

OBITUARIOS

> JOSÉ MANUEL PITA ANDRADE

Oxigenó el Museo del Prado

MARCOS-RICARDO BARNATÁN
El fallecimiento de José Manuel Pita Andrade ha entristecido a toda la comunidad académica y al mundo del arte, donde era una personalidad muy respetada y querida, educada en el espíritu de la Institución Libre de Enseñanza. Había estudiado Filosofía y Letras en la Universidad Complutense de Madrid, donde inició sus trabajos de investigación desde muy joven, y en 1960 ganó la cátedra de Historia del Arte en la Universidad de Oviedo. Al año siguiente pasó a ser catedrático de Historia del Arte en la Universidad de Granada, donde ejerció la docencia hasta 1978, cuando fue nombrado director del Museo del Prado en sustitución de Javier de Salas, cargo del que dimitió en 1981, entre otras razones, en protesta por la falta de autonomía del museo, su poca dotación económica y la marginación del Prado en el proceso de traslado del *Guernica* de Picasso a España.

Pita Andrade fue, además, un firme partidario de la gratuidad de entrada al centro, medida que le parecía mucho más democrática. Le tocó dirigir el principal museo nacional en una época difícil, en la que la Transición también afectó la actividad del Prado, que comenzó

su transformación. Entre otras medidas, abrió al público 10 salas y se iniciaron las obras para 15 más, creando también nuevas instalaciones para los trabajos técnicos de restauración, depósito y embalaje de obras. Asimismo, Pita Andrade dio comienzo a una nueva política de exposiciones temporales, que han tenido un gran éxito hasta el día de hoy.

Su labor como gestor del Prado las complementó también con la de conservador de las obras de arte de la Casa de Alba, y de la colección Thyssen-Bornemisza de Madrid. En el año 1979 fue elegido académico de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando para ocupar la vacante de don José Camón Aznar. Ingresó en 1984 leyendo un discurso dedicado a El Greco, uno de los artistas que más estudió y al que presentó como el dignificador de la profesión de artista en su tiempo, hasta entonces considerado un mero artesano. En 1989 ingresó como miembro de número en la Real Academia de la Historia, ocupando el sillón de Diego Angu-



EFE

lo, con un discurso sobre Goya.

Publicó numerosos trabajos académicos, como *Catedrales de España*, *Tesoros de España* y *El Palacio del Buen Retiro*, además de monografías sobre sus pintores

predilectos: El Greco, Goya y Velázquez, y libros sobre arte medieval y renacentista.

A lo largo de su prolífica trayectoria recibió numerosos reconocimientos, como la Medalla al Mérito de las Bellas Artes, y obtuvo también en 1991 el Premio Andalucía de Investigación Ibn Al Jatib de Humanidades. Fue vicepresidente del Patronato del Museo del Prado y presidente en funciones, además de miembro de la Comisión de Compras del Legado Villaescusa del Museo del Prado, y director de honor del centro.

La pérdida de José Manuel Pita Andrade deja un vacío difícil de llenar, ya que junto a sus dotes docentes y de gestión debemos recordar su carácter abierto, su visión liberal y culturalista de la historia del arte, y su talentoso negociador y nada sectario, que es como le recuerdan sus numerosos amigos y discípulos.

José Manuel Pita Andrade, catedrático de Historia del Arte, nació en La Coruña en 1922 y murió en Granada el 7 de septiembre de 2009.

Para definir al buen gestor cultural he pensado en las cualidades propias de Salvador Pons, pero añadiré otra que le caracterizaba y era poco perceptible en aquellos tiempos: tolerancia. Recuerdo un almuerzo en su casa veraniega de Denia en el que el invitado más notorio y en principio más extraño era Joan Fuster, entonces carne y alma de catalanismo valenciano. Fue un día grato en donde la inteligencia e ironía de Fuster estuvieron presentes, y sin que nadie dejara de creer y pensar como antes, pero lo hacía acercando palabras y, con ellas, las manos. Algo imprescindible para convivir: conocer, tolerarse, con un acento que se puede considerar como cordial.

En este pasado mes de agosto Salvador Pons ha regresado definitivamente a la tierra de Oliva, y lo ha hecho en paz y con el deber cumplido.

