

AIR NOSTRUM

N.51 FEBRERO / FEBRUARY
2020

INFLIGHT MAGAZINE

Alicante

Puro Mediterráneo
The Mediterranean at its purest

UNA NOCHE TOLEDANA / A NIGHT AT TOLEDO

EL SECRETO DEL QUESO MÁS CARO DEL MUNDO / THE SECRET OF THE WORLD'S MOST EXPENSIVE CHEESE

ENTREVISTA ANTONIO BANDERAS / INTERVIEW

¿DE QUÉ LADO DE LA EVOLUCIÓN QUIERES ESTAR?

DA EL PASO CON EL NUEVO FORESTER ecoHYBRID

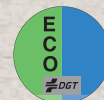
desde **32.950€***



GEONESTESIA: DESCUBRE LA SERIE EN EVOLUCIONA CON SUBARU.COM

Para llegar al mejor futuro es necesario tomar conciencia y escuchar aquello que la Tierra tiene que decirnos. Esa capacidad de sentir una conexión más intensa con la naturaleza es lo que se conoce como #Geonestesia. Cada vez somos más quienes lo sentimos. Y TÚ, ¿DE QUÉ LADO DE LA EVOLUCIÓN QUIERES ESTAR?

Motor híbrido E-bóxer + Tracción 4x4 permanente (SAWD) + Sistema de reconocimiento facial + Sistema de asistencia a la conducción EyeSight + Frenada Pre-Colisión delantera y trasera + Control de crucero adaptativo + Función de permanencia en el carril + Cámara trasera y lateral + X-Mode + Apple CarPlay y Android Auto**



SUBARU, MÁXIMA SEGURIDAD DE SERIE

*PVP recomendado en Península y Baleares para Subaru Forester 2.0i HYBRID CVT Sport Plus. IVA, impuesto de matriculación, transporte y descuento comercial incluido, pintura metalizada excluida. Consumo Comb. Gama Forester Eco Hybrid 6,7 (l/100km) 8,1 (WLTP). Emisiones CO₂ Comb. Gama Forester Eco Hybrid (g/km) 185 (WLTP) 154 (NEDC). Según lo dispuesto en el Reglamento de ejecución [UE] 2017/1151 y [UE] 2017/1153. El precio puede no corresponderse con el modelo visualizado. Equipamiento y funciones de seguridad pueden variar según modelo y acabado.

**Apple/Android son marcas registradas por Apple Inc./Google Inc.

AIR NOSTRUM

INFLIGHT MAGAZINE

EDITA/PUBLISHER
Air Nostrum Líneas Aéreas

DIRECTOR COMUNICACIÓN/COMMUNICATIONS DIRECTOR
Antonio de Nó

COORDINADOR
Francisco Romero
prensa@airnostrum.es

PRODUCE/CONTRACT PUBLISHER
Key Publishing Spain

PRESIDENTE Y EDITOR/PRESIDENT AND PUBLISHER
Adrian Cox

DIRECTOR EJECUTIVO/CHIEF EDITOR
Jorge Penalba
director@nostrum.global

REDACTORES/CONTRIBUTORS
Olga Briasco
Paz Ferrer
Javier Marquerie
Jesús Martínez
Eva Muñoz
Manolo Muñoz
Javier Ortega
Rafa Rodríguez

ILUSTRACIONES/ILLUSTRATIONS
José Javier Espinosa

TRADUCCIÓN
Fernando Carrero

DISEÑO Y MAQUETACIÓN/DESIGN AND LAYOUT
estiu.eu

PUBLICIDAD/ADVERTISING
Directora Comercial/Commercial Director
Ann Saundry

España
Ediciones de Publicaciones y Publicidad SL
ignacio.nebot@nostrum.global
Tel. 616 29 04 22

Barcelona
Juana Torres
juana.torres@nostrum.global
Tel/Fax 931 863 656
Tel. 618 773 833

Madrid
Agustina Torchia
agustina.torchia@nostrum.global
Tel. 660 855 386

IMPRESIÓN/PRINTER
Rivadeneira S.A.
Torneros 16, 28906 Getafe (Madrid).
Tel: 91 208 91 50

Impreso en España (Printed in Spain)



Depósito Legal V1978-2017

Para descargar una versión electrónica de Air Nostrum Inflight Magazine, para consultas publicitarias, descargar el mediakit o para colaborar en la revista, por favor, visite nuestra web: www.nostrum.global
To download an electronic version of Air Nostrum Inflight Magazine or to find out how to advertise, download the mediakit or contribute to the magazine, please visit our website: www.nostrum.global



Iberia Regional Air Nostrum no comparte necesariamente ni se hace responsable del contenido de los artículos escritos por los colaboradores.



06

N.51

**FEBRERO / FEBRUARY
2020**

Destino / Destination

ALICANTE

*Puro Mediterráneo /
The Mediterranean at
its purest*



12

Entrevista / Interview

Antonio Banderas



30

Destino / Destination

El secreto del queso más caro del mundo *The Secret of the World's Most Expensive Cheese*



18

Destino / Destination

UNA NOCHE TOLEDANA A NIGHT AT TOLEDO

- 27 Bodega Nostrum / Nostrum cellar**
Blancas autóctonas / Local White
- 28 Gastronomía / Gastronomy**
La Maruca
- 35 Primera persona / First person**
Marta Mengod: Fotos y viento / Wind and Pictures
- 36 Tercetos con historia / Trios with history**
Rodano, Rin y Garona: Tres viajes fluviales / Rhône, Rhine, and Garonne: Three riverside trips
- 38 Agenda / Events**
Propuestas culturales / Cultural suggestions
- 40 Motor / Motoring**
Subaru Forester EcoHybrid, Dacia Duster X Plore, Hyundai i10
- 43 Tecnología / Technology**
Aftershokz Aeropex / The Clef du Vin
- 44 Mapas de destinos / Destinations maps**
- 46 Noticias Air Nostrum / Air Nostrum news**
- 50 Puerta de embarque / Boarding gate**



Poema del Mar

AQUARIUM



Las Palmas de Gran Canaria

poema-del-mar.com



Garantía / Guarantee:
LORO PARQUE 

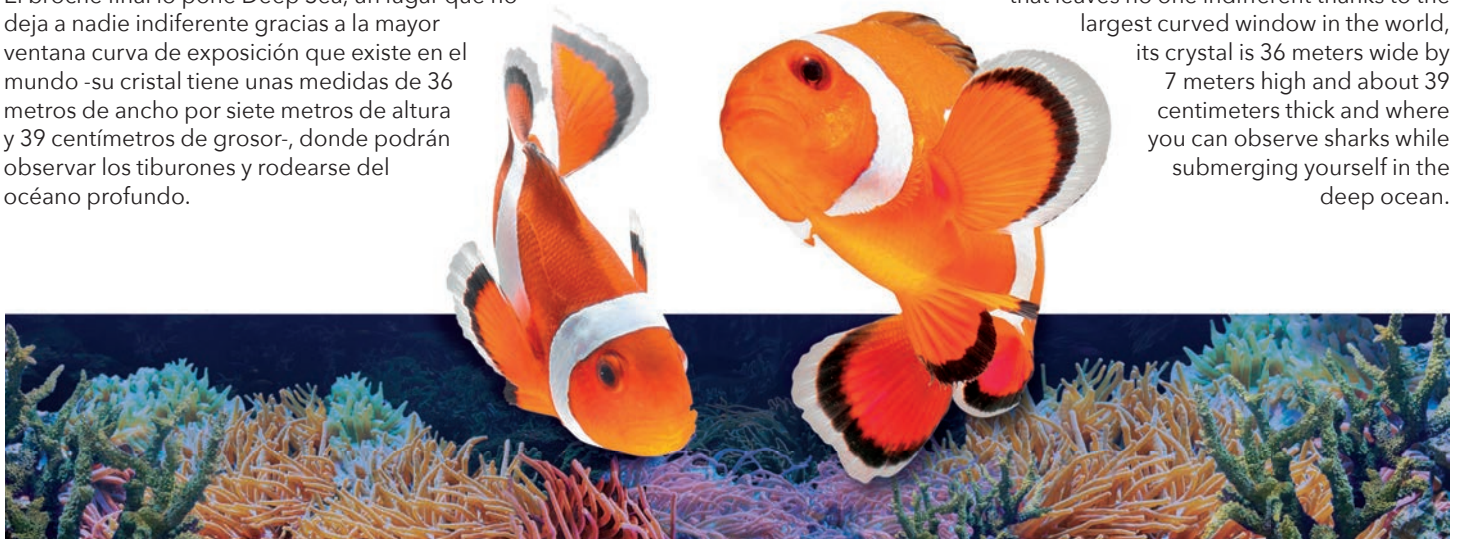
POEMA DEL MAR Las Palmas de Gran Canaria

TE INVITA A DESCUBRIR TODOS LOS SECRETOS DEL PLANETA AZUL

Un magnífico viaje por los cinco continentes a través de las diferentes especies que aquí habitan. Sus visitantes podrán pasear por la Jungla junto a peces goliath, tortugas de agua dulce y cocodrilos. En la zona de Playa podrán adentrarse en el mundo Nemo rodeados de peces payaso con sus llamativos colores. El broche final lo pone Deep Sea, un lugar que no deja a nadie indiferente gracias a la mayor ventana curva de exposición que existe en el mundo -su cristal tiene unas medidas de 36 metros de ancho por siete metros de altura y 39 centímetros de grosor-, donde podrán observar los tiburones y rodearse del océano profundo.

INVITES YOU TO DISCOVER ALL THE SECRETS OF THE BLUE PLANET

A magnificent journey across the five continents through the different species that inhabit here. Our visitors can stroll through "La Jungla" with goliath groupers, freshwater turtles and crocodiles. Joining the world of Nemo in the Beach zone surrounded by clown fishes and its striking colors. The final touch is Deep Sea, a place that leaves no one indifferent thanks to the largest curved window in the world, its crystal is 36 meters wide by 7 meters high and about 39 centimeters thick and where you can observe sharks while submerging yourself in the deep ocean.



Síguenos en / Follow us     

Adquiere tu entrada en/Purchase your tickets at: poema-del-mar.com

Dear passengers, environmental awareness asks us all to take a stand in order to leave a better world for our children. However, instead of looking at climate change as a threat, we should see it as an opportunity to improve, both as a company and as a society. A challenge which, like many others in the past, calls for new business models.

Climate change is real. Thus, it is our common goal to reduce greenhouse gas emissions. The stakes are not the same for everyone, however: some regions and countries are more at risk than others.

Spain is a vast country, with peripheral cities like Melilla and two archipelagos. Moreover, it is situated in Europe's western corner and is a top tourist destination, with 80% of visitors arriving here by plane.

For the past 20 years, we have done a great job with regard to tourism: we have positioned our cities as preferred travel destinations, we have developed a cultural tourism sector (thus placing value on our heritage) and we have promoted gastronomy as well as inland tourism. This has had an effect on the number of visitors and in tourism expenditure, both of which hit new records last year. A success built upon Spain's diversity. But in order to make sure all this effort hasn't been in vain, we need to make this well-thought-out tourism offer not only more accessible, but also sustainable in the long run.

According to data released in June 2019 by the Spanish Ministry of Ecological Transition, transport is responsible for 27% of greenhouse gas emissions in our country, with road vehicles alone being responsible for 25%. National flights, on the other hand, are only behind 0.9% of total emissions. No sector has worked harder to reduce its carbon footprint than commercial aviation (80% in the past 50 years). Air Nostrum itself has cut its CO₂ emissions per passenger by 30% since 2011. Furthermore, this sector is at the forefront of the fight, with new projects such as electric aircraft soon to be introduced by regional airlines.

In the current concentration process, the leadership of Spanish companies is vital. The stronger our national companies are, the more likely will it be for Spanish travel destinations to find operators which will guarantee intermodal connections in order to make travelling more efficient, thus making good use of the country's excellent infrastructure. All this can be done while taking a stand for environmental sustainability.

Have an enjoyable flight.



CARLOS BERTOMEU
Presidente de Air Nostrum *President of Air Nostrum*

Bienvenido a bordo

*Welcome
aboard*

visitantes extranjeros llega vía aérea.

En los últimos 20 años hemos hecho bien muchas cosas en materia turística. Hemos posicionado ciudades como destinos preferentes; desarrollado un turismo cultural, con un patrimonio que teníamos como nadie no explotábamos; un turismo de interior, uno gastronómico... Todo esto favorece el número de visitantes y el gasto turístico, que este pasado año han vuelto a registrar nuevos récords. Probablemente esa enriquecedora diversidad española sea precisamente la experiencia de viaje que busca quien nos visita.

Para que ese esfuerzo no sea baldío, tenemos que facilitar la capilaridad, hacer accesible esa trabajada oferta al turista. Y esta conectividad tiene que hacerse habiendo interiorizado la idea de sostenibilidad.

Según datos del Ministerio para la Transición Ecológica, publicados en junio de 2019, el transporte en nuestro país es responsable del 27% de las emisiones de gases de efecto invernadero; el transporte por carretera por sí solo emite el 25%. Los vuelos nacionales solo suponen el 0,9% del total de emisiones. No hay ningún sector que haya trabajado tanto por reducir su huella de carbono como la aviación comercial (un 80% en los últimos 50 años). Nosotros mismos, en Air Nostrum, hemos reducido desde 2011 en un 30% las emisiones de CO₂ por pasajero transportado. Y el sector está a la vanguardia de esta lucha con avanzados proyectos de avión eléctrico, que tendrá a las aerolíneas regionales como primeros clientes.

En el actual proceso de concentración, es importante el liderazgo de compañías españolas en esta evolución. Cuanto más fuertes sean las empresas nacionales, más seguridad para los destinos españoles de contar con operadores que garanticen la conectividad, con una intermodalidad que integre diferentes sistemas de transporte para hacer más eficiente el movimiento de turistas aprovechando las magníficas infraestructuras que tenemos, y con una sensibilidad medioambiental decidida, porque solo se podrá seguir creciendo si se mantiene una política sostenible.

Les deseo un buen viaje.

Estimados pasajeros. La preocupación por el medioambiente exige el compromiso de todos para dejar a nuestros hijos un planeta mejor. Pero no debemos ver la lucha contra el cambio climático como un obstáculo sino como una oportunidad para avanzar como sociedad y como empresa.

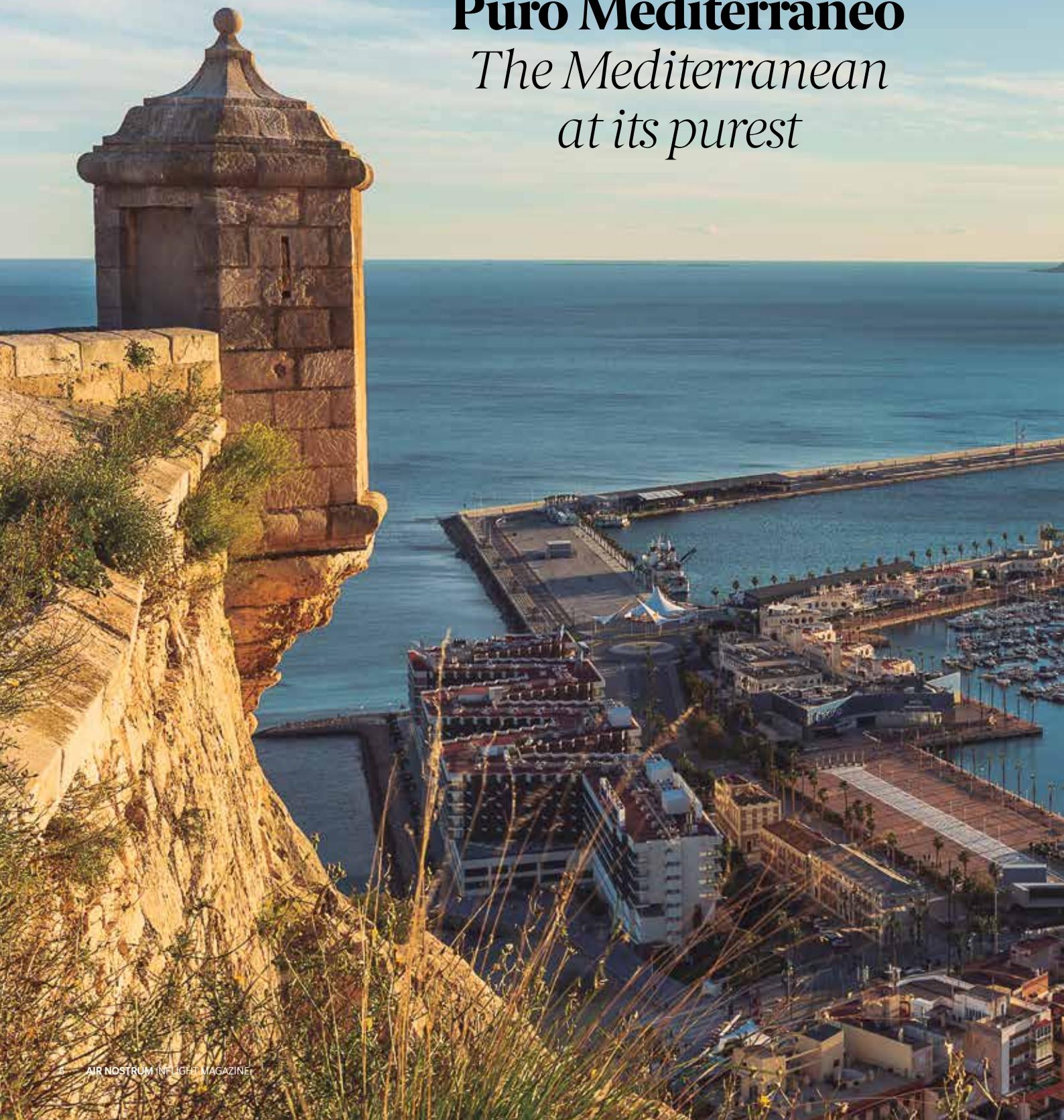
Ante este desafío habrá que afrontar cambios de actitud que, como ha ocurrido en otras ocasiones en la historia, implican nuevos modelos.

El cambio climático es una realidad y, por tanto, debe ser un empeño común reducir emisiones de gases de efecto invernadero, pero no todos arriesgamos lo mismo ni lo podemos enfocar igual. Algunas regiones y algunos países se juegan más que otros.

España es un país grande, con ciudades periféricas como Melilla y con dos archipiélagos. Además, estamos situados en una esquina de Europa y somos un líder turístico al que el 80% de los vi-

ALICANTE

Puro Mediterráneo
The Mediterranean
at its purest



Alicante es la brisa del mar, el tardeo en sus calles, saltar las teselas rojas, azules y crema de la Explanada y zambullirse en las cristalinas aguas de sus playas. Es Mediterráneo en estado puro.

Alicante is the breeze of the sea. It is enjoying an evening drink in one of the city's streets. It is strolling down the red, blue, and cream-colour tiles of the Explanada promenade. It is taking a swim in its crystal-clear waters. In short, Alicante is simply the Mediterranean Sea at its purest.

Tomada por las palmeras y por una luz que deslumbra, Alicante vive bajo el influjo del Mediterráneo y seduce con su brisa al atardecer, con sus noches de luna llena, con su cocina de temporada y por el carácter alegre de su gente. Un Mediterráneo que envuelve con su magia y cuyo embrujo va más allá de ese horizonte azul que guía la visita hasta que los pies se posan sobre la fina arena de sus playas, sea cual sea la época del año, pues Alicante goza de un clima envidiable.

Sin lugar a dudas, una de las imágenes más emblemáticas de la ciudad la constituye la Explanada de España, con el suelo surcado por las olas de un mosaico serpenteante compuesto por más de seis millones de teselas de mármol que niños y no tan niños saltan mientras las gaviotas vuelan sobre el puerto. Un paseo tricolor —uno de ellos llamado rojo Alicante porque ese color solo se extrae en esta zona— delimitado por las palmeras, que huele a jazmín y madreSelva, y que es testigo del trajín de la ciudad, con sus heladerías, restaurantes y puestos de artesanía. Seguro que también verá a artistas realizando retratos o caricaturas y, si es verano, oír la música que sale del auditorio municipal de la Concha de la Explanada.



