

# AIR NOSTRUM

## 2025

PRIMAVERA  
SPRING  
N.º 264

INFLIGHT MAGAZINE  
IBERIA REGIONAL AIR NOSTRUM



### EXTREMADURA

Tierra de contrastes  
Land of contrasts

### EDUARDO SOUSA

El foie gras en su máxima expresión  
Foie gras at its finest

### JOSÉ MANUEL CALDERÓN

Representar a España fue un regalo  
Representing Spain rather a gift



# Próximo destino: Una salud íntima perfecta

*Next destination: A perfect intimate health*



## Ritual Diario de Salud Íntima de Pompeia Life® *Daily Intimate Health Ritual by Pompeia Life®*



Ayuda a prevenir y tratar afecciones como cistitis, candidiasis, irritación, etc.  
*Helps to prevent and treat conditions such as cystitis, candidiasis, irritation, etc.*



Formulación exclusiva de Pompeia Life®  
*Exclusive formulation by Pompeia Life®*

Acción combinada de 13 activos botánicos  
*Combined action of 13 active botanicals*



Recomendado por ginecólogos  
*Recommended by gynecologists*

### Paso 1 Step 1

Lavado íntimo suave con **Fiore di Pompeia® Espuma de Higiene Íntima Diaria**  
*Gentle intimate wash with Fiore di Pompeia® Daily Intimate Hygiene Foam*

### Paso 2 Step 2

Hidratación, regeneración y protección con **Olevm intimo di Pompeia®**  
*Hydration, regeneration, and protection with Olevm intimo di Pompeia®*

De venta en [www.pompeia.es/ritual](http://www.pompeia.es/ritual), envío internacional disponible  
For sale at [www.pompeia.es/ritual](http://www.pompeia.es/ritual), international shipping available





CARLOS BERTOMEU

## BIENVENIDOS A BORDO

### Welcome on board!

**E**stimados pasajeros, Air Nostrum aterrizó en el aeropuerto de Talavera la Real en octubre del año 2001 para conectar Badajoz con la capital de España y, en 2004, comenzamos a operar el vuelo entre ese aeropuerto y la Ciudad Condal. En estos casi 24 años, hemos trabajado intensamente con la Junta de Extremadura y la DGAC para desarrollar la conectividad de esa comunidad autónoma y asegurar la movilidad de sus ciudadanos. En el mes de febrero de 2018, los enlaces aéreos Badajoz-Barcelona y Badajoz-Madrid fueron declarados rutas OSP (Obligación de Servicio Público) lo que permitió mantener abiertas las conexiones por vía aérea incluso en los difíciles momentos de la pandemia.

Hoy operamos con 5 frecuencias semanales la ruta Badajoz-Barcelona y con 11 la ruta Badajoz-Madrid, garantizando que Extremadura esté en el mapa aéreo a nivel mundial. *"De Extremadura al mundo y del mundo a Extremadura a través del hub del Grupo Iberia en la terminal 4 del aeropuerto de Madrid"*. Esa es una frase que he repetido muchas veces cuando me han preguntado por ello y los 91 destinos en conexión que ofrecemos, avalan lo que digo. Además, entre julio y septiembre de 2025 también hemos programado vuelos di-

rectos con Palma de Mallorca y Las Palmas de Gran Canaria.

Como pueden ver, si todavía no conocen Extremadura ya no tienen excusa para no visitarla y la primavera es un momento mágico para hacerlo. Hablo con conocimiento de causa porque pasé mi infancia allí. Mi padre trabajaba en Hidroeléctrica Española y estuvo destinado en la construcción de la Presa Alcántara II que, hasta que en 1983 se terminó la de Iguazú, fue la presa de contrafuertes más importante del mundo. El embalse, también fue el mayor de Europa hasta que se inauguró el de La Serena. Tengo grabada en mi mente la imagen de un luminoso día de mayo en el monumental puente romano de Alcántara, con mi padre explicándome los secretos de su construcción. Lo recuerdo bien porque era mi cumpleaños.

Sinceramente les digo que de esa tierra me gusta todo. Me gusta su gente, me gustan sus ciudades y pueblos, me gusta su historia y sus monumentos, me gusta su paisaje y me gusta su gastronomía. Por cierto, seguro que conocen el jamón ibérico D.O. "Dehesa de Extremadura" pero ¿sabían que el foie que se sirve en la Casa Blanca se elabora en tierras extremeñas? Léanlo hoy aquí.

Que disfruten del vuelo.

**D**ear passengers, Air Nostrum landed at Talavera la Real airport in October 2001 to connect Badajoz with the capital of Spain; in 2004, we also began operating the flight route between that airport and Barcelona. For nearly 24 years, we have worked closely with the regional government of Extremadura and the Spanish Directorate General of Civil Aviation to enhance connections and ensure the mobility of citizens from this autonomous community. In February 2018, the Badajoz-Barcelona and Badajoz-Madrid air routes were declared PSO (Public Service Obligation) routes which meant keeping the air connections open even through the hard times during the pandemic.

Today we operate five weekly flights in the Badajoz-Barcelona route and eleven in the Badajoz-Madrid route, connecting Extremadura to the global air travel map. *"From Extremadura to the world and from the world to Extremadura via the Iberia Group hub in Terminal 4 at Madrid airport"*. That's a phrase that I have repeated many times when I've been asked about it; the 91 connected destinations that we offer back this claim. What's more, we have also scheduled direct flights with Palma de Mallorca and Las Palmas de Gran Canaria for the period between July and September 2025.

As you can see, if you still haven't visited Extremadura, you no longer have an excuse not to, and spring is a magical moment to do so. I'm speaking from experience because I spent my childhood there. My father worked at Hidroeléctrica Española and was appointed to the construction of the Alcántara II dam, which was the most important buttress dam in the world before the Iguazu dam was finished in 1983. The reservoir was also the largest in Europe until the La Serena reservoir was inaugurated. I vividly recall a clear day in May on the grand Roman bridge of Alcántara, with my father explaining to me the secrets of its construction. I remember it well because it was my birthday.

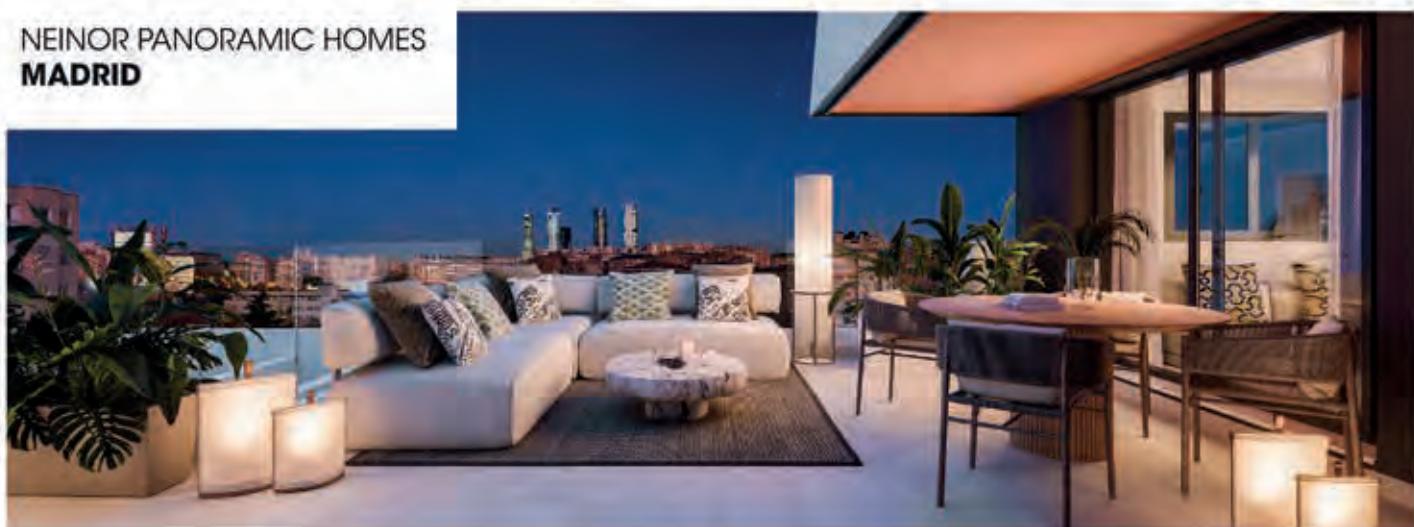
I can tell you that I genuinely enjoy everything from that region. I like its people, I like its cities and villages, I like its history and monuments, I like its landscape, and I like its gastronomy. By the way, I'm sure you are familiar with the Dehesa de Extremadura PDO Iberian ham, but did you know that the foie gras served in the White House is made in Extremadura? Read it here today.

# Elige el destino en el que **TE QUIERES QUEDAR**

---

Viviendas exclusivas para vivir la ciudad a otro nivel  
o disfrutar de una vida puramente mediterránea.

NEINOR PANORAMIC HOMES  
**MADRID**



ZORROZAURRE HOMES  
**BILBAO**



**900 11 00 22**  
[neinorhomes.com](http://neinorhomes.com)



LAGUNE HOMES  
**CALPE**



CELESTIA HOMES  
**ESTEPONA**



SA LLOSA HOMES  
**MENORCA**

Escanea este QR para saber  
más sobre nuestras promociones



# DE LA PINTA



## HOTELES

La magia de los detalles



Hotel & Spa San Marcos \*\*\*\*



Posada - Spa San Marcos



Spa Complejo San Marcos

## Hotel Boutique Casona De La Pinta & Complejo Spa San Marcos

Ubicado en el corazón de **Cantabria**.  
A tan solo 18 minutos de Santander.

Desconecta en nuestras instalaciones:

- Centro Wellness: spa y masajes.
- Restaurante
- Eventos corporativos
- Y mucho más...

Located in the heart of **Cantabria**.  
Only 18 minutes away from Santander.

Unwind in our facilities:

- Wellness Center: spa and massages.
- Restaurant
- Business events
- And much more...

*Cantabria Infinita*

Contacto:

[info@delapintahoteles.com](mailto:info@delapintahoteles.com)  
[www.delapintahoteles.com](http://www.delapintahoteles.com)  
[@delapintahoteles  
\(+34\) 618 99 50 52](https://twitter.com/delapintahoteles)

# SUMARIO

SUMMARY

**Edita / Publisher**  
Air Nostrum Líneas Aéreas

**Presidente / President**  
Carlos Bertomeu

**Director Comunicación Air Nostrum / Communications Director**  
Antonio de Nò

**Coordinador Air Nostrum**  
Air Nostrum Coordination  
Jorge Aguadé  
prensa@angs.aero

**Dirección ejecutiva / Executive Director**  
Fernando Santos Vicente

**Dirección editorial / Editorial Director**  
Ana I. Martínez

**Dirección de Marketing / Marketing Director**  
Francisco Robles

**Dirección de Publicidad / Advertising Director**  
Benita Espadas y Virginia Calvo

**Redacción / Editors**  
Gerard Olivares,  
Isabel Robles, Luis Tejedor, Desiré Alija,  
Diego Álvarez, Anna Burgstaller, Markel  
Sierra.

**Traducción / Translation**  
Adriana Pallero Singleton

**Firmas invitadas / Guest contributors**  
Paz Ferrer, Javier Ortega

**Diagramación y Diseño**  
*Layout and design*  
Óscar Rodríguez, Carmina Canseco,  
Marta Menéndez, Lydia Medina,  
Esperanza Prieto, Cristina Pangua

**Fotografía / Photograph**  
Cristina Bazán, J. C. Barberà  
Archivo Editorial MIC, Agencias

**Publicidad / Advertising**  
Tel. 646 019 658 – 902 271 902  
comunicacion@editorialmic.com

**Correspondencia / Contact**  
mic@editorialmic.com

**Producción editorial /**  
Editorial production  
Editorial MIC  
[www.editorialmic.com](http://www.editorialmic.com)



DL V1978-2017



12

## CARTA DEL PRESIDENTE

LETTER FROM THE PRESIDENT 3

## DESTINO EXTREMADURA

CHECK IN EXTREMADURA  
Rincón exquisito  
Exquisite corner 12

## GASTRONOMÍA | GASTRONOMY

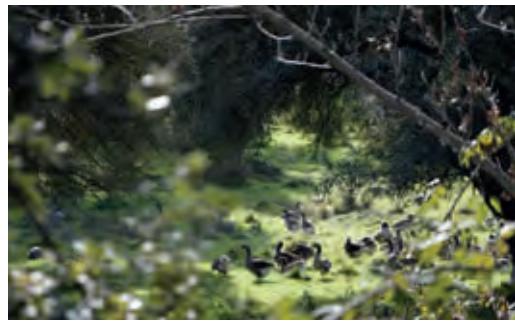
**ATRIO, EL ARTE DE VIVIR**  
**Toño Pérez y José Polo entregan su restaurante al deleite gastronómico**  
**Toño Pérez and José Polo's restaurant is a shrine to culinary enjoyment**



40

## NOMBRES SINGULARES

EDUARDO SOUSA



## ENTREVISTA | INTERVIEW



**“Me gustaría ser recordado como una buena persona”**

**“I wish to be remembered as a good person”**

## FLASH TRIP | MÁLAGA

El destino amable  
Warm and friendly

58

AGENDA  
TOP 6

64





PAISAJES | LANDSCAPES

Cinque Terre

OUTSIDERS



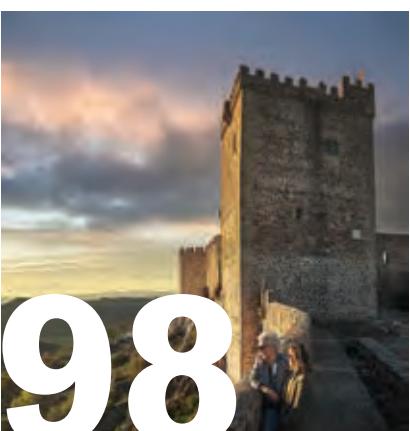
# 74

AIR CARE | PRODUCTOS  
BEAUTY ADVISOR by  
PAZ FERRER

88

ICONOS ARQUITECTÓNICOS

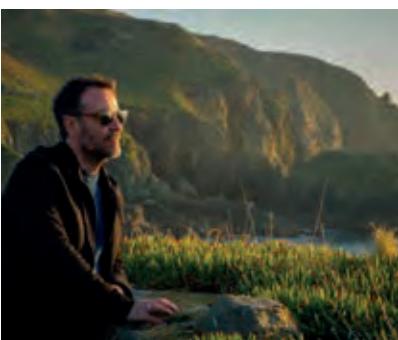
Extremadura y las Naciones Unidas  
Extremadura and the United Nations  
JAVIER ORTEGA FIGUEIRAL



# 98

ENTRE LETRAS | LETTERS  
AGUSTÍN MARTÍNEZ

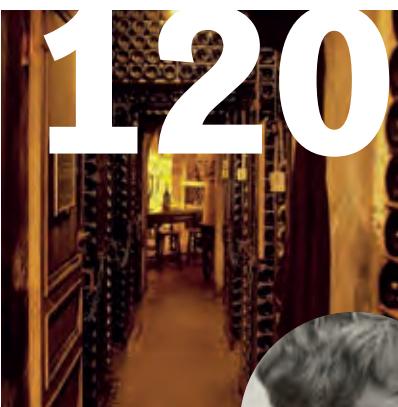
112



RINCONES CON ENCANTO |

CHARMING PLACES  
EL RESTAURANTE MÁS ANTIGUO DE  
PARÍS Y SU LEGADO GASTRONÓMICO  
THE CULINARY LEGACY OF THE OL-  
DEST RESTAURANT IN PARIS

120



RELATOS DE VIAJE |

TRAVEL MEMORIES  
Amelia Earhart,  
un viaje hacia la libertad  
journey to freedom



# 126

LAB | SCIENCE

LOS CRISTALES QUE SE  
FORMAN EN LA OSCURIDAD  
THE CRYSTALS THAT  
GROW IN THE DARK

# 130

MOTOR | ALFA ROMEO 134



33 STRADALE

EL LEGADO DE UN ICONO  
EL LEGADO DE UN ICONO

NOTICIAS | NEWS

140

VENTA A BORDO

BUY A BORDO

# 148

NUESTRA COMPAÑÍA | CREW  
ANTONI PERICÀS

156



"Buscamos la complicidad  
y la empatía con el pasajero"  
"We want to empathise and  
connect with passengers"

FIRMA INVITADA

Democratización de la aviación  
THE DEMOCRATISATION OF AIR TRAVEL  
Miguel Praga Líbano

# 162



## Escapadas Perfectas, a Tu Manera

Es hora de sacudirse la tristeza del invierno. Esta temporada, Vibra Hotels tiene varias escapadas inolvidables para ti – especialmente diseñado para aquellos que aman viajar – en Ibiza, Mallorca y Menorca.



Apertura: Julio 2025

**¡Siente el sol en la piel y deja que las largas tardes se desarrolle a su ritmo!**

Abraza el espíritu revitalizante en los nuevos Apartamentos Vibra Jabeque Blue. Los días en Playa d'en Bossa ofrecen una mezcla de calma y vigorizante aire marino. Un refugio moderno rodeado de diseño y confort y a pocos pasos de las impresionantes playas de la isla, y a un breve paseo de la ciudad de Ibiza o de la vibrante zona de ocio de Playa d'en Bossa. Las terrazas de todos los apartamentos dan a la zona de piscina, un divertido espacio animado por nuestro Truck & Roll ¡donde comerás los mejores hot-dogs de la isla!

Apertura: Julio-Agosto 2025

**¡Encuentra tu felicidad en Vibra Yamm Sunset!**

Aquí las reglas son diferentes Vibra Yamm Sunset es más que un destino: imagina despertarte frente a las vistas panorámicas de la bahía de este nuevo hotel, situado junto al mar en el 'sunset-strip' de San Antonio.

Vibra Yamm Sunset, es donde el encanto rústico se encuentra con el lujo relajado. Disfruta de nuestras acogedoras suites, experimenta una de las mejores puestas de sol del Mediterráneo desde el privilegiado roof-top en un ritual que te conecta con el mar, y termina el día con los indulgentes tratamientos de spa en la zona wellness.



GRUPO  
**LIFE GOURMET**

EN CONSTANTE TRANSFORMACIÓN

## DOMINAMOS EL ARTE DE LA BUENA GASTRONOMÍA.

Queremos que te sumerjas en nuestras creaciones, que sientas cómo el color y el sabor se entrelazan, y que descubras cómo cada una de nuestras líneas gastronómicas está pensada para sorprender y cautivar.



Life Gourmet

UNA COCINA CON ALMA MEDITERRÁNEA QUE DOMINA EL ARTE DEL BUEN COMER.



Ramón Freixa

EL CATERING DEL CHEF RAMÓN FREIXA. LA GASTRONOMÍA SE VISTE DE GALA, CON PLATOS QUE SON VERDADERAS ÓBRAS DE ARTE.



Life Organic

UN CATERING ECOLÓGICO Y SOSTENIBLE EN COLABORACIÓN CON EL CHEF JUANJO LÓPEZ DE LA TASQUITA DE ENFRENTE.



Kosher Life

LINEA DE GASTRONOMÍA KOSHER QUE CUMPLE CON LOS PRECEPTOS DE LA LEY JUDAICA.



Life Desserts

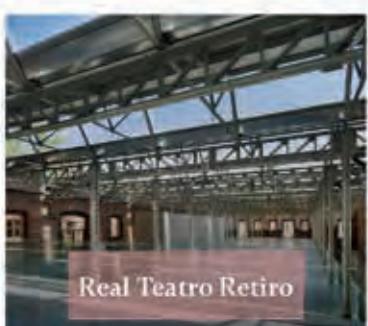
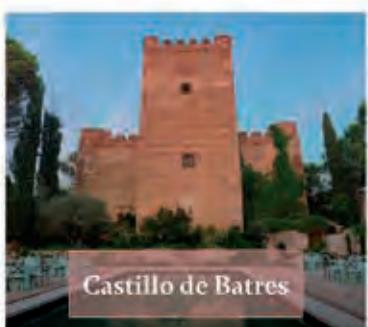
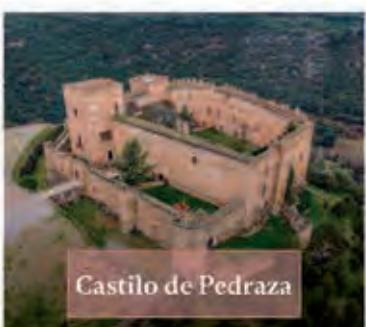
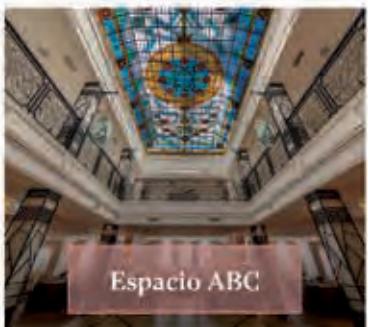
LA PASTELERÍA COBRA UNA NUEVA DIMENSIÓN DE LA MANO DEL MAESTRO PASTELERO ALEJANDRO MONTES.

GRUPO  
**LIFE GOURMET**

EN CONSTANTE TRANSFORMACIÓN

## LOS MEJORES EVENTOS MERECEN LOS MEJORES ESPACIOS.

Descubre los venues más exclusivos con Grupo Life Gourmet, los mejores escenarios para tus eventos. Historia, belleza y alta gastronomía.



eventos@grupolg.es  
(+34) 692 157 209

grupolg.es

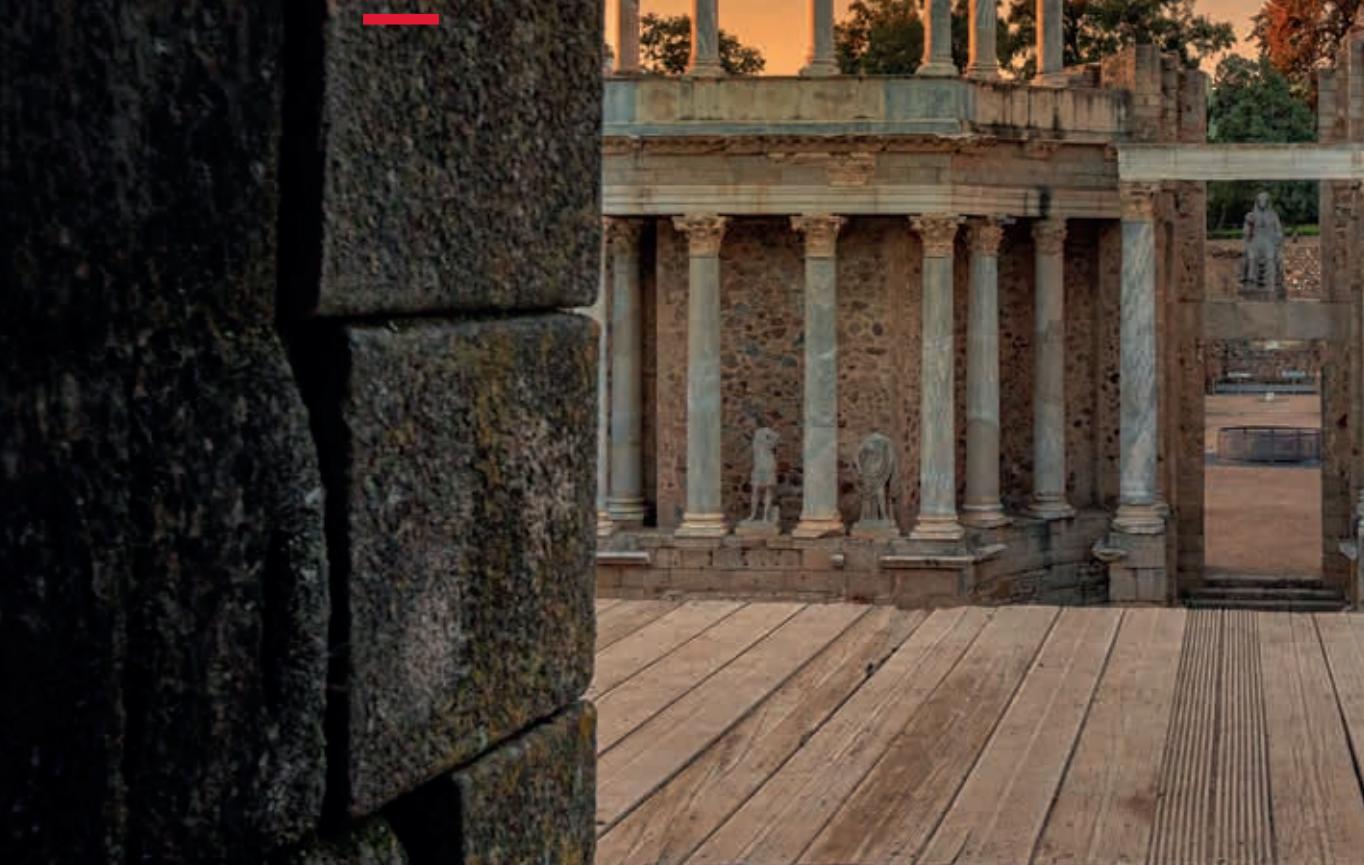


# EXTREMADURA

## TIERRA DE CONTRASTES

### LAND OF CONTRASTS

TEXTO: Isabel Robles / FOTOS: Junta de Extremadura



**Historia, naturaleza y tradición. Ruinas romanas, fortalezas medievales y pueblos monumentales se funden con una naturaleza imponente y una gastronomía única para convertir Extremadura en un destino inolvidable.**

**History, nature and tradition. Roman sites, medieval fortresses and monument-packed towns blend with stunning landscapes and a unique gastronomy to make Extremadura an unforgettable destination.**



Tiempo atrás, Extremadura no respondía al nombre que la sitúa «más allá del Duero», un río que ni siquiera atraviesa sus dehesas. Esta tierra, que se extiende entre el Sistema Central y Sierra Morena y donde los Montes de Toledo dan sus últimos coletazos antes de que el Guadiana amplíe su vega, ha sido una encrucijada de caminos desde la Antigüedad. Las piedras guardan memoria de tiempos pre-téritos que afloran en conjuntos megalíticos tan extensos como el de Valencia de Alcántara, uno de los más importantes de Europa occidental. También entre la bruma que separa la historia de la leyenda asoma un pueblo que formó una de las primeras civilizaciones en Europa –Tartessos– y que dejó vestigios como los de Cancho Roano o el Turuñuelo.

Long ago, Extremadura wasn't known as the land "beyond the Duero", a river which doesn't even flow through its *dehesas* or pasturelands. This piece of land, which spreads out between the Sistema Central and Sierra Morena mountain ranges and the edges of the Montes de Toledo right before the Guadiana river becomes wider, has been a crossroads ever since ancient times. The stones standing in vast megalithic sites such as that of Valencia de Alcántara—one of the most important sites in Western Europe—hold the memories of its past times. Shrouded in the mist that separates history from legend, we find a society that created one of the first civilizations in Europe—Tartessos—and which left its traces in places such as Cancho Roano and Turuñuelo.

## El poder de Roma

Si hubo un pueblo que dejó huella indeleble en su territorio fue Roma. En el año 25 a. C., Augusto, vencedor de las guerras cántabras, decidió asentar a sus veteranos en una nueva ciudad: Augusta Emerita. Lugar privilegiado en la confluencia entre dos ríos, la recién fundada urbe pronto se convirtió en la capital de la provincia de Lusitania y comenzó a monumentalizarse.

Se edificaron templos, como el de Diana, *domus* como la Casa del Mitreo –que conserva algunos de los mosaicos más impresionantes hallados en la ciudad–, y acueductos, como el de los milagros. No obstante, si algo destaca en Mérida es su teatro romano, uno de los mejores de Europa que, dos mil años más tarde, sigue albergando representaciones durante el Festival Internacional de Teatro Clásico. Historias como la de Ifigenia o Medea resuenan entre sus piedras milenarias y sobreocogen a los cientos de espectadores que llenan sus gradas cada año. A su lado, el anfiteatro revive durante las fiestas de Emerita Lvdica, cuando la ciudad recuerda su pasado romano y los gladiadores vuelven a la arena. Turistas, recreadores y público en general se dan cita en esta fecha que reúne a más de cien mil personas y que se desarrolla con la ciudad patrimonio de la humanidad como escenario privilegiado, desde el puente romano y la alcazaba árabe que lo defiende hasta el Museo Nacional de Arte Romano, que alberga una de las mejores colecciones arqueológicas romanas de la península.

Roma no solo dejó Mérida para la posteridad. La Vía de la Plata –llamada así por la evolución del término árabe «balata» (empedrada)– fue una de las calzadas más importantes de la península y germen, en la actualidad, de la vía de comunicación que recorre la comunidad de norte a sur. A lo largo de sus trescientos kilómetros da acceso a algunos de los tesoros extremeños mejor guardados, como Hervás, que posee una judería que destaca por su estado de conservación, Plasencia, con su catedral –que, en realidad, son dos– y sus murallas, o Zafra, con el palacio de los duques de Feria y sus plazas, la grande y la chica.

 Claustro del Monasterio de Guadalupe





### The power of Rome

If ever there was a civilization that left an indelible mark on their territory, it was the Romans. Following his victory in the Cantabrian Wars in 25 BC, Augustus decided to settle his veteran soldiers in a new city: Augusta Emerita. Set in an advantageous position at the confluence of two rivers, the newly founded city soon became the capital of the Lusitania province and underwent a process of major building work.

Temples such as the one to Diana, domus such as the House of Mithraeum—which contains some of the most impressive mosaics found in the city—and watercourses such as Los Milagros aqueduct were built. However, if there's something that stands out in Mérida, it's its Roman theatre, one of the best in Europe. Two thousand years on, it still hosts performances during the International Classical Theatre Festival. The stories of Iphigenia and Medea reverberate through its ancient stones, enrapturing the hundreds of spectators who fill its stands every year. Next to it, the amphitheatre comes back to life during the Emerita Lvdica festival, the time when the city relives its Roman past and gladiators return to the arena. Tourists, historical re-enactors and members of the public meet for this event that brings together more than 100,000 people. It takes place in the superb locations of a World Heritage city, from the Roman bridge and the Moorish citadel that defends it to the National Museum of Roman Art, which houses one of the best Roman archaeological collections in the peninsula.

Romans left more than Mérida for posterity. The Vía de la Plata—which takes its name from the evolution of the Arab term “balata” (cobblestone)—was one of the most important roads in the peninsula and the origin of the present-day highway that runs through the region from north to south. Along its three hundred kilometres, it leads to some of the best-kept treasures in Extremadura: Hervás, which has a remarkably well-preserved Jewish quarter, the walled city of Plasencia and its cathedral—well, cathedrals—and Zafra, known for the Dukes of Feria palace and its large and small squares, Plaza Grande and Plaza Chica.



## Air Nostrum vuela desde Extremadura a...

**Madrid:** Hasta 11 frecuencias semanales. Dos rutas diarias de lunes a viernes y una los domingos.

**Barcelona:** 5 frecuencias semanales, todos los lunes, miércoles, jueves, viernes y domingos.

**Gran Canaria:** 1 frecuencia semanal (lunes) desde julio a septiembre.

**Mallorca:** 3 frecuencias semanales (lunes, miércoles y jueves) desde el 18 de julio al 31 de agosto.



## Ciudades de piedra y legado

Rodeada por una muralla de origen árabe, la ciudad vieja de Cáceres –patrimonio de la humanidad desde 1986– invita al visitante a deambular por callejuelas medievales entre casonas nobles, templos y palacios como el de los Golfines de Abajo, una magnífica casa-fortaleza que combina a la perfección características platerescas, góticas y renacentistas, o la concatedral de Santa María, a la que se puede llegar desde la plaza mayor por el arco de la Estrella. Oculto bajo el subsuelo, el aljibe árabe del Museo Provincial es testigo del rico pasado histórico y cultural de la ciudad.

A pocos kilómetros, Trujillo se alza como cuna de grandes exploradores. La casa natal de Pizarro es un museo donde se conservan mapas, armas y documentos relacionados con la conquista de América. Pero este no es su único atractivo. Desde la plaza mayor, rodeada de palacios renacentistas, se puede vislumbrar el castillo que, desde hace siglos, domina el entramado de callejuelas desde lo alto.

Otro monumento pétreo incluido en la lista del patrimonio mundial por méritos propios es el Monasterio de Santa María de Guadalupe. Panteón real y ejemplo de la evolución de estilos arquitectónicos, fue el lugar donde los Reyes Católicos recibieron a Colón antes del viaje hacia poniente que lo llevaría a descubrir una nueva tierra: América.

## El teatro romano de Mérida sigue albergando representaciones

The Roman theatre of Mérida still hosts performances



### Cities of stone and legacy

Surrounded by Moorish walls, the Old Town of Cáceres—a World Heritage Site since 1986—invites visitors to stroll down its medieval streets lined with ancestral homes, temples and palaces such as Los Golfines de Abajo, a magnificent fortress-house that seamlessly combines Plateresque, Gothic and Renaissance features, and the Santa María Co-Cathedral, which can be reached from the main square going through the Estrella arch. Hidden beneath the ground, the Moorish cistern of the Provincial Museum is a testament to the city's rich historical and cultural past.

A few kilometres away, Trujillo can claim to be the birthplace of many great explorers. Pizarro's family home is now a museum where maps, weapons and documents relating to the conquest of America are kept. But this is not its only attraction. From the Plaza Mayor and surrounded by Renaissance palaces, you can gaze at the castle that has dominated the maze of alleys from above for centuries.

Another stone monument included in the World Heritage List on its own merits is the Monastery of Santa María de Guadalupe. This royal mausoleum showcases the evolution of architectural styles. It was the place where the Catholic Monarchs received Columbus before he sailed westward on the journey that would lead him to discover a new world: America.





### De naranjas y fronteras

Al oeste de Extremadura, el tiempo y la historia han dibujado una frontera difusa, marcada por conflictos, tratados y ciudades que aún guardan la esencia de un pasado compartido con Portugal. A lo largo de la Raya –como se la apoda comúnmente– fueron surgiendo enclaves fortificados o reutilizándose los que ya existían, como fue el caso de Badajoz, que cuenta con la alcazaba árabe más grande de Europa, así como torres y fortificaciones de distintas épocas. Otros baluartes, testigos de los convulsos tiempos en los que el peligro acechaba más allá de sus muros, son el castillo de Luna, que señaorea Alburquerque, o el de Jerez de los Caballeros, una antigua alcazaba árabe muy reformada por los templarios que se yergue sobre los campanarios de iglesias como la de san Bartolomé, cuya fachada, decorada con azulejos vidriados, es uno de los símbolos del municipio.

Pero no todo el territorio que hoy forma parte de Badajoz perteneció siempre a España. Hubo un tiempo en el que Olivenza era Olivenga y en sus calles, empedradas al estilo de Lisboa, se hablaba portugués. Hay un dicho que afirma que *de Espanha nem bom vento nem bom casamento*, y el que sopló en 1801, cuando las tropas españolas bajo el mando de Godoy ganaron la efímera guerra de las Naranjas, hizo que Olivenza quedara de este lado de la frontera. Esto ha configurado el carácter de la población, que combina su herencia lusa e hispana de un modo magistral.

### Más allá de las dehesas

En primavera, el valle del Jerte se cubre con el manto blanco de los cerezos en flor, que ascienden por las laderas de la Reserva Natural de la Garganta de los Infieles. A pesar de lo que indica su nombre, se trata de un paraíso que, en su lado sur, desciende hacia la comarca de La Vera, donde se encuentra el monasterio de Yuste, lugar elegido por Carlos V para pasar sus últimos años. Rica en paisajes, Extremadura ofrece contrastes tan curiosos como el de Granadilla, un encantador pueblo abandonado que se refleja en las aguas el embalse que lo rodea, o el de Robledillo de Gata, enclavado en plena sierra y envuelto por una naturaleza exuberante. Al este, el Monfragüe se yergue como un privilegiado refugio ornitológico, con aves como el buitre negro o el águila imperial, y al oeste, el Parque Natural del Tajo Internacional dibuja un escenario de acantilados y riberas escarpadas donde el paisaje y la historia van de la mano, tal como se puede apreciar en el puente romano de Alcántara, insigne obra de ingeniería que permanece en la actualidad.



## Of oranges and borders

In western Extremadura, time and history have drawn up a blurred border, marked by conflicts, treaties and cities that still retain the essence of a past shared with Portugal. Along the Raya—as it is commonly called—fortified settlements emerged, and those that already existed were repurposed, as was the case of Badajoz, which has the largest Arab citadel in Europe, as well as towers and fortifications from different eras. Other strongholds that witnessed the turbulent times in which danger lurked beyond their walls are the Luna Castle, dominating Alburquerque, and the Jerez de los Caballeros Castle, an ancient Arab citadel that underwent a major transformation by the Templars and overlooks the bell towers of churches such as San Bartolomé, whose facade, decorated with glazed tiles, is one of the town's symbols.

Yet not all the territory that today makes up the province of Badajoz always belonged to Spain. There was a time when Olivenza was Olivença and Portuguese was spoken in its Lisbon-style cobbled streets. There's a saying that goes, “*de Espanha nem bom vento, nem bom casamento*” (neither good winds nor good marriages come from Spain) and the wind that blew in 1801, when Spanish troops under Godoy won the brief War of the Oranges, made Olivenza stay on this side of the border. This has shaped the personality of its people, masterfully combining its Portuguese and Hispanic heritage.

