



Jennifer Hudson
actriz
28

Gustavo Pérez Puig
realizador TV
79

Linda Gray
actriz
69

Ian Holm, actor 78
Tomás Marco, compositor 67
Joe Pantoliano, actor 58
Paul Walker, actor 36

N.º S.º de Estíbaliz, de la Fuensanta, las Viñas, Santa María de Lluç, Serapión



DANI DUCH

Los Príncipes acompañaron ayer a la guardería a su hija Sofia

Sofía sigue los pasos de su hermana Leonor

MARIÁNGEL ALCÁZAR
Madrid

La infanta Sofia ya va a la guardería. El centro escogido por los príncipes de Asturias es la escuela infantil de la Guardia Real, ubicada en el recinto de El Pardo, la misma en la que su hermana, la infanta Leonor, inició su etapa escolar hace ahora dos cursos. La pequeña, que el pasado 29 de abril cumplió dos años, empezó a ir a la guardería la semana pasada pero hasta ayer no hubo testimonio gráfico, ya que los Príncipes prefirieron esperar unos días para ver cómo reaccionaba la niña. Como su hermana, la pequeña Sofia parece haber aceptado de buen grado su entrada en la guardería, en donde comparte aula con veinte niños más, hijos de miembros de la guardia real y de funcionarios adscritos al servicio de La Zarzuela y El Pardo.

Hace dos años, cuando don Felipe y doña Letizia decidieron llevar a su hija mayor a la guardería, optaron por ese centro por su cercanía a su residencia y, sobre todo, por la garantía de seguridad y confidencialidad que ofrecía. La infanta Leonor estuvo sólo un año en la guardería y el año pasado, a punto de cumplir tres



SUSANA VERA / REUTERS

Sofía entrando en el cole

A diferencia de su hermana, que el primer día de guardería, se empeñó en arrastrar su mochila-carrito, Sofia dejó que fuera el Príncipe quien le llevara su mochila azul de Hello Kitty, la célebre gatita del lacito rojo.

100 años de BUGATTI

El fundador de la mítica firma automovilística tenía la divisa "nada es demasiado hermoso, nada es demasiado caro"

ÓSCAR CABALLERO
París
Servicio especial

Siempre entre Alemania y Francia, entre cerveza y vino, con un idioma ignorado en París y una capital que lo es también de Europa, Alsacia celebra el domingo otra señal de identidad: cien años de Bugatti, mucho más que un automóvil. Porque aunque el apellido del inventor convertido en marca demuestra su origen italiano, Bugatti es emblema de Molsheim, a 20 km de Estrasburgo. Allí, en 1909, Ettore Arco Isidoro Bugatti, 28 años, nacido en Milán, hermano del escultor Rembrandt Bugatti, cuyos animales brillan en subastas, desafía ingenieros alemanes reputados como Daimler y diseña su primera "obra de arte rodante".

Las fiestas de la ciudad que Bugatti puso en el mapa, iniciadas en julio con un rally, tienen su apogeo mañana, enmarcadas por una exposición de Rembrandt y otra de Ettore visto por artistas, además del inevitable recorrido por las viñas.

El domingo siguiente París recibe en los Campos Eliseos la última etapa del tradicional rally anual de Bugattis de colección, acontecimiento itinerante gracias a los clubs de propietarios repartidos por el mundo. Y que tienen prioridad sobre



Mecánica y arte. Ettore Bugatti (1881-1947) aunó mecánica, belleza, prestaciones y artesanía en unos modelos que han pasado a ser míticos. A la derecha, un mecánico trabaja en un modelo Bugatti Veyron en la factoría alsaciana de Molsheim



Años treinta. El Bugatti 57C fue fabricado desde 1937 hasta 1940. Lo diseñó Jean Bugatti

Ettore Bugatti inventó desde motores de avión hasta un tranvía para los ferrocarriles franceses



los 40 primeros ejemplares, de un total de 150, del Bugatti Veyron Grand Sport, creado para la ocasión por la marca, comprada por Volkswagen en 1999. Un doble desafío a lo correcto: 403 km/hora y millón y medio el ejemplar.

Bugatti es sobre todo, un estilo. Bajo la divisa "nada es demasiado hermoso, nada es demasiado caro", la obsesión de que hasta el motor fuera una pieza de arte que le lleva incluso a crear herramientas, la certeza de que "lo inventado es ayer; hay que mirar adelante" y la pista como única validación, Ettore sólo crea piezas de colección, artesanía realizada a mano. Por eso, "un Bugatti hay que merecerlo".

Una manera tan poco industrial de practicar la industria conlleva riesgos; el equilibrio entre supervivencia y liquidación contribuye a forjar el mito. Ciertas decisiones y el rechazo de todo compromiso amenazarán la empresa. La salva el ingenio del no ingeniero: Ettore inventa desde motores de avión hasta un tranvía para los ferrocarriles franceses. Así logra que Bugatti, con sus 800 empleados, supere la crisis mundial.

La catástrofe se insinúa con otra mayor, la guerra: en 1939, Jean Bugatti, 30 años, único hijo de Ettore y su piloto de ensayos, se mata al volante de un Bugatti Type 57C. Al mismo tiempo, la firma cae en manos de los nazis y en 1945 es nacionalizada por Francia. Ettore, el patrón como le llamaban, la recupera en tribunales. Pero no puede enderezarla económicamente. Ni recuperarse. Muere el 21 de agosto de 1947, en París, a sus 66 años. Deja un palmarés increíble: en menos de 40 años, 1.000 patentes y 7.500 coches de gran lujo. Más aún, para quien sólo creía en el podio: más de 10.000 victorias. Y 37 récords de velocidad.

