EL COMERCIO.com

IMPRIMIR

El Día de los Enamorados inspira muchas cosas, incluso el odio a San Valentín

Tiempo de lectura: 3' 51" | No. de palabras: 627

Madrid, EFE

18:06 | MIÉRCOLES 13/02/13

El **Día de los Enamorados** inspira en España a los profesionales de la gastronomía, a los floristas, a los diseñadores de moda, a los fabricantes de dulces y "chuches", e incluso el "odio a San Valentín".

Así se titula un taller sobre dependencias emocionales organizado por un centro de orientación juvenil de la **Universidad de Granada** (sur de España) y que está dedicado a **fomentar las relaciones afectivas saludables y acabar con mitos sobre el amor romántico**.

Cuando medio mundo celebra, de una u otra manera, el ya tradicional Día de los Enamorados, esta particular iniciativa supone una auténtica declaración de guerra a **San Valentín,** a Cupido.

La psicóloga Mónica Peralta y la educadora Maribel Casado, que son además sexólogas y que coordinan las actividades de dicho Centro Juvenil, explicaron a EFE que no se trata de romper con todo lo que tenga que ver con los sentimientos, sino con un concepto de amor disfuncional o insano.

Ese "odio" es en realidad un rechazo a las relaciones que limitan, empobrecen y que generan algún tipo de malestar, una ruptura con los mitos sobre el amor romántico, señalan.

El amor verdadero o la omnipotencia del amor, genera -según estas expertas- una serie de expectativas y comportamientos en un gran número de personas relacionados con un verdadero malestar, frustración o inseguridad emocionales.

Pero lo cierto es que para muchos el Día de San Valentín tiene el sabor dulce de los bombones que se regalan los amantes como muestra de su amor y el color rojo, como el corazón que palpita de amor.

Este año han irrumpido con fuerza las especialidades norteamericanas e inglesas como "cupcakes" o los "cake pops" en un diseño romántico.

Desde su obrador de Madrid, la repostera Isabel Maestre, Premio Nacional de la Gastronomía, ha preparado este año una serie especial de "cupcakes" para San Valentín: magdalenas "para dos", con la manzana como ingrediente principal.

A parte del sabor, lo que importa este día es el componente visual, reconoció Maestre, quien afirma que "las cupcakes son muy vistosas" y producen en quien las recibe una inmediata reacción de alegría y felicidad.

Las brochetas o los ramos de gominolas, los "macarons" franceses o los pasteles de bizcocho rojo "red velvet" son otras de las tendencias que acaparan este año la oferta pastelera para conquistar el paladar de los enamorados.

Ópera en directo, arte impresionista o noches en hoteles de lujo son la guinda con la que algunos restaurantes madrileños completan su oferta gastronómica para San Valentín, opciones que permiten disfrutar de una cena de enamorados también con el tacto, la vista y el oído.

En cuanto al vestir, esta temporada, el rojo brilla con fuerza y luz propia y se convierte en el protagonista de la noche. Son muchos los creadores que proponen vestirse de rojo pasión, que favorece tanto a rubias como a morenas y pelirrojas.

"A priori, muchas mujeres lo evitan. Prefieren no llamar la atención y optar por un tono menos llamativo", explicó a EFE el diseñador Roberto Torretta, quien afirma que "el rojo es un tono que transmite seguridad,

además de inspirar confianza en quien lo lleva".

Para Hannibal Laguna, el rojo esta íntimamente ligado a la cultura española. "Este favorecedor color tiene sello español y a lo largo de la historia siempre ha estado muy presente en nuestra cultura", sugirió.

Al veterano diseñador Elio Berhanyer también le gusta el rojo, pigmento al que ha recurrido en muchas ocasiones para crear vestidos de alta costura.

EL COMERCIO DEL ECUADOR

Derechos reservados ® 2011 GRUPO EL COMERCIO C.A.
Prohibida la reproducción total o parcial de este contenido sin autorización de GRUPO EL COMERCIO C.A