

ENTREVISTA a Leonora Milà, pianista

"La evolución se ha acelerado en China después de Tiannanmén"

ALBERT MALLOFRÉ

En la gestación de la espectacular gira de conciertos de la Orquesta Filarmónica de China por España —iniciada solemnemente en San Sebastián— se encuentra Leonora Milà, la concertista de piano y compositora catalana, que actúa habitualmente en los países más remotos con grandes éxitos y para

quien el acceso a las salas de concierto de Barcelona-ciudad se mantiene todavía hermético.

—¿A qué se puede atribuir esta paradoja?

—No sé si es una paradoja; tal vez es algo normal. El caso es que si se es del mismo país y no se tiene un gran nombre, no hay quien franquee el paso a las salas de concierto de Barcelona. Como otros, me tuve que



SALVADOR SANSUÁN

Leonora Milà, pianista y compositora reconocida en el extranjero

manifestaciones y ha vuelto a China después. ¿Qué cambios ha visto en aquel país?

—Lo peor de la convulsión popular estalló cuando nos encontrábamos en Pekín y tuvimos que sufrir amargas consecuencias, como la de tener que caminar durante tres horas, en plena revolución callejera, para llegar al hotel, porque se había paralizado el transporte.

—¿Tuvieron miedo, tal vez por su condición de extranjeros?

—En un momento dado fuimos informados de que el ejército chino tenía orden de disparar contra los manifestantes y que teníamos que andar con cuidado. Empero, los soldados no dispararon en la misma plaza de Tiannanmén porque, dado el carácter simbólico de la plaza, hubiera sido gravísimo. De todos modos, fue muy grave porque los líderes del movimiento fueron localizados y los cerebros desaparecieron, con lo que se produjo una recesión, un retroceso.

—¿Cómo se produjo la rebelión?

—En aquel país todo sucede de manera muy pausada. En realidad, el sistema oficial del país estaba evolucionando positivamente pero muy despacio. Allí, que una evolución dure mil años, o que un problema se arregle en un siglo, no parece descabellado. Pero los estudiantes y los jóvenes en general querían reformas más deprisa. Reformas que ya estaban previstas y que, algunas de ellas, figuraban ya incluso en la mismísima Constitución, aunque no se aplicaban de firme. Aquello fue un pulso tremendo, que tenía que ganar el poder, porque es el que tiene las armas y la fuerza.

—¿Cómo han encontrado Pekín?

—Este verano pensábamos encontrar una dictadura más férrea pero hemos visto que la gente se siente como más liberada y, en muchos as-

plantear el dilema de forjar mi carrera fuera de aquí o abandonarla por ostracismo.

—Leonora Milà es uno de los pocos casos de concertista de renombre y, al mismo tiempo, compositora reconocida. ¿Es también esta faceta suya mejor compensada lejos de España?

—Quizá. Varias de mis composiciones han sido publicadas por una de las editoras de música más importantes de Estados Unidos.

—¿Resulta también más accesible grabar discos fuera de España?

—Varios de mis últimos discos han sido editados en Alemania y distribuidos desde allí. El "Triple concierto" de Beethoven, que interpretamos en esta gira con Pedro León y Pedro Corostola, lo grabamos en Pekín el pasado julio y la promoción del disco se anticipó interpretando la misma obra por televisión que visionaron cuatrocientos millones de personas en toda China. En cambio, un disco precioso, de música española, que grabé en Madrid hace unos dos años, con una prestigiosa orquesta sinfónica, no ha encontrado editor todavía.

—¿Cómo empezaron sus contactos con las orquestas de la República de China?

—En 1979 tuve oportunidad de dar mi primer concierto en Pekín. No fue muy difícil, porque me encontraba actuando en Hong Kong, que es como la antesala, y me contrataron. Aquello fue como poner pie en el país porque en 1980 fuimos allí para actuar en una serie de conciertos, con el violinista Pedro León. Entonces conocimos en Pekín al maestro Li Delun, que allí es una institución. Yo misma he actuado en Pekín unas cuantas veces más en los últimos años y precisamente Li Delun ha facilitado en gran medida la gira actual de la Orquesta Filarmónica por España. Ha sido complicadísimo, por el gran volumen de la Orquesta y la intrincada burocracia oficial del país. Además, con la Orquesta ha venido un equipo de la televisión oficial china para grabar los primeros conciertos de la gira.

—Usted conocía Pekín antes de los acontecimientos de la plaza de Tiannanmén; estuvo allí durante las

"Como otros, me tuve que plantear el dilema de forjar mi carrera fuera de aquí o abandonarla por ostracismo"

pectos, con tendencias más occidentalizadas. También se ha suavizado la burocracia y se ofrecen facilidades que antes eran impensables. Parece que el pueblo respire mejor que antes de lo de Tiannanmén.

—¿Se puede decir que la revolución ha triunfado, después de todo?

—Yo no diría tanto, pero sí se nota que la evolución se ha acelerado. No tanto como querían los jóvenes de Tiannanmén pero sí mucho más que antes de todo aquello.

—¿Cómo se desarrollan ahora los tratos con los músicos chinos?

