

Cuando las paredes hablan

49 graffitis en Málaga

55



Entrevista con
Ángel Valencia,
autor de *La
izquierda verde*

57



Un año de Soy
Natural, tienda
ecológica

58



La imagen:
Jorge Dragón

60



Pimpi Florida:
marisquería,
taberna y Dj

63



ZENART, un
lujo asiático en
el corazón de
Málaga

Graffitis en Málaga

Cuando las paredes hablan





EL OBSERVADOR
Redacción

Las primeras pintadas en muros que existen en Málaga datan de la prehistoria y se localizan en la cueva de Nerja, por lo que se puede decir que la afición a la expresión mural es una tradición muy arraigada en la provincia. Nada moderna como se ve. «Me sorprende, oh pared, que no te hayas derrumbado bajo el peso de las tonterías que tanta gente te escribió encima»; esta frase, que encontraron los arqueólogos en Pompeya, también nos la podríamos aplicar aquí. Las paredes de Málaga están cargadas de mensajes de todo tipo y guste o no, forman parte de eso que los teóricos y *opinólogos* llaman cultura urbana. Pero ¿por qué la gente pintarraja los muros? Durante la Segunda Guerra Mundial se hizo célebre entre soldados norteamericanos una frase que se iban encontrando en su avance por Europa. Decía simplemente *Kilroy was here* (*Kilroy estuvo aquí*). Nunca se supo quién era el tal Kilroy pero se hizo muy popular entre los batallones esta marca de paso que no pretendía más que eso, dejar constancia de una presencia, un breve legado ante lo efímero. Cambiando el sujeto, esta leyenda universal nos la hemos encontrado en las puertas de los baños públicos, en mesas de merenderos campesinos e incluso en los árboles y en la cima de los montes.

Pero además de este simple deseo de dejar huella, los anónimos escritores han variado y multiplicado la intención de sus mensajes. Los hay de todo tipo: sinceros (*no llevo a fin de mes*), cínicos (*quiere nada, serás libre*),



**Materiales y Productos Ecológicos
para Construcción Sostenible**

Aislamiento Térmico y Acústico

SELVA-KORK

Corcho Natural

SELVA-KORK, el aislante natural
100% noble y ecológico



SELVA-KORK

Corcho Negro



Sistemas Constructivos

SELVA-CUBER

El Panel Sándwich para Cubiertas
a base de Corcho Natural



Son Productos



Hermanos Berná, s.l.

Tratamientos Ecológicos para la Madera



Son Productos **ecoquimia**

Proteja su madera
con productos realizados
a base de materias
primas naturales

Otros Productos: Revestimientos a base de Silicatos, impermeabilizantes.....

silverandalus
Grupo Silver Solutions

C/ Alcalde Garret y Souto, 43
P. I. El Viso 29006 Málaga
andalucia@silversolutions.info
Teléfono 607 421 397

neoluditas (*destruye a la máquina, no seas un autómatas*), plagios poéticos (*la poesía es un arma cargada de futuro*, de Gabriel Celaya), higiénicos (*cacas no*), utópicos (*políticos bajos el sueldo*), nostálgicos (*Peito vive*), televisivos (*arma de distracción masiva*), eróticos (*¿tienes aquí el lubricante?*), descriptivos (*Málaga, costa del solar*), antitaurinos (*la tortura no es arte ni cultura*), genealogistas (*somos los nietos de los obreros que matasteis*) y por supuesto, revolucionarios (*paremos el mundo, otra guerra es posible*).

En la pared cabe todo lo que los medios de comunicación desprecian, aquello que no se puede decir en voz alta, lo que necesita de la sombra del anonimato. En definitiva, aquello que combina marginalidad, espontaneidad y censura. Aquello destinado a ser temporal, pero que, en ocasiones, se hace casi eterno. Como el tablón aquel que apuntalaba un muro cerca del Pimpi con la leyenda *No a la destrucción de Calle Granada*, muro que hoy alberga una pintada ultrasolidaria: *comparte piso y sueldo con el inmigrante*.

Sí, las paredes nos hablan, aunque el transeúnte, ente por lo común despistado, no se fije entre la marea humana y publicitaria que bulle por las calles. Estas otras voces nos enseñan el estado de ánimo de las ciudades, más en concreto de su juventud, de sus excluidos. Por eso no faltan el sarcasmo, el humor negro y la rebeldía. Por eso son objeto de estudios de antropólogos y objetivo de los *coolhunters* (cazadores de modas). Este arte es una mezcla de lo antiguo -ya hemos visto que no hay nada bajo el sol, el *homo sapiens* es muralista desde sus orígenes- con lo moderno pasajero. Pintadas sobre pintadas a modo de palimpsestos en el espacio público. Leyendas inscritas condenadas a desaparecer, servicios de limpieza contra grafiteros, el orden y la limpieza contra las moscas cojoneras. El lado artístico del vandalismo que hace posible la paradoja de la fama dentro del anonimato. Todo el mundo conocía en el Madrid de los ochenta a *Muelle*, pero nadie sabía quien era.

