

AIR NOSTRUM

N.11 JUNIO / JUNE
2018

INFLIGHT MAGAZINE

Granada *Roadtrip*

LA RIOJA ES PARA EL VERANO • THE PERFECT SUMMER DESTINATION
SUR DE EXTREMADURA, UN TESORO EN TIERRAS DE CAMPIÑA Y SIERRA • A TREASURE IN THE MOUNTAINOUS COUNTRYSIDE
TORSTEN MÜLLER-ÖTVÖS, ENTREVISTA • INTERVIEW

NUESTROS PUERTOS SON PUERTAS

Porque vivir en una isla no significa vivir aislado



Ports de Balears



Autoritat Portuària de Balears

PALMA • ALCÚDIA • MAÓ

EIVISSA • LA SAVINA

www.portsdebalears.com

PUERTOS SON PUERTAS



En Illes Balears sabemos que nuestros puertos son las puertas de entrada y salida para dinamizar nuestra economía y nuestra sociedad. Prácticamente todo lo que necesitamos llega a nosotros a través de nuestros puertos y también son puertas de salida al sol, al mar, a la diversión, al ocio... al mundo. Nuestros puertos son puertas.

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

TRADUCCIÓN

Fernando Carrero

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)

Dépósito Legal V1978-2017

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

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



06

N.11

JUNIO / JUNE
2018

Destino / Destination

Granada Road Trip

Destino / Destination

La Rioja es para el verano The perfect summer destination



18



12

Entrevista / Interview

Torsten Müller-Ötvös

22 Aprendiendo a dormir / Learning to sleep

Gran Hotel Son Net
Sosiego del interior mallorquín /
Mallorca's Inner quietness

24 Destino / Destination

Sur de Extremadura
Un tesoro en tierras de campiña y sierra /
A treasure in the mountainous countryside

30 Aprendiendo a relajarse / Learning to relax

Open Spa, el placer de estar bien en Ibiza /
The pleasure of wellness

33 Belleza / Beauty

Belleza marina / Marine beauty

34 Mesa reservada / Reserved table

Málaga es ciudad para tapear /
A city where eating tapas

38 Agenda / Events

Propuestas culturales / Cultural suggestions

40 Tercetos con historia / Trios with history

Aston Martin
Tres generaciones al servicio de 007 /
Over three generations on 007's service

42 Motor / Motoring

Mitsubishi Eclipse Cross, Ford Fiesta ST,
Hyundai I30 Fastback

45 Bodega Air Nostrum / Air Nostrum cellar

Tres curiosos blancos y un aguardiente / Three
curious white wines and a fire water spirit

46 Mapas de destinos / Destinations maps

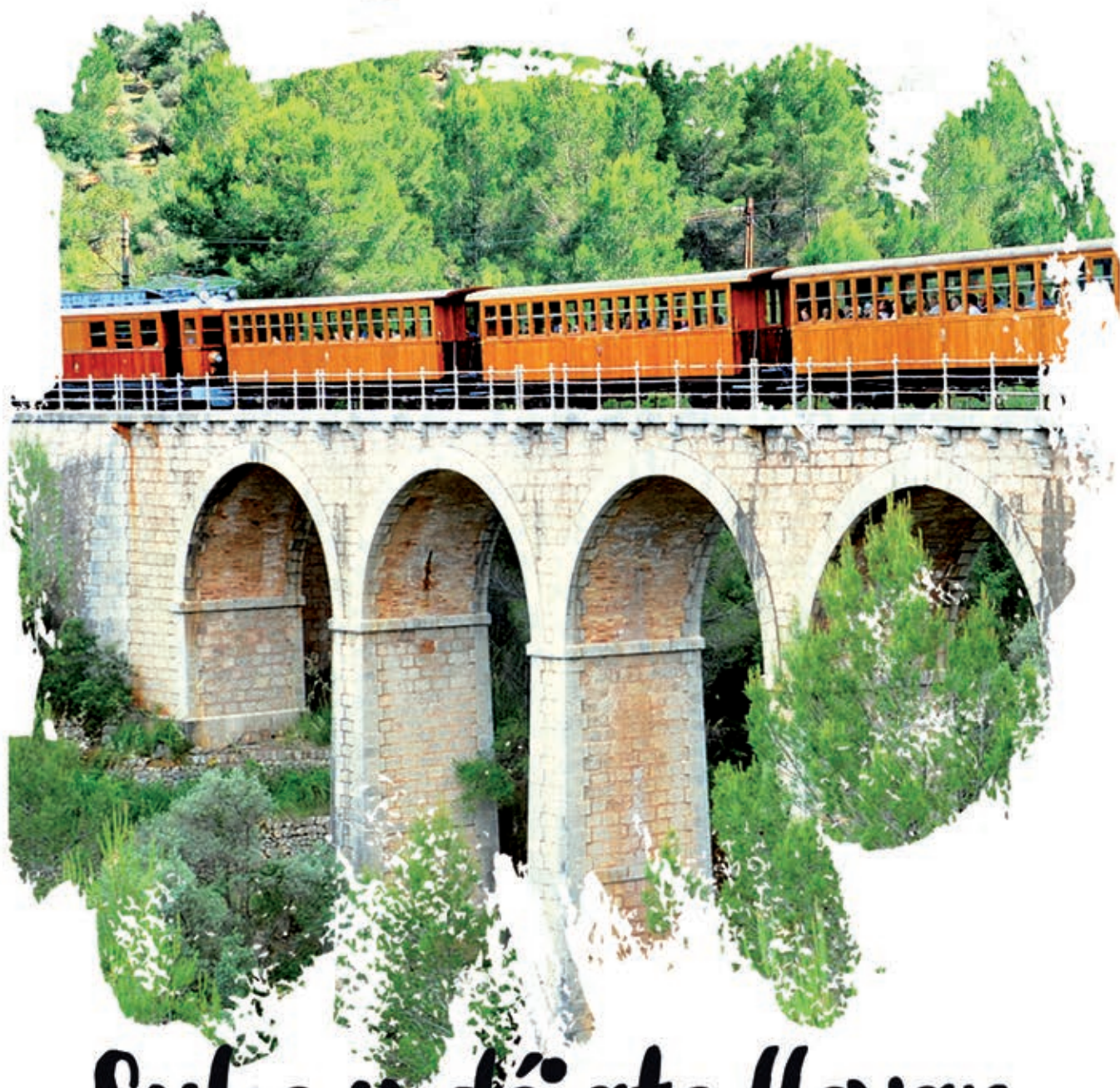
48 Noticias Air Nostrum / Air Nostrum news

50 Puerta de embarque / Boarding gate



• 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

Dear passengers,
This month, Air Nostrum will once again begin to operate from Burgos on a regular basis. After three years of absence, we return to the airport where we began flying from back in September 2008. We are sure our presence there will help meet the region's mobility demands as well as increase the number of European tourists visiting Spain by plane. I myself had the opportunity to visit the city some weeks ago during the presentation of our new Burgos-Barcelona route. I can assure you that it is well worth visiting just to enjoy its breath-taking landscapes, rich cultural heritage and delicious gastronomy. A taste of its famous black pudding with roasted peppers and lamb paired with a traditional Ribera del Duero wine is a real treat for the senses. Last but not least, don't forget to try its well-established *mille-feuille*.

Nature, culture and gastronomy are the pillars that make a region attractive to tourists, so this month we recommend destinations that offer those attractions.

As you may have noticed, this month's cover shows the interior of the province of Granada: marvel at its historical, heritage-rich villages – some of them are even listed as some of the most beautiful landscapes in the world –. We propose that you discover this century old land with a magnificent road trip, starting at the airport and taking you along various secondary roads.

I also encourage you to read our article about Extremadura's Southern villages and their wide corn-fed Iberian ham offering: learn more about Spain's most famous delicatessen in a unique, fun way.

La Rioja is another destination of great gastronomical interest. Its century-old wineries, its gastronomical *pincho* routes – such as the emblematic Laurel Street, in Logroño – and its Michelin-starred restaurants make this region a unique, delicious experience.

We also dedicate a couple of pages to Málaga, the city of *tapas*: unique, miniature haute couture street cuisine. Finally, this month we offer you a curious article about Mallorca's luxurious yet unostentatious Hotel Son Net: a boutique hotel with a unique Asian inspired menu, combined with some of the island's traditional products grown in the hotel's gardens and vineyards.

Any of these destinations will provide travellers with a unique, satisfying experience. And you can visit all of them flying with Air Nostrum.

Have a nice flight,



CARLOS BERTOMEU

Presidente de Air Nostrum *President of Air Nostrum*

Bienvenido a bordo

Welcome aboard

Estimados pasajeros,
Este mes retomamos los vuelos en Burgos, un aeropuerto que inauguramos en septiembre de 2008 y donde no operábamos desde mayo de 2015. Confiamos en que nuestra presencia sirva para atender la demanda de movilidad en la provincia y favorecer la llegada de turistas vía aérea desde aeropuertos de toda Europa.

Tuve ocasión de visitar la ciudad hace unas semanas para presentar nuestro vuelo Burgos-Barcelona y les aseguro que merece la pena hacer una escapada para disfrutar de sus paisajes, patrimonio cultural y riqueza gastronómica. Degustar en Casa Ojeda una ración de morcilla con pimientos asados junto a un buen lechazo, todo ello regado con un vino de la Ribera de Duero burgalesa, es un gran placer para los sentidos. Y, para terminar, no dejen de probar el ya clásico milhojas de la casa.

En realidad, naturaleza, cultura y cocina son tres ejes fundamentales que hacen una ciudad o una región atractiva para el visitante, y en este número de junio de la revista les sugerimos unos destinos en los que se entremezclan estos atributos.

Como habrán observado, nuestra portada la protagoniza este mes el interior de la provincia de Granada, algunos de cuyos pueblos, llenos de sabor e historia, se encuentran entre los de mejores paisajes del mundo. Proponemos una ruta que arranca del aeropuerto y nos lleva por carreteras secundarias a conocer una tierra de riqueza milenaria.

También les invito a leer un artículo que recorre pueblos del sur de Extremadura con una oferta de ocio relacionada con el jamón ibérico de bellota, una de las estrellas de la gastronomía española.

El otro gran destino con fuerte componente gastronómico es La Rioja, que trae a estas páginas bodegas centenarias, rutas de pinchos tan emblemáticas como la calle Laurel de Logroño y restaurantes con estrella Michelin.

Sin abandonar la restauración, dedicamos unas páginas a Málaga, ciudad del tapeo, con algunas propuestas singulares de esta alta gastronomía callejera en miniatura.

Mi última recomendación es un artículo curioso sobre el hotel Son Net de Mallorca, un establecimiento boutique de lujo sin ostentación en el interior de la isla, que ofrece una singular carta de platos de inspiración asiática combinados con una cocina de productos de la tierra recogidos de huerto y viñedo propios.

Cualquiera de esos destinos le proporcionará una agradable experiencia, y a todos ellos puede llegar con Air Nostrum

Feliz vuelo

¡Qué tristeza dejar la ciudad de Granada de lado estando tan cerca! Hemingway estaba en lo cierto cuando afirmó que, de tener que elegir, sería Granada la escogida si solo pudiese visitar una ciudad de España. Pero esta vez el viaje es otro. Sin objetivo concreto, el destino es el viaje, la ruta. Y por el camino aceptar las maravillas de una tierra de riqueza milenaria. Rodar por carreteras, evitar las autopistas, descubrir rincones que ensanchen los pulmones, mientras trazamos un amplio círculo con la capital nazarí como eje. Tres amplias comarcas bien diferenciadas y unidas entre sí. Un viaje por carretera en Granada.

GRANADA

Road trip

What a shame! How can you ignore Granada when it is so close? Hemingway was right: if I had to choose one Spanish city, it would probably be Granada. But this time it's different. The destination is the journey itself, with no clear destination in mind. And while we tour this century-old region, we will discover its many treasures and secrets. Travel through its roads – always avoiding motorways – and catch a glimpse of the region's green nooks, where you can just take a breath of fresh air. Circle around the city of Granada and visit three very different, yet similar districts. This is a road trip through Granada.



El castillo de La Calahorra da la bienvenida al viajero a su llegada al Marquesado.
The Castillo de La Calahorra welcomes visitors arriving to El Marquesado.

Tras recoger el coche en el aeropuerto de Granada-Jaén Federico García Lorca ponemos rumbo oeste, hacia el poniente granadino.

Pronto la carretera nos introduce en un paisaje en el que las suaves lomas dejan paso a serranías más agrestes. Laderas punteadas por olivares cultivados en inclinaciones imposibles, zonas llanas tapizadas por cultivos de cereal y una carretera que serpentea aprovechando las zonas bajas. El primer punto de la ruta aparece ante nuestros ojos: Moclín. En lo alto de un agudo monte, un castillo árabe y una lengua de casas blancas tapizando la pendiente. Un urbanismo que marca la fisonomía de una buena parte del poniente y que nos habla del pasado bélico de la zona. Pueblos que durante 150 años fueron la frontera en pie de guerra entre árabes y castellanos y con hitos históricos con nombres tan explícitos como “El desastre de Moclín” (1280) o “La batalla de la Matanza” (1485). En concreto, lo estratégico de este pueblo se reafirma con la existencia de unas trincheras de la guerra de 1936 desde las cuales se tiene una perspectiva sencillamente maravillosa de la atalaya de La Solana y toda la comarca.

La carretera GR-3.410 nos lleva entre olivares hasta Montefrío. Como no podía ser de otra manera, el pueblo está enclavado en lo alto de una peña con su fortificación en lo alto, pero lo curioso es que se mire desde dónde se mire el pueblo se ve precioso: desde la misma carretera de acceso, desde los altos de la carretera a Tocón o desde los miradores existentes dentro del pueblo, Montefrío es una belleza a cualquier hora del día. Son tan notables sus vistas que la legendaria revista de viajes y ciencias National Geographic seleccionó Montefrío como uno de los 12 pueblos del mundo con mejores paisajes. Pasear por las empinadas calles que llevan hasta el castillo y perderse por sus morerías, que conservan el aspecto y la forma de hace 700 años, es la manera perfecta de conocer la población y abrir el apetito. Quizá sea una buena ocasión para probar el choto al ajillo, receta emblemática de la provincia.

A punto de entrar el verano, el trayecto a Alhama de Granada cobra una especial intensidad. El cielo con el horizonte perfilado por nubes, la garganta por la que discurre la carretera y arboles bañados por el río allá abajo, dan sentido a la placa que nos recuerda que estamos en un tramo de la Ruta Washington Irving. Perdidos en esta visión romántica del paisaje que rodea el coche, nos topamos con Alhama de Granada y los impresionantes “tajos” o gargantas que encajonan la población. Haciendo honor al origen etimológico de Alhama —Al Hammam significa “los baños”— existen unas termas e incluso unas piscinas al aire libre con agua templada. Si sus tiem-



Montefrío, uno de los pueblos más bellos del mundo.
Montefrío, one of the most beautiful towns in the world.

pos de viaje marcan aquí el final de la jornada, puede ser una excelente alternativa para relajarse después de un día de carretera.

LOS PUEBLOS DEL PONIENTE

Durante todo el viaje las crestas blancas de Sierra Nevada son una referencia. Ahora que fijamos nuestra atención, y la dirección del coche, hacia el este, la impresionante mole se va agrandando ante nosotros. Entramos en la falda sur del macizo desde el pueblo de Nigüelas y de allí nos dirigimos a Lanjarón. Conocer esta población tiene un atractivo muy especial. Una vez más, su origen es bereber y sus primeros habitantes tenían pasión por los manantiales. Esas mismas fuentes de agua que impulsaron la colonización árabe hicieron que desde principios del siglo XX su balneario se convirtiese en un referente nacional. Desde entonces se fueron levantando edificios para albergar a los visitantes, de forma que andar por Lanjarón es pasear por un encantador catálogo de hoteles de la pasada centuria. El barrio del Hondillo, blanco y sinuoso, lleno de geranios y con una fuente de agua en cada esquina, hay que conocerlo.





Infinito horizonte, infinitas montañas. Infinite horizon, infinite mountains.



Las vistas desde Moclín ofrecen paisajes cargados de belleza.
Moclín offers breathtaking views.



La carretera corre entre olivares por el cañón del río Gor. Surrounded by olive groves, the road runs through the River Gor canyon.

