

99

Diciembre 2011



Butlletí Informatiu Veterinari  
Comunidad Valenciana

# Actualidad Veterinaria

---

**Agenda Provincial**  
Alicante  
Castellón

---

**Agenda del Consell**

---

**Entre Veterinarios**  
Enrique Colomer i Rocher

---

**Colaboraciones**

---

**Ocio y cultura**

---



AGUA DE  
VALENCIA

# DE AIGUA VALENCIA



CITRUS SECRET®  
EL CÒCTEL DE  
TARONJA NATURAL

ENDUS-TE-LA  
DE FESTA!



Bodegas Cherubino  
Valsangiacomo



[www.cherubino.es](http://www.cherubino.es)

# NORMAS PARA LA RECEPCIÓN Y PUBLICACIÓN DE ARTÍCULOS EN LA REVISTA ACTUALIDAD VETERINARIA

CON EL OBJETO DE IMPULSAR LA PUBLICACIÓN DE COLABORACIONES POR PARTE DE VETERINARIOS COLEGIADOS, A CONTINUACIÓN SE ESPECIFICAN LAS NORMAS POR LAS QUE SE REGIRÁ SU EDICIÓN. DESTACAR QUE SE INCLUYE UNA REMUNERACIÓN DINERARIA DE **60 EUROS** POR ARTÍCULO.

1. Los idiomas oficiales de la revista son el Español y Valenciano.
2. Los artículos que se remitan serán evaluados para decidir la oportunidad o no de su publicación en función de su rigor científico, su interés y su novedad.
3. Las condiciones de envío de artículos son las siguientes:
  - Necesariamente estarán firmados por el autor o autores.
  - Se remitirán impresos en papel y se adjuntarán dos copias del soporte informático que lo contenga.
  - Se incluirán las fotografías y gráficos, si tuviese, detallándose la explicación de la misma y la referencia de colocación en el texto, debidamente numeradas y adjuntadas al final del artículo.
  - La extensión del artículo no se limita aunque, cuando fuese necesario, su publicación se realizará en varias entregas.
  - Los artículos y fotografías quedarán en poder de la revista, no siendo devueltos a los autores.
4. Las condiciones de publicación de los artículos son las siguientes:
  - La publicación de un artículo no supondrá contrato o relación laboral ni mercantil con el autor o autores. La fecha de la publicación será decidida por la redacción de la revista.
  - Será responsabilidad de los redactores del artículo su autoría o propiedad, no admitiendo ni incurriendo la revista en responsabilidades ante terceros por el hecho de su publicación, siendo éstas exigibles a los autores del mismo.
  - No podrán ser exigidas a la revista responsabilidades por errores en la publicación de los contenidos del artículo, comprometiéndose los editores a la oportuna rectificación con diligencia y la necesaria publicidad en la propia revista.
  - La aceptación y posterior publicación de una colaboración (entera o fraccionada) dará lugar a una remuneración de 60 Euros que se reportará al primero de los autores firmantes que tenga la condición de veterinario colegiado de alguno de los colegios de Valencia, Castellón o Alicante.

# 99

Diciembre 2011

 Consell Valencià  
de Col·legis Veterinaris

## Actualidad Veterinaria

Butlletí Informatiu Veterinari  
Comunidad Valenciana

Consell Valencià de Col·legis Veterinaris

### 5- Editorial

#### Agenda Provincial

##### Alicante

- 6- Movimiento colegial
- 7- Reunión informativa en Alicante sobre los recortes del Real Decreto 1/2012
- 8- Curso de Acreditación para dirigir Instalaciones de Radiodiagnóstico Veterinario
- 9- Curso de Sistemas de Autocontrol basados en el Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico en la Industria Alimentaria
- 10- Las redes sociales y la profesión veterinaria

##### Valencia

- 11- Grupo Asís celebra el Año Mundial Veterinario con un libro histórico

#### Agenda del Consell

- 12- Respuesta a recortes a funcionarios

##### Entre veterinarios

- 16- Enrique Colomer i Rocher

#### Colaboraciones

- 21- Un magistral e imperecedero legado de D. Juan Terrádez Rodríguez (1913-2002): las revistas *AVICULTURA ESPAÑOLA* y *AVIGAN* (1952-1971)<sup>(1)</sup>
- 27- Prácticas antihigiénicas en alimentos del cine de los últimos 50 años

#### Ocio y Cultura

- 34- Banyeres de Mariola
- 38- Gastronomía

# Sumario

EDITA: Consell Valencià de Col·legis Veterinaris.

DIRECCIÓN: Junta Ejecutiva del Consell.

COORDINADOR Y REDACCIÓN: Luis Eduardo Montes Ortega.

ADMINISTRACIÓN: Consell Valencià de Col·legis Veterinaris.

COORDINACIÓN, PRODUCCIÓN Y PUBLICIDAD: Grupo 85 Ediciones.

Paseo de Aragón, 96. 46120 Alboraya (Valencia). Tel.: 96 361 53 71 / Fax: 96 361 22 80.

e-mail: grupo85@grupo85ediciones.com

Depósito Legal V-957-1991



## Editorial

El Consell Valencià de Col·legis Veterinaris ha mantenido una reuni3n para analizar el alcance de las medidas propuestas en el Decreto Ley 1/2012, del Consell, de medidas urgentes para la reducci3n del d3ficit de la Generalitat Valenciana. Tras ello han adoptado de com3n acuerdo rechazarlo de pleno y pedir su retirada en consonancia con lo solicitado por los representantes sindicales y la mayor3a de los colegios profesionales, al tiempo que se demanda de la Administraci3n que se busquen y articulen medidas alternativas, consensuadas con los profesionales que las van a llevar a cabo, que consigan hacer eficiente la gesti3n del sector p3blico y no atenten contra las condiciones econ3micas y laborales de los funcionarios.

Los representantes colegiales entienden que no son los funcionarios los causantes de la actual situaci3n de d3ficit econ3mico y que por tanto no se les tiene que hacer pagar de pleno a ellos las consecuencias de la misma, sino a otros a los que habr3a que pedir responsabilidades. Para evitar situaciones como 3sta y para propiciar la salida de la misma abogamos por una mayor profesionalizaci3n de la gesti3n a fin de hacerla m3s eficiente, aspecto 3ste necesario para la sostenibilidad futura del sistema.

La puesta en pr3ctica de las medidas incluidas en el Decreto Ley 1/2012 va a suponer, adem3s de una importante reducci3n del poder adquisitivo de los profesionales que trabajan para el sector p3blico con la consiguiente desmotivaci3n, una reestructuraci3n de las condiciones laborales y reducci3n de personal; todo ello puede afectar seriamente y poner en peligro la seguridad de los ciudadanos. En este sentido mostramos nuestro total apoyo a los agentes sociales en las negociaciones que est3n llevando a cabo para minimizar el impacto de estas medidas y se han remitido escritos de protesta a los responsables pol3ticos de las Consellerias que concentran como empleados a licenciados en veterinaria y se han llevado a cabo diferentes actuaciones informativas y reivindicativas. En p3ginas interiores encontrar3s estos escritos.

## Alicante

### MOVIMIENTO COLEGIAL

#### ALTAS:

- D<sup>a</sup>. SARA MAMELI, COLEGIADA N<sup>o</sup>. 1415
- D. FRANCISCO TOMÁS QUESADA MANZANO, COLEGIADO N<sup>o</sup>. 1416
- D<sup>a</sup>. CRISTINA GARRIDO SÁNCHEZ, COLEGIADA N<sup>o</sup>. 1417
- D<sup>a</sup>. RUTA ELENA GULIOKAITE, COLEGIADA N<sup>o</sup>. 1418
- D<sup>a</sup>. YOLANDA BO NETE VICENTE, COLEGIADA N<sup>o</sup>. 1121
- D<sup>a</sup>. BÁRBARA SÁNCHEZ AZNAR, COLEGIADA N<sup>o</sup>. 1419
- D<sup>a</sup>. CAROLINA VILCHES ROMO, COLEGIADA N<sup>o</sup>. 1420
- D. MARCOS CAÑETE JIMÉNEZ, COLEGIADO N<sup>o</sup>. 1421
- D<sup>a</sup>. SOPHIE MOITTIÉ, COLEGIADA N<sup>o</sup>. 1422
- D<sup>a</sup>. ZULAY COROMOTO VILLALOBOS PINEDA, COLEGIADA N<sup>o</sup>. 1142
- D<sup>a</sup>. YOELI JOSEFINA PULGAR TONDA, COLEGIADA N<sup>o</sup>. 1424
- D<sup>a</sup>. YOLANDA NAZARET BLASCO OBREGÓN, COLEGIADA N<sup>o</sup>. 1425
- D<sup>a</sup>. BEGOÑA MORENO ARIAS, COLEGIADA N<sup>o</sup>. 1426
- D. GUILLERMO ALONSO DE CELADA OLANO, COLEGIADO N<sup>o</sup>. 1427
- D. EMILIO IGNACIO HERNÁNDEZ HERNÁNDEZ, COLEGIADO N<sup>o</sup>. 1428
- D<sup>a</sup>. ALICIA RODRÍGUEZ MORENO, COLEGIADA N<sup>o</sup>. 1227
- D<sup>a</sup>. M<sup>a</sup> JOSÉ GÓMEZ ARJONA, COLEGIADA N<sup>o</sup>. 1063
- D<sup>a</sup>. ESTER PÉREZ GARCÍA, COLEGIADA N<sup>o</sup>. 1429
- D. RAFAEL OCHANDO MADRIGAL, COLEGIADO N<sup>o</sup>. 1430
- D. ARNAU ORTOLÁ SERRANO, COLEGIADO N<sup>o</sup>. 1431
- D<sup>a</sup>. IRENE BAÑÓN REQUENA, COLEGIADA N<sup>o</sup>. 1433
- D. IGNACIO AGUILAR SEBASTIÁN, COLEGIADO N<sup>o</sup>. 1434

#### BAJAS:

- D. OLEG GARKAVY, COLEGIADO N<sup>o</sup>. 1366
- D<sup>a</sup>. ANDREA GARCÍA GRAMSER, COLEGIADA N<sup>o</sup>. 1036
- D<sup>a</sup>. PATRICIA SANTACREU GIL, COLEGIADA N<sup>o</sup>. 1021
- D<sup>a</sup>. MERCEDES RODRÍGUEZ CARRIÓN, COLEGIADA N<sup>o</sup>. 1401
- D<sup>a</sup>. BELINDA NUNES MARTÍNEZ, COLEGIADA N<sup>o</sup>. 1272
- D<sup>a</sup>. ANA LUCIAÑEZ PÉREZ, COLEGIADA N<sup>o</sup>. 1411
- D. JUAN FERNANDO CERCADILLO PÁEZ, COLEGIADO N<sup>o</sup>. 1397
- D. JAIME FERNÁNDEZ FANJUL, COLEGIADO N<sup>o</sup>. 1379
- D. MANUEL CUEVAS EGEA, COLEGIADO N<sup>o</sup>. 717
- D<sup>a</sup>. ALICIA RODRÍGUEZ MORENO, COLEGIADA N<sup>o</sup>. 1227

## REUNIÓN INFORMATIVA EN ALICANTE SOBRE LOS RECORTES DEL REAL DECRETO 1/2012

Las medidas urgentes para la reducción del déficit que contempla y que afectan de forma directa al colectivo veterinario, así como la exposición de las actuaciones que se están llevando a cabo, fueron los puntos a tratar.



EL PASADO MIÉRCOLES 25 DE ENERO la sede del Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante acogió una reunión informativa dirigida a los veterinarios funcionarios de la Generalitat Valenciana, con el fin de exponer las actuaciones que la Junta Directiva ha emprendido a raíz de la publicación de las medidas de recortes anunciadas en el Real Decreto 1/2012 y que afectan de manera directa a este colectivo veterinario. Asimismo, los asistentes intercambiaron puntos de vista y expusieron sus opiniones sobre esta situación.

De este modo, se informó de que el Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante se ha sumado a la postura adoptada por la Unión Profesional Sanitaria de Alicante UPSANA y el Consell Valencia de Col.legis Veterinaris, de rechazar de pleno y pedir su retirada, al tiempo que se demanda de la

Administración que se busquen y articulen medidas alternativas, consensuadas con los profesionales que consigan hacer eficiente la gestión del sector público y no atenten contra las condiciones económicas y laborales de los sanitarios.

En la reunión se expusieron las diferentes posturas que afectan a los veterinarios de agricultura y sanidad y se aprovechó para analizar los diferentes aspectos que están afectando directamente al colectivo al margen de los recortes como son la ausencia de una bolsa de trabajo actualizada para las sustituciones de sanidad entre otros aspectos. Se valoró la creación de un grupo para analizar estas cuestiones y colaborar en cuantas medidas sean necesarias para reivindicar los derechos de los veterinarios al servicio de la administración.

## CURSO DE ACREDITACIÓN PARA DIRIGIR INSTALACIONES DE RADIODIAGNÓSTICO VETERINARIO

Los asistentes obtuvieron la acreditación necesaria para dirigir estas instalaciones según el nuevo reglamento RD 1085/2009. La naturaleza y acción de las radiaciones ionizantes, sus riesgos y la prevención necesaria fueron los contenidos del curso, que se completó con una sesión práctica en un centro veterinario.

LOS PASADOS 19-20 Y 26-27 DE NOVIEMBRE tuvo lugar en la sede del Colegio de Veterinarios de Alicante el **Curso de Acreditación para dirigir Instalaciones de Radiodiagnóstico General para veterinarios**. Con una asistencia de 15 alumnos, el curso se organizó con el objetivo de proporcionar los conceptos fundamentales para conocer la naturaleza, riesgos y prevención de las radiaciones ionizantes, así como los conocimientos específicos sobre las técnicas propias de los equipos veterinarios.

El curso lo impartió **Waldo Sanjuanbenito**, jefe de Protección Radiológica de la Unidad Técnica de Protección Radiológica U.T.P.R. del Hospital Universitario de San Juan, que destacó la utilidad práctica del curso en el ámbito legal, ya que se obtiene la acreditación necesaria para dirigir instalaciones de este tipo en los centros clínicos veterinarios.

Sanjuanbenito explicó las principales novedades legislativas del nuevo reglamento RD 1085/2009, que obliga al titular de la instalación a remitir sendos certificados de conformidad de la calidad de la instalación y de vigilancia radiológica ambiental, expedidos por la U.T.P.R., al Consejo de Seguridad Nuclear cada dos años.

Asimismo, expuso los riesgos en el uso diario de estas instalaciones para el veterinario, y las medidas preventivas a

tener en cuenta. De este modo, comentó que **“no hay diferencias en las instalaciones, pero sí en las técnicas. En una clínica veterinaria hay que inmovilizar al animal y el técnico está más cerca del tubo de radiación, con lo que absorbe mayor dosis y se incrementa el riesgo”**.

