

AIR NOSTRUM

N.22 MAYO / MAY 2019

INFLIGHT MAGAZINE



LUX

Turín

Una ciudad inmensa / An immense city

LA RIOJA, AUTÉNTICA / LA RIOJA, AUTHENTIC
JOSÉ MIGUEL G. CORTÉS, DIRECTOR DEL IVAM, ENTREVISTA / INTERVIEW
VEGAVIANA, LA BUENA VIDA / VEGAVIANA, THE GOOD LIFE

DESCUBRE MALLORCA EN TREN, TRANVÍA Y BARCO ONE DAY BY TRAIN, TRAM AND BOAT TO DISCOVER MALLORCA

PALMA-SÓLLER-PUERTO DE SÓLLER-SA CALOBRA-TORRENT DE PAREIS



Aún no lo has visto todo *Island tour, you haven't seen it all...*

La excursión VUELTA ISLA es, sin duda, la más popular, espectacular e incomparable de cuantas se pueden realizar en Mallorca. Descubrirá los más pintorescos rincones de la "Serra de Tramuntana" viajando en tren, tranvía y barco desde Palma, pasando por Sóller hasta Sa Calobra. vallsollerservices.com | reservas@vallsollerservices.com | 971 630 170

THE ISLAND TOUR is, without doubt, the most popular and spectacular excursion you can book on Mallorca. Discover the most pictures corners of the "Serra de Tramuntana" travelling by train, tram and boat from Palma via Sóller and Puerto de Sóller to Sa Calobra. vallsollerservices.com | reservas@vallsollerservices.com | 971 630 170

VUELTA ISLA
LA MEJOR EXCURSIÓN DE MALLORCA



 vallSóller
services



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

TRADUCCIÓN

Fernando Carrero

DISEÑO Y MAQUETACIÓN/DESIGN AND LAYOUT

estiu.eu

PUBLICIDAD/ADVERTISING

Directora Comercial/Commercial Director
Ann Saundry

España

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

Barcelona

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

Madrid

Agustina Torchía
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**



06



N.22

MAYO / MAY
2019

Destino / Destination

TURÍN

Una ciudad inmensa
An immense city

12



Entrevista / Interview

José Miguel G. Cortés,
Director del IVAM

18

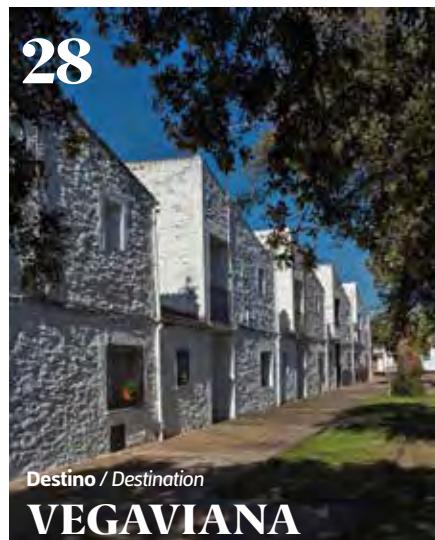


Destino / Destination

LA RIOJA

Auténtica / Authentic

28



Destino / Destination

VEGAVIANA
La buena vida / The good life

22 **Belleza / Beauty**

Polvos de sol / Bronzing powder

24 **Mesa reservada / Reserved table**

Lakasa

26 **Aprendiendo a dormir / Learning to sleep**

Son Claret

Una isla y un castillo / An island and a castle

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

Los tres libros rojos de Luis Bassat / Luis Bassat's three red books

38 **Agenda / Events**

Propuestas culturales / Cultural suggestions

40 **Motor / Motoring**

DS3 Crossback, Audi A1 Sportback, Mitsubishi Outlander PHEV

46 **Noticias Air Nostrum / Air Nostrum news**

48 **Mapas de destinos / Destinations maps**

50 **Puerta de embarque / Boarding gate**



Tan lejos como sueñas AS FAR AS YOU DREAM

Más que un coche de alquiler
More than just a car hire

+30

Oficinas - Stations

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

Portugal: Faro Lisboa Oporto



Haz tu reserva con el código promocional OKAIRNT en WWW.OKRENTACAR.ES o contáctanos llamando al +34 902 360 636
Book with promo code OKAIRNT on WWW.OKRENTACAR.ES or contact us dialing +34 902 360 636



► OKRENTACAR.ES

OK Rent a Car se reserva el derecho a modificar, suspender temporalmente o finalizar en cualquier momento esta promoción sin previo aviso.
OK Rent a Car reserves the right to amend, stop temporarily or end this promo at any time without prior notice.

My dear passengers, I would like to share with you some good news we have heard during the beginning of Spring. After having been selected as the winning contractor by the Spanish Ministry of Public Works and Transports, we began operating the routes connecting Melilla with Almería, Granada, and Sevilla on the 1st.

Together with the other routes connecting the city with Barcelona, Madrid, and Málaga, this is the biggest flight offer Melilla has ever have. A perfect opportunity to visit this Spanish city located on the African coast, discover its many modernist buildings, and witness the tolerance and coexistence of Christians, Jews, Muslims, and Hindus.

I encourage you to visit Melilla and try its excellent seafood and fishes. Apart from the famous *Mar Chica* shrimps, I personally recommend you trying fried red mullet and grouper (no matter in which style). Melilla's gastronomy is heavily influenced by its many cultures, and thus spicy skewers are also very common.

Changing topic, AENA's data shows that passenger air traffic during the first term of the year has been on the rise, thus corroborating how well the sector is doing in Spain. A trend from which Air Nostrum is a good example. During these first months, Air Nostrum has experienced a passenger increase of 6.6%: From 1,050,000 passengers to 1,120,000 passengers in one year. These numbers further prolong the trend seen during previous terms. We want to thank you for your fidelity and for continuing trusting us, and we will continue to work to be more efficient and keep you comfortable and entertained.

In order to achieve this, this month we offer you an interesting article about Turin, Italy's dynamic city and the centre of the country's automobile industry. A city better known for its Egyptian museum than for its Roman heritage.

La Rioja is another interesting destination to which we dedicate a few pages, with beautiful landscapes, century-old wine cellars, and a great gastronomical culture.

I hope you will continue trusting us in the future, either to fly to these destinations or to any other from our route map.

Have a nice flight,



CARLOS BERTOMEU

Presidente de Air Nostrum President of Air Nostrum

Bienvenido a bordo

Welcome aboard

da como mero de profundidad, en cualquiera de sus preparaciones.

En Melilla también he degustado pinchitos morunos espléndidamente especiados, y es que la hibridación cultural también llega a la gastronomía.

En otro orden de cosas, los datos de AENA sobre el tráfico de pasajeros en el primer trimestre corroboran el buen momento que está viviendo el sector en España, del que la evolución de Air Nostrum es un buen ejemplo. En los primeros meses de este año nuestra compañía ha registrado un repunte del número de clientes transportados. Del millón cincuenta mil pasajeros que movimos los tres primeros meses de 2018 hemos pasado a casi un millón ciento veinte mil, es decir un 6,6% de incremento, prolongando una tendencia ya manifiesta en anteriores trimestres.

Tenemos que agradecerles su fidelidad al ver que ustedes nos renuevan su confianza cada vez en mayor número. Debemos seguir esforzándonos para que sus viajes con nosotros sean lo más eficientes, cómodos y entretenidos posibles.

En este empeño les ofrecemos en nuestra revista de este mes un sugerente reportaje sobre Turín, la dinámica ciudad italiana, sede de la industria automovilística, que destaca más por sus fondos en el museo egipcio que por sus restos romanos.

El otro destino en nuestras páginas es La Rioja con una propuesta para visitar bellos paisajes, descubrir bodegas centenarias y disfrutar de su cultura gastronómica.

Confío en que nos elijan para sus desplazamientos hacia estos destinos o a cualquier otro de nuestro mapa de rutas.

Feliz viaje

Estimados pasajeros, Me gustaría compartir con ustedes algunas buenas noticias con las que hemos empezado la primavera este año.

Tras haber resultado adjudicatarios de la Obligación de Servicio Público (OSP) convocada por el Ministerio de Fomento, el pasado día 1 iniciamos los vuelos en las rutas que unen Melilla con Almería, Granada y Sevilla. Esta operación, junto con las conexiones de la Ciudad Autónoma con Barcelona, Madrid y Málaga, hace que este año Air Nostrum presente la mayor oferta aérea que nunca ha tenido Melilla. Una estupenda oportunidad para visitar este entrañable enclave español en África, conocer una ciudad con más de medio millar de edificios modernistas y disfrutar de ese aire de tolerancia que acredita la coexistencia de templos cristianos, musulmanes, judíos e hindúes.

Les animo a viajar a Melilla y les recomiendo disfrutar de sus excelentes pescados y mariscos. Aparte de los conocidos "langostinos de la Mar Chica", yo personalmente les aconsejo que no dejen de probar la excelente fritura de salmonetes y la cherna, también conocida como mero de profundidad, en cualquiera de sus preparaciones.

En Melilla también he degustado pinchitos morunos espléndidamente especiados, y es que la hibridación cultural también llega a la gastronomía.

TURÍN

Una ciudad inmensa
And immense city



Turín, al pie de los Alpes, encierra tesoros que bien merecen unos días para descubrir con calma una ciudad sorprendente.

Located at the foot of the Alps, Turin is home to many treasures worth discovering. Spend a couple of days and get to know this surprising city.





Turín es la tercera ciudad de Italia más potente en el plano económico; epicentro de la industria automovilística del país gracias a ser la sede de Fiat, Lancia, Maserati y Alfa Romeo y, como no, base de la Juventus FC. Todo ello la sitúa en el mapa de Europa gracias a los diarios, telediarios y boletines macroeconómicos. Sin embargo, no se encuentra en la lista de principales destinos turísticos de Italia. Quizá sea por su escasez de restos de la época romana, cultura que solo le ha dejado un pequeño parque arqueológico y la planta cuadrangular del trazado de sus calles y que tuvo su origen en un campamento de la legión con esa distribución. O porque aunque durante el siglo XV llegó a ser capital de Piamonte, el Renacimiento no dejó un legado tan inmenso como en Florencia o Venecia. O bien porque el turismo religioso ha descendido debido al incendio de la capilla donde se encontraba la Sábana Santa (21 años de restauración 1997-2018), el pasar a

estar expuesta solo en ocasiones especiales y las dudas científicas sobre el origen de la reliquia.

Sin embargo, Turín es una ciudad inmensa: inmensa en atractivo, en historia y hasta en el tamaño del área de interés turístico. Su nombre procede de la tribu celta que poblaba el valle del Po, los taurinos, y su nombre —y por ende el de la ciudad— proviene de “tauro”, monte en su idioma. Su fundación como ciudad fue dedicada al emperador romano Augusto, bajo el nombre de Augusta Taurinorum. Del paso de la Edad Media por sus calles queda el imponente castillo de ladrillo oscuro, y el Renacimiento dejó la catedral, entre otros magníficos edificios. Pero no fue hasta el siglo XVII que a Turín le llegase su gran momento. La casa real de Saboya situó allí su lugar de residencia, se instaló la corte y se levantó el palacio real. Con ello, toda la ciudad sufrió una gigantesca remodelación. Palacios, iglesias y plazas fueron apareciendo por toda la urbe. Edificios de grandes dimensiones, muchos de ellos con soportales de dobles columnas,



Aeropuerto de Turín

Turín Airport

Air Nostrum une Madrid y Turín con dos frecuencias diarias. Air Nostrum connects Madrid and Turin twice a day.



Turin is Italy's third most important economic power, the epicenter of the country's automobile industry (with the headquarters of Fiat, Lancia, Maserati, and Alfa Romeo), and of course, the home of Juventus F.C. This has made the city a household name in Europe, headlining economy newsletters, newspapers, and news broadcasts. However, it can't be found in any "Italy's Most Visited Destinations" list. Why? Maybe it's because of the lack of Roman heritage, a civilization from which only a small archaeological park and the quadrangular layout of its streets – which originated from the distribution of a Roman legion camp – remain.

Maybe it's because even though it became the capital of Piedmont during the 15th Century, its Renaissance legacy isn't as vast as Florence or Venice's. Or maybe it's because religious tourism has decreased due to the fire that destroyed the chapel where the Holy Shroud was preserved, with the restoration process having taken 21 years from 1997 to 2018 and now being only exposed

Mucho que ver / Many things to see

► Quizá lo primero que propondríamos en una visita a Turín sería darse el paseo hasta el monte de los Capuchinos, al otro lado del río Po. Desde allí se obtiene una panorámica maravillosa de la ciudad y sus dos señas de identidad: los Alpes y la Mole Antonelliana. Los primeros, nevados y de perfil agreste, ocupan todo el horizonte. La segunda puede ser considerada una de las construcciones más paradójicas que existen. Es una cúpula de dimensiones portentosas y 167 metros de altura que cubre un edificio de tamaño proporcionalmente muy pequeño. Inicialmente construida como sinagoga, en la actualidad alberga el Museo Nacional de Cinematografía. Si los museos se encuentran entre las preferencias del viajero, la oferta turinesa es muy variada en este sentido. El palacio real está abierto al público y permite visitar una amplia serie de estancias, en las que se puede apreciar la fastuosidad de los gustos monárquicos, perfectamente conservados. Dentro de la misma visita tendremos acceso a la armería, con una colección de armaduras y armas blancas que van desde los primeros siglos de nuestra era hasta el siglo XX. Antes de salir podremos acceder a la capilla donde estuvo expuesta la Sábana Santa hasta 1997. Realizada en mármol negro en 1667, se podía entrar a ella desde palacio y desde la catedral por una escalera lateral.

Pero si hay un museo excepcional en Turín, ese es el Egipcio. Presume de contener la segunda colección más extensa de objetos de la tierra de los faraones, tras la del museo del Cairo, que fueron extraídos a principio de la centuria pasada por los equipos de arqueólogos italianos. En un edificio a la altura de lo esperado, la colección, dispuesta en orden cronológico, contiene piezas únicas entre las que cabe destacar las encontradas en un enterramiento no saqueado,

una amplia selección de sarcófagos y un par de ejemplares del Libro de los Muertos maravillosamente ilustrados.

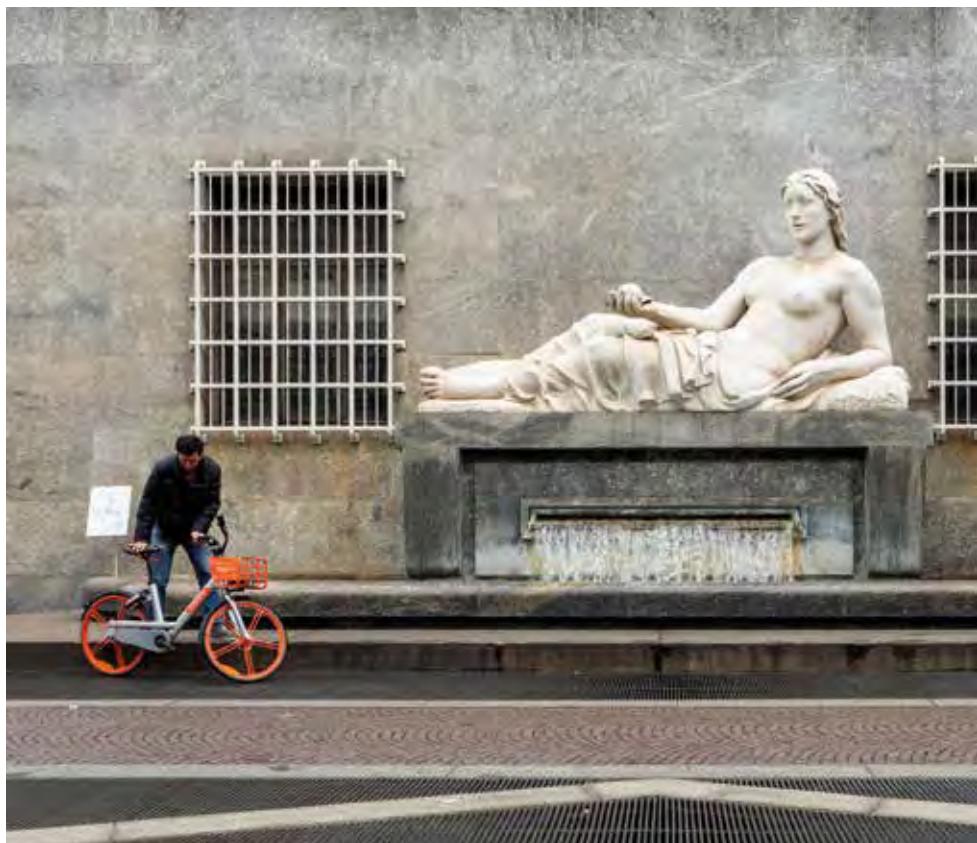
► When you arrive in Turin the first thing we encourage you to do is stroll down the Monte dei Cappuccini, a hill overlooking the River Po. From there, you will have a magnificent panoramic view of the city and its two most distinctive landmarks: the Alps, snowed and wild, and the Mole Antonelliana. Whilst the former expand over the skyline, the latter is considered one of the most paradoxical constructions of all time. It is a colossal, 167-metre high dome that covers a building proportionally much smaller. Originally

conceived as a synagogue, it is now the home of Italy's National Museum of Cinema. And speaking of museums, Turin has plenty of them. The Royal Palace is open to the public, with its many rooms showing the monarchy's well-preserved lavish tastes. There's also the Armoury, with a collection of armors and swords dating back from the beginning of our times to the 20th Century. Before leaving the palace, you can also visit the chapel where the Holy Shroud used to be exhibited until 1997. Built using black marble in 1667, it was accessed from the palace and from a side stair of the cathedral. But if there's a museum in Turin worth paying a visit, it is Turin's Egyptian Museum. Second only to the Cairo Museum, it is proud of housing the second largest collection of Egyptian artifacts, recovered one century ago by Italian archaeologists. Located in an equally amazing building, the collection is exhibited in chronological order and contains some unique objects, including a wide variety of sarcophagi and a couple of wonderfully illustrated books on death found on a non-looted burial ground.



ricamente decorados y compitiendo en espectacularidad unos con los otros, son el escenario por el que hoy trascurren nuestros pasos. Artistas, ingenieros y arquitectos hicieron de Turín una ciudad digna de un rey y así se ha conservado. La ciudad, su centro histórico, permanece absolutamente activo y con vida cotidiana no excesivamente trastocada por la presencia de turistas.

