

# El emperador japonés premia la pasión por el arte oriental de Elena Barlés

● La profesora de la Universidad, «impresionadísima» por la distinción



La experta en arte oriental Elena Barlés. JOSÉ MIGUEL MARCO

ZARAGOZA. Nada más descolgar el teléfono, la voz de Elena Barlés transmitía ayer alegría. «Estoy impresionadísima -reconocía-, porque es un reconocimiento muy alto y todo un honor». La pasión por el arte oriental de esta profesora de Historia del Arte ha tenido premio. En concreto, la Orden del Sol Naciente, que concede el emperador de Japón a las personalidades que destacan en la promoción del país. Y Barlés lo ha hecho, durante muchos años, y con esmero, desde la propia Universidad de Zaragoza. Y por este motivo, va a recibir este galardón, el primero otorgado por el Gobierno de Japón y que fue creado el 10 de abril de 1875 por decreto del Consejo de Estado. Una distinción que recibirá en la residencia del embajador japonés en las próximas semanas y que, según declaró, le provoca sorpresa y agradecimiento a partes iguales. «Estoy muy contenta, porque se lo suelen dar a gente con muchos méritos», contó, con humildad.

La labor de Barlés ha sido intensa, y destacada, en el campo de la cultura nipona, no solo ayudando a su expansión, sino también en la investigación. En el apartado divulgativo, ha dado a conocer autores y obras gracias a exposiciones en Madrid y, por supuesto, en la capital aragonesa, en espacios como el Paraninfo o el Museo de Zaragoza, donde preparó una muestra con la colección del profesor Federico Torralba, fallecido en 2012, y que también obtuvo esa misma distinción hace años. Además, ha estado muy involucrada en las semanas culturales japonesas que se celebran en Zaragoza y que, pese a los recortes, han cumplido

ya 14 ediciones. «Cuesta mucho en esta época, pero creemos que es muy importante la labor de difusión y, además, hemos contado con la subvención de la embajada japonesa y de la Fundación Japón», explicó.

### Zaragoza, una referencia

La profesora ha impulsado a nivel nacional e internacional un grupo de investigación formado por expertos de distintas universidades, que lleva cuatro proyectos de I+D centrados en el coleccionismo de arte japonés. Pero su trabajo ha ido más allá del ámbito académico y, por ejemplo, el año pasado estuvo implicada en un programa para localizar las piezas históricas que llegaron de Asia a España. «Nuestra labor se ha ido desarrollando poco a poco hasta convertir Zaragoza en una referencia en el arte japonés. Es una materia que me emociona y por eso me he dedicado tanto a compartirlo como a estudiar su influencia en España», afirmó.

Barlés ha sido reconocida con la más alta distinción que otorga el emperador de Japón junto a otros dos españoles: el mediático cocinero Ferrán Adrià y la directora del Centro de Estudios de Asia Oriental de la Universidad Autónoma de Madrid, Taciana Fisac. Antes de ser convocada por la embajada de Japón, Barlés ya sabe a quién agradecer su ayuda: a la Facultad de Filosofía y Letras y, en concreto, al departamento de Historia del Arte, por todo el apoyo que le han brindado en esta cruzada. Y, en especial, nombró al profesor David Almazán, al que definió como «otro samurai por la causa japonesa».

CHEMA R. MORAIS



martes 10 de noviembre 2015

Hotel Reina Petronila \*\*\*\*\*

ZARAGOZA

## 5º FORO de REFLEXIÓN GASTRONÓMICA

Aragón 2015  
Gastronomía y Salud

### PONENCIAS

COCINA: SALUD Y PLACER • LA EXAGERACIÓN DE LOS PELIGROS DE COMER VINO Y SALUD • LA GASTRONOMÍA COMO CONTENIDO DE ENTRETENIMIENTO SOCIO - CULTURAL TELEVISIVO • ALIMENTACIÓN, MICROBIOMA Y SALUD NOVEDADES CIENTÍFICAS Y TECNOLÓGICAS EN EL TRATAMIENTO DE LOS ALIMENTOS LA DEMOCRATIZACIÓN DE LA CRÍTICA GASTRONÓMICA

Con la participación, entre otros, de:

Manuel Toharia, Koldo Rodero, Luis Ros, Miguel Angel Almodovar, Rosa Oria, Moncho Núñez, Jorge Pastor y José Luis Solanilla

En nuestra web encontrarás toda la información del foro. Descubre al detalle nuestro programa de ponencias y ponentes. Apúntate y descubre los secretos del importante binomio gastronomía y salud.



INSCRÍBETE

[www.forodereflexiongastronomica.es](http://www.forodereflexiongastronomica.es)

### PATROCINADORES:



### PATROCINADORES INSTITUCIONALES:



### COLABORAN:



### ORGANIZADO POR:

