doctor en Filosofía y catedrático en la Universidad Panamericana (México).



OH, QUÉ ESPLÉNDIDA
MÚSICA

DOROTHY EVELYN SMITH



TRADUCCIÓN DE NOEMÍ JIMÉNEZ FURQUET

*Oh, qué espléndida música*Dorothy Evelyn Smith
Trotalibros, Andorra, 377 págs.

La escritura como puerta de escape

CHRISTA STAHL

Una mujer de mediana edad escribe la que será su obra cumbre. Si ampliamos la mirada, contemplamos que no trabaja sobre un escritorio cualquiera, sino en un extremo de la mesa de cocina multiusos de una casa de clase media, en Thorpe Bay, Essex. Pero aún queda la posibilidad de un encuadre más amplio para descubrir que fuera de la casa, a pocos metros, un día sí y otro no, caen bombas; son explosivos alemanes de la Segunda Guerra Mundial.

Dorothy Evelyn Smith (Inglaterra, 1893-1969) es un ama de casa que a través de la escritura consigue escapar. Mujer sensata, sabe que la esperanza es el arma más poderosa frente al decaimiento, los peligros y los tiranos. Por eso escribe: “escribe para ella y escribe para quien quiera unirse a su combate.” Publica *Oh, qué*

espléndida música en 1943, en plena época de racionamiento del papel; Smith entiende que, por su capacidad de llenar muchos corazones, su libro es esencial en ese momento específico.

La narración sigue a Ruan Ashley -una niña de siete años a lo largo de su infancia y de los inicios de la edad adulta-, cuyo espíritu genuino y libre, choca frente al de muchas personas, incluidos sus padres. Al fin, encuentra en la salvaje y agreste naturaleza del páramo, y en la aceptación de gente auténtica y de espíritu generoso, un lugar donde florecer tal y como ella es.

«De pronto parecía que toda la felicidad del mundo se hubiera concentrado en aquel lugar callado y hubiera posado las manos sobre él, bendiciéndolo. Y mi mente y mi corazón quedaron colmados del conocimiento y del amor de Dios como no se habían visto en muchos meses».

«Me quedé en la cama escuchando los sonidos dominicales de la planta baja. El chirrido de una silla. El portazo de la cocina mientras Tanner limpiaba la mesa, malhumorada. El bendito sonido de la risa: la risa de Rosie, ruidosa y opulenta; la risa del chico, David, jovial, contagiosa, con la promesa de una camaradería que alegraba el corazón».

La autora se apropia del verso de un poeta persa: «¡Oh, qué espléndida música la del tambor lejano!», como recordatorio de tiempos mejores, donde las cosas de la vida y la vida misma, se asumen como descubrimiento y regalo. Su escritura abre, para nosotros, paisajes interiores a los que podemos recurrir en tiempos felices o inciertos. Este es de esos libros imprescindibles por su encanto, textos que se hacen querer casi al abrir su primera página.</>