Además sorprende cómo algo clandestino está tan extendido. Pero si tenemos en cuenta que no hay mayor placer que hacer lo que no puedes hacer, que la cultura del rap y el hip hop ha calado hondo en Málaga, que el precio de un rotulador o un aerosol está al alcance de todos los bolsillos y que, como decía Guille el hermano de Mafalda, *es increíble lo que cabe dentro de un lápiz*, el resultado es el que es, una ciudad dibujada y opiniones para todos los colores.

Y no falta la curiosidad. Dicen algunos periodistas locales que el mejor reportaje que se podría hacer en Málaga sería descubrir quién es Mónica. La chica con la declaración de amor más visible y duradera de la ciudad, cuyo *te quiero* lleva años inscrito en una de las chimeneas de Huelin, ¿quién y cómo lo escribiría? ¿conquistaría a la chica? ¿perdurará ese amor?



Si conoce alguna pintada callejera que le parezca curiosa puede enviarla a elobservador@airon60.com. Indique, por favor, lo más exactamente posible en qué lugar se encuentra (nombre y número de la calle)





10 Razones para consumir productos de nuestra tierra

1. Cumplen todos los requisitos sanitarios y están sometidos a estrictos controles de residuos fitosanitarios.
2. Puedes disponer de alimentos más frescos.
3. Poseen mejores propiedades (sabor, olor, contenido nutricional), ya que se recolectan en su estado óptimo de maduración.
4. Asegura el abastecimiento de productos fundamentales para la alimentación.
5. Contribuye a mantener el paisaje y el medio ambiente.
6. Fomenta la actividad agraria, que es creadora de empleo y de riqueza en nuestra tierra.
7. Ayuda a evitar el éxodo masivo de la población rural a los núcleos urbanos.
8. Contribuyes a la defensa de los Derechos Humanos
9. Defiendes el aprovechamiento óptimo de los recursos naturales
10. Participas en una mejor distribución de la economía social

revista de culturas urbanas
El Observador

SUSCRÍBASE

BOLETÍN DE SUSCRIPCIÓN

Sí deseo recibir cada mes la revista EL OBSERVADOR directamente en mi domicilio.
8 (ocho) ejemplares,
al precio de 20,00 euros, IVA incluido

Forma de pago:
Talón nominativo adjunto extendido a: Airon Sesenta, S.L.
C/ Fernando Camino, nº 11, 1ªA, 29016 Málaga



Nombre y apellidos

Domicilio

Población CP Provincia

Tlf.: e-mail

Firma:

Ángel Valencia

Publica *La izquierda verde*



Ángel Valencia es profesor de la UMA y activo y destacado teórico ecosocialista, con una sólida carrera internacional y de aportaciones conceptuales al debate público sobre las posibilidades y prácticas de la izquierda verde, como reza el título de su más reciente trabajo

EL OBSERVADOR Redacción

La teoría política verde de España tiene en Málaga a uno de sus más importantes referentes. Profesor titular de Ciencia Política en la Facultad de Derecho de la Universidad de Málaga (UMA), Ángel Valencia acaba de editar hace escasos días *La izquierda verde* (Icaria), el trabajo más actual y completo sobre el ecosocialismo. No es su única publicación reciente, pues en diciembre de 2005 vio la luz en inglés junto a Andrew Dobson *Citizenship, Environment, Economy* (Routledge). Dos libros de referencia en un espacio de 10 meses avalan el trabajo del que se le puede considerar introductor en España del novedoso concepto de la «ciudadanía medioambiental o ecológica».

Comenzar por lo más actual supone hablar de *La izquierda verde*, libro que no lleva ni un mes en las librerías y del que Ángel Valencia es su editor. Publicado por la editorial Icaria (dentro de su colección Antrazyt) junto a Nous Horitzons Fundació, se trata de un trabajo colectivo planteado como una obra abierta y «como una auténtica reflexión para la acción, analiza los fundamentos y los problemas del nuevo ecosocialismo, su espacio político a través del análisis de los movimientos y los partidos ecologistas, la situación en nuestro país y, finalmente, aportando una reflexión sobre sus retos de futuro», según la propia definición del libro.