## Beyond the *dehesas*

In spring, the Jerte valley is covered with the white blanket of the blossoming cherry trees that climb up the slopes of the Garganta de los Infiernos. Despite its name (Hell's Gorge), this nature reserve is a true paradise that, on its south side, descends to the region of La Vera, where the Monastery of Yuste is located, the place chosen by Charles V to spend his final years. Rich in landscapes, Extremadura offers striking contrasts such as Granadilla, a charming, abandoned town that is reflected in the waters of its surrounding reservoir, and Robledillo de Gata, nestled in the mountains and framed by lush greenery. To the east, Monfragüe offers an outstanding bird sanctuary inhabited by black vultures and imperial eagles; to the west, the Tagus International Natural Park conjures up a scenery of cliffs and steep banks where the landscape and the past go hand in hand, as evidenced by the Alcántara Roman bridge, an impressive feat of engineering still standing today.



**La ciudad vieja  
de Cáceres invita  
al visitante a deambular  
por callejuelas medievales  
entre casonas nobles,  
templos y palacios**

The Old Town of Cáceres invites visitors to stroll down its medieval streets lined with ancestral homes, temples and palaces.

 Plaza Mayor de Cáceres

## Platos para chuparse los dedos

La cocina extremeña es el reflejo de su tierra: sencilla, contundente y basada en ingredientes de primera calidad. Dehesas, huertas y ríos abastecen una despensa donde los productos ibéricos, quesos y guisos forman parte de una identidad culinaria única. Destacan el pimentón de La Vera, las cerezas del Jerte y el jamón ibérico de bellota, platos como las migas o la chanfaina, quesos como la torta del Casar o el de Ibores, vinos como los de la ribera del Guadiana y dulces tan singulares como las floretas, la candelilla y el técula mécula.



■ Parque Nacional de Monfragüe

## Mouth-watering dishes

Extremadura's cuisine is a reflection of its land: simple, hearty and based on top quality ingredients. *Dehesas*, orchards and rivers supply a pantry where Iberian products, cheeses and stews make up a unique culinary identity. Highlights include paprika from La Vera, cherries from Jerte and Iberian ham from acorn-fed pigs. It also boasts dishes such as *migas* and *chanfaina*, cheeses such as *Torta del Casar* and *Ibores*, wines from the Guadiana riverbank, and sweets as unique as *floretas*, *candelilla* and *técula mécula*.



■ Plaza Grande de Zafra

■ Alcazaba de Badajoz



# Visita Melilla en PRIMAVERA



Tu  
próximo  
destino

## Descubre la Melilla

histórica - modernista - multicultural - cosmopolita - acogedora

Y disfruta de su

costa - buen clima - fusión gastronómica - diversidad de tradiciones



BONOS TURÍSTICOS DESCÚBRELOS



[bonosmelilla.es](http://bonosmelilla.es)



DESCUENTO EN  
TRANSPORTE Y ALOJAMIENTO  
DE HASTA EL 75%



# FLIGHT ACADEMY

Whether becoming a pilot it's your dream or your career goal, our flight academy will help you achieve it.



Contact us  
+34 910 918 722



Send us an e-mail  
**INFO@UNIVERSALSKYGROUP.COM**



Visit our website  
**UNIVERSALSKYGROUP.COM**

**ENROLL NOW**



## The fleet



ROBINSON 44

SCHWEIZER 300



CESSNA 172



CESSNA CITATION 500

## READY FOR TAKEOFF? BECOME A CERTIFIED PILOT WITH US.

### WHO CAN ENROLL?

- Open to anyone **16 years or older** with a passion for flying.

### WHY CHOOSE US?

- **EASA-certified** training: Courses for both **helicopter** and **airplane pilots**.
- **Scholarships** available to support your aviation dreams.
- **Expert instructors**: Learn from highly qualified professionals.
- **Radio communication course** included in the certification.
- State-of-the-art **flight simulators** to enhance your training experience.
- **E-learning platform**: Study for your theory exam from anywhere.
- **Train in a real airport**: Practical training at Madrid's Cuatro Vientos airport.
- **Flexible scheduling**: Practical sessions that fit your agenda.



# LLERENA

## ENTRE MAESTRES Y ARTISTAS

### AMONG MASTERS AND ARTISTS

TEXTO: Antonio de Nò / FOTOS: Ayuntamiento de Llerena

---



## **El campanario de la Iglesia de Nuestra Señora de la Granada con sus 61 metros de altura, es el hito que señala la presencia de esta histórica ciudad santiaguista en la campiña extremeña**

Standing at 61 metres high, the bell tower of the Church of Nuestra Señora de la Granada is the milestone that marks the location of this historic town of the Order of Santiago in the Extremadura countryside.

Las galerías porticadas de la Iglesia de Nuestra Señora de la Granada representan un caso único en la arquitectura religiosa española. Servían para que las autoridades presenciasen los actos públicos que se celebraban en la plaza.

**L**a silueta de una esbelta torre rojiza en la lejanía, anuncia al viajero que está llegando a Llerena. El campanario de la Iglesia de Nuestra Señora de la Granada con sus 61 metros de altura, es el hito que señala la presencia de esta histórica ciudad santiaguista en la campiña extremeña; una atalaya monumental que preside los quehaceres y afanes de los cerca de 6.000 habitantes que viven en este bonito rincón enclavado en las estribaciones de Sierra Morena.

Buen lugar para otear viejas murallas, plazuelas y tejados, en su obra se fusionan elementos gótico-mudéjares, renacentistas, barrocos y neoclásicos; toda una metáfora en piedra sillar y ladrillo de la rica historia de la villa. La visión de su espadaña, coronada por una veleta a modo de "giralddillo", emociona a aquellos emigrantes que divisan en el horizonte la torre que custodia a su patrona cuando regresan al pueblo que vio pasar su infancia.

Luis Zapata de Chaves, poeta y caballero de Santiago que fuera paje del Rey Felipe II, dijo de ella que era *"feliz de sitio, fértil de suelo, sano de cielo, soberbia de casas, agradable de calles, abundante de hermosas, llena de caballeros y letrados y de tan raros ingenios, que apenas necio podrá hallarse uno."*

El que fuera segundo núcleo de población de la región después de Badajoz, conocido en el siglo XVI como la "Atenas de Extremadura", ha sabido conservar hasta nuestros días un inusual interés por la cultura que se traduce en la activa participación de sus gentes en actividades y eventos. La premiada compañía "Teatro de Papel", la Coral Llerenense, sus prestigiosas jornadas de historia o el certamen internacional de cortometrajes "El Pecado" son fiel exponente de ello.

Pasear por las encaladas calles de Llerena es una experiencia tan inmersiva como evocadora. El casco histórico de esta ciudad que fuera cabeza del Priorato de San Marcos

**T**he silhouette of a slender reddish tower in the distance tells the traveller that he is arriving in Llerena. Standing at 61 metres high, the bell tower of the Church of Nuestra Señora de la Granada is the milestone that marks the location of this historic town of the Order of Santiago in the Extremadura countryside, keeping a watchful eye over the comings and goings of the nearly 6,000 people who live in this beautiful place nestled in the foothills of Sierra Morena.

A great place to admire ancient walls, tiny squares and roofs, its buildings blend together Gothic-Mudéjar, Renaissance, Baroque and Neoclassical elements; it's a metaphor about the rich history of this town, built of stone blocks and brick. The sight of the bell gable from afar, crowned by a human-shaped weathervane, creates a feeling of excitement in those emigrants who spot the tower that guards their patron saint when they return to the town where they spent their childhoods.

Luis Zapata de Chaves, a poet and member of the Order of Santiago who was a page of King Philip II, described the town as *"a happy place, with a fertile soil, a healthy sky, superb houses, pleasant streets, and many beautiful ladies; so full of knights and scholars and rare ingenuity, that a fool could be barely found there."*

The second largest town by population in the region after Badajoz and known in the 16th century as the Athens of Extremadura, Llerena has managed to preserve to this day an unusual interest in culture that translates into the active participation of its inhabitants in many activities and events. The award-winning theatre company Teatro de Papel, the Coral Llerenense choir, the prestigious annual history conference, and the El Pecado international short film contest are a testament to this.

Strolling through the whitewashed streets of Llerena is a truly immersive and evocative experience. Its

de León y sede de la Mesa Maestral de la Orden de Santiago, ya fue declarado "Conjunto de Interés Histórico Artístico Nacional" en 1966 por el excelente estado de conservación de su patrimonio. Y es que, en fecha tan temprana como 1340, Llerena ya fue sede de las cortes convocadas por Alfonso XI así como de numerosos capítulos de dicha orden militar. El último gran maestre de la misma, Don Alonso de Cárdenas, yace enterrado junto a su esposa, Doña Leonor de Luna, en la iglesia que él mismo dedicó al apóstol Santiago y en la que recientemente se han encontrado unas pinturas murales datadas en la primera mitad del siglo XVI, de gran valor artístico. Una más de las sorpresas que año tras año nos sigue deparando este destino turístico, aún desconocido para muchos.

Hablar de Llerena es hablar de casas encaladas, de patios mudéjares y de pintores de renombre. La presencia de tribunal del Santo Oficio, junto a la de la Orden de Santiago, convirtió a la villa en el más importante centro administrativo de la Baja Extremadura y atrajo a artistas como Francisco Zurbarán al calor de los encargos de estas instituciones y de los ocho conventos que llegó a haber en la villa. El maestro de Fuente de Cantos – que se casó dos veces en Llerena y tuvo tres hijos allí – pintó muchos cuadros durante ese período, uno de los cuales, un crucificado, todavía puede verse en un retablo lateral de la Iglesia Mayor. Lugares como la Casa Maestral, el Palacio Episcopal, el Palacio de Justicia o las antiguas iglesias de San Juan de Dios y de la Merced (convertidas respectivamente en biblioteca pública y complejo cultural tras unas acertadas intervenciones arquitectónicas contemporáneas) son mudos testigos del interesante pasado que atesora la antigua *Ellerina*.

Pero si de verdad quiere tomarle el pulso a la ciudad, síntese en "La Casineta". Deténgase a observar el bullicio de la Plaza de España y

admire la fachada de su Iglesia Mayor, con sus singularísimos corredores porticados. Después, pídale a Manolo una tostada con jamón ibérico D.O. "Dehesa de Extremadura" o, si se ha levantado con ganas de comerse el mundo, un mollete con su afamada manteca "colorá" picante casera. Le aseguro que no se arrepentirá. Relájese y déjese llevar por la visión majestuosa de la torre mientras escucha el tañer de sus campanas y contempla la fuente diseñada por Zurbarán y la estatua del pintor. Tómese su tiempo y disfrute. A pocos kilómetros de allí, las ruinas romanas de Regina Turdorum, la ermita de nuestra Señora del Ara -la llamada Capilla Sixtina de Extremadura- y la mina de "La Jayona", le estarán esperando.

**El casco histórico de esta ciudad que fuera cabeza del Priorato de San Marcos de León y sede de la Mesa Maestral de la Orden de Santiago, ya fue declarado "Conjunto de Interés Histórico Artístico Nacional" en 1966 por el excelente estado de conservación de su patrimonio**

Once the seat of the San Marcos de León priory and the Master's Table of the Order of Santiago, its old town was declared a "national site of historic and artistic interest" as early as 1966 due to its heritage's excellent state of conservation



La torre de la Iglesia Mayor es el monumento más icónico de Llerena



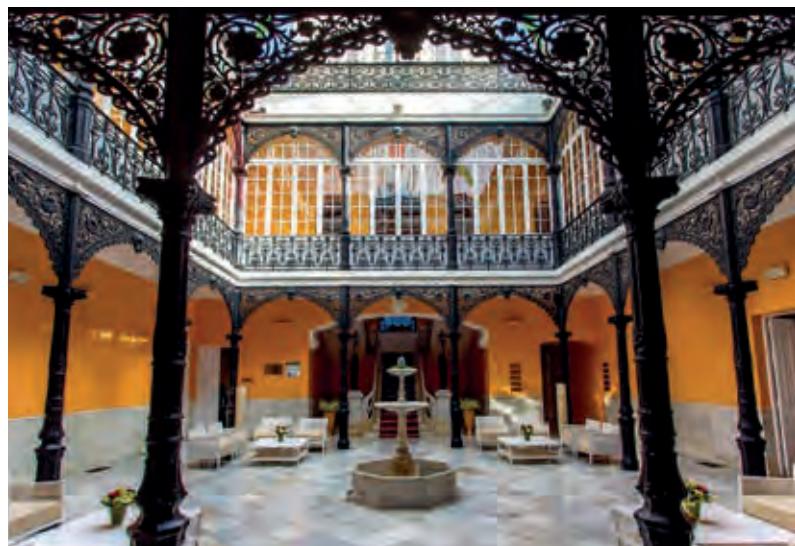
La antigua iglesia de San Juan de Dios ha sido convertida en una biblioteca pública



Pinturas murales de finales del siglo XV encontradas en el Palacio Episcopal, actual Museo Histórico de la Ciudad de Llerena

### Hablar de Llerena es hablar de casas encaladas, de patios mudéjares y de pintores de renombre

To speak of Llerena is to speak of whitewashed houses, Mudéjar patios, and renowned painters



Patio de la Hospedería Mirador de Llerena

old town, which served as the seat of the San Marcos de León priory and the headquarters of the Master's Table of the Order of Santiago, was declared a "national site of historic and artistic interest" in 1966 due to its heritage's excellent state of conservation. As early as 1340, Llerena was already the seat of the assembly convened by Alfonso XI and of the many chapters of the military order. The town's last great master, Don Alonso de Cárdenas, was buried with his wife, Doña Leonor de Luna, in the church that he dedicated to St. James the Great; very recently, frescoes of great artistic value dating from the first half of the 16th century have been found there. This finding adds to the historical surprises found in this lesser-known tourist destination year after year.

To speak of Llerena is to speak of whitewashed houses, Mudéjar patios, and renowned painters. The establishment of the Tribunal of the Holy Office of the Inquisition, together with that of the Order of Santiago, made the town the most important administrative centre of the Baja Extremadura region, attracting artists such as Francisco Zurbarán who would take commissions from these institutions and from the eight convents that the town had at one point. Zurbarán, a teacher from Fuente de Cantos—who married twice in Llerena and had three children there—pro-

duced many paintings during that period; one of them, a Christ on the Cross, can still be admired in a side altarpiece of the Nuestra Señora de la Granada church. Places such as the Master's Table, the Bishop's Palace, the Palace of Justice and the old churches of San Juan de Dios and La Merced (reconverted into a public library and a cultural centre respectively after successful contemporary architectural interventions) are silent witnesses to the interesting past that the ancient Ellerina boasts.

But if you really want to get a feel of the town, have a seat in La Casineta. Take a break to enjoy the hustle and bustle of Plaza de España while you admire the facade of the town's main church, featuring truly unique arcaded corridors. Then, ask Manolo for a toast with Dehesa de Extremadura PDO Iberian ham or, if you woke up feeling more than peckish, order a bread roll with his famous homemade spicy *colorá* lard. I promise you that you will not regret it. Relax and let yourself be carried away by the majestic view of the tower as you listen to its bells ringing, and contemplate the fountain designed by Zurbarán and his statue. Take your time and enjoy. A few kilometres from there, the Roman ruins of Regina Turdulorum, the chapel of Nuestra Señora del Ara—the so-called Sistine Chapel of Extremadura—and the La Jayona mine, will be waiting for you.

# LOS TESOROS OCULTOS DE CATALUÑA A TRAVÉS DE SU

## GASTRONOMÍA, HISTORIA Y PAISAJE

DISCOVER CATALONIA'S HIDDEN TREASURES THROUGH ITS

GASTRONOMY, HISTORY, AND LANDSCAPES

## TRES DÍAS DE EXCURSIONES GASTRO-CULTURALES CERCA DE BARCELONA QUE TE DEJARÁN SIN ALIENTO

THREE DAYS OF GASTRO-CULTURAL EXCURSIONS NEAR BARCELONA THAT WILL TAKE YOUR BREATH AWAY

DIA 1 | DAY 1

### MONASTERIO DE MONTSERRAT | MONTserrat MONASTERY

- Rutas y vistas espectaculares por el Parque Natural de Montserrat. Routes and spectacular views through the Natural Park of Montserrat.
- El Santuario de la Mare de Déu, la Moreneta y el monasterio benedictino de Montserrat. The Sanctuary of the Mare de Déu, the Moreneta and the Benedictine monastery of Montserrat.
- L'Escolania, uno de los coros infantiles más antiguos de Europa. L'Escolania, one of the oldest children's choirs in Europe.

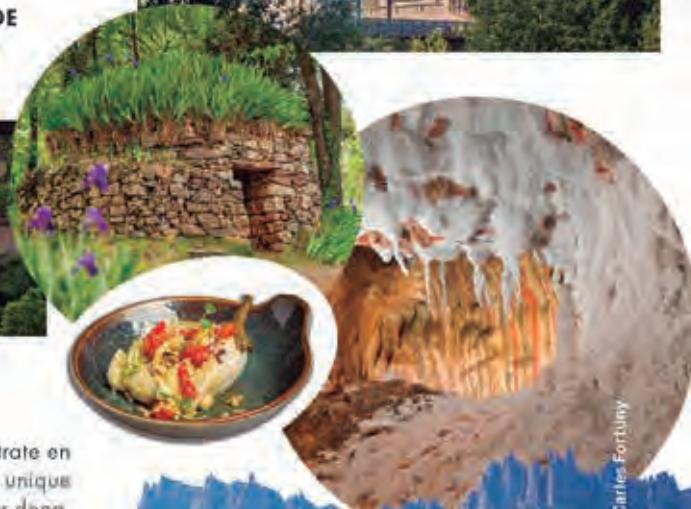


### MANRESA, EL CORAZÓN DE CATALUNYA | MANRESA, THE HEART OF CATALUNIA

- Basílica de la Seu. Basilica of La Seu.
- La Cueva de San Ignacio. La Cueva de San Ignacio.
- Camino Ignaciano entre Montserrat y Manresa. Ignatian Way between Montserrat and Manresa.



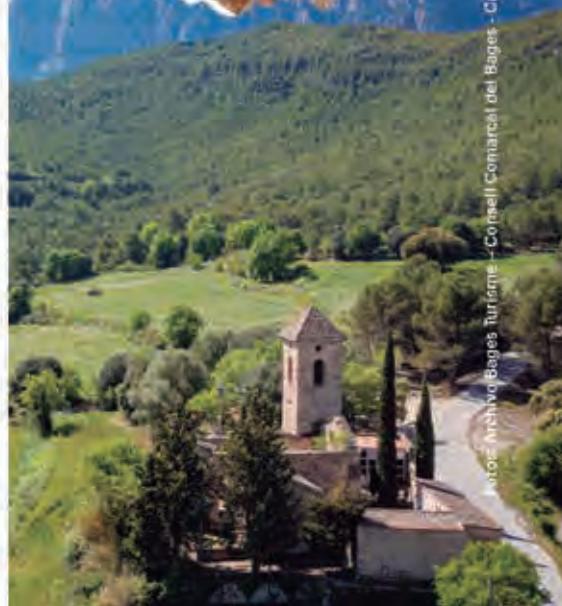
### VISITA A UNA BODEGA DE LA RUTA DEL VINO DO PLA DE BAGES | VISIT TO A WINERY ON THE DO PLA DE BAGES WINE ROUTE



DIA 2 | DAY 2

### CARDONA Y LA SAL | CARDONA AND THE SALT

- La Montaña de Sal, un fenómeno geológico único al mundo. Adéntrate en sus galerías de hasta 86 metros de profundidad. The Salt Mountain, a unique geological phenomenon in the world. Enter its galleries up to 86 meters deep.
- Castillo de Cardona, la fortaleza nunca vencida. Cardona Castle, the Fortress never defeated.
- Pueblo medieval. A medieval village.



### CATAS Y EXPERIENCIAS DE OLEOTURISMO | TASTINGS AND OLIVE OIL TOURISM EXPERIENCES

DIA 3 | DAY 3

### MONASTERIO MEDIEVAL DE SANT BENET DE BAGES | MEDIEVAL MONASTERY OF SANT BENET DE BAGES

- Almuerzo KMO. Lunch KMO

### MURA Y TALAMANCA. PUEBLOS CON ENCANTO MEDIEVAL | MURA AND TALAMANCA. VILLAGES WITH MEDIEVAL CHARM

- Barracas y finas de piedra seca para la producción de vino. Dry-stone walls for wine production.
- PARQUE NATURAL DE SANT LLORENÇ DEL MUNT I L'OBAC | NATURAL PARK OF SANT LLORENÇ DEL MUNT I L'OBAC,





  @rutadopladebages  
rutadelpidobages.cat

**A 50 minutos de Barcelona, te esperan más de 30 experiencias | 50 minutes from Barcelona, more than 30 experiences await you**

para catar los vinos y la gastronomía local,  
conocer el patrimonio vinícola y enamorarte de los  
**paisajes de bosque y viña** | to taste the local wines and  
gastronomy, discover the wine heritage and fall in love with the forest  
and vineyard landscapes.

# Visítanos Visit us



**UNA RUTA DE ENOTURISMO CULTURAL CON... | A CULTURAL WINE TOURISM ROUTE WITH...**



**Miles de construcciones de piedra seca, cuyo arte es Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO**  
Thousands of dry-stone constructions, the art of which is a UNESCO Intangible Cultural Heritage.



**Una historia arrraigada al vino y a la vid sorprendente.**  
A surprising history rooted in wine and the vineyard.



## Vinos con Denominación de Origen Pla de Bages

Wines with Designation of Origin Pla de Bages.



Lugares de parada obligatoria como Cardona, Manresa, el monasterio de Sant Benet de Bages y el Parque Natural de Sant Llorenç del Munt y l'Obac Must-see tourist attractions such as Cardona, Manresa, the monastery of Sant Benet de Bages and the Natural Park of Sant Llorenç del Munt and l'Obac.



**El "picapoll", nuestra variedad autóctona**  
The "picapoll", our local variety.



**Una tierra que es Geoparque Mundial UNESCO de la Cataluña Central. A region that is a UNESCO World Geopark of Central Catalonia.**



**La montaña de Montserrat omnipresente**  
The omnipresent Montserrat mountain



**Una red de bodegas, restaurantes, alojamientos, museos, vinotecas y guías con los que disfrutar la cultura de vino.** A net of wineries, restaurants, accommodation, museums, wine cellars and guides to enjoy the wine culture.

# EDUARDO SOUSA

EL FOIE GRAS  
EN SU MÁXIMA  
EXPRESIÓN

---

FOIE GRAS  
AT ITS FINEST

TEXTO: J. Aguadé / FOTOS: Natalia Muñoz, La Patería de Sousa



Nadie en el mundo cobra más por una lata de 200 gramos de este producto como lo hacen en La Patería de Sousa

**No one charges more for a 200-gram jar of this product as they do in La Patería de Sousa**

**U**no de los mejores foie gras del mundo, el que hasta se ha ofrecido en la cena de investidura de presidentes de Estados Unidos, se produce en un pequeño pueblo de Badajoz: Pallares. Francia tiene la fama de ser la cuna de este manjar por una cultura, una tradición y una industria para la fabricación de este producto que se cocina con el hígado de los gansos o de los patos. Sin embargo, en este pequeño pueblo de la comarca de Tentudía, es donde el foie llega a su máxima expresión de la mano de Eduardo Sousa, su sabiduría y sus gansos.

Decir que algo es lo mejor del mundo puede sonar pretencioso y es, como mínimo, un ejercicio de riesgo. Pero hay un hecho irrefutable que avala esta afirmación. Nadie en el mundo cobra más por una lata de 200 gramos de este producto como lo hacen en La Patería de Sousa (fundada en 1812 por la familia Sousa). Una tarrina del manjar extremeño se vende por unos trescientos euros y es casi imposible de conseguir. La calidad de los productos ya ha traspasado fronteras y solo unos pocos privilegiados pueden conseguir este alimento.

Además de ser el mejor, el foie de Sousa está hecho respetando al máximo la vida de los gansos. Ha recibido la primera licencia de producción de Foie Natural Gras Ecológico del mundo. También ha logrado el calificativo de 'ético'. Él no necesita estabular a los animales ni alimentarles artificialmente (proceso llamado 'gavage') para que hinchen sus hígados grasos. Eduardo les da cariño y tranquilidad para que durante todo el año

**O**ne of the best foie gras in the world—the one that has even been served at the United States presidential inauguration luncheon—is produced in a small village of Badajoz: Pallares. France is reputed to be the cradle of this delicacy, owing to its rich culture, tradition, and a well-established industry dedicated to producing this food product made from the liver of geese or ducks. However, it's in this small village in the region of Tentudía where foie gras reaches its peak by the hands of Eduardo Sousa, thanks to his wisdom and his geese.

Saying that something is the best in the world may sound pretentious and quite risky, to say the least. But there's an irrefutable fact that supports this claim: no one charges more for a 200-gram jar of this product as they do in La Patería de Sousa (founded by the Sousa family in 1812). A pot of this Extremaduran delicacy is sold for about 300 euros and it's almost impossible to get your hands on one. News of the product's exceptional quality has already crossed borders, and only a privileged few can buy this choice food.

Apart from being the best, Sousa's foie gras is produced with the utmost care for the health and welfare of the geese. It has received the world's first organic Foie Natural Gras production licence, and it's also been described as 'ethical'. He doesn't need to cage the birds or force-feed them (a process known as 'gavage') to enlarge their fatty livers. Instead, Eduardo gives them love and tranquillity, allowing them to store the necessary fat throughout the year to face the huge phys-



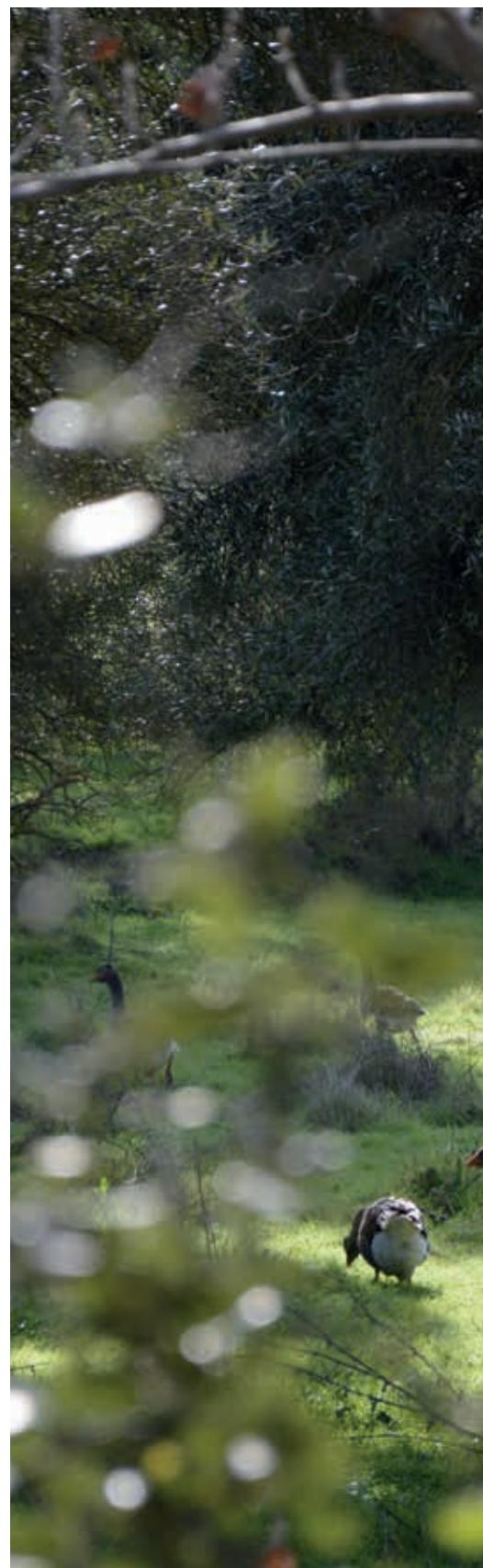
vayan cogiendo la grasa necesaria de cara a afrontar el descomunal reto físico que supone la migración de las aves. Por eso su foie es el único al que se le ha podido poner la etiqueta de 'ético' en el cuidado animal. Hasta que llegaron los Sousa el secreto del buen foie estaba basado en el sufrimiento vital del animal, pero ahora también está en su bienestar.

La fama le llegó a Sousa en dos pasos. El primero en 2006 cuando casi sin que él quisiera, fue invitado a presentar su foie al concurso de cata ciega del Salón Internacional de Alimentación de París. Ganó el premio 'Coups de Couer', que es algo así en alimentación como conseguir una medalla de oro en los Juegos Olímpicos. Y para más inri este triunfo vino rodeado de polémica porque los productores franceses dijeron que lo que hacía Eduardo no era foie sino paté. Hasta *Le Monde* entró en la polémica. Todo este ruido no hizo más que ser

el altavoz para que todo el mundo quisiera probar ese producto.

El segundo aldabonazo le llegó el día que el afamado cocinero norteamericano Dan Barber visitó la finca de Pallares. El curioso chef había escuchado de la polémica del premio a Eduardo y quería ver lo que realmente pasaba en esa finca extremeña. Quedó prendado con lo que vio, escuchó y cató. Desde entonces se ha convertido en el máximo embajador del foie ético extremeño en el mundo.

El ganadero extremeño es ahora el estandarte de una familia que lleva más de doscientos años explotando la granja de Pallares. Ha querido ser fiel a la ancestral técnica producción de foie que se remonta a la época de los egipcios. Cuenta con unas quinientas hectáreas estratégicamente asentadas en la ruta de migración de aves y dedicadas a conseguir que los gansos se queden allí paciendo a su gusto.





La Patería de Sousa ha recibido la primera licencia de producción de Foie Natural Gras Ecológico del mundo

**La Patería de Sousa  
has received  
the world's first  
organic Foie  
Natural Gras  
production licence**

ical challenge of bird migration. That's why his foie gras is the only one that has been labelled as 'ethical' as regards animal welfare. Before the Sousas arrived, the secret to a good foie gras relied on the suffering of the animals, but now it has to do with their well-being.

Sousa became famous after two major events. First, in 2006, almost by chance, he was invited to present his foie gras to the blind tasting contest of the International Food Show in Paris. He won the Coups de Cœur award, which could be compared to winning a gold medal at the Olympics. Nevertheless, his victory was surrounded by controversy because the French producers said that Eduardo was not making foie gras but pâté. Even Le Monde joined the controversy. All this noise did nothing but boost his popularity, making everyone want to try his foie gras.

He finally shot to fame on the day that world-renowned American chef Dan Barber visited his farm in Pallares. The curious chef had heard of the controversy surrounding the prize given to Eduardo and wanted to see what was really happening in that Extremaduran estate. He was captivated by what he saw, heard and tasted. Since then, he has become the top ambassador of the Extremaduran ethical foie gras around the world.

The Extremaduran farmer is now the standard bearer of a family that has been running the farm in Pallares for more than 200 years. He wanted to remain true to the old technique of foie gras production that dates back to Ancient Egypt. The 500-hectare farm is strategically located on the bird migration route and intended to encourage the geese to stay there grazing to their liking. It's like a trap service area that he makes available to travelling birds. "Our goal is that the passing geese land here, lured by those who are already with us and eventually stay. We must give them everything they are looking for when they migrate: food, water,

Es como un área de servicio trampa que él pone a disposición de las aves viajeras... "Nuestro objetivo es que los gansos que vienen de paso bajen en nuestras tierras con el reclamo de los que ya están con nosotros y se queden. Tenemos que darles todo aquello que buscan en las migraciones: comida, agua, temperatura adecuada, tranquilidad para que decidan no migrar", dice Sousa desde su casa en la misma granja, lo que podríamos decir que es el resort de lujo de los gansos.

Para Sousa crear el mejor ambiente a los gansos es diferencial en su negocio. Conseguir que las aves, todas en libertad, no tengan la necesidad de migrar. Y cuando él considera que es el momento de sacrificarlas la clave es tener la mayor cantidad de animales en sus tierras para producir su afamado foie. Un año normal puede llegar a tener en su finca unos dos mil gansos, lo que le asegura su producción y el suministro a sus exclusivos clientes.

Cuando Sousa sacrifica uno de los gansos el animal ha estado durante casi un año comiendo lo que la dehesa le ofrece y, de vez en cuando, el maíz que les lanza a puñados el granjero extremeño. Es un ritual que no hace todos los días para que los gansos no se acostumbren a la alimentación humana, sino que pretende que sigan buscando en las tierras sus higos, hierbas, bellotas, olivas, insectos y demás productos de la tierra. Sousa sale con un capazo de mimbre lleno de cereal. Y empieza a gritar un "toma bonita, toma, toma" que hace el efecto llamada de forma inmediata. En segundos, decenas de gansos y algunos patos intrusos se arremolinan para comer ese grano que después les dará un poco de ese color natural amarillento tan buscado en el hígado. Aunque en la dieta de sus gansos también entran los altramuces, que son la forma orgánica de dar ese codiciado aspecto cromático al foie.



## DOS GENIOS UNIDOS POR LA GANADERÍA Y LA GASTRONOMÍA

La revista *Air Nostrum Inflight Magazine* fue testigo del encuentro de dos de los ganaderos españoles que más triunfan en todo el mundo: uno con los gansos y el otro con los bueyes. A la finca de Eduardo Sousa en Pallares acudió recientemente el leonés José Gordón, propietario y alma mater del Restaurante El Capricho, considerado como uno de los mejores asadores del mundo.

En la reunión se habló de sus pasiones profesionales, de sus secretos para alcanzar el cielo gastronómico y, como no podía ser de otra forma, se probaron sus respectivos productos. Sousa sacó una terrina de su preciado foie gras y un hígado de ganso al natural. Gordón llevó su exclusiva y sedosa cecina de buey y su archifamosa chuleta de buey de quince años. Y hasta hubo un maridaje que resultó espectacular entre la carne del leonés y el hígado extremeño que también pasó por la brasa en las expertas manos de José Gordón. Tras la cata quedaron en seguir explorando las muchas sinergias que tienen sus dos actividades.



## TWO GENIUSES UNITED BY LIVESTOCK AND GASTRONOMY

Air Nostrum's inflight magazine has witnessed the meeting between two Spanish livestock breeders who have both garnered international acclaim for their work with oxen and geese.

José Gordón, owner and lifeblood of El Capricho, which is considered one of the best steak restaurants in the world, recently visited Eduardo Sousa's goose farm in Pallares.

During the get-together, they discussed their professional passions, their secret to reach the haute cuisine sky and, of course, there was a tasting of their respective products. Sousa presented a terrine of his precious foie gras and a natural goose liver. Gordón offered his exclusive velvety cecina (dry-cured ox) and his legendary 15-year-old ox chop. The meat prepared by the Leonese chef and the Extremaduran liver, which also made it to the grill in the expert hands of José Gordón, turned out to be a match made in heaven. After the tasting, they planned to continue exploring the many synergies between both activities.

the right temperature, tranquillity, etc. so that they decide not to leave," says Sousa in his farmhouse inside the estate, which could be described as a luxury resort for geese.

For Sousa, creating the best environment for geese is a key business differentiator. He wants to ensure that the freely roaming birds don't feel the need to migrate. When he considers it's time to sacrifice them, the key is to have as many birds as possible on his land to produce his famed foie gras. A typical year he may keep about 2,000 geese in his farm, which ensures production and supply to his few customers.

When Sousa sacrifices one of the geese, that bird has been eating for almost a year whatever the *dehesa* has to offer and, from time to time, the corn that the farmer throws at them in handfuls. It's a ritual that he doesn't perform every day so that the geese don't get used to humans feeding them but keep on searching for food in the pastureland: figs, herbs, acorns, olives, insects, and other fruits of the earth. Sousa comes out with



a wicker basket full of cereal and starts calling the birds, "here bonita, here, here!" creating an immediate pull effect. In seconds, dozens of geese and some intruding ducks swarm around him to eat the grain that will naturally give their livers a bit of that sought-after yellowish shade. Their diet also includes lupin beans, the organic way of achieving that coveted chromatic aspect in foie gras.

Sousa's production is indeterminate because he can't control the migration of birds. It's also scarce due to the natural way of feeding the animals. An industrially bred goose is subjected to force-feeding in cages for a couple of weeks at a controlled temperature (the 'gavage') while Pallares birds don't go through this process and are slaughtered "with a liver weighing about 400 grams; the ones from factory farms weigh up to two kilos," Sousa says. Therefore, at La Patería de Sousa each goose produces two terrines of foie gras, while in an industrial setting—mainly in France, which is responsible for 90 per cent of the world production—it can reach up to 10 terrines.

This production disparity is what makes the Pallares delicacy so coveted and revered. Sousa really struggles to meet the demand for



Esta disparidad productiva es la que hace que el manjar de Pallares sea tan codiciado y venerado. Sousa tiene verdaderos quebraderos de cabeza para poder atender la demanda de su producto. Cuando en 2006 consiguió el premio al mejor foie del mundo en París los pedidos comenzaron a desbordar a esta pequeña explotación familiar. Así que Eduardo tomó una decisión: "Yo solo le vendo mi producto a la gente que ha venido a ver cómo es el proceso de crianza y elaboración del foie en la finca. Tienen que haber demostrado un interés en conocer las particularidades de mi producto y de todo el proceso". Así, algunos de los mejores cocineros del mundo han pasado por Pallares. No tienen más remedio...

Sousa no está preocupado por vender más. Sabe que, aunque quiera, su forma de obtener el foie no da garantías de atender el mercado. Sin embargo, su último mantra está hecho para que el que quiera probar su producto se cargue de paciencia: "Yo creo que mi foie es un producto que sólo se debería tomar en ocasiones especiales. Aun así, todo el mundo debería poder probarlo", dice mientras recorre su finca alimentando a sus fieles y felices gansos.

his products. When he won the prize for the best foie gras in the world in Paris in 2006, orders began flooding in at the small family farm. So, Eduardo made a decision. "I only sell my product to the people who have come to the farm to see the goose-raising and foie gras-making process. They must have shown an interest in learning about the particularities of my product and the whole process." Accordingly, some of the best chefs in the world have visited Pallares. They actually have no choice.

Sousa is not worried about selling more. He's aware that his way of obtaining the foie gras doesn't guarantee serving the market, even if he wanted to. However, his latest mantra means that whoever wants to try his product needs to arm themselves with patience. "I think my foie gras should only be eaten on special occasions. Everyone should be able to try it," he says as he walks around his farm feeding his loyal and happy geese.

---

Eduardo Sousa es el estandarte de una familia que lleva más de 200 años explotando la granja de Pallares

---

**Eduardo Sousa is the standard bearer of a family that has been running the farm in Pallares for more than 200 years**



# MARRUECOS



Chefchaouen

## MARRUECOS Vive experiencias inolvidables

Salidas desde Madrid

### RUTA EN COCHE

A tu aire 7 días

desde

**284€**

#### Ruta por el norte de la tierra de los mil sabores

Descubrirás la belleza indómita de esta región del país magrebí, su exótica y deliciosa tradición culinaria, sus amables y hospitalarias gentes... y una luz y una fragancia que no encontrarás en otros rincones del país marroquí.



### CIRCUITO CLÁSICO

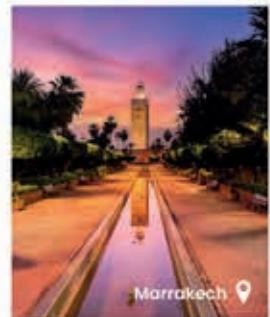
A tu aire 8 días

desde

**688€**

#### Ciudades Imperiales desde Marrakech

Ven a descubrir Marruecos, la tierra de las mil especias, de los mil aromas, del exotismo cercano y los paisajes inolvidables; la de las kasbahs y los zocos, la de la larga historia y la arquitectura delicada.



VER MÁS OFERTAS



Asesoramiento por expertos

**971 080 635**



Tus vacaciones empiezan en  
[www.logitravel.com](http://www.logitravel.com)



**LOGI TRAVEL**

Especialistas en Vacaciones

Precios por persona, válidos para salidas en 2025. Incluyen vuelos do ida y vuelta desde Madrid, tasas e impuestos. Nuestros precios son dinámicos (online), por lo que pueden tener variaciones en función de la fecha y hora en que se realice la reserva. Gastos de Gestión 0€. Consulta las condiciones de estas promociones en nuestra web. Precios sujetos a revisión conforme RDL 1/2.007. Agencia de viajes on-line con el C.I. BAL 471.



## ¡LAS MEJORES EXCURSIONES PARA TU CRUCERO!



Con Salida Garantizada,  
en español y al mejor precio

## Y SI NO VAS DE CRUCERO...

las mejores excusiones y actividades en español por todo el mundo.

¡También en  
Privado!



+34 91 245 74 25 - +34 91 245 74 26

[www.excusionesparacruceros.com](http://www.excusionesparacruceros.com) - [www.excusionesporelmundo.com](http://www.excusionesporelmundo.com)

# Querido líder: ¿ya has puesto a la oficina a trabajar para ti?



El espacio de trabajo bien diseñado:  
Atrae al talento  
Fomenta la colaboración  
Crea sentido de pertenencia  
Acelera el aprendizaje  
Y mucho más...

Nosotros te ayudamos a conseguirlo.

Asesoramiento Inmobiliario  
Consultoría Estratégica Workplace  
Design & Build

**Steelcase**



# ATRIO

## EL ARTE DE VIVIR

---

## THE ART OF LIVING

**Toño Pérez y José Polo entregan  
su restaurante al deleite gastronómico**

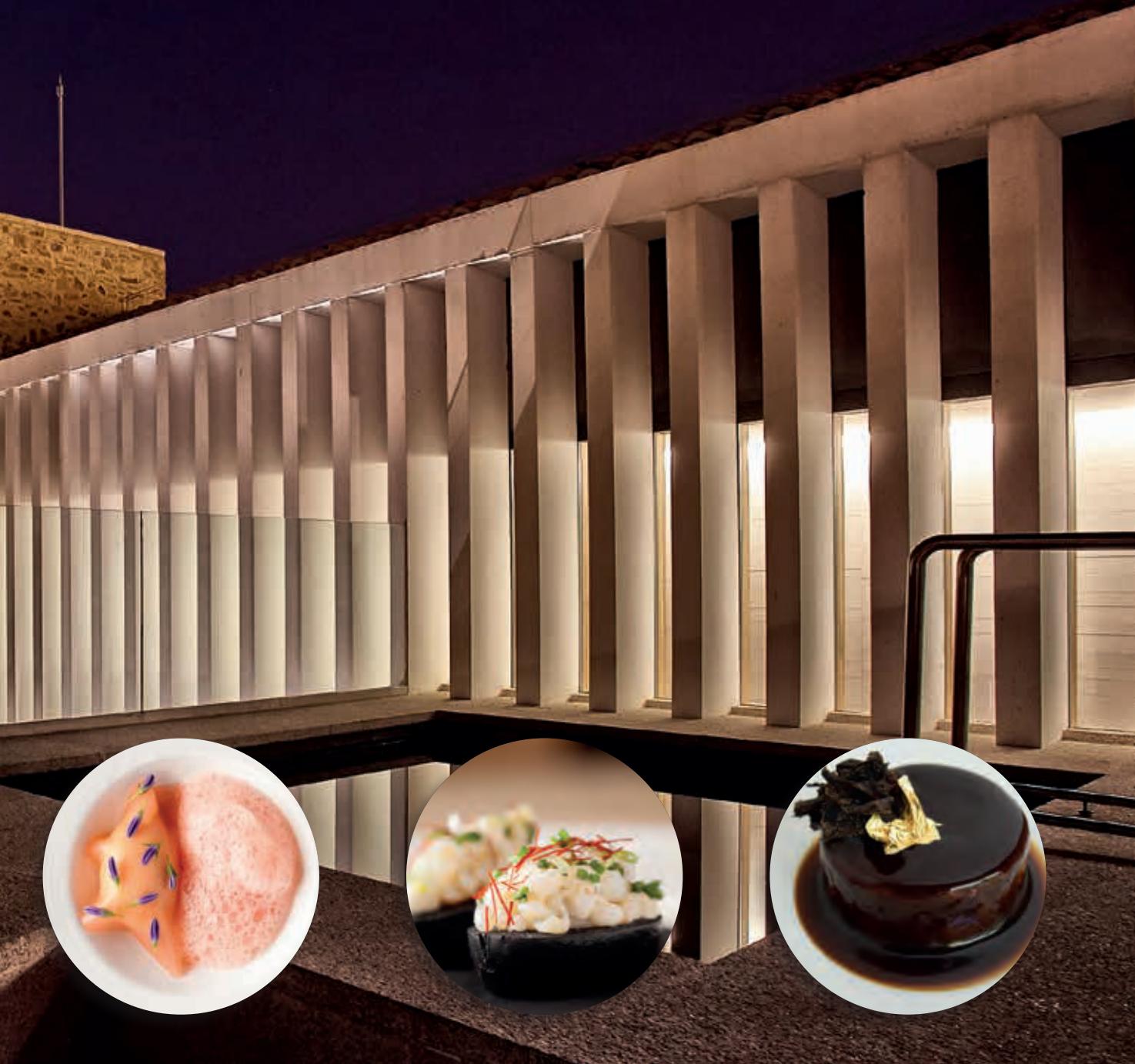
Toño Pérez and José Polo's restaurant  
is a shrine to culinary enjoyment

**TEXTO:** Luis Tejedor / **FOTOS:** Restaurante Atrio



**En pleno centro histórico de Cáceres, Atrio es un formidable restaurante con tres estrellas Michelin en torno al que orbitan el Hotel Atrio Cáceres, premiado con tres llaves Michelin; la Casa de Comidas en la Torre de Sande y, como último planeta de este sistema solar, el Palacio Paredes Saavedra. Todo ello, en una capital que, pese a su condición de Ciudad Patrimonio de la Humanidad, no recibe la atención turística que merece.**

Located right in the heart of Cáceres' old town, Atrio is a superb three-star Michelin restaurant; orbiting around it is Hotel Atrio Cáceres, awarded with three Michelin keys, the Torre de Sande restaurant, and the Palacio Paredes Saavedra hotel, the last of the planets in this solar system. All this in a capital city that, despite its status as a World Heritage City, does not receive the tourist attention it deserves.



**Q**uedarse en una mera enumeración de proyectos, por exitosos que sean, es quedarse en la primera capa de esta cebolla. Para apuntar al meollo, hay que tomar en consideración que este es el viaje, profesional y personal, de José Polo y Toño Pérez desde hace casi cuarenta años. Pérez, el alma de estos fogones, más que dar una explicación, comparte una convicción al recalcar que «Atrio es nuestra forma de vida. Ha sido una entrega absoluta a este proyecto. Hemos trabajado muchísimo y lo seguiremos haciendo. Cuando empezamos, no sabíamos prácticamente de nada. Hoy seguimos siendo unos eternos estudiantes. No dejamos de aprender y evolucionar en este mundo».

### Un restaurante creado de la nada

En 1986, José Polo y Toño Pérez contaban con todo lo necesario para comerse el mundo o, si la cosa salía mal, fracasar estrepitosamente. Eran audaces y no tenían la menor idea del berenjenal en el que se estaban metiendo. Atrio abrió sus puertas el 25 de diciembre de 1986, con unos magros ahorros de un millón de pesetas y escasas nociones de gestión empresarial y de cocina. Aquella apuesta con visos de suicidio, en el fondo, era un paso inevitable de la pareja, que ya había trabajado codo a codo en la pastelería del padre de Toño. Al menos se tenían el uno al otro, que no es poca cosa, ya que, como sostiene Pérez, «he tenido en José el mejor compañero de viaje que se puede tener».

Cuando el chef echa la vista atrás, habla con ternura y cierta condescendencia de aquellos chicos resueltos: «Éramos muy jóvenes y nos parecía que todo lo que ocurría en una mesa era mágico. Nuestro país, entonces, tenía unos parámetros muy distintos en la restauración a lo que se entiende hoy. No estábamos formados y no sabíamos cómo era este mundo. Eso fue una virtud. Queríamos recrear experiencias únicas. Al no estar encorsetados por ningún tipo de formación, o malformación, en nuestra casa había una mirada distinta».

La insensatez, acompañada de un carácter estajanovista, dio buenos frutos. Toño Pérez plasmó su potencial en unas creaciones portentosas. Su sensibilidad encontró acomodo en la cocina extremeña y, por el camino, se convirtió en un renovador de su patrimonio. José Polo, gracias a su pericia, hizo de su bodega un reino y la convirtió en una de las mejores del mundo.

Tanto esfuerzo cristalizó en un éxito descomunal. En 1994, la primera estrella Michelin ornaría la entrada del restaurante; la segunda llegaría en 2004 y la tercera, en 2022, para entrar, con las puertas abiertas de par en par, en el Olimpo. Tras este anuncio, el chef extremeño reveló que «el logro de las tres estrellas fue un sue-

ño cumplido, que ya pensábamos que no alcanzaríamos. Las muestras de cariño nos atravesaron la piel, hasta el corazón».

### Cocina de tradición y producto

El chico que se vio a sí mismo como un futuro licenciado en Bellas Artes tenía madera de excelente cocinero. Su formación en Arzak, Jockey y El Bulli le aportó perspectivas diferentes y convergió en un enfoque original de la cocina de su territorio. Era un estilo más enraizado, más pegado a lo popular, en comparación con las creaciones de su amigo Adrià.

Para ganarse el corazón de la clientela, hicieron una propuesta «con un registro en el que la gente de nuestro entorno se pudiera identificar, aportándole guiños y una personalidad propia. Los registros gastronómicos en ese momento eran tremadamente autóctonos. Es una gastronomía singular, bendecida además por esa despensa que tiene Extremadura».

En Atrio, el menú celebra las bondades del cerdo ibérico, dando una vuelta de tuerca a la tradición local para encontrar nuevos matices, antes desconocidos, en los sabores de siempre. A Toño Pérez le divierte que sus compañeros de profesión le digan que «con estos productos, juega con ventaja». Y le gusta disfrutar de



### EL ARTE DE AGRADAR

Situado en la plaza de San Mateo, el Hotel Atrio Cáceres fue la primera aventura hotelera del dúo, un cinco estrellas único y contemporáneo, abierto en 2010, doce años antes de su segundo proyecto, la Casa Palacio Paredes de Saavedra.

El primero de sus lujos es su propia identidad. Un espacio histórico reinterpretado, en el que la vanguardia se integra con la tradición gracias a los buenos oficios de los arquitectos Emilio Tuñón y Luis Mansilla. Dentro de sus muros, el hospedaje se entiende de una forma muy especial: como una manera cálida de recibir y agradar.





## THE ART OF ENTERTAINING

Located in San Mateo square, Hotel Atrio Cáceres was the duo's first foray into the hotel business. A unique and contemporary five-star hotel, it opened in 2010, twelve years before their second hotel, Casa Palacio Paredes de Saavedra. Having its own identity is its first touch of luxury. It's a reinterpreted historical venue in which modern techniques combine with tradition thanks to the craftsmanship of architects Emilio Tuñón and Luis Mansilla. Within its walls, lodging is understood in a very special fashion: as a way of warmly welcoming and entertaining guests.



**F**ocusing only on listing a number of projects, however successful they may be, is just scratching the surface. To get to the heart of this endeavour, we must take into account that this has been the professional and personal journey of José Polo and Toño Pérez for almost forty years. Pérez, who is the life and soul of the kitchen, rather than giving an explanation, shares his firm belief that "Atrio is a way of life. We have fully devoted ourselves to this project. We have worked hard, and we will continue to do so. When we started, we knew virtually nothing. Today we're still students: we're not done learning and evolving in this field."

### A restaurant built from nothing

In 1986, José Polo and Toño Pérez had everything they needed to reach the top—or should things go wrong, fail spectacularly. They were bold and had no idea of the mess they were getting themselves into. Atrio opened its doors on 25 December 1986, backed by meagre savings (one million pesetas) and little business and kitchen management skills. They put their faith in this seemingly kamikaze endeavour, which was actually an inevitable step for the pair, who had already worked side by side in Toño's father pastry shop. At least they had each other, which is no small thing since, as Pérez says, "José has been the best travel companion I could ever have".

When the chef looks back, he speaks fondly and a bit condescendingly about those two driven boys. "We were very young, and we felt that everything that happened at the table was magical. Back then, our country used very different criteria in the restaurant business when compared to today's standards. We had no training, and we didn't know what this world was like; that was an advantage. We wanted to create unique experiences. Not being limited by any kind of education, or miseducation, our place had a different way of looking at things."

Their recklessness, coupled with their Stakhanovite temperament, bore good fruit. Toño Pérez captured his potential in some magnificent creations. His sensitivity found its place in Extremaduran cuisine, becoming an innovator of his heritage along the way. José Polo very skilfully built a kingdom in his wine cellar, making it one of the best in the world.

Their huge efforts crystallised into a huge success. In 1994, they hanged the first Michelin star at the restaurant's entrance; they would receive the second one in 2004 and the third one in 2022, earning their place in the pantheon of fine cuisine. After announcing their achievement, the Extremad-

uran chef revealed that "getting the three stars was a dream come true, something we thought we would never achieve. The warmth we received from people was very touching and heartwarming."

### Produce-based traditional cuisine

The boy who envisioned his future as a graduate in Fine Arts was actually cut out to be an excellent chef. His training at Arzak, Jockey and El Bulli gave him different perspectives that fused into an original approach to the cuisine of his territory. In contrast to the creations of his friend Adrià, his cooking style was more rooted and traditional.

To win the heart of their patrons, they put together an offering "using an approach with which the people around us could identify themselves, with lots of cultural allusions and its own personality. The gastronomic styles at that time were mainly focused on local recipes. It's a unique gastronomy, blessed by the bounty of the Extremaduran land."

In Atrio, the menu celebrates the goodness of the Iberian pig, taking the local tradition one step further to find new, undiscovered nuances in the classic flavours. Toño Pérez enjoys it when his peers tell him

este así en la manga porque «nos dimos cuenta de que el cerdo tenía, efectivamente, algo que aportar a cada plato, de manera más sutil o más clara».

Como buena prueba de este postulado, sobresalen dos platos del menú, aunque podrían ser más. El primero es la famosísima perdiz al modo Alcántara, que, además de especias y cacao, incorpora hígado, tocino, manteca y lomo de cerdo. El segundo, el flan de papada y caviar, «es un bocado que se funde y te da esa sensación de salinidad tan potente y una personalidad extraordinaria».

Mientras los comensales disfrutan de este genio creativo, Pérez maquina nuevas formas de darles gusto al paladar. Con el mismo fervor que tenía en 1986, reconoce, con aire travieso, que «no paro de hacer cosas y me meto en todos los fregados. Quiero estar en todo y estoy feliz. Los amigos me dicen: «No te quejes, que estás como un guarro en un charco».



that “he has the upper hand with these ingredients.” He certainly likes having this ace up his sleeve because they both “realised that the pig had, in fact, something to contribute to each dish, whether more subtly or more explicitly”.

To prove his hypothesis, there are two dishes from the menu that stand out—although there could be more. The first is the famous Alcántara-style partridge, which in addition to spices and cocoa, features liver, bacon, lard and pork loin. Then there’s the pork jowl and caviar crème caramel, which “is a bite that melts in the mouth and delivers that powerful salty taste sensation, with an extraordinary personality.”

While diners enjoy his creative genius, Pérez cooks up new ways to excite their taste buds. With the same zeal as his 1986 past self, he admits with a mischievous smile, “I can’t stop doing things and I end up having a finger in every pie. I like being involved in everything; it makes me happy. My friends say: “Don’t complain, you’re as happy as a pig in mud.”

## EL ARTE DE BEBER

Más que una bodega, es un templo dedicado al vino. Diseñada por Carlos Martínez Albornoz, ha sido alimentada por el excelente criterio de José Polo a lo largo de los años. En sus estanterías brillan ejemplares únicos de Romanée-Conti, Petrus, Haut-Brion, Lafite-Rothschild, Margaux y Mouton-Rothschild. Cuenta con cuarenta mil botellas de veinte países diferentes, que nos llevan hasta el corazón dorado de la bodega, un espacio homenaje a Châteaux d’Yquem con una cosecha del siglo XIX (1891), 75 del siglo XX y 21 del siglo XXI.

## THE ART OF DRINKING

More than a wine cellar, theirs is a temple dedicated to wine. Designed by Carlos Martínez Albornoz, it has been stocked over the years thanks to the good judgement of José Polo. One-of-a-kind bottles of Romanée-Conti, Petrus, Haut-Brion, Lafite-Rothschild, Margaux and Mouton-Rothschild shine on its shelves. It boasts 40,000 bottles from twenty different countries. Right in the inner heart of the wine cellar, there’s a space to pay homage to Châteaux d’Yquem with a 19th-century vintage (1891), 75 from the 20th century, and 21 from the 21st century.



# CENTRO DE ARTE HORTENSIA HERRERO

un palacio del arte contemporáneo en Valencia

**EL CENTRO DE ARTE HORTENSIA HERRERO CUMPLE SU PRIMER ANIVERSARIO ABIERTO AL PÚBLICO.** DOCE MESES EN LOS QUE SE HA ERIGIDO COMO NUEVA VENTANA AL ARTE CONTEMPORÁNEO Y PARADA OBLIGADA EN LA RUTA MUSEÍSTICA Y CULTURAL DE VALENCIA. UBICADO EN EL CORAZÓN DE LA CIUDAD, CONSTA DE 3.500 METROS CUADRADOS EXPOSITIVOS Y ACOGE UNA SELECCIÓN DE LA COLECCIÓN PRIVADA DE HORTENSIA HERRERO, PRESIDENTA DE LA FUNDACIÓN QUE LLEVA SU NOMBRE



**L**a Colección de Arte Hortensia Herrero tiene una clara vocación internacional, con artistas contemporáneos de prestigio reconocido que se encuentran en las colecciones de museos como el MOMA, el Tate o el Pompidou, entre muchos otros. La primera presentación de esta colección supera las cien obras de más de cincuenta artistas.

Nombres como Andreas Gursky, Anselm Kiefer, Georg Baselitz, Anish Kapoor, Mat Collishaw, Michal Rovner, Ann Veronica Janssens, Tony Cragg, David Hockney, El Anatsui y Peter Halley, o los españoles Cristina Iglesias, Manolo Valdés, Miquel Barceló, Blanca Muñoz, Julio González, Antonio Girbés, Juan Genovés o Joan Miró

son solo algunos de los artistas con representación en las 17 salas expositivas del Centro de Arte.

El espacio que alberga la muestra, antiguo Palacio Valeriola, ha sido restaurado por el estudio ERRE Arquitectura. A la belleza de un espacio histórico singular que recoge toda la historia de la ciudad, se suma la intervención específica de seis rincones del Centro de Arte: seis *site-specifics* que se funden con el edificio, realizados por artistas de nivel internacional: Jaume Plensa, Tomás Saraceno, Sean Scully, Cristina Iglesias, Olafur Eliasson y Mat Collishaw. Se trata de obras exclusivas que permanecerán para siempre en el centro de arte y, más allá de dialogar con el espacio, se integran en el edificio y lo dotan de mayor singularidad.



**La colección, que cuenta con el asesoramiento de Javier Molins, contiene más de cien obras de cincuenta artistas de renombre internacional**

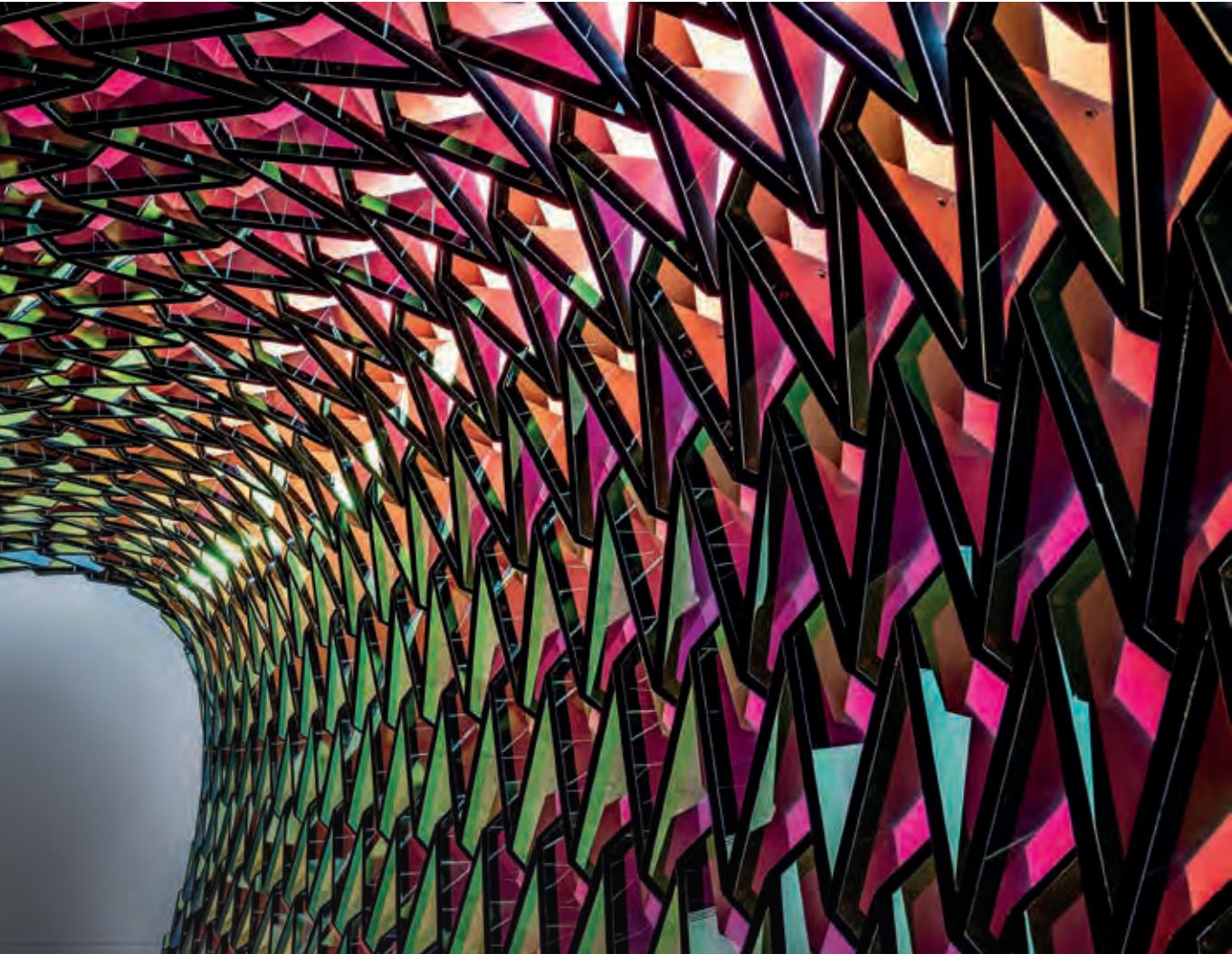




### Un espacio singular

El edificio que alberga la sede del Centro de Arte Hortensia Herrero es una obra de arte en sí mismo. Está ubicado en el antiguo Palacio Valeriola, una emblemática construcción de estilo barroco edificada en el siglo XVII que resume la historia de la ciudad, desde la época romana, la visigoda y la islámica hasta la cristiana: un espacio como pocos en Valencia para ver y admirar el pasado. Además, en el subsuelo se halla un fragmento del circo romano de la antigua ciudad de Valentia.

**El centro expone  
una muestra  
de la colección privada  
de su mecenas,  
Hortensia Herrero**



**“Poder representar a España nunca supuso una exigencia, más bien fue un regalo”**

“Representing Spain never felt like an obligation, but rather a gift

**JOSÉ  
MANUEL  
CALDERÓN**



**TEXTO:** Diego Álvarez Ramos / **FOTOS:** Fundación José Manuel Calderón

**José Manuel Calderón es mucho más que aquel genial base que maravilló a los amantes del baloncesto** durante dos décadas y que dejó huella en las canchas de la LIGA ACB y la NBA, es un embajador del espíritu de superación y disciplina que caracteriza al deporte español. Desde sus sencillos comienzos en un equipo de Villanueva de la Serena hasta convertirse en uno de los referentes internacionales de este deporte, su trayectoria se ha forjado a base de esfuerzo, pasión y un inquebrantable compromiso con la excelencia. Ante tal currículum, con mucha humildad, desea ser recordado como “una buena persona”

**José Manuel Calderón is much more than the brilliant point guard who delighted basketball fans** for two decades and left his mark on ACB and NBA courts. He embodies the spirit of self-improvement and discipline that characterises Spanish sports. From his humble beginnings in a Villanueva de la Serena team to becoming one of the greatest international basketball players, his career has been built on hard work, passion and an unwavering commitment to excellence. Despite his achievements, he simply wishes to be remembered as “a good person”

**¿Cómo fue su primer contacto con el baloncesto y qué le inspiró a dedicar su vida a este deporte?**

Mi padre jugaba en la antigua segunda división. Ahí empieza mi contacto con el baloncesto. Recuerdo ir a sus entrenamientos y partidos. Aún conservo alguna foto en la que se me veía dormido en el banquillo mientras él entrenaba. Creo que, aunque saliera de casa a los trece años para jugar al baloncesto, no fue hasta la mayoría de edad cuando mi familia realmente tomó la decisión de apostar por mi carrera en el deporte profesional.

**¿Qué valores o enseñanzas de su formación en España considera fundamentales en su carrera?**

Son muchos los valores que uno va aprendiendo o que se van inculcando a través del deporte. Para mí, la humildad y el sacrificio son claves, pero también el trabajo en equipo, la empatía, el esfuerzo, el compromiso...

**How did you first learn about basketball and what inspired you to devote your life to this sport?**

My father used to play in the former second division league. That's how I initially got into basketball. I remember going to his training sessions and matches; I still have some photos of me sleeping on the bench while he was training. Even though I left home at thirteen to play basketball, I think it wasn't until I was of age that my family really made the decision to fully support my career in professional sports.

**Which values and lessons from your training in Spain do you believe were pivotal for your professional career?**

You get to learn many values along the way through sport. In my view, humility and sacrifice are key, but also teamwork, empathy, hard work, commitment, etc.

**Durante su carrera profesional, ¿cuál considera que fue el reto más significativo que enfrentó al competir en ligas internacionales?**

El reto es diario en el deporte profesional, conlleva sacrificio y trabajo constantes que lo convierten en una prueba continua. Si no eres capaz de afrontar esa exigencia, la propia competición te pasa por encima.

**¿Cómo describiría la experiencia de representar a España en competiciones globales?**

Poder representar a España nunca supuso una exigencia, más bien era un regalo. Competir en Europeos, Mundial o JJ. OO. contra los mejores jugadores del momento siempre fue algo muy especial.

**“Para mí la humildad y el sacrificio son claves, pero también el trabajo en equipo, la empatía...”**

**What was the most significant challenge you faced in your professional career when competing in international leagues?**

Every day feels like a test in professional sport. It requires constant hard work and sacrifice, making it a constant challenge. If you are not able to keep up, the competition will run you over.

**How would you describe your experience of representing Spain in international competitions?**

Representing Spain never felt like an obligation, but rather a gift. Competing in European and World Championships, and the Olympics, against the top players at that time was always something very special.





“In my view, humility and sacrifice are key, but also teamwork, empathy, etc.”

**¿Qué diferencias destacaría entre jugar en la NBA y en las ligas europeas?**

No hay tanta diferencia en lo que respecta a la competición como la gente cree, ni en el día a día de un jugador. La NBA a nivel deportivo es la mejor liga del mundo, sin duda, y en la pista cambian algunas reglas, pero la mayor diferencia es lo que rodea a la liga, en cuanto a marketing, el show televisivo, la importancia de las grandes marcas, etc. En ese sentido, la NBA es superior.

**¿Podría compartir algún recuerdo o momento decisivo que considere un punto de inflexión en su carrera?**

Sin duda, la medalla de oro en el XV Campeonato del Mundo de 2006, por lo que representó para el baloncesto mundial, español y para todos nosotros. Aquel verano en Japón, logramos el mayor

éxito de la historia para la Selección Española de Baloncesto.

**¿Cuál de sus logros deportivos le enorgullece más y por qué?**

Todos son importantes y normalmente unos van ligados a otros. El europeo de 2011 fue especial, por ejemplo, porque tuve la mala suerte de perderme el anterior por una inoportuna lesión.

**Nombre a un rival que le haya sorprendido, positiva o negativamente.**

Resulta una pregunta complicada de responder cuando has jugado veinte años como profesional. Todos mis compañeros han sido importantes y, por supuesto, con unos tienes más relación que con otros, pero es difícil mencionar a todos los que me han sorprendido. Lo que sí puedo decir y resulta muy importante es que he aprendido de todos ellos.

**Tras su retiro como jugador profesional, ¿cómo ha sido la transición hacia esta nueva etapa de su vida y qué proyectos ha emprendido?**

Ha sido muy buena y estoy disfrutando mucho de otros retos y proyectos. Mi Fundación, The Embassy y el Oasis y el resto en los que soy parte.

**¿Cómo visualiza el futuro del baloncesto en España y cuál cree que será su impacto en el panorama deportivo internacional?**

Creo que hay una base muy buena y una estructura como para que siga siendo una referencia mundial. Hay muy buen trabajo desde la base y siguen surgiendo jugadores prometedores que tendrán su oportunidad de llegar a las grandes ligas y demostrar que el baloncesto nacional nunca deja de estar de moda.

**Si tuviera que elegir un lugar emblemático de España o Europa que represente su identidad y valores, ¿cuál sería y por qué?**

Villanueva de la Serena es mi casa, es donde crecí y me siento identificado con lo que representa.

**En su opinión, ¿cómo puede el deporte contribuir a la promoción del turismo y la cultura española en el extranjero?**

Creo que ya contribuye y seguirá creciendo. La comunidad que hay alrededor de un deportista, equipo o competición es para siempre, y hay que empujar a unirlo al turismo y lo que representa.

**¿Cómo le gustaría ser recordado, tanto en el ámbito deportivo como en el cultural?**

Como una buena persona.



**“Me gustaría ser recordado como una buena persona”**

**What do you think are the differences between playing in the NBA and in the European leagues?**

Contrary to what many people might think, they're not that different when it comes to the competition itself or the players' day-to-day. In sporting terms, the NBA is undoubtedly the best league in the world, and some rules are different on the court. However, the biggest difference is everything that comes with it in terms of marketing, the TV show, the relevance of the big brands, etc. In that respect, the NBA is a cut above.

**Could you share any memory or key moment that was a turning point in your career?**

Without a doubt, the gold medal at the 2006 FIBA World Championship, because of what it meant for international and Spanish basketball, and to all of us. That summer in Japan, we achieved the greatest success in the history of the Spanish basketball team.

**Which of your sporting achievements makes you prouder and why?**

They're all important and they're usually linked to other people too. For instance, the EuroBasket 2011 win was special because unfortunately I had missed the previous one due to an untimely injury.

**Name an opponent who surprised you, positively or negatively.**

It's a difficult question to answer when you've been a professional player for twenty years. All my colleagues have played an important role. Of course, you become closer to some, but it's difficult to name all those who have surprised me. However, I can tell you something very important, which is that I have learnt from all of them.

**How has your transition been after retiring as a professional player, and what projects have you taken on?**

It's been very good so far. I'm really enjoying other challenges and proj-

**“Todos mis compañeros han sido importantes y de todos ellos he aprendido”**



**“All my colleagues have played an important role; I have learnt from all of them”**

ects such as my foundation, The Embassy and Oasis, and the other initiatives in which I take part.

**What are your thoughts on the future of basketball in Spain? What will be its impact on the international sports landscape?**

There's a strong talent pool and a structure that can help maintain its status as a world reference. A lot of great work is being done at the base. Promising players continue to emerge, and they will have their chance to reach the big leagues and prove that national basketball will always be popular.

**If you had to choose an iconic location in Spain or Europe that**

**represents your identity and values, what would it be and why?**

Villanueva de la Serena is my home; it's where I grew up and I feel identified with what it represents.

**In your opinion, how can sport contribute to the promotion of tourism and Spanish culture abroad?**

I think it already contributes a great deal and will continue to do so. The community created around athletes, teams or competitions lasts forever, and you have to integrate it with tourism and what it represents.

**How would you like to be remembered, both in sports and in culture?**

As a good person.

## TÍTULOS OBTENIDOS COMO JUGADOR EN LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE BALONCESTO

-  Medalla de Bronce en los JJ.OO., de Río 2016.
-  B Medalla de Bronce en el Eurobasket 2013, en Eslovenia.
-  Subcampeón Olímpico en los JJ.OO., de Londres 2012.
-  Campeón de Europa en el Eurobasket, de Lituania 2011.
-  Subcampeón Olímpico en los JJ.OO., de Pekín 2008.
-  Subcampeón de Europa en el Eurobasket, de España 2007.
-  Campeón del Mundo en el Mundial de Baloncesto de 2006 en Japón 2006.
-  Subcampeón de Europa en el Eurobasket de Suecia 2003.
-  Medalla de bronce en el Eurobasket joven de Ohrid 2000, con la selección española joven.
-  Campeón de Europa en el Eurobasket Junior, de Varna 1998.
-  Campeón del Torneo, de Mannheim 1998.



## TÍTULOS OBTENIDOS COMO JUGADOR EN LA SELECCIÓN ESPAÑOLA DE BALONCESTO

-  Medalla de Bronce en los JJ.OO., de Río 2016.

-  Medalla de Bronce en el Eurobasket 2013, en Eslovenia.

-  Subcampeón Olímpico en los JJ.OO., de Londres 2012.

-  Campeón de Europa en el Eurobasket, de Lituania 2011.

-  Subcampeón Olímpico en los JJ.OO., de Pekín 2008.

-  Subcampeón de Europa en el Eurobasket, de España 2007.

-  Campeón del Mundo en el Mundial de Baloncesto, de 2006 en Japón 2006.

-  Subcampeón de Europa en el Eurobasket, de Suecia 2003.

-  Medalla de bronce en el Eurobasket joven de Ohrid 2000, con la selección española joven.

-  Campeón de Europa en el Eurobasket Junior, de Varna 1998.

-  Campeón del Torneo, de Mannheim 1998.

