

ABC

LOS CÁLCULOS DEL CANDIDATO SÁNCHEZ

En diciembre todavía quería seguir gobernando aunque le tumbaran los Presupuestos. El lunes decidió la fecha del 28 de abril tras escuchar a sus analistas en La Moncloa:

- ▶ *Las elecciones en plena Semana Santa desmovilizarán a la oposición*
- ▶ *Mínimo de 110 escaños al hundirse Podemos y centrar el mensaje en que él representa el voto útil frente a las «tres derechas»*
- ▶ *Subir el tono contra el separatismo aunque no descarte volver a pactar con ellos*

[Astrolabio, Editorial, Enfoque y páginas 16 a 26]



Pedro Sánchez, ayer en La Moncloa, durante el anuncio de convocatoria de elecciones el 28 de abril

Cruceros 2019

B de crucero

PAQUETE BEBIDAS GRATIS valorado en 40€
sólo con B the travel brand

CHEQUE REGALO DE 500€

ITINERARIOS Y VUELOS EXCLUSIVOS Y MUCHAS MÁS VENTAJAS!

Reservas hasta el 28 de febrero. Consulta condiciones

bthetravelbrand.com 902 200 400

B the travel brand

Rubias decoloradas, tonos extremos para esta primavera

Aclarar y matizar el cabello está de moda, pero también tiene sus riesgos. Tome nota

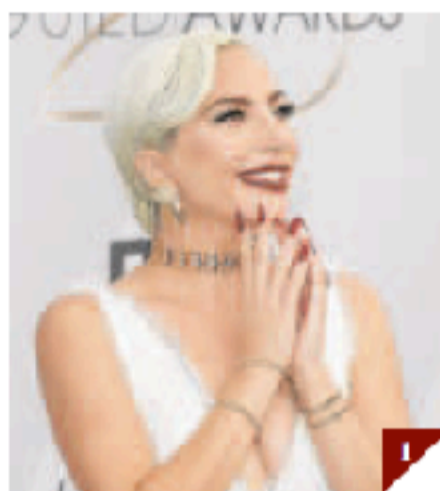
TERESA DE LA CIERVA
MADRID

¿Sabían que el hashtag con la palabra «rubio» tiene casi el doble de publicaciones que con la palabra «moreno» (740.000 frente a 436.000)? Quizá por eso las rubias triunfarán de nuevo esta primavera, en una versión más decolorada que nunca, incluso, con la estudiada extravagancia de Lady Gaga. «Es un look atrevido y arriesgado, con muchas horas de minucioso trabajo detrás. Para lucirlo se necesita estar hecha de una pasta especial», señala David Lesur, director de los salones David Künzle.

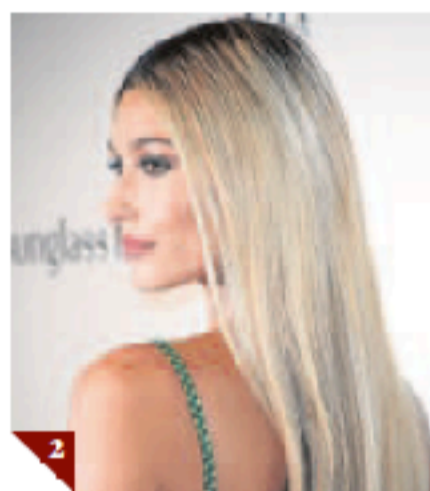
¿Cómo se consigue un color tan extremo, sin dejarse el pelo en el camino? «Es preferible realizar dos decoloraciones suaves en lugar de una fuerte -indica Lesur-. Y al terminar, si se aplica un matizador se consigue llegar a un rubio más blanco o más ceniza, o con tonalidades en tonos azules o incluso rosas, como lució Rihanna», apunta este especialista.

«PINK CHAMPAGNE». Es el rubio dorado con destellos rosados, por el que apuesta Nicole Richie. Las mechas californianas lo expresan muy bien, con los reflejos en rosa pastel concentrados de medios a puntas. Según los especialistas del madrileño salón In-Viso, «es imprescindible un fondo rubio natural».

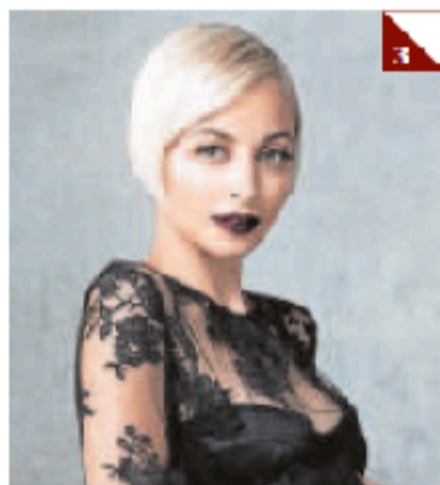
«TOASTED COCONUT». Es el rubio degradado al máximo, con tonalidades



1



2



3



4

FOTOS: EPR, AFP Y REUTERS

El color de las estrellas La decoloración se impone en galas y platos

1 Lady Gaga, la más radical. 2 Hailey Baldwin 3 Nicole Richie, con destellos rosados. 4 Juana Acosta, para el rodaje de «El inconveniente»

gélidas y frías, que habrán visto en la modelo Karlie Kloss. Nace de una combinación de rubio frío y casi blanco, con toques oscuros. «La clave es realizar un perfecto degradado en el que no se distingan los saltos de color desde

la raíz, más oscura, hacia las puntas», señala el peluquero Eduardo Sánchez.