After picking up a car at the Granada-Jaén Federico García Lorca Airport, we set out north. The road will soon introduce us to a wonderful green, mountainous landscape: olive grove-covered slopes grown in impossible angles, plains filled with cereal crops and a winding road running down the steep terrain. The first stop of the journey will soon be in front of our eyes: Moclín. This white house town extends over the slope of a hill with an ancient Arabian castle on top of it. An urban planning shared by most of the region's western towns which tells us about Granada's military past.

For over 150 years, this area was the battle ground of Muslims and Christians. The Moclín Disaster (1280) or The Carnage Battle (1485) are the explicit names of some of the battles which took place here. Not only that, trenches dating back to the 1936 Spanish Civil War can be found in the town. From here, you'll have wonderful sights of La Solana watchtower as well as of the rest of the region.

Following the Gr 3410 road, our trip continues to the town of Montefrío, surrounded by olive groves. This town is once again located on a hill with a fortress at the top of it. It is intriguing that, it doesn't matter where you look at it from, it simply looks beautiful: from the access road to the town's viewpoint, Montefrío, it looks incredible at any time of the day.

It is so astonishingly beautiful that even the prestigious science and travel publication National Geographic picked it as one of the 12 towns with the most beautiful landscapes in the world. Going up its angled streets – which will take you to the castle – or getting lost in its Muslim quarter – which still looks the way it did 700 years ago – is the best way of getting to know the village and whet the appetite (this is the perfect occasion for tasting one of the region's most famous delicacies, the *choto al ajillo*, garlic lamb).

With the summer about to begin, we continue on this wonderful route to Alhama de Granada. Here, the sky is outlined by the clouds, the gorge through which the road runs, the wonderful green trees and the nearby river give meaning to the plate reminding us that we are in the Washington Irving Route. It is in this romantic scenario where we stumble across Alhama de Granada and its impressive cuts and gorges. Honoring the etymological origin of its name – the name Alhama comes from Al Hammam, which means bath – the town has both thermal baths and warm water natural pools. Visiting it at the end of the day is the perfect excuse for chilling out after a long day on the road.

Con estos dos pueblos en nuestras retinas ya estamos preparados para adentrarnos en la parte más profunda de la Alpujarra. Seguimos la carretera, que cose los valles, entrando y saliendo de las entrañas de la sierra, hasta llegar a Trevélez, pueblo que además de por su jamón, está bien visitar por tratarse de una de las poblaciones situadas a más altura de España. Desde allí, baja y sube, ponemos nuestra atención en el barranco de Poqueira. La vegetación es menos frondosa y el horizonte más lejano, dominado por los picos Veleta y Mulhacén, de alturas que rondan los 3.500 metros. En este paraíso de alta montaña están los pueblos Pampaneira, Bubión y Capileira, blancos como la nieve de la montaña, contrastando con el verde oscuro del valle. Los habitantes parecen llegados de cualquier parte del planeta guiados por un impulso que les llevó a instalarse allí. Gente tranquila, artesanos y montañeros que han hecho de estos tres pueblos y las aldeas cercanas un microcosmos donde el tiempo —se antoja— debe correr más despacio.

EL MARQUESADO

El puerto de la Ragua es la impresionante despedida de la Alpujarra y la bienvenida a la llanura de El Marquesado. Aquí las montañas están al revés: en lugar de levantarse hacia el cielo, la planicie está cortada por profundas y largas gargantas y cañones. Desde las vistas obtenidas en el descenso de la Ragua nada hacía presagiar que estas maravillas geológicas estuvieran allí, conteniendo todo el verdor y frescura que se pueda imaginar, y tal y como ha ocurrido durante el viaje, obtener sorpresas difíciles de olvidar. Es el caso del Parque Megalítico de Gorafe, situado a todo lo largo del cañón del río Gor y en el que se encuentran 240 dólmenes —construcciones funerarias de la Edad del Bronce— que invitan a dejar el coche y caminar para disfrutar de un paisaje que hace volar la mente. No es el único punto con restos del pasado. En la Estación Paleontológica de Fonelas han hallado restos fosilizados de 38 especies diferentes de animales del pleistoceno.

En esta comarca el agua también está muy presente. El balneario, con sabor a otro tiempo y en un emplazamiento cuidado con esmero, lo encontraremos en Alicún de las Torres. De allí nos dirigimos a Guadix, población de cierta entidad y que bien merece una visita más pausada: catedral, teatro romano y por encima de todo ello la alcazaba árabe. Más arriba aún, dominando toda la ciudad y con unas vistas extraordinarias, el barrio troglodita, formado por casas-cueva horadadas por la mano del hombre en cerros y colinas. Este podría ser el final de nuestro viaje, pero como despedida, y ya ca-



Los pueblos blancos de La Alpujarra compiten en belleza entre ellos, conservan un aspecto muy tradicional. Alpujarra's white towns compete with each other in terms of beauty, with all of them keeping a very traditional look.

AEROPUERTO DE GRANADA / GRANADA AIRPORT.

Air Nostrum conecta Madrid con Granada todos los días, con hasta cinco frecuencias diarias. Air Nostrum connects Madrid with Granada every day of the week, with up to five flights on a daily basis.

mino de regreso al aeropuerto de Granada, para sorber una última gota del elixir de esta tierra, asómense al mirador del Fin del Mundo en Purullena. Es un buen final.

La distancia recorrida se podría hacer en un largo día. A partir de tres es posible disfrutar del viaje. Con cuatro o cinco jornadas daría para profundizar. Para conocer la grandeza y variedad de la provincia de Granada sería necesaria toda una vida. Así que es mejor no descartar la posibilidad de que este viaje le haga mirar hacia Granada el resto de su vida.



During this trip, Sierra Nevada's white peaks serve as a natural reference point. We now head east, pointing the car to these mountains. As we advance, the impressive crests get closer and closer. Entering from the south slope of the mountains, we will first find the small village of Nigüelas. From there, we head to Lanjarón. This town has a very special, intriguing story. It has a Berber origin, with its first inhabitants having a special passion for water. And it was these town's springs that brought Muslims here in the first place and what made Lanjarón famous all across the country during the 20th Century. It was then that all the town's hotels were built. Here, we recommend you visit Hondillo, a sinuous quarter filled with white houses, geraniums and fountains.

After visiting these two towns, we are ready to enter the historical region of Alpujarras. We continue through the valleys, entering and leaving the mountains' until we arrive in Trevélez, a town not only famous for its ham, but also for being one of the highest towns in Spain. There, we turn our attention to the Porqueira ravine. The landscape here is less green and clearer, with the 3,500-metre high Veleta and Mulhacén mountains standing in the horizon. In this high mountain paradise,

the Pampaneria, Bubión and Capileria's white houses contrast with the valley's deep green colours.

Coming from all over the planet, the towns' inhabitants seem to have been guided by a strange impulse: quiet people, mountain lovers and craftsmen who have turned these towns and villages into a community where time seems to pass slowly. The Ragua Mountain Pass is a farewell to the Alpujarra region, marking the entrance to the El Marquesado plain. Here, the mountains are upside down: instead of rising to the sky, the plain is cut deep by gorges and canyons. The sights from the Ragua Mountain Pass don't suggest that these geological wonders are here: filled with green and freshness, these are another of the trip's surprises, and certainly ones you'll not easily forget. The Gorafe Megalithic Park is the best example. Located all along the River Gor's canyon, it contains over 240 dolmens – funerary constructions from the Bronze Age –. Leave your car and walk through this ancient treasure while witnessing the breathtaking landscapes. But this is not the only archeological site in the region: Fonelas' Paleontological Station is home to fossils of up to 38 different Pleistocene species!

As in the rest of the region, water is still very present on this land. You can find an ancient, carefully located spa in the town of Alicún de las Torres. From there, we set out to Guadix, a well-known town in which we recommend you spend a little bit more time: the town's cathedral, its Roman theater and, most importantly, its Arabian fortress are some of the most well-known attractions. On top of the city, the troglodyte quarter, with its mountain-carved houses, offers some extraordinary sights. This could very well be the end of our journey, but as a farewell, we encourage you to stop during your way to the airport and visit one of Granada's last hidden jewels: the *Mirador del Fin del Mundo* (The End of the World viewpoint), in Purullena. A fitting end for a great tour.

This journey can be carried out in a long day. If you do it in three, you'll enjoy it. If you spend four to five days in the region, you'll fall in love with it. The perfect way to discover Granada's greatness and beauty – although you would need a whole life for that –. A trip which will make you fondly remember this Andalusian region for the rest of your life.



Catedral de Guadix (arriba) principal población del Marquesado y Los Tajos de Alhama de Granada, en El Poniente granadino. *Catedral de Guadix (on top) is the biggest town in Granada's western El Marquesado and Los Tajos de Alhama de Granada districts.*



TORSTEN Müller-Ötvös

DIRECTOR EJECUTIVO DE ROLLS-ROYCE / ROLLS-ROYCE CHIEF EXECUTIVE



«**N**o soy el típico alemán»: el director general de Rolls-Royce nos habla de su trabajo en la compañía de coches de lujo. Parece mentira que el primer coche de Torsten Müller-Ötvös, director general de Rolls-Royce, fuese el polo opuesto al tipo de vehículos de los que actualmente es responsable.

La planta de la compañía ubicada en Goodwood (Sussex Occidental, Inglaterra) es el lugar donde se está fabricando el que ha sido tildado como el coche definitivo, una máquina infinitamente superior al Mini 850 que el joven Müller-Ötvös conducía por las calles de su Múnich natal.

«Ese coche me gustaba por el diseño, por la marca, por la sensación de estar conduciendo un kart, de estar sentado en un coche diferente, más especial que lo que la mayoría conduce», dice el impecablemente vestido Müller-Ötvös, quien a pesar de medir cerca de dos metros afirma que entraba perfectamente en el automóvil británico por excelencia.

Pero aquel Mini estaba lejos de ser perfecto: «Aprendí algunas cosas de mecánica durante esa época», recuerda mientras se le dibuja una sonrisa en los labios. No ha perdido un ápice de su acento alemán.

Nos encontramos en el refectorio de la sede de Rolls-Royce, lugar donde clientes y vendedores normalmente discuten la compra de vehículos de la compañía (los cuales parten de un precio de 220.000 libras). No muy lejos de aquí se encuentra una serie de *ateliers* que sirven como “muro de inspiración” donde el comprador decide el grado de personalización de su vehículo.

Allí, rollos de cuero, muestras de trabajo artesanal y maquetas de coches inundan las estancias. Hay incluso una lámpara que imita las condiciones lumínicas de distintas partes del mundo para que los clientes puedan observar cómo se verá el color que elijan allá por donde conduzcan su coche. Algunas personas llegan a gastar más dinero personalizando su coche que en el propio vehículo.

«Otras compañías ofrecen opciones, Rolls-Royce ofrece un coche único. El límite está en la imaginación del comprador», cuenta. «Mientras que no se nos pida ninguna locura que esté fuera de la ley, lo incluiremos». El pasado verano, Rolls-Royce llevó el concepto de personalización un paso más allá con la presentación de su última creación, el Rolls-Royce Sweptail.

El Sweptail es el resultado de cuatro años de trabajo. Una obra maestra de los ingenieros y trabajadores de la compañía que recibieron un Rolls-Royce Phantom (un coche de alta gama con un precio de 350.000 libras) y lo transformaron en un vehículo único. Todo un guiño a los tiempos en los que los coches se construían de forma individualizada.

Nuestro entrevistado, haciendo honor a la absoluta discreción de la compañía, no revela para quién se fabricó el coche ni detalles de mal gusto como el precio final del mismo, pero se ha especulado con 13 millones de libras. A pesar de que el Sweptail es una excepción, «muchos de los Phantoms que vendemos tienen un valor que ronda el millón de libras», nos explica.

Estos vehículos son muy diferentes a los que Müller-Ötvös (que confiesa ser un fanático de los coches) estaba acostumbrado: «Cuando era pequeño tenía *posters* de todos los grandes coches en mi habitación: Ferrari, Porsche, Lamborghini, un BMW CS de carreras pintado con los colores corporativos de Martini...», dice, añadiendo rápidamente que también tenía, por supuesto, uno

«No soy el
típico alemán»
«I'm not
your typical
German»



de un Rolls-Royce. Nos cuenta que le ofrecieron unas prácticas en BMW nada más acabar la carrera, algo que es «todo un sueño hecho realidad para alguien nacido en Múnich, donde el edificio de BMW es un elemento más del paisaje urbano de la ciudad».

Graduado en Economía por la Universidad de Múnich y con un Máster en Administración de Empresas por la Universidad de Augsburg, Müller-Ötvös sabía que quería estar en ventas y marketing, pero al principio no fue así. «Pasé los primeros 18 meses corriendo de un departamento a otro, pero es en los departamentos de marketing y ventas donde siempre me he sentido como pez en el agua», comenta.

A mediados de los noventa, una serie de movimientos en el mercado que se saldaron con la compra del grupo Rover por parte de BMW terminaron llevándole a Inglaterra. «Mi trabajo allí consistía en elaborar un portfolio de marcas: cuál era la situación del Rover y del Land Rover, qué era el MG, cuál era el atractivo del Mini...».

Dicha experiencia fue muy instructiva: «Eran marcas interesantes, pero a nivel técnico... había mucho margen de mejora», dice sopesando cuidadosamente sus palabras para ser lo más diplomáticamente correcto posible mientras remueve lentamente su café.

Trabajar en los vestigios de la que había sido una gran compañía destruida por una combinación de infrafinanciación, vehículos de baja calidad y conflictos sindicales permitió a Müller-Ötvös hacerse una idea de las diferencias entre el funcionamiento de una compañía alemana y una británica: «Me encontré con una cultura en la que se dice mucho “sí, sí, sí, sin problema”, pero al final lo que al principio era “sí” pasaba a ser “no” y lo que era posible ya no lo era. La experiencia me ayudó a entender mucho mejor cómo funcionan las cosas en el Reino Unido».

A pesar de que por aquel entonces ya era una figura emergente en la compañía, su primer gran éxito llegó en el año 2000 con el relanzamiento del Mini por parte de BMW: «Al hacernos car-

Im not your typical German': Rolls-Royce chief on how he's driving the luxury car company forward... The first car that Rolls-Royce Chief Executive Torsten Müller-Ötvös owned came from the opposite end of the spectrum to the vehicles he currently oversees.

The production line at the company's base in Goodwood, West Sussex makes what is billed as the ultimate in cars – a far cry from the Mini 850 the young Müller-Ötvös drove around Munich.

“I liked the shape, the brand, the go-kart feeling and sitting in a car which is a bit more special than what everyone else drives,” says Müller-Ötvös who, despite being comfortably over 6ft, says he fitted perfectly inside the British automotive icon.

His Mini wasn't perfect though. “I also learnt some lessons in mechanical engineering whilst driving that car,” he recalls with a smile, his German accent still strong. The impeccably dressed Rolls-Royce boss is speaking in the customer dining room of the company's headquarters, a place where buyers can discuss purchases of vehicles which start at about £220,000. Next door is a suite of “atelier” rooms which act as a design “mood board” where clients can discuss the personalisation of their cars.

It's packed with rolls of thick leather, examples of Rolls' craftsmanship and stylised models of the cars. There's even a lamp that mimics light conditions around the world, so customers can see how their particular colour scheme will appear where they are likely to drive. Many spend the base price again on getting the vehicle kitted out to their taste.

Other car companies offer options, Rolls-Royce offer “bespoking”. “Your imagination is our limit,” says Müller-Ötvös. “As long as you don't ask us for crazy stuff which is illegal because of rules of the road, then we will accommodate it.” In the summer, Rolls-Royce took bespoking to a new high, unveiling the one-off “Sweptail”.

A £350,000 Phantom – the top-of-the-range car – was given a four-year transformation with engineers and craftsmen producing a unique vehicle which recalled the days of individually “coach-built” cars.

Keeping true to Rolls-Royce's promise of utter discretion, Müller-Ötvös won't say who it was built for or mention anything as vulgar as the price, but insiders speculated at a £13m price-tag. Sweptail is an exception but Müller-Ötvös says he's seen “many Phantoms going down the line that are worth £1m”.

Those vehicles are a far cry from what self-confessed “car nut” Müller-Ötvös started off with. “As a kid I had posters of all the great cars on the wall – Ferrari, Porsche, Lamborghini, BMW CSs in the Martini racing colours,” he says, careful to add that Rolls-Royce found a spot too. He describes being offered a traineeship with BMW when just out of university “a dream come true when you live in Munich, the BMW building's part of the skyline”.

