

# Pepe Solla: «Las conservas son el fondo de despensa que sacan de los apuros»

- El cocinero pontevedrés participa en el Salón de Gourmets que se celebra en Madrid
- La Xunta promociona productos gallegos, como los vinos elaborados en Ribeira Sacra

**EFE**  
MADRID. Las conservas constituyen el equivalente gastronómico del «fondo de armario» del vestir: básicos imprescindibles que «sacan del apuro» y ofrecen «buenos resultados y apetecibles», defiende el cocinero Pepe Solla, con una estrella Michelin. «Son un gran recurso para cocinar platos sencillos y ricos en poco tiempo y salir del paso cuando llega un invitado inesperado a casa», sostiene el cocinero de Casa Solla, en Pontevedra, que ayer lo ha puesto en práctica en un 'showcooking' en el

Salón de Gourmets, que se celebra hasta mañana en Madrid.

En apenas una hora, el chef gallego elaboró mejillón escabechado con ajoblanco; navajas con ceviche cremoso; ensalada de bonito; bocata de anchoa y queso; melva con pilpil de algas y acelgas, zamburiña viajera 'san choi bau'; empanadilla de sardina con mojo picante y huevos, patatas y berberecho con trufa.

«Ahora que las despensas son pequeñas, las conservas vienen bien porque ocupan poco espacio y se mantienen durante mucho

tiempo», explicó el cocinero.

En unos días en los que se ha hablado mucho de la caducidad de los alimentos, Pepe Solla afirmó que, «al igual que algunos vinos evolucionan con los años en las botellas, en las latas pasa lo mismo porque los sabores se integran más». Aprovechar los líquidos de conservación, como el escabeche, es otro truco que sugiere.

En su «fondo de despensa», según comentó, que no faltan «dos conservas de marisco y dos de pescado, teniendo de cada una de ellas una al natural y otra cocinada». Además, se confesó un «enamorado de las sardinas enlatadas», ya que permiten consumir este saludable pescado azul, de temporada limitada, todo el año.

La Xunta además promociona los productos gallegos del agro y del mar en el Salón. El secretario

xeral de Medio Rural, Tomás Fernández-Couto, visitó ayer la feria, que contará hoy con la presencia del secretario xeral do Mar, Juan Maneiro. Ambos apoyarán con su visita a las 35 empresas gallegas y 22 consejos reguladores presentes.

Para dar a conocer la calidad de los productos de pesca, acuicultura y agricultura de Galicia en esta feria, la Consellería de Medio Rural cuenta con un expositor de 504 metros cuadrados, en el que se realizan actos y degustaciones.

Entre los productos presentes están los quesos de las denominaciones de origen protegidas gallegas, la Ternera Gallega, la castaña de Galicia, los vinos de Ribeira Sacra, la miel de Galicia, el pan de Cea, los vinos de Monterrei, la tarta de Santiago, la patata de Galicia y la lamprea, entre otros.



Pepe Solla bromea en el Salón de Gourmets. EFE

## Sanidad prepara una ley para combatir el alcoholismo de los menores

**EFE**  
MADRID. La ministra de Sanidad, Ana Mato, anunció ayer en el Senado que el ministerio prepara un proyecto de ley para prevenir el consumo de alcohol en menores. La normativa suprimirá la publicidad de bebidas alcohólicas dirigida a este colectivo «de manera directa o indirecta, y también la que se realice en soportes a los que puedan acceder sin comprobación de su edad», explicó.

Ana Mato añadió que la regulación aumentará los controles y sanciones sobre los locales y comercios que vendan alcohol a menores, así como sobre las discotecas, para evitar que quienes tengan menos de 18 años puedan acceder a ellas.

## Consiguen reprogramar células de cáncer para que dejen de ser malignas

**EFE**  
PAMPLONA. Científicos del Centro de Investigación Médica Aplicada (Cima) de la Universidad de Navarra y del Centro de Regulación Genómica (CRG) de Barcelona han reprogramado células de linfoma y leucemia para que dejen de ser malignas.

Las células resultantes mantienen su nueva condición de células benignas incluso cuando ya no están sometidas al tratamiento y reducen las posibilidades de generar nuevos tumores, según informa el Cima en un comunicado en el que indica que los resultados del trabajo se han publicado en la revista Cell Reports.

«Los experimentos muestran que las células de cáncer en humanos pueden ser transdiferenciadas (transformadas) en células que se asemejan a células normales. Al convertir las células malignas en macrófagos (un tipo celular que se divide muy lentamente), se abre la vía a una nueva estrategia que permita tratar a pacientes con leucemia y linfoma», según los investigadores.

José A. Martínez Climent y Thomas Graf, del Cima y el CRG, han comprobado que la capacidad de generar tumores en ratones inmunosuprimidos se reduce drásticamente, lo cual sugiere una nueva modalidad de tratamiento muy efectiva.

## Messenger resucitará en Skype

- El mítico canal de chat desaparece tras 15 años, pero los contactos pueden trasvasarse a la otra plataforma

**AMAYA QUINCOCES**

MADRID. Una muerte anunciada, la del servicio de mensajería instantánea Messenger, se certifica. Sucede sin dolor para sus usuarios, que podrán seguir chateando como siempre si importan sus contactos a la plataforma Skype.

Sin sufrimiento para el consumidor, que mejora con esta migración, según sus directivos, que sí se percibe cierta «nostalgia» entre algunos de sus más fieles usuarios tras quince años de funcionamiento.

El servicio de chat, bastante obsoleto en sus funcionalidades, marcó un nuevo estilo de comu-

nicación, especialmente entre los jóvenes. Aunque actualmente la comunicación escrita en la distancia a partir de dispositivos tecnológicos, como los tuits, está muy popularizada, Messenger marcó un antes y un después, y animó a muchos a conversar en distintas partes del mundo desde el ordenador.

En una rueda de prensa convocada ayer para dar detalles sobre la migración de una plataforma a otra, el director de Desarrollo de Negocio de Skype para América Latina, Alejandro Arnaiz, destacó las muchas ventajas que implica la «mudanza».

Con más de 300 millones de usuarios que se conectan al mes a través de Skype, los responsables de esta plataforma adquirida por Microsoft hace un año, insisten en que garantiza las funcionalidades de Messenger e incorpora otras que la mejoran. Así, por ejemplo, permite la conexión entre usuarios desde cualquier teléfono móvil inteligente o tableta, y videollamadas desde cualquiera de esos dispositivos.

Además, ofrece la posibilidad de hacer llamadas con vídeo en grupo (aunque con coste), colaborar para compartir pantallas y archivos, y editar mensajes,

guardar el historial de los chats o contactar directamente con los amigos de Facebook.

El proceso de migración es muy sencillo, según el directivo. Para ello, primero se entra en Messenger, y a continuación, el sistema invita al usuario a pasarse a Skype. Para continuar, el usuario selecciona 'tengo cuenta de Skype' y después confirma que quiere fusionarla con la que ya tenía. Los contactos se integran automáticamente y ya se puede hablar.

En el caso de que el usuario de Messenger no tuviera cuenta en Skype, se descargará la aplicación en [www.skype.com](http://www.skype.com), y automáti-