

AIR NOSTRUM

N.15 OCTUBRE / OCTOBER
2018

INFLIGHT MAGAZINE



Bolonia

BURGOS, CIUDAD CREATIVA DE LA GASTRONOMÍA · CREATIVE CITY OF GASTRONOMY
EXTREMADURA, EL OTOÑO EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN · AUTUMN AT ITS PUREST
TIM COOK, ENTREVISTA · INTERVIEW



#GranCanaria #GranDestino



mygrancanaria

turismogc

visitgrancanaria

www.grancanaria.com | www.bloggrancanaria.com

AIR NOSTRUM

INFLIGHT MAGAZINE

EDITA/PUBLISHER

Air Nostrum Líneas Aéreas

DIRECTOR COMUNICACIÓN/COMMUNICATIONS DIRECTOR

Antonio de Nò

COORDINADOR

Francisco Romero

prensa@airnostrum.es

PRODUCE/CONTRACT PUBLISHER

Key Publishing Spain

PRESIDENTE Y EDITOR/PRESIDENT AND PUBLISHER

Adrian Cox

DIRECTOR EJECUTIVO/CHIEF EDITOR

Jorge Penalba

director@nostrum.global

REDACTORES/CONTRIBUTORS

Paz Ferrer

Javier Marquerie

Jesús Martínez

Eva Muñoz

Manolo Muñoz

Javier Ortega

Rafa Rodríguez

ILUSTRACIONES/ILLUSTRATIONS

José Javier Espinosa

FOTO DE PORTADA/COVER PHOTO

Javier Marquerie

DISEÑO Y MAQUETACIÓN/DESIGN AND LAYOUT

estiu.eu

PUBLICIDAD/ADVERTISING

Directora Comercial/Commercial Director

Ann Saundry

España

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

Barcelona

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

Madrid

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

IMPRESIÓN/PRINTER

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

Impreso en España (Printed in Spain)

Depósito Legal V1978-2017

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

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

IBERIA  **AIR NOSTRUM**

 **KEY SPAIN**



06



Entrevista / Interview

Tim Cook,
CEO de Apple



Destino / Destination

BURGOS

Ciudad creativa de la gastronomía
Creative city of gastronomy



26

EXTREMADURA
El otoño en su máxima
expresión
Autumn at its purest

24 **Aprendiendo a dormir / Learning to sleep**
Eurostars Hotel Real

32 **Mesa Reservada / Reserved table**
Santos Club (Food lab)

34 **Belleza / Beauty**

Novedades de otoño / Autumn news!

35 **Moda / Fashion**

Sueño, luz y sonido / Dream, light, sound

37 **Vinos / Wine**

Celebrando la vida / Celebrating life

38 **Agenda / Events**

Propuestas culturales / Cultural suggestions

40 **Tercetos con historia / Trios with history**

Tres barcos «made in Starck» / Three boats
made in Starck

42 **Motor / Motoring**

Audi Q8, Citroën Berlingo, Hyundai Santa Fe

47 **Noticias Air Nostrum / Air Nostrum news**

Mapas de destinos / Destinations maps

50 **Puerta de embarque / Boarding gate**



19. DE OCTUBRE DÍA MUNDIAL CONTRA EL CÁNCER DE MAMA

Por 5º año consecutivo, Solán de Cabras colabora con la Asociación Española contra el Cáncer, acompañando y promoviendo el bienestar emocional de pacientes y familias en su lucha diaria contra el cáncer de mama.

Dear passengers,
Providing a public service has been a key element throughout Air Nostrum's history. This is especially obvious when Administration tasks us with connecting a region by air. Last month, Air Nostrum was awarded a Public Service Obligation (PSO) contract for connecting Extremadura with Madrid and Barcelona. Not only that, Air Nostrum is the sole bidder for the November and December PSO Menorca-Madrid route.

This guarantees both Extremadura and Menorca's citizens and businesses flight connections that otherwise wouldn't be offered by any other airline. PSOs are tools used by the European Union to establish air connection for peripheral and developing regions. It guarantees regular, economical flights not offered by private companies due to economic reasons.

Air Nostrum –Spain's main regional airline – has considerable experience with this type of contract, being trusted by regional, national and international administrations (the Almería-Sevilla and Madrid-Strasbourg PSO routes are also operated by the company, the latter since the year 2001).

Whether you are on a PSO flight or a regular one, we recommend you have a look at some of the destinations our Inflight Magazine recommends.

Our cover is dedicated to the Italian city of Bologna. With over 40 kilometres of arcades, this international destination offers dozens of shopping streets, restaurants and bars where you can taste delicious delicacies such as parmesan cheese, oil and vinegar from Modena, cold meat, and, of course, the world's most famous pasta sauce.

Among the various Spanish destinations we offer, we recommend two in particular at this time of the year. Visit Extremadura and experience autumn at its finest. The articles in this magazine allow you to discover the region's towns and cities through its landscape, people and food.

Finally, we dedicate some pages to Burgos' gastronomy. The *Burgos Creative City of Gastronomy* project offers the chance to enjoy traditional cuisine with a modern twist. I visited the city a few months ago during the inauguration of the Burgos-Barcelona route and I experienced the delicious mix between tradition and avant-garde cuisine thanks to the tasty Castilian soup I had at Casa Ojeda.

I encourage you to explore these three destinations (or some of the many others we offer). The perfect way to welcome autumn!

Have a nice flight,



CARLOS BERTOMEU
Presidente de Air Nostrum President of Air Nostrum

Bienvenido a bordo

Welcome aboard

Estimados pasajeros, La vocación de servicio público es un elemento permanente a lo largo de la historia de Air Nostrum, pero pocas veces se hace más patente que cuando las Administraciones nos confían el compromiso de mejorar la conectividad aérea de un territorio. Esto es lo que ocurrió el mes pasado cuando Air Nostrum resultó adjudicataria de la Obligación de Servicio Público (OSP) en las rutas que unen Extremadura con Madrid y Barcelona. Igualmente, Air Nostrum ha sido la única aerolínea que se ha presentado a la licitación del contrato de servicios en la ruta OSP Menorca-Madrid para los meses de noviembre y diciembre.

De esta forma se garantiza a ciudadanos y empresas extremeñas y menorquinas una comunicación que por la baja densidad de las rutas no está atendida por el mercado. La OSP, una herramienta regulada por la UE para favorecer la movilidad en territorios periféricos o en desarrollo, asegura la existencia del transporte en buenas condiciones de regularidad y precio allá donde no llega la iniciativa privada por tratarse de rutas deficitarias.

En Air Nostrum, la principal aerolínea regional de España, tenemos una considerable experiencia en este tipo de contratos. Estas últimas adjudicaciones reafirman la confianza de diferentes Administraciones autonómicas, nacionales y comunitarias en la compañía, que también opera en régimen de OSP las rutas Almería-Sevilla y Madrid-Estrasburgo, esta última desde el año 2001.

Sean pasajeros de una de estas conexiones o de cualquier otra operada por Air Nostrum, disponen para su entretenimiento a bordo de esta revista que les hace algunas recomendaciones.

Desde nuestra portada les saluda un destino internacional, Bologna, ciudad con 40 kilómetros de soportales y con decenas de calles con tiendas, restaurantes y tabernas donde disfrutar de queso parmesano, aceites y vinagres de Módena, embutidos boloñeses y la salsa para pasta más famosa del mundo.

Entre los destinos nacionales, les proponemos dos muy adecuados para esta época. El otoño vive en Extremadura su máxima expresión. En estas páginas encontrarán propuestas muy interesantes para disfrutar de pueblos extremeños a través de sus paisajes, sus gentes y sus manjares.

La gastronomía burgalesa es nuestra última sugerencia. El proyecto Burgos Ciudad Creativa de la Gastronomía ofrece la posibilidad de deleitarse con la cocina tradicional reactualizada con imaginación. En mi última visita a esta ciudad, con motivo de la inauguración de la ruta con Barcelona, he tenido ocasión de comprobar la fusión entre esa cocina tradicional con la más vanguardista, como esa sorprendente sopa castellana que degusté en Casa Ojeda.

Les invitamos a visitar estos tres destinos o cualquier otro de nuestro mapa de rutas para dar la bienvenida al otoño.

Que tengan buen viaje

Destino / Destination



BOLOGNA



OLONIA

Bolonia tuvo la suerte de ser fundada en el mismo país en que se encuentran Roma, Florencia y Venecia. Pisa, Padua, Verona, Nápoles... la lista de ciudades italianas que han dejado a Bolonia fuera del mapa de los destinos turísticos principales parece inagotable. Y esto le confiere un indudable interés al viajero.

Bologna had the fortune of being founded in the same country as Rome, Florence, or Venice. Pisa, Padua, Verona and Napoli... The list of Italian cities which overshadow Bologna is endless. And that's exactly what makes it such an attractive tourist destination.

El singular skyline de Bolonia es único en el mundo.

Bologna has a unique, singular skyline.

La capital de la Emilia-Romana y sus habitantes parece haberse configurado a lo largo de los siglos para ofrecer al visitante —y al residente— una ciudad única y apasionante. Por supuesto, como ciudad histórica que es, Bolonia tiene una buena docena de reclamos para satisfacer la necesidad del turista de regresar a casa habiendo visto algo memorable. Pero se da la circunstancia de que Bolonia es en sí un enorme monumento, hecho memorable en sí, ya que es el segundo casco histórico urbano más grande del mundo, tras el de Venecia. Pero a diferencia del campeón, en este puedes dormir en el mismo centro, caminar hasta la saciedad y pararte en cualquier sitio sin que te atropelle una marabunta. Sí, se ven grupos de excursiones de colegiales y bastantes viajeros italianos, pero el tránsito de la calle es principalmente el de gente en su día a día, que van, vienen o están trabajando. Personas que viven en el centro de la ciudad y tienen sus mercados, sus comercios y sus oficinas. Gentes que además tienen costumbres muy estimables, tales como hacer mucha vida en la calle y tomar el aperitivo a la caída de la tarde. Estas dos características hacen que, si el día acompaña, a la salida del trabajo las terrazas y bares estén atestados de personas que disfrutan de un cóctel ligero, un vino o una cerveza, y al mediodía costará encontrar un banco o murete en el que no haya alguien comiendo. Y esto incluye a personas de cualquier edad y estilo de vida. La sociedad boloñesa no ha dado la espalda al corazón de su ciudad, que palpita con fuerza en cada esquina.

Caminar en una ciudad extremadamente llana y repleta de soportales que en invierno cobijan de la lluvia y del furioso sol en verano es de por sí algo muy tentador. Más de 40 kilómetros de arcadas que nos llevarán por toda la ciudad con la cabeza cubierta por techumbres que van desde el siglo XII hasta la actualidad. La ciudad cuenta con una buena red de autobuses y trolebuses, además de un sistema de carriles bici muy extenso y seguro, que hacen que este sea el vehículo más utilizado con diferencia. En la ciudad donde están las fábricas de Ducati y Lamborghini el único problema de tráfico es la saturación de los aparcamientos para bicicletas, los atascos brillan por su ausencia —incluso en la parte moderna de la ciudad— y el abultado parque móvil de motocicletas parece estar más tiempo aparcado que en circula-

ción. Todo invita al paseo. Si se dispone de tiempo es una buena elección dirigirse hacia el sur, subir suavemente por vía Castiglione hasta la iglesia de San Michele in Bosco, para luego descender por un bosque y regresar a la ciudad por la puerta de San Mamolo. En este paseo de un par de horas habremos atravesado el barrio donde se construyeron las grandes y maravillosas mansiones de las primeras décadas del siglo XX, habremos disfrutados de las mejores vistas de la ciudad y atravesaremos un vergel. Perfecto para abrir el apetito y disfrutar de la magnífica gastronomía de la zona.

Bolonia está situada en la llanura Padana, es vecina de Módena y Parma. Todos estos nombres tienen un punto en común: delicias. Las calles de la ciudad están llenas de locales a medio camino entre la tienda de ultramarinos y la taberna donde disfrutar de todos estos manjares, bien sea dentro o, como habrán podido adivinar, sentados en un banco en la calle. Hablamos de los quesos parmesano y padano, de los aderezos de Módena, de los embutidos boloñeses con la mortadela al frente y de la receta más famosa del mundo de salsa para pasta. Un paraíso del embutido comprimible en succulentos bocadillos o platos de degustación de los que disfrutar con los vinos de la tierra.

En la basílica de San Petronio, inacabada por la negativa de un Papa que no quería ningún templo más grande que el de San Pedro, fue coronado emperador del Sacro Imperio Romano Carlos V.





Throughout the years, the inhabitants of the Emilia-Romagna region's chief town have created a unique, amazing city both for locals and visitors. As any other historical city, Bologna has many outstanding monuments and attractions which will leave tourist satisfied once they return home. But this Italian city happens to be a monument in its own right: it is world's second largest urban historic centre, second only to Venice. But the difference between the two is that in Bologna you can actually find accommodation in the city centre, walk through its many streets, and stop anywhere without stumbling across a throng of tourists. Of course, you'll find plenty of high-school and Italian trippers, but the streets are mostly occupied by locals living their daily day life: people going to work to markets and offices, city centre's residents... And this people have very interesting customs, such as street life and having an appetizer in the evening (which means that, if the day is right, the city's many bars and terraces will be filled with people having a cocktail, a wine or a beer at the end of the day). During lunchtime, it will be difficult for you to find a bench where there isn't someone eating – no matter the age or lifestyle –. Bolognian society hasn't turned its back to the city centre, but rather the exact opposite.

This is the perfect city to go for a walk, as it is quite flat and full of arcades under which you can protect yourself from the winter's rain and the summer's furious sunlight: over 40 kilometres of arcades dating back to the 12th Century will cover your way while visiting the city.

The city has a pretty good bus and trolley network as well as a safe bike lane, making bikes the most used vehicle. It is ironic that in the city where the Ducati and Lamborghini factories are located, the only traffic problem you find is where to park your bike: there are little to no traffic jams – even in the most modern areas – and motorbikes seem to spend more time parked than on the road. An invitation for walking! If you have time, we recommend you heading to the city's south area and then taking the Via Castigliona until arriving to the San Michele in Bosco Church. Once there, you can go down through a forest and return to the city walking across the gate of San Mamolo. It will only take you a couple of hours and you'll see Bologna's 20th Century imposing manors, enjoy the best sights of the city and stroll down a beautiful urban forest. The perfect way of whetting your appetite before discovering the city's gastronomy.

Located in the Padan Plain, Bologna neighbours with Modena and Parma. Three

1. La tranquilidad domina la mayor parte del casco antiguo. The city's historic quarter is incredibly peaceful. **2.** Bolonia ha eliminado de manera efectiva el tráfico de coches. Bologna has successfully put an end to car traffic. **3.** El campus universitario dentro de la ciudad aporta una dosis extra de vida. The University's campus brings extra life to the city centre. **4.** Tiendas que son bares o bares que son tiendas? Are the shops bars? Or the bars shops? **5.** La luz y colores de Bolonia invitan a disfrutar de las cosas buenas. The city's bright, colourful atmosphere invites you to enjoy life!

En Bolonia se fundó la primera universidad de occidente (1088) y por ella pasaron ilustres como Erasmo, Copérnico, Marconi, los directores de cine Antonioni y Pasolini, el constructor de coches Enzo Ferrari o el diseñador Armani. De sus aulas hoy en día siguen saliendo personas influyentes de cualquier rincón de Europa, ya que es destino muy codiciado para los estudiantes que se unen a las Becas Erasmus. La fachada de la iglesia sigue estando a medio chapar en mármol y presidiendo la Plaza Mayor. La Universidad continúa siendo prestigiosa y es un mundo vibrante también situado en el casco antiguo de la ciudad. Cuando el día lectivo llega a su fin, las centenarias calles se pueblan de cientos de jóvenes manteniéndola viva. Una ciudad que presume de la preparación intelectual de sus habitantes es también una ciudad que admirar.

Y las torres, símbolo de la ciudad. Hablan de un pasado espléndido de la ciudad y de ellas los historiadores no son capaces de decidirse sobre el porcentaje de utilidad defensiva y el de simple ostentación social como el interés que empujó a las familias del siglo XII a llenar la ciudad de estas construcciones. Se manejan cifras de entre 100 y 180 torres levantadas dentro de la antigua Bolonia, que por grande que fuese no dejaba de ser una urbe del siglo XII. La concentración de estas alturas debía ser impresionante vista desde la distancia, dibujando un skyline difícil de imaginar con anterioridad al descubrimiento del hormigón y el empleo del acero. Con sencillos ladrillos y madera levantaban torres de una media de 50 metros de altura y llegando hasta los 97 metros de la Asinelli, que se mantiene en pie y es visitable. Simplemente como referencia, hablamos de torres de entre 15 y 30 pisos de altura. Hoy en día se conservan 17 y una de ellas es un excepcional alojamiento con la terraza, probablemente con las vistas más privilegiadas de la ciudad.

Bolonia, la de la Bella Vida, como el nombre del bar cercano a la Piazza Maggiore, merece ser vivida más que visitada. Aunque solo sea durante un par de días.





cities that share one word in common: delicatessen. The city's streets are filled with establishments which are part grocery store, part tavern. Taste some of Bologna's best products either inside the establishment or outside sitting on a bench: Parmesan and Padano cheeses, Modena's oils and vinegars, Bolognian cold meats – the most notorious being the mortadella – and the world's most famous pasta sauce. This land is a cold meat heaven, with many sandwiches and degustation dishes excellently paired with the wines of the region.

The St. Petronio Basilica – unfinished because a Pope didn't want any bigger temples than St. Peter's – is the place where the coronation of the Holy Roman Emperor Charles the 5th took place. Bologna is also the place where the first western university was founded back in 1088, with illustrious historical characters and celebrities such as Erasmus, Copernic, Marconi, film directors Antonioni and Pasolini, car manufacturer Enzo Ferrari or designer Armani having studied in it. Some of Europe's most influent personalities have also studied here, as it is a very solicited Erasmus destination.

Presiding the Piazza Maggiore, the church's façade is still only half covered with marble. Located in the vibrant city centre – with hundreds of students keeping its century-old streets alive –, the millenary institution is still as prestigious as it has always been. Because a city bragging of its citizens' intelligence is something to take into account.

Finally, there's the towers: a symbol of the city. They speak directly about the Bologna's glorious past. Historians don't seem to agree on whether they served some military purpose or were just ostentatious social constructions, but wealthy families decided to start building them back in the 12th century. It is believed that there were between 100 and 180 towers in the ancient city of Bologna – which, as important as it was, was still a 12th Century city –. It sure must had been an impressive skyline when spotted from the distance. The fact that they were made out of bricks and wood makes them even more impressive (they were constructed before the discovery of iron and concrete). The towers were an average of 50 meters high, with some of them like the Asinelli Tower – which is still very well-preserved and opened to the public – being up to 97 meters high (to give you an idea, they were between 15 and 30 stores high). Unfortunately, just 17 of these towers have survived to this day, one of them being now an accommodation with a terrace from which you'll have the best views of the city.

Bologna, the city of the *bella vita* – as a popular restaurant of the Piazza Maggiore is named – is not a city to be visited, but rather to be experienced, even if just for a couple of days.

Tim Cook

El director ejecutivo de Apple habla sobre la privacidad y el secretismo que rodea a Silicon Valley

Apple boss Tim Cook on data privacy and secrecy in Silicon Valley

Tim Cook era tan solo un susituto de perfil bajo que llojava la pérdida de su mentor, Steve Jobs, cuando fue nombrado director ejecutivo de Apple. Siete años después, la industria de la tecnología está sumida en la controversia.

Mark Zuckerberg, creador de Facebook, compareció hace unas semanas frente al Senado de los EE. UU. Un día negro para Silicon Valley. Al mismo tiempo, a más de 4.800 kilómetros al oeste, el director ejecutivo de Apple está frente a un tribunal mucho más pequeño. De hecho, está formado por una sola persona: yo.

Nos encontramos en el extremo de un espacioso comedor ubicado en el entre-suelo de Apple Park, la nueva y futurista sede de la compañía ubicada en Cupertino, California. Junto a nosotros se encuentran dos atentos miembros de prensa. El resto de los empleados comen es-



Tim Cook era tan solo un sustituto de perfil bajo que lloraba la pérdida de su mentor, Steve Jobs, cuando fue nombrado director ejecutivo de Apple. Siete años después, la industria de la tecnología está sumida en la controversia.

Tim Cook was the unassuming deputy, mourning the loss of his mentor Steve Jobs, when he took over as the CEO of Apple. Seven years on, the tech industry is mired in controversy.



parcidos por la sala sin mostrar el más mínimo nerviosismo por la presencia de su discreto jefe. Dicho de otra manera, este no es el choque que tuvo lugar en Washington D.C. Sin embargo, el contexto que rodea a ambas compañías es el mismo y Cook no se hizo con el control de la empresa más valiosa del mundo andándose con chiquitas.

«Ciertamente, ahora mismo hay un «discurso negativo» alrededor de Silicon Valley en general. Y eso es algo que está pasando tanto aquí como en la Unión Europea. Por eso veo necesario ser sinceros y explicar cuáles son nuestros valores. Nuestros usuarios lo merecen», cuenta.

Con 57 años, Cook lleva su uniforme de trabajo habitual: unos vaqueros normales y corrientes, unas zapatillas deportivas, una camisa con el cuello abierto, un suéter fino y unas gafas con montura de color negro. Cook es un «adicto al deporte» que se levanta todos los días alrededor de las cuatro de la mañana para redactar correos y hacer ejercicio. Al margen de esto, vive su vida «muy pendiente de Apple». Resultaría imposible confundirle con un becario. Tiene una complexión esbelta, el pelo liso plateado, unos dientes increíblemente blancos y un lenguaje corporal algo mecánico. Es cercano, comedido y sosegado, pero a la vez persistente.

En Capitol Hill, Zuckerberg argumentó que Facebook no actúa de manera diferente a otras empresas del sector. Las fotografías tomadas a sus notas muestran que estaba listo para decir —aunque no de forma explícita— que Apple es

similar a Facebook con respecto a la acumulación de datos de los usuarios y que su empresa es únicamente una «pequeña pieza» del engranaje del mercado publicitario digital. Por poner un ejemplo, Google también acumula una enorme cantidad de información de sus usuarios y su negocio de publicidad es dos veces mayor que el de Facebook.

Cook no está de acuerdo. Defiende que su compañía no merece ser arrastrada a una humillación pública y quiere dejar bien claro que Apple no ha tenido nada que ver con este desastre.

«Silicon Valley no es monolítico», explica. Al contrario que en otras compañías que dice podría mencionar, pero no lo hará, Cook defiende que en Apple la privacidad ha sido considerada desde hace mucho tiempo «un derecho fundamental del ser humano», una creencia sobre la cual se ha erigido la compañía. Cook considera que estos extensos perfiles de datos personales recogidos por empresas como Google y Facebook «no deberían existir». En términos de ciberseguridad, la gran mayoría de dispositivos de Apple están equipados con sofisticados mecanismos de seguridad integrados. Además, a diferencia de Google con su Gmail o Twitter con sus mensajes directos, la compañía también protege aplicaciones como FaceTime o Messages con cifrados punto a punto. Al contrario que YouTube, la App Store de Apple está «limpia» hasta el punto en el que ni usted (ni sus hijos) pueden encontrar incitación al odio o pornografía en ella. En lo que respecta a la protección del medio ambiente, Apple ha conseguido un «hito histórico»: funcionar completamente mediante energías renovables. Cook se calla que Greenpeace puntuó a la empresa con una A por su uso de energías limpias mientras que Amazon solo consiguió una C.

De la misma manera que un pianista toca mientras lee la partitura, Cook se inclina suavemente de un lado a otro y golpea la mesa con los dedos mientras me mira fijamente cuando quiere enfatizar algo.

A pesar de una fortuna personal que Bloomberg estima en alrededor de los 600 millones de dólares (y de una compañía que le impide volar en todo lo que no sea un avión privado por motivos de seguridad y eficiencia), Cook es un hombre de gustos aparentemente sencillos guiado principalmente por sus férreas convic-

ciones morales. Ha comunicado a los accionistas de la empresa que Apple no hará nada que no sea «justo y correcto», incluso aunque a primera vista no implique beneficios. En cierta manera, parece querer estar a la altura de sus héroes Martin Luther King Jr. y Bobby Kennedy, los retratos de los cuales cuelgan en la pared de su pequeño despacho situado en la última planta del edificio frente a un sencillo escritorio con un portátil de Apple, un teléfono fijo y una fea bandeja retráctil que no pega nada con el resto de la oficina. Fue justamente el ejemplo de King y Kennedy y sus luchas por la igualdad lo que llevó a este discreto hombre de negocios a convertirse en el primer empresario de peso en anunciar públicamente su homosexualidad en 2014. En un ensayo que escribió para inspirar a aquellos en conflicto con su identidad, dijo: «Permitanme ser claro: estoy orgulloso de ser gay y considero que serlo es uno de los regalos más grandes que me ha dado Dios». Tras las violentas marchas racistas que tuvieron lugar en Charlottesville, Virginia, Cook volvió a citar a King. En un correo que envió a todos los trabajadores de la empresa, declaró que estaba en contra de la reticencia del presidente Trump a condonar de forma clara a los supremacistas blancos que habían participado en ellas: «Esto no va de izquierdas o de derechas, de conservadores o liberales: va de decencia humana y moralidad».

Sin embargo, Cook no considera que pudiera llegar a ser un gran activista. Al contrario, cree que es a través de los negocios por donde puede introducir los cambios más beneficiosos para la sociedad. Al hablar sobre qué cosas buenas hace Apple, un destello cruza sus pálidos ojos azules. Su condena por lo que considera conductas irresponsables realizadas por otras compañías tecnológicas es igualmente evidente.

«Muchas veces, la gente asocia unas compañías con otras porque a simple vista parecen similares. Creo que es importante investigar más a fondo. Hay una tendencia a meter a todas las grandes empresas en el mismo saco, de la misma manera que se hace con la gente con gran capitalización en bolsa o con las compañías digitales». Ciertamente, existe esa tendencia.

«Pero si hay algo que he aprendido es que rara vez dos grandes compañías son igua-



les. Quienes están al mando nunca dirigen, piensan o toman decisiones del mismo modo. Todos son diferentes».

¿Le preocupa a Cook que clientes y políticos de todo el mundo pasen por alto dichas diferencias y fuerzen una mayor regularización del sector?

«Bueno, yo me preocupo por nuestros usuarios y nuestros empleados», afirma. «Es a estos a quienes pongo en un pedestal. Nuestros clientes saben que damos prioridad a su experiencia y que esa es nuestra razón de ser. Nuestros empleados, por otro lado, quieren formar parte de una compañía que tenga un propósito mayor y creo que saben que Apple lo es. Así que, ¿creo que alguno de estos dos grupos —nuestros empleados y nuestros

usuarios— nos van a meter en el mismo saco que al resto?», dice mientras hace como si metiera cosas en un saco imaginario. «No, no lo creo así».

«En mi opinión, la mayoría de las empresas del sector se dedican exclusivamente a la tecnología. Eso no tiene nada de malo, no es una crítica, pero realmente se centran solo en eso. Apple siempre ha destacado por unir tecnología con humanidad». La empresa siempre ha estado volcada, continúa, en «ofrecer al usuario productos que le permitan dar rienda suelta a su pasión o transformar el mundo de alguna manera. Y sinceramente, no nos importa hacer el papel de Llanero Solitario en este aspecto. Creo que nos hace especiales».

Sin dejar esto de ser verdad, ¿no hace esta aura de perfección sino hacer pensar lo peor sobre la empresa incluso a sus más acérrimos fanáticos cuando surgen noticias negativas como, por ejemplo, cuando una filtración de documentos reveló que cerca de los 252 mil millones de dólares que la compañía tenía en el extranjero habían sido trasladados a un paraíso fiscal en el Canal de la Mancha? ¿O cuando se supo en enero que el Departamento de Justicia y la Comisión de Bolsa y Valores de los EE. UU. estaban investigando a Apple por una actualización de

software que ralentizaba modelos antiguos de iPhone de forma intencionada?

Cook se limita a sonreír mientras que su rostro permanece inescrutable.

«Somos una empresa enorme y siempre van a existir críticas. Tenemos que ser claros sobre qué visión transmitimos y revisarla. ¿Puede haber gente que diga “las empresas tecnológicas son malas porque he leído estas dos noticias que lo demuestran”? Sí, es posible. Pero no creo que haya tanta gente que de verdad lo piense. Tenemos una relación tan fuerte con nuestros usuarios que no creo que una sola acusación pueda romperla. Es como si tuvieras una discusión con tu pareja. No creo que eso implique que vayáis a romper. Yo lo veo así. Lo importante es no enterrar la cabeza como un aveSTRUZ e ignorar el problema. Tenemos que ser sinceros».

¿Perdurará este «discurso negativo» que rodea todo lo que tiene que ver con Silicon Valley?

«Creo que es una acumulación de cosas. Ha pasado algo que ha desviado la atención de mucha gente, pero no deja de ser algo natural si tenemos en cuenta que el crecimiento del sector le ha llevado a ocupar un porcentaje alto de la economía. A mayor éxito, mayor escrutinio, lo cual es positivo. No siempre voy a estar de acuerdo con todos los argumentos —en especial si se presentan de cualquier manera—, pero considero que el escrutinio a las grandes empresas que se encuentran tan presentes en el día a día de la ciudadanía es obligatorio».



Some weeks after the CEO of Facebook, Mark Zuckerberg's testimony to the United States Senate, a day of reckoning for Silicon Valley, but 3,000 miles to the west, the chief executive of Apple is holding forth before a smaller panel of inquisitors. It consists, in fact, of only one person – me.

We are sitting at one end of an airy mezzanine dining area in Apple Park, the company's futuristic new headquarters in Cupertino, California. Two media aides are listening in. Other employees are eating lunch nearby, undisturbed by their low-key boss.

In other words, this is not the showdown in Washington DC. But the wider context is the same, and Cook didn't get to run the world's most valuable company by mincing his words.

“There's certainly a negative narrative around Silicon Valley right now just in general,” he says. “Whether that's in this

country, or in the broader EU. So I think it's important to tell everybody what our values are and be clear about those, because our users deserve to know that.”

Cook, 57, is in his regular uniform of jeans and trainers with an open-necked shirt, thin sweater and dark-framed glasses. A “fitness nut” who gets up before 4am most days to email and work out, he lives a life that is otherwise “very focused on Apple”. No one would mistake him for an intern. He is lean, straight-backed and silver-haired with strikingly white teeth and slightly mechanical body language. His manner is warm and understated but calmly insistent.

On Capitol Hill, Zuckerberg planned to argue that Facebook is not an outlier. Photographs of his notes show that he was ready to say —although he didn't— that Apple is “similar” to Facebook in terms of its collection of data and that his company is only a “small part” of the online advertising market. Google, for instance, also collects vast amounts of data about its users and has an advertising business more than twice the size of Facebook's.

Cook's approach is different. He maintains that his company does not deserve to be corralled into any sort of public shaming for Big Tech. He really wants you to know that this mess is not Apple's fault.

“Silicon Valley as a whole is not monolithic,” he explains. Unlike some other companies he could mention, but won't, Apple has regarded privacy as “a basic human right” for a long time and “built the company around” that belief. The sprawling, intimate personal data profiles that companies like Facebook and Google compile “shouldn't exist”, Cook thinks. On cybersecurity, most modern Apple devices



come with sophisticated defences built in and the company also protects its FaceTime and Messages apps with end-to-end encryption unlike, say, Google's standard Gmail and Twitter direct messages. Unlike YouTube, Apple's App Store is "curated" to the extent that you (and your children) won't find hate speech or pornography on there. On the environment Apple has reached the "huge milestone" of being run entirely on renewable energy. He does not need to add that Greenpeace gives Apple an "A" rating for its energy sustainability while Amazon gets a "C".

As he ticks his points off, Cook leans slowly from one side to the other, planting his fingers down on the table for emphasis and making intense eye contact, like a concert pianist playing chords and checking his sheet music.

Despite a personal fortune estimated by Bloomberg at \$600 million – and a company ruling that forbids him from flying anywhere except by private jet in the interests of security and efficiency – Cook is a man of apparently modest tastes driven primarily by strong moral convictions. He has told shareholders that Apple will do things because they are "just and right", even if there is no obvious profit to be made. In some small way he aspires to live up to the sacrifices of his heroes Martin Luther King Jr and Bobby Kennedy, whose portraits hang in his small top-floor office, opposite the plain desk with its Apple laptop and incongruously chunky in/out tray and landline telephone. It was King and Kennedy's examples of fighting for equality that encouraged this very private man to come out publicly as gay in 2014, becoming the most prominent businessman to do so. In an essay written to provide inspiration to anyone wrestling with their identity, he wrote, "Let me be clear: I'm proud to be gay, and I consider being gay among the greatest gifts God has given me." He cited Dr King again last summer following the deadly racist protests in Charlottesville, Virginia. In an email to Apple staff he stated that he disagreed with President Trump's reluctance to condemn unequivocally the white supremacists involved. "This is not about the left or the right, conservative or liberal. It is about human decency and morality."

But Cook does not believe that he would be much of an activist. It is through business that he thinks he can create the most beneficial changes. When Cook talks about



the good that Apple does in the world, his pale blue eyes glisten. His disapproval for what he considers the irresponsible practices of other technology companies is equally evident.

"Even companies that people typically associate with each other, I think it's important to dig more," he says. "There's a tendency to lump big ones together." There is.

"Or people with big market caps, or whatever, or internet companies. But what I found is: rarely are two substantial [companies] even similar ... in terms of the way they're run, the way they think, the way they make decisions. They're very different."

Doesn't he worry that those distinctions are lost on worried customers and on politicians around the world who are pressing for greater regulation of the technology sector?

"Well, I care most about our users, our users and our employees," Cook says. "Those are the two that I put on the pedestal. Users know that we prioritise the user experience, that that's what we're about. And employees want to be a part of a company that has a greater purpose to it. And I think our employees know that [Apple is that]. And so, do I expect either of those groups would indiscriminately paint us with the same roller?" Here he enthusiastically paints an imaginary wall between us with an imaginary roller. "I don't think so. I don't think so."

"I think most companies in the technology industry are almost solely focused on technology. That's fine. That's not a criticism, but they're solely focused on that. Apple has always fused humanity into technology." The company was all about "providing the user [with products] that would empower them to express their passion or to change the world in some way ... We're fine with being the Lone Ranger there. We think it's a special place."

Right, but doesn't this climate encourage even Apple enthusiasts to think the worst of the company when unfavourable news does break? For example, when leaked documents revealed in November that much of Apple's \$252 billion stash of offshore cash had been moved to a tax haven in the English Channel? Or when it emerged in January that the US Justice Department and the Securities and Exchange Commission were investigating the company over a software update that deliberately slowed down older iPhones?

Cook offers an inscrutable smile.

"We're large and there will always be allegations and so forth. We have to be clear about our view and how we look at it. Will anybody say, 'Tech is bad, and I look at those two [stories] and that proves that you're bad?' Some people will. But I think the number of those [people] is very small. We have such a significant relationship with our users that I don't think that one allegation coming in is going to blow up all of that. I mean, it's like if you and your spouse, or partner, have a debate. It's unlikely that one is going to split you up, right? This is very much how I look at it. But I do think it's important that we never go in the bunker and sort of hope it passes or whatever. I think we have to be straightforward."

So that "negative narrative" around Silicon Valley is a blip or here to stay?

"I think it's a combination of things," Cook says. "Something's happened that has brought great focus on that. But it's [also] sort of the natural outgrowth of tech becoming a large percentage of the economy. With the success comes more scrutiny, which is right. I think scrutiny is good. I don't agree with all of the points being made by any means, but I think scrutiny in and of itself, for companies that are large and are in industries that touch so many people's lives every day – this is a must."



Kazimir Malévich, *Deportistas* (detalle). 1930-1931. Óleo sobre lienzo. 142 X 164 cm. Ж-9439. Museo Ruso, San Petersburgo

KAZIMIR MALEVICH

КАЗИМИР МАЛЕВИЧ

SEPTIEMBRE 2018 - FEBRERO 2019
MÁLAGA

СЕНТЯБРЬ 2018 - ФЕВРАЛЬ 2019
МАЛАГА

SEPTEMBER 2018 - FEBRUARY 2019
MALAGA

COLECCIÓN
DEL
MUSEO
RUSO

San Petersburgo / Málaga



AGENCIA PÚBLICA PARA LA GESTIÓN
DE LA CASA NATAL DE PABLO RUIZ PICASSO
Y OTROS EQUIPAMIENTOS
MUSEÍSTICOS Y CULTURALES



Con el patrocinio de Obra Social la Caixa:

Obra Social "la Caixa"

Colabora:

FINSUDPROM Plaza Mayor

Avenida Sor Teresa Prat, 15
(Tabacalera)
www.coleccionmuseoruso.es
(+34) 951 926 150
De 9.30 a 20.00 horas.
Lunes cerrado

BURGOS



Ciudad creativa de la gastronomía

Creative city of gastronomy



La gastronomía forma parte del patrimonio cultural de los pueblos y ciudades de la geografía mundial. En los últimos años, el patrimonio gastronómico es también potenciado y protegido por la Unesco dentro de la red de Ciudades Creativas. Unesco apuesta por la protección y promoción de los bienes materiales, únicos o singulares, los paisajes culturales inscritos en la Lista del Patrimonio Mundial, y también el valor de la singularidad de la gastronomía en determinadas partes del mundo.

La red de Ciudades Creativas de la Unesco se creó en 2004 para promover la cooperación hacia y entre las ciudades, con la creatividad como factor estratégico de desarrollo urbano sostenible. La red cubre siete ámbitos creativos: artesanía y artes populares, artes digitales, cine, diseño, gastronomía, literatura y música.

Burgos forma parte de esta red de ciudades en el ámbito gastronómico desde 2015, tras haber sido la primera Capital Española de la Gastronomía, en 2013, y promotora de la red Europea "Gastronomic Cities". Los profesionales de la restauración, asociaciones y expertos de diferentes ámbitos como el académico o científico se reinventaron poniendo en marcha la evolución y la protección de nuestro patrimonio cultural gastronómico.

El desarrollo del proyecto Burgos Ciudad Creativa de la Gastronomía pretende avanzar un paso más. El Cenieh –Centro Nacional de Investigación de la Evolución Humana– analiza los hallazgos de los homínidos encontrados en Atapuerca y estudia ahora las necesidades energéticas de diferentes grupos humanos como niños, adultos, deportistas, abuelos y superabuelos. Se pretende conocer los alimentos que son más saludables a nuestros hábitos de



Tapeo en la ciudad. Enjoying 'tapas' in the city.



Calamar de Morcilla
espuma de mar en
Blue Gallery.
*Blue Gallery's Black
Pudding Squid over
meerschaum.*



Aeropuerto de Burgos /
Burgos Airport
Air Nostrum une Burgos con el
aeropuerto de Barcelona.
Air Nostrum connects Burgos
and Barcelona.

vida, trasladando estos resultados a las cocinas burgalesas y así poder, en un futuro, ofrecer menús a medida de las necesidades de los consumidores, asociados a los beneficios de la dieta tradicional.

COCINA TRADICIONAL Y SALUDABLE

La ciudad de Burgos se encuentra en el eje norte – sur de España. Eso explica que tenga una amplia oferta gastronómica, muy variada, en la que se incluyen productos locales con apellido burgalés: la morcilla, el queso de Burgos y el lechazo. Estos alimentos son elaborados al estilo tradicional castellano. Otros



Bodega del restaurante Puerta Real. Puerta Real: wine cellar and restaurant.

El patrimonio gastronómico es también potenciado y protegido por la Unesco dentro de la red de Ciudades Creativas

The gastronomic heritage is also enhanced and protected by Unesco within the Creative Cities network



Restaurante La Fábrica.
La Fábrica Restaurant.



Nachos de morcilla de Burgos. Nachos made with Burgos' traditional black pudding.

Gastronomy is part of the cultural heritage of the people and cities of the world. For the last few years, gastronomical heritage has been promoted and protected by Unesco thanks to the Creative Cities Network initiative. Unesco seeks to protect and promote singular, unique material assets, cultural landscapes featured in the World Heritage List, and the gastronomy of the different regions of the world.

Unesco's Creative Cities Network was created back in 2004 in order to promote cooperation for and between cities with creativity as a strategic factor for sustainable urban development. The Network includes seven creative fields: craft and folk art, media arts, film, design, gastronomy, literature, and music.

Burgos has been part of this Network since 2015. It has held the title of Spanish Capital of Gastronomy since 2013 and was the first city to get the title. It is also a promoter of the European Gastronomic Cities Network. Professionals, associations, experts, academics and researchers from the gastronomic sector have all reinvented themselves, evolving and protecting the city's gastronomic heritage.



BURGOS Tour gastronómico imprescindible *Gastronomic tour*

► **CALLE SOMBRERERÍA:** Lugar en otro tiempo de talleres de artesanos y costureros, de los que queda alguna muestra, hoy sigue siendo el camino más gustoso para llegar a la plaza Mayor. Varios



establecimientos ya míticos ofrecen un amplio surtido de tapas y pinchos tradicionales y de vanguardia.

SOMBRERERÍA STREET: Once a workplace for tailors and craftsmen (you can still find workshops even to this day), this is the best access point to the Main Square, with some of its popular, legendary restaurants offering both traditional and modern tapas and pinchos.

► CALLES SAN LORENZO/LOS HERREROS:

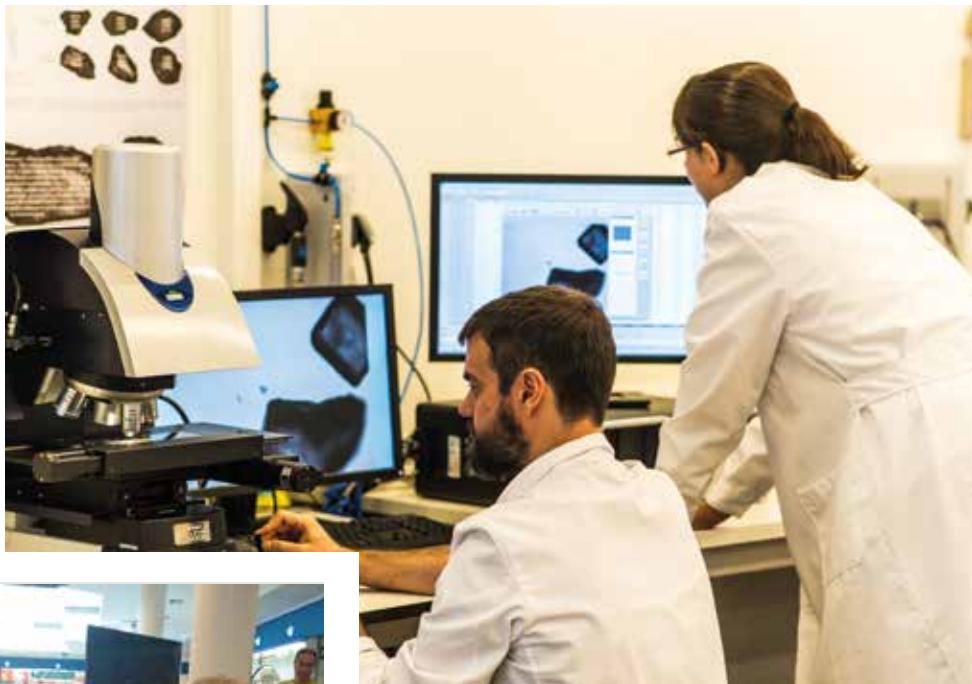
HERREROS: Desde la plaza Mayor pasa desapercibido el acceso a esta estrecha calle con doble denominación, pero si



Burgos en la feria gastronómica de Bergen (Noruega). Burgos was present at Bergen's Gastronomical Fair (Norway).

platos se han adoptado como propios, con clara influencia vasca y riojana, como el bacalao y la merluza. En el lenguaje popular se habla por tanto de "ir de tapas o pinchos".

Tradición e innovación conviven pacíficamente en diferentes barrios de la capital burgalesa, desde una estrella Michelin, pasando por el restaurante que reinventa las hamburguesas con producto local, o los asadores de lechazo y cocineros de puchero con platos como la olla podrida. Unos permanecen en el casco histórico y otros han preferido trasladarse a zonas más populares de Burgos, ubicados en espacios singulares en los que los vecinos disfrutan



Investigadores del Centro Nacional de Investigación de la Evolución Humana. Researchers from the National Research Centre of Human Evolution.



Clase magistral de Antonio Arrabal.
Master class with Antonio Arrabal.

tomando un café o degustando un plato en miniatura de alta cocina.

A pocos kilómetros de la capital burgalesa se producen los vinos con Denominación de Origen Arlanza y Ribera del Duero, marcados por el carácter de la uva tempranillo. Son habituales los tintos, pero también los rosados en restaurantes y bares locales, imprescindibles a la hora del vermut. Este aperitivo, también elaborado con la base de estos caldos, se ha convertido en tendencia en zonas más próximas a la catedral, como las calles de San Lorenzo y Sombrerería, de obligatoria visita en un tour gastronómico por la ciudad de Burgos.

"afinamos" los sentidos, el olor de ricos platos recién horneados y el bullicio en determinadas horas del día invitan a adentrarnos en la fiesta de la gastronomía burgalesa con sus "cojonudos" y "cojonudas" a la cabeza.

SAN LORENZO/LOS HERREROS STREET:
From the Main Square, you might overlook this dual-name, narrow street at first, but if you refine your senses, the smell of delicious dishes and the sound of people will serve as an invitation to this gastronomic party, with traditional, local tapas like 'cojonudos' and 'cojonudas' (chorizo or black pudding, red pepper, and eggs) being the main attraction.

► **CALLE AVELLANOS:** Retomamos el camino que un día llevó a Santiago para continuar la degustación gastronómica. Peregrinos, turistas y población local comparten en verano animadas terrazas en esta calle y las barras repletas de pinchos en cualquier época del año.

AVELLANOS STREET: Our gastronomic tour continues through the same path St James walked thousands of years ago. Here, pilgrims, tourists, and locals alike sit on this street's vibrant terraces and 'pinxo' bars all year long.

► **PLAZA DE LA FLORA** o Huerto del Rey, conocida por la escultura de la diosa Flora

que culmina en la fuente en el centro de la plaza. Lugar de celebración de eventos gastronómicos y sociales, es centro del ocio burgalés desde hace décadas. Rodeada por fachadas de colores y galerías decimonónicas, también ofrece una perspectiva singular de la catedral.

FLORA SQUARE: Also known as King's Garden, is famous for its statue of the goddess Flora located at the fountain in the centre of the square. Surrounded by colorful buildings and century-old galleries, this square has served as Burgos' leisure centre for decades, with many social and gastronomic events taking place in it. It also offers a unique perspective of the cathedral.