Pacto de Leibovitz y sus acreedores

Annie Leibovitz, de 59 años, una de las mejores retratistas contemporáneas, especializada en celebridades, está al borde de la quiebra. Adevuda casi 16,5 millones de euros a una sociedad de EE.UU. que le prestó el dinero, a cambio de una hipoteca sobre su obra y sus bienes inmobiliarios. La suma debía devolverse el pasado día 8, pero la artista y sus acreedores han llegado a un acuerdo para reestructurar la deuda, lo que permitirá a la fotógrafa seguir ostentando de momento los derechos sobre su obra.

La artista, ante una de sus obras



Belén Esteban, asidua de los platós televisivos

El Defensor del Menor, contra Belén Esteban

El Defensor del Menor de la Comunidad de Madrid, Arturo Canalda, ha remitido un escrito a la Fiscalía de Menores en el que solicita que actúe de oficio en defensa de la protección de la hija de Belén Esteban. Según el Defensor, su madre está vulnerando "de manera permanente" su derecho a la intimidad y a la propia imagen "al exhibir las circunstancias de la menor y su vida privada" en televisión. Canalda reclama al ministerio público que valore la exposición pública que se hace diariamente de Andrea Janeiro Esteban, de 10 años, tras recibir denuncias de ciudadanos anónimos acusando a Belén de explotar la imagen de su hija. Desde que acabó su relación con el torero Jesulín de Ubrique, Belén Esteban participa en programas de televisión contando intimidades de su hija, y atacando a su ex pareja.



VINCENT WEST / REUTERS

Heston Blumenthal mantiene una estrecha relación con Ferran Adrià

Ostras contaminadas en el mejor restaurante inglés

RAFAEL RAMOS
Londres
Corresponsal

A 150 euros el menú -vino aparte-, uno esperaría encontrar incluso perlas dentro de las ostras del Fat Duck, el restaurante inglés con tres estrellas Michelin considerado uno de los mejores del mundo. Pero de perlas, nada de nada. En cambio, lo que sí tenía el molusco bivalvo era un virus, como descubrieron más de quinientos desafortunados comensales que se pasaron tres días con vómitos y diarrea.

Uno de los mayores misterios de la gastronomía molecular británica ha quedado finalmente resuelto con el informe de la Agencia de Protección Sanitaria: la enfermedad que obligó a cerrar tres semanas el afamado establecimiento el pasado mes de febrero (con un coste de medio millón de euros) no se debió a una intoxicación, sino a un norovirus que flotaba en el agua sucia de las alcantarillas del condado de Essex de donde provenían las ostras y navajas del Fat Duck.

La reputación como cocinero de Heston Blumenthal -el Ferran Adrià inglés- permanece intacta, de acuerdo con las últimas clasificaciones de los más prestigiosos críticos culinarios del mundo. Pero no así la imagen de higiene del restaurante, cuyas prácticas han sido severamente criticadas por las autoridades sanitarias: tardó en informar del brote de la enfermedad, los propios cocineros y pinches ayudaron a propagar el virus por deficiencias higiénicas, y el personal que cayó enfermo regresó al trabajo sin haberse curado del todo.

El informe incluso culpa a Blumenthal de un posible encubrimiento. Al registrarse los primeros casos, y a fin de evitar el escándalo, contrató a su propio equipo de consultores para que limpiasen las premisas y exterminasen cualquier posible sustancia tóxica. Los inspectores de Sanidad se encontraron todo tan impoluto que tardaron meses en apuntar al culpable: las ostras y las navajas. Como diría Sherlock Holmes, elemental querido Heston...

Un 15% de los comensales que acudieron durante seis semanas de enero y febrero al Fat Duck acabaron con de cabeza, vómitos y diarrea.

Las ostras crudas estaban en tres platos del menú degustación. Se servían con mermelada de fruta de la pasión y lavanda, en una crema de langostinos del mundo. Pero no así la imagen de higiene del restaurante, cuyas prácticas han sido severamente criticadas por las autoridades sanitarias: tardó en informar del brote de la enfermedad, los propios cocineros y pinches ayudaron a propagar el virus por deficiencias higiénicas, y el personal que cayó enfermo regresó al trabajo sin haberse curado del todo.

El informe incluso culpa a Blumenthal de un posible encubrimiento. Al registrarse los primeros casos, y a fin de evitar el escándalo, contrató a su propio equipo de consultores para que limpiasen las premisas y exterminasen cualquier posible sustancia tóxica. Los inspectores de Sanidad se encontraron todo tan impoluto que tardaron meses en apuntar al culpable: las ostras y las navajas. Como diría Sherlock Holmes, elemental querido Heston...

Un 15% de los comensales que acudieron durante seis semanas de enero y febrero al Fat Duck acabaron con de cabeza, vómitos y diarrea.

Cocina al aire libre

El fin de semana con actividad culinaria estará perfecto con esta novedad de la firma Coleman. Diseñada para utilizarse al aire libre, la barbacoa Damento tiene un sistema que permite cocer los alimentos de forma homogénea y se puede personalizar, ya que sus módulos laterales intercambiables adecuan los complementos al gusto del cliente, que puede escoger entre freidora, fuente-plancha, cubetas multiuso u hornillo lateral. Esta pieza con aires retro está de venta en la tienda online de la marca (www.tiendacoleman.com).



Coleman Barbacoa Damento
Tiene todas las comodidades de una cocina, con un diseño elegante y exclusivo.
3.499 €