



## # CERTAMEN

## IV Premio Anagrama de Crónica

ANAGRAMA / Ya está abierta la cuarta convoca-

toria del Premio Anagrama de Crónica Sergio González Rodríguez, un galardón que tiene como objetivo ser un estímulo para el periodismo en castellano y poner el foco en las voces de nuevos cronistas. El certamen cuenta con la colaboración y organización de la Cátedra UANL-Anagrama, que alberga la Universidad Autónoma de Nuevo León (México), y es coordinado por Felipe Restrepo. Los participantes podrán presentar sus trabajos inéditos de no ficción en castellano, en el ámbito de la crónica y del periodismo hasta el 17 de julio de 2022.

Los escritores y periodistas que quieran dar a conocer su trabajo a participar serán leídos por un jurado conformado por Martin Caparrós, Leila Guerriero, Juan Villoro, Silvia Sesé y Celso José Garza Acuña. El premio se fallará durante la Feria Internacional del Libro de Guadalajara y se presentará en Monterrey durante la Feria Universitaria del Libro UANLeer.

Los premiados de ediciones anteriores fueron Juan Miguel Álvarez, con *La guerra que perdimos* (2021), cuya publicación está prevista para septiembre de este año. El año 2020 se declaró desierto. Y en 2019 fue Emilio Sánchez Mediavilla quien logró el reconocimiento con *Una dacha en el Golfo*, que además fue merecedor del Premio Internacional Nicolas Bouvier 2022. ◆

Consulta las bases capturando el BiDi



## # LIBRO

## La interrupción

DEUSTO / Toni Segarra, el publicitario más respetado de España, y Edu Pou (@edupou), con más de veinte años abanderando la innovación y la tecnología en el ámbito de la creatividad publicitaria alrededor del mundo, ofrecen con *La interrupción* una lección magistral sobre el oficio del publicista a través de la confrontación entre las visiones opuestas de estos dos prestigiosos creativos.

*La interrupción* se encuentra en el centro de las dos corrientes publicitarias que Toni y Edu representan. Segarra es hijo de la publicidad tradicional, en la que mandaba el imperio absoluto del spot de televisión, y que consideraba *la interrupción* como algo necesario para captar la atención de una audiencia desinteresada. Pou, por su parte, es nativo digital e inició su carrera con el despegue de internet, entendiendo que la publicidad posdigital aspira a crear contenido lo suficientemente atractivo para que la audiencia acuda a ella de forma voluntaria.

Con la publicidad como punto de partida, recorren juntos los ricos y diversos ámbitos creativos donde se inspiran. Doce años de conversaciones después, con la cuestión de la interrupción en la publicidad como eje central, deciden dar a sus charlas forma de libro. ◆

Más info capturando el BiDi



## # PALADARES

## El Club del Cerdo Ibérico

Daniel Pedrosa (@gastrofloridos)

En esta sección, además de artículos de restaurantes, también escribiré de otros temas que me parecen relevantes dentro del sector de la gastronomía. En este caso os voy a hablar de *El Club del Cerdo Ibérico*, una iniciativa de Señorío de Montanera, empresa líder en la elaboración de jamón 100% ibérico D.O.P. Dehesa de Extremadura.

*El Club del Cerdo Ibérico* es una acción que nos permite adquirir un cerdo ibérico entero (32Kg) o medio (21Kg) y recibir de manera periódica e individualizada cada uno de sus productos elaborados. De esta forma se respetan los tiempos óptimos de maduración y es posible disfrutar de los diferentes sabores ibéricos tradicionales tal y como se hacía antaño, cuando iban llegando poco a poco a la mesa familiar los frutos de la matanza. Como novedad este año, cada entrega se acompañará con un vino diferente de la bodega vallisoletana Cepsa 21, un verdadero estandarte de la Ribera del Duero. El primer envío viene además acompañado de una lámina y un calendario exclusivos, diseñados por la artista del collage Pils Ferrer (ver foto).

Si se adquiere el cerdo completo, la primera de las siete entregas tendrá lugar en junio de 2022 y estará formada por dos chorizos vela (200 - 250 g/ud.), dos salchichones vela (200 - 250 g/ud.), dos sobrasadas (300 g/ud.), dos morcillas (400 g/ud.) y una presa curada (350 - 400 g/ud), denominada esta última *lomito* ibérico de bellota y elaborada con un aliño tradicional extremeño. En cuanto al maridaje, se acompañará con una



botella de Cepsa 21 2018: alma máter de Bodegas Cepsa 21 y elaborado con el máximo respeto a la variedad tempranillo.

A continuación, en julio de 2022, el cliente recibirá un salchichón cular (1 - 1,1 kg), un chorizo cular (1 - 1,1 kg) y un solomillo embuchado (300 - 350 g). En esta ocasión, la entrega incluirá Hito, el tinto más joven de la bodega y muy armónico en este maridaje por su carácter frutal.

Por su parte, Malabrigo es el vino elegido para maridar la entrega de octubre: un morcón (800 - 900 g) y un lomo doblado (1 kg - 1,1 kg), uno de los grandes tesoros de la gastronomía de Extremadura cuya receta tradicional ha sido recuperada en exclusiva por Señorío de Montanera.

En 2023 se recibirán dos paletas de bellota 100% ibérica D.O.P. Dehesa de Extremadura, de 5 kg aproximadamente. La primera se enviará en julio y vendrá acompañada de una botella de Hito Rosado, un rosado afrutado y ligero. La segunda se recibirá en noviembre, esta vez con Cepsa 21 en formato *magnum*. Y por último, en 2024, dos jamones de bellota 100% ibéricos D.O.P. Dehesa de Extremadura

de ocho kilos, una joya que representa siglos de tradición y saber hacer (el primero llegará en junio, con Hito Magnum, y el segundo en noviembre, con Malabrigo Magnum).

Como orientación, solo falta decir que los precios oscilan entre los 1.395€ (cerdo entero) y los 795€ (medio cerdo). ◆

Más info capturando el BiDi