Si nos alejamos paulatinamente del centro, pero sin separarnos de éste, podremos ir apreciando las sucesivas capas arquitectónicas, todas ellas de primera categoría: neoclasicismo decimonónico, racionalismo de la Italia fascista y un *art nouveau* (modernismo) sencillamente espectacular. Este último estiló tuvo en Turín una explosión de popularidad, llegando a organizar una exposición mundial de artes decorativas en 1902, dejando una huella solo comparable a la que le imprimió el Barroco. Todo este movimiento estético del siglo XX ha dejado una curiosa secuela en las fachadas: la querencia del turinés por anunciar sus negocios con coloridos neones. Estas luces, junto a la sobria pero efectiva iluminación nocturna de la ciudad, invitan a conocer sus calles después de la caída del sol.



Comer en Turín

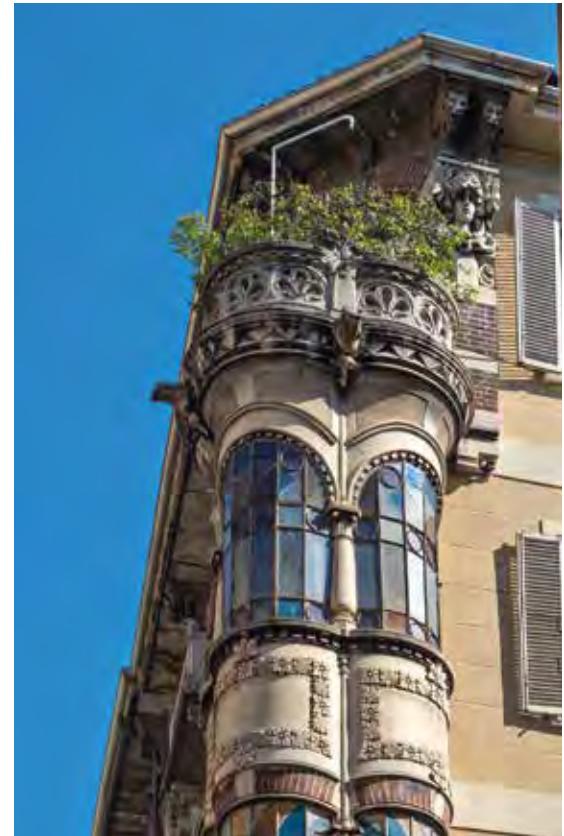
Eating out in Turin

Buenas noticias: al turinés le gusta comer fuera de casa y le gusta comer bien. Esto hace que exista una enorme oferta de locales, muy buenos precios y una ausencia casi total de grandes cadenas de comida rápida. Porque de este último tipo de comida sí podemos disfrutar, pero será en forma de pasta fresca –enorme catálogo de salsa a elegir– en unos pequeños locales, *pizza al taglio* y unos bares especializados en sándwiches muy elaborados y apetecibles. En esa magnífica oferta de espacios gastronómicos tendremos que elegir entre *ristorante*, *osteria*, *tavola calda*, *rosticerias* y *trattorias*. En Turín estas últimas son muy abundantes y recomendables, ya que disponen de menú del día bastante económico, son normalmente de trato muy familiar y donde lo habitual es que no sean frecuentadas por turistas al uso. Además, es la mejor opción para introducirse en la gastronomía piemontesa. De esta provincia vienen los mejores arroces del país y tienen la mayor producción de trufa blanca, así que un *risotto tartufato* se hace indispensable. La pasta clásica es el *agnolotti*, que



está rellena de carne asada y se sirve con el propio jugo del asado. No hay que dejar escapar la oportunidad de probar el *vitello tonato* –ternera asada con una salsa de yema de huevo, atún, anchoas y alcachofas– y las *acciughe al verde*, magnífico aperitivo, que consiste en unas anchoas en salazón aliñadas con ajo, aceite, vinagre y abundante perejil, una chispa de guindilla y pan rallado.

Good news! People from Turin like to eat outside and they like to eat well. Therefore, you can find a wide variety of restaurants and prices, and little to no big fast food restaurant chains can be found in the city. That doesn't mean there isn't any fast food around, but it is in the form of fresh pasta (with a wide variety of sauces to choose from), *pizza al taglio*, or delicious looking sandwiches prepared on small bars and specialised cafes. A gastronomical offering composed of *ristorante*, *osteria*, *tavola calda*, *rosticerias*, and *trattorias*. The latter are quite abundant and interesting, as they offer a cheap daily menu, are very welcoming and there are not many tourists. This is the best way of getting started in the region's gastronomy. This province produces the best rice in Italy as well as the largest amount of white truffle, so trying a *risotto tartufato* is a must. The *agnolotti* (a pasta stuffed with roast meat au jus) is also very traditional. Other delicious gastronomic proposals you can't skip include the *vitello tonato* (roast meat with egg sauce, tuna, anchovies and capers), and *acciughe al verde*: a delicious appetizer consisting of salted anchovies with garlic, oil, vinegar, parsley, chili and bread crumbs.



for special occasions (as well as the scientific doubts on the shroud's origins).

That being said, Turin is an immense city: immense on its big amount of attractions, history and on its tourist interest area. It is named after the Celtic tribe that lived in the Po Valley, the Taurini, the name of which comes from Tauro, «hill» in the tribe's language. The Romans founded and named the city Augusta Taurinorum after Roman emperor Augustus.

A dark-bricked castle and the city's cathedral, among other magnificent buildings, are the remains from the Middle Age and the

Desde la arquitectura romana, hasta las propias de las tendencias modernistas del siglo XX, Turín tiene un paisaje muy variado.

From Roman architecture to 20th century modernist style, Turin's city landscape is very varied.

Renaissance period, but it wasn't until the 17th Century when the city experienced its golden age, with the Royal House of Savoy establishing their residence and court there and erecting a Royal Palace. This came with a complete remodelling of the city: palaces, churches and squares began to appear all throughout the city. Gigantic buildings with ornate, double column arches – each one more spectacular than the next – serve as the background for this month's recommended destination. Artists, engineers and architects turned Turin into a city fit for a king, and that's how we have inherited it today. The city and its historic centre continue to be as live as ever and the presence of tourists doesn't affect the citizens' daily life.

As we abandon the city centre, visitors can appreciate the successive first-rate architectural layers: 19th Century neoclassicism, Italian fascist rationalism, and spectacular art nouveau. This style was particularly popular in the city, holding a decorative art world expo in 1902 and making an impact only similar to Baroque. This 20th Century aesthetic movement had a curious secondary effect on the city's façades: the tendency of locals using neon lights to advertise their businesses. These lights, together with the stark yet effective night lighting, serve as an invitation for discovering the city after sunset.

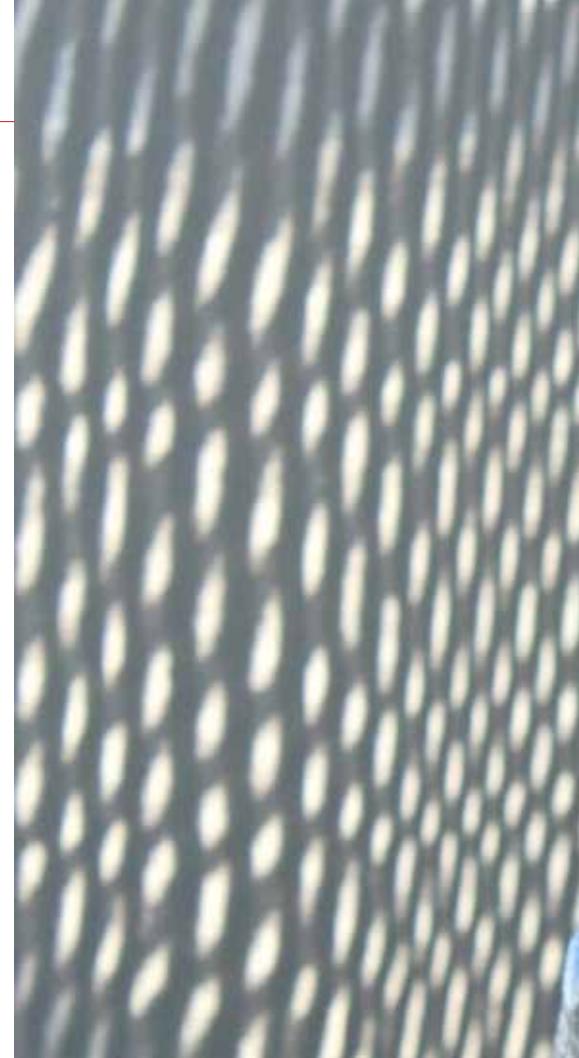


«Un museo es todo lo contrario a un expendedor de exposiciones»

José Miguel G. Cortés

DIRECTOR DEL IVAM / DIRECTOR OF IVAM

(INSTITUTO VALENCIANO DE ARTE MODERNO / VALENCIAN INSTITUTE OF MODERN ART)



El Instituto Valenciano de Arte Moderno (IVAM) cumple treinta años este 2019. Lo hace mostrando una amplia selección de su colección propia, dando libertad absoluta a Paco Roca para que sus dibujos invadan el museo y con sendas exposiciones de Fernand Léger y Jean Dubuffet. El aniversario es la excusa perfecta para hablar con su director, José Miguel G. Cortés.

— **El IVAM ha cumplido treinta años, ¿son muchos para un museo?**

— No, y menos para un museo como el nuestro que está absolutamente robusto, sólido y joven. El IVAM está en uno de sus mejores momentos y está orientándose hacia el futuro. Tenemos la ilusión como el primer día, tenemos unos planes culturales y artísticos como el primer día, y tenemos una ambición como el primer día. Diría que el museo está en un excelente estado de salud, físico y psicológico.

— **¿Recuerda la primera vez que visitó el IVAM?**

— Hace muchísimos años. Mi primera visita fue en sus inicios. El IVAM tenía,

por entonces, dos sedes, el Centro Julio González, que es donde estamos ahora, y el Centro del Carmen, y yo fui el encargado de organizar la segunda exposición del Centro del Carmen. Así que de una u otra manera estuve vinculado al museo desde el principio y lo visitaba constantemente. Y a partir de ahí tuve una relación muy estrecha, hice exposiciones con casi todos los directores. Y recuerdo, también, muchas visitas con estudiantes porque durante años he sido profesor de universidad.

— **¿Qué IVAM se encontró hace casi cinco años cuando fue nombrado director?**

— No fue ninguna sorpresa lo que me encontré, precisamente, porque durante todos estos años mantuve una relación fluida con el museo. De todas maneras, sí que es cierto que no es lo mismo verlo desde fuera que desde dentro. Fue una sensación bastante distinta a la de ahora mismo, en todos los sentidos. Primero, y fundamental, el presupuesto era mucho menor. Estamos hablando de casi, casi, la mitad. Anímicamente tampoco era el mejor momento del IVAM. Ahora estamos,

si se me permite decirlo, mejor. Mejor económicamente, más fuertes artísticamente y más sólidos anímicamente.

— **Y el director del IVAM, ¿en qué ha cambiado en estos casi cinco años?**

— Todas las personas cambiamos. Y si vives una experiencia tan rica y magnífica, y al mismo tiempo tan problemática, como dirigir un museo como el IVAM, cambias seguro. Te haces, por ejemplo, más comprensivo porque te das cuenta de que cuando eres un espectador eres más exigente y te preguntas los motivos por los que se no hacen algunas cosas. Cuando estás dentro entiendes que hay multitud de dificultades, que el museo no es algo abstracto, sino que está hecho de personas que tienen problemas, que no siempre tienen las condiciones de trabajo necesarias, que no se cubren las plazas vacantes, que no se tiene presupuesto... Aunque no es suficiente con tener dinero; hay que tener dinero, pero hay que tener ideas. Si tienes ideas y no tienes dinero no funciona. Pero, incluso, teniendo las dos cosas, esto al final se compone de capital humano que, como todo el mundo,



*“A museum
is exactly
the opposite
of an
exhibition
vending
machine”*

2019 marks the 30th anniversary of the IVAM (Valencian Institute of Modern Art). In order to celebrate this, an exhibition of the museum's art collection has been organized plus an invasion of cartoonist Paco Roca's drawings – which roam free through the museum – as well as Fernand Léger and Jean Dubuffet's works. This anniversary is also the perfect excuse to talk with José Miguel G. Cortes, the director of the museum.

—The IVAM turns 30 years old. Is that a lot for a museum?

—No, specially for a museum as strong, solid, and young as this one. The IVAM is at its best and ready for the future. We have the same enthusiasm, cultural and artistic plans, and ambition as the first day. I would say the museum is on an excellent shape, both mentally and physically.

—Do you remember the first time you visited the IVAM?

—It was a long time ago, back in the museum's early days. Back then, it was divided into two sites: the Julio

González Centre, where we are today; and the Carmen Centre. I was tasked with organizing Carmen Centre's second exhibition. So, one way or another, I was bounded to this museum since the very beginning and visited it constantly. I established a very close bond with it and organized exhibitions for almost every director. I also remember organizing many student visits because I've also been a university professor.

—What did you find when you were named director of the museum almost five years ago?

—Because I had been working with the museum, I wasn't surprised about what I found. Of course, being told something and watching it from the inside are two very different things. Everything was very different from what it is today, in all regards. First and foremost, the budget was much smaller. We are talking of almost, almost half of what it is now. Emotionally, we weren't at our best either. If I may say it, we are better now: we are better economically, artistically, and emotionally.

tiene sus días buenos y sus días malos y hay que hacerlo funcionar.

— **¿Qué destacaría de todo lo programado este año para celebrar el treinta aniversario del IVAM?**

— Un museo se hace día a día, con la gente, con los proyectos, con las visitas educativas... es muy importante entender el conjunto de elementos. Podría destacar la exposición que vamos a hacer de Fernand Léger, con la Tate, o la de Jean Dubuffet con el MUCEM de Marsella, que van a ser muy importantes para el IVAM, pero ninguna de las dos sería posible si el día a día no funcionara. Quiero remarcar mucho que un museo es un trabajo colectivo de todas las áreas, que permite que el 3 de mayo se inaugure, por ejemplo, Fernand Léger. Si el trabajo educativo no estuviera a punto, si en Publicaciones no estuvieran haciendo un buen trabajo, o en Restauración, Conservación, Comunicación, Registro... si no fuera así, ese día no se inauguraría, no tendríamos ese día mágico.

— **Una de las exposiciones para conmemorar los treinta años es "Tiempos convulsos" donde se muestra parte de la colección propia del museo. ¿Cuál es su importancia?**

— La colección del IVAM no es solamente inmensa por el número de obras, sino porque abarca un periodo histórico muy grande. Desde inicios del siglo XX a no solamente hasta hoy, sino hasta mañana, hasta pasado... Es verdad que hay huecos, algunos significativos en todo lo vinculado al surrealismo, pero es muy difícil porque son obras muy caras.

Hay dos focos que hay que cuidar mucho en la colección, las vanguardias históricas de principio de siglo y las vanguardias de los años sesenta y setenta porque han marcado mucho la creación artística, literaria, cultural, cinematográfica del mundo occidental.

Además, la colección también tiene que tener en cuenta la actualidad, a la gente que está creando, sobre todo en ese arco del Mediterráneo y Europa en el que el IVAM está centrado. Hay que estar atentos con lo que se está produciendo porque lo que hoy es interesante o importante, pasado mañana será fundamental. Y si hoy no lo compras, pasado mañana no lo podrás comprar. Y eso provoca que la colección sea una muestra de su época y de su tiempo.