Alrededor de la explanada la ciudad bulle pero es posible abstraerse en el parque de Canalejas, con sus ficus centenarios. Luego, acérquese hasta el puerto, visite una exposición de la antigua lonja de pescado o sienta la navegación a 25 nudos a bordo de un VO70 en el Museo The Ocean Race, dedicado a la competición de vela más dura que existe. Desde el puerto tendrá unas hermosas vistas al castillo de Santa Bárbara, especialmente al atardecer, cuando éste se ilumine. Alce la vista y mire bien el monte Benacantil, sobre el que se aposentan las murallas de Santa Bárbara, ¿no ve la cara de un árabe con su turbante? Según cuenta la leyenda, es el rostro de un califa árabe que murió al poco de que su hija, Cántara, se tirara al vacío en la Sierra de San Julián —hoy conocida como el Salto de la Reina Mora— tras conocer que su amado, Alí, se había suicidado porque no había sido el elegido para casarse con ella. Conmovidos por la historia, decidieron aunar el nombre de los enamorados, Alí y Cántara, para dar nombre a la ciudad y que su amor perdurara eternamente.

Precisamente es hacia esa fortaleza medieval de origen árabe, el castillo de Santa Bárbara (Bien de Interés Cultural), donde debe ahora dirigir sus pasos—es posible subir en el ascensor situado al inicio de la playa del Postiguet



(2,70 euros)—. Entre otras cosas, obtendrá las mejores vistas de la urbe y le aseguro que no se cansará de hacer fotos. Luego, visite el MUSA (Museo de la ciudad de Alicante) y en su camino de vuelta piérdase por las estrechas y empinadas callejuelas del Barrio de Santa Cruz, fotografiando sus casas de vivos colores adornadas por flores y visitando su emita. Si desea hacer un alto desvíese hacia el parque de la Ereta y disfrute de la panorámica.

Es mediodía y Alicante está hecha para ir de barra en barra y degustar tapas en las que no faltan los salazones, la gamba roja de Dénia, el sepionet, las quisquillas de Santa Pola... Pequeños bocados con personalidad que salen tras la



Alrededor de la explanada la ciudad bulle pero es posible abstraerse en el parque de Canalejas, con sus ficus centenarios. Around the Explanada promenade, the city bursts with life. Fortunately, you can find peace and quietness at Canalejas Park, with its century-old ficus trees.





La curiosidad *Trivia*

PAPA NOEL ES DE ALICANTE / SANTA CLAUS COMES FROM ALICANTE

► Puede resultar chocante cuanto menos pero tiene su explicación. San Nicolás es el patrón de Alicante (se celebra el 6 de diciembre). Ahora bien, cuenta la tradición que San Nicolás embarcó en un barco de vapor desde el puerto de Alicante para navegar hasta los Países Bajos con la bodega cargada de mandarinas y galletas para entregar a los niños. Esta travesía y su llegada a puerto es la *Sinterklass*, una de las fiestas más populares en los Países Bajos (se celebra el 5 de diciembre). Esta festividad emigró a Nueva Amsterdam (actual Nueva York) y fue modificándose hasta denominarse Santa Claus. Por tanto, se puede decir que procede de Alicante.

As shocking as it might be, it is true. Saint Nicholas is the patron saint of Alicante, whose holiday takes place on December 6. The legend tells that Saint Nicholas embarked on a ship toward the Netherlands with the hold full of mandarins and cookies for children. This trip and Saint Nicholas' arrival at the port is known as *Sinterklaas*, one of the Netherlands' most popular holidays celebrated on December 5. This would eventually be exported to New Amsterdam (now New York), with Saint Nicholas becoming Santa Claus.

Shaded by palm trees and filled with light, Alicante lives under the influence of the Mediterranean Sea. A city that seduces visitors with its evening breeze, its full moon nights, its gastronomy, and its friendly, welcoming citizens. Here, the magic of the Mediterranean embraces tourists as they scan the blue horizon while walking on fine sand beaches. Furthermore, Alicante has perfect weather at any time of the year.

The Explanada de España promenade is one of the most emblematic landmarks in the city. Its floor is a winding mosaic made from more than six million marble tiles, which children and adults enjoy jumping over while seagulls soar overhead. A tricolor promenade (one of which is named Alicante red, as it can only be found in this area) delimited by palm trees and scented by jasmine and honeysuckle. A silent witness to the endless hustle and bustle of the city and full of ice cream and craft shops. Not only that, but there are also street artists drawing portraits and caricatures. Furthermore, music coming from La Concha de La Explanada municipal auditorium can be heard during the summer season.

Next to the promenade, the city roars. Fortunately, visitors can find peace and quiet at Canalejas Park, with its century-old ficus trees. After that, we suggest heading to the port to visit the old fish market exhibitions or the Ocean Race museum, where you will discover how feels to sail a VO70 yacht at 25 knots. From the port, you can enjoy breathtaking views of Santa Bárbara castle, especially during sunset, when it is filled with light. Now, take a careful look at Benacantil hill and the castle walls. Do you see the face of an Arab man wearing a turban? The legend says it is the face of an Arab caliph who died shortly after his daughter – named Cántara – jumped off a cliff in San Julián Mountains (today known as Salto de la Reina Mora, the Jump of the Arab Queen) when she heard the news that her father's lover, Alí, had committed suicide due to her getting married to another man. Moved by this sad story, the inhabitants took their names, Ali and Cántara, to name the city so their love would last forever.

You now need to head toward this medieval Arabic fortress by taking a lift located at the Postiguet beach (€2.70). Here, you will have some of the best views of the city (we guarantee you will be taking numerous pictures). Next, we encourage you to visit the MUSA (the city's museum) and the Santa Cruz quarter, taking more pictures of its nooks, streets, and colorful houses, and visiting its hermitage. If you want

Las playas más populares son las playas de San Juan y El Postiguet, las más alejadas y menos concurridas son la de la Albufereta, la de la Almadaba, la de Agua Amarga y la playa Salada Urbanova.

Alicante's most popular beaches are San Juan and El Postiguet. The farthest one from the city — and the least crowded— are the Albufera, the Almadraba, the de Agua Amarga, and the Salada Urbanova beaches.

barra de templos gastronómicos como El Piripi, La Taberna del Gourmet, El Portal Taberna & Wines o El Cantó. Incluso puede ser un buen momento para el 'tardeo' que, sin ser originario de Alicante, se ha convertido en una tradición. Y es que, para muchos, la cerveza del fin de semana a mediodía puede extenderse hasta el tapeo de la tarde pues tabernas y terrazas ofrecen una oferta gastronómica excelente y variada. Si prefiere disfrutar de una comida más relajada, una excelente opción es probar un buen arroz alicantino, que destaca por su sabor intenso, un punto del arroz suelto y un perfecto equilibrio de sabores. De entre ellos destacan el *arròs a banda* o de El Senyoret pero no deje de degustar otros como el caldero, la *olleta*, el arroz de atún, gambas y garbanzos o el de setas y molleja de pato.

Es momento de regresar sobre sus pasos para conocer los edificios históricos, tanto civiles como religiosos: el Ayuntamiento, la Casa Carbonell, la Diputación Provincial, la Basílica de Santa María, el Teatro Principal o la Concatedral de San Nicolás de Bari y su claustro del siglo XV, la emblemática Plaza de Luceros —centro de las mascletàs en Hogueras— o la Casa de las brujas. Sin olvidar el siempre animado mercado central, la plaza Calvo Sotelo o la icónica calle San Francisco, conocida como «la de las setas» por las esculturas que 'nacen' del suelo. Alicante puede presumir de tener una gran oferta museística que cubre distintos intereses y sensibilidades artísticas así que no dude en consultar la programación del MARQ (Museo



Arqueológico Provincial de Alicante, el primero del Siglo XXI); el Museo de Arte Contemporáneo MACA, la Casa La Asegurada (1685); el Museo de Bellas Artes Gravina MUBAG, el Museo de Hogueras o el Museo de Belenes. Sin olvidar la antigua tabacalera, hoy reconvertida en un innovador multiespacio cultural: Las Cigarreras.

A estas alturas el embrujo del mar le lleva hasta las zonas de baño que hay en Alicante para pasar unas horas, practicar deportes náuticos, alquilar embarcaciones o relajarse frente al Mediterráneo. De ellas, las más populares son las playas de San Juan y El Postiguet, idóneas para dar un paseo, jugar al vóley, descansar y darse un baño. Las más alejadas y menos concurridas son la playa de la Albufereta, de la Almadraba, de Agua Amarga (adaptada para perros) y la playa Salada Urbanova. Sin olvidar la isla de Tabarca, la única isla habitada de la Comunitat Valenciana. Y si busca un refugio más natural acérquese a El Palmeral, un bosque urbano de palmeras, lagos, estanques y ríos artificiales.

No importa la época del año en que visite Alicante, sentirá sobre su piel esa luz, alegría y calidez tan propia de las ciudades que miran al Mediterráneo.





Alicante está hecha para ir de barra en barra y degustar tapas, en las que no faltan los salazones, la gamba roja de Dénia, el sepionet, las quisquillas de Santa Pola.

Alicante is a city to go from one bar to another to try different 'tapas': salted fish and meat, Dénia's red prawn, cuttlefish, Santa Pola's shrimps...

to take a break, why not visit Ereta Park to enjoy the panoramic view?

If it is lunchtime, the best thing to do in Alicante is to go from bar to bar tasting different tapas: salted fish and meat, Dénia's red prawn, cuttlefish, Santa Pola's shrimps: appetizers with lots of personality served at gastronomic temples such as El Piripi, La Taberna del Gourmet, El Portal Taberna & Wines or El Caltó. It might even be the right time to go for an evening drink, something which has become sort of a tradition in the city as many people turn the weekend's noon drink into a tapas evening session. Both terraces and taverns offer a wide, mouthwatering gastronomical selection.

For those looking for a more conventional experience, going for a traditional Alicante rice dish – famous for their intense, balanced taste and well-cooked rice – is always a great option. Some of the best-known recipes include Arròs a Banda or Arròs del Senyoret (cooked with fish stock and seafood and served with alioli sauce). Other equally delicious options include traditionally cooked caldron rice; casserole; tuna, prawns and chickpea rice stew; or mushroom and duck rice stew.

Next it may be time to visit some of the city's many historic civil and sacred buildings: the city hall, Casa Carbonell, the Provincial Council, Santa María Basilica, the Principal Theater, San Nicolas de Bari Co-Cathedral (with its 15th century cloister), the emblematic

Luceros Square (where firework displays are launched during Hogueras), the Casa de las Brujas, the always crowded Central Market, Calvo Sotelo square or the famous San Francisco street (also known as Mushroom Street owing to the sculptures apparently growing from the ground). Not only that, Alicante also has a great museum offer for all kinds of artistic sensibilities and tastes, including the MARQ (Alicante's Archaeological Museum – the first one of the 21st Century), the MACA (Alicante's Modern Art Museum), Casa La Aseguradora (1685), the MUBAG (the city's Fine Arts Museum), the Hogueras Museum and the Nativity Scenes Museum. Last but not least, there is also the former tobacco factory, now a groundbreaking multicultural space: Las Cigarreras.

After all this, the enchantment of the sea will draw you to the city's beaches, where you can spend your time practising water sports, renting a boat or chilling out looking at the Mediterranean Sea. The most popular beaches are San Juan and El Postiguet, which are great for going for a walk, playing volleyball, resting or taking a swim. Other less crowded options include the Albufereta, the Almadraba, the Salada Urbanova, and the Agua Amarga beaches (the last one being a dog-friendly option). Finally, there's also Tabarca Island, the only inhabited island in the Comunitat Valenciana. If you are looking for a more natural experience, go to El Palmeral, an urban forest with palm trees and artificial lakes, ponds, and rivers.

No matter what the time of the year, visiting Alicante will fill you with the lightness, happiness and warmth so characteristic of the Mediterranean cities.

«No he cortado los lazos con mi exmujer»

ANTONIO BANDERAS

Antonio Banderas tiene fama de locomotora. Una comparación que se ha ganado a pulso, tal y como se puede comprobar cuando se le entrevista, con su vivaz lenguaje corporal, su intensa mirada y la pasión y sinceridad con la que responde a todas las preguntas. Sin embargo, esta vez se le ve más reflexivo y prudente que en otras ocasiones, quizá porque en los últimos años ha tenido que hacer frente a distintas experiencias abrumadoras (e incluso ha tenido la muerte frente a frente). Así que, aunque la locomotora continúa abriéndose paso, el maquinista es ahora más consciente —y puede que hasta escéptico— de los vaivenes que da la vida.

— **Ahora mismo está explorando una vertiente más ligera en películas como *Las aventuras del doctor Dolittle* tras haber recibido una serie de premios por *Dolor y gloria*, incluyendo el premio al mejor actor por la Academia de Cine Europeo. Pero ¿cómo lidia con su dolor?**

— No hay receta para eso. Es algo muy personal. Los dolores del alma son algo muy íntimo. Tienes que encontrar la forma de salir de ahí, y eso es muy difícil. Yo lo consigo mediante el trabajo. Cuando

tengo problemas, me convierto en un adicto al trabajo. Cuando estoy frente a la cámara o en el teatro me siento protegido. Sé que suena extraño, pero es la verdad. Cuando trabajo, me sitúo en un espacio que pertenece a los personajes y a la ficción. Ahí me siento bien.

— **Una de las experiencias más dolorosas por las que ha pasado debe de haber sido su divorcio. ¿Cómo de difícil ha sido para usted? ¿Cómo se siente al empezar un nuevo ciclo en su vida?**

— Al comienzo es desgarrador. Sobre todo cuando has dedicado toda tu vida a crear algo. Cuando lo has dado todo y las cosas parecen ir bien y estar en orden. Yo había construido algo así para mi futuro y, de pronto, plof.

— **¿De verdad fue así de golpe? ¿No es más una toma de conciencia de que un ciclo está llegando a su fin?**

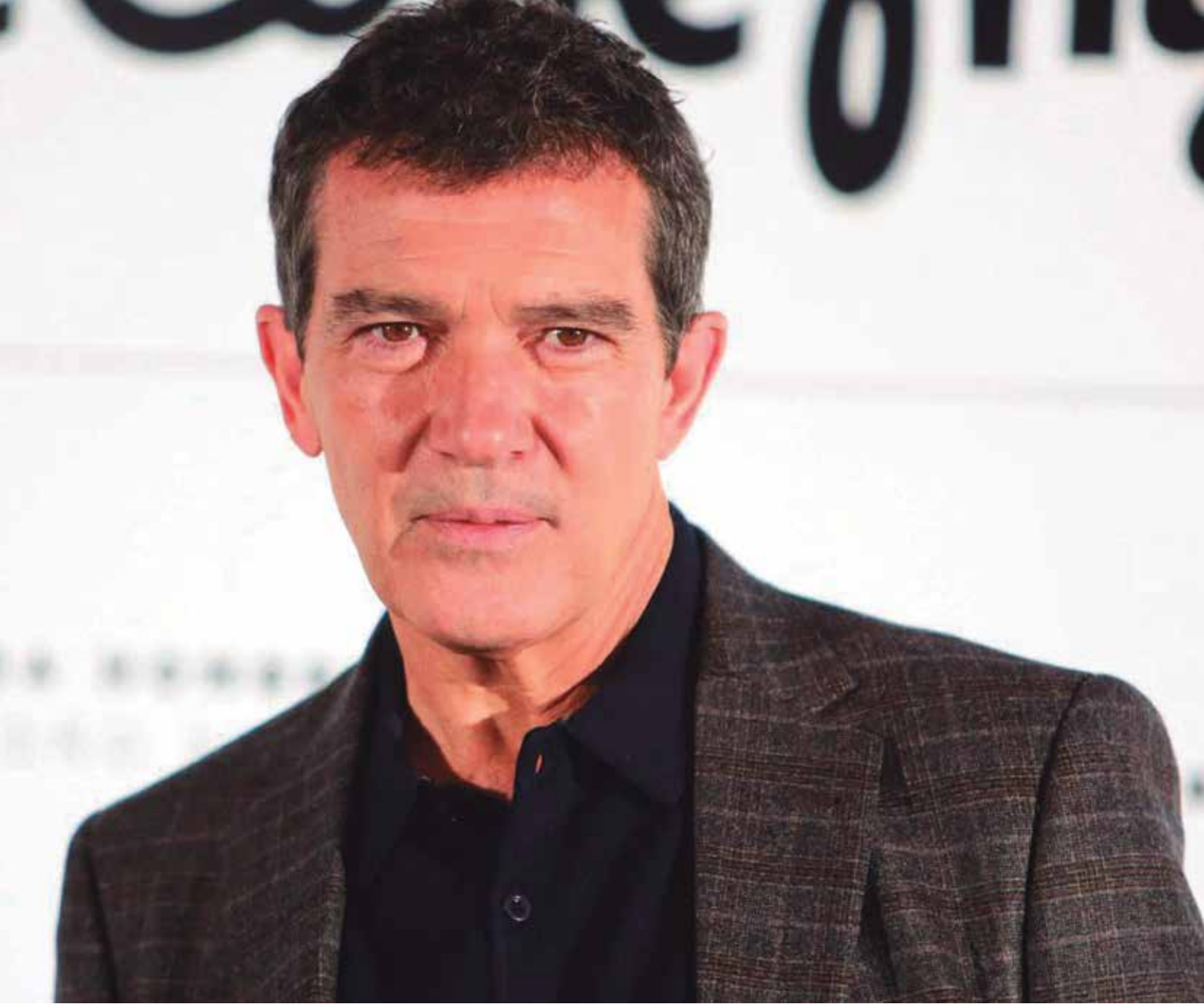
— Sí. Y de pronto todo se desvanece en un abrir y cerrar de ojos. Y sí, al principio es desgarrador, pero luego, si eres inteligente, empiezas a experimentar cosas interesantes. Empiezas a reflexionar sobre por qué estás tan apegado a todo: a la gente, a los objetos, al dinero, a las casas... E inicias un proceso de desapego. Y es entonces cuando em-

piezas a encontrar la felicidad: cuando te das cuenta de que en realidad no te hace falta nada de eso. En cualquier momento puedes iniciar la búsqueda de un nuevo yo. Puedes volver a construir todo de los escombros.

— **Pero el apego por las personas siempre permanece...**

— Sí, por supuesto. No he cortado los lazos con mi exmujer. Mi exmujer es mi mejor amiga. Sigue siendo mi familia. Cenamos juntos y, cuando por ejemplo nuestra hija está de viaje por ahí sola (algo que me hace sentir siempre enormemente preocupado), nos llamamos constantemente. Estamos al teléfono todo el día. No es un todo o nada. La vida no es así.

— **¿Cómo de sorprendente ha sido para usted entrar en un nuevo ciclo en lo que**



respecta a relaciones sentimentales?

No ha sido sorprendente. Gracias a Dios, todavía puedo enamorarme. Aún siento la voluntad de desear. El año pasado leí un libro titulado *El poder de la Kabbalah* que dice que el mundo se mueve por el deseo. Así que no hay nada de raro en desear o amar algo... Es completamente razonable, comprensible y normal.

— **Otra experiencia que debe de haberle marcado fue el ataque al corazón que padeció en 2017. Si echa la vista atrás, ¿qué le viene a la mente?**

— El día que me dio el ataque al corazón me pusieron tres estents. Esa noche la pasé en el hospital. Una enfermera mayor, que era la encargada de cuidarme, se sentó a mi lado. Me dijo: «Antonio, ¿crees en la cultura popular?». Yo le dije que sí, y entonces continuó: «¿Por qué crees

que la gente dice “te quiero con todo mi corazón” o “me has roto el corazón”? ¿Por qué no dicen “te quiero con todo mi cerebro” o “con todo mi hígado”? Lo dicen porque es el corazón lo que bombea el oxígeno por todo el cuerpo. Es el almacén de las emociones. Y amigo mío, durante los próximos tres o cuatro meses vas a estar muy triste. Se te pasará, pero lo vas a estar. Te lo digo yo. No es una depresión. La depresión es una enfermedad». Y tenía razón. No soy muy de llorar. Soy un tipo duro. Pero no dejaba de llorar por cualquier cosa: un poema, un cuadro, una película... ¡Dios! ¿Por qué soy tan emocional?

— **¿Ha cambiado su forma de ver las cosas?**

— Cuando tuve el ataque al corazón pensé: «¿De verdad voy a morir así?».

