

# AIR NOSTRUM

N.10 MAYO / MAY  
2018

INFLIGHT MAGAZINE

## Formentera

Ven a conocer el azul  
*Come and discover blue*

CANTABRIA, NATURALMENTE · CANTABRIA, NATURALLY  
MADRID, LA RUTA DE LA TAPA CANALLA · MADRID, THE TAPA CANALLA GASTRONOMIC ROUTE  
ANTONIO BANDERAS, ENTREVISTA · INTERVIEW



• 1912 •

**FERROCARRIL  
DE SÓLLER**



*Sube y déjate llevar*

SERRA DE TRAMUNTANA MALLORCA  
PATRIMONI MUNDIAL



Plaça d'Espanya. Sóller. 971 63 01 30 • Plaça d'Espanya. Palma. 971 75 20 51  
[www.trendesoller.com](http://www.trendesoller.com)

# AIR NOSTRUM

INFLIGHT MAGAZINE

**EDITA/PUBLISHER**  
Air Nostrum Líneas Aéreas

**DIRECTOR COMUNICACIÓN/COMMUNICATIONS DIRECTOR**  
Antonio de Nó

**COORDINADOR**  
Francisco Romero  
prensa@airnostrum.es

**PRODUCE/CONTRACT PUBLISHER**  
Key Publishing Spain

**PRESIDENTE Y EDITOR/PRESIDENT AND PUBLISHER**  
Adrian Cox

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

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

**ILUSTRACIONES/ILLUSTRATIONS**  
José Javier Espinosa

**DISEÑO Y MAQUETACIÓN/DESIGN AND LAYOUT**  
estiu.eu

**PUBLICIDAD/ADVERTISING**  
Directora Comercial/Commercial Director  
Ann Saundry

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

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

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

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

Impreso en España (Printed in Spain)

Depósito Legal V1978-2017

Para descargar una versión electrónica de Air Nostrum Inflight Magazine, para consultas publicitarias, descargar el mediakit o para colaborar en la revista, por favor, visite nuestra web: [www.nostrum.global](http://www.nostrum.global)

To download an electronic version of Air Nostrum Inflight Magazine or to find out how to advertise, download the mediakit or contribute to the magazine, please visit our website: [www.nostrum.global](http://www.nostrum.global)



**N.10**  
MAYO / MAY  
2018

*Destino / Destination*  
**Ven a conocer el azul Formentera**  
*Come and discover Formentera's blue*



**Entrevista / Interview**  
**Antonio Banderas**



*Destino / Destination*  
**Cantabria, naturalmente**  
*Cantabria, naturally*



*Destino / Destination*  
**Madrid**  
**La ruta de la tapa canalla · The tapa canalla gastronomic route**

**17 Bodega Air Nostrum / Air Nostrum cellar**  
Hablando de vinos con... Laura Herráez  
Talking about wines with... Laura Herráez

**24 Mesa reservada / Reserved table**  
La Gaia

**32 Air Nostrum recomienda / Air Nostrum recommends**  
Ópera en el Teatro Principal de Mahón

**34 Belleza / Beauty**  
Iluminadores / Luminisers

**35 Moda / Fashion**  
Bill Cunningham

**36 Tercetos con historia / Trios with history**  
Las tres reinas de la Cunard  
Cunard's three Queens.

**38 Agenda / Events**  
Propuestas culturales / Cultural suggestions

**41 Primera Persona / In First person**  
Marta Armengou

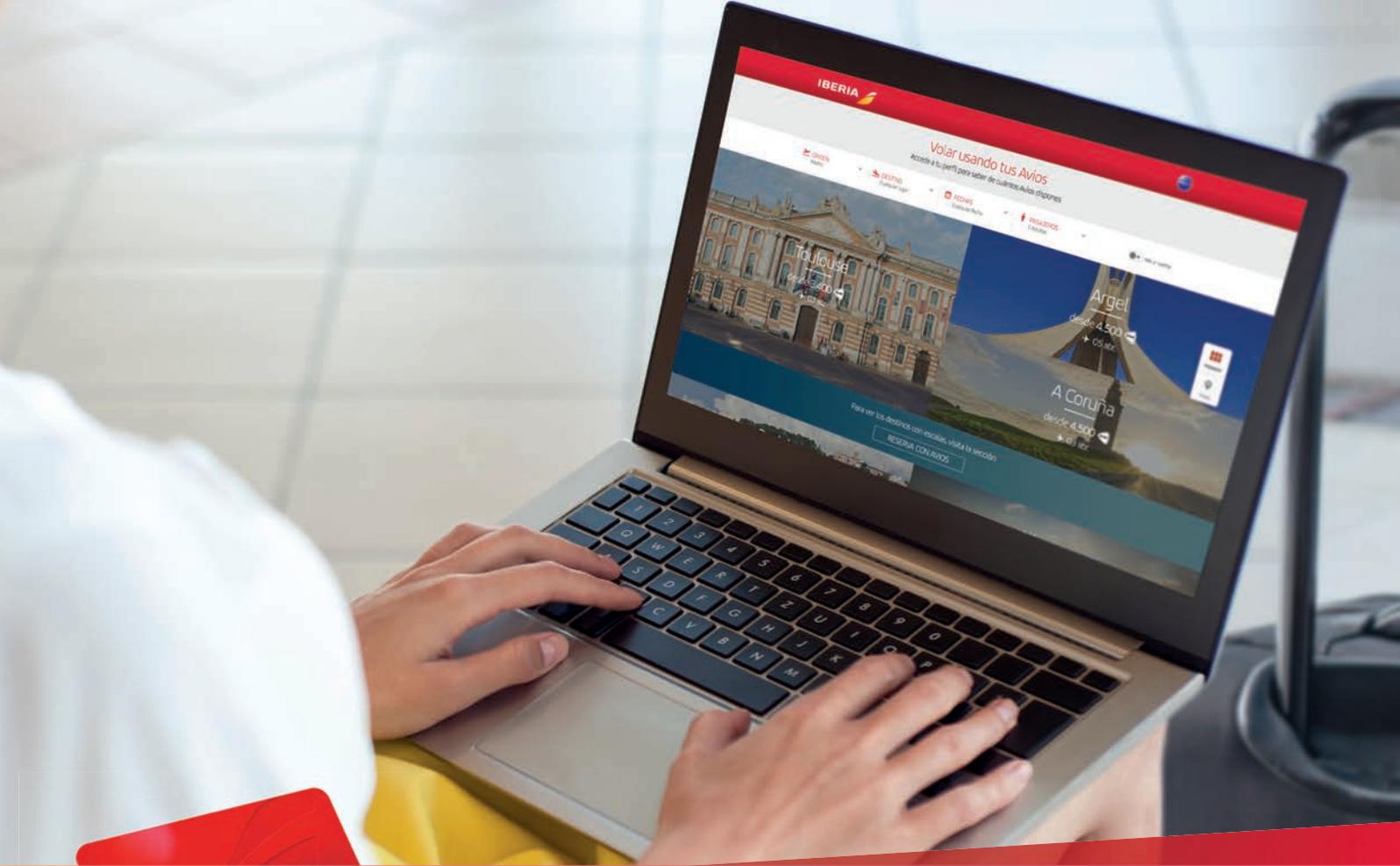
**42 Motor / Motoring**  
Ford Focus, Mercedes-Benz Clase A, Subaru Impreza, Hyundai solidario

**45 Tecnología / Technology**

**46 Mapas de destinos / Destinations maps**

**48 Noticias Air Nostrum / Air Nostrum news**

**50 Puerta de embarque / Boarding gate**



**IBERIA PLUS**

Miles de socios han encontrado su viaje perfecto gracias a nuestro nuevo buscador

Con el nuevo buscador de Iberia Plus tú también puedes encontrar tu destino ideal y viajar con tus Avios. Si todavía no lo has descubierto pruébalo ahora, es muy rápido y fácil.



**Conocerás en tiempo real las plazas disponibles** para el vuelo que quieres.



Te proporcionaremos **sugerencias de viajes personalizados** según el saldo de Avios que tengas y tus preferencias.



Accederás al buscador **desde tu móvil, tablet u ordenador**.

Podrás encontrarlo en tu área de cliente en Iberia.com accediendo a "Calculadora de Avios".

¿Aún no eres de Iberia Plus?

Entra en Iberia.com, consulta condiciones y disfruta de todas sus ventajas.



**M**y dear passengers, This month, our inflight magazine offers you articles of varied themes and content: from mountain, inland, island and sea tourism to cinema and opera shows, taverns and avant-garde cuisine.

This month's front cover is dedicated to the small Balearic island of Formentera. Its calmed routes and beautiful underwater landscapes resulted from its Posidonia meadows make it the perfect destination for diving enthusiasts and the ideal place to have the first swim of the year. I strongly encourage you to visit it this Spring.

For those looking for something completely different, Cantabria and its mountain villages and incredible landscapes are the place to go. Behold this northern region's rivers, streams and creeks from one of its marvelous viewpoints.

This month, we also pay tribute to Spain's most international actor, Antonio Banderas, who will be playing Pablo Picasso in National Geographic's newest production. Not only that, this number also has an article dedicated to the world of opera, in particular to Mahón's Teatre Principal, Spain's oldest opera house.

The article about Madrid and the various taverns and traditional establishments that make up the Spanish capital's *Ruta Canalla* has a privileged spot in our publication. This historical-gastronomical route will take you to the true Madrid, from Lhardy's traditional broths and kidney dishes (of which I am a big fan) to the Rastro area's bars and taverns' delicious tripe and snails.

We also take a look at the luxury sector with an article about three of Britain's most refined, well-known transatlantic ships: Queen Victoria, Queen Elizabeth and Queen Mary 2.

Although our company does not offer any cruises, we hope you'll have a nice, pleasant flight.



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

## Bienvenido a bordo

*Welcome aboard*

**E**stimados pasajeros, Este mes les presentamos en nuestra revista un menú variado de contenidos que va del mar a la montaña, del cine a la ópera, del interior peninsular a la insularidad, de la taberna a la mesa distinguida.

Nuestra portada se la dedicamos a Formentera, la pequeña isla de Baleares en la que los atractivos están tanto en la calma que se respira en las rutas que la surcan como en los

paisajes submarinos que la rodean. Lugar ideal para el primer chapuzón del año, el azul inconfundible de sus aguas, gracias a la posidonia, la hace ideal para quienes practican del submarinismo. Doy fe de que la primavera es una época excelente para visitar la isla.

Como contraste, subimos a los pueblos de montaña de Cantabria en los que el agua está presente en forma de arroyos, torrentes y ríos, cuyos cursos se pueden seguir desde miradores que se abren a majestuosos paisajes.

Nuestra entrevista de mayo está dedicada a nuestro actor más internacional, Antonio Banderas, que estrenará su interpretación de Picasso para una producción de National Geographic. Pero también hacemos una incursión al mundo de la ópera con un artículo sobre el teatro Principal de Mahón, el coliseo de ópera más antiguo de España.

Un lugar destacado de nuestra publicación lo reservamos este mes para una singular peregrinación por establecimientos madrileños que sirven pinchos y aperitivos tradicionales. La ruta de la tapa canalla les llevará a través de sus páginas por un paseo histórico-gastronómico por el Madrid más castizo, desde los consomés y barquitas de riñones de Lhardy (de las que soy gran devoto) hasta los bares y tabernas del Rastro donde mejor preparan unos buenos callos o unos caracoles.

Nuestra mirada al lujo la dirigimos en este número a tres transatlánticos: Queen Victoria, Queen Elizabeth y Queen Mary 2, tres gigantes de los mares de tradición británica y servicio refinado.

Nosotros, por el aire, no les ofrecemos un crucero, pero sí confiamos en que su viaje con nosotros sea cómodo y rápido.

# Ven a conocer el azul Formentera

*Come and discover  
Formentera's blue*

Playa de Migjorn

Formentera, fuera de temporada alta, es un paraíso de calma que invita a pasear bordeando el mar, disfrutar de los quioscos de playa bajo el sol y darse el primer baño del año. Formentera ofrece un clima suave y esa sensación privilegiada de vivir sin prisas. Si apostamos por conocer la isla a pie o en bicicleta podremos acceder a lugares imperceptibles desde la carretera, apreciar la isla desde otro ángulo y conocer la Formentera más natural.

*Outside peak season, Formentera is a relaxing paradise where you can stroll next to the sea, enjoy the various beach kiosks and go for the year's first swim. It offers both nice weather and a laid-back atmosphere. If you happen to visit the island on foot or bike, you'll be able to reach areas impenetrable by car, discovering the island's more natural side and see it from a different perspective.*





## 2018, AÑO EUROPEO DEL PATRIMONIO CULTURAL

En una porción de territorio tan pequeña como es Formentera, donde los recursos terrestres y marinos han condicionado notablemente la vida en la isla, la frontera entre valor cultural y valor natural es difusa. En Formentera el patrimonio es el paisaje, las paredes de piedra seca, las higueras apuntaladas con un sistema endémico y único, los faros, los aljibes, los caminos...

Para celebrar el año europeo del patrimonio cultural, Formentera ha presentado un nuevo catálogo de patrimonio y ha subido a su canal Visit-Formentera nuevos vídeos aéreos y de realidad virtual donde se pueden apreciar los molinos, faros y elementos patrimoniales de la isla desde una óptica insólita. Como novedades de 2018, también está previsto el lanzamiento de la aplicación Formentera 365, con indicaciones prácticas para planificar unas vacaciones en Formentera. La nueva APP incluye múltiples actividades para disfrutar de la isla por mar y por tierra y también incorpora las 32 rutas verdes que conectan la isla sumando más de 100 kilómetros. También en breve [www.formentera.es](http://www.formentera.es) ofrecerá la visión en directo de tres puntos de Formentera a través de las nuevas *webcams*, instaladas también este año en puntos privilegiados de la isla.



Estany Pudent. 

Faro de Es Cap de Barbaria. 

Cala Saona. 





Es Caló de Sant Agustí.

## 2018: EUROPEAN YEAR OF CULTURAL HERITAGE

On an island as small as Formentera, in which land and sea resources are scarce, the line separating cultural and natural heritage is vague. Formentera's heritage is its landscapes, dry-stone walls, endemic and unique fig trees, lighthouses, reservoirs, roads...

To celebrate the European Year of Cultural Heritage, Formentera presents a new heritage catalogue, uploading virtual reality and bird's-eye view videos of the island to its channel VisitFormentera, in which you can discover its windmills, lighthouses and other heritage sites from a unique point of view. Not only that, you can also plan your trip to the island thanks to its recently launched APP Formentera 365, which includes both land and sea activities and over 32 green routes extending over 100 km. To top it all off, [www.formentera.es](http://www.formentera.es) will soon stream live videos of three of the island's most privileged spots.

## CULTURE AND SPORT IN A UNIQUE STAGE

May will mark the beginning of a series of first rate cultural and sporting events which will allow both locals and visitors to run, swim and compete in an astonishing location. Furthermore, the *Descubre Formentera en Mayo* (Discover



Increíble transparencia de las aguas de Formentera.  
Amazing cristal clear waters in Formentera.

La posidonia oceánica, declarada Patrimonio de la Humanidad, es la responsable de la transparencia única y el azul inconfundible de las aguas de Formentera.

*Declared a World Heritage site, the posidonia underwater meadows are directly responsible for the island's crystal-clear waters.*



Kayaking en Es Pujols.

### CULTURA Y DEPORTE EN UN ESCENARIO ÚNICO

En mayo se han previsto una gran variedad de eventos culturales con profesionales de primera línea y eventos deportivos para venir a correr, nadar y competir en un escenario inigualable. Además gracias a la campaña "Descubre Formentera en Mayo" se obtienen importantes descuentos en navieras, alquileres de vehículos y alojamientos (encontrará toda la información que necesita en la web oficial [www.formentera.es](http://www.formentera.es)). Entre los eventos culturales y deportivos patrocinados por la Agencia de Turismo Balear destaca la "Marnatón", una carrera de relevos en el mar (del 24 al 26 de mayo), la primera Muestra de Nuevas Dramaturgias Teatrales en La Mola (del 3 a 15 de mayo) y eventos culturales tan consolidados como Formentera Fotográfica (un encuentro de profesionales para los amantes de la fotografía y la imagen) y Formentera 2.0 (jornadas de comunicación online y cultura digital, del 3 al 6 de mayo). También este mes arrancan los mercados de artesanía de La Mola y de arte de Sant Ferran. Además de ofrecer una muestra de artesanía y arte de producción local, ambos mercados son un punto de encuentro para escuchar música en directo.



### PATRIMONIO BAJO EL MAR

Bajo el lema *One action, global effect!*, en 2017 se desarrolló el proyecto *Save Posidonia*, una idea pionera que nació con los objetivos de promocionar el turismo sostenible y recaudar fondos para la conservación de posidonia. Esta planta marina, declarada Patrimonio de la Humanidad en 1999, es la responsable de la transparencia única de las aguas de Formentera. El *Save Posidonia Project* (SPP), patrocinado por la Agencia de Turismo Balear, ha sido todo un éxito: entidades, empresas y particulares participaron apadrinando metros de posidonia hasta lograr más de 130.000 metros cuadrados apadrinados. Esta recaudación servirá para financiar el proyecto científico y ambiental más innovador, siempre vinculado a la conservación de posidonia. La continuidad y las últimas noticias del SPP se pueden seguir en [www.saveposidoniaproject.org](http://www.saveposidoniaproject.org)



Submarinismo en Formentera.  
Diving in Formentera.



Es Caló des Morts.