## RECONOCIMIENTOS PERSONALES

- Mejor Debutante en la temporada ACB 2000-2001 ACB por la revista «*Gigantes del Basket*»
- Jugador de Mayor Progresión en la temporada ACB 2001-02 por la revista «*Gigantes del Basket*»
- Mejor Sexto Hombre en la temporada ACB 2003-04 ACB por la revista «*Gigantes del Basket*»
- Integrante del Quinteto Ideal de la ACB como «Mejor Base» de la temporada 2004-2005
- Primer jugador español en ganar un partido de playoffs en la NBA
- Quinteto ideal Eurobasket 2007
- Tiene el récord histórico de porcentaje de tiros libres en una temporada en la NBA (98,1 %) logrado en la temporada 2008-2009
- Jugador con mejor porcentaje de triples en la temporada regular NBA 2012-2013 (46,1 %)

## RECONOCIMIENTOS PERSONALES

- Mejor Debutante en la temporada ACB 2000-2001 ACB por la revista «*Gigantes del Basket*»
- Jugador de Mayor Progresión en la temporada ACB 2001-02 por la revista «*Gigantes del Basket*»
- Mejor Sexto Hombre en la temporada ACB 2003-04 ACB por la revista «*Gigantes del Basket*»
- Integrante del Quinteto Ideal de la ACB como «Mejor Base» de la temporada 2004-2005
- Primer jugador español en ganar un partido de playoffs en la NBA
- Quinteto ideal Eurobasket 2007
- Tiene el Rrécord histórico de porcentaje de tiros libres en una temporada en la NBA (98,1 %) logrado en la temporada 2008-2009
- Jugador con mejor porcentaje de triples en la temporada regular NBA 2012-2013 (46,1 %)



MARIPOSARIO *de*  
BENALMÁDENA

Donde los colores vuelan...  
...Where colours fly



## Butterfly Park Benalmádena



Compra aquí tu ticket online  
Buy now your online ticket

[www.mariposariodebenalmadena.com](http://www.mariposariodebenalmadena.com)

Calle Muérdago s/n (Junto a Templo Budista) Benalmádena - Málaga ☎ 951 211 196



Benalmádena Vinos Asociados  
Winner:  
Best Attraction  
Spain 2021  
Mariposario de Benalmádena



ABIERTO  
**OPEN**  
**365**  
DIAS/DAYS

**Pescados**<sup>®</sup>  
**Basiliso**  
Pastor



*La calidad nuestro compromiso*



# FLAMENCO FROM THE SOUL

Flamenco shows and restaurants



La Soleá

Granada



Tablao flamenco  
**La Quimera**

Madrid



Tablao flamenco  
**Marbella**

Marbella



Cueva flamenco  
**La Comino**

Granada



Puro Arte  
TABLAO FLAMENCO JEREZ

Jerez

Book now at [flamencodesdeelalma.com](http://flamencodesdeelalma.com)

# MÁLAGA, EL DESTINO AMABLE WARM AND FRIENDLY

**TEXTO:** Anna Burgstaller / **FOTOS:** Área de Turismo Ayuntamiento de Málaga

**E**legida por Forbes como la mejor ciudad del mundo para vivir en 2023 y la mejor valorada "en amabilidad", posee una oferta de ocio inagotable, un clima envidiable y trescientos días de sol al año. En Málaga se respira alegría por todas partes. Fundada en el siglo VIII a. C. por los fenicios, es cuna del pintor español más universal, Picasso.

**C**hosen by Forbes as the world's best city to live in 2023 and ranked number one for "friendliness", Málaga boasts endless leisure options, an enviable climate, and 300 days of sunshine a year. In this city, joy is always in the air. Founded by the Phoenicians in the 8th Century BC, it's the birthplace of the most famous Spanish painter worldwide: Picasso.

## MÁLAGA DE DÍA

### DÍA 1 | DAY 1

#### SABORES Y RINCONES

Más allá de sus populares playas, son muchos los monumentos y edificios emblemáticos que merecen visita obligada:

Besides its famous beaches, there are many monuments and iconic buildings in Málaga that deserve a visit:

- **Catedral de la Encarnación.** Conocida popularmente como "La manquita", porque quedó inacabada tras más de doscientos cincuenta años de obras. Popularly known as La Manquita (The One-Armed Lady) because it was left unfinished after more than 250 years of construction work.
- **La calle Larios.** Una de las más elegantes y comerciales de España y entre las más deseadas de Europa. One of the most elegant shopping streets in Spain and among the most sought-after in Europe.
- **Puente de los Alemanes.** Regalo del pueblo alemán a la ciudad de Málaga, por su ayuda en el naufragio del navío germano Gneisenau. Gifted by the Germans to Málaga for the city's help after the sinking of the German battleship Gneisenau.
- **Mercado de Atarazanas.** ¡Quién dice no a una deliciosa fritura de pescado! Who would say no to a delicious fish fry?
- **Teatro romano, Alcazaba y Castillo de Gibralfaro.** ¡Sin palabras! No words!
- **Barrio del Soho.** La mejor forma de deleitarse con el arte callejero local. The best place to enjoy local street art.
- **El Cenachero.** Escultura de bronce, del malagueño Jaime Fernández Pimentel (1968), que representa a un vendedor ambulante de pescado equilibrando dos cenachos. Bronze sculpture by local artist Jaime Fernández Pimentel (1968) of a street fish vendor balancing two cenachos or baskets.
- **Para disfrutar en cualquier momento:** cafés singulares donde tomar una «nube», leche con un toque de café; un «sombra», cortado, o un «mitad», leche y café a partes iguales. Unique choice of coffee drinks: nube (milk with a splash of coffee), sombra (80 per cent milk and 20 per cent coffee), mitad (equal parts milk and coffee), and many more.



## DÍA 2 | DAY 2

### LA CIUDAD DE LOS MUSEOS

El arte se respira en cada rincón de la ciudad, plagada de museos. Los must de Málaga para no perderse nada. **In this museum-packed city, art is found in every corner. Museums that are a must:**

- **Museo Picasso Málaga**
- **Museo Casa Natal Picasso**
- **Centre Pompidou**
- **Museo Carmen Thyssen**

Y para chuparse los dedos, sobran sugerencias locales como gazpachuelo, porra antequerana, ajoblanco, conchas finas, rabo de toro, berenjenas con miel de caña o deliciosas tortas locas... Un festín de sabores que siempre sienta mejor si se acompañan de un vino dulce. **There are plenty of local recipes to delight your taste buds such as gazpachuelo, porra antequerana and ajoblanco soups, smooth clams, bull's tail stew, aubergines with sugar cane honey, and delicious pastries such as tortas locas. A feast of flavours that goes down better if accompanied by a sweet wine.**



## DÍA 3 | DAY 3

### RUTA POR EL INTERIOR

Más allá de la capital, la provincia alberga espectaculares rincones escondidos. Beyond the capital, the province features spectacular spots to be discovered.

- **De paseo por Ronda:** la estampa del puente sobre el río Guadalevín ha dado la vuelta al mundo. ¡Hay un free tour muy recomendable! The image of the bridge over the Guadalevín River is known worldwide. There's a highly recommended free tour!
- **Ruta de los pueblos blancos:** Ronda, Genalguacil, Gaucín, Montequque o Casares. Nombres tan pintorescos como las panorámicas que regalan. Ronda, Genalguacil, Gaucín, Montequque and Casares—names as picturesque as the panoramic views they offer.
- **Caminito del Rey:** paseo de vértigo construido en las paredes del desfiladero de los Gaitanes. ¡Solo para valientes! Vertigo-inducing walkway built on the walls of the Los Gaitanes gorge. Only for the brave!

Todos los caminos que llevan hasta sus playas huelen a espeto de sardinas. Degustarlos en un chiringuito junto al mar es un auténtico placer para los sentidos. All the roads that lead to the beaches smell of grilled sardines—eating them in a beach bar by the sea is a real treat for the senses.



## MÁLAGA DE NOCHE

### MÁLAGA BY NIGHT

#### DÍA 1 | DAY 1

##### Arte flamenco THE ART OF FLAMENCO

Soleá, bulerías y fandangos, con canto, guitarra y bailes tradicionales para disfrutar del más puro flamenco: entre sus famosos tablaos, Alegria, Flamenco y Gastronomía, El Gallo Ronco, Los Amayas, El Taller del Barrilero... ¡Por dar algunas pistas!

**Bodega El Pimpi:** un ícono en la calle Alcazabilla, para cenar en un rincón con solera. Si se prefiere optar por el brillo Michelin, las propuestas son variadas: Blossom, Kaleja y José Carlos García, en Málaga; Bardal, en Ronda; Sollo en Fuengirola, y Messina, Back, Skina y Nintai en Marbella.

Soleá, bulería and fandango styles with singing, guitar music and traditional dances to enjoy flamenco in its purest form. Among the city's famous tablaos (stages) are Alegria, Flamenco y Gastronomía, El Gallo Ronco, Los Amayas, and El Taller del Barrilero. Just to give you some tips!

**Bodega El Pimpi.** An iconic bar on Alcazabilla street offering food in a venue with lots of character. If you prefer the Michelin-star sparkle, there's a wide offering: Blossom, Kaleja and José Carlos García in Málaga, Bardal in Ronda, Sollo in Fuengirola, and Messina, Back, Skina and Nintai in Marbella.

#### DÍA 2 DE NOCHE

##### BAJO LAS ESTRELLAS UNDER THE STARS

- **Paseo nocturno por el Palo o el Pedregalejo,** barrios de pescadores se han convertido en los espacios más animados y cosmopolitas de la ciudad. **These fisherman's quarters have become the liveliest and most cosmopolitan areas in the city.**
- **Azoteas y miradores:** una opción extraordinaria cuando empieza a caer el sol. **A fabulous idea when the sun starts to go down.**
- **Arquitectura fascinante:** visitas guidas para descubrir la belleza arquitectónica de Málaga bajo la luz de la luna. **Guided tours to discover the architectural beauty of Málaga under the moonlight.**
- **Observación Astronómica en el Monte Gibralfaro:** experiencia única con vistas impresionantes del cielo nocturno a través de telescopios profesionales. **Unique experience providing stunning views of the night sky through professional telescopes.**

AIR NOSTRUM VUELA DESDE MÁLAGA A...



##### MELILLA

Hasta 57 frecuencias semanales con entre 14 y 18 vuelos diarios.

##### MADRID

Hasta 16 frecuencias semanales con vuelos todos los días de la semana.

##### VALENCIA

Hasta 15 frecuencias semanales con vuelos todos los días de la semana.

ENTRE EL 18 DE JULIO AL 31 DE AGOSTO

##### NIZA

13 frecuencias semanales todos los días.

##### IBIZA

6 frecuencias semanales.

##### TÁNGER

Entre 4 y 5 frecuencias semanales.

##### CASABLANCA

3 frecuencias semanales.

##### LEÓN

2 frecuencias semanales.



#### DÍA 3 DE NOCHE

##### MÁLAGA NUNCA DUERME MÁLAGA NEVER SLEEPS

- **De tapero por el centro histórico:** diferentes bares y restaurantes malagueños combinan cocina tradicional con los platos más vanguardistas. **Many Málaga bars and restaurants combine traditional cuisine with the most innovative dishes.**
- **El puerto:** exquisiteces marinas en numerosos locales, desde mariscos frescos hasta el succulento pescado local. **Numerous venues serving seaside foods, from fresh seafood to succulent local fish.**
- **Baños árabes:** numerosos spas y balnearios ofrecen tratamientos integrales e innovadores. Hammam Al Ándalus, en el centro histórico de la ciudad, recrea el pasado Nazari de Málaga con cinco termas a diferentes temperaturas. **Many spas and health resorts offer holistic and cutting-edge treatments. Hammam Al Ándalus, located in the city's old town, recreates Málaga's Nasrid past with five hot springs at different temperatures.**

# ¿Te imaginabas un mobile home así?



Seguramente, cuando piensas en una casa móvil, imaginas algo básico y sencillo, pero tal vez, lo que no imaginabas es que puede ser mucho más: un espacio lleno de diseño, acogedor y diseñado para adaptarse a tus necesidades.

En Alucasa, llevamos más de 48 años transformando la idea de hogar, creando casas que ofrecen libertad de movimiento y con un nivel de calidad excepcional.

Porque tu hogar no es solo un lugar, es una sensación.

Disfruta de la casa de tus sueños:

- Sin obras ni complicaciones.
- Instalación rápida.
- Con la mayor calidad y durabilidad.
- Totalmente amueblada y equipada.



[www.alucasa.com](http://www.alucasa.com)

@alucasa\_mobilehomes

+34 965 702 697



**ALUCASA**  
mobile homes & bungalows



# MAREMAGNUM

## SHOPPING CENTER



# GOOD VIBES. GOOD PLACE

VISTAS – GASTRONOMÍA – SHOPPING – EXPERIENCIAS

ALWAYS SOMETHING TO DISCOVER

**DESCUBRE LA BELLEZA DE NAVEGAR  
POR EL MEDITERRÁNEO O CANARIAS  
EN INVIERNO.**



MSC  
CRUISEROS

UN VIAJE HACIA LA BELLEZA

FRANCIA > ITALIA >  
ESPAÑA

8 días - 7 noches  
De noviembre a abril de 2026  
→ Desde Barcelona o Valencia

**PRECIO TOTAL DESDE  
683 €<sup>p.p.</sup>**

BEBIDAS INCLUIDAS

MSC ORCHESTRA



MSC MUSICA



ESPAÑA > PORTUGAL

8 días - 7 noches  
De noviembre a abril de 2026  
→ Desde Tenerife  
o Las Palmas

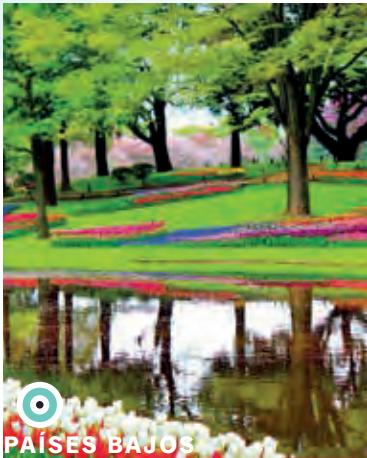
**PRECIO TOTAL DESDE  
753 €<sup>D.P.</sup>**

BEBIDAS INCLUIDAS

[msccruceros.es](http://msccruceros.es)

\*Tarifa Bebidas incluidas. Solo crucero. Precio desde por persona y por crucero. Incluye tasas portuarias y cuota de servicio de hotel obligatoria por persona en base a doble. Incluye selección de bebidas Easy (en ocupación múltiple, la selección Easy se incluye a todos los ocupantes de la cabina). El precio del crucero no incluye seguro de viaje ni Plan de Protección COVID-19. Las tarifas varían para cada crucero y están sujetas a disponibilidad. Consulta condiciones, precio, itinerario y disponibilidad de cada salida. Plazas limitadas.

# TOP 6



 PAÍSES BAJOS

## KEUKENHOF, EL JARDÍN DE TULIPANES MÁS FAMOSO DEL MUNDO

**Fecha:** del 21 marzo - 12 mayo 2025

**Lugar:** Lisse, Países Bajos

### Más info en:

<https://keukenhof.nl/nl/>

Cada primavera, Keukenhof se convierte en un espectáculo floral de ensueño, con más de siete millones de tulipanes en plena floración. Situado cerca de Ámsterdam, este parque es uno de los destinos más fotografiados de Europa. Con exhibiciones de flores, espectáculos de paisajismo y recorridos en bicicleta por los campos de tulipanes de los alrededores, es una experiencia sensorial única.

Each spring, Keukenhof becomes a dreamy floral show, with over seven million tulips in full bloom. Located near Amsterdam, this park is one of the most photographed destinations in Europe. Offering flower displays, landscaping shows and bike tours through the surrounding tulip fields, it's a unique treat for the senses.



**ALEMANIA**

## RAGNARÖK FESTIVAL

**Fecha:** del 24-26 abril 2025

**Lugar:** Lichtenfels, Alemania

### Más info en:

<https://ragnaroeck-festival.com/>

Para los amantes del folk y el pagan metal, el Ragnarök Festival es una auténtica peregrinación sonora. Durante tres días, la ciudad alemana de Lichtenfels se convierte en un epicentro de mitología nórdica, riffs contundentes y una atmósfera única que transporta a los asistentes a un mundo de épica y tradición. Con un cartel repleto de bandas emblemáticas del género y una comunidad entregada a la música, es una experiencia única para quienes buscan conexión entre la música y la herencia cultural escandinava.

For folk and pagan metal fans, the Ragnarök Festival is truly a place of music pilgrimage. Over three days, the German town of Lichtenfels becomes an epicentre of Norse mythology, powerful riffs and a unique atmosphere that transports its audience into a world of epic and tradition. With a line-up featuring the genre's iconic bands, and a devoted following, it's a unique experience for those seeking the connection between music and Scandinavian cultural heritage.

TEXTOS: Desiré Alija



 ESPAÑA

## FERIA DE ABRIL

**Fecha:** del 5-11 mayo 2025

**Lugar:** Sevilla, España

### Más info en:

[https://www.diariodesevilla.es/feria\\_de\\_abril/fecha-feria-abril-sevilla-2025\\_0\\_2002402752.html](https://www.diariodesevilla.es/feria_de_abril/fecha-feria-abril-sevilla-2025_0_2002402752.html)

La alegría, el color y la tradición flamenca se dan cita en la Feria de Abril de Sevilla. Durante una semana, el Real de la Feria se llena de casetas, bailes, espacios gastronómicos y espectáculos ecuestres que convierten a la capital andaluza en un punto de encuentro para locales y turistas en busca del espíritu más festivo de Andalucía. Cada día se sucede un sinfín de actividades, desde degustaciones de tapas tradicionales hasta paseos en coche de caballos y actuaciones de artistas de renombre en el mundo del flamenco.

Joy, colour and flamenco tradition come together at the Feria de Abril in Sevilla. For a week, the Real de la Feria venue is full of casetas (party tents), dancing, food areas and equestrian shows, making the Andalusian capital a gathering point for locals and tourists in search of the most festive spirit of Andalucia. There are endless activities every day, from traditional tapas tastings to horse carriage rides and performances by renowned artists in the world of flamenco.



SUIZA

## FESTIVAL DE EUROVISIÓN 2025

**Fecha:** 13-17 mayo 2025

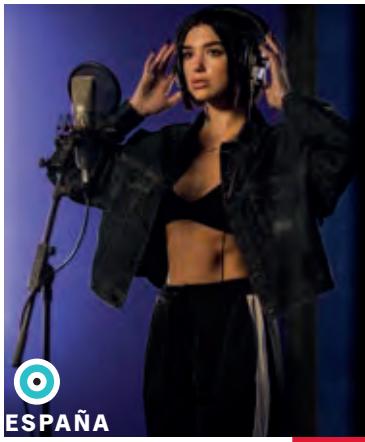
**Lugar:** Basilea, Suiza

**Más info en:**

<https://eurovision.tv/event/basel-2025>

El certamen musical más esperado de Europa aterriza en Basilea con una nueva edición del Festival de Eurovisión. Durante una semana, artistas de todo el continente competirán en un espectáculo vibrante donde música, espectáculo y diversidad cultural se dan la mano. Durante la gran final, programada para el 17 de mayo, la ciudad suiza se llena de fanáticos de todo el mundo y se convierte en epicentro de fiesta y emoción. Para los amantes de la música y las puestas en escena espectaculares, Eurovisión es una cita ineludible.

Europe's most eagerly awaited music event, the newest edition of the Eurovision Song Contest, arrives in Basel. For a week, artists from across the continent will compete in a vibrant show where music, entertainment and cultural diversity come together. During the grand finale, on 17 May, the Swiss city will welcome fans from all over the world and become the epicentre of partying and excitement. For lovers of music and spectacular staging, Eurovision is a must-attend event.



ESPAÑA

## DUA LIPA - RADICAL OPTIMISM TOUR

**Madrid, España** 11 y 12 mayo 2025

**Lyon, Francia** 15 y 16 mayo 2025

**Hamburgo, Alemania**

19 y 20 mayo 2025

**París, Francia** 23 mayo 2025

**Praga, República Checa**

27 y 28 mayo 2025

**Múnich, Alemania** 31 mayo 2025\

**Más info en:**

<https://dualipa.com/tour>

La estrella internacional Dua Lipa aterriza en Europa con su esperada gira *Radical Optimism Tour*. Con varias paradas en ciudades clave, la cantante albano-británica ofrecerá un espectáculo vibrante donde repasará sus grandes éxitos y presentará su trabajo discográfico más reciente. Con una producción visual impresionante y un repertorio repleto de himnos pop, este *show* se perfila como uno de los eventos musicales más esperados del año en Europa.

International pop star Dua Lipa arrives in Europe with her long-awaited Radical Optimism Tour. With several stops in key cities, the British-Albanian singer will offer a vibrant show where she will revisit her biggest hits and present her latest album. With an impressive visual production and a repertoire full of pop anthems, this show is set to become one of the most anticipated live music events of the year in Europe.



ESPAÑA

## ED SHEERAN - MATHEMATICS TOUR

**Marsella, Francia** 6 junio 2025

**Roma, Italia** 14 junio 2025

**Lille, Francia** 20 junio 2025

**Stuttgart, Alemania**

29 junio 2025

**Hamburgo, Alemania**

5 julio 2025

**Zúrich, Suiza** 2 agosto 2025

**Düsseldorf, Alemania**

5 septiembre 2025\

**Más info en:**

<https://www.edsheeran.com/tour>

El cantante y compositor británico Ed Sheeran regresa a los escenarios europeos con su gira *Mathematics Tour*. Con múltiples fechas en diferentes países, la gira recorrerá desde Francia hasta Alemania y Suiza. Su estilo íntimo y su impresionante puesta en escena, hacen de estos conciertos una cita imperdible para los amantes del pop y las baladas emotivas.

British singer-songwriter Ed Sheeran is back on European stages with his *Mathematics Tour*. With several dates in different countries, the tour will stop in places like France, Germany and Switzerland. His intimate style and impressive staging make these shows an event pop and sentimental ballad lovers won't want to miss.

# ¿TE GUSTARÍA PILOTAR ESTE AVIÓN?

Somos la escuela de aviación con mayor experiencia de Barcelona. Más de 1.000 alumnos pilotan en las principales aerolíneas comerciales de todo el mundo.

## Requisitos:

- Edad mínima 17 años
- Certificado médico clase 1
- Conocimientos de inglés

Tenemos una tasa de incorporación al mundo laboral del 98%.

Hacer de la carrera de piloto de aviación comercial (ATPL) ahora está a tu alcance.

## ¿TU FUTURO ESTÁ EN EL AIRE?

Contacta hoy mismo con nosotros y descubre este increíble sector aeronáutico.

**aero** *link*  
Flight Academy

+34 671 42 12 33

[aerolink.es](http://aerolink.es)

@aero\_link\_flight\_academy

# CÓRDOBA **LIVE**

## CÓRDOBA RECINTO FERIAL

**JUNIO**

JUAN MAGÁN 14 CANTAJUEGO 15

RELS B 19 JC REYES 20

CRUZ CAFUNÉ 26 MAKÀ 27

PECOS 28

**JULIO**

CANO 4 AMARAL 5

CA7RIEL & PACO AMOROSO 9

NICKY JAM 10 JHAYCO 11

MANUEL CARRASCO 12

ORGANIZA Y PRODUCE



Concert Tour



COLABORA



AYUNTAMIENTO DE CÓRDOBA



APoyo INSTITUCIONAL



VENTA DE ENTRADAS



# CINQUE TERRE

MAR, COLOR  
Y PAISAJE

SEA, COLOUR  
AND  
LANDSCAPES

TEXTO: ISABEL ROBLES

Colgados de los acantilados, cinco pueblos se bañan en la costa del mar de Liguria y tiñen de color el litoral mediterráneo. Reclamo turístico y ejemplo de la adaptación de sus habitantes al difícil —pero *bello e impossibile*, como cantaba en los ochenta Gianna Nannini— entorno natural, Cinque Terre es Patrimonio de la Humanidad desde 1997.

Hanging on to the cliffs of the Ligurian Sea coast, there are five villages suffusing the Mediterranean coast with colour. A tourist attraction and a fine example of how its inhabitants have adapted to the difficult—but *bello e impossibile* as Gianna Nannini sang in the 80s—natural environment, Cinque Terre has been a World Heritage Site since 1997.



---

Cinque Terre es un ejemplo de lo que la UNESCO considera «paisaje cultural»

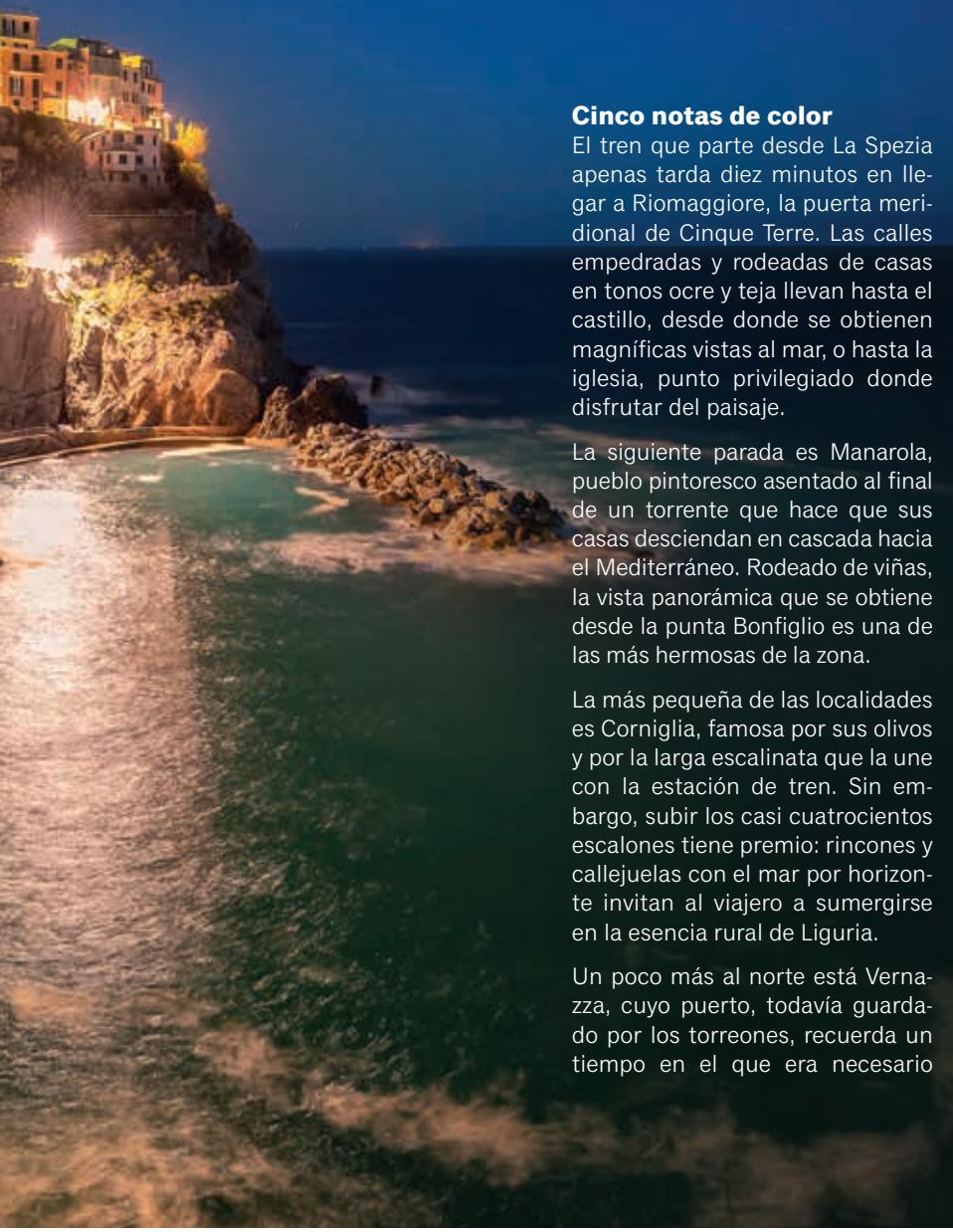




**D**esde la Punta Mesco hasta Punta di Montenero, la costa italiana se quiebra en un paisaje accidentado de verdes brillantes que descienden en terrazas hacia el Mediterráneo. Entre ellas, las pequeñas poblaciones de Monterosso al Mare, Vernazza, Corniglia, Manarola y Riomaggiore desafían al añil que se extiende hasta el horizonte con sus fachadas pintadas de vivos colores. Amarillos, naranjas, ocres y rosas se alternan en las fotogénicas casas de tres o cuatro pisos que trepan por los acantilados.

Sin embargo, tras la belleza se esconde la esencia de un paisaje donde el ser humano se ha adaptado a la agreste naturaleza de manera excepcional. Sus terrazas agrícolas sostenidas por muros de piedra seca, su estructura urbana condicionada por el relieve y su modo de vida tradicional, en el que destacan actividades como la viticultura o la pesca, convierten a Cinque Terre en un ejemplo de equilibrio y de lo que la UNESCO considera «paisaje cultural».

## Cinque Terre is an example of what UNESCO considers a “cultural landscape”



**F**rom Punta Mesco to Punta di Montenero, the Italian coast breaks off creating a rugged landscape of bright greens that descend on terraces towards the Mediterranean. Set amid this landscape, the tiny villages of Monterosso al Mare, Vernazza, Corniglia, Manarola and Riomaggiore defy the azure sea that extends to the horizon with their brightly coloured facades. Yellows, oranges, ochres and pinks alternate in the photogenic three- and four-storey houses that climb up the cliffs.

However, behind the beauty lies the essence of a landscape where humans have adapted to the harsh nature in a unique manner. Its agricultural terraces supported by dry-stone walls, its urban layout shaped by the terrain, and its traditional way of life—including activities such as viticulture and fishing—make Cinque Terre a prime example of balance and what UNESCO considers a “cultural landscape”.

### Cinco notas de color

El tren que parte desde La Spezia apenas tarda diez minutos en llegar a Riomaggiore, la puerta meridional de Cinque Terre. Las calles empedradas y rodeadas de casas en tonos ocre y teja llevan hasta el castillo, desde donde se obtienen magníficas vistas al mar, o hasta la iglesia, punto privilegiado donde disfrutar del paisaje.

La siguiente parada es Manarola, pueblo pintoresco asentado al final de un torrente que hace que sus casas desciendan en cascada hacia el Mediterráneo. Rodeado de viñas, la vista panorámica que se obtiene desde la punta Bonfiglio es una de las más hermosas de la zona.

La más pequeña de las localidades es Corniglia, famosa por sus olivos y por la larga escalinata que la une con la estación de tren. Sin embargo, subir los casi cuatrocientos escalones tiene premio: rincones y callejuelas con el mar por horizonte invitan al viajero a sumergirse en la esencia rural de Liguria.

Un poco más al norte está Vernazza, cuyo puerto, todavía guardado por los torreones, recuerda un tiempo en el que era necesario

### Five splashes of colour

The train departing from La Spezia takes just ten minutes to reach Riomaggiore, the southern gateway to Cinque Terre. Its cobbled streets lined with ochre- and terracotta-hued houses lead to the castle, which provides stunning views of the sea, and to the church, a vantage point from which you can really take in the surroundings.

The next stop is Manarola, a picturesque village at the end of a ravine with houses cascading down to the Mediterranean. Surrounded by vineyards, the panoramic view from the Bonfiglio promontory is one of the most beautiful in the area.

The smallest of the villages is Corniglia, renowned for its olive trees and the long staircase that connects it with the train station. Climbing its nearly 400 steps has its rewards: cosy streets and alleys against the backdrop of the sea that invite travellers to immerse themselves in Liguria's rural essence.

buscar protección tras sólidos muros de piedra. En su día el más próspero de la región, aún conserva el sabor antiguo en sus calles y soportales.

No obstante, la población más grande y septentrional es Monterosso al Mare. Con un casco antiguo salpicado de edificios religiosos, como la Iglesia de San Giovanni Battista, de estilo gótico genovés, y el Convento de los Capuchinos, es la única de las «cinco tierras» que cuenta con una amplia playa de arena. Sobre un espolón, la estatua del gigante, una escultura de catorce metros y ciento setenta toneladas, vigila la pequeña ensenada del mismo nombre.

---

*El sentiero azzurro permite descubrir de forma pausada la belleza natural de la costa*

A little further north is Vernazza, whose port, still guarded by its towers, takes us back to a time when it was necessary to seek protection behind solid stone walls. It was the most prosperous town in the region in the past and it still retains the spirit of yesteryear in its streets and arcades.

However, the largest and northernmost village is Monterosso al Mare. With an old town packed with religious buildings such as the Genoese Gothic Church of San Giovanni Battista and the Convent of the Capuchin Friars, it is the only one of the “five lands” that boasts a long sandy beach. Carved into a headland, the 170-tonne statue of a giant stands high at 14 metres, overlooking the small inlet carrying the same name.

---

The Sentiero Azzurro trail allows you to unhurriedly discover the natural beauty of the coast





## El sentiero azzurro

Durante siglos, la única forma de ir de una localidad a otra fue por los más de 120 kilómetros de senderos y caminos que se extienden entre los viñedos y las terrazas de Cinque Terre. Pegado a los acantilados y con unas panorámicas espectaculares del mar de Liguria, el *sentiero azzurro* permite descubrir de forma pausada la belleza natural de la costa a lo largo de un itinerario que, aunque puede hacerse en un solo día, es mejor disfrutar sosegadamente. En él se encuentra la *Via dell'Amore*, entre Riomaggiore y Manarola. Creada a principios del siglo XX durante las obras del túnel ferroviario que unía La Spezia con Génova, hoy es un paseo recién rehabilitado que serpentea colgado de las rocas.

Además, existen recorridos temáticos para los espíritus más aventureros que atravesian huertos, olivares y viñedos aterrazados y permiten descubrir la exuberante naturaleza mediterránea. Pinos, melocotoneros y terebintos, pero también mirto, lentisco, mejorana, romero y lavanda bordean los caminos y envuelven al visitante con sus aromas.

## Sabores del litoral

El tercer sábado de mayo, Monterosso al Mare se tiñe de amarillo y el olor de los cítricos perfuma el aire durante la *Festa dei Limoni*. Guirnaldas, tartas, mermeladas y el famoso *limoncello* son algunos de los productos que se pueden encontrar por las calles que inspiraron a Eugenio Montale —Premio Nobel de Literatura en 1975— para escribir el poemario *Ossi di seppia*, donde se encuentra, como no podía ser de otro modo, el poema *I limoni*. Otros productos destacados de la costa de Liguria son las anchoas de Monterosso, pescadas de forma tradicional, y el aceite de oliva, ligeramente amargo y picante, pero con una nota dulce que recuerda a la almendra y que combina a la perfección con la albahaca y los piñones con los que se elabora la *trofie al pesto*. Platos de pasta, marisco y pescado fresco, *focaccias*, así como el famoso vino *Sciacchetrà* completan el recorrido gastronómico y culminan una experiencia sensorial que captura la esencia vibrante y soleada de Cinque Terre.

## Sentiero Azzurro

For centuries, the only way to get from one village to another was along the more than 120 km of trails and paths that stretch through the vineyards and terraces of Cinque Terre. Threaded along the cliffs and offering spectacular views of the Ligurian Sea, the *Sentiero Azzurro* (blue trail) allows you to unhurriedly discover the natural beauty of the coast. Even though this route can be completed in one day, it's better to enjoy it at leisure. It features the *Via dell'Amore* section, between Riomaggiore and Manarola. First opened at the beginning of the 20th century during the works of the railway tunnel that linked La Spezia to Genoa, today it's a newly restored winding path hanging from the rocks.

There are also themed tours for adventurous visitors that run through orchards, olive groves and terraced vineyards, allowing them to discover the lush Mediterranean nature. Pine trees, peach trees and turpentine trees, as well as myrtle, lentisk, marjoram, rosemary and lavender bushes, line the paths and envelop hikers with their scent.

## Coastline flavours

Every third Saturday in May, Monterosso al Mare turns yellow and the smell of citrus perfumes the air during the *Festa dei Limoni*. Garlands, tarts, jams and the famous *limoncello* are some of the products that can be found in the streets that inspired Eugenio Montale—Nobel Prize for Literature in 1975—to write the poetry book *Ossi di seppia*, where we inevitably find the poem *I limoni*. Other outstanding products hailing from the Ligurian coast are the Monterosso anchovies, which are caught using traditional methods, and the slightly bitter and spicy olive oil with a sweet note reminiscent of almonds that combines perfectly with basil and pine nuts, like in *trofie al pesto*. Pasta, seafood and fresh fish dishes, *focaccia*, and the well-known *Sciacchetrà* wine, are the finishing touches to the culinary tour, rounding off a sensory experience that captures the vibrant and sunny essence of Cinque Terre.

**AIR NOSTRUM LLEGA A CINQUE TERRE DESDE LOS SIGUIENTES AEROPUERTOS ITALIANOS...**



**Bolonia:** 3 frecuencias diarias.

**Venecia:** Entre 2 y 3 frecuencias diarias.

**Turín:** 1 frecuencia diaria



# Pájara un paraíso natural



[visitjandia.es](http://visitjandia.es)

PLAYAS DE JANDIA  
  
FUERTEVENTURA

# Traslados Privados en Asturias

El servicio de Conductor de Confianza con Estilo en Asturias  
*The Stylish Trusted Driver Service in Asturias*



Viajar y conocer Asturias nunca ha sido tan cómodo como con ABL, líder en traslados privados y transfer aeropuerto para quienes buscan calidad y puntualidad.

Con un servicio premium, garantizamos eficiencia y confort desde el primer momento.

## Servicio de Transfer Aeropuerto

Traslados rápidos y seguros en vehículos de alta gama como Mercedes-Benz o Audi, con chóferes profesionales y atención personalizada. Puntualidad y comodidad garantizadas.

## Traslados Privados

Para reuniones, turismo o eventos, ofrecemos un servicio exclusivo, asegurando viajes privados y adaptados a cada cliente.

- Confort y privacidad en vehículos premium.
- Puntualidad y profesionalismo, con chóferes experimentados.
- Reserva sencilla y rápida.



*Traveling and discovering Asturias has never been so comfortable with ABL, the leader in private transfers & airport shuttle for those who seek quality and punctuality.*

*Our premium service guarantees efficiency and comfort from the start.*

## Airport Shuttle Service

*Fast and secure transfers in high-end vehicles like Mercedes-Benz or Audi, with professional drivers and personalized attention. Punctuality and comfort guaranteed.*

## Private Transfers

*For meetings, tourism, or events, we offer an exclusive 24/7 service, ensuring private and tailored trips for each client.*

- Comfort and privacy in premium vehicles.
- Punctuality and professionalism, with experienced drivers.
- Easy and fast booking, through our website.