El trabajo cuenta con un prólogo de Andrew Dobson, catedrático de Ciencia Política en la Open University de Londres y, sin duda, uno de los autores más importantes en el ámbito internacional en lo que a política verde se refiere. Junto a su firma y a la del propio Valencia (que además de ser el editor escri-

be también algunos textos), son autores del libro los siguientes: Joaquín Valdivielso, Jorge Riechmann, Manuel Arias Maldonado, Pedro Ibarra Güell, Alberto de la Peña Varona, Miquel Àngel Llauger, Ricard Gomà, Marc Rius, José Larios Martón, Juan Carlos Monedero y Joaquín Sempere.

Según explica Valencia, «a partir de los años 90 se produce una convergencia entre la izquierda tradicional y los partidos ecologistas que dan como resultado las primeras experiencias de gobiernos de coalición en Europa, abarcando ámbitos locales y regionales. En el libro se estudia esa otra izquierda posible, resultado de la convergencia. Se trata de ver cuál es la dimensión de ese espacio político verde dentro del ecosocialismo». Con esta idea, la obra se divide en cuatro apartados, tal y como explica su editor. El primero de reflexión teórica; el segundo trata de definir el espacio político de la izquierda verde, estudiando su relación con los movimientos sociales y los partidos ecologistas. El tercer bloque es la izquierda verde en el espacio español, estudiando las experiencias balear, catalana y andaluza. Por último, una reflexión sobre la izquierda





Ángel Valencia

verde y sus desafíos y perspectivas de futuro cierra el trabajo.

Aunque sólo con ver los autores de la obra se adivina el carácter serio y profundo de los textos, Valencia aclara que el libro «no es de partido o panfleto, sino de reflexión para la acción y el debate, que indaga en la idea de que existe otra manera de ver la izquierda, otra perspectiva distinta a la socialdemocracia tradicional».

Ciudadanía medioambiental

Ángel Valencia empieza a interesarse por la teoría política verde a mediados de los 90 cuando, según asegura, trabaja cada vez más en este campo de investigación, siguiendo los principales

avances de países anglosajones como Inglaterra, Australia y Estados Unidos. En 2001 se desplaza a Inglaterra durante seis meses y colabora junto a Andrew Dobson, al que califica como «uno de los autores, quizás el más importante en el mundo en la teoría política verde. Cuando estuve allí Dobson estaba precisamente trabajando en el novedoso concepto de ciudadanía medioambiental, del que yo me he encargado modestamente de introducir y divulgar en España en estos años».

Este concepto, según explica, rompe con la concepción tradicional de ciudadanía (somos ciudadanos porque somos portadores de un conjunto de derechos). «Ser ciudadano también implica

el aprendizaje de un conjunto de obligaciones, no sólo de derechos. En relación con el medio ambiente, supone valorar cómo se implica el ciudadano en su conservación, cuáles son sus prácticas medioambientales». Hábitos privados como el reciclaje de basuras, el uso de transporte público...

Para Valencia, en la vida contemporánea el medio ambiente abarca e incide en todos los ámbitos. Somos, en definitiva, ciudadanía medioambiental. Estos conceptos son los que se desarrollan en el libro *Citizenship, Environment, Economy*, publicado en inglés por la prestigiosa editorial Routledge. Junto a Dobson, Valencia es coeditor de la obra, impresa en diciembre de 2005. «Intentamos aportar que hay una relación entre ciudadanía y medioambiente que no ha sido explorada anteriormente», explica el profesor de la UMA. Así, se desarrolla ampliamente el

concepto y se extiende al resto de ámbitos como el económico, laboral... ajenos a la teoría política. «Es una aproximación a lo concreto».

El autor asegura que lo destacable es que se aborda por primera vez con rigor los conceptos ciudadanía y medio ambiente, «y resulta importante para introducir valores, cambiar hábitos, introducir ideas para que los ciudadanos sean conscientes y trabajen por la sostenibilidad».

«En España es necesario introducir estas ideas y que sirvan para orientar la educación ambiental, tanto en la enseñanza primaria como secundaria, ya sea como un elemento transversal o como una materia concreta. Hoy por hoy la educación medioambiental se compone de personas y profesionales comprometidos. Hay que extender estas ideas al resto de la población para reorientar la educación medioambiental».



La izquierda verde
 Ángel Valencia Sáiz (ed.)
 Prólogo de Andrew Dobson
 Ed. Icaria. Colección Antrazyt, 241
 ISBN: 84.7426-857-5
 384 pp.