Tradicional cultivo de la higuera. *Traditional fig tree cultivation.*



Los paseos a caballo por la orilla del mar son un placer único. *Horseback riding by the sea are a pleasure.*



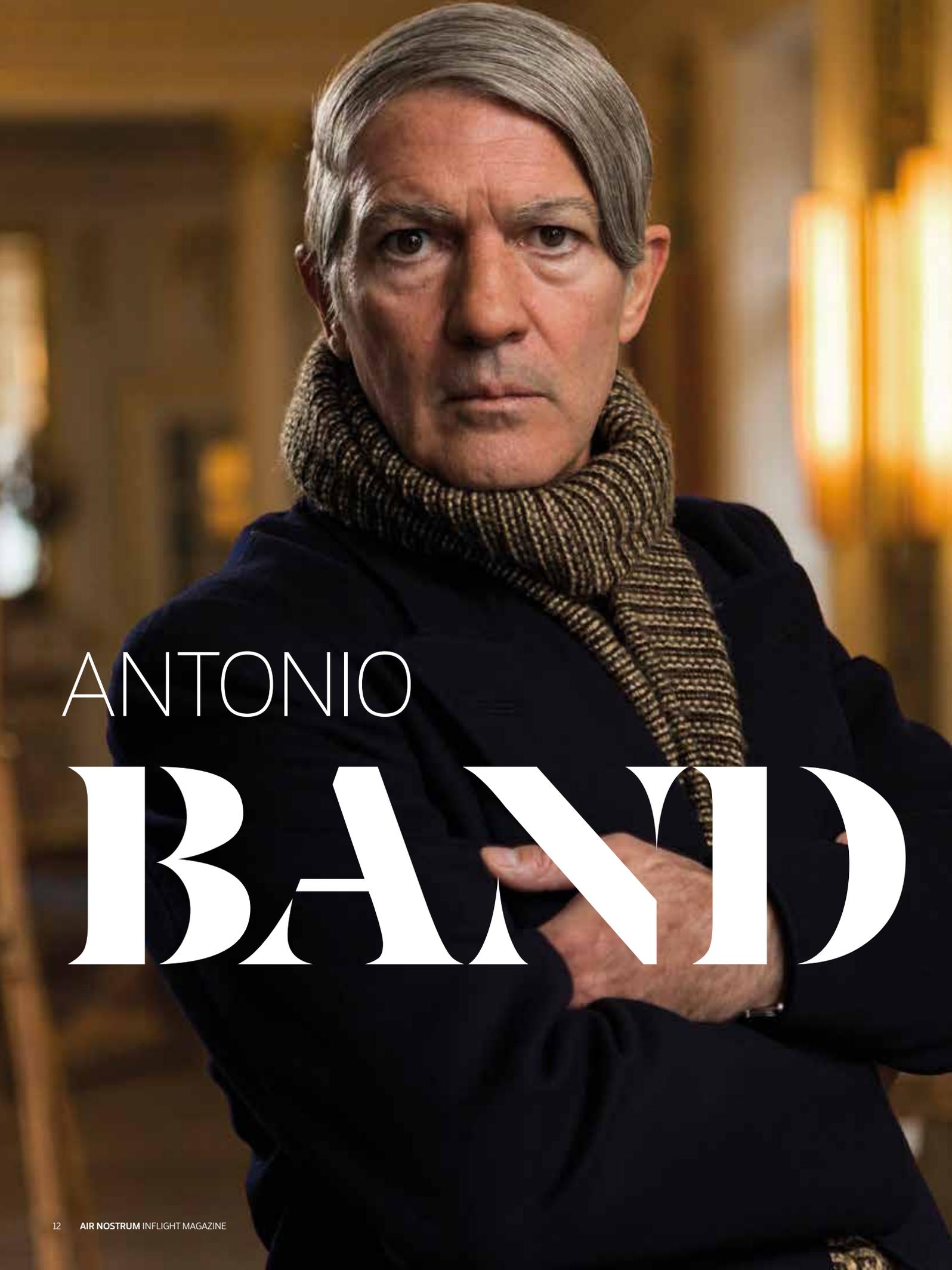
Es Mirador de Racó de Sa Pujada. *Overlooking the Sa Pujada.*

Formentera in May) campaign offers important discounts on shipping lines, car rental companies and accommodation (please visit [www.formentera.es](http://www.formentera.es) for further information). Among the many cultural and sporting events sponsored by the Balearic Islands Tourism Agency there's the *Marnatón*, a relay race at the sea (from 24<sup>th</sup> May to 26<sup>th</sup> May), La Mola's 1<sup>st</sup> New Theater Play Exhibition (from 3<sup>rd</sup> May to 15<sup>th</sup> May), and long-established cultural events such as *Formentera Fotográfica*, a meeting point for professional photography lovers (from 3<sup>rd</sup> May to 6<sup>th</sup> May). La Mola's craft and Sant Ferran's art markets, which not only offer local artwork and products, but live music as well, are also interesting tourist attractions.

**UNDERWATER HERITAGE**

Project Save Posidonia began operating under the slogan «*One action, global effect!*» in 2017. This groundbreaking initiative seeks to promote sustainable tourism and raise funds to help protect the endemic seagrass known as posidonia. Declared World Heritage back in 1999, the posidonia underwater meadows are directly responsible for the island's crystal-clear waters.

Supported financially by the Balearic Islands Tourism Agency, the *Save Posidonia Project* has been a huge success, with over 130 thousand square meters sponsored by various institutions, companies and citizens. The money raised will be used to fund new, groundbreaking scientific and environmental projects seeking to protect the posidonia meadows. Please visit [www.saveposidoniaproject.org](http://www.saveposidoniaproject.org) to learn more about the project and its development.



ANTONIO

# BAND

«Me convertí  
en alguien  
que no era yo»

*'I became a  
character that  
was not me'*

# ERRAS

Tras dejar atrás Hollywood —y a Melanie Griffith—, el actor vuelve a los orígenes interpretando a Pablo Picasso.

*After leaving Hollywood – and Melanie Griffith – the actor has gone back to his roots to play Picasso, he tells Julia Llewellyn Smith.*

ENTREVISTA / INTERVIEW: Julia Llewellyn Smith · *The Telegraph* / *The Interview People* · FOTOS / PHOTOS: National Geographic

**A**lgo muy interesante le está ocurriendo a Antonio Banderas. Atrás quedan sus años como parte de una de las parejas más emblemáticas de Hollywood (su matrimonio con Melanie Griffith acabó hace tres años). Desde entonces, el actor ha abandonado Beverly Hills —y su imagen más hollywoodiense— para sorprendentemente para muchos establecer su residencia en la localidad inglesa de Surrey.

En vez continuar interpretando papeles de marcado acento latino (tal y como ya hiciera en películas como *La máscara del Zorro* o *Desperado*), poniendo voz a personajes como el *Gato con Botas* en la saga *Shrek* o participando en películas de acción como *Los Mercenarios 3*, Banderas ha centrado su atención en el cine español (o, al menos, en producciones con temas hispanos). Toda una vuelta a sus años previos a Hollywood, cuando el malagueño servía de inspiración para el siempre artístico director Pedro Almodóvar. «Quiero dejar atrás un personaje que yo mismo he creado y que en verdad no soy yo», declaró no hace mucho ante los medios.

Y ahora, con 57 años, Banderas se dispone a interpretar a Pablo Picasso, en uno de los papeles más ambiciosos de toda su carrera. Será para la aclamada serie de televisión *Genious*, de National Geographic, que en su primera temporada se centró en la figura de Einstein.

Banderas se aleja una vez más de su imagen de héroe latino, poniéndose una peluca de cabellos grisáceos (rematada con una cortinilla) para interpretar a Picasso en su época madura (Alex Rich interpreta a la versión joven del artista), desde su edad adulta a los 40 años hasta su muerte a los 91 en 1973, es decir, el tiempo que pasó en el exilio y en el que pintó su obra maestra: el *Guernica*.

Interpretar a un artista como este genera, dice Banderas, «una mezcla entre emoción y responsabilidad», más aún si tenemos en cuenta que ambos nacieron en Málaga.

«Me crie unas calles más abajo que Picasso, así que cuando mi madre me llevaba al colegio siempre veía la placa conmemorativa en su casa», recuerda. «Por aquel entonces vivíamos en una dictadura fascista y no había mucha gente de la que sentirse orgulloso, así que Picasso se convirtió en un modelo a seguir desde muy pequeño».

Como en estos momentos se encuentra grabando una película en Budapest, la entrevista se realiza a través de una llamada telefónica plagada de interferencias. A pesar de que el malagueño no para de viajar, el actor ha fijado su residencia en una mansión de estilo modernista en Cobham, donde vive con su nueva pareja, la banquera holandesa Nicole Kimpel, de 37 años.

«Me gusta vivir en el campo porque así puedo conducir mis motos y estar a mi aire sin que nadie me moleste, excepto los zorros».

Aunque tiene una casa en Marbella, prefiere vivir cerca de Londres porque «es lo más parecido a Hollywood que hay en Europa». También es, según él, un punto intermedio entre España y Nueva York. Banderas no solo tiene una hija con Melanie Griffith, sino que es también el padrastro de los otros hijos de la actriz, entre quienes está Dakota Johnson, la estrella de la trilogía cinematográfica *50 sombras de Grey*. «Tengo algunos hijos estudiando en Nueva York. Estando en Londres puedo visitarles más a menudo».

También está el hecho de que Antonio es ahora estudiante a tiempo parcial. Hace tres años se matriculó en un curso de diseño de moda en la Central St Martin College, presumiblemente para perfeccionar la línea de ropa masculina que lanzó hace un par de años (el actor malagueño ya vende exitosamente una línea de accesorios y perfumería).

«¿Le han servido sus nuevos conocimientos de la moda a la hora de interpretar a Picasso?», le pregunto.

«Intenté recrear algunos de sus cuadros no para introducirme en el mundo de la pintura, sino para familiarizarme con los instrumentos que iba a usar durante la grabación y prepararme para el papel», dice sin responder claramente mi pregunta.

Banderas también se documentó extensamente sobre el artista para hacerse una idea de su compleja personalidad. «No es un personaje sencillo, existen muchos misterios alrededor de su vida. Existen tantos Picasso como personas contando su historia. El relato varía dependiendo de la relación que el narrador tuviera con él. No era tan abierto como otros artistas como Dalí, así que tienes que leer todo entre líneas», cuenta.

Como consecuencia del movimiento #MeToo y sus revelaciones, uno de los grandes desafíos de los productores de la serie era cómo reflejar la reputación del pintor en torno a las mujeres. Picasso tuvo aventuras con multitud de amantes: dos de ellas acabaron suicidándose y otras dos perdiendo el juicio. «Las mujeres son máquinas para sufrir. Para mí solo hay dos tipos de mujeres: diosas y felpudos», dijo una vez a una amante.

Y aun así, Banderas se niega a caer en lecturas simplistas y tildar a Picasso de misógino. «No sé si era así solo con las mujeres o con todo el mundo en general o si fue malinterpretado en determinados mo-





Something interesting is going on with Antonio Banderas. Formerly one half of one of Hollywood's strongest marriages, the Spanish actor split from Melanie Griffith three years ago and since then has left Beverly Hills and relocated – somewhat incongruously – to the stockbroker belt of Surrey, going out of his way to try and shed his Hollywood image.

Instead of playing Latino heart-throbs (as he did in *Mask of Zorro* and *Desperado*), voicing characters like Puss in Boots in the *Shrek* films, or starring in action films such as *The Expendables 3*, he has taken roles in several Spanish-language or Hispanic-themed films – parts that seem to hark back to his pre-Hollywood days, when he became a muse to art-house director Pedro Almodóvar in Madrid. “I was detaching myself from a character I had created that was not me,” he has said of this recent shift.

And now the 57-year-old is tackling one of the meatiest roles of his career, as Pablo Picasso in the second season of National Geographic's acclaimed *Genius* series, the first of which focused on Einstein.

In another departure from his normal role as a smouldering hero, Banderas has donned a silver wig – complete with dramatic comb-over – to portray the “older” Picasso (Alex Rich plays the “younger”) from his 40s to his death aged 91 in 1973, during which time he was exiled from Spain and painted his masterpiece *Guernica*.

Playing the towering artist brings, Banderas says, “excitement mixed with responsibility”, not least since both men are natives of Malaga, Andalucia.

“I was born two blocks from where Picasso was born and when my mum was taking me to school we always saw the plaque saying he was born in this house,” Banderas recalls. “We were living under a fascist dictatorship and didn't have too many heroes, so he became a huge figure for me very early in my life.”

We're talking down a crackly line from Budapest, where's he's currently filming. Although Banderas travels constantly, since his divorce, his main residence is in Cobham, where he lives in a modernist house with his new girlfriend Nicole Kimpel, a 37-year-old Dutch investment banker.

“I live in the countryside because I can ride there, I do my own things and I am not bothered by anybody except the foxes,” he explains in his chocolatey and still idiosyncratic English (when he started in Hollywood, he knew nothing of the language and had to learn lines phonetically).

He owns a house in Marbella, but says he prefers to be based near London because, “it felt like the closest thing to Hollywood in Europe.”

It is also, he says, “close” to Spain and New York. As well as having a daughter of his own with Griffith, Banderas is stepfather to Griffith's two children from her previous marriages, one of whom is Dakota Johnson, the star of the *50 Shades* film trilogy. “Some of the kids study in New York, so I can go back and forth,” he says.

There's also the fact that Banderas himself is now a part-time student. Three years ago, he enrolled on a fashion design course at Central St Martin's college, presumably to hone his menswear line (he already successfully sells his own accessories and fragrance lines), which he launched a couple of years ago.

Did his newly acquired skills help his portrayal of Picasso, I ask. “I tried to recreate three or four of his paintings to prepare,” he says in semi-response, “not because I wanted to become a painter



mentos de su vida», explica. «Muchas de las mujeres que hablaron mal de Picasso tuvieron relaciones con él que probablemente no terminaron como a ellas les habría gustado, así que es normal que vieran esa visión de él».

«Lo que he descubierto de Picasso es que fue una persona extremadamente sincera y que podía llegar a ser muy hiriente. Algunas de sus relaciones no fueron placenteras, pero en ningún momento nadie ha hablado sobre violencia física».

En cualquier caso, Banderas se muestra firme y afirma que su labor no es juzgar al artista. «No estoy justificando sus acciones, pero siempre me enamoro de los personajes a los que interpreto. El encargado de evaluar al personaje es el espectador. Además, en mi opinión las cosas nunca son blancas o negras: hay una amplia gama de colores entre medias», añade.

El año pasado, Banderas mostró públicamente su apoyo hacia su amiga Salma Hayek después de que ésta denunciase haber sido acosada por el productor Harvey Weinstein. Sin embargo, Banderas se niega ahora a hablar del caso Weinstein o de las recientes acusaciones contra el director Woody Allen, con quien colaboró en la película *Conocerás al hombre de tus sueños*.

«Estas conductas llevan dándose desde hace miles de años», dice categóricamente. «Aun así, no quiero señalar a alguien y denunciar algo en concreto cuando no tengo información contrastada. Me parece injusto».

Este rechazo a unirse a los cientos de personas denunciando «comportamientos inapropiados» viene de su niñez, cuando España estaba gobernada por un gobierno fascista al que mucha gente de fuera del país cree que todos los españoles apoyaban.

«Va en contra de mis principios ir por ahí diciendo “esta persona es culpable de esto”. Nací en un país en el que eras culpable en el momento en el que nacías. Al morir Franco yo era actor de teatro y recuerdo participar en manifestaciones y luchar para que nuestro primer gobierno democrático aceptara el hecho de que éramos inocentes hasta que se demostrase lo contrario. Yo no quiero cometer ese error, no quiero señalar a nadie. Pago impuestos para que la policía y los jueces reúnan pruebas y tomen decisiones».

Al terminar la entrevista, me voy con la impresión de que Banderas está encantado de haber escapado de Hollywood y sus politiqueros para —tras tantos años viviendo en el estrellato— poder hacer realidad sus sueños.

but to get familiar with the tools I would use filming.”

He also read about the artist, trying to gain an insight into his complicated personality. “He’s not an easy character, there are a number of mysteries attached to his life,” Banderas acknowledges. “There are as many Picassos as there are people talking about him, it depends how their life with Picasso was, you have one Picasso or another. He was much more reserved than other artists like Dali who were very out there, so you have to read between the lines.”

In the wake of the #MeToo movement’s revelations, one challenge for the series’ producers has been how to portray Picasso’s Lothario reputation. The artist had affairs with scores of women; two of his lovers killed themselves and two went mad. “Women are machines for suffering,” he told one mistress, adding: “For me there are only two kinds of women, goddesses and doormats.”

Yet Banderas refuses to buy into a simplistic reading of Picasso as a misogynist. “I don’t know if he treated women badly or people in general, or if he was misinterpreted in central moments of his life,” he says. “With many of the women that talk badly about Picasso, the relationship didn’t work in the way they probably thought it would – so that’s kind of normal.”

“What I discovered about Picasso was that he was tremendously honest and sincere when he spoke and that can be painful. There were some relationships that were not pleasant, but it is not recorded that he had any physical violence against women.”

Whatever the reality, Banderas is adamant that it is not his role to make judgements. “I don’t want to justify him, but I always fall in love with the characters I’m playing. The audience will have the opportunity to decide what the character was. Anyway,” he adds. “I have a tendency to think that things are not totally black or white, there are more colours in personalities.”

Last year, Banderas expressed his support for his friend Salma Hayek, after she claimed to have been harassed by disgraced mogul Harvey Weinstein. Now, however, Banderas won’t discuss either the Weinstein affair or the historic abuse allegations that have since surfaced concerning director Woody Allen, with whom he worked on the film *You Will Meet a Tall Dark Stranger*.

“These cases belong to a pattern of behaviour which has been carried out for millennia,” he says firmly. “But I wouldn’t like to be very specific about specific people. I think that’s unfair because I don’t have all the data.”