Empecé a pensar en que, si salía de ahí, iba a centrarme en todas las cosas que de verdad, de verdad me importaban: mi hija, mis amigos... Y en lo mío, lo que de verdad me gusta: actuar, contar historias. Todo lo demás, como el coche que iba a comprar, ya no importaba. Ya no lo necesitaba.

— **Y en lugar de un coche, se compró un teatro en Málaga, su ciudad natal.**

— En Málaga encontré la forma más perfecta y romántica de arruinarme. Estoy gastando tanto dinero que me está tocando hacer un par de películas tontas. Si alguna vez me veis en una película estúpida, es por mi teatro. En realidad, lo hago por la gente joven. Es un sacrificio. Hay dos teatros, uno de los cuales cuenta con una escuela. Tenemos 600 estudiantes y 100 de ellos viven allí. Por la mañana

estudian cosas normales, pero por la tarde tienen interpretación, danza y canto. Salen convertidos en profesionales para diferentes campos de la vida. Está pasando y estoy disfrutando cada minuto de ello, aunque es verdad que me estoy arruinando.

— **Tras todas estas experiencias, ¿siente que se conoce mejor a usted mismo?**

— ¡Qué remedio! Estoy al final del camino. Cumpliré 60 años en 2020, así que tengo que saber qué es lo que quiero.

— **¿Y qué pasa si luego llega a los 100?**

— Vale, ¿pero en qué condiciones? No lo sabemos.

— **Digamos 90 años, entonces.**

— Puede ser. Aún estoy esperando que anuncien una pastilla de la longevidad.

— **Y ahora que estamos hablando de la finalidad de la vida. ¿Sigue cargando con la cruz en la Semana Santa mala-gueña?**

— Por cosas de la edad, ya no. Pero sigo participando. Hay que comprender que, aunque tiene un origen religioso, tiene que ver con la identidad. Es una forma de arte popular. Alguien que nunca ha estado puede pensar que consiste en ir por ahí dándose latigazos, y no es cierto. Tiene que ver con la felicidad. Los andaluces somos gente feliz. Conocemos cómo acaba la historia, que es que Cristo resucita cada año en el Domingo de Resurrección.

— **Ahora parece estar más centrado en Europa...**

— Ahora paso más tiempo en Europa.

— **¿Cómo ha afectado su experiencia en los EE. UU. a la forma en la que ve el Viejo Continente?**

— Es curioso. Realmente ha cambiado. No conocía bien a mi padre hasta que me fui de Málaga en 1979 para mudarme a Madrid. Ahí fue cuando descubrí que mi padre era la persona a la que necesitaba. Lo mismo me pasó con la propia Málaga. Cuando vivía en Madrid, la echaba mucho de menos. Y lo mismo me pasó con España cuando me mudé a EE. UU. Con Europa fue igual. Es diferente hasta en términos cinematográficos. Las generalizaciones son injustas. Hay gente de todo tipo tanto en Europa como en EE. UU. En lo que respecta al cine, Hollywood es como una fábrica donde se realizan productos bien hechos. Allí, el cine es tanto un arte como una industria, y lo comprendo. Pero en Europa, la gente que hace cine es como si estuviera elaboran-



do un buen vino, y eso es más difícil de vender al público general. Esto no significa que en los EE. UU. no se hagan buenos vinos. Ahí he grabado películas que habrían sido imposibles de producir en Europa como *La máscara del Zorro* o *Evita*. Para mí, era y es una aventura. Cuando empecé a trabajar en Hollywood era en plan «¡Guau! ¡Todo este tráiler es solo para mí!». Cuando empecé a hacer películas con Almodovar, íbamos en coche y hacía un frío que pelaba.

— **¿El hecho de que los EE. UU. estén ahora gobernados por cierto presidente ha influido en su decisión de reorientar su carrera hacia Europa?**

— Sí. No es un buen momento para estar ahí. Pero fue elegido y puede que incluso sea reelegido. Piénsalo. Sin embargo, esto no es algo ajeno al resto del mundo. Está ocurriendo en todas partes. Tenemos que reflexionar sobre lo que está pasando. En España tenemos ahora un partido de extrema derecha, Vox. Dos millones de personas les votaron en las pasadas elecciones. ¿Hay ahora dos millones de fascistas en España? La respuesta es no. Gritar: «¡Que vienen los fascistas!» es lo fácil. Hay algo que no va bien. Los partidos tradicionales no

están encontrando las soluciones a los grandes problemas de la ciudadanía, así que la gente se cabrea y toma las calles, sean de izquierda o de derecha. Nadie sabe qué hacer con la inmigración. España tiene un porcentaje de paro del 20% y recibe 500 000 inmigrantes cada año. ¿Qué se puede hacer al respecto? La solución probablemente sea mirar hacia África y trazar un plan a 50 años vista. ¿Pero qué político piensa a 50 años? Ninguno. Probablemente estén muertos para entonces y alguien de la oposición se llevará el mérito.

— **Bueno, al menos su fama prevalecerá. Después de todo, tiene hasta una calle con su nombre en España.**

— Lo creas o no, aún no he ido al Paseo Marítimo Antonio Banderas de Málaga. No me gusta inaugurar cosas con mi nombre. Es como si ya estuviera muerto. Así que lo inauguraron sin mí. Le dije al alcalde: «Voy a estar en Honolulu, ¿no podrías inaugurarlo tú solo?». Pensar que hay gente mandando cartas a la Calle Antonio Banderas n.º 35 es una sensación muy rara. Esas cosas pasan cuando uno ya está muerto. Ahora no puedo liarla y hacer algo mal o le quitarán el nombre a la calle y nadie me recordará nunca.



“I Didn’t Finish My Relationship With My Ex-Wife”

Antonio Banderas has a nickname in Spain, ‘locomotrice – locomotive’. And you can clearly see this when you meet him for an interview – in his lively body language, the intense look of his eyes and the passion and honesty with which he answers all questions. But he seems a little more reflected and wary this time, because in the past few years he had to cope with various overwhelming experiences and even look death in the eye. So his locomotive keeps pushing forward, but its driver has new awareness and perhaps even skepticism about the pitfalls of life.

– You’re now presenting lighter fare like “Doctor Dolittle”, after receiving a series of accolades with “Pain and Glory” including the European Film Award as best actor. But how do you cope with pain yourself?

– There is no recipe. It’s very personal. The pains of the soul are very personal. You have to find a way out of that, that is very difficult. I do it for example by working. I become a workaholic when I am in trouble. I feel protected when I am in front of the camera. It sounds curious, but it’s a reality. Or in the theater. When I work, I am in a space that belongs to the characters and the fictions. I feel good there.

– One of the more painful experiences must have been your divorce. How difficult is that and how fulfilling is it to start a new circle of life?

– It’s very painful in the beginning. Especially if you employ your whole life to create something. You have put in everything, and it is growing, and all this is in place. This is what I built for the future, and suddenly, poof.

– Is it really, poof? Isn’t it more a process of realization that the circle is coming to an end?

– Yeah, and suddenly it goes away like this. (snaps his finger). So it was very painful in the beginning but then something interesting happened, if you are an intelligent person. You are reflecting why I am so attached to things, why am I so attached to everything? To people, to things, money, houses? And you start a process of detachment. And you start finding a new happiness there: I don’t really need this. And that comes from – I can just walk and find a new me. All of those things are happening and then you can absolutely reconstruct everything from the debris.

– But the attachment to people always remains...

– Yeah. Absolutely. But in my personal

life, I didn’t finish my relationship with my ex-wife. My ex-wife is my best friend. She is still my family. We have dinners, we talk all the time on the phone, for example when my daughter is traveling by herself and I am freaking out. So we are all day on the phone. You don’t have to be so: It’s this or nothing. – It’s not true.

– How surprising was it for you to enter a new circle in terms of love relationships?

– It is not surprising. I still have the capacity to fall in love. Thank God. There is the will of desire. This year I read a book called “The Power of Kabbalah”: The world is moving because of desire. Desiring something, loving something, so it’s no surprising. It’s absolutely reasonable, understandable and expected.

– Another incisive experience must have been your heart attack in 2017. Thinking back on that, what springs to mind?

– The night I had the heart attack they put three stents into my heart. I was sleeping that night in the hospital, and this older nurse was taking care of me that night and sat there with me. She said: “Antonio, do you believe in popular culture?” I said: “Yeah, I do. Why?” – “Because why do you think people say ‘I love you with all of my heart? You broke my heart?’ They don’t say, I love you with all of my brain, with all of my liver?” They say that, because the heart that decides to pump oxygen into your body, is a warehouse for feelings. And my friend, you will be very sad for the next three or four months. It will pass, but you will be very sad, you will see. It’s not depression, because depression is a medical condition”. – And it was true. I am not a crier. I am a tough guy. But I cried about everything. Reading a poem,



looking at a painting, watching a movie – oh my God, why I am so emotional? –

– **But have you changed your point of view?**

– When I had the heart attack I was thinking: Am I going to finish like this? If you get out there, you go: I really really have to go for the important things. – My daughter, my friends, my profession. My turf, what I love to do, acting, telling stories. Everything else, the car I was going to buy – it goes out of the window. I don't need a new car.

– **Instead you bought a theater in your hometown Malaga...**

– I just found the perfect and most romantic way to ruin myself Malaga. So I am spending so much money that I have to do some stupid movies. So when you see me doing stupid movies – that's my theater. Because it's about young people. And it's about sacrifice. We have two theaters and one of them is attached to a school. We have 600 students, 100 of them live there. They study normal studies, but in the afternoon they study interpretation, dancing, singing. So they come out to be professionals in many different fields of life. This is happening and I am having a blast with this thing, even though I am ruining myself for real.

– **Do you know yourself much better know with all these experiences?**

– I have to. Because the road is getting shorter, so you have to know – I will be 60 in 2020. So you have to know what you want.

– **But what if you have another 40 years ahead of you?**

– Okay. But in full condition? I don't know.

– **Let's say 30 years.**

– Maybe. I am expecting the pill that makes us live long well.

– **Speaking of the finality of life – do you still carry the cross in the Holy Week in Malaga?**

– Not anymore because of my age. But I still participate. You have to understand, it has a religious origin, but it is more about identity, this is a very popular art form. If you don't go there and see it by yourself, you might think I am just there, hitting myself with a whip. It's not about that. It's about happiness. We Andalusians are very happy and we know the end of the story. And the end of the story is that he resurrects every year on Resurrection Sunday.

– **It seems that you're more focusing on Europe these days...**

– I am more in Europe now.

– **How did being in America change your view of Europe?**

– It is interesting. It did. I didn't really know my father until I left my hometown in 1979 when I went to Madrid. And then I discovered my father as the person that I needed. So the same thing happened with my hometown Malaga. When I was living in Madrid, I missed it so much. And when I went to the US I understood the same thing about Spain as a country. Europe the same thing, even in terms of movies, it's different. Generalizations are unfair, because you can find people who are like in America. But in terms of movies, Hollywood is a factory that makes well done product. Movies are an

art and an industry and they understand that perfectly. But in Europe, people who make movies they are like making good wines, and those are more difficult to take everybody. It doesn't mean there are no Americans that can make good wine. But that – I made movies that were impossible to make in Europe like "Zorro" or "Evita". So for me it was an adventure. It still is. Those years when I started working in Hollywood it was like ,Oh my God, the trailer that I have.' -- I When I was making movies with Almodovar, we were in a car. Cold outside.

– **Does the fact that America is now ruled by a certain President make you reorient towards your home country...**

– Yeah. It is not a good time to be there. But he was elected and he may be reelected, think about that. But it's not only happening there, it's happening all around the world. And probably it is happening – we have to reflect this: In Spain we have now this extreme right group called Vox. 2 million people are voting for them in a general election. Does Spain have suddenly 2 million Fascists? No. – This is the easy reflection: Oh the Fascists are coming. – No, no, no. Something is not right. Traditional parties are not finding solutions for big problems so that people get desperate, they get pissed and angry and they go on the streets. It could be right, it could be left. Nobody knows what to do with immigration. Spain is a country with 20 per cent unemployment, and we have 500,000 people every year immigrating. What do you want to do with this? So the solution is probably to go to Africa and have a plan for 50 years. Now is 50 years interesting for any politician? – No. They will be dead and somebody from the opposition is going to take the glory.

– **At least your glory will never fade. After all there's even streets in Spain named after you...**

– You won't believe it, but I never went to the Antonio Banderas seawalk in Malaga yet. And I resisted to go open these things. It's like I was a ghost. So they did it without me. I said to the mayor, can't you just do it by yourself because I will be in Honolulu. It's weird. People sending letters to Antonio Banderas St. No 35. Those things should be done when you are dead. You feel the responsibility you cannot do any shit and fuck it up. Because otherwise they will take the name off the street and throw it in the ocean.



A classic among classics

Wellington Clásico de clásicos

Muchas fachadas de los edificios de Madrid tienen unas placas metálicas de color crema que cuentan telegráficamente algo de la historia de ese lugar exacto. La que está en el número 6 de la calle Velázquez, un edificio que hace esquina con la calle Villanueva, recuerda que durante 14 años el periodista y escritor Ramón Gómez de La Serna levantó su mundo mágico en ese mismo lugar: un gabinete literario donde vivía y trabajaba. Esa placa, instalada en 1990, ocupa un discreto lugar de un hotel inaugurado en 1952 y que prácticamente desde su apertura ha sido considerado un clásico de clásicos de la capital de España.

El establecimiento se creó por iniciativa de Baltasar Ibán Valdés, empresario vinculado al mundo del transporte y la cría de toros de lidia. De hecho, uno de los sobrenombres del Wellington es el de «hotel de los toreros», aunque esa es solo una pequeña parte de la realidad de un lugar que ha sido históricamente uno de los grandes centros sociales madrileños y un alojamiento privilegiado para unos visitantes que duermen prácticamente en el corazón de la ciudad y a escasos metros del parque del Retiro.

Con 255 habitaciones, *champagne* bar que da para largas tertulias y un notable restaurante donde destaca su fantástico desayuno, su ambiente y decoración son netamente clásicos. De hecho, el hotel lleva a gala haber sido elegido como alojamiento de buena parte de los invitados a la última boda real en mayo de 2004 y haber participado activamente en la organización del banquete de ese enlace... aunque también ha concedido algunos guiños a la modernidad, como los curiosos uniformes de cuadros del personal, un spa de nueva generación o poder sorprender a algunos amantes del vino al haber instalado un viñedo urbano en el terrado gracias a unas parras que producen unas uvas muy cotizadas que se convierten luego en botellas magnum. Actualmente el Wellington forma parte de las categorías Lux y Pride (establecimientos especialmente sensibles con la comunidad LGBTQ) del prestigioso grupo Preferred Hotels & Resorts.



📍 Velazquez, 8. 2800, Madrid.

Web: www.hotel-wellington.com

Teléfono: +34 915 754 400

Many of Madrid's buildings have an ochre metallic sign at their façade which telegraphically tells you about their history. Since 1990, a sign located in Calle Velázquez number 6 has told passers that, for 14 years, the building served as the literary office where journalist and writer Ramón Gómez de La Serna created his magic world.

This discrete sign can be found in The Wellington, a hotel which is considered by many a classic among classics in the city. Having opened its gates in 1952, it was built by transport businessman and fighting bull breeder Baltasar Ibán Valdés. In fact, it is commonly known as the "Bullfighters' Hotel". But this is just a small part of the history of this iconic building. It is situated in a privileged location, right at the heart of Madrid and just a few meters away from the Retiro Park.

With 255 rooms, it has a champagne-bar ideal for long talks as well as a noteworthy restaurant with fantastic breakfast, atmosphere, and classic decoration. In fact, this hotel was the establishment chosen by many guests of the 2004 Spanish Royal Wedding. Not only that, but the Wellington was also actively involved in the organization of the wedding's menu. That's not to say there aren't any touches of modernity, such as the staff's peculiar checked uniforms, a next-generation spa, or a surprising urban vineyard located in the hotel's rooftop, the grapes of which are used to produce highly-priced magnum bottles of wine.

Nowadays, the Wellington is listed as a LGBTQ-friendly establishment on the Preferred Hotels & Resorts' Lux and Pride Category.

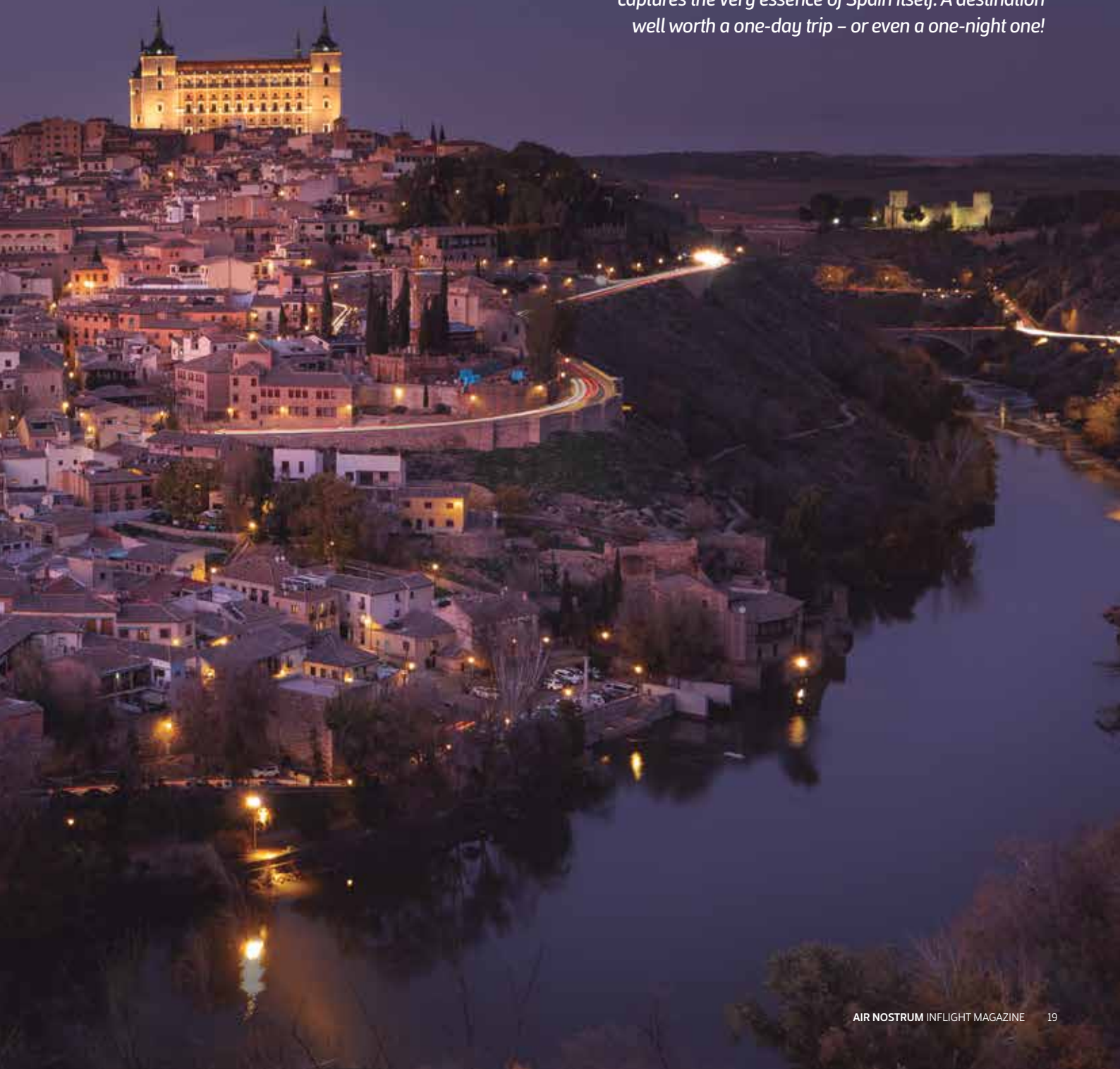
Una noche toledana

A Night at Toledo



A poco menos de 75 kilómetros de Madrid se encuentra Toledo. Destino turístico primordial de los que estando en la capital quieren salir de la ciudad por un rato y resumen perfecto de la historia y cultura de España, Toledo bien merece un día... o una noche.