**¡Viaja con la comodidad que mereces!**  
 Reserva ahora en nuestra web o escaneando el QR.

# UN DESTINO PARA COMÉRSELO

LAGO RESORT  
• MENORCA •

A destination to bite into Menorca



## El resort más gastronómico de Menorca

Lago Resort Menorca es el único destino de la isla que cuenta con una exclusiva oferta gastronómica que reúne más de 12 restaurantes de la máxima calidad, cada uno con la esencia y los sabores auténticos de diferentes rincones del mundo: cocina menorquina, italiana, tailandesa, marinera, japonesa, peruana, tex-mex, brasileña, steakhouse...

¡Ven a descubrirlo!

Cala'n Bosch, Ciutadella de Menorca  
[www.lagoresortmenorca.com](http://www.lagoresortmenorca.com)

Lago Resort Menorca is the only destination on the island with an exclusive culinary offering that brings together more than 12 top-quality restaurants, each with the essence and authentic flavors of different corners of the world: Menorcan, Italian, Thai, seafood, Japanese, Peruvian, Tex-Mex, Brazilian, steakhouse cuisine...

Come and discover it!

# BUÑUEL

# LORCA DALÍ

## SANTÍSIMA TRINIDAD ESPAÑOLA

SPAIN'S HOLY TRINITY

**TEXTO:** Luis Tejedor/ **FOTOS:** Archivo Fundación Federico García Lorca, Centro Federico García Lorca

**Unas veces tres tremendos genios y, otras, tres tristes tigres.** A principios de los años veinte, Madrid fue el escenario de una singular conjunción de talento: Luis Buñuel, Federico García Lorca y Salvador Dalí compartieron techo e inspiración en la Residencia de Estudiantes. La camaradería entre ellos tuvo una vida breve, como la de las estrellas azules, pero su potente brillo llega hasta hoy.

**At times, three formidable geniuses; at other times, three sad tigers.** In the early 1920s, Madrid became the scene of a peculiar combination of talent: Luis Buñuel, Federico García Lorca and Salvador Dalí lived under the same roof and shared inspiration in the Residencia de Estudiantes. Their camaraderie was short-lived, like a blue star, but its powerful brightness reaches into the present.

### *Quiero que la noche se quede sin ojos y mi corazón sin flor del oro*

*I want the night to lose its eyes  
and my heart its golden flower*

*Gacela de la terrible presencia  
Federico García Lorca*

**D**icen que una bomba no cae dos veces en el mismo lugar. El caso de Federico García Lorca, Luis Buñuel y Salvador Dalí lo desmiente: cayó hasta tres. En su caso, cuando el genio entró por la puerta, la lógica saltó por la ventana. Tan generoso fue el talento al repartir sus dones a este trío, que las encendidas palabras de Ian Gibson, conocedor al dedillo de sus andanzas, resultan ajustadas: «Son el triángulo amistoso más fabuloso del siglo pasado, el más amoroso, el más creativo, el más apasionante... No hay triángulo comparable».

Como recuerda Agustín Sánchez Vidal, quien recoge sabrosas anécdotas de esta cuadrilla en *Buñuel, Lorca, Dalí. El enigma sin fin*, «los tres nombres más universales que ha dado España en el siglo XX resultan ser amigos íntimos, que trazaron sus obras respectivas con estímulos de afecto, pero también de rivalidad e incluso de decidida hostilidad». Fueron tres ángeles fieramente humanos.

El primero de los enigmas de esta bienquerencia juvenil, llena de avenidas luminosas y desvanes sombríos, hay que buscarlo en su esencia misma. ¿Cómo diablos pudieron amigarse tres tipos con un carácter tan dispar? Buñuel era un baturro bronco; Dalí, un duende estrafalario, y Lorca, un *dandy* rebosante de sensibilidad. Aunque nadie hubiera dado un duro por ello, la cosa cuajó. Y lo hizo en un tiempo y un lugar concretos: los años veinte en la Residencia de Estudiantes de Madrid.

**T**hey say that lightning never strikes the same place twice. The case of Federico García Lorca, Luis Buñuel and Salvador Dalí disproves this claim: it struck it three times. In this instance, when creativity entered through the door, logic jumped out of the window. So generous was talent in distributing its gifts to this trio that the passionate words of Ian Gibson, who knows their adventures inside out, do ring true. "They were the most fabulous friendship triangle of the last century: the most loving, the most creative, the most exciting, and more. There's no comparable triangle."

Agustín Sánchez Vidal, who relates juicy anecdotes of this crew in *Buñuel, Lorca, Dalí. El enigma sin fin* says that "the three most famous Spanish people in the twentieth century turned out to be intimate friends. They developed their work encouraged by their mutual affection, but also by rivalry and even outright hostility." They were three fiercely human angels.

The first of the mysteries surrounding this youth friendship, full of bright avenues and dim attics, lies in its very essence. How the hell could three guys with such a disparate character become friends? Buñuel was a gruff Aragonese guy, Dalí was an eccentric imp, and Lorca a highly sensitive dandy. Even though no one would have bet on it, their friendship got off the ground. And it happened in a specific time and place: the 1920s at the Residencia de Estudiantes in Madrid.

## La casa de los genios

La Residencia de Estudiantes abrió sus puertas en 1910 con el propósito de complementar la educación universitaria con un ambiente de excelencia. Y el propósito fue sobradamente alcanzado. Todo aquel que tuviera un nombre había pasado por allí, ya fuera como conferencista, maestro o huésped. Además de santones patrios, como Azorín, Unamuno o Menéndez Pidal, también se dejaron caer mitos como Einstein, Marie Curie o Le Corbusier. Como vástagos de familias acomodadas, nacidos con una cucharita de plata, el trío encontró acomodo en esta institución, cuyo ambiente sería combustible para su arte.

Luis Buñuel fue el primero en llegar a la Residencia, en 1917, para estudiar —qué ironía— Ingeniería Agrónoma. Lo cierto es que el entusiasmo que derrochaba en la práctica deportiva, sobre todo en el boxeo, lo escamoteaba en la facultad. Entonces, procedente de Granada, llegó Federico para cambiarlo todo.

El cineasta describe así la irrupción de Lorca en Madrid: «Brillante, simpático, con evidente propensión a la elegancia, tenía un atractivo, un magnetismo al que nadie podía resistirse. No tardó en conocer a todo el mundo y hacer que todo el mundo le conociera. Nuestra amistad, que fue profunda, data de nuestro primer encuentro. A pesar de que el contraste no podía ser mayor, entre el aragonés toscos y el andaluz refinado, o quizás a causa de ese mismo contraste, casi siempre andábamos juntos».

Dalí, conocido entre los pupilos de la Residencia como «el pintor checoslovaco», fue la tercera persona de esta santísima trinidad. La causa de este curioso apelativo hay que buscarla en su aspecto, que ya prometía un futuro de excesos indumentarios. Él mismo recordaba así aquellos pasajes de su vida: «Mi manera de vestir antieuropea les había hecho juzgarme como un residuo romántico más bien vulgar. Mi aspecto serio y estudiioso, completamente desprovisto de humor, hacia que apareciera ante sus sarcásticos ojos como un ser lamentable, estigmatizado por la deficiencia mental y, en el mejor de los casos, pintoresco».



Federico García Lorca (izqda.) y Luis Buñuel (drcha.) en la Residencia de Estudiantes  
Federico García Lorca (left) and Luis Buñuel (right) at the Residencia de Estudiantes.

**El primero de los enigmas** de esta bienquerencia juvenil, llena de avenidas luminosas y desvanes sombríos, hay que buscarlo en la esencia misma de esa relación.  
¿Cómo diablos pudieron amigarse tres tipos con un carácter tan dispar?



Federico García Lorca (izqda.) y Salvador Dalí (drcha.)  
Federico García Lorca (left) and Salvador Dalí (right)

## The first of the mysteries

surrounding this youth friendship, full of bright avenues and dim attics, lies in its very essence. How the hell could three guys with such a disparate character become friends?



Federico García Lorca (izqda.) y Salvador Dalí (drcha.). Cadaqués, 1927 / Federico García Lorca (left) and Salvador Dalí (right). Cadaqués, 1927

## A house of geniuses

The Residencia de Estudiantes opened its doors in 1910 with the aim of complementing university education with an atmosphere of excellence. And its purpose was amply achieved. Everyone who had made a name for themselves had been there, whether as a lecturer, teacher or guest. In addition to patriotic bigwigs such as Azorín, Unamuno and Menéndez Pidal, myths such as Einstein, Marie Curie and Le Corbusier had also dropped by. As the offspring of wealthy families, born with a silver spoon, the trio found their place in this institution, whose atmosphere would be the fuel for their art.

Luis Buñuel was the first to arrive at the residence in 1917 to read—how ironic—Agricultural Engineering. He was keenly invested in sports practice, especially in boxing, but he rarely devoted that energy to his lessons. Then, Federico arrived all the way from Granada and changed everything.

The filmmaker described Lorca's arrival in Madrid. "He was brilliant, charming, with a clear penchant for elegance, sort of alluring, magnetic—no one could resist him. He soon met everyone and made everyone get to know him. Our friendship, which was deep, started out on our very first meeting. While the contrast could not be starker—a rough Aragonese man and a refined Andalusian man—or perhaps it was because of that very contrast, we almost always hung out together."

Dalí, known among the pupils of the Residencia as the "Czechoslovak painter", was the third element in this most holy trinity. The reason for his strange soubriquet lies in his appearance, which already promised a future of extravagant clothing. He himself would recall that time in his life. "My anti-European dressing style made them judge me as a rather vulgar romantic leftover. My serious and scholarly demeanour, completely devoid of humour, made me appear before their sarcastic eyes as a pitiful being, stigmatised by mental impairment and, at best, picturesque."



## Triángulo escaleno

Un freak de esta categoría no tardaría en ser aceptado en la manada. Lorca estaba centrado en su poesía, tan simbólica y andaluza, Buñuel hacía sus pinitos en puesta en escena teatral, como germen de un director de cine, y Dalí... sencillamente era Dalí. Cada uno metía la cuchara en los platos de los demás. Al pintor catalán le apasionaban los versos de Federico. Lorca y Buñuel, por su parte, estaban cautivados por aquellos primeros cuadros de Dalí, que buscaban crear un camino propio entre la maraña de estilos de la época. El aragonés, a su vez, tuvo en el pintor y el poeta unos ayudantes de lujo para montar en la Residencia de Estudiantes unas sonadísimas representaciones de *Don Juan Tenorio*.

De tanto volar cerca del sol, se derritió la cera de las alas en esta amistad. La relación entre Lorca y Dalí se volvió más íntima, generando celos –y recelos– en Buñuel.



José María Hinojosa, Salvador Dalí, Luis Buñuel y Rafael Barradas? en la época de la Residencia / José María Hinojosa, Salvador Dalí, Luis Buñuel and Rafael Barradas (?) at the time of the Residencia.

Tras la estancia de Lorca en la casa familiar del pintor en Cadaqués, allá por 1925, el poeta comenzó a escribir su *Oda a Salvador Dalí*. Los sentimientos de Federico hacia Salvador eran de auténtica fascinación. En sentido inverso, no tanto. Aun así, antes de que se enfriara la relación, Dalí diseñó la escenografía de la segunda obra de Lorca, *Mariana Pineda*.

¿Y Buñuel? Don Luis trataba de digerir como podía la homosexualidad del poeta granadino, que poca gracia le hacía, mientras que se sentía dolido por el poquito caso que le hacían el pintor y el poeta, tan en lo suyo. Finalmente, en 1929, la relación entre Dalí y Lorca se disipó cuando el catalán viajó a París y se unió al movimiento surrealista. Años después, Dalí y Buñuel colaboraron en dos películas absolutamente generacionales: *Un perro andaluz* (1929) y *La edad de oro* (1930). El resto, como diría Shakespeare, es silencio.

Lorca estaba centrado en su poesía, tan simbólica y andaluza, Buñuel hacía sus pinitos en puesta en escena teatral, como germen de un director de cine, y Dalí... sencillamente era Dalí

Lorca was focused on his symbolic and Andalusian poetry, Buñuel dabbled in theatrical staging, his beginnings as a film director, and Dalí? Well, he was just Dalí



Federico García Lorca (izqda.) y Luis Buñuel (drcha.) en las fiestas de San Antonio de la Florida / Federico García Lorca (left) and Luis Buñuel (right) during the San Antonio de la Florida festivities.

Salvador Dalí (izqda.) y Federico García Lorca (drcha.)  
Salvador Dalí (left) and Federico García Lorca (right)



### Scalene triangle

Such an oddball would soon be accepted into the pack. Lorca was focused on his symbolic and Andalusian poetry, Buñuel dabbled in theatrical staging, his beginnings as a film director, and Dalí? Well, he was just Dalí. They all tried their hand at each other's projects. The Catalan painter was passionate about Federico's verses. In turn, Lorca and Buñuel were captivated by Dalí's early paintings, who sought to carve out his own path amid the tangle of styles of the time. On top of that, the painter and the poet were some magnificent assistants for the Aragonese man when he put on some much talked about *Don Juan Tenorio* shows in the Residencia de Estudiantes.

However, flying so close to the sun meant that the wax in the wings of their friendship melted. The relationship between Lorca and Dalí became more intimate, fostering feelings of jealousy—and mistrust—in Buñuel. After Lorca's stay in the painter's family home in Cadaqués, back in 1925, the poet began writing his *Ode to Salvador Dalí*. Federico's feelings towards Salvador were of real fascination but they were not really reciprocated. Even so, before their relationship cooled down, Dalí designed the scenery for Lorca's second play, *Mariana Pineda*.

What about Buñuel? Don Luis tried to assimilate as best as he could the homosexuality of the poet from Granada—which he didn't quite like—while feeling hurt by the little attention he received from the painter and the poet, who were absorbed in themselves. Finally, in 1929, the relationship between Dalí and Lorca faded away when the Catalan artist travelled to Paris and joined the Surrealist movement. Years later, Dalí and Buñuel worked together on two truly generational films: *An Andalusian Dog* (1929) and *The Golden Age* (1930). The rest, as Shakespeare would say, is silence.

Somos los doctores Sergi Janeiro, Paola Sambo y Carlos Salcedo especialistas en Cirugía Ortognática, Cirugía Oral, ATM y Cirugía Maxilofacial Pediátrica, así mismo, en múltiples procedimientos de Medicina Estética Facial con Toxina Botulínica, Ácido Hialurónico, Tratamientos con Plasma Rico en factores de crecimiento y otros. Más de 10 años de experiencia nos avalan.

660 2155 25



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

Clinica Rotger, Palma de Mallorca

Confía en la experiencia y dedicación de nuestro equipo para cuidar de tu salud y bienestar facial.



- Acido Hialuronico para labios y zona perioral.
- Redensificación Facial.
- Medicina estética con Toxina Botulínica.



Nos destacamos como el único equipo de Cirujanos Maxilofaciales en Baleares que ofrece una solución integral para el manejo de condiciones complejas:

- **Anomalías dentofaciales:** Corrección de deformidades y maloclusiones para mejorar la función y la estética.
- **Patología quirúrgica de la articulación temporomandibular (ATM):** Tratamientos avanzados para el alivio del dolor y mejora de la función mandibular.
- **Cirugía maxilofacial pediátrica:** Cuidado especializado para los más pequeños, con un enfoque en su crecimiento y bienestar.
- **Estética facial:** Soluciones personalizadas para resaltar tu belleza natural.

# SI NO CONOCES WAH NO CONOCES MADRID

IF YOU DON'T KNOW WAH, YOU DON'T KNOW MADRID



entradas.com\*



Google  
Reviews



fever



ATRÁPALO



El Corte Inglés



Taquilla.es



## FOOD

Más de 2000 m<sup>2</sup> de Street Food Market con memorables actuaciones en vivo.

More than 2,000 m<sup>2</sup> of Street Food Market with memorable live performances.

## SHOW

Los mejores temas de la historia interpretados en un contundente show en directo.

The best songs in history of music performed in a powerful live show.

## PARTY

Aftershow con nuestros DJs, actuaciones y los mejores cócteles de la ciudad.

Aftershow with our DJs, performances, and the best cocktails in the city.



COMpra tu Entrada en  
**WAHSHOW.COM** | **910 73 62 01**

VALORACIONES REALES AL 18/03/2025





## Equipo OEC ELITE CFD

La máxima precisión y calidad de imágenes 4K con una reducción de exposición a rayos X de hasta un 50%.

## Tecnólogo QREM

Última tecnología en medicina regenerativa para la obtención de SARC (citoquinas) mediante sistema lab-in-a-box.



**Dr. Marcello G. Meli**  
Director Médico  
de Aliviam



**Dr. Miguel Tejero**  
Coordinador Red Centros  
Médicos externos Aliviam

(+34) 971 59 59 59 | [info@aliviam.com](mailto:info@aliviam.com) | [www.aliviam.com](http://www.aliviam.com)

**Aliviam Palma** Avinguda Picasso, 64 - 07014 - Palma

[aliviammallorca](#)

**Aliviam Porto Cristo** Hospital Parque Llevant C/ Escamarla, 6 - 07680 - Porto Cristo

**Aliviam Manacor** Laser Clinic Rambla C/Rey Jaime I, 6 - 07500 - Manacor

**Aliviam Inca** Centro Médico Quirónsalud Inca C/ Gran Vía Colom, 203 - 07300 - Inca



Somos médicos especialistas en diagnóstico y tratamiento de patología de columna, articular y lesiones deportivas.

ONE ESTEPONA

Beachside Residences

Málaga, Spain



Designed  
for Life. Styled  
with Glamour



Bespoke Residences  
Limited-Edition Penthouses  
Five Star Amenities  
Interior Design Services  
Delivery Early 2027

Inquire  
Phone: +34 518 898 219  
WhatsApp: +34 659 101 720  
[info@OneEstepona.com](mailto:info@OneEstepona.com)  
[OneEstepona.com](http://OneEstepona.com)



# CUERPO A PUNTO, SE ACERCA EL VERANO

**GET YOUR BODY READY, SUMMER IS COMING**

BEAUTY ADVISOR by **PAZ FERRER**

La dermis tersa e hidratada de brazos y piernas cambia con el tiempo (ni hablar del daño solar), pero buenas lociones corporales para pieles maduras pueden ayudar a minimizar el aspecto de la piel flácida y arrugada o, incluso, retrasar su aparición con cuidados tempranos. Estas fórmulas nutritivas, generalmente enriquecidas con ingredientes activos, como retinol antiarrugas, péptidos reafirmantes y alfaahidroxiácidos exfoliantes, pueden ser adiciones revolucionarias a las rutinas de cuidado corporal para tratar las líneas finas existentes y prevenir la flacidez futura. Además, pueden aportar propiedades acondicionadoras y suavizantes para la piel de una crema promedio, con los beneficios adicionales de ingredientes que refinan la textura y el tono.

The smooth, well-hydrated skin on our arms and legs changes over time (not to mention sun damage), but the right body lotions for mature skin can help minimise the appearance of sagging, wrinkled skin or even slow it down if we take early action. These nourishing formulas, usually enriched with active ingredients such as anti-wrinkle retinol, firming peptides and exfoliating alpha hydroxy acids, can be revolutionary additions to our body skincare routines to treat existing fine lines and prevent future sagging. They also offer the skin conditioning and softening properties of your average cream with the added benefits of ingredients that refine texture and tone.

## LA MÁS COMPLETA: LA ROCHE-POSAY LIPIKAR AP+TRIPLE REPAIR MOISTURIZING CREAM

Formulada para pieles secas, suaviza incluso las partes más ásperas del cuerpo. Además de su textura ligera, esta loción corporal no tiene fragancia: ideal para cutis sensibles.

Lipikar tiene humectantes que facilitan reponer los humectantes naturales que disminuyen con la edad y niacinamida que ayuda con la decoloración y el enrojecimiento.

Formulated for dry skin, it softens even the roughest parts of the body. In addition to its lightweight texture, this is a fragrance-free body lotion—ideal for sensitive skin.

Lipikar has moisturisers that make it easy to replenish the natural ones that decrease with age, and niacinamide that helps with discolouration and redness.

## LA MÁS REAFIRMANTE: STRIVECTIN CREPE CONTROL

La crema corporal Crepe Control no proporcionará resultados visibles al instante, pero, con un uso constante, su cóctel de extracto de semilla de jojoba rico en antioxidantes, extracto de raíz de cúrcuma antiinflamatoria y una mezcla acondicionadora de manteca de karité, murumuru y capuaçu mejorará significativamente el aspecto de la piel flácida.



The Crepe Control body cream will not provide instant visible results, but with regular use, its cocktail of antioxidant-rich jojoba seed extract, anti-inflammatory turmeric root extract and a conditioning blend of shea, murumuru and capuaçu butters will significantly improve the look of sagging skin.

## LA MÁS LIGERA: PAULÁ S CHOICE, RETINOL SKIN SMOOTHING BODY TREATMENT

El retinol está incluido en este tratamiento corporal, junto con antioxidantes como la vitamina C e ingredientes hidratantes como el aceite de onagra y de semilla de uva para mejorar la apariencia del tono desigual y eliminar la piel seca. Aunque está repleto de ingredientes nutritivos, su textura es ligera y se absorbe rápidamente. Contiene retinol, por lo que se recomienda usar solo por la noche.

This body treatment includes retinol, as well as antioxidants such as vitamin C and moisturising ingredients such as evening primrose and grape seed oil to even out uneven skin tone and get rid of dry skin. Even though it's packed with nourishing ingredients, its texture is light and it's quickly absorbed. It contains retinol, so it's recommended to only use it at night.



## LA MEJOR PARA CUARTEADA: ALASTIN TRANSFORM BODY TREATMENT

Para combatir la flacidez de la piel, este humectante a base de péptidos ayuda a que la piel luzca más firme y tonificada. Los péptidos son cadenas de aminoácidos que apoyan la producción de colágeno y preservan la elasticidad de la piel. La tecnología TriHex, a base de péptidos de la marca, elimina el colágeno y la elastina viejos, dando paso a fibras nuevas y más fuertes. Este tratamiento sedoso tipo suero está enriquecido con ácido hialurónico hidratante y extracto de eneldo rico en antioxidantes para suavizar la textura de la piel.

Targeting sagging skin, this peptide-based moisturiser helps our skin look firmer and more toned. Peptides are amino acids chains that support collagen production and preserve skin elasticity. Its TriHex technology, a proprietary blend of peptides, removes old collagen and elastin, giving way to new, stronger fibres. This silky serum-like treatment is enriched with hydrating hyaluronic acid and antioxidant-rich dill extract to smooth skin texture.



## LA MEJOR PARA EL PICOR: FENTY SKIN BUTTA DROP WHIPPED OIL BODY CREAM

Fórmula ligera con poderosos aceites hidratantes naturales como melón de Kalahari, girasol y jojoba, beneficiosos para nutrir la piel y mantener la hidratación adecuada y necesaria. Con los poderosos efectos antioxidantes de la manteca de mango, ayuda a lograr una piel suave y flexible. La sensación relajante y la fórmula que repone la humedad de esta hidratante corporal la hacen perfecta para combatir picazón en la piel. La opción sin fragancia evita cualquier irritación relacionada con fragancias sintéticas.

Lightweight formula with powerful natural moisturising oils such as Kalahari melon, sunflower and jojoba, which are good for nourishing the skin and keeping its proper and necessary hydration. With the powerful antioxidant effects of mango butter, it helps achieve soft and supple skin. Its soothing effect and its moisture-replenishing formulation makes this body moisturiser perfect to combat skin itchiness. The fragrance-free option prevents any irritation related to synthetic fragrances.

## LA MÁS ECONÓMICA... Y PARA HOMBRES: NÍVEA MEN MAXIMUM HIDRATACIÓN

Su secreto: tiene más en común con la crema hidratante del rostro que con lociones más pesadas destinadas al resto de la piel. Además de ingredientes como péptidos y ácidos grasos, la textura es ligera y no grasosa. Se absorbe casi de inmediato y la experiencia general es tan placentera como su fragancia sutil y masculina, para mantenerse fresco durante todo el día.



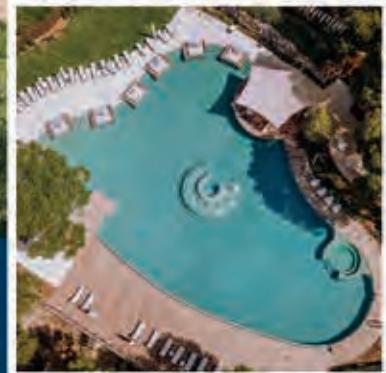
Its secret: it has more in common with a face moisturiser than with heavier lotions intended for the rest of the body. On top of boasting ingredients such as peptides and fatty acids, its texture is lightweight and non-greasy. It is absorbed almost immediately, and the overall experience is as pleasant as its subtle, masculine fragrance, helping you stay fresh all day.



# INFINITUM

Descubra el mejor resort residencial de golf de Europa, en la Costa Dorada

INFINITUM LIVING



El mejor Beach Club  
de Europa



Tres campos de golf con  
instalaciones de primer nivel



Excelente oferta gastronómica y  
de producto de proximidad

Una selección exclusiva de apartamentos y villas sostenibles de alto standing, situados en un entorno natural incomparable, a pocos pasos del mar Mediterráneo.

+34 977 12 90 70  
[www.infinitumliving.com](http://www.infinitumliving.com)



TÚ TIENES SED DE  
**AGUA**  
Y TU CUERPO DE  
**MINERALES**



SOLAN<sup>®</sup>  
DE CABRAS

DEBODE 1780

# CMF2025

CONCERT MUSIC FESTIVAL

PATROCINADOR PRINCIPAL

Lenovo

motorola

## JULIO

GENTE DE ZONA | 03 · DUKI | 04 · RUSLANA | 05  
EUROPE | 06 · EMILIA | 10 · RAPHAEL | 12  
CHIARA OLIVER | 13 · JHAYCO | 17 · DIEGO EL CIGALA | 18  
BOSÉ | 19 · ALLEH & YORGHAKI | 23 · CAMELA | 24  
PECOS | 25 · LIONEL RICHIE | 26 · CANTAJUEGO | 27  
JUDELINE | 29 · NATHY PELUSO | 30 · RESIDENTE | 31

## AGOSTO

MIKEL IZAL + MERINO | 01 · RELSB | 02 · SEBASTIÁN YATRA | 04  
AMARAL | 05 · VANESA MARTÍN | 06 · AMAIA | 07  
ALEJANDRO FERNÁNDEZ | 08 · ANTONIO OROZCO | 09  
GOD SAVE THE QUEEN | 10 · TOM JONES | 11  
CRUZ CAFUNÉ | 12 · LOS SECRETOS | 13 · PECOS | 14  
MELENDI | 15 · CAMILO | 17



BONEY M · SABRINA  
ORQUESTA MONDRAGÓN  
VICKY LARRAZ · TENNESSEE

11 JULIO

DÍA VIEJO  
DÍA NUEVO  
05 AGOSTO

SHINE  
CMF2025  
ORGANIZADORA DEL FESTIVAL

10 ANDRES  
AGO CAMPO

Y MUCHOS MÁS

CHICLANA DE LA FRONTERA · POBLADO DE SANCTI PETRI

ORGANIZA Y PRODUCE

CMF

Concert Tour



PARTNER ESTRÁTICO

CaixaBank

PATROCINA

CADIMAR

Cruzcampo

Shine

COLABORA

PALACIOS DE SANCTI PETRI  
LA FONDO DE INVERSIÓN

MEDIA PARTNER

PEPSI

MEDIASET ESPAÑA

EL PAÍS

CON EL APOYO INSTITUCIONAL

Andalucía

Destacón de Cádiz

COLABORA Y VENTA DE ENTRADAS

ticketmaster



**El equilibrio hormonal es un pilar fundamental en la salud de la mujer, pero a menudo se pasa por alto o se aborda con soluciones genéricas. Glow, una marca nacida en EE. UU. en 2022 y ya presente en España, ha llegado para cambiar esta realidad. Con un enfoque innovador basado en la tecnología transdérmica y fórmulas desarrolladas junto a expertos, la compañía ofrece alternativas naturales y efectivas para aliviar los síntomas hormonales en cada etapa de la vida. Detrás de esta revolución está Ana González Herrera, cuya experiencia personal le llevó a crear una marca con un propósito claro: mejorar la calidad de vida de miles de mujeres en todo el mundo.**

# GLOW

BY HORMONE UNIVERSITY



Revolucionando el bienestar hormonal femenino:  
la propuesta innovadora de Glow by Hormone University

REVOLUTIONISING WOMEN'S HORMONAL WELLNESS:  
GLOW BY HORMONE UNIVERSITY'S INNOVATIVE APPROACH

**Ana González Herrera, Founder & CEO de Glow**

# ¿POR QUÉ NO NOS HABLAN DE NUESTRAS HORMONAS?

**WHY IS NO ONE TELLING US ABOUT OUR HORMONES?**

BEAUTY ADVISOR by **PAZ FERRER**

**Glow** es la marca de suplementos dirigida específicamente a las mujeres y cuya misión es revolucionar su bienestar hormonal, ofrecer soluciones que mejoren sus vidas. La compañía, nacida en EE. UU. en 2022 y con proyección internacional, ofrece desde 2023 en España sus productos revolucionarios enfocados al equilibrio hormonal, siendo la primera dedicada en exclusiva a este campo de la salud. La novedad de Glow radica en sus fórmulas que, desarrolladas junto a médicos y basadas en evidencias científicas, están diseñadas para abordar los síntomas según las necesidades de cada etapa de la mujer y no en la edad.

«No queríamos ofrecer suplementos convencionales. Nos enfocamos en la innovación y apostamos por un enfoque predominantemente tópico, respaldado por cinco estudios científicos que avalan la eficacia de nuestros compuestos. Cada uno de ellos combina

“Años de dolor crónico, seis cirugías, infertilidad y la frustración de no encontrar respuestas me llevaron a esta pregunta clave”



plantas medicinales cuidadosamente seleccionadas, que actúan como precursoras del equilibrio hormonal», explica Ana González Herrera, fundadora de Glow, cuando le preguntamos por el enfoque y apuesta de valor del proyecto.

Las mujeres, a lo largo de toda su vida, pueden pasar por más de 150 síntomas relacionados con los cambios hormonales. Por eso en Glow han creado una línea de soluciones que ayudan a restaurar el equilibrio de manera natural, abordando el síndrome premensual, la hinchazón, la retención de líquidos, el aumento de peso, el estrés, los trastornos del sueño, los cambios de la menopausia o la salud íntima. Junto con un equipo asesor y especializado han creado productos tales como Period SOS, para la regulación del ciclo y los síntomas menstruales, o Menopause SOS, para combatir los sofocos, sudores nocturnos, o los cambios de humor y libido, a fin de cuentas, en este caso, para facilitar una transición más equilibrada durante este periodo de cambio.

Una de las primeras premisas a las que se enfrentó el equipo de Glow fue cómo hacer que sus compues-

FINDING HORMONAL BALANCE IS A KEY PILLAR OF WOMEN'S HEALTH, BUT IT OFTEN GETS OVERLOOKED OR IS APPROACHED WITH ONE-SIZE-FITS-ALL SOLUTIONS. GLOW, A BRAND BORN IN THE US IN 2022 WHICH IS NOW AVAILABLE IN SPAIN, IS HERE TO CHANGE THIS REALITY. WITH AN INNOVATIVE APPROACH BASED ON TRANSDERMAL TECHNOLOGY AND FORMULAS DEVELOPED BY EXPERTS, THE COMPANY OFFERS NATURAL AND EFFECTIVE OPTIONS TO EASE HORMONAL IMBALANCE SYMPTOMS AT EVERY STAGE OF LIFE. ANA GONZÁLEZ HERRERA IS THE WOMAN BEHIND THIS REVOLUTION. HER PERSONAL EXPERIENCE LED HER TO CREATE A BRAND WITH A CLEAR PURPOSE: IMPROVING THE QUALITY OF LIFE OF THOUSANDS OF WOMEN AROUND THE WORLD.

“  
Tuve la gran suerte de rodearme de un equipo brillante, incluyendo personal de la Universidad de Columbia en Nueva York ”

Glow is a supplement brand aimed specifically at women. Its mission is to revolutionise their hormonal well-being, offering solutions that enhance their lives. The company was started in the US in 2022 with global ambition. Since 2023, it has also offered its revolutionary products aimed at finding hormonal balance in Spain, being the first focusing exclusively on this field of healthcare. Glow is innovative thanks to its formulas which, developed together with doctors and based on scientific evidence, are designed to manage symptoms according to women's needs during each stage of their life, not their age.



Glow by Hormone University se compromete a apoyar a las mujeres a través de soluciones basadas en la ciencia para ayudar a la salud hormonal, siempre bajo un prisma que une ciencia y naturaleza para generar un cambio positivo en todas las etapas de la vida de la mujer. Descubra la ciencia que hay detrás de la revolucionaria formulación de Glow a base de ingredientes botánicos usados tradicionalmente para apoyar el equilibrio hormonal. Combinamos ciencia, innovación y la potencia de la naturaleza para desarrollar fórmulas eficaces y 100 % libres de hormonas y toxinas.

Descubra más en <https://glowbyhu.com/>

tos fueran más efectivos y naturales. Para ello, profundizaron en la tecnología transdérmica y en soluciones fáciles de absorber para el cuerpo, es decir, en aplicaciones no orales situadas al margen de las pastillas. «Tuve la gran suerte de rodearme de un equipo brillante, incluyendo personal de la Universidad de Columbia en Nueva York, y nuestros asesores científicos. Una de las personas clave en este camino fue la ginecóloga Dra. Elizabeth Poynor, una experta premiada en ginecología y genética celular, quien nos animó a desarrollar esta innovadora aplicación», relata González Herrera. La razón de esta búsqueda diferencial se basa en las estadísticas. En EE. UU. el promedio de consumo es de diez suplementos al día, lo que puede afectar la microbiota intestinal y ralentizar la absorción de los nutrientes. «Además, muchas personas tienen dificultades para tragar pastillas o simplemente prefieren alternativas más prácticas», aclara la fundadora y CEO. «En Glow, quisimos cambiar esto. Por eso, nuestras soluciones no solo incluyen productos transdérmicos, sino también fórmulas bebibles como nuestro último lanzamiento, Bloating SOS, que ayuda a reducir la hinchazón, la retención de líquidos y apoyar la salud intestinal, sin necesidad de recurrir a cápsulas o tabletas», ilustra González Herrera que, en 2024, recogió el Premio al Tratamiento de Cuerpo en los

**“I feel very fortunate to be surrounded by a brilliant team including staff from Columbia University in New York”**

“We didn't want to offer conventional supplements. We focused on innovation and went for a predominantly topical solution, backed by five scientific studies that support the efficacy of our compounds. Each of them combines carefully selected medicinal plants which promote hormonal balance,” explains Ana González Herrera, founder of Glow, when asked about the project's focus and value proposition.

Throughout their lives, women can go through more than 150 symptoms related to hormonal changes. That's why at Glow they have created a range of solutions that help restore balance naturally, addressing premenstrual syndrome, bloating, fluid retention, weight gain, stress, sleep disorders, menopausal changes and sexual health. Together with a specialised advisory team, they have developed products such as Period SOS, aimed at regulating the menstrual cycle and menstrual symptoms, and Menopause SOS, to manage hot flushes, night sweats, or

changes in mood and libido, ultimately helping in make a more balanced transition during this time of change.

One of the first challenges the Glow team tackled was how to make their compounds more effective and natural. To achieve this, they looked at transdermal delivery technology and easy-to-absorb solutions, i.e. non-oral applications instead of tablets. “I feel very fortunate to be surrounded by a brilliant team including staff from Columbia University in New York and our scientific advisors. One of the key people who joined our journey was gynaecologist Dr Elizabeth Poynor, an award-winning expert in gynaecology and cell genetics who encouraged us to develop this innovative application,” says Ana González Herrera. The reason for this differentiating search is based on statistics. In the US, people take an average of ten supplements a day, which can affect gut microbiota and slow down nutrient absorption. “There's also many people who have difficulty swallowing pills, or simply prefer more

**Glow by Hormone University is committed to supporting women through science-based solutions to boost hormonal health, bringing together science and nature to make a positive change at all stages of women's lives. Discover the science behind**

**Glow's revolutionary formulation of botanicals traditionally used to support hormonal balance. We combine science, innovation and the power of nature to develop effective, 100 per cent hormone-free and toxin-free formulas.**

Find out more at <https://glowbyhu.com/>

Premios Telva Belleza. «Creé Glow por mi propia historia personal y por la de millones de mujeres que sufren con su sistema hormonal síntomas y molestias cada día, un 80 por ciento de las mujeres, y es un honor poder acompañarlas y mejorar su calidad de vida porque somos una empresa, pero, sobre todo, somos una misión con un compromiso con las mujeres, con las familias y nuestra sociedad», expuso durante la celebración.

No hay nada que satisfaga más a esta emprendedora que recibir el agradecimiento de sus clientes... «‘por fin me siento yo otra vez’ o ‘mi energía ha vuelto’, escriben en los comentarios», revela en un

tono más relajado Ana González Herrera, quien decidió dejar su carrera en el mundo corporativo para crear Hormone University, la primera plataforma educativa de difusión para ayudar a millones de mujeres a entender y mejorar su salud hormonal. «Años de dolor crónico, seis cirugías, infertilidad y la frustración de no encontrar respuestas me llevaron a una pregunta clave: ¿Por qué nadie nos habla de nuestras hormonas?», se pregunta. Después de su última operación, una menopausia quirúrgica –debido a una hysterectomy–, y al sufrir un efecto secundario muy peligroso con un tratamiento hormonal, decidió lanzar su propia línea de productos. Así nació Glow.



convenient options,” adds the founder and CEO. “At Glow, we wanted to change that. That’s why our solutions not only include transdermal products, but also drinkable formulas like our latest launch, Bloating SOS, which helps reduce bloating, fluid retention, and supports gut health without the need to resort to capsules or tablets,” explains González Herrera, who received the Body Treatment Award at the Telva Beauty Awards in 2024. “I created Glow because of my own personal story and that of millions of women who suffer symptoms and discomfort with their endocrine system every day (80 per cent of women); I feel honoured to be able to accompany them and improve their quality of life because we’re a company but, above all, we are on a mission: we’re committed to women, families and our society,” she said during the ceremony.

