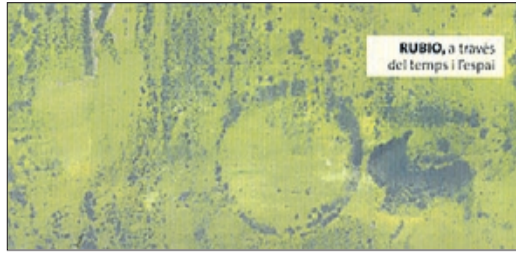


MARIANO RUBIO

19.30 ▶ El Museu d'Art Modern de Tarragona presenta el libro *Rubio, a través del temps i l'espai*, de **José Verón Gormaz**, por la apertura de la retrospectiva del pintor. Santa Anna, 8.



MÚSICA DE ZARZUELA

19.30 ▶ Caja Madrid organiza la Semana de la Zarzuela 2009. Hoy contará con la actuación de **María Àngels Damunt** (soprano) y **Cristóbal Viñas** (barítono). Plaza de Catalunya, 9.

TELÉFONOS

Urgencias médicas	061	Policía Nacional	091
Cruz Roja	93.300.65.65	Síndic de Greuges	900 124.124
Clínic	93.227.54.00	Bomberos-urgencias	080
Sant Pau	93.291.91.91	Serv. Funerari BCN	902.076.902
Vall d'Hebron	93.274.60.00	Inf. Renfe	902.24.02.02
Sant Joan de Déu	93.280.40.00	Inf. aeropuerto	902.40.47.04
Emergencias	112	Inf. puerto	93.298.60.00
Mossos d'Esquadra	088	Radio Taxi	93.303.30.33
Guardia Urbana	092	Taxi Minusv.	93.420.80.88

la frase «Uno no es lo que es por lo que escribe, sino por lo que ha leído» JORGE LUIS BORGES, escritor argentino

Girona

CONFERENCIAS

Salud Conferencia *El nen que no menja*, sobre la prevención de los trastornos de conducta alimenticia, a cargo de **Josep Cornellà**, **Pilar López** y **Marina Partera**, en la Casa de Cultura de Girona. Plaza del Hospital, 6. A las 20.00 horas.

Lleida

CONFERENCIAS

Agramunt Con motivo del Día Mundial del Alzheimer, conferencia del neurólogo **Gerald Piñol**. Casal Agramuntí. Templers, 6. 20.20 horas.

Tarragona

FIESTAS

Santa Tecla Pregón de **Lluís Gavalda** (Ajuntament. 18.00 h); concierto de la **Banda Unió Musical** (plaza de la Font. 19.00 h); espectáculo del **Circ Museu Raluy** (parque de Francolí. 19.00 h) y actuación de **Don Simon y Telefunken** (jardines del Camp Mart. 21.30 h) y la **Banda Frank O'Lee Sons** (plaza del Rei. 0.30 h).



FARMACIAS

Teléfono 93.244.07.10
www.farmaceuticonline.com

al grano

Julio César González

Doctor en Ciencias Históricas en la Universidad de La Habana

19.00

COLOQUIO SOBRE 'NUEVAS MASCULINIDADES'.
ACISI. Aragón, 281.



DANNY CAMINALS

«La 'nueva masculinidad' debe ser más solidaria y dialogante»

|| SONIA GARCÍA GARCÍA
BARCELONA

De padre canario, abuelo gerundense y cubano de nacimiento, Julio César González Pagés coordina la Red Iberoamericana de Masculinidades. Hoy sostiene un coloquio con la Xarxa Internacional de Periodistes i Comunicadores, en la ACISI sobre *Nuevas Masculinidades*.

–¿Por fin los hombres entran en el debate feminista?

–Sí. Los hombres siempre hemos estado a la expectativa, formando parte de la estadística negativa, de los maltratadores, con culpas y con poco compromiso para cambiar. El debate de hoy quiere ayudar a formalizar un nuevo pacto entre hombres y mujeres.

–¿Hay crisis de masculinidad?

–Sí. Los hombres siguen muriendo por su comportamiento. Con la Au-

tónoma tenemos un foro para estudiar por qué los hombres se suicidan o matan a sus mujeres cuando pierden el empleo. Por esa causa hay más muertos que en una guerra.

–¿Y qué han descubierto?

–Los hombres se socializan a través del deporte, la música y la sexualidad. Todo ello es muy «pegiado». Somos imitadores y, por ejemplo, algunos ritmos musicales influyen en tribus urbanas para cometer actos vandálicos. La gente no se puede divertir con violencia y muerte.

–¿Por ejemplo?

