



**SERGIO DALMA  
CANTA ANTE UN  
MILLAR DE PERSONAS**

Hasta él en la furgoneta, camino de Pamplona, reconoció ayer lo desapacible de la meteorología. “¡Qué buen día para ir a ver a Sergio Dalma!”, bromeó con los suyos. El cantante catalán quiso contar al público de Baluarte la anécdota para agradecerle que hubieran ido a verle en una tarde-noche tan poco apacible. Un agradecimiento que el millar de personas que acudieron al concierto de presentación de su disco número 17, *Dalma*, respondió con aplausos y vítores, dejándose escuchar sobre todo voces femeninas. “Encantado” de estar en ese escenario en el que ya ha actuado en varias ocasiones, el cantante bromeó en los primeros minutos sobre la “hora rara” del concierto, por no saberse si era “la del vino o la del gintonic”. Tras 25 años de carrera, el nuevo disco, con la novedad de estar grabado íntegramente en España, se muestra en el *Dalma Tour* que ofreció a su público una selección de este álbum y temas emblemáticos que le han acompañado durante este cuarto de siglo.

JESÚS GARZARON

**La magia de Anthony Blake y el humor de El Sevilla, en Burlada**

La actuación del mentalista será el 8 de abril y la del cantante de Mojinós Escocíos, el día 30 del mismo mes

DN Pamplona

La magia de Anthony Blake y el humor de Miguel Ángel Rodríguez, *El Sevilla*, conforman parte de la programación en la casa de cultura de Burlada para el próximo trimestre. Las entradas están disponibles en [www.burlada.es](http://www.burlada.es)

Blake se subirá al escenario el 8 de abril (20 horas, 23 euros) en “una nueva experiencia, una apuesta más cerca. Blake es imprevisible, el jazz de la magia de la mente, del mentalismo, de las ilusiones mentales. Blake lee, interpreta, manipula tus pensamientos. Y cuando ya estés en la calle, seguirá resonando en tus oídos la frase: ‘Y recuerden, todo lo que han visto, ha sido producto



El Sevilla.

de su imaginación, no le den más vueltas, no tiene sentido.”

El 30 de abril (20 horas, 15 euros) llegará El Sevilla con *Reflexiones del hombre lengua*. “Somos pocos los seres humanos que tenemos la capacidad o el don divino de elaborar y fabricar



Anthony Blake.

pensamientos inútiles e intrascendentes, motivo por el que he decidido que ha llegado el momento de repartir y compartir con mis semejantes la sabiduría de la que me ha dotado la naturaleza”, dice El Sevilla en la presentación de su propuesta.

**Clase magistral sobre realidad virtual en Creanavarra**

DN Pamplona

Creanavarra Centro Superior de Diseño ha incluido en su programación de Máster Class un encuentro con David Moreno, director de Desarrollo de Negocio Global de Virtualware, compañía tecnológica vizcaína con más de 10 años de experiencia, “especializada en el desarrollo de productos y soluciones a medida basadas en tecnologías interactivas para empresas e instituciones innovadoras por todo el mundo.”

La jornada tendrá lugar en la sede de la escuela (calle Larrabide) este jueves, de 17.30 a 19.00 horas, y está dirigida a los alumnos del curso de Diseño y Creación de Videojuegos. También podrán asistir hasta completar aforo aquellos interesados en esta disciplina que quieran ampliar sus conocimientos.

**Catálogo sobre la exposición de las lacas Namban**

DN Pamplona

La Dirección General de Cultura ha publicado el catálogo de la exposición temporal *Laca Namban. Brillo de Japón en Navarra* que ha permanecido hasta ayer.

Se han editado 400 ejemplares, que se han puesto a la venta en el Museo de Navarra (C/ Santo Domingo 47, Pamplona) y en la Tienda de Publicaciones del Gobierno de Navarra (Calle Navas de Tolosa 21, Pamplona) por 30 euros.

Es una obra que incluye estudios histórico-artísticos, la relación de este arte con arquetos hispanoamericanos y el resultado de los tratamientos de conservación y restauración aplicados a las piezas. Entre los autores están Yayoi Kawamura, comisaria de la exposición; y las restauradoras Alicia Ancho Villanueva y Berta Balduz.

CURSOS **express**
redcomiendo.com **MARZO 2016**

**MENÚ PARA SORPRENDER**  
MIÉRCOLES día 2 de marzo, de 19 a 21 h.

**RECETAS**

- CALABACINES** rellenos de carne, setas y pistachos con salsa crujientes.
- ARROZ** cremoso marinero con sardinas a la plancha.
- ESTURIÓN** ahumado con puré de patata violeta.
- CANUTILLOS** de crema y chocolate fundido.

**COCINERO:** José Luis Aranguren

**PRECIO:** 20€ Suscriptores DN 15€  
AULA de COCINA, Zapstería 49

**INSCRIPCIONES:**  
[info@redcomiendo.com](mailto:info@redcomiendo.com)

Distribuido para gema@alivocomunicacion.com \* Este artículo no puede distribuirse sin el consentimiento expreso del dueño de los derechos de autor.