BURGOS ENTRE CUCHARAS BURGOS AMONG SPOONS

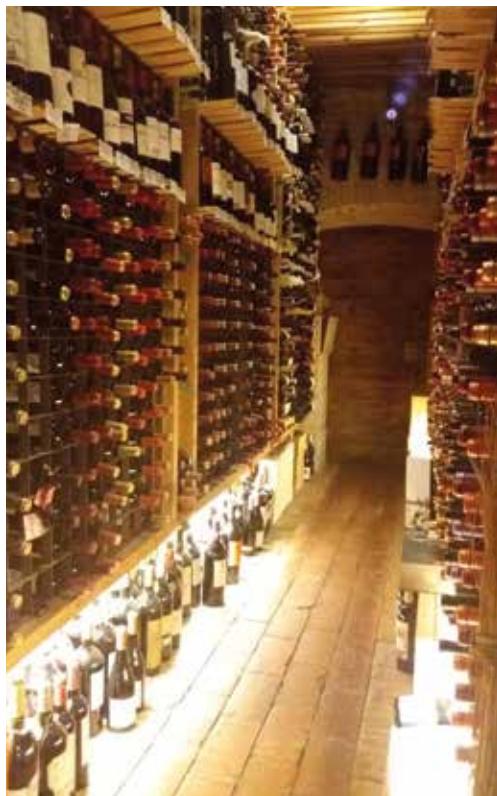
NOVIEMBRE / NOVEMBER 2018

► burgosentrecucharas.com
En el mes de noviembre se celebrará una nueva edición de Burgos entre cucharas, un singular y pionero evento gastronómico que incluye jornadas culturales, turísticas y culinarias con los cocidos con historia, clásicos y actualizados, como eje de comunicación. 'Burgos entre cucharas' busca posicionar a la ciudad en primera línea del mapa gastronómico español, poniendo en valor los platos clásicos de cuchara, y sus recetas más actualizadas, de la mano de grandes chefs nacionales (con algunas estrellas Michelin) y de cocineros burgaleses.

November marks the beginning of the 'Burgos entre cucharas' a unique, new gastronomic event which includes cultural, touristic, and gastronomic journeys with traditional and modern stew recipes as the main theme.

The goal of this event is to put Burgos' gastronomy on the map, with traditional and modern recipes cooked by some of the country's most celebrated, Michelin-star winning and local chefs.

The Burgos Gastronomic Creative City project wants to go one step further. The CENIEH (Centro Nacional de Investigación de la Evolución Humana, National Research Centre of Human Evolution) has traditionally studied Atapuerca's hominid remains. Now, it also studies the energy needs of human groups such as children, adults, athletes, and the elderly. The goal is to discover which foods are healthier for us and then introduce them into Burgos' cuisine, therefore offering tailored menus depending on the customer needs.



Bodega La Favorita. La Favorita Wine Cellar.

HEALTHY, TRADITIONAL FOOD

Burgos is located in the north-south axis of Spain. That's why it has such a wide gastronomic offering, with local products such as black pudding, cheese and lamb labelled with the city's name and cooked in traditional Castilian style. Local dishes from the Basque Country and La Rioja – such as cod and hake – have also been adopted by the city. Not only that, *tapas* and *pinchos* have also become prominent words in the vocabulary of its citizens.

Here, tradition and modernity go hand in hand, with Michelin-starred restaurants sharing the street with local hamburger, grill and stew restaurants with dishes such as the *olla podrida* (Rotten Stew). While some restaurants are still located in the city's historic quarter, others have moved to more popular areas where locals and visitors can enjoy a coffee or taste small samples of delicious, haute cuisine. The Arlanza and Ribera del Duero D.O. wines (known for the taste of their tempranillo grapes) are produced just a few kilometres away from the city. Although red wine is the most common in this region, local restaurants and bars offer different rosé wines too. Vermouth has also become a trendy area close to the cathedral with nice streets such as San Lorenzo and Sombrerería.



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



Designada
Ciudad creativa de la UNESCO



Eurostars Hotel Real

El cinco estrellas de Cantabria

Desde 1913 y hasta 1930, Alfonso León Fernando María Jaime Isidro Pascual Antonio de Borbón y Habsburgo-Lorena, más conocido por el nombre de Alfonso XIII, junto a su esposa, Victoria Eugenia de Battenberg, pasaron sus veranos en Santander. La ciudad, mediante suscripción popular y aportaciones directas del ayuntamiento, regaló a la familia Borbón un palacio, el de La Magdalena, que fue residencia real durante 17 años.

Como ya sucedió en San Sebastián con la reina María Cristina, la conversión de la ciudad en corte de verano supuso un gran cambio para Santander: se abrió un casino, un campo de polo, un hipódromo e incluso un gran hotel. Estos llegaron en paralelo a nuevos visitantes, atraídos por la zona y a rebufo del ambiente que se trasladaba durante unos meses a Cantabria desde la capital.

El flamante establecimiento que abrió sus puertas en 1917 fue bautizado con un nombre tan simple como adecuado: Hotel Real. Se levantó sobre una colina con una de las mejores vistas de la zona: divisando la entrada a la bahía, el tráfico marítimo, la isla de La Torre, la larga playa de Somo y el Cantábrico.

El Real es uno de esos hoteles tan ligados a una ciudad que la historia de las últimas décadas de la localidad no se entendería sin el establecimiento y viceversa. El edificio tiene, además, el sobrenombre de 'la gran Dama Blanca', acuñado por Ignacio Sánchez Mejías, que además de torero fue automovilista, actor de cine, jugador de polo, escritor, dramaturgo y un enamorado de Santander.

Propiedad de la familia Botín, el establecimiento está gestionado desde 2013 por la cadena Hotusa, que lo ha integrado dentro de su gama más alta: Eurostars. En estos cinco años se han emprendido las reformas más ambiciosas de las últimas décadas para que el hotel, que cuenta con un gran jardín privado, varios de los mejores salones de la ciudad, 118 habitaciones, nueve suites, el restaurante El Puntal, y un centro de thalassoterapia, luzca como en sus mejores tiempos y siga siendo uno de los símbolos de la capital de Cantabria.



📍 Paseo Pérez Galdós, 28 Santander 39005.

Web: www.eurostarshotelreal.com

E-mail: reservas@eurostarshotelreal.com

Cantabria's five-star hotel

From 1913 to 1930, the city of Santander was the summer residence of Alfonso León Fernando María Jaime Isidro Pascual Antonio de Borbón y Habsburgo-Lorena, better known as Alfonso XIII, and his wife, Queen Victoria Eugenia de Battenberg. By popular demand, the city gave a gift to the royal family: La Magdalena Palace, which served as the royal household for 17 years.

As we saw in San Sebastián with Queen María Cristina, the arrival of the royal family resulted in big changes in Santander, with the construction of a casino, polo field, racecourse and a large hotel. All this movement and excitement brought many visitors from all over the country.

The new hotel received a simple, yet fitting name: Hotel Real. It was built on top of a hill and still offers some of the best views of the city: The Bay, ships, La Torre Island, Somo beach, and the Cantabrian sea.

Hotel Real is one of those hotels that helps you understand the city's recent history and vice versa. Ignacio Sánchez Mejías – bullfighter, auto-racer, actor, polo player, writer and dramatist – gave it its unofficial name: The Great White Lady. He was deeply in love with the city of Santander.

Owned by the Botín Family and currently under refurbishment, it has been managed by the Hotusa Hotel chain since 2013, which has given it its high-end designation: Eurostar. With a large private garden, some of the best lounges in the city, 118 rooms, nine suites, El Puntal restaurant and a Thalassotherapy centre, it is a symbol of the capital of Cantabria itself.

10 EXPERIENCIAS que sólo vivirás en La Rioja

1 EL BARRIO CON MÁS BODEGAS CENTENARIAS DEL MUNDO

Está en Haro y es el barrio de la Estación. Nacido en la segunda mitad del siglo XIX, en plena revolución industrial, es hoy una **milla de oro del vino de Rioja**. Imprescindible para conocer la tradición vinícola de la región.

2 EL PUEBLO MÁS PEQUEÑO DEL MUNDO CON UN RESTAURANTE ESTRELLA MICHELÍN

Si los pequeños envases guardan las mejores esencias, **Daroca de Rioja** (un pueblo de tan solo 24 habitantes) posee la mejor esencia de la gastronomía riojana.

Allí el restaurante “**Venta Moncalvillo**” elabora una cuidada cocina basada en los productos de la huerta y la sierra de La Rioja tratados con maestría por el cocinero **Ignacio Echapresto**.

La experiencia se completa con los vinos servidos por **Carlos Echapresto** (Premio Nacional de Gastronomía al mejor sumiller) que atesora una bodega de más de 1.300 referencias.

3 BARRANCO PERDIDO

En Enciso, en el sur riojano, lo que se impone es seguir el rastro de los **dinosaurios**, pero para experiencia singular, la de bañarse junto a ellos en la **única playa cretácica del mundo**. Es una de las diversiones del Barranco Perdido, un **parque de paleoaventura** dedicado al ocio y emplazado en un área que es **Reserva de la Biosfera**.

4 EL ÚNICO TEMPLO DEL MUNDO CON ANIMALES VIVOS

Santo Domingo de la Calzada es la última parada del **Camino de Santiago** en La Rioja. La Catedral acapara gran parte de la atención, primero por su valor artístico, pero, más curioso, porque en su interior hay una espacio donde hay un gallo y una gallina vivos. Todo porque, según la leyenda, un gallo cantó después de asado.

5 LA MAYOR COLECCIÓN DE SACACORCHOS DEL MUNDO

El Museo Vivanco de la Cultura del Vino de Briones acoge la mayor colección del mundo de este instrumento. Son casi **3.500 piezas** que muestran su evolución y diversidad.

6 LA CUNA DEL CASTELLANO

En el mismo centro de La Rioja y en un entorno de bosques y montañas está **San Millán de la Cogolla**, el lugar donde nació el castellano.

Lo forman dos monasterios, **Yuso y Suso, Patrimonio de la Humanidad y parte del Camino de la Lengua**. El primero, que acoge una hospedería, es un majestuoso monasterio de líneas renacentistas. A un paseo de 15 minutos, el de Suso, más antiguo, el lugar exacto donde se hallaron las **Glosas Emilianenses**, el primer documento manuscrito en nuestro idioma.

7 EL EDIFICIO CON MÁS CIGÜEÑAS BLANCAS

En la plaza España de Alfaro, sobre unas escalinatas en forma de concha, se alza la **colegiata de San Miguel**, una obra maestra del barroco en ladrillo. Las más de cien parejas habituales de **cigüeña blanca**, junto a su número de pollos, arrojan un censo que se dispara, nada más y nada menos, a los quinientos ejemplares. El espectáculo que regalan es difícil de igualar.

8 UN YACIMIENTO ESPECTACULAR

En **Aguilar del Río Alhama** se esconde un tesoro espectacular: **Contrebia Leucade**, uno de los **yacimientos celtíberos** mejor conservados de la península.

9 DESTINO TURÍSTICO STARLIGHT

La Rioja posee un cielo ideal para contemplar las estrellas y un patrimonio vinculado con la astronomía desde el que la observación es tremadamente atractiva.

10 LOS SECRETOS DEL MONTE DEL JURÁSICO

La villa de **Ortigosa de Cameros** tiene un enclave espectacular que se observa desde el macizo del Encinedo, un monte poblado de **encinas formadas en el Jurásico**. En sus entrañas guarda un maravilloso espectáculo obra de la naturaleza: una cantera que dejó de explotarse hace casi cincuenta años. En su interior, y gracias al efecto del agua, se ha formado un conjunto de columnas y estalactitas que hoy en día son unas cuevas de visita obligada.



EXTREMADURA



Castillo de Trevejo.
Trevejo's Castle.

El otoño en su máxima expresión

Autumn at its purest

Escapadas a la naturaleza, visitas a ciudades llenas de historia y una gastronomía deliciosa, elaborada con productos locales de temporada, hacen de Extremadura una magnífica opción para aprovechar esta época del año.

Extrémadura celebra el otoño con numerosos festivales en los que se degustan productos típicos de temporada, como castañas, setas, migas y platos de caza, y se organizan actividades para todos los públicos: visitas guiadas al campo, rutas en bicicleta, teatro, música, concursos de fotografía, mercados tradicionales, carreras de montaña...

Propuestas como el 'Otoño Mágico' del Valle del Ambroz, que este año estrena el reconocimiento de Fiesta de Interés Turístico Nacional, 'La Otoñada' del Valle del Jerte, 'El Otoño en la Sierra de Gata y la 'Geodisea' del Geoparque Villuercas Ibores Jara llenan de vida sus pueblos y bosques durante los fines de semana, desde octubre a diciembre.



Con una naturaleza bien preservada y más de sesenta espacios protegidos, Extremadura reúne todas las condiciones para disfrutar del campo, practicar alguna actividad deportiva al aire libre, recoger setas y observar aves y estrellas. Un lugar imprescindible es Monfragüe, Parque Nacional y Reserva de la Biosfera, una de las zonas de bosque mediterráneo mejor conservadas de la península ibérica y refugio de especies amenazadas como el águila imperial ibérica, la cigüeña negra y el buitre negro.

Destacan igualmente otros dos espacios naturales: el citado geoparque, con un conjunto geológico de gran valor (una vez allí es imprescindible visitar el Real Monasterio de Guadalupe, Patrimonio Mundial desde 1993), y el Parque Natural Tajo Internacional, que comparten España y Portugal. En este último territorio, clasificado como Reserva de la Biosfera, encontramos abundantes restos arqueológicos, ejem-



AEROPUERTO DE BADAJOZ /

BADAJOZ AIRPORT

Air Nostrum conecta el aeropuerto de Badajoz con los de Barcelona y Madrid.
Air Nostrum connects Badajoz with Barcelona and Madrid.

los de diferentes culturas, como la romana (sobresale el majestuoso puente de Alcántara sobre el río Tajo), y la influencia de los caballeros de la Orden de Alcántara.

El otoño supone un buen momento para descubrir o revisitar las principales ciudades extremeñas, donde la huella de la historia es visible en las calles y plazas de sus zonas monumentales. Badajoz, Cáceres, Mérida, Plasencia, Trujillo y Zafra presumen de un amplio patrimonio que reúne el legado de las civilizaciones que han habitado en la península ibérica: romanos, cristianos, visigodos, árabes, judíos... Desde las construcciones del Imperio Romano en Mérida (teatro, anfiteatro, templo de Diana, arco de Trajano, acueducto de los Milagros, termas de Alange y un largo etcétera) al conjunto medieval de Cáceres, ciudades que son Patrimonio Mundial, pasando por la herencia musulmana y los baluartes defensivos de Badajoz,



1

1. Paseo con bicicletas todo terreno. Mountain biking around the region. **2.** Anfiteatro de Mérida. Mérida's Amphitheatre. FOTO © HANS AVONTUUR
3. Parque Natural del Tajo Internacional. Tagus International Natural Park. **4.** Catedral vieja de Plasencia. Plasencia's old cathedral.



2



3



4



Trips to the countryside, visits to monumental, historic cities, and a delicious gastronomy based on local, seasonal products are what makes Extremadura the perfect autumn destination.

Trips to the countryside, visits to monumental, historic cities, and a delicious gastronomy based on local, seasonal products are what makes Extremadura the perfect autumn destination.

Every autumn, Extremadura celebrates numerous festivals – which include tasting seasonal products like chestnuts, mushrooms, game meat... – as well as a wide variety of activities that appeal to everyone: guided tours in the countryside, bicycle routes, theatre, music, photo contests, traditional markets, mountain races, and more.

Celebrations such as Ambroz Valley's Otoño Mágico (which was recently given the National Tourist Interest distinction), Jerte Valley's La Otoñada, Gata Mountains' El Otoño, and Villuercas Ibores Jara Geopark's Geodisea fill the region's forests and villages with life every weekend from October to December.

With a well-preserved natural environment and over 60 protected areas, Extremadura meets all the requirements for those that enjoy nature, sports in the open and activities such as mushroom picking, bird watching and stargazing. Monfragüe National Park, a



biosphere reserve, is one of the Peninsula's best-preserved Mediterranean forests and serves as a shelter for hundreds of endangered species like the Spanish imperial eagle, the black stork and the black vulture.

Two more significant natural spots include the previously mentioned Geopark – a very important geological complex where you can find the Royal Monastery of Guadalupe (a World Heritage Site since 1993) – and the Spanish-Portuguese Tagus International Natural Park. This biosphere reserve is full of megalithic remains, samples of different cultures (such as the Roman majestic Alcántara Bridge) and has been heavily influenced by the knights of the Order of Alcántara.

5. Plaza Grande de Zafra. Zafra's Main Square.

6. Cáceres al atardecer. Sunset at Cáceres.

7. Callejando por Cáceres. Taking a walk on Cáceres.

FOTO © HANS AVONTUUR

8. Plaza de Santa María de Cáceres. Cáceres' Santa María Square.



Vino, aceite y jamón ibérico de bellota.

Wine, oil, and acorn-fed Iberian ham.