With a degree in economics from Munich and an MBA from Augsburg, he knew he wanted to be part of the company's sales and marketing operation, but he spent his first 18 months “running around within different departments”. “Sales and marketing is my home turf,” says Müller-Ötvös. A series of roles in the field led him to the UK in the mid-Nineties, as BMW bought the Rover group. “My job was to work out the brand portfolio: where is Rover, Land Rover, what is MG, what can Mini be?”

It was an instructive time. “They were attractive brands, but engineering-wise...” he takes time to stir his coffee as he thinks of a diplomatic phrase, “...there was lots of room for improvement”.



go del Mini, teníamos claro que no podía ser un BMW pequeño, sino algo completamente diferente. Así que creamos una nueva imagen de marca y buscamos un nuevo sector a quien ofrecerlo», señala.

Afirma que, mientras estaba a cargo del proyecto, él y su equipo crearon el marketing de guerrilla: «Coches colgados de muros, dentro de estadios de fútbol entre el público... Cosas bastante, bastante atípicas».

Así, el Mini pasó de ser una reliquia del pasado a un icono contemporáneo (cerca de 360.000 se fabrican cada año, la mayoría en la gigantesca planta de producción de la compañía en Oxford). Sin embargo, BMW no se quedó con todas las marcas que adquirió, las cuales ni mucho menos han corrido la misma suerte que el Mini. En el año 2000, tanto el Rover como el MG fueron vendidos al grupo Phoenix, que terminó en quiebra y dejando en paro a más de 6.000 trabajadores. Por otro lado, Ford se hizo con el Land Rover, aunque Müller-Ötvös considera la presencia del todoterreno en BMW el motivo del éxito de la serie X, la línea de vehículos SUV de la compañía.

Torsten, que abandonó el proyecto Mini en 2003 para ocupar altos cargos de marketing en la empresa, volvió al Reino Unido en 2010 para hacerse cargo de Rolls-Royce. Cuando se le pregunta al respecto, no titubea en decir qué habría sido de la centenaria marca de coches si la firma alemana no la hubiese adquirido: «Sin BMW, Rolls-Royce habría desaparecido», afirma contundente. «No me cabe duda, la compañía habría muerto hace años».

Tener un alemán al mando de la compañía británica más famosa de automóviles generó algunas dudas en un primer momento. Sin embargo, los números hablan por sí solos. Bajo su mando, estos últimos tres años han sido los mejores en la historia de la compañía: en el año 2016, los británicos vendieron 4.011 coches; en el 2015, 3.785; y, por último, una cifra récord de 4.063 coches en el 2014.

Working in the remnants of a once-proud industry that had all but been destroyed by a combination of under-investment, quality issues and industrial action, Müller-Ötvös was given an “interesting insight” into the difference between British and German companies.

“I encountered a culture where I heard a lot of ‘yes, yes, yes, it’s always possible’, but at the end it wasn’t possible,” he recalls. “It enabled me to understand Britishness in a much better way.”

A rising star in the company, Müller-Ötvös really made his mark in 2000 when BMW relaunched Mini under his control. “When I took over Mini to bring it back to life, it was clear this couldn’t be a kind of small BMW,” he says. “It needed to be something fundamentally different. So, we created a completely new brand identity and were targeting new groups.”

He claims that under his control Mini “invented guerrilla marketing”, with stunts including placing cars up walls and in crowds inside football stadia. “Funny, funny things,” he says.

Mini was transformed from a relic of the past into a modern icon thanks to Müller-Ötvös – about 360,000 are built each year, the bulk of them at the giant Oxford plant – but not all the marques that BMW acquired have stayed with the company or fared so well. In 2000, Rover and MG were sold to the Phoenix Group, which ultimately failed with the loss of more than 6,000 jobs.. Land Rover was sold to Ford, though Müller-Ötvös credits the off-road marque’s time under the BMW umbrella as being the reason the German company now has a successful “X” range of SUVs.

Müller-Ötvös, who left the Mini job in 2003 for senior corporate marketing roles, returned to the UK in 2010 to take over Rolls-Royce. He has no doubt what would have happened to the now 113-year-old business had it not been taken under German ownership. “Rolls-Royce would not have survived without BMW,” he says. “Impossible. It would probably be dead now.”

A German running Britain’s most famous brand provoked more

«Parece que las cosas no han ido tan mal con un alemán al mando», dice. «Pero tampoco me considero el típico alemán».

Müller-Ötvös se describe a sí mismo como una persona cosmopolita, abierta y curiosa, y afirma que Rolls-Royce «no ha perdido un ápice de su idiosincrasia británica, al menos desde mi perspectiva alemana», dice riendo.

«Lo que hemos creado es una unión fantástica entre tradición y renovación. Y nos ha ido muy bien». El objetivo principal de Müller-Ötvös desde que llegó a la compañía ha sido «subir el listón». Esto ha incluido, entre otras cosas, el lanzamiento del Rolls-Royce Wraith *coupé*, el descapotable de lujo Rolls-Royce Dawn y la línea juvenil Black Badge (descrita por Torsten como la «cara rebelde de la compañía, el Sr. Hide de nuestro Dr. Jekyll»). Actualmente, el Black Badge supone el 20% de las ventas totales de la firma. Estos coches ayudan a afianzar la idea de que, con un Rolls-Royce, lo importante no es solo conducir, sino qué conduces.

Pero nunca se debe que dejar de lado la tradición. Es por esto por lo que el nuevo Phantom Mk VIII llegará a los concesionarios en 2018. Se espera que este imponente vehículo (el mejor de la compañía hasta la fecha) sea un éxito entre aquellos capaces de adquirir uno.

«No es que a nuestros clientes les falte liquidez», explica. «Muchos tienen dinero de sobra para comprar un Rolls-Royce. Pero cuando el viento no sopla de cara la gente puede posponer la compra. Por ejemplo, empresarios que están recorriendo personal por su situación económica...».

Ver un Rolls-Royce por la calle es impactante, pero al contrario que otras firmas de lujo, este no es un coche que levante envidias. En un experimento que realizó en Berlín, Torsten condujo un Rolls-Royce por uno de los barrios más humildes de la capital alemana. Nos cuenta por qué le dieron el visto bueno a dicho experimento: «Me dijeron que sí porque es un coche muy poco común. Despierta curiosidad al verlo pasar. Muchos han oído hablar de él, pero nunca han visto uno. Conducir un Rolls-Royce manda un mensaje, pero no uno negativo».

El siguiente paso para la compañía es un SUV. Bajo el nombre de Proyecto Cullinan (una referencia al diamante más grande del mundo), Rolls-Royce se adentra en un terreno desconocido hasta la fecha. 2019 será el año en el que el Cullinan verá la luz, lo que supondrá la entrada de la empresa en el sector del automóvil de mayor desarrollo en los últimos años, donde competidores como Bentley y Lamborghini ya están intentado ganar terreno a los Range Rovers de Jaguar.

A sus 57 años, el código interno de BMW dicta que Torsten debe jubilarse en un plazo de tres años, pero él no se imagina fuera de la empresa y quiere permanecer en ella el mayor tiempo posible.

Este año, debido a que la producción del Phantom Mk VII se detuvo en el 2016 para dar cabida al nuevo modelo, habrá una disminución en el número de ventas, pero eso no implica que Müller-Ötvös no pueda irse por la puerta grande. Para cuando le llegue la hora de abandonar el cargo, el nuevo Phantom estará ya asentado en el mercado y el Cullinan será una realidad.

Todas estas no son sino más oportunidades que este atípico alemán tiene para dejar el listón bien alto una última vez.

“interesting” questions when Müller-Ötvös was first installed. Still, a CEO should be judged on results and, under his tenure, sales have surged with the past three years the best in the company’s history. It sold 4,011 cars in 2016, 3,785 the year before and a record 4,063 in 2014. “Maybe it hasn’t been so bad with a German on the top,” says Müller-Ötvös, “but I wouldn’t consider me a typical German anyhow.”

Describing himself as “cosmopolitan to an extent, open to the world, always curious”, Müller-Ötvös says that Rolls-Royce remains “British in its purest form”, laughing as he adds, “if I may say so, as a German”.

“What we have created here is a fantastic blend, a mix of tradition and revolution, and it has been very successful for us.” Müller-Ötvös’s time at Rolls-Royce has been about “moving the needle”. This has included launching the Wraith coupe, Dawn convertible, and “boy racer” Black Badge line – described by the chief executive who drives one himself as the company’s

“rebellious side, our Dr Jekyll and Mr Hyde”. Black Badge now makes up about 20pc of sales. Cars like these are about dispelling the image that Rolls-Royces are cars to be driven in, rather than drive.

But tradition matters, and the new Phantom Mk VIII hits the roads in 2018. This beast of a car – the best the company has produced yet – is expected to be a big seller among money-no-object buyers.

“It’s never that customers are short of money,” says Müller-Ötvös. “They have enough to buy a Rolls-Royce. But when times are not solid they might postpone a decision on their next Rolls-Royce because if they are an entrepreneur mulling releasing people due to economic circumstances”

The optics of driving a Rolls-Royce are quite something, but the car doesn’t

generate the same sort of envy that many of the other prestige cars do. Müller-Ötvös recalls giving the go-ahead to an experiment in Berlin where a Rolls was driven through the roughest neighbourhood. “It got a thumbs-up,” he says. “The reason was it’s an extremely rare car. People are highly curious, they’ve heard stories but don’t see many. A Rolls-Royce is a statement, but a positive one.”

The next step in the company’s development is an SUV. Called Project Cullinan – after the largest ever diamond – this is a step into the unknown for Rolls-Royce and it could eat into the rarity factor. Not due out until 2019, the Cullinan is the company’s entry into the fastest-growing car segment, and follows rivals such as Bentley and Lamborghini, who want a part of the market dominated by Jaguar Land Rover’s Range Rovers.

Sales will be down this year – Phantom Mk VII was stopped in 2016, clearing the way for the new model – but there’s time for Müller-Ötvös to go out on a high. The latest Phantom will be established, and the Cullinan will be kicking in just as his tenure ends.

Both will be opportunities to move the needle for this atypical German.



SEA CUAL SEA TU PLAN

NO MATTER WHAT
YOUR PLAN IS

DESTINOS DESTINATIONS

A Coruña
Alicante
Asturias
Badajoz
Barcelona
Formentera
Granada
Ibiza
Madrid
Málaga
Mallorca
Melilla
Menorca
Murcia
San Sebastián
Santander
Santiago de Compostela
Sevilla
Valencia
Valladolid
Zaragoza



Disfruta de los mejores descuentos usando este **CÓDIGO PROMOCIONAL**
Enjoy the best discounts using this **PROMO CODE**

OKairSUMMER18 ◀

Haz tu reserva en **OKRENTACAR.ES**
o contactanos a través del e-mail a:
info@OKrentacar.es o llamando al +34 902 360 636

OK Rent a Car se reserva el derecho a modificar, suspender temporalmente
o finalizar en cualquier momento esta promoción sin previo aviso.

Book on **OKRENTACAR.ES**
or contact us via e-mail:
info@OKrentacar.es or dialing +34 902 360 636

OK Rent a Car reserves the right to amend, stop temporarily
or end unannouncedly this promo at any time without.

OKRENTACAR.ES

LA RIOJA

ES PARA EL VERANO
THE PERFECT SUMMER DESTINATION

Acuarela de colores
en el campo riojano.
*The Riojan landscape is
a watercolour painting.*

La temporada estival en este paraíso vitivinícola propone aventuras entre dinosaurios, cielos estrellados, festivales de música, rutas gastronómicas y monasterios milenarios

Temporada ideal para vivir su diversidad natural, refrescar la mente y explorar todos sus misterios. A pie, en bicicleta, a caballo o en globo, la tierra con nombre de vino se extiende entre caminos repletos de viñedos, huellas de dinosaurios, monasterios y castillos milenarios. Además, el verano riojano se come y se bebe en cada rincón de su geografía. También se escucha y se baila en alguno de los muchos festivales culturales.

Enciso es la puerta riojana hacia el Cretácico. Al otro lado, asoman vidas de dinosaurios impresas en la naturaleza. Son huellas de un mundo perdido que ahora es Reserva Mundial de la Biosfera por su valor ambiental y Reserva Star-

light por la calidad de sus noches estrelladas.

Alrededor de este lugar, que hace más de 120 millones de años fue el Mar de Tethys, proliferan rutas, yacimientos a cielo abierto y reproducciones a escala natural. De algún modo, estos gigantes prehistóricos han regresado sobre sus pasos.

El itinerario más familiar alcanza El Barranco Perdido, un parque de multiaventura tematizado con los antiguos habitantes de este territorio. Dentro, los niños pueden hacer prácticas improvisadas de paleontología, bañarse en una exclusiva playa cretácica, deslizarse por el cuello de un braquiosaurio y afrontar múltiples retos en una colina 'encantada'.

La Rioja es un cruce de caminos, historias y leyendas. Muchos pasos avanzan hacia Santiago.



Castillo de Clavijo. Clavijo's castle.



CIENCIA Y RECREO *Fun with Science*

► Piscinas, toboganes, géiseres y una evocadora playa modelan El Barranco Perdido, epicentro de cualquier aventura familiar entre dinosaurios. El parque está asentado en Enciso, capital del turismo paleontológico en una región que es referencia mundial. El Centro Paleontológico de Enciso y el Centro de Interpretación Paleontológica de La Rioja, en Igea, contienen restos fósiles de gran interés. En Calahorra, apenas a unos kilómetros, Tierra Rapaz abre el mundo de las aves rapaces a todos los públicos. ► Swimming pools, slides, geysers and evocative beaches are all part of El Barranco Perdido, the perfect family friendly dinosaur adventure park. It is located in Enciso, the capital of Paleontological tourism and a household name all around the world. Enciso's Paleontological Centre and La Rioja's Paleontological Interpretative Centre are home to very interesting fossils. Just a few kilometers away, in Calahorra, Tierra Rapaz will introduce children to the world of birds of prey. ► **WEB:** www.barrancoperdido.com www.tierrarapaz.com

This winegrowing paradise offers exciting adventures for the summer season, including dinosaurs, starry skies, music festivals and age-old monasteries.

Summer is the perfect time of the year to experience La Rioja's natural diversity, discover its secrets and clear your mind. Travel through the trails of this land that shares its name with wine by foot, bike, horse or even hot-air balloon and witness its wonderful vineyards, dinosaur prints and ancient castles. Not only that, La Rioja's always has excellent gastronomy and is the perfect destination choice during the summer months. Let's not forget the many music and cultural festivals in which you can dance and enjoy music as well.

La Rioja is a natural doorstep to the Cretaceous Period, with the lives of dinosaurs waiting on the other side. These prints from a lost world are now a Unesco's Biosphere Reserve due to its important environmental value as well as a Starlight Reserve, an award given for excellent night sky visual quality. Routes, archeological sites, and life size models of these dinosaurs can be seen scattered throughout the region – which used to be Tethys Ocean 120 million years ago – it is as if these prehistoric beasts have come back to life.

The most family friendly route will take you to *El Barranco Perdido*, a multi-adventure park with a dinosaur theme. Here, children will

Un verano a la riojana es un recreo para todos los públicos

A summer in La Rioja is a joy for all ages



Huella petrificada de dinosaurio en Enciso.
A petrified dinosaur print in Enciso.

El Camino avista fortalezas históricas, como el emblemático castillo de Clavijo, y se inclina ante panteones reales (monasterio de Santa María La Real en Nájera). En las proximidades de este recorrido santo aparecieron las primeras palabras escritas en castellano (monasterios de Suso y Yuso en San Millán de la Cogolla).

Otros viajan hasta poblados celtíberos (Condebria Leucade en Aguilar del Río Alhama), practican deportes acuáticos en plácidos pantanos (Club Náutico El Rasillo), descansan en lujosos balnearios (Arnedillo y Grávalos), recorren cuevas fascinantes (Ortigosa de Cameros) o se refrescan bajo hermosas cascadas (Villoslada de Cameros).

Un verano a la riojana es un recreo para todos los públicos. Insignes calles de pinchos (La Laurel en Logroño es una degustación permanente), restaurantes con estrella Michelin, bodegas centenarias, fiestas inigualables (Batalla del Vino en Haro), planes campestres y museos únicos multiplican sus posibilidades bajo un cielo limpio y cálido. La música estival está a punto de sonar.



Gastronomía y paisaje maridan en La Rioja. Gastronomy and landscape are the perfect match in La Rioja.



El arte contemporáneo tiene su espacio en el museo Würth. Contemporary Art has its place in the Würth Museum.