— **También, ex profeso para el cumpleaños del IVAM, es la muestra "El dibuja-**



do" en la que Paco Roca interviene todo el museo.

— Es ir más allá de exponer sus originales. Paco Roca explica cómo intervenir el cómic en un museo. Cómo se puede romper la norma de un cómic. Lo que pasa es que nos queremos poco, pero yo diría que es uno de los proyectos más significativos a nivel mundial de cómo el cómic se incorpora a un museo, rompiendo la viñeta y el tebeo, introduciendo al espectador dentro del cómic. Ya no se trata de pasar páginas en un butaca sentado, sino que caminas y avanzas por el tebeo. Creo que hay un antes y un después de esto. Para mí es un ejemplo claro de cómo el IVAM partiendo de sus raíces proyecta un discurso internacional que puede entender cualquiera, sea de donde sea, porque no hay palabras en ningún idioma.

— ¿Qué lugar ocupa el IVAM a nivel nacional, europeo y mundial?

— Lo importante no es tanto el lugar que ocupas. En cualquier proyecto cultural o artístico lo importante es precisamente eso, el proyecto en sí. Tener una identi-

dad. Tener cosas que contar. Un museo es todo lo contrario a un expendedero de exposiciones. No se trata de hacer exposiciones, porque además por pura matemática alguna de las que haces seguro que está bien, incluso puede que alguna muy bien. Pero puede ser por azar. Sinceramente, no sé qué lugar ocupamos, porque nunca me han interesado este tipo de jerarquías, pero sí puedo decir que somos un gran museo, con un discurso que nace de sus propias raíces culturales y sociales. Somos un museo que está en el Mediterráneo, que está en la Comunitat Valenciana, que está en Europa y de ahí sacamos la fuerza para contar nuestras historias. Somos un museo que tiene cosas que contar y las contamos bien.

— ¿Y en ese proyecto, en esa identidad, que papel desempeña el director?

— Siempre he dicho que soy un narrador de historias, me gusta contarlas. Historias que sean importantes en el tiempo y en la época en que nos ha tocado vivir, que descubran aspectos que posibiliten que seamos mejores como personas, que

**—And you? How have you changed during these years?**

—We all change. And when you live such a problematic yet rich and magnificent experience as directing a museum, you change a lot. For instance, you become more sympathetic and less exigent than an ordinary visitor who doesn't understand why a museum doesn't do certain things. When you work in a museum you understand that there are a lot of difficulties. That a museum is not an abstract being, but rather an institution composed of people with problems that don't always have the best working conditions, that there's staff shortage, that the budget is low... But it's not only about money: it's also about ideas. And if you have a lot of ideas but no money, things don't work either. And even if you have both, you still depend on your human capital. And people have good days and bad days. And you have to make all this work.

—What would you highlight from this year's 30th-anniversary celebration?

—A museum is built day after day: people, projects, student visits... It is important to look at it as a whole. I could perfectly highlight the new Fernand Léger exhibition we are preparing with the Tate Modern Museum or the Jean Dubuffet exhibition with Marseilles' MUCEM – both are very important for us –, but all this wouldn't be possible without the people who work here every day. What I want to emphasize is that a museum is a collective effort that allows us to, for example, organize the Fernand Léger exhibition. If the educational works weren't ready, if the publication, restoration, conservation, communications, or registration teams weren't doing their job properly... We wouldn't have that magical day.

—One of the exhibitions

commemorating the IVAM's 30th anniversary is Times of Upheaval, where part of the museum's collection is exhibited. How important is it?

—The IVAM collection is not only immense because of the number of works, but also because of the large historical period it covers: from the early days of the 20th century to not only the present but the future as well. It is true that we lack works representing some styles – especially surrealism, but those are very expensive –. There are two movements to which we pay special care and attention: the early 20th century and the 60s and 70s avant-garde movements, due to their impact on art, literature, culture, and cinema in the western world.

Moreover, we also have works of current artists, especially from the Mediterranean and Europe, which are our main focus. We need to take into account that what is considered interesting today will be considered essential in the future. We need to keep an eye on that. If we don't acquire it today, we may won't be able to do it in the future. Our collection is a reflection of the times.

—Another exhibition created for this anniversary is The Drawn One by Paco Roca, which can be seen all over the museum.

—The Drawn One goes beyond exhibiting original artwork. Paco Roca teaches museums how they should approach comic books. How to break the mold. We don't give ourselves enough credit: this is one of the most significant cartoon exhibitions in the world, introducing

visitors into the comic strip itself. It is no longer about sitting on a couch and reading a comic: it is about walking inside it. This is a turning point. An example of how we show ourselves to the world while staying faithful to our roots.

—What is the IVAM's position in Spain, Europe, and the world?

—It doesn't matter. The most important thing in any cultural or artistic project is the project itself. To have an identity, something to tell. A museum is exactly the opposite of an exhibition vending machine. It isn't about organizing hundreds of exhibitions. By pure logic, one of the exhibitions you organize will be good. Very good, even. But it may be by chance. I honestly don't know IVAM's position on any ranking. I've never been interested in that. What I can say is that we are a great museum, and that our foundations are our social and cultural roots. We are a Mediterranean, Valencian, and European Museum. That's where the strength of our story comes from. We have something to tell, and we tell it well.

—And what role does the director of the museum play in that project, in that identity?

—I always say I am a storyteller. I like telling stories. Stories that resonate with our times and can make us better people. Stories that show us new worlds. If this is not what art and culture are all about, I don't know what is. There are infinite possibilities for everybody. Everything is worth talking about. It is not about what you talk about: it is about how you do it.

—Does the IVAM tell stories from a local point of view, from an international one...?

—Ours is a local discourse that can reach from a small Valencian town to cities like Stockholm, London, or Rome. We connect local and global voices. This not only means bringing in Valencian artists like Paco Roca, but also discussing global issues.

—What is the job of a museum director?

—A museum director is in charge of everything. He or she is somewhat of the soul of the museum, acquiring new content and outlining strategies not only for the museum collection but also for temporary exhibitions and activities. Every important museum has a collection. That's where the job of the director shines the most. In our case,



descubran nuevos mundos. Si el arte y la cultura no sirven para eso, no sé para qué sirven. Las posibilidades son infinitas, las que más interesen a cada uno. Las que sean. Cualquier tema es suficientemente bueno para hablar de él. La cuestión no es de qué temas hablas, sino cómo hablas de ellos.

— En esa manera de contar las cosas, ¿el IVAM apuesta por una visión local, internacional...?

— Hay que tener un discurso que se emita desde València y que sirva tanto para nuestra comarca como para Estocolmo, Londres o Roma. Vincular lo local con lo global. Lo local no solo incorporando artistas valencianos, como puede ser el caso de Paco Roca, sino agregando problemáticas que afectan a todo el mundo.

— ¿En qué consiste el trabajo de un director de museo?

— La labor de un director de un museo es hacer de todo. Debe de ser, de alguna manera, su alma, dotándolo de contenido y marcando las directrices que se van a seguir. Tanto en el tema de la colección como en las exposiciones temporales y las actividades que se van a realizar. Todos los museos importantes tienen su colección y ahí se ve el papel del director. En nuestro caso, en los últimos cuatro años, el 50%, como mínimo, de las obras adquiridas son de mujeres.

Otra labor fundamental de mi trabajo son las relaciones institucionales. Relacionarte con otros museos, con otros centros de arte, con artistas... es muy importante que la gente te conozca. Es una tarea de relaciones públicas amplísima que se extiende también a coleccionistas, empresas, y patrocinadores.

Un tercer aspecto muy significativo de mi trabajo son las relaciones con las administraciones públicas. El IVAM es una institución pública y la mayor parte de su presupuesto depende de la Conselleria de Cultura. Hay que saber transmitirles la importancia que tiene un museo como el IVAM, que entiendan que debe tener un presupuesto adecuado, una plantilla pertinente, autonomía para hacer su trabajo...

— En 2020 se acaba su contrato como director del IVAM.

— Como mínimo hasta finales de septiembre estaremos en el IVAM y veremos qué pasa. Es una institución pública que depende de la Conselleria de Cultura. Yo estoy comprometido con un proyecto que quiere consolidar al IVAM como un museo de referencia en muchos sentidos. Ese es mi compromiso, estoy aquí el tiempo que esté, hasta septiembre de 2020 que se acaba mi contrato o más tiempo.

50% of the works acquired for our collection are from women artists.

Institutional relationships are another cornerstone in my job. Communicating with other museums, art centres, artists... As an institution, it is important to be known. It also applies to collectors, companies, sponsors...

Finally, communications with public administrations are also very important. We are a public institution. Thus, part of our budget depends on the Valencian Regional Ministry of Culture. We must make them understand the importance of the IVAM as a museum, of having the right budget, the right staff, the right autonomy...

— Your contract as director of IVAM expires in 2020...

— I will continue working at the IVAM until the end of September. Then we'll see. This is a public institution that depends on the Valencian Regional Ministry of Culture. I will be on board any project seeking to consolidate the museum and make it a household name. That's my goal, no matter how long I stay here: whether until contract expires on September 2020 or longer.

Bodega Nostrum Nostrum Cellar

Petra de Valpiedra 2016

VIÑEDO: Finca Valpiedra. **VARIÉDAD:** 100% Garnacha. **D.O.:** Calificada Rioja. **GRADO ALCOHÓLICO:** 13,5% Vol. **ACIDEZ TOTAL:** 5,5 g/L. Tártica. **FECHA DE VENDIMIA:** Octubre 2016. **FECHA DE EMBOTELLADO:** Julio 2018. **VINIFICACIÓN:** Fermentación en depósitos de cemento. Maceración 29 días. **ENVEJECIMIENTO:** 19 meses en barrica de roble francés.

INFORME COSECHA:

Tras un verano con ausencia de precipitaciones la vendimia se desarrolló un mes más tarde que la anterior y con la misma escasez de lluvias que durante la época estival, con lo cual la sanidad de las uvas fue excelente y, gracias a la vendimia en verde de verano, la concentración y la calidad de las mismas fue extraordinaria, siendo para nosotros una añada de calidad superior.

OBSERVACIONES DE LA CATA

- **Color:** Intensidad media con tonos azulados en los bordes sobre fondo cardenalicio. Lágrima densa y abundante.
- **Nariz:** Amplio abanico de aromas frutales donde destacan las fragancias de cassis y fruta roja. Ligeros toques de roble predominando las notas de tofe y vainilla.
- **Gusto:** Sensación amplia y tensión media de gran frescura y final sedoso debido a su finísimo tanino. Postgusto largo y sávido, que invita a volver a la copa.
- **Maridaje:** Guisos de pescados como el marmitako de atún o el mero en salsa. Arroces y pastas en todas sus versiones y carnes blancas como el pavo y el faisán.



VINEYARD: Finca Valpiedra. **VARIETY:** 100% Garnacha. **D.O.:** Calificada Rioja. **ALCOHOL DEGREE:** 13.5% Vol. **TOTAL ACIDITY:** 5.5 g/L. Tartaric Acid. **HARVEST DATE:** October 2016. **BOTTLING DATE:** July 2018. **VINIFICATION:** Fermentation in concrete tank. 29 days maceration. **AGING:** 19 months in used French oak barrels.

VINTAGE REPORT

After a dry summer the harvest was one month later than the previous one, and also as dry as during the summer, allowing thus an excellent grape sanity. Due to the green harvesting in summer, the concentration and quality of the grapes was extraordinary, a superior quality vintage for us.

TASTING NOTES

- **Colour:** Medium intensity with bluish tones at the edges on a cardinal's background. Dense and abundant legs.
- **Nose:** Wide range of fruity aromas where the aromas of cassis and red fruit stand out. Light touches of oak predominating the notes of toffee and vanilla.
- **Palate:** Wide sensation and medium tension of great freshness and silky finish due to its fine tannin. Long and savory aftertaste, which invites you to return to the glass.
- **Food Pairing:** Stews of fish such as tuna marmitako or grouper in sauce. Rice and pasta in all its versions and white meats such as turkey and pheasant.



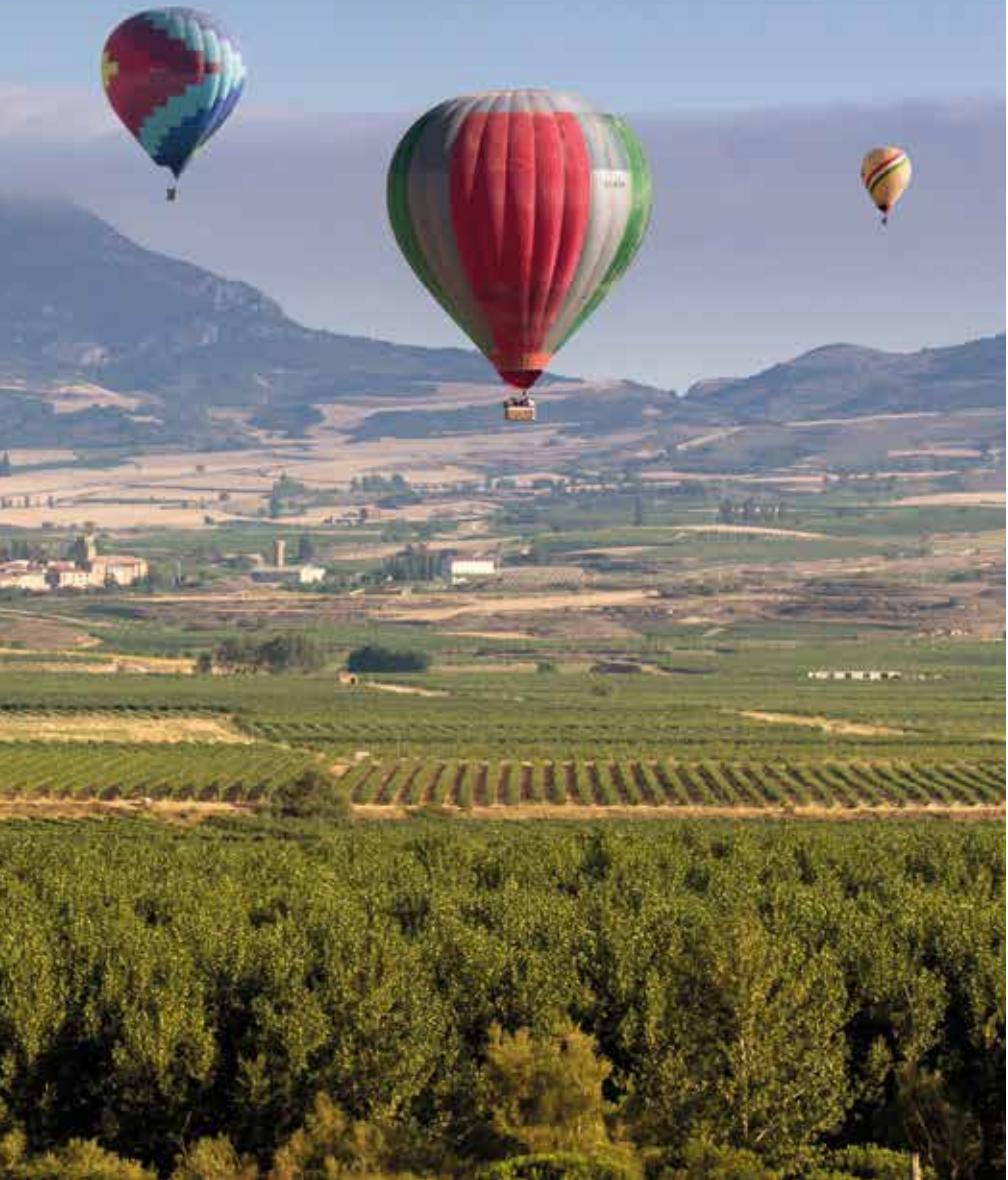
LARIOJA

AUTÉNTICA AUTHENTIC



Esta primavera es una invitación para vivir el Año Jubilar Calceatense, visitar bodegas centenarias de La Rioja, saborear la mejor gastronomía y disfrutar de la diversidad natural

Spring is the best time of the year for experiencing the 'Calceatense' Jubilee Year, visiting the region's century-old wine cellars, tasting the local cuisine, and enjoying its natural diversity.



La primavera riojana se vive en la calle, a cielo descubierto, entre viñedos, copas, tapas y conversaciones cercanas. En esta época del año, La Rioja es una invitación para visitar bodegas (algunas de ellas son centenarias) y disfrutar de experiencias únicas, saborear los placeres de su cultura gastronómica y descubrir una naturaleza sorprendente por su diversidad.

También es una ventana recién abierta al Año Jubilar Calceatense, inaugurado el 25 de abril (y que se extenderá hasta el 12 de enero de 2020) con motivo del milenario del nacimiento de Santo Domingo de la Calzada, hombre clave en el desarrollo del Camino de Santiago a su paso por La Rioja. Una ciudad con su mismo nombre honra hoy la memoria de su fundador como parada hospitalaria para incontables peregrinos de todo el mundo.