La izquierda verde

La izquierda del siglo XXI se enfrenta a un grave dilema intelectual y político: por un lado, responder a los nuevos problemas suscitados por los nuevos desafíos planteados por un mundo global; y, por otro, hacerlo desde una renovación de su propio pensamiento y acción políticas. Hasta hace poco, el debate dentro de la izquierda ha oscilado entre el nuevo reformismo socialdemócrata -Tercera Vía- y los movimientos antiglobalización. A este escenario se ha unido recientemente un nuevo eje de reflexión: la "izquierda verde". Su idea de fondo es que el socialismo del siglo XXI deberá ser un socialismo sostenible. Este libro intenta ser una aportación en esa dirección. Planteado como una obra abierta y como una auténtica reflexión para la acción, analiza los fundamentos y los problemas del nuevo ecosocialismo, su espacio político a través del análisis de los movimientos y los partidos ecologistas, la situación en nuestro país y, finalmente, aportando una reflexión sobre sus retos de futuro.

Un año de Soy Natural

Entrevista con Francisco Espinosa



YAMINA CHERROU
Asociación al-Munia

En este mes de octubre se cumple un año desde que abriera al público. Hablamos de *Soy Natural*, una de las tiendas de productos ecológicos de Málaga. Se trata de un negocio familiar que ha comenzado su andadura con una variedad de algo más de 1.000 productos. Su dueño Francisco Espinosa, a su vez agricultor ecológico, nos cuenta el origen de *Soy Natural*, situada en la barriada malagueña de El Limonar.

¿Usted es agricultor de toda la vida. Mi familia tiene cinco generaciones de agricultores desde el siglo XIX. Se dedicaban a la ganadería extensiva en ovinos y caprinos y sembraban algodón, maíz, patatas y hortalizas. El sistema productivo era mixto: el estiércol del ganado servía de abono para las parcelas cultivadas. Después en los años 60, como lo más rentable era plantar cítricos se implantó este cultivo en intensivo.

¿Desde cuándo está usted en cultivo ecológico? ¿Por qué se decide a la producción ecológica y qué es lo que implica? Desde el año 2000, pero no fue un esfuerzo grande pasar al cultivo ecológico porque el saber

hacer de nuestros padres ya estaba basado en técnicas tradicionales combinando manejo de materia orgánica y depredadores naturales. Para conseguir una calidad alta en los productos ecológicos hay que tener prácticas muy profesionales, estar en ecológico no significa dejar la finca abandonada. Requiere mucho trabajo conseguir una biodiversidad interesante. Plantamos varios tipos de setos para ofrecer a los depredadores refugios y así controlar las plagas.

¿Qué diferencia hay entre la época de cultivo convencional y ecológico? La diferencia se nota en el rendimiento, porque al no forzar el crecimiento de la planta con abonos de síntesis, la producción es más baja (entre un 20-25%). A veces unos precios un poco más altos pueden compensar estas pérdidas de rendimiento pero de todas formas los costes de producción son más altos porque hay mucho más trabajo. Por contra, hay unos efectos muy positivos del sistema ecológico, la fruta es más fuerte, no se pudre tan rápido y tiene mejor sabor por su piel, su pulpa y su zumo que en agricultura convencional.

¿Qué tipo de cultivo tiene usted y cómo lo comercializa? Producimos cítricos: mandarinas -de octubre a marzo-, naranjas desde octubre hasta julio y limones que exportamos a empresas europeas especializadas en productos ecológicos. Hemos diversificado la producción con hortalizas para proveer los mercados locales de Málaga: tiendas especializadas, restaurantes y supermercados. Dimos el paso cuando tuvimos claro abrir una tienda de productos ecológicos en Málaga capital.

¿Cómo surgió la idea de abrir la tienda? La idea nació después de un viaje a Alemania y a Francia.

En Alemania hay más de cuatro mil tiendas ecológicas, los supermercados como Aldi ofrecen una gama amplia de alimentos ecológicos. Pensé que para no depender íntegramente del mercado exterior tenía que potenciar y diversificar mis fuentes de venta y viendo la demanda que existe en Málaga, hemos abierto la tienda.

¿Qué dificultad encuentra la agricultura hoy en día en la provincia de Málaga? En Málaga, las fincas tienen diseños de plantación antiguos, costes de producción bastante altos y dependen de la industria concentrada en el levante español. El otro problema está en la especulación sobre los terrenos rústicos, por empresas o 'parceleros', que pagan unos precios muy altos para adquirirlos. El agricultor, al no encontrar rentabilidad en sus productos, opta por vender su terreno. Dentro de diez años, la agricultura ya habrá desaparecido aquí, al ser una actividad difícil los jóvenes no quieren saber nada del campo.

