

ESTRASBURGO

# LA MEMORIA DE AGUA

TEXTO Y FOTOS: RAFAEL CHIRRES

Estrasburgo ha sido un punto de paso obligado: esa herida que a través de la Borgoña une el sur de Europa con su sombrío centro; ese camino inmenso que es el Rin. Ciudad de paso, centro de culturas.



**ESTRASBURGO HUELE  
A HOJALDRE QUE  
CUECE EN ALGÚN  
HORNO, A PAN DE  
ESPECIAS, A CEBOLLA  
QUE CREPITA EN  
MANTEQUILLA, A COL  
MARINADA.**

El viajero lleva todo el día recorriendo los muelles de la ciudad. Salió de España en plena sequía y justo desde ayer el tiempo ha cambiado, en Alsacia, pero también en la Península Ibérica. Se ha comprado un paraguas y no se arredra por la persistencia de la lluvia. Quai Kléber, Quai Finkmatt, Quai Jacques Sturm. La ciudad es también muy hermosa en ese estado evanescente de canales, nubes y gotas de lluvia y parece más blanda, con las llamaradas de flores amarillas que brotan al borde de los canales y con las tímidas flores blancas y rosadas de los árboles. Aquí, cerca del agua que ha empezado a crecer y a colorearse durante las últimas horas, la ciudad parece dormida, encantada.

La multitud cruzaba deprisa la pasarela que lleva hasta el centro comercial de Les Halles y ocupaba las calles que conducen a su corazón tradicional, la Place Kléber, y a la placita de l'Homme de Fer. Pero este lado de los muelles que bordean la Place de la République estaba desierto. Rompían los tonos grises las luces de frenado de los automóviles: pequeñas luciérnagas rojas. Y, bajo la lluvia, pedaleaban

soñolientos los ciclistas, mientras el agua iba poco a poco cubriendo la hierba y los caminitos entre la hierba al borde del río y tomaba un color de barro y apresuraba su curso.

Horas antes, el viajero había descubierto en un mapa que Estrasburgo es una isla y que, además, hay un punto en que sus viejas



callejas se deshacen en flecos, formando una ciudad acuática como Bangkok, Venecia, el México que ya no existe, o Amsterdam. Al viajero no le gusta dejarse llevar por los mapas y se había resistido a desplegar el que llevaba en la bolsa, hasta que se encontró perdido en el laberinto de casas con sus costillas de madera a la vista, sus tejados casi verticales y en los que crecen las mansardas como setas, y sus vías de agua y viejas fortalezas y torres y puentes. Calles de antiguas tenerías y molinos y astilleros, ahora sorprendentemente limpias —*très astiquées*—, un bastante amaneradas en su coquetería de tiendas para turistas, hotelitos monos y confortables restaurantes.

«La Petite France», leyó el viajero en la guía cuando quiso saber dónde se encontraba. Y también que, al parecer, el barrio tomó ese nombre de un hospital que hubo hace muchos siglos, cuando la ciudad era germánica, y que se había especializado en tratar un mal que por entonces aún se llamaba gálico o francés. Hoy, aprovechando un instante en que las nubes se habían roto y el sol había dejado caer algunos rayos, el barrio había tomado un repentino aire de fiesta, con adolescentes que se besaban en los bancos de los muelles, o que immortalaban la historia de un amor o una aventura con su cámara de fotos y de familias que daban de comer a los altivos cisnes que, a pesar de estar abajo, flotando sobre el agua, miraban a los paseantes desde muy arriba y desde muy lejos.

Turistas alemanes, turistas franceses, visitantes ocasionales y habitantes de Estrasburgo habían invadido La Petite France y luego seguían ruta y miraban hacia las altas columnas del Hotel de Rohan, o esperaban a que sonara la hora en el reloj mecánico de la catedral, con sus figuritas coloreadas, sus misteriosas alegorías del tiempo que todo lo destruye y que parece guardar algún secreto que no co-

Calles de antiguas tenerías, molinos y astilleros, ahora sorprendentemente limpias, amaneradas en su coquetería de tiendas para turistas, hotelitos y confortables restaurantes.