Located just 75km from Madrid is Toledo: a must-visit tourist destination for those looking to escape for a while from the Spanish capital. A city which perfectly captures the very essence of Spain itself. A destination well worth a one-day trip – or even a one-night one!



Según José María Iribarren (1906-1971), abogado y escritor navarro, es su ensayo *El porqué de los dichos*, la expresión española “pasar una noche toledana” hace referencia a una velada del año 860 d. C. en la que el gobernador de dicha ciudad, Amrús-al Lleridi, citó en su palacio a toda la nobleza con la que estaba enfrentado para confraternizar y poner fin a las discrepancias. Efectivamente puso fin a todas las disputas de manera tajante: a la mañana siguiente sus cabezas cortadas aparecieron ensartadas en picas y sus cuerpos en el foso de la ciudad. Otra versión mucho menos sangrienta es la que explica Correas en su *Diccionario de refranes del Siglo XVII*, en el que cuenta que, según la creencia popular, las mozas de Toledo enamorarían perdidamente al primer hombre con el que cruzasen palabra en las noches de la festividad de San Juan. Esto empujaba a unas y otros a un trajín amoroso durante toda la noche que les impedía conciliar el sueño. Ambas versiones dejan claro que, por la razón que fuera, en Toledo hubo una noche histórica en la que resultaba complicado dormir. Hoy en día “pasar una noche toledana” es sinónimo de



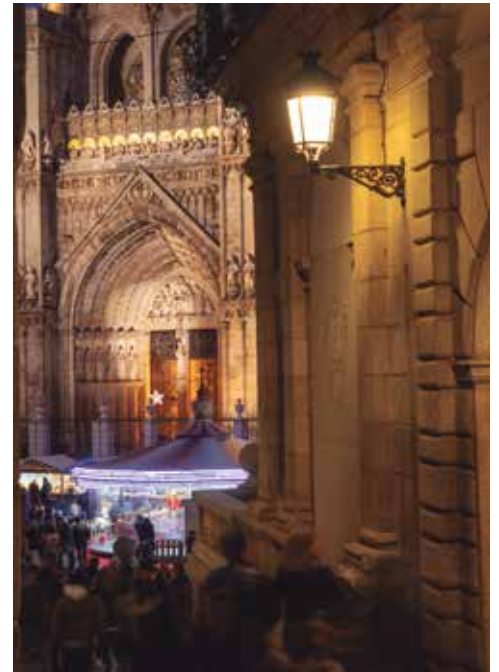
Al caer la noche el casco antiguo retome, parcialmente, la calma y sus calles quedan vacías. Las magníficas iluminaciones se encienden, los comercios muestran sus escaparates y los restaurantes se encuentran menos saturados.

In the evening, the city's historic quarter recovers part of its quietness, and its streets get empty. It is at this point when the city lights are on, the shop's windows look at their best, and the restaurants are less crowded.

no pegar ojo, normalmente asociado a bebés intranquilos, calores agobiantes o mosquitos molestos, por citar tres ejemplos universales. En Air Nostrum proponemos una nueva acepción: visitar Toledo por la noche.

El casco antiguo de la ciudad, encerrado entre murallas milenarias, es un cúmulo de intrincadas calles en las que se dan cita las tres culturas mediterráneas. Roma la fundó en el 193 a.C, los visigodos la convirtieron en capital de su reino y los musulmanes llegaron a ella en el 711. En 1085 entró el católico Alfonso VI y Carlos V la hizo capital de su imperio, hasta que en 1561 la corte se mudó a Madrid, hecho que provocó una profunda decadencia de la ciudad. En 1761 se estableció allí la Real Fabrica de Armas y precisamente el armamento fue el motivo del último gran hito histórico de la localidad, cuando el Alcázar sufrió el sitio y la voladura total con minas durante la Guerra Civil. Todos estos farragosos datos históricos definen la esencia de la localidad hoy en día. Empezando por las armas, el Alcázar reconstruido alberga el Museo del Ejército, la Fábrica de Armas es hoy el Campus de la Universidad de Castilla-La Mancha y Toledo es la única ciudad del mundo en que te invitan a que te compres una navaja, una





Spanish lawyer and writer José María Iribarren (1906-1971) wrote in his essay *El porqué de los dichos* (The Logic behind Sayings) that the Spanish expression *Pasar una noche toledana* (which roughly translates to Spending a night at Toledo) is a reference to a night which took place in the year 806AD. That was when the ruler of the city, Amrus-Al Lleridi, invited all the nobles he was feuding with in order to end their conflicts and create a feeling of brotherhood. And he certainly did so – as the morning after, all their severed heads were placed on spikes and their bodies were buried deep beneath the city. Another less gruesome explanation can be found in Correas’ 18th century book *The Dictionary of Sayings*, according to which the expression comes from the popular belief that the women from Toledo would fall in love with the first man they would talk to during the nights of San Juan fest. This made both young men and women so anxious that they couldn’t sleep at night. No matter which version you prefer, there was once a night in which people couldn’t sleep in Toledo. Today, this expression is synonymous with sleepless nights (because of a crying baby, heat or annoying mosquitoes, perhaps). Air Nostrum offers a new meaning, though: to spend a night in Toledo itself.

Surrounded by millennia-old walls, the city’s historic quarter is a maze where different Mediterranean cultures meet. Founded by the Romans in 193BC, the Visigoths made it the capital of their kingdom.

El casco antiguo de la ciudad, encerrado entre murallas milenarias, es un cúmulo de intrincadas calles en las que se dan cita las tres culturas mediterráneas.

Surrounded by millennia-old walls, the city’s historic quarter is a maze where three Mediterranean cultures meet.

The Muslims would then conquer the city in 711, only for it to be reconquered by the catholic king Alfonso VI in 1085. Eventually, Emperor Charles V would make Toledo the capital of his Empire and it wasn’t until the Spanish royal court moved to Madrid in 1561 that the city’s decline began. In 1761, the Royal Weapons Factory was established here. And weapons were the protagonists of the last great historical event in the city, with the siege of the Alcázar and the mine attacks taking place during the Spanish Civil War. All these events have undoubtedly left their mark on Toledo.

Regarding Toledo’s long-established weapon tradition, the renovated Alcázar is now home to the Army Museum and the Royal Weapons Factory now serves as Universidad



espada o un mandoble. Y es que la fabricación de aceros bélicos tiene tal fama mundial que es la capital de las espadas: clásicas, de ficción o magníficas reproducciones de espadas míticas, que van desde Excalibur hasta la inmensa colección generada por las sagas cinematográficas del Señor de los anillos, Braveheart o Gladiator. En realidad, si adquiere una de estas armas en las decenas de tiendas de *souvenirs* que existen se estará llevando un original, ya que, de hecho, fueron fabricadas allí.

Pero la esencia de Toledo es que es la perfecta representación del origen de “lo español”. Un paseo por la ciudad, atentos a la alquimia cultural, y entenderemos mucho mejor la historia del país. Pongamos un ejemplo. Entrando por la Puerta de Valmardón —o Bab al Mardum— se llega inmediatamente a la ermita del Cristo de la Luz. Este pequeño edificio religioso es una antigua mezquita construida sobre una vía romana. La nave central lo forman nueve bóvedas que se apoyan sobre cuatro columnas romanas con bases de granito labrado por los visigodos. Cuando los cristianos entraron en Toledo, la ampliaron con un presbiterio y un ábside de estilo mudéjar, arquitectura practicada por los árabes convertidos al cristianismo. Procesos semejantes siguieron todas las mezquitas y más tarde, en 1492, tuvieron el mismo destino las sinagogas y edificios públicos de la numerosa población judía de Toledo.

A LA CAÍDA DEL SOL

Si así se lo propone, la caída del sol le puede sorprender estando en El Mirador del Valle. Situado a las afueras de la ciudad, al otro lado del río, desde allí podrá ver el soberbio espectáculo de la puesta del sol, mientras las calles y monumentos se van encendiendo. Quizá resulte extraño la recomendación de comenzar la visita una villa monumental como Toledo a esas horas, pero la experiencia bien lo merece. Esta ciudad, en gran medida, es un destino turístico para los que visitan Madrid: es considerada una excursión de día. Grandes grupos de excursionistas provenientes de la capital cruzan las murallas a diario, regresando a sus hoteles al caer la noche. Esto hace que en ese momento el casco antiguo retome, parcialmente, la calma y sus calles queden vacías. En invierno todo sucede antes, cuando los monumentos y museos (no hay que dejar escapar una visita a la casa de El Greco) aun están abiertos. Las magníficas iluminaciones se encienden, los comercios muestran sus escaparates e, importantísimo, los restaurantes se encuentran menos saturados. El conjunto, al que podemos añadir pasar la noche en uno

de los estupendos hoteles tradicionales castellanos, ofrece la posibilidad de conocer una ciudad que fue capital de reinos e imperios y que guarda en cada rincón el sabor de un pasado espléndido. En ocasiones se muestra íntima y en otras monumental, pero siempre evocadora de un pasado bien conservado en fachadas monumentales de palacios y templos, pero también en casas modestas de otros tiempos. Las cuestras (imprescindible un calzado cómodo) arriba y abajo, tarde o temprano nos llevarán a las murallas. En ellas encontraremos miradores que se abren a impresionantes vistas sobre el río Tajo. Los numerosos detalles históricos y épicas leyendas tienen un sabor especial en la penumbra y si se es amigo de ellas bien se puede contratar los servicios de un guía local especializado en esos temas.

Si se va a Toledo y no se degusta su noche, no se conoce Toledo.





Castilla-La Mancha's campus. Not only that, Toledo is the only city where locals encourage you to buy knives, swords and longswords – because Toledo is the world's capital for sword blacksmithing, from classic swords to fictional weapons – including those featured in films such as *The Lord of The Rings*, *Braveheart* and *Gladiator* – to magnificent reproductions of mythical weapons like Excalibur. You will not be sold fakes, either, as all the weapons sold in the many souvenir shops scattered throughout the city were forged in Toledo.

Toledo's very essence, however, is that of Spain's itself. A tour through the city paying attention to its cultural alchemy will give you

a much better understanding of Spain as a country. For instance, after entering the Puerta de Valmardón – also known as Puerta de Bab al Mardum – you will arrive at the Ermita del Cristo de la Luz, a small hermitage which was once a mosque built on top of a Roman road. The nave of the hermitage is composed of nine vaults supported by four Roman-style columns made from Visigothic granite. After the city was reconquered by

the Christians, a presbytery and a Mudejar apse (a style common among Muslims-turned-Christians) was added. The same thing happened to all the other mosques in the city and, after 1942, to all the synagogues and Jewish buildings in the city.

AFTER SUNSET

Witnessing the sunset from the Mirador del Valle viewpoint is a breathtaking experience. Situated at the outskirts of the city, from there you will have a magnificent view of Toledo and its landmarks as they are caressed by the evening sun. It might seem a bit odd to start a tour through a monumental city like this one after dusk, but it is worth it. This city is basically a one-day trip destination for those visiting Madrid, with hordes of tourists coming here by day and leaving in the evening. Consequently, its historic quarter is much less crowded once the sun has set. During the winter months, this happens earlier in the day, of course, which leaves you plenty of time to visit different monuments and museums (we encourage you to visit El Greco's house museum). It is at this point when the wonderful city lights are on, the shops' windows look at their best and, most importantly, the restaurants are less crowded. This is a great opportunity to spend a night in a traditional Castilian hotel and discover a city which was once a capital of kingdoms and empires, its many streets remnants of a time long past. A city both intimate and monumental, with the palaces and temples' façades now reminders of its former glory. Walking around the hilly city will eventually take you to its walls, from which you'll have some splendid views of the Tagus river. Toledo's many historic details and epic legends are even more captivating by night and it is well worth hiring a local guide to get to know it better.

If you happen to visit Toledo and you don't spend the night, you don't know this city at all.



VITAMINA C

VITAMIN C

La vitamina C es una de las mejores y más importantes para la cara. Al ser un antioxidante muy potente ayuda a cuidar la piel de los radicales libres, envejecimiento y a mejorar la textura de la piel. La vitamina C se ha convertido en el superingrediente de la cosmética antiedad, ya que es un potente alisador y antiflaccidez. Su participación en el proceso de regeneración de colágeno lo hace objeto de deseo en los tratamientos más novedosos. Tomándola por vía oral tiene limitadas posibilidades de llegar tan directa y fuertemente a la piel, así que los sérums, cremas y ampollas con vitamina C se han convertido en los *best-sellers*, especialmente de farmacias y parafarmacias.

Vitamin C is one of the most important nutrients for the face. It is a powerful antioxidant which protects the skin from free radicals, prevents skin ageing, and improves skin texture. Today, it is considered an essential ingredient in anti-ageing cosmetics owing to its anti-sagging and smoothing properties. Because of its role in the collagen regeneration process, it is a sought-after ingredient in all new skincare treatments. However, oral intake does not produce results on the skin, so serums, creams and ampoules have become best-sellers, especially in pharmacies and parapharmacies.



1

BEAUTYSTAT UNIVERSAL C SKIN REFINER

Precio/Price: 75€

Existen varias formas de vitamina C, y algunas son más estables que otras. BeautyStat asegura que los mejores resultados se obtienen con el ácido L-ascórbico encapsulado al 20%. El resultado es un tono y una textura más uniformes, además de una piel más firme y brillante, incluso con la piel sensible. Vitamin C has many forms, some more stable than others. BeautyStat claims the best results can be obtained with 20% L-Ascorbic Acid. This results in a brighter, more even-looking skin, even for more sensitive ones.

2

DRUNK ELEPHANT C-FIRMA DAY SERUM

Precio/Price: 78€

Un suero de día de vitamina C superpotente repleto de un potente complejo antioxidante, nutrientes esenciales y enzimas de frutas, todos trabajando juntos para reafirmar y aclarar la apariencia de la piel, al tiempo que mejoran los signos de fotoenvejecimiento. A super-potent Vitamin C day serum packed with a powerful antioxidant complex, essential nutrients and fruit enzymes, all working together to firm and brighten the appearance of skin, while improving the signs of photoaging.



3

TATCHA VIOLET-C BRIGHTENING SERUM

Precio/Price: 78€

Un suero de vitamina C al 20%+ 10% de AHA con ingredientes puros que ayuda a suavizar, alisar y dar brillo para lograr una piel más radiante y uniforme. Libre de aceite. Sin perfume. Ideal para todo tipo de pieles. A 20% Vitamin C + 10% AHAs serum with pure ingredients and gentle strength which helps soften, smooth and brighten for more radiant, even-toned skin. Oil-free, fragrance-free and ideal for all skin types.



4

SUNDAY RILEY C.E.O. GLOW VITAMIN C + TURMERIC FACE OIL

Precio/Price: 40€

C.E.O. Glow es un aceite facial que contiene cúrcuma y vitamina C + que recarga el resplandor de la piel. CEO. Glow esta realizado con extractos de cúrcuma prensados en frío y ricos en nutrientes para la piel, dejando el cutis nutrido y resplandeciente. Proporciona magníficos resultados para una eliminación de las cicatrices del acné. C.E.O. Glow is a Vitamin C + Turmeric glow-giving face oil which recharges the radiance of your skin. C.E.O. Glow delivers cold-pressed, nutrient-rich extracts, leaving your complexion looking brighter and nurtured. Great for eliminating acne scars.





5

**LANCÔME VISIONNAIRE SKIN SOLUTIONS
15% VITAMIN C CORRECTING CONCENTRATE**

Precio/Price: 60€

Un suero diario enriquecido con un 15% de vitamina C y derivados del jasmonato, que mejora la pérdida de elasticidad y permite lucir una tez más radiante. A daily serum formulated with 15% pure Vitamin C and hyaluronic acid to improve elasticity and boost the skin's radiance.

6

**PAULA'S CHOICE RESIST C15
SUPER BOOSTER**

Precio/Price: 40€

C15 Super Booster contiene una forma altamente concentrada de vitamina C y una variedad de antioxidantes estabilizadores de la piel e ingredientes que reponen la piel. Combinados, proporcionan resultados excepcionales que incluyen mejorar la apariencia del tono desigual de la piel, iluminar una tez opaca y ayudar a la piel a evitar el impacto de los ataques ambientales. C15 Super Booster contains a highly concentrated form of Vitamin C and an assortment of skin-stabilizing antioxidants and skin-replenishing ingredients. In combination they provide exceptional results including improving uneven skin tone, brightening a dull complexion and helping skin ward off the impact of the harsh environment.



**Hotel Botanico
& The Oriental Spa Garden**

THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD™

*Un placer para
los sentidos*
A pleasure for all senses

CONDESAVY
Johannsen
AWARD
WINNER
2020

TUI
HOLLY
2020

TUI
UMWELT
CHAMPION
2020

Puerto de la Cruz - Tenerife
hotelbotanico.com - 0034 922 381 400

EL ICONO THE ICON

VIRGINIA WOOLF

La relación de **Virginia Woolf** con la moda dista mucho de ser sencilla. Le interesaba sí, pero analizó su discurso pegado a las concepciones de lo femenino y lo masculino que tanto la ocuparon en su literatura (donde no era un detalle banal). Y en su propia vida: siempre preocupada por vestir de manera adecuada al momento. Llegó a escribir en la revista Vogue con su plantilla de flamantes colaboradores. Este año, el Museo Metropolitano de Nueva York dedica su exposición y gala anual (el famoso *Met Ball* auspiciado por la todopoderosa Anna Wintour, editora de Vogue América) al paso del tiempo en la moda: “**About Time: Fashion and Duration**”. Y ha elegido su libro “*Orlando*” como leitmotiv de la exhibición. En el relato, el protagonista fluye del género masculino al femenino según periodos de la historia, como una ensañación muy real que le lleva a diferentes contextos sociales y políticos en el que su sexo juega un rol específico.



Virginia Woolf had a complicated relationship with fashion. She was interested in it as a consumer, of course, but she also analysed its development and attitudes to femininity and masculinity. These themes were very present in both her works and her life, and her attempts to dress properly for every occasion. She even wrote for Vogue magazine together with an illustrious set of collaborators. This year, the New York Metropolitan Museum of Art’s spring exhibition and annual gala (the famous *Met Ball*, overseen by the renowned Vogue America chief editor Anna Wintour) will have fashion and the passage of time as their main themes, with the title *About Time: Fashion and Duration*. Furthermore, they will have Woolf’s *Orlando* as a leitmotiv; a novel in which the protagonist changes sex from man to woman across the centuries. A very real dream that takes the main character to political and social situations in which gender plays a major role.

LA VIDA DE VITA
VITA'S LIFE

Woolf se basó para escribir “*Orlando*” en aspectos de la vida de su amante, Vita Sackville-West, poetisa y diseñadora de jardines. Su abuela fue una bailaora gitana malagueña, Josefa Durán. Vita formó parte del Círculo de Bloomsbury, ese cenáculo de intelectuales que se impuso a la rancia tradición victoriana, que dictaminó “la decadencia de la elegancia y de la moda”, la abolición de las encorsetadas normas sociales y el auge del disfrute en cualquier faceta. When writing *Orlando*, Woolf took inspiration from the life of her lover, poetess and garden designer Vita Sackville-West – the grandmother of whom was a gypsy flamenco dancer from Málaga. Vita was a member of the Bloomsbury Set, a group of intellectuals who broke away from the old-fashioned Victorian traditions (which were deemed as “the decay of smartness and fashion”) and the pre-established social norms, promoting the enjoyment of all things.

TEST TENDENCIA TREND TEST

Azul clásico

Classic Blue

“El Classic Blue es un azul ilimitado que evoca el vasto e infinito cielo crepuscular, que nos anima a mirar más allá de lo obvio y a ampliar nuestro modo de pensar”, lo ha declarado Leatrice Eiseman, directora del Pantone Color Institute, la institución que lo sabe todo sobre el color. Nuestra vida se va a impregnar de esta tonalidad profunda como la hermosa vista del agua del mar desde un avión. “A boundless blue evocative of the vast and infinite evening sky, Classic Blue encourages us to look beyond the obvious to expand our thinking,” says Leatrice Eiseman, director of the Pantone Color Institute: the world’s leading institution on colour. Our lives will be soon full of this colour, reminiscent of the sight of the sea from a plane.



Jane Morris (The Blue Silk Dress), por Dante Rossetti.