¿De qué forma puede el ciudadano y/o consumidor ayudar a la agricultura ecológica? El consumidor puede ayudar a que la agricultura ecológica se desarrolle comprando productos ecológicos. Él gana al tener la garantía de consumir productos sanos. Al final el consumidor de productos ecológicos y locales al comprarlos participa en el mantenimiento de la agricultura local, la preservación del medio ambiente y de paisajes rurales verdes que equilibren el desarrollo urbanístico. ■

SOY NATURAL
Avda. del Mayorazgo 10 (Limonar)
Tlf.: 952 06 17 08.
Email: info@soynatural.org
Web: www.soynatural.org





El Pimpi Florida

Una marisquería taberna con DJ



ANTONIO VIÑAS
Colaborador

Las cuatro esquinas. Calle Almería, 13. República Independiente de El Palo. La gente espera en la puerta. Se abre el telón. Es un bar de tubo con una máquina para detener el tiempo y el misterio de una vieja nevera Braun en la que se anuncian montaditos a 1,20. Sobre el mostrador una galería de arte de frutas del mar y aperitivos de la casa. Las cuatro paredes, llenas de instantáneas, hablan por sí solas de un tiempo para la felicidad, de un collage para cada generación que ha ido dejándose ir como el humo de un cigarrillo entre los dedos: Estrellita Castro y don Miguel de los Reyes, Fernando Fernán Gómez en blanco y negro, Alfredo Kraus, Marifé y Pepa Flores en color... Uno muere cuando llega el olvido y aquí pasó de largo, todo permanece, no hay sitio para las reformas que dejan esa capa insulsa de ingratitud y cosmética, de época de nadie.

Nueve y media de la noche. Primer acto. Suspiros de España. Fuentes elevándose con aceitunas y cacahuetes, fuentes de huevas barnizadas, cocidas entre el dolor y el cariño, mejillones de alto 'standing', almejas de chupa y tira, fulgor de carabineros y gambas que saltan a primera vista. Los clientes toman ordenadamente la escena, es una ocasión especial y observan expectantes los caldos blancos, secos, semidulces, tintos, plateados Quitapenas... también la cara de dos angelitos renacentistas fumando

y bebiendo una jarra de espumosa cerveza, tal vez, bajo la mirada ausente de Raffaello Sanzio, el maestro de Urbino. Al fondo, una ventanita que da a los camarinos, deja entrever las manos de Antonia Santos y su hija Rosa que esconden los secretos de quien termina de ajustar la dosis exacta de ajo y perejil, el corte del medio limón, la temperatura ideal de los fogones donde arden los más de cincuenta años que llevan levando anclas y poniendo rumbo hacia quien deja su paladar inquieto, flotando a la deriva de lo que se disponga desde la más estricta sencillez.

Álvaro, impertérrito, y Pablo, un joven enjuto, desenvuelto y de ojos prisioneros, toman nota y sirven las bebidas por escrupuloso orden de llegada (aquí no hay clases, o por lo menos se disimula): dime, dame, pica, llena, échate, voy, espera, ven, ahí está, qué locura, sal, no dejes de llenarnos, dale voz... la Piquer, el tronío de la Jurado, Soy minero dan entrada a Janet, a los Rolling, Imperio y la gran Chavela Vargas. En estos momentos la gente se siente público y actor, hace palmas y canta, bebe y sopea el primer pase de las gambitas al pimpi, la especialidad de la casa donde todo, de principio a fin, es la especialidad.

Segundo acto

Diez cuarenta y cinco. Segundo acto. Nunca he visto servir unas aceitunas con tanta vocación, con tanta fantasía en los ojos de quien sumerge un coladorcito en la fuente, las escurre y rocía en la brevedad del plato. (Soberbio, Jesús, cada día como si fuese la primera vez y nos estrenases el mundo a instancias de la noche).

Él llega a escena para ayudar a sus hijos y mostrarnos su espectáculo único de variedades en las bodegas de un barrio marinero que aún huele a jazmín y verdad. Así trocea disimulando las patitas de cangrejo, enciende volumen, pincha en cuclillas no sólo las coplas de su santuario, sino a Manu Chao, Sinatra, Serrat o Paquito el Chocolatero y el sugerente Renato Carossone. Todo ha cabido siempre en esta ciudad prostíbulo, abierta en exceso, pero aquí se hace una de las síntesis más personalísimas para los aficionados al 'bareo' que acaba seduciéndote y dejando unas notas de salitre en la memoria. Siempre vuelves.

El Florida Pimpi tira del copo y abre todos los días del año sólo en sesión de noche (21,30h.) salvo los martes, los quince días de octubre del

cerrado por vacaciones y el Lunes Santo, en los que Jesús sigue los pasos penitentes de ese capitán blanco que cruza en la madrugada el puente de la Aurora. Heredero de la antigua taberna de su padre, Gregorio López, la mantiene intacta desde que tomó orgulloso el relevo. El local tiene en su haber que sigue siendo un original refugio gastronómico para todo tipo de gente que quiera divertirse, de manera especial, para los del gremio de la copla y el arte en general. Suele llenarse de público de aquí, de guiris encantados y algún que otro personaje curioso, como un verdialero solitario de Comares que sabe los terrenos que pisa. Hace poco, Quintero se bajó del Guadalquivir y enamorado del ambiente puso en la boca de Jesús justo el trocito de queso para ser uno de los sabios de sus 'Ratones Coloraos'. Invitación que declinó respetuosamente por miedo al lleno enfervorizado y respeto a la fidelidad de su clientela, la cual es mutua.

