

EM2 / CULTURA

Ciencia / Gastronomía

Y de postre, los anillos de Saturno

Las cenas en el Observatori Fabra maridan divulgación, vistas y cocina

LETICIA BLANCO / Barcelona
La Reial Acadèmia de Ciències i Arts de Barcelona (RACAB) celebra este año su 250 aniversario. Fundada en una rebotica de Las Ramblas (donde hoy está el Teatre Poliorama) cuando sólo existía una universidad en Cataluña (en Cervera), es la responsable desde entonces de fijar la hora oficial de Barcelona y medir el tiempo y los movimientos sísmicos de la ciudad. Albert Einstein la visitó en 1923, años antes de que el Conde de Güell asumiera la presidencia.

Una de las joyas de las que su actual presidente, Ramon Pasqual, más se enorgullece (y con razón) es el Observatori Fabra. Construido hace 110 años en mitad de Collserola huyendo de la contaminación lumínica de Barcelona (que por entonces, en 1904, apenas superaba el medio millón de habitantes), su telescopio es el más antiguo del mundo en funcionamiento.

Escrutando el cielo desde él, Josep Comas Solà intuyó en 1907 que Titán, el mayor de los satélites de Saturno, poseía atmósfera, algo que la Nasa tardaría un puñado de décadas en corroborar. Un siglo exacto después del hallazgo de Solà, en 2007, dos científicos de la agencia espacial norteamericana visitaron el Observatori, miraron a Saturno, sus anillos y satélites a través del telescopio ya centenario (a 1.400 millones de kilómetros de distancia) y quedaron asombrados por la precocidad del hallazgo del astrónomo catalán. Solà, por cierto, subía desde Barcelona en burro, primero por Via Augusta, luego campo a través, con provisiones para pasar varios días en el observatorio estudiando el cielo.

Los dos enviados de la Nasa también cenaron en el Observatori. No

en la antigua cocina –las dependencias, aunque restauradas, mantienen su aspecto original intacto y visitarlas es como embarcarse en un viaje en el tiempo o, mejor, en una película de Wes Anderson–, sino en el fantástico mirador con vistas a Barcelona (de esas que quitan el hipo, de día y de noche) que, entre los meses de junio y octubre acoge los célebres *Sopars amb estrelles*.

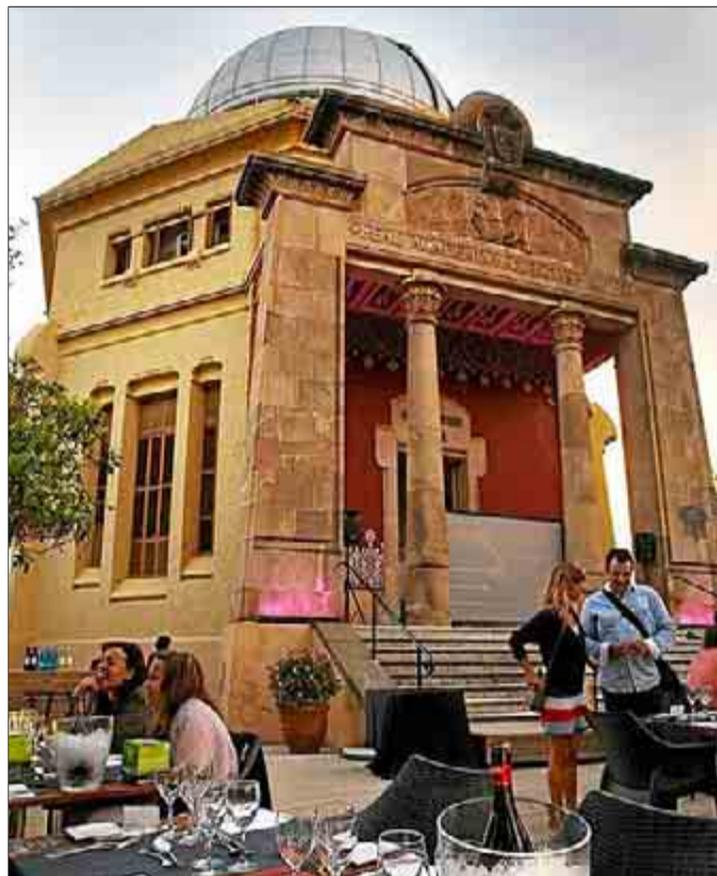
La iniciativa, que cuenta con el apoyo de la Obra Social la Caixa desde hace cinco años, marida como pocas la divulgación cultural con la gastronomía. El menú degustación de Miquel Guimarà, chef de Gourmet Paradís, hace honores al entorno: el primer plato es una «constelación de peces» seguida de una ensalada llamada «Venus, el planeta verde» y «el satélite Prometeo», una tarrina con foie y frutos rojos. El ágape culmina con «Cupido, el satélite», que no es otra cosa que una *mousse* de fruta de la pasión salpicado de estrellas y planetas de chocolate.

Más allá del guiño poético para bautizar platos y de lo inevitablemente romántico que resulta cenar a 400 metros sobre Barcelona, rodeado de aire fresco (de hecho, fresquísimo), olor a pino, jabalíes y el telescopio más antiguo de Europa –los organizadores, Sternalia, hablan de una o dos peticiones de mano por velada–, la cita incluye además una estimulante cuota divulgativa.

La noche acaba con una visita guiada al Observatori, un vistazo fugaz a Saturno y sus anillos a través del telescopio de Solà y una pequeña conferencia sobre temas como la luz, las constelaciones, las estrellas suicidas, el sol turbulento o la levitación planetaria. Y una instructiva lección sobre el cambio climático que brota



Vista de las cenas en el Observatori Fabra, con menú degustación de Miquel Guimarà. / EL MUNDO



El Observatori tiene el telescopio en uso más antiguo de Europa. / EL MUNDO

de otro de los récords que acumula el Observatori: al no haber sido afectado por la Guerra Civil (Barcelona estaba lejos por entonces) ni la Segunda Guerra Mundial, ha recogido sin interrupción registros meteorológicos desde agosto de 1913 hasta la actualidad (el pluviógrafo, desde 1927), lo que lo convierte en un caso único en Europa.

Fruto de semejante constancia y fiabilidad (no es sólo que se tengan datos diarios de más de un siglo, es que el Observatori no ha cambiado de sitio), los académicos de la RACAB saben, por ejemplo, que el año más caluroso de los últimos 100 fue 2006, con 16,6 grados de media. El mes con temperaturas más elevadas fue agosto de 2003, con 28,5 grados de media. El más seco 1937 y el más lluvioso, 1971. Otras estadísticas curiosas: en los años 60 y 70 había más tempestades, la temperatura ha subido 1,7 grados en el último siglo (sobre todo a partir de los 80) y el año con más noches tropicales (en las que se superan los 25 grados sin sol) fue 2003. La conclusión es que llueve lo mismo que hace un siglo pero hace más calor. Pese a todo, llévense la rebeca, que refresca de lo lindo.

Informe / Sector

Contra la precariedad cultural

El Conca elabora una hoja de ruta con 36 propuestas para mejorar las condiciones de los creadores y pide un IVA al 4%

VANESSA GRAELL / Barcelona
El Consell Nacional de la Cultura i de les Arts (Conca) ha elaborado un completo documento, una especie de Estatuto del Artista, para reivindicar unas condiciones laborales, tributarias y contractuales dignas y homologables a la de otros sectores. Tras una amplia encuesta realizada a

1.164 profesionales del ámbito de la cultura, el Conca ha diagnosticado la alta precariedad del sector y lanza 36 propuestas muy concretas para mejorar la condición de los creadores. De esas propuestas, la mayoría depende del Estado ya que se trata de cambios en la tributación del IRPF.

«No puede ser que desde la políti-

ca se apele constantemente a la cultura como símbolo de Cataluña y que los profesionales reciban un trato que debilita el sector y lo pone en situación de colapso. No se puede hacer bandera de la cultura y desatenderla», criticó ayer el presidente del Conca, Carles Duarte, que expuso las «situaciones anómalas» que

soportan los creadores, tanto en el ámbito normativo (muchas veces, confuso y desfasado) como en el de gestión. «Se trata de racionalizar el sistema y de poner sentido común. Estamos convencidos de que logremos, uno por uno, los 36 puntos de nuestra hoja de ruta, sea tarde o temprano», añadió Duarte. Puntos como un IVA cultural superreducido al 4%, la creación de un sistema de representación sindical en el sector, la elaboración de un censo de los profesionales en activo, establecer protocolos de actuación para preservar los derechos de propiedad intelectual en el ámbito de lo digital, fomentar nuevos ciclos formativos de FP, etc.

«En los últimos años, a raíz de la crisis, se han relajado las responsabilidades de la parte contractual, tanto de empresas privadas como de entidades públicas. Y se han perdido algunas buenas prácticas que hay que recuperar», señala Gemma Cendra, vicepresidenta del Conca.

Los responsables del Conca prevén reunirse con todas las instituciones implicadas en los cambios normativos que propone su informe, desde los ministerios de Cultura, Trabajo o Economía, a la Generalitat o las instituciones europeas. Próximamente, el Conca presentará este estudio a la Comissió de Cultura del Parlament para que lo avale.