Judería de Hervás, en el valle de Ambroz.
Hervás Jewry in Ambroz Valley.

la riqueza procedente del Nuevo Mundo en Trujillo, las dos catedrales y las casas señoriales de Plasencia y las plazas porticadas de Zafra.

Por estos motivos, el catálogo monumental de Extremadura está considerado uno de los más variados y completos de España. Es maravilloso recorrer decenas de pueblos y pequeñas ciudades que atesoran joyas patrimoniales y han sabido conservar celosamente su arquitectura popular, tales como Guadalupe, Hervás, Valencia de Alcántara, Coria, San Martín de Trevejo, Alcántara, Jerez de los Caballeros, Fregenal de la Sierra, Olivenza, Azuaga o Llerena, entre otras muchas.

Los calores del verano van remitiendo y apetece reencontrarse con sabores más propios de esta estación, como las migas y las calderetas, platos de una indudable tradición pastoril, sin olvidar las carnes de caza. Extremadura, una de las grandes despensas de España, ha fusionado éstas y otras influencias (la musulmana, la judía, la portuguesa, los ingredientes procedentes de América...) y el resultado es una gastronomía auténtica, llena de posibilidades y extraordinaria por la variedad y la calidad de sus manjares.

Los productos extremeños se saborean en los restaurantes y las taperías de Badajoz, Cáceres o Mérida, pero también se pueden tocar, oler y degustar in situ en las rutas del jamón ibérico de bellota, el vino Ribera del Guadiana y el queso (los tres más conocidos de la región son la torta del Casar y el de La Serena, elaborados con leche de oveja, y el de Ibores, con leche de cabra).

Numerosas empresas, desde bodegas, queserías y explotaciones ganaderas hasta alojamientos rurales y tiendas, se han especializado en recibir turistas y mostrarles el origen y el proceso de producción de estas delicias, desde la dehesa a la mesa. Excelentes propuestas para mordisquear el otoño y sentir Extremadura.



Ambroz, un valle orgulloso de su magia Ambroz: a valley proud of its magic

► De los muchos 'otoños' de Extremadura, el del Ambroz es, sin lugar a dudas, el más conocido y participativo. Este valle del norte de Cáceres, a un paso de Plasencia y Béjar (Salamanca), organiza desde hace 21 años su 'Otoño Mágico', fiesta que ha sido declarada recientemente de Interés Turístico Nacional. Los habitantes del Ambroz, un territorio que agrupa ocho municipios, entre ellos, Hervás y Baños de Montemayor, han preparado una edición muy especial para celebrar este reconocimiento. Desde octubre hasta principios de diciembre, habrá marchas senderistas por sus bosques de robles y castaños centenarios, espectáculos de música y magia, homenajes a la trashumancia, pruebas de orientación y degustaciones gastronómicas, como su 'Gran Calbotá' (castañas asadas y dulces típicos), prevista para el 4 de noviembre. Pero el Ambroz está 'abierto' todo el año. La Vía de la Plata (antigua calzada romana que vertebraba el oeste peninsular), el barrio judío de Hervás, las termas romanas de Baños de Montemayor, sus hermosos paisajes, sus numerosas piscinas naturales y sus cielos limpios, ideales para contemplar estrellas, son argumentos de peso para visitar esta zona de Extremadura en cualquier época del año.

► From the many autumn experiences Extremadura offers, Ambroz's is without doubt the most famous. This valley located in the north of Cáceres –very close to Plasencia and Béjar (Salamanca)– has celebrated Otoño Mágico (Magical Autumn) for the last 21 years: a festivity which has recently received the National Tourist Interest distinction. In order to celebrate this, the inhabitants of Ambroz (a territory which expands over 8 municipalities that include Hervás and Baños de Montemayor) have prepared a special event this year. From October to December, there will be trips to the region's centenary oak and chestnut forests, musical and magic shows, transhumance tributes, orientation contests and gastronomy sessions such as the 4th November Gran Calbotá (with roasted chestnuts and typical sweets).

But Ambroz is 'open' all year round. The Vía de la Plata (an old Roman road that served as the backbone of the peninsula), the Jewish quarter of Hervás, Roman baths of Baños de Montemayor, beautiful landscapes, the numerous natural swimming pools and the incredible clean skies that are ideal for stargazing are more reasons to visit this land any time of the year.



Ocres y verdes en el Valle del Jerte. *Jerte's Valley greens and ochres.*



Monasterio de Guadalupe, Patrimonio Mundial. *The Monastery of Guadalupe, a World Heritage Site*
FOTO © HANS AVONTUUR



Sierra de Gata (Castañar de Ojedo). *Gata Mountains (Castañar de Ojedo).* FOTO © ADISGATA

Autumn is the best time of the year to discover – or revisit – Extremadura's historical, monumental cities. Come and see Mérida's Imperial Roman constructions (its theatre, amphitheatre, Trajan's Arch, the Miracles Aqueduct, the Alange's baths, and more) and Cáceres' medieval buildings, both cities being UNESCO World Heritage Sites. There is also Badajoz's Muslim heritage and defensive bastions, Trujillo's fortunes from the New World, Plasencia's cathedrals and manors, and Zafra's fortified squares.

Extremadura has one of the most complete monumental heritages in Spain, with many different civilizations having lived in this region (Romans, Christians, Visigoths, Arabs, Jews...). This makes visiting its dozens of towns and small cities a unique experience, as all of them have some sort of hidden treasure. Not only that, the region has been able to maintain its popular architecture, the best examples being the towns of Guadalupe, Hervás, Valencia de Alcántara, Coria, San Martín de Trevejo, Alcántara, Jerez de los Caballeros, Fregenal de la Sierra, Olivenza, Azuaga and Llerena.

As summer goes back into slumber, autumn meals such as breadcrumbs, stew (both traditional shepherd food) and game meat suddenly seem more appetising. Extremadura is, without doubt, one of Spain's most important pantries. Here, the fusion of Muslim, Jewish, Portuguese, and South American food has resulted in unique, high quality cuisine.

Extremadura's gastronomy can be experienced inside Badajoz, Cáceres and Mérida's bars and restaurants, but also can be touched, smelled and tasted on site thanks to the corn-fed Iberian ham, Ribera del Guadiana Wine and the cheese routes (the sheep milk-made Torta del Casar and La Serena and the goat milk-made Ibories cheeses being the most important).

From wineries, cheese factories and livestock farms to rural hotels and shops, every business is specialised in receiving tourists. Here, you will learn about the origin and elaboration process of these delicacies, from the meadow to the table. Take a bite of Extremadura and experience autumn at its purest.

Mesa reservada

Reserved table

Jávea es un lugar privilegiado que se puede vivir con más pausa e igual disfrute en otoño o invierno. La playa del Arenal, la más concurrida, necesitaba un lugar como Santos Club, oasis recoleto de cocina de fusión al abrigo del Montgó. El experimentado chef y propietario Gustavo Santos practica una certera y rica cocina "planetaria" (latina, asiática, árabe, europea, y por supuesto, mediterránea) en la que cabe desde el sorprendente ceviche frito, o un guacamole marinero (la ubicación manda), hasta las croquetas de pollo de corral y *huitlacoche* (hongo del maíz que los mexicanos incorporaron a su gastronomía). Curris, *tabouleh*, *kibbeh* (considerado el plato nacional de El Líbano), ragú, tacos de cochinita pibil, woks... El viaje es largo con el bagaje de un inmejorable producto fresco (de mar y montaña), y una sabia manipulación en un ambiente relajado. ¿Quién dijo que la playa era solo para el verano?

Santos Club Food Lab

► Playa del Arenal, Bloque 3, Local 18
03730 Jávea, 966462844



LOS POSTRES NO SE DESCUIDAN DESSERTS ARE ALSO JUST AS IMPORTANT

Mousse de chocolate, torrijas, tarta de queso... Colofones deseables, de ejecución perfecta, para acompañar la comida de esta hermandad con una no muy extensa carta que sin embargo cambia con frecuencia.

Provocando la apetencia de volver para pertenecer a este club. Chocolate mousse, cheesecake, traditional Spanish *torrijas...* The perfect ending to your meal and great companions for a menu that, even if it is short in options, keeps changing regularly. A club you will certainly want to be a part of.



Jávea is a peaceful affluent coastal town that is just as enjoyable during the autumn and winter months as it is in the Summer. The crowded Arenal Beach certainly needed a restaurant like Santos Club: a secluded, fusion cuisine heaven protected by the Montgó mountain. Owner and experienced chef Gustavo Santos cooks delicious quality "world" cuisine (Latino, Asian, Arabian, European and, obviously, Mediterranean dishes). From fried ceviche and marine guacamole to free-range chicken croquettes and *huitlacoche* (a corn fungus that Mexicans have introduced into their gastronomy). Curry dishes, *tabouleh*, *kibbeh* (the Lebanese national dish), ragout, Pibil-style pork tacos, wok... All with high quality, fresh mountain and sea products cooked by expert hands in a relaxed environment. Who told you that going to the beach was just a summer thing?

ELPOZO, COMPROMETIDO CON LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y EL BIENESTAR ANIMAL

Los alimentos que consumimos todos los días están sometidos a un estricto control por parte de las autoridades europeas y españolas y, gracias a esa vigilancia, podemos disfrutar de productos cada vez más seguros y de calidad.

ELPOZO ALIMENTACIÓN, con más de 64 años de historia, dedica gran parte de sus recursos a garantizar que **los productos cárnicos que comercializa son de la máxima calidad y seguros para su consumo**. Cuenta con un sistema productivo propio (CIP), que controla todas las fases de la cadena alimentaria: agricultura, ganadería, selección de materias primas, elaboración y servicio al cliente, lo que le permite asegurar la calidad de todos sus productos, más de 1.500 referencias cárnicas.

Este esfuerzo permanente **por la innovación, la calidad y la seguridad alimentaria** le ha llevado a consolidar, año tras año, su liderazgo en el sector. Los productos de ELPOZO están presentes en ocho de cada diez hogares españoles y la compañía exporta a más de 80 países en todo el mundo.

El valor nutritivo, la seguridad de los alimentos y el bienestar animal son tres de los temas que más preocupan al consumidor sobre los sistemas de producción actuales y son, a su vez, aspectos completamente integrados en la estrategia empresarial de ELPOZO, **que ha sabido establecer estándares cada vez más exigentes**, por encima incluso de lo que marca la legislación.



Productos más seguros, saludables y de mayor calidad



En la actualidad, **la compañía está implantando el protocolo de 'Bienestar Animal y Bioseguridad' más ambicioso de España**, que abarca las tres especies con las que trabaja la empresa: porcino, vacuno y ave. El desarrollo de este protocolo implica **certificar y auditar en materia de bienestar animal** a las más de 4.500 explotaciones ganaderas y 200 proveedores que colaboran con ELPOZO.

El consumidor de hoy exige, no sólo que la alimentación esté adaptada a sus necesidades, sino que **el cuidado de los animales y sus instalaciones sea excelente**.

Para ELPOZO, cumplir con estas exigencias permite obtener un producto más seguro, saludable y de mayor calidad.

Novedades de otoño

Autumn News!

■ Si el mes de septiembre es la vuelta al cole, al trabajo, a la rutina; octubre es el mes de descubrir las cosas nuevas que nos depara el otoño-invierno, las nuevas colecciones de prêt à porter, los nuevos cortes de pelo, los nuevos colores y, cómo no, los nuevos descubrimientos en el mundo de la cosmética. Si antes del verano las marcas de cosmética se centran en el colorido y en los maquillajes waterproof, los protectores solares, etcétera, en octubre, lanzan toda su artillería para reponer la piel y dejarla impecable y cuidada para el duro invierno. Estas son algunas de las novedades de este año que estoy dispuesta a probar.

■ September is the time that we go back to school and routine, whilst October is the time that we discover Autumn/Winter trends: the new prêt a porter collection, new hairstyles, new colours, and, of course, new cosmetic discoveries! During Summer, cosmetic brands focus on colour, sun cream, waterproof makeup... In October, it is all about restoring and nurturing our skin and getting it ready for the harsh winter months. Here are some of this year's novelties that I am more than willing to give a go!



3

CAUDALIE, TÓNICO VINOPURE

CAUDALIE VINOPURE CLEAR SKIN PURIFYING TONER

Enriquecido con ácido salicílico natural, polifenoles de uva y aceites esenciales biológicos, Vinopure es un tónico que disminuye los poros y purifica la piel y la prepara para recibir su tratamiento diario. La piel está inmediatamente más nítida y las imperfecciones disminuyen. With salicylic acid, grape-seed polyphenols and organic essential oils, this toner tightens pores, purifies the skin and prepares it for the next stages of skin treatment. It clears imperfections and improves clarity. **16€**



4

URBAN DECAY LO-FI LIP MOUSSE

URBAN DECAY LO-FI LIP MOUSSE

¿Sabes que los labios borrosos mate parecen estar de moda en este momento? Estas pequeñas cremas para labios le dan ese efecto exacto en un mono compacto con un aplicador de esponja que sobresale hábilmente desde el centro cuando lo

abres. Matte finished lips are trendy now! And these small lipsticks give you this effect. They come in small pots with sponge-tipped applicators that pop up when you open them. **23€**



1

PERFECTIONIST PRO DE ESTÉE LAUDER

ESTÉE LAUDER PERFECTIONIST PRO

Este tratamiento lift + firmeza inmediata se basa en un enfoque integral para reafirmar y alisar la tez, especialmente en tres zonas claves: los pómulos, la mandíbula y los pliegues nasolabiales. En tan solo 14 días, nos promete una piel más firme y el contorno facial, los maxilares y las mejillas alisados y más perfilados. This instant wrinkle-filler + lift treatment immediately helps fill in facial lines and wrinkles on the jaw, cheek, and nasolabial areas. It promises firmer, more refined skin and a smoother, more youthful look in just two weeks! **110€**



2

CLINIQUE, GEL HIDRATANTE ANTICONTAMINACIÓN

CLINIQUE ANTI-POLLUTION JELLY

Es un gel ligero y no graso, que ofrece 24 horas de hidratación y repara y protege de la contaminación; con ácido hialurónico, girasol, cebada y pepino, ayuda a la piel a conservar sus mayores beneficios, como el agua, y a filtrar todo lo que sobra, como la contaminación. An incredible lightweight, oil-free jelly that delivers 24-hour hydration repair plus pollution protection. With hyaluronic acid, sunflower seeds, barley and cucumber extract, it locks in the good-like moisture—and filters out the bad. **57€**



5

CHARLOTTE TILBURY, EL CORRECTOR MAGIC AWAY

CHARLOTTE TILBURY MAGIC AWAY

Este último invento es un nuevo corrector, disponible desde el 6 de septiembre, y es tu nueva varita mágica para los problemas de pigmentación. De un solo golpe, desaparecen las arrugas obstinadas, los círculos oscuros y el enrojecimiento. ¡Todo en un abrir y cerrar de ojos! This new concealer hit the market on 6th September. A magic wand that waves away dark circles, blemishes, spots and pigmentation problems in no time! **35€**



6

CANNASMACK-REJUVENATING EYE & LIP SERUM

CANNASMACK REJUVENATING EYE & LIP SERUM

La piel en y alrededor de los ojos y los labios es extremadamente delicada, por lo que requiere un cuidado adicional. Este suero con infusión de cáñamo está cargado de antioxidantes para proteger y reparar su piel de la contaminación ambiental. Pero lo mejor de esto es cómo se siente super hidratante. The eye and lip areas are extremely delicate. That's why they need an extra care. This hemp-infused serum is full of antioxidants which protect and repair from pollution while acting as a moisturiser! **80€**

EL ICONO THE ICON

SUEÑO, LUZ Y SONIDO DREAM, LIGHT, SOUND

Como una especie de «danza serpentina» libérrima, acompañada de todo un equipo de luces oníricas, sonidos y espejos, **Loïe Fuller** (Estados Unidos, 1862 - Francia, 1928) accionaba sus alas de bailarina, un ingenio que ella misma ideó para flotar en el París de finales del siglo XIX y principios del XX.