El objetivo, por tanto, es reducir estos riesgos con medidas de prevención, como evitar la exposición directa con el uso de prendas de protección adecuadas, como delantales de plomo, guantes plomados y un protector tiroideo, ya que la tiroides es una glándula muy sensible a la radiación y, al sujetar al animal, la zona del cuello donde se aloja suele quedar desprotegido. El uso de estas prendas se completa con un dosímetro personal de solapa.

Las nociones teóricas sobre la naturaleza de las radiaciones, cómo se miden y los fenómenos que ocurren cuando un ser vivo la recibe, se complementaron con una visita a un centro veterinario, donde los alumnos pudieron comprobar y medir con un equipo cómo varía la dosis de radiación que se recibe según la distancia al tubo de radiación y el uso o no de las prendas de protección. **“Una experiencia muy positiva, ya que cuando los alumnos comprueban la teoría es cuando se conciencian de la importancia del uso de las medidas de prevención”**, comenta Sanjuanbenito.





## CURSO DE SISTEMAS DE AUTOCONTROL BASADOS EN EL ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

El curso, acreditado por la Escuela Valenciana de Estudios para la Salud con 5.8 créditos, capacita al alumno para la implantación, mantenimiento y evaluación del sistema APPCC en industrias alimentarias en base a la Normativa Europea.

EL PASADO MES DE NOVIEMBRE, del 7 al 16, la sede del Colegio de Veterinarios de Alicante acogió este curso sobre el sistema APPCC en la industria alimentaria, complementario al que se impartió en el mes de mayo sobre las guías de prácticas correctas de higiene, dentro de su programa de formación sobre seguridad alimentaria. El curso se organizó con el objetivo de ofrecer al colegiado una amplia formación en esta rama de la profesión con el fin de ampliar sus expectativas laborales, como trabajar en empresas alimentarias o en consultoras que prestan sus servicios a estas empresas.

El curso se centró en el estudio y aplicación del sistema de control APPCC, de carácter preventivo, basado en el análisis de los peligros que pueden darse en la cadena alimentaria para evitar que los productos lleguen en mal estado a la mesa del consumidor.

Antonio Mira, José Evaristo Alemany, José Ángel Fernández y Cecili Monerris, veterinarios del Área del Centro de Salud Pública de Alicante y especialistas en APPCC, fueron los encargados de impartir las clases magistrales, que se complementaron con sendas visitas a dos empresas alimentarias de la provincia donde los alumnos pudieron estudiar su proceso productivo y realizar supuestos prácticos.

Según la normativa europea, cada empresa alimentaria debe establecer un sistema de autocontrol hecho a la medida de su proceso productivo, cuya excelencia la administración pública se encarga de evaluar en auditorías periódicas. El veterinario especializado en la implantación del sistema APPCC es el profesional que diseña estos sistemas a las empresas.

Antonio Mira, coordinador del curso, comentó la idoneidad de las materias impartidas para los veterinarios interesados, ya que **“el curso enseña cómo desarrollar estos sistemas de autocontrol ateniendo a las necesidades específicas de cada empresa, sea del sector que sea, con unos parámetros de análisis comunes”**.

En este sentido, explicó que primero se hace un estudio del producto en cuestión, como el tipo de público final, sus características químicas, el envasado que utiliza y cómo éste limita el crecimiento de gérmenes. A continuación se establecen los posibles peligros que se pueden ocasionar para que el producto no llegue al consumidor en buenas condiciones, y en base a ello, se desarrolla el sistema de auto-



control, basándose en una serie de planes específicos de diferentes áreas, tanto del proceso productivo como de los factores medioambientales que lo afectan. Éstos son el de aguas, de control del plagas, de gestión de residuos, de trazabilidad, de limpieza y desinfección y de mantenimiento. A juicio de Mira, **“todo tiene una base científica, y también hay que aplicar mucho sentido común”**.

Una vez expuestas las medidas de control, se estudia cuáles son los posibles puntos críticos y en cada uno se establecen unos límites. La dinámica del sistema se basa en su vigilancia, registro y en la aplicación de medidas cuando se detectan posibles desviaciones de estos límites.

Asimismo, el curso trató las auditorías externas de la administración, basadas en el análisis de los puntos críticos establecidos por el sistema APPCC propio de la empresa.

En Alicante funciona más el sector de la asesoría externa, se orienta a las empresas en estos aspectos, lo que abre posibilidades laborales a los veterinarios. En este sentido, Mira señaló la importancia de la formación interna de los trabajadores, así como que las empresas establezcan sus propias auditorías, un aspecto que se tratará más a fondo en próximas ediciones del curso.

## LAS REDES SOCIALES Y LA PROFESIÓN VETERINARIA

**I Curso de Formación en Redes Sociales, una aproximación a la gestión y generación del conocimiento en la web 2.0 a través de las herramientas más usadas, con el fin de aplicarlas a la profesión veterinaria.**

LOS PASADOS 4 y 5 DE FEBRERO tuvo lugar en Alicante el I Curso de Formación en Redes Sociales, organizado por el Colegio Oficial de Veterinarios de Alicante con el objetivo de que los asistentes obtuvieran una visión completa de la nueva era del conocimiento 2.0 como herramienta útil en el desarrollo de su profesión.

A lo largo del fin de semana, los asistentes atendieron las clases magistrales que les introdujo en las redes sociales y las comunidades virtuales, haciendo hincapié en las de mayor uso y popularidad, como Twitter, Facebook y LinkedIn.

Del mismo modo, el curso destacó la importancia de aplicar estas herramientas a la estrategia comercial de cualquier empresa dada su implantación y relevancia entre la sociedad, de la que no escapa la profesión veterinaria. Con ello, se pretendió que los asistentes obtuvieran las nociones necesarias

para aplicar el uso de las redes sociales en pro de su vinculación y comunicación con sus clientes y con otros colegas para la generación y gestión de conocimiento.

Para ello, se plantearon una serie de ejemplos de buenas prácticas y se explicó cómo sacar el mayor rendimiento posible del uso y aplicación de las redes sociales a través de herramientas de monitorización y analítica de impactos. Asimismo, se expusieron los recursos disponibles en la red para obtener mayor visibilidad de acuerdo con las necesidades e intereses del usuario.

Por último, el curso abordó la conveniencia del uso de blogs en pro de reforzar y afianzar la identidad corporativa en la Red, así como se destacó la importancia del uso del video en el reconocimiento de una marca como estrategia estrella del marketing viral.



## GRUPO ASÍS CELEBRA EL AÑO MUNDIAL VETERINARIO CON UN LIBRO HISTÓRICO

**“La veterinaria a través de los tiempos”, de Yolanda Vela y Javier Lafuente, es una guía amena y didáctica sobre la historia mundial de nuestra ciencia.**

GRUPO ASÍS, empresa editorial especializada en veterinaria, acaba de publicar el libro **“La veterinaria a través de los tiempos”**, con el que rinde homenaje a esta ciencia aprovechando la celebración del Año Mundial Veterinario en 2011.

La obra, escrita por la veterinaria Yolanda Vela y el periodista Javier Lafuente, es una guía amena, didáctica y rigurosa que recorre los principales hitos de la veterinaria desde la Antigüedad hasta el presente.

Planteado como un compendio de divulgación sobre el pasado de la veterinaria y repleto de anécdotas y curiosidades, el libro contiene una parte cronológica, que explica la evolución de esta profesión desde la domesticación de los animales y las primeras civilizaciones (Mesopotamia, Grecia, Roma, China, Egipto...), la Edad Media y el Renacimiento hasta la aparición de la primera escuela veterinaria, en Lyon (Francia), un hecho fundamental que marcó la transformación de esta práctica en una ciencia, como se le reconoce hoy en día.

Los autores han concebido esta obra **“con el propósito de acercar la historia de la veterinaria a la sociedad, con el rigor y el respeto que se merece”**, y como **“un homenaje para todos aquellos que a lo largo de los tiempos se encargaron de dignificar esta profesión”**, como explican en la presentación del libro.

El volumen, de 344 páginas y 380 imágenes, dedica extensos capítulos a la historia de las enfermedades que han marcado un hito, a las diferentes especialidades veterinarias,

así como al pasado y presente de la ganadería, a la historia de la inspección de los alimentos, la mejora genética o la veterinaria militar, entre otros aspectos.

Uno de los grandes méritos de la obra es haber reunido a un total de 48 profesionales, que han colaborado en la elaboración de **“La veterinaria a través de los tiempos”** mediante artículos de opinión especializados en diferentes partes de la historia, en enfermedades concretas o en investigaciones de determinadas ramas de la veterinaria.

Nombres como Bernard Vallat, presidente de la OIE, Juan José Badiola, presidente del Consejo General de Colegios Veterinarios de España, José Manuel Etxaniz, presidente de la Asociación Española de Historia de la Veterinaria, Santiago Vega, presidente del Comité Nacional de Vet2011, o el fallecido presidente de la Real Academia de Ciencias Veterinarias, Carlos Luis de Cuenca, entre otros muchos, confieren prestigio a esta obra.

Ambos autores desempeñan su actividad profesional en Grupo Asís. Javier Lafuente es jefe del departamento de Contenidos y Yolanda Vela es la responsable del departamento de Libros.

La obra disfrutó de una primera presentación en Zaragoza durante la festividad de San Francisco de Asís, patrón de los veterinarios, en un acto que contó con la presencia de Juan José Badiola. Además, se dio a conocer en el reciente Congreso nacional e iberoamericano de Historia de la Veterinaria, celebrado a finales de noviembre en Valencia.

# AGENDA DEL CONSELL RESPUESTAS A RECORTES A FUNCIONARIOS



Consell Valencià  
de Col·legis Veterinaris

CONSEJO VALENCIANO  
DE COLEGIOS VETERINARIOS

26 ENE. 2012

SALIDA Nº 11

GENERALITAT VALENCIANA  
CONSELLERIA DE SANITAT  
Registro General

Hble. Sr. Conseller de Sanidad  
D. Luis Eduardo Rosado Bretón

Data 26 ENE. 2012

ENTRADA

Hble. Sr. ,

El Consell Valencià de Col·legis Veterinaris, como órgano de coordinación y representante ante las instituciones de la Generalitat Valenciana, de los Colegios Oficiales de Veterinarios de la Comunidad Autónoma Valenciana y de sus colegiados, entre los cuales un nutrido grupo forman parte del personal dependiente de la Conselleria de Sanidad, le pone de manifiesto:

El profundo malestar y rechazo, aun siendo consciente de la situación económica actual, ante los recortes retributivos y de derechos laborales acaecidos en las últimas fechas.

A este malestar, se suma el desconcierto e incertidumbre creado por las noticias aparecidas en medios de comunicación en el que se informa de una posible asignación retributiva complementaria, vía complemento de productividad, a diferentes colectivos sanitarios entre los cuales no se encuentran los veterinarios de Salud Pública adscritos a la Conselleria que usted tan magníficamente dirige.

Permítame reseñarle que este colectivo se ha visto doble y severamente afectado, no solo por la reducción del complemento de carrera profesional, sino que al mismo tiempo continúa pendiente de aplicarse el complemento de productividad que se aplica a la totalidad de colectivos sanitarios salvo, incomprensiblemente, al nuestro.

Por todo lo anterior, solicitamos que se dejen sin efecto los recortes aprobados y que cualquier medida de compensación futura adoptada no discrimine a los veterinarios de Salud Pública, cuyas funciones son vitales para velar por la salud de los ciudadanos y garantizar una segura obtención, transformación y comercialización de alimentos.

Con la confianza de que nuestras justas reivindicaciones serán atendidas, quedo a su completa disposición.

Atentamente.

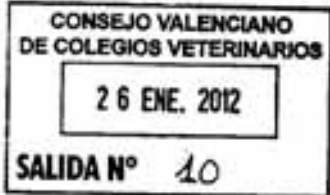
Valencia 26 de enero de 2012  
EL PRESIDENTE



Fdo.: Rosendo Sanz Bou



Consell Valencià  
de Col·legis Veterinaris



Hble. Consellera Sra. Dña. Maritina Hernández Miñana  
Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua

Valencia, a 24 de enero de 2012

Hble. Sra.

El Consell Valencià de Col·legis de Veterinaris, como órgano de coordinación y representante ante las instituciones de la Generalitat Valenciana, de los Colegios Oficiales de Veterinarios de la Comunidad Autónoma Valenciana y de sus colegiados, entre los cuales un nutrido grupo forma parte del personal dependiente de la Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua, le pone de manifiesto que:

Aún siendo conscientes de la situación actual, se considera que con la publicación del Decreto-Ley 1/ 2012, de 5 de enero, del Consell, de medidas urgentes para la reducción del déficit en la Comunitat Valenciana, que prevé la reducción de la jornada laboral de los veterinarios interinos que realizan las funciones de control de la producción primaria ganadera, tanto a nivel de seguridad alimentaria como de sanidad animal, a veinticinco horas semanales, puede comprometer el mantenimiento del control de la cadena alimentaria, así como la rápida actuación en los casos de alertas o crisis alimentarias, con las consiguientes repercusiones negativas, tanto a nivel de la producción ganadera, como de la sanidad animal o la salud pública.

Por otra parte se recuerda la situación de los veterinarios responsables de las Asociaciones de Defensa Sanitaria, que llevan 16 meses sin cobrar las actuaciones realizadas.

Por esto se solicita se tomen las medidas necesarias para eximir a este colectivo de veterinarios interinos, de la aplicación de reducción de la jornada laboral, descrita en mencionado Decreto-Ley y se efectúe el pago de las actuaciones realizadas por el colectivo de veterinarios de las Asociaciones de Defensa Sanitaria.

Quedando a su disposición, al objeto de seguir colaborando como en ocasiones anteriores.

Reciba un cordial saludo.



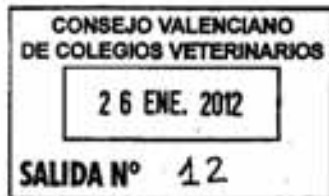
Fdo: Rosendo Sanz Bou  
Presidente del Consell Valencià  
de Col·legis de Veterinaris

AVDA DEL CID, 62. 2º - 46018 VALENCIA - TEL. 96 313 50 30 - FAX. 96 313 50 88





Consell Valencià  
de Col·legis Veterinaris



Hble. Conseller Sr. D. José Manuel Vela Bargues  
Conselleria de Hacienda y Administraciones Públicas

Valencia, a 24 de enero de 2012

Hble. Sr.

