

ESFERA HUMANA

Escrito por Enrique Castillo Pesado
Miércoles, 31 de Enero de 2018 13:18



ESFERA HUMANA

- **Teletón** México recibió el premio **Reina Letizia**
- **OCDE** elevó a 2.4% su estimado de **crecimiento**
- “Todo **Salvador Dalí** a golpe de un **clic**”.

Enrique Castillo Pesado

La visión de José Ángel Gurría

¿Quién desea una vajilla original del maestro Salvador Dalí?

□□ **AL MAESTRO DALÍ** lo conocí en 1968 en el St. Regis de Nueva York y, posteriormente, me invitó a comer enfrente del hotel, para que conociera a Truman Capote, un cronista social único de Nueva York, que solía comer en la Cote Basque regularmente. Dalí me propuso vender sus cristos de oro y plata, además de sus vajillas. AOR conserva una por si ustedes la desean adquirirla (interdif@prodigy.net.mx). Por otro lado, los trabajos para identificar mil pinturas de Dalí han durado 17 años. Es precisamente ahí donde se detiene la extraordinaria investigación del catálogo razonado de Salvador Dalí, que se ha concluyó en la Fundación Gala---Salvador Dalí de Figueras. Fueron 17 años de arduo trabajo e investigación, que han ido viendo la luz en la *web* por entregas desde 2004. El recorrido por la obra del pintor parte desde 1910 y llega hasta el año siguiente a la muerte de Gala. En total, se han identificado 1.000 pinturas --quedando fuera acuarelas dibujos--. El resultado está alojado en la *web* de la fundación en consulta abierta, como hasta ahora. Cualquier persona puede bucear en la trayectoria del artista, dividida en cinco periodos, y consultar las características y procedencias de cada pieza. Dalí fue uno de pintores que mejor vendió sus obras. O sea, un Mecenaz. Y hasta la próxima, ¡abur!

Clooney regala un millón a cada uno de sus amigos; Tina Turner y su grave enfermedad; y el cumpleaños de Lucila Merlos, la chef de la Fonda Casa Merlos—Tacubaya

□□ **DICEN QUE FUE** el 27 de septiembre de 2013 y lo reveló Rande Gerber (esposo de Cindy Crawford), íntimo amigo del actor George Clooney, de los pocos que defendió a Salma Hayek del acoso sexual en el mundillo de Hollywood. El célebre actor norteamericano citó a “Los Chicos”, su grupo de 16 amigos íntimos, a una suculenta cena en su residencia y regaló --a

cada uno-- la friolera de un millón de dólares en “cash”. Clooney declaró que “soy afortunado en mi vida de contar con ustedes y no podría estar en el pináculo de la fama sin vosotros”. Y para Clooney, fue vital el devolver los favores que ha recibido. ¿Recibiría Salma el regalo de su amigo Clooney? Sé que entre los amigos de Clooney se encuentran Mat Damon, Leonardo di Caprio, Julia Roberts, Bruce Willis, Syvester Stallone, entre otros. ¿Quiénes serían los afortunados en recibir un millón de dólares? Sólo Dios sabe.

De todo un poco

▣ **EN OTRO TEMA**, la otra reina del rock and roll” mundial y leyenda del “soul”, Tina Turner, quien está dispuesta a relatarla historia completa de su intensa vida como “star” en una novísima biografía. Tina Turner, de 78 años, ya está colaborando en “Tina Turner: My Love Story, que sale a la venta en octubre de 2018. Turner confesó ea TV Española que hablará desde cómo encontró el amor, hasta de una enfermedad mortal, que superó. Por su parte, la hermana de Miguel Bosé, la modelo, cantante y “dj” Bimba Bosé (fallecida a los 41 años a causa de un cáncer), es la persona más buscada en Google en España durante 2017. Y claro, en segundo escalón se sitúa Carles Puigdemont, ex presidente de la Generalitat, y en tercero, nuestro amigo Ángel Nieto (qepd), quien falleció en agosto a los 70 años tras un accidente de quad.

Los deportistas mejor pagados según Forbes

□□ **MARCO LANDUCCI** y Gaby Sánchez Alcérreca nos comentaron que “entre los deportistas mejor pagados de la historia, se pueden citar algunos”: Michael Jordan (1.850 mdd), Tiger Woods (1.700), Arnold Palmer y Jack Nicklaus (ambos, entre 1.400 y 1.200); Michael Schumacher (1.000), Floyd Mayweather (785), Lebron James 730), Cristiano Ronaldo (725), Mike Tyson (700) y Roger Federer (675), entre otros más. Quién se hubiera imaginado estas cifras. Nadie. ¿Habrán pagado todos sus respectivos impuestos?

Amigos plurales felicitaron a una gran cocinóloga

En Casa Merlos (una de las fondas más conocidas en la Ciudad de México), hubo exquisita y memorable de cazuelas mexicanas para homenajear a Lucila Merlos, quien descolgó otra hoja del almanaque. A nuestra amiga no le importan las críticas. Su feudo ha sido bien calificado por la prensa de Nueva York y de Madrid “como un sitio singular para comer comida poblana”. Casa Merlos no presume de elegancia, sino de sencillez y de calidad culinaria. A muchos no les gusta. Bueno, tienen su propia opinión. Sin embargo, he paladeado las mejores chalupas, diversos tipos de moles, toponoztles, cecina, arroces, etcétera. Ofrecen variedad de aguas, vinos mexicanos y españoles, y un dulce de piñón espectacular. No presumen de perfección, pero hay que valorar la sencillez del equipo de cocina y del restaurante. Allí en Casa Merlos vi al doctor Juan Francisco Rivera Ramos (máximo directivo del Dpto. de Gastroenterología y Hepatología del Hospital Español), Arminda Bilbatúa, relatándonos cómo llegó la familia de su suegro al país; Lucila, Margarita y Fabiola Merlos, y muchos más que llegaron temprano a la misa y, posteriormente, se chuparon los dedos con las cazuelas de mole, rajas con queso, papás, y otros platillos de la casa. Felicidades querida Lucila.