MAPA DE TIENDAS
STORE MAP



Bornay Creations

Joyería artesanal inspirada en tribus étnicas de India que manipula con belleza las texturas. Estos pendientes-concha en plata, con baño de oro, y piedras de ónix y lolitas, se llaman Hawa Mahal, como el palacio de los vientos que está en Jaipur. Handcrafted jewellery with beautiful textures with Indian motifs. These silver- and gold-plated seashells with onyx and lolite stones are named after Hawa Mahal, Jaipur’s Palace of the Winds. ● Instagram: jupiterbybornay

Bodega Nostrum *Nostrum Cellar*

Blancas autóctonas *Local white*



K.M1

► **Bodega/Wine Cellar:** Tianna Negre ► **Uvas/Grape:** Prensal blanco ecológico / *Eco-friendly Prensal Blanc grape* ► **D.O:** Binissalem (Mallorca) ►

Añada/Vintage: 2018. La historia vinícola de Binissalem no viene de ayer, la denominación data de los años 80 y la tradición, nada más y nada menos, que de época romana, comparándose sus vinos con los mejores de Italia. El prensal es una variedad autóctona, la blanca más cultivada en Mallorca. **CATA(RSIS):** Vino fresco, suave, entra fácil como ningún otro, con ganas de agrandar y acompañar. No en vano, su nombre apela a la proximidad, y por ello, se pueden visitar sus bodegas que también producen aceite para comprobar cómo tradición y tecnología se alían.

COMPAÑÍA: Le pegan los suyos: una "coca de trempó" con hortalizas y longaniza, un pica-pica de sepia (guiso tradicional) o un "tombet" (pisto mallorquín)... La fiesta está servida. Binissalem has a long-established viticulture tradition. Although the designation of origin was first recognised in the 1980s, winemaking in the area dates back to the days of ancient Rome, like the best Italian wines. It is elaborated with Prensal grape, Mallorca's most common grape variety. **TASTE(INNES):** A pleasant company. A fresh, soft wine easy on the palate with a name that evokes closeness. You can visit the wine cellar (which also produces oil) and witness tradition and modernity going hand in hand. **THE RIGHT MATCH:** Mallorca's local recipes: *coca de trempó* (crispy bread topped with vegetables and sausages), traditional Majorcan-style cuttlefish, *tombet* (a dish made of tomatoes, onions and other vegetables). The feast is served.



VIÑAS ALTAS

► **Bodega/Wine Cellar:** Privilegio del Condado ► **Uvas/Grape:** Zalema ► **D.O:** Condado de Huelva. ► **Añada/Vintage:** 2017. Cuenta la bodega que el año 1953 fue clave en la producción vinícola de la zona, con los pequeños agricultores hartos del sometimiento a los grandes bodegueros. La vendimia fue tan inmensa que tuvieron que acudir a las antiguas pozas de casas y solares, hasta unirse en la cooperativa más grande de toda Andalucía e incluso de España: Vinícola del Condado. **CATA(RSIS):** De la variedad zalema iban llenos los barcos de Colón que partieron desde Palos de la Frontera hacia las Américas. Un vino generoso y estructurado para recibir, y cargado de buenos propósitos ya que el nombre de su uva proviene del saludo árabe hispánico "assalám 'alík," "la paz sea contigo". **COMPAÑÍA:** Un vino de mundo al que le van las gyozas de cerdo salteadas, un semi asado de ventresca de atún o una ensalada crujiente de wakame y sésamo ("kuki wakame").

The owners of this wine cellar say the year 1953 was key to the region's wine-making production, when the small vine-growers finally tired of being under the rule of the big wine cellars. That year's harvest was so plentiful, they had to use old local production facilities. As a result, they founded the biggest cooperative in both Andalusia and Spain: Vinícola de Condado. **TASTE(INNES):** Christopher Columbus is said to have carried boxes full of these grapes from Palos de la Frontera to the New World. A generous, structured wine full of good intentions: appropriate since the name of this grape comes from the Arab greeting *assalám 'alík*: "may the peace be with you". **THE RIGHT MATCH:** An international wine. Perfect with pork jiaozi, roast tuna belly and kuki wakame.



**CASAR DE BURBIA.
GODELLO**

► **Bodega/Wine Cellar:** Casar de Burbia. ► **Uvas/Grape:** Godello ► **D.O:** Bierzo ► **Añada/Vintage:** 2018. Estamos frente a un vino mimado: vendimia manual y doble selección, en la viña y en la bodega. Maceración en frío y fermentación también a bajas temperatura para que los aromas no se escapen y crianza de ocho meses en sus propias lías. Una bodega familiar que es como un spa para los vinos. **CATA(RSIS):** Un joven con carácter. Sensación cítrica y mineral, a la vez. No pasa desapercibido porque todos esos cuidados que ha recibido los devuelve con creces. Estamos ante un vino que se ha elaborado para disfrutar con altura. **COMPAÑÍA:** Acompáñelo de un curry de lentejas rojas, arroz basmati y verduras. También con merluza y *crudités* de brócoli, chips de ajos tiernos y puré de guisantes. Arroz y pescado sus mejores aliados. This is a spoiled wine, with grapes harvested by hand going through a double selection process, first in the vineyard, then in the wine cellar. Aged during eight months in contact with its lees, its elaboration includes cold maceration and fermentation processes to keep its aroma intact. This family wine cellar is almost like a spa for wine. **TASTE(INNES):** A young man with an attitude. Citric yet mineral. The careful elaboration really shows. A wine to experience at its purest. **THE RIGHT MATCH:** Red lentil curry, basmati rice and vegetables. Hake and broccoli *crudités*. Garlic shoot chips and mushy peas.

► **Bodega/Wine Cellar:** Casar de Burbia. ► **Uvas/Grape:** Godello ► **D.O:** Bierzo ► **Añada/Vintage:** 2018. Estamos frente a un vino mimado: vendimia manual y doble selección, en la viña y en la bodega. Maceración en frío y fermentación también a bajas temperatura para que los aromas no se escapen y crianza de ocho meses en sus propias lías. Una bodega familiar que es como un spa para los vinos. **CATA(RSIS):** Un joven con carácter. Sensación cítrica y mineral, a la vez. No pasa desapercibido porque todos esos cuidados que ha recibido los devuelve con creces. Estamos ante un vino que se ha elaborado para disfrutar con altura. **COMPAÑÍA:** Acompáñelo de un curry de lentejas rojas, arroz basmati y verduras. También con merluza y *crudités* de brócoli, chips de ajos tiernos y puré de guisantes. Arroz y pescado sus mejores aliados. This is a spoiled wine, with grapes harvested by hand going through a double selection process, first in the vineyard, then in the wine cellar. Aged during eight months in contact with its lees, its elaboration includes cold maceration and fermentation processes to keep its aroma intact. This family wine cellar is almost like a spa for wine. **TASTE(INNES):** A young man with an attitude. Citric yet mineral. The careful elaboration really shows. A wine to experience at its purest. **THE RIGHT MATCH:** Red lentil curry, basmati rice and vegetables. Hake and broccoli *crudités*. Garlic shoot chips and mushy peas.

Mesa reservada

Reserved table

S eis años de vida para un restaurante en Madrid son como diez en cualquier otro lugar: la oferta vastísima, la competencia, las modas... La Maruca vino para quedarse. Cocina cántabra fresca como una rosa, como la playa santanderina a la que debe su nombre, en un ambiente "cool" que dirían los anglófilos, donde ver y dejarse ver. Pero no se engañen: el ojo es avizor, pero el que manda para volver es el estómago. Y aquí encontrará deliciosos platos clásicos de toda la vida: ensaladilla rusa, rabas de Santander, sopa de pescado servida en dos tiempos, huevos con trufa, buñuelos de brandada de bacalao, anchoas de Santoña con pimientos asados... El ADN de origen se pone serio con los pescados, la merluza de Rula con gambas al ajillo (que lleva el nombre de una cliente), y con las carnes, callos a la montañesa. Hay que agradecer al hijo de Paco Quirós, el dueño, que se fuera a estudiar de Santander a Madrid, porque logró acortar el camino, al menos gastronómico, entre las dos ciudades.

LA MARUCA

► Calle de Velázquez, 54.
28001 Madrid
Telf. 917 81 49 69



DIGA ¡QUESO! SAY "CHEESE!"

No deberá irse sin la experiencia del postre estrella: la tarta de queso que le ha cedido su hermano mayor, el restaurante Cañadío en Santander que la lleva ofreciendo desde 1981. Una de las mejores de España (a juzgar por expertos y rankings) en la que la temperatura, además de la calidad del queso fresco, juega un papel primordial porque no pasa por la nevera y se elabora cada día. Si la prueba saldrá siempre sonriente en la foto. Trying La Maruca's cheesecake is a must. This is the restaurant's star dessert: it was inherited from its big brother, Cañadío Restaurant in Santander, which has been perfecting the recipe since 1981. According to experts and rankings, this is one of the best cheesecakes in Spain. A dessert in which the temperature and the quality of its fresh cheese plays a major role, as it is cooked daily without spending any time in a fridge. You will certainly smile at the result!



S ix years for a restaurant in Madrid are like a decade for a restaurant from any other city in the world, owing to the wide gastronomical offer and constantly-changing trends. But La Maruca – named after a beach in Santander – is here to stay. Modern Cantabrian cuisine in a cool environment makes it a place to see and be seen. But don't get the wrong idea: food is what truly matters here, with classics like the Olivier salad, Santander-style fried squids, a two-course fish soup, truffled eggs, Brandade fritters, Santoña-fished anchovies with roast pepper and more. However, it is in the fish and meat recipes, such as Rula hake with garlic shrimps (named after a client of the establishment) and the traditional Cantabrian-style tripe, where the true colours of this restaurant really show. We should be thankful to owner Paco Quirós' son for leaving Santander and moving to Madrid to study, a decision that shortened the distance between the two cities greatly – at least gastronomically).

Lugares y rincones *Nooks and crannies*

RESTAURANTE ABADÍA D'ESPI VALENCIA

Plaza del Arzobispo, 5 46003 Valencia. Tel.: +34 963 512 077

■ Está situado en pleno corazón histórico de Valencia, en la plaza del Arzobispo, un emplazamiento perfecto para disfrutar de un paseo por el barrio del Carmen y finalizarlo con una buena comida o cena en este magnífico local. Su cocina es de mercado, tradicional, en la que conviven recetas del sur de España con otras más propias del Mediterráneo. En la carta se ofertan ensaladas, "fideadas", arroces (todos melosos), pescados, carnes y succulentos postres. Famosos son sus hatillos de langostino y queso fresco, la torta hojaldrada de perdiz escabechada con bechamel de hortalizas o el solomillo de avestruz con virutas de verduras tostadas. La propuesta enológica es amplia, bien elegida e ilustrada con las etiquetas de los vinos. ■ Restaurant Abadía d'Espí is located in the historical centre of Valencia, in Plaza del Arzobispado, a perfect site to enjoy a stroll around the ancient Barrio del Carem and culminate it with a good lunch or dinner at this wonderful restaurant. It serves traditional, market cuisine, where recipes from the south of Spain are served with typical Mediterranean dishes. The menu offers salads, "fideadas" (thin fideo noodles cooked in a paella pan) rice dishes (all thick syrupy dishes), fish, meat and delicious desserts. Famous for its langoustine hatillos and fresh cheese, pickled partridge pie with vegetable béchamel sauce or ostrich steaks with slivers of toasted vegetables. There is a long, well-chosen, enlightened choice of wines.



HOTEL MIRAMAR VALENCIA

Paseo Neptuno, 32 - Playa de las Arenas. 46011 Valencia - Tel.: +34 963 715 142 -

www.petitmiramar.com

■ Este coqueto hotel dispone de 22 habitaciones exteriores, divididas en estándar, superior y con magníficas vistas al mar. Con cuatro deliciosos desayunos diferentes, el Hotel Miramar es el inicio soñado a una estancia especial en la ciudad de Valencia. En su bar restaurante se preparan sabrosas delicatessen españolas entre las que destacan tapas, ensaladas, arroces o pescados. Además, su privilegiado emplazamiento en primera línea del paseo marítimo frente al mar Mediterráneo hace que durante la tarde sea perfecto escuchar buena música y saborear los cócteles en el lounge del restaurante Sunset, ideal para una reunión informal o para pasar un momento relajado tras su visita a la ciudad o un día de playa. Dispone de una Terraza-Rooftop en la cuarta planta con solárium y cocktail-bar abierto de Mayo a Octubre, también disponible para eventos. ■ This charming hotel has 22 exterior rooms, divided into standard, superior and with magnificent sea views. With four different delicious breakfasts, the Miramar Hotel is the dream start to a special stay in the city of Valencia. Tasty Spanish delicacies are prepared in its restaurant bar, including tapas, salads, rice dishes or fish. In addition, its privileged location on the seafont in front of the Mediterranean Sea makes it perfect during the afternoon to listen to good music and savor cocktails in the Sunset restaurant lounge, ideal for an informal meeting or to spend a relaxing moment after your visit to the city or a beach day. It has a Rooftop Terrace on the fourth floor with solarium and cocktail bar open from May to October, also available for events.



BISBE GASTRO TABERNA VALENCIA

Plaza Arzobispo, 6. 46003 València. Tel.: +34 96 392 25 27

■ En la coqueta plaza del Arzobispo (una de las más bonitas de Valencia), Bisbe Gastro Taberna se ha propuesto instaurar el verbo "terracear" como parte del ADN de una ciudad con una luz idónea para comer "al fresco". La propuesta se recrea en arroces y en sus célebres "puntas" rellenas de morcilla o *esgarrat*. Pero es el menú degustación la opción favorita de la clientela. Una representación en seis actos más postre que transita por el mar y la montaña con alegría: buñuelo de ahumados, bollito de cabrales, brocheta de pulpo y langostino, tulipa de corderito lechal y costillas estofadas de recebo. En el histórico barrio de "La Seu" este rincón gastronómico ofrece una cocina *non stop*. ■ Located in the Plaza del Arzobispo (one of the nicest squares in the city of Valencia), Bisbe Gastro has decided to introduce the word *terracing* in the vocabulary of this luminous city's inhabitants, the perfect place to eat outdoors. The menu of this establishment consists of a wide variety of rice dishes as well as his celebrated *puntas* (the pointy end of a baguette) filled with black pudding or *esgarrat* (a traditional Valencian dish made with red pepper, cod, garlic and olive oil). But the perfect choice for all customers is without doubt the restaurant's tasting menu, a six-course dinner (plus dessert) with meat and fish dishes: fritters, blue cheese rolls, octopus and prawn skewers, stewed lamb meat, corn and cereal fed pork ribs and more... Right in the historical quarter known as La Seu, this small restaurant offers food all day.



El Mejor Flamenco Actual en Madrid

Taberna-Restaurante
casapatas
flamenco en vivo

One of the best places to see true flamenco

The New York Times



Certificados de Excelencia



Patrimonio Cultural de Madrid



El Flamenco Patrimonio Cultural de la Humanidad

www.casapatas.com - 0034 913 69 04 96



El secreto del queso más caro del mundo

The Secret of the World's Most Expensive Cheese

Tielve es una aldea de montaña asturiana, en medio del Parque Nacional de los Picos de Europa. Guarda una gran tradición ganadera y es famosa por sus quesos de cabrales fermentados en cuevas a más de 1.200 metros. *Tielve is an Asturian mountain village located in the heart of the Peaks of Europe National Park. It has a long-standing livestock tradition and it is famous for its cabrales cheeses aged inside caves at over 1,200m altitude.*

Hace unos meses en el Certamen de Queso de Cabrales se realizó una subasta en la que se alcanzó el precio de 14.300 € por una pieza de unos dos kilos del queso del Teyedu, por lo que entró en el Guinness World Records.

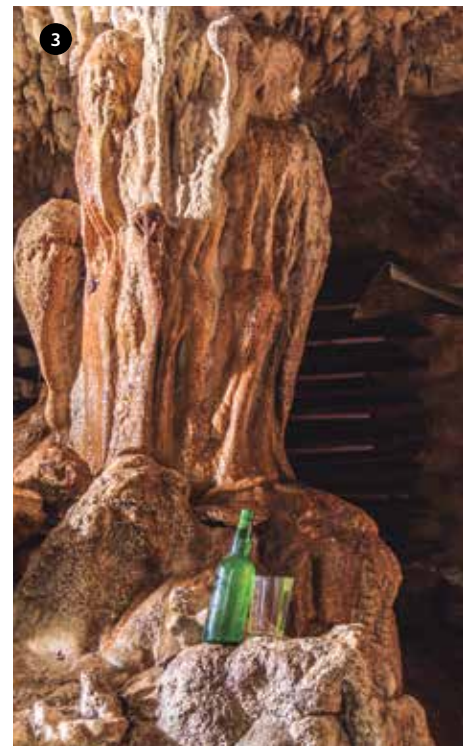
El restaurante que ganó la puja es el Llagar de Colloto. Este queso se elabora artesanalmente, dejándolo en manos de la naturaleza y el buen hacer del maestro Pepe Bada, después de prepararse en la Quesería Arangas en Tielve.

La denominación cabrales puede prepararse de leche de cabra, vaca, oveja o cualquiera de las combinaciones de los tres. En principio la producción de este queso es semejante a la de otros, pero a continuación el secreto está escondido en las montañas de Asturias, a más de 1.200 metros de altitud, en una cueva caliza, de estalactitas, una de las más altas donde maduran estos quesos en medio de los Picos de Europa.

Más de 600 metros de desnivel tiene que superar Jorge González para llegar hasta esta cavidad; en invierno incluso superando fuertes pendientes de nieve con la ayuda de raquetas. El acceso tan solo puede realizarse andando o con caballerías.

Es un lugar húmedo y frío, con una temperatura de entre 6 y 8 grados donde los quesos fermentan durante seis y siete meses. El agua caída de las estalactitas es recogida para hidratar cada pieza que Jorge mueve de sitio según su textura, limpia con un cuchillo plano para evitar que el queso envejezca y los vigila esperando que el hongo *Penicillium Roquefortis* Cabraliensis haga su trabajo y aporte ese sabor, color verdoso, olor prenetante y cremosidad que lo hace único entre los quesos cabrales.

El queso del Teyedu aparte de ganar numerosos premios en los últimos años, en el 2016 obtuvo la codiciada medalla Super Gold concedida por la World Cheese Awards como el mejor queso azul del mundo.





1. Jorge González sube a la cueva del Teyedu todas las semanas con nuevas piezas en su mochila. En invierno, gracias a las raquetas de nieve, puede superar el desnivel de más de 600 metros desde el pueblo de Tielve. *Jorge González visits El Teyedu cave every week with a new cheese in his rucksack. During winter, he uses snowshoes to tackle the 600m climb which separates the cave from the village.* **2/3.** En esta cueva natural se dejan fermentar cientos de quesos en estanterías. El agua caída de las estalactitas es recogida para hidratar cada pieza y estas se revisan a menudo hasta que el hongo *Penicillium* realiza su trabajo. *Hundreds of cheeses are aged on shelves inside the cave. Water from the stalactites is used to hydrate them. They are watched over until the 'Penicillium' finishes its work.* **4.** Cada pieza fermenta y evoluciona de distinta forma. Pepe Bada sabe que la naturaleza lleva su tiempo. Ese mimo y trato personalizado es parte de su éxito y de poder ofrecer el mejor cabrales del mundo. *Each cheese ages and evolves differently. Cheesemaker Pepe Bada knows nature takes its time. The special care and attention he puts is one of the reasons for his success and why he produces the best cabrales cheeses in the world.* **5.** Jorge se afana en revisar los quesos, limpiando cada pieza con un cuchillo a fin de evitar que envejezca. Los quesos que ya están en su punto son bajados a Tielve para ser vendidos. *Jorge takes good care of the cheeses, cleaning them with a knife. Once they are ready, they are taken back to the village to be sold.*

A couple of months ago, the Cabrales Cheese Competition took place. In it, a 2kg El Teyedu cheese was sold for €14,300, thus setting a new Guinness World Record. The winning bidder was Llagar del Colloto restaurant. Made in Quesería Arangas, in the Tielve parish of the province of Asturias, this cheese is left in the hands of nature by master cheesemaker Pepe Bada.