His refusal to join the swell of voices denouncing “inappropriate” behaviour stems from growing up under a fascist dictatorship, which many outsiders assumed all Spaniards supported. “People saying ‘This person is guilty of this’ is against my principles,” Banderas says. “I was born in a country in which you were guilty from the moment you were born just for being part of that country. When Franco died, I was doing theatre and I remember running in front of the police and fighting for our first democratic government to prove the fact that we were innocent until proven guilty. So I don’t want to make that mistake, I don’t want to point a finger. I pay my taxes to have judges and policemen put the facts together and make a decision.”

You’re left with a strong impression that Banderas is delighted to be free of Hollywood politics and – after so many years of movie stardom – pursuing his true passions.

# Hablando de vinos con... *Talking about wine with...* **Laura Herráez**

**L**aura Herráez (Segovia, 1982) es sumiller, una de las “narices” con mayor proyección del país. Esta licenciada en Biología y enóloga quedó atrapada por el mundo del vino en las catas de la Asociación de Sumilleres de Segovia. Y a partir de ahí empezó una carrera profesional que le ha llevado a recibir reconocimientos (Mejor Sumiller de Castilla y León, 2017, Premio Extraordinario Fin de Carrera...) que desvelan no solo su increíble capacidad en las catas, sino la importancia del aprendizaje continuo: “Siempre estoy investigando y estudiando sobre nuevos productos, zonas, maneras de elaborar...”

**L**aura Herráez (Segovia, 1982) is a sommelier and oenologist and one of Spain’s most promising noses. She graduated from Biology studies and fell in love with the world of wine through the *Asociación de Sumilleres de Segovia* (Segovia’s Sommeliers Association). Since she began her professional career, she has received several awards (including 2017’s Best Castile and León Sommelier and a Special Mention for her Bachelor’s degree project), which prove not only her incredible wine tasting abilities, but also the importance of continuous training: “I am always researching and studying new products, origins, elaboration processes...”



**UNA UVA:** “La riesling me encanta por sus características organolépticas y su capacidad de envejecimiento. Permite elaborar vinos muy complejos aromáticamente y con una gran estructura en boca que sorprende por la buena evolución en botella a lo largo de los años”. **UN AROMA EN LAS CATAS:** “En determinados vinos hay aromas que me recuerdan a las gominolas que tomaba de pequeña. Desde que empecé con la cata intento aumentar mi registro de olores: frutas, especias, maderas, flores... No puedes utilizar términos para describir aromáticamente un vino si no sabes a que huele”. **EN EL TIEMPO DE OCIO:** “Me gusta salir a pasear por el campo con mis perros, la lectura, elaborar en mi casa cerveza artesana, y siempre estoy dispuesta a quedar con los amigos para charlar y tomar un vino”. **EL VINO CONTADO:** “Soy muy aficionada a los vinos de la zona de Jerez, y me gustó mucho el documental “Jerez y el misterio del palo cortado”, en el que de la mano de grandes profesionales se analizan la elaboración y características de estos vinos”. **UN DESTINO AIR NOSTRUM:** “Elijo Estrasburgo para conocer la región de Alsacia, una zona de gran tradición vitivinícola. El paisaje de sus viñedos es espectacular, y las variedades de uva que utilizan permiten elaborar magníficos vinos como los de vendimia tardía”.



**ONE GRAPE:** “I love Riesling grapes because of their organoleptic properties and their exceptional aging capabilities. They make for well-structured, aromatically complex wines.



It is really surprising how well they age in the bottle throughout the years.” **ONE AROMA:**

“There are some wines with aromas that remind me of the candy I used to eat when I was a child. Since I started practicing wine tasting, I have been trying to improve my aroma recognition abilities: fruits, spices, wood, flowers... You can’t describe a wine’s scent if you don’t know what it smells like.” **ON HER FREE TIME:** “My hobbies are going to the countryside with my dogs, reading, homebrewing, and of course, meeting friends and talking whilst drinking a nice glass of wine.” **A TALE ABOUT A WINE:** “I am a big fan of Jerez wines. I really liked the documentary Jerez y el misterio del palo cortado (Jerez and the Mystery of the Broken Rod), in which various big names from the industry talk about the elaboration process and the characteristics of these wines.”

**ONE AIR NOSTRUM TRAVEL DESTINATION:** “I choose Strasbourg. I want to discover the Alsace region, which has a great wine-making tradition. Its vineyards are spectacular and their grape varieties are perfect to elaborate wonderful late harvested wines, which are famous in the region.



# Cantabria, naturalmente

Cantabria es una región pequeña y bien concentrada, como los buenos perfumes, donde uno puede desayunar contemplando verdes praderas, almorzar en sus típicos pueblos de montaña, cenar en la costa y dormir arrullado por el sonido de la naturaleza.



San Roque de Riomiera



## *Cantabria, naturally*

*Cantabria is like a concentrated perfume: It is a small region where you can enjoy your breakfast whilst witnessing green hills, have lunch in one of its typical mountainous villages, then have dinner next to its shoreline and finally take a rest cradled by the sound of nature.*

Los contrastes paisajísticos que ofrece el recorrido entre las playas de arena fina y los acantilados del mar Cantábrico hasta las altas montañas trasladan al visitante a un viaje sensorial. Del azul marinero de las villas de la costa a la más amplia gama imaginable de verdes, que van subiendo de tono a medida que uno avanza desde el nivel del mar a la cordillera Cantábrica. Un lienzo natural impregnado, además, del olor a la sal que remueven las olas o del frescor de los campos. Y si lo que nos gusta es escuchar, hay sonidos que no se irán de nuestra memoria: el de los ciervos en época de berrea o el concierto que acompaña al despertar los campanos de las vacas.

En nuestro cuaderno de bitácora no deben faltar algunos de los caprichos que esa naturaleza generosa con Cantabria ha moldeado. De entre todos, elegimos diez.

Comenzamos en la **bahía de Santander**. Forma parte del 'Club de las bahías más bonitas del mundo'. Desde ella se divisan los perfiles de las montañas orientales o la sierra de Peñacabarga. Con una fotogenia excepcional en días de sur, las playas que la rodean y la península de la Magdalena visten un paisaje único, cuya vista también alcanza hasta la lengua arenosa de El Puntal, hasta la que se puede llegar en las famosas embarcaciones conocidas como las pedreñeras.

Nos introducimos hacia el interior de la región por los valles pasiegos para seguir el curso del  **río Miera**. En este punto, se erige un encrespado relieve kárstico surgido de la disolución de la roca caliza. Dolinas, lapiazes, poljés y una gran diversidad de formas han producido un peculiar paisaje. Se trata de un estrecho valle encajado donde alternan bosquetes de hayas o robledales mixtos, con algunas manchas de encinar y bosques de ribera.

**El parque natural de las marismas de Santoña, Noja, Joyel y Victoria** es uno de los paisajes más impresionantes del litoral. Refugio de anátidas y paraíso de los ornitólogos. Domina la entrada de las marismas el Buciero, una isla costera unida a tierra por un tómbolo arenoso. Ocupa 4.500 hectáreas y alberga un importantísimo ecosistema. Escala vital para las migraciones de aves entre el norte de Europa y África, el humedal cuenta con un servicio de visitas ornitológicas.

Cerca se encuentra el **parque natural de los Collados del Asón**. Aquí se producen algunos de los relieves más imponentes de la región, destacando la falla en la que nace el río Asón en una cascada de agua que se desploma desde un centenar de metros. Las praderías y las masas de roble, haya y encina surgen entre los cortes verti-



Mirador del teleférico de Fuente Dé.  
Astonishing view from the Fuente Dé aerial lift line.



Mirador del Gándara. Viewpoint over the Gándara.



Bahía de Santander y península de La Magdalena.  
Santander's Bay and the Magdalena Peninsula.

Cantabria is like a concentrated perfume: It is a small region where you can enjoy your breakfast whilst witnessing green hills, have lunch in one of its typical mountainous villages, then have dinner next to its shoreline and finally take a rest cradled by the sound of nature.

From the Cantabrian Sea's fine sandy beaches and rocky cliffs to the region's high mountains, visiting Cantabria's various landscapes is like embarking on a sensorial journey, going from the coast villages' blues to the mountains' infinite shades of green stretching all the way from the sea. A natural treasure accompanied by the smell of salt, the sound of waves and the countryside air. Speaking of sounds, the region's natural melodies will stay in your memory forever: the bellowing of the stag, the cows' bells waking you up in the morning...

When planning a trip to the region, there are some must-see destinations crafted by the hands of nature that we strongly encourage you to visit, and here are our top ten choices:

Our trip starts at **Santander's Bay**. This bay has been included in the *Most Beautiful Bays in the World* list. From here, you'll have magnificent

cales de la roca. El agua es omnipresente en forma de arroyos, torrentes y ríos como el Gándara. La red de miradores permite contemplar el majestuoso paisaje.

En la costa occidental se halla el **parque geológico Costa Quebrada**, un tramo de litoral que sirve de escenario geológico y recreo de los sentidos. Presenta de forma excepcional el trazo en el tiempo de la eterna lucha entre el mar y la tierra. La confrontación entre capas de roca y la acción marina ha producido un conjunto muy diverso de estructuras a lo largo de 20 kilómetros entre Santander y Cuchía: acantilados, arcos, islotes, ensenadas, playas, tómbolos, dunas, flechas litorales y estuarios. Una mirada más atenta revela los vestigios de antiguos arrecifes tropicales y ecosistemas marinos congelados en el tiempo. Se ofrecen visitas en kayak, safari mareal nocturno o rutas guiadas.

El **parque natural de Oyambre** es otra de las zonas más destacadas. A través de las rías de Tinamayor, Tinamenor, San Vicente y La Rabia, el mar penetra en la tierra. El lugar integra una variada representación de especies y hábitats característicos del Cantábrico. Desde el borde acantilado del cabo Oyambre hasta el entorno forestal del monte Corona conviven ambientes diversos, incluyendo rías y estuarios, llanuras litorales, prados, playas o sistemas dunares. Es lugar de paso obligado de aves migratorias.

Cerca se encuentra el **monumento natural de las secuoyas del monte Cabezón**. Una plantación de 2,5 hectáreas de *Sequoia sempervirens*, cercana a la localidad de Cabezón de la Sal. Hay unos 800 ejemplares de esta especie, con una altura media de 36 metros y un perímetro medio de 1,6 metros.

La cueva de **El Soplao** es otro de los caprichos naturales a visitar. Situada en el valle del Nansa esta 'catedral de la geología' constituye una maravilla espeleológica con grandes superficies tapizadas de aragonitos, helictitas, pisolitas, estalactitas, estalagmitas y excéntricas, en amplias galerías que pueden ser visitadas.

El **parque nacional de los Picos de Europa** no podía faltar en la lista. Para llegar hasta él desde la costa hay que pasar por el espectacular des-



Monumento natural de las secuoyas del Monte Cabezón.  
Monte Cabezón's sequoias natural monument.

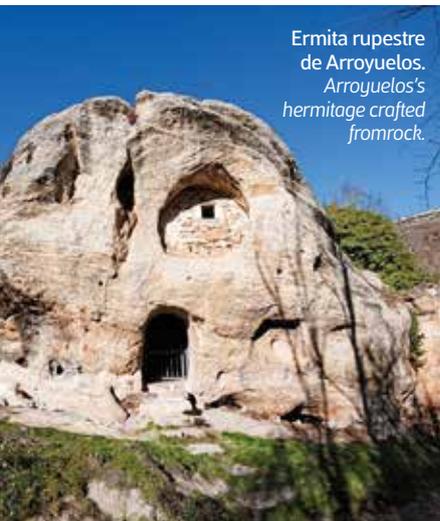


**Aeropuerto Seve Ballesteros-Santander / Seve Ballesteros-Santander Airport**

El grupo Iberia une Santander con Madrid todos los días de la semana con varias frecuencias y con Lisboa dos veces por semana. *Air Nostrum connects Santander with Madrid with various frequencies every day of the week.*

filadero de La Hermida, de 20 kilómetros. Una vez allí, para contemplar su plenitud, hay que subir en el teleférico de Fuente Dé. La geología del parque es singular y todas las rocas pertenecen a la era Primaria o Paleozoico (más de 230 millones de años). Aquí se dan prácticamente todos los pisos de vegetación: colino, montano, subalpino y alpino, con encinares, bosques de ribera y mixtos, robledales y hayedos.

**Rocas que son ermitas.** En Valderredible, se conserva uno de los conjuntos de arquitectura rupestre de los siglos VI a X más numeroso de España. Una arquitectura excavada en roca o construida en cuevas. Más de medio centenar de iglesias, celdas, eremitorios y cenobios. Entre las más destacadas se encuentran las de Santa María de Valverde, Arroyuelos y Cadalso.



Ermita rupestre de Arroyuelos. Arroyuelos's hermitage crafted from rock.



Parque Natural de Oyambre. Oyambre Natural Park.

views of the region's eastern and Peñacabarga mountains. The perfect place to take a picture during grey, rainy days. The surrounding beaches and the Magdalena Peninsula are also unique, beautiful landscapes. From there, you will also have a perfect view of El Puntal, a beautiful beach that you can visit on board the famous boats known as *pedreñeras*.

We continue our trip entering the land through the Pasiegan Valley following the **River Miera**. Here, you'll find imposing frizzy karst walls resulted from the dissolution of limestone rock. Sinkholes, karrens, and many other formations form this unique landscape. Small beech and oak forests alternate their presence with holm-oak and riverbank woods in this narrow valley.

**Santoña, Victoria and Joyel Marshes Natural Park** is one of the coastline's most impressive landscapes. This waterfowl sanctuary is an ornithologist heaven. *El Buciero* – a 4.500-hectare coastal island connected to the region by a sandy tombolo – is located at the entrance of the marshes and is home to a very important ecosystem. This wetland is a migratory passage for birds flying between Northern Europe and Africa, and so ornithological visits can be arranged.

Not far from there, the **Collados del Asón Natural Park** presents some of the region's most impressive landscapes. The source of the Asón River – a fault which becomes a waterfall falling hundreds of meters – is one of the park's highlights. Here, grass, oak, beech and holm sprout from the rock's vertical cuts, and water is always present in the form of streams, brooks and rivers such as the Gándara River. The many viewpoints of the park allow visitors to witness this magnificent natural location.

On the western coast we find the **Costa Quebrada Geological Park**. This coastal trip

is both a geological marvel and a treat for your senses. It is truly a narration of the passage of time and proof of the fight between land and sea. Here, confrontation between rock and sea has resulted in various structures stretching all over the 20km separating Santander and Cuchía: riffs, arches, small islands, coves, beaches, tombolos, dunes, coastal arrows, estuaries... If you look carefully, you will even spot remains of ancient tropical reefs and other marine ecosystems frozen in time. Kayak trips, night tide safaris and guided tours are some of the options to discover this park.

The **Oyambre Natural Park** is another of the region's most notorious locations. Here, sea penetrates land through the Tinamayor, Tinamenor, San Vicente and La Rabia estuaries. The park is home to a wide variety of animals and plants from the region. Forest, estuaries, coastal plains, meadows, beaches and dunes are all scattered between Cape Oyambre's rocky edge and Mount Corona.

Not far from there, there's the **Monte Cabezón's sequoias natural monument**: a 2.5-hectare *sequoia sempervirens* plantation near the town of Cabezón de la Sal. Here, you'll find over 800 samples of this species, with an average height of 36 meters and a 1.6-meter perimeter.

El Soplao cave is another natural treasure we recommend you visit. Located in Nansa's Valley, this *cathedral for speleologists* – opened to the public – is a true speleological jewel, with aragonites, helictites, pisolites, stalactites, stalagmites and other formations covering its galleries' walls.

Of course, it goes without saying that you should visit the **Picos de Europa National Park**. To get here from the coast, you have to cross the spectacular 20km gorge known as La Hermida. If you want to get the best views of this astonishing landscape, we recommend you take a ride on the Fuente Dé aerial lift line. The Picos de Europa National Park also houses a unique geological heritage, with rocks dating back to the Paleozoic and the Primary Era (that is, over 230 million years old). Not only that, the park also offers an impressive variety of vegetation: montane, alpine and subalpine woods filled with holms, riverbank woods, oak and beech trees.

**Rocks turned into hermitages.** Located in Valderredible, the region of Cantabria is also home to one of Spain's largest rock-cut architectural complexes which dates back from the 6<sup>th</sup> to the 10<sup>th</sup> century: over fifty churches, cells, hermitages and monasteries crafted from rock, the most important of which being Santa María de Valverde, Arroyuelos and Cadalso.



Molino de Mareas. Ecoparque de Trasmiera. Tide mill. Ecopark of Trasmiera.

# Mesa reservada

## Reserved table



«**C**orazón y espíritu». Óscar Molina (Premio Nacional de Gastronomía, 2004) es un perfeccionista emocional: ama la cocina de ejecución perfecta pero que conmueva. El reconocido chef ha puesto sus cinco sentidos en un periplo profesional que le ha llevado desde los más altos fogones de Barcelona (Hotel Juan Carlos I, Hotel Arts Barcelona, Restaurante Hofmann...) hasta su actual residencia en Ibiza. Semejante travesía de más de veinte años amplió sus horizontes culinarios. En Perú trabajó junto a Gastón Acurio, uno de los grandes maestros del país andino precursor en dar a conocer al resto del mundo su riqueza gastronómica. Era lógico pues que una de sus propuestas para Ibiza Gran Hotel (donde está desde el 2008), el restaurante La Gaia, fusionara experiencias y vanguardia en un entorno espectacular.