MÚSICA Y ESTRELLAS MUSIC AND STARS

► El verano riojano suena en espacios exteriores, sugerentes, incluso icónicos, como Bodegas Franco-Españolas en Logroño (Muwi). En la heterogénea oferta cultural caben propuestas muy diferentes: Festival de Música Clásica en Arnedillo y Casalarreina, Fárdelej en Arnedo, Ezcaray Fest, veladas culturales 'Ven a la Bene' o la iniciativa 'De noche, el museo suena' en el Museo Würth La Rioja. No todas las estrellas están sobre el escenario. La Reserva de la Biosfera de La Rioja es un privilegio natural (más de 120.000 hectáreas y cuarenta municipios) para recorrer y contemplar sin prisas. La zona está reconocida como Destino Turístico Starlight por las excelentes cualidades de sus cielos para la observación astronómica. ► La Rioja has many enjoyable, open, evocative, and even iconic locations –such as Logroño's Bodegas Franco-Españolas wine cellars (Muwi)–. This extensive cultural offer includes such events as Alnerdillo and Casalarreina's Classic Music Festival, Arnedo's Fárdelej, Ezcaray Fest, the Ven a la Bene cultural evenings, or Museo Würth La Rioja's De noche, el museo suena (The Museum Sounds at Night) initiative. But in La Rioja, stars are not only at the stage. This region is a Biosphere Reserve and a natural treasure, expanding over 120 thousand hectares and 40 municipalities. Not only that, it is an official Starlight Destination, a distinctive award guaranteeing excellent night sky visual quality..

📍 **WEB:** www.fardelej.com · www.ezcarayfest.com · www.muwi.es

www.lariojatourismo.com



be able to practice paleontology, swim in an exclusive cretaceous beach, slide through a brachiosaurus' neck and face the many challenges of the "enchanted" hill.

La Rioja is a crossroad of history and legend, with the Way of St. James crossing the region. If you follow it, you'll find historic fortresses such as the **Clavijo Castle** as well as royal pantheons like Santa María La Real Monastery, in Nájera. It was in this region where the first Spanish words were ever written, in San Millán de la Cogolla's Suso and Yuso Monasteries.

You may also want to visit the region's Celtiberian villages (Contrebia Leucade, in Aguilar del Río Alhama), practice water sports in one area's many reservoirs, (El Rasillo Nautical Club), relax in a luxurious spa (Arnedillo and Grávalos), explore fascinating caves (Ortigosa de Cameros) or freshen up under a waterfall (Villoslada de Cameros).

La Rioja is the perfect summer destination for visitors of all ages: illustrious gastronomical pinchos streets (Laurel Street, in Logroño, is like a permanent degustation menu), Michelin star awarded restaurants, century old wine cellars, unparalleled celebrations (Haro's Wine Battle), a beautiful countryside, and unique museums are among the many tourist attractions you will find under the region's clear, warm skies. Let the summer music begin!

Sosiego del interior mallorquín

Mallorca's inner quietness

Gran Hotel Son Net

Canela y naranja. Esa agradable fragancia que serena el ánimo y despierta los sentidos caracteriza el Gran Hotel Son Net.

El aroma recibe al huésped y le acompaña por todas las estancias de forma casi imperceptible, envolviéndole en cordialidad. Esa simpatía también se respira en el trato del personal del establecimiento que aporta un toque de deferente familiaridad que le hace singular, alejado de otras ofertas hoteleras (y extra hoteleras) más impersonales.

En la falda de una colina muy arbolada sobre el pequeño pueblecito de Puigpunyent en el interior de Mallorca, el Gran Hotel Son Net goza de unas vistas cuya contemplación insufla sosiego.

Según la leyenda, un pirata reconvertido en corsario a la sombra de la corona fue recompensado con una gran extensión de tierras frente a la sierra de Tramuntana. Allí, Francisco de Net escogió una zona rodeada de montañas y con vistas al pueblo para edificar su mansión.

Tres siglos después, un rico californiano, David Stein, adquirió la finca y rehabilitó el edificio para convertirlo en su propia residencia. En la década de los 90, acometió una nueva restauración y lo convirtió en hotel, aunque conserva una habitación para él.

La elegante sencillez del edificio saluda ya en sus rasgos mallorquines, como el color terracota de la fachada y las arcadas y balaustradas tradicionales. En su interior, la recepción se abre a un patio acristalado con evocación de abrevadero de caballerizas y un pozo de agua de la montaña.

Reyes, príncipes, presidentes, artistas y

empresarios se han alojado en el hotel que ahora dirige Javier García. Dispone de 31 habitaciones y suites que ofrecen todos los atractivos para una estancia de lujo sin ostentación. Todas distintas entre sí, cada una con su propia alma. Techados originales de crucería alternan con otros de artesanado de trabajada madera, y en el suelo, azulejo típico de cerámica y barro. Algunas habitaciones, con terraza, otras con jardín privado; unas con grabados, incluso alguna con un fresco, todas con muebles antiguos, mullidos sofás o cómodos sillones; camas con dosel, cortinas de seda salvaje a juego con tapicería de estampados varios y las características telas de lenguas mallorquinas; y los baños, de mármol muy luminosos.

Los elementos antiguos de la decoración van más allá de lo ornamental. Hasta la tecnología está integrada con armonía.

El hotel dispone de dos comedores en perfecta consonancia con el ambiente general. La antigua almazara de la finca con

su centenaria prensa preside impresionante el restaurante *Oleum*. Allí se ofrece una singular carta en la que los platos de inspiración asiática, que su chef Cristian ha diseñado tras su paso por Oriente, conviven con la cocina de productos de la tierra, tan próximos como que las hortalizas son de su propio huerto de cultivos ecológicos. La vinoteca también merece capítulo aparte por su escogida y estudiada variedad que gestiona el *sommelier* Enrico Odolino, y por su cosecha propia de uva autóctona, 3.000 cepas de malvasía y callet.

Otro de los fuertes del establecimiento es su servicio de terapia de belleza y bienestar, que presta con expertas manos Akvile Álvarez con una larga oferta de masajes corporales y tratamientos faciales.

Hotel ideal para escapadas románticas, muchas parejas aprovechan para conmemorar aniversarios o para renovar votos, e incluso para celebrar enlaces en la coqueta capilla.





GRAN HOTEL SON NET

***** GRAN LUJO

📍 Castillo Son Net s/n,

07194 Mallorca

T +34 971 14 70 00

Web: sonnet.es

Cinnamon and orange. This calming, pleasant smell awakens the senses and is what characterises the Gran Hotel Son Net.

A welcoming aroma which accompanies all guests throughout the hotel in a cordial, almost subtle way. A cordiality and friendliness you will also notice in the hotel's staff. A unique touch of deference and familiarity which makes this so much more than just a hotel.

Located at the foot of a wooded hill near Puigpunyent – a small Majorcan village – this hotel's sights and surroundings invite guests to relax and contemplate.

The legend says that pirate-turned-privateer Francisco de Net was offered a big extension of land in front of the Tramuntana Mountains by the Crown as a reward for his services. He then built a manor in an area surrounded by mountains with views to the village.

Three centuries later, a rich Californian



PINACOTECA PARTICULAR A PRIVATE PICTURE GALLERY

La colección privada de David Stein viste las paredes de habitaciones y pasillos del hotel. En el hall se puede apreciar el desenfadado trazo de evocación fauvista de Hockney; contorsionadas figuras de Rober Longo le acompañan a uno en el bar mientras toma el muy recomendable gin tonic; en los corredores y en las propias habitaciones cuelgan muestras del hiperrealismo geométrico y urbanita de Richard Estes, el expresivo colorismo de Chagall y de las enteladas instalaciones de Christo Javacheff; y en el restaurante, a modo de biombos, unas baterías de cuchillos y tenedores acotan y ensalzan el espacio reservado para los comensales. *David Stein's private collection can be admired in the hotel's many rooms and corridors. Hockney's lighthearted fauvist lines can be seen in the hall, while Rober Longo's contorted shapes accompany guests in the bar – we recommend you try their excellent gin and tonics –. Richard Estes' hyperrealist geometrical and urban paintings, Chagall's expressionist colours and Christo Javacheff's fabric panels are hung on the wall in the corridors and rooms. In the restaurant, screens of forks and knives pay homage and define the diner's space.*

man named David Stein bought the house and turned it into his home. During the 1990s, he refurbished it and turned it into a hotel, but kept a room for himself.

The manor's simple yet elegant architecture welcomes visitors with its traditional Majorcan traits such as the façade's terra cotta colour and its arches and balustrades. A glazed courtyard that used to be the horses' watering place can be found next to the reception.

Now managed by Javier García, royal families, presidents, artists and important businessmen have all spent nights in this hotel. Its 31 suites and rooms – all with their own distinct character – offer all the attractions of a luxury hotel without flamboyance: here, original rafter roofs alternate with coffered ceilings made of



La casa del árbol. Un pequeño comedor reservado en el que se puede comer o cenar contemplando la campiña y la sierra de Tramuntana. *The tree house. A small dining room in which you can have lunch or dinner while beholding the countryside and the Tramuntana Mountains.*

worked wood, while the floor is made with traditional ceramic and clay tiles.

Some rooms have terraces, others have private gardens; some have engravings, others even have frescoes. What they do share are antique furniture, soft sofas, comfortable couches, canopied beds, wild silk curtains that match the upholstery and traditional Majorcan 'tongue fabrics', and luminous, marble-built bathrooms

The manor's old mill is now the impressive Oleum Restaurant, with the old centennial press presiding over it. Its unique menu offers both Asian-inspired dishes – designed by the restaurant's chef Cristian after his time in the East – and traditional local products such as ecologically grown vegetables from the hotel's own gardens. The hotel's wine bar also deserves a mention of its own: with sommelier Enrico Odolino in charge, they offer a carefully designed wine selection, as well as their own homegrown wine made with 3,000 malvasía and callet local vines.

Another of this establishment's impeccable service is their beauty and wellness treatment carried out by the expert hands of Akvile Álvarez.

This is the perfect hotel for a romantic trip, with many couples celebrating their anniversary or renewing their vows. Some even choose to marry in the hotel's coquettish chapel too!

SUR de Extremadura

Un tesoro en tierras
de campiña y sierra

*A treasure in the
mountainous countryside*

**Pueblos y ciudades monumentales,
un excelente jamón ibérico de bellota
y paisajes deslumbrantes llenos de
luz. Tres argumentos de peso para una
escapada por Badajoz.**

*Monumental cities and towns, excellent
cured Iberian ham and breathtaking,
luminous landscapes. These are the three
main reasons to visit Badajoz.*

Las comarcas de Sierra Suroeste, Zafra-Río Bodión, Tentudía y Campiña Sur son las más meridionales de Extremadura, un amplio territorio limítrofe con Andalucía donde encontramos pueblos y ciudades repletos de patrimonio histórico, un bello paisaje de sierras y campiña y un producto que es su mejor embajador y una de las estrellas de la gastronomía española: el jamón ibérico de bellota.

Un recorrido en busca de los mejores jamones del país nos lleva por Jerez de los Caballeros, Fregenal de la Sierra, Zafra,

Llerena, Azuaga y Monesterio, pueblos de arquitectura blanca y larga tradición chacinera. En todo el sur de Extremadura existe una interesante oferta turística y de ocio relacionada con esta *delicatessen*: paseos a pie, a caballo y en bicicleta por la dehesa (el hábitat donde se cría el cerdo de raza ibérica), visitas a secaderos, degustaciones de jamón, cursos de iniciación al corte, tiendas *gourmet* y numerosas fiestas y eventos, como la Matanza Tradicional Extremeña y Feria del Embutido en Llerena, el Salón del Jamón Ibérico en Jerez de los Caballeros o el concurso de cortadores (agosto) y el Día del Jamón (principios de septiembre) en Monesterio, donde se ubica un museo temático.

Si además de la buena gastronomía le gusta la historia y la cultura, está en el lugar adecuado: yacimientos prehistóricos, construcciones romanas (destaca el teatro de Regina en Casas de Reina, donde el Festival de Mérida representará la obra 'Viriato' el 3 de agosto), iglesias, monasterios, plazas, castillos, el legado de los caballeros del Temple y de Santiago, palacios, casas señoriales...

Comenzamos nuestro recorrido en



Paseo por la
plaza de España
de Llerena.
*A walk through
Llerena's Plaza de
España.*



Jerez de los Caballeros, el centro artístico más importante del barroco de Extremadura. Las torres y algunas fachadas de iglesias, la imaginería de parroquias y conventos, y los palacios son testimonios de un notable desarrollo artístico en los siglos XVII y XVIII. La 'ciudad de las torres', como se conoce a esta localidad, cuenta también con muestras de arte gótico y renacentista, sin olvidar un castillo construido por los caballeros templarios sobre una antigua alcazaba árabe.

Zafra, en plena Vía de la Plata, la antigua calzada romana que vertebraba el oeste de la península ibérica y que hoy es utilizada por los peregrinos que van a Santiago de Compostela, es una villa llena de patrimonio. Sus plazas Chica y Grande, ambas porticadas, fueron epicentros durante siglos de la pujanza artesanal, mercantil y ganadera de Zafra. Este perfil co-



AEROPUERTO DE BADAJOZ /

BADAJOZ AIRPORT

Air Nostrum conecta el aeropuerto de Badajoz con los de Barcelona y Madrid, y en verano con Mallorca.

Air Nostrum connects Badajoz with Barcelona and Madrid, and with Mallorca during summer months.

mercial lo conserva en nuestros días, como lo demuestra la Feria Internacional Ganadera y Tradicional de San Miguel, iniciada en 1453, una de las más importantes del sector en Europa. Se celebra entre finales de septiembre y principios de octubre y recibe cada año un millón de personas.

Resulta imprescindible visitar el palacio de los Duques de FERIA, hoy parador de turismo, un edificio del siglo XV con una espectacular fachada y nueve torres almenadas, y que guarda en su interior hermosos artesonados, arcones y otros detalles decorativos del antiguo palacio.

Nuestro recorrido por el sur extremeño continúa en Llerena, importante núcleo urbano, político y administrativo entre los siglos XV y XVII. Tras la Reconquista, fue sede de los maestros de la Orden de Santiago y del Tribunal de



Have a snack in one of Zafra's terraces.. Have a snack in one of Zafra's terraces.



Ermita del Ara, la capilla sixtina extremeña. *The Ara Hermitage, Extremadura's Sistine Chapel* FOTO/PHOTO: PLANVE/ANDY SOLÉ.



Iglesia de Santa María en la plaza de Fregenal de la Sierra. *The Santa María Church in Fregenal de la Sierra's square.*



Monasterio de Tentudía. *Tentudía Monastery.*

The Extremenian southern regions of Sierra Suroeste, Zafra, Río Bodión, Tentudía and Campiña Sur are a vast territory bordering with Andalusia in which we find towns and cities filled with historical heritage, astonishing mountainous and countryside landscapes as well as its gastronomy treasure: corn-fed Iberian ham.

A trip looking for the country's best ham will take us to the towns of Caballeros, Frenegal de la Sierra, Zafra, Llerena, Azuaga and Monesterio: beautiful white house villages with a long-lasting ham making tradition. The southern region of Extremadura offers an extensive tourist and leisure proposal surrounding this delicatessen: walking, biking and horseback riding tours through the meadows – where the Iberian pig is bred –, drying house tours, slicing courses, gourmet stores and several festivals and events such as the *Feria del Embutido*, the *Matanza de Llerena* – in March –, the *Salón del Jamón Ibérico* – in Jerez de los Caballeros, in May –, the *Concurso de Cortadores* – August –, and the *Día del Jamón* – September – in Monesterios, where there's also a thematic museum dedicated to it.

If you also happen to like history and culture, you are in the right place: archeological prehistoric sites, Roman buildings, – including the Regina Theater in Casas de Reina, where the Mérida Festival will present the play *Viriato* on 3rd August –, churches, monasteries, squares, castles, the knights templars and the order of St. James' legacy, palaces and manors are all scattered throughout the region.

Our trip begins in Jerez de los Caballeros, Extremadura's most important baroque artistic centre. Here, the churches' towers and façades, the parish and convents' imagery, and the palaces are proof of the notable artistic development the region experimented with during the 17th and 18th Century. This town – known as the City of Towers – has also important Gothic and Renaissance heritage. And let's not forget the medieval castle built by the templars in the place where an old Arabian fortress used to be.