> IN MEMORIAM

Salvador Pons Muñoz, un firme impulsor de la cultura

FRANCISCO BRINES
Fue Salvador Pons Muñoz, nacido como yo en Oliva, cinco años mayor, y en la infancia o en la adolescencia esa diferencia es casi lunar. A los compañeros de mi generación poética, y con aun mayor diferencia cronológica cuando la había, siempre los consideré más o menos de mi edad, al conocerlos ya adulto. Así que en mis vacaciones olivenses no fui amigo suyo sino de una hermana que tenía mis años. Fue en Madrid, en donde ejercía de funcionario en el Ministerio de Información y Turismo, donde inicié una amistad que acabó siendo no sólo de gran estimación sino también de cálido afecto.

Recuerdo una tarde de 1959 en la que al saber que me presentaba al Adonais procuró una cita con José Hierro, que ya no estaba de jurado del premio, para que le diese a conocer mis poemas. La respuesta de Hierro, pasado un corto tiempo, fue una de las emociones más hondas recibidas en aquellos días. Y desde entonces me unió con Hierro una estrechísima amistad que compartí con su familia. Si he contado esta anécdota es para hacer ver su intuición y generosidad para que se posibilitaran, en quienes estimaba, unas relaciones que presentaba fecundas.

Era entonces el responsable de los escritos, propaganda y carteles

de turismo con los que España ganó los primeros premios en el extranjero. En 1965 Fraga lo nombró comisario del Año Santo Compostelano y quedó tan satisfecho del resultado que cuando en noviembre de 1966 se puso en marcha el segundo canal de Televisión pasó Salvador a dirigirla y así lo hizo hasta 1972. Con el tiempo esa cadena, la de aquellos años, ha sido para muchos la más culta y mejor de las habidas en este país. De la mano de Mario Camus abre las puertas de

Abrió las puertas de TVE a los jóvenes directores de la Escuela de Cine

TVE a los jóvenes de la Escuela de cine de Madrid. Hay un interés especial por los documentales que dan a conocer España y en *Conozca usted España* busca colaboradores como Neville, Cunqueiro, Alvaro Domecq y Pío Caro Baroja y se ven en la cadena representaciones teatrales de obras clásicas y grecolatinas, Shakespeare, Chejov, Miller, Valle Inclán, etc.

En el campo de la música se ve y se escucha a Karajan, clases televisadas de Leonard Bernstein o el en-

tonces mundo exótico del jazz. Sin olvidar las entrevistas en directo de Iñigo en «Estudio Abierto» o la buena sintonía que tuvo con Narciso Ibáñez Serrador y el logro popularrísimo de *Un, dos, tres... responde otra vez* y no se debe olvidar que el presupuesto y los medios técnicos de la segunda cadena eran muy escasos.

Fue después durante dos años Comisario General de la Música, y adelantó la idea funcional de devolver al Teatro Real la Ópera, promovió la Decena Musical de Toledo y la apertura de la Orquesta de Radio Televisión a directores e intérpretes internacionales de gran prestigio. Fue también impulsor de los Cursos de Verano de la Complutense en El Escorial, con tanto acierto que sus directrices han sido respetadas hasta hoy. Supongo el cariño con el que lo llevaría a cabo, puesto que el bachillerato lo cursó con los agustinos del Monasterio.

Salvador fue un gran gestor cultural, y si se me preguntara por las cualidades que debe poseer un excelente gestor de cultura, tan necesarios para impulsar y formar buenos creadores yo diría que una amplia curiosidad vital sustentada en una aguda inteligencia y educada sensibilidad que aunadas harán surgir un firme y atinado criterio, y ser poseedor de una gran capacidad de trabajo entusiasta.

EL MUNDO

Esquelas 95 499 07 21



PRIMER ANIVERSARIO

D. ANTONIO POVEDANO BERMÚDEZ

ARTISTA PLÁSTICO
ACADÉMICO CORRESPONDIENTE DE LAS ACADEMIAS
DE BELLAS ARTES DE SAN FERNANDO DE MADRID,
DE SANT JORDI DE BARCELONA
Y DE NOBLES ARTES Y BELLAS LETRAS DE CÓRDOBA.

FALLECIDO EL 7 DE SEPTIEMBRE DE 2008.

Su viuda, hijos, hijos políticos, nietos y demás familia, os invitan a participar en la misa de aniversario que se celebrará el próximo domingo 13 de septiembre de 2009, a las 11,30 horas, en la Parroquia Santa María Madre de la Iglesia (Hijas de María Inmaculada), sita en la calle Nogal, Córdoba.