El Consell Valencià de Col·legis de Veterinaris, como órgano de coordinación y representante ante las instituciones de la Generalitat Valenciana, de los Colegios Oficiales de Veterinarios de la Comunidad Autónoma Valenciana y de sus colegiados, entre los cuales un nutrido grupo forma parte del sector público. Y vista la publicación del Decreto-Ley 1/ 2012, de 5 de enero, del Consell, de medidas urgentes para la reducción del déficit en la Comunitat Valenciana, desea poner en su conocimiento:

1. Que durante años se ha estado produciendo una situación de agravio comparativo entre los empleados de función pública especial del grupo A1, en los que se incluyen los veterinarios que desempeñan sus funciones en las Consellerias de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua; de Infraestructuras, Territorio y Medio Ambiente y de Justicia y Bienestar Social, con respecto al grupo de personal de Instituciones Sanitarias de la misma categoría adscrito a la Conselleria de Sanidad, al paralizarse la aplicación de la carrera profesional en el año 2009. En todas estas Consellerias, los veterinarios desempeñan funciones cuyo objetivo principal es el mantenimiento de la Seguridad Alimentaria y de la Salud Pública, en el primero de los casos en el ámbito de la producción primaria agropecuaria y en el segundo en el siguiente escalón de la cadena alimentaria.
2. Que desde que se realizó la reestructuración de los Servicios Veterinarios Oficiales, se ha estado permitiendo el traslado del personal dependiente de sanidad al resto de administración pública y no al contrario.
3. Que en colectivo de veterinarios dependiente de función pública, existe un elevado número de interinos y que la aplicación de las medidas contempladas en el Decreto-Ley, supondrá una merma en la capacidad del control de los riesgos de la producción de alimentos, con lo que se comprometerá el resto de la cadena alimentaria, así como el control de las enfermedades de la caballa ganadera que puede repercutir a nivel económico en sector ganadero y nivel sanitario tanto en la ganadería como en la salud pública.



Consell Valencià  
de Col·legis Veterinaris

Por lo anteriormente expuesto se solicita:

1. Que si dada la situación actual no es posible continuar con el desarrollo e implantación de la carrera profesional, pero se va a implantar un complemento de productividad al personal sanitario, se tenga en cuenta al colectivo de veterinarios, que a pesar de no estar adscritos a la Conselleria de Sanidad, realizan funciones relativas a la seguridad alimentaria y salud pública.
2. Que se adopten las medidas oportunas para que exista movilidad entre los dos grupos de empleados públicos descritos.
3. Que se exima a los funcionarios interinos que ejercen sus funciones en Conselleria de Agricultura, Pesca, Alimentación y Agua de la reducción de la jornada laboral.

Quedando a su disposición, al objeto de facilitar la mutua colaboración y entendimiento para la mejor satisfacción de los intereses sociales y profesionales.

Reciba un cordial saludo.



Fdo: Rosendo Sanz Bou  
Presidente del Consell Valencià  
de Col·legis de Veterinaris

# ENRIQUE COLOMER I ROCHER



En la comarca de la Safor concretamente en la capital, Gandía, encontramos a nuestro compañero Enrique Colomer Rocher que a sus 83 años y convaliente de una reciente intervención quirúrgica, no ha dudado en recibirnos para hablaros de su trayectoria profesional y personal. Nos ha acompañado en esta ocasión Pascual Martí, compañero de Denia que quería saludar a Enrique.



Enrique nos cuenta que no sabe qué le llevó a estudiar y a dedicar gran parte de su vida a la veterinaria, ya que en su familia no había ningún antecedente ni contacto especial con el mundo animal, sin embargo el hecho de que él estudiara esta carrera sí que supuso un acicate para su hermano mayor, Francisco, que a pesar de llevarle tres años, empezaría después los estudios universitarios porque estuvo varios años en su juventud enfermo y en reposo.

Francisco ya ha fallecido, y la gran generosidad de nuestro compañero Enrique se demuestra en el hecho de que en gran parte de la mañana que compartimos con él, la conversación vuelve una y otra vez hacia su hermano.

Nos cuenta Enrique que su hermano fue un gran veterinario que desarrolló su profesión en el ámbito internacional, por ejemplo en varios países de América del Sur como Colombia o también en Australia y en organismos de gran prestigio como la FAO.

Enrique ha tenido una rica vida profesional, pero en su vida privada tampoco ha habido lugar para el tedio, pues se ha dedicado a la literatura de forma muy productiva, llegando a publicar varios libros, de los que hablamos durante la entrevista y que nos hemos permitido reproducir en parte para expresar con las mismas palabras de Enrique algunas de sus vivencias, sobre todo de su libro *Cosas de animales*, donde de una forma sencilla y divertida nos cuenta anécdotas y cavilaciones que han tenido lugar en el desarrollo de su profesión, llamándonos la atención de forma particular aquellos relatos relativos a una vida rural que prácticamente ha desaparecido de nuestra sociedad.

#### *¿En qué años estudiaste, Enrique?*

Mi promoción fue la de 1950-55 y estudié en la facultad de Zaragoza, a la que llegué cuando la ciudad aún mostraba muchos efectos de la guerra civil. Por ejemplo los estudiantes teníamos que aportar la cartilla de racionamiento, y la pensión completa me costaba 12 pesetas diarias.

Y así es cómo nuestro compañero recuerda la vieja facultad de veterinaria de Zaragoza (de su libro *Cosas de animales*):

Aunque hayan pasado tantos años, todavía recuerdo cómo estaba distribuida. Apenas se franqueaba la puerta principal y en su parte izquierda, se encontraba la secretaría. Continuaba un largo pasillo que al final se dividía en dos, los cuales daban paso a las diferentes aulas. En el centro de ambos pasillos, había una escalera que daba acceso a las aulas de arriba en el piso. Detrás de la escalera, una puerta comunicaba con un amplio patio en el que había un potro de sujeción que servía para las operaciones más sencillas como eran las castraciones, sangrías etc. En el fondo del patio había una habitación que servía para guardar los diferentes utensilios de sujeción de los animales, tales como aciales, trabones, cuerdas, etc.

Este patio se comunicaba con las salas de disección y de cirugía. En esta sala se encontraba un potro báscula que

servía de cama a la vez que sujetaba al animal que se iba a intervenir.

En el centro de la sala de disección había una gran mesa de mampostería chapada de azulejos blancos en la que se depositaban los cadáveres de los animales que nos servían para las clases prácticas de disección.

Estas prácticas revestían unas características especiales, pues debido a que éramos muchos los estudiantes y pocos los cadáveres, se guardaban éstos varios días para que todos pudiéramos hacer nuestras prácticas, y a pesar de las medidas higiénicas que se tomaban aplicándoles formol y otros antisépticos, al no tener frigoríficos, no se podía evitar ese olor *sui generis* tan característico que llegaba hasta la calle, y de tal modo que la gente que pasaba por delante de la facultad se tapaba la nariz con el pañuelo y se pasaba a la cera de enfrente.

#### *Y tu trayectoria profesional una vez terminados los estudios?*

He tenido una vida profesional muy variada, pues la he desarrollado en muchas de sus facetas: el ejercicio privado de clínica de pequeños animales, la asistencia en granjas, tanto de clínica como en el asesoramiento en productividad ganadera, he trabajado en mataderos y como veterinario titular... Es decir, he desarrollado la profesión de una manera polifacética, como actualmente ya creo que no es posible desarrollarla.

Como interino en la administración he trabajado en Belrreguard, Alquería de la Condesa, Rafelcofer, Gandía, y cuando aprobé las oposiciones estuve en Cullera, Favareta, Oliva, y me jubilé en Gandía.

Y en otros campos de la profesión, por ejemplo estuve en la fábrica de piensos Salfras, y en la granja de aves Avidesa en Alzira.

Después monté con un compañero, Mario Azara Peña, una granja de reproductoras en Rótova.

“ He tenido una vida profesional muy variada, pues la he desarrollado en muchas de sus facetas: el ejercicio privado de clínica de pequeños animales, la asistencia en granjas, tanto de clínica como en el asesoramiento en productividad ganadera, he trabajado en mataderos y como veterinario titular... Es decir, he desarrollado la profesión de una manera polifacética, como actualmente ya creo que no es posible desarrollarla.



“ La vida del veterinario era muy diferente a como es ahora, recuerdo un caso en el que el dueño de una mula me describía los síntomas de sus enfermedades como si fueran las del animal para ahorrarse ir a médico, pero claro se le descubría enseguida porque describía los síntomas como si el animal pudiera hablar con gran riqueza de matices.

Me ha gustado mucho la historia sobre todo de Gandía, y no solo referida a grandes personajes, que desde luego los hay muy importantes, sino que me han llamado mucho la atención los personajes más cotidianos de la vida de Gandía.

Durante un tiempo, estuve de director en la cooperativa de piensos en Lloc Nou de San Jerónimo.  
Y también fui profesor del instituto Rei D. Jaime de Alzira.

*Una vida profesional muy activa.*

Además hice en mis comienzos clínica de los animales de labor que había por la zona antes de que los pequeños

tractores sustituyeran a los mulos, también de vacas, y hasta de animales de los circos que venían a Gandía, pues me han legado a llamar para atender a leones o a focas, en casos de gran urgencia.

Enrique nos cuenta en su libro *Cosas de animales*, su primera visita como profesional en el relato *Mis primeros pasos*

donde narra cómo se enfrentó por primera vez y con éxito a una parálisis de rumen en una vaca:

Mentalmente repetía los pasos de la operación indicados en el libro de cirugía. "se corta el pelo en la región del ijar izquierdo y se desinfecta con tintura de yodo". No hubo ningún problema.

"Incisión cutánea paralela el borde posterior de la última costilla": Tomé el bisturí con mano temblorosa e hice un corte de unos siete centímetros, empezó a manar sangre de la herida que yo me apresuré a secar con gasas. Pero aún no había hecho prácticamente nada, todavía quedaba por seccionar el tejido subcutáneo, la parte muscular y el peritoneo antes de llegar a la panza. No pensé más en el libro y continué cortando a mi aire, ahora ya no podía volverme atrás. Metí la mano en el agujero que había quedado y qué sensación más desagradable, mis dedos tanteando en una abertura parecían perdidos en un pozo sin fin. Encuentro una abertura y no hallo nada en ella, continúo buscando, aquí hay otra abertura, por fin toco una cosa dura, noto como si estuviera incrustada pero se suelta con facilidad, y sin pensar más la saco. Era un pedazo de paja prensada de color negruzco, como quemada.

¿Cómo se llamaba la abertura en donde se encontraba el trozo de paja? ¿sería el bonete o la redecilla. La herida seguía sangrando, pero ahora me encontraba mucho más tranquilo. Empecé a suturar al mismo tiempo que iba vertiendo polvos de sulfamida en el interior de la herida. No sé si lograría coser separadamente los planos musculares del peritoneo, pero lo que sí puedo afirmar que tras dos largas horas de trabajo había terminado y la vaca seguía viviendo.

Me dejé caer más que sentar en una silla y encendí un cigarrillo. Me dolía la espalda y estaba bañado en sudor, pero ahora era cuando me encontraba realmente tranquilo. Observaba a la vaca como si fuera una cosa extraña, como si no tuviera nada que ver conmigo. Todo había terminado, ya no sentía miedo, ahora experimentaba una sensación maravillosa, una paz interior, una ligera embriaguez.

*Enrique describe esa primera experiencia que todos hemos temido con una gran sencillez y simpatía. Has debido de vivir muchas situaciones curiosas.*

La vida del veterinario era muy diferente a como es ahora, recuerdo un caso en el que el dueño de una mula me describía los síntomas de sus enfermedades como si fueran las del animal para ahorrarse ir a médico, pero claro se le descubriría enseguida porque describía los síntomas como si el animal pudiera hablar con gran riqueza de matices.

*Y también hiciste clínica de pequeños animales.*

Monté el primer consultorio veterinario que ha habido Gandía, y podéis creer que fue de forma obligada, porque la gente venía con sus perros y gatos a casa a las hora que les parecía bien, así que no me quedó más remedio que instalarme en un local.

Allí también han tenido lugar gran cantidad de anécdotas como en el caso de los dueños de una perra con un tumor de mama, en que durante la operación quirúrgica se empeñaron en estar presentes los dos, a pesar de que la dueña estuvo a punto de desmayarse varias veces. Pues bien, con objeto de distraer a su esposa el marido, que era tenor, nos





dio un concierto *in situ*, con la particularidad de que como eran romanzas conocidas, mi compañero y yo nos animamos y le hacíamos coros, eso sí, en la medida que nos llegaba la voz.

#### *Háblanos de tus libros, Enrique.*

Yo he leído mucho toda mi vida, pero hasta que empecé en la universidad no empecé a escribir, no obstante a partir de jubilarme es cuando he publicado.

Me ha gustado mucho la historia sobre todo de Gandía, y no solo referida a grandes personajes, que desde luego los hay muy importantes, sino que me han llamado mucho la atención los personajes más cotidianos de la vida de Gandía.

En el libro titulado *Fulles seques*, escribí una serie de relatos describiendo a personajes que fueron famosos en su tiempo en Gandía, y que estaban algo olvidados.

En 1998, publiqué el *Libro de la Virgen*, sobre vírgenes de la zona, pero también del resto de España, y para este libro hice varios viajes para documentarme. El Vaticano me escribió una carta que tengo enmarcada en el salón de casa en reconocimiento por este libro.

En 1995 publiqué *Amanecer de la libertad*, en el que describí la travesía de siete jóvenes que hicieron la travesía de Daimuz a Ibiza para pasar a zona nacional a defender sus ideales en tiempos de la guerra civil.

En 2001 publiqué el *Legionario Bernabeu* y sus crónicas, y en 2009 el *Ducado de Gandía y los Borja* abarcando a todos los duques de Gandía.

No obstante el que tiene que ver con la profesión es el primero, *Cosas de animales*, que publiqué en 1990.

Y Enrique en su gran generosidad, nos regaló al final de la entrevista un ejemplar de *Cosas de animales*, y otro de el *Ducado de Gandía y los Borja* para la biblioteca del Colegio de Alicante, y teniendo en cuenta que en la de Valencia ya se podían encontrar, aquí tenemos la oportunidad de pasar un buen rato con los relatos de nuestro compañero Enrique.

Teresa Perales Romero  
Irene Lloret Fernández

# UN MAGISTRAL E IMPERECEDERO LEGADO DE D. JUAN TERRÁDEZ RODRÍGUEZ (1913-2002): LAS REVISTAS *AVICULTURA ESPAÑOLA* Y *AVIGAN* (1952-1971)<sup>(1)</sup>

Por FERNANDO AGANZO SALIDO Y ANTONIO RUIZ MOLINER

ASOCIACIÓN VALENCIANA DE HISTORIA DE LA VETERINARIA

<sup>(1)</sup> Comunicación presentada en el XVII Congreso Nacional y VIII Iberoamericano de Historia de la Veterinaria. Valencia (España), 24, 25 y 26 de noviembre de 2011.

HUBO UN TIEMPO en nuestra reciente historia, que abordar en Valencia cualquier tema relacionado con Veterinaria, era invocar el nombre de don Juan Terrádez, y a la inversa. No hubo ningún acontecimiento profesional o social, ni ninguna iniciativa, que no tuviera en él a su inspirador o protagonista. Su biografía sería muy extensa, aunque hasta este momento solo contamos con una preliminar que figura en las páginas 132 y 133 del Libro del I Centenario del Ilustre Colegio de Veterinarios, de donde fue presidente durante más de doce años. Pronto se cumplirá el centenario de su nacimiento, ocasión singular para poder ampliarla y dar a conocer a una nueva generación de profesionales, hasta donde llegó la tenacidad de este hombre, como intentó fomentar la riqueza ganadera y como defendió los intereses de sus colegas.