Santo Domingo de la Calzada, la población, presume con orgullo de casco antiguo (declarado Conjunto de Interés Histórico Artístico en 1973), murallas (conserva el recinto amurallado más importante de La Rioja), edificios históricos, ermitas y vías verdes. Durante todo el año, esta pequeña localidad riojana celebrará exposiciones, congresos, conferencias, conciertos y otras actividades que evocarán la figura del santo y, tal como él propició, abrirá sus brazos a innumerables visitantes.

ENTRE VINOS Y TAPAS

La tierra con nombre de vino salpica la visita de vides. Cientos de bodegas multiplican los planes enoturísticos (visitar cuevas subterráneas, degustar vinos, volar en globo) y los sabores vinícolas. En Haro, el Barrio de la Estación es residencia para un grupo selecto de bodegas que abren puertas y pasadizos hacia el origen de una cultura. Logroño, capital de La Rioja y referente comercial, guía a sus visitantes por las calles Laurel y San Juan, fiel reflejo de un estilo de vida íntimamente ligado a las conversaciones de barra y sobremesa, entre vino y tapa.

El vino es el fruto del terruño y de una tradición enraizada en todos los riojanos, asumida como símbolo de su identidad y autenticidad. En cualquier ciudad de esta región, las cocinas honran un buen tinto como se merece. La Rioja puede presumir de acoger cuatro restaurantes con Estrella Michelin (Kiro Sushi e Ikaro, en Logroño; El Portal del Echaurren, en Ezcaray; y Venta de Moncalvillo, en Daroca de Rioja), pero su tradición gastronómica impregna fogones y sabores en cualquier puerta.

Dinosaurios y aves rapaces

Of Dinosaurs and birds of prey

► El Barranco Perdido es el epicentro de cualquier aventura familiar entre dinosaurios. Piscinas, toboganes, geiseres y una evocadora playa modelan este parque ubicado en Enciso, capital del turismo paleontológico en una región que es referencia mundial por la cantidad y calidad de huellas de dinosaurio conservadas. Muy cerca, el Centro

Paleontológico de Enciso y el Centro de Interpretación Paleontológica de La

Rioja, en Igea, contienen restos fósiles de gran interés. En la vecina Calahorra, **Tierra Rapaz** abre el mundo de las aves rapaces a todos los públicos.

Barranco Perdido is the perfect place for a dinosaur themed family adventure. Swimming pools, water slides, geysers and a wonderful beach make up this park located in Enciso, the region's capital for Paleontology and a household name all around the world due to the quantity and quality of its dinosaur footprints. In Igea, you'll find the Enciso Paleontology Centre and La Rioja's Paleontology Interpretation Centre. The neighboring city of Calahorra is also home to Tierra Rapaz, a perfect introduction to birds of prey for the whole family.



Aeropuerto de Logroño Agoncillo /

Logroño Agoncillo Airport

Air Nostrum conecta Madrid con el aeropuerto Logroño-Agoncillo de lunes a sábado.

Air Nostrum connects Madrid with the airport of Logroño-Agoncillo everyday of the week.



During Spring, life in La Rioja takes place out in the open, among vineyards; drinking wine, eating tapas and talking. During this time of the year, La Rioja becomes a bustling tourist hub encouraging you to sample its many delights.

The Calceatense Jubilee Year, which will begin on April 25th and end on January 12th, 2020 is a celebration of the 1000th anniversary of the birth of Saint Dominic de la Calzada, who played a major role in the development of the *Camino de Santiago*, a network of pilgrimages leading to the shrine of Saint James. Nowadays, Santo Domingo de la Calzada (the town named after the saint) serves as a resting place for thousands of pilgrims from all over the world. The town is proud of its historic quarter (declared as a National Historic-Artistic Complex in 1973),



its walls, historic buildings, hermitages and its rail trails. For the rest of the year, exhibitions, conferences, concerts, and other activities celebrating the life of Saint Dominic will take place in this small town, welcoming visitors the same way Saint Dominic did during his life.

OF WINE AND STEWS

This land, which shares its name with a popular wine, has a landscape composed mainly of vineyards. Its hundreds of wine cellars offer dozens of enotourism activities, including visiting underground caves, wine tasting, hot air balloon flights and more.

Located in the town of Haro, the *Barrio de la Estación* is home to a select group of wine cellars that open their doors and passages for people to discover the origins of the area's wine culture. Logroño (La Rioja's capital and commercial hub) invites tourists to visit Laurel/San Juan street to learn about the city's lifestyle, with many a conversation to be shared over wine and tapas.

NATURALEZA Y DEPORTE NATURE AND SPORT

La Rioja es un destino sorprendente para los amantes del turismo activo. Su naturaleza cambia en distancias pequeñas a través de llanuras, montañas, cañones, cascadas, cuevas, ríos y pantanos que multiplican las posibilidades. Sus itinerarios son irresistibles para motoristas (**Ruta de los Tres Valles**), ciclistas (esta región forma parte de Eurovelo 1, ruta europea cicloturística que transcurre desde el Cabo Norte, en Noruega, hasta Sagres, en Portugal) y

senderistas. Y sus pantanos son espacios ideales para practicar deportes acuáticos (**Club Náutico El Rasillo**).

La Rioja is a wonderfully diverse destination for active tourism lovers. Its natural landscape changes from plains to mountains, canyons, caves, waterfalls, rivers and more in a matter of a few kilometers. Its routes are also great for motorbike lovers (**Ruta de los Tres Valles**), - as this region is part of Eurovelo 1, Europe's main bike tourism route which goes from North Cape (Norway) to Sagres (Portugal) -, and trekkers. Finally, its reservoirs are perfect for practicing water sports (**Club Náutico El Rasillo**).



Polvos de Sol

Bronzing powder

■ Ya estamos en mayo, a un paso del tan deseado verano, sol, playa, vacaciones... todo a la vuelta de la esquina. Ansiamos ese color bronceado sin exponernos al sol y para eso nada como los polvos de sol. Hoy en día la oferta es infinita, con brillos, sin ellos, hidratantes, satinados, de larga duración y hasta weatherproof, son el cosmético de moda en esta estación, y algunas hasta lo hemos convertido en un *must have* de todo el año. Si buscas un efecto natural, decídate por los satinados, y no olvidemos la máxima de "menos es más". Pon un toque de polvos en la brocha y reparte de manera uniforme mediante movimientos circulares en los laterales de la frente, mejillas y barbilla. ■ May: the gateway to the long-awaited summer. Sun, beach and holidays are just around the corner, and most of us yearn for a tan without being too exposed to the sun. And what better way to do it than with bronzing powder? Nowadays, there is an infinite number of products (with and without glowing effect, moisturising, glossy, long-lasting and even weatherproof). These are this season's trendiest products, and some of us even use them all year round. If you are looking for a natural effect, I encourage you to try one with a glossy effect. Let's not forget that less is more: just put a small touch of bronzing powder on your brush and apply it on your forehead, cheeks and chin.



1 BAHAMA MAMA

Es un bronceador mate que también es apto para utilizar como polvo de contorneado. Es modular, por lo que puedes aplicar más intensidad capa a capa. This matte, versatile bronzer can also be used to contour and define. It is blendable and can be applied more and more intensely layer after layer. 25€

2 BRONZING POWDER DE MAC MAC'S BRONZING POWDER

Polvos con color sutil que aportan a la piel unos efectos de tonalidad natural y ligero, además de iluminación. A subtly tinted powder that gives skin sheer, natural colour effects and highlights. 28€



3 DUO POLVO BRONCEADO 100% MINERAL DE CLARINS FP15 CLARINS' BRONZING DUO 100% MINERAL SPF15

38,25€



4 POLVOS BRONCEADORES IRISADOS DE SEPHORA SEPHORA'S BRONZER POWDER

Se adaptan a tu piel aportando un tono homogéneo sea cual sea tu grado de bronceado. This bronzing powder blends perfectly with your skin and evens your tone. 16€



5 CHARLOTTE TILBURY

El bronceador se compone de una mezcla de nácaras y pigmentos que contribuyen a esculpir el rostro y aportan un toque dorado a la piel. This bronzer is a blend of pearl and pigments that help to contour your face and mimic that sun-kissed skin. 65€



7 TRUE BRONZE PRESSED CLINIQUE

Ideales para pieles mixtas o grasas, ya que son de larga duración y no contienen aceites. A long-lasting, oil-free bronzer perfect for oily and combination skins. 37€

8 POLVOS BRONCEADORES BRONZE GODDESS DE ESTEE LAUDER ESTEE LAUDER'S BRONZE GODDESS POWDER BRONZER

45€



La Rioja, auténtica

En La Rioja, la tierra con nombre de vino, te sientes como en casa, sacas tu yo más auténtico. Sobrevuela en globo un mar de viñas, pasea por pueblos singulares y brinda a la luz de las estrellas.

**Ven a La Rioja y vive
experiencias únicas.**

Mesa reservada

Reserved table

Cuando cocina, servicio, sala y vinos convergen en un espacio donde el cliente en verdad se encuentra en su hábitat, solo puede haber detrás un conocimiento basado en la excelencia y la experiencia (larga y jalona de éxitos la de César Martín). Las posibilidades de medias raciones en carta permiten abarcar una lista de "grandes hits" asegurados, algunos perennes y otros según temporada: buñuelitos de Idiázaabal, huevo de corral con trufa y papada, alcachofas a la brasa con torreznos, cocochas de merluza con patatas a la importancia, "calçot" a la brasa, manitas rellenas de rabo estofado, gambas de cristal, "tartaccio" de ternera de pasto (raza Aubrac)... No hay margen de error, es más, deseará repetir para hacerse con toda la "playlist". Incluso a los postres con la tarta de quesos (pues es amalgama de tres: Montsec, Idiazábal y Fourme d'Ambert). Una gran casa, sin duda, reserve con antelación porque se corrió la voz.

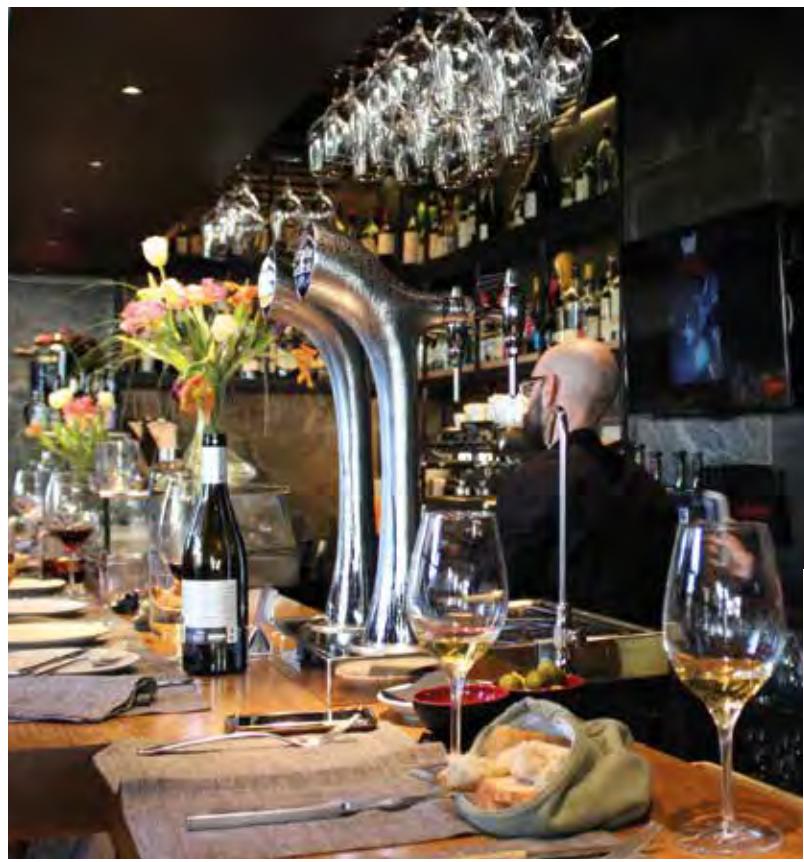
LAKASA

► Plz. Descubridor Diego de Ordás, 1

Madrid 28003 · Tf. 915338715

Web: lakasa.es

E-mail: lakasa@lakasa.es



SÍ AL FILETE TÁRTARO / SAY "YES" TO THE TARTARE STEAK

El "steak tartare" es una de las especialidades (junto a las carnes de caza: gamo, liebre, jabalí...). Un miembro del diligente y acogedor equipo lo elaborará delante de usted, atendiendo a su justo deseo de picante. Con los mismos movimientos magnéticos y precisos que hacen que este restaurante funcione a las mil maravillas. The steak tartare is, together with bushmeat (deer, hare, wild boar...), one of the restaurant's specialties. A chef from the restaurant's team will prepare it in front of you and will ask you how spicy you would like it to be. A dish cooked with the same magnetism and precision that makes this restaurant work perfectly.



When cuisine, service, restaurant and wine converge in a space and make the customer feel as though they are at home, it can only be because of a knowledge based on both excellence and experience (especially when talking about a career as successful as César Martín's). The option of ordering just half a dish from the menu enables diners to enjoy a wide amount of Greatest Hits: some are on the menu all year, others depend on the season: Idiazábal cheese fritters, truffle eggs with jowl, charcoal artichoke with bacon, hake cheek with potatoes, charcoal *calçot* (green onion), pig's trotters stuffed with stewed tail, crystal prawns, meadow-fed cow *tartaccio* (Aubrac cattle)... Not only will you find everything you taste delicious, you will want to listen to this playlist over and over. Of course, there's also dessert: a cheesecake which combines Montsec, Idiazábal, and Fourme d'Ambert cheeses. We recommend that you book everything in advance. This restaurant has become a household name.

'Botánico Slim & Wellness' o cómo recuperar la forma disfrutando de una cocina exquisita

El Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden estrena en junio un novedoso programa de adelgazamiento en un entorno idílico, gracias al que sus huéspedes podrán disfrutar de una exquisita cocina baja en calorías que deleitará su paladar. El gran sabor y los aromas de sus platos les harán olvidar por completo que están comiendo para adelgazar. Una cuidada propuesta, elaborada junto a reputados chefs de la región francesa de Bretaña, elimina grasas, promueve el consumo inteligente de proteínas e hidratos de carbono y potencia los sabores primarios de los ingredientes y la frescura de los productos que, cocinados en la proporción adecuada, aportan sensación de saciedad sin renunciar al placer de comer. Con esta propuesta, que incluye diversas clases en The Oriental Spa Garden, reconocido como el mejor spa de Europa y del Mediterráneo, es posible recuperar una figura esbelta y la vitalidad y la energía que le proporcionarán el bienestar y el equilibrio en cuerpo y mente.



Hotel Botánico's Slim&Wellness, or how to get in shape while enjoying an exquisite cuisine



This June The Hotel Botánico & The Oriental Spa Garden will be launching a new weight loss program, which will allow their guests to delight themselves with delicious, low-calorie cuisine in an idyllic environment. A combination of taste and aromas will make you forget you are on a diet. This method carefully elaborated by some of the most respected French chefs from the region of Brittany completely avoids any fats and promotes intelligent consumption of proteins and carbohydrates, while also boosting the primary flavors and the freshness of ingredients. The secret of program is that the dishes are prepared in right proportions and ensure that the diners feel satisfied with the meal without having to renounce the pleasures of fine eating. Thanks to this program, which also includes specialized treatments offered by The Oriental Spa Garden, recognized by Conde Nast as the Best Spa in Europe and the Mediterranean, it is now easier than ever to get back in shape and regain vitality and energy, while also improving your overall wellness and the balance between a body and a mind.

Más información en / For more information, please visit hotelbotanico.com



Érase una vez un castillo del siglo XVIII al suroeste de la sierra de Tramuntana, Mallorca. Érase también un singular e inesperado jardín con olores característicos como el pomelo, la bergamota, el jazmín, la naranja y la rosa. Érase pues un proyecto con 41 suites y habitaciones y érase finalmente el único restaurante con dos estrellas de Baleares, el Zaranda, que tiene su hogar entre unas hermosas paredes de casi 300 años.

El Castell Son Claret simboliza esa Mallorca inesperada para muchos; la de la clase, la de la calma, la del viajero y viajera que tienen buen olfato y saben dormir en la mejor de las camas rodeados de naturaleza; también la del silencio y la de las noches en las que se puede disfrutar del cielo estrellado de la séptima isla más grande del Mediterráneo.

Y es que la propiedad está sobre una finca de 132 hectáreas en un área natural declarada como Patrimonio de la Humanidad por la Unesco, un sello de calidad que ha dado una gran personalidad a la zona, donde hace seis años abrió las puertas este hotel que siempre quiso ser una referencia del lujo discreto y nada ostentoso y en la que prácticamente todo es relax, aún estando a tan solo 30 minutos de la bulliciosa Palma. En su aún corto recorrido como hotel, la casa ha ido cambiando elementos y mejorando las instalaciones y habitaciones prácticamente cada temporada. Para esta se añadirán tres grandes suites más con piscina privada.