**POCAS CIUDADES DEL MUNDO PODRÁN PRESUMIR DE MAYOR NÚMERO DE RESTAURANTES DE CALIDAD POR KILÓMETRO CUADRADO.**

nocemos, porque, de no ser así, ¿qué esperanza podría quedarnos?

Junto al misterioso y bello reloj mecánico, una columna con ángeles labrados en piedra —góticos, dice la guía— que al viajero le trajeron la memoria de la inocencia perdida en el pórtico de la Gloria de Santiago de Compostela. Gentes pobres y felices que tal vez hayan existido alguna vez y hayan servido de modelo a un escultor que pudo parecerse a ellas, aunque lo más seguro es que las envidiase, como las envidió el viajero, un momento antes de que las vidrieras de la catedral se apagaran tras la mano que les habían puesto las nubes.

A la salida de la catedral había empezado a llover de nuevo y el gigantesco bordado en piedra de la fachada y la torre se desvanecía como si fuera una descumunal cascada, un sueño de agua. El viajero había abierto el paraguas y se había dejado envolver por la humedad y por los olores que se escapaban desde los restaurantes. Estrasburgo huele a hojaldré que cuecen en algún horno, a *flammekuche*, a pan de especias, a cebolla que crepita en mantequilla, a col marinada.

El viajero notaba en torno suyo un aura de cocina delicada, un laberinto de perfumes de horno que lo llevaban a desear la misma insaciabilidad para el paladar que para los ojos, que no se cansaban de comerse escaparates repletos de chocolates, apetitosas *kugelbopf*, soberbios pedazos de cerdo ahumado, enormes salchichas, quesos, marmóreos hígados de pato, panes con semillas de adormidera.

El queso de Alsacia por excelencia es el *munster*, que toma su nombre de una localidad situada cerca de Estrasburgo, en un valle de los Vosgos. Es un queso de cáscara levemente terrosa, que en las guías recomiendan a los turistas no meter en el equipaje debido a la rotundidad de sus aromas, que —a pesar de cualquier protección que se imponga a la pieza— invaden el espacio de la habitación del

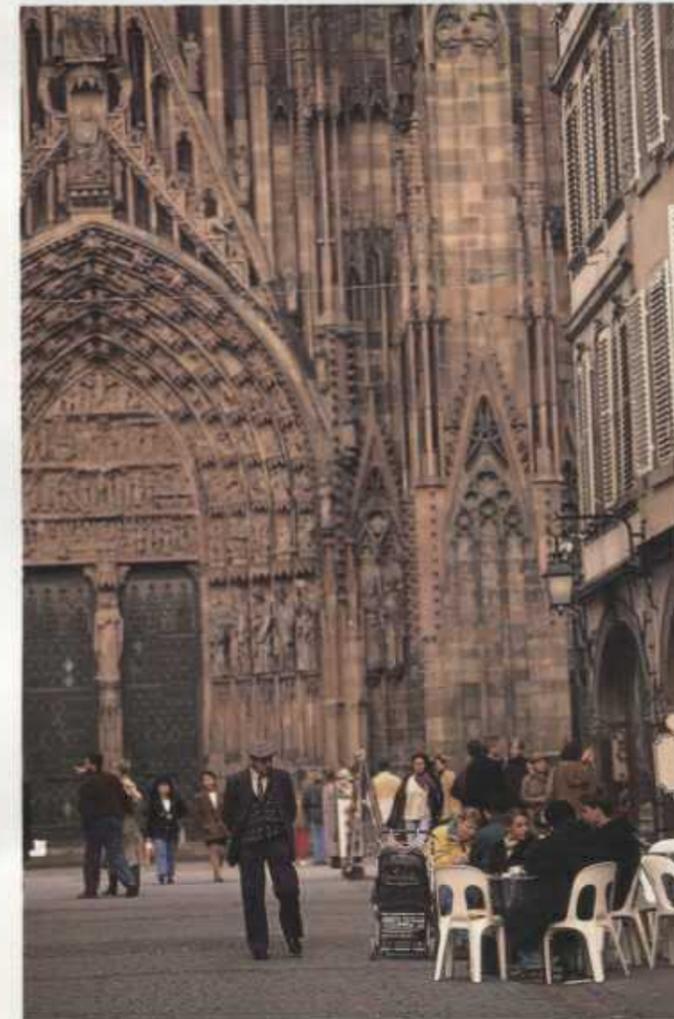
hotel o el departamento del tren. El viajero había tomado un magnífico *munster* acompañado de un tinto *corton charlemagne* en Le *crocodile*, el flamante tres estrellas del centro de la ciudad.