Nothing is more fulfilling to her than receiving positive feedback such as “I finally feel like myself again” or “I got my energy back”, entrepreneur Ana González Herrera shares off the record. She decided to quit her job in the corporate world to create Hormone University, the first educational outreach platform to help millions of women understand and improve their hormonal health. “Years of chronic pain, six surgeries, infertility, and the frustration of not finding any answers led me to a key question: Why is no one telling us about our hormones?” she asks. After her last operation, a surgical menopause—due to a hysterectomy—and suffering a very dangerous side effect from a hormone treatment, she decided to launch her own product line. Thus Glow was born.

# EXTREMADURA Y LAS NACIONES UNIDAS



*The vision of*  
JAVIER ORTEGA FIGUEIRAL



# EXTREMADURA AND THE UNITED NATIONS

En esta sección de la revista de Air Nostrum tratamos las cosas de tres en tres. Y puestos a hablar de tercetos con historia, ahí van tres preguntas: ¿Qué tienen en común las Islas Galápagos con Cáceres? ¿O el Mont Saint-Michel con Santa María de Guadalupe? ¿Y cuál es el lazo entre Mérida y las pirámides de Giza?

La respuesta es común para las tres: UNESCO, un faro global que protege la cultura y los une en su Lista del Patrimonio de la Humanidad. La Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura nació en 1945, tras la devastación de la Segunda Guerra Mundial. Se creó con un sueño: construir la paz mediante la cooperación. Su constitución, adoptada en Londres y ratificada en 1946 por 20 países, marcó el inicio de una misión que hoy, desde París, llega a 193 estados miembros. La idea de catalogar sitios excepcionales se concretó en 1972, tras casos alarmantes como el traslado de los templos egipcios de Abu Simbel, amenazados por la presa de Asuán en los 60. La primera lista, de 1978, incluyó doce joyas como el archipiélago de las Galápagos y la ciudad vieja de Quito, ambas en Ecuador, sentando las bases de un legado universal.

El proceso para nombrar un sitio Patrimonio de la Humanidad es riguroso. Cada país elabora una lista indicativa con tesoros de valor excepcional, ya sean culturales (monumentos, ciudades) o naturales (paisajes, ecosistemas). Luego, presenta un expediente detallado, justificando su candidatura con base en 10 criterios, como ser una obra maestra del genio humano o un testimonio histórico único.

Luego, los expertos de ICOMOS (cultural) o UICN (natural) visitan el lugar, analizan su autenticidad y emiten un informe. El Comité del Patrimonio Mundial, con 21 países rotatorios, decide anualmente: aprueba, rechaza o pide más datos. Si pasa la criba, el sitio se inscribe, y el país se compromete a protegerlo, con apoyo de la UNESCO ante riesgos. Hoy, con más de 1.150 sitios, Extremadura destaca con tres maravillas que tejen su historia con el mundo.

In this section of the Air Nostrum magazine we cover topics in threes. And if we focus on trios that are steeped in history, here are three questions: What do the Galápagos Islands have in common with Cáceres? And Mont Saint-Michel with Santa María de Guadalupe? What is the link between Mérida and the pyramids of Giza?

The answer to all three questions is UNESCO, a global beacon that protects culture and brings these sites together on its World Heritage List. The United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization was born in 1945, after the devastation of World War II. It was created with a dream: building peace through cooperation. Its constitution, adopted in London in 1946 and ratified by 20 countries, marked the beginning of a mission that today reaches 193 member states from its headquarters in Paris. The idea of cataloguing exceptional sites came to fruition in 1972, following alarming events such as the relocation of Egypt's Abu Simbel temples, which were at risk due to the construction of the Aswan dam in the 1960s. The first list from 1978 included twelve gems such as the Galapagos archipelago and Quito Old Town, both in Ecuador, and laid the foundations of a universal legacy.

The process for selecting a World Heritage Site is rigorous. Each country draws up a tentative list of treasures of outstanding value, whether cultural (monuments, cities) or natural (landscapes, ecosystems). Then, they must submit a detailed justification for their inscription based on ten criteria, such as representing a masterpiece of human creative genius or being a unique historical testimony.

Later, experts from ICOMOS (cultural) or IUCN (natural) visit the site, examine its authenticity and issue a report. Once a year, the World Heritage Committee, consisting of 21 rotating countries, decides whether to approve or reject an application, or request further details. If it passes the screening process, the site is registered and the country commits to protect it from risks, with the support of UNESCO. Boasting more than 1,150 sites, Extremadura stands out thanks to three wonders that are woven into the history of the world.

## 1. Ciudad Vieja de Cáceres

Nombrada Patrimonio en 1986, la Ciudad Vieja de Cáceres es un escenario medieval y renacentista excepcionalmente conservado. Sus calles empedradas, flanqueadas por torres defensivas como la de Bujaco y palacios señoriales como el de los Golfines de Abajo (donde se alojó Isabel la Católica), le transportan a un tiempo de caballeros y conquistas. La Concatedral de Santa María, con su retablo gótico y su torre desde la que se divisa el casco viejo, mezcla culturas romanas, árabes, judías y cristianas. Este cóctel se enriqueció con nobles que, tras volver de América, erigieron mansiones que aún resisten el paso de los siglos. La UNESCO lo valoró por su autenticidad y por ser un modelo de ciudad fortificada que respira historia en plazas como San Jorge, donde sus piedras cuentan relatos de poder, vida cotidiana y hasta fe.

## 1. Old Town of Cáceres

Declared a World Heritage City in 1986, the Old Town of Cáceres is an unusually well-preserved medieval and Renaissance ensemble. Its cobbled streets, flanked by defensive towers such as Bujaco and stately palaces such as Golfines de Abajo (where Isabella I of Castile stayed), transport visitors to a time of knights and conquests. The Co-Cathedral of Santa María, featuring a Gothic altarpiece and a tower offering views of the old town, blends together its Roman, Arab, Jewish and Christian influences. This fusion was enriched by nobles who, after returning from America, built mansions that still withstand the passage of centuries. UNESCO valued it for its authenticity and for being a model of a fortified city that infuses history into squares like San Jorge, where its stones tell stories of power, everyday life and even religion.

## 2. Conjunto Arqueológico de Mérida

Mérida, la antigua Emérita Augusta, fue declarada Patrimonio en 1993 por su legado romano deslumbrante. Fundada en el 25 a.C. por Augusto para veteranos de las guerras cántabras, esta capital de Lusitania tiene una gran joya: el Teatro Romano. Su escena intacta y gradas para seis mil espectadores acogen hoy festivales clásicos. También destaca el anfiteatro, testigo de luchas de gladiadores, y el Puente Romano sobre el Guadiana que, con 792 metros de longitud, es uno de los más largos de la Antigüedad y deslumbra por su escala. Para la UNESCO destacan también el Templo de Diana, rodeado de columnas corintias, y el Acueducto de los Milagros, con sus arcos de 25 metros. Se consideran hazañas de ingeniería. La Alcazaba árabe, construida sobre ruinas visigodas, narra la evolución tras Roma. Esta agencia de Naciones Unidas lo celebra y destaca como símbolo de una capital romana y esto va unido al Museo Nacional de Arte Romano, obra del navarro Rafael Moneo, que enlaza pasado y modernidad con elegancia.



## 3. Real Monasterio de Santa María de Guadalupe

En la provincia de Cáceres, este monasterio también entró en la lista del año 1993 como símbolo espiritual e histórico. Mandado edificar por Alfonso XI en el siglo XIV tras la batalla del Salado, su arquitectura es mezcla armónica de gótico, mudéjar, renacentista, barroco y neoclásico. El templo-basílica alberga a la Virgen de Guadalupe, que es la patrona de Extremadura y una figura clave en la evangelización de América tras el hallazgo de su imagen por un pastor en el siglo XIII. La sacristía, con lienzos de Zurbarán, además del claustro mudéjar, con su templete central, son tesoros artísticos. La UNESCO lo reconoció por su riqueza cultural y pesó su rol como centro de peregrinación que atrajo a reyes como los Reyes Católicos, quienes lo visitaron tras la conquista de Granada. Rodeado por las Villuercas, es refugio de paz que entrelaza fe, arte y naturaleza. Es la esencia de lo extremeño.



## 2. Archaeological Ensemble of Mérida

Mérida, the ancient Augusta Emerita, was declared a Heritage Site in 1993 thanks to its stunning Roman legacy. Founded in 25 BC by Augusto for his Cantabrian Wars veterans, it was the capital of Lusitania and houses a precious jewel: the Roman Theatre. With a seating capacity for 6,000 people, this venue hosts classical theatre festivals on its intact stage. Also of note are the amphitheatre, witness of gladiator fights, and the Roman bridge over the Guadiana, which at 792-metres long is one of the longest bridges from ancient times, dazzling due to its dimensions. UNESCO also highlights the Temple of Diana, surrounded by Corinthian columns, and the Los Milagros aqueduct, with its 25-metre-high arches. They are considered engineering feats. The Arab Alcazaba, built over Visigothic ruins, tells the story of the city's evolution after the Romans. The National Museum of Roman Art, conceived by Navarra-born Rafael Moneo, elegantly connects the past with the present. The UN agency acknowledged this site as a fine example of a Roman capital.



## 3. Royal Monastery of Santa María de Guadalupe

Located in the province of Cáceres, this monastery also entered the list in the year 1993 as a spiritual and historical symbol. Built by Alfonso XI in the 14th century after the Battle of Río Salado, its architecture is a harmonious mix of Gothic, Mudéjar, Renaissance, Baroque and Neoclassical styles. The temple-basilica houses the Virgin of Guadalupe, who is the patron saint of Extremadura and a key figure in the Christianisation of America after her image was discovered by a shepherd in the 13th century. The sacristy, with paintings by Zurbarán, and the Mudéjar cloister, featuring a central chapel, are artistic treasures. UNESCO recognised it for its cultural richness and considered its role as a pilgrimage site that attracted kings such as the Catholic Monarchs, who visited it after the conquest of Granada. Surrounded by Las Villuercas, it is a haven of peace where faith, art and nature are interwoven. It is the very essence of Extremadura.





**NO DEJES QUE TU  
FALTA DE PELO SEA  
PROTAGONISTA EN LAS  
FOTOS DE RECUERDO.  
RECUPÉRALO.**

**MICROINJERTO CAPILAR**

**DESDE 3699€**

Financiación desde **97€/mes** durante  
24 meses con una entrada de 1500€

**SIN LÍMITE DE UNIDADES FOLICULARES**

**ESCANEÁ EL CÓDIGO QR E INFÓRMATE.**

El Dr. José Manuel Gómez Villar es licenciado en medicina, cirujano y experto en trasplante capilar especializado en una de las técnicas más avanzadas del momento: la técnica FUE. Contáctanos y te informamos sin compromiso.

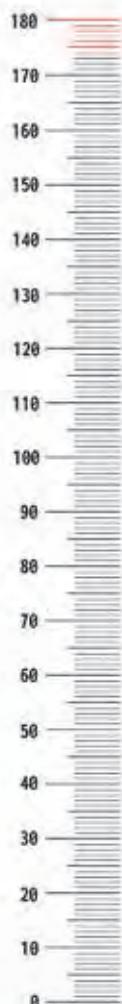
CALLE DE VELÁZQUEZ, 146 MADRID | 915 35 76 12 | LIVET.ES

**Livet**



# masaltos.com

BEFORE



AFTER

HEIGHT MATTERS, GET 7CM/2,75" TALLER TODAY



They contain a lightweight anatomical wedge, allowing men to increase their height by up to 7 cm/2,75" without revealing the secret behind. It is now possible to appear taller in a completely discreet way.



Los zapatos de Masaltos.com guardan un importante secreto: contienen una cuña interior anatómica, muy ligera, que permite al hombre aumentar 7 cm la altura sin que nadie sepa cómo.



NOVIOS



CASUAL



GOODYEAR



SNEAKERS



Discount code:  
**MASNOSTRUM**



Tel. (+34) 954 564 292  
C/ Feria 4 y 6  
41003 Sevilla, España  
info@masaltos.com



VISITA [WWW.MASALTOS.COM](http://WWW.MASALTOS.COM)



# ARONA, UN PARAÍSO DE SENSACIONES

Con un clima enviable, Arona es un destino atractivo y versátil que destaca por ser accesible, seguro y acogedor. Su infraestructura turística incluye una amplia variedad de alojamientos y servicios que sorprenden tanto a quienes la visitan por primera vez como a los turistas frecuentes, quienes suelen regresar cautivados por su encanto.

## Paraíso de Sensaciones

Este evocador lema, refleja la esencia de un destino que ofrece una amplia gama de experiencias y actividades personalizadas. Arona se distingue por brindar a sus visitantes vivencias únicas que despiertan los sentidos y crean recuerdos inolvidables durante sus vacaciones. El municipio de Arona se extiende desde la costa, con sus emblemáticas zonas de Playa de Las Américas, Playa de Los Cristianos y Costa del Silencio, hasta las pintorescas medianías.

Esta diversificación no solo enriquece la oferta turística, sino que también consolida a Arona como un destino versátil y atractivo para todo tipo de viajeros, reafirmando su posición como referente en turismo de calidad y sostenible, Destino Turístico Accesible y Ejemplar, un Destino Turístico Inteligente Adherido (DTI), un destino con una oferta deportiva de alto nivel y deporte popular; y un destino lleno de eventos tanto de carácter nacional como internacional.





## "VUELOS" OPERADOS POR HSN "FLIGHTS" OPERATED BY HSN



### TIME

11:30  
12:45  
14:10  
15:20  
15:50

### DESTINATION

MOOD CARE  
STRESS CARE  
CHELATED MAGNESIUM  
EVOPTOGEN  
MELATONIN

# PRÓXIMO DESTINO: BIENESTAR TOTAL NEXT DESTINATION: TOTAL WELL-BEING

Con extractos  
naturales de plantas y  
vitaminas del grupo B

With natural plant  
extracts and B vitamins



Fórmula HSN para  
ayudarte a controlar tus  
niveles de estrés  
HSN formula to help you  
manage your stress levels

Con Ashwagandha KSM-66®  
With Ashwagandha KSM-66®

**HSN**<sup>®</sup>  
WE ARE NUTRITION!  
[WWW.HNSTORE.COM](http://WWW.HNSTORE.COM)

Descubre todos  
los destinos HSN  
Discover all HSN destinations



Está en la Plaza de San Juan. La estatua de Leoncia Gómez Galán, la inolvidable vendedora de *El Periódico de Extremadura*, saluda a quien pasa. Con su grito mañanero y su humilde presencia, Leoncia fue un emblema popular de Cáceres, animando las mañanas mientras, a su espalda, el Palacio de Oquendo guardaba ecos de su *grandeur nobiliaria*. Hoy, esa mezcla entre lo cotidiano y lo histórico marca este rincón de Cáceres. Mandado construir en el siglo XVI por Francisco de Oquendo, un noble vasco afincado en la ciudad, el palacio luce una fachada de granito con escudos heráldicos y ventanas geminadas. Símbolos del poderío de su familia. En sus salones, escenario de banquetes, tertulias y decisiones clave, pasó parte de la vida social extremeña durante siglos. La nobleza siguió allí años: fue residencia privada con diferentes apellidos hasta los años 80, cuando el tiempo ya dejaba huellas en sus piedras.

El siglo XX lo castigó con el abandono, pero en 1990 la cadena Meliá vio en él un diamante por pulir y lo convirtió en hotel, dándole un primer soplo de vida moderna. En 2006, NH Hoteles tomó el relevo, incluyéndolo en su prestigiosa línea Collection y culminando su renacimiento en 2007 con una restauración que respetó arcos de piedra, columnas esbeltas y techos abovedados, mientras lo dotaba de tecnología y diseño contemporáneo. Las habitaciones son un contraste con el estilo original aprovechando lo mejor de las dos épocas: a lo antiguo se une ahora lo moderno con suelos de madera clara, tonos suaves y detalles que invitan al descanso. En algunas se puede dormir del lado de la Plaza de San Juan, con lo que al despertar se puede dejar que la vista vuele hacia donde sigue Leoncia y a las piedras centenarias de la Ciudad Monumental, declarada Patrimonio de la UNESCO en 1986.



# NH COLLECTION CACERES

TEXTO: Javier Ortega Figueiral

Right in the heart of Plaza de San Juan, the statue of Leoncia Gómez Galán, the unforgettable vendor of *El Periódico de Extremadura* newspaper, greets those who pass by. With her early morning cries and humble presence, Leoncia was a popular icon in Cáceres, brightening people's days. Behind her, the Palace of Oquendo kept echoes of its past aristocratic grandeur. Today, that mixture between everyday life and history defines this part of Cáceres. Built in the 16th century by Francisco

de Oquendo, a Basque noble who settled in the city, the palace features a granite facade with coats of arms and doubled windows—symbols of his family's power. Its halls were the backdrop of banquets, gatherings and key decisions, and most of Extremadura's social events took place there over the centuries. Noble families lived there for years; it was a private residence under different families until the 1980s, when time had already left its mark on the stones.



El patio interior, tranquilo y empedrado, es un buen sitio para repasar lo visto tras pasear por las calles cacereñas. Muchas tienen un aire medieval intacto. Más que un hotel que sirve simplemente para descansar bien (que no es poco), el NH Collection Cáceres Palacio de Oquendo es un espacio vivo que acoge eventos culturales y sociales, recuperando sus tiempos de punto de encuentro, como en sus días de gloria.

Para los cacereños, su salvación es un orgullo: un pedazo de historia que respira en el presente sin perder su alma. Aunque no esté justo delante, Leoncia, inmortalizada en bronce, siempre está cerca y parece custodiarlo.



The 20th century punished it with neglect, but in 1990 the Meliá hotel chain saw in it a diamond in the rough and turned it into a hotel, breathing new life into it. In 2006, NH Hoteles took over the baton, adding it to its prestigious Collection line and finalising its revival in 2007 with a restoration that honoured the stone arches, slender columns and vaulted ceilings, while providing it with technology and a contemporary design. In stark contrast to its original style, the rooms make the most of the two eras: the old elements are now joined by light wooden floors, soft tones and details that invite you to rest. Some of them are open to the Plaza de San Juan, so that when you wake up you can let your eyes wander towards the spot where Leoncia stands, or to the centuries-old stones of the Monumental City, declared a UNESCO Heritage Site in 1986.

The quiet and cobbled inner courtyard is a great place to go over the day after strolling through the streets of Cáceres. Many have preserved their medieval air intact. More than a hotel to just have a good rest (which is no small feat), the NH Collection Cáceres Palacio de Oquendo is a living space that hosts cultural and social events, reclaiming its glorious past as a meeting place.

For Cáceres inhabitants, having salvaged this hotel is a source of pride: it's a page in history on which the present keeps writing without losing its essence. Even though she's not right in front of it, Leoncia, immortalised in bronze, is always close by and seems to watch over it.

NOTHING LIKE  
**COVA D'EN XOROI**

MENORCA

[covadenxoroi.com](http://covadenxoroi.com)



Reserva  
tu visita

# Coves de Sant Josep

Visita La Vall d'Uixó, explora el río subterráneo  
navegable más largo de Europa y vive una aventura  
inolvidable en el corazón de la tierra.



Ajuntament de  
la Vall d'Uixó

UXÓ ARRELS  
D'AIGUA



COVES de  
SANT JOSEP



GRANDES IDEAS QUE NOS HACEN

# VOLAR SIEMPRE CON LOS PIES EN LA TIERRA

Una entidad financiera distinta.  
Un modelo de banca cooperativa para el desarrollo  
económico y social de nuestra tierra y de sus personas.

 cajamar

# AGUSTÍN MARTÍNEZ

**“EL MIEDO NOS ADVIERTE DEL PELIGRO DE CONVERTIRNOS EN MONSTRUOS”**

Ya sea solo, o en compañía de sus compadres de Carmen Mola, Agustín Martínez es un arquitecto de historias espinosas capaces de secuestrar la atención del lector. Su tercera en solitario, *El esplendor*, es un thriller estremecedor que ahonda en las heridas de la Segunda Guerra Mundial y una reflexión atinada sobre la ambición y la redención de los pecados del pasado

**TEXTO:** Luis Tejedor

**FOTOS:** Editorial Planeta



**Llevaba años con *El esplendor* en su cabeza. ¿Cuál es el origen de esta historia?**

Quizá se halle en un reportaje que leí sobre cazadores de herencias; me gustó de inmediato la profesión para una novela, por lo que tiene de literario y detectivesco la investigación de una persona que ha fallecido sin familia ni seres queridos alrededor. Prácticamente al mismo tiempo, me surgió una imagen que está al principio del libro: César regresa a casa para encontrarse con su pareja, Rebeca, que ha estado unos días fuera ocupada con el caso de un hombre que ha muerto cerca de Barcelona y se la encuentra en plena crisis de catatonia. Esa imagen me generaba un montón de preguntas: ¿qué trauma ha afectado tanto a Rebeca para que le pase esto? ¿Qué estaba investigando? ¿Quién ha podido hacerle daño y por qué?

**La novela tiene el sabor de un trabajo hecho a fuego lento. ¿Qué le ha permitido afrontar la escritura con calma? ¿Es un lujo hoy en día?**

Sin duda, es un lujo, como es un lujo crear historias y después decidir cómo quiero desarrollarlas, en una serie de televisión, con Carmen Mola

## “FEAR WARNS US OF THE DANGER OF BECOMING MONSTERS”

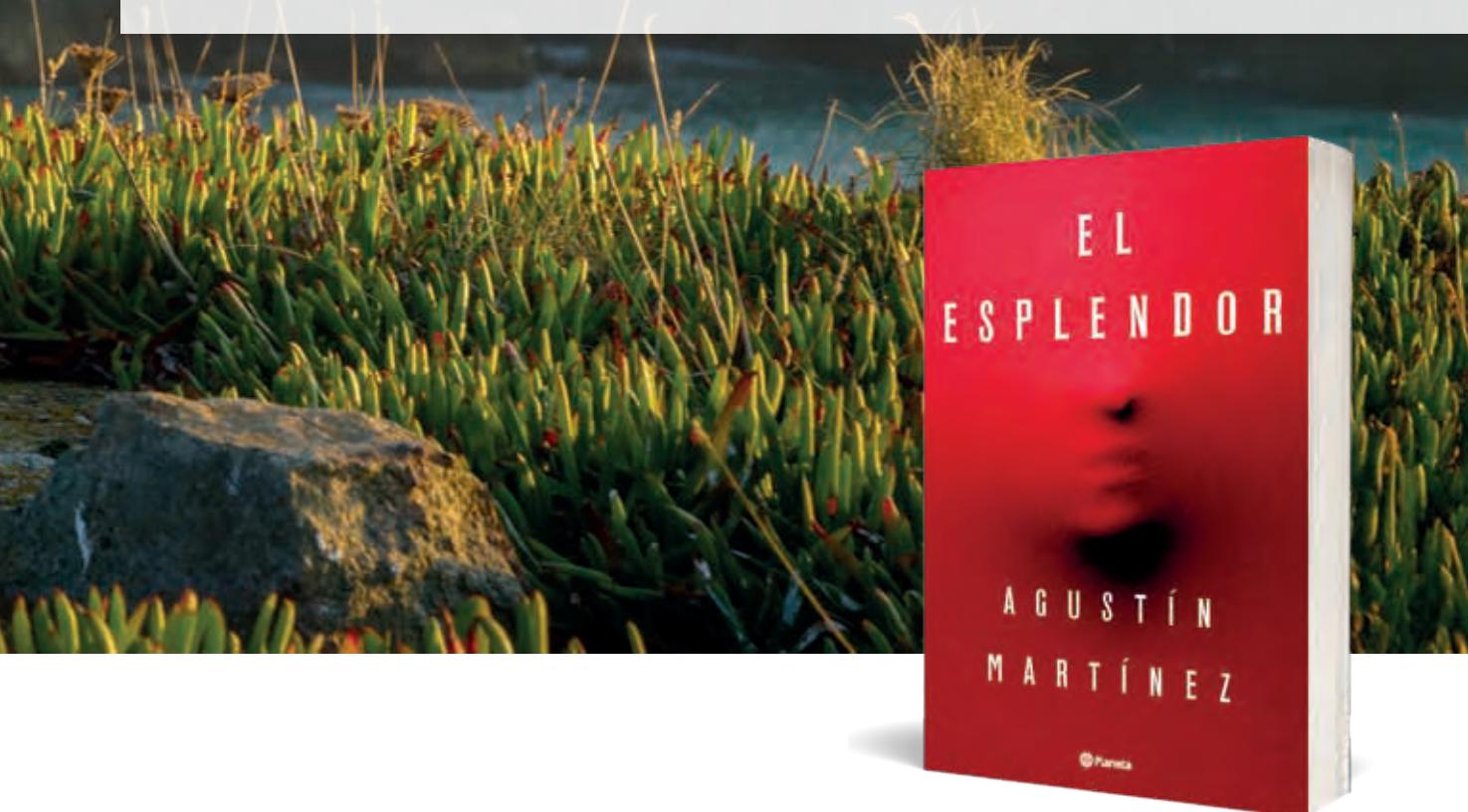
**Whether alone or with his Carmen Mola colleagues, Agustín Martínez is an architect of thorny stories that have the ability of grabbing and holding the reader's attention. His third solo novel, *El Esplendor*, is a chilling thriller that delves into the wounds of World War II, as well as a witty study on the themes of ambition and atonement for past sins**

***El Esplendor* has been running through your mind for many years. Where did this story originate?**

It might have come from a story I read about heir hunters. I immediately thought it was a profession worth writing about, because investigating a person who has died without family or loved ones is like being a detective and makes for great literature. Besides, nearly at the same time I came up with an image that features at the beginning of the book: César returns home to find his partner, Rebeca—who has been busy working on the case of a man who has died near Barcelona—in a catatonic state. That image prompted me to ask myself, “What sort of trauma has affected Rebeca so much that it’s led to this situation? What was she investigating? Who would hurt her and why?”

**The novel tastes like a slow-cooked recipe. What enabled you to approach the writing process without haste? Is that a privilege today?**

Absolutely. Creating stories and then deciding how to develop them—whether for TV shows, with Carmen Mola or alone—is a privilege too. I’ve been lucky enough to finish this novel at my own pace, as it didn’t have a specific publication date. This gave me the opportunity to take my time to build the plot. It’s something I was able to do because I was



o en solitario. Yo he tenido la suerte de no tener ninguna urgencia por acabar esta novela, no tenía una fecha de publicación concreta y eso me permitió construir el argumento sin prisa. Es algo que he podido hacer porque, al mismo tiempo, estaba publicando una novela al año con Carmen Mola y he estado haciendo también varias series de televisión, y creo que se nota en el resultado, esa cocción a fuego lento que comentas.

**César y Rebeca no son unos buscavidas al uso. Rebeca, como cazadora de herencias, tiene que hurgar en el pasado ajeno. ¿Agitar las aguas siempre trae problemas?**

Además del amor que se tienen, ambos comparten la necesidad de borrar su pasado, una porque le duele arrastrar esa carga, el otro porque tiene miedo a enfrentarlo. Han construido su relación sobre una ficción, la de creer que pueden ser dos personas sin pasado, que su vida empezó cuando se conocieron. Sin embargo, ese intento resulta infructuoso, porque el pasado forma parte de nosotros y, aunque intentemos enterrarlo, acaba saliendo a la superficie y alcanzándonos como un tren de mercancías.

**Los protagonistas, en su ambición, buscan llegar a lo más alto sin medir las consecuencias. Parece ser un mal contemporáneo...**

Creo que en la sociedad occidental hemos situado como meta vital el concepto de éxito, un éxito que se puede leer como dinero, como triunfo social o como adquirir una situación de poder. Nos bombardean continuamente a través de las redes sociales con esas imágenes de éxito. Rebeca y César son víctimas de esa ambición al inicio de la novela. Ellos también quieren disfrutar de esa gran fiesta que se dan los «triunfadores». Pero es un objetivo envenenado, porque, por un lado, es casi imposible conseguirlo, con la frustración que eso genera y, por otro, porque al alcanzar ese lugar en el que ya lo

publishing a novel a year with Carmen Mola at the same time. I've been doing several TV shows as well. I think you can tell from the result. It was slowly cooked as you mentioned.

**César and Rebeca are not your usual self-starters. As an heir hunter, Rebeca must dig into other people's past. Does stirring the waters always cause trouble?**

Besides the love they have for each other, they both share the need to erase their past—one because it's painful to carry around that burden, and the other because they're afraid to face it. They've built their relationship on a fiction, believing that they can be two people without a past, that their life began when they met. However, their attempt is fruitless because the past is part of us; even if we try to bury it, it ends up coming to the surface and running us over like a freight train.

**The go-getting protagonists wish to reach the top without considering the consequences. This seems to be a contemporary disease.**

I believe that in Western society we consider being successful a life goal, but we define success in economic and social terms, or believe it's about gaining a position of power. We're constantly bombarded through social media

**“Quizá deberíamos replantearnos sobre qué objetivos construimos nuestras vidas”**





## “Perhaps we should rethink what are the goals around which we build our lives”

with those depictions of success. Rebeca and César are victims of this ambition at the beginning of the novel. They also want to attend and enjoy that great party that the “winners” throw. But it’s a poisonous goal because, on the one hand, it’s almost impossible to achieve it, engendering frustration, and on the other hand, when you reach the position where you already have everything, you’re still prey to dissatisfaction. The thirst for having more and more will never be quenched. Perhaps we should rethink what are the goals around which we build our lives.

### **The story gets rolling at full throttle. Weren’t you afraid to have to keep this bold pace so as not to lose your readers?**

I think that in a novel it’s important to grab the reader’s attention from the very beginning. You need to trigger enough questions to make them feel the need to read the whole story. I think that’s what happens when César finds Rebeca in a catatonic state in the aftermath of what looks like an attack. There’s an immediate urge to find out what has happened to her and who has hurt her. I think *El Esplendor* starts snowballing from there.

tienes todo, sigues siendo presa de la insatisfacción. El deseo por tener aún más es algo que no se aplaca nunca. Quizá deberíamos replantearnos sobre qué objetivos construimos nuestras vidas.

### **La historia abre fuego con intensidad. ¿No le dio miedo tener que mantener esta apuesta valiente para no perder al lector?**

En una novela, me parece importante agarrar desde el inicio al lector. Generarle suficientes preguntas para que sienta la necesidad de leer toda la historia. Creo que eso es lo que sucede cuando César encuentra a Rebeca presa de una crisis de catatonia y con secuelas de lo que parece una agresión. Surge de inmediato la urgencia por averiguar qué le ha pasado y quién le ha podido hacer daño. A partir de ahí, creo que *El Esplendor* va creciendo como una bola de nieve.

### **¿Es solo el temor a las consecuencias lo que mantiene las normas morales? ¿El miedo guarda la viña o podemos ser más optimistas?**

El miedo forma parte del ser humano y eso no tiene por qué ser una idea pesimista, nos advierte del peligro de convertirnos en monstruos. Las leyes, los sistemas morales, el temor a la opinión de las personas, hacen que no perdamos eso que llamamos humanidad. A lo largo de la historia, hemos visto qué ocurre cuando ese miedo se pierde, cuando el ser humano se cree por encima de todo y no teme ninguna consecuencia a sus actos. No hace falta ser un psicópata, ha ocurrido con gente que calificaríamos como perfectamente normal a la que se le ha otorgado esa inmunidad. Pienso, por ejemplo, en Rudolf Höss, que estaba al cargo de Auschwitz: no era un demonio con la piel verde, era un oficinista bastante gris. Simplemente se dieron las condiciones para que sus actos no tuvieran consecuencias. Esa oscuridad está dentro de todo ser humano y el miedo creo que lo logra mantenerla a raya.



**Tras escribir *El Esplendor*, ¿Se ha contestado a la pregunta de si es posible huir del pasado? ¿Existe, entonces, la posibilidad de la redención personal?**

Creo que sí existe la posibilidad de redención, pero esta no pasa por eliminar el pasado, sino por lograr integrarlo, asumirlo como una parte de nuestra historia personal. La idea de inventarse una nueva identidad, de partir de cero, es al mismo tiempo atractiva e ingenua, porque por mucho que queramos enterrar el pasado, este acaba saliendo a la superficie antes o después.

**“I think that in a novel it’s important to grab the reader’s attention from the very beginning”**

**“En una novela me parece importante agarrar desde el inicio al lector”**

**Is it just the fear of consequences the reason why we uphold moral standards? Is fear a good deterrent, or can we have a more optimistic take on it?**

Fear is part and parcel of the human experience. That doesn't mean that we're taking a pessimistic view on things. Fear warns us of the danger of becoming monsters. Laws, moral systems, and worrying about other people's opinion, helps us not lose what we call our humanity. Throughout history, we have witnessed what happens when that fear is lost, when humans believe they are above all and fear no consequence of their actions. You don't need to be a psychopath; there have been instances of people considered completely normal who have been afforded this immunity. I'm thinking, for example, of Rudolf Höss, who was in charge of Auschwitz. He was not a green-skinned demon, but a rather dull clerk. The conditions were simply given so that his actions would have no consequences. That darkness is within every human being, and I think fear manages to keep it in line.

**Now that you've written *El Esplendor*, has the question of whether it's possible to escape from the past been answered? Is it possible to redeem ourselves?**

I think there's a chance for atonement. However, it doesn't involve wiping out the past, but managing to embrace it, accepting it's part of our personal history. The idea of inventing a new identity, of starting from scratch, is both appealing and naive because no matter how much we want to bury the past, it ends up coming to the surface sooner or later.



# VIAJES DE AUTOR 2025

GRUPOS REDUCIDOS (máximo 10 personas)

## LA COSTA LICIA Y SU ARTE RUPESTRE (TURQUÍA)

Del 7 al 15 de junio

## LICIOS, GRIEGOS Y ROMANOS (TURQUÍA)

Del 6 al 20 de septiembre

## EL EGEO CLÁSICO (TURQUÍA)

Del 4 al 12 de julio

## EL EGIPTO DESCONOCIDO

Del 6 al 18 de octubre

## EL CAIRO Y ALEJANDRÍA

Del 17 al 24 de mayo

Del 18 al 25 de octubre

## GEORGIA: HISTORIA Y ARTE

Del 3 al 14 de octubre

## DESCUBRIENDO GEORGIA

Del 6 al 14 de septiembre

## ARMENIA: HISTORIA Y ARTE

Del 30 de agosto al 9 de septiembre

## ARMENIA, TIERRA DE LEYENDAS

Del 5 al 12 de julio

## ARMENIA Y GEORGIA A FONDO

Del 15 al 29 de septiembre

## JORDANIA GRECO-ROMANA Y NABATEA

Del 4 al 15 de junio

Del 1 al 12 de octubre

## EXPEDICIÓN AL ESTE DE TURQUÍA

Del 23 de septiembre al 6 de octubre

## CHIPRE, LA ISLA DE AFRODITA

Del 7 al 14 de julio

## CHIPRE: HISTORIA Y ARTE

Del 19 al 30 de septiembre

## JORDANIA SUR (PETRA)

Del 17 al 25 de mayo

Del 13 al 21 de septiembre

## ESCAPADA AL MAR MUERTO

(JORDANIA)

(Bajo petición)

## PETRA Y WADI RUM

(JORDANIA)

(Bajo petición)

## CRETA: PALACIOS MINOICOS

(GRECIA)

Del 6 al 13 de julio

## CRETA, LABERINTO DE CIVILIZACIONES

(GRECIA)

Del 4 al 11 de octubre

**VIAJES PRÓXIMO ORIENTE**

tlf. 91 377 31 94

[info@viajesproximoriente.com](mailto:info@viajesproximoriente.com)

[www.viajesproximoriente.com](http://www.viajesproximoriente.com)

GRUPOS REDUCIDOS: de 6 a 10 personas

EN PRIVADO Y PARA GRUPOS SE PUEDEN SOLICITAR OTRAS FECHAS



# YUTE flex

by Viguera

*El calzado de yute  
que sigue tu ritmo*

► [www.alpargatasviguera.com](http://www.alpargatasviguera.com)

@viguera\_shoes

# LUXURY SET IS OUR MINDSET



Get luxury set for life with the expertise of The RE/MAX Collection® professionals. The RE/MAX brand's presence in 110 countries and territories gives us exclusive connections and enviable resources that deliver extraordinary homes to you. Luxury is our language.



THE  
**RE/MAX**  
COLLECTION®

**P**arís alberga rincones que parecen detenidos en el tiempo, donde la historia se entrelaza con el presente de manera majestuosa. La Tour d'Argent (Torre de Plata), el restaurante más antiguo de la ciudad, es uno de los más emblemáticos del mundo. Fundado en 1582, este templo de la alta gastronomía ha sido testigo de siglos de evolución culinaria, sirviendo a reyes, emperadores y personalidades que han marcado la historia. Un lugar donde cada bocado es un viaje a la tradición más exquisita de la cocina francesa.

**T**here are places in Paris that seem frozen in time, where past and present are intertwined in a majestic way. La Tour d'Argent (The Silver Tower) is the oldest restaurant in the city and one of the most iconic eateries in the world. Founded in 1582, this temple of haute cuisine has witnessed centuries of culinary evolution, serving kings, emperors and people who have left their mark on history. This is a place where every bite is a journey into the most exquisite tradition of French cuisine.



