

# Tontxu cicatriza sus heridas

**El cantante regresa a su Bilbao natal con un concierto en el que presenta su nuevo disco tras ocho años de silencio**

ALBA CUÉLLAR

**BILBAO.** Cuenta Tontxu (Bilbao, 1972) que un día le preguntó a su padre, tras «una noche de vino y rosas», cómo estaba, y que este le contestó: «Bien, cicatrizando». Y así precisamente titula su último disco, 'Cicatrizando', que mañana presenta en el Teatro Campos (20.30h), el resultado de un proceso de maduración y aprendizaje que llega ocho años después de su último álbum inédito. Un resumen de tres años de trabajo a caballo entre Extremadu-

ra y Latinoamérica, lleno de energía y espíritu renovados, en el que sigue cantando a la melancolía y el amor, pero ahora desde la alegría y el optimismo: «Las cosas tristes y duras de la vida no se pueden cambiar, solamente se puede variar la perspectiva desde la que uno las enfoca», afirma.

Tontxu, que inició su andadura musical en los 90 en pequeñas salas de Madrid y alcanzó el éxito con trabajos como 'Se vende' y 'Corazón de mudanza', vuelve con su noveno disco de estudio tras dos años alejado de los escenarios españoles, trabajando en México, Cuba, Chile y Argentina. «A Bilbao vuelvo muchísimo, pero en este viaje hay una doble emoción: me reencontro con mi familia y con el público que confió en mí desde que tenía veinte años y que me ayudó a quitarme el pudor

a subirme a un escenario. No es fácil desnudarse en las canciones».

En 'Cicatrizando', Juan Antonio Ipiña, Tontxu, padre de dos niñas de 10 y 1 año –«lo mejor que he hecho en la vida»–, ha evolucionado hacia una canción de autor con más matices y menos ataduras, acompañado además de colaboradores como Carlos Chauen, Javier Ruibal y Laura Granados. Artistas que «además de ser compositores de mucho talento, son también amigos».

De las once canciones que componen 'Cicatrizando', varias nacieron en la Sierra de Gata, Cáceres, «ese paraíso desconocido» donde Tontxu ha echado raíces y al que siempre vuelve. Un lugar que ha sufrido su propio proceso de cicatrización tras el incendio del verano pasado.

## Cicatrices de seguidores

El álbum recoge a su vez las cicatrices que los propios seguidores del artista le enviaron. «Les pedimos a través de Facebook que si tenían alguna cicatriz que había marcado su vida nos la mandaran. Recibimos cientos y elegimos las más significativas y estéticas para incluirlas en el disco». Un esfuerzo encaminado «a que la gente sienta este trabajo también como suyo».

En veinte años de trayectoria, a Tontxu le ha dado tiempo hasta de concursar en 'Gran Hermano VIP'. Fue en 2005, «cuando las discográficas nos metían un poco donde podían». «Como no había programas de música, nos llevaban a 'Gran Hermano', a 'Operación Triunfo'...». El cantante no se arrepiente. «No seamos demagogos ni cínicos. La gente puede criticar todo lo que quiera, pero hay millones de personas que se tragan este tipo de programas».

Tontxu regresa a su ciudad en un momento de absoluta plenitud. «Estoy en una época maravillosa. Soy un hombre que ha encontrado el amor y tengo una mujer maravillosa. Perdón por los tópicos, pero lo único que pido es salud para mi familia».



El cantautor bilbaíno vive entre Cáceres y Latinoamérica. :: EL CORREO

# Nerua Guggenheim se aúpa como 55º mejor restaurante

La influyente lista The World's 50 Best coloca al chef Josean Alija entre la elite mundial y a un paso de competir por la cima

J. MÉNDEZ

**BILBAO.** El restaurante Nerua Guggenheim, del cocinero vizcaíno Josean Alija, ocupa el puesto número 55 entre los mejores locales del mundo en opinión de la revista 'Restaurant', autora de la influyente lista The World's 50 Best que se hizo pública ayer. En la pasada edición, Nerua Guggenheim Bilbao estaba

en la posición 68.

«Estamos muy contentos por esta evolución, significa mucho para nosotros, para todo el equipo», subrayaba ayer Josean Alija tras conocer la noticia. «Es un éxito por la motivación que genera para seguir asumiendo riesgos y porque con estos reconocimientos consigues llegar a una clientela mayor, lo que es siempre gratificante. Además, contribuye de una manera directa a poner en valor a Bilbao, su gastronomía y su cultura, algo por lo que todos los agentes turísticos de la ciudad trabajan cada día. Es un éxito compartido, además de una enorme satisfacción», señalaba el cocinero.

La lista es redactada cada año por The World's 50 Best Restaurants Academy, un grupo de más de 800 líderes internacionales de la industria gastronómica (chefs, periodistas, industriales) que puntúan los restaurantes visitados durante el año anterior.

Una de las particularidades de la cocina de Josean Alija tiene que ver con su exquisito respeto por los ritmos que marca la Naturaleza. «Nos adaptamos cada temporada para hacer una cocina local que nace en la huerta, en el mar y en las granjas. Defendemos el entorno y a los productores que hacen posible nuestro objetivo: ser vanguardia e innovar sin perder el sabor de nuestras raíces», subrayaba Alija.

Martín Berasategui, el tres estrellas Michelin de Lasarte, se coloca en el puesto 59 mientras que Diverxo, del mediático David Muñoz, aparece en el lugar 79.

Encuentra  
los mejores descuentos  
en tus marcas favoritas

OferplanStore  
EL CORREO



HASTA  
**66%**



**crocs™**

HASTA  
**70%**

¡DESCÚBRELO!

HAZTE FAN DE LAS MEJORES MARCAS  
A PRECIOS IRRESISTIBLES

HASTA  
**80%**

Visítanos en [oferplanstore.elcorreo.com](http://oferplanstore.elcorreo.com)