En este espacio sofisticado, las medusas metálicas de la artista Katrin Kirk llevan por título *Life*, y es precisamente la vida la que se abre camino en cada plato. En un elegante hábitat, diseñado para sentir y detenerse, entre naturaleza, arte y gastronomía. Estamos en una isla de espíritu *hippie* (la exposición permanente de fotografías de Tony Keeler en la misma sala retrata los años setenta en Ibiza): libertad y conocimiento, placer y búsqueda de identidad, cruce de caminos y sorprendentes alianzas. En La Gaia, el *crossover* es la cocina *nikkei*. Fruto de la fusión entre dos culturas, Japón y Perú, que el chef Molina renombra, singularmente, como *Japeruvian cuisine*.

La personalización de una carta diseñada como un *haiku* japonés (con elegancia, textura, delicadeza y una precisa técnica I+D) se ha renovado con la pasión de quien escribe un nuevo diario de a bordo. Posibilita que uno encuentre las mil desinencias cromáticas del Perú, el país de la unión entre selva, sierra y mar. Con el influjo sosegado de la cocina japonesa que a través de sus cortes e ingredientes estrella, confluye en el milagro *nikkei*. Esta cocina se abastece también con los productos de proximidad del entorno donde se realiza. De este modo, en La Gaia encontramos ingredientes de *kilómetro cero*, propios de la insularidad del territorio ibicenco. Para empaparse de otras culturas más cercanas que junto a las lejanas son en definitiva, aprendizajes.

### La Gaia

► Passeig Joan Carles I, 17, 07800 Eivissa, Illes Balears  
**Web:** [ibizagranhotel.com](http://ibizagranhotel.com)



**1.** Tofu trufado. *Truffle tofu*. **2.** Ceviche vegano con leche de tigre. *Vegan Ceviche with tiger's milk*. **3.** Edamame estofado. *Edamame Stew*. **4.** Suspiro de naranja sanguina. *Blood orange Peruvian sigh*.



## UNA ISLA QUE NO SE DETIENE THE ISLAND THAT NEVER STOPS

La cocina *japeruvian* va de gestos, destreza con el cuchillo y movimientos certeros. Los de los cocineros japoneses y peruanos son hipnóticos. En La Gaia ante una barra de *show cooking*, expertos *sushiman* y *cevicheros* son capaces de desplegar toda su técnica para sorpresa de los comensales. Y un *barman* le sugerirá entre una selección de cócteles que abraza ambas civilizaciones, brebajes basados en el sake o el pisco. Un *Wasabi martini* o el *Sake mate* podrían ser el primer "peaje" para comenzar la aventura. *Japeruvian cuisine* is all about gestures, a good use of knives and accurate movements. Japanese and Peruvian chefs are hypnotic. In La Gaia's show-cooking bar, expert sushi and ceviche chefs display their skills in front of surprised diners while a barman offers a cocktail selection combining the best from two cultures: drinks based on sake and pisco. The wasabi martini and the sake mate are excellent choices to start with.

“Heart and soul”. Óscar Molina – awarded with Spain's National Gastronomy Prize back in 2004 – is an emotional perfectionist. He creates perfectly executed dishes with a touch of emotion. This renowned chef has gone the extra mile in a 20-year professional career that has broadened his culinary horizons and taken him from Barcelona's top restaurants (Juan Carlos I Hotel, Arts Barcelona Hotel, Hofmann restaurant...) to his current residence in Ibiza. During his time in Peru, he worked with one of the country's masters: the one and only Gastón Acurio, one of the first people to take Peruvian cuisine around the world. Therefore, it was only logical that one of his proposals for Ibiza Gran Hotel's restaurant La Gaia (his workplace for the last ten years) was a

merge between avantgarde cuisine and experience with a spectacular environment.

This sophisticated establishment has been decorated with the artist Katrin Kirk's metallic jellyfish sculpture *Life*. And life is exactly what you'll find in every single one of its dishes. An elegant environment designed to be felt and experienced. Nature, art and gastronomy coming together. This is an island with a hippie spirit – Tony Keeler's permanent



photograph exhibition, which can be seen in the hotel, shows Ibiza during the 1960s –: freedom and knowledge, pleasure and self-discovery, surprising crossroads and alliances... In La Gaia's case, this crossover comes in the form of *nikkei cuisine*, a fusion between Japanese and Peruvian culture and gastronomy Molina refers to as *japeruvian cuisine*.

The menu's personalisation –designed as an elegant, delicate, precisely-made Japanese haiku– has been renewed with the same passion as when someone writes in a new diary for the first time. In it, you'll find Peru's one thousand colours: a country where jungle, mountains and sea go hand in hand. But it is the introduction of Japanese cuisine's cuts and key ingredients which create the gastronomic miracle known as *nikkei*. All of the restaurant's food is cooked with local, zero km ingredients. In conclusion, this is a learning experience, a discovery of new, far, yet close cultures.



# LA RUTA DE LA TAPA CANALLA MADRID

## THE 'TAPA CANALLA' GASTRONOMIC ROUTE

Un paseo histórico-gastronómico por el Madrid más castizo.

*A gastronomic tour through Madrid's historic quarter*

El pueblo de Madrid siempre se ha sentido muy orgulloso de su origen humilde. El madrileño, a lo largo de la historia dio la espalda a las pompas y palacios y miró hacia los arrabales para celebrar lo auténtico, aunque fuera pequeño, humilde o poco llamativo. Así, en Madrid la heroína oficial es una costurera, el baile tradicional se ejecuta sin pisar fuera de un baldosín y a la diosa Venus se la rebautizó y tuteó con el nombre de La Mariblanca. Castizo, según la Real Academia de la Lengua, significa que alguien es de buena cuna o linaje. En Madrid ser castizo significa

que es muy de Madrid y lo “muy de Madrid” es de los barrios de La Latina, Lavapiés o Maravillas, que son las zonas donde se hacinaban las capas sociales más humildes. Con la cultura gastronómica pasa igual: el madrileño hizo de la pobreza virtud y todas las grandes recetas castizas se basan en los ingredientes más humildes que quepa imaginar.

Aunque la ciudad pierde cada año alguna de sus tabernas o casas de comidas más insignes, en pro de estéticas y sabores más universales, resisten unos cuantos locales con todo el sabor del Madrid profundo. El artista Tomás Ruiz-Rivas





People from Madrid have always felt proud of their humble origins. Rather than marvelling at manors and castles, they have always stayed in the suburbs, celebrating everything that is authentic despite it being small, humble and mundane. The city's official heroine is a seamstress, its traditional dance is performed without stepping out of a single tile and the Roman goddess Venus was renamed *La Maribanca* by its citizens.

According to the Oxford English Dictionary, the word *authentic* means genuine, not feigned or false. In Madrid,

authentic means that it belongs to the city. The most authentic places in Madrid are the Latina, Lavapiés and Maravillas quarters where people with humble backgrounds used to live. The same can be said about the food: the people from Madrid have made a virtue of necessity, using only the most basic ingredients to cook their traditional dishes.

Although some of the city's traditional restaurants are being replaced by new, more "universal" and "aesthetic" establishments, there are still a bunch of traditional taverns and other places that can offer a true taste of Madrid.

Now, artist Tomás Ruíz-Rivas has tried to include them all in a route which covers



trata de unirlos en una ruta que cambia con el rumbo de los pasos pero que permanece bajo el mismo nombre y espíritu. La ruta de la tapa canalla; el camino del aperitivo reponedor y del aporte calórico. Las recetas de la canalla, de la gente sin recursos, convertidas en tentempiés no aptos para todos los paladares.

### **DEL RESTAURANTE MÁS ANTIGUO DE MADRID A UNA TABERNA CLÁSICA**

El más antiguo y uno de los lugares imprescindibles del mundo de los fogones de Madrid. Lhardy es toda una institución gastronómica, en cuyos salones se tiene acceso a una carta que combina las más altas recetas francesas con las más clásicas de la ciudad. Por sus salones pasaron (y pasan) todas las personalidades del momento y en los mentideros de la capital se cuenta que hubo cierta dama de la Casa Real, aficionada a los cocidos, que por dejar sitio para poder comer otro plato dejó en un rincón su corsé olvidado. Sin subir al restaurante, Lhardy dispone de una pequeña tien-





various quarters and areas but remains faithful to its true spirit: The *Tapa Canalla* Route. This route will fill you with energy after a long walk through the city. Created by rogue, humble people the traditional recipes have been turned into appetizers that not everyone will be ready for. Travel with Madrid-born Javier and Myrte – from Holland – and discover what this sort of tour has to offer.

**FROM MADRID'S OLDEST RESTAURANT TO A CLASSIC TAVERN.**

This is one of Madrid's oldest restaurants and a mandatory stop for anyone looking to experience the city's gastronomy. Decorated

with mirrors, mahogany wood and lampshades, Lhardy is a household name which combines high French cuisine with traditional Madrid dishes. Celebrities have and continue to come to this restaurant. Rumour has it that a long time ago, a member of the court liked their stew so much that she took off her corset, just so that she could continue to eat.

Not only that, the Lhardy also has a small store which sells homemade delicatessens, delicious sandwiches and even sweets. But the reason we are here is the establishment's famous beef bone broth served in samovar. This warm dark soup will help your stomach prepare whilst we travel to our next stop.

Once we get out, we set off towards the *Puerta del Sol* and all the way down through the *Calle Mayor*. We then cross the Plaza Mayor and follow *Calle Toledo* until *Calle Segovia*. There, we will find the centenarian tavern known as Casa Paco. Although this has been changed over the years by multiple renovations, it still has its old bar and carries on the traditional concept of a tavern. Here, we recommend you try *callos a la madrileña* (Madrid style tripe with snout, trotter, chorizo and black pudding) with a small glass of wine. The *callos'* sauce is, without a doubt, the best part of this dish, with a tasty, exquisite, dense taste.

This sort of meat (commonly known as offal), as well as lamb chitterling (intestines fried and marinated in the animal's own fat) are very popular in the capital. The reason behind this is that they were cheap, so the working-class people included them in their diet during the 1950s.

**ALL THE WAY TO TOLEDO GATES**

The next stop in the route will take you to the heart of *El Rastro*, Madrid's giant street market. Visiting it on a Sunday will be difficult due to it being busy, but it will give you a true taste of the city's essence. A former commercial quarter and currently a leisure area, it is filled with all sorts of bars and taverns. Leaving *Calle Ribera de Curtidores* and entering the most authentic Rastro area – dedicated to antiques, books and all types of objects – the chances of finding a good place are even higher.

That's the case for the Santurce, located in the *Plaza de Vara del Rey*. Although relatively new (it opened its gates in 1977), it has become a very popular choice among the citizens of Madrid, and for a good reason. Grilled sardines and other classics such as hot green peppers and fried calamary are just some of the restaurants specialities. Although you may have to wait a short while to enter, once inside everything goes quite fast: a waiter will come over and ask you what you would like. The moment you answer, he'll disappear into the crowd and then reappear one minute later with what you ordered (we recommend you have sardines and a beer).

By the time you are out – surprisingly without smelling like fish – you can stroll down *El Rastro* whilst on the way to your next destination. Once again, we set off to *Calle Toledo*, where we can enjoy the various stalls and stores, the perfect place to find a hidden jewel.

The tour ends at *Calle Toledo* 106 in *Los Caracoles* ("the snails"). You can tell by the name which sort of dish we will find here. This tapas temple has a stove for an altar



da con *delicatessen* de fabricación propia, delicados sándwiches y algunos dulces. En medio de una decoración de abundante caoba, espejos y tulipas originales, se encuentra el objeto de nuestra visita: el mítico samovar cargado de un fuerte consomé de hueso tostado. De color oscuro, su misión en esta ruta es proporcionar calor y preparar el estómago para las siguientes paradas.

Al salir nos dirigimos hacia la vecina Puerta del Sol y bajamos por la calle Mayor. Atravesando la Plaza Mayor, tomamos la calle Toledo hasta su encuentro con la de Segovia y ahí, a la vuelta de la esquina, encontramos Casa Paco, taberna casi centenaria. Aunque su interior está muy deformado por las posteriores reformas, sigue conservando la barra y una forma de entender el concepto de taberna.

Aquí comeremos callos a la madrileña acompañados de unos chatos de vino de frasca. Los callos no son otra cosa que tripa de ternera, en este caso cocinada con morro y mano, chorizo y morcilla. La salsa es indudablemente exquisita, de un sabor especial, profundo y sabroso, al tiempo que densa y untuosa.

Este tipo de piezas de carne, conocidas genéricamente por “casquería”, son ampliamente utilizadas en la comida tradicional de la capital. Son muy populares también las gallinejas, que son los intestinos y otras vísceras del cordero, marinados y fritos en grasa del propio animal. Al tratarse de los despojos siempre han sido muy económicos y las clases más humildes de Madrid tuvieron estos alimentos muy presentes en su dieta hasta el final de la década de 1950.



### HACIA LA PUERTA DE TOLEDO

La siguiente parte de la ruta nos lleva al corazón del Rastro, enorme mercado callejero que se instala los domingos. Si bien será precisamente este día el que tengamos que poner más empeño para conseguir un sitio en la barra, también es cierto que nos permitirá vivir mejor la esencia de la ciudad castiza. Como epicentro de la vida comercial que fue y de ocio que es en la actualidad, en sus aceras se acumulan tabernas y bares de todo tipo. Si se abandona la calle Ribera de Curtidores para adentrarse en la zona del Rastro más auténtica —aquella dedicada a antigüedades, librería de viejo y todo tipo de objetos— las posibilidades de encontrar un buen sitio se multiplican. Es el caso del Santurce,



en la plaza de Vara del Rey. Este bar es relativamente nuevo (1977), pero por méritos propios se merece estar en la ruta. Su especialidad son las sardinas a la plancha, amén de otros clásicos como los pimientos de padrón y los calamares fritos. Allí todo ocurre muy rápido, salvo las colas que en ocasiones hay para acceder. Una vez dentro, un camarero se acercará y te preguntará que vas a tomar. Para cuando contestas ya solo verás su espalda perdiéndose entre la gente. Y en un instante aparecerá de nuevo con el plato de sardinas y las cañas, que es lo que se recomienda pedir.

Al abandonar este bar (sorprendentemente sin olor a sardina en la ropa) la mejor parte del Rastro se abrirá ahora ante nosotros mientras caminamos a nuestro siguiente destino. Nos dejamos caer hacia la calle Toledo. No perderemos la posibilidad de disfrutar de los puestos y tiendas que podamos encontrar en nuestro camino, donde siempre es posible hallar un tesoro.

En el 106 de Toledo está la última parada de nuestro paseo. Allí encontramos el bar Los Caracoles y por el nombre ya se sabe qué vamos buscando. Este templo de las tapas tiene por altar un hornillo en el que hierven eternamente caracoles a la madrileña. El puchero se va rellenando al mismo ritmo que las raciones de moluscos se van sirviendo, acompañadas de cerveza, vino o, quizá la mejor elección, vermut con Selz. Esta receta de caracoles —semejante a la de los callos, aunque con sabor totalmente diferente por el uso de romero y tomillo— se popularizó en los merenderos de las afueras de la ciudad durante la segunda mitad del siglo XIX y con ella terminaremos la ruta. Para el profano es toda una experiencia la acción de sacar con un palillo el caracol y llevárselo a la boca haciendo equilibrios. Luego se debe sorber de la cascara la pequeña cantidad de salsa que allí se deposita.

Sin demasiadas prisas y disfrutando de conversación, viandas y de la ciudad, la ruta nos tomará aproximadamente tres horas y además de haber conocido lo más profundo de la comida castiza, habremos paseado por plazas y lugares que de ninguna manera puedes ignorar si vienes a Madrid. Aún siendo de la ciudad, no encuentro un plan mejor para hacer un domingo.



in which snails are continuously boiled and cooked in the Madrid style. Food is continuously being delivered alongside beer, wine, and even better, Vermouth Spritz. This snail recipe – similar to the Madrid style tripe, but with a different flavour due to the addition of rosemary and thyme – became popular among the city’s suburbs during the 19th Century. For someone that is not used to the process, it is truly a unique experience: you use a stick to remove the snail and then drink the sauce from its shell.

If you take your time to enjoy both the city and your company, it will take you around 3 hours to complete the route. Not only will you have discovered some of the city’s most authentic dishes, but its most well-known locations as well. A perfect Sunday morning plan.

# Teatro Principal de Mahón

El teatro de ópera más antiguo de España *The oldest opera house in Spain*

Construido en 1829 por el arquitecto italiano Giovanni Palagi, el Teatro Principal de Mahón es el coliseo de ópera en funcionamiento más antiguo de España. Designed by Italian architect Giovanni Palagi back in 1829, Mahón's Teatre Principal is Spain's oldest opera house.

Los orígenes de las primeras representaciones de espectáculos operísticos en Menorca datan de mediados del siglo XVIII. La posición estratégica en el Mediterráneo del puerto de Mahón, refugio o parada obligatoria de navíos de todas las procedencias, hacía recalar la mayoría de compañías que navegaban rumbo a otros países. En 1820 y 1824, por ejemplo, *La Cenerentola* y *La Gazza Ladra*, de Rossini, fueron estrenadas en Mahón prácticamente al mismo tiempo que lo hacían en Barcelona. Lo mismo pasó con *La Straniera*, de Bellini, representada por primera vez en la ciudad condal en 1831 y estrenada en Mahón ese mismo año.

La gran afición operística de los menorquines a principios del siglo XIX precisaba de un teatro adecuado donde poder representar las obras que llegaban desde Europa y así, donde antes estaban las murallas que rodeaban la ciudad de Mahón, se construyó el Teatro Principal. En 1829 se inaugura el "Teatre Principal" de Mahón, impulsado y proyectado por el arquitecto italiano Giovanni Palagi, quien también era literato y cantante, además de ser el director de la compañía de ópera que en los años 1819 y 1820 actuaba en Mahón. La estructura del teatro es de estilo italiano, con forma de herradura, con patio y con arcos que sustentan los pisos de los palcos y del gallinero. Tiene capacidad para unos 800 espectadores.