# LA TOUR D'ARGENT

EL RESTAURANTE MÁS ANTIGUO DE PARÍS Y SU LEGADO GASTRONÓMICO

THE CULINARY LEGACY OF THE OLDEST RESTAURANT IN PARIS

TEXTO: Mabel Luna / FOTOS: La Tour d'Argent

Situado a orillas del Sena, con vistas privilegiadas a la catedral de Notre Dame, ha mantenido su esencia aristocrática, fusionando el encanto de épocas pasadas con la sofisticación contemporánea. Su especialidad, el icónico *Canard au Sang* –o pato prensado–, es una ceremonia gastronómica en la que cada ave se sirve con su propio número de serie, un ritual que ha conquistado a figuras como Enrique IV, Napoleón III o el presidente John F. Kennedy.

El restaurante ha sido fuente de inspiración para escritores y cineastas.

Se dice que Marcel Proust encontró en su salón de espejos la atmósfera perfecta para sus crónicas, y hasta Disney rindió homenaje al local en la película *Ratatouille*, donde el chef Gusteau recuerda inevitablemente a las grandes leyendas culinarias que pasaron por la casa.

Pero La Tour d'Argent no solo es síntesis de tradición, sino también de reinención. A lo largo de los siglos, ha sabido adaptarse sin perder su esencia, modernizando su carta sin traicionar la herencia que lo ha convertido en referente. Su bodega, una de las más especta-

culares del mundo, alberga más de 300 000 botellas, haciendo de cada maridaje una experiencia única.

Este restaurante único ofrece una experiencia completa con distintos espacios que se adaptan a cada ocasión. El restaurante principal, con una atmósfera refinada y vistas inigualables, sigue siendo el corazón del establecimiento. Sin embargo, los amantes de la mixología pueden disfrutar del Bar Tour d'Argent, un rincón elegante donde cócteles clásicos y creaciones contemporáneas se sirven en un entorno de lujo. Para quienes



Located on the banks of the Seine and offering spectacular views of Notre-Dame Cathedral, this venue has retained its aristocratic essence, fusing the charm of past times with contemporary sophistication. Its signature dish, the iconic *Canard au Sang* (pressed duck), is a culinary ceremony in which each duck is served with its own serial number, a ritual that won the hearts of Henry IV, Napoleon III and President John F. Kennedy, among others.

The restaurant has been a source of inspiration for writers and film-

makers. Marcel Proust is said to have found the perfect atmosphere for his memoirs in its mirror room. Even Disney paid tribute to the venue in the film *Ratatouille*, where chef Gusteau inevitably reminds us of the great culinary legends who once cooked there.

However, La Tour d'Argent is not only synonymous with tradition, but also with reinvention. Over the centuries, it has kept up with the times without losing its essence, updating its menu without betraying the heritage that made



it a famous landmark. With more than 300,000 bottles, it has one of the most impressive wine cellars in the world, making each pairing a unique experience.

This exceptional restaurant offers the full experience with different spaces that are suitable for every occasion. The main dining room, with a refined atmosphere and unparalleled views, is the beating heart of the establishment. However, mixology lovers can enjoy the Bar des Maillets d'Argent, an elegant lounge where classic cock-

prefieren un ambiente más relajado, la terraza ofrece una opción perfecta para disfrutar de París desde las alturas, con una carta más informal y cócteles que acompañan la puesta de sol sobre la ciudad. Además, los fines de semana, deleita a sus clientes con un sofisticado *brunch* que combina delicias tradicionales francesas con toques innovadores, una propuesta ideal para los que buscan una experiencia singular en la cuna de la alta gastronomía.

Uno de los secretos mejor guardados del restaurante es su exclusivo apartamento privado, disponible para estancias inolvidable con una de las mejores panorámicas de la capital francesa. Ubicado en las plantas superiores del edificio, este lujoso espacio combina la elegancia parisina con la privacidad absoluta, permitiendo a los huéspedes contemplar la ciudad mientras disfrutan de un servicio de primera clase.

Pocos lugares pueden presumir de mantener su esplendor durante más de cuatrocientos años, resistiendo revoluciones, guerras y el inexorable paso del tiempo. Se trata de una experiencia imprescindible, que reafirma a quienes sentencian que no se conoce París hasta no disfrutar de este mágico lugar.

Tails and contemporary creations are served in an upscale setting. For those who prefer a more relaxed atmosphere, the rooftop offers the best option to enjoy Paris from above, with a more informal menu and cocktails for sipping while the sun sets over the city. On weekends, it also delights its patrons with a sophisticated brunch that offers traditional French delicacies with an innovative twist, a great idea for those looking for a unique experience in the cradle of haute cuisine.

One of the best kept secrets of the restaurant is an exclusive private apartment, which is available for unforgettable stays with one of the best views over the French capital. Located on the upper floors of the building, this luxurious space combines Parisian elegance with absolute privacy, allowing guests to gaze at the city while enjoying first-class service.

Few places can boast of retaining their grandeur for more than four hundred years, resisting revolutions, wars and the inexorable passage of time. It's an experience not to be missed that will make you agree with those who argue that you don't really know Paris until you've enjoyed this magical place.



20/200

20/100

20/70

20/50

20/20

20/15

20/30

20/45

SI  
NO  
PUE  
DES  
LEER ESTE  
ANUNCIO ENTERO  
HASTA EL FINAL,

TIENES QUE VISITAR A NUESTROS OFTALMÓLOGOS

2

3

4

5

6

7

8



T.900 645 001  
[www.miranza.es](http://www.miranza.es)

MIRANZA

# Un oasis de lujo en Lanzarote, Lani's Suites de Luxe

Ubicado en la impresionante costa de Lanzarote, Lani's Suites de Luxe ofrece un refugio incomparable para los viajeros más exigentes. Con su elegante diseño, servicio personalizado y vistas impresionantes al océano, este complejo boutique invita a los huéspedes a sumergirse en el lujo, donde se anticipan y superan todas sus necesidades. Galardonado como Nº1 Mejor Pequeño Hotel Boutique de España y 24º de Europa en los premios Best of the Best TripAdvisor Traveller's Choice 2024.



## Luxury Oasis in Lanzarote, Lani's Suites de Luxe

Nestled along the stunning coastline of Lanzarote, Lani's Suites de Luxe offers an unparalleled retreat for discerning travelers. With its elegant design, personalized service, and breathtaking ocean views, this boutique hotel invites guests to immerse themselves in luxury where every need is anticipated and exceeded. Whether seeking romance, relaxation, or adventure, Lani's Suites de Luxe promises an unforgettable escape in paradise. Awarded as the Nº1 Best Small Boutique Hotel in Spain and 24th in Europe in the Best of the Best TripAdvisor Traveller's Choice 2024.



[Facebook](#) [Instagram](#) [YouTube](#) [@lanisuites](#)

Contacto: [hotel@lanisuites.com](mailto:hotel@lanisuites.com)  
+34 928 59 60 68 | [www.lanisuites.com](http://www.lanisuites.com)

Lani's  
 SUITES DE LUXE



[www.bagordi.com](http://www.bagordi.com)

**Bagordi**

*Un vino Rioja  
Ecológico de Familia*



# ¡ EL FUTURO ESTÁ EN TUS MANOS !

Tu Próximo Destino: Pontevedra, Capital del Aprendizaje

**Descubre UNED Pontevedra: Donde Aprender es Transformar**

En el corazón de las Rías Baixas, UNED Pontevedra es un referente de formación accesible, innovadora y solidaria.

## Tu Educación A Tu Ritmo

Grados, cursos especializados y más de 400 actividades de extensión universitaria que se adaptan a tus necesidades, combinando clases presenciales y online para un aprendizaje a medida.

## Un Futuro Sin Límites

Construye el camino que deseas con UNED Pontevedra. Porque aprender es crecer y el conocimiento no tiene fronteras.



PRIMERA  
**GALERIA DE ARTE**  
DE LA ANCHOA EN CANTABRIA

**¡VISÍTANOS!**

**SANTOÑA**

C/ BALDOMERO VILLEGAS 38  
39740 · SANTOÑA, CANTABRIA  
644 668 848

[www.galeriadeartedelaanchoa.com](http://www.galeriadeartedelaanchoa.com)

CONSERVAS ANA MARÍA

PREMIO MEJOR ANCHOA ORGÁNICA 2024



# AMELIA EARHART

## UN VIAJE HACIA LA LIBERTAD JOURNEY TO FREEDOM

**TEXTO:** Ana Fernández / **FOTOS:** Editorial MIC

**El mundo de la aviación, como casi todo en los años veinte,** estaba escrito en masculino, pero Amelia Earhart irrumpió con la confianza de quien sabe que ha encontrado su lugar en el mundo y construyó un nuevo relato donde las barreras se volvían humo antes siquiera de que aparecieran en su camino.

Contó con la simpatía de los Roosevelt, batió récords inimaginables y se convirtió en una estrella de la época. Earhart ha pasado a la historia como la mejor aviadora de todos los tiempos y, aunque su recuerdo está marcado por la tragedia, su vida fue sinónimo de éxito.

Nacida en Kansas en 1897, su espíritu inquieto pronto empezó a destacar, pero todo quedó eclipsado cuando la aviación se cruzó en su vida. Durante la Primera Guerra Mundial, Earhart acudió como enfermera voluntaria y atendió a pilotos de combate que, con sus historias, sembraron en ella una semilla que no tardaría en germinar. Poco más tarde, un pequeño paseo en un biplaza bastó para que su futuro se dibujara con nitidez ante sus ojos.

### Una vida de récord

Su formación como piloto se inicia de la mano de otra aviadora pionera, Neta Snook. Con ella dio sus primeros pasos y pronto destacó, consiguiendo en 1922 un primer récord de altitud. Tan solo un año más tarde se convertiría en la decimosexta mujer en recibir una licencia de piloto de la Federación Aeronáutica Internacional.

En abril de 1928, su nombre fue propuesto para participar en un hito histórico: ser la primera mujer en cruzar el océano Atlántico a bordo de un avión. Sin embargo, ella siempre supo que su lugar estaba a los mandos.

Eleanor Roosevelt dijo una vez que «el futuro pertenece a quienes creen en la belleza de sus sueños». Durante toda su carrera, Earhart tuvo claro que la capacidad de cumplir los suyos le pertenecía únicamente a ella. Así, en 1932, Earhart tomó la determinación de convertirse en la primera aviadora





**In the 1920s, the world of aviation, like almost everything else**, was written from a male perspective. Still, Amelia Earhart walked into it with the confidence of those who know they have found their place in the world, building a new narrative where obstacles vanished into thin air before they even appeared in her path.

She was supported by the Roosevelts, broke unimaginable records and became a star of her time. Earhart has gone down in history as the greatest aviatrix of all time and, even though her memory is often associated with tragedy, her life was full of success.

Born in Kansas in 1897, she soon showed a restless spirit, yet everything was relegated to the background when aviation entered her life. During World War I, Earhart volunteered as a nurse and she looked after combat pilots who shared their experiences with her, ultimately sparking her interest in aviation. Shortly after, a brief ride in a two-seater was enough for her to see her future clearly.

#### A record-breaking life

Her professional training as a pilot started under another pioneering aviatrix: Neta Snook. She took her first steps with her and soon managed to stand out, setting her first altitude record in 1922. Just a year later she became the sixteenth woman to receive a pilot license from the World Air Sports Federation.

In April 1928, her name was put forward to participate in a life-changing feat: becoming the first woman to fly across the Atlantic Ocean aboard an airplane. However, she always knew her place was at the controls.

Eleanor Roosevelt once said that "the future belongs to those who believe in the beauty of their dreams." Throughout her career, Earhart knew she could only rely on herself to make her own dreams come true. Thus, in 1932, Earhart was determined to become the first female aviator to fly solo across the Atlantic and, later, to complete the route between California and Hawaii, a challenge that had claimed the lives of those who had attempted it up until then.

en cruzar en solitario el Atlántico y, más adelante, en completar el recorrido entre California y Hawái, reto que, hasta el momento, se había cobrado la vida de quienes lo habían intentado.

**«Las mujeres, como los hombres, deberían intentar hacer lo imposible. Y cuando fracasan, su fracaso debe ser un reto para otras»**

### Rompiendo barreras en el cielo y en la tierra

Para Amelia Earhart, «las mujeres, como los hombres, deberían intentar hacer lo imposible. Y cuando fracasan, su fracaso debe ser un reto para otras». ¡Sabía bien de lo que hablaba! Nació y vivió en una época en la que las mujeres asumían forzosamente su imposibilidad para ocupar muchos espacios y trabajó para diluir ese pensamiento y reforzar una lucha que, aunque incesante, avanzó

mucho con su labor. Así, en 1929, contribuyó a la creación de The Ninety-Nines, organización internacional para mujeres aviadoras de la que Earhart fue la primera presidenta y que aún hoy sigue activa para apoyar a pilotos de todo el mundo.

### Un misterio aún latente

El 1 de junio de 1937, Amelia Earhart inició su aventura más ambiciosa, sin saber que sería su última travesía. Despegó de Miami junto a su copiloto Fred Noonan para conseguir dar la vuelta al mundo por la línea ecuatorial, un desafío único. Recorrieron más de 35 000 km superando todo tipo de adversidades, pero el 2 de julio, en la recta final de su viaje, partieron de Lae, Nueva Guinea, con destino a la isla Howland, en medio del Pacífico y allí se perdió su rastro. A pesar de desencadenar una búsqueda sin precedentes, los dos aviadores nunca fueron hallados y su misteriosa desaparición ha dado lugar a infinidad de especulaciones. Lo cierto es que se desconoce cuál fue su destino final, pero su eco resuena en cada mujer que se atreve a despegar.

**“Women, like men, should try to do the impossible. And when they fail, their failure should be a challenge for others”**

### Breaking down barriers in the air and on land

According to Amelia Earhart, “women, like men, should try to do the impossible. And when they fail, their failure should be a challenge for others.” She really knew what she was talking about! She was born and lived in a time when women were forced to accept the impossibility of occupying many spaces. She worked to bring down that way of thinking, supporting an unremitting fight that made huge strides thanks to her work. In 1929, she contributed to the creation of The Ninety-Nines, an international organisation for female aviators of which Earhart was the first president and which is still active today in supporting pilots from all over the world.

### An unsolved mystery

On 1 June 1937, Amelia Earhart embarked on her most ambitious adventure yet, unaware that it would be her last one. She took off from Miami with her co-pilot Fred Noonan to take on the challenge of circumnavigating the world around the equator. They travelled more than 35,000 km, overcoming many adversities but, on 2 July, in the final leg of their journey, they departed from Lae, Papua New Guinea, bound for Howland Island, in the middle of the Pacific, and their track was lost there. Despite triggering one of the greatest searches in history, the two aviators were never found, and their mysterious disappearance has led to all sorts of speculation. The truth is that their fate remains unknown, but its echo still resonates with every woman who dares to take flight.





OPAL  
Célere • IBIZA

VIVE  
JUNTO  
AL MAR  
EN IBIZA



Viviendas de 1 a 3 dormitorios  
con exclusivas zonas comunes

900 10 20 80  
[viacelere.com](http://viacelere.com)

vía  
célere

# GEODAS

LOS CRISTALES QUE SE FORMAN  
EN LA OSCURIDAD

THE CRYSTALS THAT GROW IN THE DARK

**TEXTO:** Isabel Robles / **FOTOS:** Ayuntamiento de Pulpí (Almería)

Aguas termales y filtraciones de agua dulce dan vida a una maravilla natural



Agua, minerales y mucho tiempo son los ingredientes necesarios para dar vida a algunos de los lugares más impresionantes del planeta. Lejos de la luz del sol, bajo la superficie terrestre, estas joyas de la naturaleza resplandecen con brillo propio.

Water, minerals, and a large amount of time, are the ingredients required to produce some of the most impressive places on the planet. Away from the sunlight and beneath the earth's surface, these natural gemstones shine with their own light.



**Heated water and freshwater seeped through to create a natural wonder**

**E**n el corazón de la sierra del Aguilón, Almería, y a un paso del Mediterráneo, existe un bosque de cristal subterráneo que ha tardado miles de años en crecer: la geoda de Pulpí.

Durante el Terciario, el territorio de cabo de Gata tenía una actividad volcánica frenética y, cuando se calmó, miles de años después, las aguas hidrotermales, calentadas por el calor residual del magma que formó chimeneas, domos y lenguas de lava, accedieron a un hueco subterráneo creado por karstificación, es decir, por la disolución de cierto tipo de rocas en agua, como las calcáreas. Allí dejaron un depósito mineral que, en conjunción con el agua dulce que se filtraba por el terreno, creó una solución saturada en la que los cristales de selenita –variedad de yeso– comenzaron a crecer. La cavidad, de ocho metros de largo y dos de alto, se encuentra en el interior de la mina Rica y contiene cristales de hasta dos metros de longitud.

Sin embargo, no es la única. En Naica, México, estos cristales de yeso –los más grandes del mundo– alcanzan los once metros. Su formación, a una temperatura en torno a 56 °C y a más de doscientos noventa metros de profundidad, fue muy similar a la de Pulpí, con aguas termales y filtraciones de agua dulce que posibilitaron el surgimiento de esta maravilla natural. Localizados en el interior de una de las minas de plomo más importantes de país –al menos hasta que el aumento del nivel de agua en 2015 obligó a paralizar su explotación–, mantienen una humedad constante de más del 90 %, lo que permite su conservación, pero dificulta el acceso humano.

No obstante, el yeso no es el único mineral que puede cristalizarse. La calcita crea cristales blancos u ocres y el cuarzo forma geodas que, dependiendo de si contienen otros minerales, pueden ser de colores, como la amatista o el citrino, cuya tonalidad se debe al hierro. Todos ellos dan testimonio de un proceso que, en la oscuridad de las entrañas de la tierra, dio lugar a algunas de las formaciones geológicas más impresionantes del planeta.

In the heart of the Sierra del Aguilón mountain range in Almería, just a stone's throw away from the Mediterranean, there's an underground glass forest that has been growing for thousands of years: the Pulpí geode.

During the Tertiary period, the Cabo de Gata area was a hotbed of volcanic activity. Once things calmed down thousands of years later, water heated by the residual heat of the magma that formed pipes, lava domes and lava flows, seeped through an underground hole created by karstification, that is, by the dissolution of certain types of rocks such as limestone in water. This water left a mineral deposit that, added to the freshwater that filtered through the ground, created a saturated solution in which the selenite crystals—a variety of gypsum—began to grow. Measuring eight metres long and two metres high, the cavity is located inside the Rica mine, housing crystals that reach up to two metres long.

However, it is not the only one. In Naica, Mexico, these gypsum crystals—the largest in the world—reach up to eleven metres long. Their formation process, at a temperature of around 56°C and at a depth of more than 290 metres, was very similar to that of Pulpí, with hot water and freshwater filtrations at the genesis of this natural wonder. Located inside one of the most important lead mines in Spain—at least until the water level rise in 2015 forced it to close down—these crystals are subject to a constant humidity of more than 90 per cent, enabling their conservation but making human access difficult.

Gypsum is not the only mineral that can crystallise. Calcite produces white or ochre crystals, and quartz forms geodes that, depending on whether they contain other minerals or not, can be hued, such as amethyst or citrine—which gets its colour from iron. All of them are evidence of a process that has given rise to some of the most impressive geological formations on the planet in the darkness of the earth's bowels.



# Mundiplus®

**¿Alguna vez has pensado  
hacer el Camino de Santiago  
y no sabes por dónde empezar?**

**En Viajes Mundiplus te lo ponemos fácil:**

- Reserva de alojamientos con encanto.
- Traslado diario de tu equipaje.
- Asistencia en ruta.
- Vehículo para emergencias y mucho más.

*¡El Camino te espera  
peregrino!*

T: (+34) 91 221 74 85

S: (+34) 682 840 650

[www.mundiplus.com](http://www.mundiplus.com)

**Expertos en viajes organizados  
al Camino de Santiago**



Contacta  
y por ser cliente Air Nostrum  
tienes un descuento garantizado

**Experiencias INOLVIDABLES**  
**Unforgettable EXPERIENCES**

**HOTELES CASA 1800**

**Hotel Casa 1800 Sevilla**

tel.: +34 954 561 800

reservas@hotelcasa1800.com

Tu reserva en - Your booking at  
[hotelcasa1800.com](http://hotelcasa1800.com)

**Hotel Casa 1800 Granada**

tel.: +34 958 210 700

reservas.granada@hotelcasa1800.com



ONLY 33 UNITS OF THE NEW GENERATION  
33 STRADALE—ALFA ROMEO'S TWO-SEATER COUPÉ  
THAT COMBINES THE HERITAGE AND FUTURE OF  
THE ITALIAN BRAND—HAVE BEEN MANUFACTURED

AN ICON'S LEGACY

# EL LEGADO DE UN ICONO

ÚNICAMENTE  
SE HAN FABRICADO  
33 UNIDADES  
DE LA NUEVA GENERACIÓN  
33 STRADALE, EL COUPÉ  
BIPLAZA DE ALFA ROMEO  
QUE COMBINA HERENCIA  
Y FUTURO DE LA MARCA

El nuevo Alfa Romeo 33 Stradale es una verdadera obra de arte en movimiento fabricada artesanalmente para colmar los deseos de los clientes más exigentes. Su objetivo es proporcionar la experiencia de conducción más emocionante y el encanto inmortal de un ícono a un círculo muy reducido de entusiastas que han creído en el proyecto desde el principio. El anuncio oficial del relanzamiento tuvo lugar durante el Gran Premio de Monza de 2022. A partir de ese momento, comenzó el proceso entre el equipo Alfa Romeo y los "elegidos" para decidir la personalización de sus esperados vehículos

The new Alfa Romeo 33 Stradale is a true work of art in motion crafted to fulfil the wishes of the most demanding customers. Its ultimate goal is to offer the most exciting driving experience and the icon's immortal charm to a very small circle of enthusiasts who have believed in the project from the start. The official announcement of the relaunch took place during the 2022 Monza Grand Prix. From that moment on, the conversations between the Alfa Romeo team and the "chosen ones" kicked off to decide on the customisation of their long-awaited cars



El 33 Stradale se creó en la nueva «Bottega» de Alfa Romeo, donde diseñadores, ingenieros e historiadores de la marca se reunieron por primera vez con los treinta y tres compradores para tomar una decisión conjunta sobre su configuración ideal. Del mismo modo que se hacía en las *boutiques* artesanales del Renacimiento, en los talleres de renombrados carroceros italianos del siglo XX, cuando Alfa Romeo modelaba sus creaciones con la colaboración de estas entidades, todas ellas únicas en el mundo. Una de ellas fue la *Carrozzeria Touring Superleggera*, que llegó a dejar su impronta en algunos de los Alfa Romeo más bellos de todos los tiempos y que ahora desempeña un papel protagonista en la producción del nuevo 33 Stradale. Un auténtico manifiesto de las capacidades de la marca italiana en términos de estilo y experiencia de conducción, la musa de los nuevos modelos Alfa Romeo.

Esta maravilla mecánica posee una estructura que combina un bastidor en «H» de aluminio, un monocasco de fibra de carbono y una suspensión de doble brazo con amortiguadores activos y dirección semi-virtual en ambos ejes, lo que garantiza un manejo preciso y una gran aceleración. Además, como todo está diseñado y orientado a la máxima implicación hombre-máquina, el coche ofrece dos modos de conducción, que pueden activarse desde los interruptores situados en el túnel central: *Strada* (Carretera) y *Pista*. El primero, que se activa al arrancar el coche, garantiza confort y placer de conducción: entrega de potencia suave, sensibilidad habitual del pedal, suspensión blanda, transmisión fluida y válvulas de escape activas que solo se abren por encima de las 4.000 rpm. Alternativamente, en el modo *Pista*, el conductor elige una conducción cargada de adrenalina: potencia al máximo, los pedales responden aún más y la suspensión es rígida, además de ofrecer un cambio de marchas rápido y válvulas de escape activas siempre abiertas.

El motor V6 biturbo proporciona un sonido característico y unas altas prestaciones, mientras que el sistema de suspensión activa optimiza el confort y la respuesta del vehículo. El sistema de frenos Alfa Romeo Brake-By-Wire, desarrollado por Brembo, incluye frenos carbonocerámicos de alto rendimiento, con discos ventilados y perforados, y pinzas monobloque de seis pistones delante y cuatro detrás. Esto permi-

The 33 Stradale was created at Alfa Romeo's new Bottega. The brand's designers, engineers, and historians first met with the 33 buyers there to make a joint decision on their ideal configuration, as was done in Renaissance artisan boutiques, in the workshops of renowned Italian 20th-century coach builders, when Alfa Romeo modelled its creations together with these establishments, all of them unique in the world. One of them was the Carrozzeria Touring Superleggera, which left its mark on some of the most beautiful Alfa Romeo of all time and now plays a leading role in the production of the new 33 Stradale. A true statement of the Italian brand's capabilities in terms of style and driving experience, it's an inspiration for the new Alfa Romeo models.

This mechanical wonder features a structure that combines an aluminium H-frame, carbon fibre monocoque, and a dual-arm suspension with active shock absorbers and semi-virtual steering on both axles, ensuring precise handling and high acceleration. Also, as everything is designed and aimed at achieving the best human-machine interaction, the car offers two driving modes, which can be activated from the switches located in the central tunnel: *Strada* (road) and *Pista* (track). The first, which is activated when starting the engine, ensures comfort and driving pleasure: smooth power delivery, usual pedal sensitivity, soft suspension, fluid transmission, and active exhaust valves that only open above 4,000 rpm. In turn, in *Pista* mode, the driver goes for an adrenaline-charged ride: power at its peak, more responsive pedals and rigid suspension, fast gear shifting, and active exhaust valves that are always open.

The V6 twin-turbo engine delivers a characteristic sound and high performance, while the active suspension system optimises vehicle comfort and response. The Alfa Romeo Brake-By-Wire braking system, developed by Brembo,

te una frenada de 100 km/h a 0 en menos de 33 m con un control preciso y sin pérdida de eficacia a altas temperaturas. Definitivamente, el 33 Stradale combina el rendimiento de un superdeportivo con una conducción accesible incluso para no profesionales.

### Pruebas dinámicas

El equipo de pruebas supervisó y validó parámetros dinámicos como la aerodinámica, la velocidad y temperaturas máximas, los sistemas de refrigeración del propulsor y la insonorización del habitáculo antes de la primera entrega, realizada a finales de diciembre del pasado año. Una vez en la pista del Centro Técnico de Nardò (NTC), el 33 Stradale Alfa Romeo pudo validar la velocidad máxima objetivo de 333 km/h, así como la aceleración de 0 a 100 km/h en menos de tres segundos. La positiva consecución de estos parámetros ha sido posible gracias al meticuloso trabajo que los técnicos de Alfa Romeo han realizado en la aerodinámica, donde cada línea del escultural volumen del coche es funcional en pro de obtener el mejor rendimiento aerodinámico. De este modo, se eleva el rendimiento del motor V6 biturbo de 3.0 litros que entrega más de 620 CV, con un cambio DCT de ocho velocidades, tracción trasera y diferencial electrónico de deslizamiento limitado. Evolución del V6 que ya equipaban los coches de más altas prestaciones de la marca italiana, el nuevo motor está montado longitudinalmente en el centro y proporciona unas prestaciones excepcionales, todo ello plenamente confirmado en Nardò.

includes high-performance carbon-ceramic brakes, with ventilated and perforated discs, with six-piston monobloc caliper in the front and four in the rear. This allows braking from 100 km/h to 0 in less than 33 m with precise control and no loss of efficiency at high temperatures. The 33 Stradale definitely combines the performance of a supercar with accessible driving even for non-professionals.

### Dynamic tests

The test team monitored and validated dynamic parameters such as aerodynamics, maximum speed and temperatures, thruster cooling systems, and cabin soundproofing prior to the first delivery at the end of December last year. Once on the track at the Nardò Technical Centre (NTC), the Alfa Romeo 33 Stradale was able to confirm the target top speed of 333 km/h, as well as acceleration from 0 to 100 km/h in less than 3 seconds. Achieving these outcomes was possible thanks to the careful and precise work that Alfa Romeo technicians have done in terms of aerodynamics, where each line of the car's sculptural volume is aimed at getting the best aerodynamic performance. This increases the performance of the 3.0-litre V6 twin-turbo engine that delivers more than 620 hp, with an eight-speed DCT gearbox, rear-wheel drive and limited-slip electronic differential. An evolution of the V6 already used in the highest-performance cars of the Italian brand, the new engine is mounted longitudinally in the centre and provides exceptional performance, as shown at Nardò.



YOUR HOME AWAY  
FROM HOME

**La Escollera.**

IBIZA

Restaurante Playa Es Cavallet, Ibiza • Bookings: +34 971 396 572 / [reservas@laescolleraibiza.com](mailto:reservas@laescolleraibiza.com)  
Events: [eventos@laescolleraibiza.com](mailto:eventos@laescolleraibiza.com) • Open all year

**CAPTIVANT**  
• Fragancias de Equivalencia •

Fragancias que  
definen tu esencia,  
cada día

www.captivantperfums.com

# Aquí comienzan tus vacaciones... relax...



Hotel Morito



Morito Beach Apartments



Gimnasio y aparcamiento  
para bicicletas



Solarium



SPA y Masajes



Bonanza 20  
Mallorca - 07560  
Cala Millor, Mallorca  
+34 971 585 624  
[bookmorito@hotelmorito.com](mailto:bookmorito@hotelmorito.com)



Todo sobre el hotel,  
nuestro spa y los  
servicios MICE.  
Escanee y descargue  
nuestros folletos

**MEJOR PRECIO GARANTIZADO  
EN NUESTRA PÁGINA WEB**

Por favor, reserve aquí:  
[www.hotelmorito.com](http://www.hotelmorito.com)



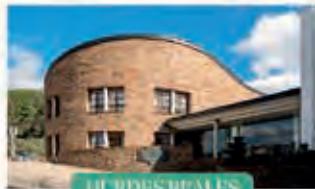
C. SILENTIA



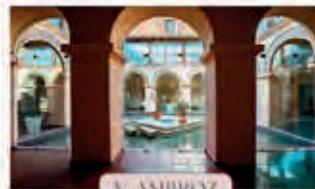
HOSPEDERÍAS  
de Extremadura



F. ALQUINETA



H. CIRCEA



V. AMBROZ



V. JIERTA



S. GATA



M. LLERENA



P. MONFRAGÜE

**RESERVAS: 900 101 462**

[WWW.HOSPEDERIASDEEXTREMADURA.ES](http://WWW.HOSPEDERIASDEEXTREMADURA.ES)



AZORES · CABO VERDE · MADEIRA · SANTO TOMÉ Y PRÍNCIPE



LU LUSOVIAJES



Viajes auténticos a destinos con cultura portuguesa  
[www.lusoviajes.com](http://www.lusoviajes.com)

A teacher and a young student working together at a desk in a classroom setting.

RESPECT · LOYALTY · FRIENDSHIP  
since 1971

International School of Madrid

[www.internationalschoolofmadrid.com/es/](http://www.internationalschoolofmadrid.com/es/)

# LA CRUZADA CONTRA EL PLÁSTICO

OUR CRUSADE AGAINST PLASTIC

**U**n de los objetivos más visibles para nuestros pasajeros dentro del compromiso de sostenibilidad es el de la total erradicación del plástico de un solo uso a bordo de nuestros aviones. El reto, del que estamos muy cerca de alcanzar el 100% de efectividad, es que en este 2025 que ahora comienza nos despidamos del plástico en nuestros aviones a la espera de terminar con los stocks de productos que aún puedan tenerlo.

Para ello, la compañía ha realizado un importante esfuerzo por evitar que este material de complicado reciclaje esté presente en nuestras aeronaves. Este compromiso viene ya explicado y sustanciado en nuestro Plan Estratégico de Transición Ecológica de 2021.

No es un proyecto sencillo de conseguir. El plástico está en todas partes y hacer una propuesta tan radical como la de eliminarlo de nuestro servicio a bordo ha costado mucho, tanto económicamente como a la hora de agilizar la inventiva para lograr alternativas que sean sostenibles y que a ser posible no quiten comodidad a nuestros pasajeros. El proyecto comenzó en 2019 y el reto se estableció a seis años vista para conseguir el reto 'plástico cero'.

Ese primer año, el reto comenzó en un vuelo chárter de la compañía y ya ese ejercicio se redujeron 250 kilos en plástico sólo en elementos de mayordomía. La iniciativa, que ha recibido las felicitaciones del cliente del vuelo y del proveedor del servicio a bordo, consistió en sustituir todos los elementos que venían en envases de plástico individuales, como recipientes de leche, botellas de agua, frascos de aceite y vinagre o bolsas de frutos secos y chocoletinas, así como utensilios de plástico de un solo uso (removedores, pinzas, servilleteros), por otros productos más sostenibles: botellas de cartón para el agua, cascotes de vidrio para aceite y vinagre, leche servida en jarra, lozas reutilizables, así como envases de madera, papel y cartón de bosques sostenibles. La única excepción serán los envases de plástico en los que vengan envueltos los productos de venta a bordo que son envasados por sus fabricantes y que no dependen de la gestión directa de Air Nostrum.

Durante estos años Air Nostrum ha conseguido ya ahorrar un total de 18 toneladas de plástico de sus aviones. En 2024 se han ahorrado unas nueve toneladas, lo que supone casi un 100% más que el ejercicio anterior 2023.

AIR NOSTRUM SE HA COMPROMETIDO A TERMINAR EN 2025 CON TODO EL PLÁSTICO DE UN SOLO USO A BORDO, DESDE QUE COMENZÓ ESTE RETO EN 2019 YA SE HAN AHORRADO UN TOTAL DE 18 TONELADAS DE ESTE MATERIAL EN NUESTROS AVIONES

AIR NOSTRUM IS COMMITTED TO ELIMINATING ALL SINGLE-USE PLASTIC ITEMS ON BOARD ITS AIRCRAFT BY 2025. SINCE THE BEGINNING OF THE CHALLENGE IN 2019, WE HAVE REDUCED OUR USE OF THESE PRODUCTS BY A TOTAL OF 18 TONNES





Donde la compañía ha conseguido reducir el uso de este material es en los elementos de cáterin, los de mayordomía y en la venta a bordo. Sólo en cáterin, en 2024 se han ahorrado seis toneladas de plástico. Lo que son unas cifras más que relevantes. Todo por conseguir materializar nuestro firme compromiso por el cuidado de nuestro medio ambiente.



One of the goals that are more noticeable to our passengers in our commitment to sustainability is the elimination of single-use plastics on board our aircraft. We have set ourselves a challenge that we're very close to completing: saying goodbye to all plastic from our aircraft by 2025, once we've gone through the stock of products that may still contain it.

To achieve this, our airline has made a significant effort to prevent this difficult-to-recycle material from being present in our aircraft. This commitment is outlined and implemented under our 2021 Green Transition Strategic Plan.

It's no easy feat, however. Plastic is everywhere, and making such a radical proposal as eliminating it from our inflight service has cost a lot, both financially and in terms of accelerating inventiveness to find alternatives that are sustainable and that, if possible, maintain the same level of comfort for our passengers. The project kicked off in 2019 with the goal of completing the "zero plastic" challenge within six years.

In the first year, the plan was implemented on one of our charter flights, allowing for the replacement of 250 kg of plastic in hospitality items alone. The initiative, which has been welcomed by our passengers and the inflight service provider, consisted of replacing all items that came in individual plastic containers, such as milk pots, water bottles, oil and vinegar pods, bags of nuts and chocolate bars, as well as single-use plastic utensils (stirrers, tongs, napkin holders), with other more sustainable products: cardboard bottles for water, glass jars for oil and vinegar, milk served in jugs, reusable earthenware, as well as wood, paper and cardboard packaging from sustainable forests. The only exception are the plastic containers in which the products sold on board are packaged by their manufacturers and which aren't directly managed by Air Nostrum.

Over the years, Air Nostrum has successfully removed a total of 18 tonnes of plastic from its aircraft. In 2024, around nine tonnes were cut down, which is almost 100 per cent more than in the previous year. The company has managed to reduce the use of this material primarily in hospitality, catering and on-board sales. In catering alone, six tonnes of plastic were eliminated in 2024. These are very significant figures. All these efforts are undertaken to uphold our strong commitment to environmental protection.



**LEONARDO**  
*Hotels*

**19 hoteles en España**

**290 en Europa**  
*Come join us*



Reserva ya en [leonardo-hotels.es](http://leonardo-hotels.es)



📞 +34 (972) 98 36 80  
✉️ reservation@seagreen.fr  
🌐 calallevado.com/en/

Your seaside holidays  
on the Costa Brava!