—Con una cordialidad extraordinaria. Los chinos tienen una profunda vida interior. Tal vez esta misma sabiduría pueda existir en el fondo de la cultura occidental pero ahora nosotros estamos demasiado ocupados y tenemos demasiada prisa como para poder entretenernos en ese tipo de juegos filosóficos. De todos modos entienden la música rusa más deprisa que ninguna. En la función conjunta de orquesta, los chinos de Hong Kong son mucho más disciplinados y técnicamente más autoexigentes que los de Pekín y la China continental; sin duda a causa de la fuerza del sistema. ●

COMPRAMOS SU PISO EN REGIMEN DE RENTA-PENSION VITALICIA

HABITE Y DISFRUTE DE SU VIVIENDA MIENTRAS VIVA
RECIBA, ADEMÁS, UNA IMPORTANTE PENSION VITALICIA

RENTA-PENSION VITALICIA CATALUÑA, S.A.
GRAN VIA DE LES CORTS CATALANES, 646, ENTLO. 2.ª - 08010-BARCELONA
TEL. 268-03-60

LA SELECCION DEL GASTRONOMO

Barcelona y Provincia

CUINA MENORQUINA

Es Pla. S. Gervasio Cassoles, 86. T. 212-65-54. Caldereta langosta.

COC. VASCO-NAVARRA

Gorria. Diputación, 421. Tel. 245-11-64. El mejor homo de asados y... típicos pescados vascos. Aparc.

CUINA Y CELLER DE LLEIDA

Gargantúa y Pantagruel. Aragón, 214. Caracoles llana y gurmón. Grill a la vista. Horno asar. Comedores priv. Cerr dom. Park. al lado. T. 253-20-20.

ALTA GASTRONOMIA CATALANO-FRANCESA

Via Veneto. C. Ganduxer, 10-12. Tels. 200-72-44 y 200-70-24.

Reno. Tuset, 27. T. 200-91-29. Abierto todo el verano excep. sáb. Aparcador.

Le Gourmet. Av. Joan XXIII (Diagonal), jto. Regine's. Tel. 330-71-11.

El Dorado Petit. Dolores Monsarda, 51. 204-51-33 / 204-55-06.

La Puyalada. P.º Gracia, 104. T. 218-83-44, ab. siempre. P. T. cto.

Finisterre. Av. Diagonal, 469. T. 439-55-76 y 430-91-14.

La Dama. Diagonal, 423. Ab. siempre. T. 202-06-86 y 202-03-22.

El Túnel. Ample, 33. 315-27-59. Cer. dom. noche y lun. noches. Ap.

El Túnel de Muntaner. S. Maria, 22. T. 212-60-74. Cerrado festivos.

Soley. Obert diumenge. Saló privat. C. Bailén, 29. T. 245-21-75.

Can Travi Nou. Antiga Masia Piral d'Horta. T. 428-03-01. Parking.

Florian. Bertrand i Serra, 20. T. 212-46-27. La cocina de Rosa Grau.

El Trapío. Esperanza, 25 (Bonañal). Terra. cubierta. Cerr. dom. todo día. Lun., mediod. T. 221-58-17.

Hostal San Jordi. Trav. de Dalt, 123. T. 213-24-54 y 213-10-37.

La Salsa. Pau Claris, 122. Cerr. domingos. T. 317-15-98/317-31-00.

Targarina. 323-08-35. Casanova, 28.

Café de Londres. Londres, 103. Ab. todos días. Sal. priv. 414-15-55.

Club Garraf. Unico. Terraza sobre el mar. Rvas. 664-45-59. Garraf.

Amalia de Sarriá. Nau Sta. Maria, 5 (j. Up & Down). 205-64-68. P.

Jaume de Provença. Cerr. dom. n., lunes. Provença, 88. T. 430-00-29.

COCINA ARGENTINA

La Pampa. Aut. Castelldefels, km. 18. Ab. todos días. T. 665-00-76.

COCINA CATALANA BARCELONINA

Raig Robi. Séneca 20 218-92-22 217-97-38. Jardí. T. D. y fes. Sal. P.

COCINA CATALANA

L'Empordà. Av. Joan XXIII (Diagonal), jto. Regine's. Tel. 330-71-11.

La Jijonca Diagonal. Restaurante-Geladeria. Junto (Up & Down). Av. Diagonal, 652. T. 205-39-14.

Can Cortés. Ctra. S. Cugat, 6,5. T. 674-17-04. Museu vins catalans.

Fussimanya. Ctra. Parador Vic. C. jueves. T. 888-73-77. Tavernoles.

Hostal Sta. Fe del Montseny. Hotel-Restaurant. T. 847-50-11.

La Masia. P.º Vilanova, 164. T. 894-10-76. Sitges. Pescados y carnes. Abierto todo año. Parking.

CARACOLES Y ARROCES

Diagonal. Can Soterias. Diagonal, 327. P.º S. Joan, 97. 257-49-39.

COCINA GALAICO-CATALANA Y MARISQUERIA

Casa Dario. Cjo. Ciento, 256. Marisc. y coc. mecido. 253-31-35.