Posteriormente, en 1971, un grupo de amigos decidieron constituir una asociación

privada sin ánimo de lucro llamada Amics de s'Òpera de Maó que fuera capaz de agrupar personas amantes de la ópera, procurando mantener y proseguir con la tradición operística. La asociación se puso en marcha como consecuencia de la programación de un *Rigoletto* con el que conmemoraron el ciento cincuenta y cinco aniversario de la inauguración de las temporadas regulares de ópera italiana del teatro de Mahón.

Desde su rehabilitación y su reinauguración en 2001, esta joya de la arquitectura, que estuvo cinco años en obras, ha recuperado todo su esplendor y personajes del arte y la cultura internacional regalan sus mejores interpretaciones.

Desde entonces, cada año, la ópera regresa puntual al Teatro Principal de Mahón gracias al impulso de esta entidad, que con el paso del tiempo se ha constituido como fundación, al abrigo de las instituciones públicas. Menorca es y ha sido fiel al mundo de la ópera, contribuyendo incluso con el talento de destacados cantantes nacidos en la isla como el laureado barítono Joan Pons o el bajo barítono Simon Orfila.

También la música, obras de teatro, y todo tipo de actividades artísticas tienen su lugar en un edificio creado para albergar la cultura y que acoge una interesante actividad durante todo el año, destacando la "Semana internacional de la Ópera", que cuenta con intérpretes de gran renombre mundial.

Pueden consultar la programación en [www.operamenorca.com](http://www.operamenorca.com)



Coro de Amigos de la ópera.



El Liceo de Barcelona (1837), el Arriaga de Bilbao (1834), el Real de Madrid (1850), el Campoamor de Oviedo (1892), todos ellos son posteriores al Teatro Principal de Mahón, que se inauguró en 1829. *Barcelona's Liceu (1837), Bilbao's Arriaga (1834), Madrid's Teatro Real (1850), Oviedo's Campoamor (1892).* Mahón's Teatro Principal - 1829 - precedes them all.

In fact, operas started being staged on the island back in the 18th century: Due to Mahón's privileged spot in the Mediterranean Sea, many shipping companies from all over the world used it as both shelter and a stop-off point. For instance, Rossini's *La Cenerentola* and *La Gazza Ladra* were first staged on the island in 1820 and 1824: more or less at the same time they were premiered in Barcelona. The same can be said about Bellini's *La Straniera*, premiered both in Barcelona and Mahón in 1831.

In the 19th century, opera had become so popular amongst the island's inhabitants that a proper opera house was needed to properly stage the various plays coming from Europe. A theater was built where the city walls used to be: the Teatro Principal.

## RIGOLETTO EN MAHÓN RIGOLETTO IN MAHÓN'S TEATRE

25 y 27 de mayo / 25<sup>th</sup> and 27<sup>th</sup> May

*Rigoletto*, el melodrama de Verdi llega al Principal de Maó, el primer teatro de ópera de España. Maldición, engaños, pasiones y venganzas del bufón jorobado se revivirán en la encantadora sala menorquina con las voces del barítono Amartuvshin Enkhbat y la soprano Jessica Nuccio, y la música de la Orquesta Simfónica de Balears bajo la dirección de Matteo Beltrami. *Verdi's melodrama 'Rigoletto' comes to Mahón's Teatro Principal. Curse, deception, passion and the revenge of hunch-backed jester Rigoletto will be staged in Menorca's charming theater with the voices of baritone Amartuvshin Enkhbat and soprano Jessica Nuccio and with the music of the Balearic Islands' symphony orchestra conducted by Matteo Beltrami.*

The opera house opened its doors in 1829. It was designed by Italian architect Giovanni Pagli, who was not only a literary and a singer, but the director of the opera company performing on the island between 1819 and 1820. This 1000-spectator Italian style theater has a horse-shoe shaped auditorium with arches supporting its balconies and galleries.

In 1971, a group of friends decided to form a non-profit association called *Amics de s'Òpera de Maó* to bring new life into the old theater and carry on Menorca's opera tradition. They then programmed a staging of Verdi's *Rigoletto* to commemorate the opera house's 150th anniversary of regular Italian opera seasons.

After five years of refurbishment, the Teatro Principal reopened its gates in 2001. This architectonic marvel has returned to its former glory, with artists and members of the international cultural community giving excellent performances.

Since then, opera returns to Mahón's Teatro Principal every year thanks to the passion and hard work of the Association, which has now become a Foundation sponsored by local public institutions. Menorca has been and continues to be in love with opera, with renowned singers such as celebrated baritone Joan Pons or bass-baritone Simon Orfila having been born on the island.

Music, theater and other various cultural activities also have a place in a building created to host culture, with activities programmed all year round. Among these, the *Semana internacional de la Ópera* (International Opera Week) is the most important one, with many world-class directors and singers coming to the island. For more information, please check [operamenorca.com](http://operamenorca.com)

# Iluminadores

## Luminisers

■ Dicen que conforme se van cumpliendo años va desapareciendo el brillo en nuestra piel, por eso los iluminadores usados con ingenio pueden devolvernos esa frescura que tanto nos gusta de las pieles más jóvenes, resaltar ojos y labios e incluso disimular una cara cansada; eso sí, no olvidemos que usados en exceso o con poca pericia podemos acabar brillando como una bombilla. El iluminador es un producto de maquillaje con el que, en cuestión de segundos, podemos conseguir un cambio radical en el tono y proporciones del rostro: elevar los pómulos, estrechar la nariz e incluso conseguir unos labios más voluminosos. ¿Parece magia? Pues no lo es. El truco está en utilizar la luz como al pintar un cuadro de manera que esculpa las facciones con un 'efecto buena cara' inmediata. ■ As we get older, skin gradually loses its glow. That's why luminisers are so useful: they bring back that lost, youthful freshness, highlighting your eyes and lips and even hiding a tired face. But be careful: you don't want to use too much and end up looking like a lightbulb!

Luminisers can also be used to change the glow and proportions of your face in a matter of seconds: they sculpt out your cheekbones, narrow your nose and give volume to your lips. Magic? No. It is all a matter of using light just like if you were painting a portrait, sculpting your face and immediately changing your appearance.

### 4 LANCÔME CUSTOM DROPS HIGHLIGHTER LÍQUIDO ULTRA CONCENTRADO LANCÔME CUSTOM DROPS LIQUID HIGHLIGHTER

Disponible en tres tonos, es un iluminador concentrado que permite utilizarlo de dos maneras: **1.** Combinado con la base del maquillaje consigue una luminosidad natural. **2.** Aplicado mediante pequeños toques sobre la base de maquillaje para resaltar, iluminar o esculpir. **Precio:** 32,50€. Available in three different shades, this ultra-concentrated luminizer can be used in two different ways: **1.** Blended with your foundation for a natural glow. **2.** Gently applied on top of your foundation for highlighting, brightening and sculpting your face. **Price:** € 32.50.



### 1 HIGHLIGHTING POWDER DE BOBBI BROWN BOBBI BROWN'S HIGHLIGHTING POWDER

Con pigmentos de perlas que reflejan la luz, la fórmula sedosa y superfina se aplica suave y uniformemente para dar a la piel un brillo radiante, iluminado desde dentro. **Cómo se aplica:** Aplicar en los pómulos o en cualquier lugar que se quiera destacar. **Precio:** 48€. With light reflecting pearl pigments and a silky, ultra-thin foundation, this product will brighten your face, illuminating it from the inside. Apply it softly and uniformly. **How to use it:** Apply it on your cheekbones and other areas you would like to add glow on. **Price:** € 48.

### 2 ALL OVER GLOW DE BOBBI BROWN BOBBI BROWN'S ALL OVER GLOW

Con una infusión de Squalane, que imita los brillos naturales de la piel, alisa la apariencia de líneas finas y secas y deja la piel suave al tacto. **Cómo se aplica:** Se aplica en el puente de la nariz, alto de las mejillas y en el arco de Cupido, el escote, los hombros, brazos y piernas para un acabado luminoso natural. **Precio:** 48€. With light reflecting pearl pigments and a silky, ultra-thin foundation, this product will brighten your face, illuminating it from the inside. Apply it softly and uniformly. **How to use it:** Apply it on your cheekbones and other areas you would like to add glow on. **Price:** € 48.



### 3 FENTY BEAUTY BY RIHANNA BODY LAVA BODY LUMINIZER FENTY BEAUTY BY RIHANNA BODY LAVA BODY LUMINIZER

Es un iluminador corporal que permitirá mantener en el cuerpo el efecto reluciente de las vacaciones durante todo el año. Este iluminador corporal suave con base de gel se desliza sobre la piel, dejando un acabado de alto brillo gloriosamente deslumbrante. **Cómo se aplica:** con una brocha Kabuki para cuerpo aplicar en brazos piernas y escote. **Precio:** 44€. This soft, gel-based body luminiser will give you a summer-like high shine finish all year round. **How to use it:** Apply it to your arms, legs and collarbone with a kabuki brush. **Price:** € 44.

### 5 RMS BEAUTY LIVING LUMINIZER

No importa cuál sea el tono de piel este iluminador es absolutamente natural para todos, dejará la piel con un brillo transparente y fresco como el rocío. Además tiene una base de aceite de coco que lo hace súper hidratante. **Cómo se aplica:** Se aplica en el puente de la nariz, alto de las mejillas y en el arco de Cupido, el escote, los hombros, brazos y piernas para un acabado luminoso natural. No matter your skin tone, this luminizer can be used in all sorts of skins, leaving them looking glow and fresh. Not only that, it contains coconut oil, which gives it high moisturizing properties. **How to use it:** Apply it on the bridge of your nose, cheekbones, cupid's bow, collarbone, shoulders, arms and legs for a brighter, more natural look.



EL ICONO THE ICON

# BILL CUNNINGHAM (1929-2016)

## El precursor de la fotografía de moda callejera

*A pioneer in street fashion*

El eterno jinete (en bici) azul (el color de sus chaquetas de trabajo) practicó la fotografía de *streetstyle* cuando no se había inventado. La guerra truncó un destino escrito (sombbrero) para convertirlo en fotógrafo de sociedad y moda: el primero en pillar a famosos para The New York Times (durante más de 40 años). Cunningham destacó por su pasión al oficio y dejó un archivo valorado en más de un millón de dólares. Desde su columna "On the street" pateó las calles mostrando la vida de los otros ("todos vestíamos para Bill", declaró la editora de Vogue, Anne Wintour). Mientras él guardaba en la más absoluta intimidad sus anhelos.



FOTO: CREATIVE COMMONS BY-SA 3.0



### BILL CUNNINGHAM NEW YORK

El documental "Bill Cunningham New York" (Richard Preiss, 2010) fascina por la reconstrucción del retratista retratado. En su casa desprovista de casi todo (sin cocina, sin baño privado, sin armarios...) vivía con lo más importante: el inmenso archivo de negativos y fotografías de toda una vida. The documentary *Bill Cunningham New York* (Richard Preiss, 2010) is a fascinating portrait of the artist. A look into the photographer's home, which lacked almost everything (no kitchen, no private bathroom, no wardrobes...) except for the most important thing for him: an immense archive protecting a lifetime of pictures and negatives.

The immortal blue rider (always riding a bike and wearing a blue jacket whilst working) pioneered street style fashion in a time when it hadn't even been invented yet. War prevented him from becoming a hatter and instead he became a photographer, immortalising both fashion and society. For over 40 years, he worked at The New York Times newspaper, taking pictures of celebrities. Cunningham was a passionate professional and left a photography archive worth more than a million dollars. His column *On the street* was a window into the lives of others. "We all dressed for Bill", says Vogue Editor Anna Wintour. But even though Cunningham roamed the streets looking for people to photograph, he always remained silent about his life and desires.

TEST TENDENCIA TREND TEST

## El lienzo es un vaquero

*Jeans as a canvas*

Resistente donde los haya: el vaquero. Las manchas de pintura (al estilo Jackson Pollock) no pueden sino fundirse con el *denim* en una unión más que lógica: ¿Acaso no estamos ante un tejido que se originó como uniforme de trabajo? Desde Pepe Jeans hasta Calvin Klein (cuyo director creativo, Raf Simons, ha adoptado a Sterling Ruby, también proclive al brochazo, como artista de cabecera) lo proponen para esta temporada. It is truly a lasting piece of clothing. Now, Jackson Pollock-like painting spots are thrown all over the denim in what is a natural, logical combination. After all, this fabric was created for making work uniforms, wasn't it? Both Pepe Jeans and Calvin Klein - whose Creative Director Raf Simons has adopted Sterling Ruby and his paintbrushes as his main artist - introduce this style this season.



FOTO: calvinklein.es

## MAPA DE TIENDAS STORE MAP



## UNO creaciones

De la imaginación de la argentina Florencia Maquieira y su destreza con la cerámica nacen estos humanoides vegetales o "esculturas utilitarias" como le gusta llamarlas. Piezas a mitad camino entre la poesía, la utilidad y la artesanía. Factura minimalista a fuego lento. From the mind and skillful hands of Argentinian Florencia Maquieira come these ceramic vegetal humanoids (or "utilitarian sculptures", as she likes to call them). The perfect mix of poetry, utility and traditional craftsmanship. Carefully made minimalist sculptures. ● **Tienda/store:** tictail.com/unocreaciones **Instagram:** @uno\_creaciones

# Las tres reinas de la Cunard

La procedencia de uno de uno de los iconos y orgullo del transporte marítimo británico tienen, curiosamente, origen germano-canadiense. Samuel Cunard, magnate de la ciudad de Halifax, Nueva Escocia, tras acumular cierta experiencia en el mundo naval, creó en 1840 la compañía de vapores Cunard para cubrir la línea transatlántica Liverpool-Halifax-Boston, en competencia con navieras como la White Star (con la que se acabaría fusionando al cabo de 90 años) y la Inman Line.

Cunard dominó progresivamente los viajes transatlánticos con apoyo financiero del Gobierno británico para garantizar un servicio regular de calidad para carga, correo y pasaje entre Reino Unido, Canadá y Estados Unidos con medio centenar de barcos operados a lo largo del siglo XIX. Ya en el XX, y gracias a buques mucho mayores, reinó en el océano con barcos de nombres legendarios como Lusitania, Mauretania o Aquitania, con un característico casco negro y chimeneas de color rojo y de nuevo negras en su parte más alta.

Tras la primera Guerra Mundial, la competencia en las líneas Europa-América llegó para la Cunard con los barcos de bandera francesa e italiana, y un par de décadas después el negocio de los viajes regulares en barco entre Reino Unido y Estados Unidos quedó herido de muerte por la irrupción de la aviación comercial a gran escala: el mundo se hacía pequeño gracias a los reactores y los barcos de pasaje se convirtieron progresivamente en un medio de transporte del pasado. A lo largo de la década de los 60 se fueron retirando casi todos los transatlánticos de su flota. Hubo una intentona final para



Antiguo cartel publicitario de los vapores Cunard. Old advertising poster for Cunard Line.

mantener a flote el negocio del transporte regular cuando Cunard hizo una joint-venture con BOAC, la antigua división intercontinental de lo que hoy es British Airways, pero no funcionó.

En 1971 Cunard se integró en Trafalgar House, operador de buques mercantes, hoteles y otros intereses turísticos. Su nuevo propietario hizo virar el rumbo de su filial de pasaje hacia el mundo de los cruceros para mantener su rentabilidad e incluso compró otras compañías de ese sector. La excepción a toda esa evolución fue el Queen Elizabeth, que mantuvo la línea regular Southampton-Nueva York-Southampton, más por romanticismo que por motivos prácticos; y la prueba salió bien, aunque estos viajes se combinaran luego con cruceros por todo el mundo.

Desde hace 20 años, Cunard pertenece al mayor holding de cruceros del mundo: Carnival Corporation, con sede central en Miami, un paraguas bajo el que operan más de un centenar de barcos de diez navieras diferentes que por estrategia comercial y segmentación de clientes han mantenido su nombre y estilo. Aun con todos esos cambios de propiedad, la Cunard actual sigue pareciéndose a aquella naviera por la que los británicos sienten orgullo y devoción,

Los Red Arrows saludan el encuentro de las tres reinas en el 175 aniversario de la compañía, celebrado en 2015. The Red Arrows salute to the three Queens in the 175th anniversary of the company back in 2015.

El Queen Victoria, operativo desde 2007, navegando a toda máquina. The Queen Victoria, operational since 2007, cruising at full speed.





a modo de uno de los símbolos nacionales que unían la metrópoli con otros puertos del antiguo imperio.

Su flota actual es conocida como la de “las tres reinas”: Queen Victoria, Queen Elizabeth y Queen Mary 2, tres buques construidos ya en el siglo actual en diferentes astilleros de Italia y Francia. Los dos primeros tienen 294 metros de eslora y el tercero alcanza los 345. En los últimos tiempos el enorme QM2 ha sido superado por nuevos buques en dimensiones y capacidad, aunque Cunard sigue considerándolo como “el transatlántico más grande del mundo”, pues sigue manteniendo una serie de salidas regulares Reino Unido-Estados Unidos a lo largo del año, mientras que los demás son puramente buques de crucero.

Con un ambiente marcadamente británico, un servicio refinado y a la antigua usanza, la Cunard mantiene ese estilo que la hizo célebre a bordo de tres buques que son modernidad y tradición a flote al mismo tiempo y sus pasajeros sienten verdadera devoción por todo lo que eso implica.