Ahora, los deslumbrantes escaparates de las quiserías le traían

Proust, mojándose bajo la lluvia de Estrasburgo, como se mojó —de eso hace ya algún tiempo— sobre los cantos rodados de la playa de Etréat o cierta noche de invierno en Le Pont des Arts, con la flecha de la Cité como la proa de un barco detenido que azotaban las ráfagas de lluvia.

Geografía de olores y sabores como un vértigo en las callejas del viejo Estrasburgo. Pocas ciudades del mundo podrán presumir de mayor número de restaurantes de calidad por kilómetro cuadrado que los que hay en Estrasburgo. Si uno se asoma al mapa Michelin descubre que la ciudad y sus alrededores componen una verdadera lluvia de estrellas. Toda Alsacia es así, y cada fin de semana, y, ya a diario desde que empieza la primavera, la región se ve invadida por legiones de turistas alemanes, franceses, suizos o italianos, que llenan los comedores de restaurantes, braserías, *bierstub* y *winestub*. El viajero había participado en esa ceremonia placentera y también la había contemplado desde la barra de alguna brasería: fiesta de tortas flameadas y de inmensas chucrutas y de botellas de blancos nada frágiles en una región privilegiada que, a pesar de que las circunstancias parecían desmentirlo, aquella tarde gris, goza de buenas insolaciones y de lluvias inferiores a las que caen en muchas zonas del Midi.

Es lugar común relacionar el buen gusto gastronómico de nuestros eurodiputados con esa abundancia de templos del comer. Sin duda, el comercio hostelero de Estrasburgo se beneficia de la generosidad de los habitantes del Parlamento Europeo, ese conjunto de edificios fríos y elegantes que el viajero había visitado la tarde anterior y que le habían parecido lejanos, perdidos en el ensimismamiento de un parque. Pero reducir la tradición de buen comer de Estrasburgo a esa presencia inmediata es olvidar la larga historia de una



La filigrana de la catedral está en restauración permanente: las bombas destruyeron una parte en 1944. En el lugar de la antigua sinagoga queda sólo una lápida de mármol en el césped.

el recuerdo de esa cena solitaria y el aroma del *munster*, que casi llegaba a percibir a través de las vidrieras de los escaparates, lo enredaba en otros recuerdos más dulces y lejanos, recuerdos de juventud evaporados en París, o tal vez en alguna olvidada habitación de Normandía. La arqueología de los sabores, su geografía, la tantas veces retomada madalena de

ciudad que viene siendo lugar de paso y centro cultural desde el tiempo de los celtas.

Ocupada por los romanos, incorporada durante setecientos años al Sacro Imperio Romano Germánico, luego a Francia y, a continuación, objeto de disputa y moneda de cambio entre franceses y alemanes, que la ocuparon por última vez durante el III Reich, Estrasburgo siempre ha sido una importante potencia comercial, con su estratégica situación junto al Rin, aunque ligeramente recogida, apartada del cauce del gran río, situada a orillas del Ill y de sus canales.