«Si se mantiene una dieta equilibrada no se necesitan alimentos funcionales»

Expertos españoles exponen las últimas novedades en alimentación saludable

JOSÉ A. CANO / Sevilla

A todas horas en la televisión se anuncian productos que afirman ser ricos en diversos nutrientes, los alimentos «saludables» están cada vez más de moda, pero, ¿hasta qué punto son reales las pretensiones de más de una etiqueta? Manuela Juárez, profesora investigadora del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y directora del curso de la UNIA «Alimentación y salud», aclara que «los alimentos saludables son los que ya existen en la naturaleza, los que se encuentran en una dieta equilibrada. Los suplementos nutricionales o los alimentos funcionales existen, como su propio nombre indica, para ayudar en caso de carencias concretas, y no sirven para curar ninguna dolencia o enfermedad, sino para prevenirlas».

«Con el reglamento en vigor», añade Juárez, «a partir de 2011 cada industria que quiera comercializar productos de este va a tener que demostrar con evidencias científicas que lo que vende tiene efectos reales sobre la salud».

Juárez lleva desde el pasado lunes y concluirá hoy viernes, dedicando todo un curso junto a un buen puñado de expertos e investigadores en la materia a aclarar algunos supuestos que el consumidor no acaba de tener claro en torno a este tipo de alimentos.

«Un alimento funcional reduce riesgos para la salud, pero sólo previene, nunca cura», insiste. Javier Fontecha, investigador del Instituto del Frío del CSIC, explica que «los alimentos funcionales están permitiendo cubrir las necesidades nutricionales de grupos de población que tienen deficiencias por algunas razones».

El ejemplo que usó fue el de «los intolerantes a la lactosa, que hasta hace muy poco no podían probar la leche ni sus derivados sin tener problemas estomacales. Con la



La investigadora del CSIC y experta en alimentación Manuela Juárez durante el curso de la UNIA. / FERNANDO RUSO

«Los alimentos funcionales reduce riesgos para la salud, pero sólo previenen»

tecnología se pueden desarrollar alimentos que les permitan tomar los nutrientes que necesitan». Arguye también el caso de la gran cantidad de alimentos sin gluten que llegan ya a los supermercados.

Carmen Vidal, profesora de la Universidad de Barcelona especializada en seguridad alimentaria y que ha tratado el balance riesgo/beneficio de estos alimentos, explica que «hay que comprender que todo en exceso es malo». Tomando el ejemplo de los tran-

dos y llevados omega 3 y omega 6, dado que en España en la dieta actualmente hay carencia de omega 3 –presente en el pescado azul o el aceite de oliva–, y eso puede provocar problemas cardiovasculares. Vidal contraponen el caso de los esquimales, donde la proporción se invierte pero las propiedades anticoagulantes del omega 3 provocan problemas. La profesora concluye que «el riesgo está en la dosis, hasta la vitamina A o la vitamina C pueden ser malas en exceso».

Ángel Gil, catedrático de la Universidad de Granada especializado en las cualidades saludables de la dieta mediterránea, parte de un ejemplo. «Imaginemos, que se puede dar, a un señor de aquí de Andalucía que al que le guste tomar-se el café sólo bien cargado, y al final del día te encuentras con que

apenas ha tomado calcio. Eso lo puede hacer un día, pero si lo hace por costumbre resulta que está creando una carencia, y eso o varía de hábitos o tiene que compensarlo por alguna parte».

«Son necesidades además que pueden variar con la edad», advierte Manuela Juárez, «porque tomando el caso de las leches ricas en calcio, podemos tener que le convienen a los adolescentes, que es cuando el hueso está en desarrollo y puede alcanzar una mayor fortaleza, o a las personas mayores, que necesitan un sustento mayor».

«El trabajo de estos alimentos», agrega Javier Fontecha, «es buscar la manera que las personas puedan cubrir esas necesidades, que las tiene todo el mundo, porque son del organismo».

«Tenemos que admitir que hay cosas que no sabemos»

J. A. C. / Sevilla

Las crisis económicas se producen cuando los inversores se olvidan de que, a mayores posibilidades de beneficios, mayor riesgo, y de que en la economía todo es imprevisible. Al menos, según la opinión de Manuel Ángel Martín López, profesor de la Universidad de Sevilla y director técnico de la Escuela de Economía de la Confederación de Empresarios de Andalucía (CEA), que hizo converger esta doble vertiente en su intervención en la UNIA sobre la crisis financiera. «La economía es una ciencia joven y los economistas tenemos que admitir que aún ignoramos muchas cosas», sentenció.