Fin de fiesta

Una de la madrugada. Último acto. Jesús toma su café con leche. No bebe, cuando lo prueba el vino le sangra como a los cristos la herida en el costado; parte pan, invita, saluda, alza en su mano el último calamar a la plancha de la noche, lo sirve en tempo de alegre y es la hora en la que nos dice estas cosas al oído sin hacer distinciones de amistad o rango: "anoche fue lo más, la gente se lo pasó a lo grande, como si estuviesen brindando en la cresta de una ola eterna". Es el momento donde uno descubre que el éxito de su propuesta reside en la pasión que cede a nuestros sentidos en apenas cuatro horas y veinte metros cuadrados. La imagen central del 'Cervantes' que cuelga en la pared es el espejo en el que se mira para no olvidar que la vida es puro teatro, y su alma, la inquieta actriz principal en la taberna donde encontró la felicidad, entre los suyos, y que sirve de diario en medidas raciones. Por fortuna, la continuidad está asegurada. Pablo, que ya está en edad de retener, ha elegido oficio y seguirá la estela.

Suena *Poupée de cire, poupée de son* de France Gall, le sigue una tangología de Carlos Gardel, la



gente ha ido declinando en la algarabía, regresan a sus casas o 'suben a Málaga' pensando en el próximo viernes de huevas aliñadas. Todo tiene fecha de caducidad. Se recogen los restos del convite en mostradores y suelo... Edith Piaf, Brassens, el volumen tenue de su chanson française nos penetra. Una pareja se estrecha al fondo en su sueño.

La luz de la bohemia hace tiempo que se encendió en una taberna marisquería de El Palo, el Florida Pimpi, que Jesús y su familia modelan con 'flamencura', a su aire, creando esa otra ciudad sin complejos que sólo se compara a sí misma y nos atrapa.

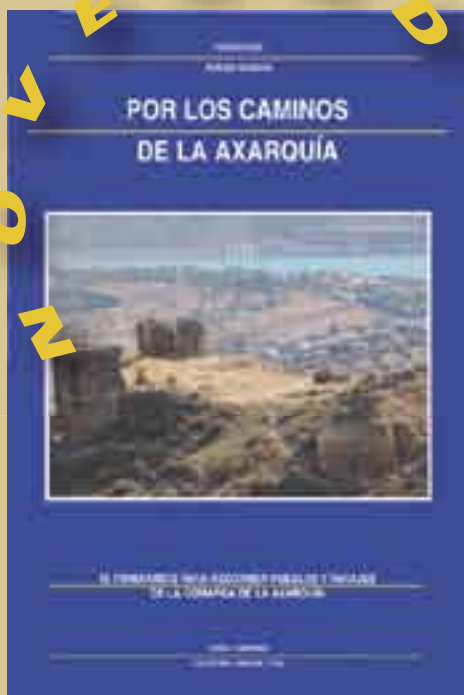
-Tomad la última, la casa invita, y si después os quieren parar en un control, huid entre los árboles de la noche, huid malditos en dirección al amor, al otro lado del mar y el Universo-.

P. D. Tome nota la ciudad: lección de culto a la identidad, a la pequeña historia de barrio engrandecida por el paso del tiempo que aquí suele acabar por norma en derribo y escombro. Empápanse de imaginación, proyecto de rentabilidad y ambiente los bares que quieran perdurar y marcar época. Copien el modelo, creen la franquicia y dejen de ponerle nombre de tappería y decorados anodinos a lo que por su naturaleza, si se hace con arte desde la cocina hasta el letrero de la calle, no lo necesita. ■



De arriba a abajo:
Antonia Santos y su hija Rosa en los fogones
Jesús con su hijo Pablo
El fundador del local, Gregorio López

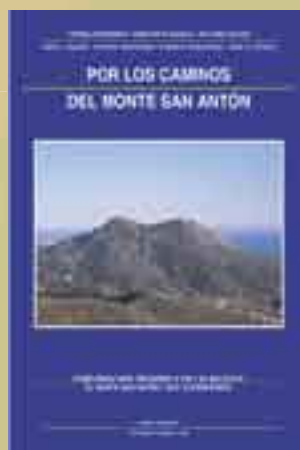
NOVEDAD



POR LOS CAMINOS DE LA AXARQUÍA
FERNANDO RUEDA
 15 rutas. 160 páginas.
 Fotografías, mapa y planos en color.