Finalmente, fe de erratas: en mi última columna en la que hablé de Fernando Barbachano (Premio Excelencia de Fundación Alemán) una palabra debió decir tradición y se publicó como “traición”. Error de dedo. Y hasta el próximo jueves, ¡abur!

¡Corea y la seducción del turismo internacional!

Las bondades del turismo de Corea van al alza y destacan gracias a la experiencia que han adquirido a lo largo de los años.

□ **LOS INDICADORES** establecidos por el número de viajeros son cada vez más *seductores*, porque la serie de comodidades que ofrecen los resorts, a través de los servicios e instalaciones, son los principales factores que han ocasionado el incremento de mayor número de visitantes.

□ □ **HA SIDO** interesante comprobar esos cambios que los coreanos han desarrollado en el sector turístico. Se percibe la facilidad del transporte, desde la llegada al Aeropuerto de Incheon, que permite el uso del tren rápido que se une con la Estación de Seúl. Gracias a la línea exprés, *Arex*, los pasajeros pueden hacer sus trámites aduanales y documentar su equipaje directamente en la estación de Seúl. El recorrido entre ambas estaciones es de tan solo 45 minutos.

Convivencia especial

ASÍ QUE he arribado a una ciudad donde la oferta cultural es abundante, también un sitio de entretenimiento, de clubs nuevos y elegantes que dedican sus espacios a todos aquellos jóvenes que realizan la práctica de diversos estilos musicales, que van desde rock, jazz, hip-hop y electrónica. Allí no existen los límites, ni para la edad, porque todos tienen diversas actividades que realizar solo hay que planear muy bien los recorridos. Se refleja una convivencia especial por el intercambio cultural que se da, gracias a un sinnúmero de visitantes de diferentes países.

Es, precisamente, el Ministerio de Cultura, Deporte y Turismo de Corea, que se vio en la necesidad de hacer una designación para determinar el número de festivales para cada año, alrededor de 42 eventos, agrupados en Primera Clase, de Alta Calidad, Sobresaliente y el Festival Prometedor. Entre los festivales más concurridos destacan, el Festival de Hielo Hwacheon Sancheono (de la pesca de la trucha de montaña), el Festival de la Cerámica Celadón de Gangin, el Festival Mungyeong Chasabal (el tazón tradicional de té), el Festival de las Luciérnagas de Muju, entre otros, se clasifican como los más sobresalientes del año. Por cierto, la provincia de Chungcheong del Sur es de las regiones que más galardones ha recibido porque es la que mejor ha organizado los festivales, considerados como los más prometedores de Corea, porque han mejorado la calidad de los certámenes, que llaman la atención de los ojos internacionales. Son los festivales de la oportunidad de experimentar y apreciar diversos aspectos de Corea, desde el estilo de vida, así como su cultura tradicional, sin dejar a un lado la gastronomía.

La presencia de México en los festivales coreanos

EL FESTIVAL MUNDIAL DE MÚSICA en Gwangju siempre es muy diverso, ya que asisten alrededor de 10 países, entre ellos Francia, Holanda, Grecia y Estados Unidos. Si el clima no es el adecuado, no es obstáculo para cada uno de quienes concurren a este tipo de eventos y que buscan disfrutar de las buenas emociones, porque sirven para liberar la energía bajo un estupendo ambiente generado en un gran escenario que provoca una intensa fiesta musical. Para quienes no saben, el grupo mexicano,

eik

R

, también tuvo su participación en el este tipo de festival.

Las necesidades, al orden del día, no perdonan. Es una obligación la búsqueda del consumo del arte culinario; por ende, la estancia en Seúl favorece el consumo de la gastronomía coreana tradicional, picante y con un delicioso e impecable sazón de ingredientes que tiene la herencia china--japonesa, con sus cualidades particulares. La vida cotidiana de la cocina coreana se basa en el consumo del arroz, verduras, pescados, mariscos, que son platillos típicos sin faltar la salsa roja picante. El bulgog (carne al fuego), el kimchi (plato elaborada con verduras fermentadas) son de los considerados como famosos. También se puede uno encontrar con alimentos fermentados, verduras, legumbres, sopas, confitería, tés, licores y bebidas sin contenido de alcohol. La característica principal de los platillos que salen de la cocina coreana es su gran variedad con alto contenido vegetal. Entre las sugerencias de restaurantes para el consumo de los alimentos está el *Southside Parlor, Brew 3.14, Jyoti, Bean Brothers* y algunos más.

Bong Eun Sá

CUANDO LAS ACTIVIDADES son constantes, se retoma el valor del descanso. Ahora, el turno fue para el Seoul Coex que ofrece una maravillosa vista para contemplar el amanecer desde el río Han, al despertar en la habitación. Justo frente al hotel, hay un templo llamado *Bong Eun Sá*

, el cual abre sus puertas a los visitantes para recorrer sus pasillos y sentir la pureza del ambiente con la pura emoción oriental. Y después, disfrutar de un exquisito almuerzo en el famoso restaurante de lujo,

Bonjunk

. Tienen varios tipos de sopa tradicional coreana preparada con mariscos y verduras frescas. Algunos de estos platillos son consumidos y tratados como buenos para la salud. Es realmente maravilloso vivir la experiencia de gozar nuevos sabores al paladar. La estancia en Seúl ha sido formidable, obviamente, se complementó en el resort de

Seoul Coex

con sus servicios en la Suite Club. Y hasta la próxima, ¡abur!