Martín López achacó la debacle financiera de 2007 que aún hoy se arrastra a los llamados «cisnes negros» –en el mundo anglosajón el cisne negro representa lo inesperado– y comparó la propagación de la crisis a «una pandemia».

En opinión de este profesor que ocupó en su momento los cargos de director general de Industria, Energía y Minas y secretario general de Economía y Fomento en la Junta, «la reacción de los bancos y los gobiernos al principio fue como la de los médicos del siglo XIV ante la peste negra: no sabían muy bien ni cómo se contagiaba ni de qué manera atajarla».

Después de pasar

Una de las características del «cisne negro», advirtió, es «que siempre son perfectamente predecibles cuando ya han pasado. Ahora todos veíamos venir lo de las subprimer o la burbuja inmobiliaria en España, pero nadie actuaba en su momento». Entre otras cosas, añadió, «porque no hay Gobierno o supervisor que se atreva a pinchar una burbuja».

Para Martín López salir de la crisis debe suponer «asumir algunas lecciones» como «que no existen empresas competitivas, sino sociedades competitivas en las que surgen esas empresas», por lo que se requiere de un esfuerzo más allá de reactivar con créditos las empresas.

Entre las lecciones «generales», destacó la de la globalización. Fenómeno «imparable», y contra el que «protegerse puede hacer que sea peor el remedio que la enfermedad», hace necesario «una mayor vigilancia y responsabilidad de unos países y unos mercados respecto a otros». Si para la recuperación «a veces esperamos que unos más potentes tiren de otros, también tenemos que ser conscientes de que un mundo tan interconectado, si alguien está haciendo algo peligroso todos vamos a ir detrás, y eso hay que tenerlo controlado».

La educación nutricional, asignatura pendiente

J. A. C. / Sevilla

Ángel Gil, catedrático de la Universidad de Granada que ha dedicado sus ponencias en el curso de la UNIA sobre alimentación y salud al aceite de oliva y la dieta mediterránea, advierte: «el que tiene una dieta equilibrada no necesita nada de esto. Pero hoy en día es muy raro, por el ritmo de vida, que ninguno la tengamos realmente». Reforzando el discurso de sus compañeros ponentes durante esta semana –«tomar porque sí un producto rico en omega 3 no te va a quitar el colesterol de golpe»–, opina que «la gran asignatura pendiente en España es la educación nutricional».

Para los profesores del curso de

la UNIA, lo ideal sería que no fuesen necesarios estos alimentos más allá de los casos señalados de alergias determinadas. «No hay nada tan difícil de cambiar como los hábitos», insiste Gil, «por eso hay que procurar que comer bien sea parte de las costumbres de los niños desde pequeños, y que además comprendan por qué necesitan que eso sea así».

Manuela Juárez, directora del curso, se muestra de acuerdo cuando afirma «de nada sirve corregir la dieta con productos que aporten un nutriente u otro si no se acompañan con una serie de hábitos de vida saludables». En su opinión, habría que formar consumidores que sean conscientes de las

virtudes de un producto u otro, no que simplemente compren lo etiquetado como saludable «sin tener mucha idea de qué hacen realmente».

Carmen Vidal, profesora de la Universidad de Barcelona con larga experiencia en el estudio de los riesgos en la alimentación, afirma que «el peligro de consumo excesivo de determinados nutrientes, que hagan peor el remedio que la enfermedad, puede estar en un consumidor poco conformado, que quiera compensar tomando en exceso lo contrario».

Según Gil «quizás exista hoy la necesidad de cierto esfuerzo por parte de los científicos de acercar la reflexión a la calle en un lengua-

je menos técnico y más accesible, donde también tienen su responsabilidad los medios de comunicación, que son un poco el puente entre ambos ámbitos», señalando la aportación positiva de cursos.

«Además», insiste el profesor de la Universidad de Granada, «tenemos que ser conscientes de las propiedades de los alimentos que consumimos normalmente. Hay propiedades que están ahí, como cuando antiguamente las abuelas ponían a los niños que se caían un trapito empapado en aceite de oliva para que no les saliese un chichón. Hoy tenemos estudiado que existen una serie de componentes antiinflamatorios en el aceite que pueden ser muy beneficiosos».