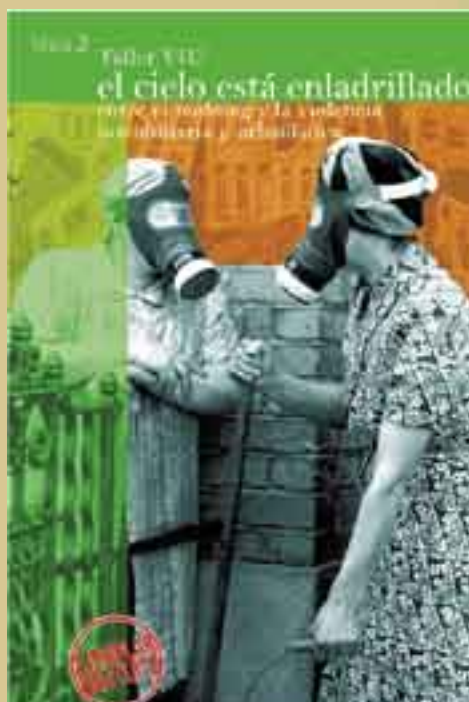
En la misma colección



Próxima reedición revisada



PRÓXIMA



EL CIELO ESTÁ ENLADRILLADO
Entre el mobbing y la violencia inmobiliaria y urbanística
 Taller VIU

Edición gratuita
 Coedición con el Colegio de Arquitectos de Málaga
 Reedición del mismo título de la Editorial Bellaterra



EL AGUA EN MÁLAGA
 Francisco Puche
 Con la colaboración de Saturnino Moreno

Los autores forman parte del paisaje de movimientos sociales -especialmente los enlazados con la defensa del medio ambiente- de Málaga desde hace décadas.



GUÍA VERDE. BUENAS PRÁCTICAS MEDIOAMBIENTALES
Hábitos sostenibles

De próxima aparición
 Incluye descripción asequible de los principales problemas del planeta y una guía de buenas prácticas.

Zenart

Lujo asiático en el corazón de Málaga



EL OBSERVADOR

Redacción

Sobre la cuesta de Mundo Nuevo, con unas inmejorables vistas de la Alcazaba y el centro, el primer restaurante japonés de Málaga Zenart se ha hecho un hueco en la oferta gastronómica de la ciudad gracias al alto nivel de exigencia que mantienen sus dueños. Lo primero que hay que tener en cuenta es que los cinco cocineros que allí trabajan son japoneses, como japonesa es la cubertería, los palillos de madera de cedro, las servilletas satinadas y muchos de los productos con los que se trabaja, como la harina especial de tempura o la ternera de Kobe. El local, decorado por Paco Lago, combina minimalismo, pureza de líneas, cuidada iluminación y zona libre de humos para conseguir un ambiente elegante y sencillo. La exquisita atención del servicio y el meticuloso cuidado por el detalle predisponen al comensal a disfrutar de una experiencia culinaria diferente y deliciosa. La comida nipona busca resaltar los sabores naturales de pescados, verduras y carnes; el empeño por encontrar productos frescos de calidad hace también que sea una cocina de temporada y que

la carta cambie según lo que se encuentre en el mercado. Se pone muchísima atención en la presentación de los platos, en la armonía de los colores y el equilibrio de los elementos para comenzar a degustar con la vista cada uno de los ingredientes. En una palabra, sutileza.

Para el sushi, el plato más conocido de la cocina japonesa en España, Chihiro Tomita y Luis Madeus -dos de los socios del restaurante-, contrataron a un maestro nipón que se dedica en exclusiva a elaborar estas piezas de arroz y pescado que necesitan de una paciencia y atención especiales. Los hay de atún, salmón, lubina, gamba y se acompañan de salsa de soja, jengibre y wasabi. Imprescindibles. Complementando a esta receta estrella, Zenart incluye sopas frías y calientes, básicas en las dietas orientales, unos muy recomendables rollitos de rodaballo tres sales, el carpaccio de ternera y el teriyaki de pato con salsa de naranja, entre otras 'delicatessen'. Mención aparte merece la tempura, receta que llevaron los portugueses al antiguo Cipango. Un desafío en una tierra tan acostumbrada a la fritura como Málaga cuyo resultado final es loable. Para un postre diferente pruebe un variado de helados japoneses, (té verde, sake, wasabi y sesamo).

Otro apartado reseñable de Zenart es su bodega. La carta de vinos sin ser extensa está bien nutrida con tintos, blancos, rosados y cavas de notable calidad y mayormente nacionales. Cuenta además con una de las pocas cartas de aguas en la ciudad, especial para paladares sibaritas. Y por supuesto, sake. Para los que prueben por primera vez esta comida el menú degustación puede resultar una opción acertada.