## Cunard's three queens

It is interesting to know that the origin behind one of Britain's most iconic and prided achievements in the maritime transportation sector has German-Canadian roots. Samuel Cunard – an entrepreneur born in Halifax, Nova Scotia – founded the steamship company Cunard back in 1840 after having gained some insight into the sector. His company originally covered the Liverpool-Halifax-Boston route, competing with other shipping companies such as White Star – which would eventually end up merging with Cunard after 90

years – and Inman Line.

Thanks to the British Government's financial support, the company – which guaranteed regular, high quality mailing, cargo and passenger transport service between the UK, Canada and the US – became a key player in the transatlantic transportation sector, with over 50 ships crossing the ocean during the 19th Century.

The company continued dominating the Atlantic during the first years of the 20th Century thanks to even bigger vessels such as the Lusitania, the Mauretania or the Aquitania (with its particular black hull and red and black chimneys).

After World War One, competence arose from France and Italy, and just two decades later the UK-US shipping business crashed due to the introduction of the commercial airliner. The world got small due to the jet plane, with passenger boats becoming a thing of the past. And although Cunard tried to keep business afloat by initiating a joint venture with BOAC – the former intercontinental division of what would eventually become British Airways –, almost every single transatlantic was retired from service during the 1960s.

Cunard was purchased by tourist, hotel, and ship operator Trafalgar House back in 1971. The new owner changed the course of the company, focusing on the luxury cruise sector in order to maintain its profitability (even acquiring other companies in the industry). However, this was not the case of the Queen Elizabeth 2, which didn't stop performing its regular Southampton-New York-Southampton route (although the reasons behind this were purely romantic and not practical at all). The transatlantic liner was also later used as a cruise ship, sailing all over the world.

For the last 20 years, the company has been owned by one of the largest cruise holdings in the world: Miami based Carnival Corporation, with more than a hundred vessels from over ten different shipping companies operating under its name. Because of the holding's business strategy and client segmentation policy, these companies maintain their name and branding. It is because of this that Cunard still looks like the steamship company the British people once felt proud of: a national symbol which connected the metropolis with the Empire's ports.

Cunard's current fleet is known as “The Three Queens”: Queen Victoria, Queen Elizabeth and Queen Mary 2, the three built in the 21st Century in Italian and French shipyards. The first two are 294 meters long, whilst the third is 345 meters long. Although nowadays there are larger ships than the QM2, Cunard still refers to it as “the world's largest transatlantic”, as it continues to regularly travel between the UK and the US all year long, whilst the others operate as cruise vessels.

With a strong British accent and a refined, classic service, Cunard still maintains its three ships' celebrated style. A perfect mix between tradition and modernity for which passengers can only feel devotion for.



**El Queen Elizabeth y el Queen Mary 2 en una de sus escasas coincidencias. The Queen Elizabeth and the Queen Mary 2 together in one of their rare coincidences.**

# Propuestas culturales

## Cultural Suggestions

Mayo/May 2018



Hilbrow/ification. FOTO: THEMBA

### VALENCIA

#### FESTIVAL 10 SENTIDOS

03-05-2018 > 20-05-2018

► **Varias sedes / Various locations**  
 "Invisibles" es el tema de la séptima edición del Festival 10 Sentidos que sigue sin poner barreras al arte, sea escénico, plástico, cinematográfico, audiovisual, literario o didáctico. Este año vuelven a apostar por propuestas vanguardistas como las del italiano Romeo Castellucci o Les Ballets C de la B que asocian la danza con el teatro, el circo o la música. "Invisible." That is the slogan of the 7<sup>th</sup> Festival 10 Sentidos. A meeting point for art in all shapes and forms: from scenic, plastic and cinematic to audio-visual, literary and didactic. This year, once again the festival continues to opt for avant-garde proposals such as those of Italian artist

Romeo Castellucci or Les Ballets C de la B, which combine dance with theatre, circus and music.

### FRANKFURT

#### BASQUIAT. BOOM FOR REAL

Hasta / Until 27-05-2018

► **Schirn kunsthalle Frankfurt**  
 Jean-Michael Basquiat solo vivió 27 años, pero dejó un legado artístico para la posteridad más allá del graffiti y con una fuerte carga de denuncia social. En el treinta aniversario de su muerte, esta muestra en Frankfurt, se centra en la relación del artista neoyorquino con la música, las palabras, el cine y la televisión. Although Jean Michael Basquiat died at just 27 years old, he left a huge artistic legacy filled with social commentary that goes beyond just graffiti. This exhibition – which



Dos Cabezas, Jean-Michel Basquiat, 1982  
 © VG BILD-KUNST BONN, 2017 & THE ESTATE OF JEAN-MICHEL BASQUIAT

commemorates the 30<sup>th</sup> anniversary of his death – shows the connection of this American artist with music, words, cinema and television.

### BARCELONA

#### PRIMERA PERSONA

11/05/2018 > 12/05/2018

► **CCCB, Centre de Cultura Contemporània de Barcelona**

Es uno de los festivales más interesantes del panorama cultural nacional. Autobiografías en directo, como bien lo autodefinen ellos; monólogos tragicómicos, música pop, teatro y narrativa, que en esta séptima edición vuelve a contar con un cartel de lujo en el que destacan las escritoras Vivian Gornick y Virginie Despentes, el periodista musical Simon Reynolds o el dibujante Tom Gauld. This is one of Spain's most interesting cultural festivals. Live autobiographies, as they themselves define it. Tragicomic monologues, pop music, theatre and narrative come together in the seventh edition of the festival with guests such as writers Vivian Gornick and Virginie Despentes, music journalist Simon Reynolds and cartoonist Tom Gauld.

para enseñárselos a sus clientes. En esta exposición se recogen 82 de ellos, además de algunos dibujos, estampas y pinturas que contextualizan a los protagonistas de la muestra. Flemish artist Rubens painted over 500 sketches during his lifetime. He used them to develop new ideas and compositions and most of them were made to be showed to his clients. This exhibition includes 82 of them alongside other drawings, prints, and paintings which contextualizes the artist's career.



Promeeteo, Rubens, 1636, MUSEO NACIONAL DEL PRADO

### MADRID

#### RUBENS. PINTOR DE BOCETOS

Hasta / Until 05/08/2018

► **Museo del Prado**  
 Rubens pintó cerca de 500 bocetos a lo largo de su trayectoria profesional. Al pintor flamenco le servían para elaborar sus ideas sobre nuevas composiciones y muchos los pintó

### LLEIDA

#### CAVIAR ENTRE MONTAÑAS

#### CAVIAR BETWEEN MOUNTAINS

► **Tienda Caviar Nacarii. Paseo de la Libertad 14, Vielha.**  
 Esta experiencia gastronómica es bien interesante: dejarse caer por Nacarii,



en Vielha, en el Val d'Aran, y probar el caviar de esturión que producen en la piscifactoría que tienen en el mismo valle. Una producción que se puede degustar y adquirir en la tienda de Vielha. Ofrecen tres categorías de este manjar y cada una de ellas, a su vez, pueden provenir de cosechas de primavera u otoño, lo cual supone un abanico de matices muy sorprendente. Todo ello maridado con las bebidas más adecuadas y perfectamente atendidos en un local íntimo y agradable. This is a very interesting gastronomic experience: visit Nacarií – Vielha, in the Aran Valley – and try the sturgeon caviar they produce at their own fish farm. A delicatessen you can both taste and buy in their store in Vielha. Their caviar is divided into three different categories, which are also then divided depending on the season it was collected: Spring or Autumn. A truly surprising spectrum of flavours. All of this whilst having a nice glass of wine and receiving excellent customer service in their intimate, pleasant café.

## SANTIAGO DE COMPOSTELA ANGEL OLSEN

12/05/2018

### ► Auditorio Abanca

Santiago de Compostela será el punto y final de la gira española por

teatros de la estadounidense Angel Olsen. Antes, Madrid, Barcelona y San Sebastián habrán disfrutado de su repertorio, que sigue respirando el indie-folk de sus inicios, aderezado de las melodías pop contagiosas que se miran en los sesenta y de la rabia enérgica del rock alternativo de los noventa.

The city of Santiago de Compostela will put an end to the Spanish tour of American singer Angel Olsen. After having visited Madrid, Barcelona and San Sebastian, this Galician city will enjoy Olsen's indie-folk and pop music. A combination of 60s' catchy melodies and 90s energetic indie rock.

## TURÍN MEMORABILIA DEL CINEMA

Abierto todos los días menos los  
martes / *Everyday of the week (except  
Tuesdays)*



MUSEO NAZIONALE DEL CINEMA

### ► Museo Nazionale del Cinema

Un bombín de Charles Chaplin "Charlot", unos zapatos y joyas personales de Marilyn Monroe, una cabeza de tiburón de la película del mismo título de Steven Spielberg o el casco de Darth Vader utilizado en *El imperio contraataca*. Son algunos de los objetos de la colección permanente del museo italiano. Una pequeña muestra del paraíso que espera a los cinéfilos.

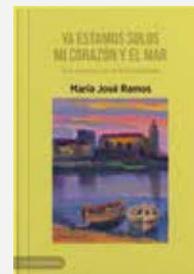
Charlie Chaplin's hat, Marilyn Monroe's shoes and personal jewels, a shark head from Steven Spielberg's movie *Jaws* and Darth Vader's helmet from *The Empire Strikes Back* are some of the objects you will find in the permanent exhibition of this Italian museum. A paradise for movie lovers.

## Nuestra estantería Our Shelves



### Ya estamos solos mi corazón y el mar *Finally alone are my heart and the sea*

María José Ramos / Ediciones Carena



Once cuentos que recrean los dos últimos años de vida de Antonio Machado, sin que el poeta sea el protagonista de ninguno de ellos. Once cuentos magníficamente escritos y que trasladan al lector al lugar de los hechos inoculándole la duda de si los está leyendo o presenciando en vivo. Eleven short stories recreating the last days in Antonio Machado's life in which the poet is never the protagonist. Eleven magnificently written tales which will make readers question whether they are reading a book or living history themselves.

### One For The Ghost

Pete Astor / Tapete - Gran Sol



Dice la RAE que clásico es aquel que se tiene por modelo digno de imitación en cualquier arte o ciencia. Hubiera bastado con que colocaran una foto con la portada del último disco de Pete Astor. El ex-The Weather Prophets roza la inmortalidad a base de pop melancólico y luminoso. According to the dictionary, a classic is something which is worth imitating in any art or science. Putting a picture of Pete Astor's new album would have been enough, though. The former member of The Weather Prophets almost reaches immortality thanks to its part melancholic, part luminous pop music.

### Tráiganme la cabeza de Quentin Tarantino Bring Me Quentin Tarantino's Head

Julián Herbert / Literatura Random House



Un narcotraficante idéntico a Tarantino obsesionado con matarle, el fantasma de Juan Rulfo persiguiendo a su biógrafo, o un psicoanalista canibal, son algunos de los personajes de estos diez relatos del mexicano Julián Herbert. Un tono narrativo para cada historia, y la sensación de estar esquivando ciertos ganchos de derecha mientras se leen. A drug dealer who is the spitting image of Quentin Tarantino (and who is obsessed with killing him), Juan Rulfo's ghost haunting his biographer and a cannibal psychoanalyst are just some of the characters appearing in these ten short stories written by Julián Herbert. With a changing narrative and the strange feeling of reading it whilst dodging hooks to the head, this book is a lot of fun.

# Lugares y rincones *Nooks and crannies*

## RESTAURANTE ABADÍA D'ESPI VALENCIA

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

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



## HOTEL MIRAMAR VALENCIA

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

■ Este coqueto hotel dispone tan solo de 22 habitaciones, todas exteriores y alguna con balcón, divididas en estándar, superior y con magníficas vistas al mar. Un delicioso desayuno en el *buffet* del Hotel Miramar es el inicio soñado a una estancia especial en la ciudad de Valencia. Si se desea comer o cenar en su bar restaurante se preparan sabrosas *delicatessen* españolas entre las que destacan tapas, ensaladas, arroces o pescados. Además, su privilegiado emplazamiento en primera línea del paseo marítimo frente al mar Mediterráneo hace que durante la tarde sea perfecto escuchar buena música y saborear los cócteles en el *lounge* del restaurante *Atuaire*, ideal para una reunión informal o para pasar un momento relajado tras su visita a la ciudad o un día de playa. ■ This cosy hotel has only 22 bedrooms, all facing outside and some with balconies, divided into standard, superior and magnificent sea views. A delicious buffet breakfast at Hotel Miramar is a dream start to a special stay in the city of Valencia. If you would like to have lunch or dinner in the restaurant / bar, some tasty Spanish dishes are served, including tapas, salads, rice and fish dishes. In addition, the privileged site on the promenade, overlooking the Mediterranean Sea makes it a perfect place to enjoy good music in the evenings accompanied by cocktails in the lounge of the *Atuaire* restaurant, ideal for a casual meeting or for spending a relaxing moment after visiting the city or a day on the beach.



## Su espacio en AIR NOSTRUM INFLIGHT MAGAZINE

*Your space in  
AIR NOSTRUM  
INFLIGHT MAGAZINE*

### CONTACTO COMERCIAL

#### España

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

#### Barcelona

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

#### Madrid

Agustina Torchía  
agustina.torchia@nostrum.global  
Tel. 660 855 386

## BISBE GASTRO TABERNA VALENCIA

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

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



“”

PRIMERA PERSONA FIRST PERSON

# Marta Armengou

UN AMOR INFINITO POR EL CINE  
AN ENDLESS LOVE FOR CINEMA

Pocas personas hablan con tanto criterio y cariño sobre el mundo del cine como Marta Armengou. Ese conocimiento es producto de un amor infinito por un arte que, según ella, no tiene fecha consciente de inicio. Lo que sí recuerda es que ya a los nueve años se disfrazó por primera vez eligiendo personaje: un director de cine paseando una cámara durante todo el carnaval.

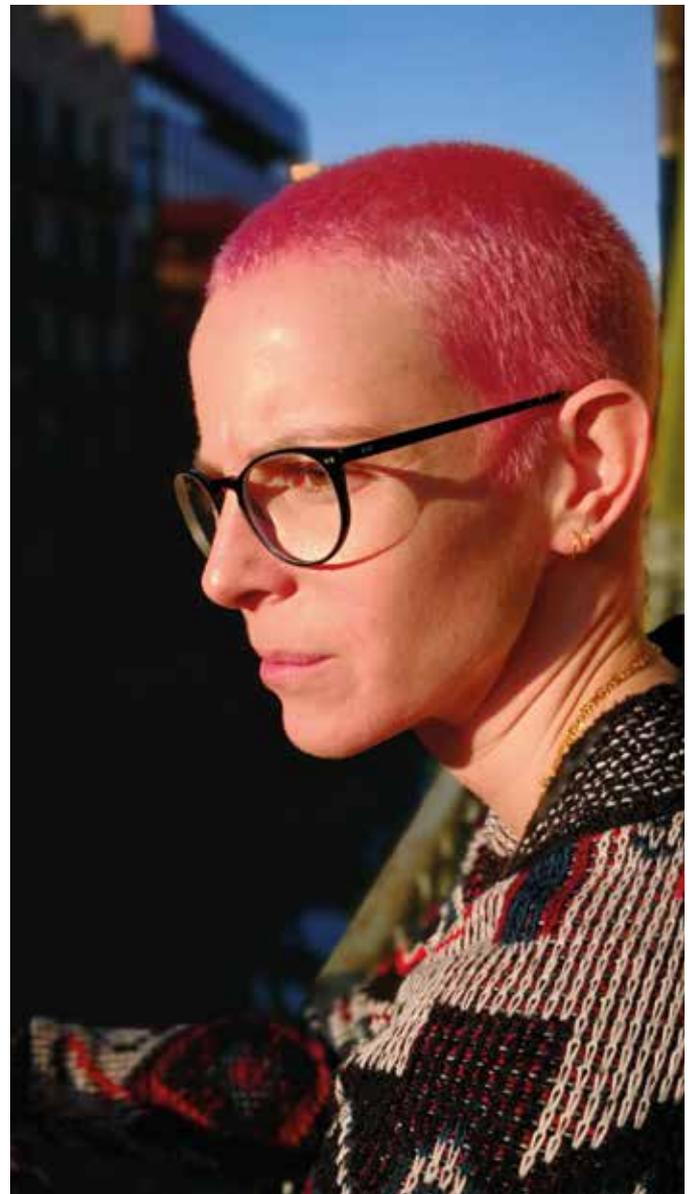
La vida profesional no le llevó tras la cámara, sino ante la pantalla como crítica cinematográfica tras licenciarse en comunicación audiovisual. Ha colaborado con RTVE, la Cadena SER, Radio Nacional, Cuadernos de Cine o RAC1 y desde hace casi una década dirige un programa que es una pequeña joya dentro del panorama televisivo actual: la Cartellera, en Betevé (también puede verse en la red: <http://beteve.cat/programa/la-cartellera/>). El de ella y su equipo es un repaso y homenaje semanal al buen cine hecho con gusto, buen criterio y un profundo conocimiento de las fortalezas y debilidades de este sector. De manera elegante, cuando se ha de tratar el mal cine, el programa cumple aquella frase de “si no tienes nada bueno que decir, mejor no digas nada”, algo que el público entiende perfectamente.

Marta es miembro de varias organizaciones cinematográficas nacionales e internacio-

nales, ha sido jurado en festivales como Locarno o Sitges y a pesar de que no es su favorito, sabe que como cinéfila ha de ir por lo menos una vez en la vida al de Cannes. También asume la continua evolución de nuevas plataformas para ver cine, aunque sigue creyendo que el mejor lugar para ver una película es una buena sala de cine. Sobre las pantallas le gusta simplemente lo honesto y bien hecho, aunque tiene debilidad por grandes clásicos: las tres películas que más le han marcado son de los 50 y 60: *Laura*, *La Noche del Cazador* y *Al final de la escapada*, o lo que es lo mismo: Preminger, Laughton y Godard.

