Oriente y Occidente

Valdés pretende ensalzar la figura de Gil Parrondo tras el olvido que sufrió Ochoa

El Nobel fue homenajeado a su muerte, pero su museo se demoró 18 años y el Ayuntamiento no quiere que pase lo mismo con el decorador

A. M. SERRANO

El gobierno de Valdés espera que la figura de Gil Parrondo tenga en su Luarca natal el reconocimiento que se espera para un mundialmente reconocido director artístico. El alcalde, Simón Guardado, confirmó ayer que la puerta para organizar actividades relacionadas con el personaje y su obra "está abierta". Precisamente, fue el Ayuntamiento el que medió para que Gil Parrondo pudiera descansar para siempre en el cementerio de Luarca. Los restos del decorador se encuentran en un panteón que es propiedad del Ayuntamiento. "Fue la primera gestión que hicimos para cumplir un deseo de Gil Parrondo y ayudar a la familia. A partir de ahora, podremos trabajar en otros asuntos", indicó el regidor.

El Ayuntamiento quiere evitar que pase con la figura de Gil Parrondo lo que sucedió con otro ilustre luarqués, Severo Ochoa. El prestigioso biólogo y premio Nobel de Medicina en 1959 fue despedido por la población de Luarca el año de su muerte, en 1993, pero hubo que esperar 18 años para que abriera las puertas un museo dedicado a su vida y su magna obra. Antes, se celebró el centenario de su nacimiento con actividades de recuerdo a su trayectoria y con la colocación de una placa en el centro de Luarca.

"De momento, no podemos hablar de actuaciones concretas, porque la muerte del decorador está muy próxima, pero en Valdés no cerramos las puertas a nada", destacó el Alcalde.

Se da la circunstancia de que el Ayuntamiento está elaborando un plan estratégico de turismo y comercio. Este documento contendrá acciones para ensalzar los puntos fuertes de Luarca. Para muchos vecinos, el nacimiento, el fallecimiento, y la obra y la vida de ilustres luarqueses son uno de los puntos fuertes del concejo. La villa echa de menos rutas señalizadas con los caminos andados y desandados de sus ilustres ya fallecidos y también información impresa y asequible sobre la vida y la obra de esas personas.

En el funeral de Gil Parrondo distintas personas del ámbito cultural y social de la comarca reclamaron más recuerdos institucionales en forma de jornadas, rutas u acciones de otra clase para este director artístico nacido en Luarca que pasó parte su infancia en la parroquia de Trevías. Así lo manifestaron la escritora Esther García, el exdirector del Conservatorio de Música José Fernández Avello, el director del instituto de Enseñanza Secundaria Carmen y Severo Ochoa de Luarca, José Antonio Nieto, y parte de la familia y los allegados de Gil Parrondo que residen en el concejo.



José Manuel Alba, junto a uno de los arbustos de camelias del jardín de La Fonte Baixa. | A. M. SERRANO

Luarca, edén de la camelia

El jardín de La Fonte Baixa posee la mayor colección europea de estas plantas, que en diciembre están en plena floración

Luarca (Valdés),

A. M. SERRANO

Dice José Manuel Alba que el invierno también es época de flores. Sólo hay que recorrer los jardines de La Fonte Baixa de Luarca para ver la cantidad de camelias que florecen en este tiempo. Hay muchas, y todas tiene su particular historia. José Manuel Alba es en Luarca el jardinero y "cuidador" de estas flores con historia milenaria y nombres de personajes históricos. El jardín tiene el récord de concentración de camelias de Europa: 10.000 ejemplares de 287 variedades. Se trata de un arbusto, a veces árbol, que da flor de diciembre a mayo. En el mundo hay 34.000 variedades "y cada año aparece una". "Es una flor singular, de coleccionista, y en Luarca tenemos la suerte de tener un kilómetro de arbustos de camelia en línea", dice Alba. En el jardín luce una camelia de más de 300 años y otras tienen unos 100.

La flor se marchita con facili-dad, "pero el arbusto sigue dando flor constantemente", señala el jardinero. Y esta época del año es la mejor para ver camelias en flor.

Todas se encuentran en un jar- diferentes dín con miles de árboles y otras de camelias plantas llegados de distintos puntos del planeta. En total, el jardín tiene 20 hectáreas o, lo que es lo mismo, una extensión de 20 campos de fútbol. Cada estación tiene su atractivo, y en invierno destacan las camelias. Cuenta José Manuel Alba que esta flor está rodeada de historia. Coco Chanel la solía poner en la solapa de las chaquetas. "La gente se acercaba a oler la flor, pero lo que percibía era el perfume de la mujer porque la camelia no huele", explica.