Centro de comercio del grano, del papel —aquí fundó Gutenberg su primera imprenta—, del hierro, importante potencia bancaria, Estrasburgo ha sido un punto de paso obligado: esa herida que, a través de la Borgoña, une el sur de Europa con su sombrío centro; ese camino inmenso que es el Rin, y que pone en marcha una activa brecha entre el corazón de Europa y el



## LA COCINA ALSACIANA

Con una soberbia tradición de cruce de caminos y de culturas —incluida la gastronomía— la cocina alsaciana es de las más interesantes y variadas de Francia, lo cual no es poco decir. Recoge tradiciones de caza y pesca de sus antiguos bosques y ríos —el jabalí de los Vosgos, las delicadas carpas del Rin— y también de las huertas de las llanuras aluviales, que se benefician de un miniclima seco y soleado. Uno de los frutos más apreciados de estas huertas son los espárragos, que cuentan con multitud de adoradores que esperan con ansiedad la temporada.

Entre los animales domésticos, se venera sobre todo

el cerdo, de cuyo tratamiento, salazón y ahumado salen magníficas salchichas y «quenelles». El cerdo acompaña también las chucrutas, un plato redondo y glorioso, basado en buena parte en el arte de marinar la col. También son los alsacianos maestros en el arte de gavar las ocas y se enorgullecen de la enorme calidad de sus foie-gras.

Guisos de pescado —matelotes—, o de buey cocido en vino bajo una mantecosa capa de patatas (Baeckeloffe), pastas cuidadosamente cocidas (schniederspättle), tortas flambeadas (flammekueche), con buen queso munster, magníficos panes y una sutil repostería, de la

que la kugelhopf compone su logro más popular. Forman, junto con el cuidadoso tratamiento de los frutos del bosque en compotas y mermeladas, un panorama que se multiplica debido a la enorme imaginación y vitalidad de la hostelería en la zona, que enriquece la cocina local con nuevas e imaginativas aportaciones y variantes sobre los platos tradicionales.

Para el visitante, además, la cocina alsaciana no es un arte secreto y misterioso al que haya que penetrar una vez franqueado el espacio de lo privado, sino que está presente en restaurantes, charcuterías, traiteurs, panaderías y pastelerías. Un festín.

occidente atlántico. Ciudad de paso, centro de culturas.

Adoran los espárragos como en ciertas regiones soleadas, devoran las chucrutas con la avidez de los alemanes, cocinan los caracoles con la pasión de sus vecinos de Borgoña, cuecen las pastas con la finura de los italianos, trabajan el chocolate con el primor de belgas o suizos. Beben cerveza y anuncian la cerveza de invierno y la de marzo, pero beben sobre todo vino. Alsacia es la primera región productora de cerveza de Francia, y también la de uno de sus vinos más característicos.

Y todo eso impregna Estrasburgo, se hace presente en sus cocinas, que ahora se prolongan hacia el sur: restaurantes italianos, griegos, marroquíes, latinoamericanos y españoles. Se manifiesta en su arquitectura, en sus restos romanos, en sus columnas y ventanas románicas, en sus torres góticas, en sus casitas de tejados puntiagudos y fachadas pintadas de azul o rosa, en sus palacios estilo Wilhelm, modernistas, o decó; en las deslumbrantes fachadas de vidrio de los edificios que rodean el Parlamento europeo.

Se mantienen en pie los nombres de las calles, que nos hablan de esa vieja historia de comercio, en lugares en los que ha cambiado la función y esos nombres nos ayudan a entender el papel de esta activa ciudad que ahora parece dormida, tan limpia, tan silenciosa, tranquila e impecable y sólo invadida por turistas, políticos y burócratas. Plaza del mercado de los granos. Calle del Viejo Mercado de Pescados. Plaza del Mercado de Lechones. Calle de los Camiceros. Calle de los Tanadores. Muelle de los Bateleros. Puente del Matadero. Las palabras, los nombres nos permiten pasear por una geografía de la memoria y envuelven al viajero con ese aura con que Walter Benjamin envolvía los originales y de la que están exentas las copias.