Como no todos los días se va a comer a un restaurante galardonado con las celeberrimas estrellas de Michelin en Son Claret, hay otro restaurante, el Oliveira, dirigido por un chef local especializado en cocina mallorquina y mediterránea, mientras que las antiguas caballerizas son otro de los espacios más singulares del hotel: un bar-cocitería especializado en ginebras, rones y licores locales.

Para completar todo lo anterior, el establecimiento ofrece dos opciones vitales claras: la vida activa con circuitos de trekking o el gimnasio, o los tratamientos de spa con productos procedentes del propio jardín.

Son Claret Una isla y un castillo *An island and a castle*



📍 Carretera Ma1032, km 17, 07196
Es Capdellá, Calvià, Illes Balears
Web: www.castellsonclaret.com
E-mail: Reservations@castellsonclaret.com



Once upon a time, there was an 18th Century castle situated in the southwest of the Tramuntana Mountains, on the island of Mallorca. Nowadays, the site plays host to a 41-room hotel with the only two-Michelin-starred restaurant in the Balearic Islands, Zaranda.

Castell Son Claret is, for many, a beacon that shows off another side to Mallorca: classy, calm and welcoming. You wouldn't think that you were no more than thirty minutes away from Magaluf, one of Spain's most famous party hubs, when beholding the starry sky in the comfort of these unique surroundings.

This building is located on a 132-hectare piece of land inside a UNESCO World Heritage Site: a seal of quality that gives the area a distinct prestige in comparison to much of the island. The hotel opened its doors six years ago with a singular goal; to become a household name in luxury and comfort, and although the hotel is in its infancy, some elements from the establishment have been changed and facilities have been improved practically every season in an attempt to establish themselves. This year, three large suites with private swimming pools will be added to an already impressive repertoire.

As some people may not want to go to a Michelin-star restaurant every day, Son Claret offers another experience: The Oliveira, run by a local chef specializing in Mallorcan and Mediterranean cuisine. The old stables have also been converted into one of the hotel's most popular attractions: a cocktail bar offering many different gins, rum, and local liquors.

For those looking for a more active experience, the mountainous surroundings offer many different treks; ranging from easy walks, focusing on taking in the sights, to challenging hikes that will push you to your limits, and if you're in need of some well deserved rehab afterwards, the hotel's spa is on hand with many specialized treatments using organic products grown in their very own garden.



WEB

[®]CORTABITARTE

f t p i y SORIA.COM

VIVIENDA PREFABRICADA



Proyecto 3.399
Valladolid (ESPAÑA)

Polígono Industrial LAS CASAS
Calle D - Parcela 22C
42.005 Soria - ESPAÑA

VISITANOS !!



975.221.712

www.CORTABITARTEsoria.COM

EQUIPO HUMANO
PROFESIONAL Y EXPERIMENTADO

SISTEMA CONSTRUCTIVO
DE MAXIMA FIABILIDAD

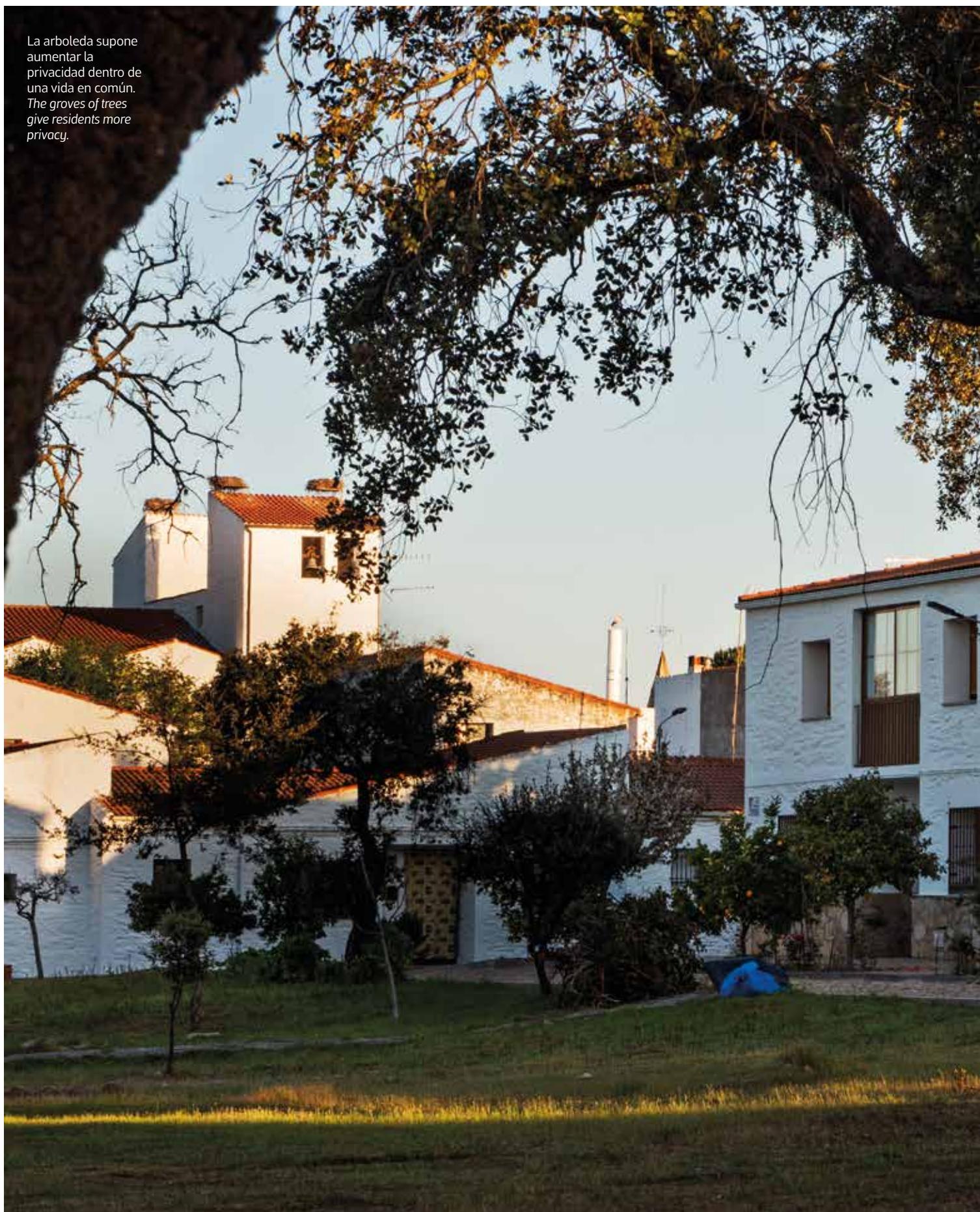
+50 AÑOS
+3.500 EDIFICIOS INSTALADOS

PROYECTOS A MEDIDA
MODULAR · TRADICIONAL
PARTICULAR · PROFESIONAL

VIVIENDAS · OFICINAS · COCHERAS · MARQUESINAS
CAMPINGS · CAMPOS DE GOLF · RESTAURANTES
PUNTOS DE INFORMACIÓN · PUNTOS DE NIEVE
KIOSKOS · BOXES CABALLOS · GUARDERÍAS



La arboleda supone aumentar la privacidad dentro de una vida en común.
The groves of trees give residents more privacy.



La buena vida

Unos días en este pueblo cacereño bastan para apreciar que en él se vive bien. En tiempos en que tanto se habla, con razón, de la “España vaciada”, en este poblado de colonización a los pies de la Sierra de Gata, hay una escuela con 67 niños y niñas. Allí no hay polígono industrial y la agricultura sigue siendo próspera. Tampoco parece haber ostentación de grandes riquezas ni de excesivas penurias. Su historia no se pierde en los albores de alguna época, ya que se fundó en 1954. ¿Qué tiene Vegaviana para que sus habitantes tengan —o parezcan tener— una buena vida?

Vegaviana



Carmen lavaba en un pueblo que en esencia se ha mantenido tal y como lo fotografió Kindel.
Carmen used to do laundry on a village which still keeps the same essence it had when Kindel immortalized it.

María del Carmen y sus amigas de toda la vida charlan a media tarde a la sombra de un gran alcornoque. María, su vecina, se afana en blanquear la fachada de su casa, mientras que su nieto va y viene con el balón entre sus pies. Otra mujer saluda al grupo mientras pasea a su hijo en el carrito. A pesar de la ausencia de lluvia, la hierba es tupida e invita a sentarse sobre ella. Las encinas en flor doblan sus ramas más finas. Escenas similares se repiten en cada uno de los cuatro grandes espacios adehesados que marcan el diseño urbanístico de Vegaviana. Gracias a él todas las puertas de las viviendas dan a estos parques donde trascurre la vida social, ya sea así, o con chavales dando pedaladas o jugando al fútbol. Los tres bares y la taberna del hogar del pensionista también tienen mucho movimiento y eso es un indicador infalible del estado de las cosas. Según cuenta José Enrique "el panadero" —hijo del tahonero original— con la llegada del

verano y la temporada de piscina el pueblo se anima más aún. En la actualidad hay censadas casi 900 personas, cifra incomparable con el pico poblacional más elevado, que se alcanzó en 1970 con 1.535 vecinos, incluidos los colonos de las casas diseminadas por los alrededores. Todo ha cambiado y ni las familias son numerosas, ni el campo absorbe tanta mano de obra, ni en una casa donde en 1960 se metían diez personas hoy estarían cómodas cuatro.

Sombaty es un artista urbano ruralizado. Oriundo de Vegaviana, marchó a Madrid, pero la vida en la ciudad no era vida para él. "Allí trabajaba para pagar el alquiler, para poder seguir trabajando para poder seguir pagando el alquiler", cuenta mientras toma un café y una tortilla de habas sentado en la escalera de su casa, mientras una oropéndola canta en un arroyo cercano. Un chivo de larga barba mira la escena. También está el caso de un joven vegaviano que, aunque bien pagado, estaba harto de los contratos por obra en el sector del levantamiento de tendidos eléctricos. Ahora ha regresado al campo y cultiva las tierras de



Encinar para los juegos y aulas de paredes curvas: la arquitectura de Fernández del Amo al servicio la educación.

The good life

In a time where the Spain's diminishing countryside is in the spotlight, a couple of days in this town in Cáceres is more than enough to appreciate how its rural areas still thrive. Located at the foot of the Gata Mountains, you'll find no industrial sites here, with agriculture being the main economic engine. Founded back in 1954, it doesn't have a long history, so what makes Vegaviana such an appealing place to call home?

It's the afternoon. María del Carmen and her friends talk while resting under a cork tree. Her neighbor, María, cleans the facade of her house while her grandson plays with a ball. Another woman waves at them while strolling down the street with her baby. Although it hasn't rained in a while, the grass is green and inviting. The holm oaks blossom. Similar scenes can be found in each of the four big parks that evidence Vegaviana's urban design, with houses facing these social centres; full of children playing football.

The village's three bars and the tavern at the senior citizens' social club are also full of life: a sign of how close-knit the community is here. José Enrique – the local baker –, says that the summer season makes the village even more crowded.

Nowadays, there are 900 people living in the village, far from its highest point (1535 people in 1970). Life has changed; families aren't as large as they used to be, agriculture doesn't generate that many jobs, and houses where ten people could live can only sustain four.

Sobaty is an urban artist gone rural. He was born in Vegaviana, but he moved to Madrid in his youth. He discovered that city life wasn't for him, "I used to work to pay the rent to work more to continue paying the rent", he says while drinking a coffee and eating a bean omelette at the stairs of his house, with a golden oriole singing on a nearby river and a goat watching the scene with careful trepidation. There's also the story of a local young man who, tired of working on the lucrative yet demanding job of erecting power lines, returned to Vegaviana to work his family's lands to make a living.

Everyone here, be they old, young, life-long residents or newcomers, know they live in a special place, and in fact, they do. They are the descendants of people who came from 17 different villages to colonize this land in 1956, doing so when the houses weren't finished, the crop fields weren't ready, and they had no experience in irrigated agriculture (they were



An holm-oak grove for kids to play and round-walled school rooms: Fernández del Amo's architecture at the service of education.



Carmen, aquella joven lavandera, imagen internacional de Vegaviana. Carmen, that young laundress, became the international image of Vegaviana.

all dry farming experts). Conditions were very hard, with no running water until 1968 and a severe lack of toilets until 1971, but there were good things as well: a tight community, no family feuds, and no generational jealousies, just hard work and cooperation. But there are other things that make this village exceptional.

Perhaps not everyone appreciates it (after all, they have lived there all their lives), but the arrival of tourists, architects, students, photographers, and journalists every year prove this is no ordinary village.

Carmen refuses to walk to the place where she was immortalized by great Spanish photographer Joaquín del Palacio Kindel when she was a 17-year-old laundress. "I have been asked many times, but now my knees hurt, and the pond is dry", she says next to her sister. This 77-year old woman jokes about the fact that she is famous, but that no one has given her anything for it. She still remembers that

la familia, más algunas otras arrendadas, para asegurarse la viabilidad de su proyecto vital.

Todos en el pueblo —mayores o jóvenes, persistentes o regresados— saben que habitan en un lugar especial. Lo es, en efecto, porque todos son descendientes de aquellos colonos que llegaron a una tierra prometida a partir de 1956 desde 17 pueblos diferentes. Y lo hicieron cuando las casas aún no estaban terminadas y los campos de cultivo no estaban listos, con experiencia como agricultores de secano enfrentándose al desconocido mundo del regadío. Gentes que habían trabajado las tierras de otros, ahora gestionaban sus propiedades y pagaban unas hipotecas a cuarenta años. Tuviieron que hacerlo en condiciones muy duras, sin agua corriente hasta 1968 ni cuartos de baño en todas las casas hasta 1971. También lo hicieron sin la pesada carga de las diferencias sociales entre ellos, sin antiguas disputas familiares ni envidias enquistadas desde generaciones anteriores. Hombro con hombro y con el “hoy por ti, mañana por mí” grabado a fuego de sol extremeño en sus pieles. Pero también son conscientes de que Vegaviana es especial por otra razón excepcional. Quizá no todos lo aprecian de manera directa, ya que al fin y al cabo es el pueblo que habitan desde siempre, el que mejor conocen, pero las visitas de un puñado de turistas anuales, grupos de arquitectos y estudiantes y frecuentes fotógrafos y periodistas, son suficientes pistas para entender que su pueblo no es un pueblo cualquiera.

Carmen se niega rotundamente a caminar hasta el sitio donde, siendo una joven lavandera de 17 años, el gran fotógrafo Joaquín del Palacio “Kindel” la inmortalizó sin que ella se diera cuenta. “Ya me lo han pedido más veces, hoy me duelen las rodillas y, además, la charca está seca hasta que llueva”, argumenta en compañía de su hermana. Con sus 77 años bromea con que es muy famosa pero que nunca nadie le dio nada por serlo, aunque recuerda que el fotógrafo le llevó una copia de la instantánea. Carmen es, sin querer, la protagonista de una de las fotos más conocidas de la arquitectura española.

José Fernández del Amo diseñó este pueblo para el Instituto Nacional de Colonias y lo hizo partiendo de unas ideas que resulta difícil entender que fueran aceptadas en unos años en los que el régimen no se alejaba del estilo rural-imperialista: las plazas en el centro, el trazado cuadrangular de las calles y las viviendas historicistas. Frente a esto, el arquitecto propuso un estilo racionalista, de volúmenes y líneas puras, pero construidas con las técnicas y materiales de la comarca (los muros están levantados con lajas de



Instituto Nacional de Colonización

► En 1939 y con la política de autarquía muy presente se fundó el Instituto Nacional de Colonización. Su fin era aumentar el rendimiento agrícola del país poniendo en marcha un ambicioso plan que incluía el desplazamiento masivo de mano de obra. Para ello se construyeron 296 pueblos de nueva planta que albergaron a 55.000 familias y todo ello asociado a una política de reconversión de tierras de secano a regadío mediante la construcción de nuevos pantanos. Muchos de estos poblados no prosperaron debido a que frecuentemente las tierras cedidas para las expropiaciones no eran las más adecuadas. Otros han crecido, siendo sus núcleos originales olvidados, derribados o modificados hasta ser irreconocibles.