Los creadores modernistas la adoraron, hasta su amigo Toulouse-Lautrec la inmortalizó en un cartel del mítico Folies Bergère y ella: artista e inventora a partes iguales, no paró de girar (o mejor dicho volar) para su público. Autodidacta, avanzó la danza moderna teniéndolo todo en contra: nunca recibió clases de ballet, sus padres eran granjeros en Illinois, y empezó con pañuelos cómicos en el teatro circense. París le abrió sus puertas. Allí diseñó ese vestido tan especial, de más de 300 metros de seda, accionado con varillas de bambú para llegar hasta el cielo.



FOTO CC BY SAMUEL JOSHUA BECKETT. GILMAN COLLECTION.

With a completely free serpentine dance performed with oneiric lighting, sound, and mirrors, **Loïe Fuller** (United States, 1862 – France, 1928) opened her ballerina wings: an invention she came up with herself and took to Paris between the late 19th century and early 20th century.

The contemporary scene loved her. Her friend Toulouse-Lautrec even immortalised her in a poster for the mythical Folies-Bergère cabaret. Part artist, part inventor, she never stopped dancing (or better say, flying) for her public. Self-taught, she took modern dance and moved it forward at a time when she had everything against her: she never received ballet lessons, her parents were Illinois farmers, and she started doing comedic performances at a circus. Paris opened its doors to her. There, she designed her special dress with 300 metres of silk and bamboo branches.

DANZAD, DANZAD, DIVINAS DANCE, BEAUTIFUL, DANCE

Todo genio necesita un rival para inmortalizarse. Loïe lo tuvo: Isadora Duncan. El film de Stéphanie Di Giusto, «La Bailarina» (2016) nos presenta la relación entre las dos americanas que trabajaron por situarse en lo más alto de la danza. La primera incluso a costa de su salud, y la segunda con una innata graciadad. Dos caras del éxito. Dos historias sobre una misma pasión. Every genius needs a rival to step into eternity. And Loïe had one: Isadora Duncan. Stéphanie Di Giusto's film *The Dancer* (*La Danseuse*, 2016) depicts the relationship between these two Americans who fought to become the best at what they did. The first putting her health at risk, the latter thanks to her natural talent. The two faces of success. Two tales about the same passion.



TEST TENDENCIA TREND TEST

Efecto acordeón Concertina effect

Las hojas del otoño vienen plisadas en una sinfonía tableada para abrirse con la más mínima brisa. Balmain, Lanvin, Balenciaga, Louis Vuitton... y un largo etcétera han coincidido en plegar sus tejidos bien sean de gasa, seda, lana, poliéster o incluso piel. Faldas y vestidos que se hacen grandes con el movimiento y el espacio. Autumn leaves arrive in a pleated symphony ready to open up with the breeze. Balmain, Lanvin, Balenciaga, Louis Vuitton and many more have decided to fold their fabrics: voile, silk, wool, polyester, and even fur. Dresses and skirts that expand with movement and space.



FOTO: BEAUTIFUL-PEOPLE.P

MAPA DE TIENDAS STORE MAP

Magro Cardona

Desde 2014 Irene Magro y Ana Cardona se han propuesto valorizar el «Made in Spain» aunando calidad, artesanía y vanguardia. Su calzado es un interesante cruce de piezas casi clásicas, con una acertada dosis de contemporaneidad que las hace únicas. Zapatos de autor elaborados en Alicante y Toledo. Irene

Magro and Ana Cardona have been enhancing "made in Spain" shoes with quality, craft, and innovation since 2014.

Their shoes are an interesting, unique mix of classic pieces with the right touch of modernity. Signature designed shoes created in Alicante and Toledo.

• Instagram: @magrocardona



FOTO: MAGROCARDONA.COM

Lugares y rincones Nooks and crannies

RESTAURANTE ABADÍA D'ESPÍ VALENCIA

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

■ Está situado en pleno corazón histórico de Valencia, en la plaza del Arzobispo, un emplazamiento perfecto para disfrutar de un paseo por el barrio del Carmen y finalizarlo con una buena comida o cena en este magnífico local. Su cocina es de mercado, tradicional, en la que conviven recetas del sur de España con otras más propias del Mediterráneo. En la carta se ofertan ensaladas, "fideadas", arroces (todos melosos), pescados, carnes y suculentos postres. Famosos son sus hatillos de langostino y queso fresco, la torta hojaldra de perdiz escabechada con bechamel de hortalizas o el solomillo de avestruz con virutas de verduras tostadas. La propuesta enológica es amplia, bien elegida e ilustrada con las etiquetas de los vinos. ■ Restaurant Abadía d'Espí is located in the historical centre of Valencia, in Plaza del Arzobispado, a perfect site to enjoy a stroll around the ancient Barrio del 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 Torchía
agustina.torchia@nostrum.global
Tel. 660 855 386

BISBE GASTRO TABERNA VALENCIA

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

■ En la coqueta plaza del Arzobispo (una de las más bonitas de Valencia), Bisbe Gastro Taberna se ha propuesto instaurar el verbo "terracear" como parte del ADN de una ciudad con una luz idónea para comer "al fresco". La propuesta se recrea en arroces y en sus célebres "puntas" rellenas de morcilla o *esgarrat*. Pero es el menú degustación la opción favorita de la clientela. Una

representación en seis actos más postre que transita por el mar y la montaña con alegría: buñuelo de ahumados, bollito de cabrales, brocheta de pulpo y langostino, tulipa de corderito lechal y costillas estofadas de recebo. En el histórico barrio de "La Seu" este rincón gastronómico ofrece una cocina non stop. ■ Located in the Plaza del Arzobispo (one of the nicest squares in the city of Valencia), Bisbe Gastro has decided to introduce the word *terracing* in the vocabulary of this luminous city's inhabitants, the perfect place to eat outdoors.

The menu of this establishment consists of a wide variety of rice dishes as well as his celebrated *puntas* (the pointy end of a baguette) filled with black pudding or *esgarrat* (a traditional Valencian dish made with red pepper, cod, garlic and olive oil). But the perfect choice for all customers is without doubt the restaurant's tasting menu, a six-course dinner (plus dessert) with meat and fish dishes: fritters, blue cheese rolls, octopus and prawn skewers, stewed lamb meat, corn and cereal fed pork ribs and more... Right in the historical quarter known as La Seu, this small restaurant offers food all day.



Bodega Nostrum Nostrum Cellar

Celebrando la vida *Celebrating life*



ANDRESITO

► Bodega/Wine Cellar: Niño de la Salina

► Uvas/Grape: Moscatel ► D.O.: Málaga.

Andresito, "el Niño de la Salina", tuvo una ilusión en tiempos de posguerra: elaborar vino. Sus hijos han desarrollado el sueño de aquel niño, guardando su apodo para el nombre de unas bodegas que se basan en la raíces y en la familia.

CATA(RSIS): El moscatel morisco es de grano pequeño, atractivo y goloso, como la flor del jazmín o de azahar. Pequeño placer para el postre y más. Sírvalo frío en copa minúscula.

Carpe diem, porque el mañana ya vendrá.

COMPAÑÍA: Con queso gorgonzola o foie, y por supuesto al final, con unas trufas caseras o junto a un pastel ruso.

After the Spanish Civil War, Andresito, known as the boy from the salt mine, had a dream: to make wine. Now, his children have taken his childhood dream one step further, using his nickname to name a wine cellar where family and tradition are everything. **TASTE(INESS):** Like jasmine flowers or orange blossom, the Moorish

Muscat is a fine-grained, appetising, sweet grape perfect for dessert. Serve it chilled and in small doses. *Carpe diem*: seize the day. **THE RIGHT MATCH:**

Gorgonzola cheese, liver, and, of course, homemade truffles and Russian tea cake.



VIVIDOR

► Bodega/Wine Cellar: Arráez

► Uvas/Grape: Bobal y garnacha ► D.O.: Utiel Requena.

Un vino en honor a todos los vividores, reposado cuatro meses en barrica de roble americano y francés, cuyas uvas provienen de viñedos de clima continental pero tocados por el mediterráneo. Contrastes. **CATA(RSIS):**

La bodega dice: "Déjate poseer por la música, saborea buenas conversaciones, abre de verdad los ojos y admira una puesta de sol. Pasea por una sonrisa inesperada y descubre el mar de madrugada. ¡Conquista la vida!". **COMPAÑÍA:**

Pulpo a la brasa, arroz meloso con bogavante o de presa ibérica. Una tabla de embutidos italianos (*antipasti*) es otra opción.

A tribute to those who seek pleasure. A wine aged for four months in American and French oak barrels. Grapes grown in continental climate vineyards and touched by the Mediterranean. A game of contrasts. **TASTE(INESS):** As the wine cellar says: "let yourself be carried out by music and relish in good conversations. Open your eyes and behold the sunset. Take a walk, smile inexplicably and discover the sea at midnight. Conquer life!" **THE RIGHT MATCH:** Charcoaled octopus and thick rice with lobster or game meat. Italian antipasti is also a good choice.



INSOLENTE

► Bodega/Wine Cellar: D.Mateos ► Uvas/Grape:

Graciano ► D.O.: La Rioja

La abuela Guillermina tiene un legado en las faldas del monte Yerga (Rioja Baja). Siete generaciones después, su herencia cuelga en unas viñas envueltas en aromas de tomillo y romero, bajo el color tinto del atardecer.

CATA(RSIS): El olor de las brasas se expande por el jardín, las conversaciones suben de volumen, y alguien descorchá, sabiamente, una botella. Nadie interrumpe su centro de atención porque el anfitrión está en todo(s). **COMPAÑÍA:**

La parrillada de carne con todos sus avíos: chuletas de cordero lechal, solomillo de vaca vieja, pluma ibérica..., y tomates de la huerta.

Granny Guillermina clearly left her mark at the foot of Mount Yerga (Rioja Baja). Seven generations later, her legacy is vineyards wrapped with the smell of thyme and rosemary under the reddish sunset light. **TASTE(INESS):** The smell of charcoal extends through the garden whilst people chat. Suddenly, someone wisely opens a bottle. Everyone is relaxed. The host takes care of everything. **THE RIGHT MATCH:**

Barbecue meat: lamb chops, beef tenderloin, Iberian pork... all accompanied by homegrown tomatoes.

Propuestas culturales

Cultural Suggestions

Octubre/October 2017



THE LOBSTER FOTO: ACE SHOW/BZ.

TOULOUSE FESTIVAL TOULOUSE LES ORGUES TOULOUSE LES ORGUES FESTIVAL

02-10-2018 > 14-10-2018

► **Varias sedes / Various locations**

Veintidós años lleva celebrándose ya este popular certamen a la mayor gloria de un instrumento no tan conocido como merecería: el órgano. Durante trece días se convierte en el absoluto protagonista de la ciudad francesa de Toulouse, con una cuarentena de actividades, la mayoría de ellas en iglesias, capillas o conventos, que combinan la música tradicional con el espíritu contemporáneo.

For the last 22 years, this popular festival has been taking place to pay tribute to the little-known instrument,

the organ. For 13 days, this musical instrument becomes the main attraction of the French city of Toulouse, with over 40 activities – most of them taking place in churches, chapels, and convents – combining traditional music and modernity.

MADRID WORLD PRESS PHOTO 2018

05-10-2018 > 04-11-2018

► **Colegio Oficial de Arquitectos de Madrid**

El World Press Photo es el certamen internacional fotográfico más importante y prestigioso del planeta. Con carácter anual muestra los trabajos realizados por profesionales de todas las partes del mundo. La exposición recoge 137 fotografías, seleccionadas entre las 73.044 imágenes presentadas

a concurso. Este año el galardón World Press Photo of The Year 2018 lo ganó el venezolano Ronaldo Schemidt. This is the most important and prestigious international photography exhibition in the world, with professionals from all around the globe presenting their work. This year's edition showcases 137 photos selected from the 73,044 presented. The World Press Photo of the Year 2018 was awarded to Venezuelan Ronaldo Schemidt.

VALÈNCIA MOSTRA DE VALÈNCIA. CINEMA DEL MEDITERRANI

18-10-2018 > 28-10-2018

► **Cines Babely La Filmoteca**

Después de seis años de ausencia, vuelve la Mostra de València dispuesta a recuperar su esencia mediterránea con una magnífica y cuidada selección cinematográfica. Así, junto a las secciones Oficial e Informativa, se podrá disfrutar de ciclos dedicados al Polar francés, al nuevo cine palestino, al guionista Eftymis Filippou, al productor Josep Antoni Pérez Giner y al incatalogable artista Carles Santos. The Mostra de València film festival is back after six years and is ready to recover its Mediterranean essence with a magnificent, carefully chosen selection of films. Apart from official and informative sections, there will also

be a film series dedicated to Palestinian cinema, screenwriter Eftymis Filippou, producer Josep Antoni Pérez Giner, and to the unique artist that is Carles Santos.

MÁLAGA COLECCIÓN PERMANENTE DE VEHÍCULOS COLECCIÓN PERMANENTE DE VEHÍCULOS



Todos los días / All days

► **Museo Automovilístico y de la Moda**

Los aficionados a los coches tienen una cita ineludible con la colección permanente del Museo Automovilístico y de la Moda de Málaga. Auténticas joyas agrupadas en bloques temáticos que van de modelos de la Belle Époque o los dorados años 20 a la Dolce Vita o el Art Decó, pasando por coches más populares, de diseño o de energías alternativas.

Car lovers cannot miss the permanent exhibition at Málaga's Museo Automovilístico y de la Moda (Fashion and Vehicle Museum). An outstanding



collection of vehicles divided into thematic sections such as Belle Epoque, Golden Twenties, Dolce Vita and Art Decó, as well as their popularity, design, and fuel type.

VALÈNCIA TRUENORAYO FEST

19-10-2018 / 20-10-2018

► La Mutant

Soleá Morente es la cabeza de cartel de esta edición del Truenorayo Fest, certamen que apuesta firmemente por la música y la ilustración con especial atención a grupos más o menos vinculados con la escena underground. Entre las propuestas programadas que completan esta quinta edición destacan la canadiense Julie Doiron, Sierra, Terrier, Júlia, Melenas, Black Islands o Axolotes Mexicanos.

Soleá Morente will headline the 5th Truenorayo Fest, an underground music and illustration contest. Other names in the line-up include Canadian singer Julie Doiron, Sierra, Terrier, Júlia Melenas, Black Islands and Axolotes Mexicanos.

BARAKALDO BIMELIVE

26-10-2018 / 27-10-2018

► BEC! Bilbao Exhibition Centre

A escasos 10 km de Bilbao, Barakaldo acoge la quinta edición del festival Bimelive, en el que conviven grupos y músicos de renombre internacional como Aphex Twin, MGMT, Damien Jurado o Slowdive, con bandas tremadamente prometedoras y

talentosas como The Magic Gang o Rolling Blackouts Coastal Fever, sin olvidar la cuota nacional, muy bien representada por Belako, Vulk o Elena Setién.

The BIMELIVE music festival celebrates its 5th year in Barakaldo, just 10 km away from Bilbao. There, international household names such as Aphex Twin, MGMT, Damien Jurado or Slowdive will share the stage with lesser-known bands and musicians with a bright future ahead of them – The Magic Gang, Rolling Blackouts Coastal Fever... – as well as Spanish artists like Belako, Vulk or Elena Setién.

BOLONIA THE ZOMBIES

27-10-2018

► Teatro Antoniano

El pasado mes de abril se cumplieron 50 años de la salida del disco "Odessey and Oracle" de los británicos The Zombies, reconocido por los medios especializados como uno de los mejores álbumes de todos los tiempos. Para celebrarlo, lo han sacado de gira. El concierto será una estupenda oportunidad para comprobar lo bien que ha envejecido este clásico del beat sesentero.

Last April marked the 50th anniversary of *Odessey and Oracle*, an album by British band The Zombies which, according to independent journalists, is one of the best of all time. To commemorate this, the band has dusted off for a new tour. This concert is the perfect opportunity to check out how well this 1960s beat classic has aged.