Not many people talk about cinema with the same passion and knowledge as Marta Armengou. A result of her infinite love for cinema, the origin of which she herself doesn't remember. What she does remember, however, is the first costume she ever wore at a carnival when she was just nine years old: she dressed up as a film director, with camera and all.

But her career didn't end up putting her behind a camera, but rather in front of it: after graduating from film studies, she began working as a film critic. Since then, she has worked on RTVE (Spain's national TV), Cadena SER, Radio Nacional, Cuadernos de Cine and RAC1, amongst others. Not only that,



she has also been running her own programme for over a decade, a small jewel for cinema lovers in today's TV scene: La Cartellera, in Betevé (which can also be seen online at <http://beteve.cat/programa/la-cartellera/>). In it, she and her team pay tribute to cinema on a weekly basis, showing their profound passion and knowledge. They also elegantly apply the saying “if you don't have anything nice to say, don't say anything at all” when talking about a bad movie, something the public understands perfectly.

Marta is also a member of various national

and international film organisations, has been on the panel for festivals such as Locarno or Sitges, and, even if it isn't her favourite, she wants to go to Cannes at least once in her life. She accepts the new streaming platforms, but still believes the best way of watching a movie is in the cinema. On screen, she likes honest, well-made films, but she has a soft spot for the classics. The movies that struck her the most are from the 50s and 60s: *Laura*, *The Night of the Hunter*, and *À bout de soufflé*. Or to put it another way, Preminger, Laughton and Godard.



# FORD FOCUS

Movilidad a la carta · *Mobility on demand*

**D**os décadas han sido más que suficientes para consolidar al Ford Focus como uno de los modelos más carismáticos del mercado de los turismos compactos. Veinte años a lo largo de los cuales las necesidades del usuario han ido evolucionando al igual que lo ha hecho el modelo de la firma del óvalo.

Bajo la misma línea de desarrollo de la gama realizada en el Fiesta, el Focus se presenta con una propuesta de carrocerías claramente diferenciadas entre sí, tanto por imagen como por equipamiento y carácter. A las tradicionales configuraciones de cinco puertas y familiar se le añade una variante denominada Active caracterizada por su mayor altura y detalles de corte *crossover*. Además, a los conocidos niveles de acabado Trend y Titanium se les suman las terminaciones ST-Line de carácter deportivo y la lujosa Vignale.

El Focus ha crecido 18 mm respecto a su antecesor para situarse en una longitud total de 4,38 metros. Un aumento que también se ha visto reflejado en una mayor distancia entre ejes y, por consiguiente una evidente mejora en la habitabilidad interior y en el volumen del maletero, ahora con una capacidad de 375 litros para la versión de cinco puertas y de 608 litros para el modelo familiar.

Asimismo, la apuesta por la conectividad es otro de sus puntos fuertes al recurrir a la tecnología de módem a bordo FordPass Connect convirtiendo el vehículo en un punto de acceso wifi móvil con acceso para hasta 10 dispositivos.

Además, a través de la aplicación móvil FordPass los conductores pueden localizar fácilmente su coche en los aparcamientos de los centros comerciales, comprobar los niveles de combustible, bloquear y desbloquear a distancia su coche, e incluso arrancarlo desde fuera.

La oferta de motorizaciones del Focus centra su protagonismo en las nuevas generaciones de motores de gasolina de la serie EcoBoost con cinco versiones de entre 85 y 182 CV de potencia. En diésel, la oferta disponible está compuesta por los EcoBlue 1.5 de 95 ó 120 CV, y 2.0 de 150 CV.



## FORD FOCUS

Turismo compacto  
*Compact Family Vehicle*

**Longitud/Length:** 4.38 m

**Motores/Engines:** 5 Gasolina/3 Diésel  
5 Petrol/ 3 Diesel

**Potencia/Length:** 85-182 CV/PS

**Cambio/Gearbox:** Manual /  
Automático, Manual/Automatic

**Tracción/Drive:** Delantera / Front-wheel

**Maletero/Boot Capacity:** 555/1.752 l

**Versiones/Versions:**

Trend, Titanium, ST-Line, and Vignale

**A**fter two decades, the Ford Focus has become one of the most charismatic cars in the compact family vehicle sector. For twenty years the successive generations of this American car have successfully met the market's demands.

Following in the footsteps of the new Ford Fiesta, the Focus presents itself in various versions with clearly distinctive bodywork, each different from one another in terms of image, equipment and personality. The new, bigger, crossover-like Active version joins the traditional 5-door and Family versions. Not only that, the sporting ST-Line and the luxurious Vignale complement the already familiar Trend and Titanium trim levels.

When it comes to the car's dimensions, the new Focus is 18mm bigger than its predecessor, with a total length of 4.38 meters. This results in a longer wheelbase and a better interior, with more space and comfort. The car's boot capacity has also increased, with 375 litres in the 5-door version and 608 litres in the Family version.

The car also features cutting-edge technology, with the embedded modem FordPass Connect turning the vehicle into a WIFI access point for up to 10 devices. The FordPass mobile app also allows users to find their car in car parks, checks fuel levels, lock and unlock the doors and even start the engine remotely.

The car's engine options revolve around the new generation of EcoBoost with five different options varying from 85 PS to 182 PS. The diesel options are composed of the 95 or 120 PS 1.5 and the 150 PS 2.0 EcoBlue engines.

# MERCEDES-BENZ CLASE A

## Referente compacto *A compact referent*

**C**on el primer modelo de la Clase A presentado en 1997, Mercedes-Benz se incorporaba al mercado de los automóviles compactos bajo una original propuesta de corte monovolumen. Ahora, 21 años más tarde, la firma alemana vuelve a mostrar toda su capacidad de innovación con la cuarta generación de un automóvil cargado de tecnología. La Clase A se presenta de esta

manera bajo la influencia de las nuevas tendencias estéticas que caracterizan a las nuevas berlinas de la firma de la estrella. Modelos de los que también hereda un avanzado potencial tecnológico aplicado a todos los niveles. En este sentido, cabe destacar el estreno del sistema multimedia MBUX, que refuerza las posibilidades de conectividad y entretenimiento, así como el cuadro de mandos "Widescreen" compuesto por dos pantallas de hasta 10,25 pulgadas cada una. En materia de habitabilidad el habitáculo ha ganado en espacio tanto para los pasajeros como en un maletero que crece hasta los 370 litros de capacidad. Ya a la venta en el mercado español, la Clase A está disponible en las versiones gasolina A 200 de 163 CV y diésel A 180 D de 116 CV, ambas asociadas a una caja de cambios automática de doble embrague y 7 velocidades, con unos precios de 33.650 y 32.700 euros, respectivamente.



**W**hen the first A Class launched back in 1997, Mercedes-Benz introduced itself into the compact automobile market thanks to its original family car proposal. 21 years later, the German manufacturer is still demonstrating just how innovative they can be, with a car filled with cutting-edge technology.

The new A Class is highly influenced by the esthetics of the new sedans designed by first-rate manufacturers. Not only that, the A Class also carries some of these cars' technological features. The new MBUX infotainment system increases the car's connectivity and entertainment possibilities. It also has a new widescreen cockpit composed of two 10,20-inch displays.

In terms of space, the A Class has a decent interior and a 37 litre boot. The car's engine options are composed of the 163 PS A200 petrol engine and the 116 PS A180 D diesel engine, both with 7 speeds and double clutch transmission. Their initial price in the Spanish market is around €33,650 and €32,700, respectively.



# SUBARU IMPREZA

## Lógica evolución *A logical evolution*

**E**l Subaru Impreza es uno de los más claros exponentes de cómo ha evolucionado el mercado del automóvil durante las dos últimas décadas. Nacido en 1992, el Impreza ha ido mutando a lo largo de los años para pasar de ser uno de los más claros exponentes del catálogo de modelos deportivos de la firma japonesa, a convertirse, en esta su quinta generación, en un automóvil de tamaño compacto de 4,46 metros de longitud y de gran versatilidad para su uso diario. No obstante, esta evolución, marcada por la lógica, no ha afectado a la concepción de dinamismo y prestaciones que envuelve a toda creación firmada por Subaru. En este sentido, el nuevo Impreza recurre a las dos principales señas de identidad del fabricante nipón: la legendaria tracción integral permanente simétrica (Symmetrical All-Wheel Drive) que la marca lleva perfeccionando desde 1972 y el motor Boxer de cilindros horizontales opuestos, en una versión gasolina de 1.6 litros de 116 CV equipada con un cambio automático. Un único motor el disponible en un primer momento que a su vez se puede combinar con los niveles de acabado Sport (20.400 euros) y Executive (23.200 euros).

**T**he Subaru Impreza is one of the clearest examples of how the automobile market has evolved over the last two decades. Currently in its fifth version, the car was first launched in 1992 and has transformed over the years from being one of the Japanese company's most notorious sports vehicles to a 4.46-metre, versatile compact car perfect for everyday life. This logical evolution, however, hasn't changed the Impreza's dynamism and performance, something that can be found in all the company's cars. Not only that, the car also carries on the Japanese manufacturer's distinguishing features: its legendary symmetrical all-wheel drive – introduced by the company in 1972 –, and a 1.6-litre, 116 PS Boxer petrol engine with automatic transition and horizontally-opposed cylinders. This is the only engine available at the moment alongside the Sport (€ 20,400) and the Executive (€23,200) trim levels.



# El Desierto de los Niños

## La cara más solidaria de Hyundai

La caravana de El Desierto de los Niños acaba de cumplir su decimocuarta edición con el orgullo de haber alcanzado todos sus objetivos. Una satisfacción la de esta iniciativa solidaria que recorre buena parte del desierto marroquí desde 2005, y de la que Hyundai se ha convertido en una pieza clave para su perfecto desempeño.

La firma coreana ha vuelto a Marruecos para transportar a esta comitiva cuya finalidad era la de implementar diversos proyectos dirigidos a los más pequeños. Y para ello, desplazaba a las carreteras del país vecino una completa flota de modelos de su gama SUV con los Tucson, Kona, Santa Fe y Grand Santa Fe, como protagonistas, para trasladar con total eficacia a todos los voluntarios y personal de la organización.

En esta ocasión, y junto a las ya tradicionales revisiones ópticas realizadas a más de 1.200 personas a lo largo de todo el recorrido gracias a la colaboración de la Fundación Alain Afflelou, se le ha sumado la construcción de un centro escolar en la localidad de Fezzou.

En este sentido, la acción “Una Escuela en el Desierto”, promovida por Hyundai Motor España y su red de concesionarios, en la que se llevaron a cabo 2.576 pruebas de vehículos, ha conseguido recaudar un total de 20.608 euros para la construcción de la misma.

Un ambicioso proyecto que ha estado acompañado de nuevo por una completa dotación de material escolar, la cual ha sido entregada por los propios niños españoles que, junto sus familias, han participado en esta aventura la cual recordarán como uno de los viajes más apasionantes de sus vidas.



## Hyundai's most solidary side

The Desert of Children's caravan finished its 14<sup>th</sup> edition with the satisfaction of a job well-done. An initiative which began back in 2005 and in which Hyundai plays a major role. The Korean manufacturer returned to Mo-

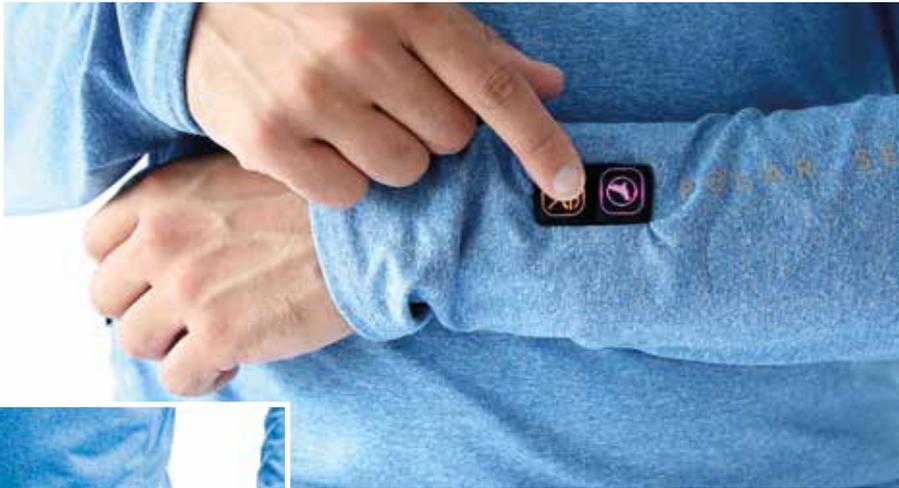
rocco to transport this convoy, the goal of which was implementing various projects aimed at children. In order to do so, a fleet composed of Hyundai's SUV vehicles (mainly Tucson, Kona, Santa Fe and Grand Santa Fe) was used to carry volunteers and personnel of the organisation.

This time, apart from the usual eye examinations performed on more than 1200 people thanks to the Alain Afflelou Foundation, a school was built in the area of Fezzou. The “A School in the Desert” initiative promoted by Hyundai Motor España and its car dealer network – which carried out over 2576 test drives – raised a total of €20,608 for the construction of the school.

An ambitious project which came complete with a school material supply, delivered by the Spanish children who have participated in this adventure of a lifetime alongside their families.

# Polar Seal

Ropa calefactable: se acabó el frío  
*Self-heating clothes: no more cold!*



Inviernos, frío, jerseys, abrigos, bufandas... Polar Seal lo va a poner un poco más fácil. Se trata de una camiseta con calefacción incorporada, que permite

regular la temperatura en la espalda y la zona lumbar, con tres niveles de temperatura (40, 45 y 50°C), mediante unos botones situados a la altura de la muñeca. Dispone de bandas térmicas alimentadas con una batería extraíble recargable USB de 10.000 mAh, y una autonomía de hasta 8 horas, es ligera, flexible, resistente al agua y por supuesto lavable (a mano).  
 Winter, cold, sweaters, coats, scarfs... Forget about them with Polar Seal! This shirt features a heating system that allows you to regulate temperature with up to three settings (40, 45 and 50 degrees) in your back and lower back areas using a couple of buttons located in the shirt's wrist. The shirt is equipped with two ultra-thin heating layers powered by an external 10.000 mAh power bank and lasts up to 8 hours. It is light, flexible, water-resistant and can be hand washed.

◆ Precio: 179 dólares. Web: [www.polarseal.me](http://www.polarseal.me)



## SafeCap

Gorra para conductores somnolientos  
*The cap for sleepy drivers*

Una de las causas más frecuentes de accidentes de tráfico es el sueño y SafeCap es una gorra capaz de evitar que nos quedemos dormidos al volante. Envía señales, vibraciones, sonidos y luces, para despertar al conductor cuando detecta somnolencia, a través de sus sensores y giroscopios, que permiten controlar los movimientos de la cabeza, así como el grado de actividad mental. De momento, forma parte de una campaña de promoción, aunque Ford espera lanzarla en breve.



One of the most frequent causes of car accidents is tiredness. Fortunately, SafeCap will help you stay awake at the wheel! This cap produces signals, vibrations and lights to keep the driver awake whenever it detects tiredness. Its sensors and gyroscopes allow it to monitor your head's movements and your mental activity. Although this is still just a promotional product, car manufacturer Ford expects to start selling it soon.

◆ Web: [www.linkedin.com/company/safecap-investments-limited/](http://www.linkedin.com/company/safecap-investments-limited/)



## Saca provecho de tus conocimientos con esta aplicación

*Make money with your knowledge using this app*

Eres experto en viajes, moda, gastronomía... Ibbü es una aplicación que se pone a disposición de las marcas como servicio de atención al cliente con remuneración para todos aquellos que puedan y quieran dedicar su tiempo y conocimientos en distintos ámbitos. Previo examen y una vez aceptado, un chat en tiempo real contestará a todas las preguntas de los clientes y los expertos cobrarán hasta 2 euros por diálogo satisfeco. Are you an expert in travelling? Fashion? Food? The app Ibbü works as a customer support service, paying those who can and want to answer questions and doubts regarding various fields and subjects. After passing an exam, experts will answer the clients' questions through a live chat. Every satisfactory answer will result in them receiving € 2. ◆ IBBÜ Web: [www.ibbu.com/es/](http://www.ibbu.com/es/)



## Nuestra flota *Our fleet*



### CRJ 1000

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



### CRJ 900

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



### CRJ 200

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



### ATR 72-600

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



## Destino del mes *Destination of the month*

### LA RIOJA

■ La vida en la región con nombre de vino discurre entre paisajes, bienes culturales y experiencias únicas. Bendecida por la naturaleza y con un patrimonio cultural que es cuna del castellano, la vida en La Rioja es mucho más que el vino. Air Nostrum vuela al aeropuerto Logroño-Agoncillo desde Madrid a diario, excepto sábados.



■ Life in the region with the name of wine runs between landscapes, cultural assets and unique experiences. Blessed by nature and with a cultural heritage that is the birthplace of Castilian, life in La Rioja is much more than wine. Air Nostrum flies to Logroño-Agoncillo airport from Madrid every day, except Saturdays.

# Arrancan nuevas rutas

## New routes taking off

**Este mes de mayo Air Nostrum pone en marcha para esta temporada las rutas Valencia-Vigo y Santander-Lisboa.**

La conexión de Valencia con Vigo arranca el 18 de mayo y se prolongará hasta el 30 de septiembre. En total son más de cien vuelos con una oferta aproximada de 10.400 plazas. Aunque la ruta entre la ciudad gallega y la valenciana se empieza operando los viernes y domingos, en las semanas centrales del verano, del 16 de julio al 2 de septiembre, se duplican las frecuencias y los vuelos se operarán los martes, miércoles, sábados y domingos.