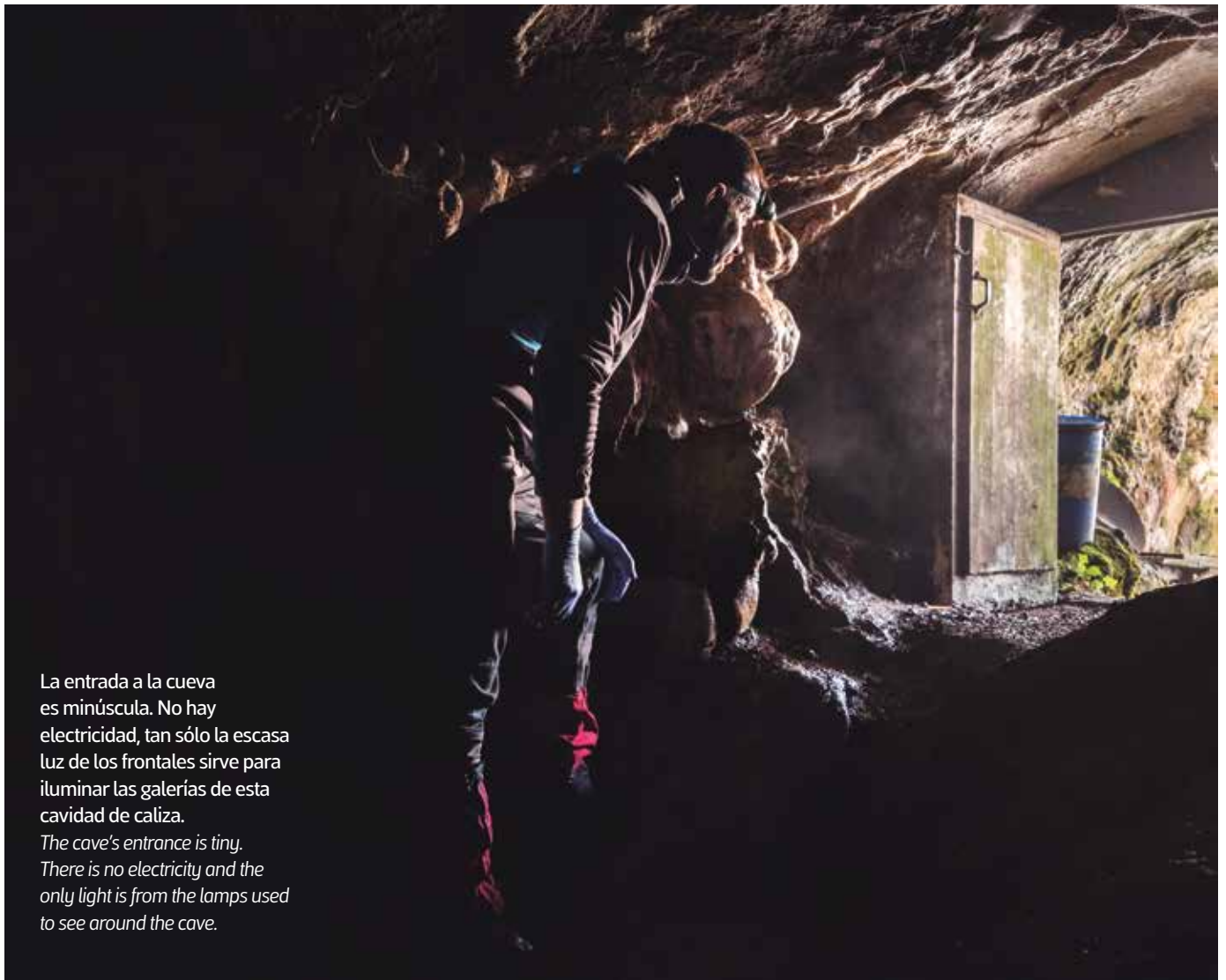
Cabrales cheeses are made with goat, cow or sheep milk (or a combination of the three). Although their production process might seem similar to that of other cheeses, it has a secret hidden in the mountains at an altitude of 1,200m: a stalactite-filled limestone cave in which cheeses are aged, in the heart of the Peaks of Europe National Park.

Jorge González must climb more than 600m to get to this cave – and he needs to use snowshoes during winter. The cave is only accessible by foot or by horse. It is a cold, humid place, with temperatures ranging between 6°C and 8°C. It is here that the cheeses are aged for six to seven months. The water from the stalactites is used by Jorge to hydrate the cheeses, which



he moves around depending on their texture, cleans with his flat knife and patiently watches over until the *Penicillium Roquefortis Cabraliensis* fungus has finished its work, giving them their particular taste, greenish colour, pungent smell and distinct creaminess.

Apart from the numerous awards won in recent years, this cheese won the prestigious Super Gold medal at the World Cheese Awards in 2016, thus recognising it as the world's best blue cheese.



La entrada a la cueva es minúscula. No hay electricidad, tan sólo la escasa luz de los frontales sirve para iluminar las galerías de esta cavidad de caliza.

The cave's entrance is tiny. There is no electricity and the only light is from the lamps used to see around the cave.

Es interesante conocer la mirada e ideas de quien está detrás de fotografías que pretenden entrar dentro de uno y convencerlo de algo, como es el caso de la publicidad. Y es que la fotógrafa Marta Mengod, nacida en 1973, es la responsable de muchas imágenes archiconocidas de campañas para marcas como Adolfo Domínguez, Massimo Dutti, Vitorio & Luchino o la icónica Pachá, entre otras. Mengod, que mira bien a los ojos de su interlocutor, como si le estuviera fotografiando permanentemente, es uno de esos casos de persona que dió un certero golpe de timón profesional al no verse realizada en un trabajo que no le llenaba: ser auditora de cuentas en la prestigiosa KPMG como licenciada en Ciencias Económicas y Empresariales.

A Marta siempre le gustó la fotografía y se volcó de lleno en formarse profesionalmente tanto en su faceta de retratista como en fotoperiodismo o imagen publicitaria, con trabajos que han recibido diferentes premios. También ha creado exposiciones y obra propia notable: desde recordar objetos de su infancia o tener una visión muy singular sobre la icónica isla de Formentera en una manera absolutamente diferente a lo habitual. Otra de sus fijaciones fue recuperar, gracias a su cámara y ópticas, las posibles vidas e historias que podían estar detrás de casas derruidas, los papeles pintados y hasta cuadros que pueden quedar colgados en muros desnudos y los mensajes que quedan en paredes medianeras sobre los que aun se intuyen antiguos carteles publicitarios.

De un modo absolutamente casual, Marta acabó convirtiéndose en diseñadora... ¡de abanicos!. A los invitados de una boda a la que acudió se les regaló uno para sofocar el calor. El diseño le pareció, cuan-



PRIMERA PERSONA
FIRST PERSON

Marta Mengod

FOTOS Y
VIENTO
*WIND AND
PICTURES*

to menos, cuestionable y desde aquel momento pensó en modernizar el concepto simplificándolo: tres triángulos de tela montados sobre cuatro varillas de madera y una cinta de cuero para llevarlo colgado en la muñeca jugando con todas las telas posibles. Una idea que nació como algo para uso propio, y que por insistencia de

amigos ha acabado comercializando con éxito bajo el nombre de The Viana Fan.

It is interesting to discover the perspectives and ideas of the people taking photographs. To know what thought they want to stimulate in you. What they want to convince you of. This is especially true in the case of marketing photographs.

Photographer Marta Mengod was born in 1973. She is the woman behind many well-known marketing campaigns for brands like Adolfo Domínguez, Massimo Dutti, Vitorio & Luchino, or the iconic Pachá, among many others. Mengod – who always looks into the eyes of the person she speaks with, as if she were taking a mental picture – is one of those people who made a 180° turn in her career: from an accounts auditor for the prestigious KPMG (she holds a degree in Economics and Business Management) to photographer.

Already a photography enthusiast, she decided to become a professional

photographer. From portrait photography to photojournalism, to marketing photography, she has received several awards. She has also taken part in several exhibitions and created some notable private works: from pictures of childhood mementoes to a very personal portrayal of Formentera Island. She is also interested in attempting to recover, using her camera, the lives and stories behind ruined houses, painted papers, and the pictures and old signs left behind on walls.

She also became a designer by pure chance. But not of run-of-the-mill objects: she is a hand fan designer! She attended a wedding where all the guests were given hand fans. She found the design – let's say – questionable and so decided to modernise the concept by taking it back to basics: three fabric triangles with four wooden sticks and a leather strip to carry it with. The idea she conceived for herself, she ended up successfully commercialising under the name The Viana Fan.

Rodano, Rin y Garona: tres viajes fluviales

Lyon, Basilea y Burdeos son tres destinos de Air Nostrum y tres ciudades desde donde navegar, con calma, sin prisas y con mucho por ver, por diferentes vías fluviales de Europa. Este número de Tercetos con historia va de barcos, de ríos, de paisajes y de ver la vida pasar lentamente.

Lyon es la ciudad del Ródano, de los hermanos Lumière y del aviador y escritor Antoine Jean-Baptiste Marie Roger de Saint-Exupéry. Por eso su aeropuerto lleva el nombre de este célebre piloto. El río, que precisamente se junta allí con el Saona, es la base de operaciones del Napoleón, una antigua barcaza de mercancías belga exquisitamente convertida en barco fluvial de pasajeros por Belmond, la cadena hotelera, operadora de trenes y de pequeños barcos exclusivos, recientemente adquirida por el grupo LVMH para entrar de lleno en el sector de viajes de lujo. Y es precisamente el lujo y la exclusividad lo que ofrece esta embarcación blanca y azul en la que únicamente viajan 12 huéspedes. Estos van mimados por un capitán, un chef y una pequeña tripulación pendiente de sus necesidades las 24 horas, cubriendo detalles que van más allá de lo convencional, como acompañar al cocinero al mercado local y elegir los ingredientes del almuerzo o cena, acceder a las bodegas más exclusivas del recorrido o visitar villas, palacetes, museos y estudios de arte que se encuentran a lo largo de un tranquilo recorrido fluvial.

En **Basilea** el río Rin arranca su tramo navegable de casi 900 kilómetros que cruza el corazón de Europa pasando por Suiza, Francia, Austria, Liechtenstein, Alemania y los Países Bajos. Por esas aguas navega ahora uno de los barcos más modernos y exclusivos del mundo: el Crystal Bach, con el que Crystal Cruises, naviera de origen japonés y hoy participada por capital hongkonés, recuerda al músico barroco Johann Sebastian Bach. A bordo, en un ambiente nada barroco, sino de modernidad elegante, viajan tan solo 106 huéspedes atendidos por un número aún mayor de tripulantes, lo que da a estas travesías de una semana de duración un tono de absoluta exclusividad donde todo está incluido; hasta las bicicletas para recorrer las diferentes ciudades del trayecto como Coblenza, Colonia, Estrasburgo (a la sazón, otro de los destinos de Air Nostrum) o Mannheim. La compañía, que nació con barcos oceánicos, ha encontrado un nicho muy interesante en los viajes por río que complemen-



ta con otros de expedición y un megayate que recorre el Mediterráneo, el Adriático o las Seychelles, según sea la temporada más idónea para navegar en cada región del mundo.

Burdeos, ciudad-puerto sobre el Garona es el punto de partida de los viajes del AmaDolce, moderno buque fluvial para 148 viajeros de la naviera Ama Waterways, con importante presencia en los ríos de Europa, aunque también navega en lugares tan exóticos como Camboya, Zambia, Vietnam o Namibia. Los viajes que zarpan y regresan de la novena ciudad más habitada de Francia transcurren tranquilamente por el Dordoña y el Garona, río que nace en Beret, en pleno valle de Arán. Estos recorridos están centrados lógicamente el mundo del vino, la gastronomía, cultura y la buena vida del suroeste francés. El barco atraviesa una naturaleza ordenada, pasa frente a magníficos castillos y realiza escalas en lugares como Pauillac, un pueblo que es aún más conocido por los nombres de sus viñedos, como Château Lafite Rothschild, Latour o Mouton Rothschild. También amarra en el hermoso pueblito de Blaye, en plena Gironde, o en otra de las mecas del vino: Saint-Émilion. Para Juan Rodero, presidente de StarClass cruceros y uno de los mayores especialistas del sector, este tipo de travesías son perfectos para viajeros tranquilos, cultivados y prácticamente cualquier edad que quieran dejarse llevar suavemente por las aguas de un río.





Rhône, Rhine, and Garonne: three riverside trips

Lyon, Basel, and Bordeaux. Three Air Nostrum travel destinations. Three cities where you can peacefully sail across three European rivers. In this month's Trios with History, we take a look at boats, rivers, landscapes, and enjoying the quiet life.

Lyon. The birthplace of the Lumière Brothers and of aviator and writer Antoine Jean-Baptiste Marie Roger Count of Saint-Exupéry (after whom the city's airport is named). Not only that, it is also home to the Rhône. This river—which here joins the Saône—is the base of operations of the Napoleon, an old Belgian cargo boat now turned into a small passenger ship by Belmond: a hotel, train, and premium small boat operator recently purchased by the LVMH group in order to enter the luxury trip business. And what a

luxurious, premium experience sailing in this 12-passenger, white-and-blue boat is! Onboard the small ship, passengers travel together with a captain, a chef, and a small crew that is there to meet all of the passengers' demands: from the more conventional ones, to things like accompanying the chef to the local market to pick ingredients for lunch and dinner or visiting exclusive wine cellars, villas, palaces, museums, and art studies scattered across the river tour.

Starting in **Basel**, the Rhine river has a 900-kilometer navigable stretch that crosses the heart of Europe: From Switzerland to France, to Austria, to Liechtenstein, to Germany, to the Netherlands. Nowadays, the river is home to one of the most modern and exclusive boats ever built: The Crystal Bach. Named after Baroque musician Johann Sebastian Bach, it is owned by Crystal Cruises, a Japanese shipping line with Hong Kong capital. Onboard the ship, things aren't quite Baroque, but rather elegant and modern. With only room for 106 passengers, they are attended by an even larger crew. An all-in, week-long, exclusive trip that even offers bikes to move around different cities like Koblenz, Cologne, Strasbourg (another Air Nostrum destination), or Mannheim. The company—born as an oceanic shipping line—has found an interesting market niche in these river trips, which they complete with other expeditions as well as a mega-yacht that travels across the Mediterranean and the Adriatic seas as well as the Seychelles (depending on the season).

Bordeaux. Situated on the Garonne river, this city-port is the starting point for the trips of the AmaDolce, a modern, 148-passenger river ship owned by Ama Waterways, a shipping line with presence in European rivers as well as other, more exotic locations like Cambodia, Zambia, Vietnam, or Namibia. The trips coming in and out of France's ninth most populated city sail across the Dordogne and Garonne rivers (the latter having its source at Beret, in the Aran Valley). The main theme of these trips are Southwest France's wine, gastronomy, and a relaxing lifestyle. During the trip, passengers will come across natural landscapes and magnificent castles, stopping in such iconic locations as Pauillac—a town famous for its vineyards (Château Lafite Rothschild, Latour, Mouton Rothschild...)—or Blaye. Located right in Gironde estuary, this beautiful town is home to one of the must-see travel destinations for wine lovers: Saint-Émilion. According to Juan Rodero (president of StarClass Cruises and one of the biggest specialists in the sector), these trips are a perfect experience for quiet, cultured travellers of any age willing to be gently lulled by the river's waters.

Propuestas culturales

Cultural Suggestions

Febrero / February 2020

SAN SEBASTIÁN DEVENDRA BANHART

12/02/2020

► **Teatro Victoria Eugenia**

Si un disco nuevo de Devendra Banhart siempre es una buena noticia (en 2019 publicó "Ma"), que venga a nuestro país a presentarlo es doble motivo de alegría. El *minitour* que arranca en Madrid y finaliza en Barcelona hace escala intermedia en San Sebastián, con Vetiver de teloneros. Tres imperdibles oportunidades para disfrutar de su acogedor pop sin complejos.

A new album by Devendra Banhart is always good news (he released Ma last year) but having him in our country is even better. A mini-tour which will take him to Madrid, San

Sebastián and Barcelona, with US folk band Vetiver as support. Three chances to enjoy his warming, unapologetic pop music.

MADRID FUEGO, DEMONIOS Y SANTOS FIRE, DEMONS, AND SAINTS

Hasta/Until 15/03/2020

► **Museo de Artes y Tradiciones Populares**

El fotodocumentador Juan Carlos Barberá recorrió durante cuatro años los pueblos de la comarca castellanense de Els Ports, una de las mas montañosas de España. Con su cámara capturó sus fiestas populares, San Antonio (Santantonà), con ritos ancestrales del fuego,

trajes de demonio confeccionados por ellos mismos o la escenificación de la vida del santo, instantáneas recogidas en esta exposición. Photojournalist Juan Carlos Barberá travelled for four years among the villages of the Els Ports region, one of the most mountainous areas in Spain. He immortalized their many popular festivals with his camera, including San Antonio Fest (also known as Santantonà) with its ancestral fire rites, its demon costumes made by the villagers or the enactment of San Antonio's life. All captured on camera.

GAMEPLAY. FOTO: MARTÍ BERENGUER.



SEVILLA TRIGO SUCIO BITTER WHEAT

13/02/2020 > 16/02/2020

► **Teatro Lope de Vega**

"Trigo sucio" relata la caída de un poderoso magnate del cine al que solo le interesan el sexo, el poder y el dinero. Que el texto lo firme David Mamet siempre es una garantía. Igual que la solvencia de los actores que la interpretan, Nancho Novo ("Amar es para siempre"), Eva Isanta ("La que se avecina"), Norma Ruiz y Fernando Ramallo.

Bitter Wheat is about the fall of a depraved Hollywood mogul obsessed with sex, power and money, written by the always great David Mamet. It stars Nancho Novo, Eva Isanta, Norma Ruiz and Fernando Ramallo.

BARCELONA GAMEPLAY. CULTURA DEL VIDEOJUEGO GAMEPLAY. VIDEO GAME CULTURE

Hasta/Until 03/05/2020

► **CCCB**

"Gameplay" es una muestra que indaga en los orígenes de los videojuegos, que analiza su lenguaje

y reflexiona sobre la importancia que han tenido no solo en la cultura popular, sino también en todas las disciplinas artísticas y en el comportamiento social. Y lo hace, como no podría ser de otra forma, invitando a jugar, pero también a pensar.

This exhibition explores the origin, language, and impact – not only on popular culture, but also on art and society – of video games. An invitation to play, but also to think.

VALÈNCIA GOSPELBEACH

14/02/2020

► **Loco Club**

Los angelinos de Gospelbeach aterrizan en España para presentar su cuarto disco, "Let It Burn". Además de en València, harán parada en Bilbao, Zaragoza, Barcelona y Madrid. Por sus irresistibles canciones resuenan ecos de The Byrds, Creedence Clearwater Revival, The Flying Burrito Brothers, Teenage Fanclub, Eagles, Wilco, Pink Floyd, Buffalo Springfield, *sunshine* pop con sombrero de cowboys o los Beatles más rockeros.

Gospelbeach are in Spain to promote their latest album *Let It Burn*. As well as from Valencia, the Los Angeles band will play in Bilbao, Zaragoza, Barcelona and Madrid. Their music is reminiscent of The Byrds, Creedence Clearwater Revival, The Flying Burrito Brothers, Teenage Fanclub, Eagles, Wilco, Pink Floyd and Buffalo Springfield. Sunshine pop with cowboy hats meets the rock version of The Beatles.



FUEGO, DEMONIOS Y SANTOS. FOTO: JUAN CARLOS BARBERÁ.



MARK ROTHKO. SIN TÍTULO. 1952-53. GUGGENHEIM BILBAO MUSEO

BILBAO OBRAS MAESTRAS DE LA COLECCIÓN DEL MUSEO GUGGENHEIM MASTERPIECES FROM THE GUGGENHEIM MUSEUM COLLECTION

Hasta/Until 31/12/2020

► Museo Guggenheim

A un museo lo definen sus exposiciones y sus actividades, pero sobre todo su colección propia. Esa que va creciendo, año a año, paralelamente al espacio en el que se guarda. La del Guggenheim abarca desde de la segunda mitad del siglo XX hasta llegar hasta nuestros días con obras de Warhol, Basquiat, Oteyza, Rothko, Tàpies, de Kooning o Chillida.