–El *reguetón Rompe*, de Daddy Yankee, o *Mátalas*, de Alejandro Fernández. Habría que boicotear estas canciones y hablar con los autores.

–¿Son conductas machistas de los países pobres?

–No, aunque forman parte de la identidad inmigrante. En el maltrato o la violencia no hay diferencia

entre América Latina y España, solo cambian las circunstancias.

–¿Dónde aprenden los hombres de la sexualidad?

–En los países ricos, por internet; y en los pobres, en la pornografía. No hay que ser ingenuos: la sexualidad no se aprende en el colegio.

–¿Cómo debe ser esa nueva masculinidad?

–Solidaria, dialogante, tierna, sensible, sin hegemonías ni fundamentalismos. Debemos desmontar nuestra esencia patriarcal. Tiene que rediseñarse desde el lado del feminismo.

–¿Qué propone?

–Si seguimos enseñando guerras, conquistas y actos heroicos, sangrientos, nada cambiará. El reto es acabar con esos mitos culturales. Invito a entrar a: www.redmasculinidades.com, para *enredarnos* y democratizar la información. ≡

BIENESTAR



La terapia psico-corporal

El interés por descubrir la conexión de la emoción con el cuerpo nos lleva a la terapia psico-corporal. Angustia, contracturas, y dolores de espalda tienen su origen en un impacto emocional. El trabajo del terapeuta deshace el camino entre

emoción y respuesta corporal, para llegar a la razón que obstruye el bienestar, con masajes, estiramientos y respiración. Esta es una de las terapias que ofrece el espacio Mariademerçè. Los días 25 y 26 celebra sus jornadas de puertas abiertas. **C. E.**

▶▶ Sant Ramon, 3. Sant Cugat. www.mariademerce.com Tlf. 93 589 21 45

de temporada

FRUTAS HIGOS
2,10 € x kilo

POR MIGUEL SEN

Por variedad y precio las frutas de mediados de septiembre hacen fácil el consejo, que hay que matizar, de comer cinco piezas al día para disponer de buena salud. De todas ellas la sandía, que esta a final de temporada, es la más económica. Vale 0,79 euros por kilo, mientras que los melones, etiquetados Pillin, de Villaconejos, están a 1,19 euros el kilo. Las peras conferencia, muy buenas, no llegan al euro, el mismo precio que se paga por la uva moscatel. Hay que recordar que la uva aguanta unos 15 días en la nevera.

Los higos negros de *coll* de dama se pueden comprar en barquetas a dos euros y a granel. Su punta de dulce permite hacer contrastes con el salado del jamón de pato. También es buen momento para prepararlos en mermeladas para el invierno.

EN LOS FOGONES
Tarta de higos



Ingredientes para seis personas:

Un kilogramo de higos maduros, pasta de hojaldre (comprada), 100 gramos de azúcar, dos huevos, unos 100 gramos de mantequilla salada, otros 100 gramos de almendras molidas.

Elaboración:

Precalentar el horno a 180°. Extender la pasta y colocarla en el molde. Cortar los higos en dos mitades, en sentido longitudinal y disponerlos encima de la pasta con la piel hacia arriba.

En un bol mezclar el azúcar con los huevos, batir con las varillas hasta que blanqueen. Añadir la mantequilla fundida, remover bien e incorporar las almendras molidas. Verter la preparación sobre los higos y llevar al horno inmediatamente por espacio de treinta minutos.

Sagalés LÍNIAS REGULARES **902 13 00 14** www.sagales.com

CALDES - BARCELONA
1ª Sortida CALDES (Estació Bus): 4:30
CADA 30 MINUTS **1,48€*** 41 Sortides per autopista*** METRO INCLÓS
Darrera sortida BCN (P. Sant Joan, 52): 23:00
Femiers de dilluns a divendres

PALAU - BARCELONA
1ª Sortida PALAU: 4:35
CADA 30 MINUTS **1,06€**** 41 Sortides per autopista*** METRO INCLÓS
Darrera sortida BCN (P. Sant Joan, 52): 23:00
Femiers de dilluns a divendres

*Preu de trajecte amb la T-50/30 3 zones. **Preu de trajecte amb la T-50/30 2 zones. ***Entre els dies senyors

Generalitat de Catalunya Departament de Política Territorial i Obres Públiques
ATM Àrea de Barcelona Autoritat de Transport Metropolità
Transports públics de Catalunya BusMet
Bus i Metro Bus FGC Tram Renfe
Transbordament gratuït

Barcelona Bus
AUTOBUSOS DIRECTES A L'AEROPORT DE GIRONA

SORTIDES BARCELONA: ESTACIÓ DEL NORD
www.barcelonabus.com
Tel. 902 36 15 50