Destinada esta comunicación al análisis de una de sus obras predilectas, lo primero que puede decirse de ella es que fue exponente de la envergadura de todo lo que realizó en su vida profesional. Detallar aquí cuales fueron sus cargos oficiales, sus muchas responsabilidades y sus distinciones, solo restaría espacio al estudio del tema enunciado. Este, por sí mismo, ya refleja a las claras y es un ejemplo de su capacidad e impulso creador.

En efecto, fue obra suya la fundación de las revistas *AVICULTURA ESPAÑOLA* y *AVIGAN*, ambas de ámbito nacional. Aunque conocidas como dos publicaciones distintas, se trató

de un mismo producto elaborado por el mismo artífice. La segunda fue en realidad una hijuela de la primera, con la particularidad de que la rama llegó a ser más robusta que el tronco que la generó.



D. Juan Terrádez Rodríguez.





Primera y última portada de AVICULTURA ESPAÑOLA.

El fundador nos reveló diez años después, que la elección del tema de la revista fue sencilla" por cuanto la riqueza avícola iniciaba entonces su fuerte expansión y como rama ganadera era la única que había sido respetada por los avatares y consecuencias de nuestra postguerra".

### AVICULTURA ESPAÑOLA

Se trató de una revista mensual de 26 por 20 centímetros, de 50 páginas, con portada a todo color, con abundantes anuncios publicitarios e ilustraciones, vendida a 12 pesetas el ejemplar y 132 pesetas la suscripción anual. Se presentaba como "Revista de orientación y asesoramiento para los avicultores", y la dirección, redacción y administración se encontraba en Valencia, calle Bonaire nº 27. No se indicaba nombre de promotores, aunque detrás de todos los artículos editoriales era fácil aventurar la firma de don Juan Terrádez.

El número 1 apareció en el mes de diciembre de 1952 y en la salutación se decía: "Pretendemos editar una revista estrictamente técnica... que sirva también de tribuna donde se puedan asomar todas aquellas ideas nuevas u orientaciones en beneficio de nuestra avicultura".

En el número 2 aparecía destacada la necrología de don Pedro Laborde-Bois que muy poco tiempo pudo disfrutar de su lectura. Se trataba de un avicultor de avanzada edad, de amplia formación científica, e introductor en España de avanzadas tecnologías. Muy citado en publicaciones técnicas, fue un infatigable publicista y animador y director de concursos de puesta, por lo que hay que deducir que algún papel debió jugar para que esta revista viera la luz.

En el número 13 (dic. 1953) aparece por primera vez el nombre de don Juan Terrádez como director del Laboratorio Pecuario Regional de Valencia y autor del trabajo *Las enfermedades prácticamente pueden ser eliminadas por el avicultor de sus explotaciones*. Trató en este artículo de implicar a los avicultores en las medidas de prevención desarrolladas por la Red de Laboratorios Pecuarios del país. En este número apareció una relación de 50 colaboradores de la revista, que repetida y ampliada, incluía a destacados especialistas.

En el número 18 (mayo 1954), ya aparecía don Juan Terrádez como director de la misma, aunque es evidente que lo era desde un principio, con un editorial titulado *Meditemos*, donde agradecía las adhesiones que venía recibiendo la revista, y añadiendo sobre las críticas, que muchos males tenían su origen en nosotros mismos. Muchas veces el avicultor aceptaba propagandas interesadas que no debía atender; pues la avicultura era vital para la economía nacional y no se prestaba a juegos.

En el año 1956, la dirección, redacción y administración se había trasladado a la Avda. Barón de Cárcer nº 26 (edificio Balkis), y por entonces aparecía otro artículo de su director titulado *La enfermedad llamada "asma del canario"* en el que revelaba que se trataba de una acariasis. Como dato significativo, a partir de ese año se hacía constar que "es una publicación exclusivamente avícola", queriendo excluir cualquier otra tendencia, como al parecer se le solicitaba. No obstante, en el nº 54 (mayo 1957), disminuía el tamaño de la letra que esto afirmaba, para añadir "...de Editorial AVIGAN", demostrando que la orientación de la revista empezaba a ser otra, en manos de otra editorial y que el nombre de la misma podría ser el de una nueva revista. En el último número de *AVICULTURA ESPAÑOLA* (nº 69, 1958), don Juan Terrádez escribía un artículo sobre el *SORGO*, grano que se estaba importando para paliar la carestía de los piensos, con la ventaja de ser superior a la cebada y la avena, según sus datos analíticos.



Primera y última portada de AVIGAN.

En el nº 70 (sept. 1958), desaparecía el nombre de AVICULTURA ESPAÑOLA, sustituido por el de AVIGAN. También desapareció la leyenda "estrictamente avícola", dando paso a todos los temas del amplió campo de la ganadería. En ese número aparece por primera vez una colaboración no avícola de don Cesáreo Sanz Egaña, que era un *Ensayo de interpretación psicológica*, referente al ganado cabrío. Naturalmente, don Juan Terrádez tenía que dar explicaciones y en su editorial manifestaba que AVIGAN nace como lógica consecuencia de AVICULTURA ESPAÑOLA. Ocupaba nada menos que tres páginas en la que se leían frases como estas: "Si en España se quiere hacer avicultura, no podemos desentender a esta del resto del complejo económico pecuario"; "Asistimos en nuestra Patria a la urgente tarea de una renovación total"; "Los grandes proyectos de colonización, concentración parcelaria, saneamiento y mejora de nuestra ganadería, exigen el esfuerzo de todos... destruyendo el mito de los compartimentos estancos y acabando o ayudando en la medida de nuestras fuerzas a que así sea...". "Nuestro propósito... es proporcionar al lector una amplia gradación de conocimientos, desde los más sencillos trabajos de divulgación hasta las más interesantes colaboraciones de tipo científico, tanto original como doctrinal". No parece que los avicultores reaccionaran mal a esta mutación, porque tanto ellos, como los nuevos lectores, manifestaron su agrado a la nueva revista que consiguió una tirada de 3.000 ejemplares.

El balance de los cinco años y nueve meses que se publicó AVICULTURA ESPAÑOLA no pudo ser más positivo. Las 1.362 cuestiones tratadas durante ese tiempo constituyeron la

mejor enciclopedia de conocimientos específicamente avícolas que existía en nuestro país. Los asuntos relacionados con Patología y Terapéutica fueron la mayoría, pero la relación de temas resultaba sorprendente. A ella hay que añadir todo lo relacionado con los concursos de puesta en papel semibiblia color naranja que se incluía en todos los números. Uno de los problemas sanitarios que originó mayores controversias en este periodo fue el de la peste aviar. El editorial del número 37 (1955) titulado *El fantasma de la peste aviar* se ocupaba de esta terrible epizootia, la conveniencia o no de las vacunas vivas y de la posible vacunación obligatoria, aconsejando a los avicultores confianza ante las medidas de la Administración. Para AVIGAN estaban reservadas posteriormente las polémicas relacionadas con otro terrible problema como fue el de la peste porcina africana.

Mención especial debería hacerse en el caso de ambas revistas, de los autores de artículos científicos y de divulgación, españoles y extranjeros, veterinarios, avicultores y otros profesionales. En algunos casos sus extensos trabajos ocuparon varios ejemplares de la revista. En lugar preferente habrían de situarse los profesores de nuestras Facultades, los miembros del Cuerpo Nacional Veterinario y los autores de una decena de monografías-separatas, resultando imposible citar a tantos como trabajaron para la revista (cerca de medio millar), si exceptuamos los trabajos cuyo autor fue el director y editorialista don Juan Terrádez. Y merecerían también ser citados los muchos anunciantes y en especial los grandes laboratorios, que generalmente contrataban páginas enteras, contribuyendo así al sostenimiento de la revista.

## AVIGAN

Con la promesa de “constituirse en la mejor enciclopedia de conocimientos técnico-ganaderos, actualizados”, apareció con el número 70 (sept. 1958) esta nueva revista, que por su formato, portada, anuncios publicitarios e ilustraciones, era gemela de *AVICULTURA ESPAÑOLA*, pero no en todos sus contenidos. Como se respetaba la numeración y el año, la colección no sufrió interrupción alguna. En el editorial del mes siguiente, titulado *Hemos emprendido un camino...* se decía que el primer número había provocado un aluvión de felicitaciones a las que correspondían con un cordial agradecimiento y nuevas promesas de que llegara a ser una gran revista.

En consonancia con el nuevo lema: “Revista Nacional de Orientación y Asesoramiento en materia Ganadera” hubo de cambiar sus secciones, que en lo esencial eran: Editorial, Zootecnia general y de todas las especies, Avicultura (ampliamente tratada), Cunicultura, Apicultura, Industrias Pecuarias, Higiene y Sanidad Pecuarias, Patología y Terapéutica, Bromatología, Enseñanza, Reportajes, Concursos, Asambleas, Noticias, Legislación y Bibliografía. Los editoriales los escribió siempre don Juan Terrádez, pues como tarea delicada y comprometida debía asumirla el director o el propietario de la publicación, y él era ambas cosas. Reflejaba la orientación de la misma con un estilo a veces solemne y no siempre con la necesaria concisión y brevedad, pues según el tema tratado se permitía a veces ciertas expansiones. Esta comunicación dedica la máxima atención a sus editoriales, seleccionando las frases más expresivas. También se encargaba de la bibliografía, muy prolífica, pues firmaba todas las críticas de las nuevas publicaciones; solo en muy escasas ocasiones cedió este cometido a otros compañeros. Diferencias importantes fueron la ampliación a 80 páginas mensuales y el precio de la revista, que pasada de 12 a 15 pesetas y de 132 a 175 la suscripción anual.

En el editorial de diciembre de 1958, don Juan Terrádez realizaba un balance de los temas tratados desde el principio y de la identidad de sus colaboradores, que reiteraría con posterioridad, reconociendo el valor de la herencia recibida, el apoyo de los antiguos favorecedores y el impulso de los nuevos, tratando siempre de cooperar desde la revista al incremento de la gran riqueza nacional que constituía para nuestro país la ganadería y sus industrias. Pero se planteaba importantes interrogantes. Un año después, el editorial titulado *Doce números de AVIGAN*, venía a confirmar esta sospecha cuando indicaba “En primer término hemos de coincidir en la necesidad de superarnos”, pues pese a los esfuerzos que se hacían desde sus páginas, faltaban “inteligencias productivas” ante la competencia internacional, que podrán provocar dentro de algunos años la paralización de aquellas industrias que no sean capaces de producir bien y barato. Eran palabras premonitorias.

Entre las novedades del año 1959, en el mes de enero fue nombrado don Francisco Galindo García, del Cuerpo Nacional Veterinario, consejero delegado nacional de *AVIGAN*. Fue un importante refuerzo para la dirección de la revista, pues sin duda se vería favorecida la información por las conexiones del designado con importantes sectores profesionales.

Su nombre, a partir de esa fecha, figuraría junto al del director Terrádez en la página 5, junto al sumario. También en el mes de marzo aparecía la necrología del polifacético y gran veterinario don Cesáreo Sanz Egaña, y se deploraba que *AVIGAN* hubiera perdido al que prometía ser un asiduo y extraordinario colaborador. Por fin, en el mes de noviembre dedicó la revista una amplia crónica del importante XI Congreso Mundial de Avicultura celebrado en Méjico, que tuvo gran resonancia en nuestro país.

En enero de 1960 se inició una nueva y acertada sección titulada “Última hora en edición” impresa en papel semibiblia de color verde. En el mes de mayo se dio en ella una trágica noticia: “La peste porcina africana en Badajoz. Se ha propagado desde territorio portugués. Medidas drásticas en ambos lados de la frontera para erradicar la grave epizootia”. En el mes de junio se daba cuenta de una reunión hispano portuguesa para adoptar medidas más severas. Y en el mes de julio se había reunido una Junta nacional de criadores de ganado de cerda, lo que a partir de entonces sería noticia frecuente. Tema tan preocupante fue tratado en los editoriales con todo detalle, poniendo especial énfasis en que fue *AVIGAN* la primera publicación española que insertó un trabajo científico sobre tan grave enfermedad.

En el año 1961 la revista vuelve a hablar de la peste porcina africana en el número del mes de enero, y en la sección “Última hora de edición” se da la noticia de que la F.A.O se estaba ocupando con urgencia de esta epizootia toda vez que los brotes registrados en España y Portugal podían ser catastróficos para la industria europea del cerdo, a tal punto que el Grupo Nacional de Industrias Cárnicas ofrecía un millón de pesetas a quien encontrara algo para vencer a la terrible enfermedad. En el editorial de abril se leía “¿es que quienes proponen este procedimiento desconocen la existencia en nuestra nación de servicios de investigadores que luchan a diario para conseguir tales fines?”, y lo achacaba a la falta de coordinación en estas actuaciones. Por su parte *AVIGAN* ofrecía sus páginas “a cuantos con su colaboración quieran expresar con alto sentido constructivo sus opiniones en relación con cualquier problema ganadero, igualmente admite trabajos técnicos y de divulgación, siempre que encajen dentro de su orientación.”

En este año 1961 se observaba un notable incremento de publicidad de laboratorios, industrias relacionadas, y empresas avícolas. Como ejemplo de ofertas de nuevas estirpes de ponedoras podemos citar la de “Distribuidores avícolas japoneses” con su superestirpe japonesa Tohzai Enya que “ostenta el más alto record del mundo (365 huevos anuales)”. En el último número de ese año se insertaba un editorial muy optimista con el título *Perspectiva agraria para 1962*, en el que se afirmaba que 1961 finalizaba “con una amplia perspectiva de auge para la Economía española constituyendo el premio a muchos años de esfuerzo frente a múltiples problemas... Se ha dicho gráficamente en las recientes reuniones del Mercado Común Europeo que se había salvado éste y el futuro de Europa al conseguirse un acuerdo en materia agraria... Estamos en la coyuntura de poner a tono nuestro campo con el de aquellas economías más adelantadas”.



En el mes de febrero de 1962 el editorial se refería a *España y el Mercado Común Europeo* en estos términos: "El ministro de Asuntos Exteriores español ha iniciado las gestiones para el ingreso de nuestra nación en el MCE, noticia que no por esperada ha dejado de ser la más sensacional de los últimos tiempos... AVIGAN procurará en la medida de sus fuerzas cooperar con su labor en esta línea de realidades. La ganadería, riqueza básica de los pueblos y objeto de esta publicación, constituye una de las facetas... y es objeto de más decisiones por parte del M.C.E." En el mes de abril se anuncia que la revista abría una nueva sección con el nombre de "Ventana abierta al M.C.E." requiriendo de sus lectores su colaboración, sus opiniones y cualquier información para que nada dejara de pasar por su observatorio. En otro sentido, se hacía hincapié en el valor de la propaganda que se ofrecía desde AVIGAN, sentenciando: "Tengamos confianza en los productos cuyos nombres se nos han familiarizado por su lectura repetida... Su antigüedad nos sirve de garantía. Los artículos que no se anuncian no son forzosamente malos; aquellos que se anuncian desde hace mucho tiempo, son buenos".