The villa of Zafra, located right in the *Vía de la Plata* (the Silver Way, the ancient Roman road which used to cross the west of the Iberian Peninsula and that is now used by pilgrims travelling to Santiago de Compostela) is filled with heritage as well.

la Inquisición, además de un destacado centro artístico. Por este motivo, era conocida como “la pequeña Atenas de Extremadura”.

En una ciudad con abundantes ejemplos de arte mudéjar y barroco, debemos mencionar la iglesia mayor de Nuestra Señora de Granada (originaria del siglo XIV), el convento de Santa Clara, la iglesia de Santiago (estilo gótico tardío hispano-flamenco) y la Iglesia del convento de la Concepción (renacentista).

Merece la pena recorrer unos kilómetros hasta Fuente del Arco, muy cerca de la provincia de Sevilla y a las puertas de Sierra Morena, donde se halla una de las ermitas mudéjares con aportaciones barrocas más bellas de Extremadura: la de la Virgen del Ara. Los hermosos frescos de



Castillo de Jerez de los Caballeros.
Jerez de los Caballeros' Castle.



Jamón
ibérico DOP
Dehesa de
Extremadura.
Iberian
ham with
denomination
of origin
Dehesa de
Extremadura.



sus muros y bóvedas la convierten en 'la capilla sixtina extremeña'.

Finalizamos nuestra escapada en el monasterio de Tentudía, situado en el punto más alto de la provincia de Badajoz (1.100 metros). Cuenta la leyenda que en el siglo XIII, en tiempos de la Reconquista, un maestro de la Orden de Santiago imploró a la Virgen que alargase el día durante una batalla contra los musulmanes, al grito de “Santa María, detén tu día”. El milagro se produjo y los cristianos vencieron la contienda. En señal de agradecimiento, construyeron en ese lugar un templo que con el paso del tiempo se convertiría en monasterio. En él sobresalen el claustro gótico renacentista y el retablo mayor, una de las obras cumbre de la cerámica artística española.



Turismo en la dehesa. Tourism in the meadows.



Teatro romano de Regina. Regina's Roman theater.



La Jayona, explosión de vida en una mina abandonada · *La Jayona, an explosion of life in an abandoned mine*

► En las estribaciones de Sierra Morena, la antigua mina de hierro de La Jayona, abandonada en 1921, se ha convertido en un magnífico refugio de flora y fauna gracias a un microclima más húmedo y frío que el entorno que la rodea, de bosque típicamente mediterráneo. Helechos, musgos, plantas trepadoras, aves, anfibios, reptiles y varias especies de murciélagos pueblan este lugar visitable, situado a siete kilómetros de Fuente del Arco. Al valor ecológico de La Jayona, Monumento Natural desde 1997, se unen su interés geológico y la espectacularidad de los pozos, las galerías y otras estructuras mineras que sirvieron para extraer el mineral. ► Near the Sierra Morena mountains, the old iron mine of La Jayona – abandoned since 1921 – has become a magnificent shelter for both animals and vegetation due to its wet, cold microclimate, setting it apart from the Mediterranean forest surrounding it. Ferns, moss, climbing plants, birds, amphibians, reptiles and various species of bats all live in this space, which is open to the public and just 7 km away from Fuente del Arco. A Natural Monument since 1997, its high ecological value is only matched by its geological interest and the wells, galleries and other mining structures used for the extraction of iron.

Its fortified main squares (the *Plaza Chica* and the *Plaza Grande*) were and continue to be the village's main commercial, farming and crafting center. Nowadays, the *Feria Internacional Ganadera y Tradicional de San Miguel* –which dates back to the year 1453– is one of the most important in Europe. It takes place during the last weeks of September and the first weeks of October, with up to one million people attending to it.

Visiting the Duques de Feria Palace— today a Parador hotel— is a must. This spectacular 15th Century building, with its beautiful façades and its nine towers, contains incredible coffered ceilings, cabinets and other ancient decorative elements.

Our trip continues in Llerena, an important urban, political and administrative centre between the 15th and the 17th Centuries. After the Reconquista, this city served as the headquarters of the Order of St. James and the Inquisition as well as an important artistic centre. Because of this, it was known as Extremadura's *little Athens*. This city is rich in Baroque and Mudejar heritage, the most notorious being the 15th Century *Iglesia Mayor de Nuestra Señora de Granada*, the *Convento de Santa Clara*, the Gothic Hispanic-Flemish style *Iglesia de Santiago* and the Renaissance style *Iglesia del Convento de la Concepción*.

We recommend you travel some kilometers to Fuente del Arco, not far from the province of Seville and pretty close to the Sierra Morena Mountains. Here, you will discover one of the most beautiful Mudejar-Baroque hermitages in the region: the Virgen del Ara hermitage. Its beautiful frescoes and its vaults make it Extremadura's "Sistine Chapel".

Our trip ends at the Monastery of Tentudía, located at the highest point of the Badajoz province (1,100 meters). The legend says that back in the 13th Century, during the Reconquista, a master of the Order of St. James begged the Virgin to make the day last longer during a battle against the Muslims. He did so screaming "¡Santa María, detén tu día!" (Holy Mary, stop this day!). The miracle happened and the Christians won the battle. To show their gratitude, they built a temple where the battle had taken place. Nowadays, that temple is a monastery. Its Gothic-Renaissance cloister and its main altarpiece—one of Spain's most beautiful ceramic artwork—are the highlights of the temple.

Open Spa

El placer de estar bien en Ibiza

The pleasure of wellness

📍 OPEN SPA. IBIZA GRAN HOTEL

Paseo Juan Carlos I, 17. 07800 Ibiza España

Web: www.ibizagranhotel.com/open-spa/



Un gran porcentaje de las personas que van a Ibiza saben que van a volver. Lo saben prácticamente sin plantárselo, pues la isla tiene algo que les atrapa. ¿Energía? ¿magia? ¿bienestar? Lo que tiene la mayor de las pitiusas es un misterio, aunque hay cosas que objetivamente la hacen más atractiva y aumenta el deseo de volver a disfrutarla, como es el caso del Open Spa, 1.300 metros cuadrados del Ibiza Gran Hotel entregados a algo tan especial como el culto al bienestar.

La propiedad del hotel supo desde el primer momento que algo esencial para completar la experiencia era disponer de una zona donde des-

La joya de la corona de estos 1.300 metros se llama Open Experience, un lugar que va mucho más allá de las cabinas para tratamientos en un spa.

The crown jewel of this 1.300 meters is called Open Experience, a place well beyond your traditional spa cabin's treatments.

conectar, aun más, del resto del mundo... y lo han conseguido dividiendo el espacio en cuatro zonas especializadas en el bienestar: agua, belleza, deporte y experiencia.

En la zona Open Beauty se cuida la imagen personal y se asesora en estilismo. En el área Open Fitness, máquinas de gimnasio de última generación ayudan a mantener la forma física. En el Open Aqua, piscinas de hidroterapia y masajes subacuáticos, una piscina helada, un camino de contrastes, *hammam* y sauna complementan una zona de relax con camas de agua climatizadas donde se disfruta de la fruta fresca, infusiones y dulces.

La joya de la corona de estos 1.300 metros se llama Open Experience, un lugar que va mucho más allá de las cabinas para tratamientos en un *spa*: es un tranquilo centro de rituales y terapias formado por seis espacios que a su vez disponen de otras tantas terrazas para poder disfrutar, a elección de quien reciba esos cuidados, si quiere disfrutarlos en interior o bajo el sol y al aire libre: unos tratamientos faciales, de belleza corporal, masajes holísticos, balineses o rituales de hasta prácticamente dos horas que también pueden disfrutarse en pareja en una cabina especial de donde luego es difícil regresar al resto del mundo, aunque en realidad, ese mundo es Ibiza y su Gran Hotel, con lo que la buena vida sigue allí.



**Ibiza
GranHotel**



En el Open Aqua: piscinas de hidroterapia y masajes subacuáticos, una piscina helada, un camino de contrastes, hammam y sauna.

In the Open Aqua, you'll find hydrotherapy and cold-water pools, underwater massages, contrast baths, a hammam and a sauna.



Most people visiting Ibiza know they will be coming back again. They know it even if they haven't thought about it yet. That's the power of this Island. Once you visit it, it stays with you. Is it some sort of magic? Its energy? Or just the overall sensation of wellbeing it leaves on people? Whatever it is, there sure are things that objectively make this island even more beautiful than it already is, making visitors eager to come back in the future. That's the case of the Ibiza Gran Hotel's 1,300 square meter Open Spa: a space dedicated to such a special thing as the cult of pleasure and wellbeing.

People in charge of the hotel knew from the start that they needed an area in which guests could disconnect even more from the rest of the world. And they have truly accomplished that with this spa! Ibiza Gran Hotel's Open Spa is divided in four specialized areas dedicated to beauty, fitness, water and experience.

The Open Beauty area is dedicated to looks and style. The Open Fitness area, on the other hand, is filled with state of art fitness equipment which will help you stay in good shape. In the Open Aqua area, guests will find hydrotherapy and cold-water pools, underwater massages, contrast baths, hammam and a sauna. Have fresh fruit, sweets and infusions while relaxing on a climatize waterbed!

But the crown jewel of this spa is without a doubt the space known as Open Experience. This is much more than your typical spa: it is a quiet place where therapies and treatments are performed in 6 different rooms. Guests can choose whether they prefer to experience these indoors or out in the open in one of the Open Experience's many terraces: body treatments, facial, holistic and Balinese massages... Enjoy it alone or with your partner in a special romantic cabin! But don't worry about returning to the real world. You are in Ibiza, in the Gran Hotel: a place where wellness never stops.



El viaje de disfrutar



IBERIA  **PLUS**

Estás muy cerca
de descubrir una
experiencia de
viaje única con
Iberia Plus

Formar parte de Iberia Plus es abrir la puerta a un mundo de posibilidades y ventajas que quizá hasta ahora desconocías.

Es tener a tu disposición servicios exclusivos, obtener descuentos en tus billetes y poder canjear los puntos del programa, los Avios, por vuelos o por los planes que más te gustan.

Y para que descubras hasta dónde puedes llegar con tu tarjeta de socio, hemos preparado un **vídeo muy especial** donde te lo contamos todo. Así tú solo te tienes que preocupar de disfrutar.

Entra en iberiaplusmagazine.iberia.com y descúbrelo.

Además, disfruta de:

50%
dto. en Avios

Para vuelos hasta el
30 de junio a/desde

Barcelona-León
Barcelona-Badajoz
Barcelona-Burgos
Barcelona-Valencia

¿Aún no eres de Iberia Plus?
Entra en Iberia.com, consulta condiciones,
y disfruta de todas estas ventajas por ser socio Iberia Plus.



Belleza marina

Marine beauty

■ El mundo de la cosmética se mueve por olas, nunca mejor dicho. A veces lo que "se lleva" son las cremas y productos cosméticos en cuyos componentes están los ácidos más actuales (glicólico, retinoico, láctico, etcétera), otras son cremas hechas con flores, otras veces con aceites esenciales, pero este mes vamos a hablar de aquellas cuyos ingredientes provienen del mar. Nadie duda de las ventajas que para el organismo tiene el agua marina, es buena para el acné, nos ayuda a conseguir una buena exfoliación, y algunas marcas han sacado lo bueno del mar y lo han convertido en cremas, *serum*, exfoliantes, mascarillas, etcétera. El agua de mar contiene 72 oligoelementos y su composición es similar a nuestro plasma sanguíneo. Posee un tremendo poder antibiótico y, debido a su identidad mineral y al aporte de elementos prebióticos, restablece el funcionamiento celular global del cuerpo. ■ Trends usually dictate the direction of the beauty industry's waves: creams and products based on trendy acids (such as glycolic, retinoic, lactic...) are sometimes on the rise. Other times, it is products made with flowers and natural essential oils which are more popular among customers. This month, we are going to talk about those products made with marine ingredients. No one doubts the benefits of sea water: not only is it a good remedy against acne, it is also a natural skin peel. Thus, some skincare brands have introduced sea water into their products: creams, serums, facial masks, peels... Sea water contains over 72 trace-elements. Not only that, it has a composition similar to blood plasma. It also possesses strong antibiotic properties and restores your body's cellular function thanks to its mineral and prebiotic components.



1 MAR MUERTO DEAD SEA

El Mar Muerto nos hace pensar en vitalidad, salud y belleza, por los poderes restauradores de sus aguas, con un alto contenido en minerales: un 33% frente al 3% del resto de las aguas del mundo. El Mar Muerto es internacionalmente reconocido por sus fuertes poderes curativos e incluso Cleopatra hizo de Jordania su spa personal. Hay varias marcas que comercializan las propiedades de este mar:

► Barro Negro del Mar Muerto Corporal Premier (825g) 39€. ► Mascarilla de Barro del Mar Muerto Jordan Shmulyck (36€). ► Mascarilla de arcilla y barro Mar Muerto, Major-Make-Over (69€). When we think about the Dead Sea, the first thing that comes to mind is vitality, health, and beauty. Thanks to its high mineral content – a 33% in front of the 3% present in the rest of the world's seas –, it has strong restorative powers. Not only that, it is also well-known all around the world for its healing powers. Even Cleopatra herself built her private spa in the region of Jordan. This sea's special properties are commercialised by various brands: ► Premier Black Dead Sea Mud (825 g) € 39. ► Jordan Shmulyck Dead Sea Facial Mud Mask. € 36 ► Major-Make-Over Purifying Mud Mask. € 69



2 IBIZA Y FORMENTERA IBIZA AND FORMENTERA

Quizá sus aguas no contengan tantos minerales como las del Mar Muerto, pero lo que no podemos negar es que quien ha probado sus aguas vuelve maravillado por el encanto de estas islas absolutamente paradisíacas que atraen al

turismo de todo el mundo. En sus aguas la posidonia es un bien muy protegido, cuyas propiedades curativas ya se empleaban en el antiguo Egipto por su poder regenerante y antiséptico. Ibiza Posidonia es una marca relativamente joven en el mundo de la cosmética, pero seguro que dará que hablar, no solo utiliza las propiedades de estas algas sino que además destina parte de sus ingresos al mantenimiento de este fondo marino. Tiene una línea básica de cremas a base de posidonia, especialmente destinada para pieles jóvenes y todas aquellas que busquen un extra de hidratación en estos meses de verano. Although their waters may not be as rich in minerals as the Dead Sea's, those who swim at their beaches will tell you these islands are heaven on earth. It's no wonder why so many visitors from all over the world are attracted to them. The Mediterranean waters are rich in Posidonia meadows, a highly protected seagrass which was used in ancient Egypt because of its regenerative and antiseptic properties. Even if Ibiza Posidonia is relatively new to the cosmetic market, it will soon become a household name, not only because of the seagrass' properties, but also because they use part of their profit to protect the Posidonia meadows. Their basic line of skincare products is based on Posidonia and is perfect for young skin. Use it for moisturising your skin during the summer!

► Web: ibizaposidonia.com



3 PACÍFICO PACIFIC OCEAN

Algas marinas del Pacífico combinadas con calcio, magnesio, potasio, hierro, vitaminas... biofermentadas en un proceso de varios pasos dan lugar a un elemento prodigioso que compone las cremas de

La Mer. La historia de La Mer, tal y como recogen en su web, comenzó cuando el Doctor Max Huber sufrió quemaduras en un experimento y se embarcó en una cruzada para crear su propio destino, el poder de regeneración de sus cremas es absolutamente prodigioso y cuentan con una extensa gama de productos. Pacific seagrass mixed with calcium, magnesium, potassium, iron, and vitamins and then bio-fermented for months. This is the secret behind La Mer's prestigious skincare products. La Mer's history – as it appears on its website – began when Dr. Max Huber suffered from burns in an experiment gone wrong and then set out to create his own destiny. Nowadays, the regeneration properties of its extensive product line are legendary. ► Web: lamer.eu

La Ruta Málaga es ciudad para tapear

A city where eating tapas

Pasear por sus calles viviendo el pulso de una urbe que sabe disfrutar cada momento nos lleva a practicar la placentera actividad gastronómica del tapeo. De la mañana a la noche, porque la ciudad no se acaba nunca. *Having a walk through Málaga's vibrant streets will introduce visitors to the delicious gastronomic practice known as tapeo. Either day or night, every time is good to discover this never-ending city.*



1 CORTIJO DE PEPE

📍 Plz. de Merced, 2. 29012 Málaga. Tf: 952224071

Desde 1971 un clásico con olor a brasa. Más que recomendables sus tiernísimos montaditos con pan mollete: de lomo, palometa, bacalao o anchoa ahumada. Si opta por el fuego, un pulpito a la brasa o un chorizo de Ardales para rematar las cosas sencillas y bien dispuestas de este lugar. This tavern's grill has been a city's classic for over 50 years. We recommend you trying this establishment's tender *montaditos* (a Spanish typical small sandwich) made with a flat bread known as mollete and pork loin, amberjack, cod fish or anchovies. Grilled octopus and traditional chorizo from Ardales are also excellent choices.