No huele, pero sí luce mucho. Tiene colores intensos y hoy en día los coleccionistas buscan las que son más especiales por su color o por su forma. Otros profesionales de la floristería empiezan a

En la finca hay 10.000 ejemplares de 287 variedades

indagar salidas diferentes para esta singular flor. "Gracias a algún elemento químico, se pueden conservar un poco más y ya hay parejas que hacen el ramo de novios con camelias", señala José Manuel Alba.

Las camelias del jardín conviven con otras especies. El conjunto tiene distintos colores a lo largo del año. Lo habitual, hasta hace un año, era que las visitas se concentraran en primavera, "pero ya notamos más afluencia en otoño". El espectador se encuentra con estampas de color ocre o rojizo, "que suelen encantar". "Ahora en invierno, las visitas no cesan,



la gente está muy interesadas por la camelia, que es un árbol y una flor con mucha historia", cuenta Alba. Esta flor entró en Europa por Portugal, en el siglo XVII, de la mano del misionero Georg Jo-

El jardín de La Fonte Baixa está abierto al público todos los días del año y sólo hay que llamar al teléfono 678 865 276 para concertar una visita, que dura tres horas y es guiada por el jardinero. El precio de la entrada son cuatro euros. "Es simbólico, sirve para mantener el jardín en buen estado", explica José Manuel Alba. En él trabajan todo el año cuatro personas, a las que se suman otros profesionales si se requieren tratamientos especiales. La especie con más años es un algarrobo de 1.017 años que llegó de Valencia. La última planta se compró en Malasia y todavía no se ha plantado.

El conjunto crece cada año y la disposición de las plantas y árboles es obra de su mentor y propietario, José Rivera, afincado en Madrid. Estuvo en venta por nueve millones de euros, pero no se encontró comprador.

En cuanto a las camelias, José Manuel Alba espera recuperar el certamen dedicado a estas flores que se celebró durante dos años. No volvió a organizarse por falta de financiación. "Tenemos contactos con especialistas, pero no hay nada definitivo", manifiesta el jardinero.

En Asturias, Turón y Corvera organizan encuentros con la camelia como protagonista.

Una empresa proyecta cultivar alga kombu en mar abierto **frente a Lastres**

La actividad, ahora en periodo de pruebas, se desarrollará en 1,87 hectáreas

Lastres, P. MARTÍNEZ La empresa Algas de Asturias SL proyecta un cultivo de alga "Saccharina latissima", más conocida como alga kombu, en el mar abierto frente a Lastres. La superficie sembrada en la actualidad mide 18 por 24 metros, pero la compañía aspira a ampliarla hasta las 1,87 hectáreas autorizadas en la concesión de la Consejería de Desarrollo Rural y Recursos Naturales.

Los empresarios solicitaron la concesión en 2006, y el Gobierno regional la concedió dos años después. El cultivo está en una estructura fondeada con cabos y realizada con aluminios preparados para el mar que han sido reciclados de antiguos pantalanes. Con este material han hecho los jaulones, rellenados de bloques de hormigón que también han sido reciclados, pues se han aprovechado los bordillos de acera. Fuentes de la empresa han indicado que han triplicado el peso recomendado "para tener seguridad" y, "de momento, ha resistido los embates del Cantábrico".

Se trata de un "reto nuevo" en el cultivo de algas, pues sólo existe otra experiencia en mar abierto, en Francia. Lo habitual es que estén en rías y estuarios, donde las instalaciones sólo hacen frente a dos mareas al día. Algas de Asturias ha obtenido la concesión para la variedad "Saccharina latissima", vulgarmente conocida como kombu azucarado o kombu royal. Se trata, junto al alga wakame, de una de las dos variedades más extendidas en el mundo y es "autóctona", apuntan los empresarios, antes de remarcar que en Asturias "está en claro retroceso. Nuestro interés es empresarial, pero también se colabora en la repoblación", añaden. Las colonias naturales han ido desapareciendo.

El cultivo de Algas de Asturias se destinará a consumo humano y, en principio, la empresa prevé destinar el 90 por ciento a la exportación a Europa, aunque no están cerrados a otras zonas y saben del interés que hay en Japón. "Es un alga con propiedades saludables, enclavada en lo que ahora se llaman los súperalimentos", apuntan las mismas fuentes, a quienes les gustaría que se produjera una "identificación con Lastres y lo que supone su historia de pesca y gastronomía". La suya es, subrayan, una actividad "tradicional en otras zonas del mundo", aunque aquí hava más explotación de algas de arribazón".