Beer Spa

Báñate en Cerveza

Bath in beer

Granada · Alicante · Zahara · Tenerife · Cádiz · Islantilla · Salou · Madrid

Presenta este cupón y obtén un **20% de dto.** en BEER SPA  
Show this coupon and get a **20% discount** at BEER SPA

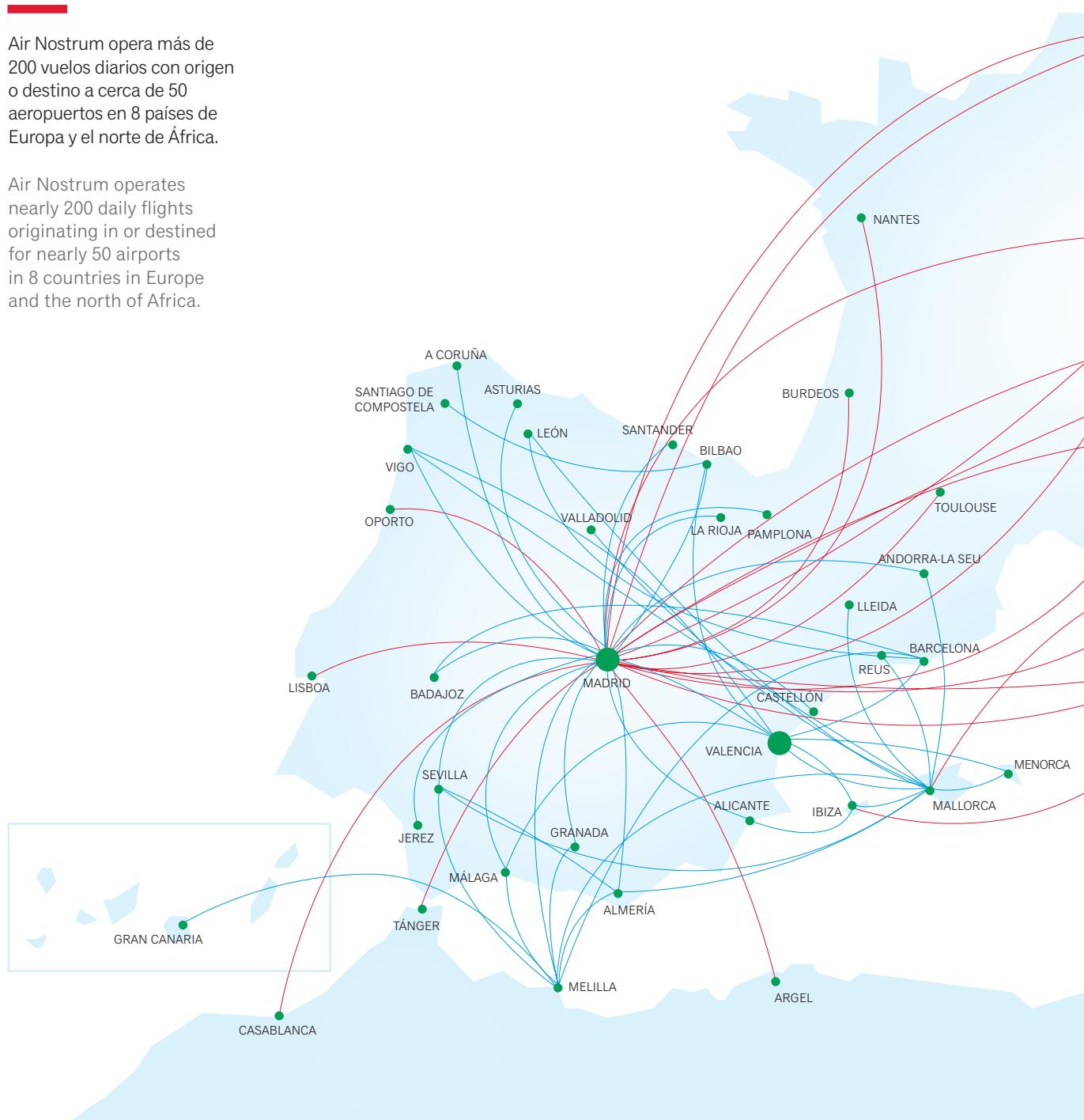
[beerspain.com](http://beerspain.com)

# DESTINOS

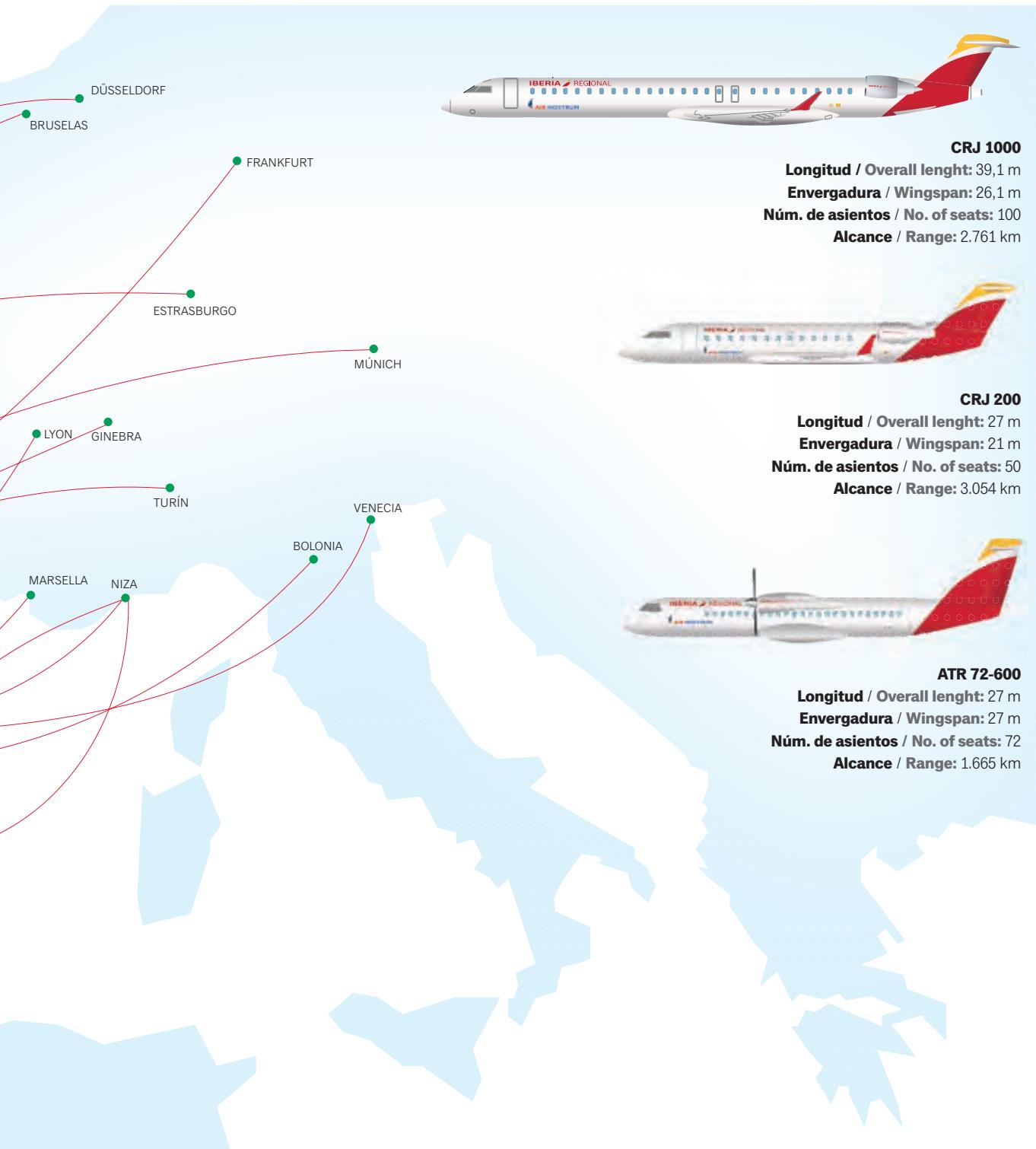
## Destinations

Air Nostrum opera más de 200 vuelos diarios con origen o destino a cerca de 50 aeropuertos en 8 países de Europa y el norte de África.

Air Nostrum operates nearly 200 daily flights originating in or destined for nearly 50 airports in 8 countries in Europe and the north of Africa.



— rutas nacionales / national routes  
 — rutas internacionales / international routes





## HUELVA, EL PARAÍSO DONDE EL SOL, LA NATURALEZA, EL GOLF, LA CULTURA Y LA GASTRONOMÍA SE ENCUENTRAN

Donde la luz del sol baña la tierra más horas que en ningún otro lugar y el Atlántico es quien la observa a ella y no al contrario, Huelva permanece como el lugar idílico, tranquilo y resplandeciente que siempre ha sido.

Huelva no es solo un destino: es una emoción. Es la calidez de su gente, el sonido del viento entre los pinares, el aroma del mar al amanecer. El resplandor del sol sobre la arena, un paraíso donde la belleza no se explica: se siente.

### CULTURA Y PATRIMONIO: UNA PROVINCIA UNIVERSAL

Desde el Monasterio de La Rábida, donde Cristóbal Colón gestó su viaje al Nuevo Mundo, hasta las réplicas de las Carabelas en el Muelle de las Carabelas, cada rincón respira la audacia de aquella hazaña que cambió el mundo. Pueblos como Palos de la Frontera y Moguer, con su Monasterio de Santa Clara y su vínculo con el Nobel Juan Ramón Jiménez, te transportan a un pasado glorioso. A esto se suma la devoción de la Romería del Rocío y el legado británico, que engloba desde obras de ingeniería hasta majestuosos edificios y barrios residenciales.

### NATURALEZA VIVA: DOÑANA Y LA SIERRA DE ARACENA Y PICOS DE AROCHE

Huelva es un canto a la naturaleza en su estado más puro. En Doñana, uno de los santuarios ecológicos más valiosos de Europa, la vida palpita en cada rincón. Marismas que reflejan el cielo, dunas esculpidas por el viento y bosques donde el lince ibérico acecha en silencio. La Gruta de las Maravillas esconde en sus entrañas un universo subterráneo de estalactitas y lagos cristalinos, mientras que la noche regala un cielo tachonado de estrellas que invita a soñar.

### SOL Y PLAYA: UN LITORAL DE ENSUEÑO

Más de 120 kilómetros de arena dorada y aguas cristalinas dibujan la costa de Huelva, un paraíso bañado por la luz única de Andalucía. Desde Ayamonte hasta Almonte, pasando por enclaves como Isla Cristina, Lepe o Punta Umbría, este litoral ofrece mucho más que un refugio para el descanso: es un edén donde la naturaleza y el confort se dan la mano.

Hoteles exclusivos, restaurantes de alta cocina, puertos deportivos y una variada oferta de actividades náuticas convierten esta costa en un destino sin igual, donde el lujo se entrelaza con la autenticidad de un entorno virgen y protegido.

### GOLF: UN JUEGO ENTRE LA NATURALEZA Y LA ELEGANCIA

Para los amantes del golf, Huelva es un destino privilegiado. Sus campos, diseñados por arquitectos de renombre, se funden con paisajes de ensueño.

### GASTRONOMÍA: UN FESTÍN PARA LOS SENTIDOS

En la sierra, el Jamón DOP Jabugo es una joya que concentra en cada loncha siglos de tradición, maridando a la perfección con los quesos artesanales, la miel perfumada de romero y los guisos que guardan la memoria de generaciones.

En la costa la gamba blanca de Huelva, con su sabor inconfundible, comparte protagonismo con las coquinas, el atún de almadraba:

Vinos del Condado de Huelva y aceites de oliva de categoría completan este viaje gastronómico donde cada bocado es una celebración.



# Alojamientos únicos en destinos incomparables

Hoteles SantoS



Gran Hotel Miramar 5\* GL, Málaga



## *Más de medio siglo de excelencia en hospitalidad*

Hoteles Santos es una cadena hotelera española que lleva más de 50 años al servicio de sus clientes, caracterizándose por la alta calidad de sus servicios, la elegancia y el lujo.

Cuenta con 12 establecimientos ubicados en los principales destinos turísticos nacionales: Baqueira, Barcelona, Granada, Madrid, Málaga, Mallorca, Murcia, Santander, Valencia y Zaragoza.

A lo largo de los años, ha sabido amoldarse al cambiante mundo de la hostelería de gran nivel, aceptando los retos de la innovación, adaptando sus establecimientos a la demanda y apostando por las nuevas tecnologías, sin perder ese toque especial, personal y cercano que caracteriza a una empresa familiar.

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

# FRAGANCIAS

## FRAGRANCES



**20,00€**

**CALVIN KLEIN  
CK FREE**

Eau de toilette. 50 ml

**20,00€**

**CALVIN KLEIN  
SHEER BEAUTY**

Eau de toilette. 50 ml



**MONTBLANC  
LEGEND**

Eau de toilette. 50 ml

**61,00€**

**YVES SAINT LAURENT  
YSL LIBRE**

Eau de parfum.  
30 ml

**63,00€**



# COSMÉTICOS

## COSMETICS



**30,00€**

**NUXE  
HUILE  
PRODIGIEUSE®**

100 ml

**40,00€**

**WHEREVER**

Set de cuidado facial 5 en 1  
Skin care travel set 5 in 1



**20,00€**

**ELIZABETH ARDEN**

Trio de cápsulas de ceramida  
Ceramide capsules trial  
3x7caps



**20,00€**

**ELIZABETH ARDEN**

Crema hidratante refinadora  
Visible difference refining moisture  
cream complex. 100 ml



# REGALOS

## GIFTS

**40,00€**

CASIO  
Reloj vintage  
Vintage watch



**30,00€**

**AKASHI**  
Auriculares bluetooth  
Bluetooth earbuds



### LINDT

Bombones de chocolate con leche  
Milk chocolate bonbons

**6,00€\***



REMOVE BEFORE FLIGHT

AVIACION SIN FRONTERAS  
[www.asfspain.org](http://www.asfspain.org)

**5,00€\***

Llavero solidario  
Solidarity keyring\*

**8,00€\***

Avión de peluche solidario  
Solidarity soft toy plane\*



\* El total recaudado se destinará íntegramente a proyectos solidarios de Aviación Sin Fronteras.  
All proceeds will be donated to charity projects of Aviation Without Borders.

### MÉTODOS DE PAGO

Solo se aceptarán pagos en euros (€) y el máximo permitido por tarjeta y/o cliente será de 150€. Para descargar su recibo, por favor, diríjase a la siguiente página web: [www.airnostrumreceipts.com](http://www.airnostrumreceipts.com). Para cualquier información sobre su compra o devoluciones de productos, por favor contáctenos por correo electrónico a [airnostrumshop@newrest.eu](mailto:airnostrumshop@newrest.eu) con una copia de su recibo. Tenga en cuenta que no podemos proporcionar devoluciones a bordo. Los productos de venta a bordo están disponibles solo en algunos vuelos. Por favor, pregunte a la tripulación de cabina qué productos están disponibles para la compra. Los productos de la carta pueden variar o ser sustituidos por otros, para más información consulte a la tripulación. 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.

### METHODS OF PAYMENT

Only payments in Euros will be accepted and the limit per card and/or customer is €150. To download your receipt, please visit the following website: [www.airnostrumreceipts.com](http://www.airnostrumreceipts.com). For any information about your purchase or product returns, please contact us via email at [airnostrumshop@newrest.eu](mailto:airnostrumshop@newrest.eu) with a copy of your receipt. Please note that we cannot provide returns onboard. Shop on board products are only available on some flights. Please ask the cabin crew what products are available for purchase. The products in the on-board magazine may vary or be replaced by others. For more information, please check with the crew. If occasionally a product that appears in the magazine is not available on board, the crew will suggest an alternative product. We apologise if, on occasion, we are not able to provide you with your chosen product. The photographs in this brochure are serving suggestions.



**SaveFamily**

La alternativa al móvil más segura  
The safest alternative to mobile phones

Smartwatches con **GPS y llamadas**  
with GPS and calls

[www.savefamilygps.com](http://www.savefamilygps.com)

+500K familias confian en nosotros  
500K+ families trust us

Mejor Smartwatch Europeo 2024  
Best European Smartwatch 2024

**MUSEUM OF ILLUSIONS VALENCIA**

**MUSEO DE LAS ILUSIONES SEVILLA**

**BE A PART OF THE ILLUSION!**

Open everyday of the year  
C/Guillem de Castro 13, Valencia

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

**¡FORMA PARTE DE LA ILUSIÓN!**

Abierto todos los días del año  
C/San Eloy 28, Sevilla

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

# FORMENTERA

*El Paraíso de Baleares*

HOTEL  
ROCA BELLA  
Playa de Es Pujols

HOTEL  
LAGO PLAYA  
En el Parque Natural  
de Ses Salines

HOTEL ROCA BELLA  
[reservas@roca-bella.com](mailto:reservas@roca-bella.com)  
Tel. +34 971 32 81 30  
Playa de Es Pujols S/N  
Formentera · Baleares · España

HOTEL LAGO PLAYA  
[info@zulmarhotels.com](mailto:info@zulmarhotels.com)  
Tel. +34 971 32 85 07  
Playa de Sa Roqueta S/N  
Formentera · Baleares · España



[www.zulmarhotels.com](http://www.zulmarhotels.com)  
[info@zulmarhotels.com](mailto:info@zulmarhotels.com)

## menorca blava BOAT TRIP EXCURSIÓN EN BARCO



Son Saura  
Es Talaier • Cala Turqueta  
Macarella • Macarelleta



[menorcablava.com](http://menorcablava.com)  
+34 971 076 470

Oficina: Passeig des Moll, 34 • Port antic de Ciutadella



WWW.PORTHOTELS.ES

# PORT HOTELS

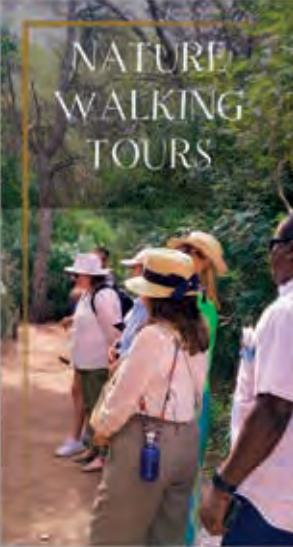
SHAPED BY YOU

BENIDORM • ALICANTE • CALPE • VALENCIA • DÉNIA • ELCHE

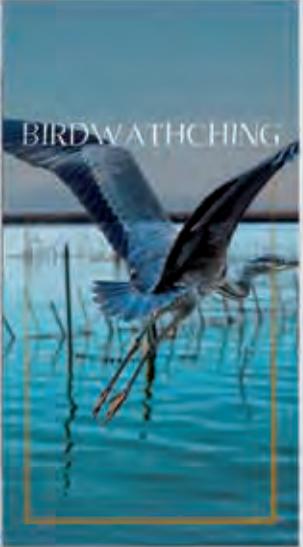
DESCUBRE EL LUJO  
SOBRE RAILES  
EN ESPAÑA



NATURE  
WALKING  
TOURS



BIRDWATCHING



VALENCIA • MADRID • BARCELONA • CUENCA  
ANDALUCIA • BILBAO • IBIZA Y MÁS

Experiencias **exclusivas** y eventos **personalizados**, viajes a medida, eventos **corporativos** y de placer en todo el país.

☎ +34 610 533 276  
[www.spainluxuryincoming.com](http://www.spainluxuryincoming.com)

S  
LI  
SPAIN LUXURY INCOMING

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



PedroPastor  
INMOBILIARIA

Viviendas en 1ª Linea

- Pisos
- Apartamentos
- Bungalow
- Chalets
- Alquileres

Physiotherapie fisioterapia

**PedroPastor**  
INMOBILIARIA

Cami de Les Bovetes Al Mar, 1 - Las Marinas km 4,5 [Les Fonts]  
03700 Dénia (Alicante)

Tfno: +34 96 578 35 80 - 649 029 412 - 691 074 057  
[pedropastorinmobiliaria@gmail.com](mailto:pedropastorinmobiliaria@gmail.com)

**SevilleBnB**  
Exclusivos Alojamientos en Sevilla



[www.sevillebnb.com](http://www.sevillebnb.com)  
[hola@sevillebnb.com](mailto:hola@sevillebnb.com)  
+34651891475



**“Buscamos la complicidad y la empatía con el pasajero”**

# ANTONI PERICÀS

**COMANDANTE DE LA FLOTA ATR EN BALEARES**

ATR FLEET CAPTAIN  
IN THE BALEARIC ISLANDS



## ANTONI

Pericàs Homar (Palma de Mallorca, 1971). Llegó a Air Nostrum en 2003 y, desde entonces, ha volado con el CRJ200, el CRJ1000, el ATR 72-500 y, ahora, el ATR72-600, en rutas de la operativa interbalear. Jefe de flota de ATR desde enero de 2023, es conocido en Baleares por su simpatía cuando coge el micrófono para dirigirse al pasaje. Le han hecho reportajes en varios medios locales y la gente le reconoce. Busca la complicidad con los pasajeros, porque «dos de cada cinco tienen miedo a volar».

“We want to empathise and connect with passengers”

**¿De dónde le viene su vocación por la aviación?**

De pequeño quería ser ingeniero aeronáutico, lo de piloto sonaba a algo así como ser astronauta, inalcanzable, en cierto modo por el coste de los cursos. Casualidades de la vida, me suspenden Selectividad: otro alumno con mi mismo nombre no se presentó a las pruebas. A él le dieron varias de mis notas y a mí varios de sus 'no presentado'. Fuimos a revisión y conseguimos arreglarlo, pero perdimos la posibilidad de realizar las pruebas de acceso a INEF (Educación Física). A mis padres, preocupados con la idea de tenerme un año sin hacer 'algo de provecho', se les ocurrió la idea de recuperar mi gusto por los aviones y que probara lo de estudiar para piloto privado. Era muy difícil y caro, pero insistieron, y hasta hoy.

**Antoni Pericàs Homar (Palma de Mallorca, 1971) joined Air Nostrum in 2003. He has since flown the CRJ200, the CRJ1000, the ATR 72-500, and now the ATR72-600 aircraft on the routes between the Balearic Islands. He became the ATR Fleet Manager in January 2023, and he is known in the Balearic Islands for his friendliness when making his announcements to the passengers. His story has run in several local newspapers and people recognise him. He wants to connect with passengers because "two out of five people are afraid to fly."**

**What inspired you to pursue a career in aviation?**

When I was a child, I wanted to become an aeronautical engineer. Being a pilot seemed like becoming an astronaut, out of reach, partly because of the price of the courses. As luck would have it, I failed my university entrance exam. It turns out there was another student with the same name as me who didn't show up for the tests. He was given several of my marks and I received several of his "not taken" grades. We asked for the grades to be reviewed and managed to fix it, but I lost my chance of taking the INEF entrance tests (Sciences for Physical Activity and Sport). My parents were concerned with the idea of having me not doing "something useful" for a whole year, so they came up with the idea of reviving my interest in aviation and taking a private pilot course. It was very difficult and expensive, but they insisted and here I am.

**What's the best part of being a pilot?**

The satisfaction: I'm doing something that inspires me. There's no other profession that I would like more. The more experience I have, the more I love it. I like the technology, the operating procedures, the training, etc. I count myself lucky to be able to devote myself to something that I enjoy so much.

**You even fly on home turf, in your native Mallorca.**

That's right. For the past two years now, some Majorcan colleagues and I have been flying at home. This allows us to enjoy a quality of life that's unusual in our profession because we usually work and live in different cities. We miss being with our families. We spend (or rather, we used to spend) a lot of time away from home. During my first 23 years as a professional pilot, I slept an average of 15-20 nights a month away from home.



#### **¿Qué le aporta ser piloto?**

Satisfacción, porque hago algo que me entusiasma. No hay profesión que me guste más, cuanta más experiencia tengo, más me engancha; la tecnología, los procedimientos operacionales, la instrucción... Soy afortunado al dedicarme a algo que me gusta tanto.

#### **Además, vuela en casa, en su Mallorca natal...**

Así es, desde hace casi dos años algunos compañeros mallorquines podemos volar en casa. Eso nos da una calidad de vida poco habitual en esta profesión, donde el lugar de trabajo no suele coincidir con el de residencia. Estar con la familia se echa de menos, pasamos o, mejor dicho, pasábamos, mucho tiempo fuera de casa... Durante los primeros veintitrés años como piloto profesional dormí una media de 15-20 noches al mes fuera de casa.

#### **¿Vuela con un ATR-72, un turbohélice?**

Sí, una maravilla. Estos aviones son tan modernos tecnológicamente como 'los otros' más habituales. Podría decirse que el avión grande es el coche familiar que usas para largas distancias y el turbohélice el de ciudad, que bus-

ca maniobrabilidad y bajo consumo, pero sin dejar de lado la seguridad ni la vanguardia tecnológica. No hace mucho, leí una estadística que decía que el ATR está entre los aviones más sostenibles y con menor consumo.

#### **¿Qué peculiaridades tiene la operación Interislas en Baleares?**

Es de servicio público, así la consideramos los pilotos: un servicio muy necesario para mucha gente en Baleares. De hecho, parte de mi trabajo es reunirme, junto con compañeros de otros departamentos, con empresas y colectivos que nos dan servicio (controladores, *handling*, etc.), para entre todos ofrecer el mejor servicio posible, acorde a las necesidades de nuestros pasajeros, que en su mayoría van a hospitales, trabajo, estudios, competiciones, etc.

#### **¿Se crea complicidad con el pasaje?**

Sí, intento que los pasajeros noten complicidad y que perciban que la tripulación siente empatía con ellos cuando se producen retrasos o la meteorología no es muy amable. De hecho, hay un hombre con el cual hemos generado cierta amistad que espera en frente de la puerta de la oficina de Air Nostrum para ver quién es el comandante y, si da la casualidad de que soy yo, se acerca para saludarme amablemente y deseárnos a toda la tripulación un feliz vuelo. Eso le deja más tranquilo y, sin duda, me alegra el día.

#### **¿Cómo debe ser la relación del comandante con el pasaje?**

Cercana. Los pilotos habíamos generado una imagen distante y elitista, alejada de la realidad individual de cada uno. Con el tiempo, eso ha cambiado y asumimos que, como otras profesiones, tenemos mucha responsabilidad, pero la llevamos con humildad y responsabilidad. Nada reñido con el buen trato y la amabilidad al pasaje, al que reconocemos como nuestro objetivo último.



**TONI PERICAS**

**El piloto que arranca sonrisas y quita el miedo a volar con simpáticos mensajes desde la cabina de un Air Nostrum**

Natural de Mallorca y con 25 años de experiencia, Toni transfiere cada vuelo en una atmósfera alegre y relajada. Antes del despegue y al aterrizar, intercambia con los pasajeros, a veces bromeando en mallorquín y otras veces sonriendo, sin dejar de lado su profesionalismo.

**NALTROS**

**TONI PERICAS**

Si has querido conéctate al mallorquín, seguramente cerrarás de la boca. Has querido modificar el final de la canción 'Mallorquín' y por eso has hecho lo que has hecho. ¿Por qué te has hecho esto?

**El comandant amb els anuncis en català més coneguts de tot l'espai aeri**

### Do you fly an ATR-72 turboprop aircraft?

Yes. It's a thing of wonder. These aircraft are as technologically advanced as the most frequently operated ones. It could be said that a big plane is like the family car you use for long trips while the turboprop is the city car, with better manoeuvrability and lower consumption, but without neglecting safety or the latest technology. I recently read a statistic that said that the ATR is one of the most sustainable aircraft with the lowest consumption.

### What are the peculiarities of the operations between the Balearic Islands?

We pilots see them as a public service, a much-needed operation for many people in the Balearic Islands. In fact, part of my job is to meet, together with colleagues from other departments, with service providing companies and groups (air-traffic controllers, ground handling, etc.), to deliver the best possible service to meet the needs of our passengers, who mostly travel to go to hospital, work, study, play in competitions, etc.

### Do you manage to connect with the passengers?

Yes. I try to make the passengers feel a connection and know that the crew empathises with them when there are delays or the weather is not very nice. In fact, there's a man with whom we have built a sort of friendship. He usually waits in front of the door of the Air Nostrum office to see who the captain is that day and, if it happens to be me, he drops by to say hello and kindly wishes the whole crew a happy flight. That makes him breathe easy and it really makes my day.

### What should the captain's relationship with the passengers be like?

It should be close. Pilots used to have a distant and elitist image, away from the individual reality of each person. Over time, it has changed. We accept that, like in other professions, we have a lot of responsibility, but we carry it with humility and a sense of duty; it's not at odds with having a good rapport and being kind to the passengers, as we know they're at the heart of what we do.

### You've made a name for yourself in the Balearic Islands as the "friendly" captain.

It looks like it, but it was never my intention. I'm not really into social media or seeking fame but I enjoy those "two minutes of fame" of my speech to the passengers. For a few years now, I've worked together with two friends of mine, Isabel and Luisa del Campo, two psychologists who are sisters, managers and directors of VivetuVida, a company which teaches courses to overcome a fear of flying. I was surprised to learn that there are much more people who are afraid to fly than I thought: two out of five people, according to statistics. Obviously, that figure stirs up a lot of empathy and willingness to give them peace of mind. With the support of VivetuVida, we offer monthly courses for that purpose. First, participants talk to my psychology colleagues and later with me, for the next day to make a regular round-trip flight as passengers and face the challenge of getting on

## **Se ha ganado fama en Baleares como el comandante «simpático»...**

Eso parece, pero no era mi intención. No soy mucho de redes sociales ni pretendo notoriedad. Disfruto de esos 'dos minutos de gloria' que me permite el 'speech' al pasaje. Desde hace unos años, colaboro con dos amigas psicólogas (Isabel y Luisa del Campo), hermanas, gerentes y directoras de la empresa 'VivetuVida', que imparte cursos para quitar el miedo a volar. Me sorprendió que existe mucha más gente con miedo a volar de la que me podía imaginar, dos de cada cinco personas, según las estadísticas. Inevitablemente, la cifra genera mucha empatía y voluntad de darles tranquilidad. Con el soporte de 'VivetuVida', realizamos cursos mensuales dedicados a ese propósito. Charlas primero con mis compañeras psicólogas, y conmigo después, para al día siguiente realizar un vuelo regular de ida y vuelta como pasajeros, y afrontar el reto de subirse al avión. El feed-

back es automático y genera una satisfacción extraordinaria.

## **¿Qué le dice a la gente para perder el miedo?**

Inicialmente, explicamos porqué vuela un avión de forma amena, sin demasiados tecnicismos. Hablamos sobre entrenamiento y preparación de las tripulaciones, meteorología, sobre las turbulencias, algo que les inquieta, y les explicamos por qué no son peligrosas, aunque sí incómodas...

## **¿Conoce las Baleares como la palma de su mano?**

Probablemente sí... Sus aeropuertos están en la vanguardia de Europa, al menos desde el punto de vista aeronáutico y de seguridad aérea. Menorca es sinónimo de paz, donde todo fluye; Ibiza es divertido (por el tipo de pasaje, como una continua fiesta de disfraces), y Mallorca es un aeropuerto complejo, cada día es distinto y permite poca relajación. Es como jugar la Champions, pero varias veces al día. En verano es agotador.

a plane. We get instant feedback; people are extremely pleased.

## **What do you tell people to make them lose their fear?**

First, we explain how a plane flies in a fun way, without too many technical terms. We talk about crew training and their preparation, the weather, and the turbulence, which troubles them, and we explain why it's not dangerous even if it's uncomfortable.

## **Do you know the Balearic Islands like the palm of your hand?**

I probably do. Its airports are at the forefront of Europe, at least in terms of aeronautics and aviation safety. Menorca is synonymous with peace, where everything flows, Ibiza is fun (judging by the type of passengers, it's like a non-stop costume party), and Mallorca is a challenging facility; every day is different there, and it offers very few moments of calm. It's like playing the Champions League but several times a day—it's exhausting in the summer.





30 años sirviendo cocina auténtica española

# La Bóveda

- COCINA VASCO-CASTELLANA -

## HORARIO

L-S: de 13h a 16h y  
de 19h a 12h  
Domingos cerrado

Carrer de la Boteria, 3

**07012 PALMA  
ILLES BALEARS**

971 714 863

[www.restaurantelaboveda.com](http://www.restaurantelaboveda.com)



**AMERICAN  
SCHOOL  
OF VALENCIA**  
AN IB WORLD SCHOOL

## The Future Begins Here

Leading international school in Valencia  
since 1980



Programa de inmersión en inglés con adquisición temprana de otras lenguas



Diploma del Bachillerato Internacional impartido en inglés desde 2004



Divertidos  
programas de  
verano en julio

Acreditada por



Reconocido por el  
Ministerio de Educación  
como centro extranjero



See the ASV Difference



# ASIA GARDENS

---

## HOTEL & THAI SPA



Spain's Leading Hotel

**MEJOR HOTEL  
DE ESPAÑA | 2024**

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



**KIDS  
GO  
FLY**

**TRAVEL  
FAMILY**

¿QUÉ ES?

¿CÓMO  
FUNCIONA?

HERE  
I GO!

**WOW!**

**¿YA TIENES  
TU LOGBOOK?  
¡PÍDELE  
AL PILOTO  
QUE TE  
LO FIRME!**

CÓDIGO DESCUENTO: KGF264AIR

WWW.KIDSGOFLY.COM



## DISEÑAMOS PENSANDO EN TI

Isla Bela, un residencial de 113 viviendas inspirado en el concepto del patio andaluz, con exclusivas viviendas que se alzan en rooftops para disfrutar de las más privilegiadas vistas de Nueva Andalucía y Marbella. Se encuentra muy cerca del emblemático puerto deportivo de Puerto Banús y de numerosos Clubs de Golf, y está perfectamente conectado

con el centro histórico de Marbella y el aeropuerto de Málaga. Cuenta con espectaculares amenities: gimnasio, spa y piscina cubierta, espacio deportivo exterior, zona de coworking, club social, cine, zona infantil y magníficos jardines. Un entorno ideal en el que cuidar cuerpo y mente y disfrutar del más puro lifestyle mediterráneo.



**Miguel Praga Líbano**

*Director de Preferente  
Editor-in-chief of Preferente*

## DEMOCRATIZACIÓN DE LA AVIACIÓN THE DEMOCRATISATION OF AIR TRAVEL

Hace prácticamente cien años, para ser exactos el 14 de diciembre de 1927, España asistió a un acontecimiento histórico: Iberia operó su primer vuelo con pasajeros. Un avión trimotor Rohrbach con asientos de mimbre completó el trayecto entre Madrid y Barcelona en tres horas y media (la velocidad máxima de dicha aeronave era de 205 km/h).

Aquel vuelo supuso el pistoleazo de salida para la aviación comercial en nuestro país, un sector que con el paso de las décadas ha ido adquiriendo un papel cada vez más relevante hasta convertirse en una herramienta clave para el desarrollo económico. Los datos son abrumadores. La red de Aena en España la conforman actualmente 46 aeropuertos, los cuales recibieron en 2024 la friolera de 309,9 millones de pasajeros.

Mucho ha llovido desde los inicios de una aviación comercial, accesible durante décadas solo para las élites (la ruta Madrid-Barcelona de Iberia costaba 163 pesetas por trayecto, cantidad que estaba al alcance de muy pocos bolsillos).

Un hito en el desarrollo del transporte aéreo fue la liberalización iniciada en la década de los 90, que trajo consigo el gran despegue de la aviación en nuestro país y catapultó al aeropuerto de Barajas, convertido a día de hoy en un gran hub del viejo

continente. Años después, concretamente en el arranque del siglo XXI, se produjo otro momento que supuso un antes y un después: el surgimiento de las aerolíneas 'low cost'.

La incorporación de las compañías de bajo coste, que obligó a su vez a las aerolíneas convencionales a reformular sus políticas comerciales (adaptando sus tarifas), trajo consigo la democratización de la aviación, permitiendo que las familias con menos recursos, hasta entonces excluidas, pudiesen disfrutar del que hoy es un medio de transporte seguro, cómodo y extremadamente económico.

¿En qué momento nos encontramos? Las aerolíneas que operan en España llevan tiempo advirtiendo que la democratización conseguida podría desaparecer de golpe y plumazo, al menos en lo que concierne a España. El motivo es la inacción del Gobierno para contribuir a la producción de combustible sostenible para la aviación (SAF), entre tres y cuatro veces más caro que el convencional, así como la proliferación de nuevos impuestos a la aviación en Europa. Los expertos coinciden: España tiene ante sí la oportunidad histórica de convertirse en productor de SAF, lo que se traduciría en hasta 270 000 empleos hasta 2050 y en un impacto de hasta 13 000 millones en el PIB. ¿Lo aprovecharemos? El tiempo lo dirá.

Almost 100 years ago—on 14 December 1927, to be precise—Spain witnessed a historic event: Iberia operated its first commercial passenger flight. A three-engined Rohrbach aircraft with wicker seats completed the journey between Madrid and Barcelona in three and a half hours (the aircraft's maximum speed was 205 km/h).

That flight was the starting point for commercial aviation in our country, a sector that has been playing an increasingly important role over the decades, becoming a key driver for economic development. The data is overwhelming. Aena's network in Spain is currently made up of 46 airports, which received a whopping 309.9 million passengers in 2024.

A lot has happened since the early days of commercial aviation, which was only accessible to the elite for decades—Iberia's Madrid-Barcelona route cost 163 pesetas each way, a price that wasn't for all budgets.

A milestone in the development of air transport was the deregulation started in the 1990s, which brought with it the great take-off of aviation in our country and propelled Barajas airport, which is one of the major hubs of the old continent today. Years later, at the beginning of the 21st century, there was another turning point: the emergence of low-cost carriers.

The incorporation of low-cost airlines, which forced conventional airlines to redefine their commercial policies (adapting their prices), brought with it the democratisation of air travel, allowing families with fewer resources, who had been excluded until then, to enjoy what today is a safe, comfortable and extremely affordable means of transport.

Where do we stand at the moment? Airlines operating in Spain have long warned that the democratisation achieved could disappear with a single stroke of a pen, at least in Spain. The reason is the government's failure to contribute to the production of sustainable aviation fuel (SAF), which is three to four times more expensive than conventional fuel, as well as the proliferation of new aviation taxes in Europe. The experts agree: Spain has a once-in-a-lifetime opportunity to become a SAF producer, which would translate into up to 270,000 jobs by 2050 and an impact of up to 13 billion in terms of GDP. Will we seize this opportunity? Time will tell.

HOTEL & SPA  
**URSO**  
MADRID

# DISCOVER MADRID'S TRUE ESSENCE



EXQUISITE  
ROOMS & SUITES



HOLISTIC  
SPA



TRADITIONAL  
AWARDED CUISINE



[hotelurso.com](http://hotelurso.com), [info@hotelurso.com](mailto:info@hotelurso.com), +34 914 444 458  
Mejía Lequerica 8, Madrid 28004  
@hotelurso



Sabor  
Cinco Estrellas



Mahou recomienda el consumo responsable 5,5°

