



Un llibre reobre el debat sobre els límits entre la creació i l'honor

La mare de José Breton sempre va saber que el seu fill era un assassí

DOMINGO MARCHENA
Barcelona

Luisgé Martín (premi Herralde 2020 i director de l'Institut Cervantes a Los Angeles fins fa molt poc) ha escrit un llibre de no-ficció extraordinari sobre l'origen del mal, *El odio* (Anagrama). Tracta de José Bretón, l'home en tràmits de separació que va assassinar els seus dos fills el 2011, en José i la Ruth, de dos i sis anys, per venjar-se de la seva parella. La dona ha demanat empara judicial per paraitzar l'obra.

Jorge Herralde, el fundador i factòtum de l'editorial, va declarar una vegada al cronista que els escriptors tenen molts motius "legítims i, fins i tot, legals per dedicar-se a la seva activitat". L'actual directora de l'empresa, Silvia Sesé, explica que l'única motivació de l'escriptor és indagar en les nostres arrels més fosques, "esbrinar d'on sorgeix tant odi per infligir un dany colossal, com en moltíssimes obres literàries".

El odi s'hauria de començar a distribuir el 26 de març. Una altra portaveu de l'editorial confirma que "de moment tot ha quedat en suspens, en espera del dictamen dels nostres advocats". Mentrestant, ja ha començat una caça de bruixes a les xarxes socials contra Luisgé Martín, que no ha enganyat mai José Bretón sobre les seves veritables intencions, al contrari que Truman Capote amb Perry Smith a *A sang freda*.

L'autor va mantenir un intercanvi epistolar d'uns quants anys amb l'assassí. El va visitar a la presó i hi va sostenir converses telefòniques. Gràcies al seu treball, sabem (els periodistes sí que han tingut accés al llibre) que "ara accepta sense reserves el crim dels seus fills", que va negar amb obstinació els primers anys. El pare i la mare de José Bretón van morir quan ell ja era a la presó. Té fotos d'ells a la cel·la. No va poder anar als enterraments.

Quan el van visitar a la presó, l'assassí no va ser mai capaç de parlar cara a cara amb el seu pare



JULIAN PEREZ / EFE

La detenció de José Bretón va ser deu dies després del doble assassinat

"L'única intenció de l'autor és indagar en el mal, esbrinar d'on sorgeix tant odi", explica l'editorial

sobre els fets, tot i que sospita que sabia la veritat. A la mare sí que li ho va confessar tot i ella li va reconèixer que sempre s'ho havia imaginat. Luisgé Martín no prova d'edulcorar els fets i, quan es refereix a José Bretón, recorda que "va assassinar els seus fills amb brutalitat". Per la mare dels nens, aquest llibre la revictimitza i és un atemptat contra la seva

imatge i el seu honor personal i familiar.

Per què José Bretón, que va rebutjar els periodistes que el van voler entrevistar, va acceptar "entusiasmat" el contacte amb l'escriptor? Per narcisisme? Perquè creia que el podria manipular i presentar-se com un pare devot que només va voler protegir els fills de "la família tòxica" de la seva ex? Per solitud? (els reclusos com ell són autèntics empestats). No en sabem mai les raons, però sí les de l'escriptor.

Luisgé Martín, la tranquil·litat del qual ara és la prioritat d'Anagrama (hi ha indocumentats que li retreuen que l'assassí "se'n lucrà" gràcies al llibre), revela a les primeres pàgines que els

crims contra els mateixos fills li produeixen "una fascinació sinistra per la monstruositat que tenen". El seu treball reobre de manera involuntària el debat sobre les fronteres de la llibertat de creació i el dret a l'honor, la intimitat i la imatge.

La mare d'en José i la Ruth al·lega, entre altres coses, que el llibre revela coses que no apareixen al sumari. Però, durant la instrucció i el judici, l'acusat negava coses que ara admet. Els juristes consultats per aquest diari es mostren cauts (ells encara no han pogut llegir *El odio*), però un jutge ja retirat de l'Audiència de Barcelona creu que arguments semblants es podrien haver esgrimit contra *A sang freda*.

Ofert per Institut Làctic de Catalunya

Alimentació

L'Institut Làctic de Catalunya demostra que menjar bé i sa amb intolerància a la lactosa és possible

Eliminar totalment els làctics de la dieta pot comportar déficits de calci, magnesi i vitamina D

L'organisme representatiu de la producció, la transformació i la distribució de productes làctics catalans, l'Institut Làctic de Catalunya, ha impulsat una iniciativa pionera per demostrar que tenir intolerància a la lactosa no significa haver de renunciar als làctics ni al plaer de menjar bé. En el marc del Fòrum del Formatge Artesà i Català, la Hackathó Gastrolàctica –organitzada per l'Institut dins dels actes de la Regió Mundial de la Gastronomia–, ha reunit una quarantena d'estudiants de cuina, tecnologia dels aliments i dietètica i nutrició de diverses

facultats i escoles catalanes, per afrontar un repte innovador: crear menús equilibrats i saborosos amb làctics adaptats a persones amb dificultats per digerir la lactosa.

Intolerància a la lactosa

Un error comú que es comet quan algú detecta un problema digestiu és eliminar totalment els làctics de la dieta, sense valorar alternatives. Aquest fet pot comportar déficits de calci, magnesi i vitamina D, essencials per a la salut òssia i el metabolisme. Segons Àlex Bach, director de l'Institut, "no tothom que presenta símptomes gastrointestinals després de consumir lactosa és realment intolerant, a més, existeixen

solucions làctiques adaptades que permeten gaudir-ne sense molèsties digestives". Patir una malabsorció de la lactosa, cosa que afecta aproximadament un terç de les persones amb deficiència de lactasa (l'enzim que digereix la lactosa), no ha d'anar acompanyat necessàriament de trastorns digestius. Per això, l'Institut vol sensibilitzar sobre la importància de no abandonar els làctics sense assessorament professional i demostrar que són perfectament compatibles amb una alimentació equilibra-

Els guanyadors han rebut entre 1.000 i 3.000 euros de premi



INSTITUT LÀCTIC DE CATALUNYA

da, fins i tot per a persones amb intolerància a la lactosa. Amb una cistella d'ingredients seleccionats, i gràcies a la col·laboració d'ACREFA, Bon Preu, Cacaolat, Caprabo, Danone, Lletera de Campllong i Llet Nostra, els participants van poder dissenyar un menú complet per a un dia, assegurant-se que fos equilibrat i saborós.

El jurat, format per experts com Daniel Antolin (Fundació Alicia), Laia Puigdemívol (Escola Joviat) i Juan Miguel Íñiguez i Roger Serrahima (Culinary Institute of Barcelona), va avaluar la creativitat, l'equilibri nutricional i la qualitat de les propostes. Els equips guanyadors han obtingut 3.000, 1.500 i 1.000 euros per continuar la seva formació.