SELECTA ARTESANA

Rest. Sant Antoni. Aut. A-19. Sort. 6. T. 752-34-81. Premià Dalt.

COCINA ITALIANA

Restaurant Viena. Pizzeria. C. Sant Quirze, 22. Tel. 725-65-03. Acurada cuina italiana. Sabadell.

La Gioconda. P.º Marítimo, 177. Coc. merc. 664-51-07. Castelldefels.

COCINA VASCA

Beltxenea Catering. T. 422-07-02/422-62-10. Bodas,

banq. y convenc. A domicilio servicio de lujo sin límite en núm. de personas.

Rincón de Bizkaia. Lluçà, 11-13. T. 339-00-14 y 490-29-48. Park. gr.

PESCADOS Y MARISCOS

Rto. Nàutic en Castelldefels. P.º Marítimo, 374. Tel. 665-01-74. Apacible rincón marinero frente al mar. Ab. todos los días. Tarj. créd. Local climat. Salones privados.

La Canasta. Castelldefels. P. del Mar, 3. P.º Marítimo, 197. Apacible rincón náutico. T. 665-68-57.

Peixerot Barcelona. C/ Tarragona, 177 (Torre Catalunyal). Cuina tradic. marinero. T. 424-69-69.

Iresa Nàutic. Castelldefels. P.º Marítimo, 261. Banquet. 665-62-54.

Dopazo. S. Coloma, 15. Tar. todos. T. 311-47-51. Coc. ab. 13 a 24.

Solera Gallega. París, 176. Lun. cerrado. Park. T. 439-98-07.

COCINA MERCADO E INTERNACIONAL

Brasserie Pepperone. Av. Barios, 39. Castelldefels. 665-03-66.

Arrúa. C/ C. Ciento, 93, cerrado lunes, aparcador coches. 325-15-84.

BANQUETES Y CONVENCIONES

R. Nàutic Castelldefels. P.º Marítimo, 374. T. 665-01-74. 80 pers.

ALTA COCINA INTERNACIONAL

La Sra. Grill. Bori i Fontestà, 45. Salones privados. Park. fácil. Tarj.

Gerona y Costa Brava

COC. AMPURDANESA

La Vinya. Cuina cuidada. No tanquem. Garriguella. T. 972/53-01-01.

BANQUETES Y CONVENCIONES

Rigat Park Hotel ****. Playa de Fanals. Lloret. 972/36-52-00. Tennis.

Tarragona

HUESCA

Navas. Entre los 90 mejores de España. S. Lorenzo, 15. 974/22-47-38.

ESPECIAL CALÇOTADES

Casa Félix. Ctra. Tarragona km. 17. T. 60-13-50. Valls. Esp. grups.

Félix Hotel ***. 45 hab. Aire ac., pisc., tenis. Reserv. 977/60-60-82.

Madrid

ALTA GASTRONOMIA DEL MAR

O'Pazo. Reina Mercedes, 20. T. (91) 534-37-48. Los mejores pescados y mariscos del mundo.

El Pescador. José Ortega y Gasset, 75. T. (91) 402-12-90. El mejor puerto de mar en la capital.

COCINA INTERNACIONAL

Irizar Jatetxea. Jovellanos, 3. 1.º frente Teatro Zarz. T. 531-45-69.

El Foque. Suero de Quiñones, 22. T. 519-25-72. Juan Salazar (detrás auditorio). Esp. bacalao.

Jockey. Amador de los Ríos, 6. T. 419-10-03 y 419-24-35. Madrid.

Lhardy. Carrera San Jerónimo, 8. T. 521-33-85. Fundada en 1839.

Lúculo. Génova 19. 319-40-29. Alta cocina. Ange García. Chófer.

GRANDES MARISQUERIAS

Kulixka. Fuencarral, 124. N.º 1 en pesc. y marisc. 447-25-38. Pk. enf.

Rafa. Narváez, 68. T. 573-10-87.

Valladolid

Mesón Panero. (983) 30-16-73.

Andorra

PESCADOS Y MARISCOS

Don Denis. Isabel Sandi, 3. T. 9738/20692. Selec. cocina vasca e internac. Marisquería y vivero propio.

ARTESANA E INTERNACIONAL

La Paella. Av. Escoles, 3. Les Escaldes. T. 9738/20927. Muy selecto.

HUESCA

Navas. Entre los 90 mejores de España. S. Lorenzo, 15. 974/22-47-38.

Tel. 258-23-06

DALE CARNEGIE® TRAINING SYSTEMS
Diagonal, 514 (Tuset) T. 237.54.87

SEA NUESTRO INVITADO
en la sesión informativa

CURSO DE VENTAS: VENDER ES FACIL
Para el que aprende a vender profesionalmente.
Aprenda a motivar al cliente a que compre.
Descubra cómo rebatir las objeciones.
Aumente su promedio de ventas.

CURSO DE RELACIONES HUMANAS Y COMUNICACION
Descubra su propio potencial de cualidades y habilidades y cómo desarrollarlas.

HOY LUNES, 8 a las 20 h. MAÑANA MARTES, 9 a las 20 h.