2 LA ANTIGUA CASA DE GUARDIA

📍 Alameda Principal, 18, 29005 Málaga. Tf: 9522146809

La taberna con más solera de Málaga (fundada en 1840), donde degustar una amplia gama de vinos y licores de la tierra, e incluso de elaboración propia. Además de una corta pero acertada carta de acompañamientos con mariscos (conchas finas, langostinos, gambas, mejillones, búsanos...) y encurtidos. Founded in 1840, this is Málaga's oldest tavern. Here, you will find a wide variety of local wines and spirits, some of them even homemade. Not only that, you can also delight yourself with a small but fitting menu composed of seafood (prawns, mussels, sea snails...) and pickled food.

3 KGB

📍 C/ Fresca, 12 (esq. C/ Moreno Monroy) 12. 29015 Málaga. Tf: 952226851

Cercano al mítico pasaje de Chinitas, hay un “kuartel gastronómico” con un secreto en forma de tapa: las bravas divorciadas. Salsa roja (de chile chipotle mexicano) y verde (de tomate y jalapeños) custodiando unas patatas confitadas que no admiten interrogatorio. Luego un paseo por la calle Larios para rebajar.

Near the famous *Pasaje Chinitas* there's a gastronomical quarter hiding a secret in the form of a tapa known as bravas divorciadas. Confit potatoes guarded by red and green sauces made with Mexican chipotle, tomatoes and chili peppers. After the interrogatory, you can go for a walk to *Calle Larios*.



4 MESÓN MARIANO

📍 C/ Granados, 2. 29008 Málaga. Tf: 952211899

Una cocina que huele como la de las abuelas. Mariano Martín es el alma y el sentido común de esta taberna de producto clásico y bien tratado. Como entusiasta de las alcachofas, aquí es donde probará las mejores con diferentes vestidos: amontilladas, confitadas, con ventresca de atún...

Food just like grandma used to make. Mariano Martín is the heart and soul of a tavern with classic, well-prepared food. Here, artichokes are the protagonist, and you can try them in various, delicious ways: with wine sauce, with tuna belly...

5 LITORAL PACÍFICO

📍 Ps Marítimo Antonio Banderas, 5. 29004 Málaga. Tf: 951 084115

Ir a Málaga y comer mirando el mar es imprescindible, y también probar sus espetos: pescados ensartados que se asan con leña al aire libre, y sobre la misma arena. Encontrará el tradicional de sardina pero además el de pulpo, calamar, gambas... Un festival de sabores frente al Mar de Alborán. When visiting Málaga, having an appetizer while looking at the sea is a must, and so is trying its famous *espetos*: traditional fish skewers with sardine, octopus, squids or prawns cooked on the beach's sand itself. A festival of flavour right in front of the Alboran Sea.

Lugares y rincones *Nooks and crannies*

RESTAURANTE ABADÍA D'ESPI VALENCIA

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

■ Está situado en pleno corazón histórico de Valencia, en la plaza del Arzobispo, un emplazamiento perfecto para disfrutar de un paseo por el barrio del Carmen y finalizarlo con una buena comida o cena en este magnífico local. Su cocina es de mercado, tradicional, en la que conviven recetas del sur de España con otras más propias del Mediterráneo. En la carta se ofertan ensaladas, "fideadas", arroces (todos melosos), pescados, carnes y succulentos postres. Famosos son sus hatillos de langostino y queso fresco, la torta hojaldrada de perdiz escabechada con bechamel de hortalizas o el solomillo de avestruz con virutas de verduras tostadas. La propuesta enológica es amplia, bien elegida e ilustrada con las etiquetas de los vinos. ■ Restaurant Abadia 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 Caren 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 Torchia
agustina.torchia@nostrum.global
Tel. 660 855 386

BISBE GASTRO TABERNA VALENCIA

Plaza Arzobispo, 6. 46003 Valencia. 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 *esgarra*. 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 *esgarra* (a traditional Valencian dish made with red pepper, cod, garlic and olive oil). But the perfect choice for all customers is without doubt the restaurant's tasting menu, a six-course dinner (plus dessert) with meat and fish dishes: fritters, blue cheese rolls, octopus and prawn skewers, stewed lamb meat, corn and cereal fed pork ribs and more... Right in the historical quarter known as La Seu, this small restaurant offers food all day.





EL SABOR DE MENORCA | QUESO MAHÓN MENORCA D.O.P.

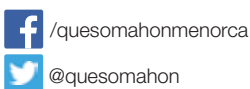
THE FLAVOUR OF MINORCA | MAHÓN MENORCA CHEESE PDO (Protected Designation of Origin)

UN QUESO ÚNICO. Elaborado con leche de vacas que se alimentan de pastos de la Isla. La brisa salina del Mediterráneo impregna los pastos, factor importante para el sabor de la leche. Una elaboración y maduración con métodos ancestrales, el sol, la humedad de Menorca, su peculiar forma cuadrada y color anaranjado, hacen que sea inconfundible. **D.O.P. Sello de garantía de calidad y autenticidad.**

A UNIQUE CHEESE. Made from the milk of cows that graze on the island's pastures, the salty Mediterranean breeze permeates the pastures, giving the milk its characteristic taste. The cheese is made and matured according to age-old methods, and the sun, the humidity of Minorca and its peculiar square shape and orange colour all make this an unmistakable cheese. **PDO, a mark of quality and authenticity.**



www.quesomahonmenorca.com



Propuestas culturales

Cultural Suggestions

Junio/June 2018



FOTO: BELÉN DE BENITO

SANTANDER

JOAN MIRÓ: ESCUPTURAS 1928-1982

JOAN MIRÓ: SCULPTURES 1928-1982

Hasta / Until 02-09-2018

► Centro Botín

Una exposición que es una inmersión completa en la obra escultórica de Joan Miró. Por primera vez, se reúnen más de un centenar de sus obras que recorren todos sus períodos artísticos. Además, gracias a dibujos, bocetos preparatorios de sus trabajos, fotografías del artista y videos, el visitante podrá acercarse a su original proceso creativo, alejado de los cánones tradicionales.

This exhibition is a full immersion into Joan Miró's sculptures, with over 100 pieces from his collection together for the first time. A journey through all of

Miró's artistic periods. Not only that, thanks to the artist's many drawings, sketches, pictures and videos, visitors can take a close look into his unique, untraditional creative process.

VALÈNCIA

FESTIVAL TERCERA SETMANA

8-06-2018 > 17-06-2018

► Varias sedes / Various locations

El teatro, la danza, las artes de calle, el circo y la música vuelven a ser los protagonistas de un festival que se desdobra en València, Castellón y Alicante. En esta tercera edición han apostado por remarcar su carácter internacional. Obras de Chile, México o Francia conviven en la programación con, por ejemplo, las coplas mecánicas de Niño de Elche e Israel Galván. Theater, dance, street arts, circus acts and music are once again the



main protagonists of a festival which takes place in Valencia, Castellón and Alicante. The third edition of this festival seeks to emphasise the festival's international character, with Chilean, Mexican and French performances sharing space with El Niño de Elche and Israel Galván's mechanical couplets.



FOTO: JAVIER DE AGUSTIN

GIJÓN

JUAN TAMARIZ. MAGIA POTAGIA Y MÁS

09-06-2018

► Teatro de La Laboral

Juan Tamariz es, posiblemente, el mejor mago del mundo. Su histrionismo ha podido, en algunas ocasiones, desviar la atención sobre el enorme talento de un prestidigitador ampliamente reconocido por todo el planeta. Por sus trucos y, también, por sus estudios teóricos en torno a su profesión. En directo es de esas cosas que hay que ver al menos una vez en la vida.

Juan Tamariz is without a doubt one of the best magicians in the world. Although his histrionic character can sometimes overshadow his talent, he is still one of the most renowned conjurers on the planet, thanks to his tricks and theoretical studies in the field. Watch him live in this once in a lifetime opportunity.

GRANADA

LA INQUISICIÓN. ANTIGUOS INSTRUMENTOS DE TORTURA

THE INQUISITION. ANCIENT INSTRUMENTS OF TORTURE

Abierto todos los días de la semana /
Open every day of the week

► Palacio de los Olvidados

Esta exposición exhibe algunos de los instrumentos de tortura y de pena capital más utilizados por los tribunales inquisitoriales, tanto eclesiásticos como civiles, en toda Europa. En España fueron los segundos los más crueles y de ellos proceden la mayor parte de las máquinas expuestas en esta muestra. De los primeros se pueden contemplar la garrucha, la toca o el potro.

This exhibition shows some of the most used ancient torture and killing instruments, employed by ecclesiastical and civil inquisition courts all across Europe. Spain was one of the cruelest countries, with most of the instruments of the exhibition coming from here. The rack, the strappado and the funnel are some of the most infamous instruments that you will find at the exhibition.

FOTO: © SCHRAMM FILM



MADRID FESTIVAL DE CINE ALEMÁN

12-06-2018 > 17-06-2018

► Cine Palacio de la Prensa

El Festival de Cine Alemán, que se celebra en Madrid, cumple 20 años este 2018. Y lo celebra como mejor saber hacerlo, programando largometrajes, cortos y documentales con ADN germánico. Una oportunidad única para descubrir una filmografía que no se asoma con mucha frecuencia por nuestras carteleras. Esta edición la inauguran a lo grande con "Transit/En tránsito", de Christian Petzold. Madrid's German Film Festival celebrates its 20th anniversary this year. And what other way to celebrate it than with features, shorts films and documentaries with a strong German DNA? A unique opportunity to discover films seldom seen on our screens. Director Christian Petzold's new film Transit will open this edition.

MÁLAGA ROCÍO MÁRQUEZ

24-06-2018

► Teatro Cervantes

Rocío Márquez es una de las mejores cosas que le han pasado al flamenco en los últimos años. Su manera de cantar, abrazando la tradición pero nunca como dogma, y guiñando un ojo al futuro, a la heterodoxia, le han convertido en una de las principales renovadoras del cante. Su voz es tan clara como sus ideas.

Rocío Márquez is the best thing that has happened to flamenco in recent

years. Her particular singing style – embracing tradition but keeping his mind open to the future and heterodoxy – has made her one of the genre's main renovators. A voice as clear as her ideas.



VILANOVA I LA GELTRÚ VIDA FESTIVAL

28-06-2018 > 01-07-2018

► Masia d'en Cabanyes

They Might Be Giants, Calexico, Curtis Harding, Franz Ferdinand, Los Planetas, Iron & Wine, St. Vincent, Bart Davenport, Josh Rouse, Futuro Terror, La Plata, Albert Pla, Elvis Perkins, El Petit de Cal Eri, Playback Maracas, Joe Crespúculo, Marem Ladson. Sobran las palabras para un festival único, que se celebra en un entorno envidiable, a menos de una hora de Barcelona. They Might Be Giants, Calexico, Curtis Harding, Franz Ferdinand, Los Planetas, Iron & Wine, St. Vincent, Bart Davenport, Josh Rouse, Futuro Terror, La Plata, Albert Pla, Elvis Perkins, El Petit de Cal Eri, Playback Maracas, Joe Crespúculo, Marem Ladson... there are no words to describe this unique festival celebrated just one hour away from Barcelona.

Nuestra estantería Our Shelves



Pikunikku. Picnic japonés

Pikunikku, Japanese picnic

Monika Baudišová y Jordi Trilla Clot / Editorial Impedimenta



¿Qué se puede encontrar en un konbini japonés? ¿Qué es un shirime? ¿Cuáles son las costumbres niponas en el cuarto de baño? Este delicioso libro ilustrado no solo responde a estas preguntas, sino que nos lleva de viaje por la tradición, la cultura pop o la vida doméstica de Japón. What can you find in a Japanese konbini? What is a shirime? What are the Japanese habits in the bathroom? Find the answers to these questions and more in this fun, illustrated book showing traditions, pop culture and daily life in Japan.

Quique dibuja la tristeza

Quique drawing sorrow

Los Hermanos Cubero /

El Segell del Primavera



La muerte de la mujer de uno de Los Hermanos Cubero recorre cada milímetro de este descomunal disco. Once canciones que duelen, que se agarran a la garganta y a los huesos, pero que extrañamente transmiten una calma inmensa al recordar a la persona ausente. Cojan aire y denle al play. The death of one of the Hermanos Cubero's wives can be felt in every song on this monumental album. Eleven heart-breaking, tearing, yet strangely calming songs talking about those who are no longer with us. Take a breath and press "play". It will not disappoint.

Postales

Post cards

Martín Caparrós /

Altair Editorial



De Birmania a Italia, de Sudán del Sur a Estados Unidos, de Sri Lanka a China. Martín Caparrós nos cuenta el mundo en 40 postales. El periodista argentino huye de la grandilocuencia y se fija en los pequeños detalles. Estos son, al fin y al cabo, los que cuentan las mejores historias. From Myanmar, South Sudan and Sri Lanka to Italy, the United States and China, Martín Caparrós shows us the world through 40 different post cards. Rather than talking in grand terms, this Argentinian journalist focusses on the details. After all, these are the key to every great story.

ASTON MARTIN

Tres generaciones al servicio de 007

Son casi indisolubles. La persona es Bond, James Bond y el coche es un Aston Martin. La relación ha ido evolucionando desde la primera vez que coincidieron, a mediados de los años 60, en la segunda película de 007, *Goldfinger*, y hasta la última, *Spectre*, rodada medio siglo después.

En estos 50 años, Bond ha cambiado de aspecto en seis ocasiones: Sean Connery, George Lazenby, Roger Moore, Timothy Dalton, Pierce Brosnan y Daniel Craig, los 007 de las películas 'oficiales' de la saga Bond. Por su parte, los Aston Martin que ha conducido también han evolucionado con el tiempo: desde el icónico modelo DB5 hasta el más reciente y moderno, el espectacular DB10, unos vehículos que podríamos englobarlos en tres generaciones diferentes que han acompañado al agente secreto más famoso de todos los tiempos (cáptese el oxímoron) en 12 de las 24 películas que ha protagonizado.

El coche y el personaje se encontraron por primera vez en 1964. Aston Martin ya tenía por entonces medio siglo de vida y era una marca célebre en el mundo de las competiciones de gran turismo, al nivel de otros competidores de leyenda como Maserati y Ferrari, con quienes se batió en carreras hasta finales de los años 50, para luego regresar al mundo de las competiciones ya en el siglo XXI, e incluso este año tiene un equipo oficial de Formula 1: el Aston Martin Red Bull Racing, aunque esto ya excede el contexto de la historia.

Cuando Ian Fleming escribió *Goldfinger*, puso a 007 al volante de un elegante Aston Martin DB Mark III, aunque cuando se rodó, el fabricante puso a disposición de la productora su modelo más moderno: el DB5, al que se instalaron una serie de ingenios, como el asiento eyectable, que lo convirtieron en un coche de leyenda y uno de los símbolos de la saga Bond, pues ha aparecido en siete películas: la ya mencionada y *Thunderball* en la etapa Connery. Después se recuperó para *Goldeneye*, que supuso el estreno de Brosnan en el papel, para un trepidante recorrido por las carreteras cercanas a Mónaco y volvió en *El Mañana nunca Muere*. También Craig, el más reciente

te 007, ha conducido el modelo clásico en tres ocasiones: *Casino Royale*, *Skyfall* y *Spectre*, una conducción que iba más allá de lucir un coche elegante. Significaba que ese nuevo Bond respeta la esencia original del agente imaginado por su creador: Ian Fleming.

Craig y su antecesor, Pierce Brosnan también condujeron modelos de última generación, como el V12, en tres películas diferentes y el moderno DB10 en la última y vigesimocuarta película. El que usó Brosnan para *Muere Otro Día* fue el que más equipamiento llevaba montado por el departamento Q del M16: desde misiles a ametralladoras o el esperado asiento eyectable, que acaba siendo muy útil en una escena sobre el hielo.