En el mes de diciembre de ese año y con el título *Diez años de labor al servicio de la ganadería española*, el director de AVIGAN, don Juan Terrádez, hizo un amplio recorrido por los ciento veinte números de la revista, con una visión conjunta de los problemas ganaderos del país y de la labor que tendiendo a su solución había realizado la publicación que dirigía. En lo esencial han sido traídas aquí frases de los editoriales que interesaban a nuestro fin. Finalizaba mostrando su agradecimiento a los anunciantes y lectores y a los más de cuatrocientos colaboradores, cuyos nombres citaba, así como fueron más de un centenar los congresos, asambleas, jornadas, symposium, etc. etc., de los que AVIGAN había informado y opinado en el lapso de esos diez años.

En el año 1963 los editoriales recibían con elogios la *Reorganización del Ministerio de Agricultura*, pues daba a la Dirección General de Ganadería nuevas misiones directivas y de gestión de funciones. Entre otras, dependería de ella el Consejo General de Colegios Veterinarios. Eran, se decía, una necesidad apremiante porque iniciaba una auténtica política de higiene pecuaria y de mejora ganadera. Y como quiera que se celebró en Madrid en el mes de julio de este año una Asamblea Nacional de Ganadería, los editoriales siguientes se ocuparon de transmitir sus impresiones y de dar cuenta de las quince conclusiones generales a las que llegó la Asamblea, añadiendo "que el primer objetivo común que interesa a todos los españoles fue plenamente conseguido... con la ventaja de que se habló con el lenguaje de los números, única arma eficiente en la guerra económica mundial que se está librando..." Este año don Juan Terrádez publicó dos artículos. Uno de ellos bajo el título *El doctor veterinario Gastón Ramón, gloria de la Ciencia mundial*, en los números 130 y 131 (I y II), sobre esta figura recientemente fallecida, gloria de la Ciencia mundial y de la Veterinaria. Y otro en el mes de diciembre sobre *Importancia económica del control técnico y sanitario del ganado y sus producciones en el tráfico internacional marítimo*.

En el mes de mayo de 1964 se dio una amplia información sobre la III Semana Nacional Veterinaria celebrada Cór-

doña, Málaga, Granada y Jaén, cuyos trabajos dado su interés científico, fueron reproducidos en varios números sucesivos de la revista en papel color sepia. En la sección "Última hora de edición" se daba la noticia de la aparición de peste porcina africana en Francia, cierre de la frontera con Bélgica, etc. El último editorial del año sustituyó al artículo habitual para reproducir otro muy extenso del catedrático de la Universidad de Madrid Dr. González Álvarez, con el título *Un momento interesante para la Veterinaria española*. Estos son unos breves fragmentos: "Ante un plan de desarrollo que se propone una elevación general del nivel de vida de los españoles, se comprende que la ganadería constituye un designio esencial". "Para que nuestras Facultades forjen un veterinario preparado a tales fines, tienen que cambiar sus planes...". "Lo que hay que obtener es un técnico con visión total de la empresa ganadera... Si no se hace así, el veterinario continuará siendo en este aspecto, como en otros muchos, un autodidacta que gracias a su inteligencia y a su buen sentido supera el vacío de su inexperiencia cuando se enfrenta con la realidad...".

En 1965 se celebró en Madrid la VI Feria Internacional del Campo y Concursos de Ganados, sobre la que versaba el editorial del nº 151. El director de AVIGAN anunciaba que ese número y en los sucesivos encontraría el lector un noticiero de este magno certamen, exaltando el valor de estas demostraciones, que venían a representar "un público reconocimiento de las masas forzadas al éxodo hacia las aglomeraciones urbanas" y ahora admiraban cual era la riqueza ganadera cuyas producciones son tan necesarias y asequibles. Más tarde se dio amplia información sobre la exhibición de ganados, novedades de la feria, visitantes ilustres y sus declaraciones elogiosas. Más de un millón de personas pasaron por allí. A este tenor, el título del editorial de septiembre lo titulaba *La ganadería está de moda*, y observaba como el panorama de transformación de la explotaciones pecuarias, por la que AVIGAN venía clamando, se iba haciendo realidad. Al finalizar el año se anunciaba que el precio de la revista se elevaría a 25 pesetas, siendo la suscripción de 250 anuales.

En el año 1966 se celebró en Madrid un Congreso Mundial de Alimentación Animal y una Semana Internacional de Avicultura en Salamanca, dando AVIGAN una amplia información de ambos encuentros. Por otra parte el editorial de mayo se titulaba *Hacia una ganadería fuerte* entendiéndose que a esa meta se encaminaba la gran cantidad de disposiciones relativas a la ganadería, que luego la prensa diaria comentaba. Sin embargo, pronto el editorialista no se mostraba tan optimista al titular su artículo *Preocupación Mundial*, que concretamente se refería a los problemas del abastecimiento de carne en el mundo que a veces adquiría el carácter de "producto político" o se la sometía a los llamados "precios políticos", dentro del farragoso mar de la moderna economía. Texto de cierta ambigüedad, como correspondía a una revista de tan heterogéneos lectores.

En febrero de 1967, don Juan Terrádez publicaba el artículo *Trigo/pienso para su ganado*, sobre la bondad de las mezclas trigo/sorgo y trigo/cebada, paliando a su vez la escasez y carestía de los piensos-base. En ese mismo número se hablaba de su intervención en la sesión inaugural del curso

en la Academia de Ciencias Veterinarias de Valencia, donde desarrolló el tema Tuberculosis como panzootia. En el mes de junio el editorial se titulaba Gran triunfo de España en la Oficina Internacional de Epizootias. Se basaba para hacer esta afirmación en que España por su posición geográfica podía ejercer un papel trascendental en la defensa de la sanidad pecuaria. Nuestras reglamentaciones cada vez más rigurosas para la circulación del ganado y de sus producciones, dentro del marco de esa organización internacional a la que pertenecían ochenta y dos países, estaba resultando decisiva. Y en relación con este tema, don Juan Terrádez publicaba un artículo sobre *Trascendencia de los servicios veterinarios de puertos y frontera en el comercio internacional de productos ganaderos y materias contumaces*.

El editorial *Ciencias Veterinarias ¿carrera de porvenir?* abría el año 1968. Se trataba de poner punto final a varios editoriales anteriores sobre la falta de alumnado en nuestras Facultades, cuando era ineludible se vieran pobladas de futuros técnicos y científicos, que tanta falta habrían de sernos el día de mañana. ¿Cómo podía explicarse esta escasez de alumnos en disciplinas cuyo porvenir es claro? Muy oportuno fue un artículo, que se transcribía, cuyo autor era el economista don José M<sup>a</sup> Busca Isasi, titulado *Una carrera de importancia vital en nuestro desarrollo: la Veterinaria*, al que el director de AVIGAN le daba las más expresivas gracias. En el editorial citado se hablaba de que la ausencia de alumnos parecía iba superándose como era lógico ocurrir, ya que no podía haber ganadería sin veterinarios.

En el año 1969 y para dar cumplimento a cuanto ordenaba la vigente Ley de Prensa e Imprenta en su artículo 24, se hizo constar en una nota que AVIGAN era propiedad de don Juan Terrádez Rodríguez y se sufragaba con los ingresos que provenían de su publicidad y de la venta de sus ejemplares. Su edición se llevaba a cabo en Industrias Gráficas ECIR, de Valencia, y los órganos rectores de la publicación figuraban en la página 5 de cada publicación. En el número 200 y en su editorial titulado lógicamente *Número 200*, el director daba las gracias a todos los que habían dado aliento a la revista, a la vez que hacía una detallada historia de la misma.

En el mes de septiembre de 1970 se celebró el XIV Congreso Mundial de Avicultura. Se hablaba de un congreso similar que se celebró en Barcelona en los años veinte por iniciativa de los más afamados avicultores españoles y que ahora se repetía en Madrid, tras haber conseguido una avicultura industrializada que figuraba por derecho propio entre las primeras actividades productivas de España. Una vez finalizado el Congreso se daría una amplísima reseña de como transcurrió y de las ponencias que se desarrollaron. En el mes de noviembre de ese año el artículo editorial se titulaba *Ganadería* y sorprendía por el pesimismo con que se abordaba este tema, dada la enorme crisis que atravesaba. AVIGAN señalaba que las causas originarias de la situación tenían relación con las estructuras económicas y administrativas de nuestra nación, pues aunque fuimos los primeros en marcar rutas no fuimos buenos realizadores.

Con el título *No hay por que escandalizarse pues todo tiene explicación* abrió don Juan Terrádez en el mes de abril de 1971 extensos editoriales, seguidos de otro sobre *Ganadería*

y *Veterinaria* y otro más sobre *Raigambre Ganadera Española*. Necesidad de una ley de protección a la Ganadería, que sería su penúltimo editorial en la revista. La insistencia en el mismo tema obedecía sin duda a los rumores de ruptura producción-sanidad, como consecuencia de unas declaraciones del entonces ministro de Agricultura de acuerdo con el Plan de Desarrollo y que parecían nefastas para nuestra ganadería. Se cumplían ese año los cuarenta en que fue creada la Dirección General de Ganadería, cuando fue efectivamente suprimida. Las tesis de Terrádez fueron combatidas hasta por quienes podrían resultar perjudicados, pero quiso manifestar que la Veterinaria moderna y la que saliera de las Facultades nada debía temer; pues España los necesitaba en estrecha cooperación con otros técnicos y científicos. Por lo que se refería a la Ganadería debería protegerse a los que participaran en su resurgir y castigar ejemplarmente, como se hace con los delitos contra la salud pública, a los desmanes contra la ganadería. Otros indicios hacían sospechar el final de la revista, pues sorprendentemente en el mes de septiembre, en una página entera y muy destacada, AVIGAN deseaba a todos sus lectores, suscriptores y anunciantes un feliz y próspero año 1972, proclamando su defensa a la cabaña nacional, sus industrias y todas las actividades para la ganadería.

Cuando se cumplía su año XXI, el número 229 de AVIGAN correspondiente al mes de diciembre de 1971, sería el último. El editorial se titulaba *Transformación* y era su despedida. Comenzada diciendo: "Es evidente que el tiempo es el medio por el que va sufriendo todo cuanto constituye la vida, una transformación constante... y refiriéndonos a los veinte años de existencia de nuestra publicación... se siente la impresión clara de esa evolución... Son centenares los números de AVIGAN, la revista de la ganadería, con miles de páginas, artículos y noticias destinados a cumplir nuestro subtítulo: Revista Nacional de orientación y asesoramiento en materia ganadera... Realidad que ahí queda a la justa crítica de la posteridad... Y con nueva orientación dentro de breve plazo se adherirá renovada como revista que ha de ser útil con un sentido real de esa utilidad, por adaptación y renovación plena a las circunstancias de los momentos que vivimos". Y en efecto, en enero de 1973, la REVISTA DE LA CARNE AVIGAN, quiso ser su continuación como Revista Nacional de Industrias y Productores pecuarios. De formato parecido, no pasó de los primeros números.

Finalmente puede añadirse, que durante toda su existencia, AVIGAN hubo de pasar la censura a que obligaba la normativa entonces vigente. Antes de su publicación, debía presentarse un ejemplar, con la firma de su director, en la Delegación Provincial en Valencia del Ministerio de Información y Turismo. En un sello en su portada se hacía constar la hora en que había sido depositado el ejemplar, el día, y la firma con el "conforme". Don Juan Terrádez debió cuidar mucho la orientación de sus editoriales.

Como fueron revistas de gran tirada, sin duda se encontrarán en las hemerotecas de nuestras facultades, colegios y en otros centros científicos y culturales. A los materiales disponibles en el Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Valencia se han unido vivencias y recuerdos de los autores de esta comunicación.

# PRÁCTICAS ANTIHIGIÉNICAS EN ALIMENTOS DEL CINE DE LOS ÚLTIMOS 50 AÑOS

Por JOSÉ CLEMENTE SAZ SOLER.

*Que la comida sea tu alimento y el alimento tu medicina. (HIPÓCRATES)<sup>(9)</sup>*

EN UN PRINCIPIO, nuestros insectívoros antepasados, precisaron unos cuantos millones de años hasta su conversión en los omnívoros actuales. Entre tanto, transcurrirían sucesivas etapas como frugívoros, carnívoros carroñeros o no<sup>(a)</sup> y caníbales (restos Atapuerca). A las que seguirían etapas de cazadores-recolectores que darían paso al almacenaje (con el uso del humo y ocre para conservar). La generalización posterior de las actividades de caza, recolección y almacenaje, darán lugar al sedentarismo de las tribus en Oriente Próximo (7000 a.C.).

Y éste será origen del cultivo, pesca, domesticación de animales y base del nacimiento posterior de la cultura Egipcia (desde 3150 a.C.). Durante ésta extraordinaria cultura, se desarrolló un floreciente legado gastronómico para la humanidad, tanto cualitativa como cuantitativamente. Más tarde, en la Grecia Antigua, base del pensamiento racional europeo, se abandona la idea de la enfermedad como causa sobrenatural y se busca el método (la lógica), llegando al alimento como causa de enfermar y también como medio para sanar. Será Galeno quien establece la selección de los alimentos como uno de los medios para lograr una vida sana: *Nuestro actual concepto de Estilos de Vida Saludable*. Los griegos ya valorarían la alimentación junto con la Educación Física en este sentido, es decir, como pilares fundamentales de la salud humana.

Así, la importancia de los alimentos en el bagaje cultural de los pueblos es evidente, ya que son imprescindibles para la vida. O para la enfermedad y la muerte, cuando vehiculan un peligro para la salud. Y es en este doble contexto donde el artículo se encuadra. Por un lado en la representación más actual del bagaje cultural, el arte cinematográfico. Y por otro en los alimentos en su ámbito higiénico. Y en esta fusión, cine y prácticas antihigiénicas en alimentos, y aún acotando esta al periodo que transcurre de los años 50 a nuestros días. Es necesario aclarar, que la visión, la perspectiva va a ser occidental, o más bien de ciudadano de un país desarrollado. El concepto de higiene de los alimentos en muchas zonas de África, Asia, ... como sabemos es muy diferente, al com-

prender la higiene de los alimentos o más bien elaborarse con diversos ingredientes: sociales, económicos, religiosos... que en poco se parecen a los nuestros. Dicho esto solo queda entrar en la materia, en este caso cinematográfica.