El viajero pensó en ese aura de Benjamín, en su persistencia a pesar de los cepillados de esta ciudad llena de obras cuidadosamente señalizadas y limpias, y que, a pesar de su tamaño discreto, tiene la grandeza de un gigantesco catálogo de arquitectura en la historia, un catálogo que se ha mantenido a pesar de los arañazos y desgarrones que en su tejido urbano ha dejado media docena de guerras. La filigrana de la catedral está en restauración permanente: las bombas destruyeron una parte en 1944. En el lugar de la antigua sinagoga, junto al centro comercial de Les Halles, queda sólo una lápida de mármol en el césped que se encarga de recordar su destrucción por los nazis en 1940.

El aura de la memoria. Persistencias y destrucciones. Las ciudades parecen seguir su rumbo y es como si la voluntad de los hombres fuera incapaz de determinarlos. La tozudez de las ciudades de frontera, de vez en cuando destruidas por la guerra, la de las que a orillas de un río sufren periódicas inundaciones, las que crecen y crecen a la sombra de un amenazador volcán. Estrasburgo, Sevilla o Valencia, Nápoles.

Se diría que tienen vida propia y que hacen crecer a los hombres y las casas como en ciertos lugares húmedos crece inexorablemente el musgo; como en ciertos repliegues del cuerpo crece una sombra de vello. Geología de las ciudades.

Del mismo modo que el perfume de la mantequilla o el aura de las sombras, al viajero lo rodeaba una música extraña, compuesta de palabras desconocidas. Por todas partes, retazos de conversaciones pronunciadas en alsaciano, como un cuerpo misterioso lleno de consonantes, germánico, mestizo, con pequeños desvanecimientos gálicos en algunos instantes. «Ici on parle un patois, comme dans la Bretagne», le había dicho esa misma mañana un camarero. «Aquí,

## EL QUESO DE ALSACIA POR EXCELENCIA ES EL MUNSTER, QUE TOMA SU NOMBRE DE UNA LOCALIDAD SITUADA CERCA DE ESTRASBURGO, EN UN VALLE DE LOS VOSGOS.

como en Bretaña, hablamos un dialecto.»

Y al viajero se le había abierto el apetito de ver el espacio geográfico del dialecto que escuchaba a su alrededor: el Rin, ese río majestuoso y lento en el que se mezcla la tierra de las dos orillas de la frontera. Camino con una cuneta



Los escaparates de Estrasburgo están repletos de chocolates, apetitosos kugelhopf, soberbios pedacos de cerdo ahumado, salchichas, quesos, panes con semillas de adormidera: un placer para los ojos y el paladar.

en Francia y otra en Alemania. El viajero había cogido un taxi y había cruzado las casetas abandonadas del puesto fronterizo, objetos inútiles en aquella tarde de domingo y aguacero. El taxi se había detenido en el centro del Puente de Kehl, ese puente que, hace muchos siglos, fue el origen de la riqueza

de Estrasburgo: ese paso que periódicamente ha amenazado con destruir la belleza de la ciudad que, sin haber llegado a convertirse en una de esas desmesuradas metrópolis del siglo xx, posee la complejidad arquitectónica y vital de una gran urbe. Ya se ha dicho: tratado de arquitectura, enciclopedia de historia.

El viajero descendió del taxi y se asomó a la baranda del puente fronterizo. Los bosques de sus orillas tenían un color oscuro y dos enormes barcazas se movían lentamente en el centro del agua. Camino libre, que los hombres convierten periódicamente en obstáculo. En su viaje hacia el Puente de Kehl, el viajero había descubierto la otra Estrasburgo eterna, que ahora la ciudad elegante como una cesta de bombones, parece ocultar con pudor. El puerto. Entre la ciudad y el Rin, en el laberinto de canales del Ill, se extienden casi cuarenta kilómetros de riberas flanqueadas por silos, hangares, grúas, almacenes. Las cifras que proporcionan las guías hablan por sí solas del poder de esta ciudad que parece dormida en una lámina de foie-gras.

Almacenes, silos, tinglados, más de 30.000 barcos anuales y una extensión de más de mil hectáreas, de las que doscientas en el agua, componen un activo puerto que es, por su movimiento, el séptimo de Francia y nos ayudan a entender esa pervivencia de la Estrasburgo vital que el turista apenas si consigue descubrir. La reconversión de la industria de la siderurgia o del carbón han afectado a la naturaleza de las mercancías que pasan por el puerto, que sigue manteniendo el tráfico cerealista y el de hidrocarburos.

