

Alvorada

o diario de la mañana



Aula de periodismo en el mar de EL COMERCIO - Universidad Itinerante de la Mar

Sábado y Domingo
13 y 14 de Agosto de 2011



Cabo Silva, à direita, trabalha com os marinheiros no jantar de ontem. :: XANA VINGADA

TOMÁS CORTIZO
DIRECTOR CIENTÍFICO DE LA UIM

SINGULAR
EN
COMPAÑÍA



El viento no es propicio para quien no se dirige a ningún puerto, dice Montaigne. Nosotros, en cambio, sabemos quienes somos en la convivencia diaria, cumplimos unas promesas sencillas, nos acomodamos y adoptamos nuestro comportamiento al día, al mar y al viento. Nuestra preparación y nuestra voluntad procuran que las condiciones sean favorables antes de que ellos nos impongan su ley. También entonces tendremos la respuesta para aprender la lección de la vida en la travesía. Sabemos qué queremos y nos esforzamos en conseguirlo: nos dirigimos al puerto de la aventura y del conocimiento, de la satisfacción del trabajo realizado, de la armonía en la convivencia y de la seguridad. El Creoula nos brinda la oportunidad única de tener vivencias intensas amparadas en su experiencia y tenemos muchos beneficios: disfrutar de lo singular, en grupo o en la soledad del combés; comprender un diario que sea nuestra memoria y ordenar las ideas de los proyectos; realizar con responsabilidad las tareas, ser generosos en la conversación o, muy importante, quedar abiertos ante el mar aclarado por la luna.

La vivencia de lo singular es un signo de inteligencia y, cuando depende de los demás, también de generosidad. Vi vi momentos intensos al atardecer tras una jornada de montaña y tengo un recuerdo privilegiado de la salida de Portimão en un encendido atardecer, del mar calmo bajo un sol ardiente rumbo a Ajaccio, de la travesía en un Atlántico frío, embravecido y lluvioso hacia Rouen o la placidez hacia Porto Santo. Y ya está el paso del Estrecho. Siempre compartir el sentimiento de que eran únicos.

Si en esta travesía no captas lo singular y lo compartes y lo anotas en tu diario, larga el cuaderno, olvídate de esta empresa, vuelve a la sombra tumultuosa de la ciudad. Nosotros quedamos para que el Creoula nos lleve hacia fructíferos aprendizajes antes de volver, cambiados, a un puerto que, ahora, está un poco más allá.

A cozinha do Creoula procura o equilíbrio

O menu mantém-se apesar da mudança de rota, pois não estava previsto abastecer em Ceuta, parada já eliminada do itinerário

■ HELENA MORAIS

"O ar do mar abre o apetite". É uma das frases que mais se ouve a bordo e corresponde a uma realidade vivenciada pelas cerca de cem pessoas que

navegam no navio, rumo a Mahón. Basta estar atento às conversas informais entre a tripulação para o comprovar. "Tenho fome a qualquer hora", afirma Sandra González, um dos instruendos espanhóis que participam na sexta edição da Universidad Itinerante do Mar (UIM).

Ciente da importância de oferecer aos seus homens uma alimentação saudável e equilibrada, a marinha portuguesa disponibiliza formação profissional nesta área: nutrição e culinária. As vagas para os instruendos

dependem das necessidades da frota. Esta foi a opção do Cabo Silva e dos Marinheiros Mendes e Ribeiro, responsáveis pela confecção de todas as refeições a bordo do Creoula.

Quanto à ementa, é preciso desfazer o mito: não é verdade que a comida seja a mesma em todos os navios da marinha. "O fundamental é que as refeições sejam equilibradas. Se se serve carne ao almoço, ao jantar come-se peixe.", explica o Sargento Paulino, despenseiro do Creoula e responsável pela elaboração dos

menus. O que é certo é que o Domingo e Quinta-feira são dias de sobre-mesa, a menos que as condições do mar não o permitam. As ementas são elaboradas com base nos produtos que se encontram disponíveis e que começam a ser descongelados, preparados e temperados na véspera.

Antes de o Creoula partir de Lisboa foi abastecido com as quantidades de comida necessárias para alimentar o número de pessoas a bordo, cerca de uma centena, durante um número aproximadamente de dez dias. O navio dispõe de paíóis e de arcas congeladoras, para conservar alimentos como carne e peixe.

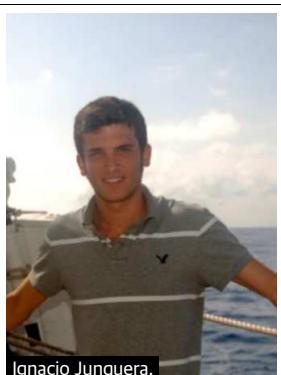
Já os legumes e a fruta têm um período de vida mais curto, duram, no máximo, dez dias. Por isso, a suspensão da paragem em Ceuta não se reflectiu neste aspecto. Não estava programado o Creoula abastecer em terras africanas, apenas em Mahón.

LO QUE NO SABES DE...

Joana Pimentel



Joana Pimentel.



Ignacio Junquera.

Ignacio Junquera

Es un gran aficionado al cine y a todo tipo de series de televisión, en especial 'Friends'. Colecciona incluso las entradas de las películas. Le gusta el deporte: esquiar, ir de acampada a la montaña con sus amigos y, sobre todo, el fútbol, "tanto verlo como practicarlo", asegura. En junio, tras cuatro días de duro trabajo, elaboró un póster que recopila los mejores momentos de la final del Mundial 2010. Si quieres uno, pregúntale.