Entre la generación de vehículos Aston Martin que estrenó Connery y la más reciente de Craig hubo una intermedia, la que usaron Lazenby y Dalton. El primero, que únicamente protagonizó *Al Servicio Secreto de Su Majestad*, una de las mejores películas de la saga, condujo un DBS por las carreteras y calles de Portugal, modelo del que solo se fabricaron 787 unidades, nada extraño, pues la tradición de la casa es la fabricación artesanal de estos coches. Por su parte, en *Alta Tensión*, la primera aventura de Dalton, el





Aston Martin V8 que conduce aparece incluso en el cartel de la película, pues 007 protagoniza una larga huida desde la antigua Checoslovaquia rumbo a Austria con este coche del que solo se fabricaron 534 unidades.

Bond y Aston Martin son indisolubles, aunque curiosamente, el actor que más veces lo interpretó, nunca condujo uno. Durante la era de Roger Moore, el fabricante Lotus le ganó la partida a Aston Martin.

Over three generations on 007's service

They are inseparable companions. The man is Bond, James Bond, and the car is the Aston Martin. Having driven it since the secret agent's second film *Goldfinger* until the series latest movie *Spectre*, their relationship extends for over a half a century.

During the last 50 years, Bond's face has changed on several occasions: Sean Connery, George Lazenby, Roger Moore, Timothy Dalton, Pierce Brosnan and Daniel Craig have all portrayed the character in the franchise's "official" movies.

Similarly, the Aston Martin cars driven by Bond have also changed with the passage of time: from the iconic DB5 model to the most recent, spectacular DB10. Having appeared in 12 out of the 24 films featuring the world's most famous secret agent (please notice the oxymoron), these vehicles can be categorised into three different generations.

Car and man were seen together for the first time back in 1964. Back then, Aston Martin was already a well established 50-year-old company which even competed against other car manufacturers such as Maserati or Ferrari in the motorsport sector during the 50s. After a hiatus, the British manufacturer returned to the racing world in the 21st century. Not only that, they

even have an official Formula 1 team this season: the Aston Martin Red Bull Racing. But that is another story.

When the James Bond creator Ian Fleming wrote the novel *Goldfinger*, he put the spy behind the wheel of an elegant Aston Martin DB Mark III. When the movie was filmed, though, the company offered its latest model, the DB5, instead. The car was then equipped with a series of gadgets —including an ejection seat— which turned it into a legendary vehicle and a symbol of the series, appearing in a total of seven movies. Sean Connery drove it in the already mentioned *Goldfinger* as well as in *Thunderball*. The DB5 was then used again in an exciting race sequence in Monaco taking place in Pierce Brosnan's debut movie *Goldeneye*. The actor would eventually drive it one more time in the film *Tomorrow Never Dies*. Daniel Craig, the most recent actor to portray the character, has also driven this classic model on three different occasions: *Casino Royale*, *Skyfall* and *Spectre*. But this is way more than just stylish driving: it is proof that this new Bond is respectful to Fleming's original concept of the character.

Both Craig and Brosnan have also driven some next-generation Aston Martin models such as the V12 —featured in three different movies— and the most recent DB10, which can be seen in the latest film from the franchise. Without a doubt, the model driven by Brosnan in *Die Another Day* is the better equipped in the series, with the Mi6's Q division providing it with missiles, machine guns and the famous ejection seat (which proved to come in handy during the film's ice scene).

Between the generation of Aston Martin vehicles driven by Connery and the most recent one driven by Craig, there's the one from the Lazenby and Dalton era. Lazenby, who played the character only once in *On Her Majesty's Secret Service* —arguably one of the best films in the franchise—, drove an Aston Martin DBS across the streets and roads of Portugal. Only 787 units of this model were built, as the British car maker has the tradition of handcrafting these vehicles. On the other hand, an Aston Martin V8 can be spotted on the poster of Dalton's first adventure in the series *The Living Daylights*, in which the secret agent has to escape from the former Socialist Republic of Czechoslovakia to Austria in it. Again, only a total of 534 units of this car were built.

Bond and Aston Martin are truly inseparable, but curiously enough, the actor who has played the character the most never drove it. During the Roger Moore era, car manufacturer Lotus substituted Aston Martin as 007's vehicle provider.





MITSUBISHI ECLIPSE CROSS

Evolución todoterreno

E todoterreno se ha convertido en un auténtico *trending topic* de la actualidad del mundo del automóvil. Algo más que una moda que ha conseguido cautivar a una gran parte de los usuarios. Y los fabricantes son plenamente conscientes de ello. Un claro ejemplo se refleja en cómo han evolucionado sus gamas conocidas firmas del sector, otorgándole un especial protagonismo a esta nueva generación *crossover*. Éste es el caso de Mitsubishi. La firma japonesa tiene en su gama SUV al principal pilar de su estrategia de mercado. Una importancia que se ha reforzado con la incorporación del nuevo Eclipse Cross.

Se trata de un modelo que ocupa por dimensiones —4,41 metros de longitud— un lugar intermedio en el catálogo *off-road* de Mitsubishi, entre los compactos ASX y los Outlander. Además, el Eclipse Cross aporta un toque de deportividad añadido gracias a su configuración al más puro estilo *coupe*, haciendo honor a su

nombre, heredado de la icónica generación de deportivos creados por la marca nipona en la década de los 90.

Por todo ello, el tercer componente de la serie SUV de Mitsubishi apuesta por un dinamismo que va más allá de su apariencia estética. En este sentido, incorpora el sistema Super All-Wheel Control encargado de gestionar las fuerzas motrices y las de frenado de las cuatro ruedas. Además, en la versión equipada con la tracción total 4x4 cuenta con tres modos de conducción; Auto, Snow y Gravel.

En un principio, la gama Eclipse Cross cuenta con una única motorización gasolina de 1.5 litros y 163 CV de potencia, la cual se puede acoplar a un cambio manual o a uno automático de ocho velocidades. Asimismo, se puede elegir entre los niveles de acabado Challenge, Motion y Kaiteki, éste último siempre asociado a la tracción 4x4 y la transmisión automática.

► De momento, la gama cuenta con una única versión 1.5 gasolina, aunque más adelante llegará una alternativa diésel de 2.2 litros. *Right now, the Eclipse Cross' engine choice is solely composed of a 1.5-litre Petrol Engine. A second 2.2 diesel engine will be available in the future.*





SUV Evolution

SUVs have become a trending topic in the current automobile industry, captivating users all around the world. And car manufacturers are very aware of it. The best example of this is how well-established companies have adapted their vehicles to the popular crossover generation. This is the case for Japanese car manufacturer Mitsubishi, which has developed its market strategy around its SUV catalogue. A strategy further

reinforced with the introduction of the new Eclipse Cross.

This new model's dimensions – with 4.41 meters of length – put it in the middle ground of Mitsubishi's off-road catalogue alongside the ASX and the Outlander compact vehicles. Not only that, its coupé-style configuration gives it a sporty

touch: the perfect tribute to the Japanese manufacturer's iconic 90s sport cars the Eclipse Cross is named after.

But this dynamism is much more than just aesthetics. Mitsubishi's third SUV includes a Super All-Wheel Control System responsible of managing the car's driving and braking forces. Not only that, the All-Wheel Drive 4x4 version offers users three different driving modes: Auto, Snow and Gravel.

As for today, the Eclipse Cross has a single engine option: a 1.5-litre 163 PS Petrol Engine which can be equipped with 8 speed automatic or manual transmission. Customers can also choose between the Challenge, Motion and Kaiteki versions, the later including the mentioned 4x4 drive and automatic transmission.



► El Eclipse Cross se presenta como el componente más deportivo de la saga crossover de Mitsubishi. *The Eclipse Cross is the sportiest vehicle in Mitsubishi's crossover catalogue.*



MITSUBISHI ECLIPSE CROSS SUV compacto de 5 puertas *5 - door compact SUV*

Longitud/Length: 4,41 m

Motores/Engines:
1 gasolina / 1 Petrol engine/

Potencia/Length: 163 CV/PS

Cambio/Gearbox: Manual /
Automático. Manual/Automatic

Tracción/Drive: Delantera / Total
Front-wheel/ All-wheel

Maletero/Boot Capacity: 378 l

Versiones/Versions: Challenge,
Motion y Kaiteki

Precios/Initial Price: 24.150€

FORD FIESTA ST

Puras prestaciones

Pure Performance

Si por algo se caracteriza la actualidad de la industria del automóvil es por la auténtica espiral en la que está inmerso en la búsqueda de nuevas cotas de eficiencia, economía y practicidad. Y por eso, modelos como el Fiesta ST se presentan como una verdadera ráfaga de aire fresco. El utilitario compacto de Ford llega al mercado en su variante más deportiva y transgresora. Una apariencia de “chico malo” que no por ello está reñida con los más exigentes estándares de respeto al medio ambiente y consumo, aunque tampoco podemos esperar de un coche de 200 CV de potencia capaz de alcanzar una velocidad máxima de 232 km/h gaste lo mismo que un diésel... Desarrollado por Ford Performance, el departamento de vehículos de altas prestaciones de la firma del óvalo, el ST se sitúa en lo más alto de la gama Fiesta por rendimiento, motorización y equipamiento tecnológico. En este sentido cuenta con modos de conducción seleccionables, que permiten que los controles del motor, la dirección y la estabilidad se configuren para los ajustes normal, deportivo y de pista, y pasar de un cómodo y tranquilo coche de uso diario a un auténtico pura sangre de tamaño compacto.



If there's something that characterises the automobile industry today, it is the search for new levels of efficiency, economy and practicality. And that's why vehicles such as the Ford Fiesta ST feel like a real breath of fresh air. Ford's sporty utilitarian compact vehicle is the most transgressive to date: a car with a bad boy look that isn't at odds with meeting the highest fuel economy and environmental standards (although we can't ask a 200 PS car with a maximum speed of 232 km/h to consume the same fuel as a diesel...). Designed by Ford Performance, Ford's high-performance division, the ST is at the top of the Fiesta catalogue in regards to performance, powertrain and technology. In this sense, it features selectable driving modes, which allow drivers to set the engine, steering and stability controls in Normal, Sporty and Track, turning a comfortable, everyday vehicle into a real thoroughbred compact car.



HYUNDAI

I30 FASTBACK 1.0 T-GDI

Dinamismo y eficiencia

Dynamism and Efficiency

Con el desarrollo del nuevo i30 Fastback, Hyundai ha querido mantener en un mismo nivel dos de las principales variables que condicionan la compra de un coche; la razón y la emoción. La tercera característica de la gama compacta coreana ha conseguido reunir toda la deportividad y carácter de los *coupés* con la practicidad de una berlina de cuatro puertas y amplio maletero de tamaño medio. Esta nueva variante de la gama i30 se presenta como la única alternativa de estas características en el mercado generalista, con unos más que atractivos argumentos. Una estética de lo más deportiva no está en absoluto reñida con un interior con unas altas cotas de confort. Al igual que el resto del catálogo coreano, el Fastback recurre a todo el despliegue de seguridad activa que equipan sus hermanos de gama dotado de numerosos dispositivos de asistencia a la conducción como parte de su equipamiento original. En materia de motorizaciones el i30 Fastback destaca por su acertado compromiso entre rendimiento y eficiencia, la última generación de motores de gasolina de 1.0 litros de Hyundai, con la versión de 120 CV como puerta de entrada a la gama.



With the development of the new i30 Fastback, Hyundai sought to include the two main variables which condition the purchase of a car: reason and emotion. The Korean manufacturer's third compact vehicle mixes the sportiness and personality of a coupe with the practicality of a four door, large mid-sized boot sedan. This new i30 variant presents itself as a one of a kind vehicle with no alternatives in the general market, offering some compelling arguments. But this car's exterior sporty look isn't against high levels of interior comfort. Like the rest of the Korean catalogue, the Fastback includes a full range of active safety features, including standard driving assistance devices. As for the i30's engine options, the one that stands out the most is the latest Hyundai 1.0-litre 120 PS Petrol Engine due to its commitment with both efficiency and performance.

Bodega Nostrum Nostrum Cellar

Tres curiosos blancos Tres curiosos blancos

GRAMONA GRAN CUVÉE DE POSTRE Gran Reserva

► Bodega/Wine Cellar: Gramona ► Uvas/Grape: xarel·lo, macabeo, perellada ► D.O: Cava (Cataluña). Un vino espumoso y dulce ha nacido, obvio, para acompañar al postre: tartas, bollería artesana, hojaldrados... Éste es tan personal por su larga crianza (30 meses) que provoca la apetencia de combinarlo tanto con sabores dulces como salados. **CATA(RSIS):** Elixir dorado que tiene un porte magnífico. Sin embargo, sencillo, untuoso, goloso sin empalagar. Para celebrar grandes fechas que no hay que olvidar. **COMPañÍA:** Bollo de mantequilla, tarta tatin, pero también con anguila *teriyaki* o una sencilla *sunomono* (ensalada de pepino agri dulce). This sweet, sparkling wine is perfect for pairing with desserts: cakes, homemade puff pastries... Its long aging process (30 months) makes it the perfect companion for sweet and salty flavours. **TASTE(INESS):** a magnificent simple, unctuous golden elixir. Sweet yet uncloying. The perfect wine for special occasions. **THE RIGHT MATCH:** A sweet butter bun, tatin tart... but also teriyaki eel or a simple sunomono (a bittersweet cucumber salad).



MIRLO Crianza 2017

► Bodega/Wine Cellar: Tierra Savia ► Uvas/ Grape: viognier ► V.T/ Regional Wine: Sierra Norte de Sevilla. Blanco que acumula premios al mejor vino de la provincia de Sevilla en diferentes ediciones, en catas a ciegas. Normal, entra por la boca, como los buenos. Su viticultura es ecológica, a mano, de una uva, viognier que es peculiar y misteriosa en origen. **CATA(RSIS):** Es el salitre de las gotas que resbalan por la cara al salir del mar. Frescura de un verano que se acerca y de aperitivos interminables. **COMPañÍA:** Ensaladilla de gambas, berberechos al natural con cilantro, o con unas rodajas de morcilla de arroz, bien oreada. This white wine has won Seville's best wine award in several blind wine testing competitions. It is only logical, as this wine is just as good as the best on the market. Ecologically produced, it is made with the unique, mysterious viognier grape. **TASTE(INESS):** This wine is like drops of salt water caressing your face. Like the summer's fresh air. Like a long-lasting appetizer. **THE RIGHT MATCH:** Prawn salad, cockles with coriander, black pudding.



SOLO Crianza 2016

► Bodega/Wine Cellar: González Palacios ► Uvas/Grape: palomino ► D.O.P: Lebrija (Sevilla) De Lebrija, ciudad fundada por Baco, llega esta rara avis: parece un fino pero no lo es, parece una manzanilla pero no lo es. Frente a las Marismas del Guadalquivir sin obstáculos geográficos el aire marino impregna la uva palomino de su esencia. **CATA(RSIS):** Como el entomólogo que disecciona un vino, y descubre sabores sutilmente amargos y salinos, hay que aproximarse a este ejemplar único. **COMPañÍA:** Toda la del mar, desde chipirones en su tinta hasta pulpo a la brasa, pasando por unos boquerones con salmorejo. Legend has it that it was the Roman deity Baucus himself who founded Lebrija, the city where this strange wine comes from. It looks like a refined wine or a chamomile tea, but it is not either of these things. A grape directly infused by the sea air and grown in front of the Guadalquivir's marshlands. **TASTE(INESS):** We must approach this unique creation the same way an oenologist dissects a wine in order to discover its subtle bitter, salty tastes. **THE RIGHT MATCH:** Anything coming from the sea: from cuttlefish and grilled octopus to anchovies with salmorejo (traditional tomato and bread purée).