Así, si bien hasta los 50, las prácticas antihigiénicas impresas en el celuloide, se merecían nuestra consideración, dado las condiciones sociales e higiénicas de la época y lugar. Esto no tendría base, a no ser por su esencia y finalidad cinematográfica genialmente lograda, en *La cena (Tavole apparecchiate e chiarimenti, 1998)*. Largometraje de Ettore Scola con la entrañable y encantadora Flora (Fanny Ardant), titular del céntrico y moderno restaurante romano Arturo al Portico, que muestra al espectador su condición de dueña del mismo permitiéndose comer en cocina, mientras manipulan. También fuma, entre confidencias con su hermana, en el almacén de alimentos. Y permite a camarero que entre la motocicleta a cocina, para que no se le oxide mientras llueve, argüirá. Para al final de la jornada camareros y cocineros comer en la propia mesa de la cocina. Las condiciones estructurales y manipulaciones del personal de cocina que se observan están bastante bien ajustadas a la normativa, lavamanos no manual y dispensadores de jabón y toallas de un solo uso en cocina y aseo, campana extracción de humos potente, manipuladores con ropa adecuada de uso exclusivo para trabajo, excepto el sombrero de calle del chef, que se encuentra colgado estratégicamente en la entrada a la cocina desde el comedor (con su cinematográfico objetivo de poder ponérselo y amenazar con su dimisión), no llevan abalorios, no fuman (excepto la dueña); con un competente chef que exige no entren personal y elementos ajenos a la actividad en local de cocina:

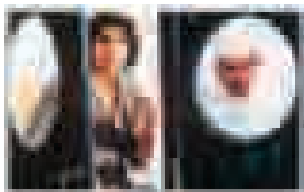
-Flora (la titular) al chef, mientras entra en cocina: *Hola Duilio, traje fresas.*

-Chef: *Déjalas ahí, después las lavo.*

-Flora (mirando una tarta de cumpleaños): *Qué lindo. ¿Le pusiste estrellitas?*

-Chef: *No, son los puntitos de las "i".*

-Flora: *Las "i" de un artista.*



-Chef a Flora: *¿No tienes nada que hacer en la sala (comedor)? Vamos, sé buena.*

-Chef a camarero Toscano (Uliano): *No puedes entrar con la moto aquí. - ¡Fuera!*

-Camarero Toscano: *Está por llover, no puedo dejarla fuera.*

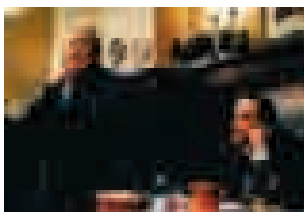
-Chef: *¡La hago trizas y la tiro a la basura! ¡Esta es una cocina, no un garaje!*

-Camarero Toscano: *La dueña me dio permiso.*

-Chef: *Eres un prepotente, aquí mando yo.*

-Camarero Toscano: *Se va a oxidar.*

-Chef: *¡Vete!*

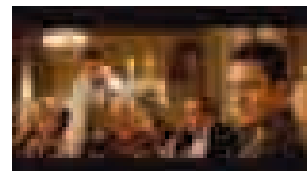
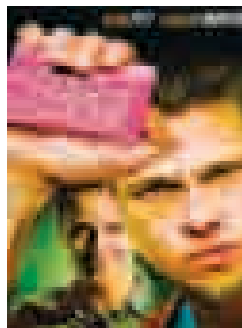


Vittorio Gassman en una escena de la película *La Cena*.

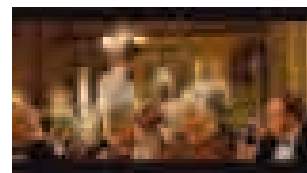
Y sobre la calidad, en una simpática secuencia, el camarero toscano, como bromista transmisor de los deseos de

los comensales al personal de cocina, al entrar a esta, dirá en voz alta: *¡En la sala (comedor) felicitan al chef por su exquisita agua mineral!* -Chef (mientras está cocinando aceleradamente): *¡Tú y tu agua mineral!* De *La Cena* soy incapaz de omitir una exquisita secuencia posterior; la conversación entre Flora y el sabio y humano maestro jubilado Pezzullo (V. Gassman), comensal habitual y amigo. Este le dirá: *Los alimentos y las bebidas simbolizan la condición humana, decía un amigo poeta, pero no Maurizio* (camarero del local que sueña con ser poeta). Un verdadero poeta, de hace dos mil años. Griego, sí. Consumir una comida en una mesa cualquiera, de extraños o amigos, se relaciona más con el corazón que con el estómago. Además, convivir significa vivir con los demás. Y Vd., mi hermosa restauradora, tiene el oficio más bello del mundo.

Y si para el entrañable profesor, los alimentos y bebidas simbolizan la condición humana, lo positivo de esta, obtenemos un aforismo derivado o más bien un paralogismo, la carencia de estos simbolizarían la falta de humanidad, lo negativo de esa condición humana. Aquello que forma parte de la tragedia griega y Shakespeariana y del guión de nuestro siguiente film *El Rey está vivo (The King is alive, 2000)*, de Kristian Levring con Jennifer Jason Leigh. Film que constituye uno de los máximos representantes del cine Dogma95<sup>(1)</sup>. La historia se desarrolla en el desierto africano, en un poblado abandonado de una antigua mina. A un par de cientos de millas de arena de cualquier núcleo habitado. Allí han ido a parar, perdidos, un grupo de turistas occidentales. Se encuentran



Narrador en primer plano.



Tyler sirviendo tras sus particulares prácticas.

aislados. Como única fuente de agua, el rocío, y como único alimento, una partida de conservas de zanahorias contenidas en latas oxidadas, abolladas y abombadas algunas, ya que llevan años allí. Deciden representar una versión libre del rey Lear de William Shakespeare para intentar distraerse de su incierto y oscuro destino. Y al igual que en la tragedia, y a la vez que representan esta y disminuyen sus posibilidades de sobrevivir, se desataran las más crudas pasiones y conflictos hasta llegar al envenenamiento de Gina (Cordelia) por Catherine, al darle zanahorias de una de las conservas contaminadas<sup>(2)</sup>.

Con total seguridad el oscar a "Prácticas de higiene inadecuadas de los manipuladores" lo obtendría Brad Pitt, en el papel de Tyler, en *El club de la lucha (Fight club, 1999)* de David Fincher, por su interpretación de camarero en la secuencia del restaurante del Hotel Pressman. Este se encuentra de espaldas a la cámara y delante de un bol con sopa de langosta. Mientras la cámara juega con la curiosidad del espectador, y se escucha al narrador (Edward Norton): Tyler también trabajaba en ocasiones como camarero en los banquetes del lujoso Hotel Pressman. Era el terrorista más activo de la industria del catering.

También la más reciente, *Het Schnitzelparadijs, 2005*, Martin Koolhoven, con una moderna cocina de restaurante. Representa un actualizado Romeo y Julieta entre un joven marroquí (Nordip) y una joven holandesa (Agnes), trabajadores en la cocina de un hotel en Holanda. Se observa a un manipulador; gran imitador de la aseada de Burguillos y unas prácticas de los manipuladores muy particulares.

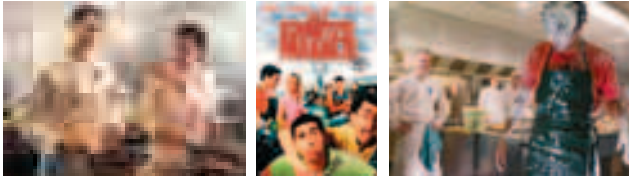
En *Fast Food Nation (2006)* de Richard Linklater (*Tape, Antes del atardecer*), crítico film sobre los establecimientos de las cadenas de comida rápida. Se escenifica en uno de ellos, la caída de una hamburguesa al suelo y de aquí a la plancha, por un descuidado manipulador. Con una secuencia anterior con el dialogo siguiente:

-*El índice de coliformes fecales era demencial ¿sabes de lo que hablo?*

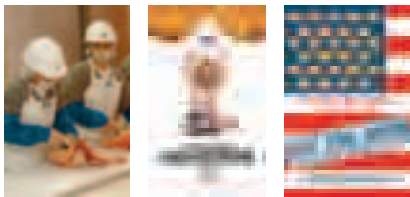
-*No del todo.*

-*Te estoy diciendo que había... (excrementos) en la carne.*





Het Schnitzel paradijs.

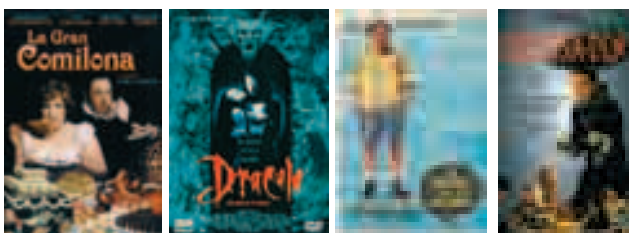


Fast Food Nation.

Si bien, la causa no son las manipulaciones en la cadena de hamburgueserías, sino la contaminación de la materia prima cárnica durante la evisceración en matadero. La contratación de personal no cualificado (emigrantes ilegales), y una velocidad excesiva de la cadena de faenado, ocasionarán la contaminación al eviscerar:

Falta de higiene en matadero, si bien no para la época de ambientación del film, encontramos en *Goya en Burdeos* (1999) con el genio del cine español Francisco Rabal. Un magnífico comienzo de la película. Durante los títulos (créditos), un matadero de la época (suelo de tierra,...), finales del XVIII, con una magnífica canal bovina arrastrada lentamente por el suelo e izada tras faenado, para su cuarteo<sup>(3)</sup>.

De nuevo se observa materia prima contaminada y/o tratamiento insuficiente en la muerte del niño, causada por toxiiñfección alimentaria, tras el consumo de conservas de atún en mal estado, en el film de Kurosawa, *Dodes 'Ka-den* (*Dodesukaden*, 1970). *El cocinero* (del restaurante) *me ha dicho que cozamos el atún*, dice a su padre. El padre decide no hacerlo, *pues en conserva* (está abierta y son restos de cocina) *no es preciso cocerlo*, dirá. Más tarde ya enfermos dirá, *no tenemos urticaria, ni lesiones en piel, es solo una diarrea*. El niño tras días muere. Kurosawa lleva al máximo exponente la pobreza de los que se quedaron atrás, durante el desarrollo del Japón en los 60. Representa la muerte del más inocente de los desarropados y lo hace con una intoxicación alimentaria, mueren con lo que necesitan para vivir; el alimento. Y este es pescado, el alimento por excelencia en su país, Japón.



Y tratamiento insuficiente encontramos, en *Dracula de Bram Stoker* (1992) de F. Ford Coppola, durante la comida en el restaurante entre el profesor Van Helsing, (Anthony Hopkins), Mina (Winona Ryder) y Jonathan Harker (Keanu Reeves). Observamos planos de la carne servida prácticamente cruda, para intercalar escena del vampírico sacrificio de Lucy entre ellos. Este recurso de planos de carne o despojos crudos o prácticamente crudos es muy utilizado en el cine para ayudar a describir metafóricamente la crueldad psicológica o física y no un peligro alimentario ¡Lástima! Sería educativo, dudo que alguien pusiera la carne en la nevera junto al tiramisú (de ovoproductos pasterizados, por supuesto).

Tratamiento insuficiente o contaminación posterior por fugas en *Calma total*, 1988, de Phillip Noyce (*El Santo*, *Generación robada*, *Juego de patriotas*). Un matrimonio, John (Sam Neill) y Rae (Nicole Kidman), recoge a un polizón a la deriva que escapa de una goleta. Les dirá que es el único superviviente de un brote de botulismo, por consumo de conservas de salmón; el peligro está asegurado.

Películas con agua contaminada, como causa de enfermedad tras su consumo, se observan en *Acción Civil* (*A Civil Action*, 1998) de Steven Zaillian con John Travolta y en *Erin Brockovich* (*Erin Brockovich*, 2000) de Steven Soderbergh con Julia Roberts (oscar por su papel principal: Erin). En ambas el origen es la contaminación ambiental a partir de industrias próximas a los acuíferos. Por agua también en *V de Vendetta* (2005) con Natalie Portman, al ir uno de los tres ataques bio-terroristas dirigido a contaminar, con el fílmico virus St. Mary, una planta de tratamiento de agua potable de la ciudad.

Y en *El turismo es un gran invento* (1968) con Paco Martínez Soria, que quiere hacer de su pueblo un centro turístico y valoran las cualidades del lugar para ello, así se establece el dialogo siguiente:

-Uno de los habitantes del pueblo: *Aquí, en el pueblo, tenemos el castillo...y la fuente de los tres caños.*

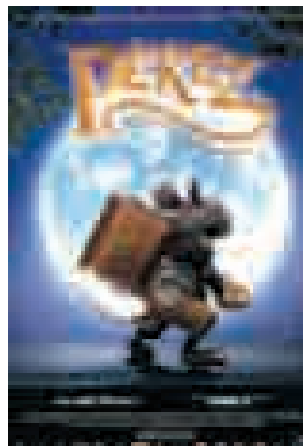
-El alcalde Benito (Paco Martínez Soria): *Que tol que bebe agua de ella tarda un mes en curarse.*

Un cómico y nítido incumplimiento del plan de control de proveedores encontraremos en el delicioso film de Ladislao Vajda *Un ángel pasó por Brooklyn* (1957, España) con Peter Ustinov en el papel del avaro abogado Sr. Bossi. Éste, convertido en perro por su insensibilidad, es vendido como materia prima para su transformación en salchichas, de lo cual se libra únicamente por la ayuda del niño (Pablito Calvo).



También se echa en falta un control del origen de la materia prima en *Volver* de Pedro Almodóvar, con el tema de la laureada BSO, *Paco congelado*, el cual es la potencial exquisita materia prima a utilizar por Raimunda (Penélope Cruz) para alimentar a los eventuales clientes del cerrado restaurante. Si bien será solo potencial, ya que irá a parar junto con el arcón congelador que la contiene a la rivera del río.

Algo parecido podremos decir para las comedias *Pasión Devoradora* y *Delicatessen*, 1991, de Marc Caro y Jean-Pierre



Jeunet con *carnicero* que convierte a los ayudantes que contrata en sus productos cárnicos de venta. En este caso el uso de la humana materia prima deja de ser potencial. Y en España también tenemos nuestra ración caníbal, a partir de un origen peculiar de las materias primas, como en *Marujas asesinas* (2001) con Antonio Resines y Neus Asensi. Y *La carne* de Marco Ferreri con fileteado caníbal de su amada por el protagonista. Y hablando de Ferreri y alimentos citar *La gran comilona* (*La grande bouffe*, 1973, premio Fipresci y nominado a la Palma Oro en Cannes).

Carencia de la preceptiva autorización sanitaria, unido a no presentar separación entre vivienda y establecimiento alimentario, nos encontramos en *Buena Vida Delivery* de Leonardo di Cesare (2003), dado que es la casa del protagonista el lugar elegido por la familia no invitada de su potencial novia, para instalar un establecimiento de elaboración de pastelería. Y como diría Mammy (Hattie McDaniel primera afroamericana que ganó el Oscar), la bondadosa y solidaria mucama de color de Escarlata O'Hara (Vivien Leigh) en *Lo que el viento se llevo: No señor no, eso no está bien, pero que nada bien*. Y menos si no se quieren desinstalar: ¡Qué morro!