Se mantiene, pues, la complejidad de Estrasburgo y la apariencia de su centro urbano es sólo la guinda que asoma por encima de la crema de los negocios, de una ciudad que pasean silenciosos turcos y parlanchines magrebíes y que,

## AGENDA DE ESTRASBURGO

### Cómo ir

Vuelos de Air France desde Madrid y Barcelona.

### Qué visitar

La catedral, el museo del Hotel de Rohan y, al lado, el de arte moderno, la Petite France, el zoológico, la Plaza de la República con el Teatro Nacional Popular.

### Dónde dormir

Estrasburgo cuenta con una soberbia oferta hostelera, que se reparte tanto por los barrios de la ciudad militar como por los alrededores de la estación de ferrocarril o las zonas ajardinadas y residenciales de la periferia.

El Hilton o el Holiday Inn, en zonas residenciales, o el Sofitel, más céntrico, rozan las 20.000 pesetas noche. Más económico, aunque cómodo y situado en la plaza de la estación, el Terminus-Plaza cuenta con habitaciones entre 260 y 570 francos franceses, y con buenos apartamentos entre los 640 y los 700 ff. cada noche.

También cerca de la estación está el Grand Hotel (360-660 ff).

En el corazón de la vieja ciudad, el Hotel des Rohan (300-550 ff), Catedral (420-700 ff), Hannong (350-488 ff), Relais de Strassbourg (320-380 ff) o Aux trois roses (270-445 ff).

### Dónde comer

La capital del Parlamento Europeo y sus alrededores componen un paisaje gastronómico deslumbrante, con decenas de prestigiosas estrellas Michelin y una inabarcable red de restaurantes en la que se puede comer bien. Son bien conocidos por los gastronomos municipios como Illhaeusern —con el célebre tres estrellas Michelin, Auberge de l'Ill, considerado el padre de la actual alta cocina alsaciana— y los de Lembach, Marlenheim, Colre-la-Roche, Bille, y otros muchos, auténticos centros de peregrinación de turistas y gastronomos.

Pero vayamos a Estrasburgo, que es el objeto de este reportaje.

Las guías de la ciudad destacan más de un centenar de restaurantes de algún interés. Es difícil abrirse paso en esa selva llena de sorpresas y en la que los lugares más abiertamente turísticos alternan con otros en los que se pueden degustar con placer las virtudes de la sólida cocina alsaciana, o algunas especialidades extranjeras.

La cabecera del cartel gastronómico en la ciudad se la disputan Buerhiesel (dos estrellas Michelin) y Le Crocodile (tres estrellas Michelin). Los estrasburgueses discuten acerca de la justicia de las clasificaciones de la célebre guía. Se trata de dos soberbios restaurantes. Le Crocodile está situado en el centro de la vieja ciudad, posee un decorado sobrio y un ambiente tal vez —a gusto del autor del reportaje— en exceso solemne.

Ofrece magníficos foie gras, y el viajero tuvo ocasión de degustar unas excelentes ancas de rana, en un delicadísimo punto de cocción, acompañadas por un flan de berros de escaso sabor, o unas manos de cerdo trufadas en crepineta que han pasado al archivo de la memoria entre la docena de platos inolvidables. Cocinan

los peces de río (sandre), el pollo al riesling, el bucy al volnay o en costra. Una refinadísima repostería, la magnífica selección de quesos y la carta de vinos completan la oferta de este restaurante que da la impresión de que crece cuando se acerca a la relectura de modelos tradicionales y se vuelve más frágil cuando se deja llevar por el exceso de estilización.