Recomendaciones Recommendations

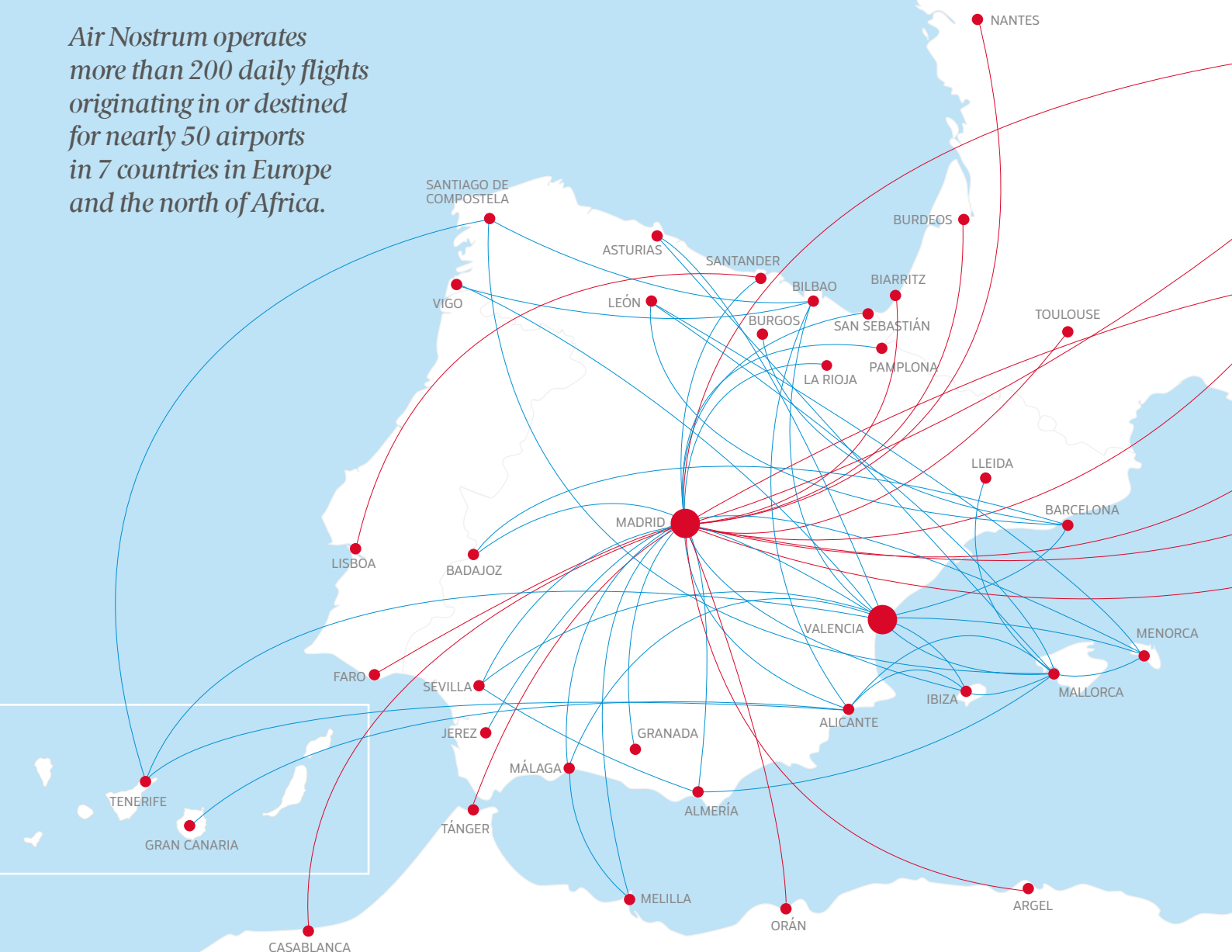
GURES. Sin añadidos que endulcen o aromaticen, el aguardiente Gures entronca con la sobriedad de Costa da Morte. Extraído de una receta familiar gallega, este licor de 34 grados recupera el gusto intenso de antaño. Elaborado a base de aguardiente de uva godello, mencia, jerez, garnacha y dona branca, café natural, azúcar y cítricos, se bebe muy frío y deja un sabor persistente en el paladar.

Without flavourings or sweeteners, this aguardiente (fire water spirit) faithfully captures the spirit of the Costa da Morte, the Coast of Death. An old Galician family recipe, this 34-proof liquor brings back an ancient, intense taste. Elaborated with godello, mencia, jerez, garnacha and dona branca grapes, natural coffee, sugar and citrus, and leaving a persistent, lasting flavour; it is best served at very low temperatures.

Destinos *Destinations*

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

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



— RUTAS NACIONALES / NATIONAL ROUTES
— RUTAS INTERNACIONALES / INTERNATIONAL ROUTES

+INFO SOBRE RESERVAS Y DESTINOS: Serviberia: 901111500 | www.iberia.com

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



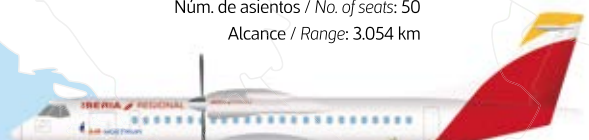
CRJ 900

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*

FORMENTERA

■ La pequeña isla pitiusa ofrece playas con pinos, dunas y aguas transparentes, un clima suave y la privilegiada sensación de vivir sin prisas. Se llega a ella desde la vecina Ibiza, a la que Air Nostrum vuela todo el año desde Alicante, Madrid, Mallorca y Valencia, y en agosto también desde Badajoz, León, Lleida, Málaga, Menorca y Vigo.



■ This small Balearic island offers visitors beautiful beaches with crystal-clear waters, a mild climate, and the privileged sensation of peace and quietness. Air Nostrum flies to this beautiful island all year long from the cities Alicante, Madrid, Mallorca and Valencia. Flights from Badajoz, León, Málaga, Menorca and Vigo are also available during the month of August.

Air Nostrum reactiva el aeropuerto de Burgos

Air Nostrum is back operating from Burgos Airport



Vicente Mara  n, Javier Lacalle, Carlos Bertomeu, Daniel de la Rosa y Juan Corral. Vicente Mara  n, Javier Lacalle, Carlos Bertomeu, Daniel de la Rosa and Juan Corral.

El presidente de Air Nostrum, Carlos Bertomeu, y el alcalde de Burgos, Javier Lacalle, firmaron el acuerdo en un acto al que siguió una rueda de prensa que cont   también con la presencia del concejal de Ciudadanos Vicente Mara  n, y del portavoz del grupo municipal socialista, Daniel de la Rosa.

La puesta en marcha de este vuelo supone la vuelta de Air Nostrum al aeropuerto burgalés, que inauguró en septiembre de 2008 y donde no operaba desde mayo de 2015.

Desde el 1 de junio Air Nostrum conecta Burgos con Barcelona con tres vuelos a la semana en cada dirección: lunes, miércoles y viernes. Una tarifa promocional permitirá

Air Nostrum y el Ayuntamiento de Burgos han firmado el convenio que reabre el aeropuerto de Villaf  a a los vuelos comerciales.

Air Nostrum and Burgos City Hall have signed an agreement and thanks to this, the company will operate commercial flights from Villaf  a Airport.

volar entre las dos ciudades por 98 euros ida y vuelta.

La ruta, que facilita la estancia de dos días o escapadas vacacionales y culturales de mayor duración en ambos sentidos, permitirá conectar el aeropuerto burgalés con 68 destinos de corto, medio y largo radio a través del aeropuerto de El Prat.

Carlos Bertomeu subray   que esta ruta vuelve a poner a Burgos en el mapa aéreo mundial. "Estos vuelos permitirán atender la demanda de movilidad en la provincia y

favorecer la llegada vía aérea a Burgos de visitantes desde aeropuertos de toda Europa", se  al  .

Air Nostrum's president Carlos Bertomeu and Burgos' Mayor Javier Lacalle signed the agreement prior to a press conference in which Ciudadanos' councilor Vicente Mara  n and Socialist speaker Daniel de la Rosa were also present.

This agreement marks the return of Air Nostrum to Burgos Airport, where the company started operating in September 2008 until May 2015.

Flights connecting Burgos and Barcelona will be available three times a week – Mondays,

Wednesdays and Fridays – starting on 1st June. A special offer of   98 – both flights included – will be available.

This route will not only facilitate two-day leisure and cultural trips to both Barcelona and Burgos, but will also connect Burgos Airport with 68 short, medium and long-distance flights thanks to Barcelona-El Prat Airport.

Air Nostrum President Carlos Bertomeu pointed out that this route puts Burgos back on the air map: "these flights will help to meet the province's mobility demands as well as increase the number of visitors coming to Burgos from European airports", he said.



JORNADA LECTIVA EN LA SEDE DE LA COMPAÑÍA

JORNADA LECTIVA EN LA SEDE DE LA COMPAÑÍA

■ El curso *Qui pot ser empresari?*, organizado por la Cátedra de Cultura Empresarial de la Universidad de Valencia, celebró en las instalaciones de Air Nostrum una de sus jornadas. Alumnos del este curso, surgido a instancias del Patronato de la Fundación Universidad-Empresa, asistieron en la sede de la aerolínea a una serie de conferencias y presentaciones orientadas a que conocieran la empresa y a ayudarles a formar el espíritu emprendedor que promueve la cátedra. En la imagen, alumnos de esta promoción posan junto a Carlos Bertomeu, presidente de Air Nostrum, delante del hangar de la compañía.

■ A special seminar of the course *Qui pot ser empresari?* (Who can be a businessman?) organised by the Universitat de València's Chair in Cultural Business took place at Air Nostrum's headquarters. The students of the course – promoted by the Fundación Universidad-Empresa's patronage – visited the airline's offices and attended a series of conferences and presentations which sought to increase their knowledge about the business world and give them with the entrepreneur spirit.

Air Nostrum refuerza su presencia en África

Air Nostrum increases its presence in Africa

■ Air Nostrum ha ampliado sus conexiones con destinos africanos. En total son cinco los aeropuertos del norte de África en los que opera la aerolínea: los marroquíes de Tánger y Casablanca, el español de Melilla y los argelinos de Orán y Argel. La compañía, franquicia de Iberia para vuelos regionales, ya tenía vuelos con Melilla y Tánger. Con la ciudad autónoma de Melilla, mantiene sus enlaces multifrecuencia con Madrid y Málaga. La conexión de Madrid con Tánger dispone de nueve frecuencias semanales; hay un vuelo matinal diario y uno vespertino los lunes y viernes para facilitar los desplazamientos de fin de semana. Con Casablanca se opera un vuelo diario matinal. La conexión con la ciudad argelina de Orán dispone de dos frecuencias semanales, con vuelos los lunes y jueves. Mientras que con la capital argelina hay vuelos diarios, todas las mañanas, excepto los domingos, que tiene la conexión por la tarde. ■ Air Nostrum is now offering more flights to African travel destinations. The airline is currently operating in five North African airports: the Moroccan airports of Tangier and Casablanca, the Spanish airport of Melilla and the Algerian airports of Oran and Algiers. The company – which serves as Iberia's regional airline – already had multiple flights from Madrid and Málaga to Melilla and Tangier. The Madrid-Tangier route has nine weekly flights, with a morning flight every day and evening flights every Monday and Friday to facilitate weekend trips. Morning flights to Casablanca will be available every day. Flights to the Algerian city of Oran will be available two times a week, with flights every Monday and Thursday. Not only that, there will be flights to the Algerian capital every day in the morning except on Sundays, when the connection will be in the afternoon.

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 IMPLY





RAÚL BRIONGOS

Raúl Briongos, Director del Diario de Burgos / Director of El Diario de Burgos

Un pastor con altos vuelos

Pocas experiencias no pecaminosas aportan tantas satisfacciones al ser humano como volar. No se trata solo de cubrir amplias distancias en tiempos mínimos, lo que le permite acceder a destinos antes inalcanzables, sino que toda la liturgia que acompaña al viaje añade sensaciones placenteras. Existe, no obstante, una motivación mucho más interna, el deseo inconsciente de poder surcar los aires en plena libertad.

Esto es lo que le ocurrió, a finales del siglo XVIII, a un joven pastor de Coruña del Conde (Burgos) que, preso de esta obsesión, se convirtió en el primer hombre que voló. Aunque poco conocida, su historia es tan real como los archivos en los que se consta su hazaña, que los habitantes de ese pueblo han transmitido de padres a hijos logrando que no cayera en el olvido. Y fiel al mandato que me impusieron mis mayores, me toca a mí relatarla para que usted tenga conocimiento de ella.

Diego Marín Aguilera, que por ese nombre respondía nuestro protagonista, tuvo desde joven un talento innato y grandes dotes de observación. Las largas horas que pasaba cuidando del rebaño le provocaron una atracción especial por las aves y un deseo irrefrenable de imitarlas. Tomada la decisión, construyó con madera y hierro un artilugio para cumplir su sueño y lo cubrió con plumas de águila para dotar a su invento de las cualidades necesarias para surcar los cielos.

El 15 de mayo de 1793 subió al cerro del castillo con su amigo Joaquín Barbero y una hermana de este y tras montar en su aparato volador se despidió de ellos anunciándoles su intención de llegar hasta El Burgo de Osma, como primera escala de un viaje que le llevaría hasta Soria. Según las crónicas de la época, Diego Marín se alzó «cuatro o cinco varas» y comenzó a volar, pero tras recorrer «430 varas castellanas», tuvo que tomar tierra de manera precipitada tras la rotura de uno de los pernios. Todavía retumban sus juramentos contra el herrero por la chapuza.

Por desgracia, esta historia no tiene un final feliz. Sus vecinos le tomaron por loco y quemaron el artilugio «por ser cosa de brujería». Con él se convirtieron en cenizas también todos los sueños de Diego Marín, quien moriría de melancolía poco después. Hoy, 225 años después de esa gesta, solo la recuerdan un monolito en su pueblo natal y una placa en el aeropuerto de Burgos. Un escaso homenaje para quien escribió la primera página de la historia de la aviación mundial.

A High-Flown Shepherd

Not many experiences give so much satisfaction to mankind as flying (and if they do, they are probably sins). It is not only about covering long distances in small amounts of time (travelling to previously unreachable destinations), but about all of the rituals surrounding it, making flying an even more pleasant experience. However, there's something else. An unconscious desire for travelling the skies at will.

And that's exactly what happened to a young shepherd from Coruña del Conde (Burgos) when he got obsessed with flying, going on to become the first man to fly. Though little known, this story is as real as the chronicles in which it is written, with the residents of the village transmitting this story from generation to generation. Now, it is my obligation to tell you about it the same way my ancestors did when I was a child.

Diego Marín Aguilera – the name of our protagonist – had always been a talented young man and a careful observer. He spent so much time taking care of his herd that he ended up developing a special attraction for birds and an uncontrollable desire for imitating them. He then built a machine with wood and iron, covering it with eagle feathers to give it the necessary qualities to cross the skies.

On 15th May 1793, he climbed to the top of a castle with his friend Joaquín Barbero and one of his sisters and, after announcing the village he intended to travel to a nearby village (and then continue flying to Soria), he jumped. Stories say that he rose a couple of meters from the ground, but it didn't take long before one of the machine's hinges broke, forcing him to land. You can imagine his words about the local blacksmith for such a failure.

Unfortunately, the story doesn't have a happy ending. His neighbours thought he was crazy and burnt the machine, which they considered witchcraft. Diego was destroyed and died soon after because of sadness. Nowadays, 225 years after such a history-making achievement, a monument dedicated to him can be found in his local village as well as a memorial plaque in Burgos' airport. A tribute to the man who wrote the first page in the history of aviation.



30,00€

CK One Summer
100 ml



16,00€

TOUS Parfum
30 ml



10,00€

CK Poket
20 ml



29,00€

Reloj Neckmarine
azul
Blue Neckmarine watch

25,00€

Trio
Red Addiction L'OREAL
Pintalabios
Lipstick



10,00€

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



6,00€

Adaptador USB
iPhone / Android
USB adapter for
iPhone or Android



2,50€

Auriculares
Headphones



5,00€

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



29,00€

Altavoz inalámbrico
JBL Go
Wireless JBL
Go Speaker

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

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 Restaurante (solo cheques emitidos en España). Si el valor de la compra supera al importe del cheque, la diferencia será abonada por el titular. No se devolverá la diferencia en caso de que el valor del cheque sea superior al de la compra. Si desea comprar alguna cosa más tras el desarrollo del servicio, no dude en solicitarlo a nuestro personal de cabina. Si ocasionalmente un producto de los que aparecen en la carta no se encontrara disponible a bordo, la tripulación le sugerirá un producto alternativo. Rogamos disculpe si puntualmente su elección no pudiera ser atendida. Las fotografías de esta carta muestran sugerencias de presentación. Para cualquier información sobre su compra puede dirigirse a: atencionclientes@tre3.eu

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

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 accepted 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@tre3.eu

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



mar de coviñas

I CARRERA SOLIDARIA ENTRE VIÑEDOS · REQUENA
16 JUNIO · 19:00 H

7
k

3
k

Organiza:

Grupo
COVIÑAS

Coordina:



Colabora:

Ayuntamiento de
REQUENA

Patrocina:



smart
Center
Valencia



En beneficio de:



aecc
Valencia Contra el Cáncer