Condiciones estructurales deficientes de establecimientos alimentarios, (si bien no exactamente en la época de ambientación del film, los 50) encontramos en la conmovedora *Big Night* (1996) (Premio al mejor guión en el Festival de cine de Sundance). Se observan los útiles de cocina colgando en barras sobre el equipo de cocina unido a la ausencia de campana extractora. Carece de protectores en los elementos de iluminación y de paredes de fácil limpieza, así como presenta madera en superficies de corte, estanterías y mesa.

O en *Aquellos días felices* (2006) con las condiciones de los equipos de frío y aseos durante la visita de los inspectores de Sanidad y de Cultura al campamento de verano en el que transcurre la cómica película.

También en la española, *Pérez, el ratoncito de tus sueños* (2006), con una cocina de restaurante destartada, de ennegrecidos azulejos y con una variada fauna de roedores e insectos.

O en *La mitad del cielo* (Concha de Oro 1986), maravillosa película de M. Gutiérrez Aragón. Ambientada en los 50<sup>os</sup>, con F. Fernán Gómez y Ángela Molina (Rosa), que deja su puesto de casquería en el mercado para adquirir un estructuralmente ruinoso restaurante que reformará con algunos problemas, como la filtración de residuales a la red de agua potable o la presencia de un inquilino no deseado, la rata. Y de otro introducido voluntariamente, el raticida en polvo, que acabara, también voluntariamente, en el plato de las hermanas de Rosa, titular del establecimiento.

También encontramos un pequeño y simpático problema con las plagas en la citada *Pérez, el ratoncito de tus sueños* y en *Ratatouille* (Oscar a mejor película de animación 2007) con la aparición de una rata, la audaz rata protagonista, cuyo sueño es convertirse en chef del fastuoso restaurante donde vive, lo cual consigue con ayuda de su magnífico olfato y sus brillantes cocineros congéneres, claro que nadie sabe quien elabora los fantásticos platos.

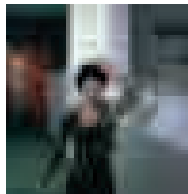
Mercado también tenemos con productos expuestos en unas condiciones de la época en *La ciudad no es para mí* (1966) con Paco Martínez Soria y Alfredo Landa dentro de un gran elenco. Huevos tradicionalmente amontonados más o menos por categorías y con carteles identificativos que seguro que andarían cerca, las canales de aves se exponen en las barras superiores del puesto del mercado. Deliciosa película llena de recuerdos para los que ya poblábamos la tierra en los años 60 y 70.



¿Será el método de Camille una reivindicación del derecho a defender la vida de los roedores?

En la comedia negra de François Truffaut, *Una chica tan decente como yo* (1972), Stanislav, joven profesor de sociología prepara una tesis sobre la criminalidad en la mujer y una de las elegidas es Camille Bliss que es acusada de entre otros intentos del asesinato de Arthur, un técnico de desratización.

Y con los reptantes en *Dong* (*The hole, El agujero*, 1998) de Tsai Ming-liang (*Ni neibian jidian, ¿Qué hora es? What time is it there?; He liu, El río, The river*). Cine de autor que describe la vida en Taipei durante una epidemia, de un fílmico virus, llamado Taiwan, transmitido a través del agua y transportado de unas zonas a otras de la isla por las cucarachas. Esto obliga al gobierno a establecer amplias zonas de cuarentena, y permite a la compañía de suministro de agua a cortar este, con la finalidad de obligar a los habitantes de las zonas más afectadas a abandonarlas; más no todo lo harán, el drama está servido.



En *Le grand restaurant* (1966) de Jacques Besnard con Louis de Funès. Se observa durante los créditos una secuencia en una magnífica cocina, pero los anillos del cocinero que corta la cebolla y las zanahorias, el reloj del manipulador que

saca la langosta de la cocción y la pulsera de otro cocinero que está poniendo los adornos al salmón hubieran hecho cuestionar en nuestros días la higiene de la alta cocina francesa<sup>(5)</sup>. Una flemática conversación posterior sobre el uso del estragón, encima de la comida, entre el camarero que porta en ese momento los huevos mimosa y Mr. Septime (L. de Funès), dejarían a este plato listo para aplicar esas medidas correctoras que conocemos.



Otro film francés, *Au Petit Marguery* (*El petit Marguery*, 1996), sobre el último día de un restaurante parisino, El petit Marguery. La causa del cierre, su cocinero y titular, está perdiendo el olfato. Las secuencias transcurren en el comedor y en una correcta cocina con incorrectos utensilios de madera (cucharones,...) y con su perro acostado, estático, debajo de la mesa de la cocina. Pero a diferencia que en *The butcher boy* y *The cook* (1918) de Fatty Arbuckle o *Bajo la máscara del placer* (1925) de G.W. Pabst cuya presencia del perro en los establecimientos no era siempre inadecuada a las normas de la época de filmación. En *El petit Marguery*, el objetivo del director es mostrar un rasgo de inadecuada pero humana flexibilidad, dado que quieren que el animal de compañía, como parte de la familia, participe de ese último día del restaurante.



Como deficiente gestión de residuos, se observa el fácil acceso y la extracción de restos de alimentos de contenedores de basura del exterior de restaurantes, supermercados y mercados ambulantes de Francia en el premiado film documental *Los espigadores y la espigadora* (*Les glaneurs et la glaneuse*, 2000) de Agnes Varda (*Nouvelle Vague*)<sup>(6)</sup>.





Como producto final contaminado sin exposición de causas encontramos el corto colgado en el conocido portal "YouTube" con el título *Bad Yoghurt* de Shaun Beagley, un escatológico corto de 5 minutos, simulando una intoxicación alimentaria tras el consumo de un yogurt. Y en *Airplane (Aterriza como puedas)*, 1980 de Jim Abrahams y David y Jerry Zucker; entretenida comedia en la que un ex-piloto de combate debe hacer aterrizar un avión de pasajeros al ser afectados los dos pilotos por una toxiinfección alimentaria, debida al pescado del catering del aeropuerto. Precursora de la saga "...como puedas" (*Agárralo como puedas, Espía como puedas, Esquí como puedas, Hot shots...*). Este film es un cómico remake de *Flight into danger* (telefilm, 1956), posteriormente en película como *Zero hour* de 1957 con Dana Andrews como el expiloto militar que se ve obligado a aterrizar el avión, y de *Terror in the sky* de 1971 (telefilm) donde es Doug McClure (El Trampas de la serie *El Virginiano*), el expiloto que debe pilotar el avión. Basado en la novela *Runway zero 8* de Arthur Hailey (guionista o coguionista de las cuatro, así como de *Airport, Airport 75, 77* y *The Concorde: Airport 79* basadas en su novela *Airport*).

Contaminación por manipuladores enfermos, uso de restos de alimentos y agua contaminados en *Outbreak (Estallido)*, 1995 de Wolfgang Petersen (*Das boot El submarino, La historia interminable, Troya, Poseidón,...*), trabajado guión con un extraordinario elenco de actores y un flojo final. Un virus de fiebre hemorrágica (similar a Ebola, Marburg...), un filmico Motaba virus, diseñado para la guerra biológica, llega a un poblado africano, observándose transmisión por agua del pozo de la aldea. Dialogo en poblado africano:

-No se preocupe no se transmite por el aire (aún cuando después hay una filmica mutación del virus que origina su transmisión por el aire), un hombre volvió de Kinshasa enfermo.

-Entiendo.

-Y bebió de este pozo, desde ahí se propagó por toda la aldea.

Y también se escenifica la transmisión a partir del consumo de alimentos, al ser un niño salvado de la infección por su madre, al evitar coma de los restos de un pastel, abandonado sin consumir por el primer infestado que viaja a EEUU. Un primer plano del pastel con el niño a un instante de ingerirlo, trasladan el peligro de la transmisión de la enfermedad

al espectador por consumo del alimento.

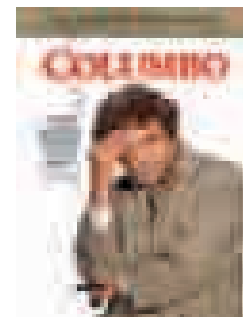
Otra de materia prima contaminada y falta de control de proveedores es *Y tú mamá también* (2001), film mexicano de Alfonso Cuarón con Maribel Verdú y Diego Luna, con una narración al final del film que cita, "algunas personas enfermaron de cisticercosis por consumo de embutidos procedentes de la carne de 4 de los cerdos escapados de una finca a la playa y que fueron consumidos con posterioridad en un banquete". Se refería a teniasis (*T. solium*), la cisticercosis podría venir luego al ingerir los huevos de la Tenia a partir de los proglótidos grávidos de las heces humanas de los parasitados. Si bien es utilizada como recurso cinematográfico al originar mayor impacto la palabra cisticercosis en el espectador.

*La colmena* (1982) de Mario Camus con Victoria Abril, Ana Belén, José Luis López Vázquez, Antonio Resines, Concha Velasco, y un grandísimo cartel de actores españoles con el propio Nobel, Camilo José Cela como actor tertuliano del café La Delicia, interpretando al inventor de palabras Matías. Secuencias como la de las lentejas con insectos dieron lugar a su merecido Oso de Oro en el Festival de Berlín.

Tampoco se puede desechar como cinematográfico peligró, a ese excepcional producto, el jamón. Y no por una causa biológica, botulínium, trichinella... sino más bien física, ya que esta exquisitez del paladar, sirve a Gloria (Carmen Maura) para llevar a mejor vida, por medio de un poderoso jamonazo, a su marido Antonio (Ángel de Andrés López) en el film *¿Qué he hecho yo para merecer esto?* de Almodóvar (1984).

También las series de Tv recogen extraordinarias anti-higiénicas escenas, sirva de ejemplo, la entretenida *Colombo*. En el capítulo denominado *Peso Muerto* (1971), un antiguo general americano, ayuda a pasar a mejor vida, al militar que le concede unos ilegales contratos, rindiendo su albedrío, claro. *Colombo* se dará cuenta de la prueba concluyente al hablar con el dueño-camarero del bar donde toma sus comida favorita, sus famosos chilis de carne (comida Tex-Mex). En el bar se observan expuestos diferentes productos de bollería sin protección al alcance del público, y el camarero exhala su aliento (¿para limpiar?) sobre los cubiertos antes de arrimárselos a *Colombo* para que ingiera su chili.

Un *Colombo* con su característico cigarro puro por lo que hoy en día dado el modélico comportamiento social que transmite su personaje, lo entraría apagado o no lo portaría. En otro capítulo *Asesinato bajo cristal* (1977) aparecen deliciosos *pudding* de pescado dedicados al inspector; es aquel donde un crítico gastronómico utiliza la tetraodontoxina para envenenar a un prestigioso chef. *Colombo* caviló ante los platos ofrecidos por el crítico la idea de Nietzsche "lo que no mata hace más fuerte"<sup>(7)</sup>. Pero previamente, se aseguró de cambiarle al crítico el utillaje donde portaba la potente toxina, por supuesto.





Y si al comienzo recordaba los diferentes conceptos de la higiene alimentaria en relación con las diferentes partes del mundo, el cine es un cercano exponente de esta realidad. Si nos acercamos al cine africano no es extraño encontrar secuencias de alguno de los mercados ambulantes con todo tipo de alimentos de origen tanto vegetal como animal. Y en el asiático podemos comprobar que a excepción de los restaurantes, que se han ido europeizando en determinados países, encontramos los establecimientos de elaboración y servicio de comidas preparadas como pequeños establecimientos donde en un mismo local separados por una pequeña barra, en ocasiones de madera, se realizan las dos actividades la elaboración y el consumo de los alimentos. Predomina la madera pero como ocurre en *Tampoco* (1985), un reconocimiento de modernización y una mayor higiene consiste en parte en su sustitución por otros materiales. Por supuesto no es posible considerar como cine asiático el realizado en USA por directores asiáticos como Ang Lee con fantásticas películas entorno a la alimentación y la convivencia y costumbres de los habitantes de origen asiático en América (americanización de sus tradiciones), *Eat, drink, man, woman* (Comer, beber, amar, 1994), y *The wedding banquet (El banquete de bodas, 1993)* donde la higiene alimentaria es la del país de destino, solo hace falta ver las condiciones de diseño e higiene de la cocina del restaurante de este film.

Si bien hablando de cocinas no hay cocinas como las de la realidad, las cuales también podemos verlas en films documentales como *El pollo, el pez y el cangrejo real*.

- 
- (0) En la Grecia Antigua: Hipócrates contempla el alimento tanto como bien necesario para estar sano como para sanar al enfermo, será Galeno quien defina también a éste como peligro y por lo tanto la necesidad de su selección.
- (a) Las teorías primeras atribuían a nuestros antepasados *homo habilis* y *homo sapiens* una actividad carnívora carroñera a partir de los restos que conseguían sustraer a otros carnívoros, más los últimos descubrimientos arqueológicos del *homo habilis* van acompañados de grandes piezas de mamíferos difícil de cazar por cazadores aislados y lo que parecían muescas de carroño en los huesos parecen ser marcas de semillas, hay ciertas diferencias en este sentido entre las teorías americanas (carroño) y las europeas (cazadores), si bien la alimentación tiene variables amplias, así en ciertas zonas la evolución pudo conducir al carroño y en otras a la caza en grupos organizados o tribales.
- (1) Dogma95: [http://es.wikipedia.org/wiki/Dogma\\_95](http://es.wikipedia.org/wiki/Dogma_95) movimiento filmico desarrollado en 1995 <http://es.wikipedia.org/wiki/1995> por los directores daneses Lars Von Trier, Thomas Vinterberg, Soren Kragh-Jacobsen y Kristian Levring. Su meta es producir películas simples, sin modificaciones en la post-producción, poniendo énfasis en el desarrollo dramático.