SOLEÁ MORENTE

Nuestra estantería Our Shelves



The Now Now

Gorillaz / Parlophone-Warner

Que una banda de dibujos animados como Gorillaz sea capaz de entregar discos tan redondos igual debería hacernos perder la fe en la raza humana. bromas aparte, la no-banda de Damon Albarn retoma la senda inspirada con una mezcla desacomplejada de pop, hip hop, funky o incluso folk tropical.

That fact that a cartoon band like Gorillaz is able to make such incredible albums should destroy our faith in humanity. Jokes aside, Damon Albarn's fake band is back with a shameless mix of pop, hip hop, funk, and tropical folk.



Cómo acabar con la contracultura

How to end counterculture

Jordi Costa / Taurus

El subtítulo lo deja bien claro: Una historia subterránea de España. Jordi Costa bucea con una prosa clara y muy bien documentado, trazando conexiones soberbias, por las poco transitadas aguas de la contracultura española. Un libro que va mucho más allá del ensayo y del que resulta imposible escapar.

This book's subtitle is very clear: Spain's Underground Story. Jordi Costa's clearly written, well-documented book dives deep into the uncharted waters of Spanish counterculture. A page-turner that goes beyond your regular essay.



Verão

Nacho Casado / Hidden Track Records

No es fácil hacer bossa nova y no morir en el intento. Menos aún cantarla en castellano. Nacho Casado (también en La Familia del Árbol) aprueba con nota muy alta el envite y nos regala un disco que, justo ahora, cuando el verano ya es un recuerdo, hay que escuchar saboreando cada nota.

Singing bossa nova (in Spanish!) is not an easy feat, but Nacho Casado (member of La Familia del Árbol) does it and does it well. The perfect album to listen to now that summer is a memory. Enjoy every note of it.

Tres barcos «made in Starck»

Un empresario y filántropo ruso, un antiguo viceprimer ministro libanés y un gurú de la informática estadounidense. Tres personajes radicalmente diferentes que sin embargo están unidos por tres puntos: la afición por navegar, su interés por el diseño y haber contratado a un francés muy singular: Philippe Starck.

Empecemos por Starck: un creativo nacido hace casi 70 años, diseñador de interiores y de objetos de consumo con estilo único que después ha sido replicado con mayor o menor acierto. El parisino ha sido uno de los gurús del diseño desde los años 80 hasta la actualidad. Tiene en su haber el diseño de restaurantes, clubs, casas particulares, hoteles, apartamentos presidenciales, sillas, biombo o incluso exprimidores. Todos fotografiados y admirados hasta la idolatría.

Sus diseños también han llegado al mar, inicialmente con pequeños *kayaks*, veleros de la casa Beneteau y lanchas auxiliares, aunque después ya fue retado a pasar a las ligas mayores de la navegación; y es aquí donde entran los otros protagonistas de la historia: Andrey Melnichenko, Isaam Fares y Steve Jobs.

Probablemente el último nombre sea el más conocido de los tres: el cofundador de Apple en 1976, que acabó convertido en magnate de la informática y el entretenimiento gracias al apoyo dado a la productora Pixar y que llegó a ser el principal accionista individual de Walt Disney Company. Cuando supo que tenía cáncer de páncreas, Jobs frenó su intenso ritmo de vida. Pensó en pasar más tiempo con su familia e incluso en retirarse recorriendo el mundo en un barco que, eso sí, tendría que ser diferente a cualquier otro. Por eso llamó a su amigo francés y se pusieron a trabajar a cuatro manos en el **Venus**, un yate de 78 metros de eslora que combina la mejor tecnología y diseño de Apple junto a las ideas industriales de Starck y su equipo: un minimalismo radical en el que incluso el puente de mando se dirige desde siete tabletas. Desgraciadamente Jobs no pudo siquiera estrenarlo, pues falleció unos meses antes de su botadura. El Venus fue su proyecto póstumo y un regalo para su familia, que ya ha recorrido el mundo con él.



‘A’ es la única letra que luce en popa el segundo yate de Andrey Melnichenko, y es la misma vocal que inicia el nombre de su esposa, Aleksandra. Nacido en Bielorrusia y con nacionalidad rusa, este físico convertido en economista es hoy uno de los diez personajes más influyentes y ricos de su país gracias a la industria química, los fertilizantes y la minería. En 2004 encargó a Starck un barco, el primer ‘A’, que no pasó desapercibido. A modo de extraño submarino blanco de 119 metros, epató en todos los puertos en los que recaló desde 2008, año de su entrada en servicio. Entusiasmado con el primero, el ruso quiso un segundo aún más espectacular: 142 metros de eslora, tres mástiles de hasta 100 metros de altura para





casi 4.000 m² de velas, exterior totalmente gris e interior que es casi secreto de estado pues no hay fotografía alguna. El nuevo A es todo un hito de la navegación.

Aunque viaja por todo el mundo, el puerto base del **Wedge Too**, de 65 metros de eslora, es Mónaco. Siempre que está allí, un flamante Rolls Royce Phantom negro está al pie de su pasarela, ambos transportes están al servicio de Isaam Michael Fares, un empresario libanés que hoy tiene 80 años, llegó a ser viceprimer ministro de su país y empezó su meteórica carrera empresarial a los 17 cuando emigró a Qatar como empleado de una empresa de catering. Despues pasó al campo de la construcción y hoy es propietario del Wedge Group, nombre que quiso poner a su yate, confiando en Philippe Starck, dándole, como los otros dos, carta blanca para desarrollar su creatividad en forma de barco... de recreo.



Three boats 'made in Starck'

A Russian, philanthropist businessman; a former Lebanese vice-prime minister; and an American computer genius. Three very different people with three things in common: a passion for sailing, an interest in design and all hired a particular Frenchman, Philippe Starck.

Le's start with Starck: Born 69 years ago, he is an industrial and interior designer whose unique style has been replicated – not always successfully – by many. Since the 1980s, this Parisian has been considered a design guru, having created various restaurants, nightclubs, private residences, presidential apartments, chairs, screens and even juicers

that have been admired and photographed to the point of idolatry.

He even ventured into the sea, designing small kayaks, Beneteau's sailboats, and motorboats before entering into the yacht market. That is where the other three protagonists of our story come in: Andrey Melnichenko, Isaam Fares, and Steve Jobs.

Jobs is probably the most famous of the three: Having co-founded Apple back in 1976, he became a millionaire thanks to his support given to film studio Pixar. He even became Walt Disney Company's largest individual shareholder. When he knew he was suffering from pancreatic cancer, Jobs decided to slow down his lifestyle. He wanted to spend more time with his family and even thought of travelling around the world on a boat, a boat that had to be unique. He called his French friend and together they started working on the **Venus**, a 78-metre-long yacht that would combine Apple's technology and design with Starck's industrial ideas: Extreme minimalism. Even the navigation bridge consisted of seven tablets! Unfortunately, Jobs didn't get a chance to sail on the boat as he died a few months before it was launched. It was his posthumous project and a present to his family, who have already sailed around the world on it.

A is the only letter that can be seen on the stern of Andrey Melnichenko's second yacht. It is the first letter of his wife's name: Aleksandra. This Belarus-born, physicist-turned-economist Russian is one of Russia's top ten most rich and influential people thanks to his chemical, fertilising and mining industries. His first ship – a 119-metre-long, submarine-like, white yacht launched in 2008 – amazed people in every port it docked. For his second yacht, Melnichenko wanted something more spectacular: a 142-metre-long grey ship with three masts all up to 100 metres high with sails of 4,000 m². Nobody knows what the interior looks like since there are no pictures of it. Only one thing is for sure: The new A is a navigation feat.

Although it sails all over the world, Monaco is the base port of the **Wedge Too**: a 65-metre-long yacht. Whenever it is in the city, an elegant black Rolls Royce Phantom awaits on its boarding bridge. Both vehicles belong to 80-year-old Lebanese businessman Isaam Michael Fares. Having began his career working in Qatar's catering sector, Fares even served as the vice-president of this country. After working in the construction industry, he became the owner of the Wedge Group (hence the name of his yacht). He gave Philippe Starck complete creative control in designing his leisure ship.



AUDI Q8

Excelencia todoterreno SUV Excellence



El proceso de renovación de la gama Q de todoterrenos de Audi alcanza su punto álgido con la llegada del Q8. Tras la incorporación de la nueva generación del Q5 hace ahora algo más de un año, y a la inminente llegada del también totalmente renovado catálogo Q3, la firma de los cuarto aros echa el resto con la presentación del máximo exponente de su oferta todoterreno.

Un modelo situado en lo más alto de la familia Q, con el que Audi muestra su faceta más deportiva y tecnológica, aplicada a un segmento tan particular como es el de los grandes SUV de altas prestaciones. Para ello, y con el claro objetivo de diferenciarse del Q7, el hasta ahora buque insignia de la serie off-road alemana, el Q8 se presenta bajo una clara configuración SUV coupé de cuatro puertas, de marcado carácter deportivo y casi cinco metros de longitud.

Si a todo ello se le añade una distancia entre ejes de casi tres metros y una altura libre al suelo de hasta 254 mm se obtienen un acertado compromiso entre habitabilidad y carreteras, asfaltadas o no. En este sentido, a su amplio habitáculo para cinco pasajeros se le añade un maletero con un volumen inicial de 605 litros, que se amplían hasta alcanzar los 1.755 litros si se abaten los respaldos de los asientos posteriores.

La gama de partida del Q8 cuenta con una única unidad 50 TDI equipada con el motor turbo diésel 3.0 TDI de 286 CV, acoplado al cambio *tiptronic* de ocho velocidades y al sistema de tracción total *quattro* de Audi. Un propulsor que se beneficia de la tecnología de hibridación Mild Hybrid, con una batería que proporciona un apoyo eléctrico al motor de combustión con el objeto de reducir consumos y emisiones.



AUDI Q8 Todoterreno SUV

Longitud/Length: 4,99 m

Motores/Engines: Diésel

Potencia/Power: 286 CV/PS

Cambio/Gearbox: Automático.
Manual/Automatic

Tracción/Drive: A las cuatro ruedas /
All-wheel drive

Maletero/Boot Capacity: 605/1.755 l

Versiones/Versions: Q8 50 TDI

Precios/Initial Price: 84.840 euros

The new Q8 is top of Audi's Q SUVs range. With the introduction of the next generation Q5 one year ago and the new, soon-to-be-launch Q3 catalogue, the German car manufacturer has gone the extra mile with the presentation of its new SUV flagship.

This sporty, high-tech, luxurious SUV is the best vehicle in the Q range. To differentiate it from the Q7 – Audi's former main off-road vehicle –, the Q8 comes with a clear sporty, four-door, coupe-SUV configuration.

Approximately five metres in length, a 3-metre wheelbase and a 254mm ground clearance, it offers the perfect balance between comfort and road and off-road driving. With room for up to five passengers, its 605-litre boot capacity can be expanded to 1.755 litres thanks to its folding rear seats.

The Q8 is available at launch only with a 50 TDI unit powered by a 286-PS, 3-litre turbocharged diesel engine with 8-speed Tiptronic automatic transmission and Audi's all-wheel drive system Total Quattro. The engine features Audi's mild-hybrid technology, which reduces fuel consumption and emissions thanks to an electric battery.

HYUNDAI SANTA FE

Ambiciones renovadas · Renovated ambitions



Con la aparición en 2001 del Hyundai Santa Fe la firma coreana daba el primer paso de una ambiciosa estrategia de producto en el sector de los todoterreno. Desde entonces, Hyundai ha matriculado más de 1,6 millones de unidades de un catálogo SUV protagonizado además por otros modelos como los ix35, Tucson y más recientemente con el Kona. Ahora, el buque insignia de esta oferta off-road llega en una cuarta generación que no hace otra cosa que confirmar la solidez e importancia de este segmento para Hyundai.

El nuevo catálogo Santa Fe introduce numerosos cambios respecto a su antecesor. Ahora la gama consta de una sola carrocería de 4,77 metros de longitud con un interior en el que se pueden acomodar hasta siete pasajeros, eliminando la opción de carrocería larga que ofrecía el anterior Grand Santa Fe. Estas medidas han reportado de manera directa en la habitabilidad así como en la capacidad de maletero, ahora con un volumen inicial de 625 litros, ampliable hasta 1.625 litros si se prescinden de las dos filas de asientos traseras.

En materia de seguridad activa, toda la gama Santa Fe cuenta como parte de su equipo de serie con el amplio despliegue de dispositivos Smart Sense, el cual se ha reforzado con nuevas funcionalidades como los asistentes contra colisiones traseras y el de «salida segura» que detecta si se aproxima un vehículo y bloquea la puerta para que no pueda ser abierta.

El Santa Fe se encuentra ya disponible en una gama estructurada en torno a cuatro niveles de acabado y tres motorizaciones: dos diésel de 150 y 200 CV y una gasolina de 185 CV. Mientras la variante diésel de menor potencia se asocia siempre a la tracción delantera, la superior cuenta con la posibilidad de equipar la tracción total HTRAC, que también acompaña al propulsor de gasolina.

► **El nuevo catálogo Santa Fe prescinde de la anterior versión Grand Santa Fe y se ofrece en una única carrocería con capacidad para siete pasajeros.**

The Grand Santa Fe model has been taken away from the range. Now, Hyundai offers a sole seven-seat configuration.

With the introduction of the Hyundai Santa Fe back in 2001, the Korean manufacturer took its first ambitious steps towards the highly competitive SUV market. Since then, the company has sold more than 1.6 million SUVs, including the ix35, the Tucson and most recently, the Kona. Now, Hyundai's flagship off-road vehicle is back with its 4th generation that proves the company's commitment and trust in this market.

The new Santa Fe range introduces many additions from the previous generation. The long-wheelbase Grand Santa Fe version has been taken out of the range in favour of a sole seven-seat, 4.77 m model. This increases both the car's comfort as well as its boot capacity, which can carry from 625 l to 1,625 l thanks to its folding rear seats.

In terms of active safety, all the Santa Fe versions come with the advanced Smart Sense driver assistance system, which now features rear-end collision avoidance and a safe exit assist that locks the door when it senses a vehicle near.

The new Santa Fe has four trim levels and three engine options: two diesel engines (150 PS and 200 PS) and one petrol engine (185 PS). Whilst the lower powered diesel engine comes with front-wheel drive, the 200 PS version and the petrol engine comes with HTRAC all-wheel drive.

CITROËN BERLINGO

Versatilidad con aire crossover
Crossover versatility



Con más de 20 años a sus espaldas, el Citroën Berlingo se ha convertido en todo un referente en el segmento de los furgones de carácter polivalente. Una gama que, ahora en su tercera generación, refuerza su propuesta "ludospace" con una nueva propuesta tanto para el transporte particular como para su uso comercial, bajo un atractivo enfoque *crossover*.

El nuevo Berlingo se presenta bajo los actualizados códigos estéticos que ya luce el resto de la gama Citroën. Para ello recurre a la peculiar firma lumínica frontal a dos niveles, así como a otros detalles como las inserciones laterales –denominadas *air bumps*– y detalles de color, con las que se puede personalizar su carrocería con una amplia combinación de posibilidades.

La polivalencia de esta totalmente renovada gama se refuerza con la doble oferta de carrocerías, M y XL, con una longitud total de 4,40 y 4,75 metros, y distribuciones interiores para 5 y 7 pasajeros, respectivamente. Asimismo, la modularidad y capacidad interior se presentan como otros dos de sus puntos fuertes, con un amplio volumen de carga que puede alcanzar hasta los 3,05 metros de longitud en la versión XL. También destaca el sencillo mecanismo que permite abatir los tres asientos individuales posteriores y disponer de un suelo totalmente plano.

La gama de motorizaciones de la nueva gama Berlingo cuenta con tres versiones diésel HDi de 75, 100 y 130 CV y dos alternativas gasolina PureTech de 110 y 130 cv. Todas estas motorizaciones están asociadas a cajas de cambio manuales, aunque las versiones gasolina y diésel más potentes también se puede equipar con la nueva transmisión automática de ocho velocidades del grupo PSA.

► **El catálogo del nuevo Berlingo cuenta con dos variantes de carrocería, con distribuciones de 5 y 7 pasajeros.**

The new Berlingo is available in two different, 5-seat and 7-seat bodywork configurations.