National Colonization Institute

► With the autarchy policy ever present, the National Institute of Colonization was founded back in 1939. Its aim was to increase the country's agricultural output by implementing an ambitious plan that included a massive displacement of labour. To this end, 296 new villages were built, housing 55,000 families in order to convert dry land to irrigated land by building new water reservoirs. Many of these villages didn't prosper due to the lands ceded for expropriation not always being suitable. Others have developed, with their original centre being forgotten, demolished or modified to the point of being unrecognizable.



pizarra encalada, que le da esa maravillosa textura a todo el pueblo). El resultado es un pueblo catalogado por el Ministerio de Fomento como una de las 17 obras maestras de la arquitectura española del siglo XX y que en la bienal de arquitectura de São Paulo de 1961 obtuvo la Medalla de Oro por su planificación urbanística. Pero, sobre todo, Vegaviana es una población en la cual se vive bien. Con toda seguridad esto es debido a una suma de factores de carácter humano, social e incluso por asuntos aleatorios que favorecieron este fantástico desenlace. También, puestos a buscar razones en lo irracional, puede ser que el ideal utópico de un arquitecto se cumpliese al pie de la letra. En palabras de José Fernández del Amo, «solo hay una arquitectura: la que sirve al hombre. Pero tenemos el deber, la responsabilidad de hacer que ese hombre quiera vivir mejor. Que la arquitectura le asista en una auténtica superación: la casa, el taller, la escuela, la iglesia, la ciudad. Desde fuera y por dentro, desde el urbanismo a la interioridad. Hacerle grato el entrar en la casa y el salir de ella. Quitar fronteras, chafar orgullos, reducir diferencias, que todo sea recinto de convivencia y el ámbito de su paz. Que la objetiva virtualidad del arte le llegue al espacio vital y al utensilio. Que se sienta bien y se haga mejor. Que le proteja de la intemperie y le alivie de las fuerzas oscuras que ensombrecen el mundo».



Maricarmen, María, Sombaty y José Enrique (el panadero): tres generaciones de vegavianos que comparten la satisfacción con su pueblo.
Maricarmen, María, Sombaty, and José Enrique (the baker): three generations of Vegaviana's residents sharing the same satisfaction for their village.

La vida en común se apoya también en las encinas y alcornoques.
Holm oaks and cork trees also play a role in community life.



the photographer gave her a copy of the photo. Unknowingly, she became the protagonist of one of the most famous pieces of Spanish architecture.

This village was designed for the National Colonization Institute by José Fernández del Amo based on a series of ideas which are hard to believe were accepted during a time when the rural-imperialist style was the norm. Instead of central squares, quadrangular layout streets, and historical buildings, Fernández del Amo proposed a rationalist style with pure lines and volumes using the region's techniques and materials (walls are made from slate tiles, which give the village a unique look). The result is a village recognized as one of the 17 best Spanish architectural feats of the 20th Century presented with the Gold Medal in São Paulo Architecture Biennial 1961 for its innovative urban planning. But most importantly, it is a village where residents live comfortably. Surely this is due to a combination of human, social, and even random factors that resulted in this fantastic outcome. As José Fernández del Amo himself put it:

"There is only one type of architecture: the one that serves mankind. We have the obligation, the duty of improving people's lives. That's the duty of an architect: to improve houses, workshops, churches, and cities. Both on the inside and the outside. Urban and interior design. Creating beautiful houses and beautiful cities. To remove borders, close gaps, and end pride. Creating peaceful cities where people can live together. To bring the objective vitality of art to people's lives and objects. Well-made houses that improve people's lives, shelters them, and protects them from the evil forces of this world."

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.



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.



La Monumental de Las Ventas abre sus puertas todo el año para unas visitas muy especiales, que permiten recorrer sus rincones más desconocidos, desde el Ruedo hasta la Puerta Grande. Además, la visita incluye el Museo Taurino con su nueva sala audiovisual inmersiva o los divertidos juegos de Toreo Virtual y de San Fermín.

Las Ventas Bullring welcome visitors all year round tours for special audioguided visits that allows you to discover the most hidden spots of the Monument and its Museum. In addition, the visit includes entertaining virtual games of bullfighting and bull running, as well as an audioguide translated into 10 languages.

Tour disponible todos los días de 9:00 a 18:00 h
Tour available all year round from 9:00 to 18:00 h
www.lasventastour.com



Calle de Alcalá, 237
28028 Madrid
+34 687 739 032

Precio adulto / Adult price: 14,90€
Precio niño / Children price: 5,90€

FIESTA DE MOROS Y CRISTIANOS DE ELDA ¡VÍVELA!

FOTOS: TOMÁS SÁNCHEZ



FOTO: VICENTE ESTEBAN



■ **Elda**, situada en la provincia de Alicante (Comunidad Valenciana, España), celebra del **6 al 10 de junio** una de las más importantes y reconocidas fiestas de **moros y cristianos**, que este 2019 conmemora su **75º aniversario**.

La fiesta de **moros y cristianos de Elda**, que se celebra en honor a San Antonio Abad, se caracteriza por ser una fiesta hospitalaria y abierta al visitante. Durante cinco días, en los que la ciudad se transforma por completo, la actividad festiva no cesa en las calles y en los cientos de cuartelillos y sedes festeras repartidas por toda la localidad.

En estos días se desarrollan diferentes y variados actos como la entrada de bandas, como homenaje a las bandas de música, el traslado y procesión de San Antonio Abad, patrón de la fiesta, la diana, los alardos y embajadas con la pólvora como protagonista, la triunfal entrada cristiana del sábado, la solemne entrada mora del domingo y el espectacular desfile infantil, una representación de los más pequeños de la fiesta cuyo desfile se cuida hasta el más mínimo detalle, siendo de los más participativos y llamativos de cuantos se celebran en fiestas de Moros y Cristianos.

En la entrada cristiana del día 7 y la entrada mora del día 8 de junio se escenifican grandes espectáculos cargados de fantasía, elaborados y coloridos maquillajes, así como llamativos y elegantes trajes confeccionados expresamente para los boatos, capitánias y escuadras de cada una de las nueve Comparsas que componen la Fiesta de **Moros y Cristianos de Elda**.

Este año, más que nunca, Elda te acoge y te invita a celebrar su fiesta de moros y cristianos en familia, en pareja o con amigos. ¡Vívela!

FOTOS: TOMÁS SÁNCHEZ



ELDA'S MOORS AND CHRISTIANS FESTIVAL. LIVE IT!

■ Located in the province of Alicante (Comunidad Valenciana, Spain), Elda celebrates one of the most important and renowned Moors and Christians Festivals in the world from the 6th to the 10th June. This 2019 marks the 75th anniversary of this festival.

Elda's Moors and Christians Festival – celebrated in honour of San Antonio Abad – is characterized for its welcoming and open nature towards visitors. During five days, the city changes completely, with festive activities taking place throughout the streets and hundreds of barracks and party halls scattered all over the city.

During these days, different and varied activities and events take place, such as the Entrance of the Bands (an homage to music bands), the Carrying and Procession of Sant Antonio Abad (the festival's patron saint), La Diana march, the Alardos and the Embajadas (with gun powder as their main protagonist), the Christian's triumphant entrance on Saturday, the Moor's solemn entrance and the spectacular children parade. The later serves as the children's participation in the celebration, with the parade being one of the most carefully prepared – even to the smallest detail –, most striking, most participative events in the festival.

The Christian entrance on June 7th and the Moor entrance on June 8th are great, spectacular reenactments with elaborated, colorful make-up as well as elegant, eye-catching clothes expressly made for the boatos, the capitánias, and the escuadras of each of the nine Comparsas that partake in the Moors and Christians Festival.

This year more than ever, Elda welcomes you and invites you to celebrate the Moor and Christians Festival with your family, couple, and friends. Live it!

Los tres libros rojos de Luis Bassat

Y a es primavera y vamos a abrir las alas a esta sección fija llevándola muy lejos geográficamente. Desde estas páginas hablamos habitualmente sobre cosas, lugares o personas por triplicado, de ahí lo de tercetos con historia. Esta vez el concepto va a ser algo más profundo de lo habitual y la idea central del texto corresponde a las tres claves que recibió un empresario por parte de un personaje singular cuando estaba buscando darle un sentido a sus negocios.

Uno sobre la publicidad, otro sobre las marcas y un tercero sobre la vida. Estos son los apellidos de tres obras que tienen un nombre común "El libro rojo de..." Se trata de tres tratados o lecciones magistrales de todo un referente: el publicista Luis Bassat, que desde hace décadas nos ha vendido, estimulado, emocionado y tocado las fibras internas de muchas maneras.

De Bassat podríamos hablar desde diferentes puntos de vista, como por ejemplo la conversión de su primera agencia de publicidad, con tan solo tres empleados, en todo un emporio del sector. También podríamos hacerlo sobre sus inicios en el mundo profesional como vendedor de televisores, seguros o libros a domicilio, una actividad que realizó mientras cantaba y estudiaba la carrera de Económicas. Luego pasó de vender estos productos personalmente a firmar campañas internacionales millonarias de firmas como Adidas, Gillette, Marlboro, Hellmans, y también nacionales de muchas grandes corporaciones o marcas célebres que con el toque de su agencia renacieron y vivieron una nueva etapa de esplendor.

Bassat es multifacético. Fue uno de los pioneros en impartir cursos de oratoria y relaciones humanas, formó parte de un grupo musical, viajó por el mundo, siempre en búsqueda de inspiración personal o profesional, y siempre tuvo una enorme pasión por el arte: compró su primer cuadro hace medio siglo y hoy es uno de los mayores coleccionistas de pintura contemporánea, con más de 2.500 creaciones originales de firmas como Picasso, Moore, Leger, Tàpies, Miró, Guinovart o Subirachs, obras



que se han podido ver en exposiciones itinerantes en toda España y permanentemente en Mataró.

La amistad con los autores y los muchos viajes de Bassat a Estados Unidos sirvieron para promocionar a sus contemporáneos con éxito en ese mercado. Otro contemporáneo suyo, de hecho compañero de colegio, Pasqual Maragall, le encargó su primera campaña para la alcaldía de Barcelona. Ganó y venció varias veces más hasta convertirse en el alcalde olímpico de una ciudad exultante y orgullosa en la que Bassat dejó una marca para la historia: fue responsable casi total de la ceremonias de inauguración y clausura de los Juegos de 1992, dos eventos irrepetibles por muchos aspectos que proyectaron al mundo una imagen inmejorable de Barcelona, Cataluña y España.

Casi todas las personas de éxito acaban teniendo una espina personal clavada y la del publicista fue su pretensión de presidir el equipo de sus amores: el Barça. Lo intentó en dos ocasiones y en ambas fue superado por otros rivales muy diferentes a él: Gaspart y Laporta. Sorprendió a muchos que un gran publicista que históricamente convenció a millones de personas

en otras campañas no sedujera a la mayoría de la masa social de su club.

El capítulo de la presidencia del F.C.Barcelona es hoy una anécdota frente a una vida de éxito, y felicidad y equilibrio, conseguidos en buena parte con su matrimonio con Carmen Orellana en 1965, que Bassat siempre ha considerado como la mejor decisión de su vida.

Esta vida tanto profesional como en parte personal queda muy bien reflejada en los tres libros rojos. El primero, publicado por primera vez en 1993, ha sido la obra publicitaria más vendida en la historia de España. Se centra en que los estímulos son capaces de motivar a un ser humano y eso sigue siendo esencial para convencer a un consumidor. Con el tiempo ha ido actualizándose y hoy, en versión digital habla, obviamente, de internet. El segundo es el Libro Rojo de las Marcas y en su portada juega con el nombre y la foto de Mao con una gorra a la que se ha añadido un pequeño logo de Nike. La construcción de una marca es el eje central de la historia. El tercero es el libro rojo de La Vida, que el autor preparó pasados los 70, y que es una reflexión sobre lo que realmente importa en la vida tras haberla experimentado intensamente.

Luis Bassat's three red books

Marketing, branding, and life. These are the subtitles of three books which share the same title: *The Red Book of...* Three treatises – or master classes – written by renowned publicist Luis Bassat, who for the last decades has been selling, stimulating, thrilling, and moving us in many different ways.

There are many things to talk about Bassat. For example, we can talk about how his first advertising agency – with a staff composed of 3 employees – became a household name in the sector. Or we could also talk about his humble beginnings as a TV, insurance, and book salesman, a job he had during his university years studying Economics. He would later



go from selling products to signing international marketing campaigns with companies such as Adidas, Gillette, Marlboro, Hellmans, and more, always bringing new life into all of them thanks to his agency's special touch.

A multifaceted man, he was one of the first people giving courses on public speaking and human relationships, was part of a music band, and traveled around the world in the search of personal and professional inspiration. He also has a great passion for art: having bought his first painting 50 years ago, he now owns one of the largest modern art collections in the world, with over 2,500 works from artists including Picasso, Moore, Leger, Tàpies, Miró, Guinovart, or Subirachs. A collection which has been exhibited all around Spain and that is permanent in Marató.

His friendship with artists and his many trips to the United States helped him promoting clients on that market. One of his peers was Pasqual Maragall (in fact, they were school mates). Maragall tasked him with his first political campaign to become major of Barcelona. Not only did Maragall win the election, but he was re-elected multiple times until becoming the major during the Olympic Games in 1992. And in those Olympic Games, Bassat made history with the organization of both the opening and closing ceremonies. Two

unique events which showcased a perfect image of Barcelona, Catalonia, and Spain to the world.

But every successful person has an unfulfilled desire, and Bassat's was being the president of his football club: Barcelona. Twice he tried and twice he failed against competitors with very different profiles than him: Gaspart and Laporta. Who would have thought that such a great publicist selling products to millions of people wouldn't have been able to convince the club's social mass to trust him?

But this is just a small chapter on a life of success, balance, and happiness with his wife Carmen Orellana, with who he got married in 1965. The best decision in his life.

Both his professional career and personal life are present in these three red books. Published in 1993, the first one is the best selling marketing book in Spain. It centres around which stimulus are capable of motivating humans, an essential premise for convincing consumers to purchase your products. With subsequent updates, it now also talks about the internet. The second one is about branding, with a cover which plays with the title and a picture of Mao wearing a red hat with a small Nike logo. It focuses on brand construction. Finally, the third book is about life. Bassat wrote it after turning 70 years old. It is a reflection on life and on what is truly important.

Propuestas culturales

Cultural Suggestions

Mayo / May 2019



«VORTEX», PHIA MÉNARD. FESTIVAL 10 SENTIDOS

VALÈNCIA FESTIVAL 10 SENTIDOS

02/05/2019 > 19/05/2019

► **Varias sedes / Various locations**

Ocho años lleva el Festival 10 Sentidos inundando València de arte en el sentido más amplio del término. En esta edición, bajo el lema "Bestias", pretende reflexionar sobre la violencia. Para ello ha conformado una lujosa programación en la que destacan Louise Lecavalier, Phia Ménard, Wim Vandekeybus, Àlex Rigola o el grupo Aquasonic, que actúan inmersos en tanques llenos de agua.

For the last eight years, the 10 Sentidos Festival has brought art to Valencia in various forms. With the theme of this year's exhibition being Beasts, it promises to be an exploration of violence and anger, with a top-notch program including Louise Lecavalier, Phia Ménard, Wim Vandekeybus, Àlex Rigola, and the band Aquasonic, who perform inside immense water tanks.

BILBAO LA STRADA

09/05/2019 > 12/05/2019

► **Teatro Arriaga Antzokia / Arriaga Antzokia Theater**

"La Strada" es una película de Federico Fellini, de 1954, con Anthony Quinn y Giulietta Masina en los papeles principales, ganadora de un Oscar a la mejor película de habla

no inglesa. Ahora, también, es una obra de teatro dirigida por Mario Gas, muy fiel al clásico cinematográfico, e interpretada por Alfonso Lara, Mar Uldemolins y Alberto Iglesias.

Federico Fellini's 1954 Oscar-winning film *La Strada* – starring Anthony Quinn and Giulietta Masina – has been turned into a play! Directed by Mario Gas and with a cast composed of Alfonso Lara, Mar Uldemolins, and Alberto Iglesias (among others), this adaptation promises to be faithful to the original.

CANS (PONTEVEDRA) FESTIVAL DE CANS

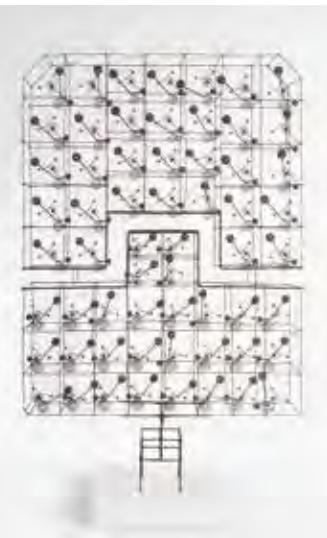
22/05/2019 > 25/05/2019

► **Varias sedes / Various locations**

Cans es una aldea del término municipal de Porriño, a quince kilómetros de Vigo. Desde 2004, y coincidiendo en fechas con el popular Festival de Cannes, con el que guardan similitud fonética, celebra su propio certamen de cortometrajes. Las proyecciones son en lugares tan variopintos como una bodega o una casa deshabitada y se celebran conciertos en gallineros o camiones. 15 kilometres away from Vigo, Cans is a small town inside the municipality of Porriño. Since 2004 it has celebrated its own short film festival which also happens to coincide with the hugely famous Cannes film festival (with which this small town shares a phonetic resemblance). Wine cellars, empty houses, henhouses, and trucks are some of the locations where the screenings will take place.



«LA STRADA». FOTO: SERGIO PARRA.



GÜNTER HAESE. «KONVENT», 1977.

