

La Pasarela

Cumpleaños



Patxi Andión, actor y cantante, 60 años.

Inés Sainz, modelo, 32 años.

Francisco Fernández Marugán, diputado socialista, 61 años.



Lola Dueñas, actriz, 36 años.

Gerry Adams, presidente Sinn Fein, 59 años.

Sergio López, ex jugador de fútbol, 40 años.

Paco Ojeda, torero, 52 años.

Spears irá con su ex marido a terapia familiar

Britney Spears debe realizar al menos tres sesiones de terapia familiar con su ex marido Kevin Federline, antes de la próxima vista del juicio que ambos mantienen por la custodia de sus hijos, que se celebrará el próximo 26 de octubre. Así lo ordenó el miércoles, el Tribunal Superior del Condado de Los Angeles, según documentos difundidos ayer y publicados por varios medios. El alto tribunal estableció que Federline siga con la guardia y custodia de los hijos.



Dan Meyer, de Tennessee, demuestra cómo hay que tragarse un sable.

Platos sin fondo o bombas de amor ganan los Anti-Nobel

■ Crean una fórmula que demuestra por qué las sábanas de cama quedan arrugadas

OTR PRESS. BOSTON

Entre los muchos descubrimientos que los científicos alcanzan cada día se cuentan más de uno absurdo. Para premiar estos avances que pasarán sin pena ni gloria por las enciclopedias nacieron los *Ig Nobel*, más conocidos como los Anti-Nobel. Entre la lista de galardonados de este año se encuentran investigaciones para disminuir el *jet-lag* en hamsters, bombas que provocan amor y no odio, tazones de sopa que parecen no tener fondo o censos de los ácaros residentes en una misma cama.

Los Anti-Nobel son a la ciencia lo que los *Ratzzie* al mundo del cine, es decir, una curiosa forma de tomarse con humor creaciones cuanto menos curiosas. Así, este año el premio de Aviación ha recaído en un equipo de la Universidad Quilmes de Buenos Aires, capaz de limitar los efectos de los largos viajes en avión en hamsters. La investigación, que quién sabe si algún día tendrá aplicaciones en humanos, parte de la simple premisa de dar *Viagra* a los animales.

El jurado no pasa por alto el ingenio que pretendieron desarrollar las tropas militares estadounidenses, que han logrado el premio de la Paz por su propuesta de desarrollar una 'bomba gay'. Este arma no sería tal, sino

■ El premio de aviación cayó en un equipo argentino capaz de limitar los efectos de los viajes largos en las ratas

que distribuiría componentes químicos en el entorno para que los soldados prefiriesen amar a su prójimo. Por otra parte, el premio de Nutrición reconoce al profesor Brian Wansink, creador de un plato que se rellena de tal forma que el comensal no lo detecta, para que éste siga comiendo hasta un 73% más. Su conclusión es clara: «la gente se sacia con los ojos, no con el estómago».

Entre los premiados se cuela algún nombre español. Se trata de tres españoles, Juan Manuel Toro, Josep Trobalon y Nuria Sebastián Gallés, de la Universidad de Barcelona, que han logrado el premio de Lingüística demostrando que las ratas no distinguen entre el holandés y japonés si se hablan al revés.

El profesor de Matemáticas de la Universidad de Harvard L. Mahadevan y el profesor chileno Enrique Cerda verán reconocido su esfuerzo por hallar una fórmula que demuestra por qué al mudar las sábanas de una cama éstas siempre quedan arrugadas.

Vivir aquí



Imagen del encuentro que tuvo como protagonistas los vinos y las migas.

BUXENS

Entre amigos y migas

El grupo Príncipe de Viana y el Mesón Las Torres de Ujué organizaron un encuentro donde unieron las migas y los vinos.

DDN. PAMPLONA

El vino y las mejores migas fueron los protagonistas de *Entre amigos y migas*, un acto festivo organizado por el Grupo Príncipe de Viana con la colaboración del Mesón Las Torres de Ujué y que sirvió de marco para la presentación de los nuevos vinos elaborados por las tres bodegas del grupo (Príncipe de Viana, Rioja Vega y Albret). La fiesta tuvo lugar el pasado 3 de octubre en el Palacio de Congresos y Auditorio de Navarra Balaarte, dentro del Salón de Hostelería de Navarra.

Sumilleres, restauradores, representantes de organismos oficiales como el Instituto de Calidad Agroalimentaria (ICAN) o el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Navarra, críticos gastronómicos, empresarios, amigos procedentes de la Cofradía del Vino, la Peña El Tonel de Corella, la Orden del Volatín... El mundo del vino y la gastronomía se unieron en torno a dos elementos estrella de la cocina navarra.

«Queríamos presentar nuestros nuevos vinos en una gran fiesta para disfrutar entre ami-

gos. El vino y las migas son dos productos con gran tradición en Navarra y deseábamos que todas las personas que asistieran al acto pudieran apreciar sus cualidades y matices», dijo Borja Macaya, gerente del grupo Príncipe de Viana. «Para nosotros ha sido una velada inolvidable y tanto nuestros vinos como las migas que prepara la familia Ibáñez del Mesón Las Torres han tenido una gran acogida», añadió.

La presentación corrió a cargo del enólogo del Grupo Príncipe de Viana Joseba Altuna, que explicó y analizó las cualidades y el proceso de elaboración de sus tres nuevos vinos. Se trata del vino dulce Vendimia Tardía de Chardonnay de Príncipe de Viana, que se sirvió escarchado, del Albret Reserva 2002 «La viña de mi madre» y del Gran Reserva 99 de Rioja Vega.

Tres vinos

El vino dulce Vendimia Tardía de Chardonnay de Príncipe de Viana procede de viñas de Albret (Cadreita, Navarra) que han sido seleccionadas por sus especiales características. Durante el proceso de crecimiento de la

uva, se realiza una poda particular de la viña que permite alargar el periodo de madurez del fruto, al controlar su exposición al sol, y vendimiar cuando el porcentaje de azúcar es más elevado.

Por su parte, el Albret Reserva 2002 *La viña de mi madre* ha tenido una crianza en barrica 100% nueva de roble francés durante 21 meses y se ha criado en botellero durante 30 meses.

Por último, el Gran Reserva 99 de Rioja Vega ha permanecido 29 meses de crianza en barrica de roble americano con 3 trasegos al año y 36 meses de crianza en botella. De color rojo rubí de capa media, en nariz aparecen notas de fruta madura. Se trata de definitiva de un vino untuoso de paso agradable y larga persistencia.

Asimismo, los restauradores de la familia Ibáñez, propietaria del mesón Las Torres de Ujué, fueron los encargados de hacer disfrutar a los asistentes con uno de los platos que les ha convertido en un restaurante de reconocido prestigio: las migas de pastor. Una delicia elaborada con materias primas de primera calidad.