En ese sentido, uno se atrevería a afirmar que el Buerhiesel, con su precioso y grácil marco en el Parc de l'Orangerie, luce una cocina más brillante. El ambiente es más decontracté y falla, al parecer, el ritmo de servicio entre plato y plato, lo que prolonga la comida innecesariamente y rompe la armonía en el placer de comer. Destacan los schniederpaerte y las ancas de rana al perfollo, o la matelote de pescado de río en ravioli al riesling, o un delicadísimo consommé de gallina acompañado con rebanadas de pan con trufa fresca al tuétano, o el delicioso pichón asado, con su sabor vigoroso y sus patatas suaves, cebollitas y habas.

La maison kammerzell y H. Baumann, en la plaza de la Catedral, y la maison des Tanneurs (Gewerstub), son restaurantes instalados en hermosas y antiguas casas en el centro de Estrasburgo y pueden servir como destacados ejemplos de dónde se puede acceder a una buenísima cocina tradicional, iniciando una larga lista de restaurantes como Valentin Sorg, Julien (estrella Michelin), La Vieille Enseigne o —entre los más económicos— L'ancienne Douane o Les Archives. Le Rocher de Sapin es una curiosa y apreciada brasserie y, entre los winstub, pueden nombrarse Zam Strissel o Chez Yvonne (SBurjerstuewel).

Para amantes del exotismo, anunciar que existen varios restaurantes norteafricanos, muchísimos italianos de calidades variables, latinoamericanos, un estupendo japonés, chinos, rusos, antillanos, mexicanos e incluso un español no demasiado glorioso.

La popular tarta flameada de cebolla se degusta en numerosos lugares, entre otros, en Au petit romain.

En un radio de unos quince kilómetros del centro, hay que destacar los célebres y estrellados Au Foyer des Pêcheurs, en Illkirch-Graffenstaden; o La Table Gourmande, en Fegersheim.

### Tiendas para golosos

Los amantes de los buenos productos pueden cumplir buen número de fantasías en Estrasburgo. Hay una extraordinaria representación de panaderos (Heubach, Kandel Bernard, o Woerle) que proporcionan gran variedad de panes y una magnífica repostería. Es tradicional el célebre Kugelhof, un popular bizcocho. Entre las mejores charcuterías, Kim y las de los Lutz. Burgard ofrece buenos bretzels. Las chocolaterías son muy numerosas y tentadoras; entre otras: Christian, Gillmann, Salavin y Seitz. Los expertos destacan la buena relación calidad precio de los chocolates de Leonidas. Foie gras en Arso, o en La Boutique du Foie Gras. Bohn, La Brioché Dorée, Buhler, Christian, Koller Rehm, Thierry Mulhaupt, Riss..., son algunas buenas pastelerías.

Entre las tiendas de vinos: Messer, Au Millésime, Nicolás y La Sommelière.

TINGLADOS,  
ALMACENES Y SILOS,  
TREINTA MIL BARCOS  
ANUALES Y MÁS DE MIL  
HECTÁREAS  
CONFORMAN UN  
ACTIVO PUERTO, EL  
SÉPTIMO  
DE FRANCIA.

de vez en cuando, arroja sobre las aceras perfumes de menta, de comino, de grasa de cordero.

Uno de los rincones más bellos de Estrasburgo, la ciudad-jardín Ungemach, le había hablado al viajero de ese pasado proletario y activo que está en las señas de identidad estrasburguesas. Las delicadas casitas a orillas de un canal, los nombres de sus calles (ribera de los rosales, calle de los lirios, de los



Estrasburgo es una isla y hay un punto en que sus viejas callejas se destacan en flecos y forman una ciudad acuática, como Bangkok, Venecia, el México que ya no existe o Amsterdam.

jacintos) siguen recordando al paseante la hermosura de una utopía. Fue construida por un filántropo millonario para que en sus 140 pabellones viviesen felices jóvenes parejas sin recursos. En el límite de esa utopía, el catálogo arquitectónico de Estrasburgo se vuelve vegetal, boscoso, y el Parque de l'Orangerie y el zoológico diluyen los límites en un espacio que sigue siendo civilizado ya en los confines de un campo al que dos mil años de historia le han puesto también su sombrero de aura. Espacios en los que, a pesar de las amenazas, la vida crece como el musgo en ciertos rincones húmedos.