MADRID GÜNTER HAESE. ESCALDURAS GÜNTER HAESE. SCULPTURES

Hasta / Until 01/06/2019

► **Galería Elvira González / Elvira González Gallery**

La exposición es un repaso por la obra del artista alemán Günter Haese (1924-2016) a lo largo de cuatro décadas. Esculturas en las que aplica mecanismos de relojería, oficio para el que se formó, con la intención de investigar, teniendo en cuenta variables como el movimiento o el peso, las reglas del equilibrio. This exhibition looks back on the four-decade-long career of German artist Günter Haese (1924-2016). Having initially studied to be a watchmaker, his sculptures take a lot of inspiration from clocks and their various mechanisms.

MÁLAGA MATISSE. UN PAÍS NUEVO MATISSE. A NEW COUNTRY

Hasta / Until 09/06/2019

► **Centre Pompidou**

Se cumple este año el 150 aniversario del nacimiento de Henri Matisse y el Centre Pompidou de Málaga lo celebra con una exposición que recorre la práctica totalidad de su trayectoria. A partir de casi cincuenta obras acompañaremos al pintor francés, a través de seis secciones cronológicas,



NENEH CHERRY

desde sus inicios hasta su trabajo para la capilla del Rosario de Vence.

This year marks the 150th anniversary of the birth of Henry Matisse, and Málaga's Pompidou Centre aims to celebrate it with an exhibition reviewing his illustrious career. Almost 50 works from the French painter will be on display, ordered chronologically in six sections, from his humble beginnings to his work on Rosario de Vence's chapel.

BARCELONA PRIMAVERA SOUND

30/05/2019 > 02/06/2019

► Parc del Fòrum / Fòrum Park

El cartel de la decimonovena edición del Primavera Sound vuelve a ser, un año más, tan sugerente como inabordable. Tomen nota: Jarvis Cocker, Neneh Cherry, Suede, Tame Impala, Rosalía, Kate Tempest, Lisabö, La Zowi, Boy Pablo, J Balvin, Primal Scream, Nathy Peluso, Stereolab, Shonen Knife, Interpol, Las Odio,

Guided by Voices, María José Llergo, Liz Phair, Low, Miley Cyrus... Primavera Sound Festival's line-up is once again packed with talent, check it out here: Jarvis Cocker, Neneh Cherry, Suede, Tame Impala, Rosalía, Kate Tempest, Lisabö, La Zowi, Boy Pablo, J Balvin, Primal Scream, Nathy Peluso, Stereolab, Shonen Knife, Interpol, Las Odio, Guided by Voices, María José Llergo, Liz Phair, Low, Miley Cyrus and many more...



localidad valenciana. Un evento, de marcado carácter familiar y abierto al público, que reunirá a los mejores pilotos nacionales e internacionales. For three days, Requena becomes the Spanish capital for all things aerial playing host to the Spanish Aerobic Championship 2019. A family-friendly, free event that gathers some of the best Spanish and international pilots in a thrilling display of high-octane flight.

Nuestra estantería Our Shelves



Badbea

Edwyn Collins / AED Records

En los 80 montó Orange Juice, en 2005 sufrió un doble derrame cerebral. Edwyn Collins es un auténtico superviviente de la música y de la vida. Ahora vuelve seis años después desde su último disco con un álbum ecléctico y lleno de clase que, sobre todo, suena a Edwyn Collins.



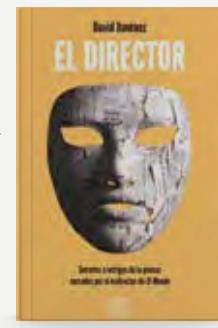
Edwyn Collins is a survivor in both life and his musical career. Having founded Orange Juice back in the 1980s, he suffered two strokes in 2005. Six years after his last piece of work, he is back with an electrifying, very classy, very Edwyn Collins album.

El director

The Director

David Jiménez / Libros del K.O

David Jiménez fue el director del diario El Mundo durante poco más de un año. En este libro recuerda cómo fue aquel periodo y su lucha por mantener la independencia frente a las presiones políticas y económicas. Un relato descarnado del periodismo del que no sale indemne ni él mismo.



David Jiménez was the director of Spanish newspaper *El Mundo* for little more than a year. In this book, he looks back on his days at the newspaper and his fight to keep it independent from economic and political powers. A tale of crude journalism in which even he makes it out to look bad.

Nuevos Fracasos

New Failures

Uke / El Milenarismo



El nuevo disco de Uke, dúo formado por Roberto Martín y Laura Soriano, es como uno de esos platos que se saborean sin prisas. Sigue su querencia folk, hay aires de western, guiños a Lynch, voces que susurran, el espíritu de Bill Calahan y la colaboración de dos miembros de Lambchop.

Uke's new album – a duo formed by Roberto Martín and Laura Soriano – is a dish best enjoyed slowly. On top of the band's folk roots, there are sounds reminiscent of westerns, nods to Lynch, whispering voices, the spirit of Bill Calahan and the collaboration of two members of Lambchop.



AUDI A1 SPORTBACK

Ambiciones superiores Superior ambitions

Tras su desembarco en el segmento de los utilitarios urbanos de corte premium con el A1, Audi abría en 2010 una nueva puerta de acceso a su gama. Una entrada en el exclusivo catálogo de la firma de los cuatro aros que ahora se renueva con la llegada de una segunda generación que crece en tamaño, tecnología y pretensiones deportivas.

Bajo una única configuración de carrocería de 5 puertas Sportback, el nuevo A1 alcanza los 4,03 metros de longitud, a la vez que ajusta su altura hasta los 1,41 metros. Una presencia más compacta y deportiva que se refuerza con detalles como su anguloso diseño, la sobre-dimensionada parrilla Audi Singleframe o el guiño estético que hace en su frontal al carismático Audi Sport quattro de 1984.

En el habitáculo se deja ver claramente la ganancia de las dimensiones exteriores con unas cotas muy superiores en sus cinco plazas respecto a su predecesor. Asimismo, el volumen del maletero ha ganado 65 litros para situarse en un total de 335 litres. En materia de equipamiento, y desde la versión básica, el A1 Sportback cuenta de serie con una instrumentación digital de alta resolución de 26 cm (10,25 pulgadas) y volante multifunción. También dispone de una amplia variedad de sistemas de asistencia a la conducción procedentes de modelos superiores de la gama Audi.

Y como detalle diferenciador, el A1 Sportback dice adiós a las motorizaciones diésel para estar disponible en una oferta de gasolina compuesta por propulsores de la línea TFSI de 95, 116, 150 y 200 CV, con precios que parten desde los 20.765 euros.



After having entered the premium urban utilitarian market with the A1, Audi presented a stepping stone to their brand in 2010. A stepping stone which the German car manufacturer now improves upon with its second generation: A larger, sportier, more technologically advanced vehicle.

With the sole 5-door Sportback version, the new A1 is 4.03 metres long and 1.41 metres high. This gives the car a more compact, sporty look, which is further reinforced by features such as its sharp angles, overexaggerated Audi Single frame front-grill, or its aesthetic nods to the charismatic Audi 1984 Sport Quattro.

These new dimensions clearly show in the car's interior when compared with its predecessor. The A1's boot space has also increased by 65 litres, with a total of 335 litres. In terms of equipment, the A1 Sportback basic version comes with an all-digital instrument cluster with a high-resolution, 10.25-inch display and multifunction steering wheel. Other features include a wide variety of driving assistance systems from Audi's more advanced models.

As a distinctive feature, the A1 Sportback leaves behind diesel, with an engine offer consisting of 95 PS, 116 PS, 150 PS, and 200 PS TFSI petrol engines. The car's initial price is € 20,765.

DS3 CROSSBACK

Tendencias premium · A premium trend



La evolución del mercado del automóvil durante los últimos años ha estado marcada por el desarrollo de una nueva concepción del concepto del todoterreno. Una tendencia a la que ningún fabricante se ha podido resistir, o incluso le ha servido para consolidarse en el mercado. Éste precisamente es el caso de DS, la marca de representación del grupo francés PSA que, gracias a su gama Crossback, ha aterrizado de lleno en el segmento premium.

Y uno de ellos es el DS 3 Crossback. Se trata de un vehículo de tamaño compacto y desarrollo específico que se presenta como el escalón de acceso al catálogo Crossback de DS coronado por el DS 7. Con una longitud total de 4,12 metros y una sobreelevada altura al suelo, el DS 3 Crossback muestra unos elegantes genes todoterreno.

Una elegancia que se refleja en el cuidado diseño que caracteriza a todas las creaciones de la marca. Entre otros detalles, destacan los tiradores de las puertas escamoteables que se despliegan al acercar la mano a la puertas, las avanzadas luces DS Matrix LED Vision o su lujoso interior presidido por el diseño de «correa de reloj» de sus asientos de cuero.

Ya a la venta en un total de cinco niveles de acabado y cinco motorizaciones –tres gasolina y dos diésel con potencias entre 100 y 155 CV–, los precios del DS 3 Crossback parten desde 24.700 euros. No obstante, la gama se completará a lo largo de este mismo año con la llegada del DS 3 Crossback E-Tense equipado con una motorización 100% eléctrica.

► **El DS 3 Crossback E-Tense, 100% eléctrico llegará al mercado este mismo año. DS 3 Crossback E-Tense – DS 3 Crossback's 100% electrical model – will hit the road this 2019.**



For the last few years, the evolution of the automobile industry has revolved around redefining the SUV concept: A trend no manufacturer has escaped from. Some have even benefited from it, developing a solid position in the market. This is the case of DS, the automobile premium brand of French group PSA, and its Crossback series.

One of these vehicles is the DS 3 Crossback, a luxurious compact SUV, specifically designed to be the stepping stone to the DS' Crossback series currently lead by the DS 7. With 4.12 metres in length and elevated ground clearance, the DS 3 Crossback is an elegant SUV.

This elegance can be seen in the car's excellent design, a constant of the brand. Some features include flush door handles that pop up when the hand is close to the door, advanced DS Matrix LED Vision headlights and luxurious interior design with black leather seats.

Available with a total of 5 trim levels and 5 engine options (three petrol engines and two diesel engines with power varying between 100 PS and 155 PS), the DS 3 Crossback's initial price is 24,700 €. Moreover, a 100% electric version known as DS 3 Crossback E-Tense will enter the market later this year.



MITSUBISHI OUTLANDER PHEV

Referente híbrido A hybrid benchmark

La electricidad se ha convertido en la gran protagonista de la industria del automóvil. Las nuevas tendencias de electrificación del mercado han marcado un nuevo rumbo hacia una movilidad más eficiente, en la que la tecnología híbrida enchufable se ha consolidado como un paso fundamental de un proceso de transformación que parece imparable.

En este escenario Mitsubishi ha adquirido un papel de especial relevancia gracias a su apuesta por un modelo como el Outlander PHEV. El SUV japonés se ha erigido en el máximo exponente de este nuevo segmento como demuestran las más de 200.000 unidades vendidas desde su lanzamiento en 2013.

Unas cifras que lo sitúan como el híbrido enchufable más vendido del mundo con presencia en más de 50 países. Y el caso del mercado español no es una excepción. El pasado año, este todoterreno de la marca de los diamantes consolidó aún más su dominio en el segmento de los SUV, tras ser por cuarto año consecutivo el híbrido enchufable más vendido en nuestro país, con un crecimiento del 61%.

Este éxito se basa, en gran medida, en la última actualización recibida que, además de mejorar su equipamiento, ha situado sus niveles de emisiones a 46 gr/km y de consumo con 2 litros de media cada 100 km, a la vez que ha aumentado su autonomía eléctrica por encima de los 50 km.

Además, como vehículo etiquetado con el distintivo de «Cero Emisiones» por la DGT, se beneficia de ventajas en algunas ciudades como la libertad de circulación en episodios de alta contaminación, el aparcamiento gratuito en zonas reguladas, o el acceso a centros urbanos restringidos, entre otros.



Electricity has become a key feature in the automobile industry. A new market trend towards environmentally friendly vehicles in which plug-in hybrid electric vehicles have become major players. A transformation process from which there's no going back.

Japanese car manufacturer Mitsubishi has become a relevant force in this scenario thanks to its commitment to the Outlander PHEV model. With over 200,000 units sold since it was first launched in 2013, this SUV has become a benchmark in this segment: present in over 50 countries, it is the best-selling plug-in hybrid electric vehicle in the world. Spain is no exception. Last year, Mitsubishi's star SUV was the best-selling plug-in hybrid for the fourth year in a row in our country, experiencing a 61% growth.

This success is mostly based on its last update, which not only improves upon the car's equipment, but also reduces CO₂ emissions to 46 gr/km, delivers average fuel consumption of 2 litres every 2km and gives the car an electric range of 50km.

Moreover, as a recognised "Zero Emission Vehicle" by the Directorate-General for Traffic, it has advantages in some cities, including freedom of movement during high pollution episodes, free parking in regulated areas, or access to restricted urban centres, to name a few.

VEN BIEN IDO A LORCA

Hay planes que siempre salen bien.



Con Avios, el destino que elijas está más cerca

¿Estás buscando ideas para tu próxima escapada? Si eres socio Iberia Plus, te vamos a dar la mejor de todas: **usa tus Avios para volar y el destino que tú quieras estará más cerca.**

Porque todos los Avios que acumulas en tus vuelos y en tu día a día los puedes usar para comprar tu próximo billete y volar con ventajas:

-  **Flexibilidad en el billete:** cambios y reembolsos gratuitos* (o por 25 € si es en Turista Clase Azul/Turista Premium/Business).
-  **1 maleta gratis** incluida por billete.
-  **Reserva de asiento** gratuito.

Si no tienes Avios suficientes siempre puedes completar con dinero o comprar Avios.

¿Aún no eres socio Iberia Plus?
Descubre todas las ventajas y date de alta en IberiaPlus.com



Regalos —Gifts—



5,00€ Vales solidarios de Aviación Sin Fronteras®
Aviación Sin Fronteras charity vouchers*

AVIACION SIN FRONTERAS
www.asfspain.org



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



Tabaco / Alcohol Tobacco / Alcohol

| | | | |
|---|--------|--|--------|
| Winston Red 200 cigarettes | 27,90€ | Gin Bombay Sapphire 0,5 liters | 10,90€ |
| Marlboro Gold 200 cigarettes | 32,90€ | Whisky Johnnie Walker Red Label 0,7 liter | 14,90€ |
| Marlboro Red 200 cigarettes | 32,90€ | Solo disponible en vuelos fuera de la Unión Europea / Available only on flights outside EU. | |
| Chesterfield Classic Red 200 cigarettes | 22,90€ | | |

MÉTODOS DE PAGO

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

Las fotografías de esta carta muestran sugerencias de presentación. Para cualquier información sobre su compra puede dirigirse a: atencionclientes@tre3.eu

Servicio prestado por TRE³, compañía de Newrest Group

METHODS OF PAYMENT

We only accept Euro, in small notes up to €20. We accept Visa, Mastercard and American Express credit and debit cards. A maximum purchase of €100 per card is allowed. We also accept Cheque Gourmet, Sodexo Pass and Ticket Restaurant Spanish issued food vouchers are also accepted. Voucher holders will be responsible for any price difference between the product and voucher value. Should you decide to purchase something once the trolley has passed, please do not hesitate to call a flight attendant. We would apologise, in advance, for any inconvenience caused in the unlikely case of a product being unavailable. Should this happen, our staff will be pleased to suggest an alternative product. The menu photographs include serving suggestions. For any further information regarding purchases please contact us at: atencionclientes@tre3.eu

Service provided by TRE³, a Newrest Group Company



Air Nostrum, Premio Levante Economía

Air Nostrum, awarded with the Premio Levante Economía

Air Nostrum ha sido galardonada con el Premio Levante EMV de Economía. El rotativo valenciano del grupo Prensa Ibérica distingüía así “el importante papel en el ecosistema empresarial de la Comunitat y los 25 años que cumple la compañía”, según especificó Julio Monreal, director general de Relaciones Institucionales de Prensa Ibérica en Valencia.

El galardón, una emblemática estatuilla de bronce realizada por el reputado diseñador valenciano Daniel Nebot, le fue entregado al presidente de la aerolínea, Carlos Bertomeu, por el consejero delegado de Prensa Ibérica, Aitor Moll, durante la gala que el periódico valenciano celebró el 8 de abril en el Palacio de Congresos de Valencia.

Bertomeu en su breve intervención de agradecimiento al recibir el premio quiso dedicárselo a su familia, que le ha apoyado y se ha implicado personalmente en la empresa; al grupo Nefinsa y la familia Serratosa, empresarios fundadores de la compañía; a los accionistas, que le respaldan desde que asumió la presidencia; y al conjunto de trabajadores de la aerolínea sin los cuales no habría sido posible la supervivencia de la aerolínea.

La gala de entrega de premios contó con la asistencia de más de mil personas, entre los que se encontraban el presidente de la Generalitat Valenciana, Ximo Puig; el ministro de Fomento, José Luis Ábalos; el presidente de les Corts, Enric Morera; la vicepresidenta de la Generalitat, Mónica Oltra; el alcalde de Valencia, Joan Ribó; y los presidentes de la CEV, Salvador Navarro, y de la Cámara de Comercio, Vicente Morata, entre otras personalidades.