Museums are rated not only on their exhibitions and activities but also on their collections – and this one grows bigger year on year. The Guggenheim Museum collection covers the second half of the 20th century to the present



TINDERSTICKS. FOTO: RICHARD DUMAS Y SUZANNE OSBORNE.

day and includes works by Warhol, Basquiat, Oteyza, Rothko, Tàpies, de Kooning and Chillida.

VIGO TINDERSTICKS

23/02/2020

► Teatro Afundación

Galicia Importa es un ciclo de conciertos internacionales que se caracteriza por lo ecléctico y potente de su propuesta. Este 2020 no piensan bajar el listón y en febrero programan a Tindersticks. La banda de Stuart Staples editó el año pasado su decimosegundo LP, "No Treasure But Hope", un trabajo elegante, reconfortante, incluso romántico. Sonando clásicos y contemporáneos al mismo tiempo.

Galicia Importa is the title of this international concert cycle, famous for its eclectic programmes. 2020 starts strongly with Tindersticks, Stuart Staples' band which released its 12th album *No Treasure But Hope* last year: an elegant, comforting, romantic collection, classic yet modern at the same time.

Nuestra estantería Our Shelves



Ética para Julia

Ricardo Díaz Peris / Fulgencio Pimentel

Ricardo Díaz Peris ganó con este libro un Premio Puchi Award Especial del Jurado. Una nutritiva combinación de narrativa, viñetas y citas de Lena Dunham o Platón para una especie de manual contemporáneo sobre el amor y el sexo, explicado por el autor a la Julia del título, su hermana pequeña. Ricardo Díaz Peris received the Special Jury Prize at the Puchi Awards for this book. An interesting mix of narrative, comic strips and quotes from Lena Dunham and Plato, it is akin to a modern handbook for love and sex, which the author made for his little sister, the titular Julia.



Someday Tomorrow Maybe

Lola Marsh / Anova Music

La música del dúo israelí Lola Marsh es puro escapismo para los tiempos en que vivimos. Su segundo disco se mueve entre el pop expansivo y el folk mimoso, con el punto justo de *epicidad*. Algo así como si The Lumineers y Chvrches tocaran juntos bajo la luz de las estrellas. The music of Israeli duo Lola Marsh is modern escapism at its purest. Their latest album is a combination of expansive pop and soft folk music with the right touch of epic. This is the music which might emerge if The Lumineers and Chvrches played together under the starry night sky.



Tono, un humorista de la vanguardia Tono, a Comedian at the Forefront

Gema Fernández-Hoya, Aguilar y Cabrerizo / Editorial Renacimiento

Un magnífico y completo recorrido por la vida (personal y profesional) de Antonio de Lara "Tono", uno de los mejores humoristas españoles de todos los tiempos. Colaboró con La Codorniz, trabajó en París y Hollywood e hizo de la comedia dislocada, en todos los formatos, su hilarante seña de identidad. A magnificent, comprehensive look at the life and career of Antonio de Lara (aka Tono), one of the greatest Spanish comedians of all time. Not only did he collaborate with *La Codorniz* magazine, but he also worked in Paris and Hollywood, creating hilarious comedy in many formats as his personal hallmark.





HYUNDAI i10

Polivalencia urbana

Urban versatility

Las nuevas exigencias que han surgido en torno a la movilidad han supuesto una auténtica revolución para el mercado del automóvil. Un nuevo escenario en el que, además, hay que añadir el no menos evolucionado concepto que el usuario tiene respecto al automóvil, su uso e incluso la forma de adquirirlo, al concebirlo como una herramienta que destaque por su polivalencia, eficiencia y conectividad.



En torno a estos tres conceptos se ha desarrollado el nuevo Hyundai i10. La tercera generación del utilitario de corte urbano de la firma coreana se incorpora al mercado cargada de argumentos para consolidarse como una firme alternativa tanto para aquellos que se desenvuelven tanto por trayectos urbanos como fuera de ellos.

Más bajo y ancho que su predecesor, el nuevo i10 apenas gana en longitud (3,67 metros) aunque sí que aumenta en 40 mm su batalla. El resultado, una apariencia más dinámica y deportiva que a su vez se ve complementada con un interior confortable. En este sentido, el benjamín de la gama Hyundai ha ganado en espacio para los ocupantes traseros mientras que ahora es más fácil acceder a su maletero, de 252 litros de capacidad, gracias a la rebajada altura de carga.

En materia de conectividad, una nueva pantalla táctil a color de ocho pulgadas preside el salpicadero. Desde ella se accede a la práctica totalidad de funciones multimedia, de confort y seguridad del vehículo con la máxima facilidad, además de permitir su conexión total con el usuario a través del sistema BlueLink y su aplicación específica para iOS y Android.

La gama inicial del nuevo i10 cuenta con dos motorizaciones de gasolina; un tres cilindros 1.0 de 67 CV y un tetracilíndrico 1.2 de 84 CV. Este mismo año, el catálogo se completará con una tercera variante turboalimentada de 100 CV de potencia, asociada al acabado deportivo N-Line.

► El nuevo i10 cuenta con el paquete de seguridad y asistencia a la conducción Hyundai Smart Sense.

The new i10 comes with a driving assistance and safety package in the form of the Hyundai Smart Sense.



Changes in mobility have resulted in a revolution in the car market. A new era in which the user's concept, use, and purchasing of automobiles play a major role.

Cars are now seen as versatile, efficient, connected tools – and it is around these three ideas that the new Hyundai i10 has been developed. The Korean third-generation city

car enters the market making a strong case to become an option for those driving both in and outside cities.

It is lower, wider, slightly longer (3.67m) and has a 40mm wider wheelbase than its predecessor. These changes result in a more dynamic, sporty look as well as in increased comfort levels, with more rear seat space and a 252 lit easy-to-access boot thanks to the lower loading height.

In terms of connectivity, a new 8-inch colour touchscreen is now incorporated in the dashboard, with easily accessible multimedia, comfort, and safety features and a BlueLink connectivity system for iOS and Android.

The new i10 engine choice comprises a three-cylinder, 1.0 67PS petrol engine and a four-cylinder 1.2 84PS petrol engine. A new turbo 100PS engine will be available later this year for the sporting N-Line model.

SUBARU

FORESTER ECOHYBRID

Tendencias híbridas *Hybrid trends*

Nadie en la industria del automóvil puede escapar de la electricidad. La energía eléctrica se ha convertido en un pilar clave del mundo de la automoción, al cual no paran de incorporarse nuevas propuestas destinadas a todos los segmentos y públicos. Subaru protagoniza la más reciente llegada a este mercado con la presentación de su primer vehículo híbrido, el Forester Eco Hybrid.

La quinta generación del icónico todo terreno japonés se presenta como el estreno de la marca en este nuevo mercado electrificado. En este modelo se ha combinado el característico motor Boxer de Subaru con una segunda unidad eléctrica de 12,3 kW de potencia, acoplada a la caja de cambios automática Lineartronic y alimentada por una batería de iones de litio de 118 voltios. Con todo ello, el Forester Eco Hybrid puede lucir la tan deseada etiqueta ECO de la Dirección General de Tráfico.

El principal exponente de la gama *off-road* de la firma nipona recurre a la indispensable tracción a las cuatro ruedas permanente cuyo sistema de gestión X-Mode ofrece como novedad dos modos de uso adicionales para circular en conducciones de notable dificultad en terrenos nevados y deslizantes.

Respecto a la anterior generación, el Forester se ha actualizado estéticamente y es más largo, ancho y alto que el modelo precedente, al que también supera en batalla. El resultado, una mayor habitabilidad interior y un maletero más grande.

En materia tecnológica, el Forester también presenta importantes novedades. El sistema de Seguridad Preventiva Subaru EyeSight se completa con una solución que, mediante el reconocimiento facial, monitoriza al conductor y detecta distracciones o situaciones de fatiga al volante de hasta cinco perfiles de usuarios. También se complementa con el sistema Reverse Automatic Braking (RAB) que ayuda a evitar colisiones cuando se circula marcha atrás, frenando de manera automática el coche.



The electricity revolution is all-encompassing and has become a cornerstone of the automobile industry, with new models aimed at all manner of segments and users emerging almost daily. Japanese car manufacturer Subaru is the most recent to

enter this market with the arrival of its first hybrid car: the Forester Eco Hybrid.

The fifth generation of this iconic Japanese SUV is the company's first step in the electric car market. It combines Subaru's iconic Boxer engine with a 12.3kW electric motor, a Lineartronic automatic gearbox and a 118V lithium-ion battery. Thus, the Subaru Forester EcoHybrid carries the Eco label.

Subaru's SUV flagship also comes with all-wheel-drive as well as the X-Mode drive system, which introduces two additional driving settings: deep snow and mud. Aesthetically, the new Forester has been updated while maintaining the essence of its predecessor. It is longer, wider, taller and has a wider wheelbase than the previous Forester generation and thus it is more spacious and has a bigger boot.

Technologically speaking, the new Forester introduces a new facial recognition feature in the Subaru EyeSight Driving Assistance System, which monitors the driver's fatigue and distraction levels, cataloguing the driver in up to five types. Moreover, the car comes with Reverse Automatic Braking System, which prevents collisions during reverse driving thanks to an automatic braking function.



DACIA

Duster X Plore

Dacia ha decidido darle un toque de color a su exitosa gama Duster con la introducción de la serie especial X Plore. Se trata de un nuevo nivel de acabado que viene a reforzar a este exitoso catálogo del mercado de los SUV. Un modelo disponible bajo dos nuevos colores rojo fusión y gris highland, que le dotan de una imagen y equipamiento exclusivo a este particular Duster.

Entre otros detalles, destacan las inserciones de color rojo tanto en el exterior como en el habitáculo, también caracterizado por su tapicería específica, y los tonos grises y carbono oscuro empleados en el salpicadero. Asimismo, las llantas de aleación de 17 pulgadas están decoradas con un capuchón rojo central.

Disponible con la motorización de gasolina TCe de 150 CV y tracción delantera, esta serie especial cuenta con un completo equipamiento que incluye la cámara y los radares de marcha atrás, acceso y arranque sin llave y el sistema multimedia Media Nav Evolution.



Dacia adds a touch of colour to its successful Duster range of vehicles with the introduction of the new X Plore. The latest member of the Duster family strengthens Dacia's already popular SUV catalogue and is available in two colours: Fusion Red and Highland Grey. This, together with its exclusive equipment, gives the new Duster a distinctive image. New features include both interior and exterior red colour inserts, exclusive upholstery and a grey and dark dashboard. Furthermore, the 17-inch alloy wheels come with a red centre cap.

The engine is a 150PS, TCe petrol unit. To top it all up, this limited series comes with reverse-driving radars and camera, keyless entry and the Media Nav Evolution multimedia system.



MAZDA CX-30

Skyactiv X

Con el reciente lanzamiento del nuevo CX-30, Mazda ha dado un paso más para consolidar su gama *crossover*. Un modelo situado entre el CX-3 y el CX-5 que añade un toque deportividad a la gama *off-road* de la marca japonesa. Para ello, el CX-30 recurre a una carrocería al más puro estilo *coupé* en unas compactas dimensiones de 4,40 metros.

Un porte atlético que no afecta en lo más mínimo a su interior, cuyo nivel de habitabilidad y confort es destacable. En la misma línea de capacidad, cabe resaltar el volumen de carga de su maletero con 430 litros.

El aspecto dinámico es otro de los puntos fuertes del CX-30. El nuevo SUV de Mazda está disponible en versiones de tracción delantera o a las cuatro ruedas, además de contar con el innovador propulsor de gasolina Skyactiv-X de 180 CV. Una unidad de contrastada eficiencia y nivel de prestaciones que, gracias al sistema M Hybrid, le permite contar con la tarjeta ECO.

With the launch of the new CX-30, Mazda takes another step toward consolidating its crossover catalogue. Slotted between the CX-3 and the CX-5, the new CX-30 introduces a touch of sportiness into the Japanese company's off-road vehicle offering. This is achieved thanks to the CX-30's coupé-style compact bodywork 4.40m in length. However, this does not take a toll in terms of practicality. On the contrary, the car offers outstanding comfort levels and a boot capacity of 430 lit.

Dynamism is another of the CX-30's strong points. Mazda's latest SUV is available with front-wheel and all-wheel drive and comes with the new 180PS Skyactiv-X petrol engine, which thanks to the M-Hybrid system, carries the ECO label.

AfterShokz Aeropex

Auriculares por conducción ósea

Bone Conduction Headphones



Los pequeños altavoces de estos sorprendentes auriculares no se colocan en los oídos, sino entre el pómulo y la oreja, ya que transmiten el sonido a través del cráneo. Nuestra voz suena más grave cuando la oímos nosotros que cuando la oyen lo demás (o cuando oímos una grabación) por el efecto que se produce por el transporte del sonido a través de los huesos (que conducen mejor las frecuencias bajas del sonido que el aire). AfterShokz aplica este efecto a sus auriculares, tienen la forma de unos cascos intraurales de tipo nuca y generan pequeñas vibraciones evitando daños en el oído y manteniendo a su vez la capacidad de escuchar todo lo que nos rodea de manera clara. Algo muy útil si hacemos deporte (correr, bici, etcétera) en un entorno con coches o peatones y que evita posibles daños auditivos a un volumen alto.

Unlike traditional headphones, the small speakers of this innovative gadget are placed between the cheekbones and the ears, thus delivering the sound through the skull bones (which conduct low frequencies better than air) and creating the same effect as to how we hear our own voice sounding deeper than other people hear it. These intra-aural, back-neck headphones generate vibrations, preventing inner-ear damage due to loud volume and allowing total awareness, something very useful when it comes to practicing sport (jogging, cycling etc) in car or pedestrian-filled environments.

➤ **Web:** www.aftershokz.com · **Precio** 80 - 160\$



La clef de vin

La llave que juega con tiempo del vino · *Playing with time*

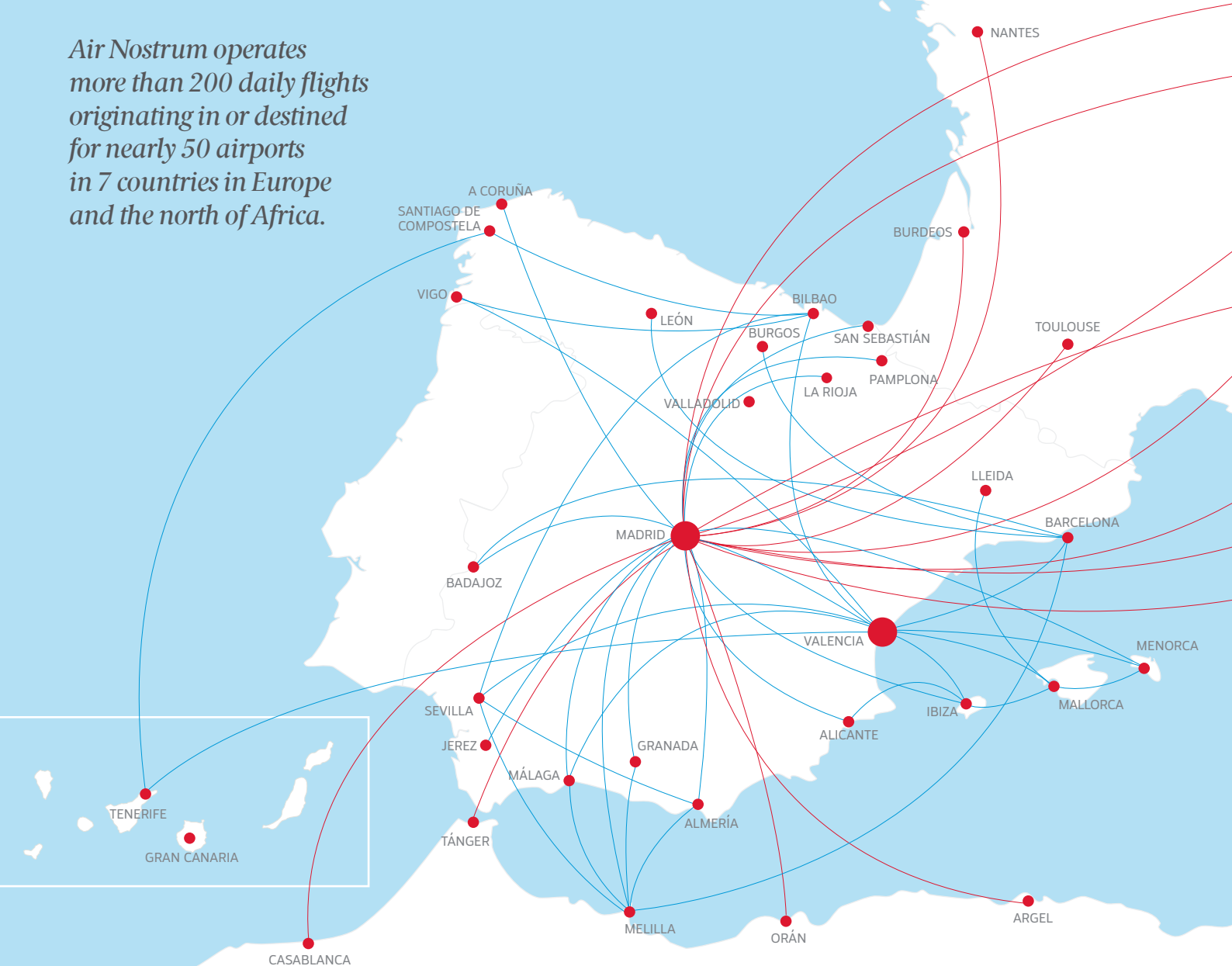
Peugeot nos sorprende con este curiosísimo gadget que promete envejecer un año cualquier tipo de vino en tan solo un segundo. Este instrumento enológico permite establecer el tiempo de guarda de un vino, conocer la evolución de sus aromas o incluso apreciar un vino demasiado joven sin esperar a que alcance su madurez, ya sean tintos, blancos, rosados, dulces, secos o espumosos. Creado y patentado por Franck Thomas, «Mejor sumiller de Francia y Europa 2000», en colaboración con Laurent Zanon, enólogo y químico, por medio de un procedimiento químico basado en una aleación de metales, activa y potencia el proceso natural de oxidación, lo que permite establecer el potencial de envejecimiento de un vino. Si tras un contacto prolongado con unas gotas conserva las características de su perfil aromático o mejora, envejecerá bien con total seguridad. Si, por el contrario, se ve alterado, convendrá beberlo en el plazo de un año.

Peugeot surprises us with this curious gadget that promises to age any wine a whole year in a matter of one second. An oenology (the science of wine-making) instrument which determines the ageing potential of a wine, the evolution of its aromas, and thus allows you to appreciate a wine that is too young without having to wait for it to mature (no matter if it's red, white, rosé, mellow, dry, or sparkling). Created by Franck Thomas (Best Sommelier of France and Europe 2000) in collaboration with oenologist and chemist Laurent Zanon, it augments and increases the natural process of oxidation by using a chemical process based on a metal alloy, thus making it possible to determine the ageing potential of a wine. If after prolonged contact with a few drops, the wine retains or improves the characteristics of its aromatic profile, it will definitely age well. If, on the contrary, it deteriorates, it must be drunk within the year. ➤ **Web:** us.peugeot-saveurs.com/es/clef-du-vin **Precio** 85\$

Destinos Destinations

Air Nostrum opera más de 200 vuelos diarios con origen o destino a cerca de 50 aeropuertos en 7 países de Europa y el norte de África.

Air Nostrum operates more than 200 daily flights originating in or destined for nearly 50 airports in 7 countries in Europe and the north of Africa.



GENERALITAT VALENCIANA
Conselleria d'Hisenda
i Model Econòmic



Renovación de flota, proyecto sostenible y con beneficios medioambientales para la Comunitat Valenciana

La Generalitat Valenciana apoya el proyecto de Air Nostrum de renovar aeronaves por otras más sostenibles y eficientes.

A fleet renewal and a sustainable project with environmental benefits for the Valencian Community

The Generalitat Valenciana supports Air Nostrum fleet renewal, with the introduction of less polluting, more efficient aircrafts.