After more than 20 years, Citroën Berlingo has become a benchmark in the versatile panel van market. Now, this third-generation vehicle seeks to improve its ludospace model with a new crossover approach.

The new Berlingo has been redesigned to meet Citroën's latest styling cues, with two-tiered front lights and other aesthetic details such as the company's classic padded side air bumps. Not only that, the car is also highly customisable in terms of colour.

Versatility is guaranteed with the new Berlingo. It is available in two lengths: the 4.40m, five-seat M and the 4.75m, 7-seat XL. Modularity and interior capacity are another of the car's major assets, with the XL version having a load capacity for up to 3.05 metres. Its three rear seats can also be folded down to increase space.

The new Berlingo's engine range is composed of three HDi diesel engines (75 PS, 100 PS, and 130 PS) and two PureTech petrol engines (110 PS and 130 PS). Although these come with a manual gearbox, the most powerful engines can be equipped with a PSA 8-speed automatic transmission gearbox.

LORCA
Lo bordamos



¡Nacerte feliz nos sale bordado!



www.lorcaturismo.es

 Costa
Cálida
Región
de Murcia

Conseguir Avios en tu día a día es más sencillo que nunca

Presentamos la nueva página de Iberia Plus en la que encontrarás más de 90 compañías asociadas al programa con las que podrás acumular Avios tanto en tu día a día como en tus viajes. Hemos organizado todas las marcas por categorías en función de lo que necesitas y gracias al nuevo buscador, encontrar una marca es más sencillo que nunca vivas donde vivas o viajes donde viajes, ya que puedes realizar tu búsqueda tanto por país como por categoría.

regístrate ahora y descubre un mundo de ventajas.' In the top left corner of the tablet screen, there is a blurred image of a red Iberia Plus credit card." data-bbox="22 258 993 993"/>

IBERIA

Vuelos Antes de viajar Experiencia Iberia Iberia Plus

Más Avios en tu día a día

Con Iberia Plus tu día a día te hace volar. Lleva siempre tu tarjeta y acumula Avios con las compañías asociadas al programa.

Partido Vuelos Hoteles Financiera Ocio y Compras Gasolineras Coches y Movilidad Gastronomía Seguros

Conseguir Avios en tus viajes y en tu día a día es muy fácil!

Siempre que viajas o en tu día a día, encontrarás muchas oportunidades para utilizar tu tarjeta y acumular Avios en las más de 90 compañías asociadas al programa. Si no eres Iberia Plus todavía, [regístrate ahora](#) y descubre un mundo de ventajas.

one world

Air Nostrum, adjudicataria de la nueva OSP en Extremadura

Air Nostrum wins Extremadura's PSO contract

Air Nostrum ha resultado adjudicataria de la Obligación de Servicio Público (OSP) que el Ministerio de Fomento, a través de la Dirección General de Aviación Civil, ha licitado para garantizar la conectividad de Extremadura vía aérea.

La compañía fue la única aerolínea que mostró interés por esta adjudicación que asegura al menos hasta 2021 la continuidad de las rutas que actualmente tiene Extremadura con los aeropuertos de Madrid y Barcelona.

Este 28 de octubre entrará en funcionamiento esta OSP que en la conexión Badajoz-Madrid dispondrá de vuelos diarios de domingo a viernes con unos horarios que permitirán la ida y vuelta en el día. En cuanto a la ruta con Barcelona, habrá un vuelo en ambos sentidos cuatro días a la semana.

La fórmula de la OSP es una herramienta utilizada por la Unión Europea para vertebrar territorios a través de las conexiones aéreas. Air Nostrum tiene una larga experiencia en rutas declaradas OSP en sus diversas modalidades.

Air Nostrum has won the Public Service Obligation (PSO) tendered out by the Ministry of Public Work and Transport through the National Department of Civil Aviation in order to guarantee air connection with Extremadura. The airline will continue to connect Barcelona and Madrid with the Spanish southern region until at least 2021. Air Nostrum was the sole bidder for the contract, which will run from 28th October.



Un avión de Air Nostrum vinilado con motivos dedicados a Extremadura. An Air Nostrum Aircraft decorated with Extremadura logos. ■ DAVID ÁLVAREZ

Flights between Badajoz and Madrid will be available from Sunday to Friday with a total of 54,000 passengers per year. Flights to and from Barcelona will be available four days a week (24,000 passengers per year).

PSOs are a tool used by the European Union to establish air connection between regions. Air Nostrum has vast experience with these types of contracts. Nowadays, the airline operates the Madrid-Menorca, Almería-Sevilla, and Madrid-Strasbourg routes.

Más noticias, ofertas, y novedades en www.airnostrum.es More news, offers, and news on www.airnostrum.es

¡Haz que tu tiempo vuele con Regional Play!

Regional Play, la nueva plataforma de entretenimiento y servicios digitales a bordo, ya está disponible en 31 aviones CRJ de la flota Air Nostrum.

Ahora puedes sacarle el máximo partido a tu vuelo mientras disfrutas de una gran variedad de contenidos. Para acceder solo necesitas activar el modo avión de tu móvil, tablet o portátil; seleccionar la red Wi-Fi REGIONAL-PLAY e introducir www.regional-play.com en tu navegador.

Make your time fly by with Regional Play!

Regional Play, the onboard entertainment & digital services platform, is now available in 31 CRJs of Air Nostrum's fleet.

Make the most of your flight while you enjoy a wide range of content. You can easily access the service by activating the airplane mode on your mobile, tablet or laptop; selecting the REGIONAL-PLAY Wi-Fi network and typing www.regional-play.com in your browser.

Operado por / Powered by  IMMFLY

ACESO GRATUITO / FREE ACCESS



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.

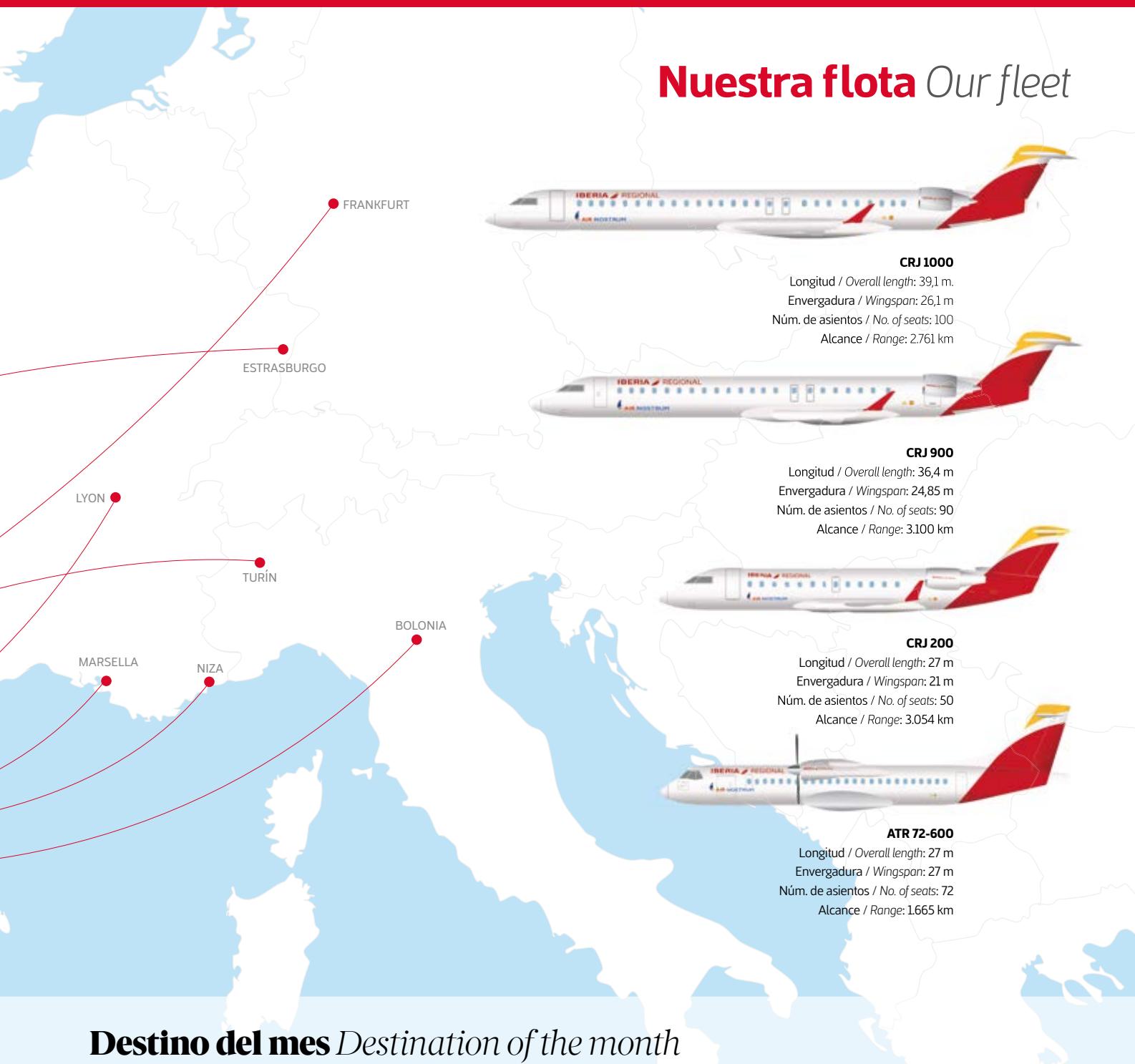
Air Nostrum operates more than 200 daily flights originating in or destined for nearly 50 airports in 7 countries in Europe and the north of Africa.



RUTAS NACIONALES / NATIONAL ROUTES
RUTAS INTERNACIONALES / INTERNATIONAL ROUTES

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

Nuestra flota Our fleet



Destino del mes Destination of the month

CANTABRIA

■ Se cumple este año el centenario de la declaración de los Picos de Europa como parque nacional y sigue siendo uno de los rincones más visitados de España. La parte cántabra del macizo montañoso alterna elevadas paredes con valles, prados y profundos desfiladeros. El grupo Iberia une Santander con Madrid todos los días con varias frecuencias.



■ This year marks the 100th anniversary of the creation of the Peaks of Europe National Park, which to this day continues to be one of the most visited destinations in Spain. The Cantabrian side of these mountains combines steep slopes, valleys, meadows, and gorges. The Iberia group connects Madrid with Santander on a daily basis with different flights.



MIQUEL SERRA

Director del diario 'Última Hora' de Mallorca / Director of Mallorca's 'Última Hora' newspaper

Viajar

Uno de mis tatarabuelos se llamaba Giuseppe Berio y era de Liguria. De joven, hacia 1860, decidió irse a trabajar a la Argentina y se embarcó en un vapor. En plena travesía por el Golfo de León se desencadenó un temporal que hizo zozobrar el barco. Giuseppe, que ya se veía en el fondo del mar, rezó muchos padrenuevos y se hizo una promesa firme: nunca más se movería del lugar donde pusiera el pie, si es que lo hacía.

Al final se salvó. El barco llegó desarbolado y semihundido a Mallorca y atracó en el puerto de Sóller, único refugio de la costa norte de la isla. Giuseppe desembarcó y nunca más se movió del pueblo. Ni siquiera tomó la diligencia para visitar Palma. Tampoco se le pasó por la cabeza volver a Liguria y ver a su familia. Tal vez algún día claro subió a alguna montaña del valle para divisar Palma y la costa de Barcelona, pero poco más. Vivió una vida larga y se casó dos veces con buenos partidos. De su recuerdo queda que mantuvo el salero italiano.

Siempre he pensado que Giuseppe fue un hombre tan temeroso de Dios como firmé en su palabra, porque renunció a la mayor de las inquietudes: viajar. Porque viajar es la máxima expresión de libertad que puede experimentar cualquier ser vivo. Incluso los caracoles, en su pesado deambular, se desplazan todo lo que pueden para conocer el entorno. Por eso me commueve la historia de mi tatarabuelo: estar siempre en el mismo lugar por propia voluntad es algo así como no leer más que un solo libro, o excluir toda comida menos una, o caminar ocho horas diarias por una cinta sinfin en el garaje de casa sin salir nunca de ella. Nada hay peor que negarse a conocer, a explorar, a experimentar. En suma, a crecer.

De ahí que el alma del ser humano quiera viajar. Y cuanto más lejos y fantástico sea el lugar, mejor. De momento hemos llegado a la Luna, pero ya hemos observado las imágenes más distantes del universo con la intención de aproximarnos a esos confines. Viajar hace realidad aquel célebre pasaje de Esquilo donde se maravillaba de la existencia del hombre porque era capaz de surcar "la mar espumosa". No debió imaginar que algún día volaríamos. Tampoco nosotros pensamos que algún día nos desplazaremos por quién sabe qué dimensión. Todo es cuestión de moverse, de viajar.

Travelling

M y great-great-grandfather was called Giuseppe Berio. He was from Liguria. When he was young (around 1860), he decided to jump onto a steamboat and go to Argentina in search of work. Whilst the ship was crossing the Gulf of Lion, a storm broke. Giuseppe, who was sure the ship was about to sink, prayed to God and made a promise: he would never leave the next land he would put his feet on.

It turned out that the ship didn't sink and was able to dock in Sóller, the only shelter in the north coast of Mallorca. Giuseppe kept his promise and never left the village. He didn't even visit Palma or go back to Liguria to see his family. He would climb one of the mountains if the valley to see Palma and the coast of Barcelona, but nothing more. He lived a long life, was married twice, and it is said that he never lost his Italian sense of humour.

I have always thought that Giuseppe was both God-fearing and a man of his word because he abandoned one of the biggest wonders of the world: travelling. Travelling is the best expression of freedom. Even snails move around slowly to discover their surroundings. That's why my ancestor's story makes me sad: staying in the same place is like reading the same book over and over, eating the same food time and time again, or walking on a treadmill for hours without leaving the garage. It's turning your back on discovering and experiences. To sum it all up, it's never growing.

That's why we humans want to travel. And the further and more exotic the destination, the better. Right now, we have only travelled to the moon, but we have already seen images from more distant places and we are ready to conquer new horizons. Travelling is living out Aeschylus' quote in which he marvels at the existence of a man capable of crossing the sea. He never thought we would be able to fly; the same way we don't know if we will be able to travel across different dimensions in the future. It's all a matter of moving. Of travelling.



30,00€
CK One Summer
100 ml



16,00€
TOUS Parfum
30 ml



10,00€
CK Pocket
20 ml



29,00€
Reloj Neckmarine
azul
Blue Neckmarine watch

25,00€
Trio
Red Addiction L'OREAL
Pintalabios
Lipstick



10,00€

Duo bálsamo 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



29,00€

Altavoz inalámbrico
JBL Go
*Wireless JBL
Go Speaker*



5,00€

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

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

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 encuentra 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



NUEVO PEUGEOT RIFTER

EL DÍA ES TUYO



PEUGEOT i-Cockpit®

ULTRAMODULABLE

TECHO Zenith®

MOTION & EMOTION



PEUGEOT

PEUGEOT RECOMIENDA TOTAL PSA FINANCE Atención al cliente: 902 366 247 - 91 347 22 41

El nuevo Peugeot Rifter presenta un estilo elegante y poderoso. Su interior, moderno y tecnológico, sus motores innovadores y su nueva caja de cambios automática de 8 marchas te invitan a vivir una experiencia totalmente nueva. Con Peugeot i-Cockpit®, descubre una conducción más ágil e intuitiva gracias al volante compacto, al Head-Up Display y a la gran pantalla táctil de 20,32 cm (8"). Siente el control en la carretera y disfruta del Advanced Grip Control para una motricidad mejorada. Gracias a la navegación 3D conectada, la función Mirror Screen, los servicios Peugeot Connect y la recarga de móviles por inducción, el nuevo Peugeot Rifter goza de una gran conectividad. Y para disfrutar de una conducción más segura, déjate acompañar por las ayudas a la conducción de última generación.

Nuevo Peugeot Rifter: Consumo mixto (L/100 km) desde 4,1 hasta 5,7. Emisiones de CO₂ (g/km) desde 109 hasta 131.