Además del premio de Economía a Air Nostrum, se entregaron galardones en otras modalidades: el premio del año al Valencia CF por su centenario; Cultura, al diseñador Francis Montesinos; Deportes, al tenista David Ferrer, que abandona este año los torneos oficiales; Producción Audiovisual, a la serie “El embarcadero”, ambientada en Valencia ciudad y la Albufera; Redes sociales, al movimiento “Juntas es Mejor”, cuya iniciativa se enfoca a los valores del deporte; y Sociedad, al Club Aderes de Burjasot, cuyos miembros inspiraron la película Campeones y quienes en su discurso de agradecimiento tuvieron también unas palabras para Air Nostrum por la colaboración que se les presta desde la compañía.



El presidente de Air Nostrum, Carlos Bertomeu (primero por la izquierda), junto al resto de premiados.
Air Nostrum president Carlos Bertomeu (left) with the rest of the awardees

Air Nostrum has been awarded the Levante Economía prize given by newspaper Levante EMV. The Valencian newspaper – part of the Prensa Ibérica editorial group – recognised “the major role the company plays in the Valencian Community’s business ecosystem as well as its 25-year anniversary”, said Julio Monreal, Prensa Ibérica’s Institutional Relationships General Director in Valencia.

The prize – an emblematic bronze statue created by renowned Valencian designer Daniel Nebot – was given to Air Nostrum’s President Carlos Bertomeu by Prensa Ibérica’s CEO Aitor Moll during a ceremony celebrated on 8th April in Valencia’s Conference Centre.

In a short speech, Bertomeu thanked his family for supporting him and getting involved with the company, Nefinsa Group and the Serratosa family for founding the airline, the shareholders for backing him since he became president of the company and the staff for helping to keep the company alive.

The award ceremony hosted over one thousand people, including Valencian Community President Ximo Puig, Minister of Public Work José Luis Ábalos, President of the Valencian Regional Legislative Chamber Enric Morera, CEV President Salvador Navarro and Chamber of Commerce President Vicente Morata, among others.

Other awardees included Valencia CF (Prize Of The Year); designer Francis Montesinos (Culture); tennis player David Ferrer, who will be retiring this year (Sports); the TV series “The Pier”, set in Valencia and the Albufera Natural Park (Audiovisual Production); the Juntas Es Mejor movement, which puts an emphasis on sport and values (Social Media); and Burjasot’s Club Aderes (Society), the members of which served as inspiration for the Spanish movie Champions (2018) and thanked Air Nostrum for all its support.



Vuelo inaugural a Châlons Vatry

First flight to Châlons Vatry

■ El vuelo IB8540 inauguró el 31 de marzo la ruta Madrid-Châlons Vatry. Esta conexión dispone de tres frecuencias semanales (martes, viernes y domingos) durante este verano. El aeropuerto recibió el vuelo inaugural con el tradicional arco de agua de bienvenida y los pasajeros fueron agasajados con un pequeño cóctel y reparto de información

y productos locales. En la imagen posan a pie del avión los miembros de la tripulación con el equipo comercial de Iberia en el aeropuerto francés. ■ Last year, the 31st March marked the first flight of the Madrid-Châlons Vatry route (flight code IB8540). This route will connect the two cities three times a week (on Tuesday, Friday, and Sunday) during summer season. The aircraft received the traditional water salute at the airport and passengers were given a small cocktail as well as information about the city and some local products. In the picture, we see Air Nostrum's crew members with Iberia's sales staff at the French airport.

Inicio de OSP en Melilla

Operations begin on Melilla's PSO Routes

■ Air Nostrum ha iniciado los vuelos que, bajo la Obligación de Servicio Público (OSP), unen Melilla con Almería, Granada y Sevilla. La adjudicación a Air Nostrum de la OSP garantiza la operación de Air Nostrum para la movilidad de los melillenses con las tres provincias andaluzas, además de ayudar a dinamizar la actividad turística en la Ciudad Autónoma. La oferta de Air Nostrum en Melilla se completa con los enlaces con Barcelona, Madrid y Málaga. ■ Air Nostrum begins operating the Public Service Obligation routes connecting Melilla with Almería, Granada, and Sevilla. Therefore, the airline will provide Melilla's residents with direct flights to the three Andalusian provinces. Furthermore, these new PSO routes will improve tourist activities in the autonomous city. Air Nostrum will operate on these routes from May to December 2019. This, together with the other routes connecting Melilla with Málaga and Madrid, will result in the largest number of routes and seats ever offered in the city.

¡Entretimiento gratuito a bordo con Regional Play!

Free entertainment onboard with Regional Play!

Regional Play es la plataforma de entretenimiento a la que puedes acceder desde tu dispositivo electrónico (móvil, tablet o portátil) a bordo de Air Nostrum.

Regional Play is the entertainment platform that you can enjoy through your own device (mobile, tablet or laptop) onboard Air Nostrum.

Empieza a disfrutar de tu viaje:
Get ready to start an entertained trip:

Activa el modo avión
Turn airplane mode

Selecciona la Red WiFi: / Select the Wi-Fi network: REGIONAL PLAY

Accede a / Access
www.regional-play.com

Operado por / Powered by

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.

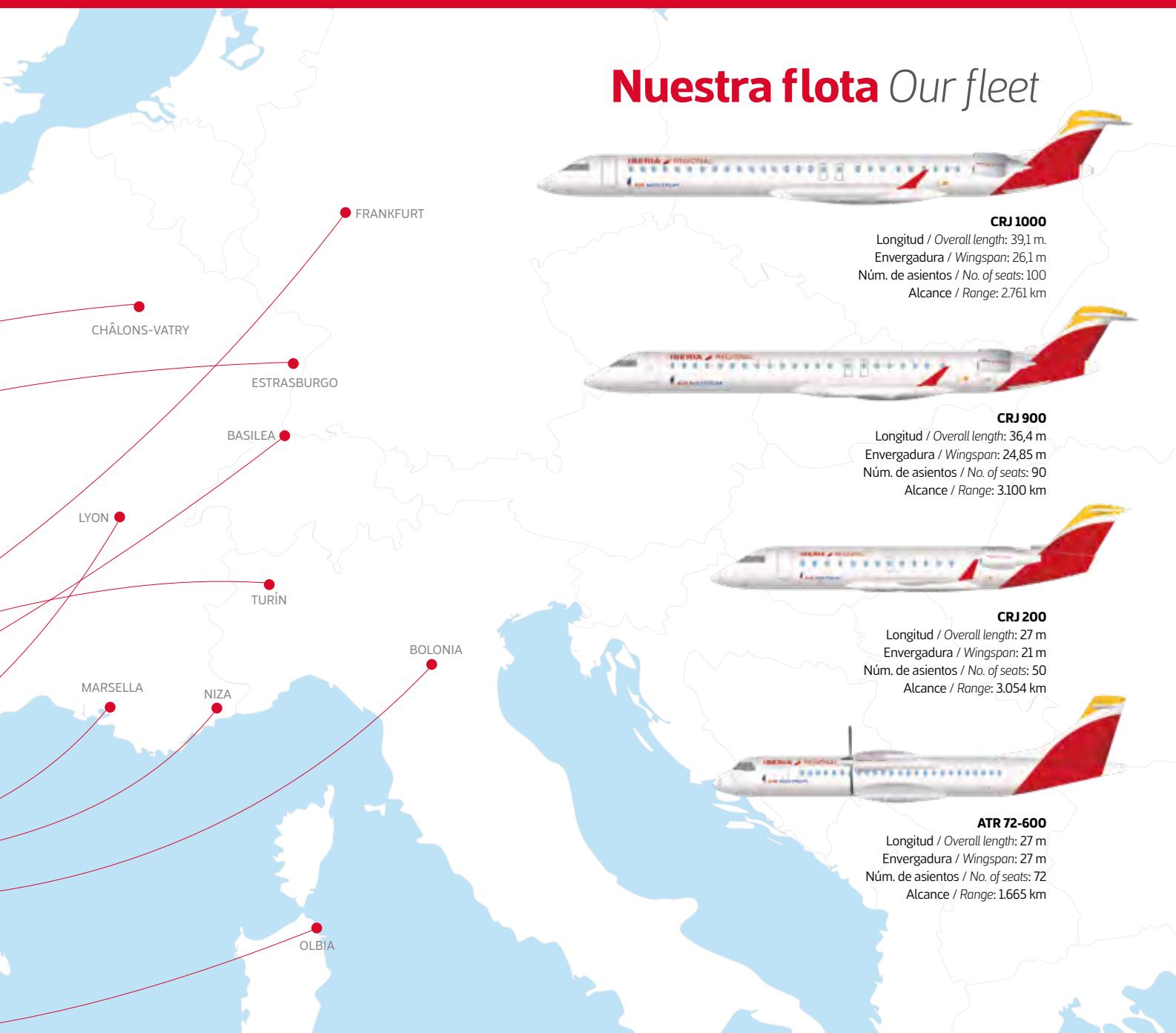
Air Nostrum operates more than 200 daily flights originating in or destined for nearly 50 airports in 7 countries in Europe and the north of Africa.



— 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



MELILLA

■ En la ribera africana del Mediterráneo, Melilla es un crisol de culturas donde conviven cristianos, musulmanes y judíos. La Ciudad Autónoma es uno de los mejores exponentes del modernismo, con un centenar de edificios de este estilo. Air Nostrum vuela a Melilla desde Almería, Barcelona, Granada, Madrid, Málaga y Sevilla. ■ Located on the African coast of the Mediterranean, Melilla is a true melting pot. Here, Jews, Christians and Muslims all live together at peace. This autonomous city is one of the greatest exponents of modernism, with hundreds of buildings built in this style. Air Nostrum connects Melilla with Almería, Barcelona, Granada, Madrid, Málaga and Sevilla.



MIQUEL ROIG

Subdirector de 'El Confidencial' / Assistant director at *El Confidencial* newspaper

Cuando viajar es volver

Recuerdo muy bien ese 5 de septiembre de 2016. Aquel día se cumplieron 18 años desde que dejé mi Mallorca natal para estudiar periodismo, una profesión tan desprestigiada como necesaria. Cuando caí en ello no le di mayor importancia: una efeméride personal más. Luego una idea me vino a la mente: desde ese día ya he vivido más tiempo fuera de la isla que en ella. Para bien y para mal.

La aventura comenzó en Pamplona, siguió en Madrid, después Londres, otra vez Madrid, y luego Bruselas para recalar de nuevo en Madrid. En ninguna de esas ciudades me he sentido extraño, pero en todas ellas he tenido la misma sensación: viajar era casi siempre sinónimo de volver a casa. Primero yo solo, luego dos, ahora tres y pronto cuatro. Y el perro, por supuesto.

La gente que vive en la ciudad en la que creció suele aprovechar los viajes para descubrir nuevas tierras, playas, mares y gastronomías. Yo los aprovecho sobre todo para volver a las mías. Esas que un día dejé atrás sin pensarlo demasiado.

Ahora el concepto casa se ha vuelto complicado. Vivo en Madrid y eso es casa. No solo por definición. En Madrid malgasté mis primeras nóminas, aprendí a ser mayor sin serlo y conocí a María. En ese sentido soy un poco como Sabina, que nació en Madrid a los 30 años. ¿Pero y Mallorca? Las playas de Alcúdia, las montañas de La Victoria, el huerto de mi abuelo en Santa Margarita... Allí recogía naranjas de pequeño con mi hermano y ahora mi padre le está dando una segunda vida. Si eso no es casa, nada es casa.

¿Y Pamplona? Esos años universitarios en los que uno vive como si mañana no existiera. Donde se forjan las amistades que desde entonces se han convertido en una segunda familia. ¿Y qué decir de Londres, el último bastión contra esta enajenación nacional transitoria que es el brexit? Dicen que quien se cansa de Londres es que se ha cansado de la vida. Y es verdad. Y ya solo me queda Bruselas ¿Cómo no va a ser casa el sitio donde Martina –6 años ya– dio sus primeros pasos y pronunció sus primeras palabras? Bendita ciudad de locos.

A veces uno tiene la sensación de que la vida es lo que te pasa entre mudanza y mudanza. Por eso viajar para mí es volver. Quizá algún día vuelva a significar irse lejos.

When travelling means coming back

5 th September, 2016. I remember that day pretty well. This particular day marked the 18th anniversary of my departure from Mallorca, my homeland. I left it to study journalism, a discredited yet much-needed profession. I didn't think much of it back then, just another date to remember. But then a thought crossed my mind: I had spent more time off than on the island. For better or worse.

My adventure began in Pamplona, continued to Madrid, then London, once again to Madrid, then Brussels, and finally back to Madrid. I've never felt a stranger in any of these cities, but there's something I have felt: travelling constantly meant going back home. First just me, then two, now three and soon enough, four (plus a dog, of course!).

People who continue to live in the same city that they grew up in use trips to discover new lands, beaches, seas and food. I, on the other hand, use them to go back to my roots. Roots I left behind without giving a second thought long ago.

The concept of "home" has become a bit complex. I live in Madrid and it is my home. Not only because the dictionary says so, but because I spent my first paycheck in madrid, I became an adult even if I wasn't ready for it, and I met María. I am a little bit like Joaquín Sabina in that regard. I was born in Madrid at the age of 30. But what about Mallorca? Alcúdia's beaches, La Victoria's mountains, my grandfather's garden in Santa Margarita where I used to pick oranges as a child with my brother, which my father is now taking care of... If that's not home, I don't know what is.

And Pamplona? Those college years in which you live like there's no tomorrow and you forge everlasting friendships. And London? The last stronghold against that national temporal mental derangement that is Brexit? They say that whoever marries London, stays married with it forever. And it's true. And Brussels... How can the place where my daughter Martina – already 6 years old – took her first steps and said her first words not be home? God bless that crazy city.

Sometimes you get the feeling that life goes by between moving from one place to another. That's why travelling means coming back for me. Maybe one day it will mean going away again.



Poema del Mar

AQUARIUM



Las Palmas de Gran Canaria
poema-del-mar.com

Garantía **LORO PARQUE** The logo features two colorful parrots, one blue and one red, perched on a branch. The word "LORO" is in blue and "PARQUE" is in red.

ECLIPSE CROSS

Cross the limits



Cruza los límites con el Eclipse Cross y Cristina Gutiérrez desde 140 €/mes (*).

La piloto de Mitsubishi, Cristina Gutiérrez, fue la primera mujer española de la historia en terminar el rally Dakar en coche. Logró que ha conseguido rompiendo con lo establecido, superándose a sí misma, cruzando los límites.

El Eclipse Cross, como Cristina, es único en su especie. Combina un diseño impactante con la más avanzada tecnología para ofrecer una increíble experiencia de conducción. Equipado con motores gasolina y diésel de última generación, y cambio manual de 6 velocidades o automático de 8 relaciones y levas en el volante, el Eclipse Cross se ha construido bajo los más exigentes estándares de calidad. Disponible con tracción delantera o 4WD Super All Wheel Control, el Eclipse Cross ofrece en todas sus versiones un completísimo equipamiento de seguridad y confort. Olvídate de los límites con el nuevo Eclipse Cross, y disfruta además del compromiso Mitsubishi, con 5 años de garantía y 5 de asistencia. ¿Te atreves a cruzar los límites?

(*) 36 cuotas. Entrada: 5.184,22 €. Última cuota: 13.070,58 € T.A.E. 9,59%.



Consumo medio WLTP (l/100 km): 7,4 - 8,7. Emisiones de CO₂ (g/km): 170 - 196 WLTP (154 -183 NEDC).

Modelo visualizado Mitsubishi Eclipse Cross 150T 8CVT Kaiteki 4WD. Oferta financiera "Clever Option" del Mitsubishi Eclipse Cross 150T Challenge válida en Península y Baleares sobre precio promocional financiando 19.850 € (incluye promoción, garantía de 5 años o 100.000 km, IVA, IM y transporte). Entrada 5.184,22 €. Plazo 36 meses, 1 cuota de 140,44 €, 34 cuotas de 140,00 € y 1 cuota de 13.070,58 €. Tipo Deudor Fijo 7,95%, T.A.E. 9,59% (la T.A.E., así como la primera cuota, podrán variar ligeramente en función del día de la firma del contrato y de la fecha de pago de las cuotas). Comisión de Apertura 3% 439,97 € al contado. Importe Total del Crédito 14.665,78 €. Coste Total del Crédito 3.745,21 €. Importe Total Adeudado 18.410,99 €. Precio Total a Plazos 23.595,21 €. Siendo el día de contratación 09/05/2019 y 1º pago el 05/06/2019. Oferta válida hasta el 30/06/2019. Financiación ofrecida, sujeta a estudio y aprobación por parte de Santander Consumer, E.F.C., S.A.



MITSUBISHI
MOTORS

Drive your Ambition