«GOLDEN BLONDE». Cara Delevingne es el mejor exponente de este color, que lleva un tono un poco más profun-

do en la raíz y se va aclarando hacia las puntas, creando el rubio dorado «de toda la vida», enriquecido con nuevas luces y matices. También lo vemos en la nueva melena de Juana Acosta para rodar «El inconveniente», su nueva película. «Se necesitó más de una sesión para aclararlo de forma progresiva, para que el cabello no sufriera excesivamente», explica Eduardo Sánchez. «En una primera sesión se realizó un *balayage* más difuminado en la raíz, y más intenso en medios y puntas, aclarando todo lo posible; y en un segundo paso, se realizó un baño de color con un matiz para dejar el pelo más brillante».

«NIRVANA BLOND». El que lleva Hailey Baldwin, la flamante esposa de Justin Bieber, se contrasta con una raíz oscura de un centímetro mínimo de grosor. «Exige decoloración y su señal distintiva es dejar también oscuros los llamados *baby hairs* (los pelos cortos de la frente y las sienes)», apuntan en Maison Eduardo Sánchez.

RECOMENDACIONES. Lorena Martínez, estilista de Divinité Salón, recomienda probar solo con algunos reflejos o incluso solo en las puntas, porque es un tono poco favorecedor. ¿El problema de estos cabellos? Que se rompen y se vuelven amarillentos o anaranjados tras los lavados. ¿La solución? «Olaplex», un tratamiento que realizan en algunos salones (tel. 900 816 211), que se mezcla con el tinte o decolorante, y que adoran desde Kim Kardashian a Elena Tablada o Laura Escanes. Y no se olviden de utilizar champús y mascarillas violetas para evitar que el color torne a amarillento o anaranjado. ¿Lo último? La línea capilar «Elond Absolu», de Kérastase, que incluye ácido hialurónico, antioxidante y unos pigmentos ultravioletas que se adaptan a todos los tonos de rubio; «La Muta Spa Anti-yellow», indicada para cabellos blancos o muy decolorados; y el champú y la mascarilla «SilverBlonde», de NaturVital.

SOBREMESA

Los secretos de la carne

Para asar la carne es fundamental atemperarla bien. La sal, siempre antes de pasarla por el fuego

Uno de los debates más encontrados entre gastrónomos es el que atañe a la maduración de las carnes rojas. Algunos carniceros han apostado por larguísima maduración de bueyes y vacas viejas, que llegan incluso a superar los 300 días. Frente a los defensores de estas largas estancias en cámaras, que aseguran que así se logra una textura especial y un sabor profundo, están quienes las rechazan y creen que una carne roja de calidad sólo precisa unos días para estar en su punto. Alegan ade-

más cuestiones sanitarias. Me cuesta tomar partido. He comido carnes de buey y de vaca vieja con más de 100 días de cámara y otras de vaca de 14 años sin apenas maduración pasadas ligeramente por la sartén. Son diferentes, pero las dos me han gustado.

Esta semana, un asador de Marbella, Novem, ha organizado unas jornadas sobre el mundo de la carne. De todas las intervenciones me quedo con la de Mikel Zeberio, personaje multidisciplinar, cocinero y periodista, profesor en el Basque Culinary

Center, una de las personas que más saben en España de producto en general y de carnes rojas en particular. Zeberio, defensor de las maduraciones cortas y de hacer la carne en sartén mejor que en parrilla, rompió en su charla muchos mitos. En contra de los que creen

que los animales de más edad son los mejores, para él la carne ideal es la que proviene de vacas de unos cuatro años que no hayan estado preñadas, que hayan tenido unas condiciones

de vida confortables y que no hayan sufrido estrés a la hora de sacrificarlas. Aseguró que la grasa amarilla o una carne muy entreverada no son sinónimos de mayor calidad. Y que lo importante es no estropearla al asarla, para lo cual es fundamental

atemperarla bien. La sal, siempre antes de pasarla por el fuego. Y dio un truco infalible para distinguir una chuleta de calidad perfectamente asada: «aquella que si la cortamos sobre un mantel blanco, apenas lo mancha». Sabios consejos de un experto.



NIETO

POR CARLOS MARIBONA