Nuestra flota *Our fleet*



CRJ 1000

Longitud / Overall length: 39,1 m
Envergadura / Wingspan: 26,1 m
Núm. de asientos / No. of seats: 100
Alcance / Range: 2.761 km



CRJ 900

Longitud / Overall length: 36,4 m
Envergadura / Wingspan: 24,85 m
Núm. de asientos / No. of seats: 90
Alcance / Range: 3.100 km



CRJ 200

Longitud / Overall length: 27 m
Envergadura / Wingspan: 21 m
Núm. de asientos / No. of seats: 50
Alcance / Range: 3.054 km



ATR 72-600

Longitud / Overall length: 27 m
Envergadura / Wingspan: 27 m
Núm. de asientos / No. of seats: 72
Alcance / Range: 1.665 km

+INFO SOBRE RESERVAS Y DESTINOS: Serviberia: 901.111.500 | www.iberia.com

Destino del mes *Destination of the month*



VALENCIA

■ La orografía de la ciudad del Turia y sus suaves temperaturas hacen que la tercera localidad de España por número de habitantes sea un lugar muy favorecido para visitar en bicicleta. Tanto el núcleo urbano como sus alrededores se prestan a recorrerlos a golpe de pedal. ■ Spain's third most populous city is a bike-friendly destination owing to its flat terrain and mild temperatures. Both its historic quarter and surrounding areas are perfect places to go on a bike ride.

XXV aniversario con aumento de pasajeros

Passenger numbers grow in 25th anniversary year

Air Nostrum, franquicia de Iberia para vuelos regionales, cerró el ejercicio de 2019 con un total de 5,2 millones de pasajeros transportados en los más de 75.000 vuelos realizados.

La cifra de pasajeros representa un considerable aumento sobre los 4,7 millones contabilizados en 2018 y supone la mejor marca de los últimos diez años.

La compañía opera en aeropuertos internacionales y nacionales en 119 rutas de diferente densidad, alimenta al *hub* de Iberia en la Terminal 4 del Adolfo Suárez Madrid-Barajas para vuelos intercontinentales y da conectividad a ciudades periféricas.

En el año del 25 aniversario de la fundación de Air Nostrum, la compañía mantiene el ritmo de crecimiento de anteriores ejercicios y alcanza un acumulado de más de 90 millones de pasajeros desde su primer vuelo en diciembre de 1994. En estos 25 años Air Nostrum ha realizado más de 2,3 millones de vuelos y ha recorrido mil doscientos catorce millones de kilómetros.

Air Nostrum, Iberia's regional airline franchise, carried a total of 5.2m passengers in more than 75,000 flights last year. This is considerably higher than the 4.7m carried in 2018 and a record for the company in the past 10 years.

Air Nostrum operates 119 national and international routes and connects a number of peripheral destinations with Adolfo Suárez Madrid-Barajas Airport's T4, which serves as Iberia's intercontinental flight hub.

Now celebrating its 25th anniversary, Air Nostrum keeps growing at a steady pace, with more than 2.3m flights since it began operating in December 1994. Over the past 25 years, Air Nostrum has carried over 90m passengers and flown 1.214bn km.

Un avión de Air Nostrum, despegando en el aeropuerto de Santander. Autor: Alberto Montes. An Air Nostrum aircraft taking off from Santander Airport. Picture by Alberto Montes.



Prorrogada la conexión Logroño-Madrid

Extension of the Logroño-Madrid route

■ El Gobierno de La Rioja y Air Nostrum han alcanzado un acuerdo por el que se garantiza la conexión aérea entre La Rioja y Madrid. Air Nostrum volará desde el aeropuerto Adolfo Suárez Madrid-Barajas hacia Logroño los martes, miércoles y jueves, a las 21 horas, y los domingos a las 20 horas. El vuelo saldrá del aeropuerto riojano hacia Madrid los lunes, miércoles, jueves y viernes a las 7:30 horas, horario diseñado para facilitar la conexión con otros vuelos internacionales desde la T4 de Madrid. El acuerdo entre la compañía y el Gobierno regional se prolongará hasta el 31 de diciembre, aunque este periodo podría reducirse si antes de fin de año entrase en funcionamiento la Obligación de Servicio Público (OSP) que se está tramitando.

■ La Rioja's regional government and Air Nostrum have reached an agreement to guarantee flights between La Rioja and Madrid. Air Nostrum will fly from Madrid to Logroño at 2100hrs on Tuesdays, Wednesdays and Thursdays, and at 2000hrs on Sundays. Flights from Logroño to Madrid will depart at 0730hrs on Mondays, Wednesdays, Thursdays and Fridays, to facilitate connections with Madrid Airport's international flights. This agreement is set to end on December 31, but could be terminated before then if the now-pending Public Service Obligation (PSO) route comes into operation earlier.

El enlace Burgos-Barcelona se prolonga hasta 2021

Burgos-Barcelona route extended until 2021

■ La conexión Burgos-Barcelona, operada por Air Nostrum, se va a prolongar hasta el 31 de mayo de 2021. Air Nostrum ofrece en esta ruta tres frecuencias semanales en cada sentido para conectar ambas ciudades los lunes, miércoles y viernes, de forma que facilita estancias de dos días o escapadas vacacionales y culturales de mayor duración en ambos sentidos. Esta ruta, que se opera con reactores CRJ 1000 de Bombardier de 100 plazas y que cubren la distancia entre las dos ciudades en apenas una hora y quince minutos, permite además conectar a través del aeropuerto de Barcelona-El Prat con más de medio centenar de destinos de corto y medio largo.

■ Air Nostrum's Burgos-Barcelona route has been extended until May 31, 2021. The airline currently connects these destinations on Mondays, Wednesdays and Fridays, thus facilitating two-day trips as well as longer holiday and cultural stays in both cities. Operated with 100-seat Bombardier CRJ 1000 jets – which cover the distance in only 1hr 15mins – it also enables more than 100 short, medium and long-haul connections through Barcelona-El Prat airport.

FORO EXCELTUR / EXCELTUR FORUM

■ El presidente de Air Nostrum, Carlos Bertomeu, participó en el décimo Foro Exceltur que se celebró en Madrid la víspera de la Feria Internacional de Turismo (Fitur). Bertomeu (a la derecha de la imagen junto al presidente canario Ángel Víctor Torres y la CEO del Grupo Piñero, Encarna Piñero) fue uno de los intervinientes en el coloquio sobre la potenciación de la imagen y la competitividad regional del Turismo en España, en la que también participaron responsables de los Gobiernos de Andalucía, Baleares y Comunidad Valenciana. ■ Air Nostrum President Carlos Bertomeu spoke at the 10th Exceltur Forum on the day before the International Tourism Fair (Fitur) in Madrid. Bertomeu (on the right of the picture, accompanied by President of the Canary Islands Ángel Víctor Torres and Grupo Piñero's CEO Encarna Piñero) was one of the speakers in the colloquium *Improving the Touristic Image of Spain and its Regional Competitiveness*. Other speakers included the presidents of the Valencian Community, the Balearic Islands and Andalusia.



Nueva ruta Granada-Valencia

New Granada-Valencia route

Un reactor CRJ
preparado para
tomar la salida.
A CRJ jet airliner ready
to take off



Air Nostrum pone en marcha este verano una nueva ruta que une las localidades de Granada y Valencia. La conexión iniciará sus operaciones el 29 de marzo de 2020 y se mantendrá hasta el 24 de octubre, es decir, a lo largo de toda la programación de verano. La ruta entre dos de las ciudades más turísticas de la península está programada con tres frecuencias semanales, lo que facilitará escapadas de fin de semana y estancias más prolongadas. En los meses de abril y mayo se opera-

rá los martes, jueves y domingos; y entre junio y octubre habrá vuelos los martes, jueves y sábados.

Los billetes salieron a la venta desde 49 euros la ida, y de 97 euros para viajes de ida y vuelta. El viaje está operado por reactores CRJ, que cubren el trayecto en menos de una hora.

A new route connecting Granada and Valencia will be introduced by Air Nostrum for the 2020 summer season. The connection will begin operating on

March 29 and will run until October 24. Flights connecting two of Spain's top tourist destinations will be scheduled three times per week on a regular basis (Tuesdays, Thursdays, and Sundays between April and May; Tuesdays, Thursdays, and Saturdays between June and October), thus facilitating both weekend trips and longer stays. Single tickets will cost €49, while return tickets will be priced €97. The connection will be operated by CRJ jets, which will cover the distance in exactly an hour.

Se amplía la oferta de vuelos desde Vigo

New flights connecting Vigo airport

■ El aeropuerto de Peinador verá incrementado este verano los vuelos que opera Air Nostrum para conectar Vigo con aeropuertos peninsulares e insulares. A los vuelos que opera actualmente

desde Vigo con Bilbao y Valencia se unirán desde finales de marzo Alicante, Gran Canaria, Fuerteventura y Lanzarote.

En total serán más de 39.000 plazas las que se ofrecerán para volar con origen o destino Vigo. La ruta con Valencia contará con más vuelos que hasta ahora y alcanza la doble frecuencia los lunes. Se mantienen los vuelos a Bilbao y se incorporan destinos con un importante componente vacacional. Air Nostrum conectará Vigo y Alicante tres veces por semana; dos veces por semana con Fuerteventura y Lanzarote; y se volará los sábados a Gran Canaria.

■ As well as the Vigo-Bilbao and Vigo-Valencia routes, new flights connecting Vigo with Alicante, Gran Canaria, Fuerteventura and Lanzarote will be available from March 2020. A total of 39,000 seats both from and to Vigo will be provided.

On the existing Vigo-Valencia route, the number of flights will increase, doubling in frequency on Mondays. The Valencia-Bilbao route will remain unchanged. As for the new routes, the Vigo-Alicante, Vigo-Fuerteventura and Lanzarote, and Vigo-Gran Canaria routes will be offered, three times per week, twice per week, and on Saturdays respectively.

Son buenos tiempos para ser Iberia Plus

Vuelos por mucho menos, descuentos en tus billetes, planes de ocio. Así de fácil es beneficiarte de todas las ventajas del programa Iberia Plus:

Consigue Avios, los puntos del programa, cada vez que vuelas con el grupo Iberia o con cualquier aerolínea de la alianza **oneworld** como British Airways, American Airlines o Qatar Airways, y **en tu día a día**, con los más de 100 partners asociados al programa.

Convierte tus Avios en descuentos en el precio de tus billetes, nuevos vuelos, alquiler de coche, entradas de cine, estancias de hotel... y mucho más.

Y ya partir de 1.850 Avios, ya consigues descuentos desde 10€ para tu próximo vuelo! Solo tienes que reservarlo con descuento con Avios en iberia.com.

Siempre es buen momento para acumular Avios.
Por ejemplo, con tu próximo destino.

¿Aún no eres socio Iberia Plus?

Descubre todas las ventajas y date de alta gratis en iberia.com





MIGUEL VERÍSSIMO

Es periodista y actualmente dirige los servicios informativos de Canal Extremadura /
Journalist and Canal Extremadura News Director

Del blanco al rojo

Entre el pecho y la ingle no había nada. El estómago y los intestinos se me habían subido a la garganta, donde la mitad de mi cuerpo se había convertido en un nudo con el que a duras penas conseguía tragar saliva. Mi otra mitad era una especie de cáscara huesuda y pálida que, acurrucada en el asiento y con la frente apoyada en la ventanilla, luchaba por acostumbrarse a sobrevolar las nubes.

Hacia media hora que habíamos despegado de Barajas. Mis amigos cruzaban miradas y risas. “Tranquilo, la primera vez puede dar un poco de fatiga”. 20 años, camino de Praga para hacer el Erasmus y mareo sin tan siquiera salir de España. Aquello prometía.

Salieron a escena chucherías, patatas y hasta un par de bocadillos de jamón. Todo para compartir, por supuesto, que por mucho que discutamos en casa, a los españoles nos encanta hacer patria fuera de ella.

Medio avión se llenó del olor de las viandas. La comida animó la conversación, llena de risas y nervios ante la experiencia que estaba por venir. “Dicen que los checos son los que más cerveza beben por habitante”, soltó uno del corrillo, que recorría una fila completa del avión. “Habrá que integrarse con las costumbres del país”, respondí desde la ventanilla. Más risas. Con tanto sube y baja y el olor del jamón, las tripas volvieron a su sitio.

Volví a apoyar la frente contra el cristal con la esperanza de compensar el calor del interior del avión. Disfrutando de la sensación de estar suspendido en el aire, me giré sobresaltado al escuchar el jaleo nuestra fila. Iba entonces la conversación sobre regalos fallidos. “Mis padres me acaban de regalar dos camisetas del mismo color para que las use durante el viaje”, añadí. “¿Seguro? Mira que tú te lías con los colores”, respondieron desde la otra punta.

Convencido, saqué la maleta de mano y rebusqué hasta enseñar las dos camisetas, una azul y la otra verde, perfectamente diferentes para todos excepto para mí. Más risas. Alguna tan estridente que hizo girarse a un matrimonio rubio, que buscaba escandalizado el motivo de tanto alboroto.

Colorado de vergüenza y con la mandíbula dolorida de tanto reír, volví a mi asiento, el del daltónico que se había mareado hasta palidecer al salir de Madrid y ahora, rojo como un tomate, apoyaba la frente en la ventanilla para combatir el calor. Fue entonces cuando, por primera vez, agradecí mi suerte por poder compartir ese viaje entre amigos.

From white to red

Between my chest and my groin, there was nothing. My stomach and my intestines felt as though they were in my throat, where half of my body had made a knot that meant I could hardly swallow. The other half of my body was a pallid, empty shell, curled up and looking out the window trying to get grips with flying.

We had taken off from Madrid-Barajas airport 30 minutes ago. My friends looked at each other and laughed: “Don’t worry! The first time it’s normal to feel a little bit fatigued.” I was 20 years old. I was on my way to Prague to do an Erasmus and I was already about to vomit. Things couldn’t look any worse.

Then the sweets, crisps and even ham sandwiches we had brought with us made an appearance. All for sharing, of course.

Even if we are always fighting each other, we Spaniards always stick together when abroad!

The smell of food soon filled the plane. As we ate, we began nervously and happily to talk about what was to come. “They say Czechs have the highest beer consumption per capita!” one of us said. “Well, when in Rome...” I answered from the window. We all burst out laughing. Finally, the smell of ham and the constant movement settled my stomach.

I put my face against the window hoping it would help me fight the heat from inside the plane. I was enjoying the experience of being suspended in mid air when a conversation about failed presents caught my attention. “My parents just gave me two T-shirts of the exact same colour for the trip!” I added. “Are you sure? You are always mixing colours up!” someone responded at the other side of the row.

I was so convinced that I started looking in my luggage for the two T-shirts. It turned out they were actually green and blue. We were laughing so hard, a couple in front of us turned around to see what the cause of all the noise was.

I was completely red, my mouth hurting from laughing. I returned to my seat well-aware of what I was: a colour-blind guy who had turned pallid during take-off and now was completely red from embarrassment. As I put my face against the window to fight the heat once again, I realised I was so lucky to have shared this experience.

Regalos
— Gifts —



20,00€

TOUSEDT
90ml floral-verde
90 ml floral-green

New!

20,00€

CK Sheer Beauty
50 ml



2,50€

Auriculares
Headphones



29,00€

Reloj NECKMARINE azul
Blue Neckmarine watch



5,00€

Llavero solidario de Aviación Sin Fronteras*
Aviación Sin Fronteras solidarity keyring*



*El total recaudado se destina íntegramente a proyectos solidarios
The total raised goes entirely to charity projects

25,00€

Trio Red
Addiction
LOREAL
Pintalabios
Lipstick trio



New!

20,00€

TOUS Sport EDT
50ml Aromática,
afrutada-tónica
50ml Aromatic-
fruity-tonic

10,00€

LIPSMACKER
Coca-Cola cup set
Lip Balms



8,00€

Avión de peluche solidario
de Aviación Sin Fronteras*
Aviación Sin Fronteras
solidarity soft toy plane*



20,00€

Crema
ELIZABETH
ARDEN
Moisture cream

*El total recaudado se
destina íntegramente a
proyectos solidarios
The total raised goes entirely
to charity projects

Tabaco/Alcohol Tobacco/Alcohol

Winston Red 200 cigarettes	32,00€	Chesterfield Classic Red 200 cigarettes	33,00€
Marlboro Gold 200 cigarettes	35,00€	L&M Red 200 cigarettes	34,00€
Marlboro Red 200 cigarettes	33,00€	Gin Bombay Sapphire 0,5 liters	10,00€
		Whisky Johnnie Walker Red Label 40% i liter	14,00€

Solo disponible en vuelos fuera de la Unión Europea.
Available on non-European flights only.

MÉTODOS DE PAGO

La divisa aceptada es el Euro. No se admitirán billetes de valor superior a 20€. Se recomienda el pago con tarjeta. Tarjetas de crédito y débito aceptadas: Visa, Mastercard y American Express. Importe máximo de 100€ por tarjeta. Se admite el pago con Cheque Gourmet, Sodexo Pass y Ticket Restaurante (solo cheques emitidos en España). Si el valor de la compra supera al importe del cheque, la diferencia será abonada por el titular. No se devolverá la diferencia en caso de que el valor del cheque sea superior al de la compra. Si desea comprar alguna cosa más tras el desarrollo del servicio, no dude en solicitarlo a nuestro personal de cabina. Si ocasionalmente un producto de los que aparecen en la carta no se encontrara disponible a bordo, la tripulación le sugerirá un producto alternativo. Rogamos disculpe si puntualmente su elección no pudiera ser atendida. Las fotografías de esta carta muestran sugerencias de presentación. Para cualquier información sobre su compra puede dirigirse a: atencionclientes@newrest.eu
Servicio prestado por Newrest Travel Retail

METHODS OF PAYMENT

We only accept Euro, in small notes up to €20. We accept Visa, Mastercard and American Express credit and debit cards. A maximum purchase of €100 per card is allowed. We also accept Cheque Gourmet, Sodexo Pass and Ticket Restaurant Spanish issued food vouchers are also accepted. Voucher holders will be responsible for any price difference between the product and voucher value. Should you decide to purchase something once the trolley has passed, please do not hesitate to call a flight attendant. We would apologise, in advance, for any inconvenience caused in the unlikely case of a product being unavailable. Should this happen, our staff will be pleased to suggest an alternative product. The menu photographs include serving suggestions. For any further information regarding purchases please contact us at, atencionclientes@newrest.eu
Service provided by Newrest Travel Retail



Gama ECO Hyundai KONA



KONA Híbrido eléctrico

Hyundai PersonAll

Renting a particulares
con todo incluido.

Desde **293** €/mes

IVA incluido • 48 meses • 10.000 km/año

Sin entrada.

Llega la **Gama ECO de Hyundai Kona** para que disfrutes de lo último en conducción híbrida y eléctrica. Muévete sin restricciones con los **619 km de autonomía** del Kona Eléctrico, o disfruta de la **conectividad Bluelink®** del Nuevo Kona Híbrido eléctrico. Llévatela **desde 293€ al mes con Hyundai PersonAll**, el renting a particulares con todo incluido.



5 AÑOS DE GARANTÍA SIN LÍMITE DE KM

8 AÑOS DE GARANTÍA DE BATERÍA

Gama Hyundai KONA HEV: Emisiones CO₂ combinadas (gr/km): 114-122. Consumo combinado (l/100km): 5-5,4. Valores de consumos y emisiones obtenidos según el nuevo ciclo de homologación WLTP. Emisiones CO₂ (gr/km): 90-99 obtenidas según el ciclo NEDC correlado. Gama Hyundai KONA EV: Emisiones CO₂ combinadas (gr/km): 0 durante el uso. Consumo eléctrico (Wh/km): 150 (batería 39,2 kWh) – 154 (batería 64kWh). Autonomía en uso combinado (km)* de 449 (batería 64kWh) y en ciudad (km)*: 619 (batería 64kWh).

Modelo Kona Híbrido 1.6 GDi 103,8kW (141CV) DT Klass con una cuota de 293€/mes, IVA incluido, durante 48 meses y 10.000 kms/año. Oferta de renting válida hasta el 29/02/2020 en Península y Baleares. Disponible para otros plazos y kilometrajes. Modelo visualizado: Kona Híbrido Style. Operación sujeta a validación de riesgo. El producto Hyundai Renting es un servicio prestado por Arval Service Lease S.A. (*Autonomía oficial conforme al Nuevo Ciclo de Conducción WLTP. La autonomía real estará condicionada por el estilo de conducción, las condiciones climáticas, el estado de la carretera y la utilización del aire acondicionado o calefacción).