En cuanto al enlace que une Santander con Lisboa se retoma el 3 de mayo y se estará operando hasta el 8 de septiembre. La ruta que une la ciudad cántabra con la capital portuguesa dispondrá de dos frecuencias semanales. Se podrá volar los jueves y los domingos, lo que favorecerá las estancias de tres, cinco o siete días. La demanda prevista para esta conexión Lisboa-Santander es de carácter vacacional, familiar y cultural en ambos sentidos.

Las salidas desde el Aeropuerto Seve Ballesteros-Santander serán a las 15:55 horas, y desde el Aeropuerto de Lisboa Humberto Delgado a las 17:10 horas. Los vuelos los atiende un reactor CRJ 1000, que cubre el trayecto en algo menos de hora y media.

Además de estas dos rutas que se retoman a lo largo del mes, el próximo uno de junio se inicia la conexión Barcelona-Burgos, que supone la vuelta de Air Nostrum a la ciudad castellano leonesa y el retorno de la operación regular al aeropuerto de Villafría tras tres años sin vuelos.



Torre de Belem, Lisboa.  
Belém Tower, Lisboa

FOTO/PHOTO: TURISMO LISBOA

*Air Nostrum's Valencia-Vigo and Santander-Lisbon routes will be put in operation this month.*

The Valencia-Vigo connection will start on 18th May and will end on 30th September. That's over one hundred flights and 10,400 seats in total. Although the flights connecting the Galician and Valencian cities will just be available on Fridays and Sundays at first, from 16th July and 2nd September frequencies will be doubled and flights will be available on Tuesdays, Wednesdays, Saturdays and Sundays.

As for the Santander-Lisbon route, flights will start operating on 3rd May and will stop on 8th September. Flights

connecting the Cantabrian city with the Portuguese capital will be available two times a week: Thursdays and Sundays. This is perfect for those seeking for three, five, or seven-day family, holiday or cultural trips.

Departures from the Seve Ballesteros-Santander Airport are scheduled at 15:55 and from Lisbon's Humberto Delgado Airport at 17:10. The one and a half hour flight will be performed by a CRJ 1000 aircraft.

Besides these two routes, the Barcelona-Burgos connection will begin operating next June. This marks the return of the company to the city of Burgos after three years without regular operations in Villafría Airport.

● **Madrid-Menorca, una ruta financiada por el Ministerio de Fomento.** De enero a mayo y de octubre a diciembre de cada año, hasta mayo de 2018, el Ministerio de Fomento financia el servicio de transporte aéreo en esta ruta, por el déficit de explotación de la misma. Las condiciones del servicio responden a la demanda y ofrecen, como mínimo, un viaje diario de ida y vuelta a Madrid, facilitando a los residentes en la isla su acceso a la conectividad internacional que ofrece el aeropuerto de Madrid. ● **Madrid-Menorca: A route funded by Spain's Ministry of Public Work and transport.** Every year up until May 2018, from January to May and from October to December, Spain's Ministry of Public Work and Transport funds the Madrid-Menorca flight route due to its lack of use. Service conditions depend on the flight's demand, offering at the very least one round trip every day, thus allowing the island's residents to enjoy all the international connection Madrid's Airport offers.

Más noticias, ofertas, y novedades en [www.airnostrum.es](http://www.airnostrum.es) More news, offers, and news on [www.airnostrum.es](http://www.airnostrum.es)

# La CEV visita Air Nostrum

## The CEV visits Air Nostrum

La Confederación Empresarial de la Comunidad Valenciana (CEV) ha visitado las instalaciones de Air Nostrum en Valencia. La organización de los empresarios de la Comunidad Valenciana decidió celebrar en la sede de la aerolínea su consejo asesor de Presidencia. Los asistentes, empresarios y directores generales de las principales compañías de la Comunidad Valenciana, con su presidente Salvador Navarro a la cabeza, se mostraron muy interesados en conocer, de la mano de Carlos Bertomeu, presidente de Air Nostrum, las explicaciones sobre diversos aspectos del funcionamiento de la aerolínea valenciana



y especialmente el trabajo de la compañía desarrollado en el hangar, el más grande de una aerolínea regional en Europa.

The Valencian Community Business Confederation (Confederación Empresarial de la Comunidad Valenciana, CEV) visited Air Nostrum's facilities in Valencia. The business organisation held a presidency advisory council meeting in the

airline's headquarters. The attendees – businessmen and CEOs from the Valencian Community's most important companies lead by CEV president Salvador Navarro – were very interested to know about the work carried out in Air Nostrum's hangar (the largest regional airline hangar in Europe) spoken about by the airline's president Carlos Bertomeu.

ACCESO GRATUITO / FREE ACCESS

### ¡Despega Regional Play!

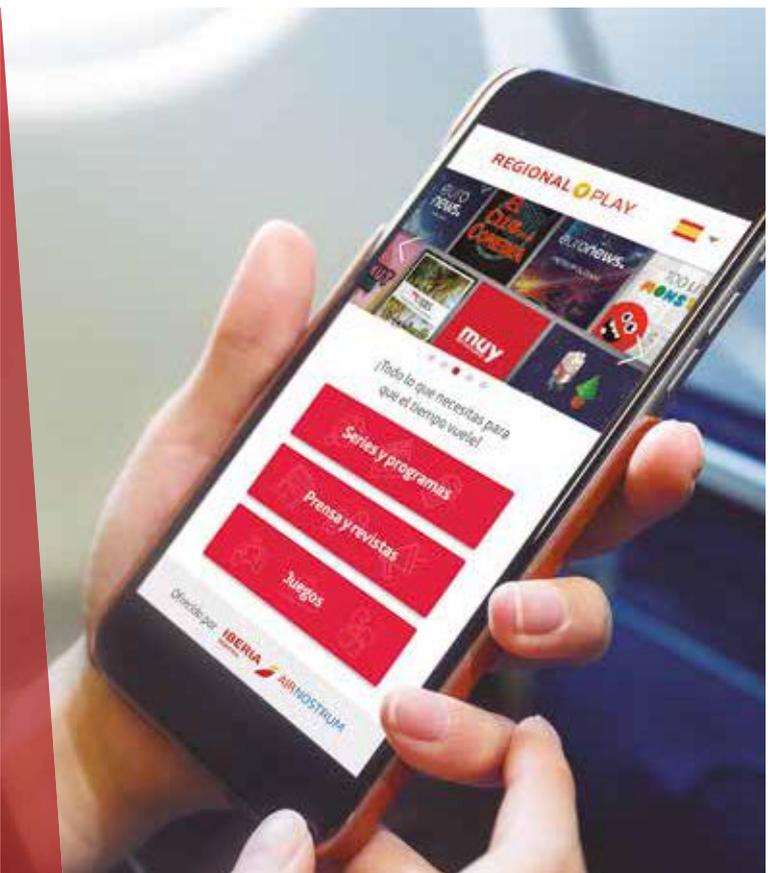
Durante este mes, Air Nostrum empezará a ofrecer **Regional Play**, su nuevo sistema de entretenimiento digital a bordo.

La plataforma permitirá que los pasajeros tengan a su alcance prensa diaria, revistas, documentales, juegos y programas a los que podrán acceder a través de sus propios dispositivos electrónicos (móviles, tablets y ordenadores).

### Regional Play takes off!

During this month, Air Nostrum will start offering **Regional Play**, the new onboard digital entertainment platform.

The platform will provide **press, magazines, documentaries, games and TV shows** available at passenger's fingertips and easily accessed through their own smart devices (phones, tablets, and PCs).



Operado por / Powered by I M M F L Y



**GEMMA MARTÍNEZ**

Redactora jefe de Economía en el diario Levante EMV / Editor in Chief of Levante EMV Newspaper's Economy Section

## Envejecer, volar y ser feliz

**M**ayo, el primero de los meses sin erre, huele a primavera y a anticipo de verano. Es mi época favorita del año, sobre todo durante la segunda quincena, porque cumplo años y me gusta celebrarlo. La edad y yo nos hemos hecho buenas amigas. A pesar del vértigo que da que el tiempo vuele, envejecer significa que estás viva y que tienes doce meses más para disfrutar. Brindo por ellos cada año mientras acaricio una fotografía, en blanco y negro, de mi padre, jovencísimo, conmigo en sus brazos, en la habitación de la Casa de la Salud, de Valencia. El reloj de la pared marca la hora del día que nací: un martes, a las 7.30 de la mañana, hace ahora casi 46 años.

Siempre que puedo me compro un autorregalo de cumpleaños, un billete de avión, que me permite gozar de los dos momentos que más me gustan dentro de una aeronave: el aterrizaje y el despegue. La aceleración al entrar en pista es adrenalina pura y el roce de las ruedas con el suelo, ya en destino, suena a pólvora final.

Preferiblemente vuelo a Nueva York. Viví allí cuatro años como corresponsal del periódico económico *Expansión*, en plena crisis financiera, me enamoré hasta los huesos de la ciudad y quise quedarme para siempre. Pero las corresponsalías eran rotatorias y tuve que volver a España hace siete años, dejando allí trillones de recuerdos y grandes amigos.

El billete de regalo de cumpleaños me permite regresar a casa, aunque sea solo por unos días, como haré este mes dentro de unas pocas semanas. Esta vez será desde Valencia, volando con Air Nostrum hasta Madrid y con Iberia hasta JFK, ahora que he vuelto a vivir a mi ciudad natal como redactora jefe de economía de Levante. Las vacaciones de Semana Santa han sido tardías este año y lo permiten.

Podrán entender, así, por qué para mí volar es el mejor alimento para el alma. Subir a un avión es sinónimo de cumplir años, escaparme a Nueva York, correr por la orilla del río Hudson, pedalear y dar una vuelta entera en bici a Manhattan; comer un *bagel* de salmón de Russ & Daughters en el parque que está enfrente del puente de Williamsburg, tomar un vino un viernes por la tarde a la salida de Wall Street o disfrutar de una sesión de series de televisión en el sofá de un amigo.

Volar es, en una sola palabra, felicidad.

## Birthdays, flying and being happy

**M**ay, the first month which doesn't have the letter R in it, smells like Spring and is the gateway to Summer. It is without a doubt my favourite time of year, especially during its second half because it is my birthday and I enjoy celebrating it. My age and I have become good friends. Although watching years go by can make you feel overwhelmed at times, getting older also means you are alive, with another 12 months to enjoy. This is something I celebrate every year whilst holding a black and white picture of my father holding me in his arms in the hospital room I was born in, in Valencia. You can even see the exact time on the wall's clock: it was a Tuesday at 07:30 in the morning, 46 years ago.

Whenever I get the chance, I get myself a birthday present: a plane ticket to experience my two favourite moments on an aircraft, takeoff and landing. I get filled with adrenaline when the plane starts accelerating through the runway and when the aeroplane's wheels touch the ground, it is for me, the icing on the cake.

I like visiting New York. I lived there for four years working as a correspondent for the economic newspaper *Expansión* right in the middle of the financial crisis and fell deeply in love with the city. I wish I could had stayed. But it was a rotational job, so I returned to Spain seven years ago leaving behind thousands of memories and friends.

The present I give myself is going back home, even if it is just for a couple of days. And that's what I'll do in a matter of weeks. This time, I'll take an Air Nostrum flight from Valencia – my hometown, where I now work as Editor in Chief of Levante EMV Newspaper's Economy Section – to Madrid, where I'll take another one (this time with Iberia) to JFK International Airport. My Easter holidays came late, so this year I can do it.

Now you might understand why flying is so important to me: it is a synonym of my birthday, visiting New York, jogging next to the Hudson River, touring Manhattan on a bike, eating a Russ & Daughters' salmon bagel in the park in front of Williamsburg Bridge, having a glass of wine on a Friday night at Wall Street or doing a TV marathon at a friend's house.

Flying is, in one word, happiness.

**METHODS OF PAYMENT**

We only accept Euro, in small notes up to €20. Credit card payment recommended. We accept Visa, Mastercard and American Express credit cards. A maximum purchase of €100 per card is allowed. We also accept Cheque Gourmet, Sodexo Pass and Ticket Restaurant Spanish issued food vouchers are also accepted. Voucher holders will be responsible for any price difference between the product and voucher value. Should you decide to purchase something once the trolley has passed, please do not hesitate to call a flight attendant. We would apologise, in advance, for any inconvenience caused in the unlikely case of a product being unavailable. Should this happen, our staff will be pleased to suggest an alternative product. The menu photographs include serving suggestions. For any further information regarding purchases please contact us at: [atencionclientes@ire3.eu](mailto:atencionclientes@ire3.eu)

Service provided by **TRE3**, a Newrest Group Company

**MÉTODOS DE PAGO**  
La divisa aceptada es el Euro. No se admitirán billetes de valor superior a 20€. Se recomienda el pago con tarjeta. Tarjetas de crédito aceptadas: Visa, Mastercard y American Express. Importe máximo de 100€ por tarjeta. Se admite el pago con Cheque Gourmet, Sodexo Pass y Ticket Restaurant (solo cheques emitidos en España). Si el valor de la compra supera al importe del cheque, la diferencia será abonada por el titular. No se devolverá la diferencia en caso de que el valor del cheque sea superior al de la compra. Si desea comprar alguna cosa más tras el desarrollo del servicio, no dude en solicitarlo a nuestro personal de cabina. Si ocasionalmente un producto de los que aparecen en la carta no se encontrara disponible a bordo, la tripulación le sugerirá un producto alternativo. Rogamos disculpe si puntualmente su elección no pudiera ser atendida. Las fotografías de esta carta muestran sugerencias de presentación. Para cualquier información sobre su compra puede dirigirse a: [atencionclientes@ire3.eu](mailto:atencionclientes@ire3.eu)

Servicio prestado por **TRE3**, compañía de Newrest / Group



CK One  
100 ml. unisex  
**30,00€**



CK One pocket Edts.  
20 ml. unisex  
**10,00€**



Tous l'eau de toilette  
30 ml.  
**16,00€**



Dúo balsamo labial fresa-kiwi  
y arándanos acai  
Strawberry-kiwi & blueberry-acai  
lip balm

**10,00€**



**NEW** Reloj Moon  
con pulsera  
Moon watch  
& bracelet

**22,00€**



Llavero solidario, el total recaudado  
se destina integramente a proyectos  
solidarios de ASF  
Solidarity keyring, the total raised  
goes entirely to ASF charity projects

**5,00€**

**NEW**

Auriculares / headphones  
**MOBI MOUNTAIN**

- Bluetooth inalámbrico
- Reproductor de tarjeta micro SD
- Radio FM integrada
- Llamadas manos libres
- Modo cable directo (previsto en el interior)
- Wireless bluetooth
- Micro SD card player
- Built-in FM Radio
- Hands-free calling
- Direct cable mode (included)

**50,00€**



Batería de viaje / travel charging pack  
**MOBI MOUNTAIN**

2.000 mAh de capacidad, cargada y lista para usar. Adaptador para coche con doble puerto USB, conexión USB y cable multi USB para todo tipo de tablets y teléfonos.

2,000 mAh capacity ready to use. A twin USB car adapter, 2 x USB plugs and multi USB charging cable suitable for all tablets & mobile phones.



**30,00€**



# Nuevo Crossover Ford Fiesta Active

Por **109€/mes\***

Entrada 3.205€ / Cuota Final 6.979€ / 49 meses  
TAE 8,82% / Financiando con FCE Bank hasta 31/05/18



Vive cada momento.

Lluvia, nieve, viento, sol... Cualquier momento es el momento perfecto para disfrutar del Nuevo Crossover Ford Fiesta Active. Un vehículo pensado, diseñado y creado para convertir cada trayecto en una aventura gracias a su selector de modo de conducción. Disfruta de cada instante haga el tiempo que haga. Descubre más en **[ford.es](http://ford.es)**



**Go Further**

GAMA FORD FIESTA ACTIVE CONSUMO COMBUSTIBLE COMBINADO DE 4,6 A 5,2 L/100KM. EL CONSUMO DEPENDE DE LA CONDUCCIÓN QUE SE HAGA DEL VEHÍCULO. EMISIONES DE CO<sub>2</sub> DE 105 A 118 G/KM, MEDIDAS CONFORME LA NORMATIVA VIGENTE QUE, EN CONDICIONES REALES, PUEDEN VARIAR.

\*Fiesta Active 1.0 EcoBoost 63kW (85cv) con Pantalla táctil de 16,5cm (6,5") con SYNC 3, llantas de aleación de 43,18cm (17"), climatizador manual, selector de modo de conducción, avisador y asistente de cambio de carril, encendido automático de luces y asistente de arranque en pendiente. La oferta incluye IVA, IEDMT (Impuesto Especial sobre Determinados Medios de Transporte, que varía por Comunidad Autónoma, por lo que se recomienda revisarlo en cada caso), transp., dtos. promocionales, entrega de un vehículo usado propiedad del comprador, aport. Comisión y dtos. por financiar con FCE Bank plc S.E., aplazado mín. 9.000€ y permanencia mín. 25 meses. Oferta de MultiOpción de FCE Bank, plc. SE a 49 meses y 20.000 kms/año. Precio Final 12.900,45€. Entrada de 3.205€. Importe total del Crédito 9.695,45€. 48 cuotas de 109€/mes. Cuota final 6.979€. Comisión de apertura 329,65€. TIN 7,35%. TAE 8,82%. Importe total adeudado 12.540,65€. Operación sujeta a valoración crediticia. Válido en Pen. y Bal. hasta 31/05/2018. No compatible con otros dtos.