- (2) En una de las varias versiones de la obra de Shakespeare se da envenenamiento de Goneril a Regan, las 2 hermanas no desheredadas por el rey, en lugar de a Cordelia.
- (3) Para conseguir una ambientación histórica:  
<http://www.insacan.org/racvao/anales/1989/discursos/01-1989-02.pdf>  
<http://www5.colvet.es/ahv/index.html> y [www.terra.es/personal/uscal/le/infovet/lrcsanida.doc](http://www.terra.es/personal/uscal/le/infovet/lrcsanida.doc)
- (4) Una normativa en requisitos higiénico-sanitarios que ya comenzaba a presentar una importante base en estos años 50. Con el reconocimiento de su fundamental evolución previa... Con ejemplos que van desde el Reglamento de 1842 de la Villa y Corte de Madrid reconociendo Inspectores de Víveres a Veterinarios hasta llegar al R.D. de 22-XII-1908 y a la Ley régimen local de 1945 y su desarrollo y los Reglamentos del Cuerpo de Veterinarios Titulares de 1906 pasando por los de 1931 y 1935 para inspectores municipales veterinarios hasta llegar en estos años 50 al Reglamento de personal de los Servicios Sanitarios Locales de 1953. O desde la R.O. de 24-02-1859 Reglamento Inspección de carnes a los posteriores R-O 5-12-1918 Reglamento Mataderos y al Reglamento provisional sanitario de mataderos y almacenes frigoríficos y de circulación de carnes y pescados frescos de 1955 pasando entre otros por la circular de 1940 de la D.G. Ganadería sobre normas para el faenado de carnes etc...
- (5) Hay que reconocer que el objetivo del director con la presencia de abalorios de oro en los manipuladores pudo ser exactamente ese, dar reconocimiento económico y social a las cualidades culinarias del Restaurante Septime.
- (6) En la posguerra y antes de esta, desde que el hombre se dedicó a la agricultura, como en el libro de Ruth del *Antiguo Testamento*, el que no tenía suficientes medios recogía las espigas de trigo de los campos, tras cosecharlo el dueño. Eso servía para hacer pan o alimentar a alguna gallina o cerdo e ir sobreviviendo, Agnes amplía este concepto en su documental. Las espigadoras es un famoso cuadro de hace 150 años de J.F. Millet, la realizadora lo muestra también en el film. Por cierto, hasta los setenta no era difícil oír finalizar una discusión entre amigos con la frase: "Vete a espigar por ahí". Agnes Varda formo parte del movimiento de realizadores franceses de final de los 50, la *Nouvelle Vague* con Godard, Truffaut, Chabrol, Resnais...
- (7) La frase que dirá F.F. Gómez en *La mitad del cielo* mientras engulle el exquisito plato de arroz con leche de Rosa (Ángela Molina, Concha de Plata del Festival de cine de San Sebastián 1986, a mejor actriz por su interpretación en este film, que fue premiado con la Concha de Oro).

NOTA: El cine como arte es una sublimación de ideas e imágenes de su autor/es y por tanto no precisa adaptarse a una realidad establecida, ni a una ambientación histórica, si bien esta es necesaria en muchos films para poder representar y valorar el mensaje del realizador. Con ello quiero justificar un planteamiento del artículo sin una visión estrictamente histórica, valora las prácticas en base a los criterios higiénicos establecidos en el momento actual, y no al momento en que está ambientado o producido el film. Por otra parte el artículo expone el tema tratado, dejando en el tintero numerosos films con prácticas de higiene adecuadas o no, dado el gran número de películas con establecimientos alimentarios en la cinematografía. Citar, *Alicia ya no vive aquí* (1974) de Martin Scorsese con la inigualable Ellen Burstyn, *Una bruja en Nueva York (The butcher's wife* 1991) de Terry Hughes con Demi Moore, o *Bob, Carol, Ted y Alice* (1969) de Paul Mazursky con Natalie Wood y Elliot Gould, donde la cocina y manipuladores siguen la correcta ambientación histórica de los decorados del resto del film. O *En busca del arca perdida* y *Código 46* y los mercados ambulantes. O la exquisita Amelie y los puestos de alimentos en el boulevard etc...

## Excursiones

# Banyeres de Mariola

A photograph of a stone bridge crossing a river in a lush, green forest. The bridge is made of rough-hewn stones and has a simple wooden railing. The river is clear and flows through the center of the frame. The surrounding trees are dense and vibrant green, with sunlight filtering through the canopy. The overall scene is peaceful and natural.

La localidad de Banyeres de Mariola está situada en las puertas de la "Serra Mariola", al norte de la provincia de Alicante, forma parte de la comarca de l'Alcoià. Es el pueblo más alto de la provincia de Alicante, con una altitud de 818 metros sobre el nivel del mar. Esta población está rodeada de montañas entre las que destacan las cumbres de l'Alt de la Barcella (1.219 metros) y la Penya la Blasca (1.119 metros). Su territorio está marcado por el recorrido del río Vinalopó, y además cuenta con numerosas fuentes y manantiales. Banyeres cuyo nombre en árabe era Beniheres, ofrece un importante patrimonio cultural en sus calles y plazas.

### MONUMENTOS

Esta población puede presumir de albergar monumentos que hacen especial el paseo por sus calles. De todos ellos el más emblemático es el castillo-fortaleza que se levanta a una altura de 830 metros. Exponente de la cultura islámica, la torre es de la época almohade (s. XII-XIII), desde ella se divisa un espléndido paisaje. Alberga el Museo Festero, que permite hacer un recorrido histórico por los aspectos más relevantes de las fiestas de moros y cristianos. Desde la torre mayor en días claros se pueden divisar las provincias de Albacete, Alicante, Valencia y Murcia. Siguiendo el recorrido por la Plaza Mayor se encuentra la Iglesia de Santa María, de estilo Barroco, que se empezó a construir en 1734. Durante la Guerra Civil fueron expoliadas gran parte de las imágenes y el retablo del altar mayor, que fueron rehabilitados cuando acabó la guerra.

En la parte alta de la villa se encuentran situadas las tres ermitas existentes en la actualidad. La más antigua es la Ermita de Santa María Magdalena de estilo gótico rural y se desconoce su fecha de construcción. La Ermita del Santo Cristo es de estilo neo-gótico y su actual construcción data de principios del s. XX, siendo obra del arquitecto Timoteo Briet. Reconstruida sobre la antigua ermita, existen documentos de

1790 y 1795 que dan cuenta de su existencia. La Ermita de Sant Jordi es de estilo neo-gótico y formaba parte, antiguamente, del edificio del "Molí Sol", desde donde fue trasladada y reconstruida en los años 80 en el "Cementeri Vell".

Si nos trasladamos al barrio de la Font Bona, podremos visitar la torre del mismo nombre, del s. XV. El edificio posee tres plantas con tejado a doble vertiente cubierta con teja árabe. Alberga el Museo Arqueológico Municipal y ofrece la posibilidad de observar restos de culturas que abarcan desde el Paleolítico hasta la Edad Moderna. Cerca de la torre, se encuentra el Parque Municipal de Villa Rosario, lugar de esparcimiento en contacto con la naturaleza. En el edificio central del parque se encuentra situado provisionalmente el Museu Valencià del Paper, primero de estas características de la Comunidad Valenciana y donde se expone una muestra de la industria que tanta importancia tuvo para el desarrollo industrial de la población en los s. XIX-XX, y donde se programan actividades de todo tipo.

### SENDERISMO

Banyeres cuenta con un paisaje natural de excepción. La Sierra Mariola nos permite realizar rutas de senderismo tanto





de largo como de corto recorrido. De este modo podemos descubrir paisajes cercanos al municipio y de fácil acceso como el Molí L'Ombria, desde donde parten diversos senderos. En esta zona al lado del cauce del río Vinalopó se encuentra la zona de acampada, que cuenta con diversos servicios como aseos, duchas, etc.

Una de las rutas que parte desde aquí es la ruta dels molins, un recorrido didáctico a lo largo del río Vinalopó que recorre algunos de los que fueron los principales centros de producción de papel en Banyeres de Mariola. Estos son los molinos de l'Ombria, el Sol y Pont. A través de este recorrido, puede contemplarse la rica flora y fauna de un paisaje que apenas ha sufrido alteraciones. Para los amantes del senderismo por el término municipal de Banyeres de Mariola, pueden realizar senderos como el PR-V4, PR-V313 y PR-V35.

La vía verde por donde pasaba el tren "Xitxarra" es otra opción para observar los paisajes que rodeaban el recorrido el tren, se puede hacer tanto a pie como en bicicleta.

### **ruta de los domingos**

Para los amantes de las visitas guiadas, todos los domingos del año una visita guiada gratuita por los monumentos más emblemáticos de la villa. Con esta ruta completamente flexible, usted podrá visitar el Museu Valencià del paper, la plaza Mayor, pasear por las calles que rodean al castillo, desde donde las vistas a la sierra de la Fontanella son inolvidables. Visitar el castillo con su museo festero y por último visitar las ermitas del Santo Cristo y San Jordi.



### **GASTRONOMÍA**

En Banyeres de Mariola puede disfrutar de una variada y rica gastronomía típica de los pueblos de la Sierra de Mariola. Son famosos la pericana, la coca de farina i tomaca, la olleta, las coques fregides, los gaspatxos amb conill i herbes aromàtiques y, como no, el arròs al forn y la paella. Como bebida tradicional puede saborear el herbero, elaborado a base de anís macerado con hierbas aromáticas y medicinales, y cuya producción es totalmente artesanal y de gran calidad. Dicen que una copita después de las comidas es un buen digestivo.

Además los dulces tienen una gran tradición en nuestra cocina, no pueden irse sin probar la coca dolça, los rollos de anís y, cómo no, los rollos de almendra.

Para este número le recomendamos:



## Museu de Belles Arts de Castelló

De marzo a mayo de 2012

### ***Cano. Figura entre maestros***

■ Muestra significativa del gran archivo de este fotógrafo que, durante más de seis décadas, ha retratado todos los aspectos de la tauromaquia, desde las corridas de toros hasta las escenas más privadas de los diestros de los años 60 y 70. Su dilatada carrera ha producido un ingente archivo de material fotográfico compuesto por más de dos millones de instantáneas que reflejan también la evolución del fotoperiodismo taurino, pero permaneciendo fiel a su estilo, al blanco y negro, al enfoque justo, al momento ideal en el que mejor queda el encuadre y el muletazo, atrapando con una inusitada facilidad lo mejor de cada corrida y ofreciendo, en tres o cuatro instantáneas, la esencia de la tarde.

#### MUSEU DE BELLES ARTS DE CASTELLÓ

Avda. Hermanos Bou, 28. 12003 Castellón.

Teléfono: 964 72 75 00.

## ***Sonrisas y lágrimas. El Musical*** de Richard Rodgers y Oscar Hammerstein II

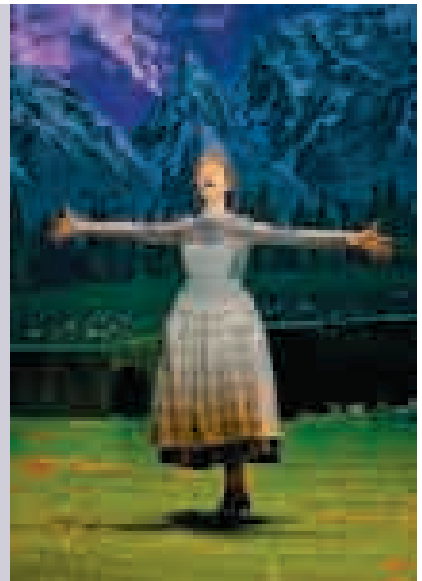
Teatro Principal de Valencia  
hasta el 1 de abril de 2012

■ María es una novicia con una gran pasión por la música que trata de encontrar su auténtica vocación. La madre abadesa decide enviar a María a cuidar de los 7 hijos del capitán Von Trapp. Su llegada pronto causa un gran impacto en toda la familia.

#### TEATRO PRINCIPAL

Barcas, 15. 46002 Valencia. Teléfono: 96 353 92 00. Fax: 96 394 21 84.

E-mail: [teatres@gva.es](mailto:teatres@gva.es) - web: [teatres.gva.es](http://teatres.gva.es)



## La Lonja expone ***Intimismo***, de Carlos Sempere, con pinturas sobre la grandeza de los Picos de Europa

En la sala municipal de exposiciones  
de la **Lonja del Pescado** hasta  
el 22 de marzo

■ Carlos Sempere. Pintor, cartelista y escritor. Artista alicantino afincado en Pola de Siero (Asturias). Protagonista de una veintena de exposiciones. Con obra en museos y colecciones de Japón, EE.UU. Inglaterra, Bélgica, Holanda, España y varios países de Suramérica.

Sempere expone en la sala municipal de la Lonja su colección ***Intimismo***, con su obra más reciente. Un total de 40 trabajos de diversos formatos. Con majestuosos paisajes. Una panorámica plástica que invita a la reflexión, a dejarnos rodear por la naturaleza.

#### LONJA DEL PESCADO

Pº Almirante Julio Guillén Tato, s/n. Alicante. Acceso libre.  
Teléfono: 965 213 156.

# Gastronomía

## RESTAURANTE EL VENTORRO

Este ubicado en una arteria pequeña del principio de la calle de la Paz, el restaurante **El Ventorro** es un lugar de imprescindible visita para los amantes de los platos tradicionales, de la cuchara y de la comida de “toda la vida”. El entorno es impresionante dado que es una antigua casa que podría ser un museo: puertas del siglo XVII, escalera del XVIII, azulejos góticos, barrocos de Manises...

Su oferta se apoya en una materia prima de primerísima calidad. La mejor presentación para que el lector se haga una idea es enumerar algunas de sus especialidades: las croquetas de pollo, anchoa y boquerón, la perdiz en escabeche, el arroz al horno, las alubias con manitas o con almejas, el cocido o el potaje son algunos de sus platos destacados. En pescados sobresale la ventresca y en carnes el solomillo o el cordero, que lo preparan en paella o en caldereta.

Los postres son todos caseros, destacamos la tarta de manzana, exquisita.



Calle Bonaire, 8. 46003 Valencia  
Información y reservas: 963 527 401

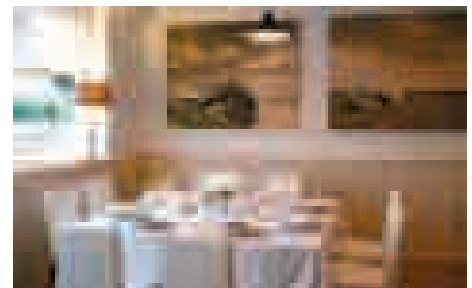
## RESTAURANTE CASA EL TÍO DAVID

La tradición en la mesa también toma presencia en este restaurante ubicado en las faldas de la Sierra de Mariola, decorado de forma que crea un ambiente cálido y acogedor.

La cocina es de un gran nivel. Si se desea conocer ampliamente la gastronomía que ofrece, teniendo en cuenta que el precio es elevado, la mejor opción es el menú degustación en el que encontraremos platos como la pericana, coca de trompetas de la muerte y crema de cangrejos de río; el minicrep de morcilla de cebolla de Ontinyent con crema de zanahorias; la hamburguesa de rodaballo con turmas y quicos con salsa americana y microquetas variadas; o paella de cordero al horno con romero y miel.

De postre son un clásico sus quesos para acompañar al vino, y el batido de yogurt griego con turrón de Jijona y helado de arroz y tallantes.

Un lugar de gastronomía de primer nivel en un entorno bellissimo.



C/ Bancal del Clot, 2. 03838 Alfara  
Información y reservas: 965 51 01 42



Escuchar

Ignorar

## Tú escoges.

En la **Fundación Vicente Ferrer** llevamos más de 40 años con el compromiso de acabar la pobreza extrema mejorando las condiciones de vida de las personas más necesitadas en la India.

**Fundación Vicente Ferrer**

Transforma la pobreza en prosperidad

902 22 29 29

[www.tuescoges.org](http://www.tuescoges.org)





**NEBOTTI**  
VALENCIA

[www.nebotti.com](http://www.nebotti.com)