En definitiva, Zenart es una apuesta arriesgada de primerísima calidad que dota a la oferta restauradora de Málaga de una opción distinta y exótica para aquellos que disfrutan con los sabores nuevos y las texturas novedosas. Un lujo oriental que necesitaba la ciudad.

Curiosidades

Los palillos

De madera cedro, se importan de Japón. Obedecen a un diseño del S. XVII con ambos bordes afilados para que el extremo que recoge el alimento no sea el mismo que se lleva a la boca.

El wasabi

Es una pasta verde que se hace con las raíces de un rábano que crece en cultivos acuáticos o cerca de los ríos. De gusto picante y dulce se mezcla con soja para acompañar al sushi y al sashimi. Para rayar el tubérculo se utiliza un rayador hecho con huesos de tiburón.

El jengibre

Para refrescar el paladar es habitual intercalar el jengibre marinado entre pieza y pieza de sushi. Un tónico aromático que realza el sabor de cada pieza. ■

ZENART

C/ Mundo Nuevo 4
Teléfono: 952 06 00 79
Capacidad: 47 comensales (conviene reservar)
Precio medio: 35 euros

El Observador
revista de culturas urbanas

a la venta en

ENTRE OTROS PUNTOS EN MÁLAGA [CAPITAL Y PROVINCIA]

Provincia de Málaga

Centro Comercial Capellanía, Alhaurín de la Torre.
Kiosco Dolores López, C/Cervantes, Álora.
Kiosco Marfil, Urb. Los Arquillos, Benajarafe.
Sgel-Sonia, Av. Málaga, Cala del Moral.
Kiosco Manuel Estepa, C/Real, Estepona.
Supercor Ramón y Cajal, Fuengirolá.
Videó Myramar II, C/Margarita, Fuengirolá.
Vadri CC, C/Totalán, La Cala del Moral.
Bazar Andalusí Ctra Cádiz 189, Marbella.
Opencor 562, Pta Marbella.
Dolores Rios, C/Carreteros, Motiña.
Papelería Libre, Av. Mediterráneo, Rincón.
Dolores Naranjo, C/Ollería, Ronda.
Supercor San Pedro, San Pedro Alcántara.
Supercor Torremolinos, Benyamín.
Eroski Vélez-Málaga.

Málaga Capital

Marina 11, C/Andal.
Clínica El Ángel.
Kiosco Arturo, C/Lanus.
Los Patios, Ctra. Cádiz.
Laffer 14, C/Amadeo YVES.
Kiosco Sergio Serrano, Avda. Paloma.
Kiosco Pilar Hernández, C/Esperanto 3-5.
Kiosco Ignacio Ponce, Acera Corte Inglés.
Prodesa La Rosaleda, Centro Comercial.
Kiosco Antonia López, Ada, Principal 7-11.
Kiosco Manuela Reyes, C/Cómpeta.
Kiosco Manuel Martínez, C/Horacio Lengo.
Mauri, C/Goya.
Kiosco Reina, Av. de la Aurora.

Kiosco Prías, Prías 11.

Kiosco C. Comercial Plaza, Armengual de la Mota.
Solyart Caprichos, Cerrado Calderón.
Kiosco Ana Rubio, Arroyo de los Ángeles.
La prensa, C/Nosquera.
Kiosco Dolores Escudero, Puerta del Mar.
Ángel Gutiérrez, Pza. Uncibay.
M Carmen Pareja, C/Gordon.
Kiosco Hnos Ibaigo, Colón-Pte. Valencia.
Kiosco Antonio García, Ctra Almería.
Kiosco Squash, Mayoralgo.
Kiosco Antonio Castilla, Expl. Estación.
Kiosco Valentina, Hillera.
El torcal, Urb. El Torcal 1ª fase.
Fosa Gallardo, C/Sancti.
Eroski Larios.
Aeropuerto de Málaga.
Prensa y Revisas Loli, López Rosa.
Papelería Lara, Sta. Rosa de Lima.

También en librerías.

Ancora (Uncibay).
Laces (Alameda).
Proque (zona Universidad).
Proteo y Prometeo (Pta Buenaventura).
Rayuela (Cárcer).

El Observador
revista de culturas urbanas

Más de un millar de ejemplares de cada número llega puntualmente a domicilios particulares, empresas e instituciones por vía postal

CAÑAMO



CAÑAMO

LA REVISTA DE LA CULTURA DEL CANNABIS

entra, sintoniza y pasa de riesgos

Cada mes
en tu
quiosco

Milà i Fontanals, 35 • 08012 Barcelona

Tel.: 93 317 01 30 • Fax: 93 412 16 19

e-mail: canamo@canamo.net • www.canamo.net